

CIS6699BPW

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.....	9
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.....	19
8. PLAQUE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	21
9. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE	22
10. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	27
11. COMMENT RÉGLER : CUISSON ASSISTÉE.....	28
12. CUISSON ASSISTÉE AVEC DES RECETTES.....	28
13. FOUR - CONSEILS ET ASTUCES.....	32
14. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	36
15. DÉPANNAGE.....	39
16. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....	42
17. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES.....	44

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 .
- 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 le nettoyage par pyrolyse, retirez tous les accessoires et les dépôts/déversements excessifs de la cavité de l'appareil.
- 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.
- Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour cet appareil.
- 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.
- **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.
- En cas de coupure de courant pendant le fonctionnement de l'appareil, certaines surfaces peuvent toujours être chaudes.

Évitez tout contact avec l'appareil jusqu'à ce qu'il refroidisse. Si des erreurs apparaissent lorsque l'appareil est froid, débranchez-le de l'alimentation électrique pendant 10 secondes.

- 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 nues 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.
- Veillez à sécher la cavité et la porte de l'appareil avec un chiffon après chaque

utilisation. La vapeur produite durant son fonctionnement se condense sur les parois de la cavité et peuvent entraîner une corrosion. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil pendant 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.

- 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 recurer, 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 Nettoyage par pyrolyse



Risque de blessures / d'incendie / d'émissions de fumées en mode pyrolyse.

- Avant d'effectuer une fonction d'autonettoyage par pyrolyse ou la fonction Première utilisation, veuillez retirer de la cavité du four :
 - Tout résidu alimentaire excessif, déversement d'huile ou de graisse ou dépôt.
 - Tous les objets amovibles (y compris les grilles, les rails latéraux, etc., fournis avec le produit), en particulier les casseroles, plateaux, plaques, ustensiles, etc. antiadhésifs.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les jeunes enfants éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud et de l'air chaud est libéré des orifices d'aération avant.
- Le nettoyage par pyrolyse est un fonctionnement à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus de cuisson et des matériaux de construction. Par conséquent, il est fortement recommandé aux consommateurs de :

- Veiller à assurer une bonne ventilation pendant et après chaque nettoyage par pyrolyse.
- Veiller à assurer une bonne ventilation pendant et après la première utilisation à la température maximale.

- Contrairement aux êtres humains, certains oiseaux et reptiles peuvent être extrêmement sensibles aux fumées potentielles émises lors du processus de nettoyage de tous les fours à pyrolyse.
 - Mettez à l'écart les animaux domestiques (en particulier les oiseaux) situés à proximité de l'appareil pendant et après le nettoyage par pyrolyse et la première utilisation à la température maximale dans une zone bien ventilée.
- Les animaux de petite taille peuvent également être très sensibles aux changements de température survenant à proximité des fours à pyrolyse lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours.
- Les surfaces antiadhésives de la casserole, des poêles, des plaques, des ustensiles, etc. peuvent être endommagées par le nettoyage par pyrolyse à haute température et peuvent également être source de fumées légèrement nocives.
- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non nocives pour les êtres humains, y compris pour les enfants et les personnes à la santé fragile.

2.6 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.

2.7 Service

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

2.8 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.

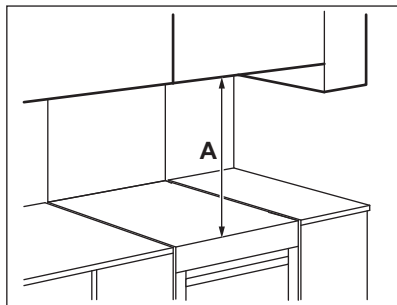
3.1 Données techniques

Dimensions

Hauteur	847 - 867 mm
Largeur	596 mm
Profondeur	600 mm

3.2 Emplacement de l'appareil

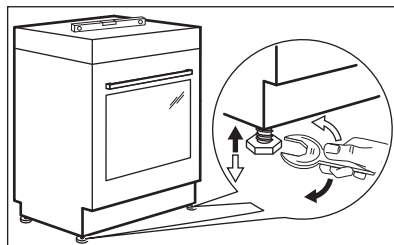
Vous pouvez installer votre appareil autonome avec des meubles sur un ou deux côtés et dans le coin.



Distances minimales

Dimensions	mm
A	650

3.3 Mise à niveau de l'appareil



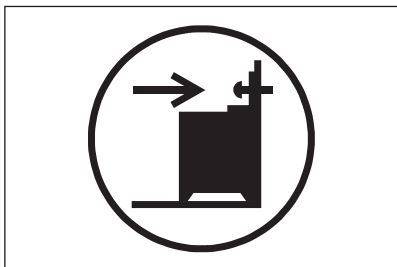
Utilisez de petits pieds au fond de l'appareil pour régler la surface supérieure de l'appareil sur d'autres surfaces.

3.4 Protection anti-bascule

⚠ ATTENTION!

Installez la protection anti-bascule pour empêcher l'appareil de tomber en cas de charges incorrectes. La protection anti-bascule ne fonctionne que lorsque l'appareil est placé à un emplacement correct.

Votre appareil indique les symboles affichés sur l'image (le cas échéant) pour vous rappeler qu'il faut installer la protection anti-bascule.

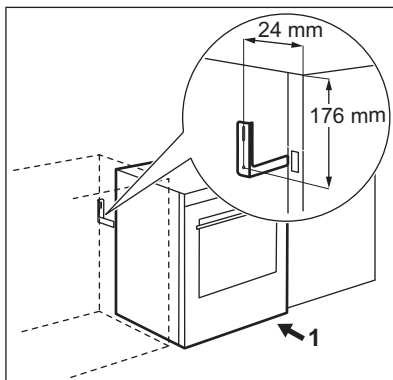


ATTENTION!

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

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

1. Réglez la hauteur et la zone de l'appareil avant de fixer la protection anti-bascule.
2. Installez la protection anti-bascule 176 mm en-dessous de la surface supérieure de l'appareil et à 24 mm à côté de l'appareil, dans l'orifice circulaire situé sur le support. Voir l'illustration. Vissez-le dans un matériau solide ou utilisez un renfort adapté (mur).
3. L'orifice se trouve à gauche, à l'arrière de l'appareil. Voir l'illustration. Placez l'appareil au milieu de l'espace entre les placards (1). 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!

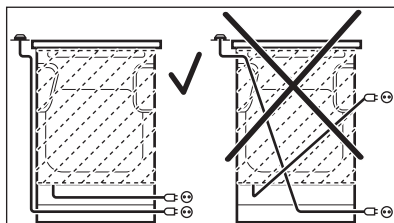
Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable si vous ne respectez pas les consignes de sécurité des chapitres Sécurité.

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

Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble H05V2V2-F qui résiste à une température de 90 °C ou supérieure. Contactez un service après-vente agréé. Le câble de raccordement ne peut être remplacé que par un électricien qualifié.

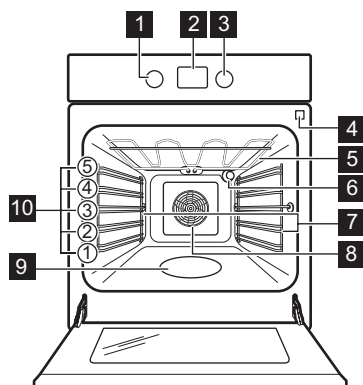
AVERTISSEMENT!

