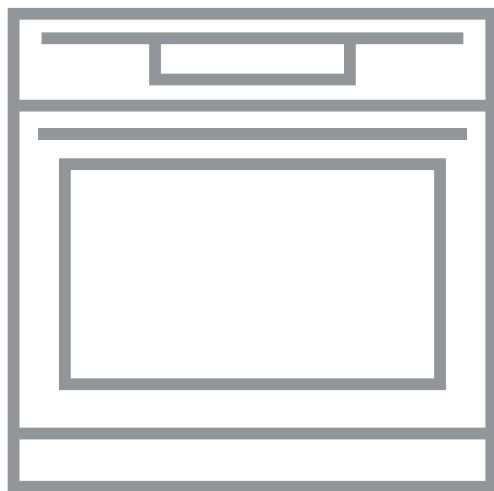


▶ BPE555320M  
BPK555320M

FR Notice d'utilisation  
Four

# USER MANUAL



**AEG**

## TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	3
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	4
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	8
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	9
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	10
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	11
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	13
8. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	16
9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	18
10. CONSEILS ET ASTUCES.....	19
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	36
12. DÉPANNAGE.....	40
13. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	42
14. 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 pendant de nombreuses années, en intégrant des technologies innovantes vous simplifiant la vie – fonctions 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.

Consultez notre site pour :



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

**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



Enregistrer votre produit pour 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 ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE


N'utilisez que 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.

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

## 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 de moins de 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.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : 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.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants 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.
- 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.

## 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)	578 (600) mm
Largeur du meuble	560 mm
Profondeur du meuble	550 (550) 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	595 mm
Largeur de l'arrière de l'appareil	559 mm
Profondeur de l'appareil	567 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	546 mm
Profondeur avec porte ouverte	1027 mm
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560 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 25 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 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.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.
- 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.



### 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), veillez 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, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

## 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 Nettoyage par pyrolyse



### AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, d'incendie, d'émissions chimiques (fumées) en mode pyrolyse.  
Ne lancez pas la fonction Pyrolyse si la touche Vapeur plus est enfoncée.

- 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 jeunes 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 et les personnes à la santé fragile.

## 2.6 Éclairage intérieur



**AVERTISSEMENT!**  
Risque d'électrocution !

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.
- 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

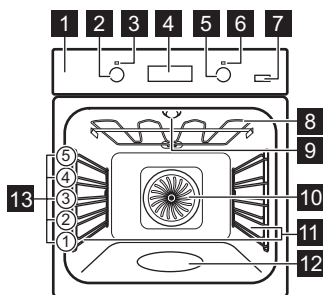


**AVERTISSEMENT!**  
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- 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 Vue d'ensemble

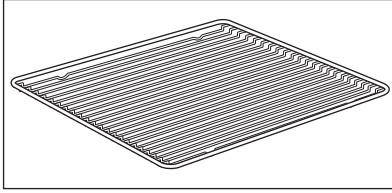


- Bandeau de commande
- Manette de sélection des modes de cuisson
- Voyant / symbole de mise sous tension
- Affichage
- Thermostat
- Indicateur / symbole de température
- Vapeur Plus
- Élément chauffant
- Éclairage
- Ventilateur
- Support de grille, amovible
- Bac de la cavité
- Position des grilles



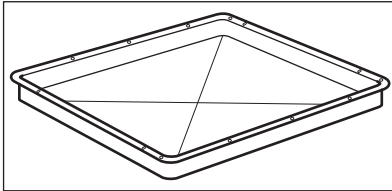
## 3.2 Accessoires

### Grille métallique



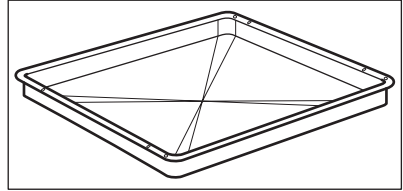
Pour les plats à rôti, à gratin et les moules à gâteau/pâtisserie.

### Plateau de cuisson



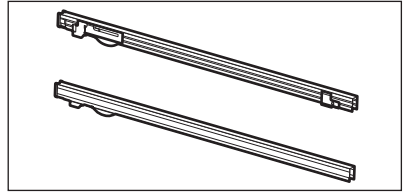
Pour gâteaux et biscuits.

### Plat à rôti



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

### Rails télescopiques







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

## 4. BANDEAU DE COMMANDE

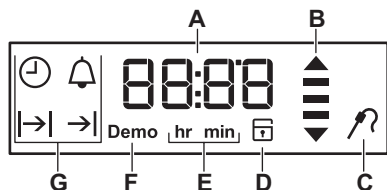
### 4.1 Manettes rétractables

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

### 4.2 Touches sensibles

	<p>Pour régler le MINUTEUR. Maintenez la touche enfoncée pendant plus de 3 secondes pour activer ou désactiver l'éclairage du four.</p>
	<p>Pour régler une fonction de l'horloge.</p>
	<p>Pour vérifier la température du four ou la température de la sonde à viande (si présente). Utilisez-la uniquement lorsqu'un mode de cuisson est en cours.</p>
	<p>Pour activer la fonction Chaleur tournante PLUS.</p>

### 4.3 Affichage



- A. Minuteur / Température
- B. Voyant de chauffe et de chaleur résiduelle
- C. Sonde à viande (uniquement sur certains modèles)
- D. Verrouillage de la porte (sur certains modèles uniquement)
- E. Heures/minutes
- F. Mode Démo
- G. Fonctions de l'horloge

## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION






### AVERTISSEMENT!





Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Régalez l'heure avant d'utiliser le four.

