

USER MANUAL

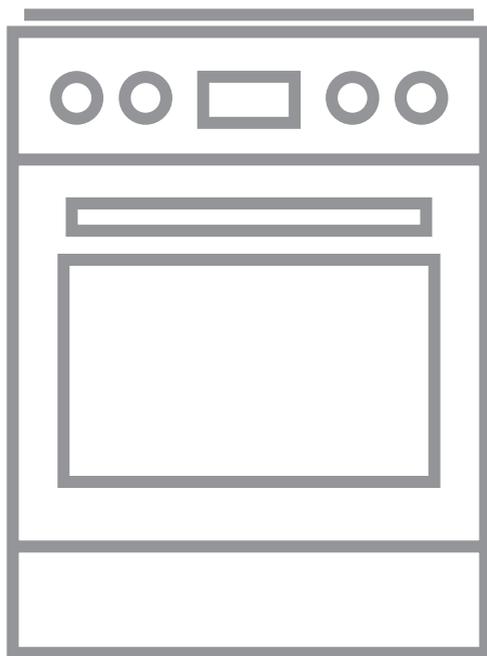


TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	2
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	5
3. INSTALLATION.....	8
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	10
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	11
6. TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE.....	11
7. TABLE DE CUISSON - CONSEILS.....	12
8. TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	14
9. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE	14
10. FOUR - CONSEILS.....	16
11. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	30
12. DÉPANNAGE.....	32
13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	34

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour vous offrir des performances irréprochables pendant longtemps, avec des technologies innovantes qui simplifient la vie : autant de caractéristiques que vous ne trouverez peut-être pas sur des appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.

Visitez notre site Web pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :

www.aeg.com/support



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

www.registeraeg.com



Acheter des accessoires, des consommables et des pièces de rechange d'origine pour votre appareil :

www.aeg.com/shop

SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

Utilisez toujours des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, Numéro de série.

Les informations se trouvent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Mise en garde-Information de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

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

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants 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.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles deviennent chaudes en cours d'utilisation.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié .
- L'appareil doit être branché sur le secteur à l'aide d'un câble de type H05VV-F pour supporter la température du panneau arrière.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à une altitude inférieure à 2 000 mètres.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé sur les navires, bateaux ou vaisseaux.

- N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative pour éviter tout risque de surchauffe.
- N'installez pas l'appareil sur un socle.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- 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'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.
- ATTENTION : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- AVERTISSEMENT : Risque d'incendie ! N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte 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.
- 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 / en verre est fissurée, éteignez l'appareil et débranchez-le. 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, contactez le service après-vente agréé.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.

- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger lié à l'électricité.
- 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 extérieures. 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.
- **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 ».
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise 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 secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

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

- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.



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 posez pas de papier aluminium sur l'appareil ou directement dans 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 ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits

causent des taches qui peuvent être permanentes.

- 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.
- 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, d'incendie ou de dommages matériels sur 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 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.
- Ne nettoyez pas l'émail catalytique (le cas échéant) avec un détergent.

2.5 Éclairage intérieur



AVERTISSEMENT!
Risque d'électrocution !

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques 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 destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

2.6 Maintenance

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

2.7 Mise au rebut



AVERTISSEMENT!
Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

3. INSTALLATION



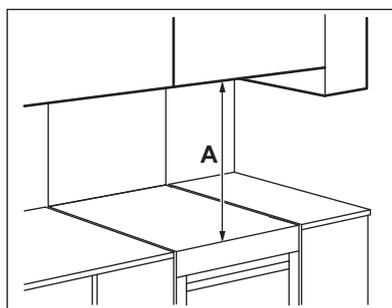
AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

3.1 Données techniques

Les dimensions	
Hauteur	847 - 867 mm
Largeur	596 mm
Profondeur	600 mm

3.2 Emplacement de l'appareil

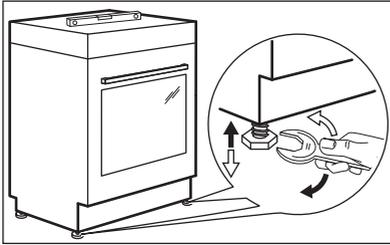
Vous pouvez installer votre appareil avec des placards d'un côté, des deux côtés ou dans un coin.



Distances minimales

Dimensions	mm
A	685

3.3 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.