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



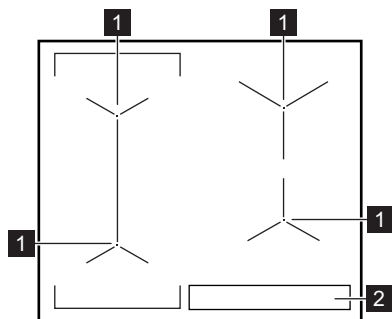
4. DESCRIPTION DU PRODUIT

4.1 Vue d'ensemble



- 1 Molette de sélection des modes de cuisson
- 2 Affichage
- 3 Manette de commande
- 4 Prise pour la sonde à viande
- 5 Résistance
- 6 Éclairage
- 7 Support de grille, amovible
- 8 Ventilateur
- 9 Bac de la cavité
- 10 Niveaux de la grille

4.2 Vue d'ensemble de la table de cuisson



- 1 Zone de cuisson à induction
- 2 Bandeau de commande

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.



La porte est équipée avec un système de fermeture lente. Ne forcez pas le système pour fermer la porte.

- 1. Réglez la fonction [] . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 1 h.
- 2. Réglez la fonction [] . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
- 3. Réglez la fonction [] . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
- 4. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
- 5. Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.

5.2 Utilisation des touches sensibles

Pour activer la fonction, maintenez le symbole sélectionné à l'écran enfoncé pendant au moins 1 seconde.

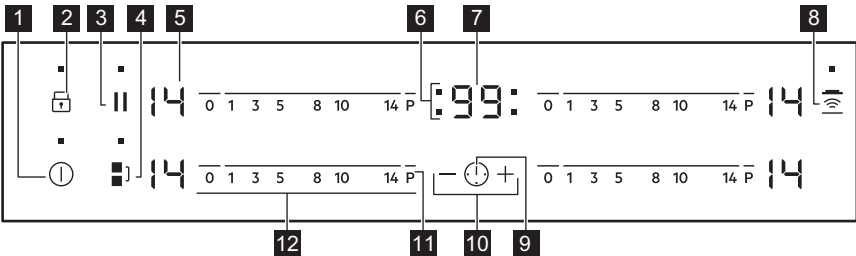
5.3 Manettes rétractables

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 sensi-ve	Fonction	Commentaire
1 []	MARCHE / ARRÊT	Pour allumer et éteindre la table de cuisson.
2 []	Lock / Sécurité enfants	Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.
3 []	Pause	Pour activer et désactiver la fonction.
4 []	Bridge	Pour activer et désactiver la fonction.

	Touche sensiti- ve	Fonction	Commentaire
5	-	Indicateur du niveau de cuisson	Pour indiquer le niveau de cuisson.
6	-	Voyants du minuteur des zones de cuisson	Pour indiquer la zone à laquelle se réfère la durée sélectionnée.
7	-	Affichage du minuteur	Pour indiquer la durée, en minutes.
8		Hob²Hood	Pour activer et désactiver le mode manuel de la fonction.
9		-	Pour choisir la zone de cuisson.
10	+ / -	-	Pour augmenter ou diminuer la durée.
11	P	PowerBoost	Pour activer et désactiver la fonction.
12	-	Bandeau de sélection	Pour sélectionner un niveau de cuisson.

6.2 Affichage du niveau de cuisson

Affichage	Description
	La zone de cuisson est désactivée.
 - 	La zone de cuisson est activée.
	La fonction Pause est activée.
	La fonction Démarrage automatique du chauffage est activée.
	PowerBoost est activé.
 + chiffre	Un dysfonctionnement s'est produit.
	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

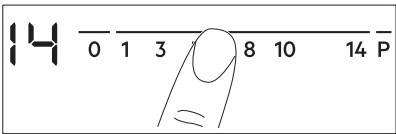
- met à l'arrêt. Retirez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.
- la table de cuisson devient trop chaude (par ex. lorsqu'une casserole chauffe à vide). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.
 - vous avez utilisé un récipient inadapté. Le symbole  s'allume 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 - 3	6 heures
4 - 7	5 heures
8 - 9	4 heures
10 - 14	1,5 heure

6.6 Niveau de cuisson

Pour régler ou modifier le niveau de cuisson : Appuyez sur le niveau de cuisson souhaité sur le bandeau de sélection, ou déplacez votre doigt sur le bandeau de sélection jusqu'à atteindre le niveau de cuisson souhaité.



6.7 Utilisation des zones de cuisson

Placez le récipient sur la croix/le carré qui se trouve sur la surface où vous cuisinez. Recouvrez complètement la croix/le carré. Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé. Les récipients de grande taille peuvent reposer sur deux zones de cuisson en même temps.



Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »). Assurez-vous que l'ustensile de cuisine est compatible avec les tables de cuisson à induction. Pour plus d'informations sur les types de récipients, reportez-vous au chapitre « Conseils ».

6.8 Bridge



La fonction s'active lorsque le récipient recouvre le centre des deux zones.

Cette fonction couple deux zones de cuisson côté gauche, de sorte qu'elles fonctionnent comme une seule.

Réglez d'abord le niveau de cuisson pour l'une des zones de cuisson côté gauche.

Pour activer la fonction : appuyez sur . Pour régler ou modifier le niveau de cuisson, appuyez sur l'un des capteurs de commande.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur . Les zones de cuisson fonctionnent de manière indépendante.

6.9 Démarrage automatique du chauffage

Utilisez la fonction pour obtenir le niveau de cuisson souhaité plus rapidement. Lorsque la fonction est activée, la zone de cuisson fonctionne au niveau de cuisson le plus élevé au début, puis poursuit au niveau de cuisson souhaité.



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

Pour activer la fonction pour une zone de cuisson : appuyez sur **P** (s'affiche). Réglez immédiatement le niveau de cuisson souhaité. Après 3 secondes s'affiche.

Pour désactiver la fonction : modifiez le niveau de cuisson.

6.10 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 pour une zone de cuisson : appuyez sur **P**. s'allume.

Pour désactiver la fonction : modifiez le niveau de cuisson.

6.11 Timer

Timer (sablier)

Vous pouvez utiliser cette fonction pour définir la durée de fonctionnement de la zone de cuisson pour une seule session de cuisson.

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

Pour régler la zone de cuisson : appuyez plusieurs fois sur jusqu'à ce que le voyant de la zone de cuisson souhaitée s'allume.

Pour activer la fonction : appuyez sur la touche du minuteur pour régler la durée (de 00 à 99 minutes). Lorsque le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter, le décompte commence.

Pour voir le temps restant : sélectionnez la zone de cuisson avec . Le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter rapidement. L'affichage indique le temps restant.

Pour modifier la durée : sélectionnez la zone de cuisson avec . Appuyez sur ou .

Pour désactiver la fonction : sélectionnez la zone de cuisson avec et appuyez sur . Le temps restant est décompté jusqu'à 00. Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.



Lorsque la durée est écoulée, un signal sonore retentit et 00 clignote. La zone de cuisson se désactive.

Pour arrêter le signal sonore : appuyez sur



Timer (sablier)

Cette fonction permet de vérifier la durée de fonctionnement d'une zone de cuisson.

Pour régler la zone de cuisson : appuyez plusieurs fois sur jusqu'à ce que le voyant de la zone de cuisson souhaitée s'allume.

Pour activer la fonction : appuyez sur la touche du minuteur. s'allume. Lorsque le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter, le minuteur démarre. L'affichage indique, en alternance, et la durée écoulée (en minutes).

