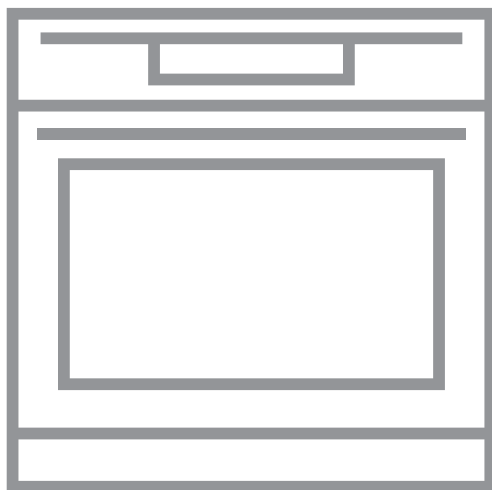


▶ BPE842320B  
BPE842320M  
BPE842320W  
BPK842320B  
BPK842320M  
BPK842320W

BPR842320M

FR Notice d'utilisation  
Four

# USER MANUAL



**AEG**

## TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	3
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	5
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	8
4. UTILISATION DE L'APPAREIL.....	9
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	10
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	11
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	18
8. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	19
9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	22
10. CONSEILS.....	23
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	42
12. DÉPANNAGE.....	46
13. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	48
14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	48

## POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour qu'il vous offre des performances irréprochables pour longtemps, en intégrant des technologies innovantes qui vous simplifient la vie grâce à des caractéristiques que vous ne trouverez pas forcément sur des appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.

Visitez notre site Internet pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :  
**[www.aeg.com/webselfservice](http://www.aeg.com/webselfservice)**



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



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

## SERVICE APRÈS-VENTE


Utilisez toujours des pièces d'origine.

Avant de contacter le service après-vente, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations en matière de protection de l'environnement

Sous réserve de modifications.

# 1. ⚠ 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 de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre 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 .
- 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 peuvent devenir 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 Sécurité générale

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié .
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- 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.
- Utilisez uniquement la sonde à viande recommandée pour cet appareil.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation



#### AVERTISSEMENT!

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- 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 Branchement électrique



#### AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques de votre réseau.
- Utilisez une prise correctement installée et protégée contre les chocs.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'une prise multiple ou d'un prolongateur.
- 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 d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise principale est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utiliser que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, fusibles. (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.
- Cet appareil est fourni avec une fiche 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 est en marche. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, le meuble ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas complètement refroidi.

## 2.4 Entretien et nettoyage



### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure, 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 démontez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).

## 2.5 Nettoyage par pyrolyse



### AVERTISSEMENT!

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

- Avant d'utiliser la fonction de nettoyage par pyrolyse ou la fonction Première utilisation, retirez de la cavité du four :
  - tout résidu excessif de nourriture, tout dépôt ou toute éclaboussure de graisse ou d'huile.
  - tout objet amovible (y compris les grilles, les rails, etc., fournis avec le produit), en particulier les récipients, plateaux, plaques, ustensiles, etc. anti-adhésifs.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les 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 !

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un

usage avec des appareils ménagers. Ne les utilisez pas pour éclairer votre logement.

- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que 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

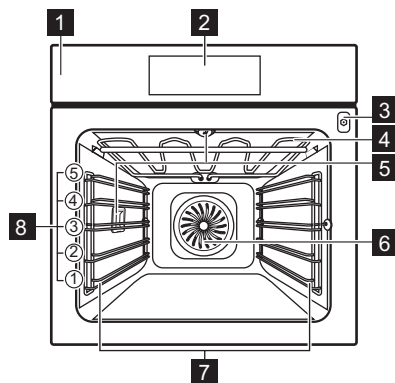


**AVERTISSEMENT!**  
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- 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

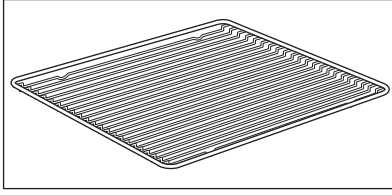


- 1 Bandeau de commande
- 2 Programmateur électronique
- 3 Prise pour la sonde à viande
- 4 Résistance
- 5 Éclairage
- 6 Ventilateur
- 7 Support de grille amovible
- 8 Position des grilles



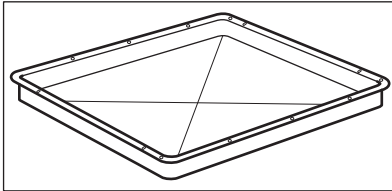
## 3.2 Accessoires

### Grille métallique



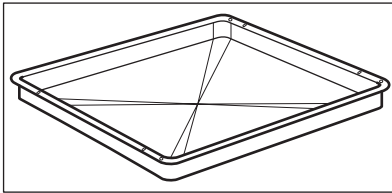
Permet de poser des plats à rôti, à gratin et des moules à gâteau/pâtisserie.

### Plateau de cuisson



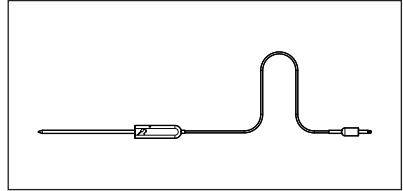
Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.

### Plat à rôtir



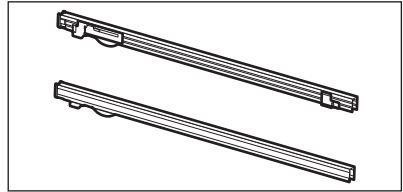
Pour cuire et rôti ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.

### Sonde alimentaire



Pour mesurer la température à l'intérieur des aliments.

