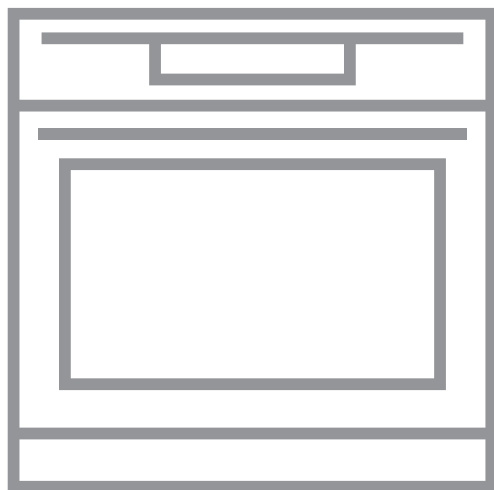


▶ BOAB
BOAM

FR Notice d'utilisation
Four

USER MANUAL



AEG

TABLE DES MATIÈRES

| | |
|---------------------------------------|----|
| 1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ..... | 2 |
| 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ..... | 4 |
| 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL..... | 7 |
| 4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION..... | 7 |
| 5. UTILISATION QUOTIDIENNE..... | 7 |
| 6. UTILISATION DES ACCESSOIRES..... | 8 |
| 7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES..... | 9 |
| 8. CONSEILS..... | 9 |
| 9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... | 19 |
| 10. DÉPANNAGE..... | 21 |
| 11. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE..... | 22 |
| 12. GARANTIE..... | 23 |

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

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

Visitez notre site Internet pour :



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



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



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

SERVICE APRÈS-VENTE

Utilisez toujours des pièces d'origine.

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

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations en matière de protection de l'environnement

Sous réserve de modifications.

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne

pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus.
- Les enfants entre 3 et 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil .
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié .
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son

fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.

- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant d'effectuer une opération de maintenance, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger lié à l'électricité.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois latérales. Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.
- Un moyen de déconnexion doit être prévu dans le câblage fixe conformément aux règles nationales d'installation.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

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

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

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques de votre réseau.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du 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 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 branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), 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.

- Cet appareil est conforme aux directives CEE.

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

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

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



AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet

directement sur le fond de l'appareil.

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

2.4 Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT!

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

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

endommagées. Contactez votre service après-vente agréé.

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

2.5 Éclairage intérieur



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne les utilisez pas pour éclairer votre logement.
- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications .

2.6 Maintenance

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

2.7 Mise au rebut



AVERTISSEMENT!

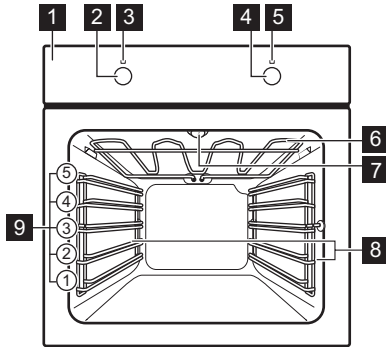
Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

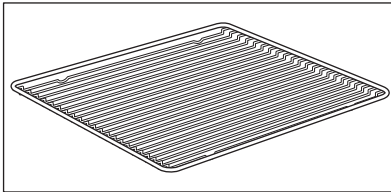
3.1 Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Manette de sélection des modes de cuisson
- 3 Voyant/symbole de mise sous tension
- 4 Thermostat
- 5 Indicateur / symbole de température
- 6 Résistance
- 7 Éclairage
- 8 Support de grille amovible
- 9 Position des grilles

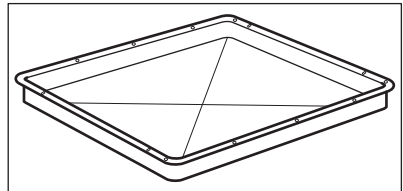
3.2 Accessoires

Grille métallique



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

Plateau de cuisson



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

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

4.1 Premier nettoyage

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

Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».







