**FR** **Notice d'utilisation**
Four

BP3213111

AEG
perfekt in form und funktion

# TABLE DES MATIÈRES

**1.** CONSIGNES DE SÉCURITÉ..... 3
**2.** INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ..... 4
**3.** DESCRIPTION DE L'APPAREIL..... 8
**4.** AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION..... 8
**5.** UTILISATION QUOTIDIENNE..... 9
**6.** FONCTIONS DE L'HORLOGE..... 11
**7.** UTILISATION DES ACCESSOIRES..... 13
**8.** FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES..... 14
**9.** CONSEILS..... 15
**10.** ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... 24
**11.** EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT..... 29
**12.** INSTALLATION..... 31

# 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.

Visitez notre site Internet pour :

Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :
**www.aeg.com**

Enregistrez votre produit pour obtenir un meilleur service :
**www.registeraeg.com**

Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
**www.aeg.com/shop**

# SERVICE APRÈS-VENTE

Utilisez toujours des pièces d'origine.
Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.
Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.

Avertissement/Consignes de sécurité

Informations générales et conseils

Informations en matière de protection de l'environnement

Sous réserve de modifications.

# 1. ⚠ 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.

## 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 (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendées.
- Les enfants ne doivent pas 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.
- Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Les enfants de moins de 3 ans, sans surveillance, doivent être tenus à l'écart de l'appareil.

## 1.2 Consignes générales de sécurité

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- 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.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- N'utilisez pas de nettoyeur 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 sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Retirez le plus gros des salissures avant le nettoyage par pyrolyse. Retirez tous les accessoires du four.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois latérales. Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.

# 2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

## 2.1 Instructions d'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 l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.

## 2.2 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 de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du cordon d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation secteur entrer en contact avec la porte de l'appareil ou passer à proximité de celle-ci, 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 puisse 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 fiche d'alimentation est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant 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.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs différentiels 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.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.
- Cet appareil est conforme aux directives CEE.

## 2.3 Utilisation

**AVERTISSEMENT!**
Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Utilisez cet appareil uniquement 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.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci 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.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.
- 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 ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.

**AVERTISSEMENT!**
Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.

  - 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.
  - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
  - 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 le cadre de la garantie.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.
- La porte du four doit toujours être fermée pendant la cuisson.

## 2.4 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 de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente.
- Soyez prudent lorsque vous démontez la porte de l'appareil. Elle 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 nettoyage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).

## 2.5 Nettoyage par pyrolyse

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

- Avant d'utiliser la fonction de nettoyage par pyrolyse ou la fonction Première utilisation, retirez de la cavité du four :
  - Tout résidu excessif de nourriture, tout dépôt ou toute éclaboussure de graisse ou d'huile.
  - Tout objet amovible (y compris les grilles, les rails latéraux, etc., fournis avec le produit), en particulier tout récipient antiadhésif, plateau, plaque, ustensile, etc.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les enfants éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours.
  L'appareil devient très chaud et de l'air chaud s'échappe des fentes d'aération avant.
- Le nettoyage par pyrolyse est un processus à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus alimentaires et des matériaux dont est fait le four. Par conséquent, nous recommandons à nos clients de suivre les conseils ci-dessous :
  - Assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.
  - Assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant

et après la première utilisation à température maximale.

- Certains oiseaux et reptiles sont extrêmement sensibles (plus que les êtes humains) aux fumées pouvant se dégager lors du processus de nettoyage des fours à pyrolyse.
  - Ne laissez aucun animal, en particulier aucun oiseau, à proximité de l'appareil pendant et après un nettoyage par pyrolyse ; la première fois, utilisez la température de fonctionnement maximale dans une pièce bien ventilée.
- Les animaux de petite taille peuvent également être très sensibles aux changements de température survenant à proximité d'un four à pyrolyse lorsque le processus de nettoyage est en cours.
- Les surfaces antiadhésives des ustensiles de cuisine (poêles, casseroles, plaques de cuisson, etc.) peuvent être endommagées par la très haute température nécessaire au nettoyage par pyrolyse et peuvent également dégager, dans une moindre mesure, des fumées nocives.
- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non novices pour les êtres humains, y compris pour les enfants en bas âgé et les personnes à la santé fragile.

## 2.6 Éclairage 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.

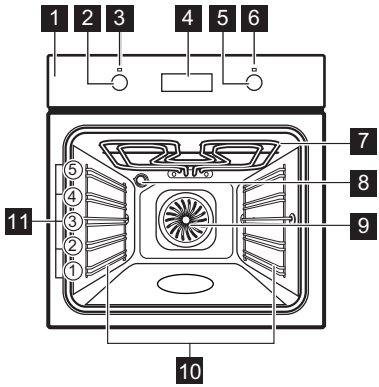
## 2.7 Mise au rebut

**AVERTISSEMENT!**
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation 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.

# 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

## 3.1 Vue d'ensemble




1 Panneau de commande
2 Manette de sélection des fonctions du four
3 Voyant/symbole/indicateur de puissance
4 Programmateur électronique
5 Manette du thermostat
6 Voyant/symbole/indicateur de température
7 Résistance
8 Éclairage
9 Ventilateur
10 Support de grille amovible
11 Positions de la grille

## 3.2 Accessoires

- **Grille métallique**
  Permet de poser des plats (rôtis, gratins) et des moules à gâteau/ pâtisserie.
- **Plat multi-usages**
  Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs. Pour cuire et griller ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.
- **Rails télescopiques**
  Pour les grilles et plateaux de cuisson.

# 4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

**AVERTISSEMENT!**
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 4.1 Premier nettoyage

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

Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.
Remettez les accessoires et les supports de grille en place.

## 4.2 Réglage de l'heure

Après le premier branchement à l'alimentation secteur, tous les symboles de l'affichage apparaissent pendant quelques secondes. Pendant les secondes suivantes, l'affichage montre la version du logiciel utilisée.

Après extinction de la version du logiciel, **hr** et « **12:00** » sont affichés. "« **12** » clignote.

1. Appuyez sur + ou — pour régler les heures.
2. Appuyez sur la touche ⏲ pour confirmer. Cette action n'est nécessaire que pour le premier réglage de l'heure. Par la suite, la nouvelle heure sera

automatiquement sauvegardée au bout de 5 secondes.

L'affichage indique **min** et l'heure réglée. "« **00** » clignote.

