

USER MANUAL



BIENVENUE CHEZ AEG ! NOUS VOUS REMERCIONS D'AVOIR CHOISI L'UN DE NOS APPAREILS.



Dans un souci de durabilité, nous réduisons les supports papier et proposons les manuels d'utilisation complets en ligne. Accédez à votre manuel d'utilisation complet sur aeg.com/manuals



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations sur aeg.com/support

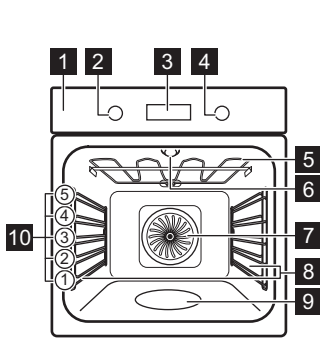
TABLE DES MATIÈRES

1. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	3	5.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge.....	8
1.1 Vue d'ensemble.....	3	6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	10
2. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE L'APPAREIL.....	3	6.1 Remarques concernant le nettoyage.....	10
2.1 Bandeau de commande.....	3	6.2 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse.....	11
3. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	4	6.3 Nettoyage conseillé.....	12
3.1 Nettoyage initial.....	4	7. DÉPANNAGE.....	12
3.2 Préchauffage initial.....	4	7.1 Que faire si.....	12
4. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	5	7.2 Données de maintenance.....	14
4.1 Comment régler : Modes de cuisson.....	5	8. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	14
4.2 Modes de cuisson.....	6	8.1 Informations produit et fiche d'informations produit*.....	14
4.3 Remarques sur : Circulation d'air humide.....	7	8.2 Économie d'énergie.....	15
4.4 Comment régler : Cuisson assistée.....	7	9. STRUCTURE DES MENUS.....	15
5. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	8	9.1 Menu	15
5.1 Fonctions de l'horloge.....	8	10. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	18

Sous réserve de modifications.

1. DESCRIPTION DE L'APPAREIL







1.1 Vue d'ensemble



- 1** Bandeau de commande
- 2** Manette de sélection des modes de cuisson
- 3** Affichage
- 4** Manette de commande
- 5** Résistance
- 6** Éclairage
- 7** Chaleur tournante
- 8** Support de grille, amovible
- 9** Bac de la cavité
- 10** Niveaux de la grille

2. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE L'APPAREIL

2.1 Bandeau de commande

Touches tactiles du bandeau de commande					Appuyez sur la touche	Tournez la manette
				OK		
Minuteur	Pré-chauffage rapide	Eclairage four	Touches Verrouil	Confirmez la configuration		


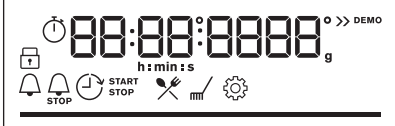






Sélectionnez un mode de cuisson pour mettre en fonctionnement le four.

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







Lorsque la manette des modes de cuisson est en position Arrêt, l'affichage se met en veille.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION


	<p>Lorsque vous cuisinez, l'affichage indique la température réglée, l'heure et d'autres options disponibles.</p>			
	<p>Affichage avec les principales fonctions.</p>			
<p>Voyants du minuteur :</p>				
<p>Barre de progression - de la température ou de l'heure. La barre est entièrement rouge lorsque le four atteint la température réglée.</p>				
<p>Voyant de cuisson à la vapeur</p>				

3. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

3.1 Nettoyage initial

<p>Avant la première utilisation, nettoyez le four à vide et réglez la durée :</p>			
			 <p>00:00 Réglez l'heure. Appuyez sur la touche OK.</p>


3.2 Préchauffage initial

 <p>Préchauffez le four à vide avant de l'utiliser pour la première fois.</p>	
<p>Étape 1</p>	<p>Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.</p>





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

Étape 2

Réglez la température maximale pour la fonction : 
Laissez le four fonctionner pendant 1 heure.

Étape 3

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.



4. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

4.1 Comment régler : Modes de cuisson




Pour lancer la cuisson	
Étape 1	Étape 2
	
Sélectionnez un mode de cuisson.	Réglez la température. Appuyez sur la touche OK .

Cuisson à la vapeur

Assurez-vous que le four est froid.

Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
---------	---------	---------	---------

Cuisson à la vapeur





			<p>Préchauffez le four à vide pendant 10 minutes pour créer de l'humidité. Enfourez les aliments.</p>
<p>Remplissez le bac de la cavité d'eau du robinet.</p>	<p>Sélectionnez le mode de cuisson vapeur.</p>	<p>Réglez la température. Appuyez sur la touche OK</p>	
<p>i La capacité maximale du bac de la cavité est de 250 ml. Ne remplissez pas le bac de la cavité en cours de cuisson, ou lorsque le four est chaud.</p>			







Lorsque la cuisson à la vapeur se termine :

Étape 1	Étape 2	Étape 3
<p>Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour mettre à l'arrêt le four.</p>	<p>Ouvrez soigneusement la porte. L'humidité qui s'échappe peut provoquer des brûlures.</p>	<p>Assurez-vous que le four est froid. Videz l'eau restante du bac de la cavité.</p>

4.2 Modes de cuisson

Modes de cuisson standard

Mode de cuisson	Application
	<p>Chaleur tournante: Cuisson homogène, tendreté, séchage</p>
	<p>Chauffage Haut/Bas: Cuisson traditionnelle</p>
	<p>SteamBake: Cuisson vapeur</p>
	<p>Fonction Pizza: Cuisson de pizza</p>

Mode de cuisson	Application
	Cuisson de sole: Cuisson de gâteaux
	Plats Surgelés: Frites, pommes quartiers, rouleaux de printemps
	Circulation d'air humide: Cuisson
	Gril: Toaster, griller
	Turbo gril: Rôtir la viande, faire dorer
	Menu : Pour accéder au menu.

