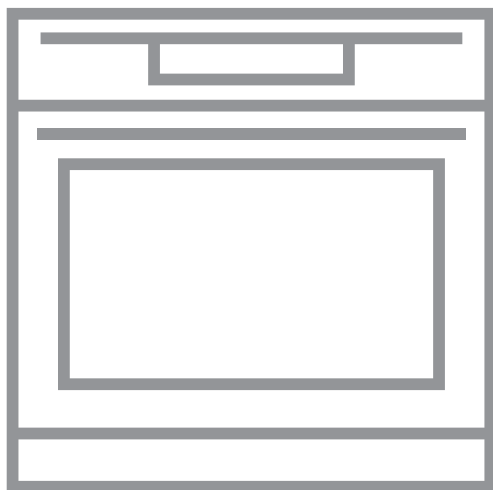


► BPE748280M  
BPK748280M

FR Notice d'utilisation  
Four

# USER MANUAL



**AEG**

## POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

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

Visitez notre site Web pour :



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

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



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



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

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

## SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

Utilisez toujours des pièces de rechange d'origine.

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

Les informations se trouvent sur la plaque signalétique.



Avertissement/Mise en garde-Information de sécurité



Informations générales et conseils



Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

# TABLE DES MATIÈRES

<b>1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....</b>	<b>5</b>
1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables.....	5
1.2 Consignes générales de sécurité.....	5
<b>2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....</b>	<b>7</b>
2.1 Installation.....	7
2.2 Raccordement électrique.....	8
2.3 Utilisation.....	8
2.4 Entretien et Nettoyage.....	9
2.5 Nettoyage par pyrolyse.....	10
2.6 Éclairage intérieur.....	10
2.7 Maintenance.....	11
2.8 Mise au rebut.....	11
<b>3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....</b>	<b>12</b>
3.1 Présentation générale.....	12
3.2 Accessoires.....	12
<b>4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR.....</b>	<b>13</b>
4.1 Bandeau de commande.....	13
4.2 Afficheur.....	13
<b>5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....</b>	<b>16</b>
5.1 Premier nettoyage.....	16
5.2 Premier raccordement.....	16
5.3 Connexion Wi-Fi.....	16
5.4 Préchauffage initial.....	17
<b>6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....</b>	<b>18</b>
6.1 Comment régler : Modes de cuisson.....	18
6.2 Comment régler : Cuisson assistée.....	18
6.3 Modes de cuisson.....	19
6.4 Remarques sur : Chaleur tournante humide.....	21
<b>7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....</b>	<b>22</b>
7.1 Description des fonctions de l'horloge.....	22
7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge.....	22
<b>8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES.....</b>	<b>25</b>
8.1 Insertion des accessoires.....	25
8.2 Sonde à viande.....	25
<b>9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....</b>	<b>29</b>
9.1 Comment enregistrer : Favoris.....	29
9.2 Touches verrouil.....	29
9.3 Arrêt automatique.....	29
9.4 Ventilateur de refroidissement.....	30
<b>10. CONSEILS.....</b>	<b>31</b>
10.1 Recommandations de cuisson.....	31
10.2 Chaleur tournante humide.....	31
10.3 Chaleur tournante humide - accessoires recommandés.....	32
10.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests.....	32

# TABLE DES MATIÈRES

---

- 11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....35
  - 11.1 Remarques concernant l'entretien..... 35
  - 11.2 Comment enlever : Supports de grille ..... 35
  - 11.3 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse..... 36
  - 11.4 Nettoyage conseillé..... 37
  - 11.5 Comment démonter et installer : Porte..... 37
  - 11.6 Comment remplacer : Éclairage..... 39
- 12. DÉPANNAGE.....41
  - 12.1 Que faire si .....41
  - 12.2 Comment gérer : Codes d'erreur..... 42
  - 12.3 Données de maintenance..... 43
- 13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....44
  - 13.1 Informations produit et Fiche d'informations produit\*..... 44
  - 13.2 Économie d'énergie..... 44
- 14. STRUCTURE DES MENUS..... 46
  - 14.1 Menu.....46
  - 14.2 Sous-menu pour : Nettoyage.....46
  - 14.3 Sous-menu pour : Options.....46
  - 14.4 Sous-menu pour : Connexions..... 47
  - 14.5 Sous-menu pour : Configuration.....47
  - 14.6 Sous-menu pour : Service..... 48
- 15. C'EST SIMPLE !.....49
- 16. PRENEZ UN RACCOURCI !.....51

## 1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

---

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

### 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil et les appareils mobiles avec My AEG Kitchen.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles deviennent chaudes en cours d'utilisation.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.