3. Appuyez sur + ou — pour régler les minutes.
4. Appuyez sur la touche ⏲ pour confirmer. Cette action n'est nécessaire que pour le premier réglage de l'heure. Par la suite, la nouvelle heure sera automatiquement sauvegardée au bout de 5 secondes.

L'affichage indique la nouvelle heure.

## 4.3 Modification de l'heure

Vous ne pouvez régler l'heure que si le four est éteint.

Appuyez sur ⏲.

L'heure réglée et le symbole ⏲ clignotent sur l'affichage.

Pour régler l'heure, reportez-vous au chapitre « Réglage de l'heure ».

## 4.4 Préchauffage

Préchauffez le four à vide afin de faire brûler les résidus de graisse.

1. Sélectionnez la fonction ▬ et la température maximale.
2. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 1 heure.
3. Sélectionnez la fonction ⊛ et la température maximale.
4. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 minutes.

Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude. Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper de l'appareil. C'est normal. Assurez-vous qu'il y ait une ventilation suffisante dans la pièce.

# 5. UTILISATION QUOTIDIENNE

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 5.1 Manettes rétractables

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

## 5.2 Activation et désactivation de l'appareil

ℹ **Selon le modèle de votre appareil, s'il dispose de symboles, d'indicateurs ou de voyants de manette :**

- L'indicateur s'allume lorsque le four monte en température.
- Le voyant s'allume lorsque l'appareil est en marche.
- Le symbole indique si la manette contrôle les fonctions du four ou la température.

Si vous ouvrez la porte du four lorsque l'appareil est désactivé, l'éclairage du four et les lampes de contrôle s'allument.

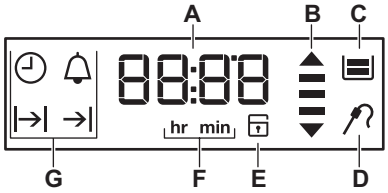
1. Tournez la manette des fonctions du four pour sélectionner une fonction.
2. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner la température souhaitée.
3. Pour éteindre l'appareil, tournez les manettes des fonctions du four et celle de température en position ARRET.

## 5.3 Fonctions du four

| Fonction du four | | Utilisation |
|---|---|---|
| 0 | L'appareil est éteint | L'appareil est à l'arrêt. |
| | Chaleur tournante | Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments.Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Convection naturelle. |
| | Convection naturelle | Pour cuire et rôtir des aliments sur 1 seul niveau. |
| | Gril | Pour faire griller des aliments peu épais et du pain. |
| | Gril fort | Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain. |
| | Turbo gril | Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer. |
| | Sole pulsée | Pour cuire des aliments sur un seul niveau et leur donner un brunissement plus intense et une pâte bien croustillante. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Convection naturelle. |
| | Viande | Pour cuire des rôtis très tendres et juteux. |
| | Maintien au chaud | Pour maintenir des aliments au chaud. |
| | Décongélation | Pour décongeler les aliments surgelés. |

| Fonction du four | | Utilisation |
|---|---|---|
| | Pyrolyse | Pour activer le nettoyage par pyrolyse automatique du four. Cette fonction permet de brûler les salissures résiduelles à l'intérieur du four. |

## 5.4 Affichage




**A)** Minuterie
**B)** Voyant de chauffe et de chaleur résiduelle
**C)** Bac à eau (sur certains modèles uniquement)
**D)** Sonde à viande (sur certains modèles uniquement)
**E)** Verrouillage de la porte (sur certains modèles uniquement)
**F)** Heures/minutes
**G)** Fonctions de l'horloge

## 5.5 Touches

| Touche | Fonction | Description |
|---|---|---|
| — | MOINS | Pour régler l'heure. |
| | HORLOGE | Pour régler une fonction de l'horloge. |
| + | PLUS | Pour régler l'heure. |

## 5.6 Indicateur de chauffe

Lorsque vous activez une fonction du four, les segments s'affichent un à un .

Les barres indiquent l'augmentation ou la diminution de la température du four.

# 6. FONCTIONS DE L'HORLOGE

## 6.1 Tableau des fonctions de l'horloge

| Fonction de l'horloge | | Utilisation |
|---|---|---|
| | HEURE | Pour régler, modifier ou vérifier l'heure. Reportez-vous au chapitre « Réglage de l'heure ». |
| | MINUTEUR | Utilisez cette fonction pour régler un compte à rebours (max. 23 heures 59 minutes). Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement de l'appareil. Vous pouvez régler le MINUTEUR à tout moment, même lorsque l'appareil est éteint. |

| Fonction de l'horloge | | Utilisation |
|---|---|---|
| \|→\| | DURÉE | Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil. Ne l'utilisez que si une fonction du four est réglée. |
| →\| | FIN | Pour régler l'heure à laquelle l'appareil s'éteint. Ne l'utilisez que si une fonction du four est réglée. Vous pouvez utiliser les fonctions Durée et Fin simultanément (Départ différé) si vous souhaitez que l'appareil s'allume et s'éteigne automatiquement plus tard. |

Appuyez sur ⏲ à plusieurs reprises pour passer d'une fonction de l'horloge à une autre.

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

## 6.2 Réglage de la DURÉE ou de la FIN

1. Appuyez sur ⏲ à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique |→| ou →|.

|→| ou →| clignote sur l'affichage.

2. Appuyez sur + ou — pour régler les valeurs, puis sur ⏲ pour confirmer.

Pour la Durée |→| réglez d'abord les minutes puis les heures ; pour la Fin →| réglez d'abord les heures puis les minutes.
Un signal sonore retentit pendant 2 minutes une fois la durée définie écoulée. Le symbole |→| ou →| et le réglage de l'heure clignotent sur l'affichage. Le four s'arrête.

3. Tournez la manette de sélection des fonctions du four sur la position Arrêt.
4. Appuyez sur n'importe quelle touche ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.

Si vous appuyez sur ⏲ pendant le réglage des heures de la DURÉE |→|, l'appareil passe au réglage de la fonction FIN →|.

## 6.3 Réglage du MINUTEUR

1. Appuyez sur ⏲ à plusieurs reprises jusqu'à ce que 🔔 et « **00** » clignotent sur l'affichage.
2. Appuyez sur + ou — pour régler le MINUTEUR.
   Réglez d'abord les secondes, puis les minutes et enfin les heures.
   Au départ, le temps est calculé en minutes et en secondes. Lorsque vous réglez une durée supérieure à 60 minutes, le symbole **hr** s'affiche.

