

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour qu'il vous offre des performances irréprochables pour longtemps, en intégrant des technologies innovantes qui vous simplifient la vie grâce à des caractéristiques que vous ne trouverez pas forcément sur des appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.

ACCESSOIRES ET CONSOMMABLES

Dans la boutique en ligne d'AEG, vous trouverez tout ce qu'il vous faut pour que vos appareils AEG fonctionnent parfaitement. Sans oublier une vaste gamme d'accessoires conçus et fabriqués selon les critères de qualité les plus élevés qui soient, des articles de cuisine spécialisés aux range-couverts, des porte-bouteilles aux sacs à linge délicats...



Visitez la boutique en ligne sur
www.aeg.com/shop

SOMMAIRE

- 4 Consignes de sécurité
- 7 Description de l'appareil
- 9 Avant la première utilisation
- 10 Utilisation quotidienne
- 12 Fonctions de l'horloge
- 13 Utilisation des accessoires
- 15 Fonctions supplémentaires
- 16 Conseils utiles
- 27 Entretien et nettoyage
- 30 En cas d'anomalie de fonctionnement
- 31 En matière de protection de l'environnement

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel:



Informations importantes pour votre sécurité et pour éviter d'abîmer l'appareil.



Informations générales et conseils



Informations écologiques

Sous réserve de modifications.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables



AVERTISSEMENT

Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les supervise ou leur donne des instructions sur la manière de l'utiliser.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.

Installation



AVERTISSEMENT

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Respectez la distance minimale requise avec les autres appareils et éléments.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Les côtés de l'appareil doivent rester adjacents aux appareils ou éléments ayant la même hauteur.

Branchement électrique



AVERTISSEMENT

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.

- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Contactez le service de maintenance ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation secteur entrer en contact avec la porte de l'appareil, particulièrement lorsque la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne connectez la fiche d'alimentation secteur à la prise de courant secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant secteur est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant secteur est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche d'alimentation 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 être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Utilisation



AVERTISSEMENT

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

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt l'appareil après chaque utilisation.
- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil lorsque l'appareil est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Gardez toujours la porte de l'appareil fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. L'utilisation d'ingrédients contenant de l'alcool peut créer un mélange d'alcool et d'air.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.

**AVERTISSEMENT**

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - Ne mettez pas de plats allant au four ou d'autres objets dans l'appareil directement sur le fond.
 - Ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de l'appareil.
 - Ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
 - Ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil une fois la cuisson terminée.
 - Faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail est sans effet sur les performances de l'appareil. Il ne s'agit pas d'un défaut dans l'acceptation de la garantie.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.

Entretien et nettoyage

**AVERTISSEMENT**

Risque de blessure corporelle, d'incendie ou de dommage matériel à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche d'alimentation secteur de la prise d'alimentation secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les vitres risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez votre service après vente.
- Soyez prudent lorsque vous ôtez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- Ne nettoyez l'émail catalytique (le cas échéant) avec aucun produit de lavage.

Éclairage four intérieur

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne les utilisez pas pour éclairer votre logement.



AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution.

- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications.

Mise au rebut



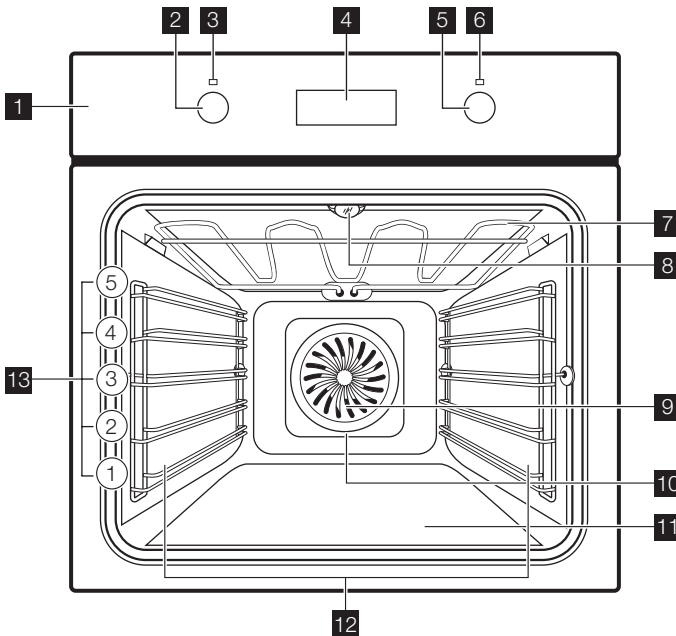
AVERTISSEMENT

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur.
- Coupez le câble d'alimentation secteur et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage de la porte pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Vue d'ensemble

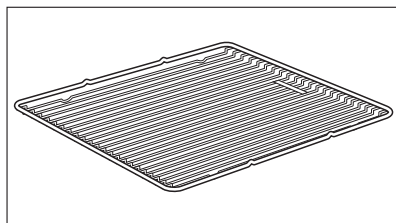


- 1 Bandeau de commande
- 2 Manette des fonctions du four
- 3 Lampe de l'indicateur de marche/symbole
- 4 Programmateur électronique
- 5 Thermostat
- 6 Lampe de température/symbole/voyant
- 7 Résistance
- 8 Éclairage du four
- 9 Ventilateur
- 10 Élément chauffant arrière
- 11 Sole
- 12 Glissières amovibles
- 13 Positions des grilles

Accessoires du four

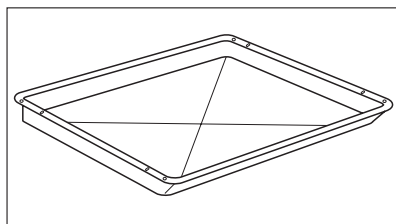
- Grille métallique

Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins), les moules à pâtisserie et de faire des grillades.



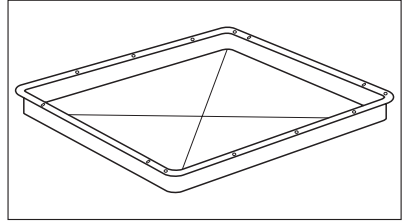
- Plat multi-usages

Elle s'utilise pour la cuisson des gâteaux et des biscuits. Pour cuire et rôtir et pour recueillir le jus des grillades.



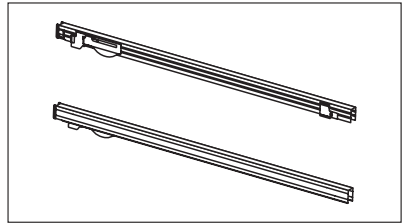
- **Plaque à pâtisserie**

Il s'utilise pour la cuisson des gâteaux et des biscuits.



