

CIB56494BW

FR Notice d'utilisation | **Cuisinière**



Bienvenue chez AEG ! Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils.



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

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	2
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	5
3. INSTALLATION.....	8
4. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	11
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	11
6. PLAQUE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE.....	12
7. PLAQUE DE CUISSON - CONSEILS ET ASTUCES.....	16
8. PLAQUE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	18
9. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE	19
10. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	21
11. FOUR - UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	22
12. FOUR - CONSEILS ET ASTUCES.....	23
13. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	28
14. DÉPANNAGE.....	31
15. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....	33
16. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES.....	35

1. ⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de

l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.

- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié .
- L'appareil doit être branché sur le secteur à l'aide d'un câble de type H05VV-F pour supporter la température du panneau arrière.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à une altitude inférieure à 2 000 mètres.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé sur les navires, bateaux ou vaisseaux.

- N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative pour éviter tout risque de surchauffe.
- N'installez pas l'appareil sur une plateforme.
- N'utilisez pas l'appareil au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu de cuisson. Éteignez l'appareil et couvrez les flammes, par exemple avec une couverture ignifuge ou un couvercle.
- **ATTENTION** : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte vitrée ou le verre des couvercles à charnière de la table de cuisson car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, veuillez contacter le service après-vente agréé.
- Après utilisation, mettez toujours à l'arrêt la table de cuisson à l'aide de la manette de commande et ne vous fiez pas à la détection des récipients.

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, son remplacement doit être confié exclusivement au fabricant, à son service après-vente ou à toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger électrique.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez le tiroir de rangement. Il peut être très chaud.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- Un moyen de déconnexion doit être prévu dans le câblage fixe conformément aux règles nationales d'installation.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.

- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez

toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.

- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Les dimensions du meuble de cuisine et de la niche d'encastrement doivent être appropriées.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Certaines pièces de l'appareil sont électrifiées. Placez l'appareil de façon à éviter que l'on puisse toucher les pièces dangereuses.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Veillez toujours à installer des stabilisateurs afin d'éviter que l'appareil ne bascule. Reportez-vous au chapitre « Installation ».

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres sur la plaque signalétique sont compatibles avec les étalonnages électriques de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises et de rallonges.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de

telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.

- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise principale est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise est desserrée, ne branchez pas la fiche d'alimentation.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Débranchez toujours la prise secteur.
- N'utiliser que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, fusibles, (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture du contact d'au moins 3 mm.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

Risque de blessures et de brûlures.
Risque d'électrocution.

- Ne modifiez pas les spécifications de l'appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. L'air chaud peut être évacué.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme surface de travail et ne mettez pas d'aliments en contact direct avec celui-ci.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium ou d'autres matériaux entre la surface de

cuisson et le récipient, sauf indication contraire du fabricant de cet appareil.

- N'utilisez que les accessoires recommandés pour cet appareil par le fabricant.
- Utilisez toujours du verre et des bocaux approuvés à des fins de conservation.



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et les huiles lorsqu'elles sont chauffées peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds à distance des graisses et des huiles pendant que vous cuisinez.
- Les vapeurs que dégagent l'huile chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- Une huile déjà utilisée peut contenir des restes d'aliments et provoquer un incendie à une température plus basse qu'avec une huile neuve.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes mes entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.



AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement sur le fond de l'appareil.
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité.
 - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
 - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
 - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.

- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. La surface risque d'être endommagée.
- N'activez pas les zones de cuisson avec un récipient vide ou sans récipient.
- Les récipients de cuisson en fonte, en aluminium ou dont le fond est endommagé peuvent provoquer des rayures. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

2.4 Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT!

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

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

- Ne nettoyez pas l'émail catalytique (le cas échéant) avec un détergent.

2.5 Éclairage interne

AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

- Concernant la/les lampe(s) se trouvant à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions ambiantes extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas prévues pour être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas pour l'éclairage des pièces d'une maison.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.

- Utilisez uniquement des lampes ayant les mêmes spécifications.

2.6 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

2.7 Mise au rebut

AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

3. INSTALLATION

AVERTISSEMENT!

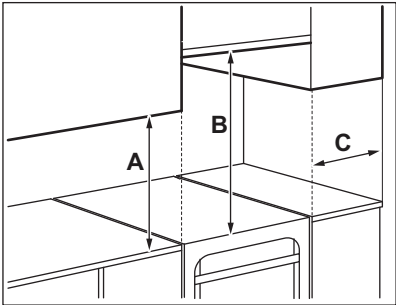
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

3.1 Emplacement de l'appareil

N'installez pas la cuisinière à proximité de l'évier ou du meuble avec évier. Des gouttes d'humidité/d'eau peuvent pénétrer entre le panneau latéral et le meuble et, dans le temps, endommager la peinture du panneau latéral.

Vous pouvez installer votre appareil autonome avec des meubles sur un ou deux côtés et dans le coin.

Pour les distances minimales d'ajustement, vérifiez le tableau.



Distances minimales

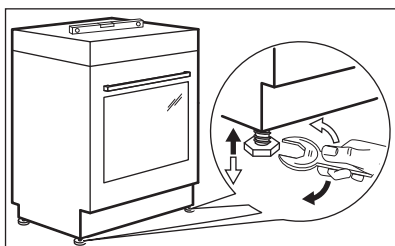
Dimensions	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Données techniques

Tension	230 V
Fréquence	50 - 60 Hz

Classe d'appareil	1
Dimensions	mm
Hauteur	858
Largeur	500
Profondeur	600

3.3 Mise à niveau de l'appareil



Utilisez de petits pieds au fond de l'appareil pour régler la surface supérieure de l'appareil sur d'autres surfaces.

3.4 Protection anti-bascule

Réglez la hauteur et la zone de l'appareil avant de fixer la protection anti-bascule.



ATTENTION!

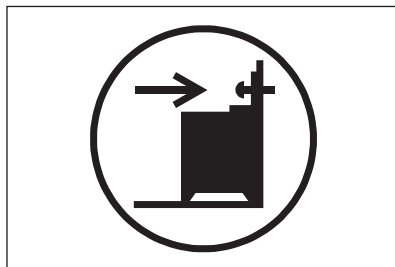
Assurez-vous d'installer la protection anti-basculer à la bonne hauteur.



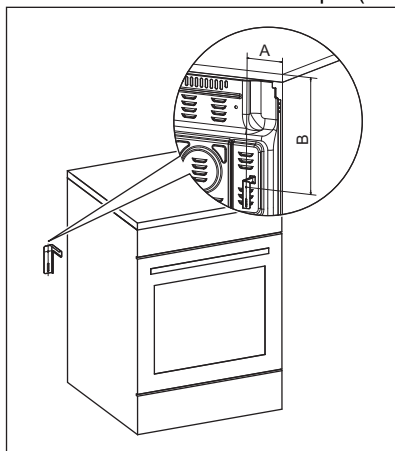
Assurez-vous que la surface derrière l'appareil est lisse.

Vous devez installer la protection anti-basculer. Si vous ne l'installez pas, l'appareil peut basculer.

Votre appareil indique le symbole affiché sur l'image (le cas échéant) pour vous rappeler qu'il faut installer la protection anti-basculer.



