

USER MANUAL



POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour vous offrir des performances irréprochables pendant longtemps, avec des technologies innovantes qui simplifient la vie : autant de caractéristiques que vous ne trouverez peut-être pas sur des appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.

Visitez notre site internet sur :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :

www.aeg.com/support



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

www.registeraeg.com



Acheter des accessoires, des consommables et des pièces de rechange d'origine pour votre appareil :

www.aeg.com/shop

SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE


Utilisez toujours des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, Numéro de série.

Les informations se trouvent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Mise en garde-Information de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	5
1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables.....	5
1.2 Consignes générales de sécurité.....	6
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	7
2.1 Installation.....	7
2.2 Raccordement électrique.....	8
2.3 Utilisation.....	8
2.4 Entretien et Nettoyage.....	9
2.5 Cuisson à la vapeur.....	10
2.6 Éclairage intérieur.....	10
2.7 Maintenance.....	10
2.8 Mise au rebut.....	10
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	11
3.1 Présentation générale.....	11
3.2 Accessoires.....	11
4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR.....	13
4.1 Bandeau de commande.....	13
4.2 Afficheur.....	13
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	16
5.1 Premier nettoyage.....	16
5.2 Premier raccordement.....	16
5.3 Connexion Wi-Fi.....	16
5.4 Préchauffage initial.....	17
5.5 Comment régler : Dureté de l'eau.....	17
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	19
6.1 Comment régler : Modes de cuisson.....	19
6.2 Bac à eau.....	20
6.3 Conseils d'utilisation : Bac à eau.....	20
6.4 Comment régler : Steamify - Mode de cuisson vapeur.....	21
6.5 Comment régler : Cuisson sous-vide.....	22
6.6 Comment régler : Cuisson assistée.....	23
6.7 Modes de cuisson.....	23
6.8 Remarques sur : Chaleur tournante humide.....	26
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	27
7.1 Description des fonctions de l'horloge.....	27
7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge.....	27
8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES.....	30
8.1 Insertion des accessoires.....	30
8.2 Utilisation des rails télescopiques.....	30
8.3 Sonde à viande.....	31
9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	35
9.1 Comment enregistrer :Favoris.....	35
9.2 Arrêt automatique.....	35
9.3 Ventilateur de refroidissement.....	35

TABLE DES MATIÈRES

10. CONSEILS.....	36
10.1 Recommandations de cuisson.....	36
10.2 Chaleur tournante humide.....	36
10.3 Chaleur tournante humide - accessoires recommandés.....	37
10.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests.....	37
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	41
11.1 Remarques concernant l'entretien.....	41
11.2 Comment enlever : Supports de grille	41
11.3 Utilisation : Nettoyage vapeur.....	42
11.4 Nettoyage conseillé.....	42
11.5 Comment nettoyer : Bac à eau.....	43
11.6 Utilisation : Détartrage.....	43
11.7 Rappel de détartrage.....	44
11.8 Utilisation : Rinçage.....	45
11.9 Rappel de séchage.....	45
11.10 Comment utiliser : Séchage.....	45
11.11 Comment démonter et installer : Porte.....	46
11.12 Comment remplacer : Éclairage.....	47
12. DÉPANNAGE.....	49
12.1 Que faire si	49
12.2 Comment gérer : Codes d'erreur.....	51
12.3 Données de maintenance.....	52
13. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	53
13.1 Caractéristiques techniques.....	53
14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	54
14.1 Informations produit et Fiche d'informations produit*.....	54
14.2 Économie d'énergie.....	54
15. STRUCTURE DES MENUS.....	56
15.1 Menu.....	56
15.2 Sous-menu pour : Nettoyage.....	56
15.3 Sous-menu pour : Options.....	57
15.4 Sous-menu pour : Connexions.....	57
15.5 Sous-menu pour : Configuration.....	57
15.6 Sous-menu pour : Service.....	58
16. C'EST SIMPLE !.....	59
17. PRENEZ UN RACCOURCI !.....	62

1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus.
- Les enfants entre 3 et 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil et les appareils mobiles avec My AEG Kitchen.
- 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 deviennent chaudes en cours d'utilisation.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

1.2 Consignes générales de sécurité

- 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.
- 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.
- **AVERTISSEMENT** : 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 l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- 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.
- 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.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte du four s'ouvre sans retenue.
- Cet appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé lorsque l'appareil est raccordé à une prise secteur.
- La stabilité de l'élément encastré doit être conforme à la norme DIN 68930.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	600 (600) mm
Largeur du meuble	550 mm
Profondeur du meuble	605 (580) mm
Hauteur de l'avant de l'appareil	594 mm
Hauteur de l'arrière de l'appareil	576 mm
Largeur de l'avant de l'appareil	549 mm
Largeur de l'arrière de l'appareil	548 mm
Profondeur de l'appareil	567 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	546 mm
Profondeur avec porte ouverte	1017 mm
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	550 x 20 mm
Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1500 mm
Vis de montage	4 x 12 mm

2.2 Raccordement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

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

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.
- Ne partagez pas le mot de passe de votre Wi-Fi.

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 fonctionne. 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, d'incendie ou de dommages matériels sur 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 retirez 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 son emballage.

2.5 Cuisson à la vapeur

AVERTISSEMENT!

Risque de brûlures et de dommages matériels à l'appareil.

- La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures :
 - Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque cette fonction est activée. De la vapeur peut s'échapper.
 - Soyez prudent en ouvrant la porte de l'appareil après une cuisson à la vapeur.

2.6 Éclairage intérieur

AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne l'utilisez pas pour éclairer votre logement.
- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

2.7 Maintenance

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

2.8 Mise au rebut

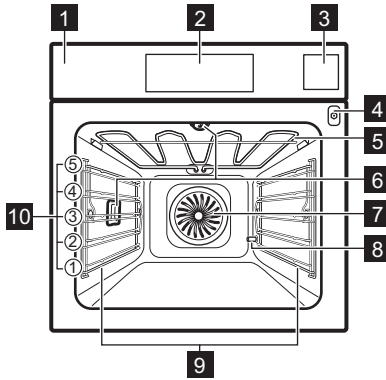
AVERTISSEMENT!

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.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Présentation générale

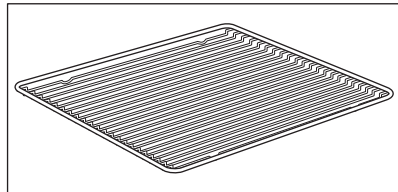


- 1 Bandeau de commande
- 2 Afficheur
- 3 Bac à eau
- 4 Prise pour la sonde à viande
- 5 Élément chauffant
- 6 Éclairage
- 7 Ventilateur
- 8 Sortie du tuyau de détartrage
- 9 Support de grille, amovible
- 10 Position des grilles

3.2 Accessoires

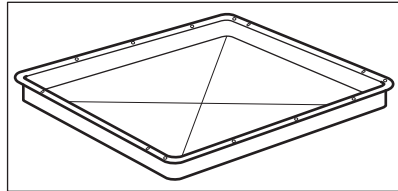
Grille métallique

Pour les plats à rôti, à gratin et les moules à gâteau/pâtisserie.



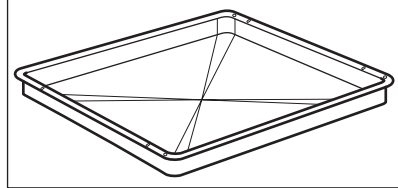
Plateau de cuisson

Pour les gâteaux et les biscuits.



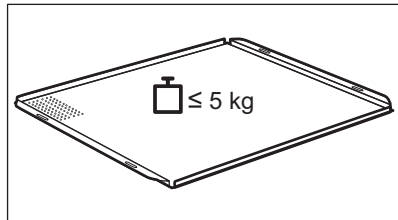
Plat à rôti/gril

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



Plateau à pâtisserie

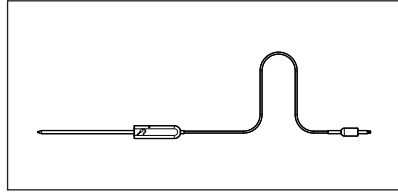
Pour les petits pains, les bretzels et les petites pâtisseries. Convient pour les fonctions de cuisson à la vapeur. La décoloration de la surface n'a aucune incidence sur le fonctionnement.



