



TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	3
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	6
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	9
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	10
5. TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE.....	11
6. TABLE DE CUISSON - CONSEILS.....	13
7. TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	15
8. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE	16
9. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	17
10. FOUR - UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	19
11. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	20
12. FOUR - CONSEILS.....	21
13. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	25
14. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT.....	29
15. INSTALLATION.....	33
16. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	35

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/webselfservice



Enregistrez 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

Utilisez toujours des pièces d'origine.

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

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations en matière de protection de l'environnement

Sous réserve de modifications.

1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables



AVERTISSEMENT!

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

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (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.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Seul un professionnel qualifié doit installer l'appareil et remplacer le câble.

- L'appareil doit être branché sur le secteur à l'aide d'un câble de type H05V2V2-F pour supporter la température du panneau arrière.
- Cet appareil est destiné à être utilisé jusqu'à une altitude de 2000 m au-dessus du niveau de la mer.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé sur les navires, bateaux ou vaisseaux.
- N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative pour éviter tout risque de surchauffe.
- N'installez pas l'appareil sur un socle.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- **ATTENTION** : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie ! N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte vitrée ou le verre des couvercles à charnière de la table de cuisson car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- Si la surface vitrocéramique / en verre est fissurée, éteignez l'appareil 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.
- **AVERTISSEMENT:** L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Retirez le plus gros des salissures avant le nettoyage par pyrolyse. Retirez tous les accessoires du four.
- Avant d'effectuer toute opération d'entretien sur l'appareil, débranchez-le.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger lié à l'électricité.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez le tiroir de rangement. Il peut devenir chaud.
- Les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixé conformément aux réglementations relatives aux câblages.
- **AVERTISSEMENT :** Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Les dimensions du meuble de cuisine et de la niche d'encastrement doivent être appropriées.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- 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 à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Cela préviendra toute chute de plats chauds de l'appareil lorsque l'ouverture de la porte ou de la fenêtre.
- Assurez-vous d'installer un moyen de stabilisation afin d'éviter le basculement de l'appareil. Consultez la rubrique « Installation ».
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques de votre réseau.
- Utilisez 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 entrer en contact avec la porte de l'appareil, 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 peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant 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 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), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

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

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

2.4 Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT!

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

- Avant d'effectuer toute opération d'entretien, mettez l'appareil hors tension.
Débranchez l'appareil de la prise de courant.
 - Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
 - Remplacez immédiatement les panneaux de verre de la porte quand ils sont endommagés. Contactez votre service après-vente agréé.
 - Soyez prudent lorsque vous ôtez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
 - Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
 - Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
 - 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 vaporisateur pour fours, respectez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
 - Ne pas nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant) avec quelconque détergent.
- Tout objet amovible (y compris les grilles, les rails latéraux, etc., fournis avec le produit), en particulier tout récipient antiadhésif, plateau, plaque, ustensile, etc.
 - Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
 - Tenez les enfants éloignés de l'appareil lors du nettoyage par pyrolyse.
L'appareil devient très chaud et de l'air chaud s'échappe des fentes d'aération avant.
 - Le nettoyage par pyrolyse est un processus à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus alimentaires et des matériaux constituant le four. Par conséquent, nous recommandons à nos clients de suivre les conseils ci-dessous :
 - Assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.
 - Assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après la première utilisation à température maximale.
 - Certains oiseaux et reptiles sont extrêmement sensibles (plus que les êtres humains) aux fumées pouvant se dégager lors du processus de nettoyage des fours à pyrolyse.
 - Ne laissez aucun animal, en particulier aucun oiseau, à proximité de l'appareil pendant et après un nettoyage par pyrolyse et la première utilisation à température de fonctionnement maximale et veillez à ce que la pièce soit bien ventilée.
 - Les animaux de petite taille peuvent également être très sensibles aux changements de température survenant à proximité d'un four à pyrolyse lorsque le processus de nettoyage est en cours.
 - Les surfaces antiadhésives des ustensiles de cuisine (poêles, casseroles, plaques de cuisson, etc.) peuvent être endommagées par la

2.5 Nettoyage par pyrolyse



Risque de blessures, d'incendie, d'émissions chimiques (fumées) en mode pyrolyse.

- Avant d'utiliser la fonction de nettoyage par pyrolyse ou la fonction Première utilisation, retirez de la cavité du four :
 - Tout résidu excessif de nourriture, tout dépôt ou toute éclaboussure de graisse ou d'huile.

très haute température nécessaire au nettoyage par pyrolyse et peuvent également dégager, dans une moindre mesure, des fumées nocives.

- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non nocives pour les êtres humains, y compris pour les enfants en bas âge et les personnes à la santé fragile.

2.6 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 .

2.7 Mise au rebut



AVERTISSEMENT!
Risque de blessure ou d'asphyxie.

