

**CIB56484BW**

FR Notice d'utilisation | Cuisinière



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



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	2
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	5
3. INSTALLATION.....	8
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	11
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	12
6. TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE.....	13
7. TABLE DE CUISSON - CONSEILS.....	15
8. TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	17
9. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE .....	17
10. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	19
11. FOUR - UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	21
12. FOUR - CONSEILS.....	22
13. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	31
14. DÉPANNAGE.....	34
15. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	36
16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	38

## 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.

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

## **1.2 Sécurité générale**

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

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

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

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation



#### **AVERTISSEMENT!**

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.

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

toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.

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

## 2.2 Branchement électrique

### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié .
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres 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.
- 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.

## 2.3 Utilisation

### **AVERTISSEMENT!**

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

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

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

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



#### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie et d'explosion.

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



#### **AVERTISSEMENT!**

Risque de dommages à l'appareil.

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

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

## 2.4 Entretien et nettoyage



#### **AVERTISSEMENT!**

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

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

## 2.5 Éclairage interne

### ⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

- Concernant la/les lampe(s) 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.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

## 2.6 Service

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

## 2.7 Mise au rebut

### ⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

## 3. INSTALLATION

### ⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

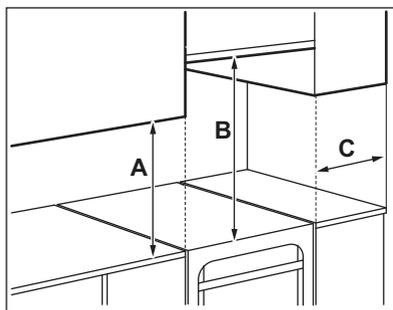
### 3.1 Emplacement de l'appareil



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

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

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



#### Distances minimales

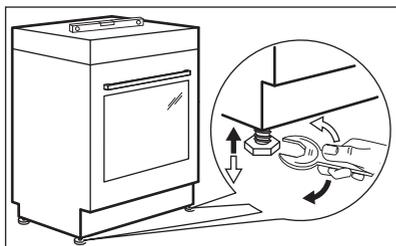
Dimensions	mm
A	400
B	650
C	150

### 3.2 Données techniques

Tension	230 V
Fréquence	50 - 60 Hz

Classe d'appareil	1
<b>Dimensions</b>	<b>mm</b>
Hauteur	858
Largeur	500
Profondeur	600

### 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

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

#### **⚠ ATTENTION!**

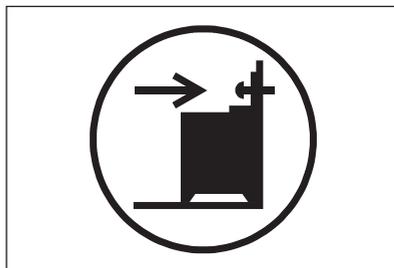
Assurez-vous d'installer la protection anti-bascule à la bonne hauteur.



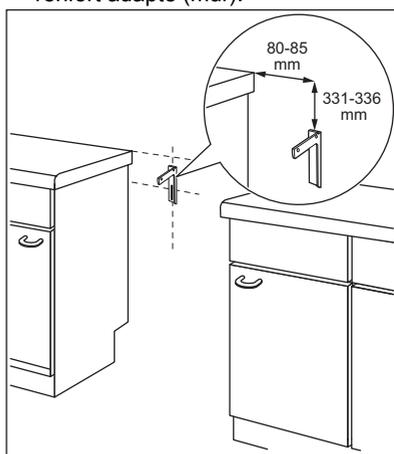
Assurez-vous que la surface derrière l'appareil est lisse.

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

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



1. Installez la protection anti-bascule 331 - 336 mm en dessous de la surface supérieure de l'appareil et de 80 à 85 mm du côté de l'appareil, dans l'orifice circulaire situé sur un support. Vissez-le dans un matériau solide ou utilisez un renfort adapté (mur).



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

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



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



#### ATTENTION!

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

### 3.5 Installation électrique



#### AVERTISSEMENT!

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

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



#### AVERTISSEMENT!

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

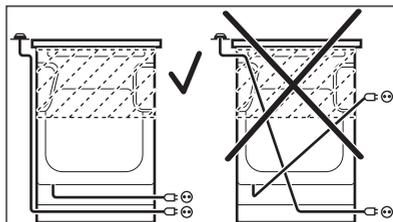
#### Types de câbles appropriés pour les différentes phases :

Phase	Diamètre min. du câble
1	3 x 10,0 mm <sup>2</sup>
3 avec neutre	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>



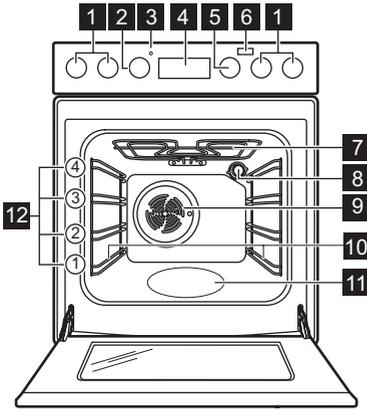
#### AVERTISSEMENT!

