



*Thinking of you*  
**Electrolux**



EK1545010

FR CUISINIÈRE

NOTICE D'UTILISATION



## SOMMAIRE

|   |    |
|---|----|
| CONSIGNES DE SÉCURITÉ . . . . .                       | 3  |
| DESCRIPTION DE L'APPAREIL . . . . .                   | 7  |
| AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION . . . . .               | 8  |
| TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE . . . . .  | 9  |
| TABLE DE CUISSON - CONSEILS . . . . .                 | 10 |
| TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE . . . . .   | 12 |
| FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE . . . . .              | 13 |
| FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE . . . . .               | 15 |
| FOUR - UTILISATION DES ACCESSOIRES . . . . .          | 17 |
| FOUR - CONSEILS . . . . .                             | 18 |
| FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE . . . . .               | 24 |
| EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT . . . . .         | 28 |
| INSTALLATION . . . . .                                | 30 |
| EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT . . . . . | 30 |

## 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](http://www.electrolux.com)**



Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :  
**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :  
**[www.electrolux.com/shop](http://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 :  
Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique. Modèle, PNC, numéro de série.



Avertissement/Attention : consignes de sécurité.



Informations générales et conseils



Informations écologiques

Sous réserve de modifications.



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lire attentivement cette notice d'utilisation avant l'installation et l'utilisation de l'appareil :

- Pour votre propre sécurité et la sécurité de vos biens.
- Pour la protection de l'environnement.
- Pour le bon fonctionnement de l'appareil.

Conservez cette notice d'utilisation avec l'appareil, même si vous venez à le déplacer ou à le vendre.

Le fabricant décline toute responsabilité si des dommages sont liés à une mauvaise installation ou à une mauvaise utilisation.

### SÉCURITÉ DES ENFANTS ET DES PERSONNES VULNÉRABLES

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez jamais les emballages à la portée des enfants. Risque d'asphyxie ou de blessure.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsque la porte est ouverte et pendant ou après le fonctionnement de l'appareil. Risque de blessure ou d'invalidité permanente.
- Si l'appareil est équipé d'une sécurité enfants (mécanique ou électronique), utilisez-la. Celle-ci empêche les enfants (ou les animaux) de manipuler l'appareil accidentellement.

### MESURES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- Ne modifiez jamais les caractéristiques de cet appareil. Vous risqueriez de vous blesser et d'endommager l'appareil.

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance, pendant son fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt l'appareil après chaque utilisation.

### INSTALLATION

- Vous trouverez les conditions de réglage de cet appareil sur l'étiquette (ou sur la plaque signalétique).
- Ne confiez l'installation et le raccordement de l'appareil qu'à un professionnel qualifié. Contactez votre service après-vente. Cela vise à éviter les risques de dommages structurels ou corporels.
- Vérifiez que l'appareil n'a subi aucun dommage au cours du transport. Ne branchez pas un appareil endommagé. Si l'appareil est endommagé, veuillez contacter votre magasin vendeur.
- Avant la première utilisation, retirez tous les emballages, stickers et autocollants. Ne retirez jamais la plaque signalétique. Cela peut annuler la garantie.
- Conformez-vous entièrement aux lois, décrets, réglementations et normes en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil (réglementations de sécurité, de recyclage, de l'électricité ou du gaz etc.).
- Soyez prudent lorsque vous déplacez l'appareil. En effet, il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité. Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Veillez à débrancher l'appareil au cours de l'installation (le cas échéant).
- Respectez l'écartement minimal requis avec les autres appareils.
- N'installez pas l'appareil sur un socle.

### BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

- Ne confiez l'installation et le raccordement de l'appareil qu'à un professionnel qualifié. Contactez votre service après-vente. Cela vise à éviter les risques de dommages structurels ou corporels.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau.

- Les renseignements concernant la tension se trouvent sur la plaque signalétique.
- Les dispositifs d'isolement comprennent : 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.
- Les dispositifs de protection doivent être fixés de telle sorte qu'ils ne puissent pas être retirés sans outils.
- Utilisez toujours une prise correctement installée, protégée contre les chocs.
- Lors du raccordement d'appareils électriques aux prises de courant, veillez à ce que les câbles ne touchent pas ou ne soient pas à proximité de la porte de l'appareil chaud.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple. Risque d'incendie.
- Veillez à ne pas écraser ou endommager la fiche secteur (si tel est le cas) et le câble d'alimentation, situés à l'arrière de l'appareil.
- Après l'installation, assurez-vous que la prise murale est accessible.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche secteur (si tel est le cas).
- Ne remplacez et ne modifiez jamais le câble d'alimentation. Contactez votre service après-vente.
- N'utilisez jamais cet appareil s'il est en contact avec de l'eau. N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Au cours de l'utilisation, la surface de cuisson de l'appareil devient chaude. Risque de brûlure. Ne posez pas d'objets métalliques, comme par exemple des couverts ou des couvercles de casseroles sur le plan de cuisson. Ils risqueraient de s'échauffer.
- Au cours de l'utilisation, l'intérieur de l'appareil devient chaud. Risque de brûlure. Utilisez des gants pour introduire ou retirer les accessoires et les plats.
- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant la cuisson. Prenez soin de ne pas toucher les éléments chauffants de l'appareil. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart sauf s'ils font l'objet d'une surveillance continue.
- Faites attention en ouvrant la porte. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool lors d'une cuisson, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former. Risque d'incendie.
- Ne manipulez pas d'objets incandescents ou provoquant des étincelles ou du feu.
- Ne placez jamais, dans, sur ou à proximité de l'appareil, des produits inflammables ou des articles imprégnés de produits inflammables et/ou des objets susceptibles de fondre (en plastique ou en aluminium). Risque d'explosion ou d'incendie.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne placez pas de récipients de cuisson vides sur les zones de cuisson et ne mettez pas ces dernières en fonctionnement sans récipient
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer. Cela peut endommager le récipient ou la table de cuisson.
- Évitez de laisser tomber des objets ou des récipients sur la table de cuisson. Cela pourrait l'endommager.
- Ne posez pas des récipients chauds sur le bandeau de commande, car la chaleur peut endommager l'appareil.

## UTILISATION

- Votre appareil est destiné à la cuisson des aliments. N'utilisez jamais l'appareil à des fins commerciales ou industrielles. Vous éviterez ainsi des risques matériels et corporels.
- Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement.
- Si l'appareil est en fonctionnement, écartez-vous toujours de l'appareil avant d'ouvrir la porte. De la vapeur brûlante peut s'en échapper. Risque de brûlure.

