



Thinking of you
Electrolux



EKI54552OW
EKI54552OX

FR CUISINIÈRE

NOTICE D'UTILISATION



TABLE DES MATIÈRES

| | |
|--|----|
| 1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ..... | 3 |
| 2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ..... | 5 |
| 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL..... | 8 |
| 4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION..... | 9 |
| 5. TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE..... | 9 |
| 6. TABLE DE CUISSON - CONSEILS..... | 13 |
| 7. TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... | 15 |
| 8. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE | 16 |
| 9. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE..... | 17 |
| 10. FOUR - UTILISATION DES ACCESSOIRES..... | 18 |
| 11. FOUR - CONSEILS..... | 19 |
| 12. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... | 25 |
| 13. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT..... | 28 |
| 14. INSTALLATION..... | 31 |
| 15. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE..... | 34 |

NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi ce produit Electrolux. Avec ce produit, vous bénéficiez de dizaines d'années d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été conçu sur mesure pour vous. Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez Electrolux.

Visitez notre site Internet pour :



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



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



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

SERVICE APRÈS-VENTE

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

Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes :

Modèle, PNC, numéro de série.

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.



Avertissement/Attention : consignes de sécurité.



Informations générales et conseils.



Informations en matière de protection de l'environnement.

Sous réserve de modifications.

1. ⚠️ CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables



AVERTISSEMENT!

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

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Consignes générales de sécurité

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

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

- Les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixé conformément aux réglementations relatives aux câblages.

2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

2.1 Instructions d'installation



AVERTISSEMENT!

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Les dimensions du meuble de cuisine et de la niche d'encastrement doivent être appropriées.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Certaines pièces de l'appareil sont électrifiées. Placez l'appareil de façon à éviter que l'on puisse toucher les pièces dangereuses.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.
- N'installez pas l'appareil sur un socle.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Veillez toujours à installer des stabilisateurs afin d'éviter que l'appareil ne bascule. Reportez-vous au chapitre « Installation ».

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation secteur entrer en contact avec la porte de l'appareil ou passer à proximité de celle-ci, particulièrement lorsque la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne connectez la fiche d'alimentation secteur à la prise de courant secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la fiche d'alimentation est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs différentiels et des contacteurs.

- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.

2.3 Emploi



AVERTISSEMENT!

Risque de blessures et de brûlures.

Risque d'électrocution.

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



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.

- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments pouvant provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.



AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
 - ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
 - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
 - faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail est sans effet sur les performances de l'appareil. Il ne s'agit pas d'un défaut dans le cadre de la garantie.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.
- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de

cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.

- Ne placez pas de feuilles de papier aluminium sur l'appareil ou directement sur le fond de l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé. Ils risqueraient de rayer la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.

2.4 Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT!

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

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des

produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.

- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).

2.5 Éclairage interne

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



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

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

2.6 Mise au rebut



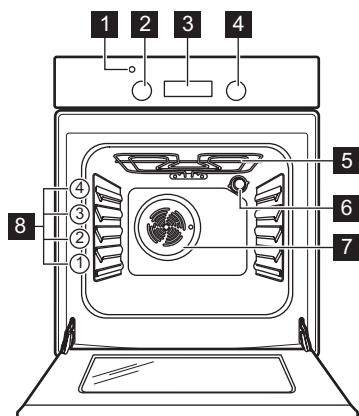
AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

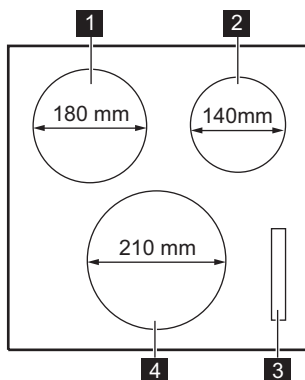
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Vue d'ensemble



- 1 Voyant / symbole / indicateur du grill
- 2 Manette de température
- 3 Programmateur électronique
- 4 Manette des fonctions du four
- 5 Élément de chauffe
- 6 Éclairage
- 7 Ventilateur
- 8 Niveaux de gradin

3.2 Description de la table de cuisson



- 1 Zone de cuisson à induction 1800 W, avec fonction Booster 2800 W
- 2 Zone de cuisson à induction 1400 W, avec fonction Booster 2500 W
- 3 Panneau de commande
- 4 Zone de cuisson à induction 2100 W, avec fonction Booster 3300 W

3.3 Accessoires

- **Grille métallique**
Permet de poser des plats (rôtis, gratins) et des moules à gâteau/pâtisserie.
- **Plateau de cuisson**

Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.

- **Tiroir de rangement**
Le tiroir de rangement se trouve sous le four.

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

4.1 Premier nettoyage

Retirez tous les accessoires de l'appareil.



Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

Remettez les accessoires en place.

4.2 Réglage de l'heure

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

Le voyant de la fonction Heure du jour 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 l'heure.

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

4.3 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 ».

4.4 Préchauffage

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

1. Sélectionnez la fonction **☐** et la température maximale.
2. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 1 heure.
3. Sélectionnez la fonction **☐** et la température maximale. La température maximale pour cette fonction est de 210 °C.
4. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 15 minutes.
5. Sélectionnez la fonction **☑** et la température maximale.
6. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 15 minutes.