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



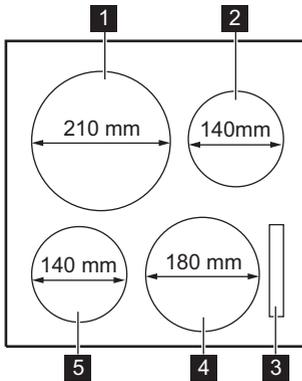
## 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 4.1 Vue d'ensemble



- 1 Manettes de la table de cuisson
- 2 Manette de réglage de la température
- 3 Indicateur / symbole de température
- 4 Programmateur électronique
- 5 Sélecteur de fonctions du four
- 6 Touche Vapeur plus
- 7 Élément chauffant
- 8 Éclairage
- 9 Chaleur tournante
- 10 Support de grille, amovible
- 11 Bac de la cavité
- 12 Niveaux de la grille

### 4.2 Disposition de la surface de cuisson



- 1 Zone de cuisson à induction 2 300 W avec le PowerBoost 3600 W
- 2 Zone de cuisson à induction 1 400 W avec le PowerBoost 2500 W
- 3 Affichage
- 4 Zone de cuisson à induction 1 800 W avec le PowerBoost 2800 W
- 5 Zone de cuisson à induction 1 400 W avec le PowerBoost 2500 W

### 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.
- **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 Nettoyage initial

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



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 amovibles dans leur position initiale.

### 5.2 Réglage de l'heure

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

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

Appuyez sur la touche  ou  pour régler la bonne heure.

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

### 5.3 Modification de l'heure



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

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

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

### 5.4 Manettes rétractables

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

### 5.5 Préchauffage

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



Pour la fonction : Cuisson vapeur reportez-vous au chapitre « Four - Utilisation quotidienne », paragraphe « Activation de la fonction : Cuisson vapeur ».

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. La température maximale pour cette fonction est 210 °C.
4. Laissez le four en fonctionnement pendant 15 minutes.
5. Réglez la fonction  , appuyez sur : Vapeur plus . Réglez la température maximale.
6. Laissez le four en fonctionnement pendant 15 minutes.
7. Éteignez le four puis laissez-le refroidir. Les accessoires peuvent devenir plus chauds que d'habitude. Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four. Assurez-vous que le débit d'air dans la pièce est suffisant.

## 6. TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE

### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Niveau de cuisson

Symboles	Fonction
0	Position d'arrêt
P	PowerBoost

### Symboles Fonction

1 - 9 Réglages de la température



Utilisez la chaleur résiduelle pour diminuer 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 la cuisson, tournez la manette sur la position Arrêt.

### 6.2 Affichage du niveau de cuisson

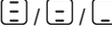
Afficheur	Description
	La zone de cuisson est désactivée.
	La zone de cuisson est activée. Le point indique que le niveau de cuisson a changé de moitié.
	Démarrage automatique du chauffage est activé.
	PowerBoost est activé.
	Une anomalie de fonctionnement s'est produite.
	OptiHeat Control (indicateur de chaleur résiduelle en 3 étapes): continuer la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle.
	Dispositif de sécurité enfant est activé.
	Le récipient est inapproprié ou trop petit, ou bien il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.
	Arrêt automatique est activé.

### 6.3 OptiHeat Control (indicateur de chaleur résiduelle en 3 étapes)

#### AVERTISSEMENT!

 Tant que l'indicateur est allumé, il existe un risque de brûlures dues à la chaleur résiduelle.

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

Les indicateurs  s'allument lorsqu'une zone de cuisson est chaude. Ils indiquent le niveau de chaleur résiduelle des

zones de cuisson que vous êtes en train d'utiliser.

L'indicateur peut également s'allumer :

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

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

## 6.4 Arrêt automatique

**Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :**

- toutes les zones de cuisson sont désactivées,
- la table de cuisson surchauffe (par ex. lorsqu'un récipient chauffe à vide). Laissez la zone de cuisson refroidir avant d'utiliser à nouveau la table de cuisson.
- vous avez utilisé un récipient inadapté. Le symbole **F** s'allume et la zone de cuisson se désactive automatiquement au bout de 2 minutes.
- vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants, **0** s'allume et la table de cuisson s'éteint.

**La relation entre le niveau de cuisson et la durée après laquelle la table de cuisson s'éteint :**

Niveau de cuisson	La table de cuisson s'éteint au bout de
1 - 2	6 heures
3 - 4	5 heures
5	4 heures
6 - 9	1,5 heure

## 6.5 PowerBoost

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

revient automatiquement au niveau de cuisson le plus élevé.

**Pour activer la fonction pour une zone de cuisson :** tournez la manette d'une zone de cuisson jusqu'à la position **P**. **P** s'affiche sur la table de cuisson.

**Pour désactiver la fonction :** tournez la manette d'une zone de cuisson sur la position Arrêt.

## 6.6 Démarrage automatique de la cuisson

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



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

**Pour activer la fonction pour une zone de cuisson :** tournez la manette vers la droite.

**P** s'affiche. Tournez la manette vers la gauche sur l'une des positions inférieures à 9, puis réglez-la de nouveau à 9. **P** passe à **R**. Réglez immédiatement le niveau de cuisson souhaité entre 1 et 8. Le niveau de cuisson s'affiche. Au bout de 6 secondes, **R** s'allume à nouveau. La zone fonctionne avec le niveau de cuisson le plus élevé. Au bout d'un certain moment, la zone revient au niveau de cuisson sélectionné.

**Pour désactiver la fonction :** tournez la manette vers la gauche **0**.

## 6.7 Dispositif de sécurité enfants

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

**Pour activer la fonction :** tournez simultanément les manettes des zones de cuisson arrière gauche et avant droite vers la gauche. **L** s'affiche.

