



*Thinking of you*  
**Electrolux**



EK16770AO

FR CUISINIÈRE

NOTICE D'UTILISATION



## SOMMAIRE

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ . . . . .	3
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ . . . . .	4
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL . . . . .	8
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION . . . . .	9
5. TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE . . . . .	10
6. TABLE DE CUISSON - CONSEILS . . . . .	14
7. TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE . . . . .	16
8. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE . . . . .	16
9. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE . . . . .	20
10. FOUR - CONSEILS . . . . .	21
11. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE . . . . .	35
12. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT . . . . .	39
13. INSTALLATION . . . . .	41

## 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.

# 1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

## 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables



### **AVERTISSEMENT**

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

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

## 1.2 Sécurité générale

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Retirez le plus gros des salissures avant le nettoyage par pyrolyse. Retirez tous les accessoires du four.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez le tiroir de rangement. Il peut devenir chaud.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois extérieures. Installez les supports de grille selon la même procédure, mais dans l'ordre inverse.
- Si la surface vitrocéramique est fissurée, mettez à l'arrêt 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.

## 2. INSTRUCTIONS 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. Portez toujours des gants de sécurité.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- 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.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.
- N'installez pas l'appareil sur un socle.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.



### AVERTISSEMENT

Veillez toujours à installer des stabilisateurs afin d'éviter que l'appareil ne bascule. Reportez-vous au chapitre « Installation ».

## Branchement électrique



### AVERTISSEMENT

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- 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 endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Contactez un professionnel qualifié ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation secteur 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.

## 2.2 Utilisation



### AVERTISSEMENT

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.

- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- 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'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Maintenez toujours la porte de l'appareil fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de l'appareil présente des fêlures, débranchez immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- 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'explosion ou d'incendie.

- 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.
- Ne tentez pas d'éteindre un incendie avec de l'eau. Débranchez l'appareil et couvrez les flammes à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture à incendie.



#### **AVERTISSEMENT**

Risque d'endommagement de l'appareil.

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

son vides ou sans aucun récipient de cuisson.

- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

## 2.3 Entretien et nettoyage



### AVERTISSEMENT

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

- Avant toute opération d'entretien, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
  - Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
  - Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service de maintenance.
  - Soyez prudent lorsque vous ôtez la porte de l'appareil. Elle est lourde.
  - Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
  - Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
  - Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.
  - Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
  - N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
    - Tout résidu excessif de nourriture, tout dépôt ou toute éclaboussure de graisse ou d'huile.
    - Tout objet amovible (y compris les grilles, les rails latéraux, etc., fournis avec le produit), en particulier tout récipient antiadhésif, plateau, plaque, ustensile, etc.
  - Tenez les enfants éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud.
  - Assurez-vous que la ventilation dans la pièce est suffisante (fenêtre ouverte, VMC en fonctionnement) pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.
  - Le nettoyage par pyrolyse est un processus à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus alimentaires et des matériaux dont est fait 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.
    - Ne laissez aucun animal, en particulier aucun oiseau, à proximité de l'appareil pendant et après un nettoyage par pyrolyse ; la première fois, utilisez la température de fonctionnement maximale dans une pièce bien ventilée.
  - 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.
  - 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 très haute tempéra-

## Nettoyage par pyrolyse



### AVERTISSEMENT

Risque d'incendie et de brûlures.

ture 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.

## 2.4 Éclairage interne

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



### 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.

## 2.5 Mise au rebut



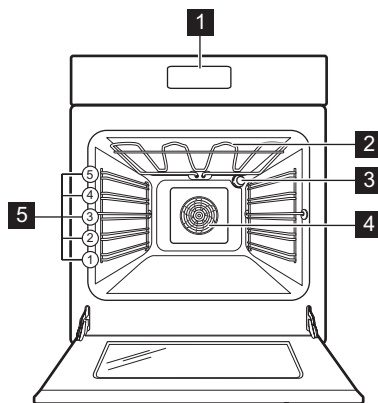
### AVERTISSEMENT

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 de la porte pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

# 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

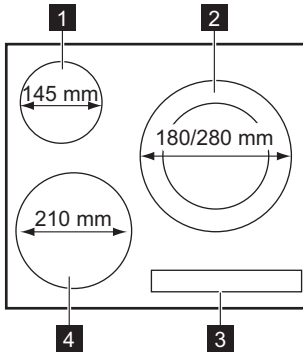
## 3.1 Vue d'ensemble



- 1 Programmateur électronique
- 2 Résistance
- 3 Éclairage du four
- 4 Ventilateur et résistance
- 5 Positions des grilles



## 3.2 Description de la table de cuisson



- 1** Zone de cuisson à induction 1400 W, avec fonction Booster 2500 W
- 2** Zone de cuisson à induction 1800/3500 W, avec fonction Booster 2800/3700 W
- 3** Bandeau de commande de la table de cuisson
- 4** Zone de cuisson à induction 2300 W, avec fonction Booster 3700 W

## 3.3 Accessoires

### • Grille

Permet de poser des plats (rôtis, gratins) et des moules à gâteau/pâtisserie.

### • Plat multi-usages

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

ou à utiliser comme lèche-frite pour recueillir la graisse.

