



**MARQUE: AEG**  
**REFERENCE: BPE84320M**  
**CODiC: 4306406**

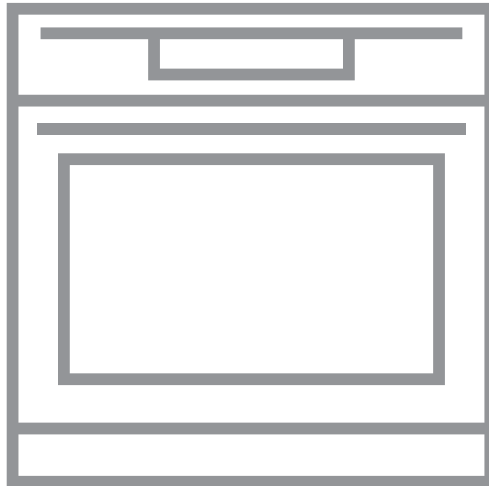


**NOTICE**  
↓

▶ BPE842320B  
BPE842320M  
BPE842320W  
BPK842320B  
BPK842320M  
BPK842320W

FR Notice d'utilisation  
Four

# USER MANUAL



**AEG**

## TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	2
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	4
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	8
4. UTILISATION DE L'APPAREIL.....	9
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	10
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	10
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	16
8. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	17
9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	20
10. CONSEILS.....	20
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	37
12. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT.....	41
13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	42

## 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/webselfservice](http://www.aeg.com/webselfservice)**



Enregistrez votre produit pour obtenir un meilleur service :  
**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



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

## SERVICE APRÈS-VENTE

Utilisez toujours des pièces d'origine.

Avant de contacter le service après-vente, 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. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

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

pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

## 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (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 appréhendés.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- 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'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil en permanence lorsqu'il est en fonctionnement.

## 1.2 Sécurité générale

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- **AVERTISSEMENT:** L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.

- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant d'effectuer une opération de maintenance, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- 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, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger lié à l'électricité.
- 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 extérieures. Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.
- Utilisez uniquement la sonde à viande recommandée pour cet appareil.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation



#### **AVERTISSEMENT!**

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
  - N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
  - Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
  - Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd.
- Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
  - 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.
  - Cet appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé lorsque l'appareil est raccordé à une prise secteur.

## 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 paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques de votre réseau.
- 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 agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation 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 branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant 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 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), 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.

- Cet appareil est conforme aux directives CEE.

## 2.3 Utilisation



### AVERTISSEMENT!

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

- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation 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 la cavité 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 ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- 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.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil est en marche. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, le meuble ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas complètement refroidi.

## 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 agréé.
- Soyez prudent lorsque vous démontez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- 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 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, etc., fournis avec le produit), en particulier les récipients, plateaux, plaques, ustensiles, etc. anti-adhésifs.
- 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.
- Contrairement aux humains, certains oiseaux et reptiles sont extrêmement sensibles 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 nocives pour les êtres humains, y compris

pour les enfants en bas âge 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 au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

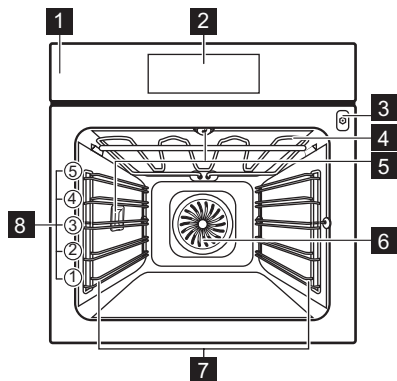
## 2.8 Maintenance

- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.



## 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

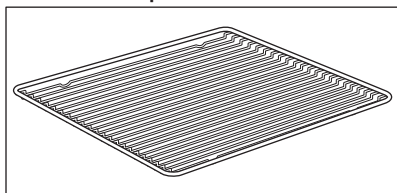
### 3.1 Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Programmeur électronique
- 3 Prise pour la sonde à viande
- 4 Résistance
- 5 Éclairage
- 6 Ventilateur
- 7 Support de grille amovible
- 8 Position des grilles

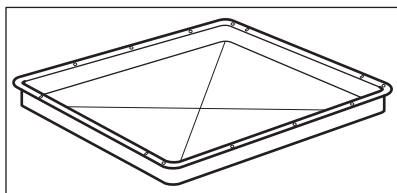
### 3.2 Accessoires

#### Grille métallique



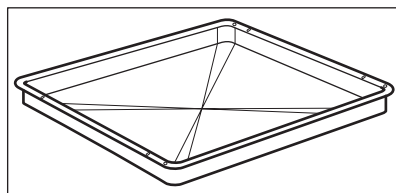
Permet de poser des plats à rôtir, à gratin et des moules à gâteau/pâtisserie.

#### Plateau de cuisson



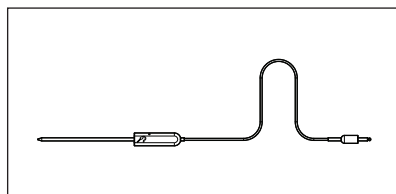
Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.

#### Plat à rôtir



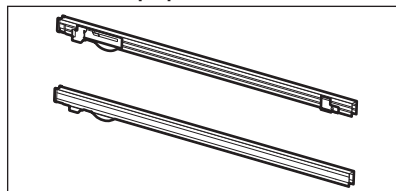
Pour cuire et rôtir ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.

#### Sonde alimentaire



Pour mesurer la température à l'intérieur des aliments.

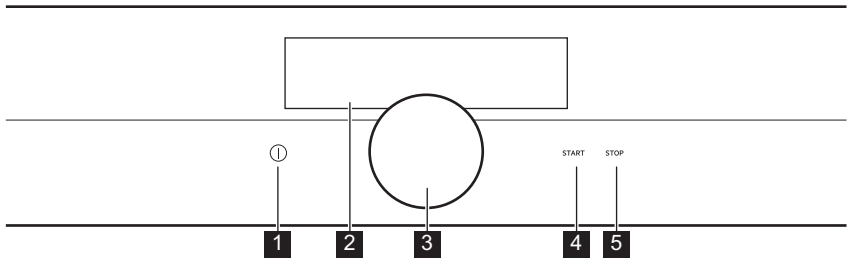
#### Rails télescopiques



Pour les grilles et plateaux de cuisson.

