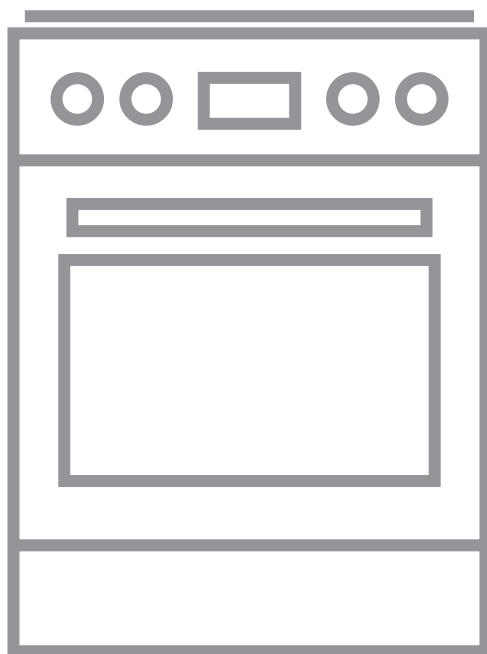


# USER MANUAL



## TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	3
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	6
3. INSTALLATION.....	9
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	11
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	12
6. TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE.....	12
7. TABLE DE CUISSON - CONSEILS.....	13
8. TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	14
9. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE.....	15
10. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	18
11. FOUR - CONSEILS.....	20
12. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	33
13. DÉPANNAGE.....	36
14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	38

## 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 internet sur :



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

**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



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


**[www.aeg.com/shop](http://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



### **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 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 entre 3 et 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.
- Les enfants de moins de 3 ans 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.
- 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.

- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil 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'entrez 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 ».

### 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 paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques de votre réseau.
- Utilisez une prise correctement installée et protégée contre les chocs.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'une prise multiple ou d'un prolongateur.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise principale est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise 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 de la prise secteur.
- N'utiliser que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, fusibles. (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à

coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit 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 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 flammer.



### 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. 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.

- Les récipients en fonte, en aluminium ou dont le fond est endommagé peuvent rayer la surface. 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.
- 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.

## 2.4 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.

## 2.5 Éclairage intérieur



### AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne l'utilisez pas pour éclairer votre logement.
- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- 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



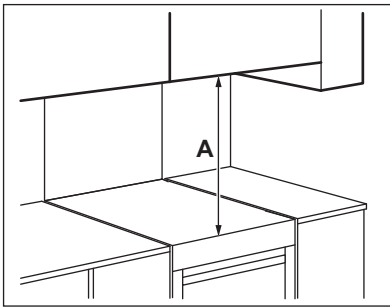
**AVERTISSEMENT!**  
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 3.1 Données techniques

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

### 3.2 Emplacement de l'appareil

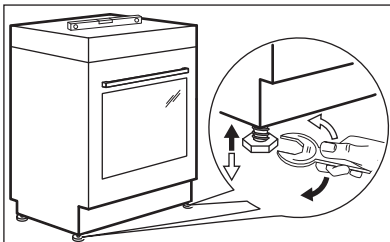
Vous pouvez installer votre appareil avec des placards d'un côté, des deux côtés ou dans un coin.



Distances minimales

Dimensions	mm
A	685

### 3.3 Mise de niveau de l'appareil



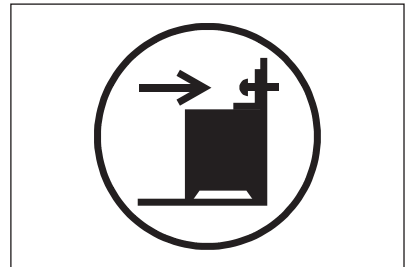
Utilisez les petits pieds situés sous l'appareil pour mettre la surface supérieure de l'appareil de niveau avec les autres surfaces environnantes.

### 3.4 Protection anti-bascule



#### ATTENTION!

Installez la protection anti-bascule pour empêcher que l'appareil ne tombe en raison de charges inadéquates. 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.