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

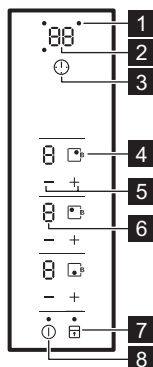
5. TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Description du bandeau de commande



Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil. Les affichages, les voyants et les signaux sonores indiquent les fonctions activées.

| Touche sensitive | Fonction | Description | |
|------------------|----------|--|---|
| 1 | - | Voyants du minuteur des zones de cuisson | Pour indiquer la zone à laquelle se réfère la durée sélectionnée. |
| 2 | - | Affichage du minuteur | Pour indiquer la durée, en minutes. |
| 3 | ⚠ | - | Pour choisir la zone de cuisson. |
| 4 | ⚡ | Fonction Booster | Pour activer et désactiver la fonction. |
| 5 | + / - | - | Pour sélectionner un niveau de cuisson ou une durée de cuisson. |
| 6 | - | Indicateur du niveau de cuisson | Pour indiquer le niveau de cuisson. |
| 7 | 🔒 | Touches verrouil. / Dispositif de sécurité enfants | Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande. |
| 8 | ⏻ | MARCHE/ARRÊT | Pour allumer et éteindre la table de cuisson. |

5.2 Voyant de chaleur résiduelle











AVERTISSEMENT!

H Il y a risque de brûlures par la chaleur résiduelle.

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

5.3 Indicateurs de niveau de cuisson


| Affichage | Description |
|---|--|
|  | La zone de cuisson est désactivée. |
|  | La zone de cuisson est activée. |
|  | Fonction Booster est activée. |
|  + chiffre | Une anomalie de fonctionnement s'est produite. |
|  | Une zone de cuisson est encore chaude (chaleur résiduelle). |
|  | La fonction Touches verrouil. /Dispositif de sécurité enfants est activée. |
|  | Le récipient est inapproprié ou trop petit ou bien il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson. |
|  | La fonction Arrêt automatique est activée. |

5.4 Activation et désactivation

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

5.5 Arrêt automatique

Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :





- toutes les zones de cuisson sont désactivées,
- vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé la table de cuisson,
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Retirez l'objet du bandeau de commande ou nettoyez celui-ci.
- la table de cuisson surchauffe (tout le liquide s'est évaporé du récipient). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.
- Vous utilisez des récipients inadaptés. Le symbole  s'allume et la zone de cuisson se désactive automatiquement au bout de 2 minutes.
- Vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques

instants,  s'allume et la table de cuisson s'éteint.

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

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

5.6 Niveau de cuisson



Appuyez sur  pour augmenter le niveau de cuisson. Appuyez sur  pour diminuer le niveau de cuisson. Appuyez simultanément sur  et  pour désactiver la zone de cuisson.

5.7 Fonction Booster

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

Lorsque cette durée est écoulée, la zone de cuisson à induction revient automatiquement au niveau de cuisson le plus élevé.

Pour activer la fonction pour une zone

de cuisson : appuyez sur   s'allume.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur  ou .


5.8 Minuteur

Minuteur dégressif



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

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


Pour sélectionner la zone de cuisson :

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





Pour activer la fonction ou modifier la

durée : appuyez sur la touche  ou  de la zone de cuisson sélectionnée pour régler la durée (**00 - 99** minutes). Lorsque le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter lentement, le décompte commence.

Pour voir le temps restant :

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

Pour désactiver la fonction :


sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de  et appuyez sur la touche  de la zone de cuisson sélectionnée. Le temps restant est décompté jusqu'à **00**. Le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter rapidement. Pour désactiver la fonction, vous pouvez également appuyer simultanément sur  et .






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

Pour arrêter le signal sonore : appuyez sur .

Minuteur

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

Pour activer la fonction : appuyez sur . Appuyez sur la touche  ou  pour régler la durée. Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit et **00** clignote.






Pour arrêter le signal sonore : appuyez sur .











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

5.9 Dispositif de sécurité enfants

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

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

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

Pour désactiver la fonction le temps d'une cuisson : allumez la table de cuisson en appuyant sur .  s'allume.

Appuyez simultanément sur **+** et **-** jusqu'à ce que le signal retentisse. **0** s'allume. **Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent.** Vous pouvez utiliser la table de cuisson. Lorsque vous éteignez la table de cuisson avec **0**, la fonction est de nouveau activée.

5.10 Touches verrouil.

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

Réglez d'abord le niveau de cuisson.

Pour activer la fonction : appuyez sur **0**. **0** s'affiche pendant 4 secondes.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur **0**. Le niveau de cuisson précédent s'allume.

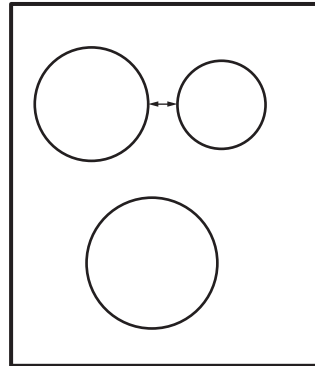
i Lorsque vous éteignez la table de cuisson, cette fonction est également désactivée.

5.11 Fonction Gestionnaire de puissance

- Des zones de cuisson sont regroupées en fonction de l'emplacement et du

nombre de phases de la table de cuisson. Reportez-vous à l'illustration.

- Chaque phase dispose d'une charge électrique maximale.
- La fonction répartit la puissance entre les zones de cuisson raccordées à la même phase.
- La fonction s'active lorsque la charge électrique totale des zones de cuisson raccordées à une phase simple est dépassée.
- La fonction diminue la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase.
- L'affichage du niveau de cuisson des zones à puissance réduite oscille entre deux niveaux.