- **Rails télescopiques**

Pour grilles et plaques de cuisson.



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Premier nettoyage

- Retirez tous les accessoires de l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.



Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Première connexion au réseau électrique

Après une première connexion au réseau électrique, tous les symboles d'affichage apparaissent pendant quelques secondes. Pendant les secondes suivantes, l'affichage montre la version de logiciel utilisée.


Pour régler l'heure du jour

Après extinction de la version du logiciel, l'affichage montre **hr** et « 12:00 ». « 12 » clignote.

1. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler l'heure actuelle.
2. Appuyez sur **⏸** pour confirmer (ce qui n'est nécessaire que pour le premier réglage, par la suite la nouvelle heure sera automatiquement sauvegardée au bout de 5 secondes).

L'affichage montre **min** et l'heure fixée. « 00 » clignote.



3. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler les minutes.

- Appuyez sur  pour confirmer (ce qui n'est nécessaire que pour le premier réglage, par la suite la nouvelle heure sera automatiquement sauvegardée au bout de 5 secondes).

L'affichage de température/temps indique la nouvelle heure.

Pour régler l'heure du jour

On ne peut régler l'heure du jour que si le four est éteint.

Appuyez sur . L'heure réglée et le symbole  clignotent dans l'affichage. Pour régler la nouvelle heure, utilisez la procédure « Réglage de l'heure ».

UTILISATION QUOTIDIENNE





AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

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

Activation et désactivation de l'appareil





- Mettez le sélecteur du four sur la fonction désirée.
- Tournez le thermostat  /  sur la température désirée.
- Pour désactiver l'appareil, mettez le sélecteur du four en position d'arrêt (« 0 »).








Symbole, indicateur ou voyant de la manette (suivant le modèle - reportez-vous à la présentation générale de l'appareil).

- L'indicateur s'allume quand la phase de chauffe du four est en cours.
- Le voyant s'allume lorsque l'appareil fonctionne.
- Le symbole montre si la manette commande l'une des zones de cuisson, les fonctions du four ou la température.

Fonctions du four

| | Fonction du four | Utilisation |
|---|----------------------|--|
|  | Préchauffage rapide | Pour diminuer le temps de chauffage. |
|  | Chaleur tournante | Pour cuire au maximum sur trois niveaux du four en même temps. Diminuez la température du four (20 à 40 °C) par rapport à la cuisson traditionnelle. Également pour sécher des aliments. |
|  | Sole pulsée | Pour cuire, sur un seul niveau, les aliments afin d'obtenir un brunissement plus intense et une pâte bien croustillante. Diminuez la température du four (20 à 40 °C) par rapport à la cuisson traditionnelle. |
|  | Convection naturelle | Pour cuire et rôtir sur un seul niveau. |

| Fonction du four | Utilisation |
|---|---|
|  Sole | Pour la cuisson de gâteaux au fond croustillant et pour préserver les aliments |
|  Décongélation | Pour décongeler les aliments surgelés. |
|  Gril | Pour griller des aliments peu épais au centre de la grille et faire des toasts. |
|  Gril fort | Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités et faire des toasts. |
|  Turbo Gril | Pour rôti de grosses pièces de viande ou de volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et brunir. |

Fonction de préchauffage rapide

La fonction de préchauffage rapide diminue le temps de mise à température.

1. Réglez la fonction de préchauffage rapide. Reportez-vous au tableau des fonctions du four.
2. Tournez le thermostat $+$ / $-$ sur la température désirée.
3. Un signal sonore se déclenche quand la température est atteinte.

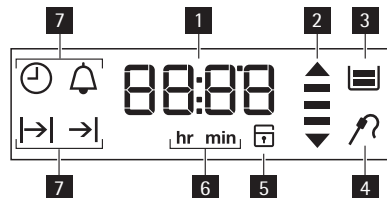


La fonction Préchauffage rapide n'est pas désactivée après l'émission du signal sonore. Vous devez désactiver cette fonction manuellement.


4. Régler une fonction correcte pour le four.



Affichage

- 1 Minuteur
- 2 Indicateur de mise à température / de chaleur résiduelle
- 3 Réservoir d'eau (uniquement sur certains modèles)
- 4 Capteur de température à cœur (uniquement sur certains modèles)
- 5 Verrouillage de la porte (uniquement sur certains modèles)
- 6 h / mn
- 7 Fonctions de l'horloge




Touches





| Touche | Fonction | Description |
|---|-------------|---|
|  | HORLOGE | Pour régler les fonctions de l'horloge. |
| $-$, $+$ | MOINS, PLUS | Pour régler les valeurs d'horloge |



| Touche | Fonction | Description |
|---|-------------|---|
|  | MINUTERIE | Pour régler la minuterie. Pour ALLUMER / ETEINDRE l'éclairage dans le four, maintenir le bouton appuyé pendant plus de 3 secondes. |
|  | TEMPÉRATURE | Pour vérifier la température à l'intérieur de la cavité du four. Pour vérifier la température de la sonde à viande, lorsqu'elle est connectée (si présente). Utilisez-la uniquement lorsque la fonction du four est sélectionnée. |



Indicateur de mise à température / chaleur résiduelle

Si vous activez une fonction du four, les segments apparaissent un à un à l'affichage . Les segments indiquent que la température du four augmente ou diminue.












FONCTIONS DE L'HORLOGE

| SYMBOLE | FONCTION | DESCRIPTION |
|---|---------------|--|
|  | MINUTEUR | Utiliser pour établir un compte à rebours. Cette fonction n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four. |
|  | HEURE DU JOUR | Pour régler, modifier ou vérifier l'heure du jour. Se reporter à « Régler l'heure du jour ». |
|  | Durée | N'utiliser que lorsque la fonction du four est réglée pour décider combien de temps le four fonctionnera. |
|  | FIN | N'utiliser que lorsque la fonction du four est réglée pour décider quand le four s'arrêtera. Les fonctions Durée et Fin peuvent être utilisées simultanément (Temporisation), pour mettre le four en fonctionnement ou le désactiver automatiquement ultérieurement. |

 Appuyez sur  de façon répétée pour passer d'une fonction à l'autre.


 Pour confirmer les réglages des fonctions de l'horloge, utilisez  ou attendez 5 secondes pour une confirmation automatique.

Régler la DUREE ou la FIN

- Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique  ou .  ou  clignote dans l'affichage.
- Appuyez sur  ou  pour régler les minutes.
- Appuyez sur  pour confirmer.
- Appuyez sur  ou  pour régler l'heure nécessaire.
- Appuyez sur  pour confirmer.

