

Congratulations on the purchase of your AEG appliance.

We are sure it will provide many years of great cooking experience.

You may find that it has different features and characteristics to your last appliance.

It is essential you read this operation manual thoroughly to fully understand all of the various functions and operations. Experiment with your cooking and take advantage of the features your new appliance offers.

This manual should be retained for future reference. Should ownership of the appliance be transferred, please ensure that the manual is also passed onto the new owner.

Contents

A -	Installation check and warnings	Page 3-4
B -	Using the appliance for the first time	Page 5
C -	Electronic Programmer Operation	Page 6-8
D-	Cooking modes and instructions	Page 9-16
E-	Cleaning and maintenance	Page 17-19
F-	Trouble shooting guide	Page 21
G-	Installation instructions	Page 21-27
H-	Electrical wiring diagrams and instructions	Page 28-30
I-	Warranty	Page 31

A - Installation check and warnings



IMPORTANT:

Please ensure that the oven cavity, venting and wiring is as specified in the relevant section G of this manual.

A licensed electrician with relevant qualifications must perform electrical work when installing or servicing the appliance. The supply cable and fuse rating must be suitable for the appliance. You must never repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the operation manual.

Ventilation opening must not be covered or obstructed in any way.

DO NOT use aluminum foil on the base of ovens

The use of foil on the base of the oven to avoid spillage and improve cleaning is not recommended. The bottom element is concealed under the base of the oven liner (not exposed). Foil or dishes with reflective qualities must never be placed on the base of the oven during cooking as the concentration of direct and reflected heat will damage the enamel surface.

Damage resulting from such use is not covered under the provisions of the warranty.

Initial heat up

Some smoke and smell may be noticed during the initial heat up cycle. This should quickly dissipate.

If abnormal levels of smoke are observed (i.e.: it is not food that is burning), have the appliance thoroughly checked.

Don't use the appliance as a space heater

The appliance must never be used for warming or heating the surrounding room. Combustible materials must never be placed on or near the appliance.

Do not leave children alone

Children must not be left unsupervised in the area where the appliance is in use. Children must never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.

Wear proper apparel when using the appliance

Loose fitting, hanging or highly flammable garments (such as synthetics) should never be worn while using the appliance.

Use only dry pot holders

Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not allow pot holder to touch hot heating elements. Do not use a towel or bulky cloth when handling hot cooking utensils in the appliance.

Oven compartments must never be used for storage

Items, particularly flammable materials, must never be stored in an oven or near surface units.

Do not use water on grease fires

Fires or flame should be smothered using flameproof material or extinguished using a dry chemical or other suitable fire retardant.

Accessories

Your appliance should come equipped with the following items.

Single Oven – SEO 60, SEO 76, SEO 90

- 1 x pair of Retractable Slide Runners fitted to upper position and capable of being moved to any selected position as required
- 1 x Deep Enameled Roasting Pan with dual height reversible Grill Rack insert – ready for sliding into side rack positions or fitting onto Retractable Slide Runners
- 2 x Wire Oven Shelves that can be fitted into Retractable Slide Runners or for sliding into side rack positions

- **Note:** Additional Retractable Slide Runners are available as an optional extra and can be fitted at any time

- **Note:** Additional oven shelves and pans are available as optional extras.

Double Oven – DEO 60, DEO 76

- Note Upper Oven as per Single Oven above

Lower Oven

- 1 x pair of Retractable Slide Runners to accommodate Enameled Grill Pan or Wire shelves
- 1 x Deep Enameled Roasting Pan with dual height reversible Grill Rack insert
- 2 x Wire Oven shelf that can be fitted onto Retractable Slide Runners or for sliding into side rack positions

B- Using the appliance for the first time

After installation remove all notification labels (not identification or warning labels) and packaging materials. After cleaning make sure cleaned surfaces are thoroughly rinsed and wiped dry using a clean, soft cloth.

Power on



NOTE: oven will not operate unless time clock is set

When power is first applied the display will flash and shows 00:00. The time of day is displayed in digital 24 hours format (e.g.: 18:00 is 6:00 pm). Press the reset button to select *manual mode* and set clock as describe in section C.

Burning in

Before cooking in the appliance an initial pre-heating is required to burn off the fine oil film used to protect the elements for shipping. The first time you heat up the oven (or grill) the oil will be given off as smoke, which is perfectly normal.

Select a cooking mode and set the oven temperature to 180°C. With the oven door closed, leave for approximately 5 minutes.

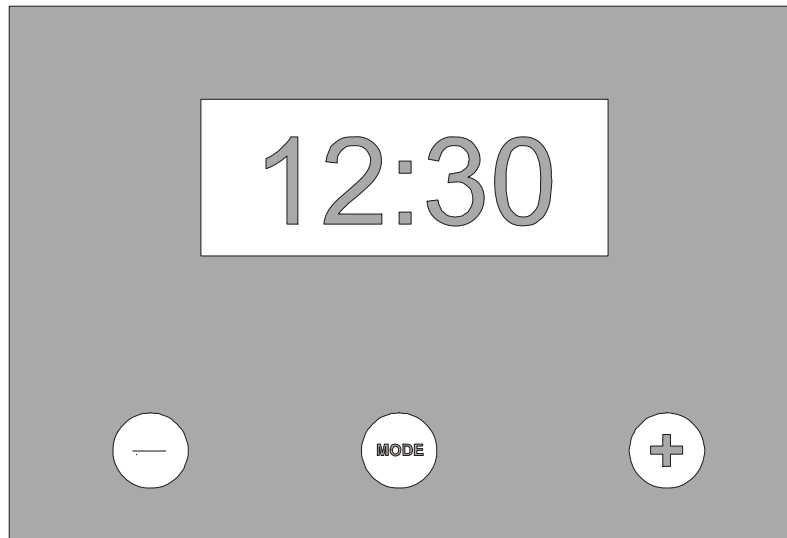
Repeat the above step for each cooking mode.

After completing the above make sure all controls are turned off. The oven is now ready for cooking and grilling.

C - Electronic Programmer Operation

The 24 hour clock allows the setting of automatic cooking options up to 24 hours in advance.

- 1 - Minus Time Button
- 2 **Mode** (Countdown Timer with Alarm, Cooking duration, Finish Cooking)
- 3 + Plus Time Button



Setting the time on the 24 hour clock



IMPORTANT – NOTE FOR NEW INSTALLATION AND FIRST OPERATION

- 1- The clock will require setting when you first turn on the power (or following a power failure).
- 2- At power on, the relay contact is opened. The display and AUTO symbol flashes and time of day starts from 0:00.
- 3- Press PLUS and MINUS button simultaneously for minimum 3 seconds. The AUTO symbol goes out, POT symbol goes on the DOT is flashing. With the PLUS button the time will advance slowly, and then speed up. If you over-shoot the desired time, use the MINUS button)
- 4- Press the MODE button to select the time of day setting mode. The DOT will be Conventional Oven
- 5- The oven is now ready for use and to accept the selected cooking functions
- 6- The timer can be set for countdown up to 24 hours and for automatic cooking modes up to 10 hours and will countdown to zero. When zero is reached the alarm will sound.
- 7- To set the countdown timer
- 8- Press the MODE button for minimum 3 seconds. The BELL symbol is flashing and the display shows 0:00. Using the PLUS button advance the timer to the desired time.
- 9- Once the countdown timer is set, the normal time of day will return to the display within 7 seconds. If you wish to check how much time remains on the countdown, press the
- 10- MODE button for 3 seconds. The remaining time will be displayed. After 7 seconds the normal time will return to the display.
- 11- To silence the alarm press the MODE button for minimum 4 seconds

Adjusting the tone of the electronic timer alarm.

The tone is adjusted simply by pressing the minus button. There are 3 different tones from which you can select. To change the tone you press the "+" and "-" simultaneously, then press the Mode button, ton will be displayed. Pressing the "-" button while ton is in the display, will change the tone to the desired setting

The electronic timer will store in its memory the last tone activated

Manual cooking

Once the time of day is set the POT symbol will be displayed. The oven is now in manual operation mode ready for you to select the desired cooking function and temperature

Automatic cooking modes (Based on setting the duration "DUR")

Set function and temperature to the desired position

For example: if you wish to cook for 45 minutes. Press the MODE button minimum for 4 seconds. Press the MODE button again. The AUTO symbol is flashing and the display shows "dur". The display automatically switches over between "dur" display and 0:00. During this time you can set the duration time of 45 minutes by pressing the PLUS button (use MINUS button should you overshoot the required time). Release and the display will return to the normal time of day after 7 seconds. The AUTO symbol will also appear indicating that you have set the automatic cooking function.

The oven will operate for 45 minutes only, turn off automatically and the alarm will sound. The AUTO symbol is flashing and the POT symbol will disappear. The alarm will turn off after pressing the MODE button.

If you hold the MODE button down longer than 4 seconds the oven will return to the normal cooking mode.

If further cooking is required, either leave on manual or repeat the above setting sequence.

Note: If you have not turned the function and thermostat setting off, your oven will now continue to operate manually. The AUTO symbol will disappear and the POT symbol will reappear.

Based on setting a cook stop time

- 1 Set the function and thermostat control to the desired position
- 2 For example: if you commence cooking and decide you would like the oven to turn off at 6.00pm. Press the MODE button minimum for 4 seconds. Press the MODE button two times again. The AUTO symbol is flashing and the display shows "End". The display automatically switches over between "End" and time of day. During this time you can set the cooking stop time to 6.00pm, i.e. 18:00 on the 24 hour clock, by pressing the PLUS button (use MINUS button should you over-shoot the required time). Release and the display will return to the normal time of day after 7 seconds. The AUTO symbol will also appear indicating that you have set the automatic cooking function.
- 3 The oven will continue to cook until 18:00 (6.00pm) and then switch off and the alarm will sound. The AUTO symbol is flashing and the POT symbol will disappear. The alarm will turn off after pressing the MODE button.
- 4 If you hold the MODE button pressed longer then 4 seconds the oven will return to the normal cooking mode.

If further cooking is required, either leave on manual or repeat the above setting sequence.

Note: If you have not turned the function and thermostat setting off, your oven will now continue to operate manually. The AUTO symbol will disappear and the POT symbol will reappear.

Fully automatic – (Start Later – Stop Later)

Your oven may be programmed to start, cook for the desired time and turn off automatically. This function is particularly useful in the preparation of the evening meal, should you be out during the day, it will be ready on your return home. For example if your cooking time is 45 minutes and you want the cooking to finish at 6.00 p.m.

Press the MODE button minimum for 4 seconds. Press the MODE button again. Set the cooking duration time for say 45 minutes using the PLUS or MINUS button. Press the MODE button again. Set the stop cooking time to 6.00pm (18:00). Release and the display will return to the normal time of day after 7 seconds. The AUTO symbol will be displayed.

Using the above settings, the oven is now programmed automatically to commence cooking 45 minutes prior to 6.00 pm. Then automatically turn off.

When cooking is complete the AUTO symbol is flashing and the POT symbol will disappear and the alarm will sound. The alarm will turn off after pressing the MODE button.

If you hold the MODE button pressed longer then 4 seconds the oven will return to the normal cooking mode.

Canceling automatic settings

To cancel a program:

Press plus and minus button simultaneously for minimum 3 seconds.



NOTE:

On oven start up or possibly at other times, due to electricity supply deviations – the programmer may freeze on a function – if this occurs we recommend that, after checking other solutions without success, it is recommended that power supply be disconnected to the appliance and allow it to be in this position for some minutes before reconnecting. This may have a result of clearing the frozen position allowing you to reset the programmer for normal operation.

Cooling Fan

The Single and Double Ovens are provided with a cooling fan motor to reduce the heat around the oven. The fan motor is controlled by a sensor, which will start when the temperature achieves the level pre-fixed and stop working when the temperature is reduced accordingly.

This safeguards both the oven and the adjoining cupboards from the possibility of temperature damage.

Safety Thermostat

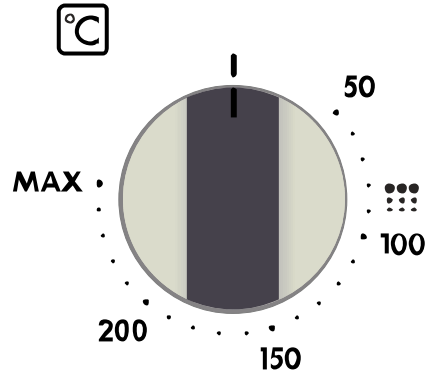
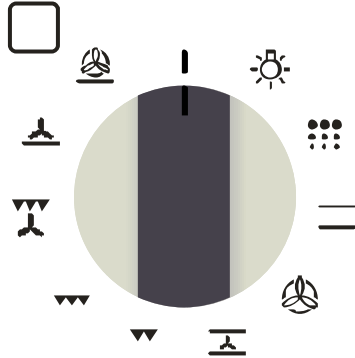
Your oven is fitted with an over temperature sensor that will automatically shut down your oven for a period if it is deemed to be overheating- this sensor is fitted to the rear wall of the oven, inside the outer case – it will only activate in extreme circumstances and is provided as protection to the appliance and the adjoining furnishings. If activated it will shut down the appliance for a short time and will automatically reset allowing normal operations – you should consult your service technician if the problem re-occurs.

D- Cooking modes and Instructions

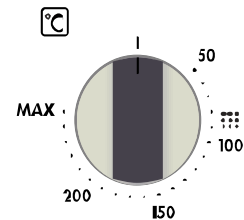
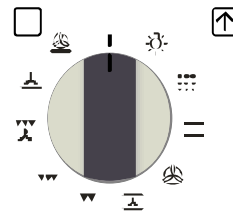
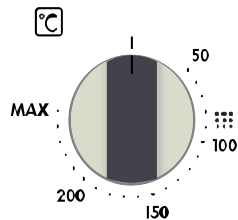
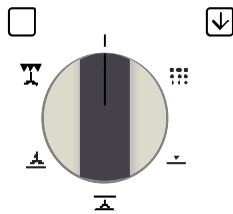


NOTE: cooking functions will vary from model to model – following is a description of the functions that are available and some or all of these functions will be included on the product you have purchased.

Single Oven



Double Oven



PREHEATING

Preheating the oven is not essential, but you will achieve better results if you do. Some foods, particularly cakes and pastry, are better cooked in a preheated oven. Other foods, for example casseroles, cook just as well when cooked in a non-preheated oven but may need longer cooking times.

For faster preheating select pizza mode and the required temperature and once the oven has reached the required level change to cooking mode/function for the task.

To preheat the oven:

- 1- Set the mode required for preheating.
- 2- Set the oven to the desired temperature

Preheating guide (for 180°C settings)

Cooking Mode	Preheat Time
CONVENTIONAL OVEN	15-20 MINUTES
FAN OVEN	15-20 MINUTES



NOTE:

Any food or other cooking utensils placed in the oven during preheating will affect the preheating time. The preheat time may also vary with installations.



WARNING

When using an alternative cooking mode for fast preheat, be sure to turn the cooking mode to your required setting before placing food in the oven.

HINT:

To allow for heat loss while placing food into the oven, preheat the oven 10-20°C higher and then reduce the temperature to your required cooking temperature.

Always preheat the oven when cooking multiple dishes at the same time.

Roasting guide. These cooking charts are intended as a guide only. Temperature and cooking times may vary to suit individual tastes.

Type of Meat Approx. 450 grams = 1lb	Cuts of Meat	Time per lb (allow)	Oven Temperature °C
Beef	Prime Rib, rolled sirloin bolar blade, Top Loin, New York Strip Sirloin	60 minutes per 2lbs	180 ⁰ – 200 ⁰
		40 minutes per 2lbs	180 ⁰ - 200 ⁰
Veal	Shoulder or leg (with bone or rolled)	40-50 minutes per 2lbs.	180 ⁰ - 200 ⁰
Lamb	Leg, shoulder (loin or rolled)	40-50 minutes per 2lbs	180 ⁰ - 200 ⁰
Pork	Leg loin	90 minutes per 2lbs.	220 ⁰ -230 ⁰ / 180 ⁰ -200 ⁰

Pork leg should be cooked at a higher temperature for the first 15-25 minutes then reduced to lower temperature for remaining cooking time.

