QUELFOUR.COM

## 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.

## ACCESSOIRES ET CONSOMMABLES

Dans la boutique en ligne d'AEG, vous trouverez tout ce qu'il vous faut pour que vos appareils AEG fonctionnent parfaitement. Sans oublier une vaste gamme d'accessoires conçus et fabriqués selon les critères de qualité les plus élevés qui soient, des articles de cuisine spécialisés aux range-couverts, des porte-bouteilles aux sacs à linge délicats...

Visitez la boutique en ligne sur www.aeg.com/shop

QUELFOUR.COM

# SOMMAIRE

4 Consignes de sécurité
8 Description de l'appareil
10 Avant la première utilisation
11 Bandeau de commande
13 Utilisation quotidienne
16 Fonctions de l'horloge
19 Programmes automatiques
20 Utilisation des accessoires
22 Fonctions supplémentaires
25 Entretien et nettoyage
29 En cas d'anomalie de fonctionnement
30 En matière de protection de l'environnement

QUELFOUR.COM

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel:

⚠
Informations importantes pour votre sécurité et pour éviter d'abîmer l'appareil.

ⓘ
Informations générales et conseils

Informations écologiques

Sous réserve de modifications.

# 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.

## Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

**AVERTISSEMENT**
Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les supervise ou leur donne des instructions sur la manière de l'utiliser.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil en fonctionnement ou lorsque la porte est ouverte. L'appareil devient chaud.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.

QUELFOUR.COM

## 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.
- Respectez la distance minimale requise avec les autres appareils et éléments.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Les côtés de l'appareil doivent rester adjacents aux appareils ou éléments ayant la même hauteur.

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 antichoc correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Contactez le service de maintenance ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation secteur entrer en contact avec la porte de l'appareil, 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 peut 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 prise de courant secteur est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant secteur 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 d'alimentation 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 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.

## Utilisation

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

- Utilisez cet appareil 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.
- Mettez à l'arrêt l'appareil après chaque utilisation.
- 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.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil lorsque l'appareil 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.
- Gardez toujours la porte de l'appareil fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

OUEFOUR.COM

- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. L'utilisation d'ingrédients contenant de l'alcool peut créer un mélange d'alcool et d'air.
- 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, à proximité ou sur l'appareil.

**AVERTISSEMENT**
Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  – Ne mettez pas de plats allant au four ou d'autres objets dans l'appareil directement sur le fond.
  – 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.
  – Ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil une fois la cuisson terminée.
  – 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 l'acception de la garantie.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.

Cuisson à la vapeur

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

- Au cours de la cuisson à la vapeur, n'ouvrez pas la porte. De la vapeur peut s'échapper.

## 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 d'alimentation secteur de la prise d'alimentation secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les vitres risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez votre service après vente.
- Soyez prudent lorsque vous ôtez la porte de l'appareil. La porte 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 lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.

QUELFOUR.COM

- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- Ne nettoyez l'émail catalytique (le cas échéant) avec aucun produit de lavage.

## Éclairage four 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.

## Mise au rebut

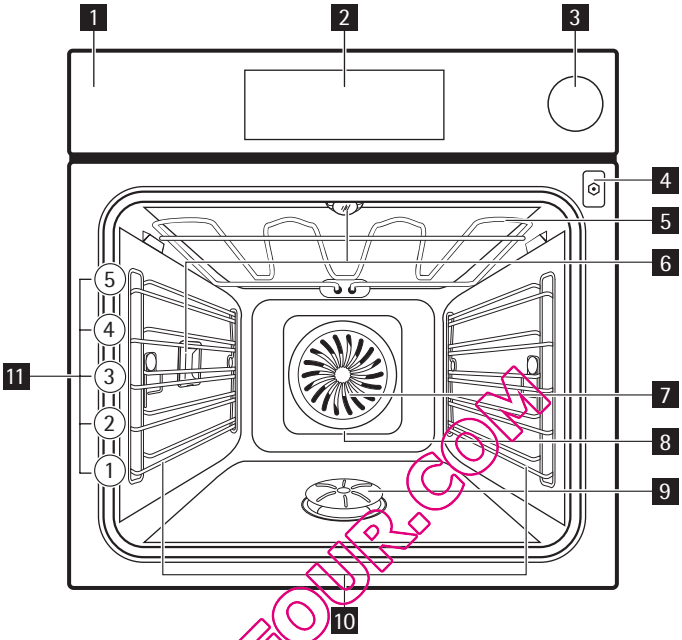
**AVERTISSEMENT**
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur.
- Coupez le câble d'alimentation secteur 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.

QUELFOUR.COM

# DESCRIPTION DE L'APPAREIL

## Vue d'ensemble



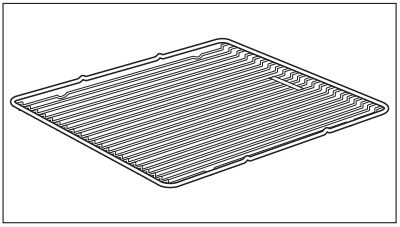

QUELFOUR.COM

1 Bandeau de commande
2 Programmateur électronique
3 Bac à eau
4 Prise pour la sonde de température
5 Résistance
6 Éclairage du four
7 Ventilateur
8 Élément chauffant arrière
9 Appareil producteur de vapeur
10 Support de grille, amovible
11 Positions des grilles

## Accessoires du four

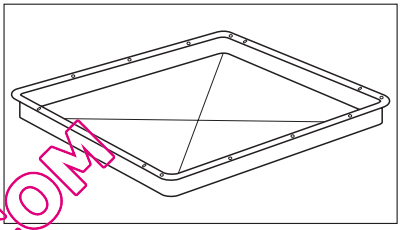
- **Grille métallique**

  Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins), les moules à pâtisserie et de faire des grillades.



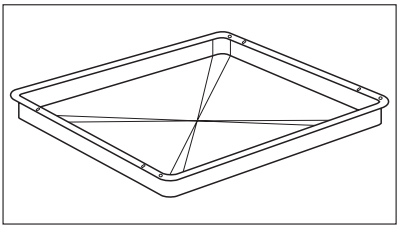
- **Plaque à pâtisserie**

  Il s'utilise pour la cuisson des gâteaux et des biscuits.