DESCRIPTION DE L'APPAREIL

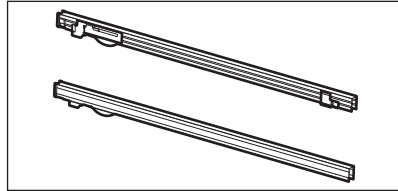
Sonde de cuisson

Pour mesurer la température à l'intérieur des aliments.



Rails télescopiques

Pour insérer et retirer les plateaux et grilles métalliques plus facilement.

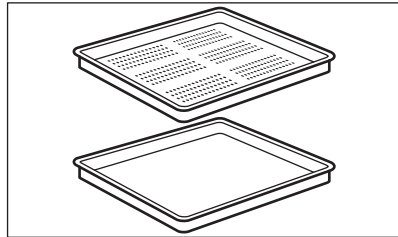


Kit vapeur

Un plat de cuisson perforé et un non perforé.

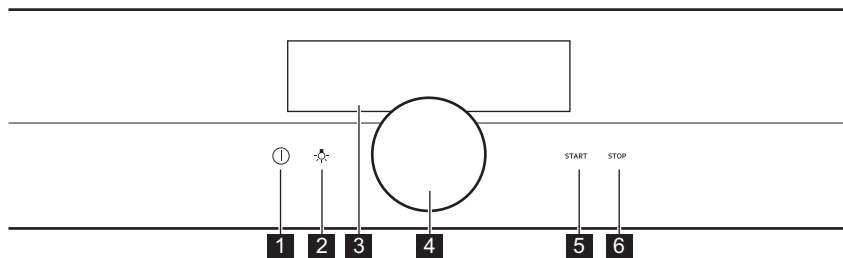
Le kit vapeur évacue l'eau de condensation des aliments au cours de la cuisson à la vapeur.

Utilisez-le pour préparer des légumes, du poisson ou des escalopes de poulet. Le kit n'est pas adapté aux aliments devant cuire dans l'eau, tels que le riz, la polenta ou les pâtes.



4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

4.1 Bandeau de commande



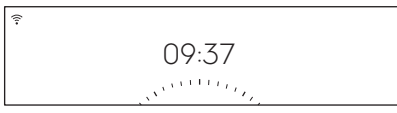
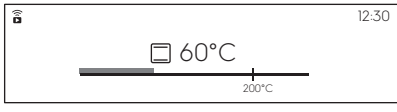
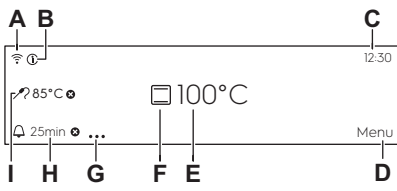
1	Marche / Arrêt	Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre le four.
2	Curseur de l'éclairage	Pour allumer et éteindre l'éclairage.
3	Afficheur	Affiche les réglages actuels du four.
4	Manette rotative	Pour utiliser le four.
5	START	Pour activer la fonction sélectionnée.
6	STOP	Pour désactiver la fonction sélectionnée.

 Appuyer	 Appuyez sur	 Maintenir et tourner
Pour allumer l'écran principal.	Pour confirmer un réglage ou accéder au sous-menu sélectionné.	Pour ajuster les réglages et naviguer dans le menu.

4.2 Afficheur

<p>12:30 200°C</p>	Après avoir allumé l'appareil, l'écran principal s'affiche avec le mode de cuisson et la température par défaut.
------------------------	--

COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR






	<p>Si vous n'utilisez pas le four dans les 2 minutes qui suivent, l'affichage se met en veille.</p>
	<p>Lorsque vous cuisinez, l'affichage indique les fonctions définies, et d'autres options disponibles.</p>
	<p>L'affichage avec le nombre maximal de fonctions réglées.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Wi-Fi (uniquement sur certains modèles) B. Information C. Heure D. Menu E. Température F. Modes de cuisson G. Options du minuteur H. Minuteur I. Sonde de cuisson (uniquement sur certains modèles)

Voyants de l'affichage

Alarme sonore indicateurs de fonction - lorsque la durée de cuisson programmée s'est écoulée, un signal sonore retentit.

 La fonction est activée.	 La fonction est activée. La cuisson s'arrête automatiquement.	 L'alarme sonore est désactivée.
---	--	--

Indicateurs du minuteur

 Le minuteur démarre ultérieurement.	 Le minuteur démarre dès que vous fermez la porte du four.	 Pour annuler le réglage.	 Le minuteur démarre lorsque le four atteint la température programmée.	 Le minuteur démarre lorsque la cuisson démarre.
--	--	---	---	--

Wi-Fi indicateur - le four peut être connecté au Wi-Fi.

COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

Voyants de l'affichage



Wi-Fi la connexion est activée.




5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Premier nettoyage

		
Étape 1	Étape 2	Étape 3
Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.	Nettoyez le four et les accessoires avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.	Placez les accessoires et les supports de grille amovibles dans le four.

5.2 Premier raccordement

L'affichage indique un message d'accueil après le premier raccordement.

Vous devez définir : Langue, Luminosité de l'affichage, Volume alarme, Dureté de l'eau, Heure, connexion sans fil.

5.3 Connexion Wi-Fi

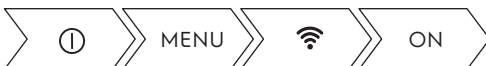
Pour connecter le four, vous avez besoin :

- d'un réseau sans fil avec connexion à Internet.

Étape 1	Allumez le four.
Étape 2	Sélectionnez : Menu / Réglages / Connexions.
Étape 3	Sélectionnez : Wi-Fi. Appuyez sur la manette pour l'allumer.
Étape 4	Choisissez le réseau sans fil avec la connexion Internet. Le module sans fil du four démarre dans les 90 s.

Suivez les instructions du livret « Application mobile » pour les étapes suivantes.





Prenez un raccourci !



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Fréquence	2412 - 2472 MHz
Protocole	IEEE 802.11b DSSS/802.11g/n OFDM
Puissance max	EIRP < 100 mW





5.4 Préchauffage initial

 Préchauffez le four à vide avant de l'utiliser pour la première fois.	
Étape 1	Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.
Étape 2	Réglez la température maximale pour la fonction :  . Laissez le four fonctionner pendant 1 heure.
Étape 3	Réglez la température maximale pour la fonction :  . Laissez le four fonctionner pendant 15 minutes.
<p> Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four durant le préchauffage. Assurez-vous que la pièce est ventilée.</p>	

5.5 Comment régler : Dureté de l'eau

Lorsque vous branchez le four à une prise secteur, vous devez sélectionner le degré de dureté de l'eau.

Utilisez le papier réactif fourni avec l'ensemble vapeur.

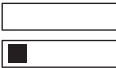



			
Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
Mettez le papier réactif dans l'eau pendant environ 1 seconde. Ne mettez pas le papier réactif sous l'eau courante.	Secouez le papier réactif pour éliminer l'excédent d'eau.	Après 1 minute, vérifiez la dureté de l'eau dans le tableau ci-dessous.	Définissez le degré de dureté de l'eau : Menu / Réglages / Configuration / Dureté de l'eau.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

❗ Les couleurs du papier réactif continuent de changer. Ne vérifiez pas la dureté de l'eau plus de 1 minute après le test.

Vous pouvez changer le niveau de dureté de l'eau dans le menu : Réglages / Configuration / Dureté de l'eau.

Le tableau ci-dessous indique la plage de dureté de l'eau (dH) avec le niveau correspondant de dépôt calcaire et la qualité de l'eau. Si le niveau de dureté de l'eau est de 4, remplissez le bac à eau avec de l'eau en bouteille.