## 4. UTILISATION DE L'APPAREIL

### 4.1 Bandeau de commande



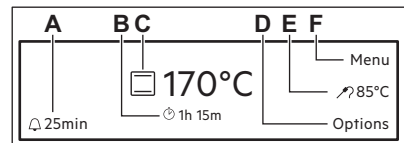
Fonction	Commentaire
<b>1</b> Marche/Arrêt	Pour allumer et éteindre l'appareil.
<b>2</b> Affichage	Affiche les réglages actuels de l'appareil.
<b>3</b> Manette rotative	<p>Pour ajuster les réglages et naviguer dans le menu.</p> <p>Appuyez sur <b>1</b> pour allumer l'appareil. Maintenez la manette rotative enfoncée pour allumer l'écran des réglages.</p> <p>Maintenez la manette rotative enfoncée et tournez-la pour naviguer dans le menu.</p> <p>Maintenez la manette rotative enfoncée pour confirmer un réglage ou pour entrer dans le sous-menu sélectionné.</p> <p>Pour revenir au menu précédent, cherchez l'option Retour dans la liste du menu, ou confirmez un réglage sélectionné.</p>
<b>4</b> START	Pour activer la fonction sélectionnée.
<b>5</b> STOP	Pour désactiver la fonction sélectionnée.

### 4.2 Affichage

Après avoir allumé l'appareil, l'affichage indique le dernier mode de cuisson sélectionné.



L'affichage avec un nombre maximal de fonctions réglées.



- A. Rappel
- B. Minuteur progressif
- C. Mode de cuisson et température
- D. Options ou Heure
- E. Durée et Fin d'une fonction ou Sonde alimentaire
- F. Menu

## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



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

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

### 5.1 Premier nettoyage

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



Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

### 5.2 Premier branchement

Lors du premier branchement, la version du logiciel s'affiche pendant 7 secondes.

Vous devez sélectionner la langue, régler la Affichage Luminosité et l'Heure.

## 6. UTILISATION QUOTIDIENNE



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

### 6.1 Modes De Cuisson

Activation/désactivation des modes de cuisson.



1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez sur la manette rotative. La dernière fonction utilisée est soulignée.
3. Appuyez sur la manette rotative pour entrer dans le sous-menu et tournez-la pour sélectionner un mode de cuisson.
4. Appuyez sur la manette rotative pour confirmer.
5. Réglez la température et confirmez.







6. Appuyez sur **START**. La Sonde alimentaire peut être branchée à tout moment, avant ou en cours de cuisson. Avec certaines fonctions, des fenêtres contenant des informations apparaissent. Appuyez sur la manette rotative pour passer à la fenêtre d'informations suivante. Après avoir confirmé la dernière fenêtre, la fonction démarre. Pour désactiver une fonction, appuyez sur **STOP**.








Durant certaines fonctions, l'éclairage s'éteint automatiquement lorsque le four atteint une température inférieure à 60 °C.




### Modes de cuisson : Programmes Spéciaux

Mode de cuisson	Utilisation
 Cuisson Basse Température	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.
 Maintien Au Chaud	Pour maintenir les aliments au chaud.

Mode de cuisson	Utilisation	
	Chauffe-Plats	Pour préchauffer vos plats avant de les servir.
	Stérilisation	Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).
	Déshydratation	Pour déshydrater des fruits (pommes, prunes, pêches, etc.) et des légumes (tomates, courgettes, champignons, etc.) coupés en rondelles.
	Levée De Pâte/Pain	Pour une levée contrôlée des pâtes à levure avant la cuisson.
	Décongélation	Vous pouvez utiliser cette fonction pour décongeler des aliments surgelés comme des légumes et des fruits. Le temps de décongélation dépend de la quantité et de l'épaisseur des aliments surgelés.
	Pain	Utilisez cette fonction pour préparer du pain et des petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en termes de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.

## Modes de cuisson : Standard

Mode de cuisson	Utilisation	
	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 fonction : Convection naturelle.
	Chaleur tournante + Sole	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 fonction : Convection naturelle.
	Convection naturelle	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
	Sole + Gril + Chaleur tournante	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, potatoes, nems, etc.
	Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.

Mode de cuisson	Utilisation
 Gril + Chaleur tournante	Pour rôti de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.
 Sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
 Chaleur Tournante Humide	Pour cuire des pâtisseries dans des moules sur un seul niveau. Pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Cette fonction doit être utilisée en suivant les indications des tableaux de cuisson afin d'atteindre les résultats de cuisson souhaités. Pour obtenir plus d'informations sur les réglages recommandés, reportez-vous aux tableaux de cuisson. Cette fonction est utilisée pour définir la classe d'efficacité énergétique selon la norme EN 60350-1.

## 6.2 Menu - vue d'ensemble



### Menu

Élément de menu	Utilisation
Cuisson Assistée	Contient une liste des programmes automatiques.
Nettoyage	Contient une liste des programmes de nettoyage.
Réglages De Base	Utilisé pour configurer l'appareil.

### Sous-menu pour : Nettoyage

Sous-menu	Description
Rapide	Nettoyage par pyrolyse. 1 h pour un four peu sale.
Normale	Nettoyage par pyrolyse. 1 h 30 pour un four normalement sale.
Renforcée	Nettoyage par pyrolyse. 3 h pour un four très sale.

## Sous-menu pour : Réglages De Base

Sous-menu	Description
Préchauffage Rapide	Pour diminuer le temps de chauffe par défaut. La fonction est uniquement disponible avec certains modes de cuisson.
Heure et date	Règle l'heure de l'horloge.
Réglages	Utilisé pour configurer l'appareil.
Maintenance	Affiche la version et la configuration du logiciel.

## Sous-menu pour : Cuisson Assistée

Une fonction et une température sont proposées pour chaque plat que contient ce sous-menu. Ces paramètres peuvent être ajustés manuellement en fonction des préférences de l'utilisateur.

Pour certains plats, vous pouvez également choisir une méthode de cuisson :

- Cuisson Par Le Poids
- Sonde alimentaire

Le niveau de cuisson du plat :

- Saignant ou Moins
- À Point
- Bien Cuit ou Plus

Catégorie d'aliments: Viande et poisson

Viande	
Bœuf	Aloyau
	Rôti
	Pâté À La Viande
	Bœuf Basse Température
Porc	Filet mignon Frais
	Fumé
	Rôti
	Jambon
	Jarret
	Côtes

Viande		
Veau	Filet mignon	
	Rôti	
	Jarret	
Agneau	Rôti	
	Râble	
	Gigot	
Gibier	Chevreuril	Râble
		Cuissot
	Lièvre	Râble
		Gigot

Volaille	
Poulet	Entier
	Moitié
	Cuisses
	Ailes
Canard	
Oie	
Dinde	Entier:
	Blanc

<b>Poisson</b>	
Poisson Entier	Petit
	À Point
	Grand
Gratins de poisson	
Bâtonnets De Poisson	

Catégorie d'aliments: Garnitures/Plats au four

<b>Plat</b>	
Garnitures	Frites
	Potatoes/Pomme Quartier
	Potatoes/Pomme Quartier
	Galettes De Pommes De T.
Plat Au Four	Lasagnes
	Gratin De Pommes De Terre
	Gratin de pâtes
	Gratin de légumes
	Ragoût, salé
	Ragoût, sucré

Catégorie d'aliments: Petits fours

<b>Plat</b>		
Pizza	Frais	Fine
		Epaisse
	Surgelé	Fine
		Epaisse
		Snack/Collation/Grignotage
	Fraîche	