- **Grill / lèchefrite**

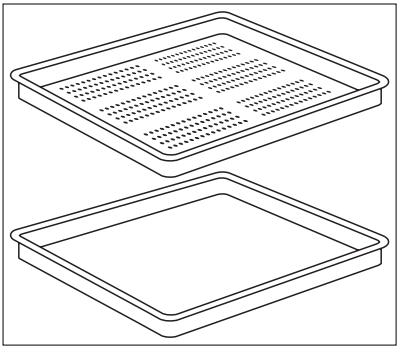
  Pour cuire et rôtir et pour recueillir le jus des grillades.



- **Kit vapeur**

  Une plaque perforée et une non perforée.

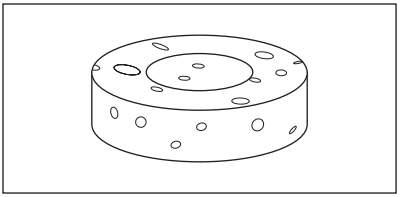
  L'ensemble vapeur évacue l'eau de condensation des aliments au cours de la cuisson vapeur. Utilisez-le pour cuire des aliments ne devant pas être dans l'eau pendant la cuisson ; par exemple des légumes, des morceaux de poisson ou de poulet. L'ensemble n'est pas adapté aux aliments devant cuire dans l'eau, tels que le riz, la polenta ou les pâtes.



QUELFOUR.COM

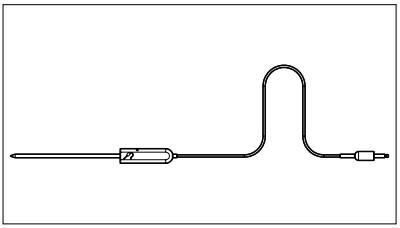
- Éponge

  Pour absorber l'eau restante du générateur de vapeur.



- Capteur de température à cœur

  Pour estimer avec précision l'état de cuisson.



# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

**AVERTISSEMENT**
Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

## Premier nettoyage

- Retirez tous les accessoires de l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

QUELFOUR.COM

## Première connexion au réseau électrique

Après une première connexion au réseau électrique, tous les symboles d'affichage apparaissent pendant quelques secondes. Pendant les secondes suivantes, l'affichage montre la version de logiciel utilisée.

## Premier réglage de l'heure du jour

Après extinction de la version du logiciel, l'affichage montre « h » et « 12:00 ».

Pour régler l'heure du jour :

1. Effleurez ∧ ou ∨ pour régler les heures.
2. Effleurez OK ou ⏲.
3. Effleurez ∧ ou ∨ pour régler les minutes.
4. Effleurez OK ou ⏲.

L'indicateur de température/temps affiche la nouvelle heure.

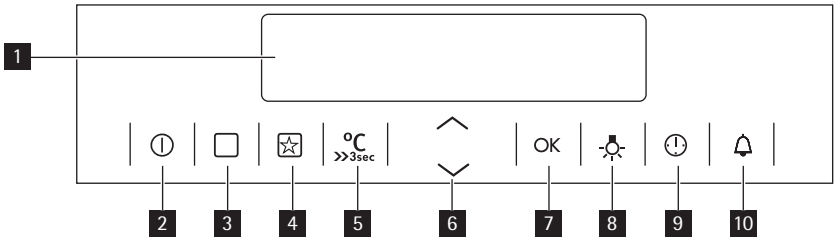
Pour régler l'heure du jour

On ne peut régler l'heure du jour que si le four est éteint.

Effleurez ⏻ . 🕘 clignote sur l'affichage. Pour régler la nouvelle heure du jour, suivez la procédure décrite ci-dessus.

# BANDEAU DE COMMANDE

## Programmateur électronique



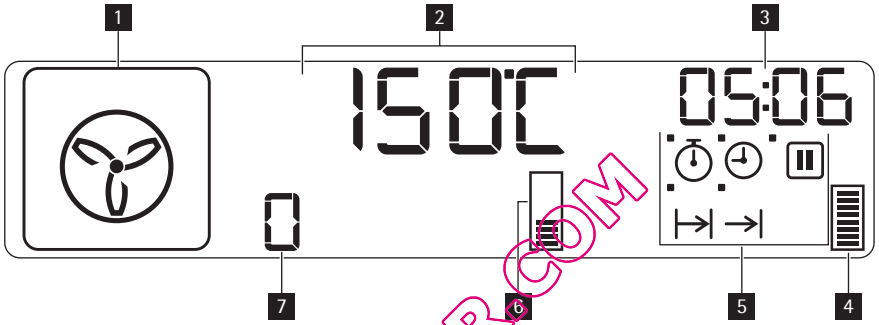

Les touches sensitives permettent de commander l'appareil.

| | Touche sensitive | Fonction | Description |
|---|---|---|---|
| 1 | - | AFFICHAGE | Affiche les réglages actuels de l'appareil. |
| 2 | ⏻ | MARCHE/ARRÊT | Mettre en fonctionnement ou à l'arrêt l'appareil. |
| 3 | ☐ | OPTIONS | Pour sélectionner une fonction ou un programme du four.<br>**Accès direct à la fonction du four lorsque l'appareil est à l'arrêt.** |
| 4 | ☆ | MON PROGRAMME PRÉFÉRÉ | Vous pouvez garder en mémoire votre programme préféré. Servez-vous en pour accéder directement à votre programme préféré, même lorsque l'appareil est à l'arrêt. |
| 5 | °C >>3sec | TEMPÉRATURE / CHAUFFAGE RAPIDE | Pour régler et examiner la température de l'enceinte du four ou la température de la sonde à viande. Si vous appuyez sur cette touche et que vous la maintenez appuyée pendant trois secondes, la fonction Chauffage rapide se met en fonctionnement et à l'arrêt.<br>**Accès direct au réglage de la température de la première fonction du four lorsque l'appareil est à l'arrêt.** |
| 6 | ∧ ∨ | HAUT, BAS | Pour choisir une fonction du four, une fonction de l'horloge et pour régler le minuteur, la température ou l'heure du jour. |
| 7 | OK | OK | Pour confirmer la sélection ou le réglage. |

QUELFOUR.COM

| | Touche sensitive | Fonction | Description |
|---|---|---|---|
| 8 | | ÉCLAIRAGE DU FOUR | Pour allumer ou éteindre l'éclairage du four. |
| 9 | | HORLOGE | Pour régler les fonctions de l'horloge. |
| 10 | | MINUTEUR | Pour régler le minuteur. |

## Indicateur




1 Symbole de la fonction du four
2 Indicateur de température / d'heure
3 Indicateur Horloge/Chaleur résiduelle (également minuteur et heure du jour)
4 Voyant de chaleur résiduelle
5 Indicateurs des fonctions de l'horloge (reportez-vous au tableau « Fonctions de l'horloge »).
6 Indicateur de chauffe
7 Numéro de la fonction / du programme du four