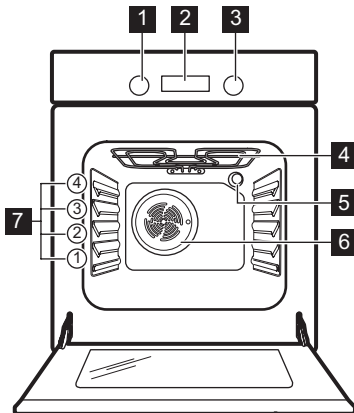
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

2.8 Maintenance

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

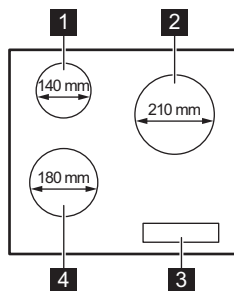
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Vue d'ensemble



- 1 Manette du thermostat
- 2 Programmateur électronique
- 3 Manette de sélection des fonctions du four
- 4 Résistance
- 5 Éclairage
- 6 Ventilateur
- 7 Position des grilles

3.2 Description de la table de cuisson



- 1** Zone de cuisson à induction
1 400 W, avec fonction Booster
2 500 W
- 2** Zone de cuisson à induction
2 300 W, avec fonction Booster
3 300 W
- 3** Bandeau de commande
- 4** Zone de cuisson à induction
1 800 W, avec fonction Booster
2 800 W

3.3 Accessoires

- **Grille métallique**
Permet de poser des plats à rôtir, à gratin 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 et les accessoires avant de les utiliser pour la première fois. Remettez les accessoires en place.

4.2 Réglage de l'heure

Lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois à l'alimentation électrique, attendez que **hr** et « 12:00 » s'affichent. "« 12 » clignote.

1. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler les heures.
2. Appuyez sur **⏸** pour confirmer et passer au réglage des minutes.

L'affichage indique **min** et l'heure réglée. "« 00 » clignote.

3. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler les minutes.
4. Appuyez sur **⏸** pour confirmer, ou l'heure réglée sera enregistrée automatiquement au bout de 5 secondes.

L'affichage indique la nouvelle heure.

4.3 Modification de l'heure



Vous ne pouvez régler l'heure que si le four est éteint.

Appuyez sur **⏸** à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de l'heure **⏸** clignote sur l'affichage. 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 réglez la température maximale.
4. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 15 minutes.
5. Sélectionnez la fonction  et réglez 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 que la ventilation dans la pièce est suffisante.

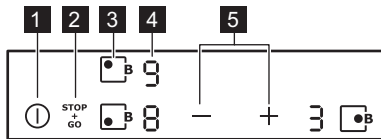
5. TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE






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 sensible	Fonction	Commentaire
1	 MARCHE/ARRÊT	Pour allumer et éteindre la table de cuisson.
2	 STOP+GO	Pour activer et désactiver la fonction.
3	 -	Pour choisir la zone de cuisson.
4	- Indicateur du niveau de cuisson	Pour indiquer le niveau de cuisson.
5	+ / - -	Pour sélectionner un niveau de cuisson.

5.2 Indicateurs de niveau de cuisson

Affichage	Description
	La zone de cuisson est désactivée.
 - 	La zone de cuisson est activée.
	La fonction STOP+GO est activée.



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

5.3 Activation et désactivation

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

5.4 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 (par ex. lorsqu'un récipient chauffe à vide). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.
- vous avez utilisé un récipient inadapté. 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 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

5.5 Sélection de la zone de cuisson

Pour sélectionner la zone de cuisson, appuyez sur la touche sensible  correspondant à cette zone. L'affichage indique le niveau de cuisson (.

5.6 Niveau de cuisson

Sélectionnez la zone 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 : sélectionnez d'abord la zone de cuisson, puis réglez le niveau de cuisson maximal. Appuyez sur **+** jusqu'à ce que **P** s'allume.


Pour désactiver la fonction : appuyez sur **-**.

5.8 STOP+GO

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

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

Pour activer la fonction : appuyez sur **STOP** . **P** s'allume.

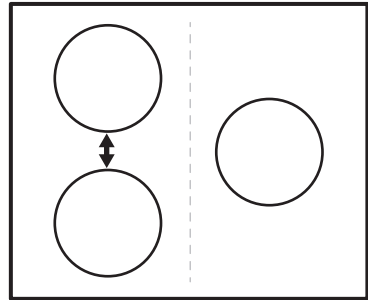
Pour désactiver la fonction : appuyez sur **STOP** . Le niveau de cuisson précédent s'allume.

5.9 Fonction Gestionnaire de puissance

- Des zones de cuisson sont regroupées en fonction de

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

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



6. TABLE DE CUISSON - CONSEILS



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Ustensiles de cuisson



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



Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

Matériaux des récipients

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

Les plats de cuisson conviennent pour l'induction si :

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



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

Dimensions de l'ustensile

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

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

6.2 Diamètre minimal du récipient

Zone de cuisson	Diamètre minimal du récipient (mm)
Arrière gauche	90
Arrière droite	110
Avant gauche	100

6.3 Bruits pendant le fonctionnement

Si vous entendez :

- un craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).