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

5. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Fonctions du four

| Fonction du four | Utilisation | |
|---|----------------------------|--|
| 0 | Position Arrêt | Le four est éteint. |
|  | Eclairage Four | Pour allumer l'éclairage même si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée. |
|  | Convection naturelle | Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau. |
|  | Sole | Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments. |
|  | Convection naturel. Humide | Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Pour obtenir des instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », paragraphe Convection naturel. Humide. Durant cette cuisson, la porte du four doit rester fermée pour éviter d'interrompre la fonction, et pour garantir une consommation d'énergie optimale. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. Le niveau de cuisson peut être réduit. Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, consultez le chapitre « Économies d'énergie », paragraphe « Efficacité énergétique ». Cette fonction est utilisée pour définir la classe d'efficacité énergétique selon la norme EN 60350-1. |
|  | Gril | Pour faire griller des aliments peu épais et du pain. |
|  | Gril Fort | Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain. |

5.2 Réglage d'un mode de cuisson

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour sélectionner un mode de cuisson.
2. Tournez la manette pour sélectionner la température.

L'éclairage s'allume lorsque l'appareil est en marche.

3. Pour éteindre le four, tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt.

6. UTILISATION DES ACCESSOIRES



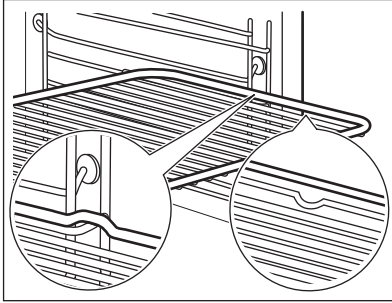
AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Installation des accessoires

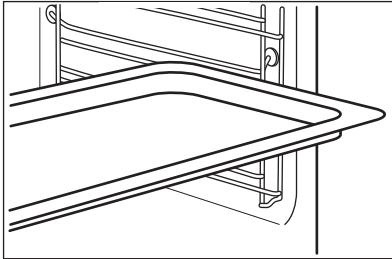
Grille métallique :

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



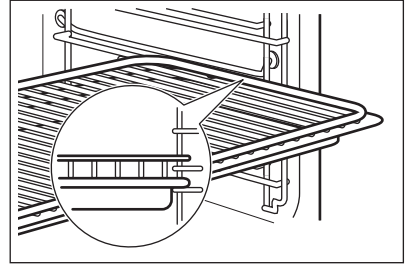
Plateau de cuisson:

Poussez le plateau de cuisson entre les rails du support de grille.



Grille métallique et plateau de cuisson ensemble :

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



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

7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

7.1 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.

8. CONSEILS



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



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

8.1 Conseils de cuisson

Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien four. Les tableaux ci-dessous vous indiquent les réglages standard pour la température, le temps de cuisson et le niveau du four.

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

8.2 Cuire

- La première fois, utilisez la température la plus basse.
- Les gâteaux et petites pâtisseries placés à différentes hauteurs ne dorent pas toujours de manière homogène. S'ils ne dorent uniformément, il n'est pas nécessaire

de modifier la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.

- Les plateaux insérés dans le four peuvent se tordre en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, cette torsion disparaît.

8.3 Conseils de pâtisserie

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

8.4 Cuisson sur un seul niveau

Utilisez la fonction Voûte.

Cuisson dans des moules

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|---|-------------------------|-------------|-----------------------|
| Kouglof ou brioche | 160 - 180 | 50 - 70 | 1 |
| Gâteau de Savoie au madère/cake aux fruits | 150 - 170 | 70 - 90 | 1 |
| Fatless sponge cake / Génoise allégée | 160 | 30 - 50 | 2 |
| Fond de tarte – pâte brisée | 190 - 210 ¹⁾ | 10 - 25 | 2 |
| Fond de tarte - génoise | 170 - 190 | 20 - 25 | 2 |
| Apple pie / Tourte aux pommes (2 moules Ø 20 cm, disposés en diagonale) | 180 | 70 - 90 | 1 |
| Tarte salée (par ex., quiche lorraine) | 180 - 200 | 40 - 60 | 1 |
| Gâteau au fromage | 160 - 180 | 60 - 90 | 1 |

¹⁾ Préchauffez le four.