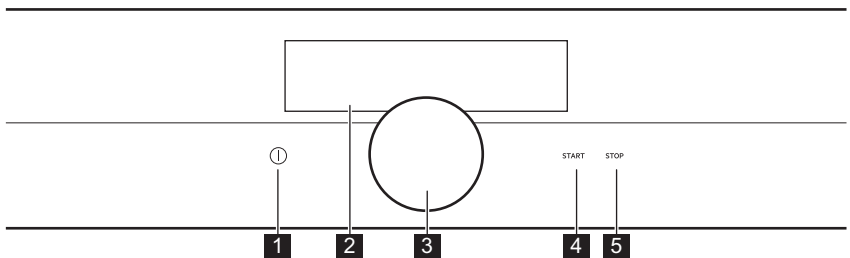
### Rails télescopiques




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

## 4. UTILISATION DE L'APPAREIL

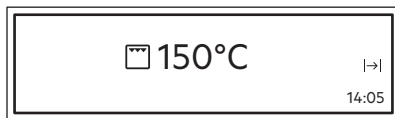
### 4.1 Panneau de commande



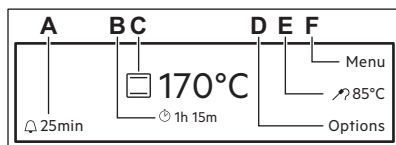
Fonction	Commentaire
<b>1</b> Marche/Arrêt	Pour allumer et éteindre l'appareil.
<b>2</b> Afficheur	Affiche les réglages actuels de l'appareil.
<b>3</b> Manette rotative	Pour ajuster les réglages et naviguer dans le menu. Appuyez sur  pour allumer l'appareil. Maintenez la manette rotative enfoncée pour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

## 4.2 Affichage

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



L'affichage avec un nombre maximal de fonctions réglées :



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

## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



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

### 5.1 Premier nettoyage

Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.

Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Nettoyez le four et les accessoires avant de les utiliser pour la première fois. Remettez les accessoires et les supports de grille en place.

## 5.2 Premier branchement

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

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

# 6. UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 6.1 Modes de cuisson

Activation/désactivation des modes de cuisson.







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



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










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


## Modes de cuisson : Programmes spéciaux

Mode de cuisson	Utilisation	
	Cuisson basse température	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.
	Maintien au chaud	Pour maintenir les aliments au chaud.
	Chauffe-plats	Pour préchauffer vos plats avant de les servir.
	Stérilisation	Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).
	Déshydratation	Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches.
	Levée de Pâte/Pain	Pour faire lever les pâtes à levure avant la cuisson.

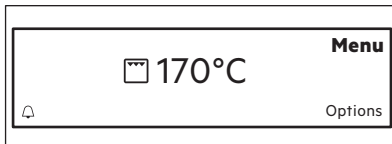
Mode de cuisson	Utilisation
 Décongélation	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de l'épaisseur des aliments surgelés.
 Pain	Utilisez cette fonction pour préparer du pain et des petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en termes de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.

## Modes de cuisson : Standard

Mode de cuisson	Utilisation
 Chaleur tournante	Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la fonction : Convection naturelle.
 Chaleur tournante + Sole	Pour cuire des aliments sur un seul niveau et leur donner un brunissement plus intense et une pâte bien croustillante. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la fonction : Convection naturelle.
 Convection naturelle	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 Sole + Gril + Chaleur tournante	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, potatoes, nems, etc.
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 Gril + Chaleur tournante	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.
 Sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.

Mode de cuisson	Utilisation
 <p>Chaleur tournante humide</p>	<p>Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Pour obtenir des instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », paragraphe Chaleur tournante humide. Durant cette cuisson, la porte du four doit rester fermée pour éviter d'interrompre la fonction, et pour garantir une consommation d'énergie optimale. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. Le niveau de cuisson peut être réduit. Pour obtenir des recommandations générales sur les économies d'énergie, consultez le chapitre « Efficacité énergétique, « Four - Économie d'énergie ». Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique selon la norme EN 60350-1. Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.</p>

## 6.2 Menu - vue d'ensemble



### Menu

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

### Sous-menu pour : Nettoyage

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

## Sous-menu pour : Réglages de base

Sous-menu	Description
Sécurité enfants	Lorsque la sécurité enfants est activée, le four ne peut être allumé accidentellement. Vous pouvez activer et désactiver cette fonction dans le menu des Réglages de base. Une fois activée, Sécurité enfants s'affiche dès que vous allumez le four. Pour utiliser le four, sélectionnez le code de lettres, dans l'ordre suivant, avec la manette rotative : A B C. Lorsque la Sécurité enfants est activée et que le four est éteint, la porte du four reste verrouillée.
Préchauffage rapide	Pour diminuer le temps de chauffe par défaut. La fonction est uniquement disponible avec certains modes de cuisson.
Chaleur et tenir	Maintient les aliments cuits au chaud pendant 30 minutes après la fin de la cuisson. Pour la désactiver avant la fin de cette durée, appuyez sur la manette rotative. Lorsque cette fonction est active, le message « Début Maintien au chaud » s'affiche. Veuillez noter que cette fonction est uniquement disponible avec certains modes de cuisson, et uniquement si la Durée est réglée.
Prolongement de la cuisson	Pour allonger le temps de cuisson prédéfini. La fonction est uniquement disponible avec certains modes de cuisson.
Réglages	Pour régler la configuration du four.
Maintenance	Affiche la version et la configuration du logiciel.

## Sous-menu pour : Réglages

Sous-menu	Description
Langue	Règle la langue de l'affichage.
Heure	Pour régler l'heure et la date.
Tonalité touches	Active et désactive la tonalité des touches sensibles. Il est impossible de désactiver la tonalité de la touche MARCHE/ARRET et STOP.
Son alarme/erreur	Active et désactive les tonalités de l'alarme.
Volume alarme	Permet de régler le volume des tonalités des touches et des signaux sonores par paliers.
Affichage luminosité	Ajuste la luminosité de l'affichage par paliers.

## Sous-menu pour : Maintenance

Sous-menu	Description
DÉMO	Code d'activation / de désactivation : 2468
Afficher les licences	Informations à propos des licences.
Afficher la version du logiciel	Informations à propos de la version du logiciel.
Réglages usine	Rétablir les réglages d'usine.