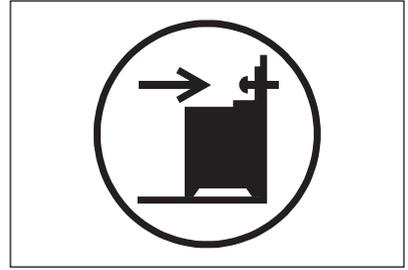
3.4 Protection anti-bascule



ATTENTION!

Installez la protection anti-bascule pour empêcher que l'appareil ne tombe en raison de charges inadaptées. 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 disponibles) afin de vous rappeler d'installer la protection anti-bascule.

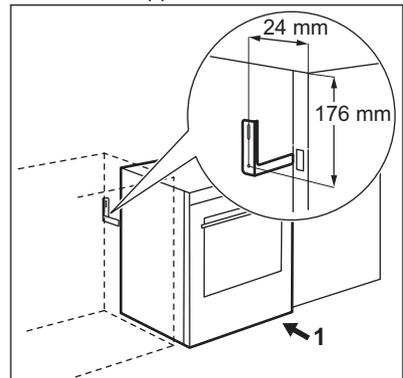


ATTENTION!

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 176 mm en dessous de la surface supérieure de l'appareil et à 24 mm du côté gauche de l'appareil, dans l'orifice circulaire situé sur le 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. Installez l'appareil au centre de l'espace entre les deux placards (1). 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.



3.5 Installation électrique



AVERTISSEMENT!

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

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

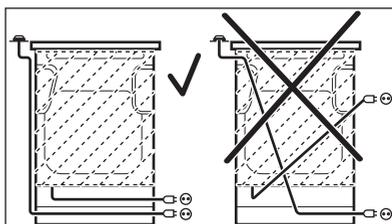
Types de câbles appropriés pour les différentes phases :

Phase	Diamètre min. du câble
1	3 x 6,0 mm ²
3 avec neutre	5 x 1,5 mm ²



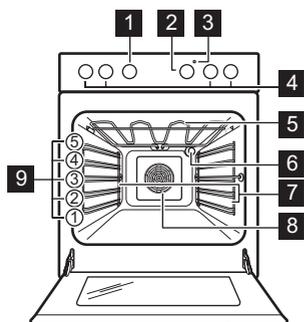
AVERTISSEMENT!

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



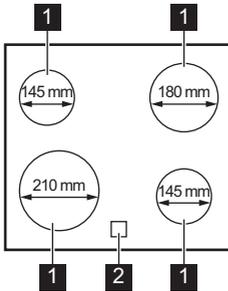
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Vue d'ensemble



- 1** Manette de sélection des modes de cuisson
- 2** Manette de commande (pour la température)
- 3** Indicateur / symbole de température
- 4** Manettes de la table de cuisson
- 5** Résistance
- 6** Éclairage
- 7** Support de grille, amovible
- 8** Chaleur tournante
- 9** Niveaux de la grille

4.2 Vue d'ensemble de la table de cuisson



- 1 Zone de cuisson
- 2 Bandeau de commande

4.3 Accessoires

- **Grille métallique**
Pour les plats à rôti, à gratin et les moules à gâteau/pâtisserie.
- **Plateau de cuisson**
Pour les gâteaux et les biscuits.
- **Plat à rôtir/gril**
Pour cuire et griller ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.
- **Tiroir de rangement**
Le tiroir de rangement se trouve sous le four.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Premier nettoyage

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

Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

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

5.2 Préchauffage

Préchauffez le four à vide avant de l'utiliser pour la première fois.

1. Réglez la fonction . Réglez la température maximale.
2. Laissez le four en fonctionnement pendant 1 heure.
3. Réglez la fonction . Réglez la température maximale.
4. Laissez le four en fonctionnement pendant 15 minutes.
5. Réglez la fonction . Réglez la température maximale.
6. Laissez le four en fonctionnement pendant 15 minutes.
7. Éteignez le four puis laissez-le refroidir.

Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude. Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four. Assurez-vous que la ventilation dans la pièce est suffisante.

6. TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Niveau de cuisson

Symboles	Fonction
0	L'appareil est éteint
	Maintien au chaud
1 - 9	Niveaux de cuisson



Utilisez la chaleur résiduelle pour réduire la consommation d'énergie. Désactivez la zone de cuisson environ 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson.