### 1.2 Consignes générales de sécurité

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant d'effectuer une opération de maintenance, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger lié à l'électricité.
- Retirez le plus gros des salissures avant le nettoyage par pyrolyse. Retirez tous les accessoires du four.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois extérieures. Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.
- Utilisez uniquement la sonde à viande recommandée pour cet appareil.

# 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

## 2.1 Installation

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte du four s'ouvre sans retenue.
- Cet appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé lorsque l'appareil est raccordé à une prise secteur.
- La stabilité de l'élément encastré doit être conforme à la norme DIN 68930.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	578 (600) mm
Largeur du meuble	560 mm
Profondeur du meuble	550 (550) mm
Hauteur de l'avant de l'appareil	594 mm
Hauteur de l'arrière de l'appareil	576 mm
Largeur de l'avant de l'appareil	595 mm
Largeur de l'arrière de l'appareil	559 mm
Profondeur de l'appareil	567 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	546 mm
Profondeur avec porte ouverte	1027 mm
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560 x 20 mm
Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1500 mm
Vis de montage	4 x 25 mm

## 2.2 Raccordement électrique



### AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

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

## 2.3 Utilisation



### AVERTISSEMENT!

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

- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.



- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.
- Ne partagez pas le mot de passe de votre Wi-Fi.



## **AVERTISSEMENT!**

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
  - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
  - ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
  - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
  - faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.
- La porte du four doit toujours être fermée pendant la cuisson.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, le meuble ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas complètement refroidi.

## 2.4 Entretien et Nettoyage



## **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure, d'incendie ou de dommages matériels sur l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

## 2.5 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 !

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

## 2.7 Maintenance

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

## 2.8 Mise au rebut



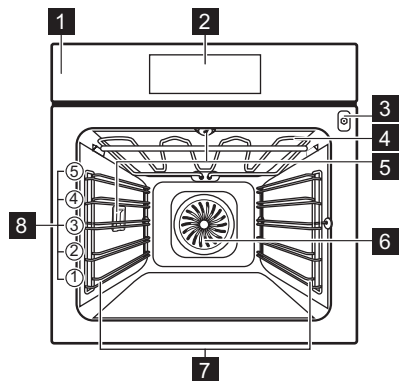
### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

## 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 3.1 Présentation générale

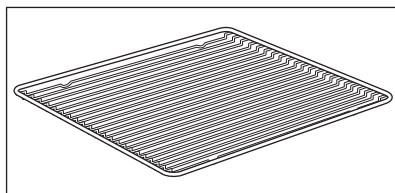


- 1 Bandeau de commande
- 2 Afficheur
- 3 Prise pour la sonde à viande
- 4 Élément chauffant
- 5 Éclairage
- 6 Ventilateur
- 7 Support de grille, amovible
- 8 Position des grilles

### 3.2 Accessoires

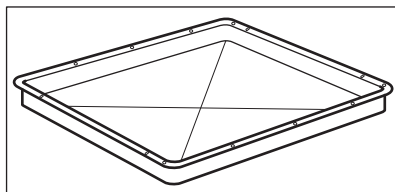
#### Grille métallique

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



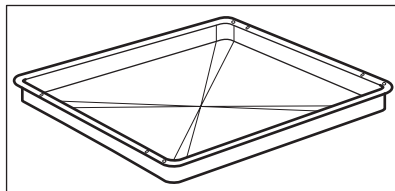
#### Plateau de cuisson

Pour les gâteaux et les biscuits.



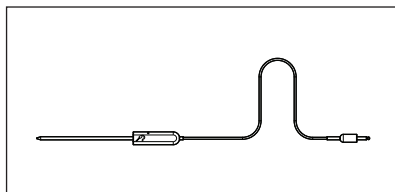
#### Plat à rôtir/gril

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



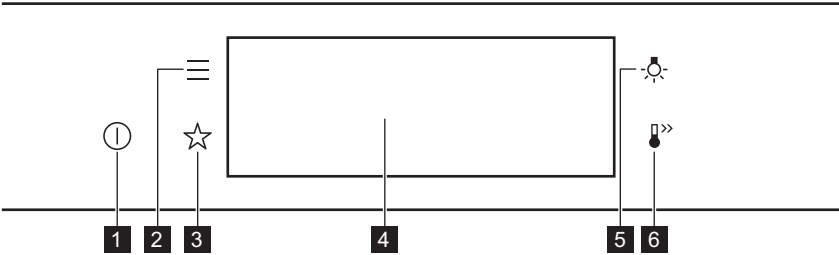
#### Sonde de cuisson

Pour mesurer la température à l'intérieur des aliments.