## Sous-menu pour : Cuisson assistée

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

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

- Cuisson par le poids
- Sonde alimentaire

Le niveau de cuisson du plat :

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

Catégorie d'aliments: Viande et poisson

Viande	
Bœuf	Aloyau
	Rôti
	Pâté à la viande
	Bœuf basse température
Porc	Filet mignon
	Frais
	Fumé
	Rôti
	Jambon
	Jarret
	Côtes

Viande	
Veau	Filet mignon
	Rôti
	Jarret
Agneau	Rôti
	Râble
	Gigot
Gibier	Chevreuil
	Râble
	Cuisson
	Lièvre
	Râble
	Gigot

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

Poisson	
Poisson entier	petit
	À point
	gros

Poisson
Gratins de poisson
Bâtonnets de poisson

Catégorie d'aliments: Garnitures/Plats au four

Plat	
Garnitures	Frites
	Potatoes/Pomme quartier
	Potatoes/Pomme quartier
	Galettes de pommes de terre
Plats au four	Lasagnes
	Gratin de pommes de terre
	Gratin de pâtes
	Gratin de légumes
	Ragoût, salé
	Ragoût, sucré

Catégorie d'aliments: Petits fours

Plat		
Pizza	Frais	Fine
		Epaisse
	Surgelé	Fine
		Epaisse
		Snack/Collation/Grignotage
	Fraîche	
Quiches	Fine	
	Epaisse	

Plat		
Pain	Frais	Baguette
		Ciabatta
		Pain blanc
		Pain complet
		Pain de seigle
	Surgelé	Pain aux céréales
		Pain sans levain
		Tresse briochée
		Baguette
		Pain
Petits pains	Précuite	
	Frais	
	Surgelé	
	Précuite	



## Catégorie d'aliments: Gâteaux / Desserts

Plat	
Moule à gâteau	Gâteau aux amandes
	Tourte aux pommes
	Gâteau au fromage
	Tarte aux pommes, couv.
	Fond de tarte sablé
	Fond de tarte en génoise
	Gâteau Savoie madère
	Génoise/ Gâteau Savoie
Tartes	

Plat		
Plaque à pâtisserie	Strudel aux pommes gelé	
	Brownies	
	Gâteau au fromage	
	Brioche Noël fruits (Stollen)	
	Gâteau aux fruits	Pâte sablée
		Pâte à génoise
		Pâte levée
	Génoise/ Gâteau Savoie	
	Gâteau au sucre	
	Gâteau roulé	
Tarte suisse, sucrée		
Gâteau à base de levure		
Petites pâtisseries	Petits gâteaux	
	Choux à la crème	
	Éclairs	
	Macarons	
	Madeleines, muffins	
	Tresses feuilletées	
	Pâtisseries feuilletées	
Biscuits sablés		

<b>Plat</b>
Ragoût, su- cré

## 6.3 Options



Options	Description
Réglages du minuteur	Contient une liste des fonctions de l'horloge.
Préchauffage rapide	Pour diminuer le temps de chauffe du mode de cuisson en cours. Activé / Désactivé
Set + Go	Pour régler une fonction et l'activer ultérieurement. Une fois la fonction sélectionnée, le message « Set&Go active » s'affiche. Appuyez sur la touche Départ pour l'activer. Lorsque cette fonction est activée, le message disparaît de l'affichage et le four se met en marche. Veuillez noter que cette fonction est uniquement disponible avec certains modes de cuisson, et uniquement si la Durée/Fin est réglée.



## 6.4 Chaleur résiduelle




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.

# 7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

## 7.1 Réglages du minuteur

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

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

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

## 8. UTILISATION DES ACCESSOIRES



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

### 8.1 Sonde alimentaire

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

Vous devez régler deux températures :

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



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

Pour de meilleurs résultats :

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

- Utilisez les réglages recommandés pour la sonde à viande.



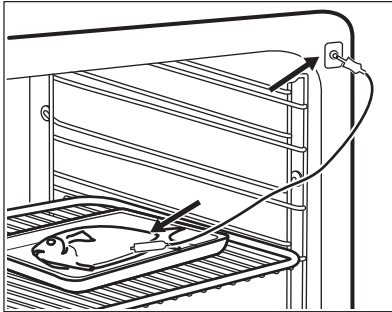
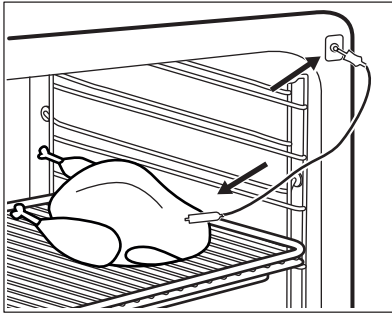
**AVERTISSEMENT!**  
 Reportez-vous au chapitre « Conseils ».



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

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

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



L'affichage indique : Sonde alimentaire.

4. Réglez la température à cœur.

5. Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.

Dès que le plat atteint la température définie, un signal sonore retentit. Le four s'arrête automatiquement.

6. Appuyez sur la manette rotative pour arrêter le signal.

7. Débranchez la fiche de la Sonde alimentaire de la prise et sortez le plat du four.



#### AVERTISSEMENT!

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

### Catégorie d'aliments : ragoût

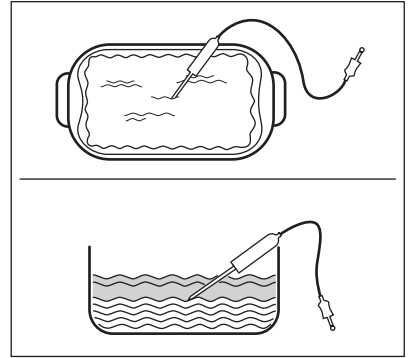
1. Allumez le four.

2. Versez la moitié des ingrédients dans un plat à gratin.

3. Introduisez la pointe de la Sonde alimentaire exactement au centre du ragoût. La Sonde alimentaire doit être stabilisée à un endroit en cours de cuisson. Pour y parvenir, utilisez un ingrédient solide. Utilisez le bord

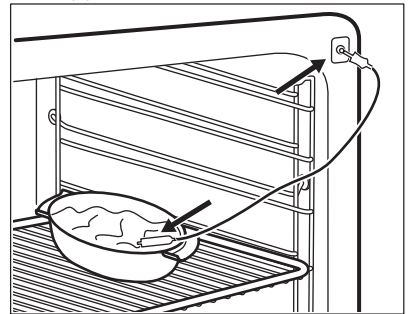
du plat pour soutenir la poignée en silicone de la Sonde alimentaire.

L'extrémité de la Sonde alimentaire ne doit pas toucher le fond du plat.



4. Couvrez la Sonde alimentaire avec le reste des ingrédients.

5. Branchez la fiche de la Sonde alimentaire dans la prise, à l'avant de l'appareil.



L'affichage indique : Sonde alimentaire.