Pour contrôler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson : appuyez sur pour régler la zone de cuisson. Le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter rapidement. L'affichage indique la durée de fonctionnement de la zone.

Pour désactiver la fonction : sélectionnez la zone de cuisson avec et appuyez sur ou . Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.

Minuteur

Vous pouvez utiliser cette fonction comme **Minuteur** lorsque la table de cuisson est en fonctionnement mais que les zones de cuisson ne sont pas activées. L'affichage du niveau de cuisson indique .

Pour activer la fonction : appuyez sur .

Appuyez sur la touche ou du minuteur pour régler la durée. Lorsque la durée est écoulée, un signal sonore retentit et **00** clignote.

Pour arrêter le signal sonore : appuyez sur



Pour désactiver la fonction : appuyez sur puis appuyez sur . Le temps restant est décompté jusqu'à 00.



Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement des zones de cuisson.

6.12 Pause

Cette fonction sélectionne le niveau de cuisson le plus bas pour toutes les zones de cuisson activées.

Lorsque la fonction est en cours, tous les autres symboles du bandeau de commande sont verrouillés.

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.

1. Pour activer la fonction : appuyez sur la touche .

s'affiche. Le niveau de cuisson est réduit à 1.

2. Pour désactiver la fonction : appuyez sur .

Le réglage précédent du niveau de cuisson apparaît.

6.13 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.

6.14 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.

6.15 OffSound control (Activation et désactivation des signaux sonores)

Désactivez la table de cuisson. Appuyez sur ① pendant 3 secondes. L'affichage s'allume et s'éteint. Appuyez sur  pendant 3 secondes.  ou  s'allume. Appuyez sur  du minuteur pour choisir l'une des options suivantes :

-  - les sons sont désactivés
-  - les sons sont activés

Pour confirmer le réglage, attendez que la table de cuisson se mette à l'arrêt automatiquement.

Lorsque la fonction est réglée sur , l'appareil émet des signaux sonores uniquement lorsque :

- vous appuyez sur ①
- Minuteur se termine
- Timer (sablier) se termine

- vous avez posé quelque chose sur le bandeau de commande.

6.16 Hob²Hood

Il s'agit d'une fonction automatique de pointe permettant de raccorder la table de cuisson à une hotte particulière. La table de cuisson et la hotte disposent toutes les deux d'un communicateur de signal infrarouge. La vitesse du ventilateur est définie automatiquement d'après le réglage du mode et la température du récipient le plus chaud se trouvant sur la table de cuisson. Vous pouvez également activer le ventilateur manuellement depuis la table de cuisson.



Sur la plupart des hottes, le système de commande à distance est désactivé par défaut. Activez-le avant d'utiliser la fonction. Pour plus d'informations, reportez-vous au manuel d'utilisation de la hotte.

Utiliser automatiquement la fonction

Pour activer automatiquement la fonction, réglez le mode automatique sur H1 – H6. La table de cuisson est réglée au départ sur H5. La hotte réagit dès que vous faites fonctionner la table de cuisson. La table de cuisson détecte automatiquement la température du récipient et ajuste la vitesse du ventilateur.

Modes automatiques

	Éclairage automatique	Ébullition ¹⁾	Friture ²⁾
Mode H0	A l'arrêt	A l'arrêt	A l'arrêt
Mode H1	En fonctionnement	A l'arrêt	Éteint
Mode H2 ³⁾	Allumé	Vitesse de ventilation 1	Vitesse de ventilation 1
Mode H3	En fonctionnement	A l'arrêt	Vitesse de ventilation 1
Mode H4	En fonctionnement	Vitesse de ventilation 1	Vitesse de ventilation 1
Mode H5	En fonctionnement	Vitesse de ventilation 1	Vitesse de ventilation 2

	Éclairage automati- que	Ébulli- tion ¹⁾	Friture ²⁾
Mode H6	En fonction- nement	Vitesse de ventilation 2	Vitesse de ventilation 3

- 1) La table de cuisson détecte le processus d'ébullition et sélectionne la vitesse de ventilation en fonction du mode automatique.
- 2) La table de cuisson détecte le processus de friture et sélectionne la vitesse de ventilation en fonction du mode automatique.
- 3) Ce mode active le ventilateur et l'éclairage, sans tenir compte de la température.

Modifier du mode automatique

1. Mettre à l'arrêt l'appareil.
2. Appuyez sur  pendant 3 secondes. L'affichage s'allume et s'éteint.
3. Appuyez sur  pendant 3 secondes jusqu'à ce que  ou  s'allume.
4. Appuyez plusieurs fois sur la touche  jusqu'à ce que  s'allume.
5. Appuyez sur la touche  du minuteur pour sélectionner un mode automatique.



Pour faire fonctionner la hotte directement depuis le panneau de la hotte, désactivez le mode automatique de la fonction.



Lorsque vous terminez la cuisson et mettez à l'arrêt la table de cuisson, la ventilation de la hotte pourrait continuer à fonctionner pendant un certain temps. Au bout d'un moment, le système désactive automatiquement la ventilation et vous empêche de l'activer accidentellement durant les 30 secondes qui suivent.

Utiliser manuellement la vitesse de ventilation

Vous pouvez également activer la fonction manuellement. Pour ce faire, appuyez sur la touche  lorsque la table de cuisson est allumée. Cela désactive le fonctionnement automatique de la fonction et vous permet de modifier manuellement la vitesse du

ventilateur. En appuyant sur la touche , la vitesse du ventilateur est augmentée d'un palier. Lorsque vous atteignez un niveau intensif et que vous appuyez sur la touche  à nouveau, la vitesse du ventilateur reviendra à 0, désactivant ainsi le ventilateur de la hotte. Pour réactiver le ventilateur à vitesse 1, appuyez sur la touche .



Pour activer le fonctionnement automatique de la fonction, éteignez puis rallumez la table de cuisson.

Activer l'éclairage

Vous pouvez régler la table de cuisson pour activer automatiquement la lumière dès que vous allumez la table de cuisson. Pour ce faire, réglez le mode automatique sur H1 – H6.

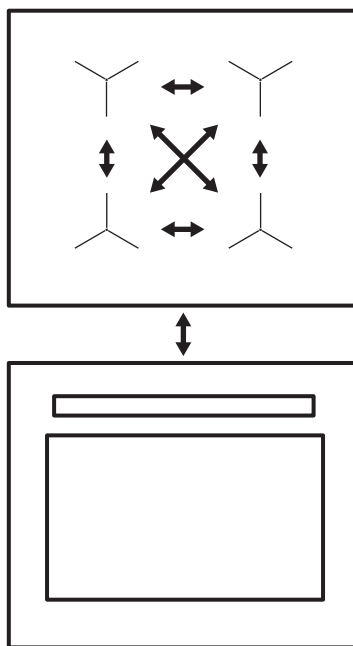


La lumière de la hotte s'éteint 2 minutes après avoir désactivé la table de cuisson.

6.17 Fonction Gestionnaire de puissance

- Toutes les zones de cuisson sont connectées. Voir l'illustration.
- La table de cuisson et le four sont raccordés à une seule phase.
- La phase dispose d'une charge électrique maximale.
- La fonction répartit la puissance dans l'appareil. Le four est plus important que la table de cuisson.
- La fonction s'active lorsque la charge électrique totale de l'appareil est dépassée.
- La fonction règle la dernière zone sélectionnée sur la puissance sélectionnée et réduit la puissance des autres zones de cuisson pour éviter une surcharge du circuit.
- L'affichage du réglage de la température des zones à puissance réduite oscille entre deux niveaux.
- La limite de puissance pour toutes les zones est la différence entre la puissance maximale autorisée pour l'appareil et la consommation électrique du four.