Gâteaux/Petites pâtisseries/Pains sur plateaux de cuisson

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|--|--------------------------------------|---------------------|-----------------------|
| Tresse/couronne de pain | 170 - 190 | 40 - 50 | 2 |
| Brioche de Noël aux fruits (Stollen) | 160 - 180 ¹⁾ | 50 - 70 | 2 |
| Pain (pain de seigle) : 1. Première partie du processus de cuisson. 2. Deuxième partie du processus de cuisson. | 1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 | 1. 20 2. 30 - 60 | 1 |
| Choux à la crème/ éclairs | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 35 | 3 |
| Gâteau roulé | 180 - 200 ¹⁾ | 10 - 20 | 3 |
| Gâteaux avec garniture de type crumble (sec) | 160 - 180 | 20 - 40 | 3 |

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|---|-------------------------|-------------|-----------------------|
| Gâteau aux amandes et au beurre/tartes au sucre | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) ²⁾ | 170 | 35 - 55 | 3 |
| Tartes aux fruits sur pâte sablée | 170 - 190 | 40 - 60 | 3 |
| Gâteaux à pâte levée avec garniture délicate (par exemple fromage blanc, crème, crème anglaise) | 160 - 180 ¹⁾ | 40 - 80 | 3 |
| Pizza (bien garnie) ²⁾ | 180 - 210 ¹⁾ | 30 - 50 | 1 |
| Pizza (pâte fine) | 220 - 250 ¹⁾ | 15 - 25 | 1 |
| Pain sans levain | 230 - 250 | 10 - 15 | 1 |
| Tartes (CH) | 210 - 230 | 35 - 50 | 1 |

¹⁾ Préchauffez le four.

²⁾ Utilisez un plat à rôtir.

Biscuits/Gâteaux secs

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|---|-------------------------|-------------|-----------------------|
| Biscuits sablés | 170 - 190 | 10 - 20 | 3 |
| Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées | 160 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Biscuits à base de génoise | 170 - 190 | 20 - 30 | 3 |
| Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues | 80 - 100 | 120 - 150 | 3 |
| Macarons | 120 - 130 | 30 - 60 | 3 |
| Biscuits/Gâteaux secs à base de pâte levée | 170 - 190 | 20 - 40 | 3 |
| Pâtisseries feuilletées | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Petits pains | 190 - 210 ¹⁾ | 10 - 25 | 3 |

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|---|-------------------|-------------|-----------------------|
| Small cakes / Petits gâteaux (20 par plateau) | 170 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |

¹⁾ Préchauffez le four.

8.5 Tableau des gratins

Utilisez la fonction Voûte.

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|--|------------------|-------------|-----------------------|
| Gratin de pâtes | 180 - 200 | 45 - 60 | 1 |
| Lasagnes | 180 - 200 | 35 - 50 | 1 |
| Gratin de légumes ¹⁾ | 180 - 200 | 15 - 30 | 1 |
| Baguettes garnies de fromage fondu ¹⁾ | 200 - 220 | 15 - 30 | 1 |
| Gratins sucrés | 180 - 200 | 40 - 60 | 1 |
| Gratins de poisson | 180 - 200 | 40 - 60 | 1 |
| Légumes farcis | 180 - 200 | 40 - 60 | 1 |

¹⁾ Préchauffez le four.

8.6 Convection naturel. Humide



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

| Plat | Accessoires | Température (°C) | Positions des grilles | Durée (min) |
|----------------------------|--|------------------|-----------------------|-------------|
| Petits pains (16 morceaux) | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 220 | 3 | 40 - 50 |
| Gâteau roulé | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 2 | 40 - 50 |
| Brownie | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 2 | 45 - 55 |
| Soufflé, 6 pièces | ramequins en céramique sur une grille métallique | 200 | 2 | 50 - 60 |