Dureté de l'eau		Papier réactif	Dépôt calcaire (mmol/l)	Dépôt calcaire (mg/l)	Classification de l'eau
Niveau	dH				
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	douce
2	8 - 14		1,4 - 2,5	51 - 100	modérément dure
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	dure
4	22 - 28		3,9 - 5	151 - 200	très dure

6. UTILISATION QUOTIDIENNE

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

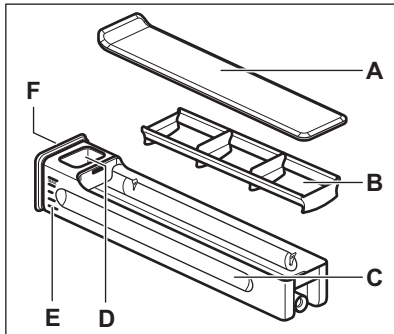
6.1 Comment régler : Modes de cuisson

Étape 1	Allumez le four.
Étape 2	Maintenez la manette enfoncée. Les modes de cuisson par défaut s'affichent.
Étape 3	Sélectionnez le symbole du mode de cuisson et appuyez sur la manette pour accéder au sous-menu.
Étape 4	Sélectionnez le mode de cuisson et appuyez sur la manette.
Étape 5	Sélectionnez : °C. Appuyez sur la manette. Les réglages de la température s'affichent.
Étape 6	Tournez et appuyez sur la manette pour régler la température .
Étape 7	Appuyez sur : START . Sonde à viande - vous pouvez brancher la sonde à tout moment avant ou pendant la cuisson.
STOP - appuyez pour désactiver le mode de cuisson.	
Étape 8	Éteignez le four.

Prenez un raccourci !



6.2 Bac à eau





- A. Couvercle
- B. Brise-lame
- C. Bac
- D. Ouverture de remplissage en eau
- E. Échelle
- F. Cache avant

6.3 Conseils d'utilisation : Bac à eau

<p>Étape 1</p>	<p>Appuyez sur le couvercle avant du bac d'eau.</p>	
<p>Étape 2</p>	<p>Remplissez le bac à eau jusqu'au niveau maximal. Vous pouvez le faire de deux façons :</p>	
	<p>A : Laissez le bac à eau dans le four et y versez-y l'eau à l'aide d'un récipient.</p>	<p>B : Retirez le bac à eau du four et remplissez-le au robinet.</p>
<p>Étape 3</p>	<p>Portez le bac à eau en position horizontale pour éviter de renverser de l'eau.</p>	
<p>Étape 4</p>	<p>Lorsque vous remplissez le bac à eau, insérez-le dans la même position. Appuyez sur le couvercle avant jusqu'à ce que le bac à eau soit à l'intérieur du four.</p>	
<p>Étape 5</p>	<p>Videz le bac d'eau après chaque utilisation.</p>	
<p>⚠ ATTENTION! Maintenez le bac d'eau à l'écart des surfaces chaudes.</p>		

6.4 Comment régler : Steamify - Mode de cuisson vapeur

Étape 1	Allumez le four.
Étape 2	Sélectionnez :  . Appuyez sur la manette pour régler le mode de cuisson vapeur.
Étape 3	Sélectionnez : °C. Appuyez sur la manette pour régler la température. Les réglages de la température s'affichent.
Étape 4	Réglez la température et appuyez sur la manette pour confirmer. Le type de mode de cuisson à la vapeur dépend de la température réglée.
Vapeur pour cuire à la vapeur 50 - 100 °C	Pour la cuisson à la vapeur de légumes, céréales, légumineuses, fruits de mer, terrines et de desserts.
Vapeur pour mijoter 105 - 130 °C	Pour la cuisson de la viande ou du poisson mijotés et braisés, du pain et de la volaille, ainsi que des cheesecakes et des ragoûts.
Vapeur pour faire légèrement croustiller 135 - 150 °C	Pour la viande, les ragoûts, les légumes farcis, le poisson et les gratins. Grâce à sa combinaison de vapeur et de chaleur, la viande conserve une texture tendre et juteuse, et une surface croustillante. Si vous réglez le minuteur, la fonction grill s'active automatiquement pendant les dernières minutes de cuisson pour gratiner légèrement le plat.
Vapeur pour cuire et rôtir 155 - 230 °C	Pour les plats rôtis et cuits au four, les viandes, poissons, volailles, pâtisseries feuilletées, tartes, muffins, gratins, légumes et gâteaux. Si vous réglez le minuteur et placez les aliments sur le premier niveau, la fonction Sole s'active automatiquement pendant les dernières minutes de cuisson pour rendre le fond croustillant.
Étape 5	Appuyez sur le couvercle du bac à eau pour l'ouvrir et retirez-le.
Étape 6	Remplissez le bac à eau d'eau froide jusqu'au niveau maximal (environ 950 ml). L'alimentation en eau est suffisante pour environ 50 minutes. Utilisez la graduation sur le bac à eau.
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> AVERTISSEMENT! Utilisez uniquement de l'eau froide du robinet. N'utilisez pas d'eau filtrée (deminéralisée) ou distillée. N'utilisez pas d'autres liquides. Ne versez pas de liquides inflammables ni d'alcool dans le bac à eau.</p> </div>


UTILISATION QUOTIDIENNE

Étape 7	Essuyez l'extérieur du bac à eau avec un chiffon doux, si nécessaire. Remplacez le bac à eau dans sa position initiale.
Étape 8	Appuyez sur : START . De la vapeur apparaît après environ 2 minutes. Une fois la température définie atteinte, un signal sonore retentit.
Étape 9	Quand le bac à eau est presque vide, le signal sonore retentit. Remplissez le bac à eau. À la fin de la cuisson, le ventilateur de refroidissement tourne plus vite pour éliminer la vapeur. Un signal sonore retentit à la fin de la durée de cuisson.
Étape 10	Éteignez le four.
Étape 11	Videz le bac à eau à la fin de la cuisson.
Étape 12	L'eau résiduelle peut se condenser dans la cavité. Après la cuisson, ouvrez prudemment la porte. Lorsque le four a refroidi, séchez la cavité à l'aide d'un chiffon doux.

Prenez un raccourci !



6.5 Comment régler : Cuisson sous-vide

Étape 1	Allumez le four.
Étape 2	Sélectionnez le symbole du mode de cuisson et appuyez sur la manette pour accéder au sous-menu.
Étape 3	Sélectionnez :  . Appuyez sur la manette.
Étape 4	Sélectionnez : Minuteur. Appuyez sur la manette.
Étape 5	Tournez et appuyez sur la manette pour régler la durée.
Étape 6	Sélectionnez : °C. Appuyez sur la manette.

Étape 7	Tournez et appuyez sur la manette pour régler la température.
Étape 8	Appuyez sur : START .
Étape 9	Des résidus d'eau peuvent s'accumuler sur les sachets sous-vide et dans la cavité. Après la cuisson, ouvrez prudemment la porte du four. Utilisez une assiette et un torchon pour sortir les sachets sous-vide. Lorsque le four est froid, épongez l'eau accumulée au fond de la cavité. Séchez la cavité avec un chiffon doux.

Prenez un raccourci !



6.6 Comment régler : Cuisson assistée

Chaque plat apparaissant dans ce sous-menu a une fonction et une température recommandées. Vous pouvez régler le temps et la température.

Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec :

- Cuisson par le poids
- Sonde à viande

Le niveau de cuisson du plat :

- Saignant ou Moins
- À point
- Bien cuit ou Plus





Étape 1	Sélectionnez : Menu. Appuyez sur la manette.
Étape 2	Sélectionnez : Cuisson assistée. Appuyez sur la manette.
Étape 3	Choisissez un plat ou un type d'aliment et appuyez sur la manette pour confirmer.
Étape 4	Appuyez sur : START .

Prenez un raccourci !












6.7 Modes de cuisson

Modes de cuisson standard




Mode de cuisson	Application
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 Turbo gril	Pour rôti de grosses pièces de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.
 Cuisson traditionnelle	Pour cuire et rôti des aliments sur un seul niveau.
 Steamify	Utilisez la vapeur pour cuire à la vapeur, mijoter, rendre légèrement croustillant, cuire et rôti.






Modes de cuisson spéciaux

Mode de cuisson	Application
 Préservation	Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).
 Déshydratation	Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches.
 Fonction Yaourt	Pour préparer du yaourt. Avec cette fonction, l'éclairage est éteint.
 Chauffe-plats	Pour préchauffer vos assiettes avant de les servir.
 Décongélation	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de l'épaisseur des aliments surgelés.

Mode de cuisson	Application
 Gratiner	Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Également pour gratiner et faire dorer.
 Cuisson basse température	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.
 Maintien au chaud	Pour maintenir les aliments au chaud.
 Chaleur tournante humide	Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez le chapitre « Utilisation quotidienne », Remarques sur : Chaleur tournante humide.