Type of Poultry	Size of Meat	Time per lb	Oven Temperature °C
Chicken	Whole or pieces	30 minutes per lb.	180 ⁰ - 200 ⁰
Duck	3lbs – 4.1lbs	30 minutes per lb. + 35 minutes extra	180 ⁰ - 200 ⁰
Turkey	5.4lbs – 21lbs	40-50 minutes per lb. + 35 minutes extra	180 ⁰ - 200 ⁰

Turkey should be well basted and turned during cooking

Type of Fish	Cuts of Fish	Time per lb	Oven Temperature °C
Fish	Whole or fillets	10 minutes per lb.	170-190 ⁰ C

In Conventional Oven mode, fish should be covered for the first $\frac{3}{4}$ of the cooking time to help retain moisture.

Baking guide. These cooking charts are intended as a guide only. Temperature and cooking times may vary to suit individual tastes.

Oven Temperature °C	General Times	Foods Suitable
130 ⁰ – under	Very slow	Small meringues, pavlova, custard, reheating
130 ⁰ - 150 ⁰	Slow	Rich fruit cake, light fruit cake
150 ⁰ - 180 ⁰	Moderate	Casseroles, deep butter cake
180 ⁰ - 200 ⁰	Moderately hot	Shallow butter cakes, sponges, biscuits, meat loaf, baked fish
200 ⁰ - 230 ⁰	Hot	Swiss roll, patty cakes, rock cakes, short crust pastry
230 ⁰ – and over	Very Hot	Scones, Choux pastry



PIZZA

This function is also excellent as the fastest oven pre heat, engaging maximum power to heat the oven to a selected temperature before selecting an appropriate function and temperature for a task.

In this position the fan and fan element together with the under oven element are engaged simultaneously. This is used for food that requires a concentration of cooking to the base, and allows the top to gently cook at the same time.

For best results for pizza and similar items we recommend this function and may be combined with our optional pizza stone for perfect outcomes.



STEAM CLEAN

Traditionally, oven enamels have been porous. This creates a surface that, over time, collects microscopic oil and grime deposits that build up within these pores and become nearly impossible to remove.

Thanks to some of the latest technology, we have revolutionary new enamel which is much less porous than predecessors and creates a surface that has glass-like characteristics.

Added to this breakthrough technology, we have incorporated a new component into the enamel that is non-stick. The two together creates a surface that is brilliantly effective and easy to clean.

To assist with easy cleaning, Porter and Charles have developed a **Steam Clean** function. Not only is this environmentally friendly, it is also less severe on the oven surfaces as no harsh chemicals are used. In addition to this, the power consumption normally needed by a traditional Pyrolytic Oven have been minimized to reduce unnecessary energy use. This new enamel is also acid resistant which ensures that stains around the walls of the oven liner are minimized, and particularly if the new Steam Clean function is used regularly.

If the following simple **Steam Cleaning** procedure is adopted regularly, your oven should remain in original condition for many years.

To activate Steam Cleaning follow these simple steps:

1. **Remove the oven shelves and fittings. You can wash these either in your dishwasher or by hand.**
2. **Add approximately ½ a litre (1 Pint) of clean water to an oven safe dish and place on the lowest rack.**
3. **Close the oven door and select the *Clean* function on the Mode selector.**
4. **Select *Clean* on the Temperature Selector**
5. **Run the oven in this mode for approximately 30 minutes (set timer if preferred to remind)**
6. **After 30 minutes of steaming, turn both the *Clean Mode* selection and *Clean Temperature* selection off and wait for 5 to 10 minutes for oven to cool to a safe temperature for you to access it.**
7. **With a warm damp cloth, simply wipe out grease from inside the oven. You should apply a small amount of dish washing liquid to this cloth for further efficiency. It will be noted that most grime has congregated on the base of the oven and is easily wiped away.**
8. **Return all oven fittings.**



NOTE: If stubborn stains remain after Steam Clean apply Ceramic Cooktop Cleaner/Polish.



CONVENTIONAL OVEN

In this traditional mode, oven heat is provided from the top and under the oven compartment and is most suitable when cooking on a single shelf. For best results, arrange the shelves so the top of the food is near the centre of the oven.

If cooking on more than one shelf, always preheat the oven and position the pans to allow as much free circulation of heat as possible.

Depending on the food, you may need to rearrange the tray position during cooking.

- 1- Adjust oven shelves to desired position/s.
- 2- Select Conventional Oven mode.
- 3- Set the oven to the desired temperature.
- 4- When cooking is complete turn the oven off.

HINT:

If water is used in your cooking (such as water placed in a baking dish) the water will evaporate in the oven in the form of steam. The level of condensation will be reduced when cooking in fan oven mode where excess moisture is circulated and evaporates during the cooking cycle.



NOTE:

Stand clear of the oven when opening the oven door as steam may escape rapidly



FAN ASSIST (bottom of double oven)

This style of cooking provides traditional cooking heating from top and bottom elements with the assistance of a circulation fan to ensure fast even results. This mode is most suitable for delicate cooking such as cakes, pastries, gateaux, biscuits and yeast dough. Best results when thermostat is set to 150-180 degrees – depending on recipe.



CLASSIC BAKE (bottom of double oven)

In this mode, oven heat is provided from under the oven compartment. This is most suitable for cooking food which requires a well cooked base or where minimal browning is required.

- 1- Adjust oven shelves to desired position/s.
- 2- Select CLASSIC BAKE.
- 3- Set the oven to the desired temperature.
- 4- When cooking is complete turn the oven off.



HIGH BAKE

The HIGH BAKE mode uses the oven fan to circulate air with heat from the under oven element. Quick and consistent heat is evenly distributed throughout the oven.

The results are quick, not unlike a microwave oven. With the circulation of heat, foods cooked with high bake mode retain a crisp, dry texture on the outside especially pizza, pastry and other foods where you want the base to be well cooked. HIGH BAKE is also excellent for re-heating.

- 1- Adjust oven shelves to desired position/s.
- 2- Select HIGH BAKE mode.
- 3- Set the oven to the desired temperature.
- 4- When cooking is complete turn the oven off.



FAN FORCED CONVECTION – most commonly used function

In this mode the oven fan circulates heat from behind the fan cover to give a more even temperature throughout the oven. The even heat provides similar cooking results for each portion of food. Although temperatures for cooking foods in this type of oven are generally the same as required by a conventional oven, when cooking foods that require lengthy cooking cycles a fan forced oven normally cooks more quickly, saving time and energy.

Always place the food as near to the centre of the oven as possible. If cooking on more than one level, arrange the pan positions to allow for free circulation of heat.

- 1- Adjust oven shelves to desired position/s.
- 2- Select FAN OVEN mode.
- 3- Set the oven to the desired temperature.
- 4- When the cooking is complete turn the oven off.

HINT:

Always preheat the oven when cooking on multiple shelves at the same time. Depending on the food, you may need to rearrange the tray positions during cooking.



FAN GRILL



NOTE: Door must be closed in Fan Grill Mode

Fan grilling is a combination of direct heat and circulated hot air which gives the appearance and flavor similar to rotisserie cooking which is ideal for single level roasts. Direct infrared heat from the grill element is circulated by the fan to cook the food, which should be positioned as near to the centre of the oven as possible.

For best cooking results, it is recommended that food be turned once only.

- 1- Oven door must be closed in Fan grill mode.
- 2- Place food on grill rack and pan supplied (ensure grill rack is inverted to the high position to allow best circulation of air) as close to the centre of the oven as possible.

- 3- Select FAN GRILL mode.
- 4- Set the oven to the desired temperature. (see note below and refer to FAN GRILL temperature guide).
- 5- When cooking is complete turn the oven off.



NOTE:

Large grill pans or roasting dishes can restrict the circulation of air in the oven. To prevent moisture condensing in the cooler lower sections of the oven, preheat the oven for approximately 10 minutes, using CONVENTIONAL OVEN or HIGH BAKE modes, prior to fan grilling.



NOTE: The temperature setting in FAN GRILL mode must not exceed 200°C. The grill element has a safety shutdown at approximately 200°C.

Fan grill guide

These cooking charts are intended as a guide only. Temperatures and cooking times may vary to suit individual tastes.

Type of meat/poultry/fish	Oven Temperature °C	Approximate Cooking Time
Chicken – whole pieces	175 ⁰ - 185 ⁰ 185 ⁰ - 195 ⁰	30 minutes per lb 15-20 minutes
Lamb - loin/rack	175 ⁰ - 185 ⁰	25 minutes per lb
Chops - medium/rare	175 ⁰ - 185 ⁰	10-12 minutes
Chops – medium	175 ⁰ - 185 ⁰	14-16 minutes
Beef- Steak – rare	175 ⁰ - 185 ⁰	6-8 minutes
Steak – medium	175 ⁰ - 185 ⁰	8-12 minutes
Steak – well done	175 ⁰ - 185 ⁰	12-15 minutes
Pork Chops – medium/rare	190 ⁰ - 200 ⁰	6-10 minutes
Chops - medium	175 ⁰ - 185 ⁰	10-12 minutes
Chops – well done	175 ⁰ - 185 ⁰	12-15 minutes
Sausages- thin	175 ⁰ - 185 ⁰	8-10 minutes
thick	175 ⁰ - 185 ⁰	12-14 minutes
Fish fillets	175 ⁰ - 185 ⁰	10-14 minutes
Sliced vegetables	180 ⁰ - 190 ⁰	20-30 minutes
Tomato halves	190 ⁰ - 200 ⁰	6-8 minutes
Crumb Based dishes	175 ⁰ - 185 ⁰	20-30 minutes
Pasta dishes	175 ⁰ - 185 ⁰	20-30 minutes

▼▼ ▼▼ FULL GRILL & HALF GRILL

This mode of cooking uses infrared heat from the top of the oven to cook foods to your requirements. Half grill engages only the inner band of the top element and is suitable for smaller volumes and has a consequently lower energy usage.

This method of grilling in the oven is recommended for short duration (5 minutes or less) grilling only, which is ideal for toasting (see note below). Foods with higher fat content or foods, which require more than 5 minutes grilling time, should be grilled using the FAN GRILL mode.

When in GRILL mode the oven door should be opened.

- 1- Commence grilling from a **hot oven** whenever possible.
- 2- Place food on grill rack and pan supplied.
- 3- Position the shelf to your preference.
- 4- Select GRILL mode and, turn to your desired heat setting.
- 5- When cooking is complete turn the oven off.



NOTE:

The grill element is controlled by the oven thermostat. Once the temperature in the oven has reached the selected temperature the element will switch off, and then on again, when more heat is required.

DEFROST

All foods may be defrosted using the Fan Forced Convection mode. It is important to note that NO temperature (0 Degrees) is selected when using this function.

As a general guide, the defrosting time for meat is approximately 15-20 minutes per kilogram.

E - Cleaning and Maintenance



NOTE: Your **AEG** oven comes with a **Steam Clean** function, please refer to pages 12-13 for further instructions.

1. Cleaning and maintenance

Proper cleaning and care of your appliance is essential to maintain its appearance and durability.



NOTE:

People with sensitivity to cleaning chemicals must take the necessary precautions. It is recommended that protective gloves be worn while cleaning the appliance. Routine cleaning of the appliance should only be performed when the appliance is at room temperature.

Do not use any acid or caustic cleaners, abrasive powders or scourers on the interior or exterior of the appliance. Substances or items with these properties may discolor or damage the finishes of your appliance. If any abrasive, acidic or caustic substance or cleaning agent should come into contact with the appliance, rinse off immediately with water, taking special care to avoid injury if surfaces are hot.

When using the appliance, it may be soiled by food spills and splatters or foreign items such as plastics accidentally coming into contact with warm or hot surfaces. Foods which contain acidic substances or sugar can discolor or damage enamel finishes.

The enamel interior of the oven is a hard durable finish which is resistant to wear and discoloration. However, to maintain the appearance and durability of the finish any spills must be wiped off immediately. This should be done even if still hot and necessary precaution must be taken to avoid injury. Once cool the affected area should be thoroughly cleaned and rinsed using non-abrasive, mild cleaning detergents and water.

2. Care for stainless steel

No metal is indestructible and certain procedures should be followed to maintain the finish and durability of stainless steel.

Never leave stainless steel items unwashed. The surface responds best to gentle cleaning methods, scouring materials and harsh abrasives should not be used. Frequent washing with water (preferably hot) is the recommended treatment, followed by rinsing with fresh clean water and wiping dry with a soft cloth or paper towel.

A little soap or detergent may be added to the washing water but too much can produce a cloudy film over the appliance. Use of steel wool is not recommended but stainless steel wool (a fine mesh pad) is an excellent cleaning aid. Oil or grease in the washing water can leave a rainbow film when it dries. It can easily be removed by simply using polishing and cleaning methods described previously. Thoroughly rinsing with clean water is the real secret and it a surprise how easily stainless steel can be kept sparkling clean by using the above simple method.

Never leave stainless steel to dry by itself.

3. Only place cookware on oven shelves.

Other surfaces such as trims are not totally resistant to hard materials or direct heat and may be permanently damaged by such use.

Recommended cleaners

Mild detergents and warm water together with a clean, soft, non-abrasive cloth achieve good results for normal cleaning. Diluted washes with ammonia and water should rinse away any adhesive residue or gummy deposits on the appliance surfaces. Eucalyptus oil (small amounts) is also good for removing adhesive residue. Alcohol based products (eg: methylated spirit, etc.) are not recommended. Brand name cream cleansers and concentrates, without abrasive qualities, can be used in small amounts to break down greasy deposits and dirt. After cleaning make sure cleaned surfaces are thoroughly rinsed to prevent any risk of baked on cleaner residues and wipe dry with a clean, soft cloth.



NOTE:

When cleaning stainless steel surfaces **AEG** recommend 3M brand or Advance stainless steel cleaner. Other reputable brand cleaners specifically formulated for cleaning stainless steel may also be acceptable. Do not use steel soap pads or abrasive scourers of any kind. The abrasive qualities of these pads will ruin the even brushed finish of the stainless steel and any residual metal fibers may corrode causing a rusty/dull appearance. Metal polishes with abrasive qualities are also not recommended.



WARNING:

Do not use any acid or caustic cleansers or abrasive powders or scourers on the interior or exterior of the appliance.



Routine cleaning

Ensure all controls are in the off position and the appliance is cool before cleaning. When wiping stainless steel surfaces with a brushed finish, wipe in the same directions as the brushing.

To clean the oven interior, fully open (side opening door/s) or remove the door/s (top opening type, see opposite page) for better access while cleaning. The shelves and shelf guides can be lifted out for cleaning by removing the relevant thumb screws. The shelves and shelf guides can be washed manually but are also dishwasher safe.

If using commercial oven cleaners, choose only non-caustic cleaners and follow the manufacturer's instructions. Avoid contact with elements, rubber door seals and exterior surfaces.

After cleaning make sure all surfaces are thoroughly rinsed and wiped dry with a clean, soft cloth.

Drop Down Grilling Element

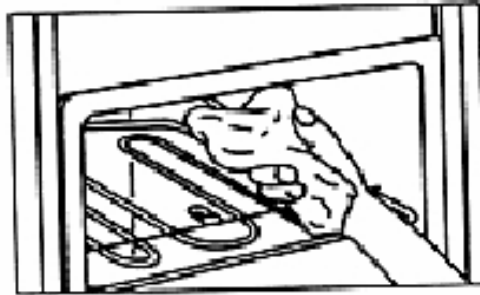
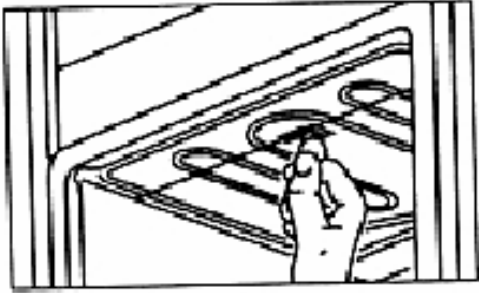
The removal of a single screw at the front of the upper grill element allows the grill to drop down to facilitate the cleaning of the oven ceiling. On completion of cleaning, simply replace the grill element and secure with the screw.

To avoid smoking, use a clean, damp cloth to regularly clean oil and fat splatters from the exposed drop down grilling element.

The fan cover can be lifted out for cleaning separately by removing the retaining screws. The fan blade can also be removed for cleaning if necessary.



NOTE: that the fan blade nut has a left-handed thread.