- Une grande prudence s'impose lors du retrait ou de l'installation des accessoires, afin d'éviter d'endommager l'émail 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 table de cuisson.
- La décoloration de l'émail n'a aucune incidence sur les performances de l'appareil.
- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne placez jamais d'ustensile, plat ou accessoire, directement sur la sole du four et ne le recouvrez jamais de papier aluminium (la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail ou de l'appareil) ;
  - ne versez jamais d'eau chaude directement dans l'appareil ;
  - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- Ne placez pas de matériaux inflammables dans le compartiment au-dessous du four. Ne rangez à l'intérieur que des accessoires résistants à la chaleur (le cas échéant).
- Ne couvrez pas les orifices d'évacuation du four. Ils sont situés à l'arrière de la surface supérieure (le cas échéant).
- Veillez à ne poser sur la table aucun objet susceptible de fondre.
- Si votre table de cuisson est endommagée (éclat, fêlure,...), débranchez votre appareil. Risque d'électrocution.
- Ne placez pas de matériaux conducteurs de chaleur (comme par exemple une fine maille métallique ou des conducteurs de chaleur métalliques) sous le récipient de cuisson. Un excès de réflexion thermique pourrait endommager la surface de cuisson.
- Si vous avez un stimulateur cardiaque implantable, tenez votre torse à un écart minimum de 30 cm des zones de cuisson à induction pendant leur fonctionnement.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Avant toute opération d'entretien, assurez-vous que l'appareil est froid. Risque de brûlure. Les vitres risquent de se briser.
- L'appareil doit rester propre en permanence. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires pourrait provoquer un incendie.
- Veillez à nettoyer le four de façon régulière afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Pour votre sécurité et celle de vos biens, nettoyez l'appareil uniquement avec de l'eau et un détergent doux. N'utilisez jamais de produits inflammables ou corrosifs.
- Ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide de nettoyeurs à vapeur, de nettoyeurs à haute pression, d'objets coupants, de produits de nettoyage abrasifs, d'éponges abrasives ou de produits anti-taches.
- Si vous nettoyez votre four à l'aide d'un spray prévu à cet effet, respectez scrupuleusement les consignes d'utilisation du fabricant de ce produit. Ne vaporisez aucun produit, quel qu'il soit, sur les résistances et le capteur du thermostat (le cas échéant).
- N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte. La surface thermo-résistante du verre intérieur risque de se briser et d'éclater.
- Quand les vitres de la porte sont endommagées, elles perdent leur résistance et risquent de se briser. Vous devez les remplacer. Contactez votre service après-vente.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde.
- Les ampoules utilisées dans cet appareil sont spéciales et destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Elles ne peuvent pas être employées pour éclairer une habitation.
- Utilisez une ampoule de puissance similaire et spécifiquement conçue pour les appareils ménagers pour remplacer celle usagée.
- Débranchez l'appareil électriquement avant de remplacer l'éclairage du four. Risque de choc électrique. Laissez

d'abord l'appareil refroidir. Risque de brûlure.

- Ne nettoyez pas l'émail catalytique.

## SERVICE APRÈS-VENTE

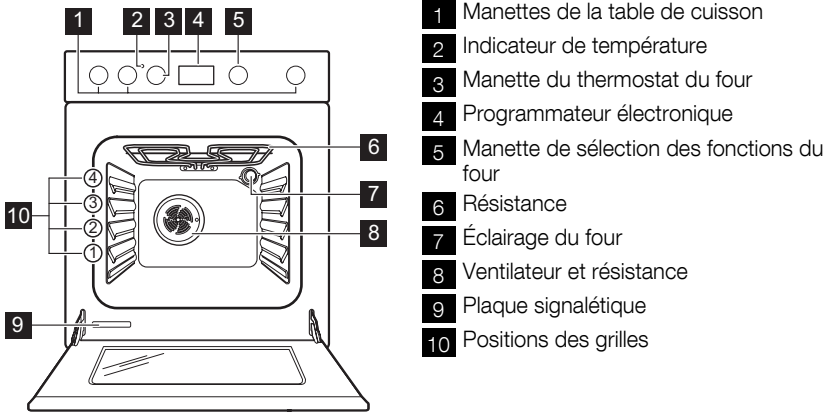
- Toute intervention ou réparation sur votre appareil ne doit être effectuée que par un professionnel qualifié. Contactez votre service après-vente.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

## MISE AU REBUT DE L'APPAREIL

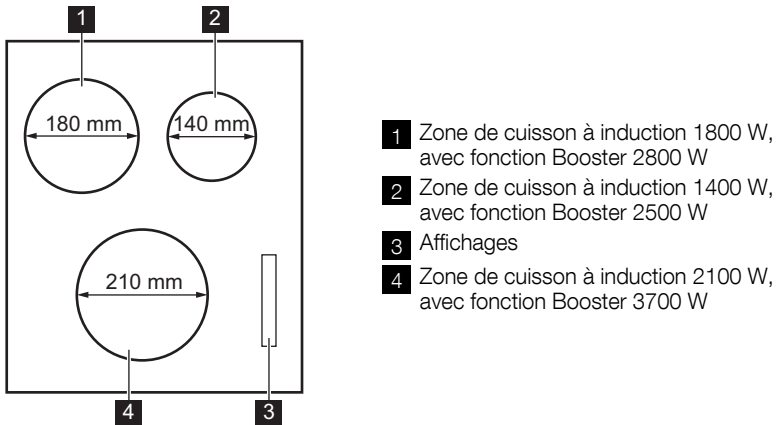
- Pour éviter tout risque corporel ou matériel :
  - Débranchez l'appareil électriquement.
  - Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
  - Éliminez le dispositif de verrouillage de porte. Cela évite que des enfants ou de petits animaux puissent se trouver enfermés dans l'appareil. Risque d'asphyxie.

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

## VUE D'ENSEMBLE



## DESCRIPTION DE LA TABLE DE CUISSON



## ACCESSOIRES

- **Grille**  
Permet de poser des plats (rôtis, gratins) et des moules à gâteau/pâtisserie.
- **Plateau multi-usages**  
Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.
- **Tiroir de rangement**  
Le tiroir de rangement se trouve sous le four.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



### AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».



### ATTENTION

Pour ouvrir la porte du four, saisissez toujours la poignée au centre.

## PREMIER NETTOYAGE

- Retirez tous les accessoires de l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.



### ATTENTION

N'utilisez pas de détergents abrasifs ! Vous risqueriez d'endommager la surface. Reportez-vous au chapitre "Entretien et nettoyage".

## RÉGLAGE DE L'HEURE



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

Lorsque vous branchez l'appareil à l'alimentation électrique ou après une coupure de courant, l'indicateur de la fonction Heure clignote.