Modes de cuisson vapeur

Mode de cuisson	Application
 Cuisson sous-vide	Le nom de la fonction se rapporte à une méthode de cuisson des aliments à basse température, dans un sachet en plastique fermé hermétiquement et vidé de son air. Reportez-vous au paragraphe Cuisson SousVide et au chapitre « Conseils » avec des tableaux de cuisson pour trouver plus d'informations.
 Régénération à la vapeur	Pour faire réchauffer des aliments à la vapeur pour éviter que la surface ne se dessèche. La chaleur est diffusée de façon douce et homogène, ce qui permet de conserver les saveurs et arômes des aliments comme s'ils venaient d'être préparés. Vous pouvez utiliser cette fonction pour réchauffer directement des aliments sur une assiette. Vous pouvez faire réchauffer plusieurs assiettes simultanément en utilisant les différents gradins.
 Cuisson du 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.

Mode de cuisson	Application
 <p>Levée de pâte</p>	<p>Pour accélérer la levée de la pâte. Elle empêche la surface de la pâte de sécher et lui permet de garder toute son élasticité.</p>
 <p>Vapeur intense</p>	<p>Pour faire cuire des légumes, des garnitures ou du poisson à la vapeur.</p>
 <p>Humidité Élevée</p>	<p>Cette fonction est idéale pour cuire des plats délicats comme des crèmes, des flans, de terrines et du poisson.</p>
 <p>Humidité Moyenne</p>	<p>Cette fonction est idéale pour la cuisson de viande braisée et en ragoût, ainsi que du pain ou de la pâte levée sucrée. Grâce à sa combinaison de vapeur et de chaleur, la viande conserve une texture tendre et juteuse, et la pâte levée est croustillante et brillante en surface.</p>
 <p>Humidité Faible</p>	<p>Cette fonction est adaptée pour cuire la viande, la volaille, les plats au four et les ragoûts. Grâce à sa combinaison de vapeur et de chaleur, la viande conserve une texture tendre et juteuse, et une surface croustillante.</p>

6.8 Remarques sur : Chaleur tournante humide

Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences d'éco-conception selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014. Tests conformément à la norme EN 60350-1.

Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée pour éviter d'interrompre la fonction et pour un fonctionnement avec la meilleure efficacité énergétique possible.





Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.

Pour obtenir des instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », paragraphe Chaleur tournante humide. Pour obtenir des recommandations générales sur les économies d'énergie, consultez le chapitre « Efficacité énergétique, « Four - Économie d'énergie ».

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

7.1 Description des fonctions de l'horloge

Fonction de l'horloge	Application
Temps de cuisson	Pour définir la durée de la cuisson. Le maximum est de 23 h 59 min.
Critères de début	Pour programmer le début du décompte du minuteur.
Action de fin	Pour programmer l'action à la fin du décompte du minuteur.
Départ différé	Pour reporter le début et/ou la fin de la cuisson.
Prolongement de la durée de cuisson	Pour prolonger la durée de la cuisson.
Rappel	Pour régler un compte à rebours. Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four.

Critères de début	Commentaire
-	Le minuteur démarre lorsque vous l'activez.
	Le minuteur démarre dès que vous fermez la porte.
	Le minuteur démarre lorsque la cuisson démarre.
	Le minuteur démarre lorsque le four atteint la température programmée.
	Le minuteur démarre à une heure spécifique.

7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge

Comment régler l'horloge	
Étape 1	Sélectionnez : Heure. Appuyez sur la manette.
Étape 2	Tournez la manette pour régler l'horloge. Appuyez sur la manette.

Comment régler le temps de cuisson	
Étape 1	Sélectionnez un mode de cuisson et réglez la température.

FONCTIONS DE L'HORLOGE

Comment régler le temps de cuisson	
Étape 2	Sélectionnez : Minuteur.
Étape 3	Tournez la manette pour régler la durée. Appuyez sur la manette.
Étape 4	Sélectionnez : Action de fin. Appuyez sur la manette. Le minuteur commence son décompte immédiatement.

Prenez un raccourci !



Comment choisir une option de début / fin de cuisson	
Étape 1	Choisissez un mode de cuisson et réglez la température.
Étape 2	Sélectionnez : ● ● ● . Appuyez sur la manette.
Étape 3	Sélectionnez : Critères de début. Appuyez sur la manette.
Étape 4	Sélectionnez : Action de fin. Appuyez sur la manette.

Comment différer le début et la fin de la cuisson	
Étape 1	Sélectionnez : ● ● ● . Appuyez sur la manette.
Étape 2	Sélectionnez : Critères de début / Plus tard. Appuyez sur la manette.
Étape 3	Tournez la manette pour régler l'heure de début de cuisson. Appuyez sur la manette.
Étape 4	Tournez la manette pour régler la fin de cuisson. Appuyez sur la manette.
Étape 5	Sélectionnez : Action de fin. Appuyez sur la manette.

Comment différer le départ sans régler de fin de la cuisson	
Étape 1	Sélectionnez : ● ● ● . Appuyez sur la manette.

Comment différer le départ sans régler de fin de la cuisson

Étape 2	Sélectionnez : Critères de début / Plus tard.
Étape 3	Tournez la manette pour régler l'heure de début de cuisson. Appuyez deux fois sur la manette pour confirmer.

Comment prolonger le temps de cuisson

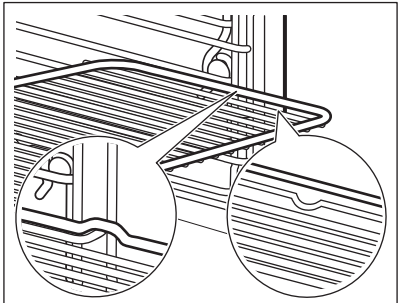
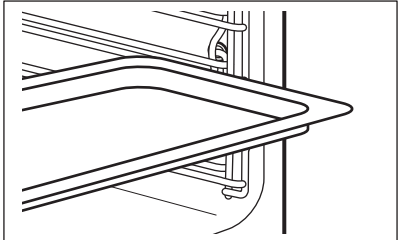
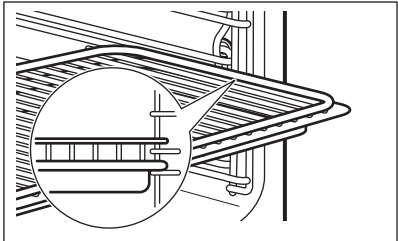
S'il ne reste que 10 % du temps de cuisson et que les aliments ne semblent toujours pas cuits, vous pouvez rallonger le temps de cuisson. Vous pouvez également changer de fonction du four.

Étape 1	Sélectionnez : Minuteur.
Étape 2	Sélectionnez le symbole de temps préféré pour rallonger le temps de cuisson et appuyez sur la manette pour confirmer.
Étape 3	Vous pouvez également sélectionner le mode de cuisson préféré et appuyer sur la manette pour le modifier.

8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

8.1 Insertion des accessoires

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

<p>Grille métallique: Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille.</p>	
<p>Plateau de cuisson / Lèche-frite: Poussez le plateau entre les rails du support de grille.</p>	
<p>Grille métallique, Plateau de cuisson / Lèche-frite: Poussez le plateau entre les rails du support de grille et glissez la grille métallique entre les rails se trouvant juste au-dessus.</p>	

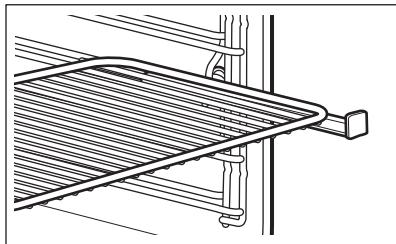
8.2 Utilisation des rails télescopiques

Ne lubrifiez pas les rails télescopiques.

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

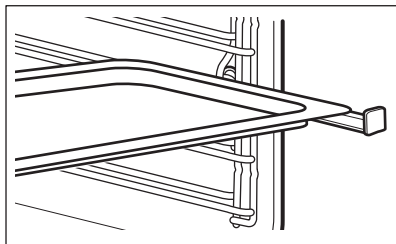
Grille métallique :

Posez la grille métallique sur les rails télescopiques.



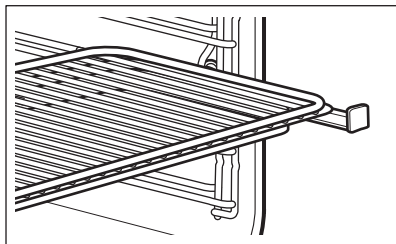
Plat à rôtir :

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.