L'appareil calcule la durée en heures et minutes.

3. Le MINUTEUR démarre automatiquement au bout de 5 secondes.
   Au bout de 90 % du temps défini, un signal sonore retentit.
4. Lorsque la durée réglée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes. "« **00:00** » et 🔔 clignotent sur l'affichage. Appuyez sur n'importe quelle touche ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.

Si vous réglez le MINUTEUR alors que la fonction DURÉE ou FIN est activée, le symbole 🔔 s'affiche.

## 6.4 Minuteur de durée de fonctionnement

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

Pour réinitialiser le minuteur de durée de fonctionnement, appuyez sur les touches + et — et maintenez-les enfoncées. Le minuteur redémarre.

Le minuteur de durée de fonctionnement ne peut pas être utilisé avec les fonctions : Durée |→|, Fin →|.

# 7. UTILISATION DES ACCESSOIRES

**AVERTISSEMENT!**
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

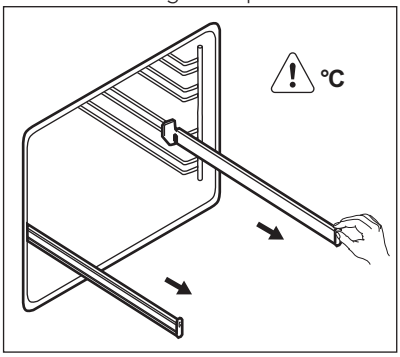
## 7.1 Rails télescopiques

Conservez les instructions d'installation des rails télescopiques pour une utilisation ultérieure.

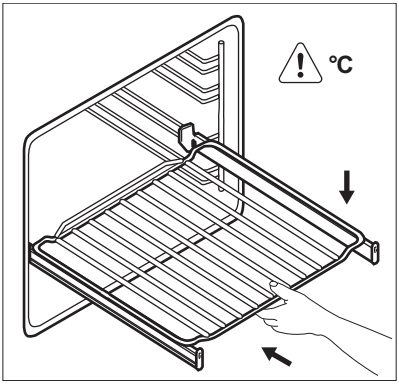
Grâce aux rails télescopiques, les grilles du four peuvent être insérées et retirées plus facilement.

**ATTENTION!**
Les rails télescopiques ne passent pas au lave-vaisselle. Ne lubrifiez pas les rails télescopiques.

1. Tirez sur les rails télescopiques de droite et de gauche pour les sortir.




2. Placez la grille métallique sur les rails télescopiques et poussez-les dans l'appareil.




Assurez-vous d'avoir poussé complètement les rails télescopiques dans l'appareil avant de fermer la porte du four.

# 8. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

## 8.1 Utilisation de la Sécurité enfants

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

Si la fonction Pyrolyse est en cours, la porte est verrouillée. SAFE s'allume sur l'affichage lorsque vous tournez une manette ou appuyez sur une touche.

1. Ne sélectionnez aucune fonction du four.
2. Appuyez simultanément sur les touches ⏲ et + et maintenez-les enfoncées pendant au moins 2 secondes.

Un signal sonore retentit. SAFE s'affiche. Pour désactiver la Sécurité enfants, répétez l'étape 2.

## 8.2 Voyant de chaleur résiduelle

Lorsque que vous éteignez l'appareil, le voyant de chaleur résiduelle s'allume si la température à l'intérieur du four est supérieure à 40 °C. Tournez la manette du thermostat vers la gauche ou la droite pour que la température du four s'affiche.

## 8.3 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps si une fonction du four est en cours et que vous ne modifiez aucun réglage.

| Température (°C) | Arrêt automatique (h) |
|---|---|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 245 | 5.5 |
| 250 - Maximum | 3 |

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

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Éclairage, Durée, Fin.

## 8.4 Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four 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 continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse. Le voyant de mise sous tension reste allumé jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

## 8.5 Thermostat de sécurité

Un mauvais fonctionnement de l'appareil ou des composants défectueux peuvent causer une surchauffe dangereuse. Pour éviter cela, le four dispose d'un thermostat de sécurité interrompant l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement lorsque la température baisse.

# 9. CONSEILS

**AVERTISSEMENT!**
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

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

## 9.1 Intérieur de la porte

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

- Les numéros des niveaux d'enfournement.
- Des informations sur les modes de cuisson, les niveaux d'enfournement et les températures recommandés pour des plats spécifiques.

## 9.2 Informations générales

- L'appareil dispose de cinq niveaux de grille. Comptez les niveaux de grille à partir du bas de l'appareil.
- L'appareil est doté d'un système spécial qui permet à l'air de circuler et qui recycle perpétuellement la vapeur. Dans cet environnement, ce système permet de cuisiner des plats tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont donc réduits au minimum.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte. C'est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.
- Essuyez la vapeur après chaque utilisation de l'appareil.
- Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole de votre four. Cela entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

## 9.3 Cuisson de gâteaux

- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.
- Si vous utilisez deux plateaux de cuisson en même temps, laissez un niveau libre entre les deux.
- La fonction Convection naturelle avec la température par défaut est idéale pour cuire du pain.

## 9.4 Cuisson de viande et de poisson

- Pour les aliments très gras, utilisez un plat à rôtir pour éviter de salir le four de manière irréversible.
- Avant de couper la viande, laissez-la reposer pendant environ 15 minutes afin d'éviter que le jus ne s'écoule.
- Pour éviter qu'une trop grande quantité de fumée ne se forme dans le four, ajoutez de l'eau dans le plat à rôtir. Pour éviter que la fumée ne se condense, ajoutez à nouveau de l'eau dans le plat à rôtir à chaque fois qu'il n'en contient plus.

## 9.5 Temps de cuisson

Le temps de cuisson varie selon le type d'aliment, sa consistance et son volume.

Au départ, surveillez la cuisson lorsque vous cuisinez. Ainsi, vous trouverez les meilleurs réglages (fonction, temps de cuisson, etc.) pour vos ustensiles, vos recettes et les quantités lorsque vous utiliserez l'appareil.