QUELFOUR.COM

## Autres voyants de l'affichage

| Symboles | Nom | Description |
|---|---|---|
| ☐ | Options | Vous pouvez choisir une fonction du four. |
| ⊢→ | Programme automatique | Vous pouvez choisir un programme du four. |
| ☆ | Mes programmes favoris | Le programme préféré fonctionne. |
| **kgr / gr** | kg/gr | Un programme du four avec indication du poids fonctionne. |
| **h / min** | h/min | Une fonction d'horloge se met en fonctionnement. |
| °C →→ | Température / chauffage rapide | La fonction est activée. |
| °C | Température | Vous pouvez consulter ou modifier cette température. |

| Symboles | Nom | Description |
|---|---|---|
| | Sonde de température | La sonde de température se situe dans la prise de la sonde à viande . |
| | Éclairage du four | L'éclairage est éteint. |
| | Minuterie | La fonction minuterie fonctionne. |

## Indicateur de chauffe

Si vous activez une fonction du four, les barres apparaissent une à une à l'affichage. Les barres indiquent si la température de l'appareil augmente ou diminue.
Lorsque l'appareil est à la température réglée, l'indicateur de chauffe disparaît de l'affichage.

# UTILISATION QUOTIDIENNE

**AVERTISSEMENT**
Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Pour faire fonctionner l'appareil, vous pouvez utiliser :

- le mode manuel -pour régler une fonction du four, la température et le temps de cuisson manuellement.
- les programmes automatiques -pour préparer un plat que vous ne savez pas cuisiner.

QUELFOUR.COM

## Sélection de la fonction

1. Appuyez sur .
   L'affichage indique une température présélectionnée, le symbole et le numéro de la fonction du four. clignote à l'affichage.
2. Effleurez ou pour régler la fonction du four.
3. Effleurez OK ou l'appareil se met en marche automatiquement au bout de cinq secondes.

Si vous activez l'appareil à l'aide de ou sans régler aucune fonction ni aucun programme du four, l'appareil se désactivera automatiquement au bout de 20 secondes.

## Fonctions du four

| Fonction du four | | | Utilisation |
|---|---|---|---|
| 1 | | Vapeur intense | Pour les légumes, le poisson, les pommes de terre, le riz, les pâtes alimentaires et autres accompagnements spéciaux. |
| 2 | | Vapeur combinée | Pour les plats à teneur en humidité élevée et pour pocher le poisson, pour la gelée royale et les terrines. |
| 3 | | Vapeur alternée | Pour cuire du pain, rôtir de gros morceaux de viande et réchauffer des produits réfrigérés ou surgelés. |

| Fonction du four | | | Utilisation |
|---|---|---|---|
| 4 | | Vapeur ECO | Les fonctions ECO vous permettent d'optimiser la consommation d'énergie durant la cuisson. Il est donc nécessaire de régler d'abord le temps de cuisson. Pour obtenir plus d'informations sur les paramétrages recommandés, reportez-vous aux tableaux de cuisson avec la fonction du four habituelle équivalente. |
| 5 | | Cuisson ventilée humide | Pour la cuisson économique notamment des gâteaux secs, ainsi que des gratins cuits dans des plats sur un seul niveau. |
| 6 | | Véritable cuisson ventilée | Pour cuire au maximum sur trois niveaux du four en même temps. Diminuez la température du four (20 à 40 °C) par rapport à la Cuisson Traditionnelle. Et pour sécher des aliments. |
| 7 | | Réglage Pizza | Pour cuire, sur un seul niveau, les aliments afin d'obtenir un brunissement plus intense et une pâte bien croustillante. Diminuez la température du four (20 à 40 °C) par rapport à la Cuisson Traditionnelle. |
| 8 | | Cuisson basse température | Pour cuire des rôtis très maigres et tendres. |
| 9 | | Cuisson traditionnelle | Pour cuire et rôtir sur un seul niveau. |
| 10 | | Aliments surgelés | Pour rendre croustillants vos aliments prêts à servir, tels que les frites, pommes de terre découpées en quartiers, rouleaux de printemps. |
| 11 | | Turbo Gril | Pour rôtir de gros morceaux de viande ou des volailles sur un seul niveau. Également pour gratiner et brunir. |
| 12 | | Cuisson au gril rapide | Pour faire griller des aliments peu épais en grandes quantités. Pour faire des toasts. |
| 13 | | Cuisson au gril | Pour faire griller des aliments peu épais au centre de la grille. Pour faire des toasts. |
| 14 | | Maintien au chaud | Pour garder les aliments au chaud. |
| 15 | | Décongélation | Pour décongeler les aliments surgelés. |
| 16 | | Chauffage par le bas | Pour cuire des gâteaux au fond croustillant et faire des conserves. |
| 17 | | Rôtir ECO | Les fonctions ECO vous permettent d'optimiser la consommation d'énergie durant la cuisson. Il est donc nécessaire de régler d'abord le temps de cuisson. Pour obtenir plus d'informations sur les paramétrages recommandés, reportez-vous aux tableaux de cuisson avec la fonction du four habituelle équivalente. |
| 18 | | Nettoyage vapeur | Pour nettoyer l'intérieur du four à la vapeur. |

QUELFOUR.COM

## Modification de la température du four

Appuyez sur ∧ / ∨ pour modifier la température par paliers de 5 °C.
Lorsque l'appareil a atteint la température programmée, un signal sonore retentit trois fois et l'indicateur de chauffe s'éteint.

## Examen de la température du four

Vous pouvez examiner la température à l'intérieur de l'appareil lorsque la fonction ou le programme est en marche.

1. Appuyez sur °C >>3sec .
   L'indicateur de Température / Heure indique la température à l'intérieur de l'appareil.

Si vous souhaitez modifier la température du four, appuyez une fois encore sur °C >>3sec et utilisez ∨ ou ∧ .

2. Effleurez OK pour revenir à la température programmée ou l'affichage l'indiquera automatiquement au bout de cinq secondes.

## Fonction de chauffage rapide

La fonction de chauffage rapide diminue le temps de montée en température.

Attendez que la fonction de chauffage rapide soit en fonctionnement avant d'enfourner des aliments.

Activation de la fonction de chauffage rapide : Maintenez appuyé °C >>3sec pendant plus de trois secondes.
Si vous activez la fonction de chauffage rapide, les barres affichées ▮ se mettent à clignoter une à une pour indiquer que la fonction est activée.