Un bruit retentit pendant 2 minutes après la fin de la temporisation. Le symbole \rightarrow ou \rightarrow et le réglage de temps clignotent dans l'affichage. Le four s'arrête.


- Appuyez sur n'importe quelle touche ou ouvrez la porte du four pour arrêter l'alarme sonore.

 Si vous appuyez sur la touche \odot pendant le réglage des heures pour la DUREE \rightarrow , l'appareil passe au réglage de la fonction FIN \rightarrow .

Réglage du MINUTEUR


Utilisez cette fonction pour régler un décompte (max. 23 heures 59 minutes). Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. Vous pouvez utiliser le MINUTEUR à tout moment, même lorsque l'appareil est à l'arrêt.

- Appuyez sur \triangle .
 \triangle et « 00 » clignotent sur l'écran.
- Appuyez sur $+$ ou $-$ pour régler le MINUTEUR. Le temps est d'abord affiché en minutes et secondes. Si vous réglez une durée supérieure à 60 minutes, le symbole **hr** s'allume sur l'affichage. L'appareil calcule la durée en heures et minutes.
- Le MINUTEUR démarre automatiquement au bout de cinq secondes.

 Au bout de 90 % du temps défini, un signal sonore retentit. Appuyez sur une touche pour arrêter l'alarme.

- À la fin du temps réglé, un signal sonore retentit pendant deux minutes. "00:00 et \triangle clignotent sur l'écran.


Appuyez sur une touche pour arrêter l'alarme.

 Si vous réglez le MINUTEUR alors que la fonction DURÉE ou FIN est activée, le symbole \triangle s'allume sur l'affichage.

Minuteur progressif

Utilisez le minuteur progressif pour contrôler la durée de fonctionnement du four. Il se met en fonctionnement dès que le four commence à chauffer.

Réinitialisation du minuteur progressif : maintenez les touches $-$ et $+$ appuyées, puis le minuteur commence à compter de nouveau.

 Il n'est pas possible d'utiliser le minuteur progressif lorsque les fonctions Durée ou Fin sont activées.

UTILISATION DES ACCESSOIRES



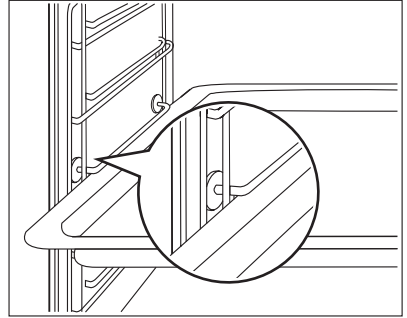
AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Insertion des accessoires du four

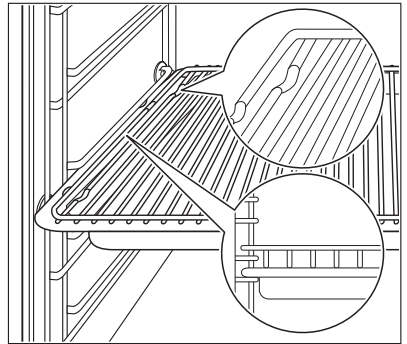


La lèchefrite et les grilles du four possèdent des rebords latéraux. Ces rebords, ainsi que la forme des guides d'insertion, empêchent les accessoires du four de basculer.



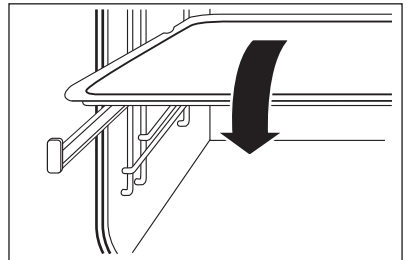
Utilisation simultanée de la grille métallique et de la lèchefrite

Posez la grille sur la lèchefrite. Poussez la lèchefrite entre les barres d'insertion d'un des gradins choisis.

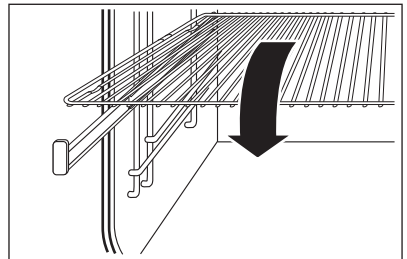


Rails télescopiques – pose des accessoires du four

Posez le plateau de cuisson ou la lèchefrite sur les glissières télescopiques.

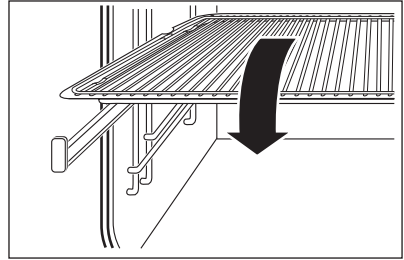


Posez le plateau de cuisson ou la lèchefrite sur les glissières télescopiques. Placez les orifices se trouvant sur les bords sur les goupilles de retenue des rails télescopiques.



Le rebord élevé de la grille métallique est un dispositif complémentaire pour empêcher les plats de glisser.

Insérer la grille et la lèchefrite ensemble
Posez la grille sur la lèchefrite. Posez la grille et la lèchefrite sur les glissières télescopiques.






FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

Sécurité enfants

La fonction Sécurité enfants permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil.

Activer/Désactiver la fonction Sécurité enfants :

1. Ne sélectionnez aucune fonction du four.
2. Maintenez les touches  et  appuyées en même temps pendant au moins 2 secondes.
3. Un signal sonore retentit. SAFE s'allume/s'éteint sur l'écran (quand vous activez/désactivez la Sécurité Enfants).



 Si le four dispose d'une fonction Nettoyage par pyrolyse, la porte est verrouillée. SAFE s'allume sur l'écran quand vous tournez une manette ou appuyez sur un bouton.


Touches Verrouil.

 Applicable aux modèles avec fonction Nettoyage par pyrolyse.


La fonction Touches Verrouil. permet d'éviter une modification involontaire d'une fonction du four. Vous ne pouvez activer la fonction Touches Verrouil. qu'une fois l'appareil en fonctionnement.

Activer/Désactiver la fonction Touches Verrouil.:

1. Mettez l'appareil en marche.
2. Activez une fonction ou un réglage du four.
3. Maintenez simultanément les touches  et  pendant au moins 2 secondes.
4. Un signal sonore retentit. Loc s'allume/s'éteint sur l'écran (quand vous activez/désactivez la fonction Touches Verrouil.).