### • 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 et les supports de grille amovibles (si présents).
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.




Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

### 4.2 Réglage et modification de l'heure





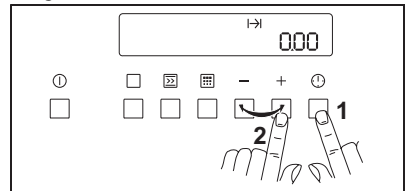
Vous devez régler l'heure avant de mettre le four en marche.

Lorsque vous branchez le four à l'alimentation électrique ou après une coupure de courant, le symbole  clignote.

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

### Modification de l'heure




1. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole  clignote.
2. Appuyez sur la touche + ou - pour régler l'heure.



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

### 4.3 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 une heure.
3. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.
4. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant dix minutes.
5. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.
6. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant dix minutes.  
Les accessoires peuvent devenir plus chauds que d'habitude. L'appareil peut émettre une odeur et de la fumée. C'est normal. Assurez-vous que la ventilation est suffisante.

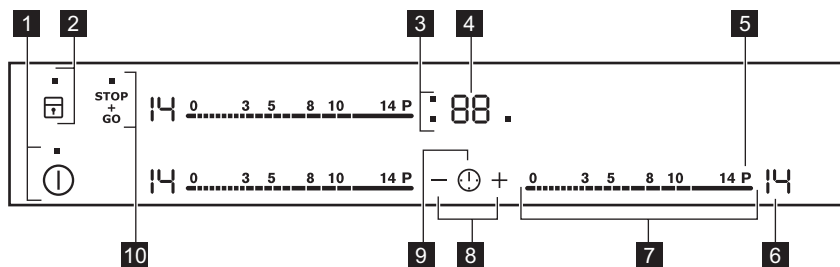
## 5. TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE






### AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### Description du bandeau de commande



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

Touche sensible	Fonction
1 	Pour allumer et éteindre l'appareil.
2 	Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.
3 Voyants du minuteur des zones de cuisson	Pour indiquer la zone de cuisson à laquelle se réfère la durée sélectionnée.
4 Affichage du minuteur	Pour indiquer la durée, en minutes.
5 P	Pour activer la fonction Booster.
6 Affichage du niveau de cuisson	Pour indiquer le niveau de cuisson.
7 Bandeau de sélection	Pour sélectionner un niveau de cuisson.
8 + / -	Pour augmenter ou diminuer la durée.
9 	Pour sélectionner une zone de cuisson.

Touche sensitive	Fonction
<b>10</b> <small>STOP + GO</small>	Pour activer et désactiver la fonction STOP+GO.

## 5.1 Indicateur du niveau de cuisson

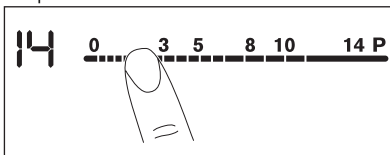
Affichage	Description
	La zone de cuisson est désactivée.
	La zone de cuisson est activée.
	La fonction « Stop and Go » est activée.
	La fonction Automax est activée.
	La fonction Booster est activée.
	Une anomalie de fonctionnement s'est produite.
	OptiHeat Control (indicateur de chaleur résiduelle en trois étapes) : continuer la cuisson/maintien au chaud/chaleur résiduelle.
	La fonction Verrouillage/Sécurité enfants est activée.
	Le récipient est inapproprié ou trop petit ou bien il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.
	La fonction d'arrêt automatique est activée.

## 5.2 Activation et désactivation de la table de cuisson

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

## 5.3 Niveau de cuisson

Appuyez sur le niveau de cuisson souhaité sur le bandeau de sélection. Corrigez-le au besoin en appuyant sur une autre position, à droite ou à gauche. Ne relâchez pas la pression tant que le niveau de cuisson souhaité n'est pas atteint. L'affichage indique le niveau de cuisson.



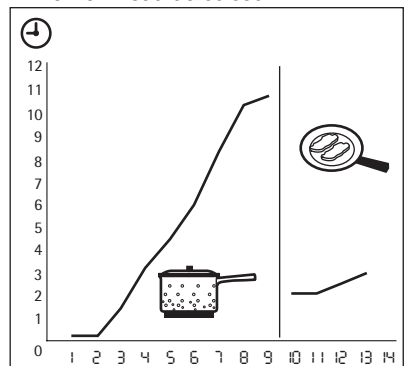
## 5.4 Automax

La fonction Automax vous permet d'atteindre le niveau de cuisson souhaité plus rapidement. Cela active le niveau de cuisson le plus élevé pendant un certain




temps (voir le schéma) puis le redescend au niveau sélectionné.

Pour démarrer la fonction Automax :

1. Appuyez sur **P** ; le symbole s'affiche à l'écran.
2. Appuyez immédiatement sur le niveau de cuisson souhaité. Au bout de 3 secondes, s'affiche.
3. Pour désactiver cette fonction, modifiez le niveau de cuisson.