Le chauffage rapide n'est pas compatible avec chaque fonction du four. Un signal sonore est activé si le chauffage rapide n'est pas compatible avec la fonction programmée.

## Cuisson vapeur

Le bac à eau se trouve dans le bandeau de commande.

1. Versez 800 ml d'eau dans le bac à eau.
   La réserve d'eau dure environ 40 minutes.

**ATTENTION**
Ne versez jamais d'eau directement dans le générateur de vapeur.

N'utilisez que de l'eau. N'utilisez pas d'eau filtrée (déminéralisée) ou distillée.

2. Mettez en fonctionnement l'appareil.
3. Réglez la fonction Vapeur (reportez-vous au tableau « Fonction du four ») et la température.
4. Appuyez sur la touche ⏲ pour définir la fonction DURÉE ou FIN (reportez-vous à la section « Régler la FIN » ou « Régler la DURÉE »). La vapeur apparaît au bout d'environ 2 minutes. Un son est émis lorsque la température est d'environ 96 °C.

QUELFOUR.COM

Vous entendrez également ce signal sonore à la fin du temps de cuisson.

5. Appuyez sur la touche ⏻ pour désactiver ce signal sonore ainsi que l'appareil.

Lorsque le bac à eau est vide, un signal sonore retentit.

Une fois que l'appareil a refroidi, épongez toute l'eau restant dans le générateur de vapeur. Si nécessaire, nettoyez ce dernier avec du vinaigre.
Laissez le four sécher complètement avec la porte ouverte.

## Économie d'énergie

**L'appareil est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisine au quotidien :**

- Chaleur résiduelle :
  - la fonction ou le programme du four se met en marche : les résistances sont désactivées 10 % plus rapidement (l'ampoule et le ventilateur continuent de fonctionner). La condition : le temps de cuisson doit être supérieur à 30 minutes ou vous devez utiliser les fonctions de l'horloge (Durée, Fin, Départ différé).
  - le four est à l'arrêt : vous pouvez utiliser la chaleur pour conserver les aliments au chaud. L'indication : l'indicateur Horloge / Indicateur de chaleur résiduelle montre la température restante, les barres indiquent la température décroissante.
- Éclairage du four éteint - appuyez sur ☼ pour désactiver l'éclairage du four durant la cuisson ;
- Affichage éteint - si besoin, désactivez l'appareil. Effleurez ⏻ et ⌃ en même temps jusqu'à ce que l'affichage disparaisse (ou apparaisse).
- Fonctions Eco - reportez-vous au chapitre « Fonction du four».

QUELFOUR.COM

## FONCTIONS DE L'HORLOGE

| SYMBOLE | FONCTION | DESCRIPTION |
|---|---|---|
| | MINUTEUR PROGRESSIF | Pour démarrer le compte progressif. Il indique la durée pendant laquelle l'appareil fonctionne. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement de l'appareil. |
| | HEURE DU JOUR | Pour examiner l'heure du jour. Pour modifier l'heure du jour, reportez-vous au chapitre « Réglage de l'heure du jour ». |
| | DUREE | Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil. |
| | FIN | Pour régler l'heure de fin de cuisson. Les fonctions Durée et Fin peuvent être utilisées simultanément (Temporisation), pour mettre le four en fonction ou le désactiver automatiquement plus tard. |
| | SET+GO | Pour mettre l'appareil en fonctionnement avec les réglages nécessaires en touchant une seule fois la zone sensitive, à n'importe quel moment plus tard. |

## Minuteur progressif

Utilisez le minuteur progressif pour contrôler la durée de fonctionnement du four. Il se met en fonctionnement dès que le four commence à chauffer.

**Réinitialisation du minuteur progressif :** appuyez sur ⏲ à plusieurs reprises jusqu'à ce que ⏱ clignote à l'affichage. Appuyez sur ∨ jusqu'à ce que l'affichage indique « 00:00 » et le minuteur progressif recommence le compte progressif.

Vous ne pouvez pas utiliser le minuteur progressif une fois réglée la fonction Durée ou Fin.

## Réglage de la DURÉE

1. Allumez l'appareil et réglez une fonction et la température du four.
2. Appuyez plusieurs fois sur ⏲ jusqu'à ce que l'écran affiche ⊢→|.

   ⊢→| apparaît sur l'afficheur.

3. Utilisez ∧ ou ∨ pour régler la DURÉE.
4. Appuyez sur OK pour confirmer.
5. Utilisez ∧ ou ∨ pour régler la DURÉE.

Si vous appuyez sur ⏲ ou sur OK alors que vous êtes en train de régler la DURÉE, la fonction FIN sera définie dans l'appareil.

6. Lorsque la durée définie est terminée, un signal acoustique retentit pendant deux minutes.

   Le symbole ⊢→| et l'heure se mettent à clignoter sur l'afficheur. L'appareil s'arrête.

   Appuyez sur l'une des touches sensitives ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal acoustique.
7. Éteignez l'appareil.

QUELFOUR.COM

## Régler la FIN

1. Active l'appareil et règle une fonction et une température du four.
2. Effleurez ⏲ à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'écran affiche →|.

   →| clignote à l'affichage.
3. Servez-vous de ∧ ou de ∨ pour régler la FIN (réglez d'abord les minutes puis les heures) et de OK ou de ⏲ pour confirmer.
4. Lorsque l'heure programmée est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes.

   Le symbole →| et le réglage de l'heure clignotent à l'affichage. L'appareil s'arrête.
5. Effleurez n'importe quelle zone tactile ou ouvrez la porte du four pour arrêter un signal sonore.
6. Mettez le four à l'arrêt.

## Réglage de SET+GO

Pour mettre l'appareil en marche avec les réglages nécessaires en touchant une seule fois la zone tactile, à n'importe quel moment plus tard.

1. Réglez une fonction (ou un programme) du four et une température (reportez-vous aux chapitres « Réglage des fonctions du four » et « Modification de la température du four »).
2. Réglez la DUREE (reportez-vous au chapitre « Réglage de la DUREE »).
3. Effleurez ⏲ à plusieurs reprises jusqu'à ce que ⏸ clignote à l'affichage.
4. Effleurez OK pour régler la fonction SET+GO.

   ↦| et ⏸ s'affichent avec un point. Ce point montre quelle fonction de l'horloge est activée.
5. Effleurez n'importe quelle zone tactile (à l'exception de MARCHE/ARRET) pour mettre en marche la fonction SET+GO.