| Plat | Accessoires | Température (°C) | Positions des grilles | Durée (min) |
|--------------------------------|--|------------------|-----------------------|-------------|
| Fond de tarte en génoise | moule à tarte sur une grille métallique | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Gâteau à étages | Plat de cuisson sur la grille métallique | 170 | 2 | 40 - 50 |
| Poisson poché, 0,3 kg | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 3 | 20 - 30 |
| Poisson entier (0,2 kg) | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 3 | 20 - 30 |
| Filets de poisson, 0,3 kg | plaque à pizza sur la grille métallique | 180 | 3 | 30 - 40 |
| Viande pochée, 0,25 kg | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 200 | 3 | 35 - 45 |
| Chachlyk, 0,5 kg | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 200 | 3 | 30 - 40 |
| Cookies, 16 biscuits | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 2 | 40 - 50 |
| Macarons, 20 biscuits | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 160 | 2 | 35 - 45 |
| Muffins, 12 gâteaux | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Petits fours, 20 morceaux | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Biscuits sablés, 20 biscuits | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 150 | 2 | 30 - 40 |
| Tartelettes, 8 gâteaux | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Légumes pochés, 0,4 kg | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 3 | 40 - 50 |
| Omelette végétarienne | plaque à pizza sur la grille métallique | 200 | 3 | 45 - 55 |
| Légumes méditerranéens, 0,7 kg | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 4 | 50 - 60 |

8.7 Rôtissage

Utilisez des plats résistant à la chaleur.

Vous pouvez cuire de gros rôtis directement dans le plat à rôtir ou sur la

grille métallique en plaçant le plat à rôtir en dessous.

Pour éviter que les sucs ou les graisses de cuisson ne brûlent, versez un peu d'eau dans le plat à rôtir.

Faites rôtir les viandes à couenne dans le plat à rôtir sans le couvercle.

Si nécessaire, retournez le rôti à la moitié ou aux deux tiers du temps de cuisson.

Pour obtenir une viande plus juteuse :

- faites rôtir les viandes maigres dans le plat à rôtir avec le couvercle, ou utilisez un sachet de cuisson.

- faites rôtir la viande et le poisson par morceaux d'au moins 1 kg.
- arrosez les gros rôtis et les volailles avec leur jus plusieurs fois en cours de cuisson.

8.8 Tableaux de rôtissage

Utilisez la fonction Voûte.

Bœuf

| Plat | Quantité | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|-----------------------------------|--------------------|-------------------------|-------------|-----------------------|
| Bœuf braisé | 1 - 1,5 kg | 200 - 230 | 105 - 150 | 1 |
| Rôti ou filet de bœuf : saignant | par cm d'épaisseur | 230 - 250 ¹⁾ | 6 - 8 | 1 |
| Rôti ou filet de bœuf : à point | par cm d'épaisseur | 220 - 230 ¹⁾ | 8 - 10 | 1 |
| Rôti ou filet de bœuf : bien cuit | par cm d'épaisseur | 200 - 220 ¹⁾ | 10 - 12 | 1 |

¹⁾ Préchauffez le four.

Porc

| Plat | Quantité | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|--------------------------------|--------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Épaule, collier, jambon à l'os | 1 - 1,5 kg | 210 - 220 | 90 - 120 | 1 |
| Côtelette, côte | 1 - 1,5 kg | 180 - 190 | 60 - 90 | 1 |
| Pâté à la viande | 750 g - 1 kg | 170 - 190 | 50 - 60 | 1 |
| Jarret de porc (précuit) | 750 g - 1 kg | 200 - 220 | 90 - 120 | 1 |

Veau

| Plat | Quantité (kg) | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|----------------|---------------|------------------------|-------------|-----------------------|
| Rôti de veau | 1 | 210 - 220 200 - 220 | 90 - 120 | 1 |
| Jarret de veau | 1.5 - 2 | 200 - 220 | 150 - 180 | 1 |

Agneau

| Plat | Quantité (kg) | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|-------------------------------|---------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Gigot d'agneau, rôti d'agneau | 1 - 1.5 | 210 - 220 | 90 - 120 | 1 |
| Selle d'agneau | 1 - 1.5 | 210 - 220 | 40 - 60 | 1 |

Gibier

| Plat | Quantité | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|-----------------------------------|--------------|-------------------------|-------------|-----------------------|
| Râble de lièvre, cuisse de lièvre | jusqu'à 1 kg | 220 - 240 ¹⁾ | 30 - 40 | 1 |
| Selle de chevreuil | 1,5 - 2 kg | 210 - 220 | 60 - 90 | 1 |
| Cuissot de chevreuil | 1,5 - 2 kg | 200 - 210 | 90 - 120 | 1 |

1) Préchauffez le four.