Tournez la manette de la zone de cuisson souhaitée sur le niveau de cuisson requis.

Pour terminer le processus de cuisson, tournez la manette de commande sur la position Arrêt.

6.2 Indicateur de chaleur résiduelle



AVERTISSEMENT!

Il y a risque de brûlures par la chaleur résiduelle.

Le voyant s'allume lorsqu'une zone de cuisson est chaude, mais il ne fonctionne pas si l'alimentation électrique est coupée.

7. TABLE DE CUISSON - CONSEILS



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Récipients de cuisson

Les résultats de la cuisson dépendent des matériaux des récipients

- **recommandés** : aluminium, cuivre
- **non recommandés** : acier inoxydable, fonte, verre



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.

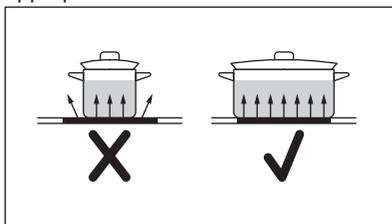


N'utilisez pas de récipient dont la base présente des bords ou des stries prononcées, par exemple des poêles en fonte, sur une table de cuisson en céramique. Ils peuvent rayer ou éroder définitivement la surface de la table de cuisson.



Les récipients de cuisson avec un fond en émail, en aluminium ou en cuivre peuvent laisser des traces sur la surface vitrocéramique.

Pour économiser l'énergie et garantir le fonctionnement correct de la table de cuisson, le fond du récipient doit présenter un diamètre minimum approprié.



7.2 Diamètre minimal du récipient

Zone de cuisson	Diamètre des ustensiles de cuisine (mm)	Puissance (W)
Arrière gauche	125 - 145	1200

Zone de cuisson	Diamètre des ustensiles de cuisine (mm)	Puissance (W)
Arrière droit	150 - 180	1800
Avant droit	125 - 145	1200

Zone de cuisson	Diamètre des ustensiles de cuisine (mm)	Puissance (W)
Avant gauche	180 - 210	2300

7.3 Exemples de cuisson



Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée (min)	Conseils
<u>1</u> - 1	Conserver les aliments cuits au chaud.	au besoin	Placez un couvercle sur le récipient.
1 - 2	Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
1 - 2	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Couvrez pendant la cuisson.
2 - 3	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson.
3 - 4	Cuire à la vapeur des légumes, du poisson et de la viande.	20 - 45	Ajoutez quelques cuillerées à soupe de liquide.
4 - 5	Cuire des pommes de terre à la vapeur.	20 - 60	Utilisez ¼ l d'eau max. pour 750 g de pommes de terre.
4 - 5	Cuire de grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 litres de liquide, plus les ingrédients.
6 - 7	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	au besoin	Retournez à la moitié du temps.
7 - 8	Cuisson à température élevée des pommes de terre rissolées, filets, steaks.	5 - 15	Retournez à la moitié du temps.
9	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, griller de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		

8. TABLE 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.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un nettoyeur spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez un racloir spécial pour la vitre.

8.2 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles de

plastique, le sucre et les aliments contenant du sucre car la saleté peut endommager la table de cuisson.

Veillez à ne pas vous brûler. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.

- **Une fois que la table de cuisson a suffisamment refroidi, enlevez** : traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, séchez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux.
- **Pour retirer les décolorations métalliques brillantes** : utilisez une solution d'eau additionnée de vinaigre et nettoyez la surface vitrée avec un chiffon.

9. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 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	Application
0	Position Arrêt	Le four est éteint.
	Chaleur tournante	Pour cuire ou rôtir simultanément sur plusieurs niveaux des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les saveurs se mélangent.
	Chauffage inférieur	Pour cuire des gâteaux avec dessous croustillant et pour stériliser des aliments.
	Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.

Symbole	Fonction du four	Application
	Gril rapide	Pour faire griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour faire griller 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.
	Chauffage haut/bas	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
	Chaleur tournante humide	Cette fonction est conçue pour réduire la consommation d'énergie lors de la cuisson. Pour les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Chaleur tournante humide. La porte du four doit rester fermée durant la cuisson pour éviter d'interrompre la fonction et pour garantir une consommation d'énergie optimale. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La puissance du chauffage peut être réduite. Pour des recommandations générales sur les économies d'énergie, consultez le chapitre « Efficacité énergétique », à la rubrique « Économie d'énergie ». Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique selon la norme EN 60350-1. Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement.