## 5.5 Fonction Booster

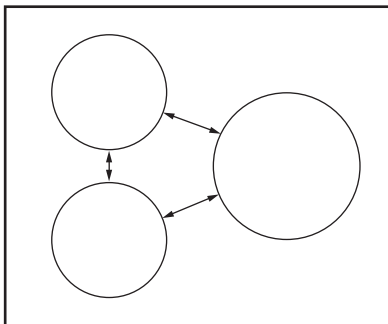
La fonction Booster vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction Booster est activée pendant une durée maximale de 10 minutes. La zone de cuisson à induction revient ensuite automatiquement au niveau de cuisson le plus élevé. Pour activer cette fonction, appuyez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

## 5.6 Fonction Booster pour la double zone

La fonction Booster du circuit de cuisson intérieur s'active dès que l'appareil détecte un récipient dont le diamètre est inférieur à celui du circuit de cuisson intérieur. La fonction Booster du circuit de cuisson extérieur s'active dès que l'appareil détecte un récipient dont le diamètre est supérieur à celui du circuit de cuisson intérieur.


## 5.7 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.



## 5.8 Minuteur


Utilisez-le pour régler automatiquement l'heure de fin de cuisson d'une zone de cuisson.

1. Sélectionnez la zone de cuisson. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de la zone de cuisson sélectionnée s'allume.

 Vous devez régler la zone de cuisson avant d'activer le minuteur.



2. Réglez le niveau de cuisson de la zone de cuisson. Vous pouvez également le régler après avoir activé le minuteur.
3. Pour activer le minuteur ou modifier le temps défini, appuyez sur **+** ou **-** sur le bandeau de commande de la table de cuisson. La durée maximale pouvant être définie est de 99 minutes.

Le voyant de la zone de cuisson clignote lentement. Le décompte commence.

4. Pour voir la durée restante, appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de la zone de cuisson sélectionnée clignote rapidement. L'écran indique la durée restante.



À la fin de la durée définie, **00** clignote et un signal sonore retentit. La zone de cuisson se désactive.

5. Appuyez sur  pour arrêter le signal sonore.




 Pour arrêter le minuteur avant la fin de la durée définie, réglez la zone de cuisson avec  et appuyez sur **-**. Le décompte se met à **00**. Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.

Vous pouvez utiliser le minuteur comme minuterie (fonction "sablier") lorsque vous n'utilisez pas les zones de cuisson. Pour ce faire, sélectionnez la zone de cuisson et activez le minuteur, mais ne réglez pas le niveau de cuisson.

## 5.9 Stop and Go

La fonction « Stop and Go »  permet de basculer simultanément toutes les zones de cuisson actives en position de maintien au chaud ().


Cette fonction ne désactive pas le minuteur.




- Pour activer cette fonction, appuyez sur . L'affichage indique le symbole .
- Pour désactiver cette fonction, appuyez sur . L'affichage indique le niveau de cuisson que vous avez défini auparavant.



Lorsque la fonction « Stop and Go » est utilisée, vous ne pouvez pas modifier les niveaux de cuisson.

## 5.10 Verrouillage

Lorsque vous utilisez les zones de cuisson, vous pouvez verrouiller le bandeau de commande mais pas . Vous évitez ainsi une modification accidentelle du réglage du niveau de cuisson. Cette fonction ne désactive pas le minuteur.

1. Réglez le niveau de cuisson.
2. Pour activer cette fonction, appuyez sur . L'affichage indique le symbole  pendant 4 secondes.
3. Pour désactiver cette fonction, appuyez sur . L'affichage indique le niveau de cuisson que vous avez défini auparavant.







Lorsque vous mettez à l'arrêt l'appareil, cette fonction est désactivée.


## 5.11 Sécurité enfants




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

### Activation de la sécurité enfants




1. Appuyez sur  pour activer la table de cuisson. Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson.
2. Appuyez sur  pendant 4 secondes. L'affichage indique le symbole . La Sécurité enfants est activée.
3. Appuyez sur  pour désactiver la table de cuisson.

### Désactivation de la sécurité enfants




1. Appuyez sur  pour activer la table de cuisson. Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson.

2. Appuyez sur  pendant 4 secondes. L'affichage indique le symbole .
3. Appuyez sur  pour désactiver la table de cuisson.

### Désactivation de la sécurité enfants le temps d'une cuisson

1. Appuyez sur  pour activer la table de cuisson. L'affichage indique le symbole .
2. Appuyez sur  pendant 4 secondes.
3. Réglez les niveaux de cuisson dans les 10 secondes qui suivent. Vous pouvez utiliser la table de cuisson.
4. Lorsque vous désactivez la table de cuisson, la sécurité enfants fonctionne à nouveau.

## 5.12 OptiHeat Control (indicateur de chaleur résiduelle en trois étapes)

OptiHeat Control indique le niveau de chaleur résiduelle ( \  \ ). Les zones de cuisson à induction produisent la chaleur nécessaire directement sur le fond des récipients de cuisson. La chaleur du récipient de cuisson chauffe la vitrocéramique.






### AVERTISSEMENT

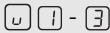


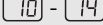
Il y a risque de brûlures par la chaleur résiduelle.

