



TABLE DES MATIÈRES

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	3
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ.....	5
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	8
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	9
5. TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE.....	9
6. TABLE DE CUISSON - CONSEILS.....	15
7. TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	17
8. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE	17
9. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	23
10. FOUR - CONSEILS.....	24
11. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	35
12. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT.....	38
13. INSTALLATION.....	41
14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	43

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

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

Visitez notre site Internet pour :



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



Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.registreaeg.com



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

SERVICE APRÈS-VENTE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

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

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.



Avertissement/Attention : consignes de sécurité.



Informations générales et conseils.



Informations en matière de protection de l'environnement.

Sous réserve de modifications.

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables



AVERTISSEMENT!

Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- 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 (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendées.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Consignes générales de sécurité

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.

- 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'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- Si la surface vitrocéramique est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Après utilisation, éteignez toujours la zone de cuisson à l'aide de la manette de commande correspondante et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de raclours pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Utilisez uniquement la sonde à viande recommandée pour cet appareil.

- Soyez prudent lorsque vous manipulez le tiroir de rangement. Il peut devenir chaud.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois latérales. Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.
- Les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixé conformément aux réglementations relatives aux câblages.

2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

2.1 Instructions d'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. Portez toujours des gants de sécurité.
- 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.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- 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 sur un socle.
- 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.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation secteur entrer en contact avec la porte de l'appareil ou passer à proximité de celle-ci, particulièrement lorsque la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne connectez la fiche d'alimentation secteur à la prise de courant secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la fiche d'alimentation est accessible une fois l'appareil installé.

- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs différentiels et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.

2.3 Emploi



AVERTISSEMENT!

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

- Utilisez cet appareil uniquement dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments pouvant provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.



AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
 - ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
 - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
 - faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail est sans effet sur les performances de

l'appareil. Il ne s'agit pas d'un défaut dans le cadre de la garantie.

- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.
- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez pas de feuilles de papier aluminium sur l'appareil ou directement sur le fond de l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé. Ils risqueraient de rayer la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.

2.4 Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure corporelle, d'incendie ou de dommage matériel à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil. 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 le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous démontez la porte de l'appareil. La porte est lourde !

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).

2.5 Éclairage interne

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne les utilisez pas pour éclairer votre logement.



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications.

2.6 Mise au rebut



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

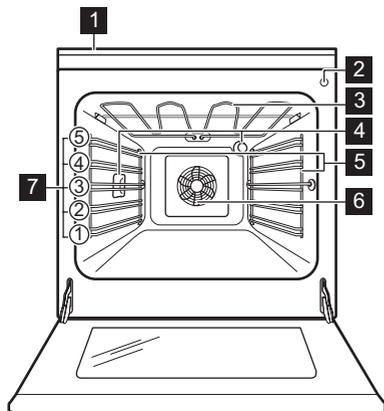
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage de la porte pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

2.7 Maintenance

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

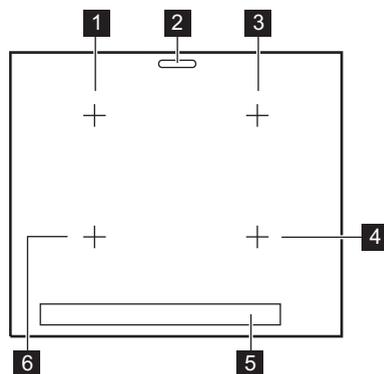
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Présentation générale



- 1 Bandeau de commande et table de cuisson
- 2 Prise pour la sonde à viande
- 3 Résistance
- 4 Éclairage
- 5 Support de grille amovible
- 6 Ventilateur
- 7 Position des grilles

3.2 Description de la table de cuisson



- 1 Zone de cuisson à induction 2300 W, avec fonction Booster 3200 W
- 2 Sortie vapeur - le nombre et la position varient selon le modèle
- 3 Zone de cuisson à induction 2300 W, avec fonction Booster 3200 W
- 4 Zone de cuisson à induction 2300 W, avec fonction Booster 3200 W
- 5 Panneau de commande
- 6 Zone de cuisson à induction 2300 W, avec fonction Booster 3200 W

3.3 Accessoires

- **Grille métallique**
Permet de poser des plats (rôtis, gratins) et des moules à gâteau/pâtisserie.
- **Plateau de cuisson**
Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.
- **Plat à rôtir**
Pour cuire et griller ou à utiliser comme lèchefrite pour recueillir la graisse.

- **Sonde à viande**
Pour mesurer le degré de cuisson des aliments.
- **Rails télescopiques**
Pour les grilles et plateaux de cuisson.
- **Tiroir de rangement**
Le tiroir de rangement se trouve sous le four.
Poussez sur le tiroir pour l'ouvrir. Le tiroir sort alors de son logement.

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

4.1 Premier nettoyage

Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires de l'appareil.



La porte est dotée d'un système de fermeture lente. N'essayez pas de forcer sur la porte pour la fermer.



Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois. Remettez les accessoires et les supports de grille en place.

4.2 Utilisation des touches sensibles

Pour activer une touche de fonction et garder le symbole sélectionné à l'écran pendant 1 seconde minimum.

4.3 Régler l'heure du jour

Vous devez régler l'heure avant de vous servir du four.

Lorsque vous branchez l'appareil à l'alimentation électrique ou après une coupure de courant, le voyant de la fonction Heure clignote.

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.

Vous ne pouvez modifier le réglage de l'heure que si :

- La sécurité enfants est désactivée.
- Aucune des fonctions de l'horloge
Duration **|→|** ou End **→|** n'est réglée.
- Aucune fonction du four n'est activée.

4.4 Préchauffage

Préchauffez le four à vide afin de faire brûler les résidus de graisse.

1. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.
2. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 1 heure.
3. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.
4. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 15 minutes.
5. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.
6. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 15 minutes.

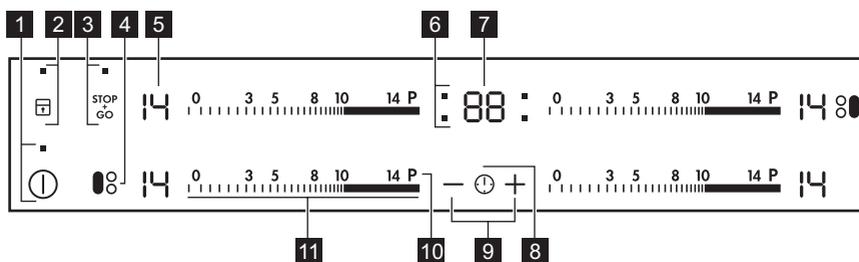
Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude. Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper de l'appareil. C'est normal. Assurez-vous qu'il y ait une ventilation suffisante dans la pièce.

5. TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 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	Description	
1	Ⓛ	MARCHE/ARRÊT	Pour allumer et éteindre la table de cuisson.
2	🔒	Touches verrouil. / Dispositif de sécurité enfants	Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.
3	STOP + GO	STOP+GO	Pour activer et désactiver la fonction.
4	Ⓛ	Bridge	Pour activer et désactiver la fonction.
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	Ⓛ	-	Pour choisir la zone de cuisson.
9	+ / -	-	Pour augmenter ou diminuer la durée.
10	P	Fonction Booster	Pour activer et désactiver la fonction.
11	-	Bandeau de sélection	Pour sélectionner un niveau de cuisson.

5.2 Indicateurs de niveau de cuisson

Affichage	Description
🔒	La zone de cuisson est désactivée.

Affichage	Description
 - 	La zone de cuisson est activée.
	La fonction STOP+GO est activée.
	La fonction Démarrage automatique de la cuisson est activée.
	Fonction Booster est activée.
 + chiffre	Une anomalie de fonctionnement s'est produite.
 /  / 	OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux) : continuer la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle.
	La fonction Touches verrouil. / Dispositif de sécurité enfants est activée.
	Le récipient est inapproprié ou trop petit ou bien il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.
	La fonction Arrêt automatique est activée.

5.3 OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux)



AVERTISSEMENT!

 /  /  Il y a risque de brûlures par la chaleur résiduelle. Les voyants indiquent le niveau de chaleur résiduelle.