Vous pouvez décongeler les aliments en choisissant la fonction Chaleur tournante humide sans sélectionner la température.

9.2 Mise en marche et mise hors tension du four



Selon le modèle de votre appareil, s'il dispose de symboles, d'indicateurs ou de voyants de manette :

- L'indicateur s'allume lorsque le four monte en température.
- Le voyant s'allume lorsque le four est en marche.
- 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.
2. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner la température souhaitée.

3. Pour mettre à l'arrêt le four, tournez les manettes des fonctions du four et celle de la température en position **ARRÊT**.

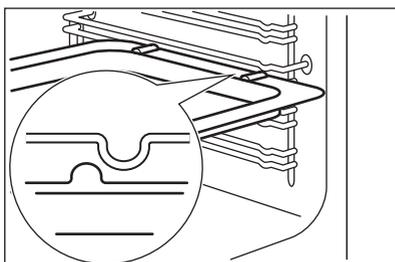
9.3 Ventilateur de refroidissement

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 s'arrête.

9.4 Insérer les accessoires du four

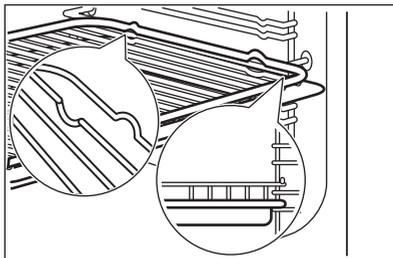
Plat à rôtir :

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 des côtés droit et gauche pour plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule.
- Le rebord élevé de la grille est un dispositif qui empêche les ustensiles de cuisine de glisser.

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

Pour la première cuisson, utilisez la température inférieure.

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 doront pas toujours de manière homogène. S'ils ne doront uniformément, il n'est pas nécessaire de modifier la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.

Les plateaux insérés dans le four peuvent se déformer en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, les déformations disparaissent.

10.2 Conseils de cuisson

Résultats de cuisson	Cause possible	Solution
Le dessous du gâteau n'est pas suffisamment cuit.	La position de la grille est incorrecte.	Placez le gâteau sur un niveau plus bas.
Le gâteau s'affaisse et devient mou ou plein de grumeaux.	La température du four est trop élevée.	La prochaine fois, réglez une température du four légèrement plus basse.
	Température du four trop élevée et durée de cuisson trop courte.	Réglez une température de cuisson légèrement inférieure et un temps de cuisson plus long la prochaine fois.
Le gâteau est trop sec.	Température de cuisson trop basse.	La prochaine fois, réglez une température du four plus élevée.
	Durée de cuisson trop longue.	La prochaine fois, réduisez le temps de cuisson.
La cuisson du gâteau n'est pas homogène.	Température du four trop élevée et durée de cuisson trop courte.	Réglez une température de cuisson légèrement inférieure et un temps de cuisson plus long la prochaine fois.
	La pâte à gâteau n'est pas correctement répartie.	La prochaine fois, 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 indiquée dans la recette.	Température de cuisson trop basse.	La prochaine fois, réglez une température du four légèrement plus élevée.

10.3 Chaleur tournante

Cuisson sur un seul niveau du four

Cuisson dans des moules

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Kouglof ou brioche	150 - 160	50 - 70	2
Gâteau Savoie madère/cakes aux fruits	140 - 160	50 - 90	1 - 2
Génoise allégée	150 - 160 ¹⁾	25 - 40	3
Fond de tarte – pâte brisée	170 - 180	10 - 25	2
Fond de tarte - génoise	150 - 170	20 - 25	2

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Tourte aux pommes (2 moules de 20 cm de Ø, décalés en diagonale)	160	60 - 90	2 - 3

1) Préchauffez le four.

Gâteaux/Petites pâtisseries/Pains sur plateaux de cuisson

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gâteaux avec garniture de type crumble (sec)	150 - 160	20 - 40	3
Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) 1)	150	35 - 55	3
Tartes aux fruits sur pâte sablée	160 - 170	40 - 80	3

1) Utilisez un plat à rôtir.

