



## TABLE DES MATIÈRES

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	3
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ.....	4
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	7
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	7
5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	8
6. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	11
7. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	11
8. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	12
9. CONSEILS.....	12
10. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	27
11. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT.....	29
12. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	30

## POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

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

Visitez notre site Internet pour :



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



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



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

## SERVICE APRÈS-VENTE

Utilisez toujours des pièces d'origine.

Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes :

Modèle, PNC, numéro de série.

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.



Avertissement/Consignes de sécurité



Informations générales et conseils



Informations en matière de protection de l'environnement

Sous réserve de modifications.

# 1. ⚠️ CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

## 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Les enfants de moins de 3 ans, sans surveillance, doivent être tenus à l'écart de l'appareil.

## 1.2 Consignes générales de sécurité

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours

des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.

- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois latérales. Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.
- Les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixé conformément aux réglementations relatives aux câblages.

## 2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

### 2.1 Instructions d'installation



#### **AVERTISSEMENT!**

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Les dimensions du meuble de cuisine et de la niche d'encastrement doivent être appropriées.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Certaines pièces de l'appareil sont électrifiées. Placez l'appareil de façon à éviter que l'on puisse toucher les pièces dangereuses.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.

## 2.2 Branchement électrique



### AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du cordon d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation secteur entrer en contact avec la porte de l'appareil ou passer à proximité de celle-ci, particulièrement lorsque la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne connectez la fiche d'alimentation secteur à la prise de courant secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la fiche d'alimentation est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs différentiels et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif

d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

- Cet appareil est conforme aux directives CEE.

## 2.3 Utilisation



### AVERTISSEMENT!

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

- Utilisez cet appareil uniquement dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.



### AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
  - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de l'appareil.
  - ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
  - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
  - faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail est sans effet sur les performances de l'appareil. Il ne s'agit pas d'un défaut dans le cadre de la garantie.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.
- La porte du four doit toujours être fermée pendant la cuisson.
- Soyez prudent lorsque vous démontez la porte de l'appareil. Elle est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de nettoyage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).

## 2.4 Entretien et nettoyage



### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure corporelle, d'incendie ou de dommage matériel à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente.

## 2.5 Éclairage intérieur

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne les utilisez pas pour éclairer votre logement.



### AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications.

## 2.6 Mise au rebut



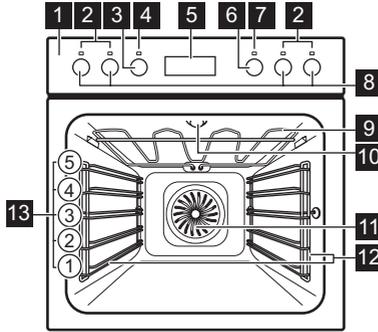
### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage de la porte pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

## 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

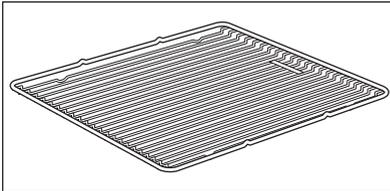
### 3.1 Vue d'ensemble



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

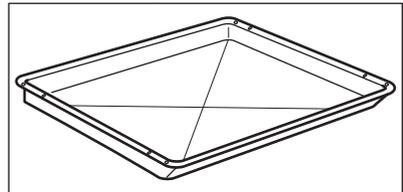
### 3.2 Accessoires

#### Grille métallique



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

#### Plat multi-usages



Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs. Pour cuire et rôtir ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.

## 4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



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



Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

### 4.1 Premier nettoyage

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

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

## 4.2 Réglage de l'heure

Vous devez régler l'heure avant de mettre le four en marche.

Le voyant de la fonction Heure du jour clignote lorsque vous branchez l'appareil à l'alimentation électrique, lorsqu'il y a eu une coupure de courant ou que le minuteur n'est pas réglé.

Appuyez sur la touche **+** ou **-** pour régler l'heure.

Au bout d'environ 5 secondes, le clignotement s'arrête et l'heure réglée s'affiche.

## 4.3 Modification de l'heure



Vous ne pouvez pas changer l'heure du jour si la fonction Durée **|→|** ou Fin **→|** est activée.

Appuyez sur **⌚** à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de l'heure du jour clignote.

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

# 5. UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

celle de température en position ARRET.