- La limite de puissance pour un côté (gauche ou droit) est de 3680 W.
- La puissance totale de la table de cuisson ne dépasse pas 7200 W.



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 chauffe 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 de l'us-tensile (mm)	Puissance (W)
Arrière gauche	125 - 210	2300/3200
Arrière droite	125 - 210	2300/3200
Avant droite	125 - 210	2300/3200
Avant gauche	125 - 210	2300/3200

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 Öko Timer ECO Timer

Pour économiser de l'énergie, le chauffage de la zone de cuisson s'éteint avant que le compte à rebours ne se déclenche. La différence de temps de cuisson dépend du niveau de cuisson et de la durée de cuisson.

7.5 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 - 3	Sauce hollandaise ; faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
2 - 3	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Cuisez avec un couvercle.

Réglages de la température	Utilisez pour :	Durée (min)	Conseils
3 - 5	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.
5 - 7	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.
7 - 9	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.
7 - 9	Cuisez de plus grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide et des ingrédients.
9 - 12	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	si nécessaire	Retournez-le si nécessaire.
12 - 13	Friture, galettes de pommes de terre, biftecks, steaks.	5 - 15	Retournez-le si nécessaire.
14	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.
- 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

- Retirer immédiatement** : plastique fondu, feuille de plastique, sel, sucre et aliments contenant du sucre. Utilisez un grattoir et veillez à ne pas vous brûler.
- Enlevez lorsque la plaque a suffisamment refroidi** : traces de calcaire, traces d'eau, taches de graisse, décoloration métallique brillante. Nettoyez la surface comme décrit ci-dessus. Pour éliminer les décolorations métalliques brillantes, utilisez un chiffon doux et une solution d'eau et de vinaigre.

9. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

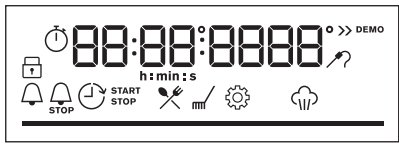
9.1 Panneau de commande

Touches tactiles du bandeau de commande

				
Minuteur	Préchauffage rapide	Eclairage four	Sonde de cuisson	Confirmez la configuration

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

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



L'affichage avec le nombre maximal de fonctions réglées.

Voyants de l'affichage

				
Touches Verrouil	Cuisson assistée	Nettoyage	Configurations	Préchauffage rapide

Voyants du minuteur :				
------------------------------	---	---	---	---

Barre de progression - affiche la température, la durée, le chauffage ou la chaleur résiduelle.



Voyant de cuisson à la vapeur



Voyant Sonde de cuisson



9.2 Menu Configuration

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour accéder au menu .
 2. Tournez la molette de sélection de la température pour sélectionner le menu Réglages  et appuyez sur OK.
3. Tournez la manette de température pour sélectionner la position souhaitée et appuyez sur OK.

Position	Réglage par défaut	Réglage	Options
1	heure	Heure actuelle	mise à l'heure
2	4	Affichage Luminosité	1-2-3-4-5
3	2	Son touches	1-bip/2-clic/3-aucun
4	2	Volume Alarme	1-2-3-4
5	1	Sonde de cuisson	1-alarme+ARRÊT /2-alarme
6	Éteint	Compteur	MARCHE-ARRÊT
7	sur	Eclairage four	MARCHE-ARRÊT
8	Éteint	Préchauffage rapide	MARCHE-ARRÊT
9	sur	Nettoyage conseillé	MARCHE-ARRÊT
10	Éteint	Mode démo	Mode Démo - uniquement pour la démonstration
11	fw	Version du logiciel	Affichage de la version du logiciel
12	non	Réinitialiser tous les réglages	NON-OUI

9.3 Fonctions du four



AVERTISSEMENT!

Ne versez aucun liquide dans le bac de la cavité, avant et pendant la cuisson. Risque d'endommagement.

Symbole	Fonction du four
0	Position d'arrêt Le four est éteint.
	Chaleur tournante Pour cuire au maximum sur deux niveaux simultanément et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures du four de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/Bas.
	Chauffage Haut/Bas Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
	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.
	Fonction Pizza Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.

Symbole	Fonction du four
	Chauffage inférieur Pour cuire des gâteaux avec dessous croustillant et pour stériliser des aliments.
	Plats Surgelés Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.

Symbole	Fonction du four
	Chaleur Tournante Humide Cette fonction a été utilisée pour se conformer à la classe durable et à l'eco-design (selon les normes EU 65/2014 et UE 66/2014). Tests conformes aux normes : CEI/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 de la chaleur 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 obtenir des instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Chaleur Tournante Humide. Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.
	Gril Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
	Turbo gril Pour rôtir de plus grosses pièces de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.
	Menu Pour saisir le Menu : Cuisson assistée >AirFry, par pyrolyseNettoyage, Réglages,

9.4 Activation et désactivation du four



En fonction du modèle de votre appareil, s'il dispose de symboles de manette, d'indicateurs ou de voyants :

- L'indicateur s'allume lorsque le four monte en température.
- L'ampoule s'allume lorsque le four est en fonctionnement.
- Le symbole indique si la manette contrôle l'une des zones de cuisson, les fonctions du four ou la température.

1. Tournez la manette des fonctions du four pour sélectionner une fonction du four.
2. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner une température.
3. Pour désactiver le four, tournez les manettes des fonctions du four sur la position Arrêt.

9.5 Activation de la fonction : SteamBake

Cette fonction augmente le taux d'humidité pendant la 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.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil après avoir utilisé 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. Tournez la manette des fonctions : SteamBake .

4. Tournez la manette de la température 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 mettre à l'arrêt l'appareil, tournez la manette des fonctions du four et le thermostat sur la position Arrêt.
7. Retirez l'eau du bac de la cavité.

AVERTISSEMENT!

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

9.6 Voyant de chaleur résiduelle et de préchauffage rapide

La chaleur tournante continue de fonctionner. Lorsque vous mettez à l'arrêt le four, l'affichage montre la chaleur résiduelle. Vous pouvez l'utiliser pour le maintien au chaud des aliments.

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

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

9.7 Fast heat up

Le Préchauffage rapide diminue le temps de chauffage.



Ne placez pas d'aliments dans le four lorsque la fonction Préchauffage rapide est en cours.

Pour activer Préchauffage rapide, appuyez  sur sur l'écran.

9.8 Touches Verrouil



La porte se verrouille lorsque cette fonction est activée.

Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire de la fonction du four.

Activez-la lorsque le four est en fonctionnement - la cuisson réglée est maintenue, le bandeau de commande est verrouillé.

Activez-la lorsque le four est à l'arrêt - le four ne peut pas être mis en fonctionnement, le bandeau de commande est verrouillé.



 OK



OK - maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction. Un signal sonore retentit.



OK - maintenez la touche enfoncée pour la désactiver.



3 x  - clignote lorsque le verrouillage est activé.

9.9 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, le four s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps si un mode de cuisson est en cours et que vous ne modifiez pas la température du four.