6. Réglez la température à cœur.

7. Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.

Dès que le plat atteint la température définie, un signal sonore retentit. Le four s'arrête automatiquement.

8. Appuyez sur la manette rotative pour arrêter le signal.

9. Débranchez la fiche de la Sonde alimentaire de la prise et sortez le plat du four.




#### AVERTISSEMENT!

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

## Modification de la température à cœur

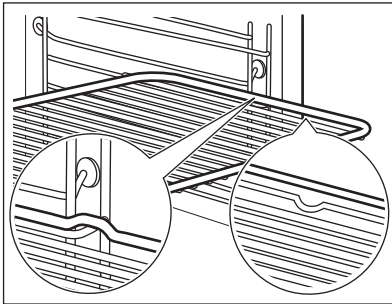
Vous pouvez modifier à tout moment la température à cœur et la température du four durant la cuisson.

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

## 8.2 Installation des accessoires

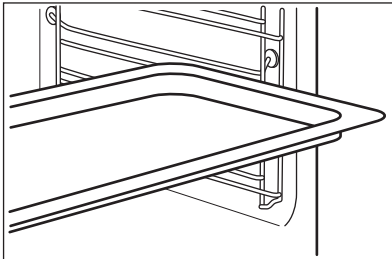
Grille métallique :

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



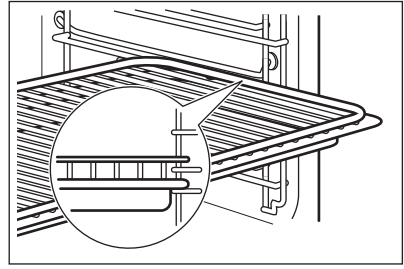
Plateau de cuisson/ Plat à rôtir :


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



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

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



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

## 8.3 Rails télescopiques - insertion des accessoires

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



### ATTENTION!

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



### ATTENTION!

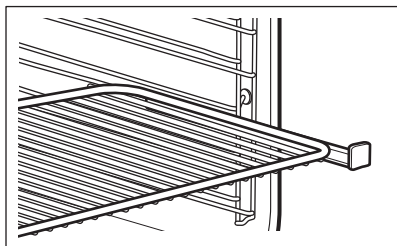
Assurez-vous d'avoir poussé complètement les rails télescopiques dans le four avant de fermer la porte du four.

Grille métallique :

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

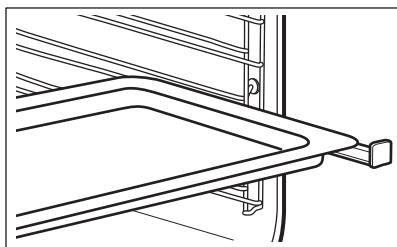


Le rebord élevé de la grille métallique est un dispositif complémentaire pour empêcher les ustensiles de cuisine de glisser.



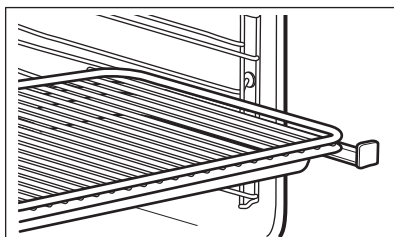
Plat à rôtir :

Posez le plat à rôtir sur les rails  
télescopiques.



Grille métallique et plat à rôtir  
ensemble :



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





## 9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### 9.1 Arrêt automatique

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

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

 (°C)	 (h)
Nettoyage par pyrolyse	4.5

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

### 9.2 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.



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

### 10.1 Conseils de cuisson

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 modes de cuisson, les niveaux d'enfournement et les températures recommandés pour certains plats.

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

#### Maintien au chaud

Cette fonction vous permet de maintenir les aliments au chaud. La température est automatiquement réglée sur 80 °C.

#### Chauffe-plats

Cette fonction vous permet de faire chauffer des assiettes et des plats avant de servir. La température est automatiquement réglée sur 70 °C.

Placez les piles de plats et d'assiettes uniformément sur la grille. Utilisez le premier niveau de la grille. À la moitié du temps de chauffage, changez-les de place.

#### Levée de Pâte/Pain

Cette fonction vous permet de faire lever une pâte à base de levure. Mettez la pâte dans un grand plat et recouvrez-le d'un linge mouillé ou d'un film plastique. Réglez la fonction : Levée de Pâte/Pain et le temps de cuisson.

#### 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. Utilisez le premier niveau de la grille.

### 10.4 Cuisson

La première fois, utilisez la température la plus basse.

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 tordre en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, cette torsion disparaît.







## 10.5 Conseils de cuisson








Résultats de cuisson	Cause probable	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.
	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.	Diminuez la température du four et allongez le temps de cuisson.
	La pâte à gâteau n'est pas correctement répartie.	La prochaine fois, étalez la préparation de façon homogène sur le plateau de cuisson.
Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson 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

 <b>CUISSON DANS DES MOULES</b>					
			 (°C)	 (min)	
Kouglof / Brioche	Chaleur tournante	150 - 160	50 - 70	1	
Gâteau Savoie maldère / Gâteaux aux fruits	Chaleur tournante	140 - 160	70 - 90	1	
Fond de tarte – pâte brisée, préchauffez le four à vide	Chaleur tournante	170 - 180	10 - 25	2	



 <b>CUISSON DANS DES MOULES</b>				
		 (°C)	 (min)	
Fond de tarte - génoise	Chaleur tournante	150 - 170	20 - 25	2
Gâteau au fromage	Convection naturelle	170 - 190	60 - 90	1

 <b>GÂTEAUX / PÂTISSERIES / PAINS SUR DES PLATEAUX DE CUISSON</b>				
 <b>Faites préchauffer votre four vide, sauf indication contraire.</b>				
		 (°C)	 (min)	
Pain tressé / Couronne de pain, le préchauffage n'est pas nécessaire	Convection naturelle	170 - 190	30 - 40	3
Brioche de Noël aux fruits	Convection naturelle	160 - 180	50 - 70	2
Pain de seigle:	Convection naturelle	d'abord : 230 puis : 160 - 180	20 30 - 60	1
Choux à la crème / Éclairs	Convection naturelle	190 - 210	20 - 35	3
Gâteau roulé,	Convection naturelle	180 - 200	10 - 20	3
Gâteaux avec garniture de type crumble, le préchauffage n'est pas nécessaire	Chaleur tournante	150 - 160	20 - 40	3
Gâteau aux amandes et au beurre / Gâteaux au sucre	Convection naturelle	190 - 210	20 - 30	3



## GÂTEAUX / PÂTISSERIES / PAINS SUR DES PLATEAUX DE CUISSON



Faites préchauffer votre four vide, sauf indication contraire.