## 5.1 Manettes rétractables

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

## 5.2 Activation et désactivation de l'appareil



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

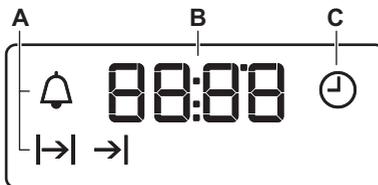
- L'indicateur s'allume lorsque le four monte en température.
- Le voyant s'allume lorsque l'appareil est en marche.
- Le symbole indique si la manette contrôle l'une des zones de cuisson, les fonctions du four ou la température.

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

## 5.3 Fonctions du four

Fonction du four	Utilisation	
	L'appareil est éteint	L'appareil est éteint.
	Éclairage four	Pour allumer l'éclairage même si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée.
	Chaleur tournante	Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Convection naturelle.
	Sole pulsée	Pour cuire des aliments sur un seul niveau et leur donner un brunissement plus intense et une pâte bien croustillante. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Convection naturelle.
	Convection naturelle	Pour cuire et rôtir des aliments sur 1 seul niveau.
	Élément chauffant inférieur (sole)	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
	Décongélation	Pour décongeler des plats surgelés.
	Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
	Gril fort	Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain.
	Turbo gril	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.

## 5.4 Affichage



- A) Indicateurs des fonctions
- B) Affichage du temps
- C) Indicateur de fonction

## 5.5 Touches

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

## 5.6 Manettes de commande des zones de cuisson

Vous pouvez utiliser la table de cuisson à l'aide des manettes des zones de cuisson. Reportez-vous au manuel d'utilisation de la table de cuisson.



Vous devez lire le chapitre « Consignes de sécurité » du manuel d'utilisation de la table de cuisson.

## 5.7 Niveaux de cuisson

Les voyants des zones de cuisson vous indiquent quelle zone vous réglez.



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous au chapitre « Description de l'appareil ».

Indication de manette	Fonction
0	Position Arrêt
	Fonction Maintien au chaud
1 - 9	Niveaux de cuisson

1. Tournez la manette sur le niveau de cuisson souhaité.
2. Pour terminer le processus de cuisson, tournez la manette de commande sur la position Arrêt.

## 5.8 Démarrage automatique de la cuisson



Applicable uniquement aux tables de cuisson dotées de la fonction de démarrage automatique de la cuisson.

La fonction de démarrage automatique de la cuisson chauffe la zone de cuisson à pleine puissance pendant un certain temps.

1. Tournez la manette de la zone de cuisson à fond vers la droite (au-delà du niveau de puissance maximal).
2. Réglez immédiatement le niveau de cuisson souhaité.
3. Pour désactiver cette fonction, tournez la manette sur la position Arrêt.

## 5.9 Utilisation de la double zone (si disponible)



Pour activer la double zone, tournez la manette vers la droite. Ne la tournez pas jusqu'à la position Arrêt.

1. Tournez la manette vers la droite jusqu'à la position 9.
2. Tournez lentement la manette jusqu'à ce que vous entendiez un clic. Les deux zones de cuisson sont activées.
3. Pour ajuster le niveau de puissance nécessaire, reportez-vous au chapitre « Niveaux de cuisson ».

## 6. FONCTIONS DE L'HORLOGE

### 6.1 Tableau des fonctions de l'horloge

Fonction de l'horloge	Utilisation
 Heure du jour	Pour régler, modifier ou vérifier l'heure.
 Minuteur	Pour régler un décompte. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement de l'appareil.
 Durée	Pour régler la durée de cuisson du four.
 Fin	Pour régler l'heure à laquelle le four doit s'éteindre.

 Vous pouvez utiliser simultanément les fonctions Durée  et Fin  pour définir la durée pendant laquelle l'appareil doit fonctionner, et l'heure à laquelle l'appareil doit se s'éteindre. Cela vous permet d'activer l'appareil en différé. Réglez d'abord la fonction Durée  puis la fonction Fin .

### 6.2 Réglage des fonctions de l'horloge

Pour les fonctions Durée  et Fin , réglez une fonction du four et une température de cuisson. Ce n'est pas nécessaire pour le Minuteur .

1. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de la fonction de l'horloge souhaitée commence à clignoter.
2. Appuyez sur  ou  pour définir la durée de la fonction de l'horloge souhaitée.

La fonction de l'horloge est activée. Le voyant de la fonction de l'horloge que vous avez sélectionnée s'affiche.

-  Pour la fonction Minuteur, l'affichage indique le temps restant.
3. Dès que la durée est écoulée, le voyant de la fonction de l'horloge clignote et un signal sonore retentit. Appuyez sur une touche pour arrêter l'alarme.
  4. Tournez la manette des fonctions du four ainsi que celle du thermostat sur la position ARRÊT.