Appuyez sur la touche + ou - pour régler l'heure.



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



Pour modifier l'heure, appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur de la fonction Heure clignote. La fonction Durée ou Fin ne doit pas être réglée en même temps.

## PRÉCHAUFFAGE

1. Fonction de réglage et température maximale.
2. Laissez l'appareil fonctionner sans aliments pendant environ 1 heure.
3. Fonction de réglage et température maximale.
4. Laissez l'appareil fonctionner sans aliments pendant environ 10 minutes.
5. Fonction de réglage et température maximale.
6. Laissez l'appareil fonctionner sans aliments pendant environ 10 minutes.

Cela a pour but de brûler les résidus dans l'appareil. Les accessoires peuvent devenir plus chauds que d'habitude. Lorsque l'on préchauffe l'appareil pour la première fois, il peut y avoir des dégagements d'odeur et de fumée. Ceci est tout à fait normal. Vérifiez que la ventilation environnante est suffisante.



# TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE



## AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».



Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

## NIVEAU DE CUISSON

| Sélec-<br>teur | Fonction  |
|----------------|---|
| 0              | Position Arrêt  |
| 1 - 9          | Niveaux de cuisson<br>(1 - niveau de puissance minimal ; 9 - niveau de puissance maximal) |
| <b>B</b>       | Fonction Booster  |

1. Tournez la manette sur le niveau de cuisson souhaité.
2. Pour arrêter la cuisson, tournez la manette sur la position **0**.



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

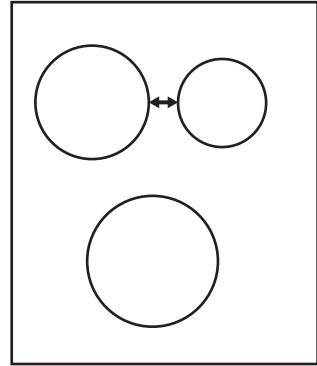
## FONCTION BOOSTER

La fonction Booster vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction Booster est activée pendant une durée maximale de 10 minutes. La zone de cuisson à induction revient ensuite automatiquement au niveau de cuisson le plus élevé. Pour activer cette fonction, tournez la manette sur **B**. **[P]** s'affiche. Pour la désactiver, modifiez le niveau de cuisson.

## GESTIONNAIRE DE PUISSANCE

Le gestionnaire de puissance répartit la puissance disponible entre deux zones de cuisson qui sont couplées pour former une paire (voir la figure). La fonction de puissance attribue la puissance maximale à l'une des zones de cuisson de la paire et réduit automatiquement la puissance de la seconde zone au minimum. L'affichage de la

zone à puissance réduite oscille entre deux niveaux.



## VOYANT DE CHALEUR RÉSIDUELLE

Le voyant de chaleur résiduelle s'allume lorsqu'une zone de cuisson est chaude.



## AVERTISSEMENT

La chaleur résiduelle peut être source de brûlures !

## ARRÊT AUTOMATIQUE

Si l'une des zones de cuisson est allumée sans qu'aucun récipient ne soit posé dessus, cette zone de cuisson s'arrête automatiquement au bout de quelques minutes. Si l'une des zones n'est pas éteinte au bout d'un certain temps ou si son niveau de cuisson n'est pas modifié, cette zone de cuisson s'arrête automatiquement. Placez la manette sur la position d'arrêt avant d'utiliser de nouveau l'appareil.

| Niveau de cuisson | Arrêt automatique au bout de |
|-------------------|------------------------------|
| 1-2               | 6 heures                     |
| 3-4               | 5 heures                     |
| 5                 | 4 heures                     |
| 6-9               | 1,5 heure                    |

## TABLE DE CUISSON - CONSEILS

### PLATS DE CUISSON



- Le fond du récipient de cuisson doit être lisse, propre et sec, aussi plat et épais que possible avant chaque utilisation.
- Les récipients de cuisson avec un fond en émail, en aluminium ou en cuivre peuvent laisser des traces sur les zones de cuisson vitrocéramiques.

### RÉCIPIENTS DE CUISSON COMPATIBLES AVEC LES ZONES DE CUISSON À INDUCTION



Le principe de la cuisson à induction est de chauffer quasi instantanément le contenu du récipient grâce à un puissant champ électromagnétique.

#### Matériaux des ustensiles de cuisson

- **Correct** : fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable, fond multicouche (homologué par le fabricant).
- **Incorrect** : 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 plat de cuisson.



**Le fond du récipient de cuisson** doit être aussi plat et épais que possible.

**Dimensions du récipient de cuisson** : les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé, jusqu'à une certaine limite. Cependant, la zone magnétique au fond du récipient doit avoir un diamètre minimal d'environ 3/4 de celui des zones de cuisson.

### BRUITS PENDANT LE FONCTIONNEMENT

#### Si vous entendez :

- Un craquement : le récipient de cuisson est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- Un sifflement : une ou plusieurs zones de cuisson fonctionnent à des niveaux de cuisson élevés et le récipient de cuisson est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- Bourdonnement : une ou plusieurs zones de cuisson fonctionnent à des niveaux de cuisson élevés.
- Cliquetement : des commutations électriques se produisent.
- Sifflement, bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

**Les bruits décrits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de l'appareil.**

### ÉCONOMIE D'ÉNERGIE



- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.

## EXEMPLES DE CUISSON

| 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     | Placez un couvercle sur le récipient.   |
| 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 de liquide que de riz, mélangez les aliments à base de laitage durant la cuisson. |
| 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, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets. | au besoin   | Retournez à mi-cuisson.   |
| 7 - 8             | Cuire à feu vif des galettes de pommes de terre, des filets et des steaks.  | 5 - 15      | Retournez à mi-cuisson.   |
| 9                 | Faire bouillir de grandes quantités d'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.    |             |   |

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

La fonction Booster convient le mieux pour faire chauffer de grands volumes d'eau.

## TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Utilisez toujours des récipients de cuisson dont le fond est propre et sec, lisse et plat.



Les égratignures ou les taches sombres sur la vitrocéramique n'ont aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil.

### Retrait des salissures :

1. – **Retirez immédiatement** : plastique fondu, feuilles plastiques et aliments sucrés. En cas de non-respect de cette consigne, la salissure risque d'endommager l'appareil. Utilisez un racloir spécial pour la vitre. Tenez le racloir incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.
  - **Une fois que l'appareil s'est suffisamment refroidi, enlevez** : les cernes de calcaire, traces d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Utilisez un agent de nettoyage spécial pour vitrocéramique ou acier inoxydable.
2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et un peu de détergent.
3. Et enfin, **essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon propre.**

# FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE



## AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

## ACTIVATION ET DÉSACTIVATION DE L'APPAREIL

1. Tournez la manette de sélection des fonctions du four sur la fonction souhaitée.
2. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner la température souhaitée. L'indicateur de température s'allume lorsque la température du four augmente.
3. Pour éteindre l'appareil, tournez la manette de sélection des fonctions du four et celle du thermostat sur la position Arrêt.

pareil ou d'un composant défectueux), le four est doté d'un thermostat de sécurité destiné à couper l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement en cas de baisse de température.







## VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

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

## THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

Afin d'éviter tout risque de surchauffe (résultant d'une utilisation incorrecte de l'ap-

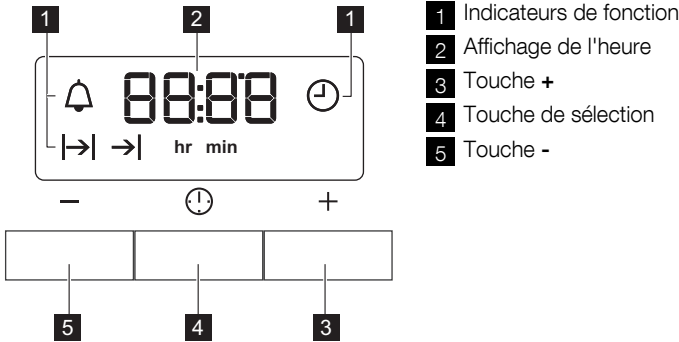
## FONCTIONS DU FOUR

| Fonction du four  |  | Utilisation   |
|---|--|---|
|    | Position Arrêt   | Pour éteindre l'appareil.   |
|  | Cuisson traditionnelle                                     | La chaleur est produite tant par l'élément chauffant supérieur que par l'élément chauffant inférieur. Pour cuire et rôtir sur un seul niveau du four.                               |
|  | Cuisson par la sole  | La chaleur provient uniquement de la partie inférieure du four. Pour la cuisson de gâteaux à fond croustillant.   |
|  | Cuisson par l'élément chauffant supérieur avec ventilateur | Pour faire dorer du pain, des gâteaux, des pâtisseries et pour cuire des gratins.   |
|  | Gril   | Pour faire griller des aliments peu épais en petites quantités au centre de la grille. Pour faire griller du pain. <b>La température maximale pour cette fonction est de 210 °C</b> |
|  | Chaleur tournante  | Cette fonction permet de cuire ou de rôtir simultanément sur plusieurs gradins des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les odeurs ne se mélangent.  |

| Fonction du four  | Utilisation  |
|---|--|
|  Décongélation | Permet de décongeler les aliments surgelés. Le thermostat doit être sur la position Arrêt. |

## FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE

## PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE

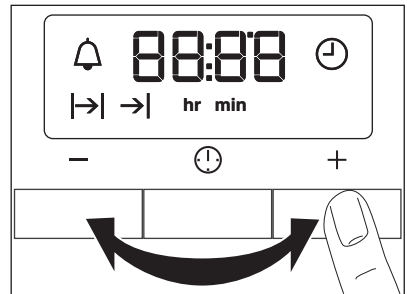


| Fonction de l'horloge |          | Utilisation   |
|-----------------------|----------|---|
| 🕒                     | Heure    | Pour régler, modifier ou vérifier l'heure du jour.                                    |
| 🔔                     | Minuteur | Pour régler un décompte. Cette fonction est sans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

**i** Vous pouvez utiliser simultanément les fonctions Durée et Fin pour définir l'heure à laquelle l'appareil doit s'allumer et s'éteindre. Réglez d'abord la fonction Durée, puis la fonction Fin.

## RÉGLAGE DES FONCTIONS DE L'HORLOGE

1. Pour les fonctions Durée et Fin, réglez une fonction du four et une température. Ce n'est pas nécessaire pour la fonction Minuterie.
2. Appuyez plusieurs fois sur la touche de sélection jusqu'à ce que le symbole de la fonction souhaitée clignote.



3. Appuyez sur + ou - pour régler la fonction de l'horloge souhaitée.

L'indicateur de la fonction de l'horloge que vous avez définie s'affiche. Lorsque la durée programmée s'est écoulée, l'indicateur clignote et un signal sonore retentit pendant deux minutes.

- i** Avec les fonctions Durée et Fin, le four se met à l'arrêt automatiquement.
4. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal.

5. Tournez la manette des fonctions du four et la manette du thermostat sur la position Arrêt.

## ANNULATION DES FONCTIONS DE L'HORLOGE

1. Appuyez sur la touche de sélection à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant approprié clignote.
2. Appuyez sur la touche - et maintenez-la enfoncée.

La fonction de l'horloge s'éteint au bout de quelques secondes.

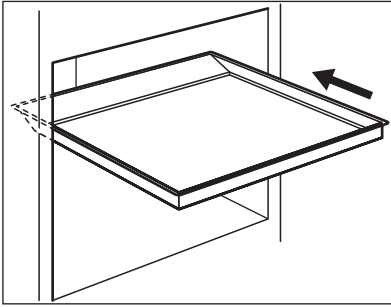


## FOUR - UTILISATION DES ACCESSOIRES

**AVERTISSEMENT**

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

### INSERTION DE LA PLAQUE DE CUISSON



Placez la plaque au centre de la cavité du four, entre la paroi avant et la paroi arrière, afin de garantir une circulation de la chaleur devant et derrière la plaque. Assurez-vous que la plaque est dans la même position que sur l'image, avec le bord incliné vers le fond.

**AVERTISSEMENT**

Ne poussez pas la plaque 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.

## FOUR - CONSEILS



### ATTENTION

Pour faire cuire des gâteaux très juteux, utilisez une lèchefrite. Les jus de fruits laissent des taches qui sont ensuite indélébiles sur l'émail.

- Le four dispose de quatre niveaux de gradins. Comptez les niveaux de gradins à partir du bas de l'appareil.
- Vous pouvez cuisiner simultanément des plats différents sur deux niveaux différents. Pour cela, placez les grilles sur le niveau 1 et sur le niveau 3.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte de l'appareil ou sur les vitres de la porte. Ce phénomène est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte du four en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.
- Essuyez la vapeur avant et après l'utilisation de l'appareil.
- Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec le bas de votre four (sole). Ceci entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

## PÂTISSERIES

- Avant toute cuisson, faites préchauffer le four pendant environ 10 minutes.
- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson

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

## CUISSON DE LA VIANDE ET DU POISSON

- Ne cuisez pas de morceaux de viande pesant moins de 1 kg. Faire cuire de trop petits morceaux risque de donner des viandes trop sèches.
- Pour les aliments très gras, utilisez une lèchefrite 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 la lèchefrite. Pour éviter que la fumée ne se condense, ajoutez à nouveau de l'eau à la lèchefrite à chaque fois qu'elle n'en contient plus.