6. TABLE DE CUISSON - CONSEILS



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Ustensiles de cuisson



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



Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

Matériaux des ustensiles de cuisson

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

Les plats de cuisson conviennent pour l'induction si :

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



Le fond de l'ustensile de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.

Dimensions de l'ustensile

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

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

6.2 Bruits pendant le fonctionnement

Si vous entendez :

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

- un sifflement, un bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

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

6.3 Économies d'énergie

- Si possible, couvrez toujours les récipients avec un couvercle pendant la cuisson.
- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.


6.4 Exemples de cuisson

Le rapport entre le niveau de cuisson et la consommation énergétique de la zone de cuisson n'est pas linéaire. Lorsque vous augmentez le niveau de cuisson, l'augmentation énergétique de la zone de cuisson n'est pas proportionnelle. Cela signifie que la zone de cuisson utilisée à un niveau de cuisson moyen utilise moins de la moitié de sa puissance.



Les 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. |
| 1 - 2 | Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine. | 5 - 25 | Mélangez de temps en temps. |
| 1 - 2 | Solidifier : omelettes, œufs cocotte. | 10 - 40 | Couvrez pendant la cuisson. |
| 2 - 3 | Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés. | 25 - 50 | Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Réchauffez les plats à base de lait durant la cuisson. |

| Niveau de cuisson | Utilisation : | Durée (min) | Conseils |
|---|---|-------------|--|
| 3 - 4 | Cuire à la vapeur des légumes, du poisson et de la viande. | 20 - 45 | Ajoutez quelques cuillerées de liquide. |
| 4 - 5 | Cuire des pommes de terre à la vapeur. | 20 - 60 | Utilisez max. ¼ l d'eau 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 l de liquide, plus les ingrédients. |
| 6 - 7 | Poêler à feu doux : escalopes, cordons-bleus de veau, côtes-lettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets. | au besoin | Retournez à la moitié du temps de décongélation. |
| 7 - 8 | Cuisson à température élevée des pommes de terre rissolées, filets, steaks. | 5 - 15 | Retournez à la moitié du temps de décongélation. |
| 9 | Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, cuire de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites. | | |
|  | Faire bouillir une grande quantité d'eau. La fonction Booster est activée. | | |

7. TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Informations générales

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

7.2 Nettoyage de la table

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

contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager la table de cuisson. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.

- **Une fois que la table de cuisson a suffisamment refroidi, enlevez :** traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent. Après le nettoyage, séchez l'appareil à l'aide d'un chiffon doux.

8. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Activation et désactivation de l'appareil



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 l'appareil 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 éteindre l'appareil, tournez les manettes des fonctions du four et celle de température en position **ARRET**.






8.2 Thermostat de sécurité


Un mauvais fonctionnement de l'appareil 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.

8.3 Ventilateur de refroidissement

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

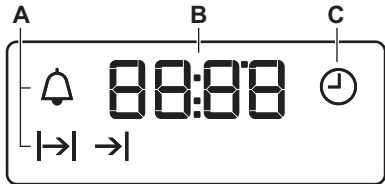
8.4 Fonctions du four

| Symbole | Fonctions du four | Utilisation |
|---|------------------------------------|---|
| 0 | L'appareil est éteint | L'appareil est éteint. |
|  | Cuisine conventionnelle | Pour cuire et rôtir des aliments sur 1 seul niveau. |
|  | Élément chauffant inférieur (sole) | Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments. |
|  | Cuisson légère | Pour cuire dans des moules et déshydrater à basse température sur un seul niveau. |
|  | Gril | Pour faire griller des aliments peu épais et du pain. |
|  | Chaleur tournante | Pour faire cuire sur 2 niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Convection naturelle. |

| Symbole | Fonctions du four | Utilisation |
|---|-------------------|-------------------------------------|
|  | Décongélation | Pour décongeler des plats surgelés. |


9. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE

9.1 Affichage







- A) Indicateurs des fonctions
- B) Affichage du temps
- C) Indicateur de fonction

9.2 Touches

| Touche | Fonction | Description |
|---|----------|--|
| — | MOINS | Pour régler l'heure. |
|  | HORLOGE | Pour régler une fonction de l'horloge. |
| + | PLUS | Pour régler l'heure. |

9.3 Tableau des fonctions de l'horloge

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



Vous pouvez utiliser simultanément les fonctions Durée $I \rightarrow I$ et Fin $\rightarrow |$ pour définir la durée pendant laquelle l'appareil doit fonctionner, et l'heure à laquelle l'appareil doit se s'éteindre. Cela vous permet d'activer l'appareil en différé. Réglez d'abord la fonction Durée $I \rightarrow I$ puis la fonction Fin $\rightarrow |$.

9.4 Réglage des fonctions de l'horloge

Pour les fonctions Durée $I \rightarrow I$ et Fin $\rightarrow |$, réglez une fonction du four et une température de cuisson. Ce n'est pas nécessaire pour le Minuteur Δ .

1. Appuyez sur ⌚ à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de la fonction de l'horloge souhaitée commence à clignoter.
2. Appuyez sur $+$ ou $-$ pour définir la durée de la fonction de l'horloge souhaitée.

La fonction de l'horloge est activée. Le voyant de la fonction de l'horloge que vous avez sélectionnée s'affiche.



Pour la fonction Minuteur, l'affichage indique le temps restant.