Biscuits/Gâteaux secs

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Biscuits sablés	150 - 160	10 - 20	3
Biscuits sablés	140	20 - 35	3
Biscuits à base de génoise	150 - 160	15 - 20	3
Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues	80 - 100	120 - 150	3
Macarons	100 - 120	30 - 50	3
Biscuits/Gâteaux secs à base de pâte levée	150 - 160	20 - 40	3
Pâtisseries feuilletées	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Petits pains	160	10 - 35	3
Petits gâteaux (20 par plateau)	150	20 - 35	3

1) Préchauffez le four.

Tableau des gratins

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Baguettes garnies de fromage fondu	160 - 170 ¹⁾	15 - 30	1
Légumes farcis	160 - 170	30 - 60	1

1) Préchauffez le four.

Cuisson sur plusieurs niveaux

Gâteaux/Petites pâtisseries/Pains sur plateaux de cuisson

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles 2 positions
Choux à la crème/éclairs	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	2 / 4
Crumble sec	150 - 160	30 - 45	2 / 4

¹⁾ Préchauffez le four.

Biscuits/petits gâteaux/viennoiseries/petits pains

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles 2 positions
Biscuits sablés	150 - 160 ¹⁾	20 - 40	2 / 4
Biscuits sablés	140	20 - 45	2 / 4
Biscuits à base de génoise	160 - 170	25 - 45	2 / 4
Biscuits à base de blancs d'œufs, meringues	80 - 100	130 - 170	2 / 4
Macarons	100 - 120	40 - 80	2 / 4
Biscuits/Gâteaux secs à base de pâte levée	160 - 170	30 - 60	2 / 4
Pâtisseries feuilletées	170 - 180	30 - 50	2 / 4

¹⁾ Préchauffez le four.

10.4 Cuisson par convection naturelle sur un niveau

Cuisson dans des moules

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Kouglof ou brioche	160 - 180	50 - 70	2
Gâteau de Savoie au madère/cakes aux fruits	150 - 170	50 - 90	1 - 2
Génoise allégée	170 ¹⁾	25 - 40	3
Fond de tarte – pâte sablée	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	2
Fond de tarte - pâte à génoise	170 - 190	20 - 25	2
Tourte aux pommes (2 moules de 20 cm de Ø, décalés en diagonale)	180	60 - 90	1 - 2
Tarte salée (par ex., quiche lorraine)	180 - 220	35 - 60	1

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gâteau au fromage	160 - 180	60 - 90	1 - 2

1) Préchauffer le four.

Gâteaux / pâtisseries / pains sur plateaux de cuisson

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pain tressé / couronne de pain	170 - 190	40 - 50	2
Brioche de Noël aux fruits (Stollen)	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Pain (pain de seigle) : 1. Première partie de la cuisson. 2. Seconde partie du processus de cuisson.	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 ¹⁾	1. 20 2. 30 - 60	1 - 2
Choux à la crème / éclairs	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Gâteau roulé	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Gâteaux avec garniture de type crumble (sec)	160 - 180	20 - 40	3
Gâteau aux amandes et au beurre / gâteaux au sucre	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Gâteaux aux fruits (pâte levée/pâte à génoise) ²⁾	170	35 - 55	3
Gâteaux aux fruits sur pâte sablée	170 - 190	40 - 60	3
Gâteaux à pâte levée à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise)	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3
Pizza (bien garnie)	190 - 210 ¹⁾	30 - 50	1 - 2
Pizza (pâte fine)	220 - 250 ¹⁾	15 - 25	1 - 2
Pain sans levain	230 - 250	10 - 15	1
Tartes (Suisse)	210 - 230	35 - 50	1

1) Préchauffer le four.

2) Utilisez un plat à rôtir.

Biscuits/Gâteaux secs

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Biscuits sablés	170 - 190	10 - 20	3

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Biscuits sablés	160 ¹⁾	20 - 35	3
Biscuits à base de génoise	170 - 190	20 - 30	3
Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues	80 - 100	120 - 150	3
Macarons	120 - 130	30 - 60	3
Biscuits/Gâteaux secs à base de pâte levée	170 - 190	20 - 40	3
Pâtisseries feuilletées	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Petits pains	190 - 210 ¹⁾	10 - 55	3
Petits gâteaux (20 par plateau)	170 ¹⁾	20 - 30	3 - 4

¹⁾ Préchauffer le four.

Tableau des gratins

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

¹⁾ Préchauffer le four.