<b>Plat</b>		
Quiches	Fine	
	Epaisse	
Pain	Frais	Baguette
		Ciabatta
		Pain Blanc
		Pain complet
		Pain De Seigle
	Surgelé	Pain aux céréales
		Pain Sans Levain
		Couronne De Pain
		Tresse Briochee
		Baguette
Petits Pains	Surgelé	Pain
		Précuite
	Fraîche	

## Catégorie d'aliments: Gâteaux, desserts

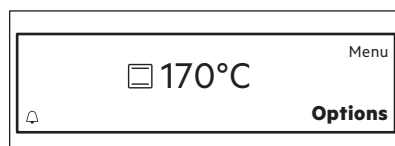
Plat	
Moule à gâteau	Gâteau Aux Amandes
	Tarte Aux Pommes
	Brioche
	Gâteau Au Fromage
	Tarte aux pommes, couv.
	Fond de tarte sablé
	Fond de tarte en génoise
	Gâteau Savoie Madère
	Kouglof
	Génoise/ Gâteau Savoie
Tartes	

Plat		
Gâteau sur plaque	Strudel aux pommes surg.	
	Brownies	
	Gâteau Au Fromage	
	Brioche Noël Fruits (Stollen)	
	Crumble	
	Gâteau Aux Fruits	Pâte sablée
		Pâte À Génoise
		Pâte Levée
	Génoise/ Gâteau Savoie	
	Gâteau Au Sucre	
Gâteau Roulé		
Tarte suisse, sucrée		
Gâteau À Base De Levure		



Plat	
Petites pâtisseries	Petits gâteaux
	Choux À La Crème
	Éclairs
	Macarons
	Madeleines, Muffins
	Tresses Feuilletées
	Pâtisseries Feuilletées
	Biscuits Sablés
Ragoût, sucré	



## 6.3 Options






Options	Description
Réglages du minuteur	Contient une liste des fonctions de l'horloge.
Préchauffage Rapide	Pour diminuer le temps de chauffe du mode de cuisson en cours. Marche / Arrêt
Eclairage Four	Marche / Arrêt

## 7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

### 7.1 Réglages du minuteur

Fonction de l'horloge	Utilisation
 Minuteur progressif	Surveille automatiquement la durée de fonctionnement de la fonction. Vous pouvez activer ou désactiver l'affichage du Minuteur progressif.
 Durée	Pour définir la durée de fonctionnement. <sup>1)</sup>

Fonction de l'horloge	Utilisation
 Fin	<p>Pour régler l'heure de fin d'un mode de cuisson. Cette option est uniquement disponible lorsque Durée est activé. Vous pouvez utiliser les fonctions Durée et Fin en même temps pour allumer et éteindre automatiquement l'appareil au bout d'un certain temps. <sup>1)</sup></p>
 Rappel	<p>Pour régler un décompte. <sup>1)</sup>          Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement de l'appareil.          Choisissez  et réglez le temps. Lorsque la durée programmée s'est écoulée, un signal sonore retentit. Appuyez sur la manette rotative pour arrêter le signal.          Le Rappel peut également être utilisé lorsque l'appareil est éteint.</p>

<sup>1)</sup> Maximum 23 h 59 min

## 8. UTILISATION DES ACCESSOIRES



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

### 8.1 Sonde alimentaire

La Sonde alimentaire mesure la température à l'intérieur des aliments. L'appareil s'éteint lorsque la température réglée est atteinte.

Vous devez régler deux températures :

- la température du four (minimum 120 °C),
- la température à cœur.



**ATTENTION!**  
 N'utilisez que l'accessoire fourni ou des pièces de rechange originales.

Pour de meilleurs résultats :

- Les ingrédients doivent être à température ambiante.
- N'utilisez pas la Sonde alimentaire avec les plats liquides.
- En cours de cuisson, la Sonde alimentaire doit rester à l'intérieur du plat et sa fiche doit rester insérée dans la prise.

- Utilisez les réglages recommandés pour la sonde à viande.



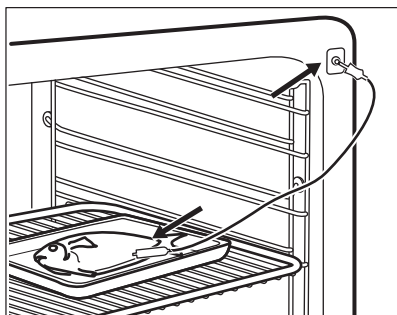
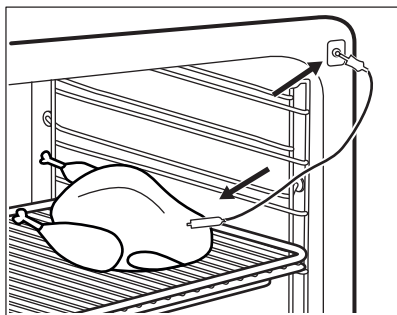
**AVERTISSEMENT!**  
 Reportez-vous au chapitre « Conseils ».




L'appareil calcule une heure approximative de fin de cuisson. Elle dépend de la quantité d'aliments, de la fonction du four et de la température sélectionnées.

### Catégorie d'aliments : viande, volaille et poisson

1. Allumez l'appareil.
2. Insérez le bout de la Sonde alimentaire au centre de la viande ou du poisson, dans la partie la plus épaisse. Veillez à ce qu'au moins les 3/4 de la Sonde alimentaire soient à l'intérieur de l'aliment.
3. Branchez la fiche de la Sonde alimentaire dans la prise, à l'avant de l'appareil.



Le symbole Sonde alimentaire  s'affiche.

4. Réglez la température à cœur.
  5. Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.
- Dès que le plat atteint la température définie, un signal sonore retentit. L'appareil s'éteint automatiquement.
6. Appuyez sur la manette rotative pour arrêter le signal.
  7. Débranchez la fiche de la Sonde alimentaire de la prise et sortez le plat de l'appareil.



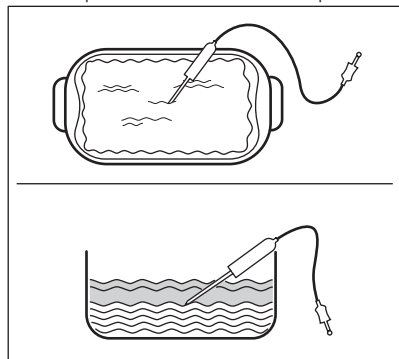
#### AVERTISSEMENT!

Veillez à ne pas vous brûler car la Sonde alimentaire chauffe. Faites attention en la débranchant et en la retirant du plat.