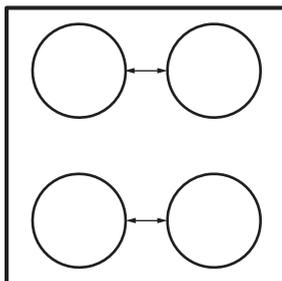
**Pour désactiver la fonction :** tournez simultanément les manettes des zones de

cuisson arrière gauche et avant droite vers la gauche.

## 6.8 Gestionnaire de puissance Fonction

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

- La fonction réduit la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase.
- L'affichage du niveau de cuisson des zones à puissance réduite oscille entre deux niveaux.



## 7. TABLE DE CUISSON - CONSEILS

### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 7.1 Récipients de cuisson



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



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

#### Matériaux des récipients de cuisson

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

#### Les récipients de cuisson conviennent pour l'induction si :

- une petite quantité d'eau contenue dans un récipient chauffe dans un bref laps de temps sur une zone de cuisson réglée sur le niveau de cuisson maximal.

- un aimant adhère au fond du récipient.



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

#### Dimensions des récipients de cuisson

Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé.

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

### 7.2 Diamètre minimal du récipient

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

## 7.3 Bruits pendant le fonctionnement

### Si vous entendez :

- craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- sifflement : vous utilisez une zone de cuisson avec un niveau de puissance élevé et le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- bourdonnement : vous utilisez un niveau de puissance élevé.
- cliquetis : une commutation électrique se produit.
- sifflement, bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de l'appareil.

## 7.4 Guide de cuisson simplifié

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



Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

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

## 8. 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 grattoir spécial pour nettoyer 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, essuyez la table de cuisson avec un chiffon doux.
- **Pour retirer les décolorations métalliques brillantes** : utilisez une solution d'eau additionnée de vinaigre et nettoyez la surface vitrée avec un chiffon.

## 9. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE

### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 9.1 Activation et désactivation du four.

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

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

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

### 9.2 Thermostat de sécurité

Un mauvais fonctionnement du four ou des composants défectueux peuvent causer une

surchauffe dangereuse. Pour éviter cela, le four dispose d'un thermostat de sécurité interrompant l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement lorsque la température baisse.

### 9.3 Ventilateur de refroidissement

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

## 9.4 Fonctions du four

Symbole	Fonctions du four	Application
0	Position d'arrêt	Le four est à l'arrêt.
	Éclairage du four	Pour activer l'éclairage même si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée.
	Cuisson vapeur	Pour ajouter de l'humidité en cours de cuisson. Pour obtenir la bonne couleur et une croûte croustillante pendant la cuisson. Pour rendre plus juteux pendant le réchauffement. Pour stériliser des fruits et légumes.
	Eclairage chaleur tournante	Pour préparer des rôtis tendres et juteux ou pour déshydrater des fruits et légumes.
	Cuisson de sole	Pour cuire des gâteaux à dessous croustillant.
	Chauffage Haut/ Bas	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
	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. Pour gratiner et faire dorer.
	Chaleur tournante	Pour cuire ou rôtir simultanément sur plusieurs niveaux des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les saveurs se mélangent.
	Chaleur tournante humide	Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux réglementations Ecodesign (selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014). Tests conformes aux normes : IEC/EN 60350-1. Durant cette cuisson, la porte du four doit rester fermée pour éviter d'interrompre la fonction, et pour garantir une consommation d'énergie optimale. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La puissance du chauffage peut être réduite. Pour obtenir des recommandations générales sur les économies d'énergie, consultez le chapitre « Efficacité énergétique, « Four - Économie d'énergie ». Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie pendant la cuisson. Pour les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Chaleur tournante humide.
	Chaleur tournante	Pour faire cuire sur deux niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/ Bas.

Symbole	Fonctions du four	Application
	Décongélation	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.

## 9.5 Activation de la fonction : Cuisson vapeur

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

### AVERTISSEMENT!

Risque de brûlures et de dommages à l'appareil.

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

- N'ouvrez pas la porte de l'appareil pendant l'utilisation de cette fonction : Cuisson vapeur.
- Soyez prudent en ouvrant la porte de l'appareil après utilisation de la fonction : Cuisson vapeur.



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. Réglez la fonction : Cuisson vapeur  ↓↓.

4. Appuyez sur la touche Vapeur Plus .  
La touche Vapeur Plus fonctionne uniquement avec la fonction : Cuisson vapeur.

Le voyant s'allume.

5. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner la température souhaitée.
6. 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.

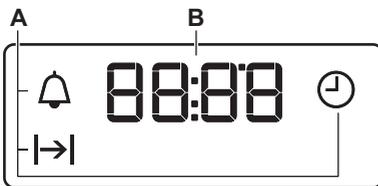
7. Pour éteindre l'appareil, appuyez sur la touche Vapeur Plus , tournez les manettes des fonctions du four et celle de température sur la position ARRÊT.  
Le voyant de la touche Vapeur Plus s'éteint.
8. Videz l'eau du bac de la cavité.

### AVERTISSEMENT!

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

## 10. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE

### 10.1 Affichage



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

## 10.2 Touches

Touche	Fonction	Description
—	MOINS	Pour régler l'heure.
⌚	CLOCK (horloge)	Pour régler une fonction de l'horloge.
+	PLUS	Pour régler l'heure.
	Vapeur Plus	Pour activer la fonction : Cuisson vapeur.