# 4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR


## 4.1 Bandeau de commande



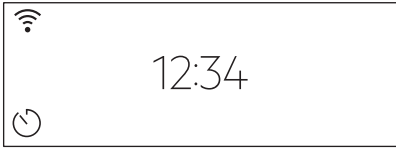

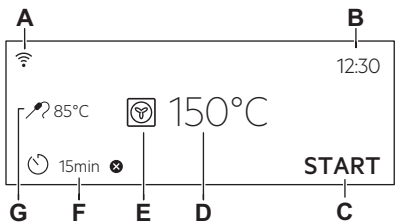
1	Marche / Arrêt	Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre le four.
2	Menu	Indique les fonctions du four.
3	Favoris	Indique les réglages favoris.
4	Afficheur	Affiche les réglages actuels du four.
5	Curseur de l'éclairage	Pour allumer et éteindre l'éclairage.
6	Préchauffage rapide	Pour activer et désactiver la fonction : Préchauffage rapide.









 <b>Appuyez sur</b>	 <b>Déplacer</b>	 <b>Maintenez la touche</b>
Appuyez sur la surface du bout du doigt.	Faites coulisser le bout de votre doigt sur la surface.	Appuyez sur la surface pendant 3 secondes.

## 4.2 Afficheur




	Après avoir allumé l'appareil, l'écran principal s'affiche avec le mode de cuisson et la température par défaut.
---	--

# COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

	Si vous n'utilisez pas le four dans les 2 minutes qui suivent, l'affichage se met en veille.
	Lorsque vous cuisinez, l'affichage indique les fonctions définies, et d'autres options disponibles.
	L'affichage avec le nombre maximal de fonctions réglées. A. Wi-Fi B. Heure C. MARCHE/ARRÊT D. Température E. Modes de cuisson F. Minuteur G. Sonde de cuisson (uniquement sur certains modèles)

Voyants de l'affichage				
Indicateurs de base - pour naviguer dans l'affichage.				
 Pour régler la température.	 Pour confirmer la sélection / le réglage.	 Pour remonter d'un niveau dans le menu.	 Pour annuler la dernière action.	 Pour activer et désactiver les options.
Alarme sonore indicateurs de fonction - lorsque la durée de cuisson programmée s'est écoulée, un signal sonore retentit.				
 La fonction est activée.	 La fonction est activée. La cuisson s'arrête automatiquement.		 L'alarme sonore est désactivée.	
Indicateurs du minuteur				




# COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

Voyants de l'affichage	
<div> Pour régler la fonction : Départ différé.</div>	<div> Pour annuler le réglage.</div>
<b>Wi-Fi indicateur</b> - le four peut être connecté au Wi-Fi.	
<div> Wi-Fi la connexion est activée.</div>	

# 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

## 5.1 Premier nettoyage

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

## 5.2 Premier raccordement



L'affichage indique un message d'accueil après le premier raccordement.  
Vous devez définir : Langue, Luminosité de l'affichage, Tonalités des touches, Volume alarme, Heure.

## 5.3 Connexion Wi-Fi

Pour connecter le four, vous avez besoin :

- d'un réseau sans fil avec connexion à Internet.
- d'un appareil mobile connecté au réseau sans fil.

Téléchargez l'application mobile et suivez les instructions pour les étapes suivantes.

Étape 1	Allumez le four.
Étape 2	Appuyez sur :  . Sélectionnez : Réglages / Connexions.
Étape 3	 - faites coulisser ou appuyez pour allumer : Wi-Fi.
Étape 4	Le module sans fil du four démarre dans les 90 s.

Prenez un raccourci !





Fréquence	2,4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400 - 2483,5 MHz	5150 - 5350 MHz 5470 - 5725 MHz
Protocole	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Puissance max	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 22 dBm (200 mW)
Module Wi-Fi	NIU5-50	



Fréquence Bluetooth	2400 - 2483,5 MHz
Protocole	LE : DSSS
Puissance max	EIRP < 4 dBm (5 mW)


États membres de l'UE couverts par les dispositions de la directive 2014/53/UE : Belgique, Bulgarie, République tchèque, Danemark, Allemagne, Estonie, Irlande, Grèce, Espagne, France, Croatie, Italie, Chypre, Lettonie, Lituanie, Luxembourg, Hongrie, Malte, Pays-Bas, Autriche, Pologne, Portugal, Roumanie, Slovénie, Slovaquie, Finlande, Suède, Norvège, Suisse, Royaume-Uni, Turquie.

## 5.4 Préchauffage initial



**Préchauffez le four à vide avant de l'utiliser pour la première fois.**

<b>Étape 1</b>	Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.
<b>Étape 2</b>	Réglez la température maximale pour la fonction :  Laissez le four fonctionner pendant 1 heure.
<b>Étape 3</b>	Réglez la température maximale pour la fonction :  Laissez le four fonctionner pendant 15 minutes.

 Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four durant le préchauffage. Assurez-vous que la pièce est ventilée.