 Avec les fonctions Durée  et Fin , l'appareil s'éteint automatiquement.

### 6.3 Annulation des fonctions de l'horloge

1. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de la fonction souhaitée clignote.
2. Maintenez la touche  enfoncée. La fonction de l'horloge s'éteint au bout de quelques secondes.

## 7. UTILISATION DES ACCESSOIRES



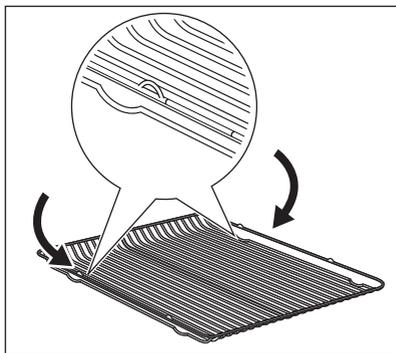
**AVERTISSEMENT!**  
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 7.1 Installation des accessoires

Grille métallique :

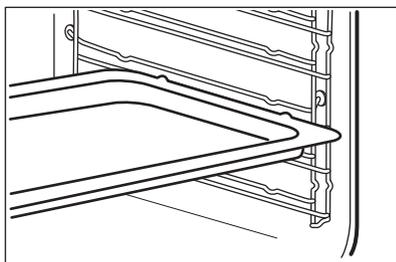
Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et

assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas.



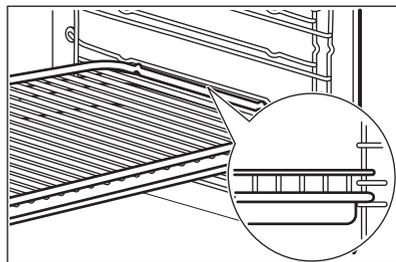
Plat à rôtir :

Poussez le plat à rôtir entre les rails du support de grille choisi.



Grille métallique et plat à rôtir ensemble :

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



- Tous les accessoires sont dotés de petites indentations en haut, à droite et à gauche, afin d'augmenter la sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule.
- Le rebord élevé de la grille est un dispositif complémentaire pour empêcher les ustensiles de cuisine de glisser.

## 8. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### 8.1 Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour

refroidir les surfaces de l'appareil. Si vous éteignez l'appareil, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

## 9. CONSEILS



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



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

## 9.1 Exemples d'utilisations de la table de cuisson

Niveau de cuisson	Utilisation	Durée (min)	Conseils
1	Pour maintenir au chaud des plats déjà cuits.	selon les besoins	Placez un couvercle sur le récipient.
1 - 2	Pour faire une sauce hollandaise, faire fondre du beurre, du chocolat, de la gélatine.	5 - 25	Mélangez régulièrement.
1 - 2	Pour solidifier les omelettes et les œufs en cocotte.	10 - 40	Couvrez pendant la cuisson.
2 - 3	Pour cuire à feu doux du riz et des plats à base de lait et réchauffer des plats cuisinés.	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois plus de liquide que de riz. Remuez les plats à base de lait à mi-cuisson.
3 - 4	Pour cuire à la vapeur des légumes, du poisson et de la viande.	20 - 45	Versez quelques cuillerées à soupe de liquide.
4 - 5	Pour faire cuire des pommes de terre à la vapeur.	20 - 60	Utilisez max. 1/4 l d'eau pour 750 g de pommes de terre.
4 - 5	Pour faire cuire de grosses quantités, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez au maximum 3 l de liquide aux ingrédients.
6 - 7	Pour faire cuire à feu doux des escalopes, des cordons bleus de veau, des côtelettes, des rissoles, des saucisses, du foie, des œufs, des crêpes, des beignets et pour faire un roux.	selon les besoins	Retournez à la moitié du temps.
7 - 8	Pour faire frire des pommes de terre sautées, des filets et des steaks.	5 - 15	Retournez à la moitié du temps.
9	Pour faire bouillir de grandes quantités d'eau, faire cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), faire des frites.		

## 9.2 Intérieur de la porte

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

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

## 9.3 Cuisson

- Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien appareil. Adaptez vos réglages habituels (température, temps de cuisson, etc.) et les positions des grilles aux recommandations fournies dans les tableaux.
- Le fabricant vous recommande d'utiliser la température la plus faible pour la première utilisation.