## 10.3 Tableau des fonctions de l'horloge

Fonction de l'horloge	Application
⌚ HEURE	Pour régler, modifier ou vérifier l'heure.
→ DURÉE	Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil.
🔔 MINUTEUR	Pour régler un décompte. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. Vous pouvez utiliser le MINUTEUR à tout moment, même lorsque le four est éteint.

## 10.4 Réglage de la DUREE

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

L'affichage indique |→.

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

## 10.5 Régler la MINUTERIE

1. Appuyez sur ⌚ à plusieurs reprises jusqu'à ce que 🔔 commence à clignoter.

2. Appuyez sur + ou — pour régler la durée requise.

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

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

## 10.6 Annuler des fonctions de l'horloge

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

## 11. FOUR - UTILISATION DES ACCESSOIRES

### **⚠ AVERTISSEMENT!**

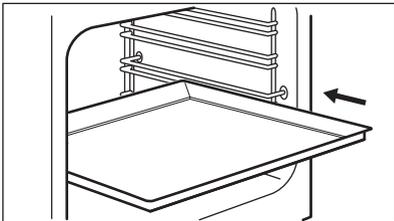
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 11.1 Insertion des accessoires

#### Plateau :

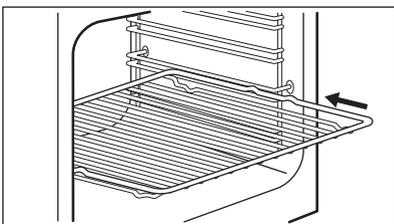


Ne poussez pas le plateau de cuisson ou le pat profond jusqu'à la paroi arrière de la cavité. Cela empêche la chaleur de circuler autour du plateau. Les aliments peuvent être brûlés, en particulier dans la partie arrière du plateau.

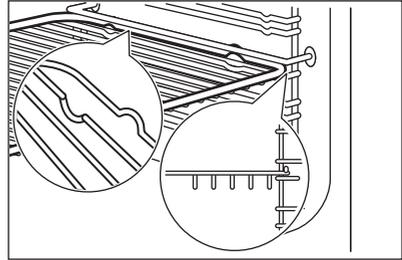


Poussez le plateau ou le plat à rôtir entre les rails du support de grille choisi. Assurez-vous qu'elle ne touche pas la paroi arrière du four.

#### Grille métallique :



Faites glisser la grille entre les rails du support de grille.



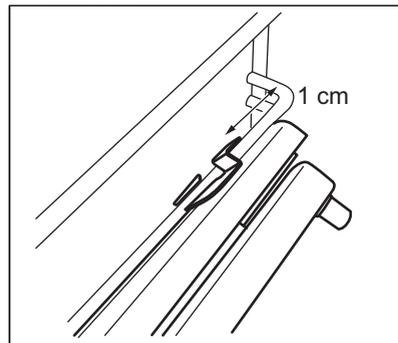
### 11.2 Rails télescopiques



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

#### Installation des rails télescopiques

1. Faites pivoter le rail télescopique d'environ 90°.
2. Faites glisser le taquet situé à l'arrière du rail télescopique sur une glissière. Assurez-vous d'installer le rail du bon côté du four.



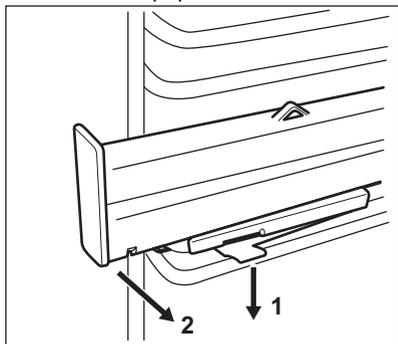
3. Tournez le rail en position correcte. L'élément d'arrêt situé à une extrémité du rail télescopique doit être pointé vers le haut.
4. Poussez le rail jusqu'à la paroi arrière du four.
5. Poussez l'avant du rail télescopique contre la glissière. Vous devez entendre

un clic lorsque le taquet situé à l'avant est correctement engagé.

6. Répétez les mêmes étapes pour installer le deuxième rail télescopique. Assurez-vous d'installer les deux rails télescopiques sur le même niveau.

### Retrait des rails télescopiques

1. Appuyez sur le taquet situé à l'avant du rail télescopique.



2. Écartez l'avant du rail du support de grille.
3. Faites pivoter le rail télescopique d'environ 90°.
4. Retirez l'arrière du rail du support de grille.
5. Répétez ces étapes pour retirer le deuxième rail télescopique.

### 11.3 Rails télescopiques : insertion des accessoires

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

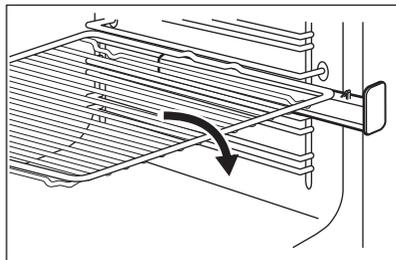
#### ⚠ ATTENTION!

Ne nettoyez pas les rails télescopiques au lave-vaisselle. Ne lubrifiez pas les rails télescopiques.

#### ⚠ ATTENTION!

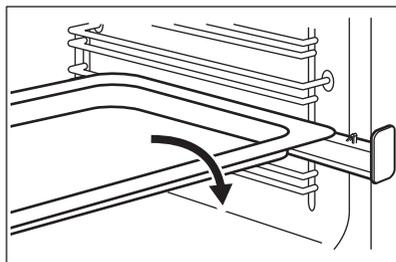
Assurez-vous d'avoir poussé complètement les rails télescopiques dans le four avant de fermer la porte du four.