### 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 Préchauffage initial

	<b>Préchauffez le four à vide avant de l'utiliser pour la première fois.</b>
<b>Étape 1</b>	Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.
<b>Étape 2</b>	Régalez la température maximale pour la fonction :  . Laissez le four fonctionner pendant 1 heure.
<b>Étape 3</b>	Régalez 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>	

## 6. UTILISATION QUOTIDIENNE



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

### 6.1 Comment régler : Mode de cuisson

**Étape 1** Tournez la manette des modes de cuisson pour sélectionner un mode de cuisson.

**Étape 2** Tournez la manette pour sélectionner la température.

**Étape 3** Une fois la cuisson terminée, tournez les manettes sur la position Arrêt pour éteindre le four.

### 6.2 Réglage de la fonction : Chaleur tournante PLUS

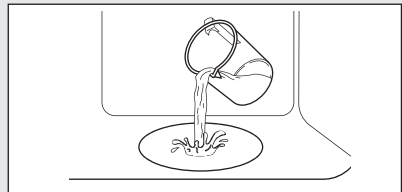




**AVERTISSEMENT!**  
Risque de brûlures et de dommages matériels à l'appareil.


**Étape 1** Assurez-vous que le four est froid.

**Étape 2** Remplissez le bac de la cavité avec de l'eau du robinet.

**i** Le bac de la cavité a une contenance maximale de 250 ml. Ne remplissez pas le bac de la cavité en cours de cuisson, ou lorsque le four est chaud.



**Étape 3** Réglez la fonction :  .


Appuyez sur : . Le voyant s'allume. Elle ne fonctionne qu'avec la fonction : Chaleur tournante PLUS.

**Étape 4** Tournez la manette de température pour régler la température.

**Étape 5** Préchauffez le four à vide pendant 10 minutes pour créer de l'humidité.

**Étape 6** Enfouissez les aliments.  
Reportez-vous au chapitre « Conseils ». Au cours de la cuisson, n'ouvrez pas la porte du four.

**Étape 7** Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour mettre à l'arrêt le four.

 - appuyez pour éteindre le four. Le voyant s'éteint.

**Étape 8** Une fois la fonction terminée, ouvrez délicatement la porte. L'humidité qui s'échappe peut provoquer des brûlures.

**Étape 9** Assurez-vous que le four est froid. Videz l'eau restante du bac de la cavité.

## 6.3 Préchauffage rapide

La fonction Préchauffage rapide diminue le temps de chauffe.




Ne placez pas d'aliments dans le four lorsque la fonction Préchauffage rapide est en cours.

1. Tournez la manette des fonctions du four pour sélectionner le préchauffage rapide.
2. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner la température.



Lorsque l'appareil atteint la température réglée, le signal sonore retentit.






3. Réglez une fonction du four.




## 6.4 Indicateur de chauffe


Lorsque la fonction du four est activée, les barres de l'affichage  apparaissent une par une à mesure que la température du four augmente, et disparaissent à mesure que la température diminue.

## 6.5 Modes de cuisson

Mode de cuisson	Application
 Position Arrêt	Le four est éteint.
 Préchauffage rapide	Pour diminuer le temps de préchauffage.

Mode de cuisson	Application
 Chaleur tournante / Chaleur tournante PLUS	Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures du four de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/ Bas. Pour ajouter de l'humidité en cours de cuisson. Pour obtenir une belle couleur et une croûte croustillante en cours de cuisson. Pour rester plus juteux en cours de réchauffage.
 Fonction Pizza	Pour cuire des pizzas. Pour dorer de façon intensive et obtenir un fond croustillant.
 Chauffage Haut/ Bas	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 Cuisson de sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
 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
 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.
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 Turbo gril	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.

Mode de cuisson	Application
 Pyrolyse	Pour activer le nettoyage par pyrolyse du four.



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

## 6.6 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 Tableau des fonctions de l'horloge

Fonction de l'horloge	Application
 Heure	Pour afficher ou modifier l'heure. Vous ne pouvez régler l'heure que si le four est éteint.
 Durée	Pour définir la durée de la cuisson. Ne l'utilisez que si un mode de cuisson est réglé.




Fonction de l'horloge	Application
→  Fin	Pour programmer l'arrêt différé du four. Ne l'utilisez que si un mode de cuisson est réglé.
→ →  Départ différé	Combinaison de fonctions : Durée, Fin.
 Minuteur	Pour régler un décompte. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. Minuteur - peut être réglé à tout moment, même quand le four est à l'arrêt.

## 7.2 Comment régler : Heure attendez que l'écran affiche : hr, 12:00. 12 - clignote.





Lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois à l'alimentation électrique,

<b>Étape 1</b>	Tournez la manette du thermostat pour régler l'heure.
<b>Étape 2</b>	 - appuyez pour confirmer. L'affichage indique l'heure réglée et : <b>min. 00</b> - clignote.
<b>Étape 3</b>	Tournez la manette du thermostat pour régler les minutes.
<b>Étape 4</b>	 - appuyez pour confirmer. L'affichage indique la durée réglée.
 - appuyez à plusieurs reprises pour modifier l'heure.  - clignote à l'écran.	










## 7.3 Comment régler la fonction : Durée

<b>Étape 1</b>	Sélectionnez un mode de cuisson.
<b>Étape 2</b>	 - appuyez à plusieurs reprises.  →  - commence à clignoter.
<b>Étape 3</b>	Tournez la manette de commande pour régler les minutes.  - appuyez pour confirmer.
<b>Étape 4</b>	Tournez la manette du thermostat pour régler l'heure.  - appuyez pour confirmer. Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant 2 min. La durée réglée clignote sur l'affichage. Le four s'arrête automatiquement.
<b>Étape 5</b>	Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.
<b>Étape 6</b>	Tournez la manette sur la position Arrêt.