 Si le four dispose d'une fonction Nettoyage par pyrolyse, la porte est verrouillée. Vous pouvez mettre l'appareil à l'arrêt quand la fonction Touches Verrouil. est activé. Quand vous mettez l'appareil à l'arrêt, la fonction Touches Verrouil. est désactivé. Loc s'allume sur l'écran quand vous tournez une manette ou appuyez sur un bouton.

Voyant de chaleur résiduelle

L'affichage montre le voyant de chaleur résiduelle  après la fin de chaque séance de cuisson, quand la température à l'intérieur du four est supérieure à 40 °C. Utilisez le thermostat pour indiquer la température du four sur l'affichage.

Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Lorsque le four est mis à l'arrêt, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité l'appareil se désactive après quelque temps :

- si une fonction du four est activée.
- si vous ne modifiez pas la température du four.

| Température du four | Heure de fin de cuisson |
|-------------------------------|-------------------------|
| 30 °C - 120 °C | 12,5 h |
| 120 °C - 200 °C | 8,5 h |
| 200 °C - 250 °C | 5,5 h |
| 250 °C - température maximale | 3,0 h |

Après un arrêt automatique, appuyez sur une touche quelconque pour faire fonctionner de nouveau l'appareil.



L'arrêt automatique fonctionne avec toutes les fonctions du four, sauf l'éclairage, la cuisson basse température, la sonde à viande, la durée, la fin, la temporisation.

CONSEILS UTILES

Intérieur de la porte

Sur certains modèles, vous trouverez à l'intérieur de la porte du four :

- le nombre de positions des grilles (sur certains modèles)
- des informations sur les modes de cuisson, les positions des grilles et les températures recommandées pour des plats spécifiques (sur certains modèles).



La température et les temps de cuisson indiqués sont fournis uniquement à titre indicatif. Ils varient en fonction des recettes, de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.

Pâtisserie - Pain

Informations générales

- Votre nouveau four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien appareil. Adaptez vos réglages habituels (température, temps de cuisson, etc.) et les positions des grilles aux recommandations fournies dans les tableaux suivants.

- Avec des temps de cuisson plus longs, vous pouvez mettre à l'arrêt le four environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson afin de profiter de la chaleur résiduelle. Lorsque des aliments surgelés sont déposés à même le plateau multi-usages du four, celui-ci peut se déformer en cours de cuisson. Une fois refroidi, le plateau retrouvera sa forme d'origine.

Conseils relatifs aux tableaux de cuisson

- Nous vous recommandons de régler la valeur de la température la plus basse lors de la première utilisation.
- Si vous ne trouvez pas d'informations concrètes pour l'une de vos recettes personnelles, prenez exemple sur un aliment similaire à cuire.
- La cuisson de gâteaux sur un plateau multi-usages ou dans des moules sur plusieurs niveaux peut prolonger la durée de cuisson de 10 à 15 minutes.
- Les gâteaux et pâtisseries placés sur plusieurs niveaux ne brunissent pas toujours avec la même rapidité dans un premier temps. Dans ce cas, ne modifiez pas la température. Les différences s'estompent pendant le processus de cuisson.

Cuisson sur un seul niveau :

Cuisson dans des moules

| Type de cuisson | Fonction du four | Position de la grille | Température en °C | Durée en min |
|--|----------------------|-----------------------|-----------------------|--------------|
| Kouglof ou brioche | Chaleur tournante | 1 | 150-160 | 50 - 70 |
| Gâteau sablé/cake aux fruits | Chaleur tournante | 1 | 140-160 | 70 - 90 |
| Génoise/Gâteau Savoie | Chaleur tournante | 2 | 140 - 150 | 35 - 50 |
| Génoise/Gâteau Savoie | Convection naturelle | 2 | 160 | 35 - 50 |
| Fond de tarte – pâte brisée | Chaleur tournante | 2 | 170-180 ¹⁾ | 10 - 25 |
| Fond de tarte – génoise | Chaleur tournante | 2 | 150-170 | 20 - 25 |
| Apple pie / Tarte aux pommes (2 moules de 20 cm de diamètre, décalés en diagonale) | Chaleur tournante | 2 | 160 | 60 - 90 |
| Apple pie / Tarte aux pommes (2 moules de 20 cm de diamètre, décalés en diagonale) | Convection naturelle | 1 | 180 | 70 - 90 |

| Type de cuisson | Fonction du four | Position de la grille | Température en °C | Durée en min |
|-------------------|----------------------|-----------------------|-------------------|--------------|
| Gâteau au fromage | Convection naturelle | 1 | 170-190 | 60 - 90 |

1) Préchauffez le four

Cakes/pâtisseries/pains sur plaques

| Type de cuisson | Fonction du four | Position de la grille | Température en °C | Durée en min |
|---|----------------------|-----------------------|------------------------------------|---------------------|
| Brioche tressée/ en couronne | Convection naturelle | 3 | 170-190 | 30 - 40 |
| Gâteau de Noël fourré | Convection naturelle | 2 | 160-180 ¹⁾ | 50 - 70 |
| Pain (pain de seigle) : 1. Première partie du processus de cuisson. 2. Deuxième partie du processus de cuisson. | Convection naturelle | 1 | 1. 230 ¹⁾ 2. 160-180 | 1. 20 2. 30 - 60 |
| Choux à la crème/ éclairs | Convection naturelle | 3 | 190-210 ¹⁾ | 20 - 35 |
| Gâteau roulé | Convection naturelle | 3 | 180-200 ¹⁾ | 10 - 20 |
| Gâteau avec garniture type crumble (sec) | Chaleur tournante | 3 | 150-160 | 20 - 40 |
| Gâteau au beurre et aux amandes/ tartes au sucre | Convection naturelle | 3 | 190-210 ¹⁾ | 20 - 30 |
| Gâteau aux fruits (pâte levée / biscuit de Savoie) ²⁾ | Chaleur tournante | 3 | 150 | 35 - 55 |
| Gâteau aux fruits (pâte levée / biscuit de Savoie) ²⁾ | Convection naturelle | 3 | 170 | 35 - 55 |
| Clafoutis avec pâte brisée | Chaleur tournante | 3 | 160-170 | 40 - 80 |

| Type de cuisson | Fonction du four | Position de la grille | Température en °C | Durée en min |
|---|----------------------|-----------------------|-----------------------|--------------|
| Gâteaux à pâte levée à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise) | Convection naturelle | 3 | 160-180 ¹⁾ | 40 - 80 |