Grille métallique :



Plat à rôtir :

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



## 12. 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.

## 12.1 Informations générales

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

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

De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les panneaux en verre de la porte. Ce phénomène est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.

Essayez la vapeur après chaque utilisation de l'appareil.

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

## 12.2 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.

## 12.3 Cuisson de gâteaux

N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson défini.

Si vous utilisez deux plaques de cuisson en même temps, laissez un niveau libre entre les deux.

## 12.4 Cuisson de viande et de poisson

Pour les aliments très gras, utilisez un plat à rôtir pour éviter de salir le four de manière irréversible.

Avant de couper la viande, laissez-la reposer pendant environ 15 minutes afin d'éviter que le jus ne s'écoule.

Pour éviter qu'une trop grande quantité de fumée ne se forme dans le four, ajoutez de l'eau dans le plat à rôtir. Pour éviter que la fumée ne se condense, ajoutez à nouveau de l'eau dans le plat à rôtir à chaque fois qu'il n'en contient plus.

## 12.5 Temps de cuisson

Le temps de cuisson varie selon le type d'aliment, sa consistance et son volume.

Au départ, surveillez la cuisson lorsque vous cuisinez. Ainsi, vous trouverez les meilleurs réglages (fonction, temps de cuisson, etc.) pour vos ustensiles, vos recettes et les quantités lorsque vous utiliserez l'appareil.

## 12.6 Cuisson vapeur ↓ +



Avant le préchauffage et uniquement lorsque le four est froid, remplissez le bac de la cavité d'eau.

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

## Pain

Plat	Eau dans le bac de la cavité (ml)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Pain blanc <sup>1)</sup>	100	180	35 - 40	2	Utilisez un plateau de cuisson.
Petits pains <sup>1)</sup>	100	200	20 - 25	2	Utilisez un plateau de cuisson.
Pizza maison <sup>1)</sup>	100	230	10 - 20	1	Utilisez un plateau de cuisson.
Focaccia <sup>1)</sup>	100	190 - 210	20 - 25	1	Utilisez un plateau de cuisson.
Biscuits, scones, croissants <sup>1)</sup>	100	150 - 180	10 - 20	2	Utilisez un plateau de cuisson.
Gâteau aux prunes, tarte aux pommes, petits pains à la cannelle <sup>1)</sup>	100	180	20	2	Dans un moule à gâteaux

<sup>1)</sup> Préchauffez dans un four vide pendant 5 minutes avant la cuisson.

## Produits surgelés

Plat	Eau dans le bac de la cavité (ml)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Pizza surgelée <sup>1)</sup>	150	200 - 210	10 - 20	2	Utilisez la grille métallique.
Croissants surgelés <sup>1)</sup>	150	160 - 170	25 - 30	2	Utilisez un plateau de cuisson.

<sup>1)</sup> Préchauffez dans un four vide pendant 10 minutes avant la cuisson.

## Régénération des aliments

Plat	Eau dans le bac de la cavité (ml)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Pain blanc	100	110	15 - 25	2	Utilisez un plateau de cuisson.
Petits pains	100	110	10 - 20	2	Utilisez un plateau de cuisson.
Pizza maison	100	110	15 - 25	2	Utilisez un plateau de cuisson.
Focaccia	100	110	10 - 20	2	Utilisez un plateau de cuisson.

Plat	Eau dans le bac de la cavité (ml)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Légumes	100	110	15 - 25	2	Utilisez un plateau de cuisson.
Riz	100	110	15 - 25	2	Utilisez un plateau de cuisson.
Gratin de pâtes	100	110	15 - 25	2	Utilisez un plateau de cuisson.
Viande	100	110	15 - 25	2	Utilisez un plateau de cuisson.

## Rôtissage

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

## 12.7 Stérilisation +

### AVERTISSEMENT!

Risque de brûlures et de dommages matériels à l'appareil.

- Utilisez toujours des bocaux à stériliser de dimensions identiques, disponibles dans le commerce.
- Ne mettez pas plus de six bocaux à conserves d'un demi-litre sur le plateau de cuisson.
- Remplissez les bocaux régulièrement, en laissant 1 cm d'air en haut de chaque

bocal. Laissez les couvercles sur les bocaux sans les fermer hermétiquement.

- Les bocaux ne doivent pas se toucher.
- Placez 1/2 litre d'eau dans le plateau de cuisson et 1/4 plateau de cuisson dans le bac de la cavité pour disposer de suffisamment d'humidité dans le four.
- Sélectionnez la fonction Cuisson vapeur et réglez la température en fonction du tableau ci-dessous.
- Les bocaux ne peuvent être fermés hermétiquement que quand la fonction est désactivée.

## Baies

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Fraises / myrtilles / framboises	160	25 - 30	1	Utilisez le plateau de cuisson.

## Fruits à noyau

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Poires / Coings / Prunes	160	35 - 40	1	Utilisez le plateau de cuisson.

## Légumes mous

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Courgettes / Aubergines / Oignons / Tomates	160	30 - 35	1	Utilisez le plateau de cuisson.

## Légumes marinés

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Carottes / Cornichons / Navets / Céleri	160	35 - 45	1	Utilisez le plateau de cuisson.