10.5 Chaleur tournante humide

Pain et pizza

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Petits pains	180	25 - 35	3
Pizza surgelée, 350 g	190	25 - 35	3

Gâteaux sur un plateau de cuisson

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gâteau roulé	180	20 - 30	3
Brownie	180	30 - 40	3

Gâteaux dans des moules

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Soufflé	200	30 - 40	3
Fond de tarte en génoise	180	20 - 30	3
Gâteau à étages	150	25 - 35	3

Poisson

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

Viande

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Viande en sachet, 250 g	200	25 - 35	3
Brochettes de viande, 500 g	200	30 - 40	3

Petites pâtisseries

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Cookies	180	25 - 35	3
Macarons	160	25 - 35	3
Muffins	180	25 - 35	3
Biscuit salé	170	20 - 30	3
Biscuits à pâte brisée	150	25 - 35	3
Tartelettes	170	15 - 25	3

Végétarien

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Mélange de légumes en sachet, 400 g	180	25 - 35	3
Omelettes	200	20 - 30	3
Légumes sur une plaque, 700 g	180	25 - 35	3

10.6 Conseils de rôtissage

Utilisez des plats résistant à la chaleur.

Viande maigre rôtie couverte (vous pouvez utiliser du papier aluminium).

Vous pouvez cuire de gros rôtis directement dans le plat à rôtir ou sur la grille métallique en plaçant le plat à rôtir en dessous.

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

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

Faites rôtir la viande et le poisson par morceaux d'au moins 1 kg.

Arrosez les morceaux de viande avec leur propre jus de cuisson plusieurs fois durant la cuisson.

10.7 Rôtissage par convection naturelle

Bœuf

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

¹⁾ Préchauffez le four.

Porc

Plat	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Épaule, collier, jambon à l'os	1 - 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Côtelette, côte	1 - 1,5 kg	180 - 190	60 - 90	1

Plat	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pâté à la viande	750 g - 1 kg	170 - 190	50 - 60	1
Jarret de porc, précuit	750 g - 1 kg	200 - 220	90 - 120	1

Veau

Plat	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Rôti de veau ¹⁾	1 kg	210 - 220	90 - 120	1
Jarret de veau	1,5 - 2 kg	200 - 220	150 - 180	1

¹⁾ Utilisez un plat à rôtir couvert.

Agneau

Plat	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gigot d'agneau, rôti d'agneau	1 - 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Selle d'agneau	1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	1

Gibier

Plat	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Râble de lièvre, cuisse de lièvre	jusqu'à 1 kg	220 - 240 ¹⁾	30 - 40	1
Selle de chevreuil	1,5 - 2 kg	210 - 220	35 - 40	1
Cuissot de chevreuil	1,5 - 2 kg	200 - 210	90 - 120	1

¹⁾ Préchauffez le four.

Volaille

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

Plat	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Oie	3,5 - 5 kg	200 - 210	150 - 180	1
Dinde	2,5 - 3,5 kg	200 - 210	120 - 180	1
Dinde	4 - 6 kg	180 - 200	180 - 240	1

Poisson

Plat	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Poisson entier	1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 70	1

10.8 Rôtissage au turbo grill

Viande de bœuf

Plat	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Rôti ou filet de bœuf : saignant	par cm d'épaisseur	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Rôti ou filet de bœuf : moyenne	par cm d'épaisseur	180 - 190	6 - 8	1
Rôti ou filet de bœuf : bien cuit	par cm d'épaisseur	170 - 180	8 - 10	1

¹⁾ Préchauffer le four.

Porc

Plat	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Épaule, collier, jambon à l'os	1 - 1.5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Côtelette, côte levée	1 - 1.5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Pâté à la viande	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Jarret de porc (précuit)	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Veau

Plat	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Rôti de veau	1 kg	160 - 180	90 - 120	1
Jarret de veau	1.5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Agneau

Plat	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gigot d'agneau, rôti d'agneau	1 - 1.5 kg	150 - 170	100 - 120	1
Selle d'agneau	1 - 1.5 kg	160 - 180	40 - 60	1

Volaille

Plat	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Morceaux de volaille	200 - 250 g chacun	200 - 220	30 - 50	1
Demi-poulet	400 - 500 g chacun	190 - 210	35 - 50	1
Volaille, poularde	1 - 1.5 kg	190 - 210	50 - 70	1
Canard	1.5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1
Oie	3.5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Dinde	2.5 - 3.5 kg	160 - 180	120 - 150	1
Dinde	4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	1

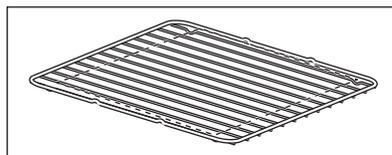
10.9 Gril en général

**AVERTISSEMENT!**

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

- **Régalez 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.