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

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


6.4 Exemples de cuisson

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



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

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée (min)	Conseils
1	Conservez les aliments cuits au chaud.	au besoin	Placez un couvercle sur le récipient.
1 - 2	Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
1 - 2	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Couvrez pendant la cuisson.
2 - 3	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson.
3 - 4	Cuire à la vapeur des légumes, du poisson et de la viande.	20 - 45	Ajoutez quelques cuillerées de liquide.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée (min)	Conseils
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 litres de liquide, plus les ingrédients.
6 - 7	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtes-lettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	au besoin	Retournez à la moitié du temps.
7 - 8	Cuisson à température élevée des pommes de terre risolées, filets, steaks.	5 - 15	Retournez à la moitié du temps.
9	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, griller de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		
	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 de cuisson

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

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

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

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 de manette, d'indicateurs ou de voyants :

- 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.
 - L'indicateur s'allume lorsque le four monte en 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 sur la position arrêt.

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 l'appareil est en cours de fonctionnement, 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.

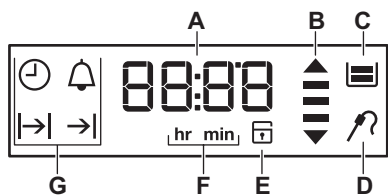
8.4 Fonctions du four

Symbole	Fonctions du four	Utilisation
	Position Arrêt	L'appareil est éteint.
	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.
	Convection naturelle	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
	Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
	Sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.

Symbole	Fonctions du four	Utilisation
	Turbo grill	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.
	Sole pulsée	Pour cuire des aliments sur un seul niveau et leur donner un brunissement plus intense et une pâte bien croustillante. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Convection naturelle.
	Décongélation	Vous pouvez utiliser cette fonction pour décongeler des aliments surgelés comme des légumes et des fruits. Le temps de décongélation dépend de la quantité et de l'épaisseur des aliments surgelés.
	Voûte	Pour faire dorer du pain, des gâteaux et des petites pâtisseries. Pour terminer la cuisson des plats.
	Gril fort	Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain.
	Nettoyage par pyrolyse	Pour activer le nettoyage par pyrolyse automatique du four. Cette fonction permet de brûler les salissures résiduelles à l'intérieur du four.


9. FONCTIONS DE L'HORLOGE

9.1 Affichage



- A. Minuterie
- B. Voyant de chauffe et de chaleur résiduelle
- C. Bac à eau (sur certains modèles uniquement)
- D. Sonde à viande (sur certains modèles uniquement)
- E. Verrouillage de la porte (sur certains modèles uniquement)
- F. Heures/minutes
- G. Fonctions de l'horloge


9.2 Touches

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






Touche	Fonction	Description
+	PLUS	Pour régler l'heure.

9.3 Indicateur de chauffe





Les barres indiquent l'augmentation ou la diminution de la température du four.

Lorsque vous activez une fonction du four, les segments s'affichent un à un .

9.4 Tableau des fonctions de l'horloge



Fonction de l'horloge	Utilisation
 HEURE	Pour indiquer ou changer l'heure. Vous ne pouvez régler l'heure que lorsque l'appareil est éteint.
 DURÉE	Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil. Ne l'utilisez que si une fonction du four est réglée.
 FIN	Pour régler l'heure à laquelle l'appareil s'éteint. Ne l'utilisez que si une fonction du four est réglée.
 DÉPART DIFFÉ- RÉ	Pour combiner les fonction DURÉE et FIN.
 MINUTEUR	Utilisez-le pour régler un compte à rebours. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement de l'appareil. Vous pouvez régler le MINUTEUR à tout moment, même lorsque l'appareil est éteint.
00:00 MINUTEUR DE DURÉE DE FONCTIONNE- MENT	Si vous ne réglez pas d'autre fonction de l'horloge, le MINUTEUR DE DURÉE DE FONCTIONNEMENT surveille automatiquement la durée de fonctionnement de l'appareil. Il se met en fonctionnement dès que le four commence à chauffer. Le minuteur de durée de fonctionnement ne peut pas être utilisé avec les fonctions : DURÉE, FIN .



9.5 Réglage de la DURÉE

- Régler une fonction du four.
- Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  commence à clignoter.
- Utilisez **+** ou **-** pour régler les minutes et les heures de la DURÉE.
- Appuyez sur  pour confirmer. Quand le temps programmé se termine, un signal sonore retentit pendant 2 minutes.  et le réglage de la durée clignotent. L'appareil se met à l'arrêt automatiquement.












- Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.
- Tournez la manette des fonctions du four sur la position Arrêt.

9.6 Réglage de la FIN

- Régler une fonction du four.
- Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  commence à clignoter.
- Utilisez **+** ou **-** pour régler les heures et les minutes de l'heure de FIN.