4.3 Remarques sur : Circulation d'air humide

Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign (selon les normes EU 65/2014 et UE 66/2014). Tests conformes aux normes :

EN 60350-1

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible. Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.

Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique », « Économie d'énergie ».

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 puissance peut être réduite.

4.4 Comment régler : Cuisson assistée







Chaque plat apparaissant dans ce sous-menu a une fonction et une température recommandées. Vous pouvez régler la durée et la température pendant la cuisson.

<p>Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec :</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Poids automatique
--	---

Cuisson assistée - vous pouvez l'utiliser pour préparer un plat rapidement avec les réglages par défaut :			
Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4





FONCTIONS DE L'HORLOGE

Cuisson assistée - vous pouvez l'utiliser pour préparer un plat rapidement avec les réglages par défaut :

 	 	 P1 - P45	 OK
Accédez au menu.	Sélectionner Cuisson assistée. Appuyez sur OK .	Sélectionnez le plat. Appuyez sur la touche OK . Reportez-vous au chapitre « Structure du menu ».	Placez le plat dans le four. Confirmez la configuration.

5. FONCTIONS DE L'HORLOGE

5.1 Fonctions de l'horloge




Fonctions de l'horloge	Application
	Minuteur. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit.
	Heure de cuisson. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit et le mode de cuisson s'arrête.
	Départ différé. Pour différer le début et/ou la fin de la cuisson.
	Compteur. Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four. Pour activer et désactiver le Compteur, sélectionnez : Menu , Configurations.

5.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge






Comment régler Heure actuelle		
Étape 1	Étape 2	Étape 3

FONCTIONS DE L'HORLOGE







Comment régler Heure actuelle

		
Pour modifier l'heure actuelle, accédez au menu et sélectionnez Configurations, Heure actuelle.	Réglez l'horloge.	Appuyez sur OK.

Comment régler Minuteur










Étape 1	L'affichage indique : 0:00 	Étape 2	Étape 3
			
Appuyez sur : 		Réglez la Minuteur	Appuyez sur OK.
i Le minuteur commence son décompte immédiatement.			


Comment régler Heure de cuisson

Étape 1	Étape 2	L'affichage indique : 0:00  STOP	Étape 3	Étape 4
				
Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.	Appuyez à plusieurs reprises : 		Réglez le temps de cuisson.	Appuyez sur OK.
i Le minuteur commence son décompte immédiatement.				

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Comment régler Départ différé

Étape 1	Étape 2		Étape 3	Étape 4		Étape 5	Étape 6
		L'affichage indique : l'heure actuelle			L'affichage indique : --:--		
Sélectionnez le mode de cuisson.	Appuyez à plusieurs reprises : 	 DÉ-MAR-RER	Réglez l'heure de départ.	Appuyez sur OK.	 AR-RÊTER	Réglez l'heure de fin.	Appuyez sur OK.

 Le minuteur commence à compter à l'heure réglée.



6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE




AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Remarques concernant le nettoyage

 <p>Agent nettoyant</p>	Nettoyez l'avant de l'appareil avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux.
	Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
	Nettoyez les taches avec un détergent doux.
 <p>Utilisation quotidienne</p>	Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.
	Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez la cavité avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.

 Accessoires	<p>Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.</p>
	<p>Ne nettoyez pas les accessoires anti-adhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.</p>

6.2 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse

Nettoyez le four avec Nettoyage par pyrolyse.



AVERTISSEMENT!

Risque de brûlure.



ATTENTION!

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

Avant le Nettoyage par pyrolyse :


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


Nettoyage par pyrolyse

Étape 1	Ouvrez le menu : Nettoyage mf / .
Option	Durée
C1 - Nettoyage léger	1 h
C2 - Nettoyage normal	1 h 30 min
C3 - Nettoyage complet	3 h
Étape 2	OK - appuyez pour définir le programme de nettoyage.
Étape 3	OK - appuyez pour démarrer le nettoyage.
Étape 4	Après le nettoyage, tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt.

DÉPANNAGE

Nettoyage par pyrolyse

 Au cours du nettoyage, l'éclairage du four est éteint.

Lorsque le four atteint la température réglée, la porte se verrouille. Jusqu'à ce que la porte se déverrouille, l'affichage indique : .

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.

6.3 Nettoyage conseillé

Le four vous rappelle lorsque le nettoyage par pyrolyse est terminé.

 clignote sur l'affichage pendant 5 secondes après chaque session de cuisson.