3. Dès que la durée est écoulée, le voyant de la fonction de l'horloge clignote et un signal sonore retentit. Appuyez sur une touche pour arrêter l'alarme.
4. Tournez la manette des fonctions du four ainsi que celle du thermostat sur la position ARRÊT.



Avec les fonctions Durée $I \rightarrow I$ et Fin $\rightarrow |$, l'appareil s'éteint automatiquement.

9.5 Annulation des fonctions de l'horloge

1. Appuyez sur ⌚ à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de la fonction souhaitée clignote.
2. Maintenez la touche $-$ enfoncée. La fonction de l'horloge s'éteint au bout de quelques secondes.

10. FOUR - UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT!

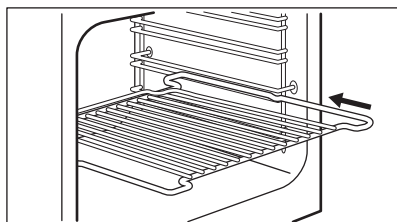
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

10.1 Installation des accessoires

Grille métallique :



La forme spéciale à l'arrière de la grille métallique permet à la chaleur de mieux circuler.

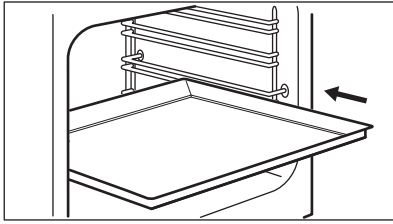


Poussez la grille sur le niveau du four. Assurez-vous qu'ils ne touchent pas la paroi arrière du four.

Plateau :



Ne poussez pas le plateau jusqu'à la paroi arrière de la cavité du four. Cela empêcherait la chaleur de circuler autour de la plaque. Les aliments pourraient brûler, particulièrement sur la partie arrière de la plaque.



Placez le plateau ou la lèchefrite sur le niveau du four. Assurez-vous qu'ils ne touchent pas la paroi arrière du four.

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.

11.1 Informations générales

- L'appareil dispose de quatre niveaux de grille. Comptez les niveaux 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 vitres de la porte. C'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.

11.2 Cuisson

- Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien appareil. Adaptez vos réglages habituels (température, temps de cuisson, etc.) et les positions des grilles aux recommandations fournies dans les tableaux.
- Le fabricant vous recommande d'utiliser la température la plus faible pour la première utilisation.
- Si vous ne trouvez pas d'informations concrètes pour l'une de vos recettes personnelles, prenez exemple sur un aliment à la cuisson similaire.
- Le temps de cuisson peut être prolongé de 10 à 15 minutes, si vous cuisez des gâteaux sur plusieurs niveaux.
- Les gâteaux et petites pâtisseries placés à différentes hauteurs ne doront pas toujours de manière homogène au début. Si cette situation se produit, ne modifiez pas le réglage de la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.
- Avec des temps de cuisson plus longs, le four peut être éteint environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, afin d'utiliser la chaleur résiduelle.

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

11.3 Cuisson de gâteaux

- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.
- Si vous utilisez deux plateaux de cuisson en même temps, laissez un niveau libre entre les deux.
- La fonction Convection naturelle avec la température par défaut est idéale pour cuire du pain.

11.4 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.

11.6 Cuisson traditionnelle

- 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.

11.5 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.

| Mets | Quantité (g) | Température (°C) | Durée (min) | Niveau | Accessoires |
|---|----------------|------------------|-------------------|--------|---|
| Tresses feuilletées | 250 | 150 | 25 - 30 | 3 | plateau de cuisson |
| Gâteau plat 1) | 1000 | 160 - 170 | 30 - 35 | 2 | plateau de cuisson |
| Brioche aux pommes | 2000 | 170 - 190 | 40 - 50 | 3 | plateau de cuisson |
| Tourte aux pommes 2) | 1200 + 1200 | 180 - 200 | 50 - 60 | 1 | 2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm) |
| Petits gâteaux 1) | 500 | 160 - 170 | 25 - 30 | 2 | plateau de cuisson |
| Génoise/ Gâteau Savoie allégée 1) | 350 | 160 - 170 | 25 - 30 | 1 | 1 plaque ronde aluminée (diamètre : 26 cm) |
| Gâteau couronne | 1500 | 160 - 170 | 45 - 55 3) | 2 | plateau de cuisson |
| Poulet entier | 1350 | 200 - 220 | 60 - 70 | 2 | grille métallique |
| | | | | 1 | plateau de cuisson |

| Mets | Quantité (g) | Température (°C) | Durée (min) | Niveau | Accessoires |
|-------------------------------------|--------------|------------------|-------------------|--------|---|
| Poulet, moitié | 1300 | 190 - 210 | 35 + 30 | 3 | grille métallique |
| | | | | 1 | plateau de cuisson |
| Côtelette de porc | 600 | 190 - 210 | 30 - 35 | 3 | Grille métallique |
| | | | | 1 | plateau de cuisson |
| Flan pâtissier 4) | 800 | 230 - 250 | 10 - 15 | 2 | plateau de cuisson |
| Gâteau levé fourré 5) | 1200 | 170 - 180 | 25 - 35 | 2 | plateau de cuisson |
| Pizza | 1000 | 200 - 220 | 25 - 35 | 2 | plateau de cuisson |
| Gâteau au fromage | 2600 | 170 - 190 | 60 - 70 | 2 | plateau de cuisson |
| Flan pâtissier aux pommes 5) | 1900 | 200 - 220 | 30 - 40 | 1 | plateau de cuisson |
| Gâteau de Noël 5) | 2400 | 170 - 180 | 55 - 65 6) | 2 | plateau de cuisson |
| Quiche lorraine 5) | 1000 | 220 - 230 | 40 - 50 | 1 | 1 plaque ronde (diamètre : 26 cm) |
| Pain paysan 7) | 750 + 750 | 180 - 200 | 60 - 70 | 1 | 2 plaques aluminées (longueur : 20 cm) |
| Génoise roumaine 1) | 600 + 600 | 160 - 170 | 40 - 50 | 2 | 2 plaques aluminées (longueur : 25 cm) au même niveau |
| Génoise roumaine - traditionnelle | 600 + 600 | 160 - 170 | 30 - 40 | 2 | 2 plaques aluminées (longueur : 25 cm) au même niveau |
| Petits pains levés 5) | 800 | 200 - 210 | 10 - 15 | 2 | plateau de cuisson |
| Gâteau roulé 1) | 500 | 150 - 170 | 15 - 20 | 1 | plateau de cuisson |
| Meringue | 400 | 100 - 120 | 40 - 50 | 2 | plateau de cuisson |