1) Préchauffez le four

2) Utilisez la lèchefrite

Biscuits

| Type de cuisson | Fonction du four | Position de la grille | Température en °C | Durée en min |
|--|----------------------|-----------------------|-----------------------|--------------|
| Biscuits à pâtebrisée | Chaleur tournante | 3 | 150-160 | 10 - 20 |
| Biscuits sablés | Chaleur tournante | 3 | 140 | 20 - 35 |
| Biscuits sablés | Convection naturelle | 3 | 160 ¹⁾ | 20 - 30 |
| Biscuits à base de génoise | Chaleur tournante | 3 | 150-160 | 15 - 20 |
| Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues | Chaleur tournante | 3 | 80-100 | 120 - 150 |
| Macarons | Chaleur tournante | 3 | 100-120 | 30 - 50 |
| Biscuits à pâte levée | Chaleur tournante | 3 | 150-160 | 20 - 40 |
| Pâtisseries feuilletées | Chaleur tournante | 3 | 170-180 ¹⁾ | 20 - 30 |
| Petits pains | Chaleur tournante | 3 | 160 ¹⁾ | 10 - 25 |
| Petits pains | Convection naturelle | 3 | 190-210 ¹⁾ | 10 - 25 |
| Small cakes / Gâteaux individuels (20 par plateau) | Chaleur tournante | 3 | 150 ¹⁾ | 20 - 35 |
| Small cakes / Gâteaux individuels (20 par plateau) | Convection naturelle | 3 | 170 ¹⁾ | 20 - 30 |

1) Préchauffez le four

Cuisson sur plusieurs gradins

Gâteaux/viennoiseries/pains sur plateaux de cuisson

| Type de cuisson | Chaleur tournante | | Température en °C | Durée en min |
|------------------------------|-----------------------|-----------|-----------------------|--------------|
| | Position de la grille | | | |
| | 2 niveaux | 3 niveaux | | |
| Choux à la crème/ éclairs | 1/4 | - | 160-180 ¹⁾ | 25 - 45 |
| Crumble sec | 1/4 | - | 150-160 | 30 - 45 |

1) Préchauffez le four

Biscuits/small cakes/gâteaux individuels/viennoiseries/petits pains

| Type de cuisson | Chaleur tournante | | Température en °C | Durée en min |
|--|-----------------------|-----------|-----------------------|--------------|
| | Position de la grille | | | |
| | 2 niveaux | 3 niveaux | | |
| Biscuits à pâte brisée | 1/4 | 1/3/5 | 150-160 | 20 - 40 |
| Biscuits sablés | 1/4 | 1/3/5 | 140 | 25 - 50 |
| Biscuits à base de génoise | 1/4 | - | 160-170 | 25 - 40 |
| Biscuits à base de blancs d'œufs, meringues | 1/4 | - | 80-100 | 130 - 170 |
| Macarons | 1/4 | - | 100-120 | 40 - 80 |
| Biscuits à pâte le- vée | 1/4 | - | 160-170 | 30 - 60 |
| Pâtisseries feuille- tées | 1/4 | - | 170-180 ¹⁾ | 30 - 50 |
| Petits pains | 1/4 | - | 180 | 30 - 55 |
| Small cakes / Gâ- teaux individuels (20 par plateau) | 1/4 | - | 150 ¹⁾ | 25 - 40 |

1) Préchauffez le four

Conseils de cuisson

| Résultats de cuisson | Cause probable | Solution |
|--|--|--|
| Le fond du gâteau n'a pas suf- fisamment brun. | Mauvaise position de la grille. | Placez le gâteau sur un gradin inférieur. |
| Le gâteau s'effrite (il est pâteux, plein de grumeaux, juteux). | Température de cuisson trop élevée. | Réglez une température de cuisson légèrement inférieure la prochaine fois. |

| Résultats de cuisson | Cause probable | Solution |
|---|--|--|
| Le gâteau s'effrite (il est pâteux, plein de grumeaux, juteux). | Durée de cuisson trop courte. | Réglez un temps de cuisson plus long. Les durées de cuisson ne peuvent pas être réduites en réglant des températures plus élevées. |
| Le gâteau s'effrite (il est pâteux, plein de grumeaux, juteux). | Le mélange est trop liquide. | Diminuez la quantité de liquide. Attention aux temps de malaxage, notamment si vous utilisez un robot ménager. |
| Le gâteau est trop sec. | Température de cuisson trop basse. | Réglez une température de cuisson supérieure la prochaine fois. |
| Le gâteau est trop sec. | Durée de cuisson trop longue. | Réglez un temps de cuisson inférieur la prochaine fois. |
| La coloration du gâteau n'est pas homogène. | Température du four trop élevée et durée de cuisson trop courte. | Diminuez la température du four et allongez le temps de cuisson. |
| La coloration du gâteau n'est pas homogène. | La préparation est mal répartie. | Étalez la préparation de façon homogène sur le plateau de cuisson. |
| Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson. | Température de cuisson trop basse. | Réglez une température de cuisson légèrement supérieure la prochaine fois. |

Cuissons au four et gratins

| Plat | Fonction du four | Position de la grille | Température en °C | Durée en min |
|------------------------------------|---------------------------------|-----------------------|-------------------|--------------|
| Gratin de pâtes | Convection naturelle | 1 | 180-200 | 45 - 60 |
| Lasagnes | Convection naturelle | 1 | 180-200 | 25 - 40 |
| Légumes gratinés ¹⁾ | Turbo gril ou Chaleur tournante | 1 | 160-170 | 15 - 30 |
| Baguettes garnies de fromage fondu | Turbo gril ou Chaleur tournante | 1 | 160-170 | 15 - 30 |
| Gratins sucrés | Convection naturelle | 1 | 180-200 | 40 - 60 |
| Gratins de poisson | Convection naturelle | 1 | 180-200 | 30 - 60 |

| Plat | Fonction du four | Position de la grille | Température en °C | Durée en min |
|----------------|---------------------------------|-----------------------|-------------------|--------------|
| Légumes farcis | Turbo gril ou Chaleur tournante | 1 | 160-170 | 30 - 60 |

1) Préchauffez le four.

Rôtissage

Plats à rôtir

- Utilisez des plats résistant à la chaleur pour rôtir (veuillez lire les consignes du fabricant).
- Vous pouvez cuire de gros rôtis directement dans la lèchefrite (si disponible) ou sur la grille métallique en plaçant la lèchefrite en dessous.
- Nous vous conseillons de rôtir les viandes maigres dans une cocotte munie d'un couvercle. La viande sera ainsi plus succulente.
- Tous les types de viandes qui peuvent être brunies ou grillées peuvent être rôties dans le plat sans couvercle.