## 12.8 Eclairage chaleur tournante

### Séchage

Plat	Température (°C)	Durée (h)	Positions des grilles	
			1 position	2 positions
<b>Légumes</b>				
Haricots	60 - 70	7 - 9	2	1 / 3
Poivrons hachés	60 - 70	10 - 12	2	1 / 3
Légumes pour potage	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Champignons émincés	50 - 60	13 - 15	2	1 / 3
Fines herbes	40 - 50	3 - 5	2	1 / 3
<b>Fruits</b>				
Morceaux de prunes	60 - 70	11 - 13	2	1 / 3
Morceaux d'abricots	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Pommes, lamelles	60 - 70	6 - 8	2	1 / 3

Plat	Température (°C)	Durée (h)	Positions des grilles	
			1 position	2 positions
Tranches de poires	60 - 70	7 - 10	2	1 / 3

### Cuisson basse température

Plat	Quantité (kg)	Saisie de chaque côté (min)	Température (°C)	Positions des grilles	Durée (min)
<b>Viande de bœuf</b>					
Filet à point	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 90
Rôti de boeuf à point	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	160 - 200
<b>Veau</b>					
Filet rosé	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	50 - 90
Filet mignon, en une pièce	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Rôti de veau à point	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
<b>Filet mignon de porc</b>					
Filet rosé	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 100
Filet mignon, en une pièce	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Rôti de porc à point	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160

## 12.9 Chauffage Haut/ Bas

### Cuisson

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gâteau plat	160 - 170	25 - 35	2
Brioche aux pommes	170 - 190	45 - 55	3
Gâteau couronne	170 - 180	35 - 45	2
Crumble	170 - 190	50 - 60	3
Gâteau au fromage	170 - 190	60 - 70	2
Pain paysan	190 - 210	50 - 60	2
Génoise roumaine	165 - 175	35 - 45	2
Génoise roumaine - traditionnelle	165 - 175	35 - 45	2
Petits pains levés	180 - 200	15 - 25	2
Gâteau roulé	150 - 170	15 - 25	2
Quiche lorraine	215 - 225	45 - 55	2

## Rôtissage

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Poulet, moitié	210 - 230	35 - 50	2
Côtelette de porc	190 - 210	30 - 35	3
Poisson entier	200 - 220	40 - 70	2

## 12.10 Gril rapide

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Demi-poulet	230	50 - 60	2
Côtelette de porc	230	40 - 50	3
Bacon grillé	250	17 - 25	2
Saucisses	250	20 - 30	2
Steak de boeuf : à point	230	25 - 35	2

## 12.11 Turbo gril

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Poulet, moitié	200	50 - 60	2
Poulet	250	55 - 60	2
Ailes de poulet	230	30 - 40	2
Côtelette de porc	230	40 - 50	2
Steak de boeuf : bien cuit	250	35 - 40	2

## 12.12 Chaleur tournante

### Cuisson

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gâteau levé fourré	150 - 160	20 - 30	2
Gâteau à étages	170 - 190	30 - 40	2
Flan pâtissier aux pommes	180 - 200	35 - 45	2
Gâteau de Noël	150 - 160	40 - 50	2
Gâteau Savoie madère	170 - 190	50 - 60	2
Meringue	110 - 120	30 - 40	2
Gratin de pommes de terre	180 - 200	40 - 50	2

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Lasagnes	170 - 190	30 - 50	2
Gratin de macaroni	170 - 190	50 - 60	2
Pizza	190 - 200	25 - 35	2

### Rôtissage

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Poulet entier	200 - 220	55 - 65	2
Rôti de porc	170 - 180	45 - 50	2

## 12.13 Chaleur tournante humide

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
<b>Pain et pizza</b>				
Petits pains	190	25 - 30	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Petits pains	200	40 - 45	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Pizza surgelée, 350 g	190	25 - 35	2	grille métallique
<b>Gâteaux sur un plateau de cuisson</b>				
Gâteau roulé	180	20 - 30	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Brownie	180	35 - 45	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
<b>Gâteaux dans des moules</b>				
Soufflé	210	35 - 45	2	six ramequins en céramique sur une grille métallique
Fond de tarte en génoise	180	25 - 35	2	moule à tarte sur une grille métallique
Génoise/Gâteau Savoie	150	35 - 45	2	moule à gâteau sur une grille métallique
<b>Poisson</b>				
Poisson en sachet 300 g	180	25 - 35	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Poisson entier 200 g	180	25 - 35	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Filets de poisson 300 g	180	30 - 40	2	plaque à pizza sur la grille métallique
<b>Viande</b>				
Viande en sachet, 250 g	200	35 - 45	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Brochettes de viande, 500 g	200	30 - 40	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
<b>Petites pâtisseries</b>				
Cookies	170	25 - 35	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Macarons	170	40 - 50	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Madeleines, muffins	180	30 - 40	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Biscuit salé	160	25 - 35	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Biscuits sablés	140	25 - 35	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Tartelettes	170	20 - 30	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
<b>Végétarien</b>				
Mélange de légumes en sachet, 400 g	200	20 - 30	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Omelettes	200	30 - 40	2	plaque à pizza sur la grille métallique
Légumes sur une plaque, 700 g	190	25 - 35	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir

## 12.14 Chaleur tournante

### Cuisson

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gâteau plat	140 - 160	40 - 50	1 + 3
Petits pains levés	190 - 210	10 - 20	1 + 3
Meringue	100 - 120	55 - 65	1 + 3
Gâteau au beurre	150 - 170	20 - 30	1 + 3
Pizza	200 - 220	35 - 45	1 + 3