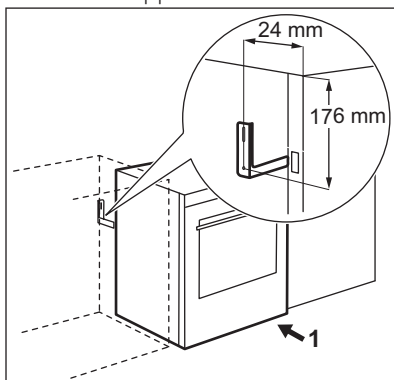


#### ATTENTION!

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 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 précautions de sécurité du chapitre « Consignes de sécurité ».

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

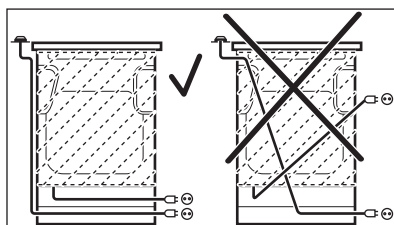
Types de câbles appropriés pour les différentes phases :

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



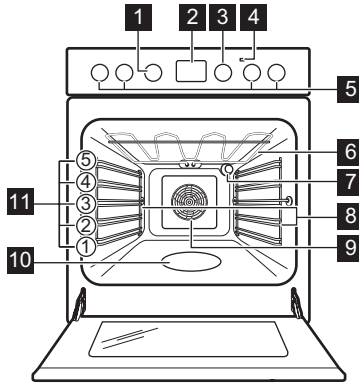
#### AVERTISSEMENT!

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



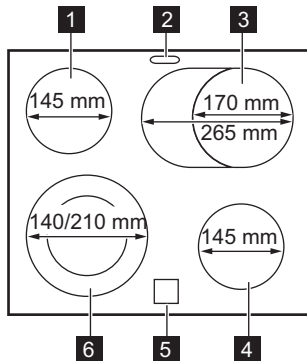
## 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 4.1 Présentation générale



- 1 Manette des fonctions du four
- 2 Afficheur
- 3 Manette du thermostat
- 4 Indicateur / symbole de température
- 5 Manettes de la table de cuisson
- 6 Élément chauffant
- 7 Éclairage
- 8 Support de grille, amovible
- 9 Ventilateur
- 10 Bac de la cavité
- 11 Position des grilles

### 4.2 Description de la table de cuisson



- 1 Zone de cuisson 1 200 W
- 2 Sortie vapeur - le nombre et la position varient selon le modèle
- 3 Zone de cuisson 1400 / 2 200 W
- 4 Zone de cuisson 1 200 W
- 5 Voyant de chaleur résiduelle
- 6 Zone de cuisson 1 000 / 2 200 W

### 4.3 Accessoires

- **Grille métallique**  
Pour les plats à rôtir, à gratin et les moules à gâteau/pâtisserie.
- **Plateau de cuisson**  
Pour les gâteaux et biscuits.
- **Plat à rôtir**  
Pour cuire et griller ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.
- **AirFry**

- Pour faire frire des aliments avec moins d'huile ou sans papier sulfurisé.
- **Rails télescopiques**  
Grâce aux rails télescopiques, les grilles du four peuvent être insérées et retirées plus facilement.
- **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 Réglage de l'heure



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


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

Appuyez sur la touche **+** ou **-** pour régler la bonne heure. Au bout d'environ 5 secondes, le clignotement s'arrête et l'heure réglée s'affiche.

### 5.3 Modification de l'heure



Vous ne pouvez pas changer l'heure du jour si la fonction Durée  ou Fin  est activée.




Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de l'heure du jour clignote. Pour régler l'heure, reportez-vous au chapitre « Réglage de l'heure ».

### 5.4 Manettes rétractables

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

### 5.5 Préchauffage

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

1. Sélectionnez 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
	Zone double

Symbo- les	Fonction
	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 Activation et désactivation des circuits extérieurs

Vous pouvez ajuster la surface de cuisson à la dimension de vos récipients.