Removing oven door (pull down door models only)

The oven door can be easily removed for better access while cleaning. To remove the oven door:

1. Open the door fully and fit the supplied pin in the hole.
2. Raise the door slightly, holding the sides of the door about half way up. **Make sure the pin stays in the hole the whole time.** Lift the door gently. This should disconnect the hinges from the oven frame.
3. Remove the door by continuing to raise it while pulling the door away from the oven. When handling the door be careful not to dislodge the pin off the hole. If the pin does dislodge, the hinge will have to be closed by hand and the pin re-fitted onto the hole before re-fitting into the oven.

To re-fit the oven door:

- i. Holding the door at an angle to the oven, slide the hinges into the oven frame, making sure that on each side the top curved arm fits into the top slot and the lower arm fits into the bottom slot.
- ii. Make sure the hinges are pushed as far as they will go and the lower arm engages into the plate mounted in the oven frame.
- iii. Open the door fully and ensure the pin fully disengages from the hole. The door can now be opened and as normal.



How to Rotate Doors in the Double and Single Oven



NOTE: Side Opening Only

This should only be done by a qualified person or installer. We recommend that it be a two person task to ensure support of the heavy door apparatus during changeover. Damage done to the appliance during a door rotation may effect the warranty provision for the appliance.

Stage1: REMOVE THE BOTTOM DOOR FOR DOUBLE OVEN OR THE MAIN DOOR FOR SINGLE OVEN

- a) Remove the screws fixing the hinge to the oven front frame, being careful to support the door, then remove the door and place in a safe place
- b) Remove the door catch by removing the two screws top and bottom of the door latch on the opposite side of the oven front frame to the hinges
- c) Remove the screws fitted in the thread holes in the oven front frame to allow the re-positioning of the door hinge to the opposite side

Stage 2: (FOR DOUBLE OVENS ONLY) REMOVE THE TOP DOOR AS PER STAGE 1 ABOVE AND LEAVE IN POSITION THE FITTED MIDDLE SPACER

4. Remove the screws fixing the bracket of the middle spacer profile
5. Remove the screws fixing the hinge of the top door
6. Remove the door with the middle profile fixed to the hinge, rotate 180° place in a safe place ready for re-affixing

Stage 3: FITTING THE DOORS – FOR DOUBLE OVENS AND SINGLE OVENS

7. For Double Oven re-fit the bottom door first by fixing the hinges with their screws; fix also the bracket of the middle spacer profile at the same time
8. Re-fit the top door after having rotated it by 180°
9. Re-fit the two door catches in the appropriate oven front frame position – minor adjustment available later to ensure accurate receipt of door striker pin
10. Re-fit the remaining screws in the thread holes in the oven front frame

The changeover is complete – please check that all screws are fully tightened and that the striker pin is accurately received by the re-located door latch.

Changing the light globe

The light globe is located behind the glass cover and is a screw-in type.

To change a light globe:

- 1- Gently lever out the glass cover only.
- 2- Pull the light globe and push in a replacement globe.
- 3- Replace the glass cover making sure it fits correctly into place.



NOTE:

Recommended globe: Halogen 25W

F - Trouble Shooting Guide

Symptom	Remedy
No power supplied to appliance	Has the power been disconnected? Check the meter box. Has the main fuse or circuit breaker blown or tripped?
Oven power is on but appliance does not operate	Oven may be set on AUTO (see auto programmed cooking)
Oven power is on but there is no heat	Oven may be set on AUTO Oven temperature may be set OFF Mode may be on incorrect selection
Rubber seal has gap/s at bottom and ends do not meet	Correct - doors are sealed this way for oven venting purposes
Display is flashing, is only part illuminated or is cycling through various displays.	Turn power supply to appliance off, wait 30 seconds and turn power on. Reset clock

G - Installation instructions.

INFORMATION FOR THE INSTALLER

THE GRAB HANDLES MUST BE USED TO MOVE THE OVEN.

WHEN THE OVEN IS HALF FITTED IN THE CABINET, IT IS POSSIBLE TO REMOVE THE TWO HANDLES BY UNSCREWING THE FOUR FIXING SCREWS.

DO NOT LIFT OVEN BY THE FRONT DOOR AS THIS WILL DAMAGE THE OVEN



WARNING:

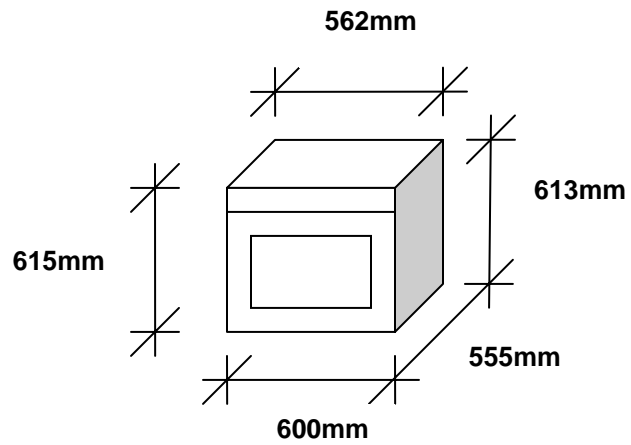
Installation must comply with Standards North America (within North America) wiring rules, as well as your local electrical and building codes and regulations and any other applicable requirements. Your appliance must be properly installed and grounded by a qualified and licensed technician.

Incorrect installation of the appliance, resulting from the kitchen maker not following the detailed installation specifications, can affect the appliance performance. Ovens incorrectly installed may invalidate the warranty and we strongly recommend that the oven cavity and venting be prepared, as described, in the following specifications. This is critical to appearance, oven performance and safety.

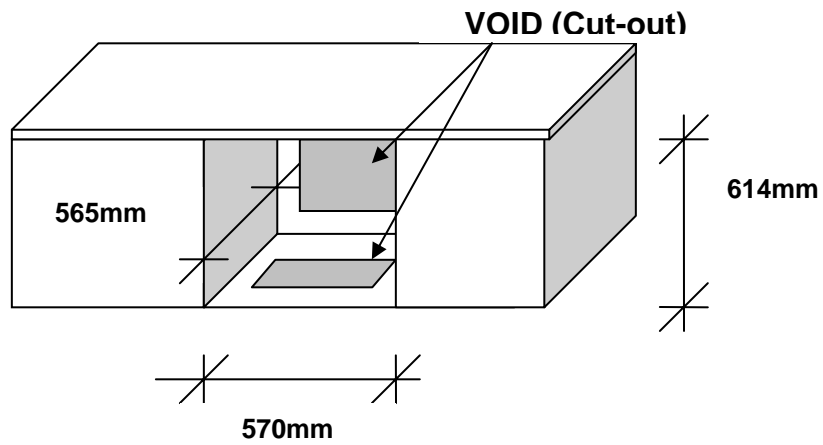
Measurements

Please note that all dimensions provided are in millimeters (mm.) The sizes allow for only a small degree of error so all cut-outs must be precise and square. To ensure the cabinet is well finished, the cut edges must also be square and care taken to ensure the cut edges are free of chips.

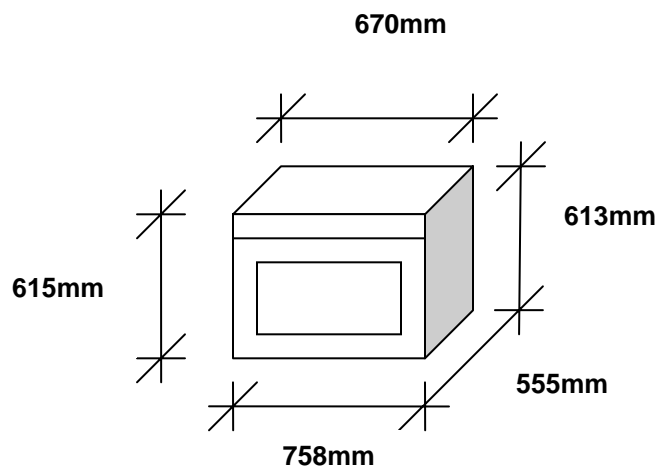
SEO 60 - Single Oven Measurements



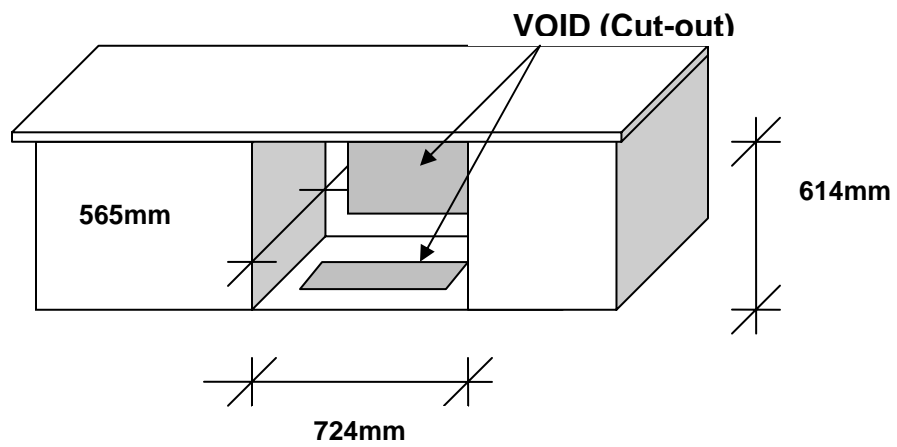
Cut-out:



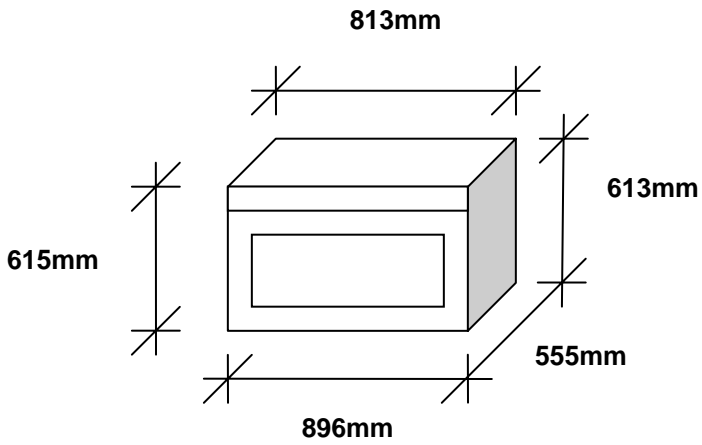
SEO 76 - Single Oven Measurements



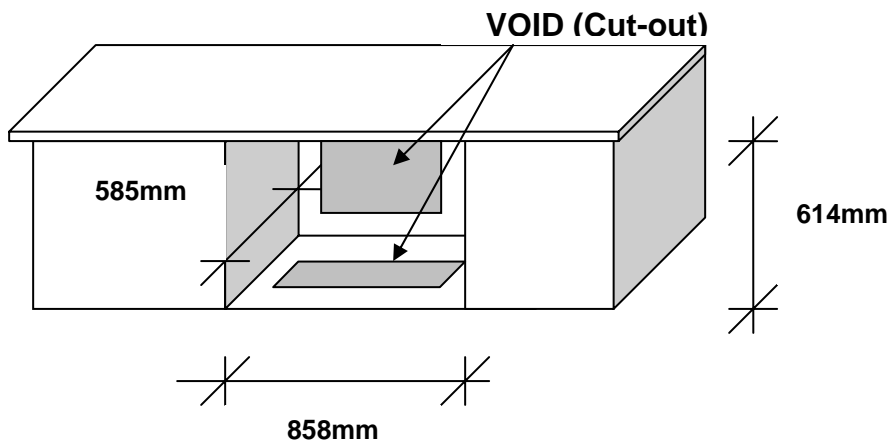
Cut-out:



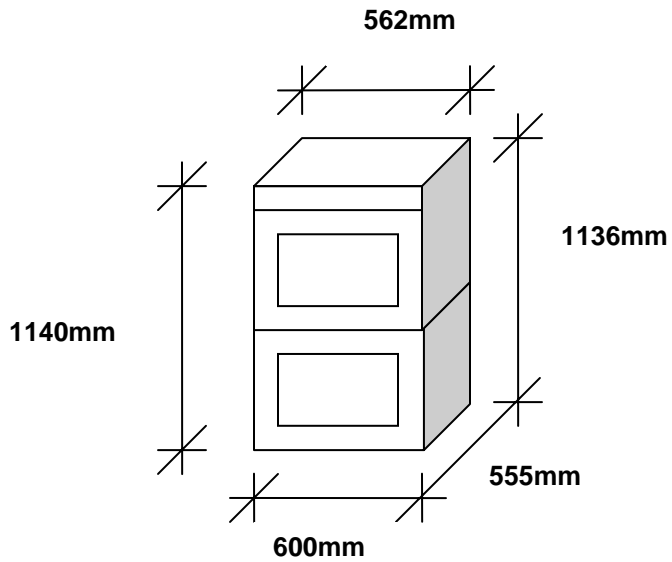
SEO 90 - Single Oven Measurements



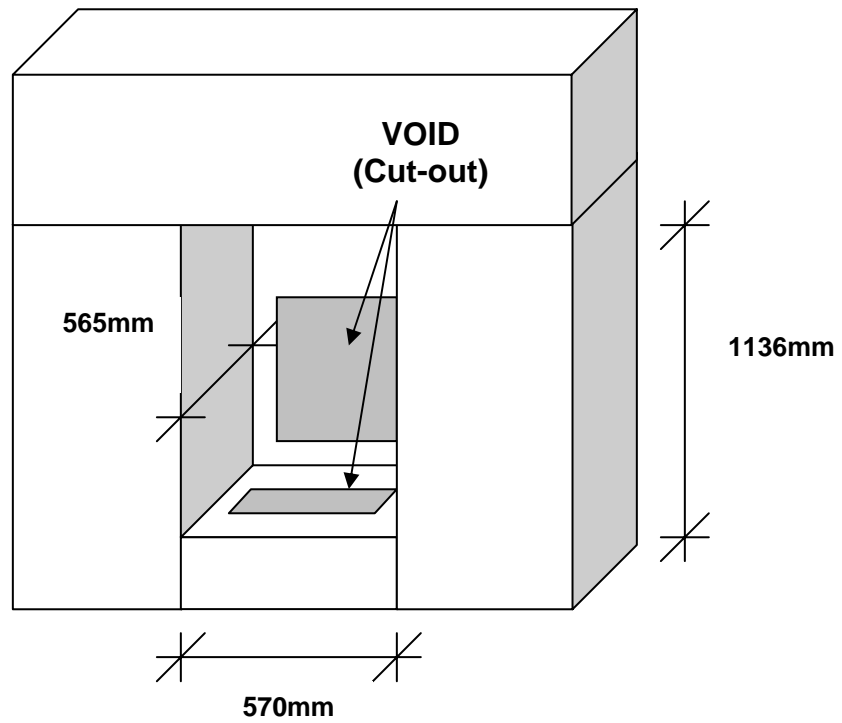
Cut-out:



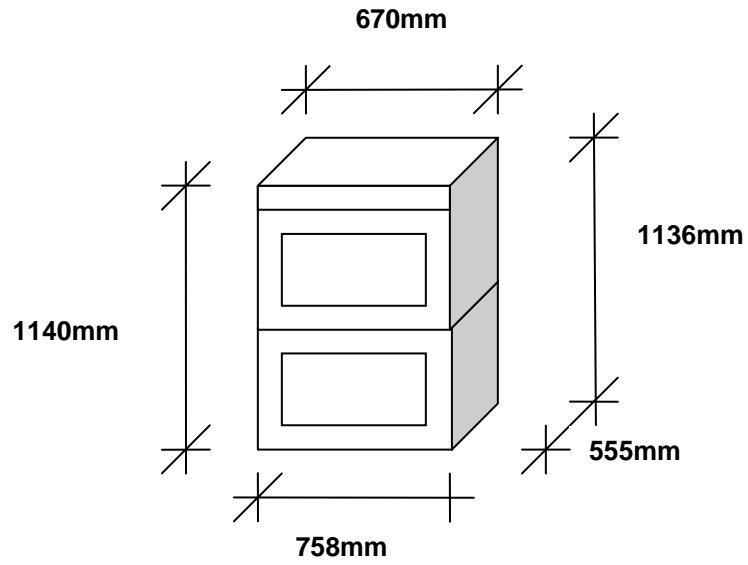
DEO 60 - Double Oven Measurements



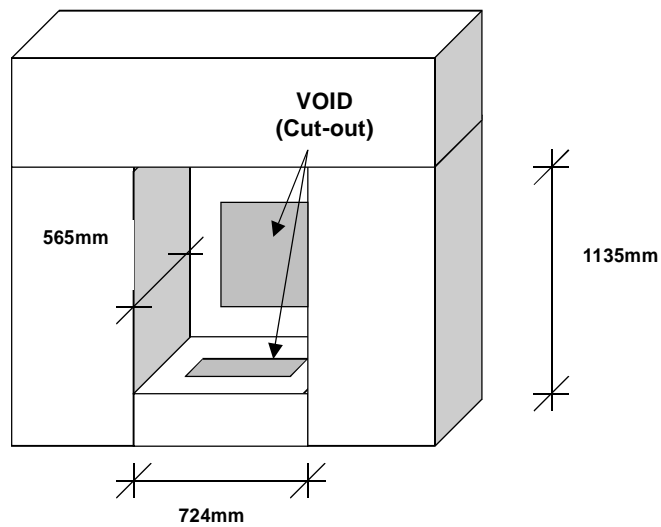
Cut-out:



DEO 76 - Double Oven Measurements



Cut-out:



Preparing the oven cavity

We recommend mounting ovens on plinths (see previous page) and flush mounting installation (refer securing the oven below).