## 7.4 Comment régler la fonction : Fin




<b>Étape 1</b>	Sélectionnez un mode de cuisson.
<b>Étape 2</b>	 - appuyez à plusieurs reprises.  - commence à clignoter.
<b>Étape 3</b>	Tournez la manette du thermostat pour régler l'heure.  - appuyez pour confirmer.
<b>Étape 4</b>	Tournez la manette du thermostat pour régler les minutes.  - appuyez pour confirmer. À l'heure de fin choisie, un signal sonore retentit pendant 2 min. La durée réglée clignote sur l'affichage. Le four s'arrête automatiquement.
<b>Étape 5</b>	Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.
<b>Étape 6</b>	Tournez la manette sur la position Arrêt.

## 7.5 Comment régler la fonction : Départ différé

<b>Étape 1</b>	Sélectionnez un mode de cuisson.
<b>Étape 2</b>	 - appuyez à plusieurs reprises.  - commence à clignoter.
<b>Étape 3</b>	Tournez la manette du thermostat pour régler les minutes pour la fonction : Durée. Appuyez sur :  .
<b>Étape 4</b>	Tournez la manette du thermostat pour régler l'heure pour la fonction : Durée. Appuyez sur :  L'affichage indique :  .
<b>Étape 5</b>	Tournez la manette du thermostat pour régler l'heure pour la fonction : Fin. Appuyez sur :  .
<b>Étape 6</b>	Tournez la manette du thermostat pour régler les minutes pour la fonction : Fin. Appuyez sur :  .
L'affichage indique : la durée réglée,  ,  .	
Le four s'allume automatiquement plus tard, fonctionne pendant la Durée réglée et s'arrête à l'Heure de fin choisie.	
À l'Heure de fin choisie, un signal sonore retentit pendant 2 min. La durée réglée clignote sur l'affichage. Le four s'éteint.	
<b>Étape 7</b>	Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.
<b>Étape 8</b>	Tournez la manette sur la position Arrêt.

## 7.6 Comment régler la fonction : Minuteur

Le minuteur peut également être utilisé lorsque le four est éteint ou allumé.

<b>Étape 1</b>	 - appuyez à plusieurs reprises.  - clignotent.
<b>Étape 2</b>	Tournez la manette du thermostat pour régler les secondes puis les minutes. Si vous réglez une durée supérieure à 60 min, <b>hr</b> clignote.
<b>Étape 3</b>	Réglez les heures. Minuteur - démarre automatiquement au bout de 5 s. Au bout de 90 % du temps défini, un signal sonore retentit.
<b>Étape 4</b>	Lorsque la durée s'est écoulée, le signal sonore retentit pendant 2 min. <b>00:00</b> ,  - clignotent. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

## 8. UTILISATION DES ACCESSOIRES



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

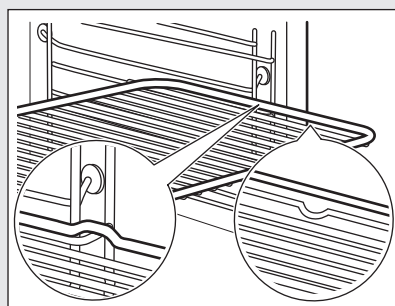
indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser.

### 8.1 Insertion des accessoires

Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les

#### Grille métallique:

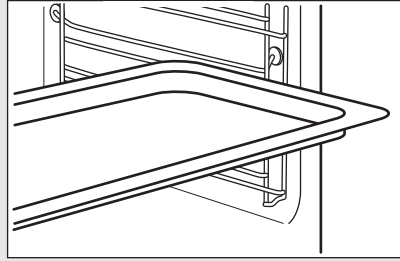
Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille.



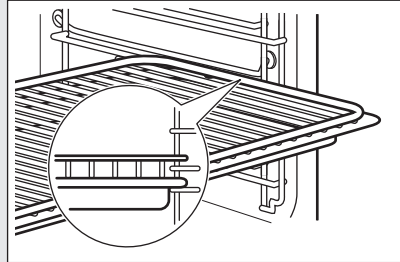


**Plateau de cuisson /Lèche-frite:**

Poussez le plateau entre les rails du support de grille.

**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.



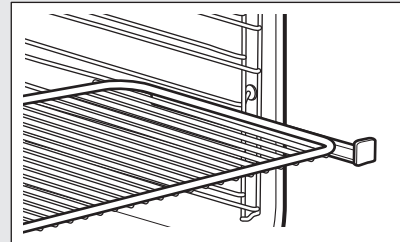
## 8.2 Utilisation des rails télescopiques

Ne lubrifiez pas les rails télescopiques.

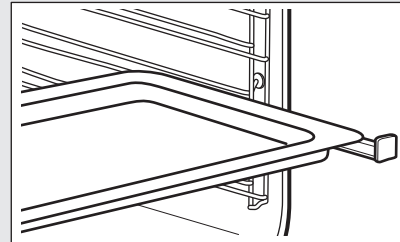
Assurez-vous d'avoir poussé complètement les rails télescopiques dans le four avant de fermer la porte du four.

**Grille métallique :**

Posez la grille métallique sur les rails télescopiques.

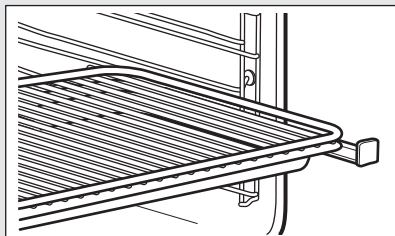
**Plat à rôtir :**

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.





## 9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### 9.1 Comment utiliser : Sécurité enfant

Lorsque la fonction est activée, le four ne peut être allumé accidentellement.

**Étape 1** Assurez-vous que la manette de sélection des modes de cuisson est sur la position Arrêt.

**Étape 2**  °C - appuyez et maintenez enfoncé simultanément pendant 2 s.


Le signal sonore retentit. SAFE  - s'affiche sur le bandeau. La porte est verrouillée.