### Pour activer le circuit extérieur :

Tournez la manette vers la droite, au-delà d'une légère résistance, pour la positionner sur . Puis tournez la manette vers la gauche jusqu'au niveau de cuisson souhaité.

### Pour désactiver le circuit extérieur :

Tournez la manette sur la position arrêt. Le voyant s'éteint.

## 6.3 Voyant 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.



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

## 7.1 Récipients




Le fond de l'ustensile 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.

## 7.2 Exemples de cuisson



Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée (min)	Conseils
 - 1	Conserver les aliments cuits au chaud.	au besoin	Placez un couvercle sur le récipient.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée (min)	Conseils
1 - 2	Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélange 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, rissoles, 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.

- Utilisez un nettoyant spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez un racloir spécial pour la vitre.

### 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.

### 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

Symbole	Fonction du four	Application
	Position Arrêt	Le four est éteint.
	Cuisson par chaleur tournante	Pour cuire au maximum sur deux niveaux simultanément et pour déshydrater des aliments. Diminuez la température de 20 à 40 °C par rapport à Cuisson traditionnelle.
	Réglage Pizza /AirFry	Pour cuire des aliments sur un seul niveau et leur donner un brunissement plus intense et une pâte bien croustillante. Pour faire frire des aliments avec moins d'huile ou sans papier sulfurisé. Pour des plats tels que des frites ou des pizzas.
	Cuisson traditionnelle	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
	Chaleur tournante PLUS	Pour ajouter de l'humidité en cours de cuisson. Pour obtenir une belle couleur et une croûte croustillante en cours de cuisson. Pour rester plus juteux en cours de réchauffage.
	Cuisson au grill rapide	Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain.
	Turbo grill	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.

Symbole	Fonction du four	Application
	Chaleur pulsée humide	<p>Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Pour obtenir des instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », paragraphe Chaleur pulsée humide. Durant cette cuisson, la porte du four doit rester fermée pour éviter d'interrompre la fonction, et pour garantir une consommation d'énergie optimale. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La puissance peut être réduite. Pour obtenir des recommandations générales sur les économies d'énergie, consultez le chapitre « Efficacité énergétique », « Four - Économie d'énergie ». Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique selon la norme EN 60350-1.</p> <p>Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement.</p>

 Vous pouvez décongeler les aliments en choisissant la fonction Chaleur pulsée 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 ARRET.

## 9.3 Activation de la fonction : Chaleur tournante PLUS

Cette fonction augmente le taux d'humidité pendant la cuisson.



**AVERTISSEMENT!**  
Risque de brûlures et de dommages matériels à l'appareil.

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


- N'ouvrez pas la porte de l'appareil lorsque cette fonction est activée : Chaleur tournante PLUS.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil après avoir utilisé la fonction : Chaleur tournante PLUS.



Reportez-vous au chapitre « Conseils ».

1. Ouvrez la porte du four.
2. Remplissez le bac de la cavité avec de l'eau du robinet.  
Le bac de la cavité a une contenance maximale de 250 ml.  
Remplissez le bac de la cavité d'eau uniquement lorsque le four est froid.



3. Tournez la manette des fonctions :  
Chaleur tournante PLUS .
4. Tournez la manette de la température pour sélectionner une température.
5. Placez les aliments dans le four et fermez la porte.



#### ATTENTION!

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

6. Pour éteindre l'appareil, tournez la manette des fonctions du four et le thermostat sur la position Arrêt.
7. Videz l'eau du bac de la cavité.