WARNING:

It is important to the performance of the oven and the protection of adjoining cabinets that the following installation preparation is observed.

11. **The oven cavity floor should provide plinths to left and right side approximately 4" wide with the maximum clear opening to base under oven. Allowing a satisfactory free area through the middle to assist with air circulation around the appliance.**
12. **The rear wall of the oven cavity should not have a back attached – it should be clear to allow for improved air circulation around the appliance. A space of at least 4" (but more if possible) to any rear wall is recommended.**

The above steps will greatly reduce the outer oven surface temperatures making the kitchen environment safer. It will also protect both the appliance and the adjoining cabinets.

Securing the oven

Once correctly wired into (while electrically isolated from) the main power, locate the oven into the recess and ensure the appliance is parallel to the front fascia of the enclosure, use packing under

the appliance if necessary. Four screws are supplied to secure the oven to the cupboard cavity. The fixing holes are in the oven trim surrounds (visible when you open the oven door/s). Slide the oven fully into the recess and insert the four screws through the mounting holes and into the cupboard surround to secure the oven position. We recommend a flush to cupboard face installation. The measurement of the front trim of the oven (20mm) is designed to equal normal cupboard facing material after allowing for the body of the oven to be secured against the cupboard carcass.

H - Electrical wiring diagrams and instructions



WARNING:

All aspects of the installation must conform with the requirements of the standard North America (within North America) wiring rules, as well as your local electrical and building codes and regulations, and any other applicable requirements and conditions of your local power supply authority.

A licensed electrician must perform the electrical work when installing this appliance. The supply cable and fuse rating must be suitable for the appliance.

240 Volt 60Hz 30AMP single/40AMP double service



WARNING:

A licenced electrician must connect the armour cable and 3 wires into the electrical connection box. The white, or Neutral wire is not used, and must be capped using a marette.

To avoid power borne interference, this appliance must be installed individually on a separate and distinct final sub-circuit.

Note:

To the electrician – please ensure sufficient supply cable is provided to allow the appliance to be removed from the cavity should any servicing be necessary. This will also allow easy connection of the supply.

Voltage supply connection

To connect the electrical supply:

- 1- Ensure the supply cable and fuse rating are suitable for the appliance (see the electrical loading).
- 2- Remove the cover plate by undoing the screw.
- 3- Fit a suitable entry bush to the conduit entry on the rear left of the appliance (with the rear toward you) and feed the fixed wiring through.
- 4- Connect the wiring to the terminal block using the screw connections provided. Ensure the wires are properly secured to prevent any high resistance electrical connection.
- 5- Replace the cover plate making certain that the supply wiring is clear of any metal work and the screws.

When connected to a sub circuit, protected by a circuit breaker, it is recommended the circuit breaker be the same as the total rating of the appliance.

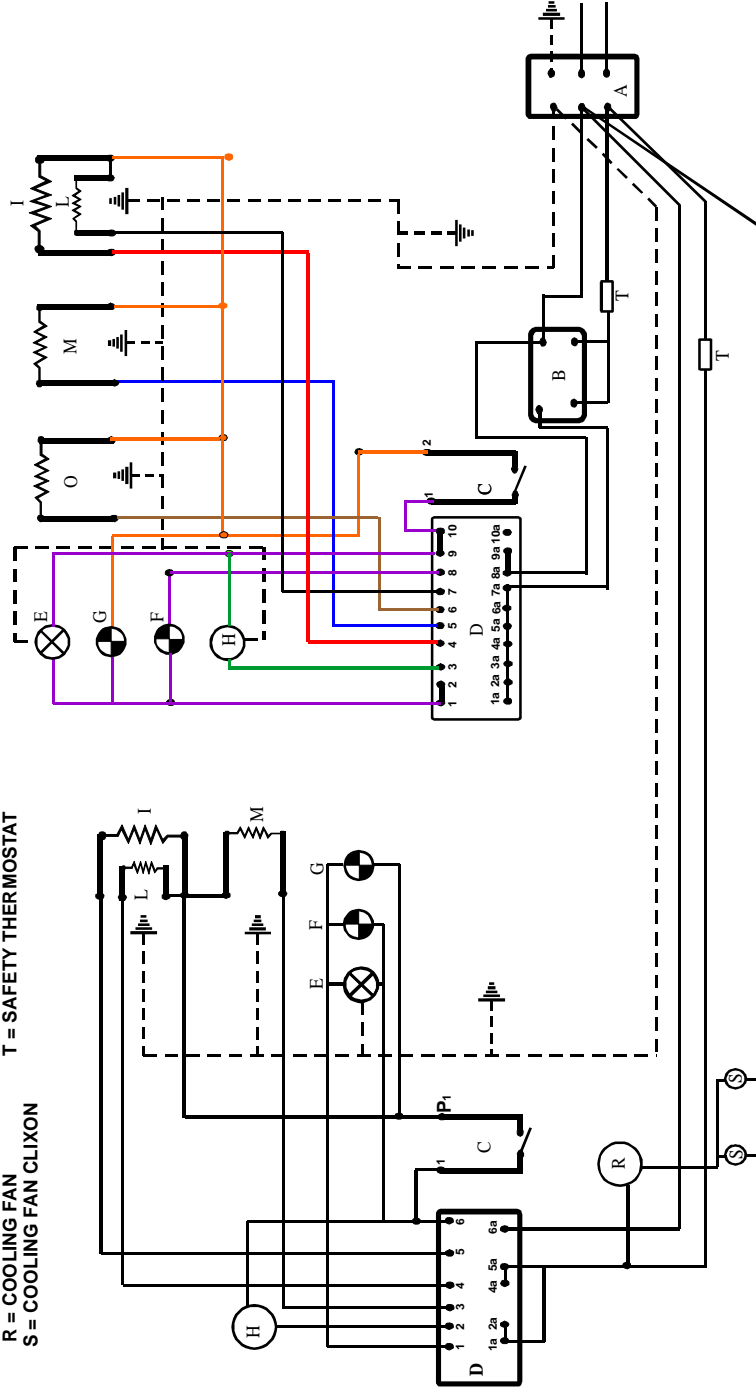
Electrical Loads

Main Oven	Single Oven	Double Oven
Oven	2900 W	2900 W
Grill	2800 W	2800 W
Oven fan and light	100 W	150 W
Secondary Oven		
Oven		2900 W
Grill		2000 W
Oven light and fan		100 W
TOTAL RATING	4.60Kw	7.60 kW

Wiring diagram double oven

- A = TERMINAL BLOCK
- C = OVEN THERMOSTAT
- E = OVEN LAMP
- G = YELLOW PILOT LAMP
- I = TOP ELEMENT
- M = BOTTOM ELEMENT
- R = COOLING FAN
- S = COOLING FAN CLIXON

- B = ELECTRONIC TIMER
- D = OVEN SWITCH
- F = RED PILOT LAMP
- H = FAN MOTOR
- L = GRILL ELEMENT
- O = FAN ELEMENT
- T = SAFETY THERMOSTAT



I - Warranty

AEG products are designed and built to the highest standards.
We expect your appliances to provide many years of trouble free enjoyment.
In the event of an appliance requiring attention, each appliance is covered by a 2 year warranty from the date of purchase.

Refer to warranty policy for complete terms and conditions.

Coverage is for costs of parts and labor for appliances in capital cities & metropolitan areas. We reserve the right to charge directly for handling expenses outside the metropolitan region.

AEG products are supported by a national service support system.
Call our customer service department for attention.

Please retain your invoice **AEG to quote should you require service assistance. This will identify your product for our priority service back-up. Please attach your invoice to this manual for easy future reference.**

AEG
Unit 20,
2150 Winston Park Drive,
Oakville, Ontario,
Canada L6H5V1

Tel 905-829.3980
Fax 905-829.3985
email marketing@euro-line-appliances.com

For Service & Spares:
EURO-PARTS
1-800.678-8352

Important: Please record details of your purchase below and mail or fax to AEG

-----cut along line -----



Name: _____ TEL No _____
Address: _____
City : _____ State: _____ Zip Code: _____
Where purchased: _____ Purchase date: _____
Items purchased: _____
Serial No. (s): _____

Toutes nos félicitations et remerciements pour avoir choisi d'acquérir un appareil ménager AEG.

Nous sommes convaincus qu'il vous offrira de nombreuses années de service fiable et de belles expériences de cuisine.

Vous trouverez sûrement que votre appareil comporte des caractéristiques différentes de celles de votre appareil précédent et c'est la raison pour laquelle il est important que vous lisiez votre manuel d'utilisation et que vous compreniez clairement les diverses fonctions qui s'offrent maintenant à vous. Essayez diverses recettes et profitez pleinement des nouvelles caractéristiques de votre appareil.

Conservez ce manuel pour référence. Au cas où vous décideriez de transférer le titre de propriété de cet appareil, assurez-vous de remettre aussi ce manuel au nouveau propriétaire.

Table des matières

A.	Installation – Vérifications et mises en garde.....Pages	33-34
B.	Utilisation de l'appareil pour la première fois.....Page	34-35
C.	Fonctionnement du panneau de commande.....Pages	36-39
D.	Modes de cuisson et instructions.....Pages	40-47
E.	Nettoyage et entretien.....Pages	48-51
F.	Guide de dépistage.....Page	51
G.	Instructions d'installation..... Pages	52-59
H.	Schémas du câblage électrique et instructions.....Pages	60-62
I.	Garantie.....Page	63

A - Installation – Vérifications et mises en garde

IMPORTANT :

Veillez vous assurer que la cavité du four, la ventilation et le filage sont conformes aux spécifications de la section G de ce manuel.

Tous les travaux électriques (installation ou réparations) doivent être effectués par un électricien diplômé. Le câble d'alimentation et les spécifications des fusibles doivent être adéquats pour le four. Vous ne devez jamais réparer ou remplacer une pièce de cet appareil à moins que ce ne soit spécifiquement mentionné dans ce manuel.

Les trous de ventilation ne doivent jamais être recouverts ou obstrués par quoi que ce soit.

N'UTILISEZ JAMAIS de papier aluminium pour recouvrir la base du four.

Placer une feuille d'aluminium au fond du four pour éviter les débordements de liquide n'est pas recommandé. En effet, l'élément chauffant est dissimulé sous la base du four (non visible) et si vous y placez du papier aluminium ou un ustensile en matériau réfléchissant durant la cuisson, la concentration de la chaleur directe ou réfléchie endommagera la surface en émail. Les dommages résultant d'un tel usage ne sont pas couverts par notre garantie.

Première utilisation du four

La première fois que vous allumerez le four, vous pourriez remarquer une légère fumée et une odeur, mais cela devrait se dissiper rapidement.

Si vous remarquez que la fumée est abondante (étant entendu qu'il n'y a pas d'aliment qui brûle), faites vérifier le four.

Ne vous servez jamais de votre four pour chauffer votre espace et ne placez jamais de matériaux combustibles dans le four ou à côté du four.

Ne laissez jamais les enfants seuls ou sans surveillance dans la cuisine, alors que votre four est en marche. Ne les laissez pas s'asseoir, grimper ou s'appuyer sur toute partie du four.

Ne portez pas de vêtements amples ou synthétiques qui pourraient s'enflammer facilement alors que vous utilisez le four.

Utilisez seulement des mitaines sèches. Évitez des serviettes ou autres chiffons encombrants. Le contact des mitaines humides ou mouillées avec une surface chaude, peut causer des brûlures dues à la vapeur.

N'utilisez pas les compartiments du four pour entreposer des articles.

N'utilisez pas de l'eau pour éteindre de la graisse en feu. Éteignez le feu à l'aide d'un couvercle ou utilisez des produits chimiques secs ou autre produit contre le feu.

Accessoires

Votre four devrait vous être livré accompagné des accessoires suivants :

Four simple

- 1 plateau en émail pour gril, profond, avec étagère pour gril réversible et à double hauteur, prête à être glissée dans les rails latéraux ou dans les rails coulissants rétractables.
- 2 grille a feu qu'on peut aussi placer sur les rails coulissants rétractables ou glisser à l'une des positions des rails latéraux.
- 1 paire de rails coulissants rétractable pour la position du haut, mais qu'on peut placer à la position désirée.

* Note : Des rails coulissants rétractables additionnels sont disponibles en option.

Four double (supérieur et inférieur)

Four supérieur : le four supérieur est identique au four simple décrit ci-dessus.

Four inférieur :

- 2 grille a feu qu'on peut aussi placer sur les rails coulissants rétractables ou glisser à l'une des positions des rails latéraux.
- 1 plateau en émail pour gril, profond, avec étagère pour gril réversible et à double hauteur.
- 1 paire de rails coulissants rétractables pour accommoder le plateau en émail pour gril

B- Utilisation du four pour la première fois

Après l'installation, retirez toutes les étiquettes (sauf celles de l'identification ou celles des avertissements) et le matériel d'emballage. Lavez le four est assurez-vous que les surfaces lavées sont bien rincées et essuyées avec un chiffon propre et doux.

Mise en marche (ON)

Dès que vous mettez en marche le four, l'afficheur clignotera et affichera 00:00.

L'heure est affichée numériquement en système de 24 heures (c.-à-d. : 18:00 représente 6:00 pm). Appuyez sur le bouton de réglage (reset) afin de sélectionner le mode manuel et réglez l'horloge tel qu'indiqué à la Section C.

Note : le four ne fonctionnera pas tant que l'horloge ne sera pas mise à l'heure.

Combustion de l'huile de protection

Avant de faire cuire quoi que ce soit dans le four, faites-le préchauffer afin de brûler la mince couche d'huile appliquée pour protéger les éléments pendant l'expédition. La première fois que vous allumerez le four, vous pourriez remarquer une légère fumée et une odeur, ce qui est tout à fait normal et cela devrait se dissiper rapidement.

Choisissez un mode de cuisson et réglez la température du four à 180°C. Gardez la porte du four fermée et laissez chauffer pendant 5 minutes environ.

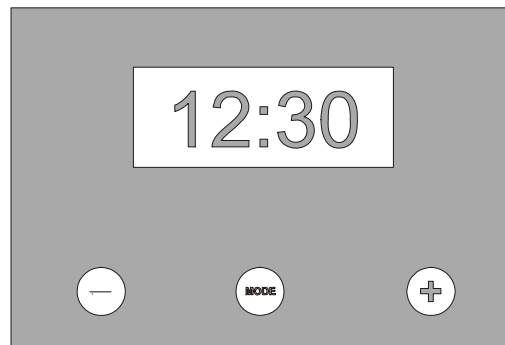
Répétez la même procédure pour chaque mode de cuisson.

Après avoir complété ces procédures, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes (OFF). Votre four est maintenant prêt à être utilisé.

C - Fonctionnement du programmateur électronique

L'horloge de 24 heures vous permet de régler vos choix de cuisson automatique jusqu'à 24 heures à l'avance.