Température (°C)	Arrêt automatique au bout de (h)
30 - 115	12,5
120 à 195	8,5
200 à 245	5,5
250 -maximum	1,5

Après un arrêt automatique, appuyez sur n'importe quel bouton pour rallumer le four.



L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : capteur de température à cœur, Éclairage four, Durée, Fin.

9.10 Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en

marche pour refroidir les surfaces du four. Si vous éteignez le four, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que le four refroidisse.

9.11 Utilisation de la sonde à viande

La sonde à viande mesure la température à cœur à l'intérieur de l'aliment. L'appareil se met à l'arrêt lorsque l'aliment atteint la température réglée.

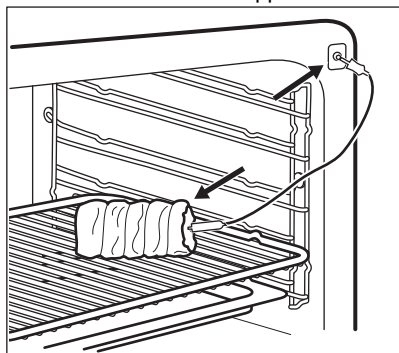
Il y a deux températures à régler :

- La température du four.
- La température au cœur.

⚠ ATTENTION!

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

1. Réglez la fonction et la température du four.
2. Insérez la pointe de la sonde à viande au centre de l'aliment.
Assurez-vous que la sonde à viande reste à l'intérieur de l'aliment et branchée dans la prise pendant la cuisson.
3. Branchez la sonde à viande dans la prise située à l'avant de l'appareil.



L'affichage indique la température actuelle de la sonde à viande.

4. Appuyez sur  pour régler la température à cœur du capteur.
5. Appuyez sur **OK** pour confirmer.

Lorsque les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Vous pouvez choisir d'arrêter ou de poursuivre la cuisson pour vous assurer que l'aliment est bien cuit.

6. Retirez la fiche de la sonde à viande de sa prise et sortez la viande du four.
7. Éteignez l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT!

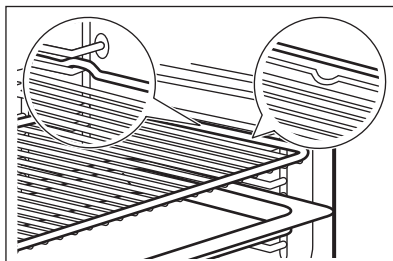
Soyez prudent lorsque vous retirez la pointe et débranchez la fiche de la sonde à viande. La sonde à viande est très chaude. Risque de brûlure.

9.12 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.



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.

10. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE

10.1 Fonctions de l'horloge



00:00 clignote sur l'affichage lorsque vous raccordez l'appareil à l'alimentation électrique.

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



10.2 Réglage Heure actuelle

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour entrer dans le Menu .
2. Tournez la manette de la température pour sélectionner Configurations , Heure actuelle.
3. Réglez l'heure à l'aide de la manette de température.
4. Appuyez sur la touche OK.

10.3 Réglage : Minuteur

1. Lorsque le four est à l'arrêt, appuyez sur . Lorsque le four est en fonctionnement, appuyez deux fois sur .

2. L'affichage indique : 0:00 et .
3. Réglez le Minuteur à l'aide de la manette de température.
4. Appuyez sur la touche OK.
5. Le minuteur commence son décompte immédiatement.
6. Lorsque la durée est écoulée, appuyez sur OK et tournez la manette des modes de cuisson sur la position arrêt.

10.4 Réglage : Durée de cuisson

1. Tournez la manette pour sélectionner le mode de cuisson et régler la température.
2. Appuyez à plusieurs reprises sur .
3. L'affichage indique : 0:00 et .
4. Réglez la Durée de cuisson à l'aide de la manette de température.
5. Appuyez sur la touche OK.
6. Le minuteur commence son décompte immédiatement.
7. Lorsque la durée est écoulée, appuyez sur OK et tournez la manette des modes de cuisson sur la position arrêt.

10.5 Réglage : Départ différé

1. Tournez la manette pour choisir le mode de cuisson.
2. Appuyez à plusieurs reprises sur .
3. L'affichage indique : l'heure actuelle DÉMARRER.
4. Réglez l'heure de début de la cuisson à l'aide de la manette de température.
5. Appuyez sur la touche OK.
6. L'affichage indique : --:-- ARRÊTER.
7. Réglez l'heure de fin de la cuisson à l'aide de la manette de température.
8. Appuyez sur la touche OK.
9. Le minuteur commence le décompte à l'heure réglée pour le début de la cuisson.
10. Lorsque la durée est écoulée, appuyez sur OK et tournez la manette des modes de cuisson sur la position arrêt.

11. COMMENT RÉGLER : CUISSON ASSISTÉE

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

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour accéder au menu .
2. Tournez la manette de la température pour sélectionner Cuisson assistée  et appuyez sur OK.

3. Sélectionnez le plat et appuyez sur OK.
4. Insérez le plat dans le four et appuyez sur OK pour confirmer le réglage.

12. CUISSON ASSISTÉE AVEC DES RECETTES

Légende



Sonde de cuisson disponible. Placez la Sonde de cuisson dans la partie la plus épaisse du plat.
Le four se met à l'arrêt lorsque la température définie de la Sonde de cuisson est atteinte.



Préchauffez le four pendant 10 min (180 °C) avec la fonction Chaleur tournante avant de sélectionner le programme assisté.



Niveau de grille.

Mode de cuisson		Application
F1	AirFry	Pour faire frire des aliments avec moins d'huile ou sans papier sulfurisé. Pour des repas croustillants et plus sains.

- La température de chaque recette assistée est réglée par défaut et peut être modifiée de 10 degrés environ.
- La durée est réglée par défaut et peut être modifiée de 10 minutes environ.

Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts.

Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
Bœuf 			
P1 Rôti de bœuf, saigt			~ 85 min
P2 Rôti de bœuf, à point	1 - 1,5 kg ; 4 - 5 cm d'épaisseur	  2 ; plateau de cuisson Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez au four.	~ 95 min
P3 Rôti de bœuf, bien cuit			~ 110 min
P4 Steak, à point	180 - 220 g par pièce ; 3 cm d'épaisseur	  3 ; plat à rôtir sur grille métallique ; plateau de cuisson Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez au four.	~ 15 min

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
P5	Bœuf rôti/braisé (côte de bœuf, intérieur de ronde, flanchet)	1,5 - 2 kg	 2; plat de cuisson au four grille métallique Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez au four.	~ 180 min
P6	Rôti de bœuf, saigt, CBT			~ 105 min
P7	Rôti de bœuf, CBT à point	1 - 1,5 kg ; 4 - 5 cm d'épaisseur	 2 ; plateau de cuisson ; plat à rôtir sur grille métallique Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez au four.	~ 125 min
P8	Rôti de bœuf, bien cuit			~ 170 min
P9	Filet, saignant CBT			~ 80 min
P10	Filet, à point, CBT	0,5 - 1,5 kg ; 5 - 6 cm d'épaisseur	 2 ; plateau de cuisson Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez au four.	~ 95 min
P11	Filet, CBT bien cuit			~ 125 min
Veau 				
P12	Rôti de veau (par ex. épaule)	0,8 - 1,5 kg ; 4 cm d'épaisseur	 2; plat de cuisson au four sur plateau de cuisson grille métallique; plateau de cuisson Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez au four.	~115 min
Porc 				
P13	Rôti de col ou épaule de porc	1,5 - 2 kg	 2; plat de cuisson au four sur plateau de cuisson grille métallique; plateau de cuisson Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.	~ 170 min
P14	Émincé de porc CBT	1,5 - 2 kg	 2 ; plateau de cuisson Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson	~ 230 min
P15	Filet mignon, frais	1 - 1,5 kg ; 5 - 6 cm d'épaisseur	 2 ; plat à rôtir sur grille métallique ; plateau de cuisson Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez au four.	~ 105 min
P16	Travers	2 - 3 kg ; crus, 2 - 3 cm d'épaisseur	 3 ; plat profond Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.	120 min
Agneau 				