#### AVERTISSEMENT!

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

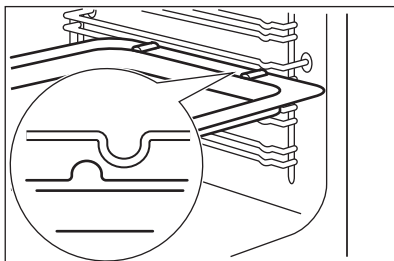
## 9.4 Ventilateur de refroidissement

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

## 9.5 Installation des accessoires du four

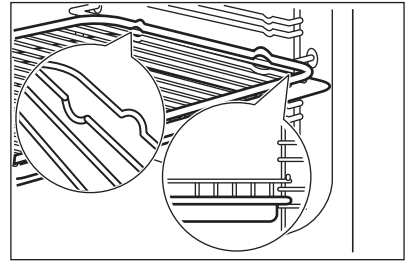
### Plat à rôtir :

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



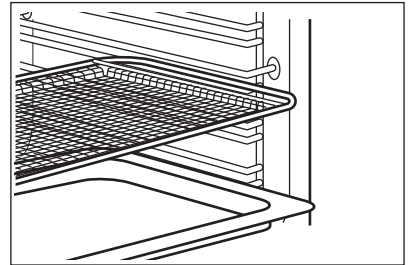
Grille métallique et plat à rôtir ensemble :

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.



### AirFry plateau :

Placez le plateau AirFry sur le troisième niveau. Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.

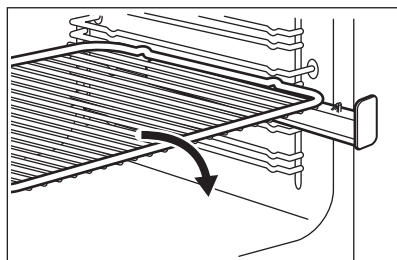


- Tous les accessoires sont dotés de petites indentations en haut, à droite et à gauche, afin d'augmenter la sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule.
- Le rebord élevé de la grille est un dispositif complémentaire pour empêcher les ustensiles de cuisine de glisser.

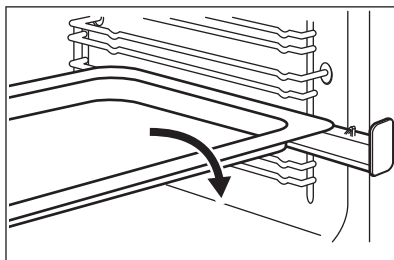
## 9.6 Rails télescopiques - insertion des accessoires du four

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

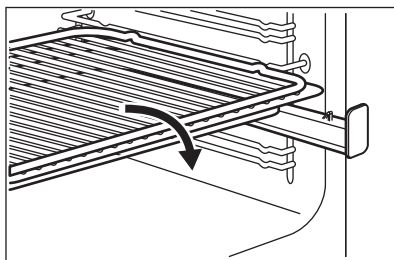
Grâce aux rails télescopiques, les grilles du four peuvent être insérées et retirées plus facilement.



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



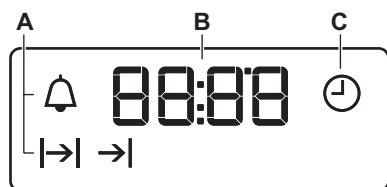
Posez le plateau de cuisson ou le plat à rôtir sur les rails télescopiques.



Posez la grille métallique sur la lèchefrite. Posez la grille métallique et le plat à rôtir sur les rails télescopiques.

## 10. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE

### 10.1 Affichage








- A. Fonctions de l'horloge
- B. Minuteur
- C. Fonction de l'horloge



### 10.2 Touches

Touche	Fonction	Description
—	MOINS	Pour régler l'heure.
⌚	CLOCK (horloge)	Pour régler une fonction de l'horloge.
+	PLUS	Pour régler l'heure.


## 10.3 Tableau des fonctions de l'horloge

Fonction de l'horloge	Utilisation
 HEURE	Pour régler, modifier ou vérifier l'heure du jour.
 DURÉE	Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil.
 FIN	Pour régler l'heure à laquelle l'appareil s'éteint.
 DÉPART DIFFÉRÉ	Pour combiner les fonction DURÉE et FIN.
 MINUTEUR	Pour régler un décompte. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement de l'appareil. Vous pouvez utiliser le MINUTEUR à tout moment, même lorsque l'appareil est éteint.