## TEMPS DE CUISSON

Les temps de cuisson varient en fonction de la composition, des ingrédients et de la quantité de liquide que contient chaque plat.

Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement. Annotez les meilleurs réglages (niveau de cuisson, temps de cuisson, etc.) en fonction des ustensiles et des recettes lors de vos expériences de cuisson.

## CUISSON TRADITIONNELLE

| Plat                         | Type de plateau et niveau d'enfournement | Temps de préchauffage (en minutes) | Température (°C) | Temps de cuisson (en minutes) |
|------------------------------|--|------------------------------------|------------------|-------------------------------|
| Tresses feuilletées (250 g)  | plaque émaillée au niveau 3              | -                                  | 150              | 25 - 30                       |
| Gâteau plat (1 000 g)        | plaque émaillée au niveau 2              | 10                                 | 160 - 170        | 30 - 35                       |
| Brioche aux pommes (2 000 g) | plaque émaillée au niveau 3              | -                                  | 170 - 190        | 40 - 50                       |

| Plat                                | Type de plateau et niveau d'enfournement                  | Temps de préchauffage (en minutes) | Température (°C) | Temps de cuisson (en minutes) |
|-------------------------------------|---|------------------------------------|------------------|-------------------------------|
| Tourte aux pommes (1 200 + 1 200 g) | 2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm) au niveau 1 | 15                                 | 180 - 200        | 50 - 60                       |
| Petits gâteaux (500 g)              | plaque émaillée au niveau 2                               | 10                                 | 160 - 180        | 25 - 30                       |
| Génoise allégée (350 g)             | 1 plaque ronde aluminée (diamètre : 26 cm) au niveau 1    | 10                                 | 160 - 170        | 25 - 30                       |
| Gâteau couronne (1 500 g)           | plaque émaillée au niveau 2                               | -                                  | 160 - 170        | 45 - 55 <sup>1)</sup>         |
| Poulet, entier (1 350 g)            | grille au niveau 2, plaque au niveau 1                    | -                                  | 200 - 220        | 60 - 70                       |
| Poulet, moitié (1 300 g)            | grille au niveau 3, plaque au niveau 1                    | -                                  | 190 - 210        | 30 - 35                       |
| Côtelette de porc (600 g)           | grille au niveau 3, plaque au niveau 1                    | -                                  | 190 - 210        | 30 - 35                       |
| Flan pâtissier (800 g)              | plaque émaillée au niveau 2                               | 20                                 | 230 - 250        | 10 - 15                       |
| Gâteau levé fourré (1 200 g)        | plaque émaillée au niveau 2                               | 10 - 15                            | 170 - 180        | 25 - 35                       |
| Pizza (1 000 g)                     | plaque émaillée au niveau 2                               | 10 - 15                            | 200 - 220        | 30 - 40                       |
| Gâteau au fromage (2 600 g)         | plaque émaillée au niveau 2                               | -                                  | 170 - 190        | 60 - 70                       |
| Flan pâtissier aux pommes (1 900 g) | plaque émaillée au niveau 1                               | 10 - 15                            | 200 - 220        | 30 - 40                       |
| Gâteau de Noël (2 400 g)            | plaque émaillée au niveau 2                               | 10 - 15                            | 170 - 180        | 55 - 65 <sup>2)</sup>         |
| Quiche lorraine (1 000 g)           | 1 plaque ronde (diamètre : 26 cm) au niveau 1             | 10 - 15                            | 220 - 230        | 40 - 50                       |

| Plat  | Type de plaque et niveau d'enfournement                   | Temps de préchauffage (en minutes) | Température (°C) | Temps de cuisson (en minutes) |
|---|---|------------------------------------|------------------|-------------------------------|
| Pain paysan (750 + 750 g)                     | 2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm) au niveau 1 | 18 <sup>3)</sup>                   | 180 - 200        | 60 - 70                       |
| Génoise roumaine (600 + 600 g)                | 2 plaques rondes aluminées (diamètre : 25 cm) au niveau 2 | 10                                 | 160 - 170        | 40 - 50                       |
| Génoise roumaine traditionnelle (600 + 600 g) | 2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm) au niveau 2 | -                                  | 160 - 170        | 30 - 40                       |
| Petits pains levés (800 g)                    | plaque émaillée au niveau 2                               | 10 - 15                            | 200 - 210        | 10 - 15                       |
| Gâteau roulé (500 g)                          | plaque émaillée au niveau 1                               | 10                                 | 150 - 170        | 15 - 20                       |
| Meringue (400 g)                              | plaque émaillée au niveau 2                               | -                                  | 100 - 120        | 40 - 50                       |
| Crumble (1 500 g)                             | plaque émaillée au niveau 3                               | 10 - 15                            | 180 - 190        | 25 - 35                       |
| Génoise (600 g)                               | plaque émaillée au niveau 3                               | 10                                 | 160 - 170        | 25 - 35                       |
| Gâteau au beurre (600 g)                      | plaque émaillée au niveau 2                               | 10                                 | 180 - 200        | 20 - 25                       |

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

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

3) Pour préchauffer le four, réglez sa température sur 250 °C.

## CHALEUR TOURNANTE

| Plat                              | Type de plaque et niveau d'enfournement | Temps de préchauffage (en minutes) | Température (°C) | Temps de cuisson (en minutes) |
|-----------------------------------|---|------------------------------------|------------------|-------------------------------|
| Tresses feuilletées (250 g)       | plaque émaillée au niveau 3             | 10                                 | 150 - 160        | 20 - 30                       |
| Tresses feuilletées (250 + 250 g) | plaques émaillées aux niveaux 1 et 3    | 10                                 | 140 - 150        | 25 - 30                       |