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

5.4 Activation et désactivation

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

5.5 Arrêt automatique

Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :

- toutes les zones de cuisson sont désactivées,

- vous ne réglez pas le niveau de cuisson 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, etc.). Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Retirez l'objet du bandeau de commande ou nettoyez celui-ci.
 - la table de cuisson surchauffe (tout le liquide s'est évaporé du récipient). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.
 - Vous utilisez des récipients inadaptés.
- Le symbole  s'allume et la zone de cuisson se désactive automatiquement au bout de 2 minutes.
- Vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants,  s'allume et la table de cuisson s'éteint.

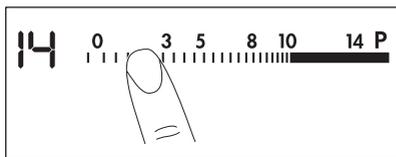
La relation entre le niveau de cuisson et le délai après lequel la table de cuisson s'éteint.

Niveau de cuisson	La table de cuisson s'éteint au bout de :
 1 - 3	6 heures
4 - 7	5 heures
8 - 9	4 heures
10 - 14	1 heure et demie

5.6 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.



5.7 Utilisation des zones de cuisson

Posez le récipient sur la croix / le carré se trouvant sur la surface de cuisson. 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.

5.8 Fonction Bridge

Cette fonction couple deux zones de cuisson de telle façon qu'elles fonctionnent comme une seule.

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

Pour activer la fonction pour les zones de cuisson de gauche/droite : appuyez sur  / . Pour régler ou modifier le niveau de cuisson, appuyez sur les touches sensibles de gauche/droite.

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

Lorsque vous n'utilisez qu'une seule zone de cuisson, nous vous recommandons d'utiliser celle située à l'arrière. De même, lorsque vous utilisez un récipient de grande taille, nous vous recommandons de le placer vers la zone de cuisson arrière.

5.9 Démarrage automatique de la cuisson

Cette fonction vous permet d'atteindre le niveau de cuisson sélectionné en un temps plus court. Cette fonction active le niveau de cuisson le plus élevé pendant un certain temps puis redescend au niveau sélectionné.

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

Pour activer la fonction pour une zone de cuisson : appuyez sur **P**  s'allume). Réglez immédiatement le niveau de cuisson souhaité. Au bout de 3 secondes,  s'allume.

Pour désactiver la fonction : modifiez le niveau de cuisson.

5.10 Fonction Booster

Cette fonction vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction peut être activée pour la zone de cuisson à induction uniquement pour une durée limitée. Lorsque cette durée est écoulée, la zone de cuisson à induction revient automatiquement au 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.

5.11 Minuteur

Minuteur dégressif

Vous pouvez utiliser cette fonction pour régler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson, uniquement pour cette session.

Sélectionnez d'abord la zone de cuisson, puis réglez la fonction. Vous pouvez régler le niveau de cuisson avant ou après avoir réglé la fonction.

Pour sélectionner la zone de cuisson :

appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur de la zone de cuisson correspondante s'affiche.

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

Pour voir le temps restant :

sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de . Le voyant de la zone de cuisson clignote rapidement. L'affichage indique la durée restante.

Pour modifier la durée : sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de . 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 commence à clignoter rapidement.



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

Pour arrêter le signal sonore : appuyez sur .

CountUp Timer (Minuteur progressif)

Cette fonction permet de vérifier la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée.

Pour sélectionner la zone de cuisson :

appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur de la zone de cuisson correspondante s'affiche.

Pour activer la fonction : appuyez sur la touche  du minuteur.  s'allume.

Lorsque le voyant de la zone de cuisson clignote lentement, le minuteur démarre. L'affichage indique, en alternance,  et le nombre de minutes écoulées.

Pour contrôler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée :

sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de . Le voyant de la zone de cuisson clignote rapidement. L'affichage indique la durée de fonctionnement de la zone de cuisson.

Pour désactiver la fonction :

sélectionnez la zone de cuisson en appuyant sur  et appuyez sur  ou . Le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter rapidement.

Minuterie

Vous pouvez utiliser cette fonction comme **Minuterie** lorsque la table de cuisson est allumée mais que vous n'utilisez pas les zones de cuisson (le niveau de cuisson indiqué est .

Pour activer la fonction :

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

Pour arrêter le signal sonore : appuyez sur .



Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement des zones de cuisson.

5.12 STOP+GO

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

Lorsque la fonction est en cours, vous ne pouvez pas modifier le niveau de cuisson.

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.

Pour activer la fonction : appuyez sur   s'allume.

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

5.13 Touches verrouil.

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pendant que les zones de cuisson fonctionnent. Vous éviterez ainsi une modification accidentelle du réglage du niveau de cuisson.

Réglez d'abord le niveau de cuisson.

Pour activer la fonction : appuyez sur   s'affiche pendant 4 secondes. Le minuteur reste activé.

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



Lorsque vous éteignez la table de cuisson, cette fonction est également désactivée.

5.14 Dispositif de sécurité enfants

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

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

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

Pour désactiver la fonction le temps d'une cuisson : allumez la table de

cuisson en appuyant sur   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 avec , la fonction est de nouveau activée.

5.15 OffSound Control (Désactivation et activation des signaux sonores)

Éteignez la table de cuisson. Appuyez sur  pendant 3 secondes. L'affichage s'allume, puis s'éteint. Appuyez sur  pendant 3 secondes.  ou  s'allume.

Appuyez sur la touche  du minuteur pour choisir l'une des options suivantes :

-  - les signaux sonores sont désactivés
 -  - les signaux sonores sont activés
- Pour confirmer le réglage, attendez que la table de cuisson s'éteigne automatiquement.

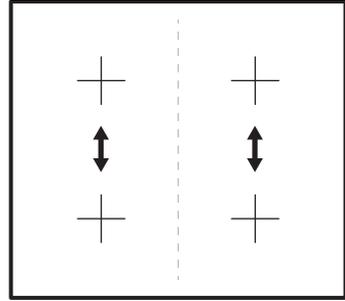
Lorsque cette fonction est réglée sur , l'appareil émet des signaux sonores uniquement lorsque :

- vous appuyez sur 
- Minuterie se termine
- Minuteur dégressif se termine
- vous posez un objet sur le bandeau de commande.

5.16 Fonction Gestionnaire de puissance

- 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 diminue 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.



6. TABLE DE CUISSON - CONSEILS



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Ustensiles de cuisson



Sur les zones de cuisson à induction, un champ électromagnétique puissant chauffe les récipients très rapidement.



Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

Matériaux des récipients

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

Les plats 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 de l'ustensile de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.

Dimensions de l'ustensile

Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé, jusqu'à une certaine limite.

L'efficacité de la zone de cuisson est liée au diamètre du récipient. Un récipient plus petit que le diamètre minimal recommandé ne reçoit qu'une petite partie de la puissance générée par la zone de cuisson.

6.2 Diamètre minimal du récipient

Zone de cuisson	Diamètre du récipient (mm)
Arrière gauche	125 - 210
Arrière droite	125 - 210
Avant droite	125 - 210
Avant gauche	125 - 210

6.3 Bruits pendant le fonctionnement

Si vous entendez :

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

- un cliquetis : des commutations électriques se produisent.
- un sifflement, un bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de la table de cuisson.

6.4 Öko Timer (Minuteur éco)

Pour réaliser des économies d'énergie, la zone de cuisson se désactive automatiquement avant le signal du minuteur. La différence de temps de fonctionnement dépend du niveau et de la durée de cuisson.

6.5 Exemples de cuisson

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, l'augmentation énergétique de la zone de cuisson n'est pas proportionnelle. Cela signifie que la zone de cuisson utilisée à un niveau de cuisson moyen utilise moins de la moitié de sa puissance.



Les valeurs figurant dans le tableau suivant sont fournies à titre indicatif.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée (min)	Conseils
 - 1	Conserver les aliments cuits au chaud.	au besoin	Placez un couvercle sur le récipient.
1 - 3	Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
1 - 3	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Couvrez pendant la cuisson.
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	Cuire à la vapeur des légumes, du poisson et de la viande.	20 - 45	Ajoutez quelques cuillerées de liquide.
7 - 9	Cuire des pommes de terre à la vapeur.	20 - 60	Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.
7 - 9	Cuire de grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 litres de liquide, plus les ingrédients.
9 - 12	Faire revenir : escalopes, cordon bleu de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	au besoin	Retournez à la moitié du temps.
12 - 13	Cuisson à température élevée des pommes de terre rissolées, filets, steaks.	5 - 15	Retournez à la moitié du temps.
14	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, griller de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée (min)	Conseils
P	Faire bouillir une grande quantité d'eau. La fonction Booster est activée.		

7. TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un plat de cuisson dont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un nettoyant spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez un racloir spécial pour la vitre.

contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager la table de cuisson. 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 peu de détergent. Après le nettoyage, séchez l'appareil à l'aide d'un chiffon doux.

7.2 Nettoyage de la table

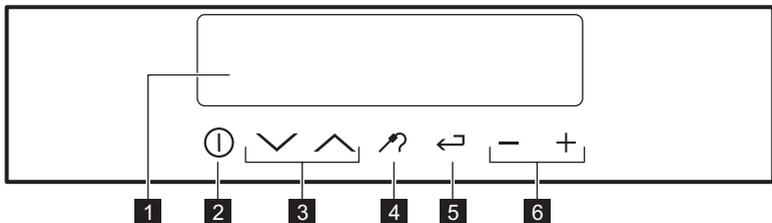
- **Enlevez immédiatement :** plastique fondu, films plastiques et aliments

8. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

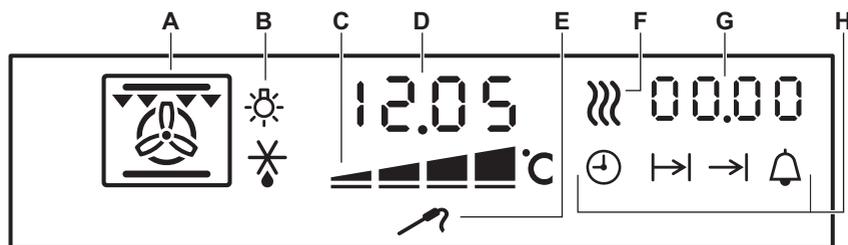
8.1 Bandeau de commande du four



Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil.

	Touche sensitive	Fonction	Description
1	–	Indicateur	Affiche les réglages actuels de l'appareil.
2	Ⓛ	MARCHE/ARRÊT	Pour allumer ou éteindre le four.
3	∨ / ∧	Touche Down/Up	Pour parcourir le menu et régler une fonction du four.
4	🍖	Sonde de température à cœur	Pour activer la fonction Core temperature.
5	↩	Sélection de la fonction Return/Clock	Pour remonter d'un niveau dans le menu. Pour régler les fonctions de l'horloge.
6	– / +	Increase/Decrease	Pour régler l'heure et la température.

8.2 Voyants à l'écran.



	Nom	Description du
A	Indicateur de fonction du four	Affiche la fonction active.
B	Indicateur d'éclairage/de décongélation	Indique que la fonction éclairage/décongélation est activée.
C	Voyant de chauffe et voyant de chaleur résiduelle	Affiche que le préchauffage/la chaleur résiduelle est actif (active).
D	Indicateur de température/de l'horloge	Indique la température et la durée, en minutes.
E	Indicateur de la sonde à viande	Indique que la sonde à viande se trouve dans la prise.
F	Indicateur de maintien au chaud	Indique que la fonction Maintien au chaud est activée.

Nom	Description du	
G	Durée de cuisson/Fin de cuisson/Durée de fonctionnement	Indique le réglage de la durée pour les fonctions de l'horloge.
H	Voyants de fonction de l'horloge	Affiche la fonction de l'horloge active.

8.3 Fonctions du four

Symbole	Fonction du four	Utilisation
	Air chaud	Pour faire cuire sur 2 niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Convection naturelle.
	Convection naturelle	Pour cuire et rôtir des aliments sur 1 seul niveau.
	Sole pulsée	Pour cuire des aliments sur un seul niveau et leur donner un brunissement plus intense et une pâte bien croustillante. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Convection naturelle.
	Cuisson à basse température	Pour cuire des rôtis maigres et tendres.
	Gratiner	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.
	Double gril	Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain.
	Chaleur tournante basse température	Pour cuire dans des moules et déshydrater à basse température sur un seul niveau.
	Maintien au chaud	Pour maintenir les aliments au chaud.
	Séchage	Pour déshydrater des fruits (pommes, prunes, pêches, etc.) et des légumes (tomates, courgettes, champignons, etc.) coupés en rondelles.
	Décongélation	Pour décongeler des aliments surgelés.
	Éclairage four	Pour allumer l'éclairage même si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée.

8.4 Activation et désactivation

Appuyez sur  pour activer le four.

8.5 Réglage d'une fonction du four



Vous pouvez modifier la fonction du four durant son fonctionnement.

Appuyez sur la touche  ou  pour régler une fonction du four. L'affichage indique la température recommandée.

Si vous ne modifiez pas cette température dans les 5 secondes, l'appareil commence à chauffer.

8.6 Modification de la température du four

Appuyez sur la touche  ou  pour modifier la température. Lorsque l'appareil atteint la température réglée, un signal sonore retentit.

8.7 Désactivation d'une fonction du four

Appuyez à plusieurs reprises sur la touche  ou  jusqu'à ce qu'aucune fonction du four ne s'affiche.

8.8 Indicateur de chauffe

Lorsque vous activez une fonction du four, les barres s'affichent une à une. Les barres indiquent que la température du four augmente.

8.9 Voyant de chaleur résiduelle

Lorsque vous arrêtez le four, l'affichage indique la présence de chaleur résiduelle.

8.10 Utilisation de la Sécurité enfants

La fonction Sécurité enfants permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil.

1. Pour activer la fonction, allumez l'appareil en appuyant sur . Ne sélectionnez aucune fonction du four.
2. Appuyez simultanément sur  et  jusqu'à ce que SAFE s'affiche.

Pour désactiver la Sécurité enfants, appuyez simultanément sur les touches  et  jusqu'à ce que SAFE disparaisse.

8.11 Utilisation de la Touches Verrouil.

Vous ne pouvez activer cette fonction que lorsque le four est en marche.

La fonction Touches Verrouil. permet d'éviter une modification involontaire d'une fonction du four.

1. Allumez le four.
2. Réglez la fonction du four.
3. Appuyez sur la touche  et  en même temps, jusqu'à ce que « LOC » s'affiche.

Pour désactiver le verrouillage de fonction, appuyez sur les touches  et  en même temps, jusqu'à ce que l'affichage cesse d'indiquer « LOC ».



Vous pouvez éteindre le four quand la fonction Touches Verrouil. est activée. Lorsque vous éteignez le four, la fonction Touches Verrouil. est désactivée.

8.12 Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Si vous éteignez l'appareil, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

8.13 Coupure automatique du four

Pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteint automatiquement au bout d'un

certain temps si un mode de cuisson est en cours et que vous ne modifiez aucun réglage.

Température	Arrêt automatique au bout de
30 °C - 115 °C	12,5 h
120 °C - 195 °C	8,5 h
200 °C - 245 °C	5,5 h
250 °C - température maximale	3.0 h

Après un arrêt automatique, appuyez sur une touche sensitive pour faire fonctionner de nouveau l'appareil.

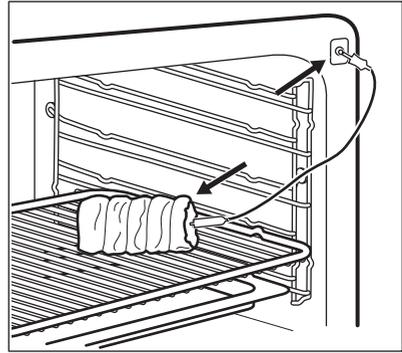
i L'arrêt automatique du four ne fonctionne pas avec la fonction Duration ou End.

8.14 Utilisation de la sonde à viande

La sonde à viande mesure la température à cœur de la viande.

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

1. Introduisez la pointe de la sonde à viande au cœur de la viande. Assurez-vous que la sonde à viande est bien insérée dans la viande et que la fiche est bien branchée dans la prise de l'appareil durant la cuisson.
2. Insérez la fiche de la sonde à viande dans la prise, sur la façade de l'appareil.



3. Allumez l'appareil.
4. Réglez la température à cœur :
 - a. Appuyez à plusieurs reprises sur la touche  jusqu'à ce que le symbole de la sonde à viande clignote et que la température à cœur s'affiche.

i La température à cœur par défaut est de 60 °C.

- b. Appuyez sur **+** ou **-** dans un délai de 5 secondes pour définir la température à cœur.

La température à cœur s'affiche à partir de 30 °C.