# 6. UTILISATION QUOTIDIENNE

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

## 6.1 Comment régler : Modes de cuisson

Étape 1	Allumez le four. Le mode de cuisson par défaut s'affiche.
Étape 2	Appuyez sur le symbole du mode de cuisson pour accéder au sous-menu.
Étape 3	Sélectionnez le mode de cuisson et appuyez sur : OK. Les réglages de la température s'affichent.
Étape 4	Réglez la température et appuyez sur : OK.
Étape 5	Appuyez sur : START . Sonde à viande - vous pouvez brancher la sonde à tout moment avant ou pendant la cuisson.
STOP - appuyez pour désactiver le mode de cuisson.	
Étape 6	Éteignez le four.

Prenez un raccourci !





## 6.2 Comment régler : Cuisson assistée

Chaque plat apparaissant dans ce sous-menu a une fonction et une température recommandées. Vous pouvez régler le temps et la température.  
Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec :

- Cuisson par le poids
- Sonde à viande

Le niveau de cuisson du plat :

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

Étape 1	Appuyez sur :  .
Étape 2	Appuyez sur :  . Saisissez : Cuisson assistée.







Étape 3	Choisissez un plat ou un type d'aliment.
Étape 4	Appuyez sur : START .




Prenez un raccourci !








## 6.3 Modes de cuisson




### Modes de cuisson standard

Mode de cuisson	Application
 <b>Cuisson par la sole</b>	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
 <b>Gril</b>	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 <b>Turbo gril</b>	Pour rôti de grosses pièces de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.
 <b>Cuisson par chaleur tournante</b>	Pour faire cuire sur 2 niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures du four de 20 à 40 °C par rapport à la Cuisson traditionnelle.
 <b>Fonction Pizza</b>	Pour cuire des pizzas. Pour dorer de façon intensive et obtenir un fond croustillant.
 <b>Cuisson traditionnelle</b>	Pour cuire et rôti des aliments sur un seul niveau.

Mode de cuisson	Application
 <b>Plats surgelés</b>	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, potatoes, nems, etc.
 <b>Cuisson du pain</b>	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.
 <b>Levée de pâte</b>	Pour accélérer la levée de la pâte. Elle empêche la surface de la pâte de sécher et lui permet de garder toute son élasticité.

## Modes de cuisson spéciaux

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

Mode de cuisson	Application
 <b>Chauffe-plats</b>	Pour préchauffer vos assiettes avant de les servir.
 <b>Préservation</b>	Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).
 <b>Déshydratation</b>	Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches.

## 6.4 Remarques sur : Chaleur tournante humide

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

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

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

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


# 7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

## 7.1 Description des fonctions de l'horloge

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

## 7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge

Comment régler l'horloge	
Étape 1	Appuyez sur : Heure.
Étape 2	Réglez la durée. Appuyez sur : OK.


Comment régler le temps de cuisson	
Étape 1	Choisissez un mode de cuisson et réglez la température.
Étape 2	Appuyez sur :  .
Étape 3	Réglez la durée. Appuyez sur : OK.

Prenez un raccourci !




Comment choisir une option de fin	
Étape 1	Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.

## Comment choisir une option de fin

Étape 2	Appuyez sur :  .
Étape 3	Réglez le temps de cuisson.
Étape 4	Appuyez sur : ● ● ● .
Étape 5	Appuyez sur : Action de fin.
Étape 6	Choisissez la valeur préférée : Action de fin.
Étape 7	Appuyez sur : OK. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

## Comment différer le début de la cuisson


Étape 1	Sélectionnez le mode de cuisson et la température.
Étape 2	Appuyez sur :  .
Étape 3	Réglez le temps de cuisson.
Étape 4	Appuyez sur : ● ● ● .
Étape 5	Appuyez sur : Départ différé.
Étape 6	Choisissez la valeur.
Étape 7	Appuyez sur : OK. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

## Comment prolonger le temps de cuisson

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

Appuyez sur **+1 min** pour prolonger le temps de cuisson.

## Comment modifier les réglages du minuteur

Étape 1	Appuyez sur :  .
---------	---

# FONCTIONS DE L'HORLOGE

---

Comment modifier les réglages du minuteur	
Étape 2	Réglez la valeur du minuteur.
Étape 3	Appuyez sur : OK.
Vous pouvez modifier la durée à tout moment en cours de cuisson.	



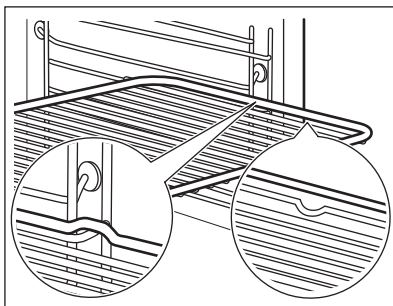
## 8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

### 8.1 Insertion des accessoires

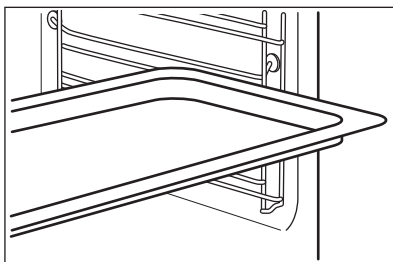
Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-basculer. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser.