Vous ne pouvez utiliser la fonction SET+GO que si la DUREE est réglée.

## Vérifiez les résultats (modèles sélectionné uniquement).

Si vous réglez la fonction FIN ou DUREE, 2 minutes avant la fin de la cuisson un signal sonore retentit et l'ampoule s'allume. L'appareil procède au réglage de la fonction FIN ou DUREE. Au cours de ces deux minutes, vous pouvez examiner les résultats de cuisson et, si besoin, prolonger le temps de FIN ou de DUREE.

## Réglage de la fonction Départ différé

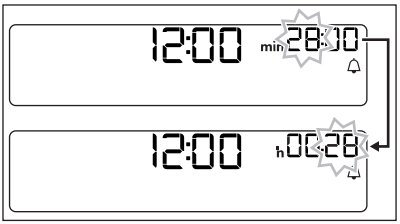
Les fonctions DUREE ↦| et FIN →| peuvent être utilisées simultanément, pour mettre le four en fonctionnement ou à l'arrêt automatiquement à une heure différée. Dans le premier cas, réglez la fonction DUREE ↦| puis la fonction FIN →| (reportez-vous aux chapitres « Réglages de la DUREE » et « Réglages de la FIN »).
Lorsque la fonction Départ différé est activée, l'affichage indique le symbole statique de la fonction du four, ↦| avec un point et →|. Ce point indique quelle fonction de l'horloge est allumée sur l'Horloge / Indicateur de chaleur résiduelle.

## Régler la MINUTERIE

Servez-vous de la MINUTERIE pour régler un décompte (maximum 23:59 minutes). Cette fonction n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four. Vous pouvez régler la MINUTERIE à tout moment, même si le four est éteint.

1. Appuyez sur 🔔.

   🔔 et « 00 » clignotent sur l'affichage.
2. Servez-vous de ∧ ou ∨ pour régler la MINUTERIE. Réglez d'abord les secondes puis les minutes et les heures.
3. Effleurez OK ou la MINUTERIE se met en marche automatiquement au bout de cinq secondes.
4. Quand la temporisation se termine, un signal sonore retentit pendant 2 minutes et « 00:00 » et 🔔 clignotent sur l'affichage.
5. Effleurez n'importe quelle zone tactile ou ouvrez la porte du four pour arrêter un signal sonore.




QUELFOUR.COM

# PROGRAMMES AUTOMATIQUES

**AVERTISSEMENT**
Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Il existe 25 programmes et recettes automatiques. Utilisez un programme automatique lorsque vous ne savez pas comment préparer un plat. Vous trouverez les recettes des programmes automatiques dans le « Livre de cuisine ».

Il existe trois types de programmes automatiques :

- Recettes automatiques ;
- Programmes automatiques avec indication du poids ;
- Programmes automatiques avec détecteur d'aliments ;

## Recettes automatiques

Réglage d'une recette automatique :

1. Effleurez ☐ deux fois jusqu'à ce que ⊢| s'affiche.
   L'affichage indique le symbole et le numéro du programme automatique.
2. Effleurez ∧ ou ∨ pour choisir les recettes automatiques.
3. Effleurez OK ou la recette automatique s'active automatiquement au bout de cinq secondes.
4. Lorsque l'heure programmée est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes. Le symbole ⊢| clignote.
   L'appareil s'arrête.
5. Effleurez n'importe quelle zone tactile ou ouvrez la porte du four pour arrêter un signal sonore.

## Programmes automatiques avec indication du poids

Si vous réglez le poids de la viande, l'appareil calcule le temps de cuisson.

1. Effleurez ☐ à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'écran affiche ⊢| .
2. Effleurez ∧ ou ∨ pour régler le programme de poids (reportez-vous au « Livre de cuisine »).
   L'affichage indique : le temps de cuisson, le symbole de durée ⊢| , un poids par défaut, une unité de mesure (kg, g).
3. Effleurez OK ou les réglages seront automatiquement sauvegardés au bout de cinq secondes.
4. L'appareil se met en fonctionnement. Un symbole de l'unité de poids clignote sur l'affichage. Pendant ce temps, vous pouvez modifier la valeur du poids par défaut à l'aide de ∧ ou ∨ . Appuyez sur OK .
5. Lorsque l'heure programmée est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes. ⊢| clignote.
   L'appareil s'arrête.
6. Effleurez n'importe quelle zone tactile ou ouvrez la porte du four pour arrêter un signal sonore.

QUELFOUR.COM

## Programmes automatiques avec sonde à viande

La température à coeur de l'aliment est réglée par défaut et de manière fixe dans les programmes utilisant la sonde à viande. Le programme se termine lorsque l'appareil a atteint la température à cœur réglée.

1. Appuyez sur ☐ à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'écran affiche ⊢|.
2. Installez la sonde à viande (reportez-vous au chapitre « Sonde à viande»).
3. Appuyez sur ∧ ou ∨ pour régler le programme de la sonde à viande.

   Lorsqu'un programme avec sonde à viande est réglé, l'affichage indique le temps de cuisson, ⊢| et .
4. Appuyez sur OK ou les réglages seront automatiquement sauvegardés au bout de cinq secondes.
5. Lorsque l'heure programmée est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes. ⊢| clignote.

   L'appareil se met à l'arrêt.
6. Appuyez sur l'une des touches sensitives ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.

# UTILISATION DES ACCESSOIRES

⚠ **AVERTISSEMENT**
Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

## Sonde de température

La sonde à viande mesure la température au cœur de la viande. Lorsque la viande est à la bonne température, l'appareil se désactive.

Deux températures doivent être réglées :

- La température du four : reportez-vous au tableau de cuisson dans le livret de cuisine.
- La température à cœur : reportez-vous au chapitre de la sonde à viande dans le livret de cuisine.

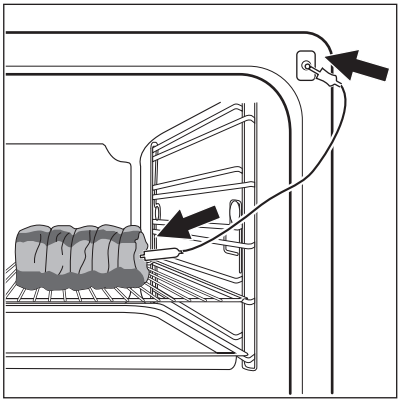
⚠ N'utilisez que la sonde à viande fournie ou des pièces de rechange d'origine.

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.