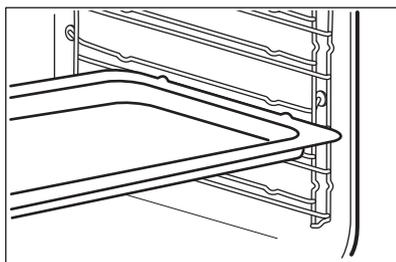
5. Réglez la fonction du four et, si nécessaire, la température du four **+ / -**.
Lorsque l'appareil calcule une heure de fin approximative, un carré clignote sur l'affichage. L'appareil calcule l'heure de fin de cuisson approximative pour la température à cœur définie et la réactualise constamment. L'affichage indique régulièrement une estimation de la nouvelle heure de fin de cuisson.
6. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore. Lorsque la viande atteint la température réglée, un signal sonore retentit.
7. Retirez la fiche de la sonde à viande de la prise. Sortez la viande de l'appareil.
8. Éteignez l'appareil.

**AVERTISSEMENT!**

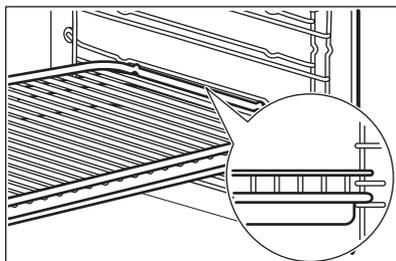
Soyez prudent lorsque vous retirez la pointe et la fiche de la sonde à viande. Attention, la sonde à viande est très chaude ! Risque de brûlure !

8.15 Installation des accessoires du four**Plat à rôtir :**

Poussez le plat à rôtir entre les rails du support de grille choisi.

**Grille métallique et plat à rôtir ensemble :**

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

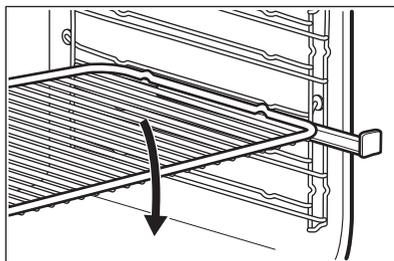


- Tous les accessoires sont dotés de petites indentations en haut, à droite et à gauche, afin d'augmenter la sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-basculer.
- Le rebord élevé de la grille est un dispositif complémentaire pour empêcher les ustensiles de cuisine de glisser.

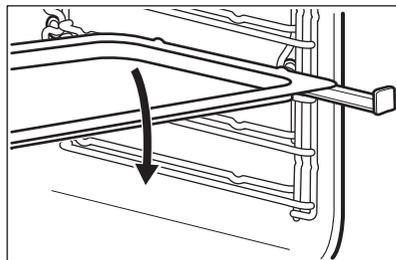
8.16 Rails télescopiques - insertion des accessoires du four

Conservez les instructions d'installation des rails télescopiques pour une utilisation ultérieure.

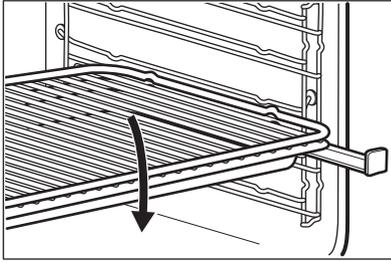
Grâce aux rails télescopiques, les grilles du four peuvent être insérées et retirées plus facilement.



Placez la grille métallique sur les rails télescopiques de manière à ce que les tiges de guidage soient orientées vers le bas.



Posez le plateau de cuisson ou le plat à rôtir sur les rails télescopiques.



Posez la grille métallique sur la lèche-frite. Posez la grille métallique et le plat à rôtir sur les rails télescopiques.

9. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE

9.1 Tableau des fonctions de l'horloge

Fonction de l'horloge	Utilisation
 Heure du jour	Pour régler, modifier ou vérifier l'heure.
 Minuteur	Pour régler un décompte. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement de l'appareil.
 Durée	Pour régler la durée de cuisson du four.
 Fin	Pour régler l'heure à laquelle le four doit s'éteindre.

 Vous pouvez utiliser simultanément les fonctions

Durée  et Fin  pour définir la durée pendant laquelle l'appareil doit fonctionner, et l'heure à laquelle l'appareil doit se s'éteindre. Cela vous permet d'activer l'appareil en différé. Réglez d'abord la fonction Durée  puis la fonction Fin .

9.2 Réglage des fonctions de l'horloge

Pour Duration  et End , réglez la fonction du four et la température. Ce n'est pas nécessaire pour le Minuteur .

Reportez-vous au chapitre « Réglage d'une fonction du four ».

1. Utilisez  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique la fonction d'horloge nécessaire.
2. Utilisez  ou  pour régler l'heure nécessaire.

La fonction de l'horloge est activée. Le voyant de la fonction de l'horloge que vous avez sélectionnée s'affiche. Dès que la durée s'est écoulée, le voyant de la fonction clignote, « 00.00 » s'affiche et un signal retentit pendant 2 minutes. L'appareil se met à l'arrêt.

Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal sonore.

 Avec Duration  et End , le four se désactive automatiquement.

10. FOUR - CONSEILS



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



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

10.1 Cuisson

- Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien appareil. Adaptez vos réglages habituels (température, temps de cuisson, etc.) et les positions des grilles aux recommandations fournies dans les tableaux.
- Le fabricant vous recommande d'utiliser la température la plus faible pour la première utilisation.

- Si vous ne trouvez pas d'informations concrètes pour l'une de vos recettes personnelles, prenez exemple sur un aliment à la cuisson similaire.
- Le temps de cuisson peut être prolongé de 10 à 15 minutes, si vous cuisez des gâteaux sur plusieurs niveaux.
- Les gâteaux et petites pâtisseries placés à différentes hauteurs ne dorent pas toujours de manière homogène au début. Si cette situation se produit, ne modifiez pas le réglage de la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.
- Avec des temps de cuisson plus longs, le four peut être éteint environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, afin d'utiliser la chaleur résiduelle.

Lorsque vous cuisinez des plats surgelés, les plateaux de cuisson peuvent se déformer en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, cette torsion disparaît.

10.2 Conseils de cuisson

Résultats de cuisson	Cause probable	Solution
Le dessous du gâteau n'est pas suffisamment doré.	La position de la grille est incorrecte.	Placez le gâteau sur un niveau plus bas.
Le gâteau s'effrite et devient pâteux, plein de grumeaux, juteux.	La température du four est trop élevée.	Réglez une température de cuisson légèrement inférieure la prochaine fois.
Le gâteau s'effrite et devient pâteux, plein de grumeaux, juteux.	Durée de cuisson trop courte.	Réglez une durée de cuisson plus longue. Vous ne pouvez pas diminuer les temps de cuisson en augmentant la température.
Le gâteau s'effrite et devient pâteux, plein de grumeaux, juteux.	Le mélange est trop liquide.	Diminuez la quantité de liquide. Attention aux temps de malaxage, notamment si vous utilisez un robot ménager.

Résultats de cuisson	Cause probable	Solution
Le gâteau est trop sec.	Température de cuisson trop basse.	Réglez une température de cuisson supérieure la prochaine fois.
Le gâteau est trop sec.	Durée de cuisson trop longue.	Réglez une durée de cuisson inférieure la prochaine fois.
La coloration du gâteau n'est pas homogène.	Température du four trop élevée et durée de cuisson trop courte.	Diminuez la température du four et allongez le temps de cuisson.
La coloration du gâteau n'est pas homogène.	La préparation est mal répartie.	Étalez la préparation de façon homogène sur le plateau de cuisson.
Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson.	Température de cuisson trop basse.	Réglez une température de cuisson légèrement supérieure la prochaine fois.

10.3 Chaleur tournante basse température

1. Utilisez cette fonction pour cuire dans des moules et déshydrater à basse température sur un seul niveau.
2. Faites cuire un seul moule ou plateau à la fois.
3. Nous vous conseillons d'utiliser la chaleur tournante basse température sans préchauffage.
4. Si vous souhaitez préchauffer le four, utilisez la fonction Chaleur tournante.