- 4 – Bouton de diminution de temps
- 5 Bouton du Mode; ->Minuterie-compte à rebours avec Alarme, ->Durée de cuisson, ->Fin de cuisson
- 6 + Bouton de rajout de temps



Réglage de l'heure à l'horloge de 24 heures

IMPORTANT – POUR NOUVELLE INSTALLATION ET PREMIER USAGE

- 12- Vous devrez mettre l'horloge à l'heure pour mettre l'appareil en marche (ou suivant une panne d'électricité).
- 13- Dès que vous allumerez l'appareil (ON), le contact du relais s'ouvre et l'afficheur et le symbole AUTO se mettent à clignoter et l'horloge indique 0:00.
- 14- Appuyez sur les boutons PLUS et MOINS simultanément pendant au moins 3 secondes. Le symbole AUTO disparaît, le symbole POT apparaît et le point clignote. Le bouton PLUS fait avancer l'heure, d'abord lentement puis de plus en plus vite. Si vous dépassez l'heure voulue, appuyez sur le bouton MOINS pour revenir en arrière.
- 15- Appuyez sur le bouton MODE pour sélectionner le réglage de l'heure. Le POINT sera pour Four Conventionnel
- 16- Le four est maintenant prêt à être utilisé et à accepter les fonctions et modes sélectionnés.
- 17- On peut régler la minuterie avec compte à rebours jusqu'à 24 heures et les modes de cuisson automatiques jusqu'à 10 heures. Quand le compte à rebours atteint zéro, l'alarme sonne.
- 18- Réglage de la minuterie.
- 19- Appuyez sur le bouton MODE pendant un minimum de 3 secondes. Le symbole de la cloche clignote et l'afficheur indique 0:00. À l'aide du bouton PLUS, faites avancer la minuterie jusqu'à l'heure désirée.

20- Dès que vous aurez réglé la minuterie, l'heure normale reviendra à l'afficheur dans les 7 secondes qui suivent. Si vous voulez savoir combien de temps il reste à la minuterie, appuyez sur le bouton MODE pendant 3 secondes. Le temps restant sera affiché, et l'heure normale reviendra à l'afficheur dans les 7 secondes qui suivent.

21- Pour arrêter l'alarme, appuyez sur le bouton MODE pendant au moins 4 secondes

Ajustement de la tonalité de l'alarme électronique de la minuterie.

La tonalité est ajustée en serrant le plus et sans simultanément pour le minimum de 3 secondes, le symbole de pot avance et le point clignote. Appuyez sur le bouton de mode, tonne sera montré.

Appuyez sur le bouton moins tandis que la tonne est dans l'affichage, ceci changera la tonalité en arrangement désiré.

La minuterie électronique sauvegardera en mémoire la dernière tonalité que vous aurez activée.

Cuisson – Mode manuel

Quand l'heure est réglée à l'horloge, le symbole POT apparaît à l'afficheur. Cela signifie que le four est en mode de fonctionnement manuel et que vous pouvez sélectionner les fonctions de cuisson et les températures désirées.

Cuisson – Mode automatique

Basé sur le réglage de la durée

1. Réglez la fonction et la température à la position désirée
2. Exemple : si vous désirez faire cuire un aliment pendant 45 minutes, appuyez sur le Bouton MODE pendant au moins 4 secondes. Appuyez encore une fois sur le Bouton MODE. Le symbole AUTO clignote et l'afficheur indique "**dur**". L'afficheur alterne automatiquement entre "**dur**" et **0:00**. Pendant ce temps vous pouvez régler la durée à 45 minutes en appuyant sur le bouton PLUS (si vous dépassez la durée requise, appuyez sur le bouton MOINS pour revenir en arrière). Relâchez et l'afficheur retournera à l'heure du jour après 7 secondes. Le symbole AUTO apparaît également, indiquant que vous avez réglé la fonction de cuisson automatique.
3. Le four fonctionnera pendant 45 minutes seulement, puis il s'éteindra automatiquement et l'alarme sonnera. Le symbole AUTO clignotera alors et le symbole POT disparaîtra. L'alarme s'arrêtera dès que vous aurez appuyé sur le Bouton MODE.
4. Si vous maintenez la pression sur le Bouton MODE pendant plus de 4 secondes, le four retournera au mode de cuisson normal.
5. Si vous devez prolonger la cuisson, laissez le four sur le mode manuel ou répétez la séquence ci-dessus.

Note : Si vous n'avez pas arrêté le réglage de la fonction et du thermostat, votre four continuera à fonctionner manuellement. Le symbole AUTO disparaîtra et le symbole POT réapparaîtra.

Basé sur le réglage d'une heure précise d'arrêt de la cuisson

1. Réglez la fonction et la température à la position désirée
2. Exemple : si vous commencez à cuisiner et que vous désirez que le four s'éteigne à 18:00, appuyez sur le Bouton MODE pendant au moins 4 secondes. Appuyez encore deux fois sur le Bouton MODE. Le symbole AUTO clignote et l'afficheur indique "**End**". L'afficheur alterne automatiquement entre "**End**" et l'heure du jour. Pendant ce temps vous pouvez régler l'heure d'arrêt de cuisson à 18 :00 en appuyant sur le bouton PLUS (si vous dépassez la durée requise, appuyez sur le bouton MOINS pour revenir en arrière). Relâchez et l'afficheur retournera à l'heure du jour après 7 secondes. Le symbole AUTO apparaît également, indiquant que vous avez réglé la fonction de cuisson automatique.
3. Le four fonctionnera jusqu'à 18 :00, puis il s'éteindra automatiquement et l'alarme sonnera. Le symbole AUTO clignotera alors et le symbole POT disparaîtra. L'alarme s'arrêtera dès que vous aurez appuyé sur le Bouton MODE.
4. Si vous maintenez la pression sur le Bouton MODE pendant plus de 4 secondes, le four retournera au mode de cuisson normal.
5. Si vous devez prolonger la cuisson, laissez le four sur le mode manuel ou répétez la séquence ci-dessus.

Note : Si vous n'avez pas arrêté le réglage de la fonction et du thermostat, votre four continuera à fonctionner manuellement. Le symbole AUTO disparaîtra et le symbole POT réapparaîtra.

Entièrement automatique – (Début différé – Arrêt différé)

Vous pouvez programmer votre four afin qu'il commence, à une certaine heure, pendant une certaine durée et qu'il s'éteigne automatiquement. Cette fonction est particulièrement utile pour la préparation du souper, si vous devez sortir et que vous désirez que le souper soit prêt à votre retour.

1. Exemple : si vous voulez préparer un plat qui nécessite 45 minutes de cuisson et que vous voulez que la cuisson finisse à 18 :00 : appuyez sur le Bouton MODE pendant au moins 4 secondes. Appuyez encore une fois sur le Bouton MODE. Réglez la durée de la cuisson à 45 minutes à l'aide des boutons PLUS et MOINS. Appuyez à nouveau sur le bouton MODE. Réglez l'heure d'arrêt de la cuisson à 18 :00. Relâchez et l'afficheur retournera à l'heure du jour après 7 secondes. Le symbole AUTO sera affiché.
2. Le four est maintenant programmé pour commencer à fonctionner automatiquement 45 minutes avant 18 :00, puis il s'éteindra automatiquement.
3. Quand la cuisson est achevée, le symbole AUTO clignotera alors et le symbole POT disparaîtra. L'alarme s'arrêtera dès que vous aurez appuyé sur le Bouton MODE.
4. Si vous maintenez la pression sur le Bouton MODE pendant plus de 4 secondes, le four retournera au mode de cuisson normal.

Annulation des réglages automatiques

Pour annuler un programme : Appuyez simultanément sur les boutons PLUS et MOINS pendant au moins 3 seco

Note importante

Parfois, lors de la mise en marche ou en raison de déviations électriques, le programmeur peut geler une fonction. Dans un tel cas, nous recommandons de déconnecter l'appareil, d'attendre quelques minutes, puis de le rebrancher. Cela devrait libérer la fonction gelée et permettre de rétablir le programmeur et le fonctionnement normal.

Ventilateur de refroidissement

Le four simple et le four double sont fournis avec un moteur de ventilateur qui sert à réduire la chaleur autour du four. Le moteur du ventilateur est contrôlé par un détecteur qui démarre le ventilateur quand la température atteint le niveau préfixé, et l'arrête quand la température baisse.

Cet élément protège le four et les armoires adjacentes de tout dommage dû à la température.

Thermostat de sécurité

Votre four est équipé d'un détecteur de température qui arrêtera automatiquement le four s'il surchauffe. Ce détecteur se trouve sur la paroi arrière du four, à l'intérieur du revêtement, et il ne s'activera qu'en cas de situation extrême. Ce détecteur protège le four et les armoires adjacentes. S'il est activé, il arrêtera le four pendant une période donnée, puis rétablira automatiquement le fonctionnement normal du four. Si ce problème se répète, vous devriez consulter un technicien.

Mode de cuisson	Temps de préchauffage
FOUR CONVENTIONNEL	15-20 MINUTES
FOUR À VENTILATEUR	15-20 MINUTES

NOTE : Tout aliment ou ustensile de cuisine placé dans le four durant le préchauffage affectera le temps du préchauffage. Le temps de préchauffage peut aussi varier selon les installations.

MISE EN GARDE

Si vous utilisez un autre mode de cuisson pour un préchauffage rapide, assurez-vous de régler le mode de cuisson désiré avant de placer les aliments dans le four.

CONSEIL : Pour contrebalancer la perte de chaleur suite à l'ouverture du four pour y placer les aliments, préchauffez le four à 10-20°C plus haut, puis réduisez la température de votre cuisson.

Préchauffez toujours le four quand vous faites cuire plusieurs plats et mets à la fois.

Guide de rôtissage. Les tableaux qui suivent ne sont que des guides. Les températures et les temps de cuisson peuvent varier selon les goûts individuels.

Type de viande 450 gramme. = 1lb (Approx.)	Coupes de viande	Temps par lb	Température du four °C
Boeuf	Côtes, surlonge roulée, haut de longe, surlonge New York	60 minutes pour 2lbs	180 ⁰ – 200 ⁰
		40 minutes pour 2lbs	180 ⁰ - 200 ⁰
Veau	Épaule ou patte (avec os ou roulé)	40-50 minutes pour 2lbs.	180 ⁰ - 200 ⁰
Agneau	Patte, épaule (longe ou roulé)	40-50 minutes pour 2lbs	180 ⁰ - 200 ⁰
Porc	Longe de patte	90 minutes pour 2lbs.	220 ⁰ -230 ⁰ / 180 ⁰ -200 ⁰

Les pattes de porc doivent être cuites à une température plus élevée pendant les 15-25 premières minutes, puis réduisez la température pendant le reste de la cuisson.

Type de volaille	Grandeur du morceau de volaille	Temps par lb	Température du four °C
Poulet	Entier ou en morceaux	30 minutes par lb.	180 ⁰ - 200 ⁰
Canard	3lb – 4.1lb	30 minutes par lb. + 35 minutes supp.	180 ⁰ - 200 ⁰
Dinde	5.4lb – 21lb	40-50 minutes par lb. + 35 minutes supp.	180 ⁰ - 200 ⁰

Les dindes doivent être bien badigeonnées et retournées durant la cuisson.

Type de poisson	Coupes de poisson	Temps par lb	Température du four °C
Poisson	Entier ou en filets	10 minutes par lb.	170-190°C

En Mode Four Conventionnel, le poisson doit être couvert pendant les premiers $\frac{3}{4}$ du temps de cuisson afin qu'il retienne son humidité.

Guide de cuisson des produits de boulangerie.

Les tableaux qui suivent ne sont que des guides. Les températures et les temps de cuisson peuvent varier selon les goûts individuels.

Température °C	Temps (général)	Produits de boulangerie
130° et en-dessous	Très lent	Petites meringues, pavlova, crème anglaise, réchauffement
130° - 150°	Lent	Gâteau aux fruits riche ou léger
150° - 180°	Moyen	Mets cuisinés, gâteau au beurre
180° - 200°	Moyennement chaud	Petits gâteaux au beurre, gâteau éponge, biscuits, pain de viande, poisson cuit
200° - 230°	Chaud	Rouleau suisse, pâtés, vol-au-vent, croûte
230° et plus	Très chaud	Scones, Choux à la crème



PIZZA

Cette fonction est excellente lorsqu'on a besoin de préchauffer très vite le four. La puissance maximum est fournie au four quand on choisit la fonction Pizza et on peut ensuite sélectionner la fonction et la température appropriées pour la tâche désirée.

La fonction Pizza met en marche simultanément le ventilateur, l'élément du ventilateur et l'élément chauffant sous le four. Elle est très pratique pour les aliments qui requièrent une concentration de chaleur à la base, tandis que le haut cuit plus légèrement en même temps.

Nous recommandons cette fonction pour les pizzas et vous pourrez aussi la combiner avec notre pierre pour pizza (optionnelle).



NETTOYAGE À LA VAPEUR (STEAM CLEAN)

Les fours en email sont connus pour être poreux, ce qui crée une surface qui recueille des dépôts microscopiques d'huile et de débris alimentaires. Avec le temps, ces dépôts s'accumulent et deviennent pratiquement impossibles à éliminer.

Grâce à une technologie de pointe, nous disposons aujourd'hui d'un email beaucoup moins poreux et dont la surface a des caractéristiques qui se rapprochent beaucoup de celles du verre.

En outre, nous avons incorporé à cet email un nouveau composant anti-adhésif, ce qui crée une surface encore plus lisse, efficace et facile à nettoyer.

Pour vous aider à nettoyer facilement votre surface, AEG a mis au point la fonction **Steam Clean** (Nettoyage à la vapeur) qui est beaucoup moins rude sur les surfaces des fours et qui ne requiert aucun produit chimique décapant. De plus, cette fonction nécessite beaucoup moins d'énergie que celle habituellement requise par les fours pyrolytiques, grâce au nouvel email dans lequel le four est fabriqué. Cet email est particulièrement résistant aux acides et son nettoyage sera d'autant plus aisé que vous le ferez fréquemment.

En suivant régulièrement les simples procédures suivantes du nettoyage à la vapeur, votre four conservera son état original pendant de longues années.

Étapes à suivre pour le nettoyage à la vapeur :

9. Retirez du four les étagères et les supports. Vous pouvez les laver soit à la main, soit au lave-vaisselle.
10. Prenez un contenant qui va au four et versez-y environ ½ litre (1 Pinte) d'eau. Placez le contenant sur l'étagère la plus basse.
11. Fermez la porte du four et choisissez la fonction **Steam Clean** à l'aide du sélecteur **Mode**.
12. Sélectionnez **Steam Clean** à l'aide du sélecteur **Température**.
13. Faites fonctionner le four dans ce mode pendant 30 minutes environ (réglez la minuterie si vous désirez ne pas oublier cette durée).
14. Après 30 minutes de bain vapeur, arrêtez le Mode Steam Clean (OFF) et la Température Steam Clean (OFF), puis attendez 5 à 10 minutes que le four refroidisse afin que vous y ayez accès.
15. Ouvrez le four et avec un chiffon humide, essuyez simplement les dépôts de graisse dans le four. Vous pouvez ajouter un peu de savon à vaisselle à votre chiffon, pour plus d'efficacité. Vous remarquerez que la grosse partie des graisses et des débris alimentaires s'est amassée dans la base du four, ce qui facilite encore plus l'essuyage.
16. Remplacez tous les articles de fixation du four.

Note : S'il reste encore des tâches après le nettoyage à la vapeur, appliquez un produit nettoyant pour surface de cuisson en céramique.



MODE FOUR CONVENTIONNEL

Dans ce mode traditionnel, la chaleur du four provient du haut du four ainsi que du bas et convient surtout quand on utilise une seule étagère pour la cuisson. Pour obtenir de meilleurs résultats, placez vos aliments afin que le haut de votre plat soit au centre du four.

Si vous prévoyez utiliser plus qu'une étagère, préchauffez le four et placez les étagères afin de permettre le plus de circulation de la chaleur que possible.

Selon les aliments à cuire, vous aurez probablement à réarranger la position des plats pendant la cuisson.

- 5- Ajustez les étagères du four aux positions désirées.
- 6- Choisissez le Mode Conventionnel.
- 7- Réglez le four à la température désirée.
- 8- Quand la cuisson est achevée, éteignez le four.

CONSEIL :

Si vous utilisez de l'eau pendant la cuisson (eau placée dans un plat à l'intérieur du four) l'eau s'évaporerait dans le four. Mais si vous employez le Mode ventilation, le niveau de condensation sera réduit puisque toute la vapeur sera recirculée et s'évaporerait durant le cycle de cuisson.

NOTE :

Éloignez-vous du four quand vous ouvrez le four, car la vapeur s'échappe rapidement et pourrait vous brûler.