Volaille

| Plat | Quantité | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|----------------------|--------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Morceaux de volaille | 200 - 250 g chacun | 220 - 250 | 20 - 40 | 1 |
| Demi-poulet | 400 - 500 g chacun | 220 - 250 | 35 - 50 | 1 |
| Poulet, poularde | 1 - 1,5 kg | 220 - 250 | 50 - 70 | 1 |
| Canard | 1,5 - 2 kg | 210 - 220 | 80 - 100 | 1 |
| Oie | 3,5 - 5 kg | 200 - 210 | 150 - 180 | 1 |
| Dinde | 2,5 - 3,5 kg | 200 - 210 | 120 - 180 | 1 |
| Dinde | 4 - 6 kg | 180 - 200 | 180 - 240 | 1 |

Poisson

| Plat | Quantité (kg) | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|----------------------|---------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Poisson entier > 1kg | 1 - 1.5 | 210 - 220 | 40 - 70 | 1 |

8.9 Gril

- Réglez toujours le gril à la température la plus élevée.
- Placez la grille dans la position de la grille comme recommandé dans le tableau de gril.
- Placez toujours la lèche-frite au premier niveau pour récupérer la graisse.

- Ne faites griller que des morceaux plats de viande ou de poisson.
- Faites toujours préchauffer le four à vide avec les fonctions de grill pendant 5 minutes.

**ATTENTION!**

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

Gril

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | | Positions des grilles |
|-------------------------------|------------------|-------------|---------|-----------------------|
| | | 1re face | 2e face | |
| Rôti de bœuf | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Filet de bœuf | 230 | 20 - 30 | 20 - 30 | 3 |
| Rôti/Filet de porc | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Rôti/Filet de veau | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Rôti/Filet d'agneau | 210 - 230 | 25 - 35 | 20 - 25 | 3 |
| Poisson entier, 500 - 1 000 g | 210 - 230 | 15 - 30 | 15 - 30 | 3 / 4 |

Gril Fort

| Plat | Durée (min) | | Positions des grilles |
|-------------------------|-------------|---------|-----------------------|
| | 1re face | 2e face | |
| Burgers / Steaks hachés | 8 - 10 | 6 - 8 | 4 |
| Filet de porc | 10 - 12 | 6 - 10 | 4 |
| Saucisses | 10 - 12 | 6 - 8 | 4 |
| Filet / Steaks de veau | 7 - 10 | 6 - 8 | 4 |
| Toast / Toasts | 1 - 3 | 1 - 3 | 5 |
| Toasts avec garniture | 6 - 8 | - | 4 |

8.10 Stérilisation - Sole

- Utilisez toujours des bocaux à stériliser de dimensions identiques, disponibles dans le commerce.
- N'utilisez pas de bocaux à couvercles à visser ou à baïonnette, ni de boîtes métalliques.
- Utilisez le premier niveau en partant du bas du four pour cette fonction.
- Ne mettez pas plus de six bocaux à conserves d'un litre sur le plateau de cuisson.
- Remplissez les bocaux au même niveau et enclenchez le système de fermeture.
- Les bocaux ne doivent pas se toucher.
- Mettez environ 1/2 litre d'eau dans le plateau de cuisson pour humidifier le four.
- Lorsque le liquide contenu dans les pots commence à frémir (au bout d'environ 35 à 60 minutes pour des pots d'un litre), éteignez le four ou réduisez la température à 100 °C (reportez-vous au tableau).

Baies

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

Fruits à noyau

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

Légumes

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

¹⁾ Laissez reposer dans le four après qu'il soit éteint.

8.11 Informations pour les instituts de test

Tests conformes aux normes EN 60350-1:2013 et IEC 60350-1:2011.