## 12.15 Informations pour les organismes de contrôle

Aliments	Fonction	Température (°C)	Accessoires	Niveau de la grille	Durée (min)
Petits gâteaux (16 par plateau)	Chauffage Haut/ Bas	160	Plateau de cuisson	3	20 - 30
Petits gâteaux (16 par plateau)	Chaleur tournante	150	Plateau de cuisson	3	20 - 30
Petits gâteaux (16 par plateau)	Chaleur tournante	160	Plateau de cuisson	1 + 3	30 - 40

Aliments	Fonction	Température (°C)	Accessoires	Niveau de la grille	Durée (min)
Tarte aux pommes (2 moules de 20 cm de diamètre, décalés en diagonale)	Chauffage Haut/ Bas	190	grille métallique	1	65 - 75
Tarte aux pommes (2 moules de 20 cm de diamètre, décalés en diagonale)	Chaleur tournante	180	grille métallique	2	70 - 80
Génoise allégée	Chauffage Haut/ Bas	180	grille métallique	2	20 - 30
Génoise allégée	Chaleur tournante	160	grille métallique	2	25 - 35
Génoise allégée	Chaleur tournante	170	grille métallique	1 + 3	30 - 40
Biscuits sablés / tresses feuilletées	Chauffage Haut/ Bas	140	Plateau de cuisson	3	15 - 30
Biscuits sablés / tresses feuilletées	Chaleur tournante	140	Plateau de cuisson	3	20 - 30
Biscuits sablés / tresses feuilletées	Chaleur tournante	140	Plateau de cuisson	1 + 3	15 - 30
Pain grillé	Gril rapide	250	grille métallique	3	5 - 10
Viande de bœuf hachée <sup>1)</sup>	Turbo gril	250	grille métallique ou plat à rôtir	3	15 à 20 première face ; 10 à 15 seconde face

1) Préchauffez le four pendant 10 minutes.

## 13. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 13.1 Remarques concernant le nettoyage

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

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

Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus alimentaires peut provoquer

un incendie. Le risque est particulièrement élevé pour la grille.

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

Nettoyez les taches tenaces avec un nettoyant spécial pour four.

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

### 13.2 Fours en acier inoxydable ou en aluminium

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

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

### 13.3 Nettoyage du 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.



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

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

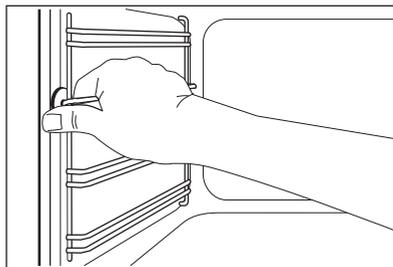
### 13.4 Retrait des supports de grille

Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.

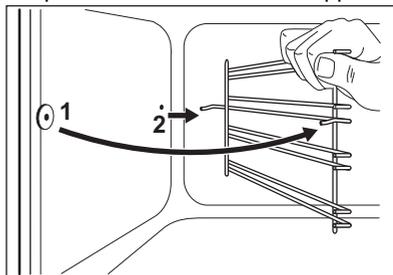
#### ATTENTION!

Soyez prudent lorsque vous retirez les supports de grille.

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



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



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

### 13.5 Retrait et installation des panneaux de verre du four

Vous pouvez retirer les panneaux de verre intérieurs pour les nettoyer. Le nombre de panneaux de verre varie selon les modèles.

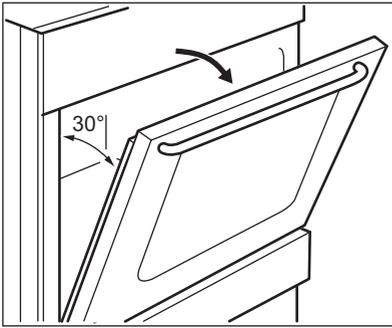
#### AVERTISSEMENT!

Laissez la porte légèrement ouverte durant le nettoyage. Lorsque vous l'ouvrez entièrement, elle peut se refermer accidentellement et endommager l'appareil.

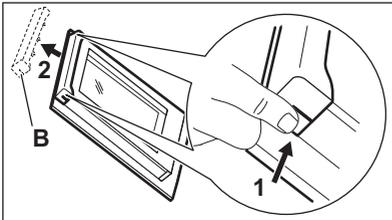
#### AVERTISSEMENT!

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

1. Ouvrez la porte jusqu'à former un angle d'environ 30°. La porte tient toute seule lorsqu'elle est légèrement ouverte.



2. Saisissez les deux côtés du cache (B) situé sur l'arête supérieure de la porte et poussez-le vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture.



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

**⚠ AVERTISSEMENT!**

Lorsque vous retirez les panneaux de verre, la porte du four a tendance à se refermer.

4. Maintenez le bord supérieur des panneaux de verre de la porte, et retirez-les un par un.
5. Nettoyez le panneau de verre à l'eau savonneuse. Séchez soigneusement le panneau de verre.

Une fois le nettoyage terminé, remettez en place les panneaux de verre et la porte du four. Suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse. Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand.

**⚠ ATTENTION!**

Veillez à installer correctement le panneau de verre intérieur dans son logement.