MODE À VENTILATION (FAN ASSIST) - Four inférieur du four double

Dans ce mode à ventilation, la chaleur du four provient du haut du four ainsi que du bas et elle est ventilée pour mieux circuler dans le four et donner rapidement de meilleurs résultats. Ce mode convient à la boulangerie et à la cuisson de mets délicats, gâteaux, pâtisseries, biscuits, pâte à pain. Pour obtenir de meilleurs résultats, réglez le thermostat à 150-180 degrés – selon la recette utilisée.



MODE CLASSIQUE (CLASSIC BAKE) – Four inférieur du four double

Dans ce mode classique, la chaleur du four provient d'en dessous du compartiment du four. Ce mode convient surtout aux aliments qui nécessitent une base bien cuite et le haut à peine doré.

- 1- Ajustez les étagères du four aux positions désirées.
- 2- Choisissez le Mode CLASSIC BAKE.
- 3- Réglez le four à la température désirée.
- 4- Quand la cuisson est achevée, éteignez le four.



MODE BOULANGERIE (HIGH BAKE)

Dans ce mode, la chaleur du four provient du bas du four et elle est ventilée pour mieux circuler dans le four et donner aux aliments une texture croustillante et sèche à l'extérieur, particulièrement quand il s'agit de Pizza, de pâtisserie ou autres mets où vous désirez que la base soit bien cuite. Le mode HIGH BAKE est aussi excellent pour réchauffer les aliments.

- 5- Ajustez les étagères du four aux positions désirées.
- 6- Choisissez le Mode HIGH BAKE.
- 7- Réglez le four à la température désirée.
- 8- Quand la cuisson est achevée, éteignez le four.



MODE À CONVECTION/VENTILATION

– Mode le plus souvent utilisé pour la cuisine de tous les jours.

Dans ce mode à convection, la chaleur du four provient de l'arrière du four et elle est ventilée pour mieux circuler dans le four et donner une cuisson plus uniforme à travers le four. Même si les températures de cuisson sont pratiquement les mêmes que celles des fours conventionnels, quand il s'agit de cycle de cuisson longs, le four à convection fonctionne plus rapidement et permet d'épargner temps et énergie

Placez toujours les aliments aussi près que possible du centre du four. Si vous utilisez plusieurs étagères en même temps, placez les moules et tôles en quinconce pour que la chaleur puisse circuler librement.

- 5- Ajustez les étagères du four aux positions désirées.
- 6- Choisissez le Mode FAN OVEN.
- 7- Réglez le four à la température désirée.
- 8- Quand la cuisson est achevée, éteignez le four.

CONSEIL :

Si vous prévoyez utiliser plus qu'une étagère, préchauffez le four. Selon les aliments à cuire, vous aurez probablement à réarranger la position des plats pendant la cuisson.



MODE GRIL À VENTILATION (FAN GRILL)

Gril et ventilation se combinent pour offrir une chaleur directe et une circulation de l'air chaud, ce qui donne l'apparence et la saveur d'une vraie rôtisserie : un extérieur croustillant et une viande juteuse. La chaleur infrarouge directe de l'élément du gril est circulée par le ventilateur et facilite la cuisson. Les viandes doivent être placées aussi près que possible du centre du four.

Le Mode FAN GRILL a été mis au point pour remplacer le gril avec porte du four ouverte et offre les avantages suivants, comparativement au gril conventionnel :

- Les aliments sont généralement plus juteux.
- La saveur de la rôtisserie est rehaussée.
- Les fumées de la cuisson au gril passent par les événements du four.

Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons de retourner les viandes une seule fois.

- 1- En mode FAN GRIL, la porte du four doit rester fermée.
- 2- Placez les aliments sur l'étagère et le plateau de gril, aussi près que possible du centre du four (assurez-vous que l'étagère de gril est mise en position haute pour une meilleure circulation de l'air).
- 3- Choisissez le Mode FAN GRILL.
- 4- Réglez le four à la température désirée (voir note ci-dessous et référez-vous au Guide des températures du Mode FAN GRILL).
- 5- Quand la cuisson est achevée, éteignez le four.

NOTE : Un grand plateau à gril ou un plat à rôtissage trop grand peut restreindre la circulation de l'air dans le four. Afin d'empêcher l'humidité de se condenser dans les sections plus fraîches du four (en bas), préchauffez le four pendant 10 minutes, en Mode CONVENTIONAL OVEN ou HIGH BAKE, avant d'activer le gril Fan grill).

NOTE : Le réglage de la température en Mode FAN GRILL ne doit pas dépasser 200°C. L'élément du gril est muni d'un dispositif de sécurité qui le déconnecte à environ 200°C. Si la température du four atteint cette limite, l'élément se déconnectera jusqu'à ce que le four se soit assez refroidi, puis il recommencera à chauffer.

Guide de cuisson au gril (Fan Grill)

Les tableaux de cuisson ne constituent qu'un simple guide. Les températures et la durée de la cuisson varient bien sûr selon les goûts individuels.

Type de viande/volaille/poisson	Température du four °C	Durée approximative de la cuisson
Poulet – Entier	175 ⁰ - 185 ⁰	30 minutes par lb
En morceaux	185 ⁰ - 195 ⁰	15-20 minutes
Agneau - longe/Carré	175 ⁰ - 185 ⁰	25 minutes par lb
Côtelettes – à point/saignant	175 ⁰ - 185 ⁰	10-12 minutes
Côtelettes – à point	175 ⁰ - 185 ⁰	14-16 minutes
Boeuf - Steak – saignant	175 ⁰ - 185 ⁰	6-8 minutes
Steak – à point	175 ⁰ - 185 ⁰	8-12 minutes
Steak – bien cuit	175 ⁰ - 185 ⁰	12-15 minutes
Côtelettes de porc– à point/saignant	190 ⁰ - 200 ⁰	6-10 minutes
à point	175 ⁰ - 185 ⁰	10-12 minutes
bien cuit	175 ⁰ - 185 ⁰	12-15 minutes
Bacon	190 ⁰ - 200 ⁰	5-6 minutes
Saucisses - minces	175 ⁰ - 185 ⁰	8-10 minutes
épaisses	175 ⁰ - 185 ⁰	12-14 minutes
Filets de poisson– roulé	175 ⁰ - 185 ⁰	10-12 minutes
En filet – épais	175 ⁰ - 185 ⁰	10-12 minutes
Entier	190 ⁰ - 200 ⁰	15-30 minutes
Légumes tranchés	180 ⁰ - 190 ⁰	20-30 minutes
Tomates en moitié	190 ⁰ - 200 ⁰	6-8 minutes
Mets à base de mie de pain	175 ⁰ - 185 ⁰	20-30 minutes
Pâtes alimentaires	175 ⁰ - 185 ⁰	20-30 minutes



MODE GRIL COMPLET (FULL GRILL) ET MI-GRIL(HALF GRILL)

Le mode de cuisson Gril complet emploie la chaleur infrarouge provenant du haut du four, tandis que le mode Mi-gril n'emploie que la bande interne de l'élément du haut et convient mieux aux petites quantités; il est aussi moins énergivore.

Cette méthode de cuisson au gril est recommandée pour les durées courtes seulement (5 minutes et moins), comme par exemple pour les toasts. Pour les aliments plus gras ou qui nécessitent plus de 5 minutes de cuisson au gril, utilisez le mode FAN GRILL.

En mode GRIL, gardez toujours la porte du four ouvert.

- 6- Commencez à faire griller vos aliments avec un **four froid** si possible.
- 7- Placez les aliments sur l'étagère et le plateau de gril fournis.
- 8- Positionnez l'étagère où vous préférez.
- 9- Choisissez le Mode GRILL et réglez le four à la température désirée.
- 10- Quand la cuisson est achevée, éteignez le four.

NOTE : L'élément du gril est contrôlé par le thermostat du four. Dès que la température du four atteint le degré sélectionné, l'élément se déconnecte jusqu'à ce que le four se soit assez refroidi, puis il recommencera à chauffer.

DÉCONGÉLATION

Vous pouvez décongeler n'importe quel aliment à l'aide du Mode Convection-Ventilation (Fan Forced Convection). Il est très important de ne pas sélectionner de température (0 degré) quand vous utilisez cette fonction.

En règle générale, le temps de décongélation de la viande est d'environ 15-20 minutes par kilogramme.

E - Nettoyage et entretien

NOTE IMPORTANTE : Votre four AEG est muni de la fonction de nettoyage à la vapeur Steam Clean (veuillez vous référer à la page 11 pour les instructions).

1. Nettoyage et entretien

Il est essentiel de bien nettoyer et entretenir votre four si vous voulez qu'il conserve son aspect et sa durabilité.

NOTE : Si vous êtes sensible aux produits chimiques, prenez les mesures nécessaires pour vous protéger telles que porter des gants durant le nettoyage du four. Le nettoyage de routine doit toujours se faire quand le four est éteint, c'est-à-dire à la température ambiante.

N'utilisez jamais de produits acide ou caustiques, de poudres abrasives ou de tampons à récurer sur l'intérieur ou l'extérieur du four. Ces produits risquent de décolorer ou d'endommager le fini de l'appareil. Si un produit acide, caustique ou abrasif vient en contact avec le four, rincez immédiatement les surfaces à l'eau en faisant attention de ne pas vous blesser dans le cas où la surface serait chaude.

À chaque utilisation du four, il y aura des taches de sauce à la surface, des débordements de liquide, etc., et si ces aliments contiennent des substances acides ou des sucres, elles risquent de décolorer ou d'endommager le fini émaillé. L'intérieur du four en émail est robuste et résistant à l'usure et à la décoloration, mais pour lui conserver son bel aspect vous devez essuyer immédiatement ces dépôts. Si le four est encore chaud, essuyez quand même en prenant soin de ne pas vous brûler. Quand le four est complètement refroidi, lavez bien l'endroit affecté à l'eau tiède et avec un détergent doux non abrasif et rincez bien.

2. Entretien de l'acier inoxydable

Aucun métal n'est indestructible et si l'on veut conserver son fini et son bel aspect, il faut suivre les procédures suivantes :

Ne laissez jamais des articles en acier inoxydable non lavés. N'utilisez pas d'abrasif ou de tampon à récurer. Lavez plutôt fréquemment à l'eau tiède et séchez la surface avec une serviette en papier ou un chiffon doux. Vous pouvez ajouter un savon doux à votre eau, mais si vous en mettez trop, cela peut produire un dépôt trouble sur la surface, que vous pourrez faire disparaître en polissant l'acier. Le secret est de toujours utiliser une eau propre et de bien rincer la surface. Ne laissez jamais une surface en acier inoxydable sécher d'elle-même.

3. Posez vos ustensiles de cuisson seulement sur les étagères de four.

Les autres surfaces telles que les bordures ne sont pas totalement résistantes aux matériaux durs et à la chaleur et pourraient être endommagées par un tel usage.

5. Produits recommandés

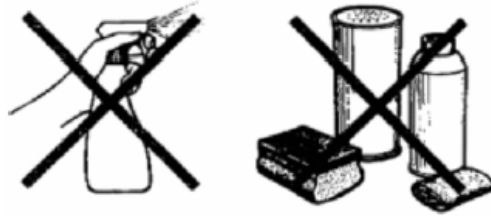
Un détergent doux, de l'eau tiède et un chiffon propre et doux donnent de bons résultats pour un lavage normal. De l'ammoniaque diluée et de l'eau suffisent à enlever des résidus adhésifs ou des dépôts sur les surfaces. L'huile d'eucalyptus (en petite quantité) aide aussi à enlever des résidus adhésifs. Les produits à bas d'alcool ne sont pas recommandés (ex. : méthylet, etc.). Vous pouvez aussi utiliser des produits et crèmes nettoyantes, sans abrasif, en petite quantité

pour faire disparaître les graisses et les saletés. Après le lavage, rincez toujours la surface abondamment et essuyez avec un chiffon propre et doux.

Note : Pour les surfaces en acier inoxydable, AEG recommande les produits 3M ou Advance. D'autres marques de produits spécifiques pour l'acier sont aussi disponibles sur le marché. N'utilisez pas de tampons en laine d'acier ou autre tampons abrasifs. Ces tampons abrasifs endommageront le fini brossé de l'acier et leurs fibres de métal risquent laisser des traces de rouille. Les produits de polissage abrasifs ne sont pas recommandés non plus.

MISE EN GARDE

N'utilisez pas de produits nettoyants acides ou caustiques ni de poudres abrasives ou de tampons à récurer pour laver l'intérieur ou l'extérieur du four.



6. Nettoyage de routine

Vérifiez que toutes les commandes sont à la position OFF et que le four est froid. Si la surface est en acier brossé, essuyez dans le sens du grain de l'acier.

Pour laver l'intérieur du four, ouvrez complètement la porte ou retirez-la (voir page suivante) pour avoir un meilleur accès à l'intérieur. Vous pouvez soulever et sortir les étagères et les supports d'étagères en dévissant les vis à main, puis les laver manuellement ou au lave-vaisselle.

Si vous utilisez des produits nettoyants pour four, assurez-vous qu'ils ne sont pas caustiques, suivez les instructions du fabricant et évitez tout contact avec les éléments chauffants, le joint en caoutchouc de la porte et les surfaces extérieures.

Après le lavage, rincez abondamment et essuyez avec un chiffon propre et doux.

Élément du gril amovible

En dévissant une seule vis à l'avant de l'élément chauffant du haut du four, le gril se détachera et vous pourrez facilement laver la partie supérieure du four. Après le nettoyage, il suffit de replacer l'élément et de remettre la vis en place. Pour éviter la production de fumée, nettoyez régulièrement les éclaboussures d'huile et de graisse sur l'élément, à l'aide d'un chiffon propre et humide.

Retrait de la porte du four (modèles à porte escamotable seulement)

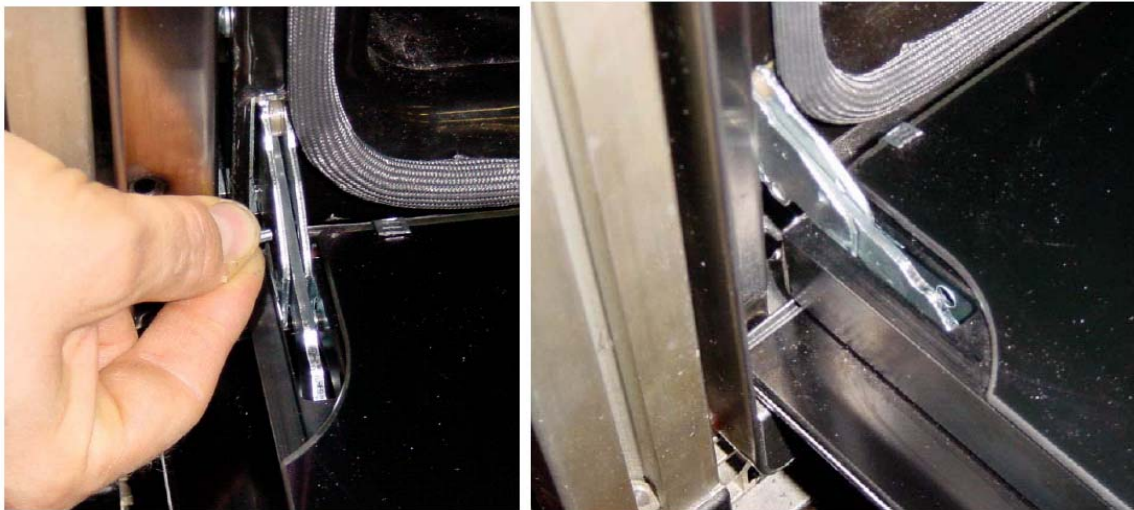
On peut enlever la porte, mais nous vous recommandons de le faire faire par un technicien.

Pour enlever la porte du four :

- 2- Ouvrez complètement la porte et alignez les trous entre le four du haut et du bas. Insérez la goupille fournie.

- 3- Soulevez légèrement la porte en tenant les côtés de la porte et en vous assurant que la goupille de sécurité demeure sur les crochets. Cela devrait décrocher la charnière du cadre du four.
 - 4- Continuez à soulever la porte tout en la tirant vers vous. Lors du déplacement de la porte, ne délogez pas la goupille. Si la goupille est délogée, la charnière devra être fermée à la main et la goupille ré-insérée sur le crochet, avant de replacer la porte du four.
-
- 1- Tenez la porte penchée, tout près du four, faites glisser les charnières dans le cadre du four en vous assurant que de chaque côté, le bras recourbé du haut s'imbrique dans la fente du haut et que le bras du bas s'imbrique dans la fente du bas.
 - 2- Poussez les charnières aussi loin que vous le pouvez et assurez-vous que le bras du bas s'engage dans la plaque montée sur le cadre du four.
 - 3- Ouvrez la porte complètement et enlevez les goupilles de sécurité (conservez-les pour usage futur). Vous aurez peut-être à pousser vers le bas les attaches, si elles ne se décrochent pas d'elles-mêmes. La porte devrait maintenant s'ouvrir normalement.