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
P17	Gigot d'agneau avec os	1,5 - 2 kg ; 7 - 9 cm d'épaisseur	 2 ; plat à rôtir sur plateau de cuisson Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez au four. Ajoutez 200 ml d'eau au fond de la cavité.	~ 130 min
Volaille 				
P18	Poulet entier	1 - 1,5 kg ; frais	 2 ; plat allant au four allumé sur plateau de cuisson ; grille métallique avec plat profond au niveau 1 pour récupérer le gras. Retournez le poulet à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.	~ 60 min
P19	Demi-poulet	0,5 - 0,8 kg	 3 ; plateau de cuisson ; grille métallique avec plat profond sur le niveau 1 pour récupérer les graisses. Retournez le poulet à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.	~ 50 min
P20	Blanc de poulet	180 - 200 g par pièce	 2 ; cocotte sur grille métallique Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude.	~ 65 min
P21	Cuisses de poulet, fraîches	-	 3 ; plateau de cuisson Si vous avez mariné les cuisses de poulet, réglez une température inférieure et faites-les cuire plus longtemps.	~ 45 min
P22	Canard entier	1,5 - 2,5 kg	 2 ; plat de cuisson au four sur plateau de cuisson grille métallique ou grille métallique avec fond plat profond au niveau 1 pour récupérer le gras. Placez la viande sur un plat à rôtir. Commencez par la position à l'envers et retournez à la moitié du temps de cuisson.	~ 80 min
P23	Oie entière	4 - 5 kg	 2; grille métallique avec plat profond au niveau 1 pour récupérer le gras. Placez la viande sur un plateau de cuisson profond. Commencez par la position à l'envers et retournez à la moitié du temps de cuisson.	~ 110 min
Autres 				
P24	Pain de viande	1 kg	 2 ; grille métallique avec papier cuisson ou plateau de cuisson	~ 70 min
 Poisson				
P25	Poisson entier, grillé	0,5 - 1 kg par poisson	 2 ; plateau de cuisson Assaisonnez le poisson avec du beurre et vos épices et herbes préférées.	~ 30 min
P26	Filet de poisson	-	 3 ; cocotte sur grille métallique	40 min

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
Gâteaux / desserts   				
P27	Cheesecake	-	 2;  moule à charnière de 28 cm sur grille métallique	100 min
P28	Gâteau aux pommes	-	 2 ; plateau de cuisson	60 min
P29	Tartelettes aux pommes	-	 2;  moule à charnière de 26 cm sur grille métallique	55 min
P30	Tarte aux pommes	-	 2;  Moule à tarte de 20 cm sur grille métallique Ajoutez 125 ml d'eau au fond de la cavité.	80 min
P31	Brownies	2 kg	 3 ; plateau de cuisson	30 min
P32	Muffins au chocolat	-	 3 ; plaque à muffins sur grille métallique ou plateau de cuisson Ajoutez 150 ml d'eau au fond de la cavité.	30 min
P33	Quatre-quarts	-	 2 ; moule quatre-quarts sur grille métallique	80 min
Légumes/Garnitures   				
P34	Pommes de terre au four	1 kg	 2 ; plateau de cuisson Placez les pommes de terre découpées avec la peau sur le plateau de cuisson.	50 min
P35	Quartiers	1 kg	 3 ; plateau de cuisson recouvert de papier cuisson Coupez les pommes de terre en morceaux.	50 min
P36	Mélange de légumes grillés	1 - 1,5 kg	 3 ; plateau de cuisson recouvert de papier cuisson ou plateau graissé Coupez les légumes en morceaux.	30 min
P37	Croquettes, surgelées	0,5 kg	 3 ; plateau de cuisson	30 min
P38	Pommes de terre, surgelées	0,75 kg	 3 ; plateau de cuisson	30 min
Gratins, pain et pizza   				
P39	Lasagnes/ Cocotte de nouilles	1 - 1,5 kg	 3 ; cocotte sur grille métallique	60 min
P40	Gratin de pommes de terre	1 - 1,5 kg	 1 ; cocotte sur grille métallique	65 min

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
P41	Pizza fraîche, fine	-	 2 ; plateau de cuisson recouvert de papier cuisson ou plateau de cuisson graissé Ajoutez 100 ml d'eau au fond de la cavité.	25 min
P42	Pizza fraîche, épaisse	-	  2 ; plateau de cuisson recouvert de papier cuisson ou plateau de cuisson graissé	25 min
P43	Quiche	-	 2 ; moule à gâteaux sur grille métallique	45 min
P44	Baguette/ Ciabatta/Pain blanc	0,8 kg	 3 ; plateau de cuisson Prolonger le temps pour le pain blanc.	45 min
P45	Tous grains/ seigle/pain complet grains entiers dans un moule à pain	1 kg	  2 ; plateau de cuisson recouvert de papier cuisson ou plateau de cuisson graissé ; moule quatre-quarts sur grille métallique Ajoutez 150 ml d'eau au fond de la cavité.	40 min

13. 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.

13.1 Informations générales

Comptez les positions de grille à partir du bas de l'appareil.

L'appareil est doté d'un système spécial qui permet à l'air de circuler et qui recycle perpétuellement la vapeur. Dans cet environnement, ce système permet de cuisiner des plats tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont donc réduits au minimum.

De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les panneaux en verre de la

porte. Ce phénomène est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.

Essayez la vapeur après chaque utilisation de l'appareil.

Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole de votre four. Cela entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

13.2 AirFry



Préchauffez le four jusqu'à entendre un signal.



Insérez les aliments après la phase de préchauffage.

Aliments ¹⁾²⁾³⁾	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Produits de boulangerie				
Croissant, surgelé	env. 350 g	180 à 200	15 - 30	3
Pâte feuilletée, surgelée	env. 400 à 500 g	200 à 220	15 - 30	3
Pizza, surgelée	env. 340 g	190 à 210	15 - 30	3
Produits à base de pomme de terre				
Frites, surgelées	env. 600 à 1 000 g	200 à 220	35 - 45	3
Frites épaisses, surgelées	env. 600 g	200 à 220	20 - 30	3
Pommes quartiers, surgelés	env. 650 g	200 à 220	20 à 35	3
Croquettes de pommes de terre surgelées	env. 450 g	200 à 220	15 - 30	3
Autre				
Escalopes, surgelées	env. 300 à 600 g	200 à 220	15 à 25	3
Steaks de poisson surgelés	env. 600 à 700 g	200 à 220	15 à 25	3
Calmars surgelés	env. 250 à 500 g	190 à 210	15 à 25	3
Nuggets de poulet, surgelés	env. 250 à 500 g	180 - 220	15 à 25	3
Bâtonnets de poisson, surgelés	env. 500 g	200 à 220	15 à 25	3

1) Pour éviter qu'ils ne collent, ajoutez 1 cuillère à café d'huile d'olive.