Pour désactiver la Sécurité enfants, répétez l'étape 2.

### 9.2 Comment utiliser : touches verrouil.

Vous ne pouvez activer la fonction que lorsque le four est en fonctionnement. Lorsque la fonction est activée, les réglages de la température et de la durée ne peuvent pas être modifiés accidentellement.

**Étape 1** Réglez une fonction du four.


**Étape 2**  °C - appuyez et maintenez enfoncé simultanément pendant 2 s. Le signal sonore retentit. **Loc** apparaît à l'écran pendant 5 s.

Pour désactiver la fonction Touches verrouil., répétez l'étape 2.

**Loc** s'affiche à l'écran lorsque vous tournez la manette de commande ou appuyez sur une touche si Touches verrouil. est activé. Lorsque vous tournez la manette de sélection des fonctions du four, le four s'arrête.



Si vous éteignez le four alors que la fonction Touches Verrouil. est activée, la fonction Touches Verrouil. passe automatiquement à la fonction Sécurité enfants. Reportez-vous au paragraphe « Utilisation de la Sécurité enfants » du chapitre « Fonctions supplémentaires ».

### 9.3 Voyant de chaleur résiduelle

Lorsque vous éteignez le four, l'indicateur de chaleur résiduelle s'affiche  si la température du four est supérieure à 40 °C.

### 9.4 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 - 245	5,5
250 - Maximum	3


Après un arrêt automatique, tournez les manettes sur la position Arrêt.

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

## 9.5 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 ET ASTUCES

 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.

## 10.2 Intérieur de la porte

**Vous trouverez à l'intérieur de la porte du four :**

- les numéros des niveaux d'enfournement.




- des informations sur les fonctions du four, les niveaux d'enfournement et les températures recommandés pour certains plats.

## 10.3 Chaleur tournante PLUS




Utilisez le deuxième niveau de la grille.

Utilisez 150 ml d'eau.

Utilisez un plateau de cuisson.



 <b>GÂTEAUX / PÂTISSERIES / PAINS</b>	 (°C)	 (min)
Cookies / Scones / Croissants	150 - 180	10 - 20
Focaccia	200 - 210	10 - 20
Pizza	230	10 - 20
Petits pains	200	20 - 25
Pain	180	35 - 40
Gâteau aux prunes / Tarte aux pommes / Petits pains à la cannelle, cuits dans un moule à gâteaux	160 - 180	30 - 60

Utilisez 200 ml d'eau.

 <b>PLATS PRÉPARÉS SURGELÉS</b>	 (°C)	 (min)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Croissants	170 - 180	15 - 25
Lasagne	180 - 200	35 - 50




Utilisez 100 ml d'eau.

Réglez la température sur 110 °C.

 <b>RÉGÉNÉRATION DES ALIMENTS</b>	 (min)
Petits pains	10 - 20
Pain	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Viande	15 - 25
Pâtes	15 - 25
Pizza	15 - 25
Riz	15 - 25
Légumes	15 - 25

Utilisez 200 ml d'eau.

Utilisez un plat de cuisson en verre.

 RÔTI	 (°C)	 (min)
Rôti de bœuf	200	50 - 60
Poulet	210	60 - 80
Rôti de porc	180	65 - 80

## 10.4 Cuisson

Pour la première cuisson, utilisez la température inférieure.

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. S'ils ne dorent uniformément, il n'est pas nécessaire de modifier la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.






Les plateaux insérés dans le four peuvent se déformer en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, les déformations disparaissent.

## 10.5 Conseils de cuisson

Résultats de cuisson	Cause possible	Solution
Le dessous du gâteau n'est pas suffisamment cuit.	La position de la grille est incorrecte.	Placez le gâteau sur un niveau plus bas.
Le gâteau s'affaisse et devient mou ou plein de grumeaux.	La température du four est trop élevée.	La prochaine fois, réglez une température du four légèrement plus basse.
	Température du four trop élevée et durée de cuisson trop courte.	Réglez une température de cuisson légèrement inférieure et un temps de cuisson plus long la prochaine fois.
Le gâteau est trop sec.	Température de cuisson trop basse.	La prochaine fois, réglez une température du four plus élevée.
	Durée de cuisson trop longue.	La prochaine fois, réduisez le temps de cuisson.
La cuisson du gâteau n'est pas homogène.	Température du four trop élevée et durée de cuisson trop courte.	Réglez une température de cuisson légèrement inférieure et un temps de cuisson plus long la prochaine fois.
	La pâte à gâteau n'est pas correctement répartie.	La prochaine fois, étalez la préparation de façon homogène sur le plateau de cuisson.

Résultats de cuisson	Cause possible	Solution
Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson indiquée dans la recette.	Température de cuisson trop basse.	La prochaine fois, réglez une température du four légèrement plus élevée.




## 10.6 Cuisson sur un seul niveau

 CUISSON DANS DES MOULES		 (°C)	 (min)	
Fond de tarte - pâte Brisée, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	170 - 180	10 - 25	2
Fond de tarte - mélange de génoise	Chaleur tournante	150 - 170	20 - 25	2
Savarin / Brioche	Chaleur tournante	150 - 160	50 - 70	1
Quatre-quarts / Gâteaux aux fruits	Chaleur tournante	140 - 160	70 - 90	1
Cheesecake	Chauffage Haut/ Bas	170 - 190	60 - 90	1

Utilisez le troisième niveau de la grille.

Utilisez la fonction : Chaleur tournante.





Utilisez un plateau de cuisson.

 GÂTEAUX / PÂTISSERIES / PAINS	 (°C)	 (min)
Gâteau avec garniture à base de crumble	150 - 160	20 - 40
Flans aux fruits (à base de pâte levée/ mélange de génoise), utilisez un plat à rôtir	150	35 - 55
Flans aux fruits à base de pâte Brisée	160 - 170	40 - 80





Préchauffez le four à vide.