| Mets | Quantité (g) | Température (°C) | Durée (min) | Niveau | Accessoires |
|-------------------------------------|--------------|------------------|-------------|--------|--------------------|
| Crumble 5) | 1500 | 180 - 190 | 25 - 35 | 3 | plateau de cuisson |
| Génoise/ Gâteau Savoie 1) | 600 | 160 - 170 | 25 - 35 | 3 | plateau de cuisson |
| Gâteau au beurre 1) | 600 | 180 - 200 | 20 - 25 | 2 | plateau de cuisson |

1) Préchauffez le four pendant 10 minutes.

2) Préchauffez le four pendant 15 minutes.

3) Après avoir éteint l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 7 minutes.

4) Préchauffez le four pendant 20 minutes.

5) Préchauffez le four pendant 10 - 15 minutes.

6) Après avoir éteint l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 10 minutes.

7) Réglez la température sur 250 °C et préchauffez le four pendant 18 minutes.

11.7 Chaleur tournante

| Mets | Quantité (g) | Température (°C) | Durée (min) | Niveau | Accessoires |
|---------------------------------|--------------|------------------|-------------|--------|---|
| Tresses feuilletées 1) | 250 | 155 | 20 | 3 | plateau de cuisson |
| Tresses feuilletées 1) | 250 + 250 | 150 | 20 | 1 + 3 | plateau de cuisson |
| Gâteau plat 1) | 1000 | 155 | 35 | 2 | plateau de cuisson |
| Gâteau plat 1) | 1000 + 1000 | 145 | 50 | 1 + 3 | plateau de cuisson |
| Brioche aux pommes 1) | 2000 | 170 - 180 | 40 - 50 | 3 | plateau de cuisson |
| Tarte aux pommes 1) | 1200 + 1200 | 175 | 55 | 1 | 2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm) |
| Petits gâteaux 1) | 500 | 150 | 35 | 3 | plateau de cuisson |
| Petits gâteaux 1) | 500 + 500 | 145 | 30 | 1 + 3 | plateau de cuisson |

| Mets | Quantité (g) | Température (°C) | Durée (min) | Niveau | Accessoires |
|-------------------------------------|--------------|------------------|-------------------|--------|---|
| Génoise allégée 1) | 350 | 160 | 30 | 3 | 1 plaque ronde aluminée (diamètre : 26 cm) |
| Gâteau couronne | 1200 | 150 - 160 | 40 - 50 2) | 3 | plateau de cuisson |
| Poulet entier | 1400 | 200 | 50 | 2 | grille métallique |
| | | | | 1 | plateau de cuisson |
| Côtelette de porc | 600 | 180 - 200 | 30 - 40 | 2 | grille métallique |
| | | | | 1 | plateau de cuisson |
| Flan pâtissier 3) | 800 | 230 - 250 | 10 - 15 | 2 | plateau de cuisson |
| Gâteau à base de levure fourré | 1200 | 160 - 170 | 20 - 30 | 3 | plateau de cuisson |
| Gâteau au fromage | 2600 | 150 - 170 | 60 - 70 | 2 | plateau de cuisson |
| Flan pâtissier aux pommes 3) | 1900 | 180 - 200 | 50 - 40 | 3 | plateau de cuisson |
| Gâteau de Noël 1) | 2400 | 150 - 170 | 50 - 60 4) | 3 | plateau de cuisson |
| Quiche lorraine 3) | 1000 | 210 - 230 | 35 - 45 | 2 | 1 plaque ronde (diamètre : 26 cm) |
| Pain paysan 5) | 750 + 750 | 180 - 190 | 50 - 60 | 3 | plateau de cuisson |
| Génoise roumaine 1) | 600 + 600 | 150 - 170 | 40 - 50 | 2 | 2 plaques aluminées (longueur : 25 cm) sur la même position de grille |

| Mets | Quantité (g) | Température (°C) | Durée (min) | Niveau | Accessoires |
|-----------------------------------|--------------|------------------|-------------|--------|---|
| Génoise roumaine - traditionnelle | 600 + 600 | 160 - 170 | 30 - 40 | 2 | 2 plaques aluminées (longueur : 25 cm) sur la même position de grille |
| Petits pains levés 1) | 800 | 190 | 15 | 3 | plateau de cuisson |
| Petits pains levés 1) | 800 + 800 | 200 | 15 | 1 + 3 | plateau de cuisson |
| Gâteau roulé 1) | 500 | 150 - 170 | 10 - 15 | 3 | plateau de cuisson |
| Meringue | 400 | 100 - 120 | 50 - 60 | 2 | plateau de cuisson |
| Meringue | 400 + 400 | 100 - 120 | 55 - 65 | 1 + 3 | plateau de cuisson |
| Crumble 1) | 1500 | 170 - 180 | 20 - 30 | 2 | plateau de cuisson |
| Génoise/Gâteau Savoie 1) | 600 | 150 - 170 | 20 - 30 | 2 | plateau de cuisson |
| Gâteau au beurre 1) | 600 + 600 | 150 - 170 | 20 - 30 | 1 + 3 | plateau de cuisson |

1) Préchauffez le four pendant 10 minutes.