2) Si nécessaire ou manquant dans le tableau, vérifiez les instructions de cuisson suggérées sur l'emballage des aliments surgelés à titre indicatif.

3) Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, insérez le plateau de cuisson ou la casserole profonde au niveau 1 avant de préchauffer le four, puis la plaque de cuisson AirFry au niveau 3 après avoir préchauffé le four.

13.3 Chaleur pulsée humide

Pain et pizza

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Brioche	180	20 - 30	3
Pizza surgelée, 350 g	210	20 - 30	3

Gâteaux sur un plateau de cuisson

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gâteau Roulé	180	20 - 30	3
Brownie	180	25 - 35	3

Gâteaux dans des moules

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Soufflé	200	25 - 30	3
Fond de tarte en génoise	180	20 - 30	3
Gâteau à étages	170	30 - 40	3

Poisson

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Poisson en sachet 300 g	180	25 - 35	3
Poisson entier 200 g	180	20 - 30	3
Filets de poisson 300 g	180	30 - 35	3

Viande

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Viande en sachet, 250 g	200	30 - 40	3
Brochettes de viande, 500 g	200	25 - 30	3

Petites pâtisseries

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Cookies	180	25 - 35	3
Meringues	180	30 - 40	3
Muffins	170	20 - 30	3
Biscuit salé	180	25 - 30	3
Biscuits à pâte brisée	150	25 - 35	3
Tartelettes	170	20 - 30	3

Végétarien

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Mélange de légumes en sachet, 400 g	180	20 - 30	3

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Omelettes	170	25 - 35	3
Légumes sur une plaque, 700 g	190	25 - 30	3

13.4 Informations pour les laboratoires d'essais

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Accessoires	Positions des grilles
Petits gâteaux (20 petits gâteaux par plaque)	Chauffage Haut/Bas	170	20 - 30	Plateau	3
Petits gâteaux (20 petits gâteaux par plaque)	Chaleur tournante	150	20 à 35	Plateau	3
Petits gâteaux (20 petits gâteaux par plaque)	Chaleur tournante	150	20 à 40	Plateau	1 / 4
Tarte aux pommes, 2 moules (ø 20 cm) sur une grille, placés en diagonale	Chauffage Haut/Bas	180	70 à 90	Grille	1
Tarte aux pommes, 2 moules (ø 20 cm) sur une grille, placés en diagonale	Chaleur tournante	160	70 à 90	Grille	2
Tarte aux pommes, 2 moules (ø 20 cm) sur une grille, placés en diagonale	Fonction Pizza	170	70 à 90	Grille	1
Tarte aux pommes, 2 moules (ø 20 cm) sur une grille, placés en diagonale. ¹⁾	SteamBake	160	70 - 80	Plateau	2
Génoise allégée, 1 moule (ø 26 cm) sur la grille	Chauffage Haut/Bas	160	30 à 45	Grille	3
Génoise allégée, 1 moule (ø 26 cm) sur la grille	Chaleur tournante	150	30 à 45	Grille	2
Génoise allégée, 1 moule (ø 26 cm) sur la grille	Chaleur tournante	150	30 à 50	Grille	1 / 4
Tresses feuilletées/sablées	Chaleur tournante	140	20 à 35	Plateau	3
Tresses feuilletées/sablées	Chaleur tournante	140	25 - 45	Plateau	1 / 4
Tresses feuilletées/sablées	Chauffage Haut/Bas	160	20 à 35	Plateau	3
Pain grillé	Gril	Max.	5 - 9	Grille	4

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Accessoires	Positions des grilles
Steak haché de bœuf	Gril	Max.	15 - 20 première face. 10 - 15 seconde face.	Grille/ Sauteuse	4

1) Versez 150 ml d'eau dans le bac de la cavité.

14. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

14.1 Remarques concernant le nettoyage

Agent nettoyant

ATTENTION!

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

- Nettoyez l'avant de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux.
- Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
- Nettoyez les taches avec un détergent doux.

Utilisation quotidienne

- Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.
- Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 min. Séchez la cavité uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.

Accessoires

- Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle (sauf le plateau AirFry).

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

14.2 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.



Pour la fonction : SteamBake nous vous recommandons d'effectuer ce processus de nettoyage au moins tous les 5 à 10 cycles de cuisson.

1. Versez 250 ml de vinaigre blanc dans le bac de la cavité au fond du four. Utilisez du vinaigre à 6 % maximum, sans additifs.
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.

14.3 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse



ATTENTION!

Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles.

ATTENTION!

N'utilisez pas la table de cuisson en même temps que la fonction Pyrolyse. Vous risqueriez d'endommager le four.

AVERTISSEMENT!

Risque de brûlure.



Ne démarrez pas la Pyrolyse si vous n'avez pas entièrement fermé la porte du four. Sur certains modèles, l'affichage indique « C3 » lorsque cette erreur se produit.



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

1. Tournez la molette des modes de cuisson pour accéder au menu .
2. Tournez la molette de la température pour sélectionner Nettoyage  et appuyez sur **OK** pour confirmer.

Option	Description
C1 - Nettoyage léger	1 h 30 min
C2 - Nettoyage normal	2 h
C3 - Nettoyage complet	2 h 30 min

3. Tournez la molette de la température pour sélectionner le programme de nettoyage et appuyez sur **OK** pour confirmer.
4. Appuyez sur **OK** pour démarrer le nettoyage.
5. Après le nettoyage, tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt.
6. La porte se verrouille immédiatement. Jusqu'à ce que la porte se déverrouille, l'affichage indique : .
7. Lorsque le four refroidit, la porte se déverrouille.

14.4 Nettoyage conseillé

Le four vous rappelle quand le nettoyer avec : nettoyage par pyrolyse.

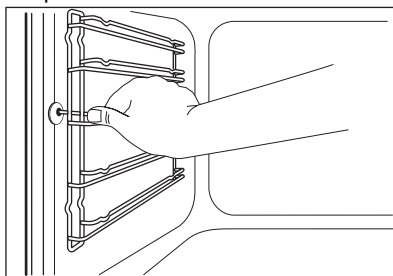
 - clignote pendant 5 sec après chaque mise en marche et arrêt du four.

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

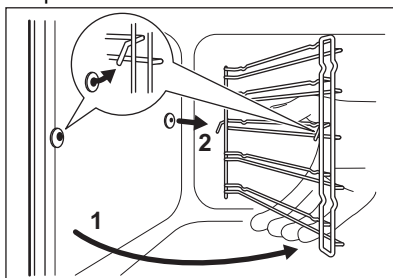
14.5 Retrait des supports de grille

Pour nettoyer le four, 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.



Les goupilles de retenue sur les rails télescopiques doivent pointer vers l'avant.

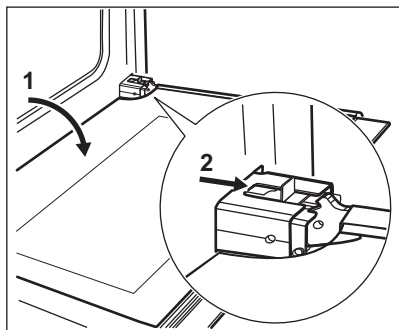
Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.

ATTENTION!