- Si vous ne trouvez pas d'informations concrètes pour l'une de vos recettes personnelles, prenez exemple sur un aliment à la cuisson similaire.
  - Le temps de cuisson peut être prolongé de 10 à 15 minutes, si vous cuisez des gâteaux sur plusieurs niveaux.
  - Les gâteaux et petites pâtisseries placés à différentes hauteurs ne dorent pas toujours de manière homogène au début. Si cette situation se produit, ne modifiez pas le réglage de la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.
  - Avec des temps de cuisson plus longs, le four peut être éteint environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, afin d'utiliser la chaleur résiduelle.
- Lorsque vous cuisinez des plats surgelés, les plateaux de cuisson peuvent se déformer en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, cette torsion disparaît.

## 9.4 Conseils de cuisson

Résultats	Cause possible	Solution
Le dessous du gâteau n'est pas suffisamment doré.	La position de la grille est incorrecte.	Placez le gâteau sur un niveau plus bas.
Le gâteau s'effrite et devient pâteux, plein de grumeaux, juteux.	La température du four est trop élevée.	Réglez une température de cuisson légèrement inférieure la prochaine fois.
Le gâteau s'effrite et devient pâteux, plein de grumeaux, juteux.	Durée de cuisson trop courte.	Réglez une durée de cuisson plus longue. <b>Vous ne pouvez pas diminuer les temps de cuisson en augmentant la température.</b>
Le gâteau s'effrite et devient pâteux, plein de grumeaux, juteux.	Le mélange est trop liquide.	Diminuez la quantité de liquide. Attention aux temps de malaxage, notamment si vous utilisez un robot ménager.
Le gâteau est trop sec.	Température de cuisson trop basse.	Réglez une température de cuisson supérieure la prochaine fois.
Le gâteau est trop sec.	Durée de cuisson trop longue.	Réglez une durée de cuisson inférieure la prochaine fois.
La coloration du gâteau n'est pas homogène.	Température du four trop élevée et durée de cuisson trop courte.	Diminuez la température du four et allongez le temps de cuisson.
La coloration du gâteau n'est pas homogène.	La préparation est mal répartie.	Étalez la préparation de façon homogène sur le plateau de cuisson.
Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson.	Température de cuisson trop basse.	Réglez une température de cuisson légèrement supérieure la prochaine fois.

## 9.5 Cuisson sur un niveau :

### Cuisson dans des moules

Mets	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Kouglof/brioche	Véritable multi-chaaleur tournante	150 - 160	50 - 70	1
Gâteau de Savoie au madère/cakes aux fruits	Véritable multi-chaaleur tournante	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake / Génoise allégée	Véritable multi-chaaleur tournante	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Génoise allégée	Cuisson traditionnelle	160	35 - 50	2
Fond de tarte – pâte sablée	Véritable multi-chaaleur tournante	170 - 180 <sup>1)</sup>	10 - 25	2
Fond de tarte – mélange génoise	Véritable multi-chaaleur tournante	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Tarte aux pommes (2 moules Ø 20 cm, disposés en diagonale)	Véritable multi-chaaleur tournante	160	60 - 90	2
Apple pie / Tarte aux pommes (2 moules Ø 20 cm, disposés en diagonale)	Cuisson traditionnelle	180	70 - 90	1
Gâteau au fromage	Cuisson traditionnelle	170 - 190	60 - 90	1

<sup>1)</sup> Préchauffer le four.

## Gâteaux / pâtisseries / pains sur plateaux de cuisson

Mets	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Pain tressé / couronne de pain	Cuisson traditionnelle	170 - 190	30 - 40	3
Brioche de Noël aux fruits (Stollen)	Cuisson traditionnelle	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70	2
Pain (pain de seigle) : 1. Première partie du processus de cuisson. 2. Deuxième partie du processus de cuisson.	Cuisson traditionnelle	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Choux à la crème / éclairs	Cuisson traditionnelle	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Gâteau roulé	Cuisson traditionnelle	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20	3
Crumble (sec)	Véritable multi-chaueur tournante	150 - 160	20 - 40	3
Gâteau aux amandes et au beurre / gâteaux au sucre	Cuisson traditionnelle	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Gâteaux aux fruits (pâte levée/pâte à genoise) <sup>2)</sup>	Véritable multi-chaueur tournante	150	35 - 55	3
Gâteaux aux fruits (pâte levée/pâte à genoise) <sup>2)</sup>	Cuisson traditionnelle	170	35 - 55	3
Gâteaux aux fruits sur pâte sablée	Véritable multi-chaueur tournante	160 - 170	40 - 80	3

Mets	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Gâteau à base de levure à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise)	Cuisson traditionnelle	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 80	3

1) Préchauffer le four.