## 9.6 Tableau de rôtissage et de cuisson des gâteaux

Gâteaux

| Mets | Cuisson traditionnelle | | Véritable multichaleur tournante | | Durée (min) | Commentaires |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Température (°C) | Niveau | Température (°C) | Niveau | | |
| Pâtes à gâteaux | 170 | 2 | 160 | 3 (2 et 4) | 45 - 60 | Dans un moule à gâteau |
| Pâte sablée | 170 | 2 | 160 | 3 (2 et 4) | 20 - 30 | Dans un moule à gâteau |
| Gâteau au fromage | 170 | 1 | 165 | 2 | 80 - 100 | Dans un moule à gâteau de 26 cm |
| Tarte aux pommes[1)] | 170 | 2 | 160 | 2 (gauche et droit) | 80 - 100 | Dans deux moules à gâteau de 20 cm sur une grille métallique |
| Strudel | 175 | 3 | 150 | 2 | 60 - 80 | Sur un plateau multi-usages |
| Tarte à la confiture | 170 | 2 | 165 | 2 (gauche et droit) | 30 - 40 | Dans un moule à gâteau de 26 cm |
| Génoise | 170 | 2 | 150 | 2 | 40 - 50 | Dans un moule à gâteau de 26 cm |
| Gâteau de Noël/Cake aux fruits[1)] | 160 | 2 | 150 | 2 | 90 - 120 | Dans un moule à gâteau de 20 cm |
| Gâteau aux prunes[1)] | 175 | 1 | 160 | 2 | 50 - 60 | Dans un moule à pain |

| Mets | Cuisson traditionnelle | | Véritable multichaleur tournante | | Durée (min) | Commentaires |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Température (°C) | Niveau | Température (°C) | Niveau | | |
| Petits gâteaux - sur un seul niveau[1)] | 170 | 3 | 150 - 160 | 3 | 20 - 30 | Sur un plateau multi-usages |
| Petits gâteaux - sur deux niveaux[1)] | - | - | 140 - 150 | 2 et 4 | 25 - 35 | Sur un plateau multi-usages |
| Petits gâteaux - sur trois niveaux[1)] | - | - | 140 - 150 | 1, 3 et 5 | 30 - 45 | Sur un plateau multi-usages |
| Biscuits/ Tresses feuilletées - sur un seul niveau | 140 | 3 | 140 - 150 | 3 | 25 - 45 | Sur un plateau multi-usages |
| Biscuits/ Tresses feuilletées - sur deux niveaux | - | - | 140 - 150 | 2 et 4 | 35 - 40 | Sur un plateau multi-usages |
| Biscuits/ Tresses feuilletées - sur trois niveaux | - | - | 140 - 150 | 1, 3 et 5 | 35 - 45 | Sur un plateau multi-usages |
| Meringues - sur un seul niveau | 120 | 3 | 120 | 3 | 80 - 100 | Sur un plateau multi-usages |
| Meringues - sur deux niveaux[1)] | - | - | 120 | 2 et 4 | 80 - 100 | Sur un plateau multi-usages |
| Petits pains[1)] | 190 | 3 | 190 | 3 | 12 - 20 | Sur un plateau multi-usages |

| Mets | Cuisson traditionnelle | | Véritable multichaleur tournante | | Durée (min) | Commentaires |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Température (°C) | Niveau | Température (°C) | Niveau | | |
| Éclairs - sur un seul niveau | 190 | 3 | 170 | 3 | 25 - 35 | Sur un plateau multiusages |
| Éclairs - sur deux niveaux | - | - | 170 | 2 et 4 | 35 - 45 | Sur un plateau multiusages |
| Tourtes | 180 | 2 | 170 | 2 | 45 - 70 | Dans un moule à gâteau de 20 cm |
| Cake aux fruits | 160 | 1 | 150 | 2 | 110 - 120 | Dans un moule à gâteau de 24 cm |
| Gâteau à étages[1)] | 170 | 1 | 160 | 2 (gauche et droit) | 30 - 50 | Dans un moule à gâteau de 20 cm |

[1)] Préchauffez pendant 10 minutes.

## Pain et pizza

| Mets | Cuisson traditionnelle | | Véritable multichaleur tournante | | Durée (min) | Commentaires |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Température (°C) | Niveau | Température (°C) | Niveau | | |
| Pain blanc[1)] | 190 | 1 | 190 | 1 | 60 - 70 | 1 à 2 pièces, 500 g par pièce |
| Pain de seigle | 190 | 1 | 180 | 1 | 30 - 45 | Dans un moule à pain |
| Petits pains[1)] | 190 | 2 | 180 | 2 (2 et 4) | 25 - 40 | 6 à 8 petits pains sur un plateau de cuisson |

| Mets | Cuisson traditionnelle | | Véritable multichaleur tournante | | Durée (min) | Commentaires |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Température (°C) | Niveau | Température (°C) | Niveau | | |
| Pizza[1)] | 230 - 250 | 1 | 230 - 250 | 1 | 10 - 20 | Sur un plateau de cuisson ou un plat à rôtir |
| Scones[1)] | 200 | 3 | 190 | 3 | 10 - 20 | Sur un plateau multi-usages |

1) Préchauffez pendant 10 minutes.

## Préparations à base d'œufs

| Mets | Cuisson traditionnelle | | Véritable multichaleur tournante | | Durée (min) | Commentaires |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Température (°C) | Niveau | Température (°C) | Niveau | | |
| Gratin de pâtes | 200 | 2 | 180 | 2 | 40 - 50 | Dans un moule |
| Gratin aux légumes | 200 | 2 | 175 | 2 | 45 - 60 | Dans un moule |
| Quiches[1)] | 180 | 1 | 180 | 1 | 50 - 60 | Dans un moule |
| Lasagnes[1)] | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 | Dans un moule |
| Cannelloni[1)] | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 | Dans un moule |

1) Préchauffez pendant 10 minutes.