Veillez à ce que le fil de fixation le plus long soit positionné à l'avant. Les extrémités des deux fils doivent être orientées vers l'arrière de l'appareil. Une mauvaise installation peut entraîner des dommages à la surface émaillée.

14.6 Retrait de la porte du four

Pour faciliter le nettoyage, retirez la porte.



1. Ouvrez entièrement la porte.
2. Déplacez le curseur jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
3. Fermez la porte jusqu'à ce que le curseur se verrouille.
4. Retirez la porte.

Pour retirer la porte, tirez-la d'abord vers l'extérieur d'un côté, puis de l'autre.

Lorsque la procédure de nettoyage est terminée, insérez la porte du four dans l'ordre inverse. Assurez-vous d'entendre un clic lorsque vous insérez la porte. Utilisez la force si nécessaire.

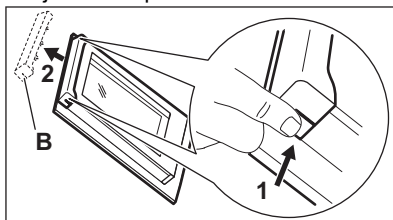
14.7 Retrait et nettoyage des vitres de la porte



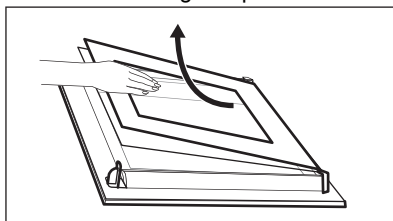
La vitre de la porte de votre produit peut différer en terme de type et de forme par rapport à celle des exemples que vous voyez sur les images. Le nombre de vitres peut également être différent.

1. 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.



2. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.
3. Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur un par un et sortez-les du guide par le haut.



4. Nettoyez les panneaux de vitre de la porte.

Pour installer des panneaux, suivez les mêmes étapes en sens inverse.

14.8 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.

ATTENTION!

Tenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon afin d'éviter que des résidus de graisse ne brûlent sur l'ampoule.

Éclairage arrière



Le diffuseur en verre de l'ampoule se trouve à l'arrière de la cavité du four.

1. Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant vers la gauche.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
Utilisez le même type d'ampoule.
4. Remettez en place le diffuseur en verre.

14.9 Le tiroir

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

Poussez le tiroir pour l'ouvrir. Le tiroir sortira.



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 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.

15. DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

15.1 En cas d'anomalie de fonctionnement...

Symptôme	Cause probable	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.
Vous ne pouvez pas mettre en fonctionnement l'appareil.	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.	Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensibles en même temps.	Appuyez sur une seule touche sensible.
Vous ne pouvez pas activer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.

Symptôme	Cause probable	Solution
Un signal sonore retentit et la table de cuisson se désactive. 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 voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps.	Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à un service après-vente agréé.
La fonction Montée en température automatique ne fonctionne pas.	La zone est chaude.	Laissez la zone refroidir suffisamment.
La fonction Montée en température automatique ne fonctionne pas.	Le niveau de cuisson le plus élevé est réglé.	Le niveau de cuisson le plus élevé est identique à la puissance de la fonction.
Vous n'arrivez pas à sélectionner le niveau de cuisson maximal de l'une des zones de cuisson.	Le four ou les autres zones consomment déjà la puissance maximale disponible.	Diminuez la puissance du four ou des autres zones de cuisson raccordées à la même phase. Reportez-vous au chapitre « Gestion de l'alimentation ».
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.
Aucun signal ne se déclenche lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Table de cuisson - Utilisation quotidienne ».
 apparaît sur l'affichage de la plaque.	La fonction Arrêt automatique est activée.	Mettez à l'arrêt la table de cuisson et puis de nouveau en fonctionnement.
 apparaît sur l'affichage de la plaque.	La fonction Dispositif de sécurité enfant ou Verrouillage est activée.	Reportez-vous au chapitre « Table de cuisson - Utilisation quotidienne ».
 apparaît sur l'affichage de la plaque.	Il n'y a pas de récipient sur la zone.	Posez un récipient sur la zone.
 apparaît sur l'affichage de la plaque.	Le récipient est inapproprié.	Utilisez un récipient adapté. Reportez-vous au chapitre « Table de cuisson - Conseils ».
 apparaît sur l'affichage de la plaque.	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone.	Utilisez des récipients dont les dimensions sont correctes. Reportez-vous au chapitre « Table de cuisson - Conseils ».
Le four ne chauffe pas.	Le four est à l'arrêt.	Mettez en fonctionnement le four.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.

Symptôme	Cause probable	Solution
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires ne sont pas effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	L'arrêt automatique est activé.	Reportez-vous au chapitre « Arrêt automatique ».
Le four ne chauffe pas.	Le Lock (verrouillage) est activé.	Consulter le chapitre « Lock » (Verrouillage).
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.
La sonde à viande ne fonctionne pas.	La fiche de la sonde de température de cuisson à cœur n'est pas correctement insérée dans la prise.	Insérez la fiche de la sonde de température de cuisson à cœur aussi loin que possible dans la prise.
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.
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.
L'affichage du four indique « C2 ».	Vous voulez démarrer la fonction Pyrolyse ou Préchauffage rapideDécongélation, mais vous n'avez pas retiré la fiche de la sonde de température de cuisson à cœur de sa prise.	Retirez la fiche de la sonde de température de cuisson à cœur de la prise.
L'affichage du four indique « F102 ».	- Vous n'avez pas entièrement fermé la porte. - Le verrouillage de la porte est défectueux.	- Fermez complètement la porte. - Désactivez le four avec le fusible de l'installation domestique ou l'interrupteur de sécurité dans la boîte à fusibles et activez-le de nouveau. - Si « F102 » s'affiche à nouveau, contactez le service après-vente.
L'affichage du four indique « 00:00 ».	Une coupure de courant s'est produite.	Régalez l'heure actuelle.
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.

15.2 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.)

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Référence produit (PNC)

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Numéro de série (SN)

16. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

16.1 Informations sur le produit conformément aux réglementations d'écoconception de l'UE pour les plaques de cuisson

Identification du modèle	CIS6699BPW		
Type de table de cuisson	Table de cuisson sur cuisinière		
Nombre de zones de cuisson	4		
Technologie de chauffage	Induction		
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Avant gauche	21.0 cm	
	Arrière gauche	21.0 cm	
	Avant droite	21.0 cm	
	Arrière droite	21.0 cm	
Consommation d'énergie selon la zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant gauche	176.0 Wh/kg	
	Arrière gauche	181.0 Wh/kg	
	Avant droite	193.0 Wh/kg	
	Arrière droite	179.0 Wh/kg	
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)		182.3 Wh/kg	

IEC/EN 60350-2 - Appareils électroménagers de cuisson - Partie 2 : Plaques de cuisson - Méthodes de mesure des performances.

16.2 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.

16.3 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	CIS6699BPW 940002980
Indice d'efficacité énergétique	81.4
Classe d'efficacité énergétique	A+

Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0.98 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.70 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	73 l
Type de four	Four intégré à la cuisinière
Masse	58.9 kg

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

16.4 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.

Lorsque vous mettez l'appareil à l'arrêt, l'écran indique la chaleur résiduelle ou la température.

Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et garder les aliments au chaud. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

Cuisson avec l'éclairage éteint

Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Ne l'allumez que lorsque vous en avez besoin.

Chaleur Tournante Humide

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

16.5 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.

17. 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 cordons
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 !









aeg.com

867364162-B-042026