2) Après avoir éteint l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 7 minutes.

3) Préchauffez le four pendant 15 minutes.

4) Après avoir éteint l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 10 minutes.

5) Réglez la température à 230 °C et préchauffez le four pendant 15 minutes.

11.8 Cuisson légère

| Mets | Quantité (g) | Température (°C) | Durée (min) | Niveau | Accessoires |
|-------------------------------|--------------|------------------|-------------|--------|--------------------|
| Tresses feuilletées 1) | 250 | 150 - 160 | 20 - 25 | 2 | plateau de cuisson |
| Gâteau plat 1) | 500 | 160 - 170 | 35 - 40 | 2 | plateau de cuisson |
| Pizza 1) | 1000 | 200 - 210 | 30 - 40 | 2 | plateau de cuisson |

| Mets | Quantité (g) | Température (°C) | Durée (min) | Niveau | Accessoires |
|-------------------------------------|--------------|------------------|-------------|--------|--------------------|
| Gâteau roulé 1) | 500 | 160 - 170 | 20 - 30 | 2 | plateau de cuisson |
| Meringue 2) | 400 | 110 - 120 | 50 - 60 | 2 | plateau de cuisson |
| Génoise/ Gâteau Savoie 1) | 600 | 160 - 170 | 25 - 30 | 2 | plateau de cuisson |
| Gâteau au beurre 1) | 600 | 160 - 170 | 25 - 30 | 2 | plateau de cuisson |
| Poulet entier | 1200 | 220 - 230 | 45 - 55 | 2 | grille métallique |
| | | | | 1 | plateau de cuisson |

1) Réglez la température sur 250 °C et préchauffez le four pendant 20 minutes.

2) Réglez la température sur 250 °C et préchauffez le four pendant 10 minutes.

12. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Remarques concernant l'entretien

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse tiède.
- Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide d'un nettoyant pour four.
- Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau savonneuse tiède.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Cela risque

d'endommager le revêtement anti-adhésif.

12.2 Appareils en acier inoxydable ou en aluminium



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

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

12.3 Nettoyage catalytique



ATTENTION!

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



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



AVERTISSEMENT!


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



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

Les parois avec revêtement catalytique sont autonettoyantes. Elles absorbent les graisses qui se déposent sur les parois pendant le fonctionnement de l'appareil.

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

1. Nettoyez la sole avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, puis séchez-la.
2. Réglez la fonction .
3. Réglez la température maximale et laissez le four fonctionner pendant 1 heure.
4. Lorsque l'appareil a refroidi, essuyez-le à l'aide d'une éponge douce humide.

12.4 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!

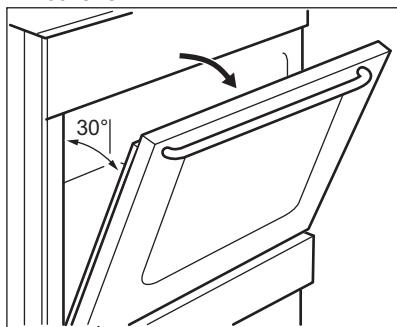
Laissez la porte légèrement ouverte durant le nettoyage. Lorsque vous l'ouvrez entièrement, elle peut se refermer accidentellement et endommager l'appareil.



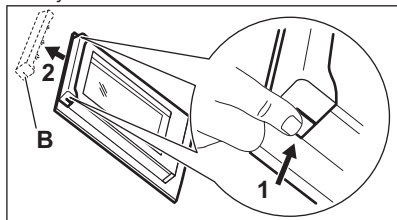
AVERTISSEMENT!

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!**

Le panneau de verre intérieur doté d'un motif imprimé doit faire face à l'intérieur de la porte.

**ATTENTION!**

Après l'installation, vérifiez que la surface du cadre du panneau de verre où se trouve la zone imprimée est lisse au toucher (le relief doit être de l'autre côté).