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Génoise en moules	160	50 - 70	2
Kouglof ou brioche en moules	150 - 160	50 - 70	2
Gâteau de Savoie au madère/cakes aux fruits secs en moules	140 - 160	70 - 90	2
Biscuits à base de blancs d'œufs, merguez	80 - 100	120 - 150	3

10.4 Cuisson à l'air chaud

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Petits pains	175 - 185	15 - 20	2 + 4
Petits pains au blé complet	165 - 180	20 - 30	2 + 4

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Bretzels	160 - 170	15 - 20	2 + 4
Pain blanc	170 - 180	35 - 45	2 + 4
Pain au blé complet	160 - 170	35 - 45	2 + 4
Pain de seigle, en sachet	250	-	2 + 4
- cuisson	160 - 170	60 - 70	2 + 4
Baguettes	180 - 200	20 - 30	2 + 4
Madeleines, muffins	160 - 170	15 - 25	2 + 4
Gâteaux de Savoie	150 - 160	50 - 60	2
Meringues	100	90 - 120	2 + 4
Bases en meringue	100	90 - 120	2 + 4
Biscuits/Gâteaux secs	150 - 160	10 - 20	2 + 4
Pâte à choux	155 - 165	30 - 40	2 + 4
Tartes aux fruits, pâte sablée	150 - 160	précuisson, fond de tarte 10 - 15	2 + 4
Tartes aux fruits, pâte sablée	150 - 160	cuisson finale 35 - 45	2 + 4
Tartes aux fruits, pâte de type crumble	170 - 180	30 - 40	2 + 4

10.5 Cuisson traditionnelle

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Petits pains	200 - 225	8 - 12	3 - 4
Petits pains au blé complet	190 - 200	20 - 25	3 - 4
Sandwiches fourrés	200 - 225	10 - 12	3 - 4
Petits pains ciabatta	210 - 230	10 - 20	3 - 4
Focaccia	220 - 230	15 - 20	3 - 4
Pain pita	250	5 - 15	3 - 4
Bretzels	180 - 200	12 - 15	3 - 4
Pain blanc	190 - 210	25 - 40	1 - 2
Ciabatta	210 - 220	15 - 25	1 - 2

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pain au blé complet	180 - 200	35 - 45	1 - 2
Pain de seigle, en sachet	275	-	1
- cuisson	190	55 - 65	1
Baguettes	220 - 230	15 - 30	3 - 4
Crêpe	170 - 180	50 - 60	2 - 3
Gâteau en plat	170 - 180	35 - 45	3 - 4
Gâteaux de Savoie	170 - 180	40 - 50	1 - 2
Gâteau à étages, roulé	200 - 225	8 - 12	3 - 4
Meringues	100	90 - 120	3 - 4
Bases en meringue	100	90 - 120	3 - 4
Biscuits/Gâteaux secs	160 - 180	6 - 15	3 - 4
Pâte à chou	170 - 190	30 - 45	3 - 4
Gâteaux roulés	190 - 210	10 - 12	3 - 4
Tartes aux fruits, pâte sablée	175 - 200	précuisson, roulé 10 - 15	3 - 4
Tartes aux fruits, pâte sablée	175	cuisson finale 35 - 45	3 - 4
Tartes aux fruits, pâte de type crumble	190 - 200	25 - 35	3 - 4
Kouglof à la pâte d'amandes	210 - 230	10 - 12	2

10.6 Tableau de cuisson des pizzas

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Petits pains ciabatta	200 - 220	10 - 20	2 - 3
Focaccia	220 - 230	10 - 20	2 - 3
Ciabatta	190 - 200	15 - 25	2 - 3
Tartes aux fruits, pâte sablée	170 - 180	35 - 45	2 - 3
Tartes aux fruits, pâte de type crumble	175 - 200	25 - 35	2 - 3
Pizza maison (épaisse, bien garnie)	180 - 200	25 - 35	1 - 2

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pizza maison (pâte fine)	200 - 230 ¹⁾	15 - 20	1 - 2
Pizza surgelée	200	15 - 20	1 - 2
Tartes maison - pré cuisson, roulées	215 - 225	35 - 45	3 - 4
Tartes maison - cuisson finale	215 - 225	35 - 45	3 - 4
Tartes surgelées	200	15 - 25	3 - 4

1) Préchauffer le four.

10.7 Viande

- Utilisez des plats résistant à la chaleur pour le rôtissage (reportez-vous aux instructions du fabricant).
- Vous pouvez cuire de gros rôtis directement dans le plat à rôtir (si disponible) ou sur la grille métallique en plaçant le plat à rôtir en dessous.
- Faites rôtir les viandes maigres dans le plat à rôtir avec le couvercle. Cette cuisson est parfaitement adaptée à ce type de viande.
- Tous les types de viande pouvant être dorés ou ayant une peau peuvent être rôtis dans le plat à rôtir sans couvercle.
- Nous vous conseillons de cuire les viandes et poissons pesant plus d'1 kg dans l'appareil.
- Pour éviter que le jus de viande ou la graisse ne brûlent dans le plat à rôtir, versez-y un peu de liquide.
- Si nécessaire, retournez le rôti (à la moitié ou aux 2 tiers du temps de cuisson).
- Arrosez les gros rôtis et les volailles avec leur jus plusieurs fois en cours de cuisson. Cela assure un meilleur rôtissage.
- Le four peut être éteint environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, afin d'utiliser la chaleur résiduelle.

10.8 Rôtissage à l'air chaud

Viande de bœuf

Plat	Température (°C)	Durée (min / kg)	Positions des grilles
Rôti de bœuf ¹⁾	125	80 - 120	2 - 3
Rumsteak - brunissement	200	10 au total	2 - 3
Rumsteak - rôtissage	150	50 - 60	2 - 3
Rôti de bœuf	160	90 - 120	1 - 2

1) Autre. Après le rôtissage, la viande peut être dorée sous le gril ou à l'aide des résistances inférieure et supérieure à 250 °C. Si vous utilisez la sonde à viande, retirez-la avant de griller la viande.

Veau

Plat	Température (°C)	Durée (min / kg)	Positions des grilles
Filet de bœuf ¹⁾	160	60 - 70	2 - 3

¹⁾ Autre. Après le rôtissage, la viande peut être dorée sous le gril ou à l'aide des résistances inférieure et supérieure à 250 °C. Si vous utilisez la sonde à viande, retirez-la avant de griller la viande.

Agneau

Plat	Température (°C)	Durée (min / kg)	Positions des grilles
Gigot/épaule/selle	160	80 - 100	2

Porc

Plat	Température (°C)	Durée (min / kg)	Positions des grilles
Rôti de porc ¹⁾	175	60 - 70	2 - 3
Filet mignon de porc ¹⁾	175	60	2 - 3
Collets de porc	160	90 - 120	2 - 3
Jambon	150	60 - 100	1 - 2

¹⁾ Autre. Après le rôtissage, la viande peut être dorée sous le gril ou à l'aide des résistances inférieure et supérieure à 250 °C. Si vous utilisez la sonde à viande, retirez-la avant de griller la viande.

Volaille

Plat	Température (°C)	Durée (min / kg)	Positions des grilles
Poulet, en morceaux	180	55 - 65	2 - 3
Canard ¹⁾	150	55 - 65	2 - 3
Canard rôti lentement ¹⁾	130	environ 5 heures au total	2 - 3
Dinde rôtie, farcie	150	50 - 60	1 - 2
Blanc de dinde	175	70 - 80	2 - 3

¹⁾ Autre. Après le rôtissage, la viande peut être dorée sous le gril ou à l'aide des résistances inférieure et supérieure à 250 °C. Si vous utilisez la sonde à viande, retirez-la avant de griller la viande.

10.9 Rôtissage traditionnel

Viande de bœuf

Plat	Température (°C)	Durée (min / kg)	Positions des grilles
Rôti de bœuf ¹⁾	125	80 - 120	2 - 3

Plat	Température (°C)	Durée (min / kg)	Positions des grilles
Rumsteak - brunissement	225	10 au total	2 - 3
Rumsteak - rôtissage	160	50 - 60	2 - 3
Rôti de bœuf	180	90 - 120	1 - 3

¹⁾ Autre. Après le rôtissage, la viande peut être dorée sous le gril ou à l'aide des résistances inférieure et supérieure à 250 °C. Si vous utilisez la sonde à viande, retirez-la avant de griller la viande.

Veau

Plat	Température (°C)	Durée (min / kg)	Positions des grilles
Filet de bœuf ¹⁾	180	60 - 70	2 - 3

¹⁾ Autre. Après le rôtissage, la viande peut être dorée sous le gril ou à l'aide des résistances inférieure et supérieure à 250 °C. Si vous utilisez la sonde à viande, retirez-la avant de griller la viande.