1. Installez la protection anti-basculer B - 357 mm en dessous de la surface supérieure de l'appareil et de A à 67 mm du côté de l'appareil, dans l'orifice circulaire situé sur un support. Vissez-la dans un matériau solide ou utilisez un renfort adapté (mur).



2. L'orifice se trouve à gauche, à l'arrière de l'appareil. Soulevez l'avant de l'appareil et placez-le au milieu de l'espace entre les placards. Si l'espace entre les placards est supérieur à la largeur de

l'appareil, vous devez ajuster la mesure latérale pour centrer l'appareil.



Si vous avez modifié les dimensions de la cuisinière, vous devez aligner correctement le dispositif à bout arrondi.

ATTENTION!

Si l'espace entre les placards est supérieur à la largeur de l'appareil, vous devez ajuster la mesure latérale pour centrer l'appareil.

3.5 Installation électrique

AVERTISSEMENT!

Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable si vous ne respectez pas les consignes de sécurité des chapitres Sécurité.

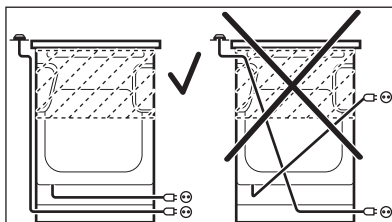
Cet appareil est fourni sans fiche électrique ni câble d'alimentation. La borne de connexion est située derrière le panneau arrière.

AVERTISSEMENT!

Avant de brancher le câble d'alimentation à la borne, mesurez la tension entre les phases du réseau domestique. Reportez-vous ensuite à l'étiquette de connexion située à l'arrière de l'appareil pour utiliser l'installation électrique correcte. Réaliser ces étapes dans l'ordre permet d'éviter les erreurs d'installation et d'endommager les composants électriques de l'appareil.

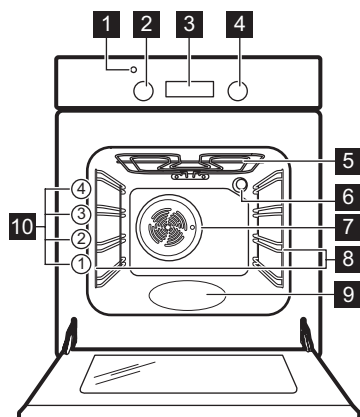
AVERTISSEMENT!

Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec la partie de l'appareil hachurée sur l'illustration.



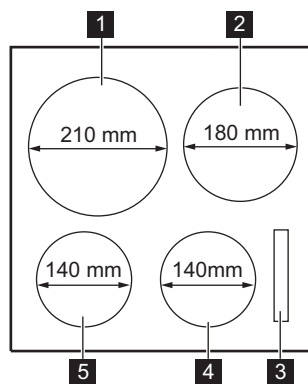
4. DESCRIPTION DU PRODUIT

4.1 Vue d'ensemble



- 1 Indicateur/symbole de température
- 2 Manette de réglage de la température
- 3 Programmateur électronique
- 4 Manette de sélection des fonctions du four
- 5 Résistance
- 6 Éclairage
- 7 Ventilateur
- 8 Support de grille, amovible
- 9 Bac de la cavité
- 10 Niveaux de la grille

4.2 Agencement des zones de cuisson



- 1 Zone de cuisson à induction 2 300 W avec le PowerBoost 3350 W
- 2 Zone de cuisson à induction 1 800 W avec le PowerBoost 2800 W
- 3 Affichage
- 4 Zone de cuisson à induction 1 400 W avec le PowerBoost 2500 W
- 5 Zone de cuisson à induction 1 400 W avec le PowerBoost 2500 W

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Préchauffage et nettoyage initiaux

Préchauffez l'appareil vide avant la première utilisation et le premier contact avec des aliments. L'appareil est susceptible de dégager des odeurs désagréables et de la

fumée. Ventilez la pièce pendant le préchauffage.

1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.
2. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 1 h.
3. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. La température maximale pour cette fonction est 210 °C. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
4. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
5. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
6. Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.
7. Remettez les accessoires et les supports d'étagère amovibles à leur position initiale.

5.2 Réglage de l'heure

Vous devez régler l'heure avant de mettre le four en marche.

Le voyant  clignote lorsque vous branchez l'appareil à l'alimentation électrique, lorsqu'il y a eu une coupure de courant ou que le minuteur n'est pas réglé.

Appuyez sur la touche  ou  pour régler la bonne heure.

Au bout d'environ 5 secondes, le clignotement s'arrête et l'heure réglée s'affiche.

5.3 Modification de l'heure



Vous ne pouvez pas modifier l'heure actuelle si l'une des fonctions est activée.

Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de la fonction Heure actuelle clignote.

Pour régler l'heure, reportez-vous au chapitre « Réglage de l'heure ».

5.4 Manettes rétractables

Pour utiliser l'appareil, appuyez sur la manette. La manette sort alors de son logement.

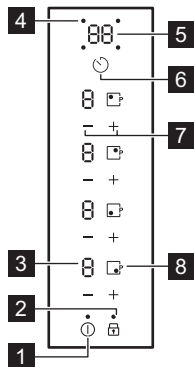
6. PLAQUE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Bandeau de commande de la table de cuisson



Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil. Les affichages, les voyants et les signaux sonores indiquent les fonctions activées.

Touche sensitive	Fonction	Commentaire
1	Allumé / A l'arrêt	Pour allumer et éteindre la table de cuisson.
2	Lock / Sécurité enfants	Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.
3 -	Indicateur du niveau de cuisson	Pour indiquer le niveau de cuisson.
4 -	Voyants du minuteur des zones de cuisson	Pour indiquer la zone à laquelle se réfère la durée sélectionnée.
5 -	Affichage du minuteur	Pour indiquer la durée, en minutes.
6	-	Pour choisir la zone de cuisson.
7 + / -	-	Pour définir un niveau de cuisson ou un réglage de l'heure.
8	PowerBoost	Pour activer la fonction.

6.2 Affichage du niveau de cuisson

Affichage	Description
	La zone de cuisson est désactivée.
	La zone de cuisson est activée. Le point indique que le niveau de cuisson a changé de moitié.
	PowerBoost est activé.
	Un dysfonctionnement s'est produit.

Affichage	Description
 /  / 	OptiHeat control (indicateur de chaleur résiduelle en 3 étapes): Poursuivre cuisson / Maintien au chaud / Chaleur résiduelle.
	Sécurité enfants / Lock est activé.
	Récipient inadapté ou trop petit ou absence d'ustensile sur la zone de cuisson.
	La fonction Arrêt automatique est activée.

6.3 OptiHeat control (indicateur de chaleur résiduelle en 3 étapes)


AVERTISSEMENT!

 /  / 
Tant que le voyant est allumé, il existe un risque de brûlures dues à la chaleur résiduelle.

Les zones de cuisson à induction génèrent la chaleur nécessaire directement dans le fond des récipients de cuisson. La surface vitrocéramique est chauffée par des récipients de cuisson.

