



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

# SOMMAIRE

- 4 Consignes de sécurité
- 7 Description de l'appareil
- 8 Avant la première utilisation
- 9 Utilisation quotidienne
- 10 Fonctions de l'horloge
- 11 Utilisation des accessoires
- 12 Fonctions supplémentaires
- 12 Conseils utiles
- 22 Entretien et nettoyage
- 25 En cas d'anomalie de fonctionnement
- 26 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'acception 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



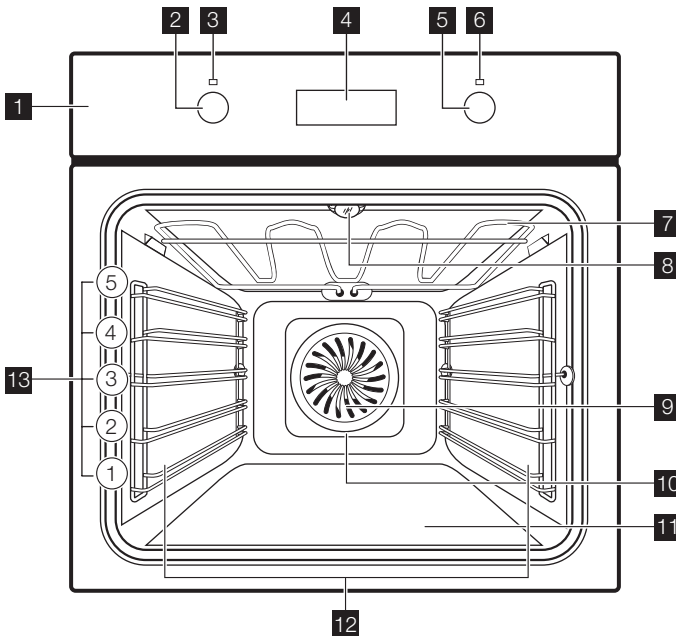
### AVERTISSEMENT

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

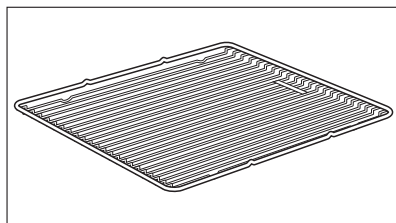


- 1 Bandeau de commande
- 2 Manette des fonctions du four
- 3 Lampe de l'indicateur de marche/symbole
- 4 Programmateur électronique
- 5 Thermostat
- 6 Lampe de température/symbole/voyant
- 7 Résistance
- 8 Éclairage du four
- 9 Ventilateur
- 10 Élément chauffant arrière
- 11 Sole
- 12 Glissières amovibles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

## Accessoires du four

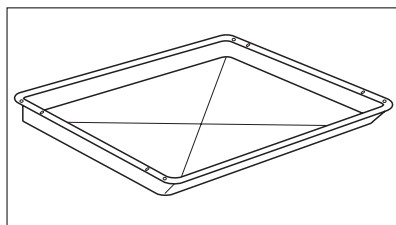
- Grille métallique

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.



## 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 ».

## Réglage de l'heure

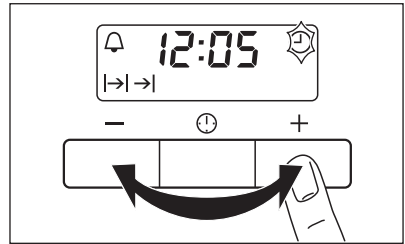


Le four ne fonctionne que si l'heure du jour est réglée.

Lorsque vous branchez l'appareil ou en cas de coupure de courant, le symbole de l'heure clignote automatiquement.

Réglez l'heure du jour à l'aide de la touche « + » ou « - ».

Après 5 secondes environ, le symbole cesse de clignoter et l'heure du jour réglée s'affiche.



Pour modifier l'heure, aucune fonction automatique (Durée |→| ou Fin →|) ne doit être activée en même temps.

## 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


1. Mettez le sélecteur du four sur la fonction désirée.
2. Tournez le thermostat pour sélectionner la température désirée.
3. Pour désactiver l'appareil, tournez la manette du four et le thermostat sur la position Arrêt (« OFF »).











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 indique si la manette commande l'une des zones de cuisson, les fonctions du four ou la température.

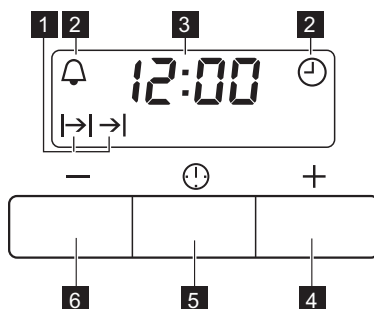
## Fonctions du four

Fonction du four	Utilisation
	Eclairage four Utilisez cette fonction pour éclairer l'intérieur du four.