Pour désactiver le rappel, accédez au Menu et sélectionnez Configurations, Nettoyage conseillé.

7. DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Que faire si...

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



Le four ne fonctionne pas ou ne chauffe pas

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



Le four ne fonctionne pas ou ne chauffe pas

Le four ne chauffe pas.

Le fusible n'a pas disjoncté.

Le four ne chauffe pas.

Le verrouillage est désactivé.



Composants

Problème

Vérifiez si...

L'éclairage est éteint.

La Circulation d'air humide est activée.

L'éclairage ne fonctionne pas.

L'ampoule est grillée.



Codes d'erreur

L'affichage indique...

Vérifiez si...

Err C3

La porte du four est fermée ou le verrouillage de la porte n'est pas cassé.

Err F102

La porte du four est fermée.

Err F102

Le verrouillage de la porte n'est pas cassé.

00:00

Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'heure actuelle.

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



Nettoyage

Problème

Vérifiez si...

L'eau fuit du bac de la cavité.

Le bac de la cavité est trop rempli.

RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

7.2 Données de maintenance

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

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité de l'appareil.

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :	
Modèle (Mod.)
Référence produit (PNC)
Numéro de série (SN)

8. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

8.1 Informations produit et fiche d'informations produit*

Nom du fournisseur	AEG
Identification du modèle	BPE55526BM 944188761
Indice d'efficacité énergétique	81.2
Classe d'efficacité énergétique	A+
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	1.09 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.69 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	71 l
Type de four	Four encastrable
Masse	34.5 kg

* Pour l'Union européenne conformément aux Règlements UE 65/2014 et 66/2014.
Pour la République de Biélorussie conformément à STB 2478-2017, Annexe G ; STB 2477-2017, Annexes A et B.
Pour l'Ukraine conformément à 568/32020.

La classe d'efficacité énergétique n'est pas applicable pour la Russie.

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

8.2 Économie d'énergie



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

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en marche. Évitez d'ouvrir l'appareil trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

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

Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson.

Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.

Cuisson avec ventilation

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

Chaleur résiduelle

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous mettez à l'arrêt l'appareil, l'affichage montre la 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 de l'appareil au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur de l'appareil 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.

Circulation d'air humide

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

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






9. STRUCTURE DES MENUS

9.1 Menu



- sélectionnez pour accéder au Menu .

STRUCTURE DES MENUS

Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4	Étape 5
				
Sélectionnez le Menu , Configurations.	Confirmez la configuration.	Sélectionnez la configuration.	Confirmez la configuration.	Ajustez la valeur et appuyez sur OK.

Configurations					
O1	Heure actuelle	Modifier	O2	Affichage Luminosité	1 - 5
O3	Son touches	1 - Bip 2 - Clic 3 - Son dés-activé	O4	Volume alarme	1 - 4
O5	Compteur	Marche / Arrêt	O6	Eclairage four	Marche / Arrêt
O7	Préchauffage rapide	Marche / Arrêt	O8	Nettoyage conseillé	Marche / Arrêt
O9	Mode démo	Code d'activation : 2468	O10	Version du logiciel	Contrôle
O11	Réinitialiser tous les réglages	Oui/Non			



Cuisson assistée			
P1	Rôti de bœuf, saignant	P2	Rôti de bœuf, à point
P3	Rôti de bœuf, bien cuit	P4	Steak de bœuf, à point
P5	Rôti de bœuf/braisé	P6	Rôti de bœuf, CBT* saignant
P7	Rôti de bœuf, CBT* à point	P8	Rôti de bœuf, CBT* bien cuit

EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Cuisson assistée			
P9	Filet, CBT* saignant	P10	Filet, CBT* à point
P11	Filet, CBT* bien cuit	P12	Rôti de veau
P13	Rôti de porc - collet ou épaule	P14	Émincé de porc CBT*
P15	Longe, fraîche	P16	Travers
P17	Gigot d'agneau avec os	P18	Poulet entier
P19	Demi poulet	P20	Escalope de poulet
P21	Cuisses de poulet	P22	Canard entier
P23	Oie entière	P24	Rôti haché
P25	Poisson entier, grillé	P26	Filet de poisson
P27	Gâteau au fromage	P28	Gâteau aux pommes
P29	Tarte aux pommes	P30	Tarte aux pommes
P31	Brownies	P32	Muffins au chocolat
P33	Quatre-quarts	P34	Pommes de terre au four
P35	Quartiers	P36	Mélange de légumes grillés
P37	Croquettes surgelées	P38	Pommes, surgelées
P39	Lasagnes/Cocotte de nouilles	P40	Gratin de pommes de terre
P41	Pizza fraîche, fine	P42	Pizza fraîche, épaisse
P43	Quiche	P44	Baguette/Ciabatta/Pain blanc
P45	Tous grains/seigle/pain complet grains entiers dans un moule à pain	*CBT -Cuisson à basse température	

EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

10. 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.

FR Concerne la France uniquement :



FR Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE À LA LIVRAISON À DÉPOSER EN MAGASIN À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

www.aeg.com/shop



867380212-A-452022



AEG