QUELFOUR.COM

2. Introduisez la pointe de la sonde à viande (avec le symbole sur la poignée) au centre de la viande.
3. Branchez la fiche de la sonde dans la prise située à l'avant de l'appareil.

   L'affichage indique un symbole clignotant et la température à cœur par défaut. La température s'élève à 60 °C au cours de la première utilisation, et la dernière valeur enregistrée s'affiche à chaque nouvelle utilisation.
4. Appuyez sur ou pour régler la température à cœur.
5. Appuyez sur OK ou les réglages seront automatiquement sauvegardés au bout de 5 secondes.



Vous ne pouvez programmer la température que lorsque le symbole clignote. Si un symbole statique s'affiche avant que vous ayez eu le temps de régler la température à cœur, utilisez °C >>3sec et ou pour régler la nouvelle valeur.

6. Réglez la fonction du four et, si nécessaire, la température du four.

   L'affichage indique la température actuelle de la sonde à viande et (indiquant la relation entre la température actuelle du four et la température du four programmée).

La sonde à viande doit rester enfoncée dans la viande et branchée dans la fiche pendant toute la durée de la cuisson.

Quand l'appareil calcule la durée prévisionnelle pour la première fois, la valeur de la fonction du Minuteur est indiquée dans l'option Minuteur/Chaleur résiduelle. À la fin du premier calcul, l'indicateur Minuteur/Chaleur résiduelle affiche -, puis la durée de cuisson approximative.
L'écran continue de calculer la durée au cours de la cuisson. L'affichage ajuste automatiquement la durée du programme.

7. Quand la viande atteint la température à cœur réglée, la température et clignotent. Un signal sonore retentit pendant deux minutes.

   Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.
8. Débranchez la sonde et sortez la viande de l'appareil.

**AVERTISSEMENT**
Soyez prudent lorsque vous retirez la sonde. Elle est brûlante. Risque de brûlure.

9. Mettez à l'arrêt l'appareil.

Chaque fois que vous branchez la sonde à viande dans la prise, vous annulez les réglages précédents (durée et heure de fin).

QUELFOUR.COM

Lorsque vous utilisez la sonde à viande, vous pouvez modifier la température affichée (température/heure). Lorsque vous insérez la sonde à viande dans la prise et que vous réglez une fonction et la température du four, l'affichage indique la température à cœur actuelle.

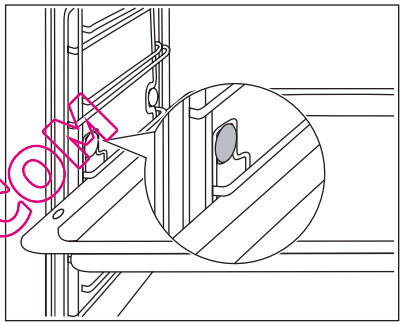
**Appuyez sur °C (>>3sec) de façon répétée pour afficher trois différentes températures :**

- La température à cœur actuelle
- La température du four réglée
- La température actuelle du four.

Pour appliquer des changements de température à cœur, dans le réglage de température à cœur actuel et des modifications de températures du four dans la valeur de température du four réglée

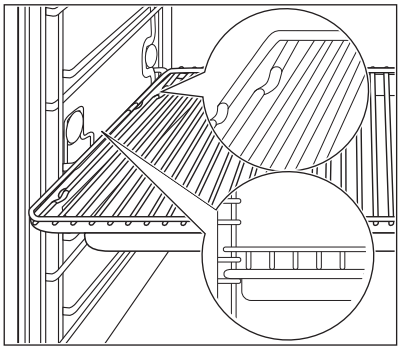
## Insertion des accessoires du four

La lèchefrite et les grilles du four possèdent des rebords latéraux. Ces rebords, ainsi que la forme des guides d'insertion, empêchent les accessoires du four de basculer.



**Utilisation simultanée de la grille et de la lèchefrite**

Posez la grille sur la lèchefrite. Poussez la lèchefrite entre les guides d'insertion d'un des gradins choisis.



QUELFOUR.COM

# FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

## Fonction Mon programme préféré

Utilisez cette fonction pour sauvegarder vos réglages préférés de température et d'heure pour une fonction ou un programme du four.

1. Réglez la température et l'heure pour une fonction ou un programme du four.
2. Maintenez ☆ pendant plus de trois secondes.

Un signal sonore retentit.

3. Mettez à l'arrêt l'appareil.

Utilisation de la fonction Mon programme préféré :

- **Pour activer** cette fonction, appuyez sur ☆. L'appareil active votre programme préféré.
- **Pour désactiver** cette fonction, appuyez sur ⏻. L'appareil désactive votre programme préféré.

Lorsque la fonction rapide se met en fonctionnement, vous pouvez modifier l'heure et la température.

## Sécurité enfants

La fonction Sécurité enfants permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil.

Activation et désactivation de la fonction Sécurité enfants :

1. Mettez à l'arrêt l'appareil à l'aide de ⏻. Ne sélectionnez aucune fonction du four.
2. Maintenez appuyées les touches ⏲ et ∨ simultanément pendant 2 secondes. Un signal sonore retentit.

SAFE s'affiche/s'éteint sur l'écran.

Si le four dispose d'une fonction de nettoyage par pyrolyse, la porte est verrouillée. SAFE s'affiche lorsque vous appuyez sur n'importe quelle touche.

## Touches Verrouil.

Vous ne pouvez activer cette fonction que lorsque l'appareil est en fonctionnement. Le Touches Verrouil. permet d'éviter une modification involontaire d'une fonction du four.

Activation et désactivation de la fonction de Touches Verrouil.:

1. Mettez l'appareil en marche.
2. Activez une fonction ou un réglage du four.
3. Maintenez enfoncées les touches ⏲ et ∨ simultanément pendant 2 secondes. Un signal sonore retentit.

Loc s'affiche/s'éteint sur l'écran.

Vous pouvez éteindre l'appareil lorsque le Touches Verrouil. est activé. Lorsque vous éteignez l'appareil, le Touches Verrouil. est désactivé.
Si le four dispose d'une fonction de nettoyage par pyrolyse, la porte est verrouillée.
Loc s'affiche lorsque vous appuyez sur n'importe quelle touche.

## Menu réglages

Le menu de réglages vous permet d'ajouter ou de supprimer des fonctions à partir du menu principal (par exemple, vous pouvez activer ou désactiver le voyant de chaleur résiduelle). Le menu de réglages propose 7 fonctions, allant de SET1 à SET7. Leur nombre varie selon le modèle. Consultez le tableau ci-dessous pour connaître les valeurs possibles pour chaque réglage.