- Appuyez sur  pour confirmer. À l'heure programmée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes.  et le réglage de la durée clignotent. L'appareil se met à l'arrêt automatiquement.
- Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.
- Tournez la manette des fonctions du four sur la position Arrêt.

9.7 Réglage de la fonction DÉPART DIFFÉRÉ



- Régler une fonction du four.
- Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que   commence à clignoter.
- Utilisez  ou  pour régler les minutes et les heures de la DURÉE.
- Appuyez sur  pour confirmer.  clignote à l'écran.
- Utilisez  ou  pour régler les heures et les minutes de l'heure de FIN.
- Appuyez sur  pour confirmer. L'appareil se mettra automatiquement en marche plus tard, fonctionnera pendant la DURÉE définie et s'arrêtera à l'heure de FIN définie. À l'heure programmée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes.  et le réglage de la durée clignotent. L'appareil s'éteint.
- Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.

- Tournez la manette des fonctions du four sur la position Arrêt.

9.8 Réglage du MINUTEUR

- Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  et « 00 » clignotent sur l'affichage.
- Appuyez sur  ou  pour régler le MINUTEUR. Réglez d'abord les secondes, puis les minutes. Si vous réglez une durée supérieure à 60 minutes, **hr** clignote à l'écran.
- Réglez l'heure.
- Le MINUTEUR démarre automatiquement au bout de 5 secondes. À 90 % du temps défini, un signal sonore retentit.
- Lorsque la durée définie est écoulée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes. « 00:00 » et  clignotent sur l'affichage. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.

9.9 MINUTEUR DE DURÉE DE FONCTIONNEMENT

Pour réinitialiser le minuteur de durée de fonctionnement, appuyez sur les touches  et  et maintenez-les enfoncées. Le minuteur redémarre.

10. FOUR - UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT!

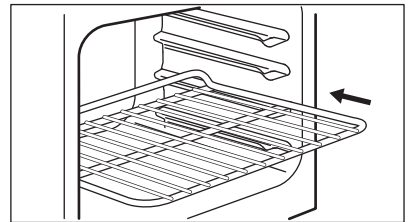
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

10.1 Installation des accessoires

Grille métallique :



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

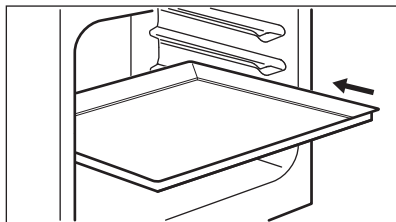


Placez la grille sur un niveau du four adapté. Assurez-vous qu'ils ne touchent pas la paroi arrière du four.

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 le plat à rôtir sur le niveau du four. Assurez-vous qu'ils ne touchent pas la paroi arrière du four.

11. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

11.1 Utilisation de la Sécurité enfants

Lorsque la sécurité enfants est activée, la porte est verrouillée et l'appareil ne peut être allumé accidentellement.

1. Assurez-vous que la manette de sélection des fonctions du four est sur la position Arrêt.
2. Maintenez les touches  et  enfoncées simultanément pendant 2 secondes.


Un signal sonore retentit. SAFE et  s'affichent.



Les symboles s'affichent, tout comme lorsque la fonction Pyrolyse est en cours d'utilisation. Vous pouvez le vérifier en regardant la manette.

Pour désactiver la Sécurité enfants, répétez l'étape 2.

11.2 Voyant de chaleur résiduelle

Lorsque que vous éteignez l'appareil, le voyant de chaleur résiduelle  s'allume si la température à l'intérieur du four est

supérieure à 40 °C. Tournez la manette du thermostat vers la gauche ou la droite pour que la température du four s'affiche.

11.3 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps si une fonction du four est en cours et que vous ne modifiez aucun réglage.

Température (°C)	Arrêt automatique au bout de (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250	1.5

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



L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Éclairage, Durée, Fin.

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 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.
- Essuyez 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

- Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien appareil. Adaptez vos réglages habituels comme la température, le temps de cuisson et les positions des

grilles aux valeurs fournies dans les tableaux.

- La première fois, utilisez la température la plus basse.
- Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.
- Le temps de cuisson peut être prolongé de 10 à 15 minutes, si vous cuisez des gâteaux sur plusieurs niveaux.
- Les gâteaux et petites pâtisseries placés à différentes hauteurs ne dorent pas toujours de manière homogène au début. Dans ce cas, ne modifiez pas la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.
- Les plateaux insérés dans le four peuvent se tordre en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, cette torsion disparaît.

12.3 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.