8.3 Sonde à viande

La sonde de cuisson mesure la température à l'intérieur des aliments. Vous pouvez utiliser la sonde de cuisson avec tous les modes de cuisson.

ATTENTION!

N'utilisez que la sonde alimentaire fournie et les pièces de rechange d'origine.

Vous devez régler deux températures :

°C

La température du four (minimum 120 °C).



La température à cœur.

CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson :

Les ingrédients doivent être à température ambiante.	La sonde alimentaire ne peut pas être utilisée pour les plats liquides.	Pendant la cuisson, la sonde alimentaire doit rester dans le plat et sa fiche dans la prise.	Utilisez les réglages recommandés pour la sonde à viande. Consultez « Conseils de cuisson ».
--	---	--	--

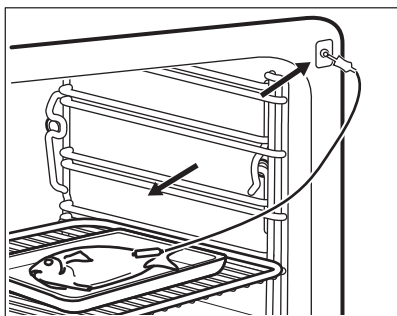
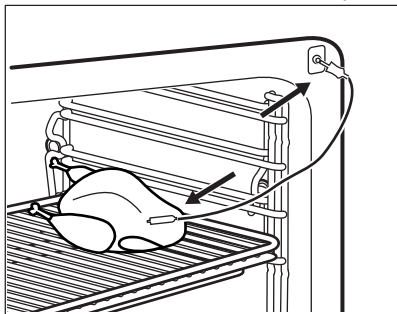
Le four calcule une heure de fin de cuisson approximative. Elle dépend de la quantité d'aliments, de la fonction du four et de la température sélectionnées.

Comment utiliser : Sonde à viande

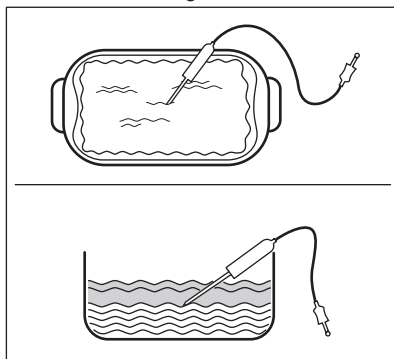
Étape 1	Allumez le four.
Étape 2	Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.
Étape 3	Cache : Sonde à viande.
Viande, volaille et poisson	Ragoût

CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

Insérez la pointe de la sonde alimentaire au centre de la viande ou du poisson, dans la partie la plus épaisse si possible. Assurez-vous que au moins les 3/4 de la sonde alimentaire se trouve à l'intérieur du plat.



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



Étape 4

Branchez la sonde alimentaire dans la prise à l'avant du four.
 L'affichage indique la température actuelle de : Sonde à viande.

Étape 5

 - sélectionnez et appuyez sur la manette pour régler la température à cœur du capteur.

Étape 6


Appuyez sur la manette pour définir l'option de capteur préférée :

- Alarme sonore - lorsque les aliments atteignent la température à cœur, le signal sonore retentit.
- Alarme sonore et arrêt du four - lorsque les aliments atteignent la température à cœur, le signal sonore retentit et le four s'arrête.

Étape 7

Tournez la manette pour sélectionner l'option. Appuyez sur la manette pour confirmer.

CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

Étape 8	Appuyez sur : START . Dès que les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Vous pouvez choisir d'arrêter ou de continuer la cuisson pour vous assurer que l'aliment est bien cuit.
Étape 9	Retirez la fiche de la sonde alimentaire de la prise et retirez le plat du four. <div data-bbox="213 363 1028 464" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p> AVERTISSEMENT! Il existe un risque de brûlure car la sonde alimentaire devient chaude. Faites attention en la débranchant et en la retirant du plat.</p></div>

Prenez un raccourci !



9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

9.1 Comment enregistrer :Favoris



Vous pouvez enregistrer vos réglages favoris, tels que le mode de cuisson, le temps de cuisson, la température ou la fonction de nettoyage. Vous pouvez enregistrer 3 réglages favoris.

Les réglages enregistrés sont disponibles dans le menu : Favoris.

Étape 1	Allumez le four.
Étape 2	Sélectionnez le réglage préféré et appuyez sur la manette.
Étape 3	Sélectionnez : Menu / Favoris.
Étape 4	Sélectionnez : Enregistrer les réglages actuels. Tournez la manette pour sélectionner la position du réglage.
Étape 5	Appuyez sur la manette pour ajouter le réglage à la liste de : Favoris.

9.2 Arrêt automatique

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 230	5,5

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Éclairage, Sonde de cuisson, Heure de fin, Cuisson basse température.

9.3 Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces du four. Si vous éteignez le four, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que le four refroidisse.

10. CONSEILS

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

10.1 Recommandations de cuisson



Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.






Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien four. Les tableaux ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types de plats en particulier.






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

Pour plus de recommandations de cuisson, consultez les tableaux de cuisson sur notre site Internet. Pour trouver les conseils de cuisson, vérifiez le code produit (PNC) sur la plaque signalétique qui se trouve sur le cadre avant de la cavité du four.

10.2 Chaleur tournante humide


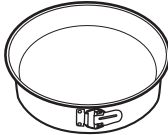

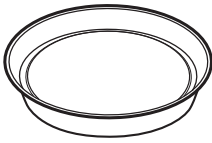
Pour de meilleurs résultats, suivez les suggestions indiquées dans le tableau ci-dessous.

		 (°C)		 (min)
Petits pains su-crés, (16 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 35
Gâteau roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	15 - 25
Poisson entier, 0.2 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	15 - 25
Cookies, (16 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Macarons, (24 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	160	2	25 - 35
Muffins, (12 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (min)
Pâtisserie salée, (20 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Biscuits à pâte brisée, (20 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	140	2	15 - 25
Tartelettes, (8 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	15 - 25

10.3 Chaleur tournante humide - accessoires recommandés

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

			
Plaque à pizza	Plat de cuisson	Ramequins	Moule pour fond de tarte
Foncé, non réfléchissant Diamètre : 28 cm	Foncé, non réfléchissant Diamètre : 26 cm	Céramique 8 cm de diamètre, 5 cm de hauteur	Foncé, non réfléchissant Diamètre : 28 cm

10.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests






Informations pour les instituts de test

Tests conformes aux normes : EN 60350, IEC 60350.

CONSEILS



CUISSON SUR UN SEUL NIVEAU. Cuisson dans des moules





		 (°C)	 (min)	
Génoise allégée	Cuisson par chaleur tournante	140 - 150	35 - 50	2
Génoise allégée	Cuisson traditionnelle	160	35 - 50	2
Tourte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Cuisson par chaleur tournante	160	60 - 90	2
Tourte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Cuisson traditionnelle	180	70 - 90	1



CUISSON SUR UN SEUL NIVEAU. Biscuits/Gâteaux secs








Utilisez le troisième niveau de la grille.

		 (°C)	 (min)
Sablé / Lamelles de pâtisserie	Cuisson par chaleur tournante	140	25 - 40
Sablé / Lamelles de pâtisserie, préchauffer le four à vide	Cuisson traditionnelle	160	20 - 30
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Cuisson par chaleur tournante	150	20 - 35
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Cuisson traditionnelle	170	20 - 30



CUISSON SUR PLUSIEURS NIVEAUX. Biscuits/Gâteaux secs

		 (°C)	 (min)	
Sablé / Lamelles de pâtisserie	Cuisson par chaleur tournante	140	25 - 45	1 / 4
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Cuisson par chaleur tournante	150	23 - 40	1 / 4
Génoise allégée	Cuisson par chaleur tournante	160	35 - 50	1 / 4







GRIL



Préchauffez toujours le four à vide pendant 5 minutes.



Réglez le gril à la température maximale.

		 (min)	
Toasts	Gril	1 - 3	5
Steak de bœuf, tourner à mi-cuisson	Gril	24 - 30	4







Informations pour les instituts de test

Tests de la fonction : Vapeur intense.
Tests conformément à la norme IEC 60350.