2) Utiliser une casserole haute.

## Biscuits

Mets	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Biscuits à pâte brisée	Véritable multi-chaaleur tournante	150 - 160	10 - 20	3
Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées	Véritable multi-chaaleur tournante	140	20 - 35	3
Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées	Cuisson traditionnelle	160 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Biscuits à base de pâte à génoise	Véritable multi-chaaleur tournante	150 - 160	15 - 20	3
Pâtisseries à base de blancs d'œufs/Meringues	Véritable multi-chaaleur tournante	80 - 100	120 - 150	3
Macarons	Véritable multi-chaaleur tournante	100 - 120	30 - 50	3
Biscuits/ Gâteaux secs à base de pâte levée	Véritable multi-chaaleur tournante	150 - 160	20 - 40	3
Biscuits feuilletés	Véritable multi-chaaleur tournante	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30	3

Mets	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Roulés	Véritable multi-chaueur tournante	160 <sup>1)</sup>	10 - 25	3
Roulés	Cuisson traditionnelle	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	3
Small cakes / Petits gâteaux (20 par plateau)	Véritable multi-chaueur tournante	150 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Small cakes / Petits gâteaux (20 par plateau)	Cuisson traditionnelle	170 <sup>1)</sup>	20 - 30	3

<sup>1)</sup> Préchauffer le four.

## 9.6 Gratins

Mets	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Gratin de pâtes	Cuisson traditionnelle	180 - 200	45 - 60	1
Lasagnes	Cuisson traditionnelle	180 - 200	25 - 40	1
Gratin de légumes <sup>1)</sup>	Turbo Gril	160 - 170	15 - 30	1
Baguettes garnies de fromage fondu	Véritable multi-chaueur tournante	160 - 170	15 - 30	1
Gratins sucrés	Cuisson traditionnelle	180 - 200	40 - 60	1
Gratins de poisson	Cuisson traditionnelle	180 - 200	30 - 60	1
Légumes farcis	Véritable multi-chaueur tournante	160 - 170	30 - 60	1

<sup>1)</sup> Préchauffer le four.

## 9.7 Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez la fonction Chaleur tournante.

## Gâteaux / pâtisseries / pains sur plateaux de cuisson

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

<sup>1)</sup> Préchauffer le four.

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

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

<sup>1)</sup> Préchauffer le four.

## 9.8 Sole pulsée

Mets	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Pizza (pâte fine)	200 - 230 <sup>1)2)</sup>	15 - 20	2
Pizza (bien garnie)	180 - 200	20 - 30	2

Mets	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Tartes	180 - 200	40 - 55	1
Quiche aux épinards	160 - 180	45 - 60	1
Quiche lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Flan suisse	170 - 190	45 - 55	1
Gâteau au fromage	140 - 160	60 - 90	1
Tarte aux pommes, couv.	150 - 170	50 - 60	1
Tarte aux légumes	160 - 180	50 - 60	1
Pain sans levain	230 - 250 <sup>1)</sup>	10 - 20	2
Quiche à pâte feuilletée	160 - 180 <sup>1)</sup>	45 - 55	2
Flammekueche (plat alsacien similaire à une pizza)	230 - 250 <sup>1)</sup>	12 - 20	2
Piroggen (version russe de la calzone)	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25	2

1) Préchauffer le four.

2) Utiliser une casserole haute.

## 9.9 Viande

- Utilisez des plats résistant à la chaleur pour le rôtissage (reportez-vous aux instructions du fabricant).
- Vous pouvez cuire de gros rôtis directement dans le plat à rôtir (si disponible) ou sur la grille métallique en plaçant le plat à rôtir en dessous.
- Faites rôtir les viandes maigres dans le plat à rôtir avec le couvercle. Cette cuisson est parfaitement adaptée à ce type de viande.
- Tous les types de viande pouvant être dorés ou ayant une peau peuvent être rôtis dans le plat à rôtir sans couvercle.
- Nous vous conseillons de cuire les viandes et poissons pesant plus d'1 kg dans l'appareil.
- Pour éviter que le jus de viande ou la graisse ne brûlent dans le plat à rôtir, versez-y un peu de liquide.
- Si nécessaire, retournez le rôti (à la moitié ou aux 2 tiers du temps de cuisson).
- Arrosez les gros rôtis et les volailles avec leur jus plusieurs fois en cours de cuisson. Cela assure un meilleur rôtissage.
- Le four peut être éteint environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, afin d'utiliser la chaleur résiduelle.