(°C)



(min)



Gâteaux aux fruits, le préchauffage n'est pas nécessaire

Convection naturelle

180

35 - 55

3

Gâteau à base de levure à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise)

Convection naturelle

160 - 180

40 - 60

3



## BISCUITS/GÂTEAUX SECS



Utilisez le troisième niveau de la grille.



(°C)



(min)

Pâte sablée / Génoise

Chaleur tournante

150 - 160

10 - 20

Meringues

Chaleur tournante

80 - 100

120 - 150

Macarons

Chaleur tournante

100 - 120

30 - 50

Biscuits soufflés

Chaleur tournante

150 - 160

20 - 40

Pâtisseries feuilletées, préchauffez le four à vide

Chaleur tournante

170 - 180

20 - 30






Petits pains, préchauffez le four à vide

Convection naturelle

190 - 210

10 - 25





## 10.7 Gratins





 Utilisez le premier niveau de la grille.			
		 (°C)	 (min)
Gratin de pâtes	Convection naturelle	180 - 200	45 - 60
Lasagnes	Convection naturelle	180 - 200	25 - 40
Gratin de légumes, pré-chauffez le four à vide	Gril + Chaleur tournante	160 - 170	15 - 30
Baguette garnie de fromage fondu	Chaleur tournante	160 - 170	15 - 30
Riz au lait	Convection naturelle	180 - 200	40 - 60
Gratins de poisson	Convection naturelle	180 - 200	30 - 60
Légumes farcis	Chaleur tournante	160 - 170	30 - 60

## 10.8 Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez la fonction : Chaleur tournante.

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

 GÂTEAUX / PÂTISSERIES / PAINS SUR DES PLATEAUX DE CUISSON			
	 (°C)	 (min)	
Choux à la crème / Éclairs, préchauffez le four à vide	160 - 180	25 - 45	
Crumble sec	150 - 160	30 - 45	

 BISCUITS/GÂTEAUX SECS			
	 (°C)	 (min)	
Biscuits sablés	150 - 160	20 - 40	
Meringues	80 - 100	130 - 170	
Macarons	100 - 120	40 - 80	
Biscuits soufflés	160 - 170	30 - 60	
Pâtisseries feuilletées, préchauffez le four à vide	170 - 180	30 - 50	
Petits pains	180	20 - 30	

## 10.9 Conseils de rôtissage

Utilisez des plats résistant à la chaleur.

Faites rôtir la viande maigre avec le couvercle.

Vous pouvez cuire de gros rôti 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>				
			 (°C)	 (min)
Bœuf braisé	1 - 1,5 kg	Convection naturelle	230	120 - 150
Rôti ou filet de bœuf saignant, préchauffez le four à vide	1 cm d'épaisseur	Gril + Chaleur tournante	190 - 200	5 - 6
Rôti ou filet de bœuf à point, préchauffez le four à vide	1 cm d'épaisseur	Gril + Chaleur tournante	180 - 190	6 - 8
Rôti ou filet de bœuf bien cuit, préchauffez le four à vide	1 cm d'épaisseur	Gril + Chaleur tournante	170 - 180	8 - 10

 <b>PORC</b>				
 <b>Utilisez la fonction : Gril + Chaleur tournante.</b>				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Épaule / Collet / Jambon à l'os	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	
Côtelettes / Côtes levées	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	
Pâté à la viande	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	

 <b>PORC</b>			
 Utilisez la fonction : Gril + Chaleur tournante.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Jarret de porc, précuit	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120
 <b>VEAU</b>			
 Utilisez la fonction : Gril + Chaleur tournante.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Rôti de veau	1	160 - 180	90 - 120
Jarret de veau	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150
 <b>AGNEAU</b>			
 Utilisez la fonction : Gril + Chaleur tournante.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
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>				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Râble / Cuisse de lièvre, pré-chauffez le four à vide	1	Convection naturelle	230	30 - 40
Selle de chevreuil	1.5 - 2	Convection naturelle	210 - 220	35 - 40
Cuissot de chevreuil	1.5 - 2	Convection naturelle	180 - 200	60 - 90





 <b>VOLAILLE</b>				
 Utilisez la fonction : Gril + Chaleur tournante.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Volaille, morceaux	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50	
Poulet, moitié	0.4 - 0.5	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	

 <b>POISSON</b>				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Poisson entier	1 - 1.5	Convection naturelle	210 - 220	40 - 60






## 10.11 Pain







Utilisez le deuxième niveau de la grille.

Le préchauffage n'est pas recommandé.

 PAIN		
	 (°C)	 (min)
Pain blanc	180 - 200	40 - 60
Baguette	200 - 220	35 - 45
Brioche	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Pain de seigle	190 - 210	50 - 70
Pain complet	180 - 200	50 - 70
Pain aux céréales	170 - 190	60 - 90
Petits pains	190 - 210	20 - 35

## 10.12 Cuisson croustillante avec la fonction Chaleur tournante + Sole







 PIZZA		
 Utilisez le premier niveau de la grille.		
	 (°C)	 (min)
Tartes	180 - 200	40 - 55
Quiche aux épinards	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine / Flan suisse	170 - 190	45 - 55
Tourte aux pommes	150 - 170	50 - 60

 PIZZA		
 Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide.		
 Utilisez le deuxième niveau de la grille.		
	 (°C)	 (min)
Pizza, pâte fine	200 - 230	15 - 20
Pizza, pâte épaisse	180 - 200	20 - 30
Pain sans levain	230 - 250	10 - 20
Quiche à pâte feuilletée	160 - 180	45 - 55
Tarte flambée	230 - 250	12 - 20
Raviolis russes	180 - 200	15 - 25
Tourte aux légumes	160 - 180	50 - 60

### 10.13 Gril

Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide.