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

10.10 Gril 

Plat	Température (°C)	Durée (min)		Positions des grilles
		1re face	2e face	
Rôti de bœuf, à point	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Filet de bœuf, à point	230	20 - 30	20 - 30	3
Échine de porc	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2

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

10.11 Gril fort

Plat	Température (°C)	Durée (min)		Positions des grilles
		1re face	2e face	
Steaks hachés	max 1)	9 - 15	8 - 13	4
Filet de porc	max	10 - 12	6 - 10	4
Saucisses	max	10 - 12	6 - 8	4
Tournedos, steaks de veau	max	7 - 10	6 - 8	4
Toasts	max 1)	1 - 4	1 - 4	4 - 5
Toasts avec garniture	max	6 - 8	-	4

1) Préchauffez le four

10.12 Stérilisation - Chaleur par le bas

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

Baies

Conserve	Température (°C)	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Continuez la cuisson à 100 °C (min)
Fraises, myrtilles, framboises, groseilles à maquereau mûres	160 - 170	35 - 45	-

Fruits à noyau

Conserve	Température (°C)	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Continuez la cuisson à 100 °C (min)
Poires, coings, prunes	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Légumes

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

¹⁾ Laissez dans le four à l'arrêt.

10.13 Informations pour les instituts de test

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Accessoires	Positions des grilles
Petits gâteaux (20 petits gâteaux par plaque)	Chauffage haut/bas	170	20 - 30	Plaque	3
Petits gâteaux (20 petits gâteaux par plaque)	Chaleur tournante	150	20 - 35	Plaque	3

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

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

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

11. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Remarques concernant l'entretien



Agents nettoyants

Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau tiède et 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 le four pendant plus de 20 minutes. Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.



Accessoires

Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

11.2 Fours en acier inoxydable ou en aluminium

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

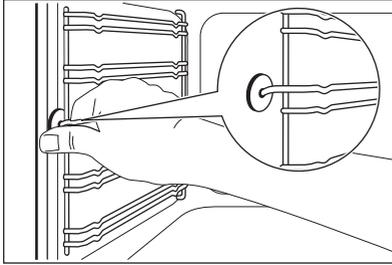
N'utilisez jamais de produits abrasifs ou acides ni d'éponges métalliques car ils peuvent endommager la surface du four.

Nettoyez le bandeau de commande du four en observant ces mêmes recommandations.

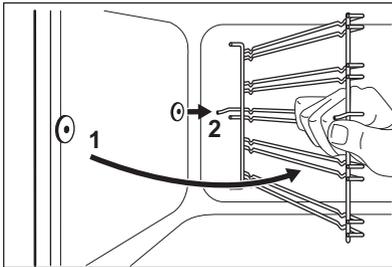
11.3 Retrait des supports de gradins

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.



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

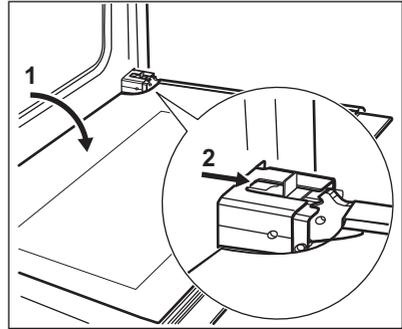


ATTENTION!

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.

11.4 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.

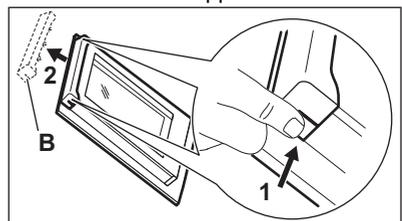
Une fois le nettoyage terminé, remontez la porte du four en répétant la procédure dans l'ordre inverse. Assurez-vous d'entendre un clic lorsque vous insérez la porte. Forcez si nécessaire.