Les indicateurs s'allument lorsqu'une zone de cuisson est chaude. Ils indiquent le niveau de chaleur résiduelle des zones de cuisson que vous êtes en train d'utiliser :

-  - poursuivre cuisson,
-  - maintien au chaud,
-  - chaleur résiduelle.

L'indicateur peut également s'allumer :

- pour les zones de cuisson voisines, même si vous ne les utilisez pas,
- lorsque des récipients chauds sont placés sur la zone de cuisson froide,
- lorsque la plaque de cuisson est à l'arrêt mais que la zone de cuisson est encore chaude.

L'indicateur s'éteint lorsque la zone de cuisson s'est refroidie.

6.4 Activation et désactivation

Appuyez sur  pendant 1 seconde pour activer ou désactiver la table de cuisson.

6.5 Arrêt automatique

La fonction désactive la table de cuisson automatiquement si :

- toutes les zones de cuisson sont désactivées,
- vous ne réglez pas le niveau de puissance après avoir allumé la table de cuisson,
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon). Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Retirez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.
- la table de cuisson devient trop chaude (par ex. lorsqu'une casserole chauffe à vide). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.
- vous avez utilisé un récipient inadapté. Le symbole  s'allume et la zone de cuisson s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes.
- vous ne désactivez pas une zone de cuisson, ou ne changez pas le niveau de cuisson. Au bout d'un certain temps, le  s'allume et la plaque de cuisson s'éteint.

La relation entre le réglage de la température et le délai après lequel la table de cuisson se désactive :

Réglages de la température	La table de cuisson se met à l'arrêt après
1 - 2	6 heures
3 - 4	5 heures
5	4 heures
6 - 9	1,5 heure

6.6 Niveau de cuisson

Appuyez sur **+** pour augmenter le niveau de cuisson. Appuyez sur **-** pour diminuer le niveau de cuisson. Appuyez simultanément sur **+** et **-** pour désactiver la zone de cuisson.

6.7 Démarrage automatique du chauffage

Si vous activez cette fonction, la température de consigne peut être atteinte plus rapidement. La fonction règle le niveau de cuisson le plus élevé pendant un certain temps puis diminue le niveau de cuisson jusqu'au niveau correct.



Pour activer la fonction, la zone de cuisson doit être froide.

Pour activer la fonction d'une zone de cuisson : appuyez sur le (P s'allume). Appuyez immédiatement sur le **+** (R s'allume). Appuyez immédiatement sur le **-** jusqu'à ce que le niveau de cuisson correct s'allume. Au bout de 3 secondes, le s'allume.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur le **-**.

6.8 PowerBoost

Cette fonction permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction peut être activée pour la zone de cuisson à induction uniquement pendant une durée limitée. Après ce temps, la zone de cuisson à induction revient automatiquement au réglage du niveau de cuisson le plus élevé.

Pour activer la fonction d'une zone de cuisson : appuyez sur le . (P s'allume).

Pour désactiver la fonction : appuyez sur le ou sur le **-**.

6.9 Timer

- Timer (sablier)

Vous pouvez utiliser cette fonction pour régler la durée d'une seule session de cuisson.

Sélectionnez d'abord le niveau de cuisson de la zone de cuisson, puis réglez la fonction.

Pour activer la fonction ou modifier

l'heure : appuyez sur le . Les chiffres du timer **00** et les voyants **+** et **-** s'allument sur l'écran. devient rouge et le devient blanc.



Si le minuteur n'est pas réglé, tous les voyants s'éteignent au bout de 3 secondes.

Appuyez sur **+** ou **-** pour régler la durée (00 à 99 minutes). Au bout de 3 secondes, le décompte démarre automatiquement. Les voyants , **+** et **-** disparaissent. reste rouge.

Lorsque le minuteur arrive à son terme, un signal sonore retentit et **00** clignote. Pour arrêter le signal, appuyez sur le .

Pour désactiver la fonction : appuyez sur le . Les voyants **+** et **-** s'allument. Utilisez le symbole **-** ou **+** pour régler **00** sur l'affichage. Vous pouvez également régler le niveau de cuisson sur **0**. Un signal sonore retentit alors et le minuteur est annulé.

6.10 Lock

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pendant le fonctionnement des zones de cuisson. Vous éviterez ainsi une modification accidentelle du réglage de la cuisson.

Réglez d'abord le niveau de cuisson.

Pour activer la fonction : appuyez sur . s'allume pendant 4 secondes. Le timer reste allumé.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur . Le niveau de cuisson précédent s'affiche.



Lorsque vous mettez à l'arrêt la table de cuisson, vous désactivez également cette fonction.

6.11 Sécurité enfants

Cette fonction permet d'éviter une utilisation involontaire de la table de cuisson.

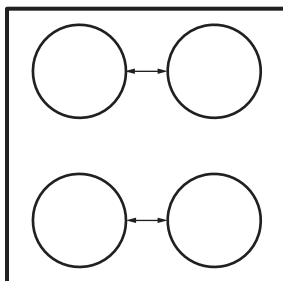
Pour activer la fonction : activez la table de cuisson avec ①. Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson. Appuyez sur pendant 4 secondes. s'allume. Désactivez la table de cuisson en appuyant sur ①.

Pour désactiver la fonction : activez la table de cuisson avec ①. Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson. Appuyez sur pendant 4 secondes. s'allume. Désactivez la table de cuisson en appuyant sur ①.

Pour remplacer la fonction pendant un seul temps de cuisson : activez la plaque de cuisson avec ①. s'allume. Appuyez sur pendant 4 secondes. **Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent.** Vous pouvez utiliser la table de cuisson. Lorsque vous éteignez la table de cuisson en appuyant sur ①, la fonction est à nouveau activée.

6.12 Gestionnaire de puissance Fonction

- Des zones de cuisson sont regroupées en fonction de l'emplacement et du nombre de phases de la table de cuisson. Reportez-vous à l'illustration.
- Chaque phase dispose d'une charge électrique maximale.
- La fonction répartit la puissance entre les zones de cuisson raccordées à la même phase.
- La fonction s'active lorsque la charge électrique totale des zones de cuisson raccordées à une phase simple est dépassée.
- La fonction réduit la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase.
- L'affichage du niveau de cuisson des zones à puissance réduite oscille entre deux niveaux.



7. PLAQUE DE CUISSON - CONSEILS ET ASTUCES



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Récipients de cuisson



Pour les zones de cuisson à induction, un champ électromagnétique puissant crée très rapidement la chaleur dans le récipient.



Utilisez les zones de cuisson à induction avec un récipient de cuisson adapté.

Matériaux des récipients de cuisson

- corrects :** fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable, fond multicouche (homologué par le fabricant).
- incorrects :** aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les récipients de cuisson conviennent pour l'induction si :

- une petite quantité d'eau contenue dans un récipient chauffé dans un bref laps de temps sur une zone de cuisson réglée sur le niveau de cuisson maximal.
- un aimant adhère au fond du récipient.



Le fond du récipient de cuisson doit être aussi plat et épais que possible. Assurez-vous que le fond du récipient est propre avant de le placer sur la surface de la table de cuisson.

Dimensions des récipients de cuisson

Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre de fond du récipient utilisé. Reportez-vous au tableau « Caractéristiques des zones de cuisson » pour connaître les dimensions correctes des récipients.