### 10.4 Réglage de la DUREE


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


L'affichage indique .

4. Lorsque la durée programmée s'est écoulée,  clignote et un signal sonore retentit. L'appareil se met à l'arrêt automatiquement.
5. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.
6. Tournez la manette des fonctions du four et la manette du thermostat sur la position Arrêt.

### 10.5 Réglage de la FIN





1. Sélectionnez une fonction et la température du four.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  commence à clignoter.
3. Appuyez sur  $+$  ou  $-$  pour régler la durée.

L'affichage indique .

4. Lorsque la durée est écoulée,  clignote et un signal sonore retentit. L'appareil s'éteint automatiquement.





5. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.
6. Tournez la manette des fonctions du four et la manette du thermostat sur la position Arrêt.

### 10.6 Réglage du DÉPART DIFFÉRÉ

1. Sélectionnez une fonction et la température du four.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  commence à clignoter.
3. Appuyez sur  $+$  ou  $-$  pour régler les minutes de la DURÉE.
4. Appuyez sur .
5. Appuyez sur  $+$  ou  $-$  pour régler les minutes de la FIN.
6. Appuyez sur la touche  pour confirmer.



- L'appareil s'allume automatiquement plus tard, fonctionne pendant la DURÉE réglée, et s'arrête à l'heure de FIN choisie. Lorsque la durée définie s'est écoulée, un signal sonore retentit.
7. L'appareil s'éteint automatiquement. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.
  8. Tournez la manette des fonctions du four et la manette du thermostat sur la position Arrêt.

## 10.7 Régler la MINUTERIE

1. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  commence à clignoter.
2. Appuyez sur  ou  pour régler la durée requise.  
La MINUTERIE se met en marche automatiquement au bout de 5 secondes.
3. À la fin du temps de cuisson programmé, un signal sonore retentit. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.

4. Tournez les boutons de fonction du four et de température sur la position d'arrêt.

## 10.8 Annuler des fonctions de l'horloge

1. Appuyez sur  plusieurs fois jusqu'à ce que le voyant de la fonction souhaitée clignote.
2. Maintenez la touche  enfoncée. Au bout de quelques secondes, la fonction de l'horloge s'éteint.

# 11. FOUR - 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.

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. S'ils ne dorent 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.

## 11.1 Cuisson

Pour la première cuisson, utilisez la température inférieure.

## 11.2 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.

Résultats de cuisson	Cause possible	Solution
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.

### 11.3 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 de Savoie au madère/cake aux fruits	140 - 160	50 - 90	1 - 2
Génoise allégée	150 - 160 <sup>1)</sup>	25 - 40	3
Fond de tarte - génoise	150 - 170	20 - 25	2

<sup>1)</sup> 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) <sup>1)</sup>	150	35 - 55	3
Tartes aux fruits sur pâte sablée	160 - 170	40 - 80	3

<sup>1)</sup> 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 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Petits pains	160 <sup>1)</sup>	10 - 35	3

<sup>1)</sup> Préchauffez le four.

## Tableau des gratins

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

<sup>1)</sup> 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 <sup>1)</sup>	25 - 45	2 / 4
Crumble sec	150 - 160	30 - 45	2 / 4

<sup>1)</sup> Préchauffez le four.

## Biscuits/small cakes/viennoiseries/petits pains

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
			2 positions
Biscuits sablés	150 - 160	20 - 40	2 / 4
Biscuits sablés	140	25 - 45	2 / 4

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
			2 positions
Biscuits à base de génoise	160 - 170	25 - 40	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 <sup>1)</sup>	30 - 50	2 / 4
Petits pains	180 <sup>1)</sup>	25 - 40	2 / 4

<sup>1)</sup> Préchauffez le four.

## 11.4 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 Savoie madère/cakes aux fruits	150 - 170	50 - 90	1 - 2
Fond de tarte – pâte brisée	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	2
Fond de tarte - génoise	170 - 190	20 - 25	2
Tarte salée (par ex., quiche lorraine)	180 - 220	35 - 60	1
Gâteau au fromage	160 - 180	60 - 90	1 - 2

<sup>1)</sup> Préchauffez le four.