CONSEILS



Réglez la température sur 100 °C.


	 Récipient (Gastro- norm)	 (kg)		 (min)	
Brocoli, préchauffer le four à vide	1 x 2/3 perforé	0,3	3	8 - 9	Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.
Brocoli, préchauffer le four à vide	1 x 2/3 perforé	max.	3	10 - 11	Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.
Pois, surgelés	2 x 2/3 perforé	2 x 1,5	2 et 4	Jusqu'à ce que la température du point le plus froid atteigne 85 °C.	Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.


11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE


⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Remarques concernant l'entretien

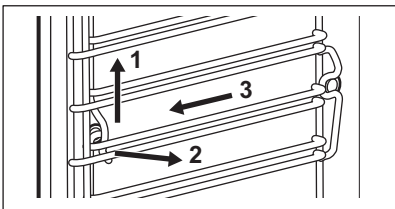
 Agent nettoyant	Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux. Nettoyez le fond de la cavité avec quelques gouttes de vinaigre pour retirer les résidus de tartre.
	Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
	Nettoyez les taches avec un détergent doux.

 Utilisation quotidienne	Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.
	Ne conservez pas les aliments dans le four pendant plus de 20 minutes. Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.

 Accessoires	Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.
	Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

11.2 Comment enlever : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.


Étape 1	Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	
Étape 2	Tirez avec précaution les supports de grille vers le haut et sortez-les de la prise avant.	
Étape 3	Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.	
Étape 4	Sortez les supports de la prise arrière.	

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

11.3 Utilisation : Nettoyage vapeur

Avant de commencer :		
Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles.	Nettoyez le fond de la cavité et la vitre interne de la porte avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.

Étape 1	Remplissez le bac à eau jusqu'au niveau maximal.	
Étape 2	Sélectionnez : Menu / Nettoyage.	
Fonction	Description	Durée
Nettoyage vapeur	Nettoyage léger	30 minutes
Nettoyage vapeur Plus	Nettoyage normal Vaporisez la cavité avec un détergent.	75 minutes
Étape 3	Activez la fonction. Suivez les instructions à l'écran. Le signal sonore retentit à la fin du nettoyage.	
Étape 4	Appuyez sur la manette rotative pour arrêter le signal.	
 Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.		

Une fois le nettoyage terminé :		
Éteignez le four.	Lorsque le four a refroidi, séchez la cavité à l'aide d'un chiffon doux. Enlevez l'eau restante du bac d'eau.	Laissez la porte du four ouverte et attendez que la cavité soit sèche.

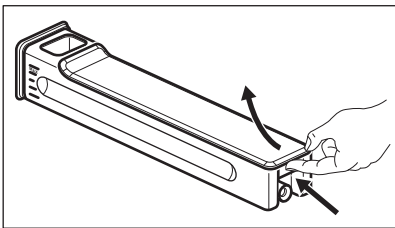
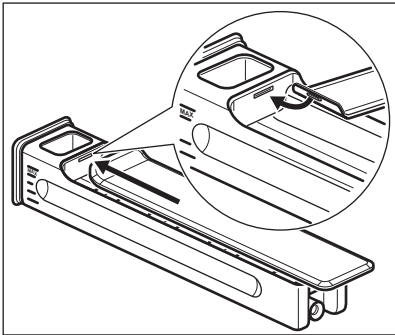
11.4 Nettoyage conseillé

Lorsque le rappel apparaît, un nettoyage est nécessaire.

Utilisez la fonction : Nettoyage vapeur Plus.

Vous pouvez activer et désactiver le rappel dans le menu : Configuration.

11.5 Comment nettoyer : Bac à eau


Étape 1	Retirez le bac à eau du four.		
Étape 2	Retirez le couvercle du bac à eau. Soulevez le couvercle correspondant à la saillie à l'arrière.		
Étape 3	Retirez le stabilisateur d'eau. Sortez-le du bac jusqu'à ce qu'il se détache complètement.		
Étape 4	Lavez les pièces du bac à eau avec de l'eau et du savon. N'utilisez pas d'éponge abrasive et ne passez pas le bac à eau au lave-vaisselle.		
Étape 5	Remontez le bac à eau.		
Étape 6	Réinstallez le stabilisateur d'eau. Enfoncez-le dans le bac.		
Étape 7	Installez le couvercle. Insérez d'abord le loquet avant, puis enfoncez-le dans le bac.		
Étape 8	Insérez le bac à eau.		
Étape 9	Poussez le bac à eau dans le four jusqu'à ce qu'il se bloque en place.		

11.6 Utilisation : Détartrage

Avant de commencer :		
Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles.	Vérifiez que le bac à eau est vide.


Durée de la première partie : environ 100 minutes

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Étape 1	Placez le plat à rôtir sur le premier niveau.
Étape 2	Versez 250 ml d'agent détartrant dans le bac à eau.
Étape 3	Remplissez ensuite le bac à eau d'eau jusqu'à atteindre le niveau maximal.
Étape 4	Sélectionnez : Menu / Nettoyage.
Étape 5	Activez la fonction et suivez les instructions à l'écran. La première partie du détartrage commence.
Étape 6	Une fois la première partie terminée, videz le plat à rôtir et réinstallez-le sur le premier niveau.
Durée de la deuxième partie : environ 35 minutes	
Étape 7	Remplissez le bac à eau avec de l'eau. Assurez-vous qu'il ne reste pas de détartrant dans le bac d'eau. Insérez le bac à eau.
Étape 8	Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir.
 Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.	

Une fois le détartrage terminé :

Éteignez le four.	Lorsque le four a refroidi, séchez la cavité à l'aide d'un chiffon doux. Enlevez l'eau restante du bac d'eau.	Laissez la porte du four ouverte et attendez que la cavité soit sèche.
-------------------	--	--

 Si des résidus de calcaire restent dans le four après le détartrage, l'affichage vous invite à répéter la procédure.

11.7 Rappel de détartrage

Deux rappels vous invitent à détartrer le four. Vous ne pouvez pas désactiver le rappel du détartrage.

Type	Description
Premier rappel	Vous recommande de détartrer le four.
Deuxième rappel	Vous oblige à détartrer le four. Si vous ne détartriez pas le four quand le rappel fort est allumé, les fonctions vapeur sont désactivées.

Type	Description
①	Ces rappels s'activent chaque fois que vous éteignez le four.

11.8 Utilisation : Rinçage

Avant de commencer :	
Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles.

Étape 1	Placez le plat à rôtir sur le premier niveau.
Étape 2	Remplissez le bac à eau avec de l'eau.
Étape 3	Sélectionnez : Menu / Nettoyage / Rinçage. Durée : environ 30 minutes
Étape 4	Activez la fonction et suivez les instructions à l'écran.
Étape 5	Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir.
①	Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.

11.9 Rappel de séchage

Après un mode de cuisson vapeur, l'écran indique de sécher le four. Appuyez sur OUI pour sécher le four.

11.10 Comment utiliser : Séchage

Utilisez cette fonction après un mode de cuisson vapeur ou un nettoyage vapeur pour sécher la cavité.

Étape 1	Assurez-vous que le four est froid.
Étape 2	Retirez tous les accessoires.
Étape 3	Sélectionnez le menu : Nettoyage / Séchage.
Étape 4	Suivez les instructions s'affichant.

11.11 Comment démonter et installer : Porte

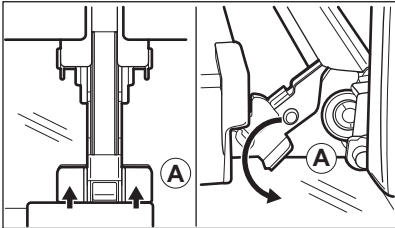
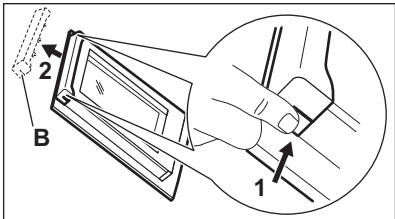
Vous pouvez retirer la porte ainsi que les panneaux de verre intérieurs pour les nettoyer. Le nombre de panneaux en verre varie selon les modèles.

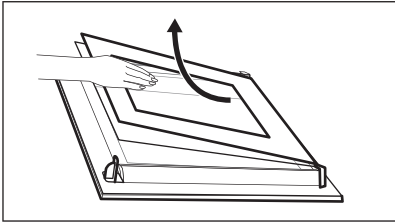
⚠ AVERTISSEMENT!