Retrait de la porte du four (modèles à porte escamotable seulement)



Éclairage du four - changement de l'ampoule

L'ampoule se trouve derrière son couvercle de verre

Pour changer l'ampoule :

- 4- Retirez prudemment le couvercle de verre.
- 5- Emlevez l'ampoule et remplacez-la par la nouvelle.
- 6- Replacez le couvercle de verre et assurez-vous qu'il est bien imbriqué en place.

NOTE:

Ampoule recommandée : halogen 25watt

F - Guide de dépannage

Symptôme	Remède
Le four n'est pas alimenté électriquement	La ligne principale a-t-elle été déconnectée ? Le fusible ou le disjoncteur ont-ils défailli ? Vérifiez le boîtier du disjoncteur.
Le four est alimenté électriquement, mais il ne fonctionne pas	Le four est peut-être en mode AUTO (voir cuisson programmée AUTO)
Le four est allumé, mais il ne chauffe pas	Le four est peut-être en mode AUTO La température a été réglée à OFF Le Mode est en sélection incorrecte
Le joint de porte en caoutchouc comporte un espace en bas de la porte, les extrémités du joint ne se rejoignent pas	Correct – les portes sont conçues de cette manière à des fins de ventilation du four
L'afficheur clignote, est seulement illuminé en partie, ou passe d'un cycle à un autre	Arrêtez le four en le mettant à OFF, attendez 30 secondes et remettez-le en marche (ON). Remettez l'horloge à l'heure.

G - Instructions d'installation

INFORMATIONS À L'INTENTION DE L'INSTALLATEUR

VEUILLEZ TOUJOURS EMPLOYER LES POIGNÉES DU FOUR POUR LE DÉPLACER.

QUAND LE FOUR EST À MOITIÉ ENCASTRÉ DANS L'ARMOIRE, VOUS POUVEZ RETIRER LES DEUX POIGNÉES EN DÉVISSANT LES QUATRE VIS DE FIXATION.

NE SOULEVEZ JAMAIS LE FOUR EN LE TENANT PAR LA PORTE, CAR VOUS ENDOMMAGEREZ LE FOUR

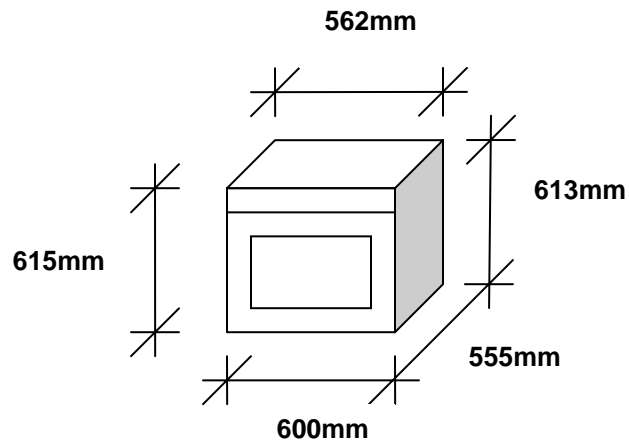
MISE EN GARDE : L'installation doit respecter les normes nord-américaines ainsi que les règlements locaux régissant l'électricité et la construction. Votre four doit être installé et mis à la terre par un électricien/technicien diplômé.

L'installation incorrecte du four par votre fabricant de cuisine peut affecter le fonctionnement du four et conséquemment invalider votre garantie. Nous vous recommandons fortement de vous assurer que la cavité du four et la ventilation soient préparées tel que décrit et selon les spécifications qui suivent. Cela est crucial pour l'apparence et la performance du four et pour votre sécurité.

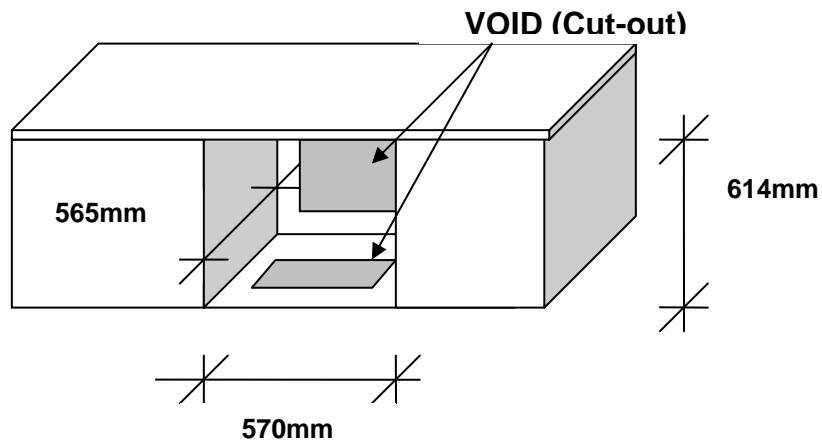
Mesures

Prenez bonne note que toutes les dimensions sont en millimètres (mm.) et qu'elles ne permettent qu'une petite marge d'erreur. Les découpages doivent donc être précis et carrés. Pour vous assurer que l'armoire est bien finie, les rebords doivent être coupés au carré et libres de tout copeau de bois..

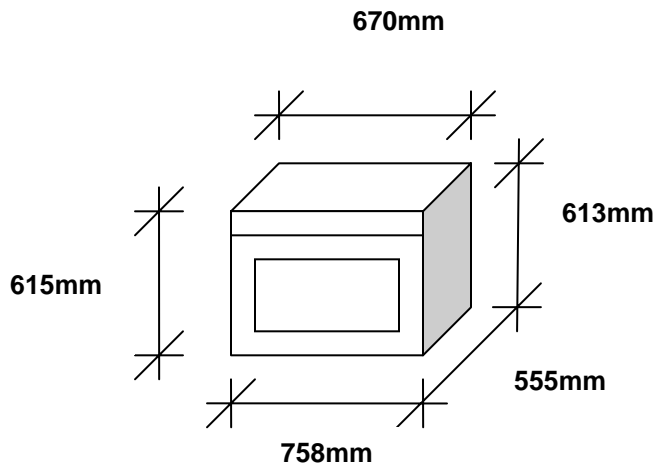
SEO 60 – Four simple 60 cm.



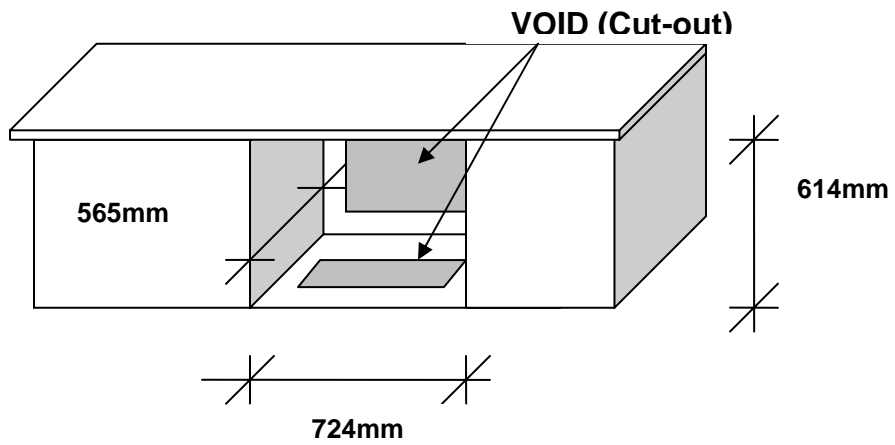
Cut-out:



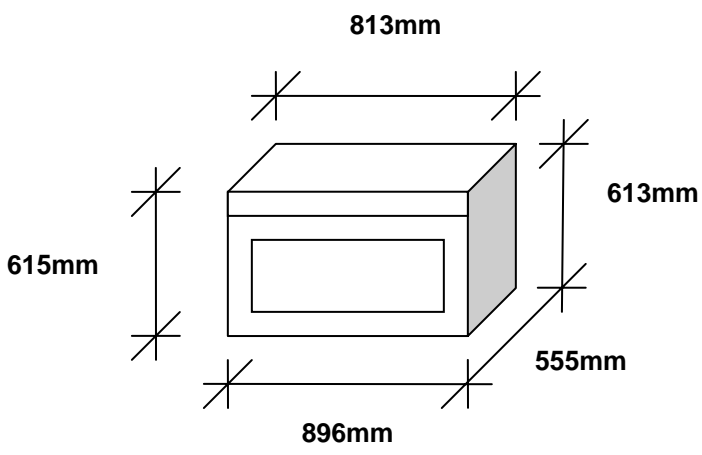
SEO 76 – Four simple 76 cm.



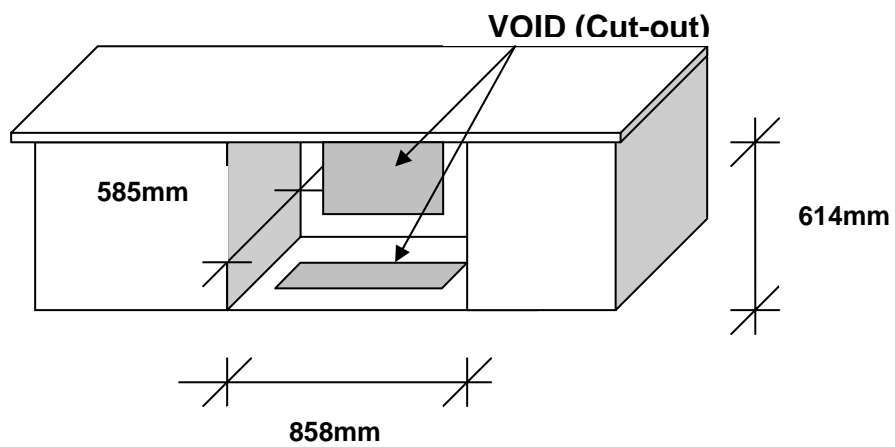
Cut-out:



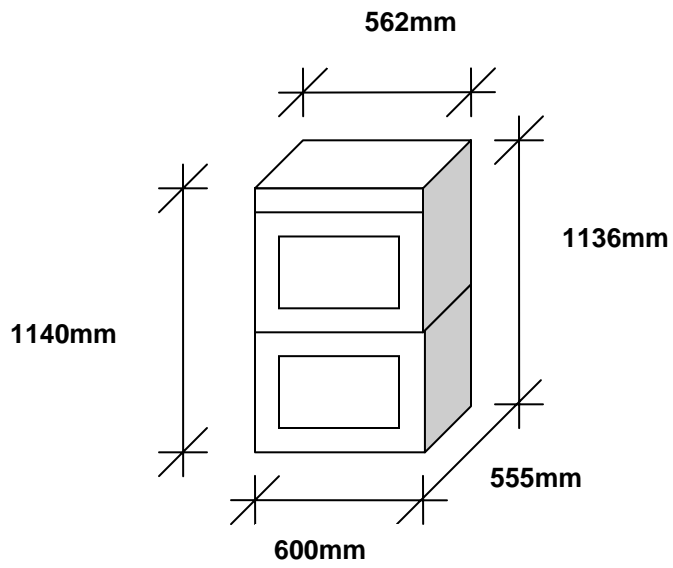
SEO 90 – Four simple 90 cm.



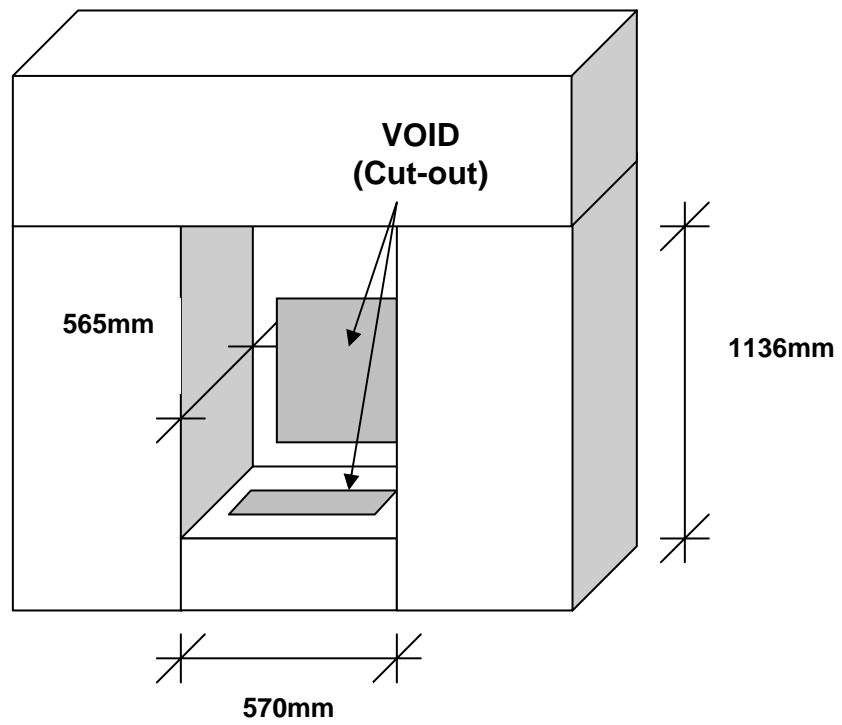
Cut-out:



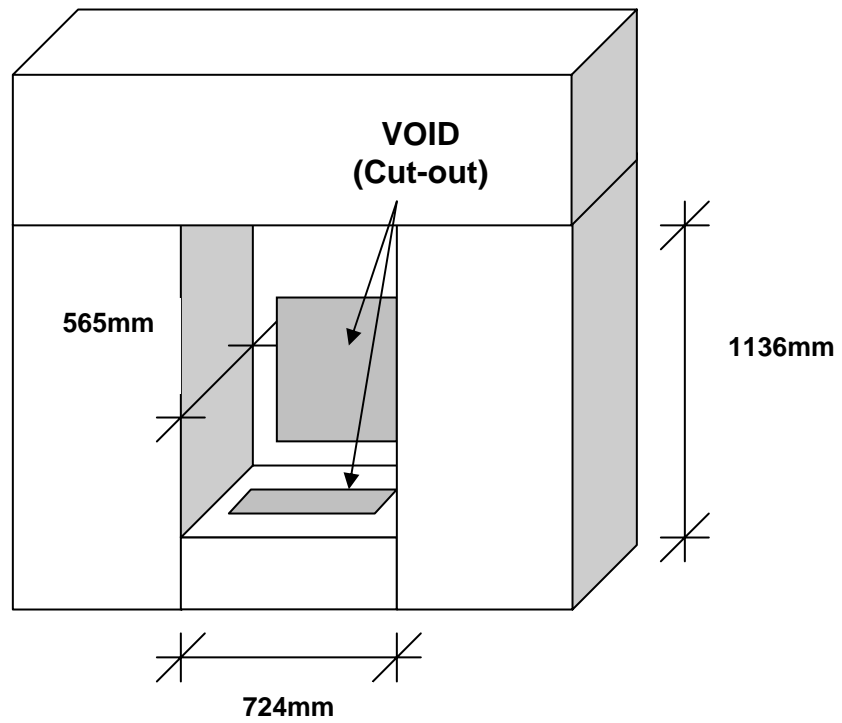
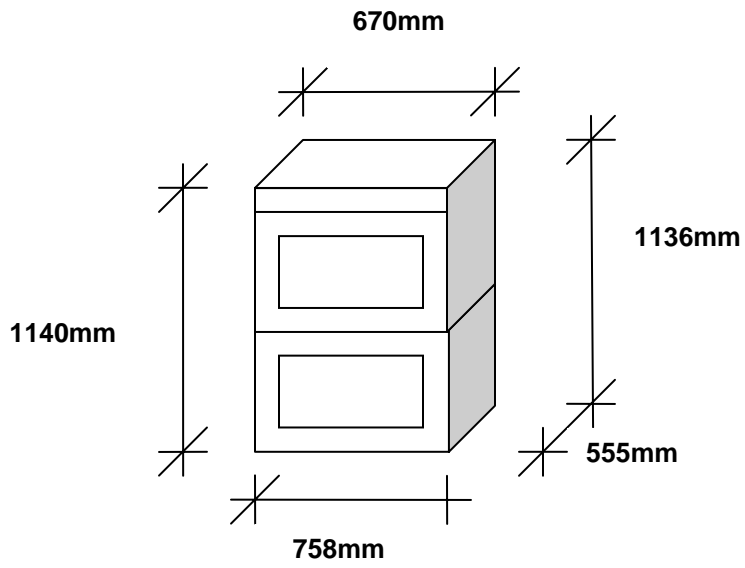
DEO 60 – Four double 60 cm.