Agneau

Plat	Température (°C)	Durée (min / kg)	Positions des grilles
Gigot/épaule/côte	180	80 - 100	2

Porc

Plat	Température (°C)	Durée (min / kg)	Positions des grilles
Rôti de porc ¹⁾	200	60 - 70	3
Filet mignon de porc ¹⁾	200	60	3
Collets de porc	180	90 - 120	2 - 3
Jambon	160	60 - 100	1 - 2

¹⁾ Autre. Après le rôtissage, la viande peut être dorée sous le gril ou à l'aide des résistances inférieure et supérieure à 250 °C. Si vous utilisez la sonde à viande, retirez-la avant de griller la viande.

Volaille

Plat	Température (°C)	Durée (min / kg)	Positions des grilles
Poulet, en morceaux	200	55 - 65	2 - 3
Canard ¹⁾	160	55 - 65	2 - 3
Canard rôti lentement ¹⁾	130	environ 5 heures au total	2 - 3
Dinde rôtie, farcie	160	50 - 60	1 - 2

Plat	Température (°C)	Durée (min / kg)	Positions des grilles
Blanc de dinde	200	70 - 80	2 - 3

¹⁾ Autre. Après le rôtissage, la viande peut être dorée sous le gril ou à l'aide des résistances inférieure et supérieure à 250 °C. Si vous utilisez la sonde à viande, retirez-la avant de griller la viande.

10.10 Dorer

Viande de bœuf

Plat	Température (°C)	Durée en minutes par kg de viande	Positions des grilles
Rumsteak - brunissement	200	10 au total	2 - 3
Rumsteak - rôtissage	150	50 - 60	2 - 3
Rôti de bœuf	160	90 - 120	1 - 2

Veau

Plat	Température (°C)	Durée (min / kg)	Positions des grilles
Filet de bœuf ¹⁾	160	60 - 70	2 - 3

¹⁾ Autre. Après le rôtissage, la viande peut être dorée sous le gril ou à l'aide des résistances inférieure et supérieure à 250 °C. Si vous utilisez la sonde à viande, retirez-la avant de griller la viande.

Agneau

Plat	Température (°C)	Durée (min / kg)	Positions des grilles
Gigot/épaule/côte	160	80 - 100	2

Porc

Plat	Température (°C)	Durée (min / kg)	Positions des grilles
Rôti de porc ¹⁾	180	60 - 70	2 - 3
Filet mignon de porc ¹⁾	175	60	2 - 3
Collets de porc	160	90 - 120	2 - 3
Jambon	150	60 - 100	1 - 2

¹⁾ Autre. Après le rôtissage, la viande peut être dorée sous le gril ou à l'aide des résistances inférieure et supérieure à 250 °C. Si vous utilisez la sonde à viande, retirez-la avant de griller la viande.

Volaille

Plat	Température (°C)	Durée (min / kg)	Positions des grilles
Poulet	180	55 - 65	2 - 3
Canard ¹⁾	150	55 - 65	2 - 3
Canard rôti lentement ¹⁾	non compatible	environ 5 heures au total	2 - 3
Dinde rôtie, farcie	150	50 - 60	1 - 2
Blanc de dinde	175	70 - 80	2 - 3

¹⁾ Autre. Après le rôtissage, la viande peut être dorée sous le grill ou à l'aide des résistances inférieure et supérieure à 250 °C. Si vous utilisez la sonde à viande, retirez-la avant de griller la viande.

10.11 Tableau de la sonde à viande

Viande de bœuf

Plat	Température à cœur du plat (°C)	Positions des grilles
Rôti de bœuf	55 - 65	2 - 3
Rumsteak - brunissement	55 - 65	2 - 3
Rumsteak - rôtissage	55 - 65	2 - 3
Rôti de bœuf	75 - 80	1 - 2

Veau

Plat	Température à cœur du plat (°C)	Positions des grilles
Filet de bœuf	65	2 - 3

Agneau

Plat	Température à cœur du plat (°C)	Positions des grilles
Gigot/épaule/selle	90	2

Porc

Plat	Température à cœur du plat (°C)	Positions des grilles
Rôti de porc	80	2 - 3
Collets de porc	75 - 80	2 - 3
Jambon	70 - 75	1 - 2

Volaille

Plat	Température à cœur du plat (°C)	Positions des grilles
Blanc de dinde	75 - 80	2 - 3

10.12 Cuisson à basse température

Cette fonction est parfaitement adaptée aux viandes maigres tendres et aux poissons.

Un signal retentit lorsque le four atteint la température préréglée. La température du four descend alors automatiquement pour poursuivre la cuisson.



Lorsque vous cuisinez avec cette fonction, ne mettez jamais le couvercle sur la cocotte.

Vous ne pouvez pas utiliser la fonction Cuisson à basses températures avec les fonctions suivantes : Durée et Fin.

1. Saisissez la viande dans une poêle (si présente) à feu très vif.
2. Disposez la viande dans un plat à rôtir ou directement sur la grille métallique. Placez la plaque au-dessous pour récupérer la graisse.
3. Sélectionnez la fonction Cuisson à basses températures, changez si besoin la température et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que la pièce soit cuite (reportez-vous au tableau).

Plat	Quantité	Température (°C)	Temps de préchauffage (min)		Positions des grilles
			Saignant	A point	
Rôti de bœuf (bien cuit)	800 - 1 000 g	150	90 - 110	130 - 140	2
Rôti de bœuf (bien cuit)	1 200 - 1 600 g	150	120 - 130	160 - 170	2
Côte de bœuf	600 - 1 000 g	150	55 - 75	95 - 110	3
Épaule de bœuf, sans os	3.5 cm d'épaisseur	150	-	70 - 80	3
Filet de bœuf, entier	600 - 1 000 g	120	65 - 75	90 - 110	3
Filet de bœuf, en tranches	2.5 cm d'épaisseur	120	20 - 25	35 - 45	3
Entrecôte	1.5 cm d'épaisseur	120	15 - 25	30 - 35	3
T-bone	2 cm d'épaisseur	120	25 - 30	35 - 40	3

Plat	Quantité	Température (°C)	Temps de préchauffage (min)		Positions des grilles
			Saignant	A point	
Filet de porc, entier	500 - 700 g	120	-	65 - 75	3
Filet de porc, en tranches	2.5 cm d'épaisseur	120	-	35 - 45	2

10.13 Gril en général

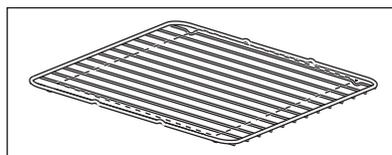


AVERTISSEMENT!

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

- Réglez toujours le gril à la température la plus élevée.
- Placez la grille au niveau recommandé dans le tableau de gril.
- Placez toujours la lèchefrite au premier niveau pour récupérer la graisse.
- Ne faites griller que des morceaux plats de viande ou de poisson.

- Préchauffez toujours le four à vide pendant 5 minutes avec les fonctions du gril.



La zone pour griller est située au centre de la grille.

10.14 Gril

Plat	Température (°C)	Durée (min)		Positions des grilles
		1re face	2e face	
Côtelettes de porc	250	7 - 9	4 - 6	3 - 4
Côtelettes d'agneau	250	7 - 10	5 - 6	3 - 4
Poulet, en morceaux	250	20 - 25	15 - 20	3 - 4
Saucisses	250	3 - 5	2 - 4	3 - 4
Entrecôtes, précuites pendant 20 minutes	250	15 - 20	15 - 20	3 - 4
Poissons, tranches de morue ou de saumon	250	10 - 15	5 - 10	3 - 4
Pain grillé	250	2 - 3	1 - 2	3 - 4

10.15 Décongélation

- Retirez l'intégralité de l'emballage. Placez l'aliment sur une assiette.
- Ne le recouvrez pas avec un bol ni une assiette. Cela pourrait rallonger le temps de décongélation.
- Utilisez la première position de grille du four. Il s'agit de celle du bas.

Plat	Quantité	Durée de décongélation (min)	Décongélation complémentaire (min)	Commentaires
Poulet	1 kg	100 - 140	20 - 30	Placez la volaille sur une soucoupe retournée, posée sur une grande assiette. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Viande	1 kg	100 - 140	20 - 30	Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Viande	500 g	90 - 120	20 - 30	Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Truite	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Fraises	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Beurre	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Crème fraîche	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée.
Cake	1.4 kg	60	60	-

11. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Remarques concernant l'entretien

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse tiède.
- Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie. Ce risque est élevé pour la lèchefrite.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide d'un nettoyeur pour four.
- Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez

un chiffon doux additionné d'eau savonneuse tiède.