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 traditionnelle

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gâteau plat ¹⁾	160 - 170	25 - 35	2
Tarte aux pommes ¹⁾	195 - 205	60 - 70	2
Génoise ¹⁾	165 - 175	75 - 85	2
Gâteau roulé ¹⁾	150 - 170	18 - 25	2
Gâteau couronne	170 - 180	35 - 45	2
Petits pains levés ¹⁾	190 - 200	18 - 23	3
Gâteau aux pommes à base de levure ¹⁾	170 - 190	45 - 55	3
Crumble ¹⁾	175 - 185	50 - 60	3
Gâteau au fromage ¹⁾	170 - 190	70 - 80	2
Génoise roumaine - traditionnelle ¹⁾	165 - 175	35 - 45	2
Génoise roumaine ¹⁾	165 - 175	35 - 45	2
Petits pains suisses ¹⁾	165 - 175	50 - 60	2
Pain paysan ¹⁾	190 - 210	50 - 60	2

1) Préchauffez le four pendant 10 minutes.

12.7 Chaleur tournante

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gâteau à étages ¹⁾	175 - 185	28 - 35	2
Cake aux fruits ¹⁾	150 - 160	140 - 160	2
Flan suisse aux pommes ¹⁾	195 - 205	35 - 45	2

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gâteau Savoie madère ¹⁾	175- 185	50 - 60	2
Gratin de pommes de terre ¹⁾	185- 195	40 - 50	2
Lasagnes ¹⁾	175- 185	35 - 45	2
Macaronis aux champignons	175- 185	50 - 60	2
Gâteau roulé ¹⁾	155 - 165	25 - 32	1 + 3
Petits pains levés ¹⁾	185 - 195	18 - 23	1 + 3
Meringue ¹⁾	105 - 115	55 - 65	2
Meringue ¹⁾	105 - 115	50 - 60	1 + 3

¹⁾ Préchauffez le four pendant 10 minutes.

12.8 Gril

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Poisson entier ¹⁾	250	18 - 28	2
Filets de poisson ¹⁾	250	15 - 20	2

¹⁾ Préchauffez le four pendant 10 minutes.

12.9 Gril fort

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Bacon grillé ¹⁾	250	17 - 25	2
Saucisses ¹⁾	250	21 - 27	2
Steak de boeuf : à point ¹⁾	230	25 - 32	2

¹⁾ Préchauffez le four pendant 10 minutes.

12.10 Turbo gril

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Poulet	250	55 - 70	2

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Poulet, moitié ¹⁾	230	48 - 55	2
Ailes de poulet ¹⁾	230	30 - 40	2
Côtelettes de porc ¹⁾	230	23 - 30	2
Steak de boeuf : bien cuit ¹⁾	250	35 - 40	2

¹⁾ Préchauffez le four pendant 10 minutes.

12.11 Fonction Pizza

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Quiche Lorraine ¹⁾	215 - 225	40 - 50	1
Pizza faite maison ¹⁾	205 - 215	27 - 35	1
Pizza faite maison ¹⁾	205 - 215	40 - 50	1 + 3
Pizza pour la Suisse ¹⁾	205 - 215	18 - 23	1
Pizza surgelée ¹⁾	195 - 205	13 - 20	1

¹⁾ Préchauffez le four pendant 10 minutes.

12.12 Informations pour les instituts de test

Cuisson sur un seul niveau. Cuisson dans des moules

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Génoise/Gâteau Savoie sans graisse ¹⁾	Convection naturelle	170	35 - 50	2
Génoise/Gâteau Savoie sans graisse ¹⁾	Chaleur tournante	165	25 - 35	2
Tarte aux pommes (2 moules de 20 cm de diamètre, décalés en diagonale) ¹⁾	Convection naturelle	200	70 - 90	2
Tarte aux pommes (2 moules de 20 cm de diamètre, décalés en diagonale) ¹⁾	Chaleur tournante	175	60 - 90	3

¹⁾ Préchauffez le four.

Cuisson sur un seul niveau. Biscuits/Gâteaux secs

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Biscuits sablés / Tresses feuilletées ¹⁾	Convection naturelle	150	25 - 35	3
Biscuits sablés / Tresses feuilletées ¹⁾	Chaleur tournante	150	25 - 35	3
Petits cakes (16 / plaque) ¹⁾	Convection naturelle	165	35 - 45	3
Petits cakes (16 / plaque) ¹⁾	Chaleur tournante	155	20 - 35	2

¹⁾ Préchauffez le four.

Cuisson sur plusieurs niveaux. Biscuits/small cakes/petits gâteaux/petites pâtisseries/petits pains

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Petits cakes (16 / plaque) ¹⁾	Chaleur tournante	155	30 - 40	1 / 3
Génoise/Gâteau Savoie sans graisse ¹⁾	Chaleur tournante	170	35 - 50	1 / 3
Biscuits sablés / Tresses feuilletées ¹⁾	Chaleur tournante	150	25 - 45	1 / 4

¹⁾ Préchauffez le four.

Gril fort

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Toasts ¹⁾	Gril fort	250	3 - 5	3
Steak haché ²⁾	Gril fort	230	23 - 28 ³⁾	2

¹⁾ Préchauffez le four pendant 5 minutes.