## 5.13 Arrêt automatique

La table de cuisson se désactive automatiquement si :

- Toutes les zones de cuisson sont désactivées .
- Vous ne réglez pas le niveau de cuisson après l'activation de la table de cuisson.
- Vous avez renversé ou placé quelque chose sur le bandeau de commande de la table de cuisson pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Retirez l'objet du bandeau de commande ou nettoyez celui-ci.
- La table de cuisson devient trop chaude (par ex. une casserole brûle sur le feu). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.

- Vous utilisez des récipients inadaptés. L'affichage indique le symbole  et la zone de cuisson se désactive automatiquement après 2 minutes.
- Vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Après un certain temps (voir le tableau), l'affichage indique le symbole  et la table de cuisson se met à l'arrêt.

Niveau de cuisson	Heure de fin de cuisson
	6,0 h
	5,0 h
	4,0 h
	1,5 h

## 6. TABLE DE CUISSON - CONSEILS



### AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



**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 certain diamètre minimal.

### 6.1 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 récipients

- **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.

Zone de cuisson	Diamètre minimal du récipient [mm]
Avant droite : 280 mm	145
Arrière gauche : 145 mm	125
Avant gauche : 210 mm	180

### 6.2 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.

- Cliquètement : des commutations électriques se produisent.
- Sifflement, bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

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

- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.

## 6.4 Exemples de cuisson

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

## 6.3 Économie d'énergie



- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée	Conseils
 1	Conservez les aliments cuits au chaud.	au besoin	Placez un couvercle sur le récipient.
1-3	Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5-25 min	Mélangez de temps en temps.
1-3	Solidifier : omelettes, œufs au plat.	10-40 min	Placez un couvercle sur le récipient.
3-5	Plats à mijoter à base de riz et de laitage, réchauffage des plats cuisinés.	25-50 min	Ajoutez au moins deux fois plus de liquide que de riz, mélangez les aliments à base de lait durant la cuisson.
5-7	Légumes à la vapeur, poisson, viande.	20-45 min	Ajouter quelques cuillerées de liquide.
7-9	Pommes de terre à la vapeur.	20-60 min	Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.
7-9	Cuisson de grandes quantités d'aliments, ragoûts et soupes.	60-150 min	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients.
9-12	Poêler à feu doux : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	au besoin	Retournez à mi-cuisson.
12-13	Cuisson à température élevée de pommes de terre rissolées, filets, steaks.	5-15 min	Retournez à mi-cuisson.
14	Faire bouillir de grandes quantités d'eau, cuire des pâtes, griller la viande (goulasch, bœuf braisé), cuisson des frites.		

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

## 7. TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Utilisez toujours un plat de cuisson sont le fond est propre.



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

### Pour enlever les salissures :

1. – **Enlevez immédiatement** : plastique fondu, films plastiques et aliments contenant du sucre. Sinon,

la saleté pourrait 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 a suffisamment refroidi, enlevez** : traces de calcaire et d'eau, projections de graisse et décolorations métalliques luisantes. Utilisez un agent de nettoyage pour vitrocéramique ou acier inoxydable.
2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent.
  3. Enfin, **frottez l'appareil avec un chiffon propre.**

## 8. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.














### 8.1 Affichage



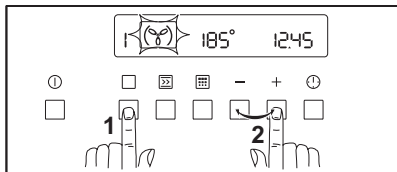
Touche	Fonction	Description
Ⓛ	Marche/Arrêt	Pour allumer ou éteindre l'appareil.
□	Sélection	Pour régler une fonction du four.
⏏	Fonction de chauffage rapide	Pour activer la fonction de chauffage rapide.
⏏	Nettoyage par pyrolyse	Pour démarrer le nettoyage par pyrolyse.
⌚	Horloge	Pour régler une fonction de l'horloge.
- / +	Moins, Plus	Pour régler la durée et la température.




## 8.2 Fonctions du four

Fonction du four		Utilisation
	Éclairage	Pour allumer l'éclairage du four même si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée.
	Chaleur tournante	Pour cuire ou rôtir simultanément sur plusieurs niveaux des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les saveurs ne se mélangent. Diminuez la température du four de 20 à 40 °C par rapport à la cuisson traditionnelle.
	Convection naturelle	Pour cuire et rôtir sur un seul niveau du four. Les résistances supérieure et inférieure fonctionnent en même temps.
	Gril	Pour griller des aliments peu épais au centre de la grille. Pour faire griller du pain.
	Turbo gril	Pour cuire de gros morceaux de viande. Le gril et le ventilateur du four fonctionnent en alternance pour faire circuler de l'air chaud autour des aliments.
	Sole pulsée	Pour cuire une pizza, une quiche ou une tarte. Diminuez la température du four de 20 à 40 °C par rapport à la cuisson traditionnelle.
	Gril fort	Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités. Pour faire griller du pain. Le gril complet fonctionne.
	Résistance inférieure	Pour la cuisson de gâteaux à fond croustillant. Seule la résistance inférieure fonctionne.
	Maintien au chaud	Pour maintenir les aliments au chaud.
	Décongélation	Pour décongeler des aliments surgelés. Convient pour décongeler les aliments délicats tels que les gâteaux à la crème, les gâteaux glacés, les pâtisseries, le pain et autres produits à base de levure.
	Déshydratation	Pour déshydrater des fruits (pommes, prunes, pêches, etc.) et des légumes (tomates, courgettes, champignons, etc.) coupés en rondelles.
	Chaleur tournante basse température	Pour cuire dans des moules et déshydrater à basse température sur un seul niveau.
	Nettoyage par pyrolyse	Pour nettoyer le four. La température élevée brûle les résidus de graisse. Une fois le four refroidi, vous pouvez éliminer les salissures à l'aide d'un chiffon.