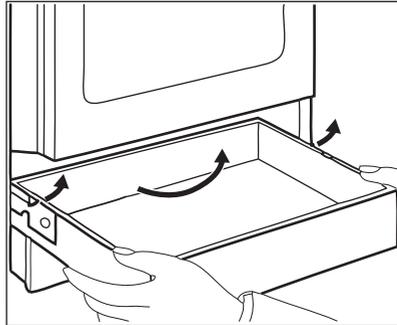
### 13.6 Retrait du tiroir

**⚠ AVERTISSEMENT!**

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

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

1. Tirez le tiroir jusqu'à la butée.



2. Soulevez lentement le tiroir.
3. Sortez complètement le tiroir. Pour réinstaller le tiroir, suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

### 13.7 Remplacement de l'ampoule

**⚠ AVERTISSEMENT!**

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

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

#### Éclairage arrière

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

## 14. DÉPANNAGE

### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 14.1 En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause possible	Remède
Vous ne pouvez pas faire fonctionner 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.
	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
Vous ne pouvez pas allumer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	Le fusible a disjoncté.	Allumez de nouveau la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes.
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
La fonction de démarrage automatique de la cuisson ne fonctionne pas.	La zone est chaude.	Laissez la zone refroidir suffisamment.
	Le niveau de cuisson le plus élevé est réglé.	Le niveau de cuisson maximum offre la même puissance que la fonction.
Le niveau de cuisson oscille entre deux niveaux.	Le dispositif de gestion de la puissance est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
 apparaît.	La fonction Arrêt automatique est activée.	Éteignez la table de cuisson puis allumez-la de nouveau.
 apparaît.	Il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.	Placez un récipient sur la zone de cuisson.
	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez un récipient adapté. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone de cuisson.	Utilisez un récipient de dimensions appropriées.

Problème	Cause possible	Remède
E4 apparaît.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson car un récipient a chauffé à vide. La fonction Arrêt automatique et la protection anti-surchauffe des zones sont activées.	Éteignez la table de cuisson. Enlevez le récipient chaud. Au bout d'environ 30 secondes, remettez la zone en fonctionnement. Si le récipient était bien le problème, le message d'erreur disparaît. Le voyant de chaleur résiduelle peut rester allumé. Laissez le récipient refroidir suffisamment. Vérifiez que votre récipient est compatible avec la table de cuisson. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
Il forno non scalda.	Le four est éteint.	Allumez le four.
	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Vous 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 cuisson des aliments est trop longue ou trop rapide.	La température est trop basse ou trop élevée.	Ajustez la température si nécessaire. Suivez les conseils du manuel d'utilisation.
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche.	Une anomalie électrique est survenue.	Éteignez l'appareil à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau. Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente.
L'écran affiche « 12.00 ».	Une coupure de courant s'est produite.	Réglez de nouveau l'horloge.
Vous ne pouvez pas allumer le four ni le faire fonctionner. « 400 » s'affiche et un signal sonore retentit.	Le four est mal raccordé à la prise électrique.	Vérifiez que le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique (reportez-vous au schéma de branchement).
Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants avec la fonction : Cuisson vapeur.	Vous n'avez pas activé la fonction Cuisson vapeur.	Reportez-vous au chapitre « Activation de la fonction » Cuisson vapeur".
	Vous n'avez pas rempli le bac de la cavité d'eau.	Reportez-vous au chapitre « Activation de la fonction » Cuisson vapeur".
	Vous n'avez pas activé correctement la fonction Cuisson vapeur avec la touche Vapeur Plus.	Reportez-vous au chapitre « Activation de la fonction » Cuisson vapeur".

Problème	Cause possible	Remède
Vous souhaitez activer la fonction Eclairage chaleur tournante, mais le voyant de la touche Vapeur plus est allumé.	La fonction Cuisson vapeur est en cours.	Appuyez sur la touche Vapeur Plus  pour arrêter la fonction Cuisson vapeur.
L'eau dans le bac de la cavité ne bout pas.	La température est trop basse.	Sélectionnez 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 à la procédure correspondante.

## 14.2 Données de maintenance

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

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

### Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (Mod.) .....

Référence produit (PNC) .....

Numéro de série (S.N.) .....

## 15. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

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

Identification du modèle	CIB56484BW	
Type de table de cuisson	Table de cuisson sur cuisinière	
Nombre de zones de cuisson	4	
Technologie de chauffage	Induction	
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Arrière gauche	21.0 cm
	Arrière droite	14.0 cm
	Avant droite	18.0 cm
	Avant gauche	14.0 cm

Consommation d'énergie selon la zone de cuisson (EC electric cooking)	Arrière gauche	193.0 Wh/kg
	Arrière droite	180.0 Wh/kg
	Avant droite	184.0 Wh/kg
	Avant gauche	182.0 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)		184.8 Wh/kg

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

## 15.2 Table de cuisson - Économie d'énergie

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

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

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

## 15.3 Informations sur le produit et fiche d'information sur le produit conformément aux réglementations sur l'écoconception et l'étiquetage énergétique de l'UE pour les fours

Nom du fournisseur	AEG
Identification du modèle	CIB56484BW 943005434
Indice d'efficacité énergétique	94.9
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0,84 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0,75 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	58 l
Type de four	Four intégré à la cuisinière
Masse	48.0 kg

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

## 15.4 Four - Économie d'énergie



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

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Évitez d'ouvrir l'appareil trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

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

Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson.

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

### Cuisson avec ventilation

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

### Chaleur résiduelle

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

Utilisez la chaleur résiduelle pour 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. Pour plus d'informations, reportez-vous aux fonctions de l'appareil au chapitre « Appareil - Utilisation quotidienne ».

## 16. 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.

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

**FR** Concerne la France uniquement :



**FR**

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE



**FR**



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



**aeg.com**

867375579-A-512023



**CE**