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

11.2 Appareils en acier inoxydable ou en aluminium



Nettoyez la porte uniquement avec une éponge humidifiée. 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.

11.3 Nettoyage par catalyse



ATTENTION!

N'utilisez jamais de sprays pour four, de produits abrasifs, de savon ni d'autres produits de nettoyage pour nettoyer la surface catalytique. Vous risqueriez d'endommager la surface catalytique.



Les taches ou la décoloration de la surface catalytique sont sans effet sur ses propriétés catalytiques.



AVERTISSEMENT!

Tenez les enfants éloignés de l'appareil lorsque vous le nettoyez à température élevée. Les surfaces du four deviennent très chaudes et représentent un risque de brûlures.



ATTENTION!

Veillez toujours à allumer l'éclairage du four lorsque vous utilisez le nettoyage catalytique (si disponible).



Avant d'activer le nettoyage catalytique, retirez tous les accessoires du four.

Les parois à revêtement catalytique sont auto-nettoyantes. Elles absorbent les graisses qui se déposent sur les parois pendant le fonctionnement de l'appareil.

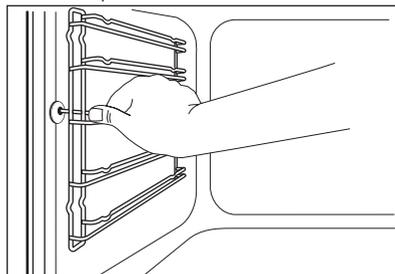
Pour faciliter la procédure d'auto-nettoyage, chauffez régulièrement le four à vide.

1. Nettoyez la sole du four à l'eau chaude et au liquide vaisselle, puis faites-la sécher.
2. Réglez la fonction .
3. Réglez la température du four sur 250 °C et laissez le four fonctionner pendant 1 heure.
4. Lorsque l'appareil a refroidi, essuyez-le à l'aide d'une éponge douce humide.

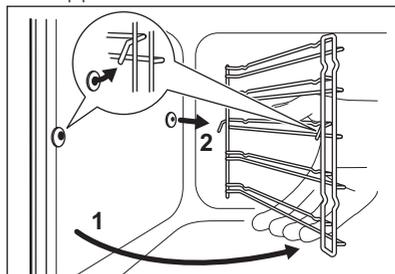
11.4 Retrait des supports de gradins

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 support.



Les tiges de retenue des rails télescopiques doivent pointer vers l'avant.

Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.

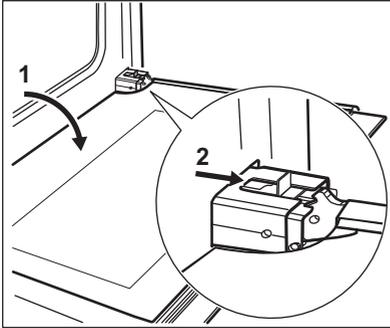


ATTENTION!

Assurez-vous que l'embout de fixation le plus long se trouve sur le devant. Les deux pointes métalliques protubérantes doivent pointer vers l'arrière. Une mauvaise installation peut endommager l'émail.

11.5 Retrait de la porte du four

Pour faciliter le nettoyage, démontez la porte du four.



1. Ouvrez complètement la porte.
2. Déplacez la glissière jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
3. Fermez la porte jusqu'à ce que la glissière se verrouille.
4. Démontez la porte.

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

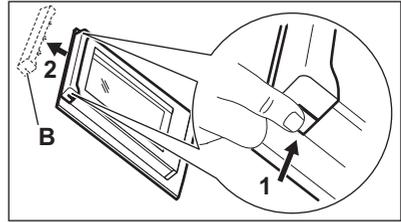
Une fois le nettoyage terminé, remontez la porte du four en répétant la procédure dans l'ordre inverse. Assurez-vous d'entendre un clic lorsque vous insérez la porte. Forcez si nécessaire.

11.6 Retrait et nettoyage des vitres de la porte

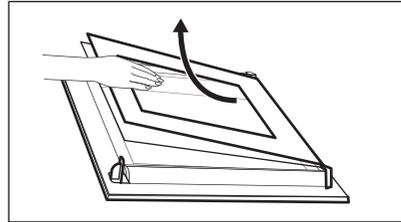


Le panneau de verre de la porte de votre appareil peut être de type et de forme différents des exemples illustrés. Le nombre de panneaux de verre peut également varier.

1. Saisissez les deux côtés du support de la porte B situé sur l'arête supérieure de celle-ci et poussez-le vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture du support.



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



4. Nettoyez les panneaux de verre de la porte.
Pour remonter les panneaux, suivez la même procédure dans l'ordre inverse.

11.7 Remplacement de l'éclairage

Placez un chiffon au fond de la cavité de l'appareil. Cela évitera d'endommager le diffuseur en verre et la cavité.



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !
Déconnectez le fusible avant de remplacer l'ampoule.
L'éclairage et le diffuseur en verre peuvent être très chauds.

1. Éteignez l'appareil
2. Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.

Éclairage arrière



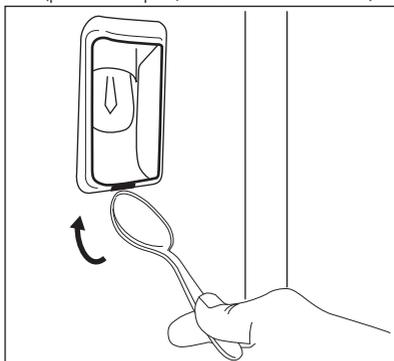
Le diffuseur en verre de l'ampoule se trouve à l'arrière de la cavité du four.

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.

Éclairage latéral

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

1. Sortez le support de grille gauche pour accéder à l'éclairage.
2. Retirez le diffuseur en verre à l'aide d'un objet mince et non tranchant (par exemple, une cuillère à café).



3. Nettoyez-le.
4. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
5. Remettez en place le diffuseur en verre.
6. Remontez le support de grille de gauche.

11.8 Retrait du tiroir



AVERTISSEMENT!

Ne stockez pas d'objets inflammables (matériel de nettoyage, sacs en plastique, gants de cuisine, papier ou aérosols de nettoyage) dans le tiroir. Lors de l'utilisation du four, le tiroir devient très chaud. Risque d'incendie

Le tiroir situé sous le four peut être retiré pour pouvoir être nettoyé plus facilement.

1. Tirez le tiroir jusqu'à la butée.
2. Soulevez légèrement le tiroir afin qu'il se situe de biais par rapport à ses guides.

Pour remonter le tiroir, procédez dans l'ordre inverse.

12. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause probable	Solution
L'appareil ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas connecté à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que l'appareil est correctement branché à une source d'alimentation électrique.
L'appareil ne s'allume pas.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
Vous ne pouvez pas allumer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	Vous avez appuyé sur plusieurs touches sensibles en même temps.	N'appuyez que sur une seule touche sensible à la fois.
Vous ne pouvez pas allumer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	La fonction STOP+GO est activée.	Reportez-vous au chapitre « Table de cuisson - Utilisation quotidienne ».
Vous ne pouvez pas allumer 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.
Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est éteinte.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.	Retirez l'objet des touches sensibles.
La table de cuisson est désactivée.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensible Ⓛ.	Retirez l'objet de la touche sensible.
Voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps.	Si la zone de cuisson a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente agréé.
La fonction Démarrage automatique de la cuisson ne fonctionne pas.	La zone est chaude.	Laissez la zone de cuisson refroidir.
La fonction Démarrage automatique de la cuisson ne fonctionne pas.	Le niveau de cuisson le plus élevé est réglé.	Le niveau de cuisson le plus élevé est identique à la fonction.
Le niveau de cuisson change.	La fonction Gestionnaire de puissance est activée.	Reportez-vous au chapitre « Table de cuisson - Utilisation quotidienne ».