La porte est lourde.

⚠ ATTENTION!

Manipulez soigneusement la vitre, en particulier autour des bords du panneau avant. Elles pourraient se briser.

Étape 1	Ouvrez entièrement la porte.	
Étape 2	Appuyez complètement sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.	
Étape 3	Fermez la porte du four à la première position (angle d'environ 70°). Tenez la porte des deux côtés et retirez-la du four en la soulevant. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.	
Étape 4	Tenez la garniture de porte (B) sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.	
Étape 5	Tirez la garniture de porte vers l'avant pour la déposer.	
Étape 6	Saisissez un panneau de verre à la fois par son bord supérieur et dégagez-le du guide en le soulevant.	

Étape 7	<p>Nettoyez le panneau en verre avec de l'eau et du savon. Séchez soigneusement le panneau en verre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.</p>	
Étape 8	<p>Après le nettoyage, effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse.</p>	
Étape 9	<p>Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand, et terminez par la porte. Assurez-vous que les panneaux en verre sont insérés dans la bonne position, car la surface de la porte pourrait surchauffer.</p>	

11.12 Comment remplacer : Éclairage

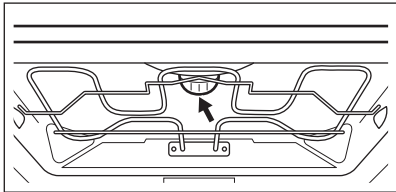
AVERTISSEMENT!

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

Avant de remplacer l'éclairage :

Étape 1	Étape 2	Étape 3
<p>Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.</p>	<p>Débranchez le four de l'alimentation secteur.</p>	<p>Placez un chiffon au fond de la cavité.</p>

Lampe supérieure

Étape 1	<p>Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.</p>	
Étape 2	<p>Enlevez l'anneau en métal et nettoyez le diffuseur en verre.</p>	

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Étape 3	Remplacez l'éclairage par une ampoule adaptée résistant à une température de 300 °C.
Étape 4	Fixez l'anneau en métal sur le diffuseur en verre et installez-le.

Ampoule latérale

Étape 1	Sortez le support de grille gauche pour accéder à l'éclairage.
Étape 2	Utilisez un tournevis Torx 20 pour démonter le diffuseur.
Étape 3	Enlevez et nettoyez le cadre en métal et le joint.
Étape 4	Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
Étape 5	Remettez en place le cadre métallique et le joint. Serrez les vis.
Étape 6	Replacez le support de grille gauche.

12. DÉPANNAGE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Que faire si...



Le four ne s'allume pas ou ne chauffe pas



Cause possible



Solution

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.

L'horloge n'est pas réglée.

Réglez l'horloge, consultez le chapitre « Fonctions de l'horloge » pour avoir tous les détails, Comment régler : Fonctions de l'horloge.

La porte n'est pas fermée correctement.

Fermez complètement la porte.

Le fusible a disjoncté.

Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si le problème se reproduit, faites appel à un électricien qualifié.

La sécurité enfant du four est activée.

Consultez le chapitre « Menu », Sous-menu : Options.



Il faut remplacer des pièces



Description






Solution

L'ampoule est grillée.

Remplacez l'ampoule, pour avoir des détails consultez le chapitre « Entretien et nettoyage », Comment remplacer : Eclairage.






Le bac à eau ne fonctionne pas correctement




 Description	 Cause possible	 Solution
Le bac à eau ne tient pas dans le four après l'avoir inséré.	Vous n'avez pas entièrement inséré le bac à eau.	Enfoncez entièrement le bac à eau dans le four.
De l'eau sort du bac à eau.	Vous n'avez pas correctement installé le couvercle du bac à eau ou le brise-vagues.	Réinstallez le couvercle du bac à eau et le brise-vagues.



Problèmes au cours de la procédure de nettoyage



 Description	 Cause possible	 Solution
Le bac à eau est difficile à nettoyer.	Le couvercle et le brise-vagues n'ont pas été retirés.	Enlevez le couvercle et le brise-vagues.
Il n'y a plus d'eau dans le plat à rôtir/gril après le détartrage.	Le bac à eau n'a pas été rempli au niveau maximum.	Assurez-vous qu'un produit de détartrage/de l'eau est présent(e) dans le bac à eau.
Il y a de l'eau sale au fond de la cavité après le détartrage.	Le plat à rôtir est installé sur le mauvais gradin.	Nettoyez l'eau résiduelle et l'agent détartrant au fond du four. La prochaine fois, placez le plat à rôtir/gril sur le premier gradin.
Il y a trop d'eau au fond de la cavité après le nettoyage.	Vous avez mis trop de détergent dans le four au début du nettoyage.	La prochaine fois, utilisez une mince couche de détergent régulière sur les parois de la cavité du four.
La performance de nettoyage n'est pas satisfaisante.	Vous avez commencé le nettoyage alors que le four était trop chaud.	Attendez que le four ait refroidi. Refaites le nettoyage.
	Vous n'avez pas enlevé tous les accessoires du four avant le nettoyage.	Retirez tous les accessoires du four. Refaites le nettoyage.

Une coupure de courant arrête toujours la procédure de nettoyage. Répétez le nettoyage s'il est interrompu par une coupure de courant.



 Problèmes de signal Wi-Fi	
 Cause possible	 Solution
Problème avec le signal du réseau Wi-Fi.	Vérifiez votre réseau Wi-Fi et votre routeur. Redémarrez le routeur.
Nouveau routeur installé ou configuration du routeur modifiée.	Pour reconfigurer le four et l'appareil mobile, reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil.
La puissance du signal du réseau sans fil est faible.	Déplacez le routeur le plus près possible du four.
Le signal sans fil est perturbé par un appareil micro-ondes qui se trouve près du four.	Éteignez l'appareil à micro-ondes.

12.2 Comment gérer : Codes d'erreur

Quand une erreur de logiciel se produit, l'affichage indique un message d'erreur. Cette section présente la liste des problèmes que vous pouvez gérer seul.

 Code et description	 Solution
F111 - La Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée dans la prise.	Enfoncez complètement la Sonde de cuisson dans la prise.
F601 - problème au niveau du signal Wi-Fi.	Vérifiez votre connexion réseau. Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil.
F604 - la première connexion au Wi-Fi a échoué.	Éteignez le four, rallumez-le et réessayez. Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil.
F908 - le système du four ne peut pas se connecter au panneau de commande.	Éteignez le four et rallumez-le .

Quand l'un de ces messages d'erreur continue à apparaître sur l'affichage, un sous-système défectueux a peut-être été désactivé. Dans ce cas, vous devez contacter votre revendeur ou un centre de service agréé. Si l'une de ces erreurs se produit, les autres fonctions du four continueront à fonctionner normalement.

 Code et description	 Solution
F131 - la température du capteur de vapeur est trop élevée.	Éteignez le four et attendez qu'il refroidisse. Rallumez le four.
F144 - le capteur du Bac à eau ne peut pas mesurer le niveau d'eau.	Videz le Bac à eau et remplissez-le.
F508 - le Bac à eau ne fonctionne pas correctement.	Éteignez le four et rallumez-le .
F602, F603 - Le Wi-Fi n'est pas disponible.	Éteignez le four et rallumez-le .

12.3 Données de maintenance

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

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

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

13. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

13.1 Caractéristiques techniques

Tension	230 V
Fréquence	50 Hz

14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

14.1 Informations produit et Fiche d'informations produit*

Nom du fournisseur	AEG
Identification du modèle	BSE998330M 944188305
Index d'efficacité énergétique	61,9
Classe d'efficacité énergétique	A++
Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel	0,99 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé	0,52 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	70 l
Type de four	Four encastrable
Masse	41.0 kg

* Pour l'Union européenne conformément aux Règlements UE 65/2014 et 66/2014.
Pour la République de Biélorussie conformément à STB 2478-2017, Annexe G; STB 2477-2017, Annexes A et B.
Pour l'Ukraine conformément à 568/32020.

La classe d'efficacité énergétique n'est pas applicable pour la Russie.

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

14.2 Économie d'énergie



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

Veillez à ce que la porte du four soit fermée lorsqu'il fonctionne. N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson. Gardez le joint de porte propre et veillez à ce qu'il soit bien fixé en place.