Placez le récipient au centre de la zone de cuisson sélectionnée.

Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à la taille maximale de la zone de cuisson spécifiée dans la section Diamètre du récipient.

7.2 Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	Diamètre minimal du récipient (mm)
Arrière gauche	180
Arrière droit	150
Avant droit	125
Avant gauche	125

7.3 Bruits pendant le fonctionnement



Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de l'appareil. Les bruits des récipients peuvent varier en fonction du matériau des récipients et du niveau de puissance.

Bruits liés aux récipients :

- craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- sifflement : vous utilisez une zone de cuisson avec un niveau de puissance élevé et le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- bourdonnement : vous utilisez un niveau de puissance élevé.

Bruits liés à la plaque de cuisson :

- cliquetis : une commutation électrique se produit.
- sifflement, bourdonnement : le ventilateur fonctionne.
- son rythmique : un récipient est détecté.

7.4 Guide de cuisson simplifié

Le rapport entre le niveau de cuisson et la consommation énergétique de la zone de cuisson n'est pas linéaire. Lorsque vous augmentez le niveau de cuisson, cela n'est pas proportionnel avec l'augmentation de la consommation d'énergie. Cela veut dire qu'une zone de cuisson avec le niveau de cuisson moyen utilise moins de la moitié de sa puissance.



Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

Réglages de la température	Utilisez pour :	Durée (min)	Conseils
1	Gardez au chaud les aliments cuits.	si nécessaire	Placez un couvercle sur le récipient.
1 - 2.	Sauce hollandaise ; faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
2.	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Cuisinez avec un couvercle.
2. - 3.	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson.
3. - 4.	Cuisez les légumes, le poisson et la viande à la vapeur.	20 - 45	Ajouter quelques cuillères à soupe d'eau. Vérifiez la quantité d'eau pendant le processus.
4. - 5.	Pommes de terre à la vapeur et autres légumes.	20 - 60	Couvrez le fond de la cuve avec 1 à 2 cm d'eau. Vérifiez le niveau d'eau pendant le processus. Gardez le couvercle sur la cuve.
4. - 5.	Cuisez de plus grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide et des ingrédients.
5. - 7	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	si nécessaire	Retournez-le si nécessaire.
7 - 8	Friture, galettes de pommes de terre, biftecks, steaks.	5 - 15	Retournez-le si nécessaire.
9	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		
	Faire bouillir une grande quantité d'eau. PowerBoost est activée.		

8. PLAQUE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement ou atteindre des températures excessivement élevées.
- N'utilisez pas de récipients en matériaux incompatibles avec l'induction. Ces

matériaux peuvent rayer ou tacher la surface de la plaque.

- Les rayures ou les taches sombres sur la surface en verre n'affectent pas les performances de la plaque.
- N'utilisez pas de couteaux ou d'autres outils métalliques tranchants pour nettoyer la surface en verre.
- Utilisez un grattoir recommandé uniquement comme outil supplémentaire après le nettoyage standard.
- Attendez que la plaque refroidisse et nettoyez la surface avec un chiffon humide et un gel, poudre ou tablette non abrasif. Après le nettoyage, essuyez la surface avec un chiffon doux.

8.2 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sucre et les aliments contenant du sucre car la saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.
- **Une fois que la table de cuisson a suffisamment refroidi, enlevez** : traces de calcaire et d'eau, projections de

graisse, décolorations métalliques luisantes. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, essuyez la table de cuisson avec un chiffon doux.

- **Pour retirer les décolorations métalliques brillantes** : utilisez une solution d'eau additionnée de vinaigre et nettoyez la surface vitrée avec un chiffon.

9. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Activation et désactivation du four.

1. Tournez la manette de sélection des fonctions du four pour sélectionner une fonction.
2. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner la température.

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



Pour les fonctions sans chauffage, il n'est pas nécessaire de régler la température.

3. Pour éteindre le four, tournez la manette des fonctions du four et le thermostat sur la position Arrêt.

9.2 Thermostat de sécurité

Un mauvais fonctionnement du four ou des composants défectueux peuvent causer une surchauffe dangereuse. Pour éviter cela, le four dispose d'un thermostat de sécurité interrompant l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement lorsque la température baisse.

9.3 Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Si vous éteignez l'appareil, assurez-vous que les deux manettes des fonctions de l'appareil et du thermostat sont sur la position Arrêt. Autrement, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner.

9.4 Fonctions du four



Position d'arrêt

Le four est éteint.



Éclairage du four

Pour allumer l'éclairage même si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée.



SteamBake

Pour ajouter de l'humidité en cours de cuisson. Pour obtenir la bonne couleur et une croûte croustillante pendant la cuisson. Pour rendre plus juteux pendant le réchauffement. Pour stériliser des fruits et légumes.



Chauffage inférieur

Pour cuire des gâteaux à dessous croustillant.



Chauffage Haut/Bas / Nettoyage Aqua Clean

Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.

Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage » pour obtenir plus d'informations sur : Nettoyage Aqua Clean.



Gril fort

Pour faire griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain.



Turbo grill

Pour rôtir de plus grosses pièces de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.



Chaleur tournante

Pour cuire ou rôtir simultanément sur plusieurs niveaux des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les saveurs se mélangent.



Chaleur Tournante Humide

Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux réglementations Ecodesign (selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014). Tests conformes aux normes : IEC/EN 60350-1.

Durant cette cuisson, la porte du four doit rester fermée pour éviter d'interrompre la fonction, et pour garantir une consommation d'énergie optimale.

Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La puissance du chauffage peut être réduite. Pour obtenir des recommandations générales sur les économies d'énergie, consultez le chapitre « Efficacité énergétique, « Four - Économie d'énergie ». Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Pour les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Chaleur Tournante Humide.



AirFry/

Chaleur tournante



Pour faire frire des aliments avec moins d'huile ou sans papier sulfurisé. Pour des plats, tels que des frites ou des pizzas.

Pour cuire sur deux niveaux maximum simultanément et pour sécher les aliments. Réglez la température entre 20 et 40 °C en dessous de la Chauffage Haut/Bas.



Décongélation

Pour décongeler des aliments. Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.

9.5 Activation de la fonction : SteamBake

Cette fonction permet d'apporter plus d'humidité en cours de cuisson.



AVERTISSEMENT!

Risque de brûlures et de dommages à l'appareil.

L'humidité qui s'échappe peut provoquer des brûlures :

- N'ouvrez pas la porte de l'appareil lorsque cette fonction est activée : SteamBake.
- Soyez prudent en ouvrant la porte de l'appareil après l'arrêt de la fonction : SteamBake.



Reportez-vous au chapitre « Conseils ».

1. Ouvrez la porte du four.
2. Remplissez le bac de la cavité d'eau du robinet.
La capacité maximale du bac de la cavité est de 250 ml.
Remplissez le bac de la cavité avec de l'eau uniquement lorsque le four est froid.
3. Réglez la fonction : SteamBake
4. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner une température.
5. Placez les aliments dans l'appareil et fermez la porte du four.



ATTENTION!

Ne remplissez pas le bac de la cavité avec de l'eau en cours de cuisson ou lorsque le four est chaud.