Placez la lèche-frite au premier niveau pour récupérer la graisse.

 GRIL				
	 (°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
Filet mignon de porc	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Filet mignon de veau	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Selle d'agneau	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Poisson entier, 0,5 - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4



**GRIL FORT**

Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide.



Utilisez le quatrième niveau de la grille.



Réglez le gril à la température maximale.



(min)  
1re face



(min)  
2e face

	(min) 1re face	(min) 2e face
Filet de porc	10 - 12	6 - 10
Saucisses	10 - 12	6 - 8
Filet / Steaks de veau	7 - 10	6 - 8
Toasts avec garniture	6 - 8	-






## 10.14 Cuisson basse température

Cette fonction permet de cuire des morceaux de viande tendres et maigres ainsi que du poisson. Elle n'est pas adaptée à : la volaille, aux rôtis de porc grasou au bœuf braisé. La température de la Sonde alimentaire ne doit pas excéder 65 °C.






1. Saisissez la viande durant 1 à 2 minutes sur chaque face dans une poêle à feu fort.
2. Disposez la viande dans un plat à rôti ou directement sur la grille métallique. Placez la plaque au-dessous de la grille métallique pour récupérer la graisse.

Lorsque vous cuisinez avec cette fonction, ne mettez jamais de couvercle.

3. Utilisez la Sonde alimentaire.
4. Sélectionnez la fonction : Cuisson basse température. . Vous pouvez sélectionner une température comprise entre 80 °C et 150 °C pendant les 10 premières minutes. La température par défaut est de 90 °C. Réglez la température de la Sonde alimentaire.
5. Au bout de 10 minutes, le four baisse automatiquement la température sur 80 °C.

 Réglez la température sur 120 °C.			
	 (kg)	 (min)	
Steaks	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Filet de bœuf	1 - 1.5	90 - 150	3
Rôti de bœuf	1 - 1.5	120 - 150	1
Rôti de veau	1 - 1.5	120 - 150	1

## 10.15 Sole + Gril + Chaleur tournante






 DÉCONGÉLATION			
	 (°C)	 (min)	
Pizza surgelée	200 - 220	15 - 25	2
Pizza épaisse surgelées	190 - 210	20 - 25	2
Pizza fraîche (précuite)	210 - 230	13 - 25	2
Parts de pizza surgelées	180 - 200	15 - 30	2
Frites, fines	200 - 220	20 - 30	3
Frites, épaisses	200 - 220	25 - 35	3
Potatoes/Pomme quartier / Potatoes/ Pomme quartier	220 - 230	20 - 35	3
Galettes de pommes de terre	210 - 230	20 - 30	3
Lasagnes / Cannelloni, frais	170 - 190	35 - 45	2
Lasagnes / Cannelloni, surgelés	160 - 180	40 - 60	2
Fromage fondu	170 - 190	20 - 30	3
Ailes de poulet	190 - 210	20 - 30	2

## 10.16 Décongélation

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

Utilisez le premier niveau de la grille.

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

	 (kg)	 (min) Temps de décongéla- tion	 (min) Temps de décongéla- tion supplé- mentaire	
Poulet	1	100 - 140	20 - 30	Placez le poulet sur une soucoupe retournée, posée sur une grande assiette. Retournez à la moitié du temps.
Viande	1	100 - 140	20 - 30	Retournez à la moitié du temps.
Viande	0.5	90 - 120	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	-

## 10.17 Stérilisation

Utilisez toujours des bocaux à stériliser de dimensions identiques, disponibles dans le commerce.

N'utilisez pas de bocaux à couvercles à visser ou à baïonnette, ni de boîtes métalliques.

Utilisez le premier niveau 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.

 BAIES	 (min) Cuisson jusqu'à ce que la prépara- tion commence à frémir
Fraises / Myrtilles / Framboises / Gro- seilles mûres	35 - 45

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

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





## 10.18 Déshydratation - Chaleur tournante

Utilisez des plaques recouvertes de papier sulfurisé.




Pour obtenir un meilleur résultat, arrêtez le four à la moitié de la durée de déshydratation, ouvrez la porte et laissez refroidir pendant une nuit pour terminer le séchage.

Pour une plaque, utilisez le troisième niveau de la grille.



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



 <b>LÉGUMES</b>		
	 (°C)	 (h)
Haricots	60 - 70	6 - 8
Poivrons	60 - 70	5 - 6
Légumes pour potage	60 - 70	5 - 6
Champignons	50 - 60	6 - 8
Fines herbes	40 - 50	2 - 3



Réglez la température sur 60 - 70 °C.



 <b>FRUITS</b>	
	 (h)
Prunes	8 - 10
Abricots	8 - 10
Pommes, lamelles	6 - 8
Poire	6 - 9



## 10.19 Sonde alimentaire



 <b>BŒUF</b>	 Température à cœur du plat (°C)		
	Saignant	À point	Bien cuit
Rôti de bœuf	45	60	70
Aloyau	45	60	70



 <b>BŒUF</b>	 Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Pâté à la viande	80	83	86



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



 <b>VEAU</b>	 Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Rôti de veau	75	80	85
Jarret de veau	85	88	90



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



 <b>GIBIER</b>	 Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Râble de lièvre / Selle de chevreuil	65	70	75
Cuisse de lièvre / Lièvre entier / Cuisse de chevreuil	70	75	80

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

 <b>POISSON (SAUMON, TRUITE, SANDRE)</b>	 Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Poisson, entier / gros / vapeur / Poisson, entier / gros / rôti	60	64	68

 <b>RAGOÛTS - LÉGUMES PRÉCUITS</b>	 Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Ragoût de courgettes / Ragoût de brocolis / Ragoût de fenouil	85	88	91


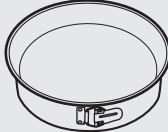

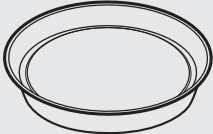
 <b>RAGOÛTS - SALÉS</b>	 Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Cannelloni / Lasagnes / Gratin de pâtes	85	88	91

 <b>RAGOÛTS - SUCRÉS</b>	 <b>Température à cœur du plat (°C)</b>		
	Moins	À point	Plus
Ragoût au pain blanc avec / sans fruits / Ragoût de porridge au riz avec / sans fruits / Ragoût sucré aux nouilles	80	85	90

### 10.20 Chaleur tournante humide - accessoires recommandés

meilleure absorption de la chaleur que les plats réfléchissants de couleur claire.