## Viande

| Mets | Cuisson traditionnelle | | Véritable multichaleur tournante | | Durée (min) | Commentaires |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Température (°C) | Niveau | Température (°C) | Niveau | | |
| Boeuf | 200 | 2 | 190 | 2 | 50 - 70 | Sur une grille métallique |

| Mets | Cuisson traditionnelle | | Véritable multichaleur tournante | | Durée (min) | Commentaires |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Température (°C) | Niveau | Température (°C) | Niveau | | |
| Porc | 180 | 2 | 180 | 2 | 90 - 120 | Sur une grille métallique |
| Veau | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 | Sur une grille métallique |
| Rôti de boeuf, saignant | 210 | 2 | 200 | 2 | 50 - 60 | Sur une grille métallique |
| Rôti de boeuf, cuit à point | 210 | 2 | 200 | 2 | 60 - 70 | Sur une grille métallique |
| Rôti de boeuf, bien cuit | 210 | 2 | 200 | 2 | 70 - 75 | Sur une grille métallique |
| Épaule de porc | 180 | 2 | 170 | 2 | 120 - 150 | Avec couenne |
| Jarret de porc | 180 | 2 | 160 | 2 | 100 - 120 | 2 morceaux |
| Agneau | 190 | 2 | 175 | 2 | 110 - 130 | Gigot |
| Volaille | 220 | 2 | 200 | 2 | 70 - 85 | Entier |
| Dinde | 180 | 2 | 160 | 2 | 210 - 240 | Entier |
| Canard | 175 | 2 | 220 | 2 | 120 - 150 | Entier |
| Oie | 175 | 2 | 160 | 1 | 150 - 200 | Entier |
| Lapin | 190 | 2 | 175 | 2 | 60 - 80 | En morceaux |
| Lièvre | 190 | 2 | 175 | 2 | 150 - 200 | En morceaux |
| Faisan | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 | Entier |

Poisson

| Mets | Cuisson traditionnelle | | Véritable multichaleur tournante | | Durée (min) | Commentaires |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Température (°C) | Niveau | Température (°C) | Niveau | | |
| Truite/ daurade | 190 | 2 | 175 | 2 | 40 - 55 | 3 - 4 poissons |
| Thon/ saumon | 190 | 2 | 175 | 2 | 35 - 60 | 4 - 6 filets |

## 9.7 Gril

Préchauffez votre four à vide pendant 3 minutes avant la cuisson.

| Mets | Quantité | | Température (°C) | Durée (min) | | Niveau |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Morceaux | (g) | | 1er côté | 2ème face | |
| Filet de bœuf | 4 | 800 | max. | 12 - 15 | 12 - 14 | 4 |
| Steaks de bœuf | 4 | 600 | max. | 10 - 12 | 6 - 8 | 4 |
| Saucisses | 8 | - | max. | 12 - 15 | 10 - 12 | 4 |
| Côtelettes de porc | 4 | 600 | max. | 12 - 16 | 12 - 14 | 4 |
| Poulet (coupé en deux) | 2 | 1000 | max. | 30 - 35 | 25 - 30 | 4 |
| Brochettes | 4 | - | max. | 10 - 15 | 10 - 12 | 4 |
| Escalope de poulet | 4 | 400 | max. | 12 - 15 | 12 - 14 | 4 |
| Steak haché | 6 | 600 | max. | 20 - 30 | - | 4 |
| Filet de poisson | 4 | 400 | max. | 12 - 14 | 10 - 12 | 4 |
| Sandwiches toastés | 4 - 6 | - | max. | 5 - 7 | - | 4 |
| Toasts | 4 - 6 | - | max. | 2 - 4 | 2 - 3 | 4 |

## 9.8 Turbo gril

### Viande de bœuf

| Mets | Quantité | Température (°C) | Durée (min) | Niveau |
|---|---|---|---|---|
| Rôti ou filet de bœuf saignant[1)] | Par cm d'épaisseur | 190 - 200 | 5 - 6 | 1 ou 2 |
| Rôti ou filet de bœuf à point[1)] | Par cm d'épaisseur | 180 - 190 | 6 - 8 | 1 ou 2 |
| Rôti ou filet de bœuf bien cuit[1)] | Par cm d'épaisseur | 170 - 180 | 8 - 10 | 1 ou 2 |

1) Préchauffer le four.

### Porc

| Mets | Quantité (kg) | Température (°C) | Durée (min) | Niveau |
|---|---|---|---|---|
| Épaule, collier, jambon à l'os | 1 - 1.5 | 160 - 180 | 90 - 120 | 1 ou 2 |
| Côtelette, côte levée | 1 - 1.5 | 170 - 180 | 60 - 90 | 1 ou 2 |
| Pâté à la viande | 0.75 - 1 | 160 - 170 | 50 - 60 | 1 ou 2 |
| Jarret de porc (précuit) | 0.75 - 1 | 150 - 170 | 90 - 120 | 1 ou 2 |

### Veau

| Mets | Quantité (kg) | Température (°C) | Durée (min) | Niveau |
|---|---|---|---|---|
| Rôti de veau | 1 | 160 - 180 | 90 - 120 | 1 ou 2 |
| Jarret | 1.5 - 2 | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 ou 2 |

### Agneau

| Mets | Quantité (kg) | Température (°C) | Durée (min) | Niveau |
|---|---|---|---|---|
| Gigot d'agneau, rôti d'agneau | 1 - 1.5 | 150 - 170 | 100 - 120 | 1 ou 2 |
| Selle d'agneau | 1 - 1.5 | 160 - 180 | 40 - 60 | 1 ou 2 |

Volaille

| Mets | Quantité (kg) | Température (°C) | Durée (min) | Niveau |
|---|---|---|---|---|
| Morceaux de volaille | 0,2 - 0,25 chacun | 200 - 220 | 30 - 50 | 1 ou 2 |
| Demi-poulet | 0,4 - 0,5 chacun | 190 - 210 | 35 - 50 | 1 ou 2 |
| Volaille, poularde | 1 - 1.5 | 190 - 210 | 50 - 70 | 1 ou 2 |
| Canard | 1.5 - 2 | 180 - 200 | 80 - 100 | 1 ou 2 |
| Oie | 3.5 - 5 | 160 - 180 | 120 - 180 | 1 ou 2 |
| Dinde | 2.5 - 3.5 | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 ou 2 |
| Dinde | 4 - 6 | 140 - 160 | 150 - 240 | 1 ou 2 |

Poisson

| Mets | Quantité (kg) | Température (°C) | Durée (min) | Niveau |
|---|---|---|---|---|
| Poisson entier | 1 - 1.5 | 210 - 220 | 40 - 60 | 1 ou 2 |

## 9.9 Décongélation

| Mets | Quantité (g) | Durée de décongélation (min) | Décongélation complémentaire (min) | Commentaires |
|---|---|---|---|---|
| Poulet | 1000 | 100 - 140 | 20 - 30 | Placez le poulet sur une sous-tasse retournée, posée sur une grande assiette Retournez à la moitié du temps. |
| Viande | 1000 | 100 - 140 | 20 - 30 | Retournez à la moitié du temps. |
| Viande | 500 | 90 - 120 | 20 - 30 | Retournez à la moitié du temps. |
| Truite | 150 | 25 - 35 | 10 - 15 | - |
| Fraises | 300 | 30 - 40 | 10 - 20 | - |
| Beurre | 250 | 30 - 40 | 10 - 15 | - |
| Crème | 2 x 200 | 80 - 100 | 10 - 15 | La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée. |
| Gâteau | 1400 | 60 | 60 | - |

## 9.10 Déshydratation - Chaleur tournante

- Utilisez des plaques recouvertes de papier sulfurisé.
- Pour obtenir un meilleur résultat, arrêtez le four à la moitié de la durée de déshydratation, ouvrez la porte et laissez refroidir pendant une nuit pour terminer le séchage.