Fonction du four		Utilisation
	Multichaleur 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. et 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.
	Sole	Pour la cuisson de gâteaux au fond croustillant et pour préserver les aliments
	Décongélation	Pour décongeler les aliments surgelés.
	Cuisson au 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 rôtir de grosses pièces de viande ou de volaille sur un seul niveau. Il permet également de brunir les plats tels que les gratins.




## Programmateur électronique






- 1 Indicateurs de fonction
- 2 Indicateurs de fonction
- 3 Affichage de l'heure
- 4 Touche « + »
- 5 Touche de sélection
- 6 Touche « - »








## FONCTIONS DE L'HORLOGE

Fonction de l'horloge		Utilisation
	Heure	Affiche l'heure. Pour régler, modifier ou vérifier l'heure.

Fonction de l'horloge		Utilisation
	Minuteur	Pour régler un décompte. Un signal retentit lorsque la durée est écoulée. <b>Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four.</b>
	Durée	Pour régler la durée de fonctionnement du four.
	Fin	Pour régler l'heure d'arrêt d'une fonction du four.

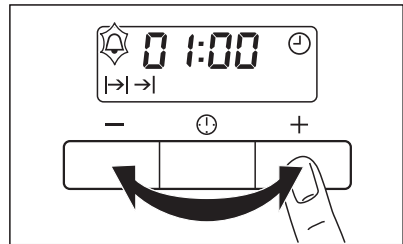
 Les fonctions Durée  et Fin  peuvent être utilisées simultanément, pour mettre le four en fonctionnement ou à l'arrêt automatiquement à une heure différée. Dans ce cas, réglez Durée , puis Fin .




## Réglage des fonctions de l'horloge

1. Réglez une fonction du four et une température (nécessaires uniquement pour la Durée et la Fin).
2. Appuyez plusieurs fois sur la touche Sélection jusqu'à ce que le symbole de la fonction souhaitée clignote.
3. Pour régler le minuteur , Durée  ou Fin , utilisez la touche  ou .

Le voyant de la fonction correspondante s'allume.


Dès que la durée est écoulée, le voyant de la fonction clignote et un signal retentit pendant 2 minutes.



 Avec les fonctions Durée  et Fin , le four se met à l'arrêt automatiquement.

4. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal.
5. Positionnez le sélecteur de fonctions et le thermostat sur la position Arrêt.

## Annulation des fonctions de l'horloge

1. Appuyez plusieurs fois sur la touche Sélection jusqu'à ce que le symbole de la fonction souhaitée clignote.
2. Appuyez sur la touche  et maintenez-la appuyée.  
La fonction de l'horloge s'éteint après quelques secondes.

## UTILISATION DES ACCESSOIRES

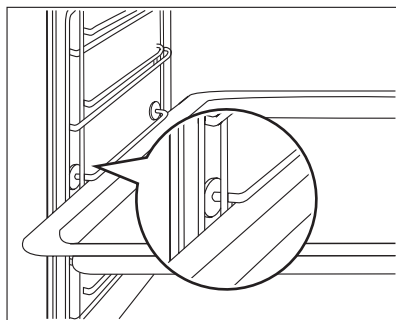


### AVERTISSEMENT

Réportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

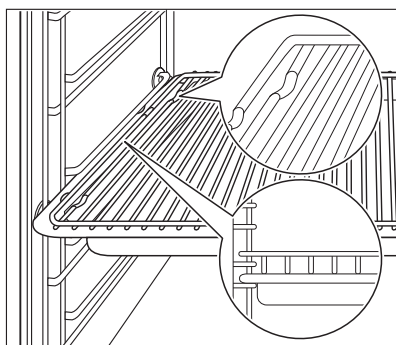
## Insertion des accessoires du four

- i** 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.



## FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### 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.

## 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).

- i** 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	Positions des grilles	Température en °C	Durée en min
Kouglof ou brioche	Chaleur tournante	1	150-160	50 - 70
Gâteau de Savoie au madère/cake aux fruits	Chaleur tournante	1	140-160	70 - 90
Fatless sponge cake / Génoise allégée	Chaleur tournante	2	140 - 150	35 - 50
Fatless sponge cake / Génoise allégée	Convection naturelle	2	160	35 - 50
Fond de tarte – pâte brisée	Chaleur tournante	2	170-180 <sup>1)</sup>	10 - 25
Fond de tarte – génoise	Chaleur tournante	2	150-170	20 - 25

Type de cuisson	Fonction du four	Positions des grilles	Température en °C	Durée en min
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
Gâteau au fromage	Convection naturelle	1	170-190	60 - 90