6. Pour désactiver l'appareil, tournez les manettes des fonctions du four et la température sur la position Arrêt.
7. Retirez l'eau du bac de la cavité.

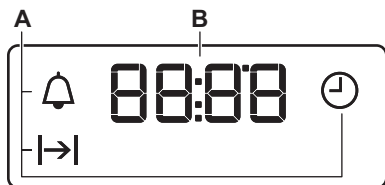


AVERTISSEMENT!

Assurez-vous que l'appareil est froid avant de vider l'eau du bac de la cavité.

10. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE

10.1 Affichage



A. Fonctions de l'horloge

B. Minuteur

10.2 Touches

Touche	Fonction	Description
—	MOINS	Pour régler l'heure.
🕒	HORLOGE	Pour régler une fonction de l'horloge.
+	PLUS	Pour régler l'heure.

10.3 Tableau des fonctions de l'horloge

Fonctions de l'horloge	Application
🕒	HEURE ACTUELLE Pour régler, modifier ou vérifier l'heure actuelle.
⏸	DURÉE Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil.
🔔	MINUTEUR Pour régler le décompte de temps. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four. Vous pouvez utiliser le MINUTEUR à tout moment, même lorsque le four est éteint.

10.4 Réglage de la DUREE

1. Sélectionnez une fonction du four et la température.
2. Appuyez sur 🕒 à plusieurs reprises jusqu'à ce que ⏸ commence à clignoter.
3. Appuyez sur + ou — pour régler le temps de la DUREE.

L'affichage indique ⏸.

4. Lorsque la durée programmée s'est écoulée, ⏸ clignote et un signal sonore retentit. L'appareil se met à l'arrêt automatiquement.
5. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.

6. Tournez la manette des fonctions du four et la manette du thermostat sur la position Arrêt.

10.5 Régler la MINUTERIE

1. Appuyez sur 🕒 à plusieurs reprises jusqu'à ce que 🔔 commence à clignoter.
2. Appuyez sur + ou — pour régler la durée requise.

La MINUTERIE se met en marche automatiquement au bout de 5 secondes.

3. À la fin du temps de cuisson programmé, un signal sonore retentit. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.
4. Tournez les boutons de fonction du four et de température sur la position d'arrêt.

10.6 Annuler des fonctions de l'horloge

1. Appuyez sur  plusieurs fois jusqu'à ce que le voyant de la fonction souhaitée clignote.

2. Maintenez la touche  enfoncée. Au bout de quelques secondes, la fonction de l'horloge s'éteint.

11. FOUR - UTILISATION DES ACCESSOIRES

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

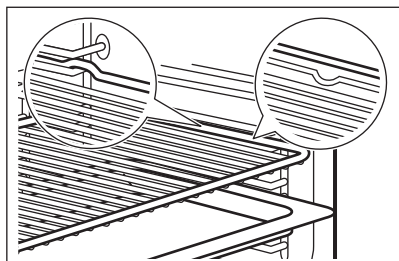
11.1 Insertion des accessoires

Accessoires disponibles en fonction du modèle. Scannez le code QR pour vérifier comment utiliser les accessoires fournis avec votre appareil. Vous pouvez commander les accessoires en option séparément. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre revendeur local.



De petites indentations augmentent la sécurité et offrent une protection contre le renversement. Ce sont également des dispositifs anti-basculement. Le rebord de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser hors de la grille.

Insérez l'accessoire (grille métallique/plaque) entre les rails du support de grille. Assurez-vous que la grille touche l'arrière de l'intérieur du four.



Si votre plateau a une pente, positionnez-le vers l'arrière de l'intérieur du four.

S'il y a une inscription sur l'accessoire, assurez-vous qu'il est face à vous.

Si vous utilisez un plateau avec des trous, placez le plateau/la poêle en dessous pour recueillir les liquides égouttants.

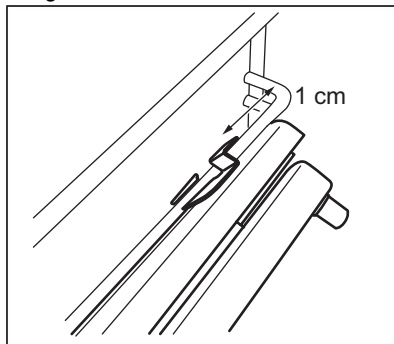
11.2 Rails télescopiques



Vous pouvez installer les rails télescopiques à différents niveaux, excepté au niveau 4.

Installation des glissières télescopiques

1. Faites pivoter la glissière télescopique d'environ 90°.
2. Faites glisser le loquet à l'arrière de la glissière télescopique sur un rail de support de grille. Veillez à placer la glissière du bon côté du four.



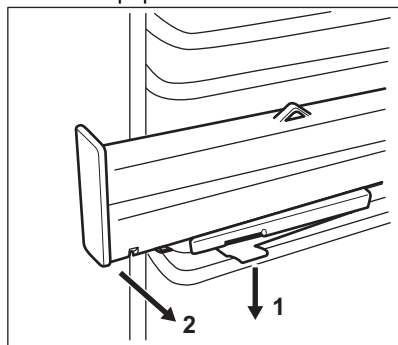
3. Tournez la glissière dans la bonne position. L'élément de butée qui se trouve à une extrémité de la glissière télescopique doit pointer vers le haut.
4. Poussez la glissière tout le long jusqu'à la paroi arrière du four.
5. Poussez l'extrémité avant de la glissière télescopique contre le rail de support de grille. Il y a un clic lorsque le loquet à

l'extrémité avant s'enclenche correctement.

6. Suivez les mêmes étapes pour retirer la deuxième glissière télescopique. Assurez-vous que les deux glissières télescopiques sont au même niveau.

Retrait des glissières télescopiques

1. Veuillez appuyer et maintenir enfoncé le loquet sur l'extrémité avant de la glissière télescopique.



2. Sortez l'extrémité avant de la glissière du support de grille.
3. Faites pivoter la glissière télescopique d'environ 90°.
4. Retirez l'extrémité arrière de la glissière du support de grille.
5. Suivez les mêmes étapes pour retirer la deuxième glissière télescopique.

12. FOUR - CONSEILS ET ASTUCES

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



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

12.1 SteamBake



Avant le préchauffage, remplissez le creux de la cavité avec de l'eau uniquement lorsque le four est froid.

Reportez-vous au chapitre « Activation de la fonction » SteamBake"

Pain

Aliments	Eau dans le bac de la cavité (ml)	Température (°C)	Durée (min)	Niveau de la grille	Accessoires
Pain Blanc ¹⁾	100	180	35 - 40	2	Utilisez un plateau de cuisson.
Pain et petits pains ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Utilisez un plateau de cuisson.

Aliments	Eau dans le bac de la cavité (ml)	Température (°C)	Durée (min)	Niveau de la grille	Accessoires
Pizza maison ¹⁾	100	230	10 - 20	1	Utilisez un plateau de cuisson.
Focaccia ¹⁾	100	190 - 210	20 - 25	1	Utilisez un plateau de cuisson.
Biscuits, scones, croissants ¹⁾	100	150 - 180	10 - 20	2	Utilisez un plateau de cuisson.
Gâteau aux prunes, tarte aux pommes, petits pains à la cannelle ¹⁾	100	180	20	2	Dans un moule à gâteaux

¹⁾ Préchauffez le four vide pendant 5 minutes avant la cuisson.