## 9.10 Tableaux de rôtissage

### Boeuf

Mets	Quantité	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Bœuf braisé	1 - 1,5 kg	Cuisson traditionnelle	230	120 - 150	1
Rôti ou filet de bœuf : saignant	Par cm d'épaisseur	Turbo Gril	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6	1
Rôti ou filet de bœuf : à point	Par cm d'épaisseur	Turbo Gril	180 - 190 <sup>1)</sup>	6 - 8	1
Rôti ou filet de bœuf : bien cuit	Par cm d'épaisseur	Turbo Gril	170 - 180 <sup>1)</sup>	8 - 10	1

1) Préchauffer le four.

### Porc

Mets	Quantité	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Épaule/collet/jambon à l'os	1 - 1,5 kg	Turbo Gril	160 - 180	90 - 120	1
Côtelette/côte	1 - 1,5 kg	Turbo Gril	170 - 180	60 - 90	1
Pâté à la viande	750 g - 1 kg	Turbo Gril	160 - 170	50 - 60	1
Jarret de porc (précuit)	750 g - 1 kg	Turbo Gril	150 - 170	90 - 120	1

### Veau

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

### Agneau

Mets	Quantité (kg)	Fonction	Température (°C) Niveau	Durée (min)	Niveau
Gigot d'agneau/Rôti d'agneau	1 - 1.5	Turbo Gril	150 - 170	100 - 120	1
Selle d'agneau	1 - 1.5	Turbo Gril	160 - 180	40 - 60	1

## Filet de gibier

Mets	Quantité	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Selle/Cuisse de lièvre	jusqu'à 1 kg.	Cuisson traditionnelle	230 <sup>1)</sup>	30 - 40	1
Selle de chevreuil	1,5 - 2 kg	Cuisson traditionnelle	210 - 220	35 - 40	1
Cimier de chevreuil	1,5 - 2 kg	Cuisson traditionnelle	180 - 200	60 - 90	1

1) Préchauffer le four.

## Volaille

Mets	Quantité	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Morceaux de volaille	200 - 250 g chacun	Turbo Gril	200 - 220	30 - 50	1
Demi-poulet	400 - 500 g chacun	Turbo Gril	190 - 210	35 - 50	1
Volaille, pou-larde	1 - 1,5 kg	Turbo Gril	190 - 210	50 - 70	1
Canard	1,5 - 2 kg	Turbo Gril	180 - 200	80 - 100	1
Oie	3,5 - 5 kg	Turbo Gril	160 - 180	120 - 180	1
Turquie	2,5 - 3,5 kg	Turbo Gril	160 - 180	120 - 150	1
Turquie	4 - 6 kg	Turbo Gril	140 - 160	150 - 240	1

## Poisson (à l'étuvée)

Mets	Quantité (kg)	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Poisson entier	1 - 1.5	Cuisson traditionnelle	210 - 220	40 - 60	1

### 9.11 Gril

- Réglez toujours le gril à la température la plus élevée.
- Placez la grille au niveau recommandé dans le tableau de gril.
- Placez toujours la lèche-frite au premier niveau pour récupérer la graisse.
- Ne faites griller que des morceaux plats de viande ou de poisson.

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



#### **ATTENTION!**

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

## Gril

Mets	Température (°C)	Durée (min)		Niveau
		1er côté	2ème face	
Rôti de boeuf	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Filet de bœuf	230	20 - 30	20 - 30	3
Rôti/Filet de porc	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Rôti/Filet de veau	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Rôti/Filet d'agneau	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Poisson entier, 500 - 1 000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

## Cuisson au gril rapide

Mets	Durée (min)		Niveau
	1er côté	2ème face	
Burgers / Steaks hachés	8 - 10	6 - 8	4
Filet de porc	10 - 12	6 - 10	4
Saucisses	10 - 12	6 - 8	4
Filet/Steaks de veau	7 - 10	6 - 8	4
Toast / Toasts <sup>1)</sup>	1 - 3	1 - 3	5
Toasts avec garniture	6 - 8	-	4

<sup>1)</sup> Préchauffer le four.

## 9.12 Plats surgelés

Utilisez la fonction Chaleur tournante.