### 8.3 Réglage d'une fonction du four




1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole de la fonction du four souhaitée clignote.



La température par défaut s'affiche. Si vous ne la modifiez pas dans un délai de 5 secondes environ, l'appareil démarre.

3. Pour modifier la température, appuyez sur + ou -.


### 8.4 Modification de la température



Pour modifier la température lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement :

1. Appuyez sur la touche . Le symbole ° clignote.
2. Appuyez sur la touche + ou - pour modifier la température.

 Lorsque vous sélectionnez une fonction du four, le symbole de la température  clignote. Ce symbole indique que la température de l'appareil augmente. Lorsque l'appareil atteint la température réglée, un signal sonore retentit et le symbole de température cesse de clignoter.

### 8.5 Fonction de chaleur résiduelle

Avec la fonction Durée , le four s'éteint automatiquement quelques minutes avant la fin du délai défini. Le four utilise la chaleur résiduelle pour poursuivre la cuisson sans consommer d'énergie.


 La fonction de chaleur résiduelle ne peut être utilisée que si la fonction Durée  est supérieure à 20 minutes.

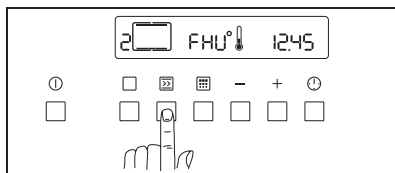
### 8.6 Fonction de chauffage rapide

La fonction de chauffage rapide permet de réduire le temps de préchauffage. Vous pouvez l'utiliser avec toutes les fonctions du four excepté Maintien au chaud et Décongélation. La fonction de chauffage rapide ne fonctionne que si la température définie est supérieure de 100 °C à la température actuelle du four.



Attendez que la fonction de chauffage rapide soit terminée avant d'enfourner des aliments.

1. Réglez une fonction du four. Si nécessaire, modifiez la température.
2. Appuyez sur la touche . L'affichage indique **FHU**. La fonction de chauffage rapide démarre.





3. Un signal sonore retentit lorsque la fonction de chauffage rapide est terminée. **FHU** disparaît. La fonction du four réglée se poursuit.
4. Enfourez les aliments.

### 8.7 Sécurité enfants



Lorsque la sécurité enfants est activée, le four ne peut plus fonctionner.

#### Activation de la sécurité enfants



1. Appuyez sur  pour éteindre l'appareil.
2. Appuyez simultanément sur  et - jusqu'à ce que **SAFE** s'affiche. La sécurité enfants est activée.

#### Désactivation de la sécurité enfants

Pour désactiver la sécurité enfants, répétez les étapes ci-dessus.

## 8.8 Signal sonore

### Désactivation du signal sonore

1. Appuyez sur  pour éteindre l'appareil.
2. Appuyez simultanément sur les touches  et **+** puis maintenez-les enfoncées pendant environ 2 secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.

Le signal sonore est désactivé.

### Activation du signal sonore

Pour activer le signal sonore, répétez les étapes ci-dessus.



Il est impossible de désactiver la tonalité de la touche MARCHÉ/ARRÊT.

## 8.9 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteint au bout d'un certain temps :

- Si une fonction du four est en cours.
- Si vous ne modifiez pas la température du four.

Température du four	Heure de fin de cuisson
30 - 115 °C	12.0 h
120 - 195 °C	8.5 h
200 - 245 °C	5.5 h

Température du four	Heure de fin de cuisson
250 °C - température maximale	3.0 h

Après un arrêt automatique, éteignez complètement le four. Vous pouvez ensuite le rallumer.



L'arrêt automatique se désactive si vous sélectionnez la fonction Durée ou Fin.

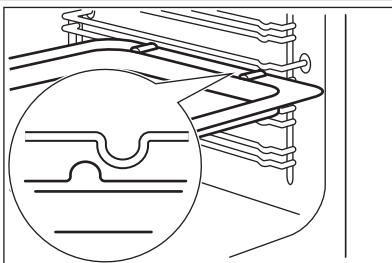
## 8.10 Code d'erreur

Si certains paramètres sont erronés, l'unité de commande arrête les fonctions en cours et l'affichage indique le code d'erreur correspondant. Reportez-vous au chapitre « En cas d'anomalie de fonctionnement ».

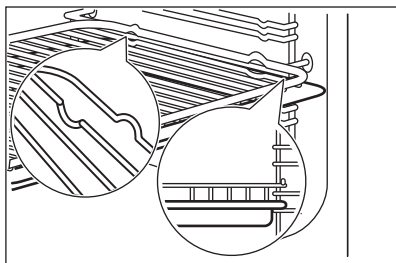
## 8.11 Ventilateur de refroidissement

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.