Cuisson à partir de produits surgelés

Aliments	Eau dans le bac de la cavité (ml)	Température (°C)	Durée (min)	Niveau de la grille	Accessoires
Pizza, surgelée ¹⁾	150	200 - 210	10 - 20	2	Utilisez la grille métallique.
Croissant surgelé ¹⁾	150	160 - 170	25 - 30	2	Utilisez un plateau de cuisson.

¹⁾ Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide pendant 10 minutes.

Régénération des aliments

Aliments	Eau dans le bac de la cavité (ml)	Température (°C)	Durée (min)	Niveau de la grille	Accessoires
Pain Blanc	100	110	15 - 25	2	Utilisez un plateau de cuisson.
Pain et petits pains	100	110	10 - 20	2	Utilisez un plateau de cuisson.
Pizza maison	100	110	15 - 25	2	Utilisez un plateau de cuisson.
Focaccia	100	110	10 - 20	2	Utilisez un plateau de cuisson.
Légumes	100	110	15 - 25	2	Utilisez un plateau de cuisson.
Riz	100	110	15 - 25	2	Utilisez un plateau de cuisson.

Aliments	Eau dans le bac de la cavité (ml)	Température (°C)	Durée (min)	Niveau de la grille	Accessoires
Pâtes	100	110	15 - 25	2	Utilisez un plateau de cuisson.
Viande	100	110	15 - 25	2	Utilisez un plateau de cuisson.

Rôtir

Aliments	Eau dans le bac de la cavité (ml)	Température (°C)	Durée (min)	Niveau de la grille	Accessoires
Rôti de porc	200	180	65 - 80	2	Utilisez la grille métallique et le plateau de cuisson.
Rôti de bœuf	200	200	50 - 60	2	Utilisez la grille métallique et le plateau de cuisson.
Poulet	200	210	60 - 80	2	Utilisez la grille métallique et le plateau de cuisson.
Rôti de dinde	200	200	70 - 90	2	Utilisez la grille métallique et le plateau de cuisson.

12.2 Chaleur Tournante Humide

Aliments	Température (°C)	Durée (min)	Niveau de la grille	Accessoires
Pain et pizza				
Brioche	190	25 - 30	2	plateau de cuisson ou plat à rôtir
Pain & Petits pains	200	40 - 45	2	plateau de cuisson ou plat à rôtir
Pizza surgelée, 350 g	190	25 - 35	2	grille métallique
Gâteaux sur un plateau de cuisson				
Gâteau Roulé	180	20 - 30	2	plateau de cuisson ou plat à rôtir
Brownie	180	35 - 45	2	plateau de cuisson ou plat à rôtir
Gâteaux dans des moules				
Soufflé	210	35 - 45	2	six ramequins en céramique sur une grille métallique
Fond de tarte en génoise	180	25 - 35	2	moule à tarte sur une grille métallique
Génoise	150	35 - 45	2	moule à gâteau sur une grille métallique
Poisson				

Aliments	Température (°C)	Durée (min)	Niveau de la grille	Accessoires
Poisson en sachet, 300 g	180	25 - 35	2	plateau de cuisson ou plat à rôtir
Poisson entier, 200 g	180	25 - 35	2	plateau de cuisson ou plat à rôtir
Filets de poisson, 300 g	180	30 - 40	2	plaque à pizza sur la grille métallique
Viande				
Viande en sachet, 250 g	200	35 - 45	2	plateau de cuisson ou plat à rôtir
Brochettes de viande, 500 g	200	30 - 40	2	plateau de cuisson ou plat à rôtir
Petites pâtisseries				
Cookies	170	25 - 35	2	plateau de cuisson ou plat à rôtir
Macarons	170	40 - 50	2	plateau de cuisson ou plat à rôtir
Muffins	180	30 - 40	2	plateau de cuisson ou plat à rôtir
Biscuit salé	160	25 - 35	2	plateau de cuisson ou plat à rôtir
Biscuits sablés	140	25 - 35	2	plateau de cuisson ou plat à rôtir
Tartelettes	170	20 - 30	2	plateau de cuisson ou plat à rôtir
Végétarien				
Mélange de légumes en sachet, 400 g	200	20 - 30	2	plateau de cuisson ou plat à rôtir
Omelettes	200	30 - 40	2	plaque à pizza sur la grille métallique
Légumes sur plaque, 700 g	190	25 - 35	2	plateau de cuisson ou plat à rôtir

12.3 AirFry

Produits de boulangerie

Aliments	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Niveau de la grille
Croissant, surgelé	env. 350 g	180 - 220	15 - 30	2
Pâte feuilletée, surgelée	env. 400 g	180 - 220	15 - 35	2
Pâte feuilletée, fraîche	env. 300 g	180 - 220	15 - 35	2
Pizza, surgelée	env. 340 g	180 - 220	20 - 35	2

Produits à base de pomme de terre

Aliments	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Niveau de la grille
Frites, surgelées	env. 650 g	180 - 220	20 - 30	2
Frites épaisses, surgelées	env. 600 g	180 - 220	20 - 30	2

Aliments	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Niveau de la grille
Pommes quartiers, surgelés	env. 650 g	180 - 220	15 - 25	2
Croquettes	env. 450 g	180 - 220	15 - 30	2

Légumes frais

Aliments	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Niveau de la grille
Lamelles de courgettes, fraîches ¹⁾	env. 500 g	180 - 220	25 - 35	2

¹⁾ Ajoutez 1 cuillère à café d'huile d'olive pour qu'elles n'adhèrent pas

Autre

Aliments	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Niveau de la grille
Escalopes, surgelées	env. 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Beignets de crevettes, surgelés	env. 200 g	180 - 220	15 - 25	2
Anneaux de calamar, surgelés	env. 250 g	180 - 220	15 - 25	2
Nuggets de poulet, surgelés	env. 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Bâtonnets de poisson, surgelés	env. 500 g	180 - 220	15 - 25	2

12.4 Informations pour les laboratoires d'essais

Aliments	Fonction	Température (°C)	Accessoires	Niveau de la grille	Durée (min)
Petits gâteaux (16 par plateau)	Chauffage Haut/Bas	160	plateau multi-usages	3	20 - 30
Petits gâteaux (16 par plateau)	Chaleur tournante	150	plateau multi-usages	3	20 - 30
Petits gâteaux (16 par plateau)	Chaleur tournante	160	plateau multi-usages	1 + 3	30 - 40
Tarte aux pommes (2 moules de 20 cm de diamètre, décalés en diagonale)	Chauffage Haut/Bas	190	grille métallique	1	65 - 75
Tarte aux pommes (2 moules de 20 cm de diamètre, décalés en diagonale)	Chaleur tournante	180	grille métallique	2	70 - 80
Génoise allégée	Chauffage Haut/Bas	180	grille métallique	2	20 - 30
Génoise allégée	Chaleur tournante	160	grille métallique	2	25 - 35
Génoise allégée	Chaleur tournante	170	grille métallique	1 + 3	30 - 40

Aliments	Fonction	Température (°C)	Accessoires	Niveau de la grille	Durée (min)
Biscuits sablés / tresses feuilletées	Chauffage Haut/Bas	140	plateau multi-usages	3	15 - 30
Biscuits sablés / Tresses feuilletées	Chaleur tournante	140	plateau multi-usages	3	20 - 30
Biscuits sablés / Tresses feuilletées	Chaleur tournante	140	plateau multi-usages	1 + 3	15 - 30
Pain grillé	Gril fort	250	grille métallique	3	5 - 10
Viande de bœuf hachée ¹⁾	Turbo gril	250	grille métallique ou plat à rôtir	3	15 à 20 première face ; 10 à 15 seconde face

1) Préchauffez le four pendant 10 minutes.

13. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

13.1 Remarques concernant le nettoyage



ATTENTION!

Faites attention lorsque vous nettoyez l'appareil. Portez des gants appropriés.

Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau chaude et un produit de nettoyage non agressif.

Pour le nettoyage des surfaces métalliques, utilisez un produit de nettoyage spécifique.

Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie. Le risque est particulièrement élevé pour la grille.

Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau chaude et un produit de nettoyage. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle (sauf pour le plateau AirFry).

Nettoyez les taches tenaces avec un nettoyant spécial pour four.

Ne nettoyez pas les accessoires anti-adhésifs et le plateau AirFry avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

13.2 Fours en acier inoxydable ou en aluminium

Nettoyez la porte uniquement avec une éponge ou un chiffon humides. Séchez-la avec un chiffon doux.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou acides ni d'éponges métalliques car ils peuvent endommager la surface du four. Nettoyez le bandeau de commande du four en observant ces mêmes recommandations.

13.3 Nettoyage du gaufrage de la cavité

Le processus de nettoyage élimine les résidus calcaires qui s'accumulent dans le bac de la cavité après une cuisson à la vapeur.



Nous vous recommandons de respecter la procédure de nettoyage au moins tous 5 à 10 cycles de la fonction : SteamBake.

1. Versez 250 ml de vinaigre blanc dans le bac de la cavité au fond du four.
Utilisez du vinaigre au maximum à 6 % sans herbes.
2. Laissez le vinaigre dissoudre les résidus de calcaire à température ambiante pendant 30 minutes.
3. Nettoyez la cavité avec de l'eau chaude et un chiffon doux.

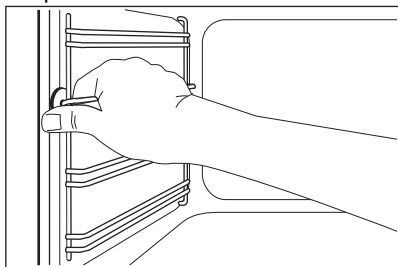
13.4 Retrait des supports de grille

Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.

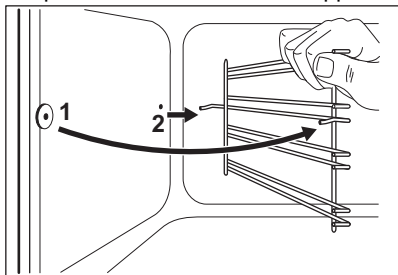
⚠ ATTENTION!

Soyez prudent lorsque vous retirez les supports de grille.

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



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



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

13.5 Comment utiliser : Nettoyage Aqua Clean

Ce processus de nettoyage utilise l'humidité pour retirer la graisse et les particules alimentaires restant dans le four.

1. Versez de l'eau dans le bac de la cavité : 250ml.
2. Réglez la fonction .
3. Réglez la température sur 90 °C.
4. Laissez l'appareil fonctionner pendant 30 min.
5. Mettez à l'arrêt l'appareil.
6. Attendez que l'appareil soit froid. Séchez la cavité avec un chiffon doux.

13.6 Retrait et installation des vitres du four

Vous pouvez retirer les vitres internes pour les nettoyer. Le nombre de vitres diffère selon les modèles.

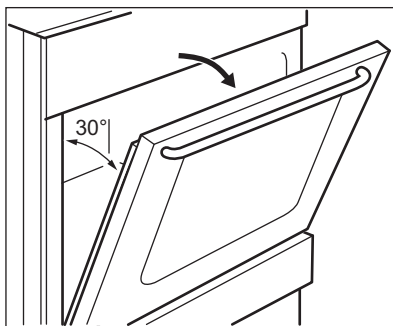
⚠ AVERTISSEMENT!

Gardez la porte du four légèrement ouverte pendant le processus de nettoyage. Si vous l'ouvrez complètement, elle peut se fermer accidentellement, ce qui pourrait causer des dommages.

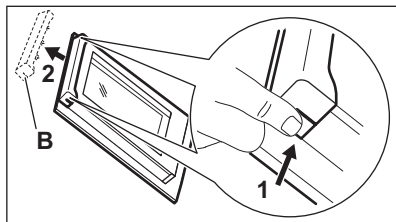
⚠ AVERTISSEMENT!

N'utilisez pas l'appareil sans les panneaux en verre.

1. Ouvrez la porte jusqu'à ce qu'elle soit à un angle d'environ 30°. La porte se maintient seule lorsqu'elle est légèrement ouverte.



2. Tenez la garniture de porte (B) sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.



3. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.

AVERTISSEMENT!

Lorsque vous retirez les vitres, la porte du four essaie de se fermer.

4. Saisissez le bord supérieur des vitres de la porte et tirez-les vers le haut une par une.
5. Nettoyez la vitre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement la vitre.

Une fois le nettoyage terminé, réinstallez les vitres et la porte du four. Effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse. Installez d'abord la plus petite des vitres, puis la plus grande.

ATTENTION!

Veillez à installer la vitre intérieure dans le logement approprié.

13.7 Le tiroir

Le tiroir de rangement se trouve sous la cavité du four.

AVERTISSEMENT!

Ne placez pas d'aliments dans le tiroir.

AVERTISSEMENT!

Ne conservez pas d'articles inflammables tels que du matériel de nettoyage, des sacs en plastique, des gants de four, du papier, des produits de nettoyage, des aérosols, des articles en plastique dans le tiroir. Lorsque vous utilisez le four, le tiroir peut se réchauffer. Il existe un risque d'incendie.

Le tiroir sous le four peut être retiré pour le nettoyage.

Retrait du tiroir :

1. Tirez le bac jusqu'à la butée.
2. Soulevez légèrement le tiroir afin de pouvoir le soulever vers le haut en l'inclinant par rapport à ses guides.

Pour installer le tiroir, suivez la procédure en sens inverse.

13.8 Remplacement de l'ampoule

AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

L'éclairage peut être chaud.