Rôtissage au turbo gril

Bœuf

| Type de viande | Quantité | Fonction du four | Position de la grille | Température en °C | Durée en min |
|-----------------------------------|--------------------|----------------------|-----------------------|-----------------------|--------------|
| Bœuf braisé | 1-1,5 kg | Convection naturelle | 1 | 230 | 120-150 |
| Rôti ou filet de bœuf : saignant | par cm d'épaisseur | Turbo gril | 1 | 190-200 ¹⁾ | 5-6 |
| Rôti ou filet de bœuf : à point | par cm d'épaisseur | Turbo gril | 1 | 180-190 ¹⁾ | 6-8 |
| Rôti ou filet de bœuf : bien cuit | par cm d'épaisseur | Turbo gril | 1 | 170-180 ¹⁾ | 8-10 |

1) Préchauffez le four

Porc

| Type de viande | Quantité | Fonction du four | Position de la grille | Température en °C | Durée en min |
|--------------------------------|------------|------------------|-----------------------|-------------------|--------------|
| Épaule, collier, jambon à l'os | 1-1,5 kg | Turbo gril | 1 | 160-180 | 90-120 |
| Côtelette, côte | 1-1,5 kg | Turbo gril | 1 | 170-180 | 60-90 |
| Pâté à la viande | 750 g-1 kg | Turbo gril | 1 | 160-170 | 50-60 |
| Jarret de porc (pré-cuit) | 750 g-1 kg | Turbo gril | 1 | 150-170 | 90-120 |

Veau

| Type de viande | Quantité | Fonction du four | Position de la grille | Température en °C | Durée en min |
|----------------|----------|------------------|-----------------------|-------------------|--------------|
| Rôti de veau | 1 kg | Turbo gril | 1 | 160-180 | 90-120 |
| Jarret de veau | 1,5-2 kg | Turbo gril | 1 | 160-180 | 120-150 |

Agneau

| Type de viande | Quantité | Fonction du four | Position de la grille | Température en °C | Durée en min |
|-------------------------------|----------|------------------|-----------------------|-------------------|--------------|
| Gigot d'agneau, rôti d'agneau | 1-1,5 kg | Turbo gril | 1 | 150-170 | 100-120 |
| Selle d'agneau | 1-1,5 kg | Turbo gril | 1 | 160-180 | 40-60 |

Gibier

| Type de viande | Quantité | Fonction du four | Position de la grille | Température en °C | Durée en min |
|-----------------------------------|--------------|----------------------|-----------------------|-------------------|--------------|
| Râble de lièvre, cuisse de lièvre | jusqu'à 1 kg | Convection naturelle | 1 | 230 ¹⁾ | 30-40 |
| Selle de chevreuil | 1,5-2 kg | Convection naturelle | 1 | 210-220 | 35-40 |
| Cuissot de chevreuil | 1,5-2 kg | Convection naturelle | 1 | 180-200 | 60-90 |

1) Préchauffez le four

Volaille

| Type de viande | Quantité | Fonction du four | Position de la grille | Température en °C | Durée en min |
|----------------------|------------------|------------------|-----------------------|-------------------|--------------|
| Morceaux de volaille | 200-250 g chacun | Turbo gril | 1 | 200-220 | 30-50 |
| Demi-poulet | 400-500 g chacun | Turbo gril | 1 | 190-210 | 35-50 |
| Poulet, poularde | 1-1,5 kg | Turbo gril | 1 | 190-210 | 50-70 |
| Canard | 1,5-2 kg | Turbo gril | 1 | 180-200 | 80-100 |
| Oie | 3,5-5 kg | Turbo gril | 1 | 160-180 | 120-180 |
| Dinde | 2,5-3,5 kg | Turbo gril | 1 | 160-180 | 120-150 |
| Dinde | 4-6 kg | Turbo gril | 1 | 140-160 | 150-240 |

Poisson (à l'étuvé)

| Type de viande | Quantité | Fonction du four | Position de la grille | Température en °C | Durée en min |
|----------------------|----------|----------------------|-----------------------|-------------------|--------------|
| Poisson entier > 1kg | 1-1,5 kg | Convection naturelle | 1 | 210-220 | 40-60 |

Gril

Réglez toujours le gril à la température la plus élevée.

**ATTENTION**

Lorsque vous utilisez le gril, laissez toujours la porte du four fermée.



Préchauffez toujours le four à vide pendant 5 minutes avec les fonctions du gril.

- Placez la grille au niveau recommandé dans le tableau de gril.
- Placez toujours la lèchefrite au premier niveau pour récupérer la graisse.
- Ne faites griller que des morceaux plats de viande ou de poisson.

Gril

| Aliment à griller | Position de la grille | Température | Durée en min | |
|-----------------------------|-----------------------|-------------|--------------|-----------|
| | | | 1ère face | 2ème face |
| Rôti de bœuf | 2 | 210 - 230 | 30-40 | 30-40 |
| Filet de bœuf | 3 | 230 | 20-30 | 20-30 |
| Échine de porc | 2 | 210 - 230 | 30-40 | 30-40 |
| Rôti/Filet de veau | 2 | 210 - 230 | 30-40 | 30-40 |
| Échine de mouton | 3 | 210 - 230 | 25-35 | 20-25 |
| Poisson entier, 500-1 000 g | 3/4 | 210 - 230 | 15-30 | 15-30 |

Gril fort

| Aliment à griller | Position de la grille | Durée en min | |
|---------------------------|-----------------------|--------------|-----------|
| | | 1ère face | 2ème face |
| Hamburgers | 4 | 8-10 | 6-8 |
| Filet de porc | 4 | 10-12 | 6-10 |
| Saucisses | 4 | 10-12 | 6-8 |
| Tournedos, steaks de veau | 4 | 7-10 | 6-8 |
| Toasts ¹⁾ | 5 | 1-3 | 1-3 |
| Toasts avec garniture | 4 | 6-8 | - |

1) Préchauffez le four

Sole pulsée

| Type de cuisson | Position de la grille | Température en °C | Durée en min |
|---|-----------------------|---------------------------|--------------|
| Pizza (pâte fine) | 2 | 200 - 230 ¹⁾²⁾ | 15 - 20 |
| Pizza (bien garnie) | 2 | 180 - 200 | 20 - 30 |
| Tartes | 1 | 180 - 200 | 40 - 55 |
| Quiche aux épinards | 1 | 160 - 180 | 45 - 60 |
| Quiche lorraine | 1 | 170 - 190 | 45 - 55 |
| Flan suisse | 1 | 170 - 190 | 45 - 55 |
| Gâteau aux pommes, couvert | 1 | 150 - 170 | 50 - 60 |
| Tourte aux légumes | 1 | 160 - 180 | 50 - 60 |
| Pain sans levain | 2 | 230 - 250 ¹⁾ | 10 - 20 |
| Quiche à pâte feuilletée | 2 | 160 - 180 ¹⁾ | 45 - 55 |
| Flammekuche (plat alsacien similaire à une pizza) | 2 | 230 - 250 ¹⁾ | 12 - 20 |
| Piroggen (version russe de la calzone) | 2 | 180 - 200 ¹⁾ | 15 - 25 |

1) Préchauffez le four

2) Utilisez la lèchefrite

Décongélation

Retirez l'emballage des aliments. Disposez les aliments sur une assiette.