**Grille métallique:**

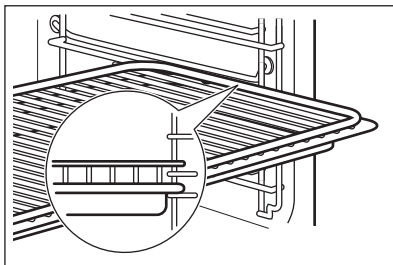
Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille.

**Plateau de cuisson / Lèche-frite:**

Poussez le plateau entre les rails du support de grille.

**Grille métallique, Plateau de cuisson / Lèche-frite:**


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



### 8.2 Sonde à viande

Sonde à viande- mesure la température à l'intérieur des aliments. Vous pouvez l'utiliser avec tous les modes de cuisson.

# CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

Vous devez régler deux températures :	
<div>°C</div> <div>La température du four : minimum 120 °C.</div>	<div></div> <div>La température à cœur.</div>

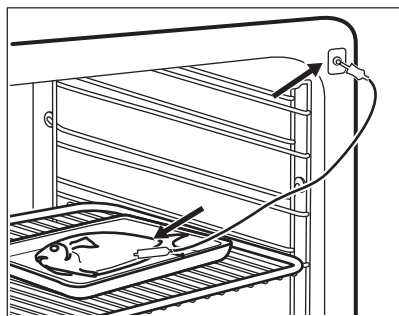
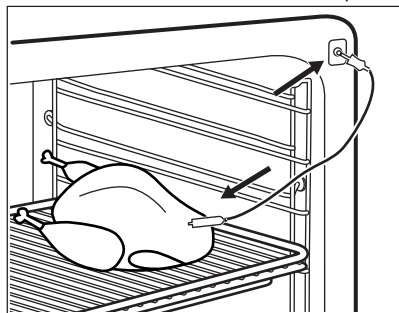
Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson :		
Les ingrédients doivent être à température ambiante.	Ne l'utilisez pas pour des plats liquides.	Pendant la cuisson, il doit rester dans le plat.

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

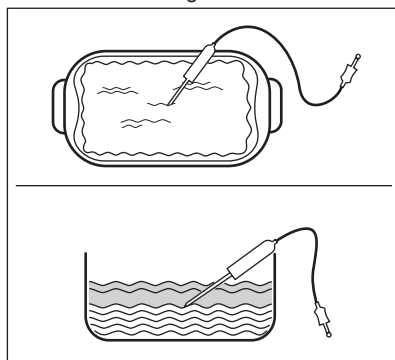
## Comment utiliser : Sonde à viande


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

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




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



Étape 4	<p>Branchez la sonde alimentaire dans la prise à l'avant du four.</p> <p>L'affichage indique la température actuelle de : Sonde à viande.</p>
Étape 5	<p> - appuyez pour régler la température à cœur du capteur.</p>
Étape 6	<p>● ● ● - appuyez pour définir l'option préférée :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alarme sonore - lorsque les aliments atteignent la température à cœur, le signal sonore retentit.</li> <li>• Alarme sonore et arrêt du four - lorsque les aliments atteignent la température à cœur, le signal sonore retentit et le four s'arrête.</li> </ul>
Étape 7	<p>Sélectionnez l'option et appuyez à plusieurs reprises sur : <b>OK</b> pour accéder à l'écran principal.</p>

# CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

Étape 8	Appuyez sur : START . Dès que les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Vous pouvez choisir d'arrêter ou de continuer la cuisson pour vous assurer que l'aliment est bien cuit.
Étape 9	Retirez la fiche de la sonde alimentaire de la prise et retirez le plat du four. <div> <b>AVERTISSEMENT!</b> Il existe un risque de brûlure car la sonde alimentaire devient chaude. Faites attention en la débranchant et en la retirant du plat.</div>




Prenez un raccourci !



## 9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES



### 9.1 Comment enregistrer :Favoris

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

Étape 1	Allumez le four.
Étape 2	Sélectionnez le réglage préféré.
Étape 3	Appuyez sur :  . Sélectionnez : Favoris.
Étape 4	Sélectionnez : Enregistrer les réglages actuels.
Étape 5	Appuyez sur + pour ajouter le réglage à la liste de : Favoris. Appuyez sur OK.
 - appuyez pour réinitialiser le réglage.  - appuyez pour annuler le réglage.	



### 9.2 Touches verrouil.

Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire du mode de cuisson.