Mets	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Pizza surgelée	200 - 220	15 - 25	2
Pizza épaisse surgelée	190 - 210	20 - 25	2
Sole pulsée fraîche	210 - 230	13 - 25	2
Parts de pizza surgelées	180 - 200	15 - 30	2

Mets	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Frites, fine	200 - 220	20 - 30	3
Frites, épaisse	200 - 220	25 - 35	3
Potatoes/Pomme quartier	220 - 230	20 - 35	3
Pommes de terre sautées	210 - 230	20 - 30	3
Lasagnes / cannelloni, frais	170 - 190	35 - 45	2
Lasagnes / cannelloni, surgelés	160 - 180	40 - 60	2
Fromage cuit au four	170 - 190	20 - 30	3
Ailes de volaille	190 - 210	20 - 30	2

### Plats préparés surgelés

Mets	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Température (°C)
Pizza surgelée	Cuisson traditionnelle	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage	3
Frites <sup>1)</sup> (300 - 600 g)	Convection naturelle ou Turbo gril	200 - 220	comme indiqué sur l'emballage	3
Baguettes	Cuisson traditionnelle	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage	3
Gâteaux aux fruits	Cuisson traditionnelle	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage	3

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

## 9.13 Décongélation

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

Mets	Quantité	Durée de décongélation (min)	Décongélation complète (min)	Commentaires
Poulet	1 kg	100 - 140	20 - 30	Placez le poulet sur une soucoupe retournée, posée sur une grande assiette. Retournez à la moitié du temps.
Viande	1 kg	100 - 140	20 - 30	Retournez à la moitié du temps.
Viande	500 g	90 - 120	20 - 30	Retournez à la moitié du temps.
Truite	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Fraises	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Beurre	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Crème	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée.
Gâteau	1,4 kg	60	60	-

## 9.14 Stérilisation - 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 en partant du bas du four pour cette fonction.
- Ne mettez pas plus de six bocaux à conserves d'un litre sur le plateau de cuisson.
- Remplissez les bocaux au même niveau et enclenchez le système de fermeture.
- Les bocaux ne doivent pas se toucher.
- Mettez environ 1/2 litre d'eau dans le plateau de cuisson pour humidifier le four.
- Lorsque le liquide contenu dans les pots commence à frémir (au bout d'environ 35 à 60 minutes pour des pots d'un litre), éteignez le four ou réduisez la température à 100 °C (reportez-vous au tableau).

### Baies

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

## Fruits à noyau

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

## Légumes

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

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

## 9.15 Déshydratation - Chaleur tournante

- Utilisez des plaques recouvertes de papier sulfurisé.
- Pour obtenir un meilleur résultat, arrêtez le four à la moitié de la durée

de déshydratation, ouvrez la porte et laissez refroidir pendant une nuit pour terminer le séchage.

## Légumes

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

## Fruits

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

## 10. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

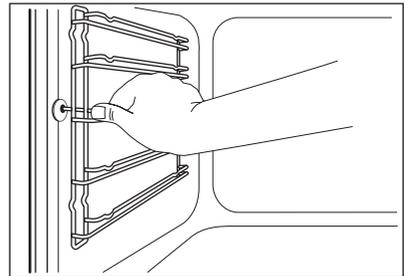
### 10.1 Remarques concernant l'entretien

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

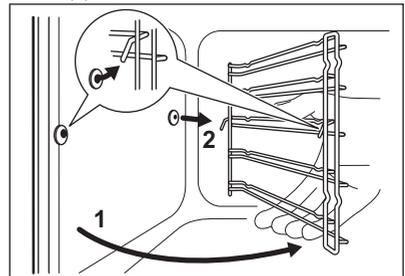
### 10.2 Retrait des supports de grille

Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.

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



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



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

## 10.3 Voûte du four



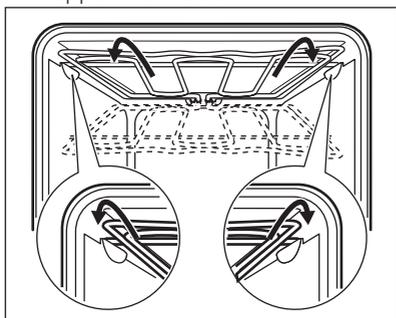
### AVERTISSEMENT!

Éteignez l'appareil avant de retirer l'élément chauffant. Vérifiez que l'appareil est froid. Risque de brûlure !

Retirez les supports de grille.

Vous pouvez replier la résistance supérieure afin de faciliter le nettoyage de la voûte du four.