Ne les couvrez pas d'un bol ni d'une assiette. Cela peut prolonger le temps de décongélation.

Utilisez le premier niveau de la grille, c'est-à-dire celui du bas.

| Plat | Durée de décongélation en min | Durée supplémentaire de décongélation en min | Commentaire |
|-----------------|-------------------------------|--|---|
| Poulet, 1 000 g | 100 - 140 | 20 - 30 | Placez le poulet sur une soucoupe retournée, placée dans une grande assiette, retournez à la moitié du temps de décongélation |
| Viande, 1 000 g | 100 - 140 | 20 - 30 | Retournez à la moitié du temps de décongélation |
| Viande, 500 g | 90 - 120 | 20 - 30 | Retournez à la moitié du temps de décongélation |
| Truite, 150 g | 25 - 35 | 10 - 15 | - |
| Fraises, 300 g | 30 - 40 | 10 - 20 | - |

| Plat | Durée de décongélation en min | Durée supplémentaire de décongélation en min | Commentaire |
|------------------|-------------------------------|--|--|
| Beurre, 250 g | 30 - 40 | 10 - 15 | - |
| Crème, 2 x 200 g | 80 - 100 | 10 - 15 | La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée |
| Gâteau, 1 400 g | 60 | 60 | - |

Stérilisation

Points à noter :

- Utilisez toujours des bocaux à stériliser de dimensions identiques, disponibles dans le commerce.
- N'utilisez pas de bocaux à couvercles à visser ou à baïonnette, ni de boîtes métalliques.
- Utilisez la première grille à partir du bas pour cette fonction.
- Ne mettez pas plus de six bocaux à conserves d'un litre sur le plateau de cuisson.
- Remplissez les bocaux au même niveau et enclenchez le système de fermeture.
- Les bocaux ne doivent pas se toucher.
- Mettez environ 1/2 litre d'eau dans le plateau de cuisson pour humidifier le four.
- Lorsque le liquide dans les bocaux commence à frémir (au bout de 35 à 60 minutes avec des bocaux d'un litre), arrêtez le four ou baissez la température à 100 °C (voir le tableau).

Baies

| Conserve | Température en °C | Durée de cuisson jusqu'à frémissement en min | Poursuite de la cuisson à 100 °C en min |
|--|-------------------|--|---|
| Fraises, myrtilles, framboises, groseilles à maquereau mûres | 160-170 | 35-45 | - |

Fruits à noyau

| Conserve | Température en °C | Durée de cuisson jusqu'à frémissement en min | Poursuite de la cuisson à 100 °C en min |
|------------------------|-------------------|--|---|
| Poires, coings, prunes | 160-170 | 35-45 | 10-15 |

Légumes

| Conserve | Température en °C | Durée de cuisson jusqu'à frémissement en min | Poursuite de la cuisson à 100 °C en min |
|------------------------|-------------------|--|---|
| Carottes ¹⁾ | 160-170 | 50-60 | 5-10 |
| Concombres | 160-170 | 50-60 | - |
| Divers condiments | 160-170 | 50-60 | 5-10 |

| Conserve | Température en °C | Durée de cuisson jusqu'à frémissement en min | Poursuite de la cuisson à 100 °C en min |
|----------------------------------|-------------------|--|---|
| Chou-rave, petits pois, asperges | 160-170 | 50-60 | 15-20 |

1) Laissez-les dans le four après l'arrêt de celui-ci.

Déshydratation - Chaleur tournante

Recouvrez les grilles du four de papier sulfurisé.

Pour de meilleurs résultats : éteignez l'appareil à la moitié du temps requis. Ouvrez la porte de l'appareil et laissez-le refroidir. Ensuite, finissez le processus de déshydratation.

Légumes

| Aliments à sécher | Position de la grille | | Température en °C | Temps en heures (indicatif) |
|---------------------|-----------------------|-----------|-------------------|-----------------------------|
| | 1 niveau | 2 niveaux | | |
| Haricots | 3 | 1/4 | 60 - 70 | 6-8 |
| Poivrons | 3 | 1/4 | 60 - 70 | 5-6 |
| Légumes pour potage | 3 | 1/4 | 60 - 70 | 5-6 |
| Champignons | 3 | 1/4 | 50 - 60 | 6-8 |
| Fines herbes | 3 | 1/4 | 40 - 50 | 2-3 |

Fruits

| Aliments à sécher | Position de la grille | | Température en °C | Temps en heures (indicatif) |
|-------------------|-----------------------|-----------|-------------------|-----------------------------|
| | 1 niveau | 2 niveaux | | |
| Prunes | 3 | 1/4 | 60 - 70 | 8-10 |
| Abricots | 3 | 1/4 | 60 - 70 | 8-10 |
| Pommes, lamelles | 3 | 1/4 | 60 - 70 | 6-8 |
| Poires | 3 | 1/4 | 60 - 70 | 6-9 |

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Remarques concernant l'entretien :

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.
- Utilisez les produits spécifiques vendus dans le commerce pour l'entretien des surfaces en métal.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. Les salissures s'éliminent alors plus facilement et ne risquent pas de brûler.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide de produits spécifiques pour four.

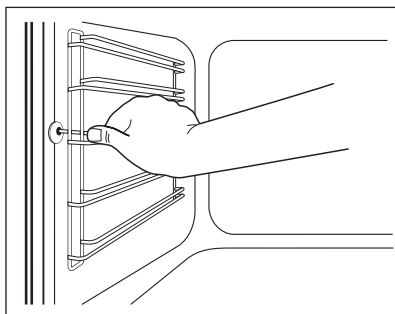
- Lavez tous les accessoires avec un chiffon doux humide additionné d'eau savonneuse après chaque utilisation et séchez-les.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus, ou en lave-vaisselle. Cela risque d'endommager le revêtement anti-adhérent.