## 8.12 Installation des accessoires du four



La lèche-frite et la grille possèdent des rebords latéraux. Ces rebords, ainsi que la forme des guides d'insertion, empêchent les récipients de glisser.



### Installation simultanée de la grille et de la lèche-frite

Posez la grille sur la lèche-frite. Poussez la lèche-frite entre les guides de l'un des niveaux.

## 9. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE

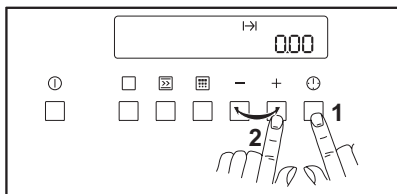
Fonction de l'horloge	Utilisation	
	Heure	Pour régler, modifier ou vérifier l'heure du jour.
	Minuteur	Pour régler un décompte. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four.
	Durée	Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil.
	Fin	Pour régler l'heure à laquelle l'appareil s'éteint.



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.

- Appuyez sur la touche + ou - pour régler la fonction de l'horloge souhaitée. La fonction de l'horloge que vous avez définie s'affiche. Lorsque la durée définie s'est écoulée, le symbole clignote et un signal sonore retentit pendant deux minutes.

### 9.1 Réglage des fonctions de l'horloge



- Pour les fonctions Durée et Fin , réglez une fonction du four et une température. Ce n'est pas nécessaire pour la minuterie . Reportez-vous au chapitre « Réglage d'une fonction du four ».
- Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole de la fonction de l'horloge souhaitée clignote.



Avec les fonctions Durée et Fin , l'appareil s'éteint automatiquement.

- Appuyez sur une touche pour arrêter l'alarme.
- Éteignez l'appareil.

### 9.2 Annulation des fonctions de l'horloge

- Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole de la fonction de l'horloge souhaitée et clignotent.
- Appuyez sur la touche - et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que la fonction de l'horloge disparaisse.

## 10. 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, de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.



### 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.

### 10.1 Cuire

#### Informations générales

- Votre nouveau four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente par rapport à votre ancien appareil. Adaptez vos réglages habituels (température, temps de cuisson, etc.) et les positions des grilles aux recommandations fournies dans les tableaux suivants.

- Avec des temps de cuisson plus longs, vous pouvez éteindre le four environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson afin de profiter de la chaleur résiduelle.

**Lorsque des aliments surgelés sont déposés à même le plateau multi-usages, celui-ci peut se déformer en cours de cuisson. Une fois refroidi, le plateau retrouvera sa forme d'origine.**

#### Conseils relatifs aux tableaux de cuisson

- Nous vous recommandons de régler la valeur de la température la plus basse lors de la première utilisation.
- Si vous ne trouvez pas d'informations concrètes pour l'une de vos recettes personnelles, prenez exemple sur un aliment à la cuisson similaire.
- La cuisson de gâteaux sur plusieurs niveaux peut prolonger la durée de cuisson de 10 à 15 minutes.
- Les gâteaux placés sur plusieurs niveaux peuvent commencer à brunir avec une rapidité différente. Dans ce cas, ne modifiez pas la température. Les différences s'estompent pendant le processus de cuisson.

### 10.2 Conseils de cuisson

Résultats de cuisson	Cause probable	Solution
Le fond du gâteau n'a pas suffisamment brun.	Mauvaise position de la grille.	Placez le gâteau sur un gradin inférieur.
Le gâteau s'effrite (il est pâteux, plein de grumeaux, juteux).	Température de cuisson trop élevée.	Réglez une température de cuisson légèrement inférieure la prochaine fois.
Le gâteau s'effrite (il est pâteux, plein de grumeaux, juteux).	Durée de cuisson trop courte.	Réglez un temps de cuisson plus long. <b>Les durées de cuisson ne peuvent pas être réduites en réglant des températures plus élevées.</b>
Le gâteau s'effrite (il est pâteux, plein de grumeaux, juteux).	Le mélange est trop liquide.	Diminuez la quantité de liquide. Attention aux temps de malaxage, notamment si vous utilisez un robot ménager.

Résultats de cuisson	Cause probable	Solution
Le gâteau est trop sec.	Température de cuisson trop basse.	Réglez une température de cuisson supérieure la prochaine fois.
Le gâteau est trop sec.	Durée de cuisson trop longue.	Réglez un temps de cuisson inférieur la prochaine fois.
La coloration du gâteau n'est pas homogène.	Température du four trop élevée et durée de cuisson trop courte.	Diminuez la température du four et allongez le temps de cuisson.
La coloration du gâteau n'est pas homogène.	La préparation est mal répartie.	Étalez la préparation de façon homogène sur le plateau de cuisson.
Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson.	Température de cuisson trop basse.	Réglez une température de cuisson légèrement supérieure la prochaine fois.

### 10.3 Chaleur tournante basse température



#### Conseils d'utilisation de la fonction Chaleur tournante basse température :

- Utilisez cette fonction pour cuire dans des moules et déshydrater à basse température sur un seul niveau.
- Faites cuire un seul moule ou plateau à la fois.
- Nous vous conseillons d'utiliser la chaleur tournante basse température sans préchauffage.
- Si vous souhaitez préchauffer le four, utilisez la fonction Air chaud.