Utilisez la fonction : Chauffage Haut/ Bas.

Utilisez un plateau de cuisson.

 GÂ- TEAUX / PÂTISSÈ- RIES / PAINS	 (°C)	 (min)	
Gâteau roulé	180 - 200	10 - 20	3
Pain de seigle:	d'abord : 230	20	1
	puis : 160 - 180	30 - 60	
Gâteau aux aman- des beurré / Gâteaux au sucre	190 - 210	20 - 30	3
Choux à la crème / Éclairs	190 - 210	20 - 35	3
Pain tressé / Pain en forme de couronne	170 - 190	30 - 40	3
Flans aux fruits (à base de pâte levée/ mélange de génoi- se), utilisez un plat à rôtir	170	35 - 55	3
Gâteaux à pâte le- vée à garniture fragi- le (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise)	160 - 180	40 - 80	3
Brioche de Noël	160 - 180	50 - 70	2





Utilisez le troisième niveau de la grille.

 BISCUITS		 (°C)	 (min)
Biscuits à pâte brisée	Chaleur tournante	150 - 160	10 - 20
Petits pains, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	160	10 - 25
Biscuits à base de mé- lange de génoise	Chaleur tournante	150 - 160	15 - 20
Pâtes feuilletées, pré- chauffer le four à vide	Chaleur tournante	170 - 180	20 - 30
Biscuits à base de pâte levée	Chaleur tournante	150 - 160	20 - 40

 <b>BISCUITS</b>		 (°C)	 (min)
Macarons	Chaleur tournante	100 - 120	30 - 50
Pâtisseries à base de blanc d'œuf / Meringues	Chaleur tournante	80 - 100	120 - 150
Petits pains, préchauffer le four à vide	Chauffage Haut/ Bas	190 - 210	10 - 25

## 10.7 Gratins





Utilisez le premier niveau de la grille.

		 (°C)	 (min)
Baguettes nappées de fromage fondu	Chaleur tournante	160 - 170	15 - 30
Gratin de légumes, préchauffer le four à vide	Turbo gril	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	25 - 40
Poisson gratiné	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	30 - 60
Légumes farcis	Chaleur tournante	160 - 170	30 - 60
Pâtisseries sucrées	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	40 - 60
Cuisson des pâtes	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	45 - 60





## 10.8 Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez les plateaux de cuisson.

Utilisez la fonction : Chaleur tournante.

 <b>GÂ-TEAUX / PÂTISSERIES</b>	 (°C)	 (min)	 <b>2 positions</b>
Choux à la crème / Éclairs, préchauffer le four à vide	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Gâteau Streusel sec	150 - 160	30 - 45	1 / 4



 <b>BIS- CUITS / PETITS GÂTEAUX / VIENNOISE- RIES / ROULÉS</b>	 <b>(°C)</b>	 <b>(min)</b>		
			<b>2 positions</b>	<b>3 positions</b>
Petits pains	180	20 - 30	1 / 4	-
Biscuits à pâte brisée	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Biscuits à base de mélange de génoise	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Pâtes feuille- tées, préchauf- fer le four à vide	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Biscuits à base de pâte levée	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Macarons	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Biscuits à base de blanc d'œuf / Meringues	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

## 10.9 Conseils de rôtissage

Utilisez des plats résistant à la chaleur.

Viande maigre rôtie couverte (vous pouvez utiliser du papier aluminium).

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.

Pour éviter que les graisses de cuisson ne brûlent, versez un peu d'eau dans le plat à rôtir.







Si nécessaire, retournez le rôti à la moitié ou aux deux tiers du temps de cuisson.







Faites rôtir la viande et le poisson par morceaux d'au moins 1 kg.







Arrosez les morceaux de viande avec leur propre jus de cuisson plusieurs fois durant la cuisson.







## 10.10 Rôtissage

Utilisez le premier niveau de la grille.







 <b>BŒUF</b>				
				
			<b>(°C)</b>	<b>(min)</b>
Braisé	1 - 1,5 kg	Chauffage Haut/ Bas	230	120 - 150

 <b>BŒUF</b>				
			 (°C)	 (min)
Rôti ou filet de bœuf, saignant, préchauffer le four à vide	par cm d'épaisseur	Turbo grill	190 - 200	5 - 6
Rôti ou filet de bœuf, à point, préchauffer le four à vide	par cm d'épaisseur	Turbo grill	180 - 190	6 - 8
Rôti ou filet de bœuf, bien cuit, préchauffer le four à vide	par cm d'épaisseur	Turbo grill	170 - 180	8 - 10







 <b>PORC</b>				
 <b>Utilisez la fonction : Turbo grill.</b>				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Épaule / Cou / Noix de jambon	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	
Côtelettes / Côte levée	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	
Pain de viande	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Jarret de porc, pré-cuit	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	







 <b>VEAU</b>			
 <b>Utilisez la fonction : Turbo grill.</b>			
	 <b>(kg)</b>	 <b>(°C)</b>	 <b>(min)</b>
Rôti de veau	1	160 - 180	90 - 120
Jarret de veau	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150







  

 <b>AGNEAU</b>			
 <b>Utilisez la fonction : Turbo grill.</b>			
	 <b>(kg)</b>	 <b>(°C)</b>	 <b>(min)</b>
Gigot d'agneau / Rôti d'agneau	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Selle d'agneau	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60






  






 <b>GIBIER</b>			
 <b>Utilisez la fonction : Chauffage Haut/ Bas.</b>			
	 <b>(kg)</b>	 <b>(°C)</b>	 <b>(min)</b>
Selle / Cuisse de lièvre, préchauffer le four à vide	jusqu'à 1	230	30 - 40
Selle de cerf	1.5 - 2	210 - 220	35 - 40
Cuissot de chevreuil	1.5 - 2	180 - 200	60 - 90