QUEFOUR.COM

Menu de réglages

| Indicateur du menu de réglages | Description | Valeur à régler |
|---|---|---|
| SET1 | SET+GO | ON/OFF |
| SET2 | VOYANT DE CHALEUR RÉSIDUELLE | ON/OFF |
| SET3 | TONALITE TOUCHES | CLIC/BEEP/OFF |
| SET4 | TONALITÉ DE DÉFAILLANCE | ON/OFF |
| SET5 | MENU MAINTENANCE | ON/OFF |
| SET6 | RESTAURATION DES RÉGLAGES | YES/NO |
| SET7 1) | PROLONGEMENT DE LA CUISSON | ON/OFF |

1) Sur certains modèles uniquement

Vous ne pouvez programmer le menu réglages que lorsque l'appareil est à l'arrêt.

Activation du menu réglages :

1. Si besoin, mettez l'appareil à l'arrêt ⏻ .
2. Maintenez appuyé ☐ pendant trois secondes.
   L'affichage indique « SET1 » et « 1 » clignote.
3. Appuyez sur ∧ / ∨ pour programmer la valeur.
4. Appuyez sur OK .
5. Appuyez sur ∧ / ∨ pour modifier la valeur du réglage.
6. Appuyez sur OK .

## Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité l'appareil se désactive après quelque temps :

- si une fonction du four est en marche.
- si vous ne modifiez pas la température du four.

| Température du four | Heure d'arrêt automatique |
|---|---|
| 30 °C - 120 °C | 12,5 h. |
| 120 °C - 200 °C | 8,5 h. |
| 200 °C - 230 °C | 5,5 h. |

Après un arrêt automatique, effleurez la zone tactile pour faire fonctionner de nouveau l'appareil.

L'arrêt automatique fonctionne avec toutes les fonctions du four, sauf l'éclairage, la cuisson basse température, le capteur de température à cœur, la durée, la fin, le départ différé.

QUELFOUR.COM

## Luminosité de l'affichage

Il existe deux modes de luminosité de l'affichage :

- Luminosité nuit : lorsque l'appareil est éteint, la luminosité de l'affichage est plus sombre entre 22:00 et 06:00 ;
- Luminosité de jour :
  - lorsque l'appareil est en fonctionnement ;
  - si vous effleurez n'importe quelle zone tactile lorsque la luminosité nuit est activée (sauf MARCHE/ARRET), l'affichage revient au mode luminosité jour durant les 10 secondes suivantes ;
  - si l'appareil est à l'arrêt et que vous réglez la minuterie. Lorsque la fonction minuterie est terminée, l'affichage revient au mode luminosité nuit ;

## Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Lorsque le four est mis à l'arrêt, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

**AVERTISSEMENT**
Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Remarques concernant l'entretien :

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.
- Utilisez les produits spécifiques vendus dans le commerce pour l'entretien des surfaces en métal.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. Les salissures s'éliminent alors plus facilement et ne risquent pas de brûler.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide de produits spécifiques pour four.
- Lavez tous les accessoires avec un chiffon doux humide additionné d'eau savonneuse après chaque utilisation et séchez-les.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus, ou en lave-vaisselle. Cela risque d'endommager le revêtement anti-adhérent.

## Nettoyage vapeur

1. Éliminez au préalable le plus gros des salissures à la main.
2. Versez environ 250 ml d'eau et 3 cuillères à soupe de vinaigre directement dans le générateur de vapeur.
3. Réglez la fonction Nettoyage vapeur. Reportez-vous à la section « Fonctions du four ».
   L'affichage indique la durée (15 minutes) et la température préréglée (96 °C).
   Effleurez **OK**.
   Le nettoyage démarre.

QUELFOUR.COM

4. Un signal sonore est émis une fois le nettoyage vapeur terminé.
   Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter ce signal sonore.
5. Essuyez le four à l'aide d'un chiffon doux.
   Épongez l'eau du générateur de vapeur, puis séchez.
   **Laissez la porte du four ouverte pendant environ 1 heure afin qu'il sèche complètement.**

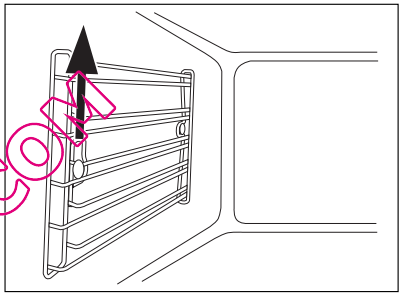
Vous pouvez utiliser la fonction Fin pour retarder le démarrage du nettoyage. Reportez-vous à la section « Réglage de la FIN ».

## Support de gradin

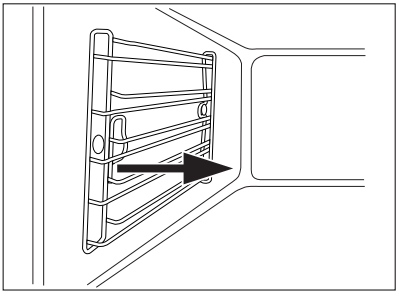
Vous pouvez enlever les glissières afin de nettoyer les parois latérales.

Retrait des glissières

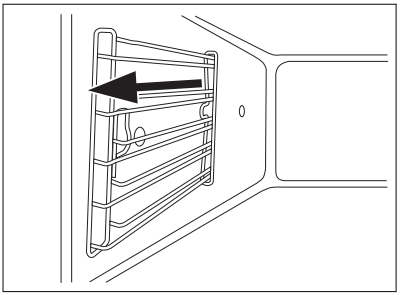
1. Sortez la grille du support avant en la tirant vers le haut avec précaution.



2. Inclinez la grille sur le support avant légèrement vers l'intérieur.



3. Sortez la grille du support arrière.



QUELFOUR.COM

Remontage des glissières

Installez la glissière en suivant la même étape, mais dans le sens inverse.

## Système de génération de vapeur

**ATTENTION**
Séchez le générateur de vapeur **après chaque utilisation**. Épongez toute l'eau résiduelle.

Ôtez toute trace de calcaire avec de l'eau et du vinaigre.

**ATTENTION**
Les produits détartrants chimiques risquent d'endommager l'émail. Respectez scrupuleusement les instructions du fabricant.