²⁾ Préchauffez le four.

³⁾ Retournez au bout de 13 à 15 minutes.

13. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

13.1 Remarques concernant l'entretien

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.

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

13.2 Appareils 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 Pyrolyse



ATTENTION! Retirez tous les accessoires.




Ne lancez pas la Pyrolyse si vous n'avez pas correctement fermé la porte du four. Sur certains modèles, l'affichage indique « C3 » lorsque cette erreur se produit.




AVERTISSEMENT!
L'appareil devient très chaud. Risque de brûlure !



ATTENTION!
N'utilisez pas la table de cuisson lorsque la fonction Pyrolyse est en cours. Vous risqueriez d'endommager l'appareil.

1. Retirez les plus grosses salissures à la main.
 2. Nettoyez la partie intérieure de la porte à l'eau chaude afin d'éviter que les résidus qui s'y trouvent ne brûlent lors de la montée en température.
 3. Réglez la fonction Pyrolyse. Reportez-vous au chapitre « Fonctions du four ».
- ↳ | clignote.
4. Vous pouvez utiliser la fonction Fin pour différer le départ de la procédure de nettoyage.
 5. Appuyez sur  ou tournez la manette du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre pour lancer la procédure de nettoyage. Durée de la procédure : 2 h. Au cours du nettoyage par pyrolyse, l'éclairage du four est éteint.

Lorsque le four atteint la température définie, la porte se verrouille. Le symbole  et les barres indiquant la chaleur apparaissent sur l'affichage jusqu'à ce que la porte se déverrouille.

13.4 Nettoyage de la porte du four

La porte du four est dotée de quatre panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four et les panneaux de verre intérieurs pour les nettoyer.

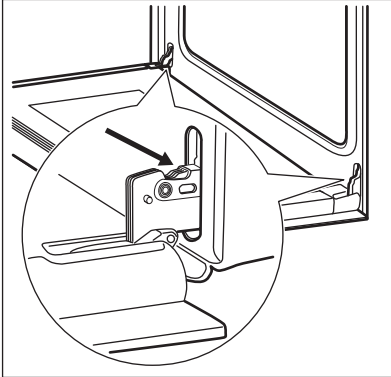


Si vous tentez d'extraire les panneaux de verre sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.

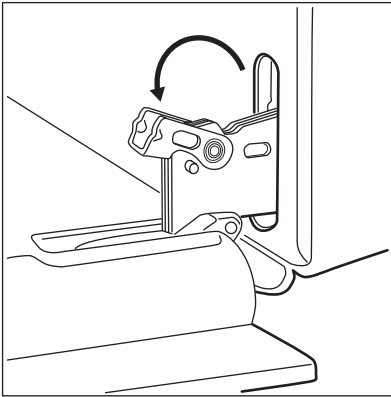
**ATTENTION!**

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

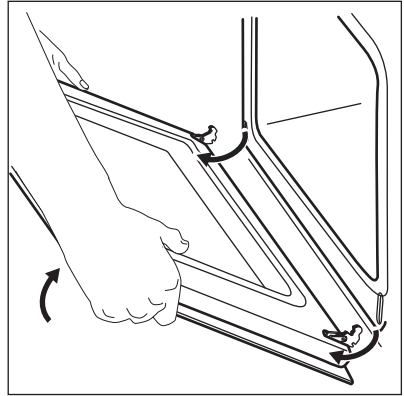
1. Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



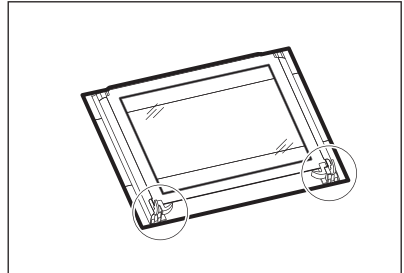
2. Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières.



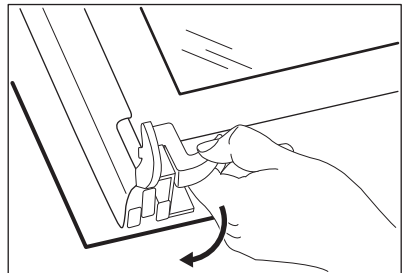
3. Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



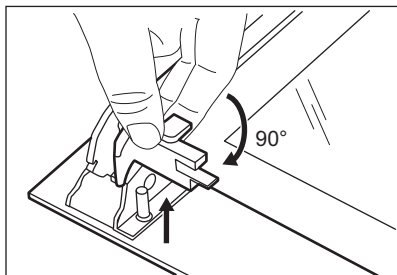
4. Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.



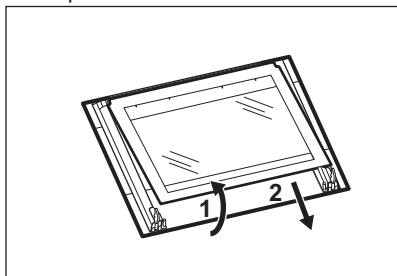
5. Désengagez le système de verrouillage pour retirer les panneaux de verre intérieurs.