Gril

Préchauffez toujours le four à vide pendant 5 minutes.

Réglez le gril à la température maximale.

| Plat | Fonction | Durée (min) | Positions des grilles |
|--------|----------|-------------|-----------------------|
| Toasts | Gril | 1 - 3 | 5 |

| Plat | Fonction | Durée (min) | Positions des grilles |
|----------------|----------|-----------------------|-----------------------|
| Steaks de bœuf | Gril | 24 - 30 ¹⁾ | 4 |

1) Retournez à la moitié du temps.

Gril Fort

Préchauffez toujours le four à vide pendant 3 minutes.

Réglez le gril à la température maximale.

Utilisez le quatrième niveau de la grille.

| Plat | Durée (min) | |
|---------------|-------------|---------|
| | 1re face | 2e face |
| Steaks hachés | 8 - 10 | 6 - 8 |
| Toasts | 1 - 3 | 1 - 3 |

9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Remarques concernant l'entretien

Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse tiède.

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

Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie.

Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau chaude savonneuse. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

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

Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Cela risque

d'endommager le revêtement anti-adhésif.

Éliminez l'humidité dans la cavité après chaque utilisation.

9.2 Retrait des supports de grille

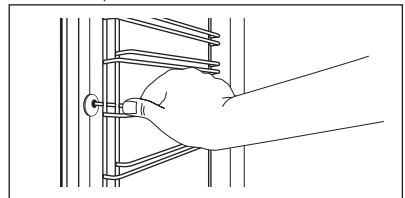
Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.



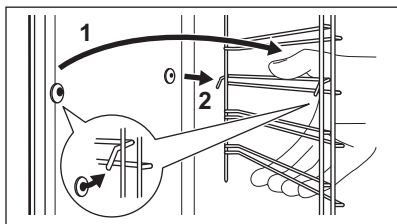
ATTENTION!

Soyez prudent lorsque vous retirez les supports de grille.

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



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



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

9.3 Voûte du four



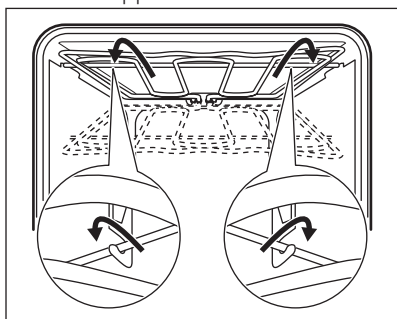
AVERTISSEMENT!

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

Retirez les supports de grille.

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

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



La résistance se replie.

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



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

5. Remplacez les supports de grille.

9.4 Retrait et installation de la porte

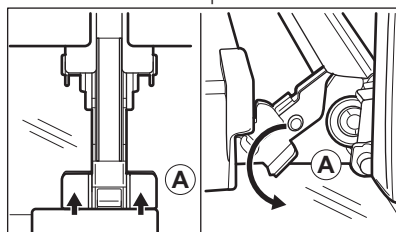
Vous pouvez retirer la porte et les panneaux de verre intérieurs pour les nettoyer. Le nombre de panneaux de verre varie selon les modèles.



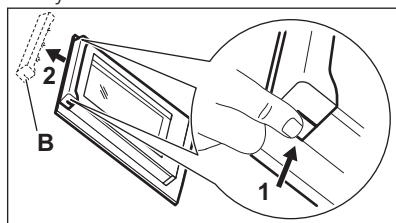
AVERTISSEMENT!

Elle est lourde.

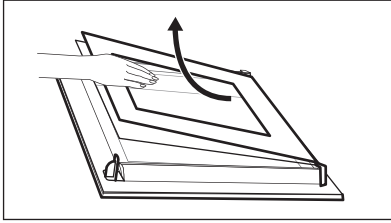
1. Ouvrez complètement la porte.
2. Appuyez complètement sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.



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



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



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

Une fois le nettoyage terminé, suivez les étapes ci-dessus en sens inverse. Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand, et terminez par la porte.

i L'une des charnières (normalement du côté droit) peut être bougée librement. Assurez-vous que les deux charnières sont dans la même position (dans un angle d'environ 70°).