11.5 Retrait et nettoyage des vitres de la porte

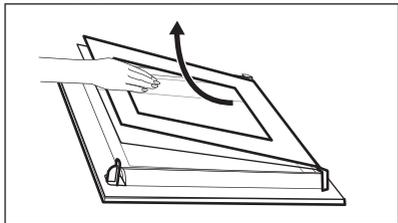


Le panneau de verre de la porte de votre appareil peut être de type et de forme différents des exemples illustrés. Le nombre de panneaux de verre peut également varier.

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.

11.6 Remplacement de l'ampoule



AVERTISSEMENT!
Risque d'électrocution.
L'éclairage peut être chaud.

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

Éclairage arrière



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.

12. DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

- Utilisez le même type d'ampoule.
4. Remettez en place le diffuseur en verre.

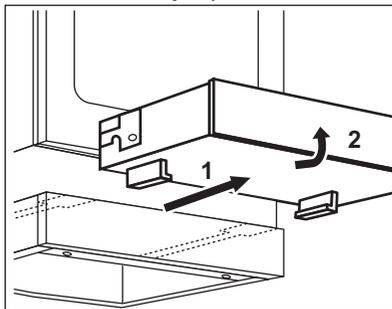
11.7 Retrait du tiroir



AVERTISSEMENT!
Lorsque le four fonctionne, de la chaleur peut s'accumuler dans le tiroir. N'y rangez pas de produits inflammables (tels que des produits nettoyants, des sacs en plastique, des gants de cuisine, du papier, des aérosols de nettoyage, etc.).

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 le tiroir en le mettant légèrement en angle et retirez-le des glissières.

Insertion du tiroir.

1. Pour introduire le tiroir, posez-le sur les glissières. Assurez-vous que les prises s'engagent correctement dans les glissières.
2. Baissez le tiroir en position horizontale et poussez-le.

12.1 Que faire si...

Le problème	Cause probable	Remède
Vous ne pouvez pas allumer l'appareil.	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.
Vous ne pouvez pas allumer l'appareil.	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.
Le 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.
Le four ne chauffe pas.	Le four est éteint.	Allumez le four.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
L'éclairage ne fonctionne pas.	La lampe est défectueuse.	Remplacez l'éclairage.
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Vous avez laissé le plat au four trop longtemps.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.

12.2 Données de maintenance

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

Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité du four.

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

13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

13.1 Informations produits de la table de cuisson selon la norme EU 66/2014

Identification du modèle	CCB6200ABW		
Type de table de cuisson	Table de cuisson de la cuisinière, pose libre		
Nombre de zones de cuisson	4		
Technologie de chauffage	Chaleur radiante		
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Avant gauche	21,0 cm	
	Arrière gauche	14,5 cm	
	Avant droite	14,5 cm	
	Arrière droite	18,0 cm	
Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant gauche	182,3 Wh / kg	
	Arrière gauche	181,8 Wh / kg	
	Avant droite	181,8 Wh / kg	
	Arrière droite	182,1 Wh / kg	
Consommation énergétique de la table de cuisson (EC electric hob)	182,0 Wh / kg		

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

13.2 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.
- Le fond du récipient doit avoir le même diamètre que la zone de cuisson.
- 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.

13.3 Informations produit pour les fours et Fiche d'informations produit*

Nom du fournisseur	AEG
Identification du modèle	CCB6200ABW
Index d'efficacité énergétique	95.3
Classe d'efficacité énergétique	A

Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel	0.95 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé	0.82 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	73 l
Type de four	Four dans une cuisinière autonome
Masse	48.0 kg

* Pour l'Union européenne conformément aux Règlements UE 65/2014 et 66/2014.
 Pour la République de Biélorussie conformément à STB 2478-2017, Annexe G; STB 2477-2017, Annexes A et B.
 Pour l'Ukraine conformément à 568/32020.

La classe d'efficacité énergétique n'est pas applicable pour la Russie.

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

13.4 Four - Économie d'énergie



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

Veillez à ce que la porte du four soit fermée lorsqu'il fonctionne. N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson. Gardez le joint de porte propre et veillez à ce qu'il soit bien fixé en place.

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

Si possible, ne préchauffez pas le four avant la cuisson.

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

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 du four au minimum 3 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.

Maintien des aliments au chaud

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

Chaleur tournante humide

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

14. 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.

F FRANCE ONLY



www.aeg.com/shop



867363093-A-472020



AEG