Type de cuisson	Grille	Température en °C	Durée en minutes
Génoise en moules	2	160	50-70
Kouglof ou brioche en moules	2	150-160	50-70
Gâteau de Savoie au madère/cakes aux fruits secs en moules	2	140-160	70-90
Biscuits à base de blancs d'œufs, meringues	3	80-100	120-150

## 10.4 Chaleur tournante

Cuisson sur un seul niveau

### Cuisson dans des moules

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Kouglof ou brioche	2	150 - 160	50 - 70
Gâteau de madère/cake aux fruits	1 - 2	140 - 160	50 - 90
Fatless sponge cake	3	150 - 160 <sup>1)</sup>	25 - 40
Fond de tarte – pâte brisée	2	170-180 <sup>1)</sup>	10 - 25
Fond de tarte – génoise	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie (2 moules de 20 cm de diamètre, décalés en diagonale)	2 - 3	160	60 - 90

<sup>1)</sup> Préchauffez le four.

### Gâteaux/viennoiseries/pains sur plateaux de cuisson

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Gâteaux avec garniture de type crumble (sec)	3	150 - 160	20 - 40
Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) <sup>1)</sup>	3	150	35 - 55
Gâteau aux fruits (pâte brisée)	3	160 - 170	40 - 80

<sup>1)</sup> Utilisez la lèchefrite

### Biscuits

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Biscuits sablés	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Pastry Stripes	3	140	20 - 35
Biscuits à base de génoise	3	150 - 160	15 - 20

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues	3	80 - 100	120 - 150
Macarons	3	100 - 120	30 - 50
Biscuits à pâte levée	3	150 - 160	20 - 40
Pâtisseries feuilletées	3	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30
Petits pains	3	160 <sup>1)</sup>	10 - 35
Small cakes (20 par plaque)	3	150 <sup>1)</sup>	20 - 35

<sup>1)</sup> Préchauffez le four.

#### Tableau des soufflés et gratins

Plat	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Baguettes garnies de fromage fondu	1	160 - 170 <sup>1)</sup>	15 - 30
Légumes farcis	1	160 - 170	30 - 60

<sup>1)</sup> Préchauffez le four.

Cuisson sur plusieurs gradins

#### Gâteaux/viennoiseries/pains sur plateaux de cuisson

Type de cuisson	Position de la grille 2 niveaux	Température en °C	Durée en min
Choux à la crème/ éclairs	2/4	160 - 180 <sup>1)</sup>	25 - 45
Crumble sec	2/4	150 - 160	30 - 45

<sup>1)</sup> Préchauffez le four.

#### Biscuits/small cakes/viennoiseries/petits pains

Type de cuisson	Position de la grille 2 niveaux	Température en °C	Durée en min
Biscuits sablés	2/4	150 - 160	20 - 40
Biscuits sablés	2/4	140	25 - 45
Biscuits à base de génoise	2/4	160 - 170	25 - 40



Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
	2 niveaux		
Biscuits à base de blancs d'œufs, meringues	2/4	80 - 100	130 - 170
Macarons	2/4	100 - 120	40 - 80
Biscuits à pâte levée	2/4	160 - 170	30 - 60
Pâtisseries feuilletées	2/4	170 - 180 <b>1)</b>	30 - 50
Petits pains	2/4	180 <b>1)</b>	25 - 40
Small cakes (20 par plaque)	2/4	150 <b>1)</b>	20 - 40

**1)** Préchauffez le four.

## 10.5 Cuisson par convection naturelle sur un niveau

### Cuisson dans des moules

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Kouglof ou brioche	2	160 - 180	50 - 70
Gâteau de madère/cake aux fruits	1 - 2	150 - 170	50 - 90
Fatless sponge cake	3	170 <b>1)</b>	25 - 40
Fond de tarte – pâte brisée	2	190 - 210 <b>1)</b>	10 - 25
Fond de tarte – génoise	2	170 - 190	20 - 25
Apple pie (2 moules de 20 cm de diamètre, décalés en diagonale)	1 - 2	180	60 - 90
Tarte salée (par ex., quiche lorraine)	1	180 - 220	35 - 60
Gâteau au fromage	1 - 2	160 - 180	60 - 90

**1)** Préchauffez le four.

**Gâteaux/viennoiseries/pains sur plateaux de cuisson**

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Tresse/couronne de pain	2	170 - 190	40 - 50
Brioche de Noël aux fruits (Stollen)	2	160 - 180 <b>1)</b>	50 - 70
<b>Pain (pain de seigle) :</b>			
1. Première partie du processus de cuisson.	1 - 2	1. 230 <b>1)</b>	1. 20
2. Deuxième partie du processus de cuisson.		2. 160 - 180 <b>1)</b>	2. 30 - 60
Choux à la crème/éclairs	3	190 - 210 <b>1)</b>	20 - 35
Gâteau roulé	3	180 - 200 <b>1)</b>	10 - 20
Gâteaux avec garniture de type crumble (sec)	3	160 - 180	20 - 40
Gâteau au beurre et aux amandes / tartes au sucre	3	190 - 210 <b>1)</b>	20 - 30
Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) <b>2)</b>	3	170	35 - 55
Gâteau aux fruits (pâte brisée)	3	170 - 190	40 - 60
Gâteaux à pâte levée avec garniture délicate (par exemple fromage blanc, crème, crème anglaise)	3	160 - 180 <b>1)</b>	40 - 80
Pizza (bien garnie) <b>2)</b>	1 - 2	190 - 210 <b>1)</b>	30 - 50
Pizza (pâte fine)	1 - 2	220 - 250 <b>1)</b>	15 - 25
Pain sans levain	1	230 - 250	10 - 15
Tartes (Suisse)	1	210 - 230	35 - 50