Support de gradin

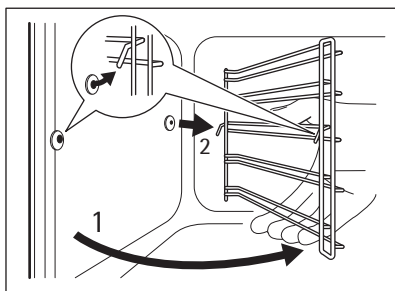
Vous pouvez enlever les glissières afin de nettoyer les parois latérales.

Retrait des glissières

1. Écartez l'avant des rails télescopiques de la paroi latérale.



2. Dégagez la glissière de l'arrière de la paroi latérale pour la retirer.



Pour remonter la glissière, procédez dans l'ordre inverse.



Cette procédure s'applique également pour les rails télescopiques :
Les tiges de retenue des rails télescopiques doivent pointer vers l'avant !

Voûte du four

Vous pouvez abaisser la résistance de la voûte du four pour la nettoyer facilement.



AVERTISSEMENT

Mettez à l'arrêt l'appareil avant de plier la résistance. Assurez-vous que l'appareil est froid.
Risque de brûlure !

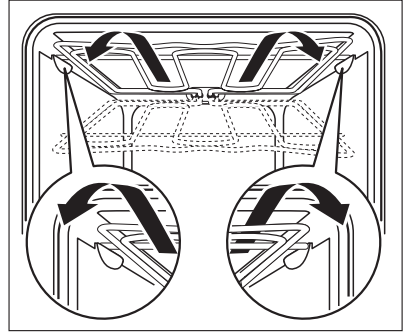
Abaissement de la résistance

1. Retirez les glissières.
2. Saisissez la résistance par l'avant, des deux mains.
3. Tirez-la vers l'avant en surmontant la pression du ressort et sortez-la des supports latéraux.
4. La résistance s'abaisse.

Vous pouvez nettoyer la voûte du four.

Remontage de la résistance

1. Pour remonter la résistance, procédez dans le sens inverse du retrait.



Installez la résistance correctement des deux côtés au-dessus du support, sur la paroi intérieure du four.

2. Installez les glissières.

Éclairage du four



AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution.

L'éclairage du four et le diffuseur en verre peuvent être chauds.

Avant de remplacer l'éclairage du four :

- Mettez le four à l'arrêt.
- Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.



ATTENTION

Placez un linge au fond de l'intérieur du four. Cela évitera d'endommager le diffuseur de l'éclairage et la paroi du four.

Remplacement de l'ampoule du four :

1. La protection en verre de l'ampoule se trouve dans la partie supérieure de l'enceinte. Retirez le diffuseur en verre de l'éclairage en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Nettoyez-le.
3. Si nécessaire, remplacez l'éclairage du four par un éclairage résistant à une température de 300 °C.



Utilisez le même type d'ampoule pour four.

4. Remplacez le diffuseur en verre.

Porte et panneaux de verre

Retirez la porte du four pour la nettoyer.

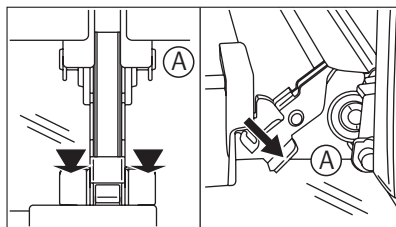


ATTENTION

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

Retrait de la porte

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Appuyez à fond sur les leviers de serrage (A) des deux charnières de portes.
3. Fermez la porte à la première position (angle d'environ 70°).
4. Tenez la porte du four en plaçant vos mains de chaque côté de la porte et soulevez celle-ci en la tirant en biais vers le haut.



Pour remonter la porte, procédez dans l'ordre inverse.



Le nombre de vitres est différent selon les différents modèles.

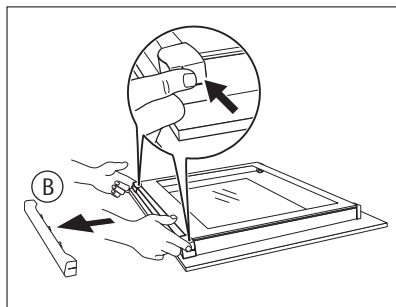


ATTENTION

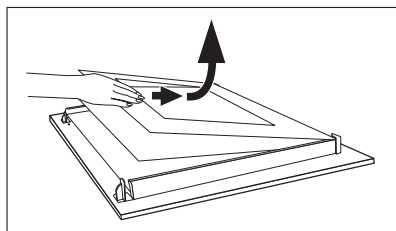
Posez la porte du four, face extérieure vers le bas, sur un support doux et plat, afin d'éviter qu'elle ne se raye.

Retrait et nettoyage des vitres de porte

1. Retirez la porte.
2. Saisissez les deux côtés du support de la porte (B) situé sur l'arête supérieure de celle-ci et poussez-les vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture du support.
3. Retirez le support de la porte en le tirant vers l'avant.



4. Tenez une vitre à la fois par son bord supérieur et dégagez-la du guide en la soulevant.
5. Nettoyez les vitres de porte.



Pour remonter les vitres, procédez dans l'ordre inverse du retrait. Installez d'abord la plus petite des vitres, puis la plus grande.

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT



AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

| Problème | Cause possible | Solution |
|--|--|---|
| Le four ne chauffe pas | L'appareil est à l'arrêt | Mettez en fonctionnement l'appareil |
| Le four ne chauffe pas | L'horloge n'est pas réglée | Réglez l'horloge. Reportez-vous à « Réglage de l'heure » |
| Le four ne chauffe pas | Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués | Vérifiez que les réglages sont corrects |
| Le four ne chauffe pas | L'arrêt automatique est activé | Reportez-vous à « Arrêt automatique » |
| Le four ne chauffe pas | Le fusible a disjoncté | Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si le fusible disjoncte plusieurs fois, contactez un électricien agréé |
| L'éclairage du four ne fonctionne pas | L'éclairage du four est défectueux | Remplacez l'éclairage du four. |
| Un code d'erreur ne figurant pas dans la liste s'affiche | Un défaut électronique est présent | <ul style="list-style-type: none"> • Mettez l'appareil à l'arrêt à l'aide du fusible de l'installation domestique ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis remettez-le en fonctionnement • Si le code d'erreur s'affiche de nouveau, adressez-vous au service après-vente |

Si l'anomalie persiste, contactez votre service après-vente.

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four.


Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.)

Numéro du produit (PNC)

Numéro de série (S.N.)

EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).

En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.



Emballage

Les matériaux d'emballage sont conçus dans le respect de l'environnement et sont recyclables. Les pièces en plastique sont marquées des abréviations internationales telles que PE, PS, etc. Éliminez les emballages dans les conteneurs de la commune prévus à cet effet.

www.aeg.com/shop

892949341-A-472011