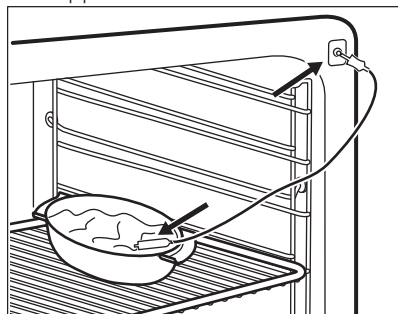
### Catégorie d'aliments : ragoût


1. Allumez l'appareil.
2. Versez la moitié des ingrédients dans un plat à gratin.
3. Introduisez la pointe de la Sonde alimentaire exactement au centre du ragoût. La Sonde alimentaire doit être stabilisé à un endroit en cours

de cuisson. Pour y parvenir, utilisez un ingrédient solide. Utilisez le bord du plat pour soutenir la poignée en silicone de la Sonde alimentaire. L'extrémité de la Sonde alimentaire ne doit pas toucher le fond du plat.



4. Couvrez la Sonde alimentaire avec le reste des ingrédients.
5. Branchez la fiche de la Sonde alimentaire dans la prise, à l'avant de l'appareil.



Le symbole Sonde alimentaire  s'affiche.


6. Réglez la température à cœur.
  7. Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.
- Dès que le plat atteint la température définie, un signal sonore retentit. L'appareil s'éteint automatiquement.
8. Appuyez sur la manette rotative pour arrêter le signal.
  9. Débranchez la fiche de la Sonde alimentaire de la prise et sortez le plat de l'appareil.

**AVERTISSEMENT!**

Veillez à ne pas vous brûler car la Sonde alimentaire chauffe. Faites attention en la débranchant et en la retirant du plat.

**Modification de la température à cœur**

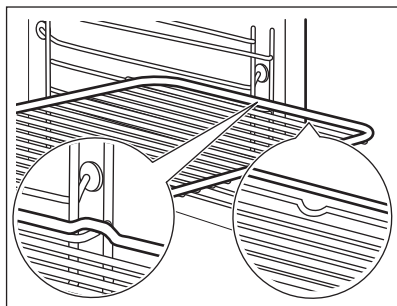
Vous pouvez modifier à tout moment la température à cœur et la température du four durant la cuisson.

1. Sélectionnez  sur l'affichage.
2. Tournez la manette rotative pour changer la température.
3. Appuyez pour confirmer.

**8.2 Installation des accessoires**

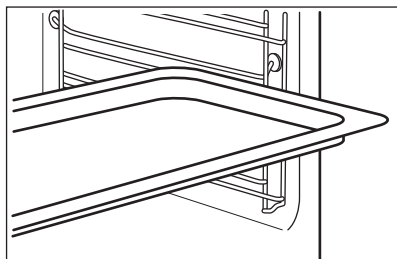
Grille métallique :

Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas.



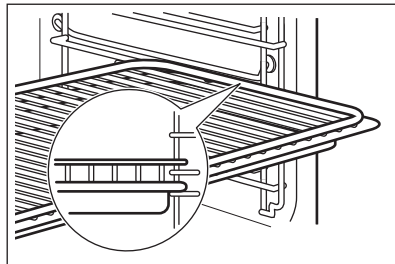
Plateau de cuisson / Plat à rôtir :

Poussez le plateau de cuisson / plat à rôtir entre les rails du support de grille.



Grille métallique et plateau de cuisson / plat à rôtir ensemble :

Poussez le plateau de cuisson / plat à rôtir entre les rails du support de grille et glissez la grille métallique entre les rails se trouvant juste au-dessus.



Les petites indentations sur le dessus apportent plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser.

**8.3 Rails télescopiques - insertion des accessoires**

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.

**ATTENTION!**

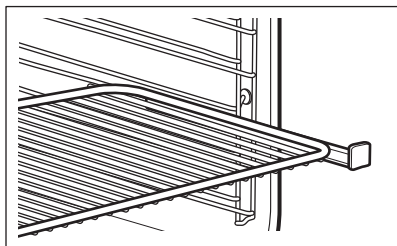
Assurez-vous d'avoir poussé complètement les rails télescopiques dans l'appareil avant de fermer la porte du four.

Grille métallique :

Placez la grille métallique sur les rails télescopiques de manière à ce que les tiges de guidage soient orientées vers le bas.

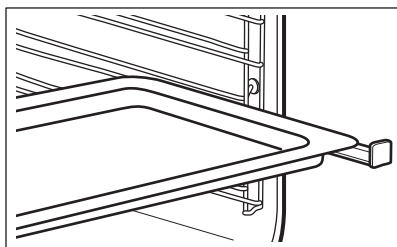


Le rebord élevé de la grille métallique est un dispositif complémentaire pour empêcher les ustensiles de cuisine de glisser.



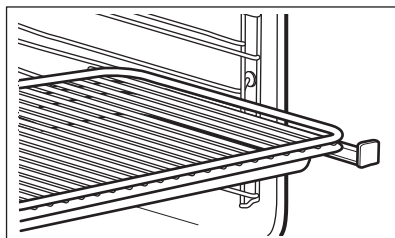
Plat à rôtir :

Posez le plat à rôtir sur les rails  
télescopiques.



Grille métallique et plat à rôtir  
ensemble :

Posez la grille métallique et le plat à rôtir  
ensemble sur les rails télescopiques.



## 9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### 9.1 Arrêt automatique

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

Température (°C)	Arrêt automatique au bout de (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - Maximum	1.5



L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage Four, Sonde alimentaire, Durée, Fin.

### 9.2 Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement, 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.

## 10. 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.

## 10.1 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.

## 10.2 Conseils pour les modes de cuisson spécifiques du four

### Maintien Au Chaud

Utilisez cette fonction pour garder un plat au chaud.

La température se règle automatiquement sur 80 °C.

### Chauffe-Plats

Pour réchauffer les assiettes et les plats.

Répartissez les plats et les assiettes sur la grille. Déplacez les piles au bout de la

moitié du temps de réchauffement (échangez haut et bas).

La température automatique est de 70 °C.

Position de la grille conseillée : 3.

## 10.3 Cuisson

- Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien appareil. Adaptez vos réglages habituels comme la température, le temps de cuisson et les positions des grilles aux valeurs fournies dans les tableaux.
- La première fois, utilisez la température la plus basse.
- Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.
- Le temps de cuisson peut être prolongé de 10 à 15 minutes, si vous cuisez des gâteaux sur plusieurs niveaux.
- Les gâteaux et petites pâtisseries placés à différentes hauteurs ne dorent pas toujours de manière homogène au début. Dans ce cas, ne modifiez pas la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.
- Les plateaux insérés dans le four peuvent se tordre en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, cette torsion disparaît.

## 10.4 Conseils de cuisson

Résultats de cuisson	Cause probable	Solution
Le dessous du gâteau n'est pas suffisamment doré.	La position de la grille est incorrecte.	Placez le gâteau sur un niveau plus bas.
Le gâteau s'effrite et devient pâteux, plein de grumeaux, juteux.	La température du four est trop élevée.	Réglez une température de cuisson légèrement inférieure la prochaine fois.
Le gâteau s'effrite et devient pâteux, plein de grumeaux, juteux.	Durée de cuisson trop courte.	Réglez une durée de cuisson plus longue. <b>Vous ne pouvez pas diminuer les temps de cuisson en augmentant la température.</b>

Résultats de cuisson	Cause probable	Solution
Le gâteau s'effrite et devient 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 une durée de cuisson inférieure 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.