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

Éclairage arrière

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

14. DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

14.1 En cas d'anomalie de fonctionnement...

Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas mettre en fonctionnement l'appareil.	L'appareil n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que l'appareil est correctement branché à une source d'alimentation électrique.
	Le fusible a disjoncté.	Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
Vous ne pouvez pas activer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	Le fusible a disjoncté.	Mettez de nouveau en fonctionnement la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes.
	Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensibles en même temps.	Appuyez sur une seule touche sensible.
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.	Retirez l'objet des touches sensibles.
La table de cuisson se met à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensible ①.	Retirez l'objet de la touche sensible.
La plaque de cuisson met trop de temps à chauffer les récipients.	Mauvais diamètre ou mauvaise qualité du récipient.	Utilisez un récipient dédié à l'induction, avec un diamètre de fond similaire à la taille de la zone de cuisson
Le niveau de cuisson oscille entre deux niveaux.	Le dispositif de gestion alimentation est activé.	Reportez-vous au chapitre « Table de cuisson - Utilisation quotidienne ».
Les touches sensibles deviennent chaudes.	Le récipient est trop grand ou vous le placez trop près des commandes.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.
 s'allume.	La fonction Arrêt automatique est activée.	Mettez à l'arrêt la table de cuisson et activez-la de nouveau.
 s'allume.	La fonction Dispositif de sécurité enfant ou Verrouillage est activée.	Reportez-vous au chapitre « Table de cuisson - Utilisation quotidienne ».

Problème	Cause possible	Solution
Le F s'allume.	Il n'y a pas de récipient sur la zone.	Posez un récipient sur la zone.
	Le récipient est inapproprié.	Utilisez un récipient adapté. Reportez-vous au chapitre « Table de cuisson - Conseils ».
	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone.	Utilisez des récipients dont les dimensions sont correctes.
Le E et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique pendant un certain temps. Coupez le disjoncteur du système électrique de la maison. Reconnectez-le. Si le E réapparaît, contactez un service après-vente agréé.
Le E4 s'allume.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson car un récipient a chauffé à vide. La fonction Arrêt automatique et la protection anti-sur-chauffe des zones sont activées.	Désactivez la table de cuisson. Retirez le récipient chaud. Au bout d'environ 30 secondes, remettez la zone. Si le récipient était bien le problème, le message d'erreur disparaît. Le voyant de chaleur résiduelle peut rester allumé. Laissez le récipient refroidir suffisamment. Vérifiez que le récipient est compatible avec l'appareil. Reportez-vous au chapitre « Table de cuisson - Conseils ».
Le four ne chauffe pas.	Le four est à l'arrêt.	Mettez en fonctionnement le four.
	Les réglages nécessaires ne sont pas effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Vous laissez le plat dans le four trop longtemps.	Une fois la cuisson terminée, ne laissez pas les plats dans le four plus de 15 à 20 minutes.
La cuisson des plats est trop longue ou trop rapide.	La température est trop basse ou trop élevée.	Ajustez la température si nécessaire. Suivez les conseils de la notice d'utilisation.
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche.	Une anomalie électrique est survenue.	Mettez à l'arrêt l'appareil avec le fusible de l'habitation ou le disjoncteur situé dans la boîte à fusibles et activez-le de nouveau. Si le code d'erreur s'affiche à nouveau, contactez le service après-vente.
L'affichage indique « 12.00 ».	Une coupure de courant s'est produite.	Réglez l'horloge.

Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas activer le four ni la faire fonctionner. « 400 » s'affiche et un signal sonore retentit.	Le four est mal raccordé à la prise électrique.	Vérifiez que le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique (reportez-vous au schéma de branchement).
Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants avec la fonction : SteamBake.	Vous n'avez pas activé la fonction SteamBake.	Reportez-vous au chapitre « Activation de la fonction » SteamBake.
	Vous n'avez pas rempli le bac de la cavité avec de l'eau.	Reportez-vous au chapitre « Activation de la fonction » SteamBake.
L'eau dans le bac de la cavité ne chauffe pas.	La température est trop basse.	Réglez la température sur au moins 110 °C. Reportez-vous au chapitre « Four - Conseils ».
L'eau sort du bac de la cavité.	Le bac de la cavité est trop rempli.	Mettez à l'arrêt le four et assurez-vous que l'appareil est froid. Essuyez l'eau avec un chiffon ou une éponge. Ajoutez la bonne quantité d'eau dans le bac de la cavité. Reportez-vous à la procédure spécifique.

14.2 Données de maintenance

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

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

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (Mod.)	
Référence produit (PNC)	
Numéro de série (SN)	

15. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

15.1 Informations de produit selon la norme EU 66/2014

Identification du modèle	CIB56494BW	
Type de plaque	Table de cuisson sur cuisinière	
Nombre de zones de cuisson	4	
Technologie de chauffage	Induction	
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Arrière gauche	21,0 cm
	Arrière droite	18,0 cm
	Avant droite	14,0 cm
	Avant gauche	14,0 cm

Consommation d'énergie selon la zone de cuisson (EC electric cooking)	Arrière gauche	175.0 Wh/kg
	Arrière droite	170.0 Wh/kg
	Avant droite	184.0 Wh/kg
	Avant gauche	184.6 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)		178.4 Wh/kg

Appareil testé conformément aux normes : EN IEC 60350-2 .

15.2 Table de cuisson - Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie pendant la cuisson quotidienne si vous suivez les conseils ci-dessous.

- Lorsque vous faites chauffer de l'eau, n'utilisez que la quantité dont vous avez besoin.

- Dans la mesure du possible, placez toujours les couvercles sur les récipients de cuisson.
- Placez les récipients directement au centre de la zone de cuisson.
- Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou pour les faire fondre.

15.3 Fiche d'informations produit et informations produit conformément aux réglementations (UE) N° 65/2014 et (UE) N° 66/2014

Nom du fournisseur	AEG
Identification du modèle	CIB56494BW 943005695
Indice d'efficacité énergétique	94.9
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0,84 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0,75 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	58 l
Type de four	Four intégré à la cuisinière
Masse	47.0 kg

Appareil testé conformément aux normes : EN CEI 60350-1.

15.4 Four - Économie d'énergie

Les conseils ci-dessous vous aideront à économiser de l'énergie lors de l'utilisation de votre appareil.

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en marche. Évitez d'ouvrir l'appareil trop souvent pendant

la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

Utilisez des plats en métal et des moules et récipients foncés et non réfléchissants pour accroître les économies d'énergie.

Ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson, sauf recommandation spécifique.

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

Cuisson avec ventilation

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

Chaleur résiduelle

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

Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou réchauffer d'autres plats.

Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et garder les aliments au chaud.

Chaleur Tournante Humide

Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Pour plus d'informations, reportez-vous aux fonctions de l'appareil au chapitre « Appareil - Utilisation quotidienne ».

15.5 Exigences en matière d'information conformément au règlement (UE) n° 2023/826

Consommation d'énergie en mode veille	0,8 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	20 min

Appareil testé conformément aux normes : EN 50564.

16. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

Recyclez les matériaux portant le symbole

 Placez l'emballage dans les conteneurs appropriés pour le recycler. Contribuez à la protection de l'environnement et de la santé humaine en recyclant les déchets des appareils électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils marqués du symbole

 avec les déchets ménagers. Rapportez ce produit à votre centre de recyclage local ou renseignez-vous auprès de votre mairie.

Electrolux Appliances AB - Contact Address:
Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow, Poland

FR Concerne la France uniquement :



FR
Cet appareil, ses accessoires et câbles se recyclent

REPRISE À LA LIVRAISON



ou

À DÉPOSER EN MAGASIN



ou

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE



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



FR



aeg.com