Légumes

| Mets | Température (°C) | Durée (h) | Niveau | |
|---|---|---|---|---|
| | | | 1 position | 2 positions |
| Haricots | 60 - 70 | 6 - 8 | 3 | 1 / 4 |
| Poivrons | 60 - 70 | 5 - 6 | 3 | 1 / 4 |
| Légumes pour potage | 60 - 70 | 5 - 6 | 3 | 1 / 4 |
| Champignons | 50 - 60 | 6 - 8 | 3 | 1 / 4 |
| Fines herbes | 40 - 50 | 2 - 3 | 3 | 1 / 4 |

Fruits

| Mets | Température (°C) | Durée (h) | Niveau | |
|---|---|---|---|---|
| | | | 1 position | 2 positions |
| Prunes | 60 - 70 | 8 - 10 | 3 | 1 / 4 |
| Abricots | 60 - 70 | 8 - 10 | 3 | 1 / 4 |
| Pommes, lamelles | 60 - 70 | 6 - 8 | 3 | 1 / 4 |
| Poires | 60 - 70 | 6 - 9 | 3 | 1 / 4 |

# 10. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

**AVERTISSEMENT!**
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 10.1 Remarques concernant l'entretien

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse tiède.
- Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie. Ce risque est élevé pour la lèchefrite.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide d'un nettoyant pour four.
- Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau savonneuse tiède.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Cela risque d'endommager le revêtement anti-adhésif.

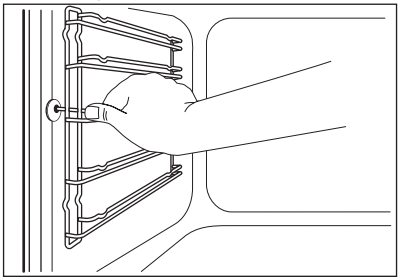
## 10.2 Appareils en acier inoxydable ou en aluminium

Nettoyez la porte uniquement avec une éponge humidifiée. Séchez-la avec un chiffon doux. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou acides ni d'éponges métalliques car ils peuvent endommager la surface du four. Nettoyez le bandeau de commande du four en observant ces mêmes recommandations.

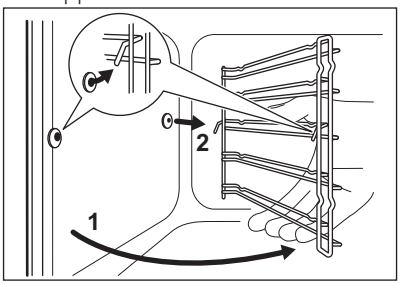
## 10.3 Retrait des supports de grille

Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.

1. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.



2. Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez le support.




Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.

Les tiges de retenue des rails télescopiques doivent pointer vers l'avant.

## 10.4 Pyrolyse

**ATTENTION!**
Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles.

Ne lancez pas la Pyrolyse si vous n'avez pas correctement fermé la porte du four. Sur certains modèles, l'affichage indique « C3 » lorsque cette erreur se produit.

**AVERTISSEMENT!**
L'appareil devient très chaud. Risque de brûlure !

**ATTENTION!**
Si d'autres appareils sont installés dans sur le même meuble, ne les utilisez pas en même temps que la fonction Pyrolyse. Vous risqueriez d'endommager l'appareil.

1. Retirer les plus grosses salissures à la main.
2. Nettoyez la partie intérieure de la porte à l'eau chaude afin d'éviter que les résidus qui s'y trouvent ne brûlent lors de la montée en température.
3. Réglez la fonction Pyrolyse. Reportez-vous au chapitre « Fonctions du four ».
4. Lorsque |→| clignote, appuyez sur + ou sur — pour régler la procédure souhaitée :

| Option | Description |
|---|---|
| P1 | Si le four n'est pas très sale. Durée de la procédure : 1 h. |

| | |
|---|---|
| P2 | Si vous ne pouvez pas retirer les salissures facilement. Durée de la procédure : 1 h 30 min. |

Vous pouvez utiliser la fonction Fin pour différer le départ de la procédure de nettoyage.
Au cours du nettoyage par pyrolyse, l'éclairage du four est éteint.

5. Lorsque le four atteint la température préprogrammée, la porte se verrouille. Le symbole et les barres indiquant la chaleur apparaissent sur l'affichage jusqu'à ce que la porte se déverrouille.
Pour arrêter le nettoyage par pyrolyse avant qu'il ne s'achève, tournez la manette des fonctions du four sur la position Arrêt.
6. Lorsque le nettoyage par pyrolyse est terminé, l'heure s'affiche à nouveau. La porte du four reste verrouillée.
7. Lorsque le four a refroidi, un signal sonore retentit et la porte se déverrouille.

## 10.5 Nettoyage conseillé

Pour vous rappeler qu'un nettoyage par pyrolyse est nécessaire, PYR clignote pendant 10 secondes sur l'affichage à chaque fois que vous allumez et éteignez l'appareil.

**Le symbole « Nettoyage conseillé » s'éteint :**

- après la fin de la fonction de nettoyage par pyrolyse.
- si vous appuyez simultanément sur « + » et « — » tandis que PYR clignote sur l'affichage.

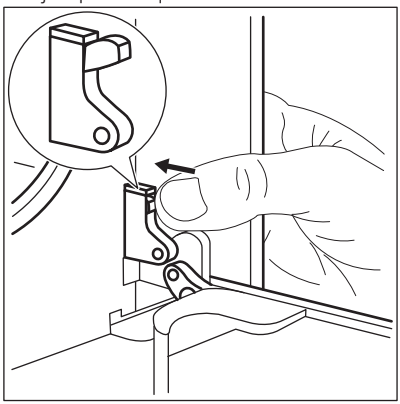
## 10.6 Nettoyage de la porte du four

La porte du four est dotée de quatre panneaux de verre.Vous pouvez retirer la porte du four et les panneaux de verre intérieurs pour les nettoyer.