6. Faites pivoter les deux fixations de 90° et retirez-les de leurs logements.



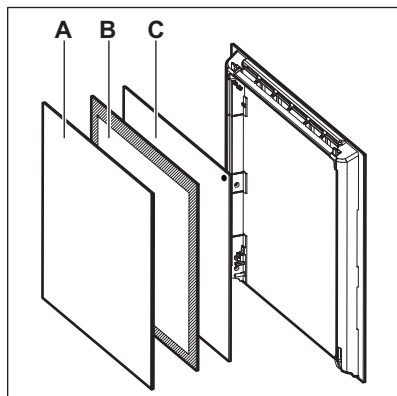
7. Soulevez doucement puis sortez les panneaux de verre un par un. Commencez par le panneau supérieur.



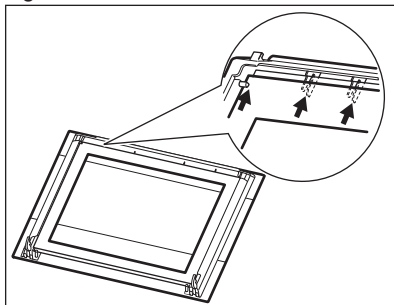
8. Nettoyez les panneaux de verre à l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les panneaux de verre.

Une fois le nettoyage terminé, remettez les panneaux de verre et la porte du four en place. Suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

Veillez à remettre les panneaux de verre (A, B et C) dans le bon ordre.



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



13.5 Retrait du tiroir

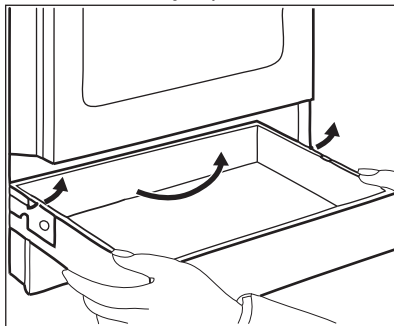


AVERTISSEMENT!

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.

13.6 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.



ATTENTION!

Tenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon afin d'éviter que des résidus de graisse ne brûlent sur l'ampoule.

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 diffuseur en verre.
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C .
4. Remplacez le diffuseur en verre.

14. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT







AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

14.1 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 allumer la table de cuisson ni la faire fonctionner. 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 sur le four / la 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.

Problème	Cause probable	Solution
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.
Vous ne pouvez pas allumer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	Vous avez appuyé sur plusieurs touches sensibles en même temps.	N'appuyez que sur une seule touche sensible à la fois.
Vous ne pouvez pas allumer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	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.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps.	Si la zone de cuisson a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente agréé.
Le niveau de cuisson oscille entre deux niveaux.	Le dispositif de gestion de la puissance est activé.	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 de cuisson arrière, si possible.
 s'allume.	La fonction Arrêt automatique est activée.	Éteignez la table de cuisson puis allumez-la de nouveau.
 s'allume.	Il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.	Placez un récipient sur la zone de cuisson.
 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 de cuisson.	Utilisez un récipient de dimensions appropriées.

Problème	Cause probable	Solution
E 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 E s'affiche à nouveau, faites appel au service après-vente agréé.
E4 s'allume.	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 de cuisson 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 de cuisson refroidir. Vérifiez que le 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'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.	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.
Le four ne chauffe pas.	La fonction d'arrêt automatique est activée.	Reportez-vous à « Arrêt automatique ».
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.

Problème	Cause probable	Solution
L'affichage indique « C3 ».	La fonction de nettoyage ne fonctionne pas. Vous n'avez pas entièrement fermé la porte du four ou le verrouillage de la porte est défectueux.	Fermez complètement la porte.
L'affichage indique « F102 ».	Vous n'avez pas entièrement fermé la porte.	Fermez complètement la porte.
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'appareil est allumé mais il ne chauffe pas. Le ventilateur ne fonctionne pas. L'affichage indique " De-mo ".	Le mode démo est activé.	Éteignez le four. Appuyez sur la touche + et maintenez-la enfoncée. Lorsque le signal sonore retentit, tournez la manette des fonctions du four vers la droite sur la première fonction. " De-mo " clignote sur l'affichage. Tournez la manette des fonctions du four sur la position Arrêt. Relâchez la touche + . Tournez le thermostat vers la droite et maintenez-le pendant trois secondes. Un signal sonore retentit trois fois. Le mode démo est désactivé.
« 12.00 » s'affiche.	Il y a eu une coupure de courant.	Réglez de nouveau l'horloge.

14.2 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.)