Étape 1	Allumez le four.
Étape 2	Sélectionnez un mode de cuisson.
Étape 3	 ,  - appuyez simultanément pour activer la fonction.
Pour désactiver la fonction, répétez l'étape 3.	

### 9.3 Arrêt automatique

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 245	5,5

 (°C)	 (h)
250 - Maximum	3

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


9.4 Ventilateur de refroidissement

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

# 10. CONSEILS

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

## 10.1 Recommandations de cuisson



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






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






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

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

## 10.2 Chaleur tournante humide


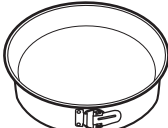


Pour de meilleurs résultats, suivez les suggestions indiquées dans le tableau ci-dessous.

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

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

10.3 Chaleur tournante humide - accessoires recommandés

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

 <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

10.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests






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









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










Utilisez le troisième niveau de la grille.

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

# CONSEILS




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

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

# 11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

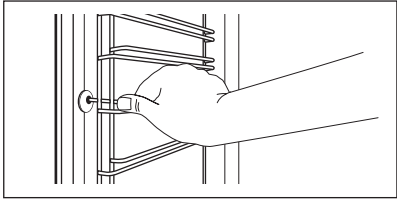
**AVERTISSEMENT!**  
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

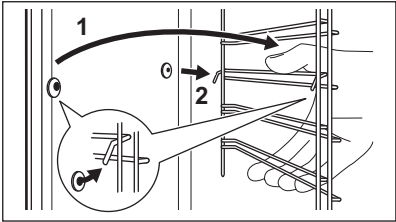
## 11.1 Remarques concernant l'entretien

 <b>Agent netto- ant</b>	Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.
	Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
	Nettoyez les taches avec un détergent doux.
 <b>Utilisation quotidienne</b>	Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.
	Ne conservez pas les aliments dans le four pendant plus de 20 minutes. Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.
 <b>Accessoires</b>	Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.
	Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

## 11.2 Comment enlever : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.


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

Étape 3	Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez le support.	
Étape 4	Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.	


11.3 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse


Nettoyage du four avec le nettoyage par pyrolyse.

**AVERTISSEMENT!**  
Risque de brûlure !

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

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

Étape 1	Étape 2	Étape 3
Allumez le four.	Appuyez sur :  / Nettoyage.	Sélectionnez le mode de nettoyage.
Option	Mode de nettoyage	Durée
Court	Nettoyage léger	1 h
Normal	Nettoyage normal	1 h 30 min
Renforcée	Nettoyage minutieux	3 h

 Lorsque le nettoyage commence, l'éclairage est éteint et le ventilateur de refroidissement fonctionne à une vitesse plus élevée.

STOP - appuyez pour interrompre le nettoyage avant qu'il ne soit terminé.  
N'utilisez pas le four avant que le symbole de verrouillage de la porte ait disparu.

## Une fois le nettoyage terminé :

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

## 11.4 Nettoyage conseillé

Lorsque le rappel apparaît, un nettoyage est nécessaire.

Utilisez la fonction : Nettoyage par pyrolyse.

## 11.5 Comment démonter et installer : Porte

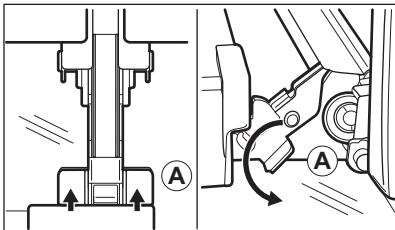
Vous pouvez retirer la porte ainsi que les panneaux de verre intérieurs pour les nettoyer. Le nombre de panneaux en verre varie selon les modèles.

### ⚠ AVERTISSEMENT!

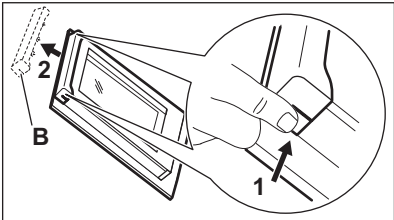
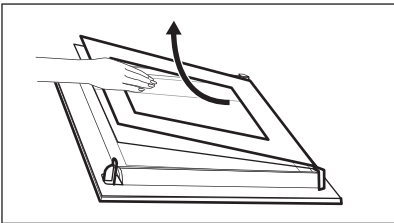
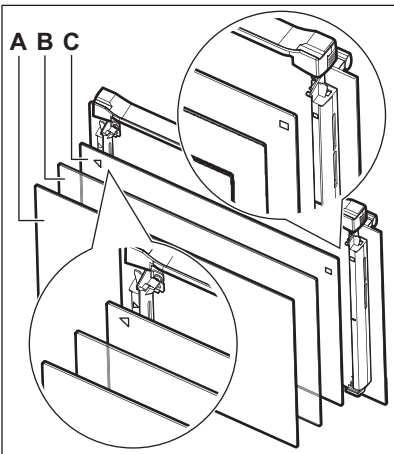
La porte est lourde.