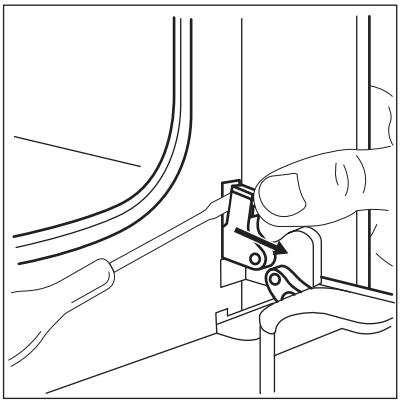
Si vous tentez d'extraire les panneaux de verre sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.

**ATTENTION!**
N'utilisez pas l'appareil sans les panneaux de verre.

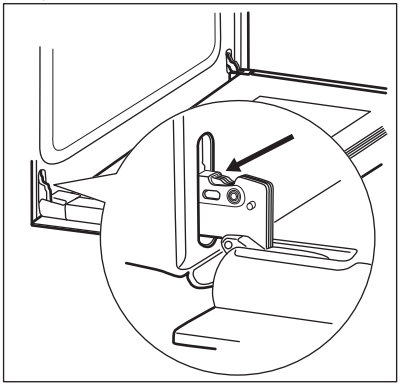
1. Ouvrez la porte en grand et identifiez la charnière située à droite de la porte.
2. Poussez le composant de serrage jusqu'à ce qu'il se retire.



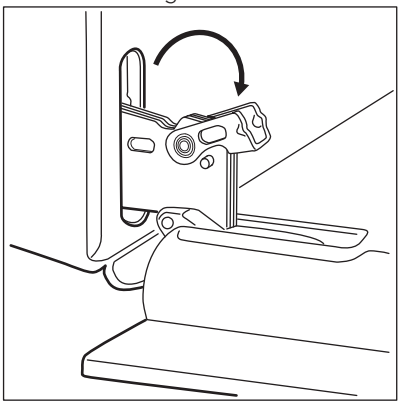
3. D'une main, maintenez le composant que vous venez de pousser. De l'autre main, servez-vous d'un tournevis pour soulever et faire pivoter le levier de la charnière droite.



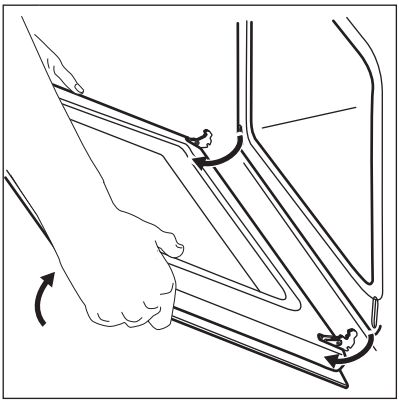
**4.** Identifiez la charnière à gauche de la porte.



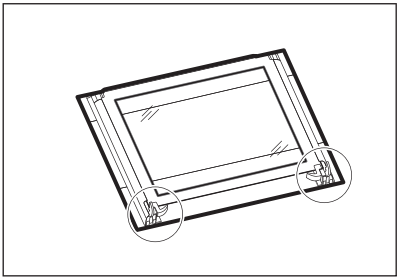
**5.** Soulevez et faites tourner le levier sur la charnière gauche.



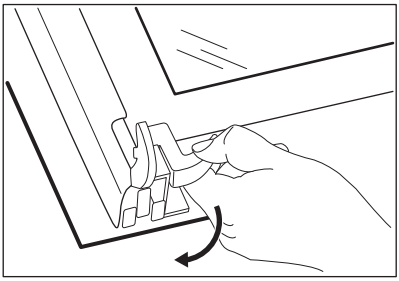
**6.** Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



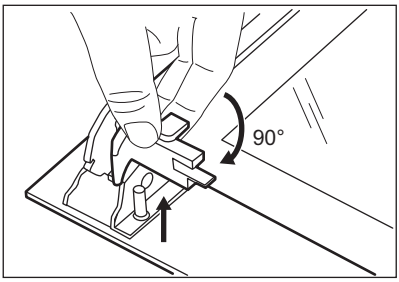
**7.** Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.



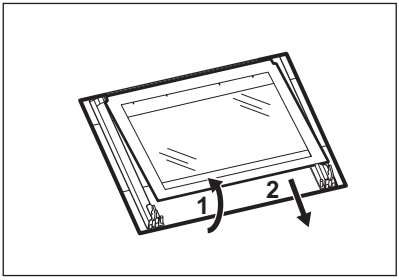
**8.** Désengagez le système de verrouillage pour retirer les panneaux de verre intérieurs.



**9.** Faites pivoter les deux fixations de 90° et retirez-les de leurs logements.



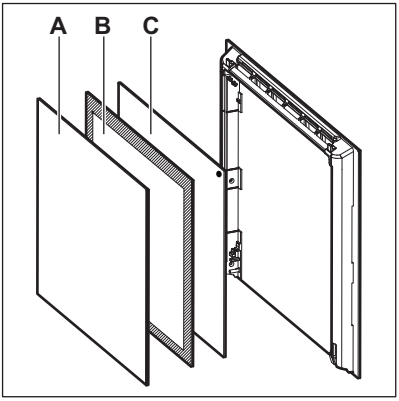

**10.** Soulevez doucement puis sortez les panneaux de verre un par un. Commencez par le panneau supérieur.



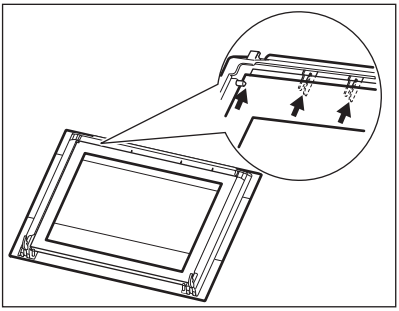

**11.** Nettoyez les panneaux de verre à l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les panneaux de verre.

Une fois le nettoyage terminé, remettez les panneaux de verre et la porte du four en place. Suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

Veillez à replacer les panneaux de verre (A, B et C) dans le bon ordre. Le panneau du milieu (B) est décoré d'un motif ornemental. La zone imprimée doit faire face à l'intérieur de la porte. Après l'installation, vérifiez que la surface du panneau de verre (B) où se trouve la zone imprimée est lisse au toucher (le relief doit être de l'autre côté).