1. Saisissez la résistance par l'avant, des deux mains.
2. Tirez-la vers l'avant en surmontant la pression du ressort et sortez-la des supports latéraux.



La résistance se replie.

3. Nettoyez la porte du four.
4. Pour remonter la résistance, procédez dans le sens inverse du retrait.



Installez la résistance correctement des deux côtés au-dessus du support, sur les parois intérieures du four.

5. Replacez les supports de grille.

## 10.4 Retrait et installation de la porte

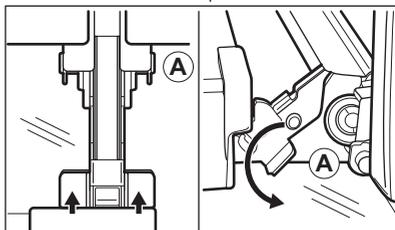
Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que les panneaux de verre intérieurs afin de les nettoyer. Le nombre de panneaux de verre varie selon les modèles.



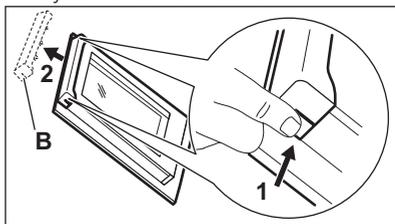
### AVERTISSEMENT!

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

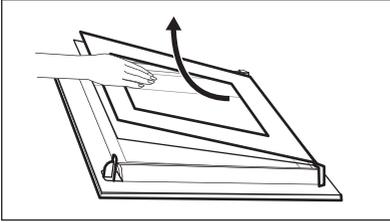
1. Ouvrez complètement la porte.
2. Appuyez complètement sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.



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



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



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

Une fois le nettoyage terminé, remettez en place les panneaux de verre et la porte. Suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse. Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand.

## 10.5 Remplacement de l'éclairage

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



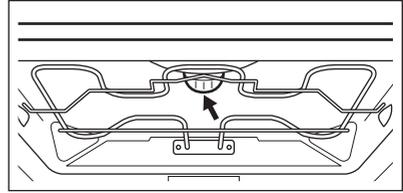
### AVERTISSEMENT!

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

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

## Éclairage supérieur

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



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

# 11. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

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

Problème	Cause probable	Solution
Les zones de cuisson ne fonctionnent pas.	Reportez-vous au manuel d'utilisation de la table de cuisson intégrée.	
Le four ne chauffe pas.	Le four est éteint.	Mettez le four en marche.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.

Problème	Cause probable	Solution
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien en la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
L'ampoule ne fonctionne pas.	L'ampoule est défectueuse.	Remplacez l'éclairage.
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.
L'indicateur de temps affiche 12.00.	Une coupure de courant s'est produite.	Réglez de nouveau l'horloge.

## 11.2 Informations de maintenance

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

Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque

signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil. Ne retirez pas la plaque signalétique de l'appareil.

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

## 12. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### 12.1 Fiche produit et informations selon la norme UE 65-66/2014

Nom du fournisseur	AEG
Identification du modèle	EE3003011M EE3003021D EE3003021M EE3003021W EE3003031M
Index d'efficacité énergétique	103,5

Classe d'efficacité énergétique	A	
Consommation d'énergie avec charge standard, mode conventionnel	0,99 kWh/cycle	
Consommation d'énergie avec charge standard, mode avec ventilateur	0,88 kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume sonore	71 l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	EE3003011M	35,5 kg
	EE3003021D	36,5 kg
	EE3003021M	35,0 kg
	EE3003021W	36,5 kg
	EE3003031M	35,0 kg

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

## 12.2 Économie d'énergie

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

### • Conseils généraux

- Assurez-vous que la porte du four est correctement fermée quand l'appareil est en marche et maintenez-la fermée autant que possible pendant la cuisson.
- Utilisez des plats en métal pour améliorer l'économie d'énergie.
- Si possible, placez les aliments à l'intérieur du four sans les réchauffer.

- Quand la durée de cuisson est supérieure à 30 minutes, diminuez la température du four à 3-10 minutes minimum, selon la durée de la cuisson, avant que le temps de cuisson ne s'écoule. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four continuera à cuire.
- Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer les autres aliments.

- **Cuisson avec ventilateur** - si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec le ventilateur pour économiser de l'énergie.
- **Maintien des aliments au chaud** - si vous souhaitez utiliser la chaleur résiduelle pour garder le plat chaud, sélectionnez la température la plus basse possible.

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

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

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

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



867 303805-A-282014



 **AEG**  
perfekt in form und funktion