 VOLAILLE			
 Utilisez la fonction : Turbo gril.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Volaille, portions	0,2 - 0,25 chacun	200 - 220	30 - 50
Poulet, demi	0,4 - 0,5 chacun	190 - 210	35 - 50
Poulet, poularde	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Canard	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Oie	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Dinde	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Dinde	4 - 6	140 - 160	150 - 240







 POISSON (À LA VAPEUR)			
 Utilisez la fonction : Chauffage Haut/ Bas.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Poisson entier	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60







## 10.11 Cuisson croustillante avec la fonction :Fonction Pizza

 PIZZA		
 Utilisez le premier niveau de la grille.		
	 (°C)	 (min)
Tartes	180 - 200	40 - 55

 PIZZA		
 Utilisez le premier niveau de la grille.		
	 (°C)	 (min)
Flan d'épinards	160 - 180	45 - 60

 PIZZA		
 Utilisez le premier niveau de la grille.		
	 (°C)	 (min)
Quiche lorraine / Flan suisse	170 - 190	45 - 55
Cheesecake	140 - 160	60 - 90
Tourte aux légumes	160 - 180	50 - 60

 PIZZA		
 Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide.		
 Utilisez le deuxième niveau de la grille.		
	 (°C)	 (min)
Pizza, croûte fine, utilisez un plat à rôtir	200 - 230	15 - 20








 PIZZA		
 Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide.		
 Utilisez le deuxième niveau de la grille.		
	 (°C)	 (min)
Pizza, croûte épaisse	180 - 200	20 - 30
Pain sans levain	230 - 250	10 - 20
Flan à pâte feuilletée	160 - 180	45 - 55
Tarte flambee	230 - 250	12 - 20
Pierogi	180 - 200	15 - 25

## 10.12 Gril







Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide.

Ne faites griller que des morceaux plats de viande ou de poisson.

Placez un plat au premier niveau pour récupérer les graisses.

 <b>GRIL</b>				
 <b>Utilisez la fonction : Gril</b>				
	 (°C)	 (min) 1re face	 (min) 2e face	
Rôti de bœuf	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Filet de bœuf	230	20 - 30	20 - 30	3
Longe de porc	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Longe de veau	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Selle d'agneau	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Poisson entier, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

### 10.13 Plats surgelés

 <b>DÉCONGÉLATION</b>				
 <b>Utilisez la fonction : Chaleur tournante.</b>				
	 (°C)	 (min)		
Pizza, surgelée	200 - 220	15 - 25	2	
Pizza épaisse, surgelée	190 - 210	20 - 25	2	
Pizza, fraîche	210 - 230	13 - 25	2	
Bouchées de pizza, surgelées	180 - 200	15 - 30	2	
Frites, fines	200 - 220	20 - 30	3	
Frites, épaisses	200 - 220	25 - 35	3	
Quartiers / Croquettes	220 - 230	20 - 35	3	
Röstis	210 - 230	20 - 30	3	
Lasagne / Cannellonis, frais	170 - 190	35 - 45	2	



## DÉCONGÉLATION



Utilisez la fonction : Chaleur tournante.



(°C)



(min)



Lasagne / Cannellonis, surgelés	160 - 180	40 - 60	2
Fromage cuit au four	170 - 190	20 - 30	3
Ailes de poulet	190 - 210	20 - 30	2






### 10.14 Décongélation

Retirez l'emballage des aliments puis placez-les dans une assiette.

Ne couvrez pas les aliments car cela peut rallonger le temps de décongélation.

Pour les grosses quantités d'aliments, placez une assiette vide retournée au fond de la cavité. Placez les aliments dans un plat creux, et posez le tout sur l'assiette retournée dans le four. Retirez les supports de grille si nécessaire.

Utilisez le premier niveau de la grille.

	 (kg)	 (min) Temps de décongélation	 (min) Temps de décongélation supplémentaire	
Poulet	1	100 - 140	20 - 30	Retournez à la moitié du temps.
Viande	1	100 - 140	20 - 30	Retournez à la moitié du temps.
Truite	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Fraises	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Beurre	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Crème	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée.
Gâteau	1,4	60	60	-

## 10.15 Stérilisation

Utilisez la fonction Cuisson de sole.

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 de la grille.

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).

Réglez la température sur 160 - 170 °C.

	<b>BAIES</b>		<b>(min) Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir</b>
Fraises / Myrtilles / Framboises / Groseilles à maquereau mûres	35 - 45		

	<b>FRUITS À NOYAU</b>		<b>(min) Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir</b>		<b>(min) Continuez la cuisson à 100 °C</b>
Pêches / Coings / Prunes	35 - 45	10 - 15			

	<b>LÉ-</b>		<b>(min) Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir</b>		<b>(min) Continuez la cuisson à 100 °C</b>
<b>GUMES</b>					
Carottes	50 - 60	5 - 10			
Concombres	50 - 60	-			
Cornichons mélangés	50 - 60	5 - 10			
Chou-rave / Petits pois / Asperges	50 - 60	15 - 20			

## 10.16 Déshydratation - Chaleur tournante

Couvrez les plateaux avec du papier sulfurisé ou du papier de cuisson.




Pour de meilleurs résultats, arrêtez le four à mi-cuisson, ouvrez la porte et laissez-la refroidir pendant une nuit pour terminer le séchage.



Pour un plateau, utilisez le troisième niveau de la grille.

Pour deux plateaux, utilisez les premier et quatrième niveaux de la grille.




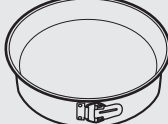


Réglez la température sur 60 - 70 °C.