1) Préchauffez le four

#### Gâteaux/viennoiseries/pains sur plateaux de cuisson

Type de cuisson	Fonction du four	Positions des grilles	Température en °C	Durée en min
Tresse/couronne de pain	Convection naturelle	3	170-190	30 - 40
Brioche de Noël aux fruits (Stollen)	Convection naturelle	2	160-180 <sup>1)</sup>	50 - 70
<b>Pain (pain de seigle) :</b> 1. Première partie du processus de cuisson. 2. Deuxième partie du processus de cuisson.	Convection naturelle	1	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160-180	1. 20 2. 30 - 60
Choux à la crème/éclairs	Convection naturelle	3	190-210 <sup>1)</sup>	20 - 35
Gâteau roulé	Convection naturelle	3	180-200 <sup>1)</sup>	10 - 20
Gâteaux avec garniture de type crumble (sec)	Chaleur tournante	3	150-160	20 - 40
Gâteau au beurre et aux amandes/tartes au sucre	Convection naturelle	3	190-210 <sup>1)</sup>	20 - 30

Type de cuisson	Fonction du four	Positions des grilles	Température en °C	Durée en min
Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) <sup>2)</sup>	Chaleur tournante	3	150	35 - 55
Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) <sup>2)</sup>	Convection naturelle	3	170	35 - 55
Gâteau aux fruits (pâte brisée)	Chaleur tournante	3	160-170	40 - 80
Gâteau à pâte levée à garniture délicate (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise)	Convection naturelle	3	160-180 <sup>1)</sup>	40 - 80

1) Préchauffez le four

2) Utilisez la lèchefrite

### Biscuits

Type de cuisson	Fonction du four	Positions des grilles	Température en °C	Durée en min
Biscuits à pâte brisée	Chaleur tournante	3	150-160	10 - 20
Short bread / Biscuits sablés	Chaleur tournante	3	140	20 - 35
Short bread / Biscuits sablés	Convection naturelle	3	160 <sup>1)</sup>	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 <sup>1)</sup>	20 - 30
Petits pains	Chaleur tournante	3	160 <sup>1)</sup>	10 - 25
Petits pains	Convection naturelle	3	190-210 <sup>1)</sup>	10 - 25

Type de cuisson	Fonction du four	Positions des grilles	Température en °C	Durée en min
Small cakes / Gâteaux individuels (20 par plateau)	Chaleur tournante	3	150 <sup>1)</sup>	20 - 35
Small cakes / Gâteaux individuels (20 par plateau)	Convection naturelle	3	170 <sup>1)</sup>	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 <sup>1)</sup>	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
Short bread / 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 levée	1/4	-	160-170	30 - 60
Pâtisseries feuilletées	1/4	-	170-180 <sup>1)</sup>	30 - 50
Petits pains	1/4	-	180	30 - 55
Small cakes / Gâteaux individuels (20 par plateau)	1/4	-	150 <sup>1)</sup>	25 - 40

1) Préchauffez le four



## Conseils de cuisson

Résultats de cuisson	Cause probable	Solution
Le fond du gâteau n'a pas suffisamment brunì.	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.
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 <sup>1)</sup>	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

Plat	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Gratins sucrés	Convection naturelle	1	180-200	40 - 60
Gratins de poisson	Convection naturelle	1	180-200	30 - 60
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.

## Rôtir 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 <sup>1)</sup>	5-6
Rôti ou filet de bœuf : medium	par cm d'épaisseur	Turbo Gril	1	180-190 <sup>1)</sup>	6-8
Rôti ou filet de bœuf : bien cuit	par cm d'épaisseur	Turbo Gril	1	170-180 <sup>1)</sup>	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

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Jarret de porc (pré-cuit)	750 g-1 kg	Turbo Gril	1	150-170	90-120

#### Viande de 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

#### Filet de 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 <sup>1)</sup>	30-40
Selle de chevreuil	1,5-2 kg.	Convection naturelle	1	210-220	35-40
Gigot 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, pou-larde	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'étuvée)

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

## Gril

Réglez toujours le gril à la température la plus élevée.

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.

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

**ATTENTION**

Pour utiliser le gril, laissez toujours la porte du four fermée;

## Gril

Aliment à griller	Positions des grilles	Température	Durée en min	
			1re face	2e face
Rôti de boeuf	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	Positions des grilles	Durée en min	
		1re face	2e face
Burgers / Steak haché	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
Toast / Toasts <sup>1)</sup>	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 <sup>1)2)</sup>	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 <sup>1)</sup>	10 - 20
Quiche à pâte feuilletée	2	160 - 180 <sup>1)</sup>	45 - 55
Flammekuche (plat alsacien similaire à une pizza)	2	230 - 250 <sup>1)</sup>	12 - 20
Piroggen (version russe de la calzone)	2	180 - 200 <sup>1)</sup>	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	-

## 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.

## Parois catalytiques

Les parois à revêtement catalytique sont auto-nettoyantes. Ce revêtement absorbe la graisse qui s'accumule sur les parois pendant que le four fonctionne.