Veillez à installer correctement le panneau de verre du milieu dans son logement.



## 10.7 Remplacement de l'éclairage

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

**AVERTISSEMENT!**
Risque d'électrocution ! Déconnectez le fusible avant de remplacer l'ampoule. L'éclairage et le diffuseur en verre peuvent être très chauds.

**ATTENTION!**
Prenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon pour éviter que des résidus de graisse sur l'ampoule ne prennent feu.

1. Éteignez l'appareil
2. Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.

### Éclairage arrière

1. Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant vers la gauche.
2. Nettoyez-le.
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
4. Remettez en place le diffuseur en verre.

# 11. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

**AVERTISSEMENT!**
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 11.1 En cas d'anomalie de fonctionnement ...

| Problème | Cause probable | Solution |
|---|---|---|
| Le four ne chauffe pas. | Le four est éteint. | Mettez le four en marche. |
| Le four ne chauffe pas. | L'horloge n'est pas réglée. | Réglez l'horloge. |
| Le four ne chauffe pas. | Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués. | Vérifiez que les réglages sont corrects. |
| Le four ne chauffe pas. | La fonction d'arrêt automatique est activée. | Reportez-vous à « Arrêt automatique ». |
| Le four ne chauffe pas. | La sécurité enfants est activée. | Reportez-vous à la section « Utilisation de la sécurité enfants ». |
| Le four ne chauffe pas. | Le fusible a disjoncté. | Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié. |
| L'éclairage ne fonctionne pas. | L'éclairage est défectueux. | Remplacez l'éclairage. |
| La cuisson des aliments est trop longue ou trop rapide. | La température est trop basse ou trop élevée. | Ajustez la température si nécessaire. Suivez les conseils du manuel d'utilisation. |
| De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four. | Le plat est resté trop longtemps dans le four. | Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson. |

| Problème | Cause probable | Solution |
|---|---|---|
| L'affichage indique « C3 ». | La fonction de nettoyage ne fonctionne pas. Vous n'avez pas entièrement fermé la porte du four ou le verrouillage de la porte est défectueux. | Fermez entièrement la porte. |
| L'affichage indique « F102 ». | • Vous n'avez pas entièrement fermé la porte.<br>• Le verrouillage de la porte est défectueux. | • Fermez entièrement la porte.<br>• Éteignez le four à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau.<br>• Si l'affichage indique de nouveau « F102 », contactez le service après-vente. |
| Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche. | Une anomalie électrique est survenue. | • Éteignez le four à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau.<br>• Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente. |

| Problème | Cause probable | Solution |
|---|---|---|
| L'appareil est allumé mais il ne chauffe pas. Le ventilateur ne fonctionne pas. L'affichage indique **"Demo"**. | Le mode démo est activé. | 1. Éteignez le four.<br>2. Appuyez sur la touche + et maintenez-la enfoncée.<br>3. Lorsque le signal sonore retentit, tournez la manette des fonctions du four sur la première fonction. **"Demo"** clignote sur l'affichage.<br>4. Tournez la manette des fonctions du four sur la position Arrêt.<br>5. Relâchez la touche +.<br>6. Tournez le thermostat vers la droite et maintenez-le pendant trois secondes. Un signal sonore retentit trois fois. Le mode démo est désactivé. |

## 11.2 Informations de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou le service après-vente.

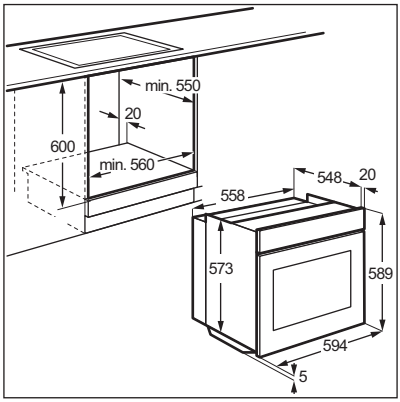
Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil. Ne retirez pas la plaque signalétique de l'appareil.

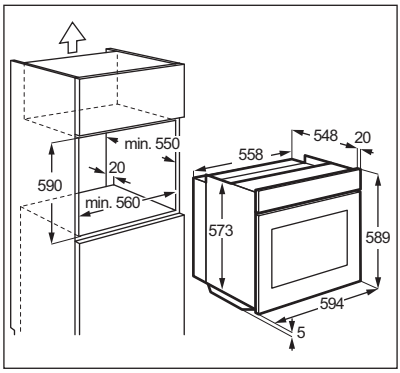
| Nous vous recommandons de noter ces informations ici : | |
|---|---|
| Modèle (MOD.) | ..... |
| Référence du produit (PNC) | ..... |
| Numéro de série (S.N.) | ..... |

# 12. INSTALLATION

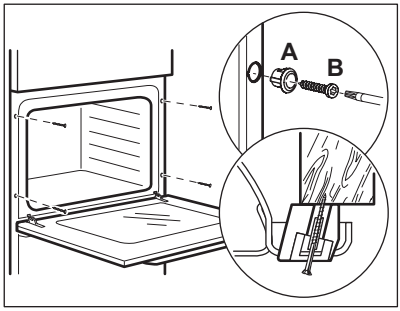
**AVERTISSEMENT!**
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 12.1 Encastrement




## 12.2 Fixation de l'appareil au meuble




## 12.3 Installation électrique

Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable si vous ne respectez pas les précautions de sécurité du chapitre « Consignes de sécurité ».

Cet appareil est fourni avec une fiche d'alimentation et un câble d'alimentation.

## 12.4 Câble

Types de câbles compatibles pour l'installation ou le remplacement : H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Pour la section du câble, consultez la puissance totale sur la plaque signalétique et le tableau :

| Puissance totale (W) | Section du câble (mm²) |
|---|---|
| maximum 1380 | 3 x 0,75 |
| maximum 2300 | 3 x 1 |
| maximum 3680 | 3 x 1,5 |

Le fil de masse (fil jaune/vert) doit faire 2 cm de plus que les fils de phase et neutre (fils bleu et marron).

# 13. 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. Apportez ce produit à votre centre de recyclage local ou contactez votre administration municipale.

www.aeg.com/shop

867304292-A-162014

CE

AEG

perfekt in form und funktion