Gâteaux/Petites 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 Noël fruits (Stollen)	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70	2
Pain (pain de seigle) :			
1. Première partie du processus de cuisson.	1. 230 <sup>1)</sup>	1. 20	1 - 2
2. Deuxième partie du processus de cuisson.	2. 160 - 180 <sup>1)</sup>	2. 30 - 60	

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Choux à la crème/éclairs	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Gâteau roulé	180 - 200 <sup>1)</sup>	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 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) <sup>2)</sup>	170	35 - 55	3
Tartes 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 <sup>1)</sup>	40 - 80	3
Pain sans levain	230 - 250	10 - 15	1
Tartes (CH)	210 - 230	35 - 50	1

1) Préchauffez 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
Biscuits sablés	160 <sup>1)</sup>	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 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Petits pains	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 55	3

1) Préchauffez 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 <sup>1)</sup>	15 - 30	1
Baguettes garnies de fromage fondu	200 - 220 <sup>1)</sup>	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

<sup>1)</sup> Préchauffez le four.

## 11.5 Réglage Pizza (🍷)

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pizza (pâte fine) <sup>1)</sup>	200 - 230 <sup>2)</sup>	10 - 20	1 - 2
Pizza (bien garnie) <sup>1)</sup>	180 - 200	20 - 35	1 - 2
Tartes	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Quiche aux épinards	160 - 180	45 - 60	1 - 2
Quiche lorraine	170 - 190	45 - 55	1 - 2
Flan suisse	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Gâteau au fromage	140 - 160	60 - 90	1 - 2
Tourte aux légumes	160 - 180	50 - 60	1 - 2
Pain sans levain	230 - 250 <sup>2)</sup>	10 - 20	2 - 3
Quiche à pâte feuilletée	160 - 180 <sup>2)</sup>	45 - 55	2 - 3
Flammekuche	230 - 250 <sup>2)</sup>	12 - 20	2 - 3
Piroggen (version russe de la calzone)	180 - 200 <sup>2)</sup>	15 - 25	2 - 3

<sup>1)</sup> Utilisez un plat à rôtir.

<sup>2)</sup> Préchauffez le four.

## 11.6 Chaleur pulsée 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

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
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

## 11.7 Chaleur tournante PLUS



## Pain

Plat	Température (°C)	Eau dans le bac de la cavité (ml)	Temps de préchauffage (min)	Durée (min)	Positions des grilles
Pain blanc	180	150	10	30 - 40	2
Petits pains	200	150	5	20 - 25	2
Focaccia	190	150	10	20 - 25	1
Pizza faite maison	230	150	10	15 - 20	2
Biscuits, scones, croissants	160	150	10	10 - 20	2
Gâteau aux prunes, petits pains à la cannelle	160	150	10	70 - 80	2

## Plats surgelés

Plat	Température (°C)	Eau dans le bac de la cavité (ml)	Temps de préchauffage (min)	Durée (min)	Positions des grilles
Pizza	200	100	10	15	2
Croissants	170	50	10	25	2

Plat	Température (°C)	Eau dans le bac de la cavité (ml)	Temps de préchauffage (min)	Durée (min)	Positions des grilles
Lasagnes	200	200	10	35 - 45	2

## Régénération des aliments

Plat	Température (°C)	Eau dans le bac de la cavité (ml)	Temps de préchauffage (min)	Durée (min)	Positions des grilles
Pain blanc	110	100	-	30 - 40	2
Petits pains	110	100	-	20 - 25	2
Pizza faite maison	110	100	-	15 - 20	2
Focaccia	110	100	-	20 - 30	2
Légumes	110	100	-	15 - 25	2
Riz	110	100	-	15 - 26	2
Gratin de pâtes	110	100	-	15 - 27	2
Viande	110	100	-	15 - 28	2

## Rôtissage

Plat	Température (°C)	Eau dans le bac de la cavité (ml)	Temps de préchauffage (min)	Durée (min)	Positions des grilles
Poulet	210	200	-	70 - 75	2
Demi-poulet	210	200	-	35 - 50	2
Rôti de porc	180	200	-	65 - 70	2
Rôti de boeuf 1 - 1,5 kg	200	200	-	1. 50 - 55 2. 60 - 65 3. 65 - 70	2
Rôti de dinde	200	200	-	70 - 85	2

## 11.8 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.

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

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.