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

10. DÉPANNAGE

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

10.1 En cas d'anomalie de fonctionnement

| Problème | Cause probable | Solution |
|--------------------------------|-----------------------------|--|
| Le four ne chauffe pas. | Le four est éteint. | Allumez le four. |
| Le four ne chauffe pas. | Le fusible a disjoncté. | Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié. |
| L'éclairage ne fonctionne pas. | L'éclairage est défectueux. | Remplacez l'ampoule. |

9.5 Remplacement de l'éclairage



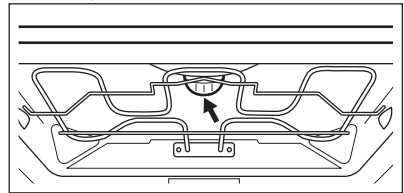
AVERTISSEMENT!

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

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

Éclairage supérieur

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



2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'éclairage par une ampoule halogène de 230 V, 40 W, et résistant à une température de 300 °C.
4. Remplacez le diffuseur en verre.

| Problème | Cause probable | Solution |
|---|--|---|
| De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four. | Le plat est resté trop longtemps dans le four. | Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson. |

10.2 Données de maintenance

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

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

signalétique. La plaque signalétique se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité du four.

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

11. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

11.1 Fiche du produit et informations conformément à la norme EU 65-66/2014

| | | |
|--|------------------|---------|
| Nom du fournisseur | AEG | |
| Identification du modèle | BOAB BOAM | |
| Index d'efficacité énergétique | 95.4 | |
| Classe d'efficacité énergétique | A | |
| Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel | 0.83 kWh/cycle | |
| Nombre de cavités | 1 | |
| Source de chaleur | Électricité | |
| Volume | 77 l | |
| Type de four | Four encastrable | |
| Masse | BOAB | 29.5 kg |
| | BOAM | 29.5 kg |

11.2 Économie d'énergie



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

Conseils généraux

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

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

Si possible, ne préchauffez pas le four avant d'y introduire vos 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, en fonction de la durée de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

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

Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud.

Convection naturelle. Humide

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

12. CH GARANTIE

Service-clientèle

| Points de Service | | |
|--------------------------------------|--------------------------------|------------------------------|
| Industriestrasse 10 5506 Mägenwil | Le Trési 6 1028 Préverenges | Via Violino 11 6928 Manno |
| Morgenstrasse 131 3018 Bern | | |
| Langgasse 10 9008 St. Gallen | | |
| Seetalstrasse 11 6020 Emmenbrücke | | |
| Schlossstrasse 1 4133 Pratteln | | |
| Comercialstrasse 19 7000 Chur | | |



Points de vente de rechange

Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111

Conseil technique/Vente

Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11



Garantie Nous octroyons sur chaque produit 2 ans de garantie à partir de la date de livraison ou de la mise en service

au consommateur (documenté au moyen d'une facture, d'un bon de garantie ou d'un justificatif d'achat). Notre garantie couvre les frais de mains d'œuvres et de déplacement, ainsi que les pièces de rechange. Les conditions de garantie ne sont pas valables en cas d'intervention d'un tiers non autorisé, de l'emploi de pièces de rechange non originales, d'erreurs de maniement ou d'installation

dues à l'inobservation du mode
d'emploi, et pour des dommages causés

par des influences extérieures ou de
force majeure.

13. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le
symbole . Déposez les emballages
dans les conteneurs prévus à cet effet.
Contribuez à la protection de
l'environnement et à votre sécurité,
recyclez vos produits électriques et
électroniques. Ne jetez pas les appareils
portant le symbole  avec les ordures
ménagères. Emmenez un tel produit
dans votre centre local de recyclage ou
contactez vos services municipaux.



Pour la Suisse:

Où aller avec les appareils
usagés ?

Partout où des appareils
neufs sont vendus, mais
aussi dans un centre de
collecte ou une entreprise
de récupération officiels
SENS.

La liste des centres de
collecte officiels SENS est
disponible sous
www.erecycling.ch

www.aeg.com/shop



867352709-C-402019



AEG