## 10.5 Cuisson sur un seul niveau :

Cuisson dans des moules

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

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Apple pie / Tourte aux pommes (2 moules Ø 20 cm, disposés en diagonale)	Chaleur Tour-nante	160	60 - 90	2
Apple pie / Tourte aux pommes (2 moules Ø 20 cm, disposés en diagonale)	Convection naturelle	180	70 - 90	1
Gâteau au fromage	Convection naturelle	170 - 190	60 - 90	1

1) Préchauffez le four.

#### Gâteaux/Petites pâtisseries/Pains sur plateaux de cuisson

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



Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gâteau aux amandes et au beurre / gâteaux au sucre	Convection naturelle	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) <sup>2)</sup>	Chaleur Tour-nante	150	35 - 55	3
Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) <sup>2)</sup>	Convection naturelle	170	35 - 55	3
Tartes aux fruits sur pâte sablée	Chaleur Tour-nante	160 - 170	40 - 80	3
Gâteaux à pâte levée à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise)	Convection naturelle	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 80	3

1) Préchauffez le four.

2) Utilisez un plat à rôtir.

#### Biscuits/Gâteaux secs

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Biscuits sablés	Chaleur Tour-nante	150 - 160	10 - 20	3
Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées	Chaleur Tour-nante	140	20 - 35	3
Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées	Convection naturelle	160 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Biscuits à base de génoise	Chaleur Tour-nante	150 - 160	15 - 20	3
Pâtisseries à base de blancs d'œufs/Meringues	Chaleur Tour-nante	80 - 100	120 - 150	3

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Macarons	Chaleur Tour-nante	100 - 120	30 - 50	3
Biscuits/ Gâteaux secs à base de pâte le- vée	Chaleur Tour-nante	150 - 160	20 - 40	3
Pâtisseries feuil- letées	Chaleur Tour-nante	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Petits Pains	Chaleur Tour-nante	160 <sup>1)</sup>	10 - 25	3
Petits Pains	Convection na- turelle	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	3
Small cakes / Petits gâteaux (20 par plateau)	Chaleur Tour-nante	150 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Small cakes / Petits gâteaux (20 par plateau)	Convection na- turelle	170 <sup>1)</sup>	20 - 30	3

<sup>1)</sup> Préchauffez le four.

## 10.6 Gratins

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gratin de pâtes	Convection na- turelle	180 - 200	45 - 60	1
Lasagnes	Convection na- turelle	180 - 200	25 - 40	1
Gratin de légu- mes <sup>1)</sup>	Gril + Chaleur tournante	160 - 170	15 - 30	1
Baguettes gar- nies de fromage fondu	Chaleur Tour-nante	160 - 170	15 - 30	1
Gratins sucrés	Convection na- turelle	180 - 200	40 - 60	1
Gratins de pois- son	Convection na- turelle	180 - 200	30 - 60	1

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Légumes farcis	Chaleur Tour- nante	160 - 170	30 - 60	1

1) Préchauffez le four.

## 10.7 Chaleur Tournante Humide

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gratin de pâtes	200 - 220	45 - 55	3
Gratin de pommes de terre	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagnes	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Pudding	190 - 200	55 - 70	3
Riz au lait	170 - 190	45 - 60	3
Gâteau aux pommes, avec une pâte à génoise (gâteau rond)	160 - 170	70 - 80	3
Pain blanc	190 - 200	55 - 70	3

## 10.8 Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez la fonction : Chaleur Tournante.

Gâteaux / pâtisseries / pains sur plateaux de cuisson

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	
			2 positions	3 positions
Choux à la crème / éclairs	160 - 180 <sup>1)</sup>	25 - 45	1 / 4	-
Crumble sec	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

1) Préchauffer le four.

Biscuits/small cakes/petits gâteaux/petites pâtisseries/petits pains

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	
			2 positions	3 positions
Biscuits sablés	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	
			2 positions	3 positions
Short bread / Biscuits / Tresses	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Biscuits à base de pâte à génoise	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Biscuits à base de blancs d'œufs, meringues	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Macarons	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Biscuits/ Gâteaux secs à base de pâte levée	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Pâtisseries feuilletées	170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 50	1 / 4	-
Petits pains	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Petits gâteaux (20 par plateau)	150 <sup>1)</sup>	23 - 40	1 / 4	-

<sup>1)</sup> Préchauffer le four.

## 10.9 Chaleur tournante + Sole

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pizza (pâte fine)	200 - 230 <sup>1)2)</sup>	15 - 20	2
Pizza (bien garnie)	180 - 200	20 - 30	2
Tartes	180 - 200	40 - 55	1
Quiche aux épinards	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Flan suisse	170 - 190	45 - 55	1
Tarte aux pommes, couv.	150 - 170	50 - 60	1
Tourte aux légumes	160 - 180	50 - 60	1
Pain sans levain	230 - 250 <sup>1)</sup>	10 - 20	2

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Quiche à pâte feuilletée	160 - 180 <sup>1)</sup>	45 - 55	2
Flammekuche (plat alsacien semblable à une pizza)	230 - 250 <sup>1)</sup>	12 - 20	2
Piroggen (version russe de la calzone)	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25	2

1) Préchauffez le four.

2) Utilisez un plat à rôtir.

## 10.10 Rôtissage

- Utilisez des plats résistants à la chaleur pour le rôtissage. Reportez-vous aux instructions du fabricant du plat.
- Vous pouvez cuire de gros rôtis directement dans le plat à rôtir ou sur la grille métallique en plaçant le plat à rôtir en dessous.
- Versez un peu de liquide dans le plat à rôtir pour éviter que les jus et graisses de la viande ne brûlent sur la surface.
- Tous les types de viande pouvant être dorés ou ayant une peau peuvent être rôtis dans le plat à rôtir sans couvercle.
- Si nécessaire, retournez le rôti à la moitié ou aux 2 tiers du temps de cuisson.
- Pour obtenir une viande plus juteuse :
  - faites rôtir les viandes maigres dans le plat à rôtir avec le couvercle, ou utilisez un sachet de cuisson.
  - faites rôtir la viande et le poisson par morceaux d'au moins 1 kg.
  - arrosez les gros rôtis et les volailles avec leur jus plusieurs fois en cours de cuisson.

## 10.11 Tableaux de rôtissage

Bœuf

Plat	Quantité	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Bœuf braisé	1 - 1,5 kg	Convection naturelle	230	120 - 150	1
Rôti ou filet de bœuf : saignant	par cm d'épaisseur	Gril + Chaleur tournante	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6	1
Rôti ou filet de bœuf : à point	par cm d'épaisseur	Gril + Chaleur tournante	180 - 190 <sup>1)</sup>	6 - 8	1
Rôti ou filet de bœuf : bien cuit	par cm d'épaisseur	Gril + Chaleur tournante	170 - 180 <sup>1)</sup>	8 - 10	1

1) Préchauffez le four.