**Nettoyage du bac à eau et du générateur de vapeur :**

1. Versez environ 250 ml de mélange eau/vinaigre **via le bac à eau** dans le générateur de vapeur.

   Attendez pendant 10 minutes environ.
2. Épongez tout le mélange eau/vinaigre résiduel.
3. Utilisez 100 à 200 ml d'eau pour rincer le système de génération de vapeur via le bac à eau.
4. Épongez l'eau du générateur de vapeur, puis séchez.
5. Laissez la porte du four ouverte afin qu'il sèche complètement.

## Éclairage du four

**AVERTISSEMENT**
Risque d'électrocution.
L'éclairage du four et le diffuseur en verre peuvent être chauds.

**Avant de remplacer l'éclairage du four :**

- Mettez le four à l'arrêt.
- Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.

**ATTENTION**
Placez un linge au fond de l'intérieur du four. Cela évitera d'endommager le diffuseur de l'éclairage et la paroi du four.

**Remplacement de l'ampoule :**

1. La protection en verre de l'ampoule se trouve dans la partie supérieure de l'enceinte.

   Retirez le diffuseur en verre de la lampe en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Retirez l'anneau en métal et nettoyez le diffuseur en verre.
3. Si nécessaire, remplacez l'éclairage du four par un éclairage résistant à une température de 300 °C.

Utilisez le même type d'ampoule.

QUELFOUR.COM

4. Replacez l'anneau en métal sur le diffuseur en verre.
5. Replacez le diffuseur en verre.

**Remplacement de l'ampoule du four :**

1. Le diffuseur de la lampe se trouve à gauche de l'intérieur du four.
   Retirez le support de grille de gauche.
2. Utilisez un tournevis Torx 20 pour enlever le cache.
3. Enlevez et nettoyez le cache en métal et le joint.
4. Remplacez l'ampoule du four par une ampoule résistante à une température de 300 °C.

Utilisez le même type d'ampoule pour four.

5. Installez le cadre métallique et le joint. Serrez les vis.
6. Remontez le support de grille gauche.

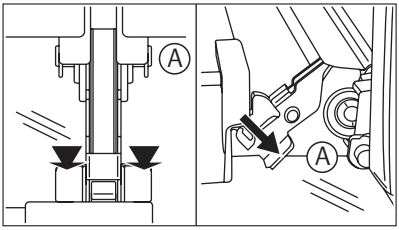
## Porte et panneaux de verre

Retirez la porte du four pour la nettoyer.

**ATTENTION**
Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !

**Retrait de la porte**

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Appuyez à fond sur les leviers de serrage (A) des deux charnières de portes.
3. Fermez la porte à la première position (angle d'environ 70°).
4. Tenez la porte du four en plaçant vos mains de chaque côté de la porte et soulevez celle-ci en la tirant en biais vers le haut.




QUELFOUR.COM

Pour remonter la porte, procédez dans l'ordre inverse.

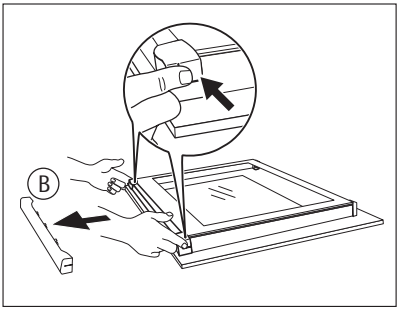
Le nombre de vitres est différent selon les différents modèles.

**ATTENTION**
Posez la porte du four, face extérieure vers le bas, sur un support doux et plat, afin d'éviter qu'elle ne se raye.

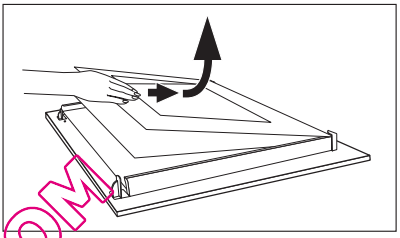
**Retrait et nettoyage des vitres de porte**

1. Retirez la porte.

2. Saisissez les deux côtés du support de la porte (B) situé sur l'arête supérieure de celle-ci et poussez-les vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture du support.
3. Retirez le support de la porte en le tirant vers l'avant.




4. Tenez une vitre à la fois par son bord supérieur et dégagez-la du guide en la soulevant.
5. Nettoyez les vitres de porte.



Pour remonter les vitres, procédez dans l'ordre inverse du retrait. Installez d'abord la plus petite des vitres, puis la plus grande.

QUELFOUR.COM

# EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

**AVERTISSEMENT**
Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

| Anomalie | Cause possible | Solution |
|---|---|---|
| Le four ne chauffe pas. | L'appareil est désactivé. | Activez l'appareil. |
| Le four ne chauffe pas. | L'heure du jour n'est pas réglée. | Réglez l'horloge. Reportez-vous au paragraphe « Régler l'heure du jour pour la première fois ». |
| Le four ne chauffe pas. | Les réglages souhaités n'ont pas été effectués. | Vérifiez que les réglages sont corrects. |
| Le four ne chauffe pas. | L'arrêt automatique est activé. | Reportez-vous au chapitre « Arrêt automatique ». |
| Le four ne chauffe pas. | Le fusible a disjoncté. | Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si le fusible disjoncte plusieurs fois, faites appel à un électricien agréé. |
| L'éclairage du four ne fonctionne pas. | L'éclairage du four est défectueux. | Remplacez l'ampoule du four. |

| Anomalie | Cause possible | Solution |
|---|---|---|
| F102 s'affiche. | Le verrouillage de la porte est défectueux. | • Fermez la porte correctement.<br>• Mettez l'appareil à l'arrêt à l'aide du fusible de l'installation domestique ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis remettez-le en fonctionnement.<br>• Si F102 s'affiche de nouveau, adressez-vous au service après-vente. |
| Un code d'erreur ne figurant pas dans la liste s'affiche. | Un défaut électronique est présent. | • Mettez l'appareil à l'arrêt à l'aide du fusible de l'installation domestique ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis remettez-le en fonctionnement.<br>• Si le message d'erreur s'affiche à nouveau, contactez votre service après-vente. |

Si l'anomalie persiste, contactez votre service après-vente.
Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.) .....

Numéro du produit (PNC) .....

Numéro de série (S.N.) .....

QUELFOUR.COM

# EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).
En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.
Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

Emballage
Les matériaux d'emballage sont conçus dans le respect de l'environnement et sont recyclables. Les pièces en plastique sont marquées des abréviations internationales telles que PE, PS, etc. Eliminez les emballages dans les conteneurs de la commune prévus à cet effet.

QUELFOUR.COM

www.aeg.com/shop

892945074-E-462011

QUELFOUR.COM