Pour faciliter ce procédé d'auto-nettoyage, chauffez régulièrement le four à vide :

- Allumez l'éclairage du four.
- Retirez tous les accessoires du four.
- Nettoyez la sole du four à l'eau chaude et au liquide vaisselle, puis faites-la sécher.
- Activez la fonction .
- Réglez la température du four à 250 °C et laissez le four fonctionner pendant 1 heure.
- Nettoyez la cavité du four avec une éponge douce et humide.



### AVERTISSEMENT

N'essayez pas de nettoyer la surface catalytique avec des produits décapants, des abrasifs, du savon ou d'autres produits nettoyants. Vous risqueriez d'endommager la surface.



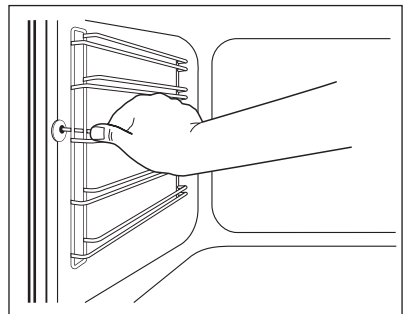
La décoloration de la surface catalytique est sans effet sur les propriétés catalytiques.

## 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.



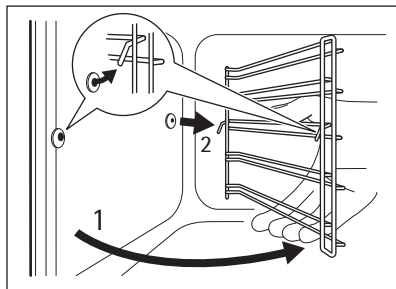
- Dégagez la glissière de l'arrière de la paroi latérale pour la retirer.



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 !



## 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 :

- 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.
- Nettoyez-le.
- 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.

- Replacez le diffuseur en verre.

## Porte et panneaux de verre

Retirez la porte du four pour la nettoyer.



### ATTENTION

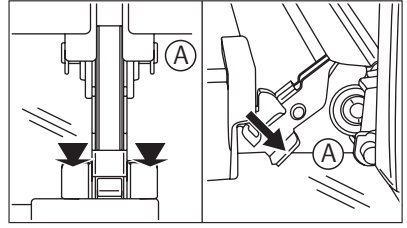
Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !

Retrait de la porte

- Ouvrez complètement la porte du four.



- Appuyez à fond sur les leviers de serrage (A) des deux charnières de portes.
- Fermez la porte à la première position (angle d'environ 70°).
- 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.



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

**i** Le nombre de vitres est différent selon les différents modèles.

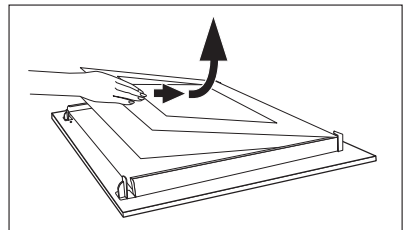
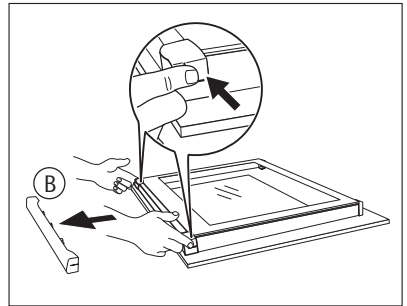


### ATTENTION

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

- Retirez la porte.
- 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.
- Retirez le support de la porte en le tirant vers l'avant.
- Tenez une vitre à la fois par son bord supérieur et dégagez-la du guide en la soulevant.
- Nettoyez les vitres de porte.



**i** 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 ».

Anomalie	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas.	Le four n'est pas allumé.	Allumez le four.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages requis n'ont pas été effectués.	Vérifiez les réglages.
Le four ne chauffe pas.	Le fusible dans la boîte à fusibles a fondu.	Vérifiez le fusible. Si les fusibles disjonctent à plusieurs reprises, faites appel à un électricien agréé.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'ampoule du four est défectueuse.	Remplacez l'ampoule du four.
De la vapeur et de l'eau de condensation se déposent sur les aliments et dans l'enceinte du four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais les plats dans le four plus de 15 à 20 minutes.
L'affichage indique « 12.00 ».	Coupure d'électricité	Réglez l'horloge.

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

892949317-A-012012