**ATTENTION!**

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

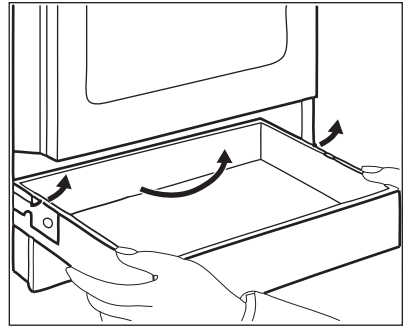
12.5 Retrait du tiroir

**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.

12.6 Remplacement de l'éclairage

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

**AVERTISSEMENT!**

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

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

Éclairage arrière

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

13. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

13.1 En cas d'anomalie de fonctionnement...

| Problème | Cause probable | Solution |
|---|---|---|
| L'appareil ne s'allume pas. | L'appareil n'est pas connecté à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect. | Vérifiez que l'appareil est correctement branché à une source d'alimentation électrique. |
| Vous ne pouvez pas mettre en fonctionnement la table de cuisson. Le four ne chauffe pas. | Le fusible a disjoncté. | Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié. |
| Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche à l'écran du four / table de cuisson. | 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. |
| Vous ne pouvez pas mettre en fonctionnement la table de cuisson. | Le fusible a disjoncté. | Allumez de nouveau la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes. |
| Vous ne pouvez pas mettre en fonctionnement la table de cuisson. | Vous avez appuyé sur plusieurs touches sensibles en même temps. | N'appuyez que sur une seule touche sensible à la fois. |
| Vous ne pouvez pas mettre en fonctionnement la table de cuisson. | Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande. | Nettoyez le bandeau de commande. |
| Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est éteinte. | Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles. | Retirez l'objet des touches sensibles. |
| La table de cuisson est désactivée. | Vous avez posé quelque chose sur la touche sensitive ①. | Retirez l'objet de la touche sensitive. |

| Problème | Cause probable | Solution |
|--|--|--|
| Voyant de chaleur résiduelle ne s'affiche pas. | La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps. | Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente. |
| Le niveau de cuisson change. | La fonction Gestionnaire de puissance est activée. | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ». |
| Les touches sensibles sont chaudes. | Le récipient est trop grand ou vous l'avez placé trop près des commandes. | Placez les récipients de grande taille sur les zones arrière, si possible. |
|  s'allume. | Arrêt automatique est activée. | Éteignez la table de cuisson puis allumez-la de nouveau. |
|  s'allume. | La fonction Dispositif de sécurité enfants ou Touches verrouil. est activée. | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ». |
|  s'allume. | La fonction Dispositif de sécurité enfants ou Touches verrouil. est activée. | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ». |
|  s'allume. | Le récipient n'est pas adapté. | Utilisez un récipient adapté. Reportez-vous au chapitre « Conseils ». |
|  s'allume. | Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone. | Utilisez un récipient de dimensions appropriées. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ». |
|  et un chiffre s'affichent. | Une erreur s'est produite dans la table de cuisson. | Débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Rebranchez l'appareil. Si  s'affiche à nouveau, faites appel au service après-vente. |

| Problème | Cause probable | Solution |
|---|--|---|
| [E4] s'allume. | Une erreur s'est produite sur la table de cuisson parce que le récipient chauffe à vide. Arrêt automatique et la protection contre la surchauffe des zones s'activent. | Éteignez la table de cuisson. Enlevez le récipient chaud. Au bout d'environ 30 secondes, remettez la zone en fonctionnement. Si le problème était causé par le récipient, le message d'erreur disparaît. Voyant de chaleur résiduelle peut rester affiché. Laissez le récipient refroidir suffisamment. Vérifiez que votre récipient est compatible avec la table de cuisson. Reportez-vous au chapitre « Conseils ». |
| Le four ne chauffe pas. | Le four est éteint. | Mettez le four en marche. |
| L'ampoule ne fonctionne pas. | L'ampoule est défectueuse. | Remplacez l'éclairage. |
| De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four. | Le plat est resté trop longtemps dans le four. | Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson. |
| 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. |
| 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 le four 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'indicateur de temps affiche 12.00. | Une coupure de courant s'est produite. | Réglez de nouveau l'horloge. |

13.2 Informations de maintenance

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

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

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.)

Référence du produit (PNC)

Numéro de série (S.N.)

14. INSTALLATION

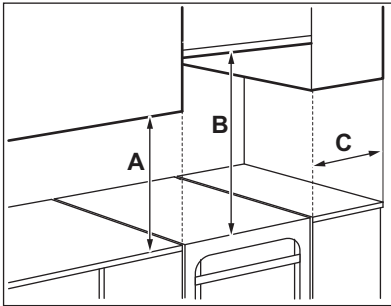
**AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

14.1 Emplacement de l'appareil

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

Pour les distances minimales d'installation, reportez-vous au tableau.

**Distances minimales**

| Dimensions | mm |
|------------|-----|
| A | 400 |
| B | 650 |
| C | 150 |

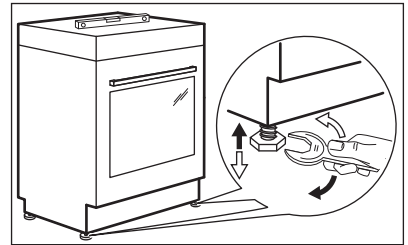
14.2 Données techniques

| Dimension | mm |
|------------|-----|
| Hauteur | 858 |
| Largeur | 500 |
| Profondeur | 600 |

Puissance électrique totale 9046.4 W

Classe de l'appareil 1

14.3 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.

14.4 La protection anti-bascule

Réglez la hauteur et l'emplacement de l'appareil avant de commencer à fixer la protection anti-bascule.

**ATTENTION!**

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

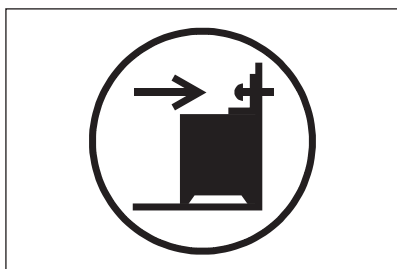


Vérifiez que la surface derrière l'appareil est lisse.