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

Si possible, ne préchauffez pas le four avant la cuisson.

Lorsque vous cuisinez plusieurs plats les uns après les autres, veillez à ne pas trop espacer les cuissons.

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. Lorsque vous éteignez le four, l'affichage indique la présence de chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des 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. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

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 le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

Cuisson avec l'éclairage éteint

Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Ne l'allumez que lorsque vous en avez besoin.

Chaleur tournante humide

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

Lorsque vous utilisez cette fonction, la lampe s'éteint automatiquement après 30 secondes. Vous pouvez rallumer la lampe, mais cette action réduira l'économie d'énergie escomptée.

15. STRUCTURE DES MENUS

15.1 Menu

Sélectionnez : Menu et appuyez sur la manette.

Élément du menu		Application
Favoris		Indique les réglages favoris.
Cuisson assistée		Indique les programmes automatiques.
Nettoyage		Indique les programmes de nettoyage.
Options		Pour régler la configuration du four.
Réglages	Connexions	Pour régler la configuration du réseau.
	Configuration	Pour régler la configuration du four.
	Service	Affiche la version et la configuration du logiciel.

15.2 Sous-menu pour : Nettoyage

Sous-menu	Application
Nettoyage vapeur	Nettoyage léger.
Nettoyage vapeur Plus	Nettoyage complet.
Détartrage	Nettoyage du tartre dans le circuit de génération de la vapeur.
Rinçage	Nettoyage du circuit de génération de la vapeur. Utiliser le rinçage après une utilisation fréquente de la cuisson vapeur.
Séchage	Procédure de séchage de la cavité pour éliminer la condensation qui se forme pendant l'utilisation des fonctions vapeur.
Nettoyage conseillé	Vous rappelle quand le four doit être nettoyé.

15.3 Sous-menu pour : Options

Sous-menu	Application
Éclairage	Allume et éteint l'éclairage.
Icône éclairage visible	L'icône représentant une lampe s'affiche.
Préchauffage rapide	Réduit la durée de préchauffage. Uniquement disponible avec certaines fonctions du four.
Sécurité enfant	Empêche l'activation accidentelle du four. Lorsque l'option est activée, le texte « Sécurité enfants » s'affiche lorsque vous allumez le four. Pour permettre l'utilisation du four, choisissez les lettres du code dans l'ordre alphabétique.

15.4 Sous-menu pour : Connexions

Sous-menu	Description
Wi-Fi	Pour activer et désactiver : Wi-Fi.
Fonctionnement à distance	Pour activer et désactiver la commande à distance. Option visible uniquement après avoir activé : Wi-Fi.
Réseau	Pour vérifier le statut du réseau et la puissance du signal de : Wi-Fi.
Fonctionnement à distance automatique	Pour lancer le fonctionnement à distance automatiquement après avoir appuyé sur DÉMARRER. Option visible uniquement après avoir activé : Wi-Fi.
Ignorer réseau	Pour désactiver le réseau actuel de la connexion automatique avec le four.

15.5 Sous-menu pour : Configuration

Sous-menu	Description
Langue	Définit la langue du four.
Heure	Règle l'heure et la date actuelles.
Indication de la durée	Allume et éteint l'horloge.
Style d'horloge numérique	Change le format de l'affichage de l'heure.

STRUCTURE DES MENUS

Sous-menu	Description
Nettoyage conseillé	Pour activer et désactiver le rappel.
Tonalités des touches	Active et désactive la tonalité des champs tactiles. Il n'est pas possible de couper la tonalité pour : ①, STOP .
Sons alarmes/erreurs	Active et désactive les tonalités d'alarme.
Volume alarme	Règle le volume des signaux sonores et des tonalités des touches.
Luminosité de l'affichage	Règle la luminosité de l'affichage
Dureté de l'eau	Définit la dureté de l'eau.

15.6 Sous-menu pour : Service





Sous-menu	Description
Mode Démonstration	Code d'activation / de désactivation : 2468
Licence	Informations sur les licences.
Version du logiciel	Informations sur la version logicielle.
Réinitialiser les réglages	Restaure les réglages d'usine.
Fermez toutes les fenêtres de dialogue	Restaure tous les messages contextuels aux réglages d'origine.

16. C'EST SIMPLE !




Avant la première utilisation, vous devez régler :

Langue	Luminosité de l'affichage	Volume alarme	Dureté de l'eau	Heure
--------	---------------------------	---------------	-----------------	-------




Familiarisez-vous avec les symboles de base du bandeau de commande et de l'affichage :

 Marche / Arrêt	 Informations	 Options du minuteur	 Sonde de cuisson	START / STOP
---	---	--	---	--------------

Pour commencer à utiliser le four

Démarrage rapide		Étape 1	Étape 2	Étape 3
	Pour mettre en fonctionnement le four et commencer la cuisson avec la durée de la fonction et la température par défaut.	Maintenez la touche  enfoncée.	Sélectionnez la fonction du four  ... et appuyez sur la manette.	Appuyez sur START .
Arrêt rapide	Pour mettre à l'arrêt le four à tout moment, l'écran ou le message.	Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que le four se mette à l'arrêt.		

Pour lancer la cuisson




Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
 Allumez le four.	 ... Sélectionnez le mode de cuisson et appuyez sur la manette.	 Tournez la manette pour régler la température et appuyez.	START Appuyez sur démarrer la cuisson.

Cuisson à la vapeur - Steamify

Réglez la température. Le type de fonction de cuisson à la vapeur dépend de la température réglée.

Cuisson à la vapeur - Steamify			
Vapeur pour cuire à la vapeur	Vapeur pour mijoter	Vapeur pour faire légèrement croustiller	Vapeur pour cuire et rôtir
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Apprenez à cuisiner plus vite			
Utilisez les programmes automatiques pour préparer un plat rapidement avec les réglages par défaut :			
Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
Sélectionnez : Menu et appuyez sur la manette.	Sélectionnez : Cuisson assistée et appuyez sur la manette.	Choisissez la catégorie d'aliments.	Choisissez le plat et appuyez sur la manette.

Utilisez les fonctions rapides pour régler le temps de cuisson ou changer la fonction de cuisson		
Réglages du minuteur rapide Utilisez les réglages du minuteur les plus utilisés en les sélectionnant dans les raccourcis.	Étape 1	Étape 2
	Sélectionnez Minuteur et appuyez sur la manette.	Sélectionnez la valeur préférée du minuteur et appuyez sur la manette.
Assist. Fin 10 % Utilisez la fonction Assist. Fin 10 % pour ajouter du temps ou changer la fonction de cuisson lorsqu'il ne reste que 10 % du temps de cuisson.	Pour prolonger le temps de cuisson, appuyez sur l'icône de valeur préférée du minuteur : +1 min +5 min +10 min	
	Modification d'une fonction : Sélectionnez la fonction préférée    ... et appuyez sur la manette.	

Nettoyage du four à la vapeur		
Étape 1	Étape 2	Étape 3
Sélectionnez Menu et appuyez sur la manette.	Sélectionnez Nettoyage et appuyez sur la manette.	Choisissez le mode :

Nettoyage du four à la vapeur	
Nettoyage vapeur	Pour un nettoyage léger.
Nettoyage vapeur Plus	Pour un nettoyage en profondeur.
Détartrage	Pour nettoyer le tartre dans le circuit du générateur de vapeur.
Rinçage	Pour rincer et nettoyer le circuit du générateur de vapeur après une utilisation fréquente des fonctions vapeur.

17. PRENEZ UN RACCOURCI !

Tous les raccourcis utiles vous sont présentés ici. Vous les trouverez également dans les chapitres correspondants du manuel d'utilisation.

Connexion Wi-Fi



Comment régler : Modes de cuisson



Comment régler : Steamify - Mode de cuisson vapeur



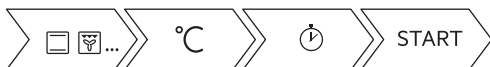
Comment régler : Cuisson SousVide



Comment régler : Cuisson assistée



Comment régler : Temps de cuisson



Comment différer : Début et fin de cuisson





Comment annuler : Régler le minuteur



Comment utiliser : Sonde à viande



18. 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.

F FRANCE ONLY



www.aeg.com/shop



867361185-B-112020