 LÉGUMES	 (°C)	 (h)
Haricots	60 - 70	6 - 8
Poivrons	60 - 70	5 à 6
Légumes pour soupe	60 - 70	5 à 6
Champignons	50 - 60	6 - 8
Herbes	40 - 50	2 à 3

 FRUITS	 (h)
Prunes	8 à 10
Abricots	8 à 10
Tranches de pommes	6 - 8
Poires	6 à 9

### 10.17 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.




			
<b>Plaque à pizza</b>	<b>Plat de cuisson</b>	<b>Ramequins</b>	<b>Moule pour fond de tarte</b>
Sombre, non réfléchissant Diamètre de 28 cm	Sombre, non réfléchissant Diamètre de 26 cm	Céramique 8 cm de diamètre, 5 cm de hauteur	Sombre, non réfléchissant Diamètre de 28 cm

### 10.18 Chaleur tournante humide

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







Utilisez le troisième niveau de la grille.


	 (°C)	 (min)
Pâtes gratinées	200 - 220	45 - 55
Gratin dauphinois	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagne	180 - 200	75 - 90

	 (°C)	 (min)
Cannellonis	180 - 200	70 - 85
Pudding au pain	190 - 200	55 - 70
Gâteau de riz	170 - 190	45 - 60
Tarte aux pommes, à base de mélange de génoise (moule à gâteau rond)	160 - 170	70 - 80
Pain blanc	190 - 200	55 - 70

## 10.19 Informations pour les instituts de test

Tests conformes aux normes : EN 60350, IEC 60350.

 CUISSON SUR UN SEUL NIVEAU. Cuisson dans des moules				
		 (°C)	 (min)	
Génoise allégée	Chaleur tournante	140 - 150	35 - 50	2
Génoise allégée	Chauffage Haut/ Bas	160	35 - 50	2
Tourte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chaleur tournante	160	60 - 90	2
Tourte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chauffage Haut/ Bas	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	Chaleur tournante	140	25 - 40


**CUISSON SUR UN SEUL NIVEAU. Biscuits/Gâteaux secs**

**Utilisez le troisième niveau de la grille.**


(°C)

(min)

Sablé / Lamelles de pâtisserie, préchauffer le four à vide

Chauffage Haut/ Bas

160

20 - 30

Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide

Chaleur tournante

150

20 - 35

Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide

Chauffage Haut/ Bas

170

20 - 30


**CUISSON SUR PLUSIEURS NIVEAUX. Biscuits/Gâteaux secs**


(°C)

(min)

Sablé / Lamelles de pâtisserie

Chaleur tournante

140

25 - 45

1 / 4

Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide

Chaleur tournante

150

23 - 40

1 / 4








Génoise allégée

Chaleur tournante

160

35 - 50

1 / 4

 <b>GRIL</b>			
 <b>Préchauffez toujours le four à vide pendant 5 minutes.</b>			
 <b>Réglez le gril à la température maximale.</b>			
		 (min)	
Toasts	Gril	1 - 3	5
Steak de bœuf, tourner à mi-cuisson	Gril	24 - 30	4

## 11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 11.1 Remarques concernant l'entretien



#### Agents nettoyants

Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.

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.

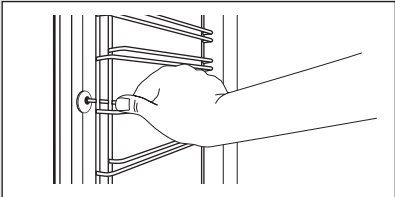
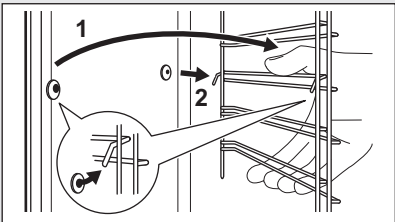
## 11.2 Nettoyage : Bac de la cavité

Nettoyez le bac de la cavité pour retirer les résidus de tartre après une cuisson à la vapeur.

Étape 1	Étape 2	Étape 3
Versez : 250 ml de vinaigre blanc dans le bac de la cavité. Utilisez du vinaigre à 6 % maximum, sans additifs.	Laissez le vinaigre dissoudre les résidus de tartre à température ambiante pendant 30 minutes.	Nettoyez la cavité à l'eau tiède avec un chiffon doux.
Pour la fonction : Chaleur tournante PLUS nettoyez le four tous les 5 à 10 cycles de cuisson.		

## 11.3 Comment enlever : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

<b>Étape 1</b>	Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	
<b>Étape 2</b>	Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.	
<b>Étape 3</b>	Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez le support.	
<b>Étape 4</b>	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.	

## 11.4 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse

Nettoyage du four avec le nettoyage par pyrolyse



**AVERTISSEMENT!**  
Risque de brûlure.



### ATTENTION!

Si un autre appareil est installé dans le même meuble, ne l'utilisez pas en même temps que cette fonction. Vous risqueriez d'endommager le four.


**Avant le nettoyage par pyrolyse :**

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Retirez les accessoires et les supports de grille amovibles.	Nettoyez la sole du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux.
--	--	---


**Étape 1** Réglez la fonction :  | → | - clignote.


**Étape 2** Tournez la manette de contrôle (pour la température) pour régler le mode de nettoyage.

Option	Mode de nettoyage	Durée
P1	Nettoyage léger	1 h 30 min
P2	Nettoyage normal	3 h

**Étape 3**  - appuyez pour démarrer le nettoyage.

**Étape 4** Après le nettoyage, tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt.

 Au cours du nettoyage, l'éclairage du four est éteint. La porte du four reste verrouillée. La porte se déverrouille une fois que le four est froid.

Lorsque le four atteint la température réglée, la porte se verrouille. Jusqu'à ce que la porte se déverrouille, l'écran affiche : les barres de l'indicateur de chaleur, .