## Porc

Plat	Quantité	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Épaule/collet/jambon à l'os	1 - 1,5 kg	Gril + Chaleur tournante	160 - 180	90 - 120	1
Côtelette/côte levée	1 - 1,5 kg	Gril + Chaleur tournante	170 - 180	60 - 90	1
Pâté à la viande	750 g - 1 kg	Gril + Chaleur tournante	160 - 170	50 - 60	1
Jarret de porc (précuit)	750 g - 1 kg	Gril + Chaleur tournante	150 - 170	90 - 120	1

## Veau

Plat	Quantité (kg)	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Rôti de veau	1	Gril + Chaleur tournante	160 - 180	90 - 120	1
Jarret de veau	1.5 - 2	Gril + Chaleur tournante	160 - 180	120 - 150	1

## Agneau

Plat	Quantité (kg)	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gigot d'agneau/Rôti d'agneau	1 - 1.5	Gril + Chaleur tournante	150 - 170	100 - 120	1
Selle d'agneau	1 - 1.5	Gril + Chaleur tournante	160 - 180	40 - 60	1

## Gibier

Plat	Quantité	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Râble/Cuisse de lièvre	jusqu'à 1 kg	Convection naturelle	230 <sup>1)</sup>	30 - 40	1
Selle de chevreuil	1,5 - 2 kg	Convection naturelle	210 - 220	35 - 40	1

Plat	Quantité	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Cuissot de chevreuil	1,5 - 2 kg	Convection naturelle	180 - 200	60 - 90	1

1) Préchauffez le four.

#### Volaille

Plat	Quantité	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Morceaux de volaille	200 - 250 g chacun	Gril + Chaleur tournante	200 - 220	30 - 50	1
Demi-poulet	400 - 500 g chacun	Gril + Chaleur tournante	190 - 210	35 - 50	1
Poulet, poularde	1 - 1,5 kg	Gril + Chaleur tournante	190 - 210	50 - 70	1
Canard	1,5 - 2 kg	Gril + Chaleur tournante	180 - 200	80 - 100	1
Oie	3,5 - 5 kg	Gril + Chaleur tournante	160 - 180	120 - 180	1
Dinde	2,5 - 3,5 kg	Gril + Chaleur tournante	160 - 180	120 - 150	1
Dinde	4 - 6 kg	Gril + Chaleur tournante	140 - 160	150 - 240	1

#### Poisson (à l'étuvée)

Plat	Quantité (kg)	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Poisson entier	1 - 1,5	Convection naturelle	210 - 220	40 - 60	1

## 10.12 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.
- Faites toujours préchauffer le four à vide avec les fonctions de gril pendant 5 minutes.

**ATTENTION!**

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

## Gril

Plat	Température (°C)	Durée (min)		Positions des grilles
		1re face	2e face	
Rôti de boeuf	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Filet de bœuf	230	20 - 30	20 - 30	3
Rôti/Filet de porc	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Rôti/Filet de veau	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Rôti/Filet d'agneau	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Poisson entier, 500 - 1 000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

## Gril Fort

Plat	Durée (min)		Positions des grilles
	1re face	2e face	
Burgers / Steaks hachés	8 - 10	6 - 8	4
Filet de porc	10 - 12	6 - 10	4
Saucisses	10 - 12	6 - 8	4
Filet / Steaks de veau	7 - 10	6 - 8	4
Toast / Toasts	1 - 3	1 - 3	5
Toasts avec garniture	6 - 8	-	4

## 10.13 Sole + Gril + Chaleur tournante

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pizza surgelée	200 - 220	15 - 25	2
Pizza épaisse surgelées	190 - 210	20 - 25	2
Pizza fraîche (précuite)	210 - 230	13 - 25	2



Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Parts de pizza surgelées	180 - 200	15 - 30	2
Frites, fines	200 - 220	20 - 30	3
Frites, épaisses	200 - 220	25 - 35	3
Potatoes/Pomme Quartier	220 - 230	20 - 35	3
Galettes De Pommes De T.	210 - 230	20 - 30	3
Lasagnes / Cannelloni, frais	170 - 190	35 - 45	2
Lasagnes surgelées	160 - 180	40 - 60	2
Fromage cuit au four	170 - 190	20 - 30	3
Ailes De Poulet	190 - 210	20 - 30	2

#### Plats préparés surgelés

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pizza surgelée	Convection naturelle	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage	3
Frites <sup>1)</sup> (300 - 600 g)	Convection naturelle ou Gril + Chaleur tournante	200 - 220	comme indiqué sur l'emballage	3
Baguettes	Convection naturelle	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage	3
Gâteaux aux fruits	Convection naturelle	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage	3

<sup>1)</sup> Retournez les frites 2 ou 3 fois pendant la cuisson.

## 10.14 Cuisson Basse Température

Utilisez cette fonction pour préparer des morceaux de viande et de poisson tendres et faibles en graisse avec une température à cœur de 65 °C maximum. Cette fonction n'est pas applicable à certaines recettes, telles que des morceaux à braiser ou des rôtis de porc gras. Vous pouvez utiliser la sonde à viande pour vous assurer que la

température à cœur de la viande est correcte (reportez-vous au tableau de la sonde à viande).

Dans les 10 premières minutes, vous pouvez régler une température comprise entre 80 °C et 150 °C. La température par défaut est de 90 °C. Une fois la température réglée, le four continue sa cuisson à 80 °C. N'utilisez pas cette fonction avec de la volaille.



N'utilisez jamais de couvercle lorsque vous recourez à ce mode de cuisson.

1. Saisissez la viande dans une poêle sur la table de cuisson pendant 1 à 2 minutes à très haute température.
2. Placez la viande avec le plat à rôtir chaud dans le four, sur la grille métallique.
3. Placez la sonde à viande dans la viande.
4. Sélectionnez la fonction : Cuisson Basse Température et réglez la température à cœur finale.

Plat	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Rôti de boeuf	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Filet de bœuf	1 - 1.5	120	90 - 150	3
Rôti de veau	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Steaks	0.2 - 0.3	120	20 - 40	3

## 10.15 Décongélation

- Retirez l'emballage des aliments puis placez-les dans une assiette.
- Utilisez la première position de grille en partant du bas.
- Ne couvrez pas les aliments d'un bol ni d'une assiette car cela pourrait allonger le temps de décongélation.