### ⚠ ATTENTION!

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

Étape 1	Ouvrez entièrement la porte.	
Étape 2	Appuyez complètement sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.	
Étape 3	Fermez la porte du four à la première position (angle d'environ 70°). Tenez la porte des deux côtés et retirez-la du four en la soulevant. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.	

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

<b>Étape 4</b>	<p>Tenez la garniture de porte (B) sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.</p>	
<b>Étape 5</b>	<p>Tirez la garniture de porte vers l'avant pour la déposer.</p>	
<b>Étape 6</b>	<p>Saisissez un panneau de verre à la fois par son bord supérieur et dégagez-le du guide en le soulevant.</p>	
<b>Étape 7</b>	<p>Nettoyez le panneau en verre avec de l'eau et du savon. Séchez soigneusement le panneau en verre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.</p>	
<b>Étape 8</b>	<p>Après le nettoyage, effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse.</p>	
<b>Étape 9</b>	<p>Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand, et terminez par la porte.</p>	
<b>Étape 10</b>	<p>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.</p>	

## 11.6 Comment remplacer : Éclairage



### AVERTISSEMENT!

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

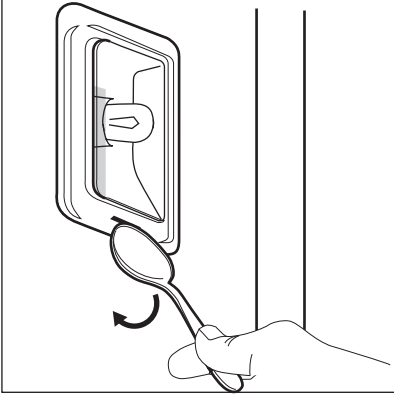
#### Avant de remplacer l'éclairage :

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

### Lampe supérieure


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

Ampoule latérale




Étape 1	Sortez le support de grille gauche pour accéder à l'éclairage.	
Étape 2	Retirez le diffuseur en verre à l'aide d'un objet mince et non tranchant (par exemple, une cuillère à café).	
Étape 3	Nettoyez le diffuseur en verre.	
Étape 4	Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.	
Étape 5	Remettez en place le diffuseur en verre.	
Étape 6	Remettez le support de grille gauche.	






# 12. DÉPANNAGE




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

## 12.1 Que faire si...

 <b>Le four ne s'allume pas ou ne chauffe pas</b>	
 <b>Cause possible</b>	 <b>Solution</b>
Le four n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique.
L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge, consultez le chapitre « Fonctions de l'horloge » pour avoir tous les détails, Comment régler : Fonctions de l'horloge.
La porte n'est pas fermée correctement.	Fermez complètement la porte.
Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si le problème se reproduit, faites appel à un électricien qualifié.
La sécurité enfant du four est activée.	Consultez le chapitre « Menu », Sous-menu : Options.



 <b>Il faut remplacer des pièces</b>	
 <b>Description</b>	 <b>Solution</b>
L'ampoule est grillée.	Remplacez l'ampoule, pour avoir des détails consultez le chapitre « Entretien et nettoyage », Comment remplacer : Eclairage.



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

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



12.2 Comment gérer : Codes d'erreur

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

 Code et description	 Solution
C2 - La Sonde de cuisson se trouve dans la cavité du four pendant le Nettoyage par pyrolyse.	Sortez la Sonde de cuisson.
C3 - La porte n’est pas correctement fermée pendant le Nettoyage par pyrolyse.	Refermez la porte.
F111 - La Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée dans la prise.	Enfoncez complètement la Sonde de cuisson dans la prise.
F240, F439 - les champs tactiles de l’affichage ne fonctionnent pas correctement.	Nettoyez la surface de l’affichage. Vérifiez que les champs tactiles sont propres.
F601 - problème au niveau du signal Wi-Fi.	Vérifiez votre connexion réseau. Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil.
F604 - la première connexion au Wi-Fi a échoué.	Éteignez le four, rallumez-le et réessayez. Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil.

 Code et description	 Solution
F908 - le système du four ne peut pas se connecter au panneau de commande.	Éteignez le four et rallumez-le .

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

 Code et description	 Solution
F602, F603 - Le Wi-Fi n'est pas disponible.	Éteignez le four et rallumez-le .

## 12.3 Données de maintenance

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

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

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

# 13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

## 13.1 Informations produit et Fiche d'informations produit\*

Nom du fournisseur	AEG	
Identification du modèle	BPE748280M 944188323 BPK748280M 944188321	
Index d'efficacité énergétique	61.2	
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	0.52 kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume	71 l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	BPE748280M	36.0 kg
	BPK748280M	36.0 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.