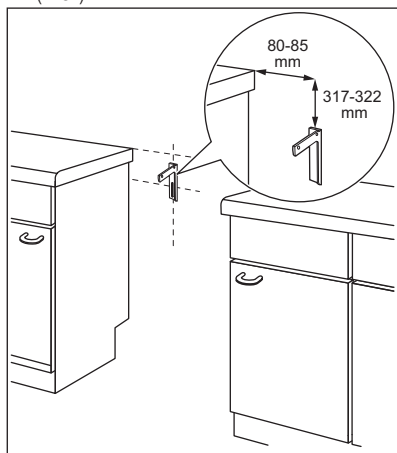
Vous devez installer la protection anti-bascule. Si vous ne l'installez pas, l'appareil peut basculer.

Votre appareil dispose du symbole illustré ci-dessous (si applicable) afin de vous

rappeler d'installer la protection anti-bascule.



1. Installez la protection anti-bascule à une distance de 317 mm à 322 mm en-dessous de la surface supérieure de l'appareil et à une distance de 80 mm à 85 mm du côté de l'appareil, dans l'orifice circulaire situé sur un support. Vissez-la dans un matériau solide ou utilisez un renfort adapté (mur).



2. L'orifice se trouve sur le côté 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 si vous souhaitez centrer l'appareil.



Si vous avez modifié les dimensions de la cuisinière, alignez 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 si vous souhaitez centrer l'appareil.

14.5 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.

Type de câble adapté : H05 RR-F avec coupe transversale adéquate.



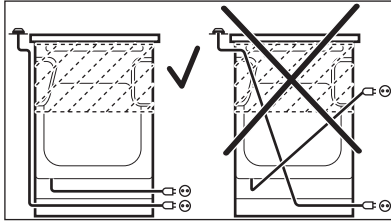
AVERTISSEMENT!

Avant de brancher le câble d'alimentation au bornier, mesurez la tension entre les phases du réseau domestique. Référez-vous ensuite à l'étiquette des branchements située à l'arrière de l'appareil afin de réaliser une installation électrique correcte. Suivez les étapes dans l'ordre afin d'éviter toute erreur d'installation et d'endommager les composants électriques de l'appareil.



AVERTISSEMENT!

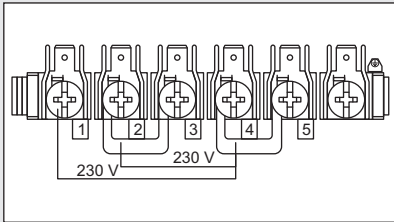

Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec la partie de l'appareil indiquée sur l'illustration.



14.6 Schéma du bornier et des raccordements

Vérifiez que les raccordements sont corrects comme illustré.

| Bornier | Schéma de branchement |
|---------|---|
| | <p style="text-align: center;">230 V ~</p> <hr style="width: 100%;"/> <p style="text-align: center;">1 2 3 4 5</p> <p style="text-align: center;">L1 N</p> |
| | <p style="text-align: center;">400 V 3N ~</p> <hr style="width: 100%;"/> <p style="text-align: center;">1 2 3 4 5</p> <p style="text-align: center;">L1 L2 L3 N</p> |
| | <p style="text-align: center;">230 V 3 ~</p> <hr style="width: 100%;"/> <p style="text-align: center;">1 2 3 4 5</p> <p style="text-align: center;">L1 L2 L3</p> |

| Bornier | Schéma de branchement | |
|---|--|---|
|  | <p>400 V 2N ~</p> <hr/> <p>1 2 3 4 5</p>  | |
| Type de connexion | Fusible (A) | Section de cordon d'alimentation (mm ²) |
| 230 V ~ | 40 | 3 x 6 |
| 400 V 3N ~ | 16 | 5 x 1,5 |
| 230 V 3 ~ | 25 | 4 x 2,5 |
| 400 V 2N ~ | 32 | 4 x 4 |

15. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

15.1 Fiche produit et informations sur les fours selon la norme UE 65-66/2014

| | | |
|--|--|---------|
| Nom du fournisseur | Electrolux | |
| Identification du modèle | EKI54552OW EKI54552OX | |
| Index d'efficacité énergétique | 97.4 | |
| Classe d'efficacité énergétique | A | |
| Consommation d'énergie avec charge standard, mode conventionnel | 0.84 kWh/cycle | |
| Consommation d'énergie avec charge standard, mode avec ventilateur | 0.76 kWh/cycle | |
| Nombre de cavités | 1 | |
| Source de chaleur | Électricité | |
| Volume sonore | 54 l | |
| Type de four | Four intégré à une cuisinière autonome | |
| Masse | EKI54552OW | 46.0 kg |
| | EKI54552OX | 46.0 kg |

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

15.2 Four - Économie d'énergie

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


- **Conseils généraux**


- Assurez-vous que la porte du four est correctement fermée quand l'appareil est en marche et maintenez-la fermée autant que possible pendant la cuisson.
- Utilisez des plats en métal pour améliorer l'économie d'énergie.
- Si possible, placez les aliments à l'intérieur du four sans les réchauffer.

- Quand la durée de cuisson est supérieure à 30 minutes, diminuez la température du four à 3-10 minutes minimum, selon la durée de la cuisson, avant que le temps de cuisson ne s'écoule. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four continuera à cuire.
- Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer les autres aliments.

- **Cuisson avec ventilateur** - si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec le ventilateur pour économiser de l'énergie.
- **Maintien des aliments au chaud** - si vous souhaitez utiliser la chaleur résiduelle pour garder le plat chaud, sélectionnez la température la plus basse possible.

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.

www.electrolux.com/shop



867306766-A-332014