Plat	Quantité	Durée de décongélation (min)	Décongélation complémentaire (min)	Commentaires
Poulet	1 kg	100 - 140	20 - 30	Placez le poulet sur une soucoupe retournée, posée sur une grande assiette. Retournez à la moitié du temps.
Viande	1 kg	100 - 140	20 - 30	Retournez à la moitié du temps.
Viande	500 g	90 - 120	20 - 30	Retournez à la moitié du temps.
Truite	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Fraises	300 g	30 - 40	10 - 20	-
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	1,4 kg	60	60	-

## 10.16 Stérilisation

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

### Baies

Plat	Température (°C)	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Continuez la cuisson à 100 °C (min)
Fraises / Myrtilles / Framboises / Groseilles à maquereau mûres	160 - 170	35 - 45	-

### Fruits à noyau

Plat	Température (°C)	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Continuez la cuisson à 100 °C (min)
Poires / Coings / Prunesses	160 - 170	35 - 45	10 - 15

### Légumes

Plat	Température (°C)	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Continuez la cuisson à 100 °C (min)
Carottes <sup>1)</sup>	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Concombres	160 - 170	50 - 60	-
Bouquet croquant de légumes	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Chou-rave / Petits pois / Asperges	160 - 170	50 - 60	15 - 20

<sup>1)</sup> Laissez reposer dans le four après qu'il soit éteint.

## 10.17 Déshydratation

- 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

Plat	Température (°C)	Durée (h)	Positions des grilles	
			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

Plat	Température (°C)	Durée (h)	Positions des grilles	
			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

## 10.18 Pain

Le préchauffage n'est pas recommandé.

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pain Blanc	180 - 200	40 - 60	2
Baguette	200 - 220	35 - 45	2
Brioche	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Pain De Seigle	190 - 210	50 - 70	2
Pain complet	180 - 200	50 - 70	2
Pain aux céréales	170 - 190	60 - 90	2

## 10.19 Tableau de la Sonde alimentaire

Bœuf	Température à cœur du plat (°C)		
	Saignant	À point	Bien cuit
Rôti de bœuf	45	60	70
Aloyau	45	60	70

Bœuf	Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Pâté à la viande	80	83	86

Porc	Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Jambon Rôti	80	84	88
Côtelette (selle), Filet mignon de porc fumé Filet mignon fumé, poché	75	78	82

Veau	Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Rôti de veau	75	80	85
Jarret de veau	85	88	90

Mouton / agneau	Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Gigot de mouton	80	85	88
Selle de mouton	75	80	85
Gigot d'agneau Rôti d'agneau	65	70	75

Gibier	Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Râble de lièvre, Selle de chevreuil	65	70	75
Cuisse de lièvre Lièvre entier Cuissot de chevreuil	70	75	80

Volaille	Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Poulet (entier / moitié / blanc)	80	83	86
Canard (entier / moitié) Dinde (entière / blanc)	75	80	85
Canard (magret)	60	65	70

Poisson (saumon, truite, sandre)	Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Poisson (entier / gros / vapeur) Poisson (entier / gros / rôti)	60	64	68

Ragoût - Légumes précuits	Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Ragoût de courgettes, Ragoût de brocolis, Ragoût de fenouil	85	88	91

Ragoûts - Salés	Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Cannelloni Lasagnes Gratin de pâtes	85	88	91

Ragoûts - Sucrés	Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Ragoût au pain blanc avec / sans fruits, Ragoût de porridge au riz avec / sans fruits, Ragoût sucré aux nouilles	80	85	90

## 11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



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

### 11.1 Remarques concernant l'entretien

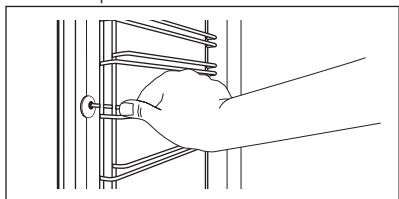
- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.
- Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.

- 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 plus 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-adhésifs, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Cela risque d'endommager le revêtement anti-adhésif.

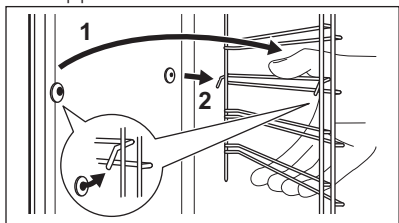
## 11.2 Retrait des supports de grille

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.

## 11.3 Nettoyage par pyrolyse



### ATTENTION!

Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles.



### Le nettoyage par pyrolyse ne peut pas démarrer :

- Si vous n'avez pas retiré la fiche de la sonde à viande de la prise.
- Si vous n'avez pas complètement fermé la porte du four.

Retirer les plus grosses salissures à la main.



### ATTENTION!

Si un autre appareil est installé dans le même meuble, ne l'utilisez pas en même temps que la fonction : Nettoyage par pyrolyse. Vous risqueriez d'endommager l'appareil.

1. 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.
2. Allumez l'appareil.
3. Sélectionnez le Menu, puis appuyez sur la manette rotative pour confirmer.
4. Sélectionnez Nettoyage par pyrolyse, puis appuyez sur la manette rotative pour confirmer.
5. Réglez la durée du processus de nettoyage :

Options	Description
Rapide	1 h pour un four peu sale
Normale	1 h 30 pour un four normalement sale
Renforcée	3 h pour un four très sale

6. Appuyez sur la manette rotative pour confirmer.

**i** La porte du four se verrouille lorsque le nettoyage par pyrolyse démarre et l'éclairage s'éteint. Le ventilateur de refroidissement fonctionne à vitesse élevée.

**i** Pour interrompre le nettoyage par pyrolyse avant qu'il ne soit terminé, éteignez l'appareil.



**AVERTISSEMENT!**

Lorsque le nettoyage est terminé, l'appareil est très chaud. Laissez-le refroidir. Risque de brûlure.

**i** Lorsque le nettoyage est terminé, la porte reste verrouillée pendant la phase de refroidissement du four. Certaines fonctions de l'appareil ne sont pas disponibles pendant la phase de refroidissement.

## 11.4 Nettoyage Conseillé

Lorsque le rappel s'affiche, il est nécessaire d'effectuer le nettoyage. Exécuter la fonction Nettoyage par pyrolyse.

## 11.5 Retrait et installation de la porte

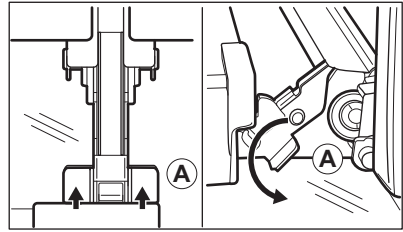
Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que le panneau de verre intérieur afin de les nettoyer. Le nombre de panneaux de verre varie selon les modèles.



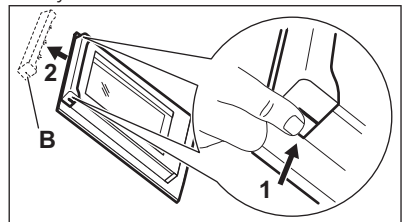
**AVERTISSEMENT!**

Soyez prudent lorsque vous démontez la porte de l'appareil. Elle est lourde.