**Une fois le nettoyage terminé :**

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Nettoyez la cavité avec un chiffon doux.	Retirez les résidus du fond de la cavité.
--	--	---

**11.5 Nettoyage conseillé**

Le four vous rappelle quand le nettoyer avec : nettoyage par pyrolyse.

PYR - clignote pendant 10 secondes après chaque mise en marche et arrêt du four.

  °C - appuyez simultanément pour désactiver le rappel.

nettoyer. Le nombre de vitres diffère selon les modèles.

**AVERTISSEMENT!**

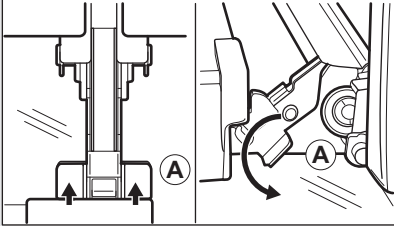
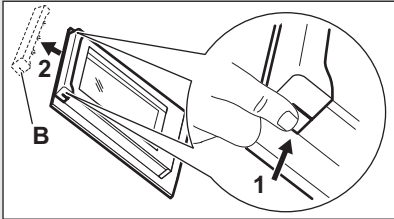
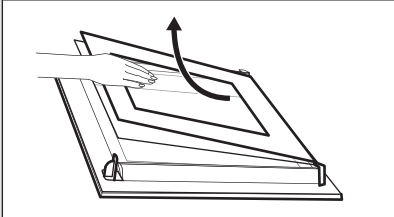
La porte est lourde.

**ATTENTION!**

Manipulez soigneusement la vitre, en particulier autour des bords du panneau avant. Le verre peut se briser.

**11.6 Comment démonter et installer : Porte**

Vous pouvez retirer la porte ainsi que les panneaux de verre intérieurs pour les

<p><b>Étape 1</b> Ouvrez entièrement la porte.</p>	
<p><b>Étape 2</b> Soulevez et appuyez sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.</p>	
<p><b>Étape 3</b> Fermez la porte du four à la première position (à un 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.</p>	
<p><b>Étape 4</b> 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.</p>	
<p><b>Étape 5</b> Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.</p>	
<p><b>Étape 6</b> Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur un par un et dégagez-les du guide.</p>	
<p><b>Étape 7</b> Nettoyez la vitre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement la vitre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.</p>	
<p><b>Étape 8</b> Après le nettoyage, effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse.</p>	
<p><b>Étape 9</b> 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>	

## 11.7 Comment remplacer : Éclairage



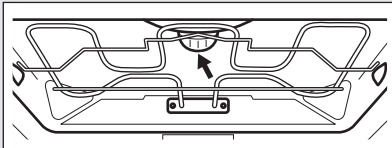
### AVERTISSEMENT!

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

**Avant de remplacer l'éclairage :**

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

**Lampe supérieure**

<b>Étape 1</b>	Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.	
<b>Étape 2</b>	Nettoyez le diffuseur en verre.	
<b>Étape 3</b>	Remplacez l'éclairage par une ampoule adaptée résistant à une température de 300 °C.	
<b>Étape 4</b>	Remettez en place le diffuseur en verre.	

**12. DÉPANNAGE****AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

**12.1 Que faire si...**

Dans tous les cas ne figurant pas dans ce tableau, veuillez contacter un service après-vente agréé.

**Le four ne s'allume pas ou ne chauffe pas**

Problème	Vérifiez si...
Vous ne pouvez pas allumer le four ni le faire fonctionner.	Le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique.
Le four ne chauffe pas.	L'arrêt automatique est désactivé.
Le four ne chauffe pas.	La porte du four est fermée.


**Le four ne s'allume pas ou ne chauffe pas**

Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.
Le four ne chauffe pas.	La sécurité enfants est désactivée.


**Composants**


Problème	Vérifiez si...
L'éclairage est éteint.	Chaleur tournante humide - est allumé.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'ampoule est grillée.







 Codes d'erreur	
L'affichage indique...	Vérifiez si...
C3	La porte du four est fermée ou le verrouillage de la porte n'est pas cassé.
C4	La fonction Vapeur Plus est activée.
F102	La porte du four est fermée.
F102	Le verrouillage de la porte n'est pas cassé.
12:00	Une coupure de courant s'est produite. Pour régler l'heure.

Si l'affichage indique un code d'erreur qui ne figure pas dans ce tableau, désactivez le fusible de l'habitation et réenclenchez-le pour redémarrer le four. Si le code d'erreur réapparaît, contactez un service après-vente agréé.

 Nettoyage	
Problème	Vérifiez si...
De l'eau fuit du bac de la cavité.	Le bac de la cavité est trop rempli.

 Autres problèmes	
Problème	Vérifiez si...

 Autres problèmes	
Performances de cuisson insatisfaisantes de la fonction : Chaleur tournante PLUS .	Vous avez rempli le bac de la cavité d'eau.
L'appareil est allumé mais il ne chauffe pas. Le ventilateur ne fonctionne pas. L'affichage indique « Démo ».	<p>Le Mode Démo est désactivé :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Éteignez le four.</li> <li>2.  -3sec, , °C - appuyez et maintenez enfoncé en même temps.</li> <li>3. Le premier chiffre de l'affichage et Demo clignotent.</li> <li>4. Tournez la manette du thermostat pour entrer le code : 2468. Appuyez sur : . Le chiffre suivant clignote.</li> </ol>

## 12.2 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.) .....

**Nous vous recommandons de noter ces informations ici :**

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	BPE555320M 944188141 BPK555320M 944188158	
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	BPE555320M	37.5 kg
	BPK555320M	37.5 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 cuisez 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.


### 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.

## 15. 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



CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT > [WWW.CONSIGNESDETRI.FR](http://WWW.CONSIGNESDETRI.FR)



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



867344234-B-032021



**AEG**