Utilisez les moules et récipients foncés et non réfléchissants. Ils offrent une




			
<b>Plaque à pizza</b>	<b>Plat de cuisson</b>	<b>Ramequins</b>	<b>Moule pour fond de tarte</b>
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

### 10.21 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)
Gratin de pâtes	200 - 220	45 - 55
Gratin de pommes de terre	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagnes	180 - 200	75 - 90

	 (°C)	 (min)
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Pudding	190 - 200	55 - 70
Riz au lait	170 - 190	45 - 60
Gâteau aux pommes, avec une pâte à génoise (gâteau rond)	160 - 170	70 - 80
Pain blanc	190 - 200	55 - 70

## 10.22 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	Convection naturelle	160	35 - 50	2
Tarte aux pommes, 2 moules, Ø20 cm	Chaleur tournante	160	60 - 90	2
Tarte aux pommes, 2 moules, Ø20 cm	Convection naturelle	180	70 - 90	1

 CUISSON SUR UN SEUL NIVEAU. Biscuits/Gâteaux secs				
 Utilisez le troisième niveau de la grille.				
		 (°C)	 (min)	
Biscuits sablés / Tresses feuilletées	Chaleur tournante	140	25 - 40	




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


Utilisez le troisième niveau de la grille.



(°C)



(min)

 Biscuits sablés / Tresses  
feuilletées, préchauffez le  
four à vide

Convection naturelle

160

20 - 30

 Petits gâteaux, 20 par pla-  
que, préchauffez le four à  
vide

Chaleur tournante

150

20 - 35

 Petits gâteaux, 20 par pla-  
que, préchauffez le four à  
vide

Convection naturelle

170

20 - 30


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


(°C)



(min)


 2 posi-  
tions

 3 posi-  
tions

 Biscuits sablés / Tres-  
ses feuilletées

Chaleur tournante

140

25 - 45

1 / 4

1 / 3 / 5

 Petits gâteaux, 20 par  
plaque, préchauffez  
le four à vide














Chaleur tournante

150

23 - 40

1 / 4

-

 <b>GRIL</b>			
 Préchauffez toujours le four à vide pendant 5 minutes.			
 <b>Réglez le gril à la température maximale.</b>			
		 (min)	
Toasts	Gril	1 - 3	5
Steak de bœuf, retournez à la moitié du temps	Gril	24 - 30	4
 <b>GRIL FORT</b>			
 Préchauffez toujours le four à vide pendant 3 minutes.			
 <b>Réglez le gril à la température maximale.</b>			
 Utilisez le quatrième niveau de la grille.			
	 (min)		
	<b>1re face</b>	<b>2e face</b>	
Steaks hachés	8 - 10	6 - 8	
Toasts	1 - 3	1 - 3	

## 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 à l'aide d'une éponge humide imbibée d'eau savonneuse tiède.

Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.

En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide de produits spécifiques pour four.



### Utilisation quotidienne

Nettoyez le four après chaque utilisation. L'accumulation d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie. Ce risque est élevé pour la lèchefrite.

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 additionné d'eau chaude savonneuse. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec des produits agressifs, des objets tranchants ou au lave-vaisselle.

## 11.2 Retrait des supports de grille

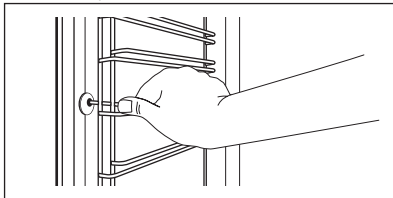
Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.



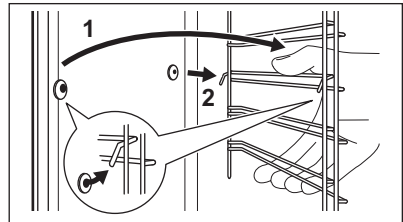
### ATTENTION!

Soyez prudent lorsque vous retirez les supports de grille.

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



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



Réinstallez les accessoires que vous avez retirés en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.



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

## 11.3 Nettoyage par pyrolyse



### ATTENTION!

Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles.



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

- Si vous n'avez pas retiré la fiche de la sonde à viande de la prise.

- Si vous n'avez pas complètement fermé la porte du four. Retirez les plus grosses salissures à la main.



### ATTENTION!

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

1. Nettoyez la partie intérieure de la porte à l'eau chaude afin d'éviter que les résidus qui s'y trouvent ne brûlent lors de la montée en température.
2. Allumez le four.
3. Sélectionnez le Menu, puis appuyez sur la manette rotative pour confirmer.
4. Sélectionnez Nettoyage par pyrolyse, puis appuyez sur la manette rotative pour confirmer.
5. Réglez la durée du processus de nettoyage :

Option	Description
Rapide	1 h pour un four peu sale
Normale	1 h 30 min pour un four normalement sale
Renforcée	3 h pour un four très sale.

6. Appuyez sur la manette rotative pour confirmer.



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



Pour interrompre le nettoyage par pyrolyse avant qu'il ne soit terminé, éteignez le four.



### AVERTISSEMENT!

Lorsque le nettoyage est terminé, le four est très chaud. Laissez-le refroidir. Risque de brûlure !



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

## 11.4 Nettoyage conseillé

Lorsque le rappel s'affiche, il est nécessaire de nettoyer l'appareil. Utilisez la fonction Nettoyage par pyrolyse.

## 11.5 Retrait et installation de la porte

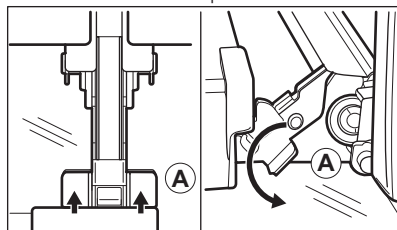
Vous pouvez retirer la porte et les panneaux de verre intérieurs pour les nettoyer. Le nombre de panneaux de verre varie selon les modèles.