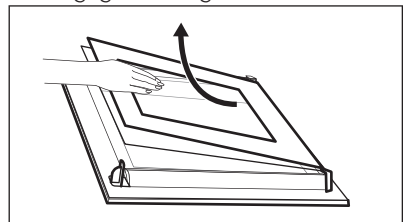
1. Ouvrez complètement la porte.
2. Appuyez complètement sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.



3. Fermez la porte du four à la première position (angle d'environ 70°).
4. Tenez la porte en plaçant vos mains de chaque côté de la porte et soulevez celle-ci en la tirant en biais vers le haut.
5. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable. Cela permet d'éviter les rayures.
6. Saisissez les deux côtés du cache (B) situé sur l'arête supérieure de la porte et poussez-le vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture.



7. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.
8. Saisissez un panneau de verre à la fois par son bord supérieur et dégagez-le du guide en le soulevant.



9. Nettoyez le panneau de verre à l'eau savonneuse. Séchez soigneusement le panneau de verre.

Une fois le nettoyage terminé, suivez les étapes ci-dessus en sens inverse. Installez d'abord le plus petit des



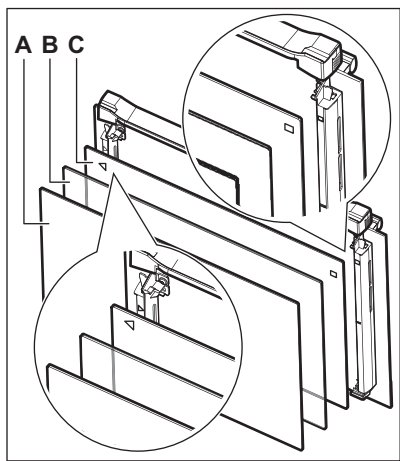
panneaux, puis le plus grand, et terminez par la porte.



#### AVERTISSEMENT!

Assurez-vous que les panneaux en verre sont insérés dans la bonne position, car la surface de la porte pourrait surchauffer.

Veillez à replacer les panneaux de verre (C, B et A) dans le bon ordre. Commencez par insérer le panneau C, lequel dispose d'un carré imprimé du côté gauche, et d'un triangle imprimé du côté droit. Vous trouverez également ces symboles gravés sur le cadre de la porte. Le triangle sur le panneau doit correspondre au triangle du cadre de la porte, tout comme le carré. Après cela, insérez les deux autres panneaux de verre.



## 11.6 Remplacement de l'éclairage

Placez un chiffon au fond de la cavité de l'appareil. Cela évitera d'endommager le diffuseur en verre et la cavité.



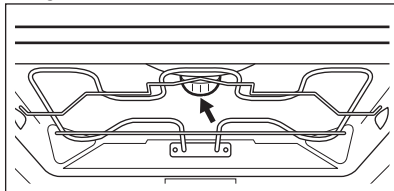
#### AVERTISSEMENT!

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

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

### Éclairage supérieur

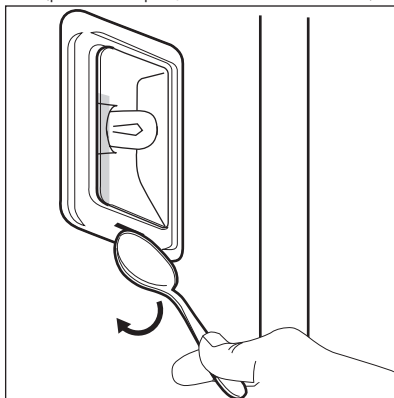
1. Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant vers la gauche.



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

### Éclairage latéral

1. Sortez le support de grille gauche pour accéder à l'éclairage.
2. Retirez le diffuseur en verre à l'aide d'un objet mince et non tranchant (par exemple, une cuillère à café).



3. Nettoyez-le.
4. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
5. Remettez en place le diffuseur en verre.
6. Remontez le support de grille de gauche.

## 12. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 12.1 En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause probable	Solution
Vous ne pouvez pas allumer le four ni le faire fonctionner.	Le four n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique (reportez-vous au schéma de branchement).
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 porte n'est pas fermée correctement.	Fermez complètement la porte.
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'ampoule.
L'affichage vous indique que vous devez sélectionner la Langue	Il y a eu une coupure de courant pendant plus de 3 jours.	Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation ».
L'affichage indique « F111 ».	La fiche de la sonde à viande n'est pas enfoncée correctement dans la prise.	Insérez la fiche de la sonde à viande aussi loin que possible dans la prise.

Problème	Cause probable	Solution
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche.	Une anomalie électrique est survenue.	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente.</li> </ul>
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.
L'affichage vous indique que vous devez sélectionner la Langue.	Le mode démo est activé.	Désactivez le mode Démo dans le Menu : Réglages De Base: Démo. Code d'activation / de désactivation : 2468.

## 12.2 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.)	.....

## 13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### 13.1 Fiche du produit et informations conformément à la norme EU 65-66/2014

Nom du fournisseur	AEG
--------------------	-----

Identification du modèle	BPE842320B BPE842320M BPE842320W BPK842320B BPK842320M BPK842320W	
Index d'efficacité énergétique	81.2	
Classe d'efficacité énergétique	A+	
Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel	1.09 kWh/cycle	
Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé	0.69 kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume	71 l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	BPE842320B	42.0 kg
	BPE842320M	39.5 kg
	BPE842320W	39.5 kg
	BPK842320B	42.0 kg
	BPK842320M	42.0 kg
	BPK842320W	42.0 kg

EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Plages, fours, fours à vapeur et grils - Méthodes de mesure des performances.

### 13.2 Économies d'énergie



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

#### Conseils généraux

Assurez-vous que la porte du four est correctement fermée lorsque vous faites fonctionner l'appareil, et ouvrez-la le moins possible durant la cuisson.

Utilisez des plats en métal pour augmenter les économies d'énergie .

Si possible, ne préchauffez pas le four avant d'y introduire vos aliments.

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température du four au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson, en fonction de la durée de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

#### Cuisson avec ventilation

Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.

#### Chaleur résiduelle

Pour certaines fonctions du four, si un programme avec sélection du temps (Durée ou Fin) est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les

éléments chauffants se désactivent automatiquement plus tôt.

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner.

#### **Maintien des aliments au chaud**

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud. La température ou l'indicateur de la chaleur résiduelle s'affichent.

#### **Cuisson avec l'éclairage éteint**

Désactivez l'éclairage durant la cuisson et réactivez-le uniquement lorsque c'est nécessaire.

#### **Chaleur Tournante Humide**


Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Son

fonctionnement est tel que la température dans la cavité du four peut être différente de la température affichée durant le cycle de cuisson et les temps de cuisson peuvent différer des temps de cuisson d'autres programmes.

Lorsque vous utilisez Chaleur Tournante Humide, la lampe s'éteint automatiquement après 30 secondes. Vous pouvez activer la lampe à nouveau, mais cette action réduira l'économie d'énergie escomptée.

## 14. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et

électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.









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



867335479-B-072017



**AEG**