| Plat                                    | Type de plaque et niveau d'enfournement                          | Temps de préchauffage (en minutes) | Température (°C) | Temps de cuisson (en minutes) |
|---|--|------------------------------------|------------------|-------------------------------|
| Tresses feuilletées (250 + 250 + 250 g) | plaques émaillées aux niveaux 1, 2 et 4                          | 10                                 | 150 - 160        | 30 - 35                       |
| Gâteau plat (1 000 g)                   | plaque émaillée au niveau 2                                      | 10                                 | 150 - 160        | 30 - 40                       |
| Gâteau plat (1 000 + 1 000 g)           | plaques émaillées aux niveaux 1 et 3                             | 10                                 | 140 - 150        | 45 - 55                       |
| Gâteau plat (1 000 + 1 000 + 1 000 g)   | plaques émaillées aux niveaux 1, 2 et 4                          | 10                                 | 140 - 150        | 55 - 65                       |
| Brioche aux pommes (2 000 g)            | plaque émaillée au niveau 3                                      | 10                                 | 170 - 180        | 40 - 50                       |
| Tourte aux pommes (1 200 + 1 200 g)     | 2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm) aux niveaux 2 et 3 | 10                                 | 170 - 180        | 50 - 60                       |
| Petits gâteaux (500 g)                  | plaque émaillée au niveau 3                                      | 10                                 | 140 - 150        | 30 - 35                       |
| Petits gâteaux (500 + 500 g)            | plaques émaillées aux niveaux 1 et 3                             | 10                                 | 140 - 150        | 25 - 30                       |
| Petits gâteaux (500 + 500 + 500 g)      | plaques émaillées aux niveaux 1, 2 et 4                          | 10                                 | 150 - 160        | 25 - 30                       |
| Génoise allégée (350 g)                 | 1 plaque ronde aluminée (diamètre : 26 cm) au niveau 3           | 10                                 | 150 - 160        | 30 - 40                       |
| Gâteau couronne (1 200 g)               | plaque émaillée au niveau 3                                      | -                                  | 150 - 160        | 40 - 50 <sup>1)</sup>         |
| Poulet, entier (1 400 g)                | grille au niveau 2, plaque au niveau 1                           | -                                  | 170 - 190        | 50 - 60                       |
| Côtelettes de porc (600 g)              | grille au niveau 3, plaque au niveau 1                           | -                                  | 180 - 200        | 30 - 40                       |
| Flan pâtissier (800 g)                  | plaque émaillée au niveau 2                                      | 15                                 | 230 - 250        | 10 - 15                       |
| Gâteau levé fourré (1 200 g)            | plaque émaillée au niveau 3                                      | 20 - 30                            | 160 - 170        | 20 - 30                       |

| Plat  | Type de plaque et niveau d'enfournement                   | Temps de préchauffage (en minutes) | Température (°C) | Temps de cuisson (en minutes) |
|---|---|------------------------------------|------------------|-------------------------------|
| Pizza (1 000 + 1 000 g)                       | plaques émaillées aux niveaux 1 et 3                      | -                                  | 180 - 200        | 50 - 60                       |
| Gâteau au fromage (2 600 g)                   | plaque émaillée au niveau 2                               | -                                  | 150 - 170        | 60 - 70                       |
| Flan pâtissier aux pommes (1 900 g)           | plaque émaillée au niveau 3                               | 15                                 | 180 - 200        | 30 - 40                       |
| Gâteau de Noël (2 400 g)                      | plaque émaillée au niveau 3                               | 10                                 | 150 - 170        | 50 - 60 <b>2)</b>             |
| Quiche lorraine (1 000 g)                     | 1 plaque ronde (diamètre : 26 cm) au niveau 2             | 15                                 | 210 - 230        | 35 - 45                       |
| Pain paysan (750 + 750 g)                     | 2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm) au niveau 3 | 15 <b>3)</b>                       | 180 - 190        | 50 - 60                       |
| Génoise roumaine (600 + 600 g)                | 2 plaques rondes aluminées (diamètre : 25 cm) au niveau 2 | 10                                 | 150 - 170        | 40 - 50                       |
| Génoise roumaine traditionnelle (600 + 600 g) | 2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm) au niveau 2 | -                                  | 160 - 170        | 30 - 40                       |
| Petits pains levés (800 g)                    | plaque émaillée au niveau 3                               | 10                                 | 180 - 200        | 10 - 15                       |
| Petits pains levés (800 + 800 g)              | plaques émaillées aux niveaux 1 et 3                      | 10                                 | 180 - 200        | 15 - 20                       |
| Gâteau roulé (500 g)                          | plaque émaillée au niveau 3                               | 10                                 | 150 - 170        | 10 - 15                       |
| Meringue (400 g)                              | plaque émaillée au niveau 2                               | -                                  | 100 - 120        | 50 - 60                       |
| Meringue (400 + 400 g)                        | plaques émaillées aux niveaux 1 et 3                      | -                                  | 100 - 120        | 55 - 65                       |
| Meringue (400 + 400 + 400 g)                  | plaques émaillées aux niveaux 1, 2 et 4                   | -                                  | 115 - 125        | 65 - 75                       |
| Crumble (1 500 g)                             | plaque émaillée au niveau 2                               | 10                                 | 170 - 180        | 20 - 30                       |
| Génoise (600 g)                               | plaque émaillée au niveau 2                               | 10                                 | 150 - 170        | 20 - 30                       |

| Plat                           | Type de plaque et niveau d'enfournement | Temps de préchauffage (en minutes) | Température (°C) | Temps de cuisson (en minutes) |
|--------------------------------|---|------------------------------------|------------------|-------------------------------|
| Gâteau au beurre (600 + 600 g) | plaques émaillées aux niveaux 1 et 3    | 10                                 | 150 - 170        | 20 - 30                       |

- 1) Après avoir éteint l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 7 minutes.  
 2) Après avoir éteint l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 10 minutes.  
 3) Pour préchauffer le four, réglez sa température sur 230 °C.

## CUISSON PAR L'ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR AVEC VENTILATEUR

| Plat                        | Type de plaque et niveau d'enfournement | Temps de préchauffage (en minutes) | Température (°C) | Temps de cuisson (en minutes) |
|-----------------------------|---|------------------------------------|------------------|-------------------------------|
| Tresses feuilletées (250 g) | plaque émaillée au niveau 2             | 20 <b>1)</b>                       | 150 - 160        | 20 - 25                       |
| Gâteau plat (500 g)         | plaque émaillée au niveau 2             | 20 <b>1)</b>                       | 160 - 170        | 30 - 35                       |
| Pizza (1 000 g)             | plaque émaillée au niveau 2             | 20 <b>1)</b>                       | 200 - 210        | 30 - 40                       |
| Gâteau roulé (500 g)        | plaque émaillée au niveau 2             | 20 <b>1)</b>                       | 160 - 170        | 20 - 30                       |
| Meringue (400 g)            | plaque émaillée au niveau 2             | 10 <b>1)</b>                       | 110 - 120        | 50 - 60                       |
| Génoise (600 g)             | plaque émaillée au niveau 2             | 20 <b>1)</b>                       | 160 - 170        | 25 - 30                       |
| Gâteau au beurre (600 g)    | plaque émaillée au niveau 2             | 20 <b>1)</b>                       | 160 - 170        | 25 - 30                       |
| Poulet, entier (1 200 g)    | plaque émaillée au niveau 2             | -                                  | 220 - 230        | 45 - 55                       |

- 1) Tournez le thermostat sur 250 °C

## FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.
- Utilisez les produits spécifiques vendus dans le commerce pour l'entretien des surfaces en métal.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Les salissures s'éliminent alors plus facilement et ne risquent pas de brûler.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide de produits spécifiques pour four.
- Lavez tous les accessoires du four avec un chiffon doux humide additionné d'eau savonneuse après chaque utilisation et séchez-les.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus, ou en lave-vaisselle. Vous risqueriez de détruire le revêtement anti-adhérent !