## 11.9 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

### 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
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 <sup>1)</sup>	1 kg	210 - 220	90 - 120	1
Jarret de veau	1,5 - 2 kg	200 - 220	150 - 180	1

<sup>1)</sup> 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 <sup>1)</sup>	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
Canard	1,5 - 2 kg	210 - 220	80 - 100	1
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

## 11.10 Rôtissage au turbo grill

## 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	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
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

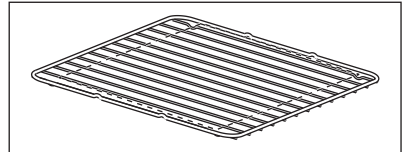
## 11.11 Gril en général

**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.



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

## 11.12 Informations pour les instituts de test

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Accessoires	Positions des grilles
Petits gâteaux (20 petits gâteaux par plaque)	Cuisson traditionnelle	170	20 - 30	Plaque	3
Petits gâteaux (20 petits gâteaux par plaque)	Cuisson par leur tournante	150	20 - 35	Plaque	3

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



Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Accessoires	Positions des grilles
Steak haché	Cuisson au grill	Max	15 - 20 première face. 10 - 15 seconde face.	Grille/ Lèche-frite	4

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

## 12. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 12.1 Remarques concernant l'entretien



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.

#### Agent nettoyant

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.

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 (sauf depuis le plateau AirFry).

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

### 12.2 Nettoyage du plateau AirFry

1. Placez le plateau AirFry sur le plateau de cuisson.
2. Versez de l'eau chaude avec un détergent et laissez tremper.

3. Nettoyez le plateau AirFry avec une éponge ou utilisez une brosse pour retirer les déchets.

Un nettoyage au lave-vaisselle est également possible.

## 12.3 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.

## 12.4 Nettoyage du bac de la cavité

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



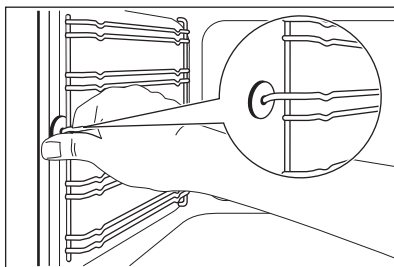
Pour la fonction : Chaleur tournante PLUS, nous vous recommandons d'effectuer ce processus de nettoyage au moins tous les 5 à 10 cycles de cuisson.

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

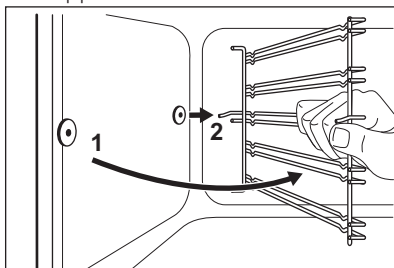
## 12.5 Retrait des supports de gradins

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.

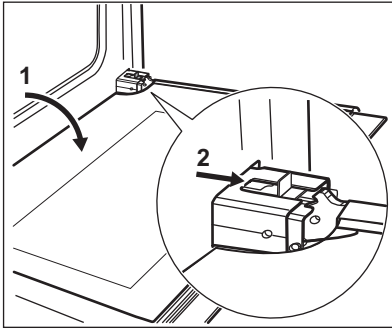


### ATTENTION!

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.

## 12.6 Retrait de la porte du four

Pour faciliter le nettoyage, démontez la porte du four.