Problème	Cause probable	Solution
Les touches sensibles sont chaudes.	Le récipient est trop grand ou vous l'avez placé trop près des commandes.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.
Aucun signal sonore ne se fait entendre 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 ».
 s'allume sur l'affichage de la table de cuisson.	Arrêt automatique est activée.	Éteignez la table de cuisson puis allumez-la de nouveau.
 s'allume sur l'affichage de la table de cuisson.	La fonction Dispositif de sécurité enfants ou Touches verrouil. est activée.	Reportez-vous au chapitre « Table de cuisson - Utilisation quotidienne ».
 s'allume sur l'affichage de la table de cuisson.	Il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.	Placez un récipient sur la zone de cuisson.
 s'allume sur l'affichage de la table de cuisson.	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez un récipient adapté. Reportez-vous au chapitre « Table de cuisson - Conseils ».
 s'allume sur l'affichage de la table de cuisson.	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone de cuisson.	Utilisez un récipient de dimensions appropriées. Reportez-vous au chapitre « Table de cuisson - Conseils ».
 s'allume sur l'affichage de la table de cuisson.	Le récipient de cuisson ne recouvre pas la croix / le carré.	Recouvrez complètement la croix / le carré.
Le four ne chauffe pas.	Le four est éteint.	Mettez le four en marche.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	La fonction d'arrêt automatique est activée.	Reportez-vous à « Arrêt automatique ».
Le four ne chauffe pas.	La fonction Touches verrouil. est activée.	Consultez le paragraphe « Fonction Touches verrouil. ».
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.

Problème	Cause probable	Solution
La sonde à viande ne fonctionne pas.	La fiche de la sonde à viande n'est pas enfoncée correctement dans la prise.	Insérez la fiche de la sonde à viande aussi loin que possible dans la prise.
La cuisson des aliments est trop longue ou trop rapide.	La température est trop basse ou trop élevée.	Ajustez la température si nécessaire. Suivez les conseils du manuel d'utilisation.
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche.	Une anomalie électrique est survenue.	Éteignez l'appareil à l'aide du fusible de l'installation domestique ou de l'interrupteur de sécurité de la boîte à fusibles puis allumez-le de nouveau. Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente.

12.2 Informations de maintenance

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

Les informations à fournir 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 l'appareil.

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

13. INSTALLATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

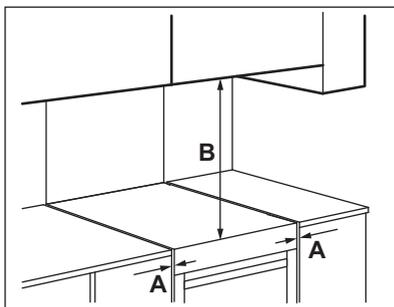
13.1 Données techniques

Les dimensions	
Hauteur	847 - 867 mm
Largeur	596 mm

Les dimensions	
Profondeur	600 mm

13.2 Emplacement de l'appareil

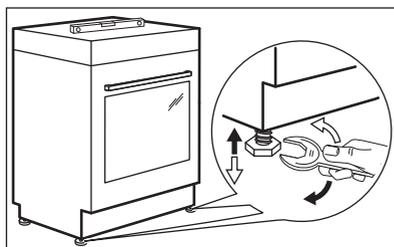
Vous pouvez installer votre appareil avec des placards d'un côté, des deux côtés ou dans un coin.



Distances minimales

Dimension	mm
A	2
B	685

13.3 Mise de niveau de l'appareil



Utilisez les petits pieds situés sous l'appareil pour mettre la surface supérieure de l'appareil de niveau avec les autres surfaces environnantes.

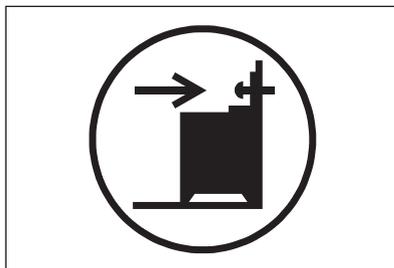
13.4 La protection anti-bascule



ATTENTION!

Installez la protection anti-bascule pour empêcher que l'appareil ne tombe avec des charges inappropriées. La protection anti-bascule ne fonctionne que si l'appareil est installé dans un lieu adapté.

Votre appareil dispose des symboles illustrés sur les images (si applicable) afin de vous rappeler d'installer la protection anti-bascule.



ATTENTION!

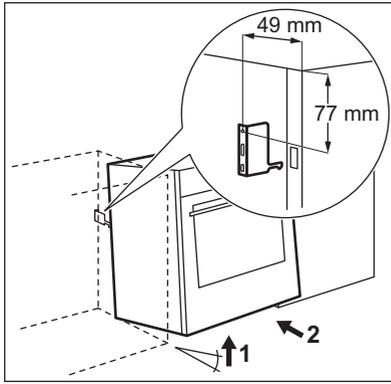
Assurez-vous d'installer la protection anti-bascule à la bonne hauteur.

Vérifiez que la surface derrière l'appareil est lisse.

1. Réglez la hauteur et l'emplacement de l'appareil avant de commencer à fixer la protection anti-bascule.
2. Installez la protection anti-bascule 77 mm en dessous de la surface supérieure de l'appareil et à 49 mm du côté gauche de l'appareil, dans l'orifice circulaire situé sur un

support. Reportez-vous à l'illustration. Vissez-la dans un matériau solide ou utilisez un renfort adapté (mur).

3. L'orifice se trouve sur le côté gauche, à l'arrière de l'appareil. Reportez-vous à l'illustration. Soulevez l'avant de l'appareil (1) et placez-le au milieu de l'espace entre les placards (2). Si l'espace entre les placards est supérieur à la largeur de l'appareil, vous devez ajuster la mesure latérale si vous souhaitez centrer l'appareil.



13.5 Installation électrique



AVERTISSEMENT!

Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable si vous ne respectez pas les précautions de sécurité du chapitre « Consignes de sécurité ».

L'appareil est fourni sans câble d'alimentation, ni fiche électrique.

Types de câbles adaptés : H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

14.1 Informations de produit pour table de cuisson selon la norme EU 66/2014

Identification du modèle	43176IW-MN	
Type de table de cuisson	Table de cuisson dans une cuisinière autonome	
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	174,3 Wh / kg
	Arrière gauche	165,3 Wh / kg
	Avant droite	171,3 Wh / kg
	Arrière droite	165,3 Wh / kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)	169,1 Wh / kg	

EN 60350-2 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure des performances.

Les mesures d'énergie se rapportant à la zone de cuisson sont identifiées par les croix des zones de cuisson correspondantes.

14.2 Table de cuisson - Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie au quotidien en suivant les conseils suivants.

- Si vous faites chauffer de l'eau, ne faites chauffer que la quantité dont vous avez réellement besoin.

- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Activez toujours la zone de cuisson après avoir posé le récipient dessus.
- Placez les plus petits récipients sur les plus petites zones de cuisson.
- Posez directement le récipient au centre de la zone de cuisson.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.

14.3 Fiche du produit et informations pour les fours conformément à la norme EU 65-66/2014

Nom du fournisseur	AEG
Identification du modèle	43176IW-MN
Index d'efficacité énergétique	100.0
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel	0.99 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé	0.85 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	72 l
Type de four	Four dans une cuisinière autonome
Masse	56.0 kg

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

14.4 Four - Économie d'énergie

Cet appareil est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de

l'énergie lors de votre cuisine au quotidien.

- **Conseils généraux**
 - Assurez-vous que la porte du four est correctement fermée quand l'appareil est en marche et maintenez-la fermée autant que possible pendant la cuisson.
 - Utilisez des plats en métal pour améliorer l'économie d'énergie.

- Si possible, placez les aliments à l'intérieur du four sans les réchauffer.
- Quand la durée de cuisson est supérieure à 30 minutes, diminuez la température du four à 3-10 minutes minimum, selon la durée de la cuisson, avant que le temps de cuisson ne s'écoule. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four continuera à cuire.
- Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer les autres aliments.
- **Cuisson avec ventilateur** - si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec le ventilateur pour économiser de l'énergie.
- **Chaleur résiduelle**
 - Dans certaines fonctions du four, si un programme avec une durée (durée, fin) est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les résistances se désactiveront automatiquement 10 % plus tôt. Le ventilateur et l'éclairage continuent à fonctionner.
- **Maintien des aliments au chaud** - si vous souhaitez utiliser la chaleur résiduelle pour garder le plat chaud, sélectionnez la température la plus basse possible. L'affichage indique la température de la chaleur résiduelle.

15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et

électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

www.aeg.com/shop



867307999-A-462014



 **AEG**
perfekt in form und funktion