Cut-out:



DEO 76 - Four double 76 cm



Préparation de la cavité de l'armoire :

Nous recommandons de monter les fours sur des socles ou plinthes (voir page précédente) et de les installer de niveau avec les armoires adjacentes (référez-vous au paragraphe ci-dessous intitulé).

MISE EN GARDE

Il est important pour le bon fonctionnement du four et pour la protection des armoires adjacentes que les préparations suivantes soient respectées :

1. Le plancher de la cavité du four devrait être équipé de plinthes, du côté gauche et du côté droit, larges de 4 pouces environ, avec le maximum d'espace libre pour la base du four, particulièrement au milieu, afin que l'air puisse circuler librement autour du four.
2. Le mur arrière de la cavité du four ne doit pas avoir de dossier- il doit être dégagé pour que l'air circule tout autour du four. Vous devez laisser au moins 4 pouces (et plus si possible) entre le four et le mur arrière.

Ces deux points permettront de réduire grandement la température des surfaces extérieures du four et rendront votre cuisine plus sécuritaire. Cela contribuera aussi à protéger aussi bien le four que les armoires adjacentes.

Mise en place/Sécurisation du four

Une fois que le four est branché (mais électriquement isolé) de la source électrique, placez le devant la cavité et assurez-vous qu'il est parallèle à la face avant de l'embrasure (glissez du rembourrage sous le four si nécessaire. Nous fournissons quatre vis pour fixer le four à la cavité de l'armoire. Les trous de fixation se trouvent dans la moulure qui entoure le four (visible quand on ouvre la porte du four). Glissez le four dans son emplacement et insérez les quatre vis dans les trous de montage et dans les parois des armoires adjacentes. Il devrait être de niveau avec les faces avant des armoires. La grandeur de la moulure avant du four (20mm) est conçue pour égaler l'avant des armoires, après que le four ait été fixé aux parois de la cavité.

COMMENT INTERVERTIR LES PORTES DES FOURS DOUBLE ET SIMPLE

Cette opération doit être effectuée par une personne qualifiée seulement ou par l'installateur. Nous recommandons que deux personnes s'acquittent de cette tâche car la porte est très lourde et tout dommage subi par le four au cours de la rotation de la porte affectera la garantie du four.

ÉTAPE 1 : ENLEVER LA PORTE INFÉRIEURE DU FOUR DOUBLE OU LA PORTE PRINCIPALE DU FOUR SIMPLE

- a) Dévissez les vis qui retiennent la charnière au cadre avant du four, en prenant soin de soutenir la porte, puis retirez-la et placez-la dans un endroit sûr.
- b) Enlevez le loquet de la porte en dévissant les deux vis du haut et du bas de la fermeture de la porte, du côté opposé aux charnières
- c) Enlevez les vis placées dans les trous du cadre avant du four pour permettre le repositionnement de la charnière sur le côté opposé.

ÉTAPE 2 : (POUR FOURS DOUBLES SEULEMENT) ENLEVER LA PORTE SUPÉRIEURE TEL QU'INDIQUÉ À L'ÉTAPE 1 ET LAISSER EN POSITION L'ESPACEUR DU MILIEU

- d) Dévissez les vis maintenant le support de l'espaceur du milieu
- e) Dévissez les vis maintenant la charnière de la porte du four supérieur
- f) Enlevez la porte avec le profil du milieu fixé à la charnière, faites-la tourner de 180° et déposez dans un endroit sûr, prête à être replacée

ÉTAPE 3 : MISE EN PLACE DES PORTES – POUR FOURS DOUBLES ET SIMPLES

- g) Pour les fours doubles, remettez en place la porte inférieure en premier, en vissant les charnières à l'aide de leurs vis; fixez aussi le support de l'espaceur du milieu en même temps
- h) Remettez en place la porte supérieure après lui avoir fait faire une rotation de 180°
- i) Remettez les deux fermetures des portes dans le cadre des fours appropriés. Des ajustements mineurs seront nécessaires plus tard pour assurer une réception précise de la goupille d'entraînement de la porte
- j) Remettez les vis restantes dans les trous du cadre avant du four

Le changement est accompli. Il ne vous reste plus qu'à vérifier que les vis sont toutes bien serrées et que la goupille est bien en place dans le loquet relocalisé de la porte.

H - Schémas de câblage électrique et instructions

MISE EN GARDE

L'installation doit respecter les normes nord-américaines ainsi que les règlements locaux régissant l'électricité et la construction.

Votre four doit être installé, branché et mis à la terre par un électricien/technicien diplômé qui s'assurera que le câblage et les fusibles sont adéquats pour votre four.

MISE EN GARDE

Un électricien diplômé doit connecter le câble armé et les 3 fils électriques à la boîte de connexion. Le fil blanc ou fil neutre ne doit pas être utilisé, il sera donc protégé à l'aide d'un capuchon.

Afin d'éviter des interférences de bornes, ce four doit être installé individuellement et avoir son propre circuit séparé.

Note à l'intention de l'électricien : Veuillez vous assurer que le câble d'alimentation électrique est assez long pour qu'on puisse retirer facilement le four de sa cavité pour le réparer. Cela facilitera aussi la connexion à la source d'électricité.

Connexion à la source de voltage

Pour connecter le four à la source électrique :

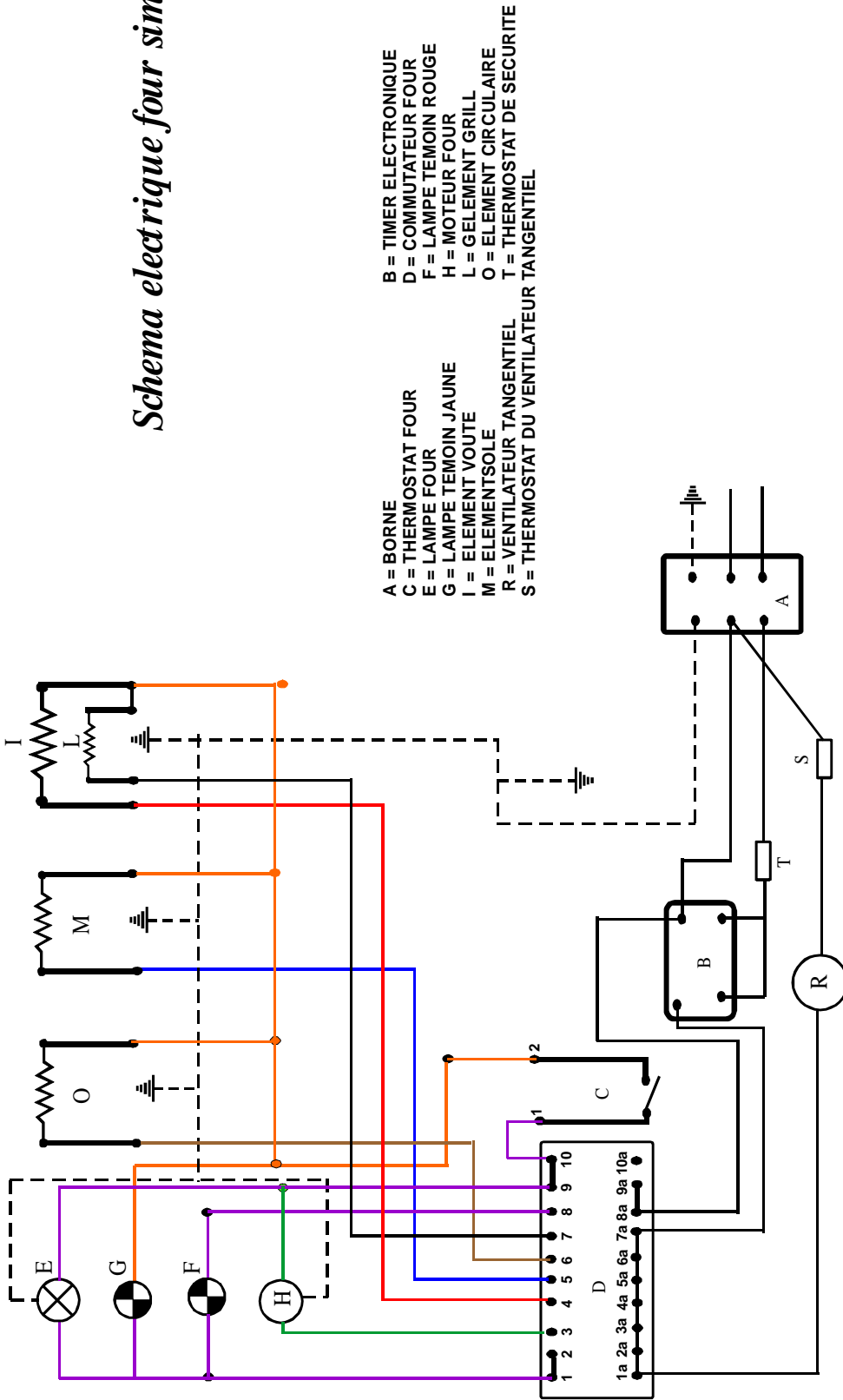
- 1- Assurez-vous que les caractéristiques nominales du câble d'alimentation et des fusibles sont adéquates au four (voir charge électrique).
- 2- Retirez la plaque de recouvrement en la dévissant.
- 3- Placez une entrée de conducteur à l'arrière gauche du four (l'arrière vous faisant face) et glissez-y le fil fixe.
- 4- Connectez les fils au bloc de jonction à l'aide des connexions à vis fournies. Assurez-vous que les fils sont correctement fixés et sécurisés afin de prévenir toute connexion électrique de haute résistance.
- 5- Remettez en place la plaque de recouvrement en veillant à ce que les fils ne touchent aucune partie métallique ou vis.

Si le four est connecté à un sous-circuit, protégé par un disjoncteur, nous recommandons que le disjoncteur ait les mêmes caractéristiques nominales que celles du four.

Charges électriques

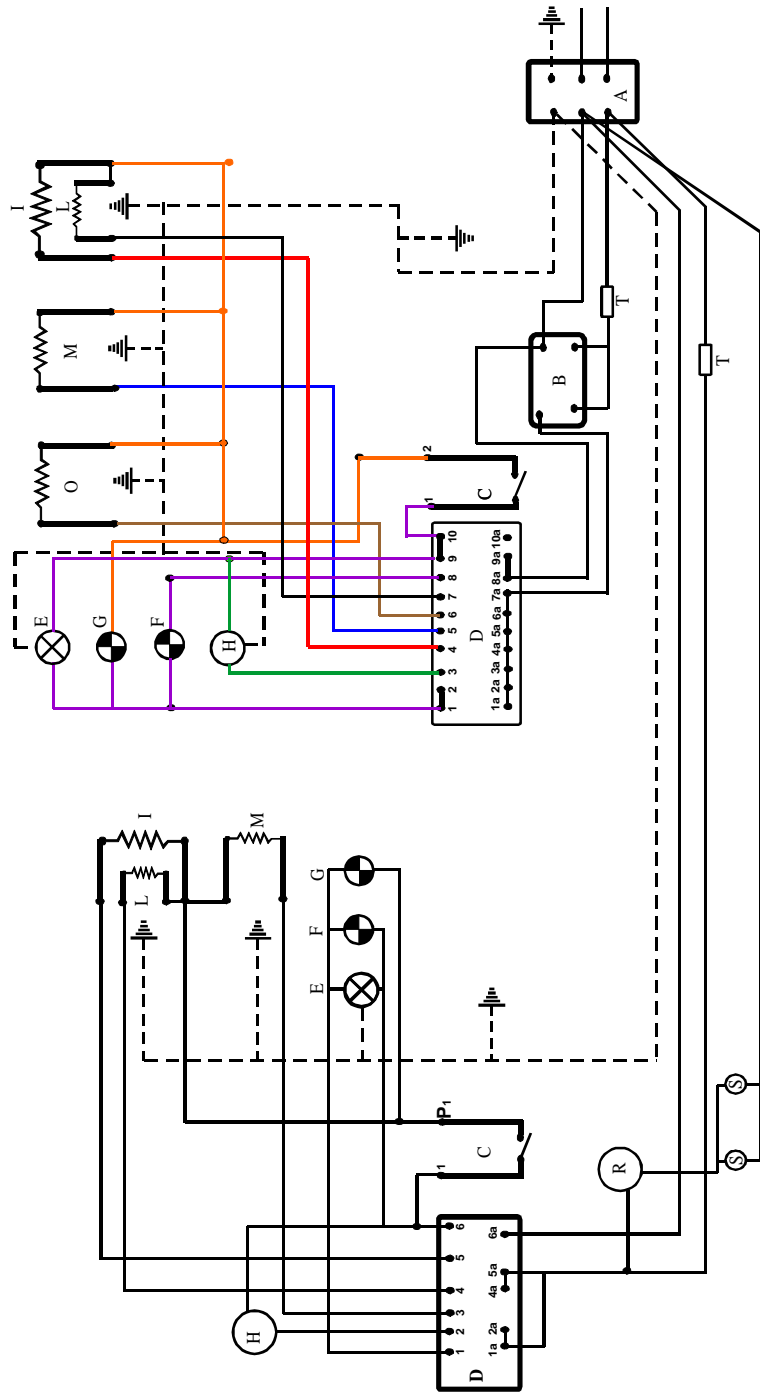
Four principal	Four simple	Four double
Four	2900 W	2900 W
Gril	2800 W	2800 W
Ventilateur et éclairage du four	100 W	150 W
Four secondaire		
Four		2900 W
Gril		2000 W
Ventilateur et éclairage du four		100 W
CHARGE TOTALE	4.50Kw	7.10 kW

Schema électrique four simple



Schema électrique four double

- | | |
|--|---|
| <p>A = BORNE
 C = THERMOSTAT FOUR
 E = LAMPE FOUR
 G = LAMPE TEMOIN JAUNE
 I = ELEMENT VOUTE
 M = ELEMENT SOLE
 R = VENTILATEUR TANGENTIEL
 S = THERMOSTAT DU VENTILATEUR TANGENTIEL</p> | <p>B = TIMER ELECTRONIQUE
 D = COMMUTATEUR FOUR
 F = LAMPE TEMOIN ROUGE
 H = MOTEUR FOUR
 L = ELEMENT GRILL
 O = ELEMENT CIRCULAIRE
 T = THERMOSTAT DE SECURITE</p> |
|--|---|



I - Garantie

*Les produits **AEG** sont conçus et fabriqués selon les normes de qualité les plus élevées et nous nous attendons à ce que vos appareils ménagers vous offrent de nombreuses années de service sans aucun problème. Chacun de nos appareils est protégé par une garantie de 2 ans à partir de la date d'achat.*

Pour une description complète des modalités et conditions de la garantie, référez-vous à notre politique de garantie.

La couverture de garantie concerne le coût des pièces et de la main d'œuvre dans les capitales et les régions métropolitaines. Nous nous réservons le droit de facturer directement pour les dépenses de maintenance à l'extérieur des régions métropolitaines.

*Les produits **AEG** sont soutenus par un système national de service.*

N'hésitez pas à appeler notre Service à la clientèle pour toute question ou commentaire.

Veillez conserver votre facture AEG car vous en aurez besoin pour identifier votre appareil en cas de besoin d'assistance ou de service. Agrafez tout simplement votre facture à ce manuel pour référence rapide et pratique.

AEG Electrolux
Unit 20,
2150 Winston Park Drive,
Oakville, Ontario,
Canada L6H5V1
Tél. : 905-829.3980
Télécopieur : 905-829.3985
Courriel marketing@euro-line-appliances.com

Service et pièces de rechange :

EURO-PARTS

1-800.678-8352

Important : *Veillez inscrire les détails de votre achat ci-dessous et les envoyer ou les télécopier à :*

-----coupez le long de cette ligne -----



Nom : _____ No de téléphone : _____

Adresse _____

Ville/banlieue : _____ Province : _____ Code postal: _____

Lieu d'achat : _____ Date d'achat _____

Appareils achetés: _____

Numéro(s) de série: _____