15. INSTALLATION



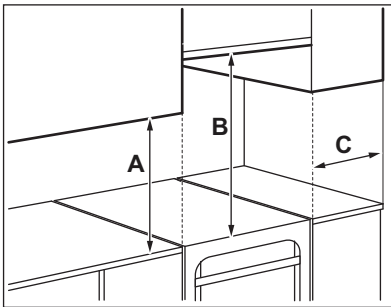
AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

15.1 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

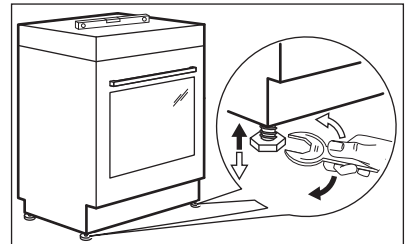
Dimensions	mm
A	400
B	650
C	150

15.2 Caractéristiques techniques

Tension	230 V
Fréquence	50 Hz
Classe de l'appareil	1

Dimensions	mm
Hauteur	858
Largeur	600
Profondeur	600

15.3 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.

15.4 Protection anti-bascule

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



ATTENTION!

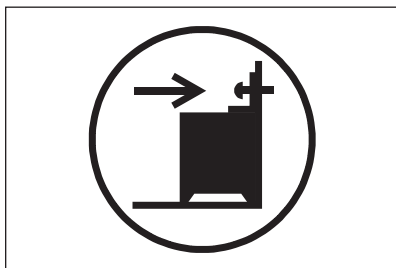
Assurez-vous d'installer la protection anti-bascule à la bonne hauteur.



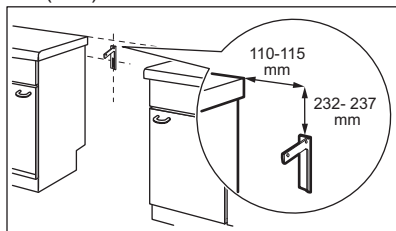
Vérifiez que la surface derrière l'appareil est lisse.

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 232 - 237 mm en-dessous de la surface supérieure de l'appareil et à 110 - 115 mm à 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.

i 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.

15.5 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.



AVERTISSEMENT!

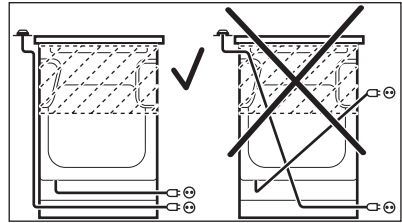
Avant de brancher le câble d'alimentation au bornier, mesurez la tension entre les phases du réseau domestique. Référez-vous ensuite à l'étiquette des branchements située à l'arrière de l'appareil afin de réaliser une installation électrique correcte. Suivez les étapes dans l'ordre afin d'éviter toute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

Types de câbles appropriés pour les différentes phases :

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

**AVERTISSEMENT!**

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



16. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

16.1 Informations sur le produit pour les tables de cuisson selon l'UE 66/2014

Identification du modèle	EKI66700OS	
Type de table de cuisson	Table de cuisson sur cuisinière autonome	
Nombre de zones de cuisson	3	
Technologie de chauffage	Induction	
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Arrière gauche	14,0 cm
	Arrière droite	21,0 cm
	Avant gauche	18,0 cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking)	Arrière gauche	173,5 Wh / kg
	Arrière droite	163,7 Wh / kg
	Avant gauche	169,8 Wh / kg
Consommation énergétique de la table (EC electric hob)		169,0 Wh / kg

EN 60350-2 - Appareils de cuisson ménagers électriques - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure de la performance.

16.2 Table de cuisson - Économie d'énergie

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

- Si vous faites chauffer de l'eau, ne faites chauffer que la quantité dont vous avez réellement besoin.
- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Activez toujours la zone de cuisson après avoir posé le récipient dessus.
- Placez les plus petits récipients sur les plus petites zones de cuisson.
- Posez directement le récipient au centre de la zone de cuisson.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.

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

Nom du fournisseur	Electrolux
Identification du modèle	EKI66700OS
Index d'efficacité énergétique	103.8
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel	0,85 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé	0,76 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	54 l
Type de four	Four dans une cuisinière autonome
Masse	56.0 kg

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

16.4 Four - Économie d'énergie



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

Conseils généraux

Assurez-vous que la porte du four est correctement fermée lorsque l'appareil est en marche. En cours de la cuisson, n'ouvrez pas la porte. Nettoyez régulièrement le joint de la porte pour qu'il reste propre et assurez-vous qu'il est toujours bien fixé, dans la bonne position.

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

Si possible, ne préchauffez pas le four avant d'y introduire vos aliments.

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température du

four au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson, en fonction de la durée de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

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

Cuisson avec ventilation

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

Chaleur résiduelle

Pour certaines fonctions du four, si un programme avec sélection du temps (Durée ou Fin) est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants se désactivent automatiquement plus tôt.


L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner.


Maintien des aliments au chaud

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

La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

17. 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



867330617-A-182017