### AVERTISSEMENT!

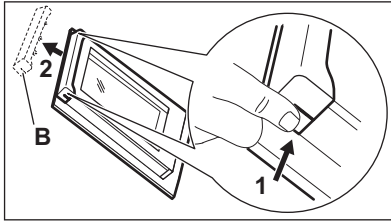
Elle est lourde.

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

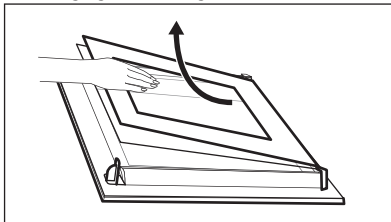


3. Fermez la porte du four à la première position (angle d'environ 70°).
4. Tenez la porte en plaçant vos mains de chaque côté de la porte et soulevez celle-ci en la tirant en biais vers le haut.
5. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.
6. Saisissez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

pour permettre le déverrouillage du système de fermeture.



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



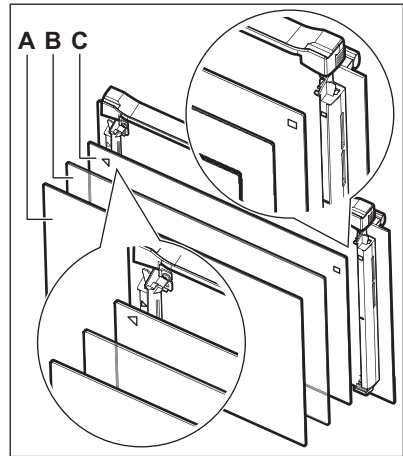
9. Nettoyez le panneau de verre à l'eau savonneuse. Séchez soigneusement le panneau de verre.
- Une fois le nettoyage terminé, suivez les étapes ci-dessus en sens inverse. Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand, et terminez par la porte.



#### AVERTISSEMENT!

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

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



## 11.6 Remplacement de l'ampoule



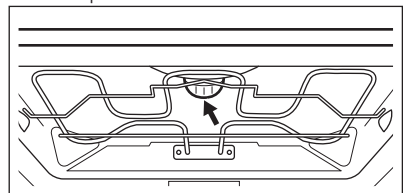
#### AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.  
L'ampoule peut être chaude.

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

### Éclairage supérieur

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

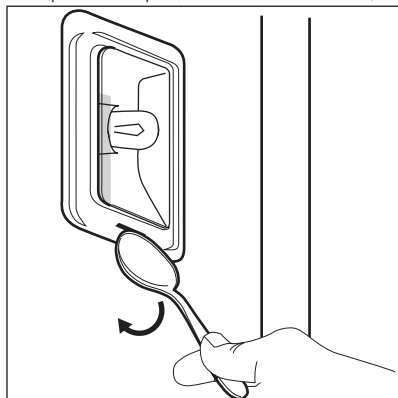


2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
4. Remplacez le diffuseur en verre.

### Éclairage latéral

1. Sortez le support de grille gauche pour accéder à l'éclairage.

2. Retirez le diffuseur en verre à l'aide d'un objet mince et non tranchant (par exemple, une cuillère à café).



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

## 12. DÉPANNAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 12.1 En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause probable	Solution
Vous ne pouvez pas allumer le four ni le faire fonctionner.	Le four n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique (reportez-vous au schéma de branchement).
Le four ne chauffe pas.	Le four est éteint.	Allumez le four.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	La fonction d'arrêt automatique est activée.	Reportez-vous à « Arrêt automatique ».
Le four ne chauffe pas.	La porte n'est pas fermée correctement.	Fermez complètement la porte.
Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.

Problème	Cause probable	Solution
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.
L'affichage vous indique que vous devez sélectionner la Langue.	Il y a eu une coupure de courant pendant plus de 3 jours.	Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation ».
L'affichage vous indique que vous devez sélectionner la Langue.	Le mode démo est activé.	Désactivez le mode démo dans : Menu / Réglages de base / DÉMO. Code d'activation/désactivation : 2468.
L'affichage indique « F11 ».	La fiche de la sonde à viande n'est pas enfoncée correctement dans la prise.	Insérez la fiche de la sonde à viande aussi loin que possible dans la prise.
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche.	Une anomalie électrique est survenue.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Éteignez le four à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau.</li> <li>Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente.</li> </ul>
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.

## 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.) .....

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	BPE842320B 944187958 BPE842320M 944187956, 944187781 BPE842320W 944187959 BPK842320B 944188000 BPK842320M 944187780, 944187937 BPK842320W 944187971 BPR842320M 944188030	
Index d'efficacité énergétique	81.2	
Classe d'efficacité énergétique	A+	
Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel	1.09 kWh/cycle	
Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé	0.69 kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume	71 l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	BPE842320B	37.0 kg
	BPE842320M	37.0 kg
	BPE842320W	37.0 kg
	BPK842320B	37.0 kg
	BPK842320M	37.0 kg
	BPK842320W	37.0 kg
	BPR842320M	37.0 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.

Assurez-vous que la porte du four est correctement fermée lorsque le four est en marche. En cours de la cuisson, n'ouvrez pas la porte. Nettoyez régulièrement le joint de la porte pour qu'il reste propre et assurez-vous qu'il est toujours bien fixé, dans la bonne position.

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.

### Cuisson avec l'éclairage éteint


Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Allumez-le uniquement en cas de besoin.

### Chaleur tournante humide


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

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes. Vous pouvez réactiver l'éclairage, mais cela réduit les économies d'énergie.

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

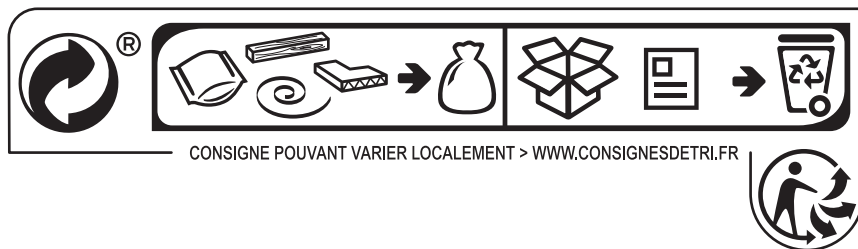
Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet.

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





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



867335479-B-342019



**AEG**