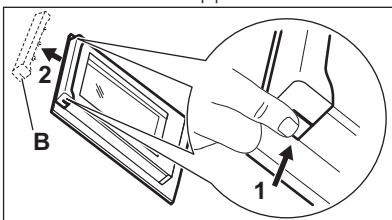
1. Ouvrez complètement la porte.
2. Déplacez la glissière jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
3. Fermez la porte jusqu'à ce que la glissière se verrouille.
4. Démontez la porte.  
Pour retirer la porte, tirez-la d'abord vers l'extérieur d'un côté, puis de l'autre.

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.

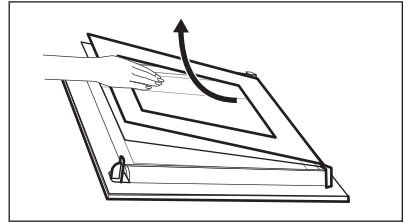
## 12.7 Retrait et nettoyage des vitres de la porte

**i** 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.

## 12.8 Remplacement de l'ampoule



### AVERTISSEMENT!

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

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

## Éclairage arrière



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.

## 12.9 Retrait du tiroir

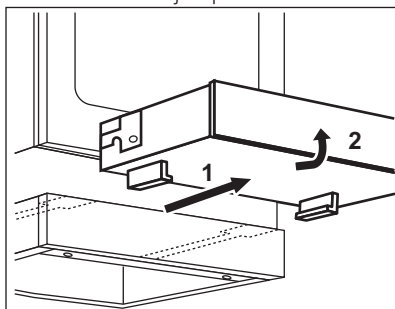


### AVERTISSEMENT!

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.

## 13. DÉPANNAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 13.1 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 problème	Cause probable	Remède
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.
Impossible d'activer le circuit extérieur.		Activez d'abord le circuit intérieur.
Le four ne chauffe pas.	Le four est éteint.	Allumez le four.
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.
L'éclairage ne fonctionne pas.	La lampe est défectueuse.	Remplacez l'éclairage.
« 12.00 » s'affiche.	Une coupure de courant s'est produite.	Réglez de nouveau l'horloge.
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.
La fonction Chaleur tournante PLUS ne fournit pas de bons résultats de cuisson.	Vous n'avez pas rempli le bac de la cavité d'eau.	Reportez-vous au chapitre « Fonction Chaleur tournante PLUS ».
L'eau dans le bac de la cavité ne bout pas.	La température est trop basse.	Réglez une température d'au moins 110 °C. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
De l'eau s'écoule du bac de la cavité.	Le bac de la cavité est trop rempli.	Éteignez le four et assurez-vous que l'appareil est froid. Épongez l'excédent d'eau. Versez la quantité d'eau adaptée dans le bac de la cavité. Reportez-vous au chapitre « Fonction Chaleur tournante PLUS ».

## 13.2 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.

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

## 14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

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

Identification du modèle	CCB6646ABM	
Type de table de cuisson	Table de cuisson dans une cuisinière autonome	
Nombre de zones de cuisson	4	
Technologie de chauffage	Chauffage par rayonnement	
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Avant gauche	21,0 cm
	Arrière gauche	14,5 cm
	Avant droite	14,5 cm
Longueur (L) et largeur (l) de la zone de cuisson non circulaire	Arrière droite	L 26,5 cm l 17,0 cm
Consommation d'énergie selon la zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant gauche	178,9 Wh / kg
	Arrière gauche	181,8 Wh / kg
	Avant droite	181,8 Wh / kg
	Arrière droite	174,1 Wh / kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)	179,2 Wh / kg	

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

### 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.
- 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.

## 14.3 Informations produit pour les fours et Fiche d'informations produit\*

Nom du fournisseur	AEG
Identification du modèle	CCB6646ABM
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	50.6 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.

## 14.4 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 bien fermée lorsqu'il fonctionne. N'ouvrez pas la porte 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 pulsée humide**

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

## **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](http://www.aeg.com/shop)



867 338891-A-122020



**AEG**