### PAROIS ET VOÛTE CATALYTIQUES

Les parois et la voûte équipées d'un revêtement catalytique sont auto-nettoyantes. Elles absorbent la graisse qui s'accumule lorsque l'appareil est en fonctionnement.

#### **Pour faciliter ce procédé d'auto-nettoyage, chauffez régulièrement le four à vide :**

- Allumez l'éclairage du four.
- Retirez les accessoires du four.
- Sélectionnez une fonction du four.
- Réglez la température du four sur 250 °C et laissez le four fonctionner pendant 1 heure.

- Nettoyez la cavité du four à l'aide d'une éponge douce humide.



### AVERTISSEMENT

Ne tenez pas de nettoyer la surface catalytique à l'aide de sprays pour four, de produits abrasifs, de savon ni d'autres produits de nettoyage. Vous risqueriez d'endommager la surface catalytique.



La décoloration de la surface catalytique est sans effet sur les propriétés catalytiques.

### NETTOYAGE DE LA PORTE DU FOUR

La porte du four est équipée de deux panneaux de verre placés l'un derrière l'autre. Pour faciliter le nettoyage, démontez la porte du four.



### AVERTISSEMENT

Si vous tentez d'extraire le panneau intérieur alors que la porte du four est encore en place, celle-ci pourrait se refermer.



### AVERTISSEMENT

Assurez-vous que les panneaux de verre sont froids avant de nettoyer la vitre de la porte. Le verre risque de se briser.

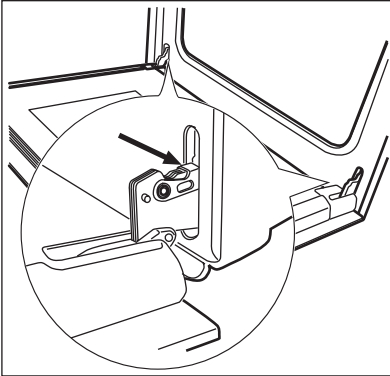


### AVERTISSEMENT

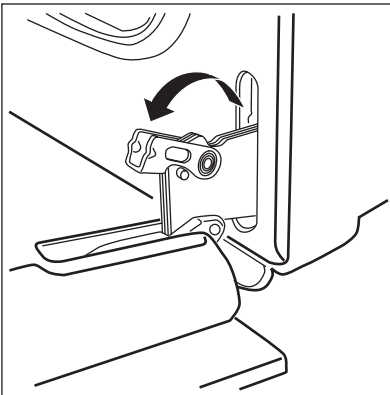
Lorsque les panneaux en verre de la porte sont endommagés ou s'ils présentent des rainures, la vitre s'affaiblit et peut se briser. Pour éviter cela, vous devez alors les remplacer. Pour obtenir des instructions supplémentaires, veuillez contacter votre service après-vente.



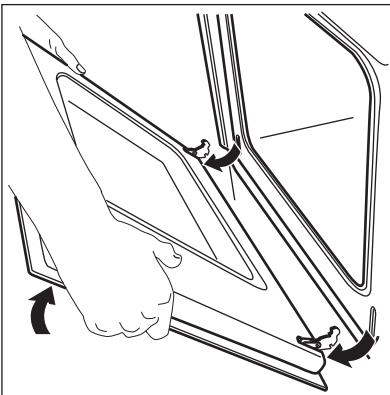
## Retrait de la porte du four et du panneau de verre



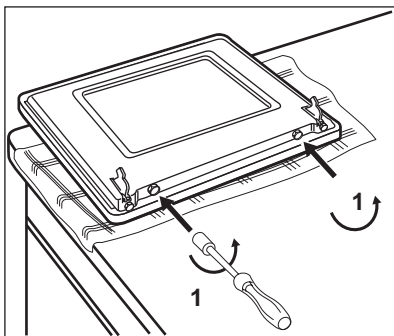
1. Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



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



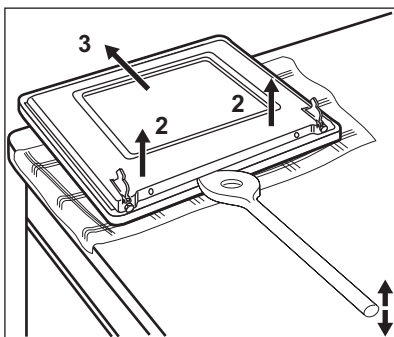
3. Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



4. Placez la porte sur une surface stable protégée par un chiffon doux. Utilisez un tournevis pour démonter les 2 vis du bord inférieur de la porte.



Ne perdez pas les vis.



5. Utilisez une spatule en bois ou en plastique ou un outil équivalent pour ouvrir la porte intérieure. Maintenez la porte extérieure et poussez la porte intérieure contre le bord supérieur de la porte.
6. Soulevez la porte intérieure.
7. Nettoyez le côté intérieur de la porte.

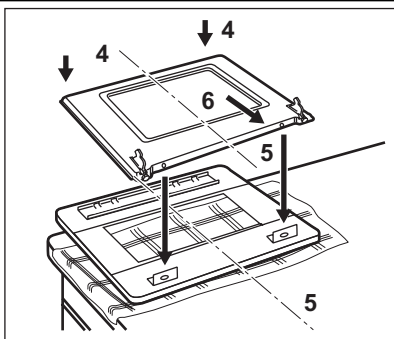
Nettoyez le panneau de verre à l'eau savonneuse. Séchez-le soigneusement.



#### AVERTISSEMENT

Lavez le panneau de verre uniquement à l'eau et au savon. Les produits de nettoyage abrasifs, les détachants et les objets tranchants (couteaux ou grattoirs) peuvent endommager le verre.

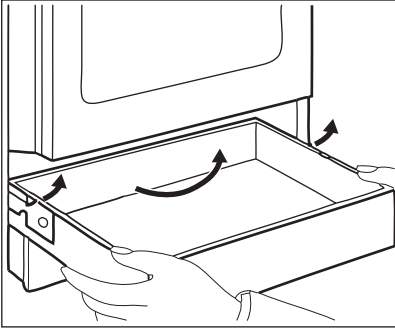
## Insertion de la porte et du panneau de verre



Une fois le nettoyage terminé, insérez la porte du four. Pour ce faire, suivez la même procédure dans l'ordre inverse.