## 13.2 Économie d'énergie



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

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

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

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

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

### **Cuisson avec ventilation**

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

### **Chaleur résiduelle**

Pour certaines fonctions du four, si un programme avec sélection du temps (Durée ou Fin) est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants se désactivent automatiquement plus tôt.

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous éteignez le four, l'affichage indique la présence de chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

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

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

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

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

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

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

### **Chaleur tournante humide**

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

Lorsque vous utilisez cette fonction, la lampe s'éteint automatiquement après 30 secondes.

Vous pouvez rallumer la lampe, mais cette action réduira l'économie d'énergie escomptée.

# 14. STRUCTURE DES MENUS

## 14.1 Menu

Appuyez sur  pour ouvrir Menu.

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

## 14.2 Sous-menu pour : Nettoyage

Sous-menu	Application
Court	Durée : 1 h.
Normal	Durée : 1 h 30 min.
Renforcée	Durée : 3 h.

## 14.3 Sous-menu pour : Options

Sous-menu	Application
Éclairage	Allume et éteint l'éclairage.

Sous-menu	Application
Sécurité enfant	Empêche l'activation accidentelle du four. Lorsque l'option est activée, le texte « Sécurité enfants » s'affiche lorsque vous allumez le four. Pour permettre l'utilisation du four, choisissez les lettres du code dans l'ordre alphabétique. Lorsque la Sécurité enfants est activée et que le four est éteint, la porte du four reste verrouillée.
Préchauffage rapide	Réduit la durée de préchauffage. Uniquement disponible avec certaines fonctions du four.
Nettoyage conseillé	Pour activer et désactiver le rappel.
Indication de la durée	Allume et éteint l'horloge.
Style d'horloge numérique	Change le format de l'affichage de l'heure.

## 14.4 Sous-menu pour : Connexions

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

## 14.5 Sous-menu pour : Configuration

Sous-menu	Description
Langue	Définit la langue du four.

# STRUCTURE DES MENUS

---

Sous-menu	Description
Luminosité de l'affichage	Règle la luminosité de l'affichage
Tonalités des touches	Active et désactive la tonalité des champs tactiles. Il n'est pas possible de couper la tonalité pour : ①.
Volume alarme	Règle le volume des signaux sonores et des tonalités des touches.
Heure	Règle l'heure et la date actuelles.

## 14.6 Sous-menu pour : Service




Sous-menu	Description
Mode Démonstration	Code d'activation / de désactivation : 2468
Version du logiciel	Informations sur la version logicielle.
Réinitialiser les réglages	Restaure les réglages d'usine.





# 15. C'EST SIMPLE !



Avant la première utilisation, vous devez régler :				
Langue	Luminosité de l'affichage	Tonalités des touches	Volume alarme	Heure

Familiarisez-vous avec les symboles de base du bandeau de commande et de l'affichage :						
 Marche / Arrêt	 Menu	 Favoris	 Wi-Fi	 Minuteur	 Sonde de cuisson	START / STOP

Pour commencer à utiliser le four				
Démarrage rapide	Pour mettre en fonctionnement le four et commencer la cuisson avec la durée de la fonction et la température par défaut.	Étape 1	Étape 2	Étape 3
		Maintenez la touche :  .	 ... - sélectionnez la fonction préférée.	Appuyez sur : START .
Arrêt rapide	Éteignez le four, désactivez un écran ou un message à tout moment.	 - appuyez et maintenez enfoncé jusqu'à ce que le four s'éteigne.		

Pour lancer la cuisson				
Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4	Étape 5
 - appuyez pour allumer le four.	 ... - sélectionnez le mode de cuisson.	°C - réglez la température.	OK - appuyez pour confirmer.	START - appuyez sur démarrer la cuisson.

Apprenez à cuisiner plus vite
Utilisez les programmes automatiques pour préparer un plat rapidement avec les réglages par défaut :

Apprenez à cuisiner plus vite			
Cuisson assistée	Étape 1	Étape 2	Étape 3
	Appuyez sur : 	Appuyez sur :  Cuisson assistée.	Choisissez le plat.

Utiliser les fonctions rapides pour régler le temps de cuisson	
<b>Assist. Fin 10 %</b> Utilisez la fonction Assist. Fin 10 % pour ajouter du temps lorsqu'il ne reste que 10 % du temps de cuisson.	Pour prolonger le temps de cuisson, appuyez sur <b>+1 min.</b>

# 16. PRENEZ UN RACCOURCI !

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

## Connexion Wi-Fi



## Comment régler : Modes de cuisson



## Comment régler : Cuisson assistée



## Comment régler : Temps de cuisson



## Comment différer : Début et fin de cuisson



## Comment annuler : Régler le minuteur





## Comment utiliser : Sonde à viande



## 17. 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



867361247-B-212020