## RETRAIT DU TIROIR

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



### Retrait du tiroir

1. Tirez le tiroir jusqu'à la butée.
2. Soulevez lentement le tiroir.
3. Sortez complètement le tiroir.

### Installation du tiroir

Pour réinstaller le tiroir, suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.



#### 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.

## ÉCLAIRAGE DU FOUR



#### AVERTISSEMENT

Soyez prudent lorsque vous changez l'éclairage du four. Risque de choc électrique.

### Avant de remplacer l'éclairage du four :

- Éteignez le four.
- Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.






Placez un chiffon sur la sole du four afin de protéger l'éclairage du four et le diffuseur en verre.

1. Tournez le diffuseur en verre vers la gauche pour le retirer.
2. Nettoyez-le.
3. remplacez l'ampoule du four par une ampoule résistant à une chaleur pouvant atteindre les 300 °C.

Utilisez le même type d'ampoule pour four.

4. Remplacez le diffuseur en verre.

## EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

| Problème   | Cause possible  | Solution   |
|--|---|--|
| L'appareil ne fonctionne pas du tout.  | Le fusible dans la boîte à fusibles a grillé.   | Vérifiez le fusible. Si les fusibles disjonctent plusieurs fois, faites appel à un électricien qualifié. |
| L'appareil ne fonctionne pas du tout.  | La sécurité enfants ou le verrouillage sont activés.  | Reportez-vous au chapitre « Utilisation de l'appareil ».   |
| L'appareil ne fonctionne pas du tout.  | L'appareil est éteint.  | Allumez l'appareil.  |
| Le four ne chauffe pas.  | Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.   | Vérifiez que les réglages soient corrects.   |
| L'éclairage du four ne fonctionne pas.   | L'éclairage du four est défectueux.   | Remplacez l'éclairage du four.   |
| De la vapeur et de la condensation se déposent sur les aliments et dans le four.   | Le plat est resté trop longtemps dans le four.  | Une fois la cuisson terminée, ne laissez pas les plats dans le four plus de 15-20 minutes.               |
| L'affichage indique « 12.00 » et « LED ».  | Il y a eu une coupure de courant.   | Réglez l'horloge.  |
| 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.       |
| Le niveau de cuisson de la zone de cuisson diminue à  . | Vous avez recouvert une ou plusieurs touches sensibles ou il y a de l'eau ou des projections de graisse sur le bandeau de commande. | Dégagez les touches sensibles. Nettoyez le bandeau de commande.  |
| Un signal sonore retentit quand l'appareil est éteint.   | Vous avez recouvert une ou plusieurs touches sensibles.   | Dégagez les touches sensibles.   |
| Le niveau de cuisson change.   | Le gestionnaire de puissance est activé.  | Reportez-vous à la section « Gestionnaire de puissance ».  |
|  s'affiche à l'écran.                                 | La fonction d'arrêt automatique est activée.  | Éteignez l'appareil puis allumez-le de nouveau.  |
|  s'affiche à l'écran.                                 | La protection anti-surchauffe de la zone de cuisson est activée.  | Désactivez et réactivez la zone de cuisson.  |
|  s'affiche à l'écran.                                 | Aucun récipient ne se trouve sur la zone de cuisson.  | Placez un récipient sur la zone de cuisson.  |

| Problème   | Cause possible   | Solution  |
|--|--|---|
| [F] s'affiche à l'écran.   | Récipient inadapté.  | Utilisez un récipient adapté.   |
| [F] s'affiche à l'écran.   | Le diamètre du fond du récipient est trop petit pour la zone de cuisson. | Déplacez le récipient sur une zone de cuisson plus petite.  |
| [E] et un numéro s'affichent à l'écran.  | Une erreur s'est produite dans l'appareil.                               | Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Rebranchez. Si [E] s'affiche à nouveau, faites appel au service après-vente.  |
| L'appareil ne fonctionne pas du tout.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>• [d] s'affiche à l'écran lorsque vous branchez l'appareil sur secteur.</li> <li>• [F] ne s'affiche pas à l'écran lorsque vous utilisez une zone de cuisson sans récipient.</li> </ul> | Le mode démo est activé.   | Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Rebranchez. Dans les 4 secondes qui suivent, procédez comme suit :<br><ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tournez la manette de la zone de cuisson arrière droite vers la droite jusqu'à sa position minimale.</li> <li>2. Tournez la manette en position 0.</li> </ol> Un signal sonore retentit. Le mode démo est désactivé. |

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

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signaléti-

que. La plaque signalétique se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.) .....

Numéro du produit (PNC) .....

Numéro de série (S.N.) .....

# INSTALLATION

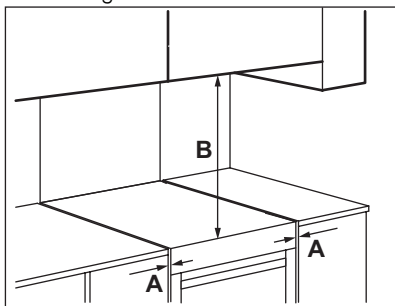


## AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

## EMPLACEMENT DE L'APPAREIL

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



### Distances minimales

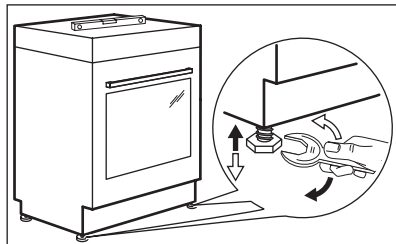
| Dimension | mm  |
|-----------|-----|
| A         | 2   |
| B         | 685 |

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

| Dimensions                  |        |
|-----------------------------|--------|
| Hauteur                     | 858 mm |
| Largeur                     | 500 mm |
| Profondeur                  | 600 mm |
| Puissance électrique totale | 9335 W |
| Tension                     | 230 V  |
| Fréquence                   | 50 Hz  |

## MISE À NIVEAU

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



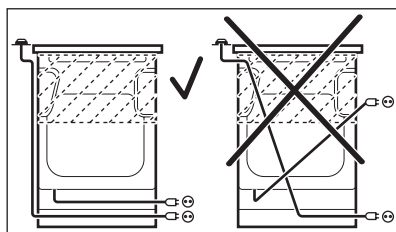
## INSTALLATION ÉLECTRIQUE

**i** Le fabricant ne peut pas être tenu responsable si vous ne respectez pas les consignes de sécurité du chapitre « Informations de sécurité ».

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

Types de câbles applicables : H05 RR-F avec section nominale correcte.


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



## 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.