**1)** Préchauffez le four.

2) Utilisez la lèchefrite

### Biscuits

Type de cuisson	Position des grâdins	Température en °C	Durée en min
Biscuits sablés	3	170 - 190	10 - 20
Short bread/ Pastry Stripes	3	160 <b>1)</b>	20 - 35
Biscuits à base de génoise	3	170 - 190	20 - 30
Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues	3	80 - 100	120- 150
Macarons	3	120 - 130	30 - 60
Biscuits à pâte levée	3	170 - 190	20 - 40
Pâtisseries feuilletées	3	190 - 210 <b>1)</b>	20 - 30
Petits pains	3	190 - 210 <b>1)</b>	10 - 55
Small cakes (20 par plaque)	3 - 4	170 <b>1)</b>	20 - 30

**1)** Préchauffez le four.

### Tableau des soufflés et gratins

Plat	Position des grâdins	Température en °C	Durée en min
Gratin de pâtes	1	180 - 200	45 - 60
Lasagnes	1	180 - 200	35 - 50
Gratin de légumes	1	180 - 200 <b>1)</b>	15 - 30
Baguettes garnies de fromage fondu	1	200 - 220 <b>1)</b>	15 - 30
Gratins sucrés	1	180 - 200	40 - 60
Gratins de poisson	1	180 - 200	40 - 60
Légumes farcis	1	180 - 200	40 - 60

**1)** Préchauffez le four.

### 10.6 Réglage Pizza

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Pizza (pâte fine) <b>1)</b>	1 - 2	200 - 230 <b>2)</b>	10 - 20

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Pizza (bien garnie) 1)	1 - 2	180 - 200	20 - 35
Tartes	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Quiche aux épinards	1 - 2	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine (tarte salée)	1 - 2	170 - 190	45 - 55
Flan suisse	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Gâteau au fromage	1 - 2	140 - 160	60 - 90
Gâteau aux pommes, couvert	1 - 2	150 - 170	50 - 60
Tourte aux légumes	1 - 2	160 - 180	50 - 60
Pain sans levain	2 - 3	230 - 250 2)	10 - 20
Quiche à pâte feuilletée	2 - 3	160 - 180 2)	45 - 55
Flammekuche	2 - 3	230 - 250 2)	12 - 20
Piroggen (version russe de la calzone)	2 - 3	180 - 200 2)	15 - 25

1) Utilisez la lèchefrite

2) Préchauffez le four.

## 10.7 Rôtissage

### Plats à rôtir

- Utilisez des plats résistant à la chaleur pour rôtir (veuillez lire les consignes du fabricant).
- Vous pouvez cuire de gros rôtis directement dans la lèchefrite (si présente) ou

sur la grille métallique en plaçant la lèchefrite en dessous.

- Faites rôtir les viandes maigres dans une cocotte munie d'un couvercle. La viande sera ainsi plus succulente.
- Tous les types de viandes pouvant être dorées ou grillées peuvent être rôties dans le plat sans couvercle.

## 10.8 Rôtissage avec la convection naturelle

### Bœuf

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Bœuf braisé	1-1,5 kg	1	200 - 230	105 - 150
Rôti ou filet de bœuf : saignant	par cm d'épaisseur	1	230 - 250 1)	6 - 8

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Rôti ou filet de bœuf : A point	par cm d'épaisseur	1	220 - 230	8 - 10
Rôti ou filet de bœuf : bien cuit	par cm d'épaisseur	1	200 - 220	10 - 12

1) Préchauffez le four.

### Porc

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Épaule, collier, jambon à l'os	1-1,5 kg	1	210 - 220	90 - 120
Côtelette, côte	1-1,5 kg	1	180 - 190	60 - 90
Pâté à la viande	750 g-1 kg	1	170 - 190	50 - 60
Jarret de porc (pré-cuit)	750 g-1 kg	1	200 - 220	90 - 120

### Viande de veau

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Rôti de veau <sup>1)</sup>	1 kg	1	210 - 220	90 - 120
Jarret de veau	1,5-2 kg	1	200 - 220	150 - 180

1) utilisez un plat à rôtir couvert

### Agneau

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Gigot d'agneau, rôti d'agneau	1- 1,5 kg	1	210 - 220	90 - 120
Selle d'agneau	1- 1,5 kg	1	210 - 220	40 - 60

### Gibier

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Râble de lièvre, cuisse de lièvre	jusqu'à 1 kg	1	220 - 240 <sup>1)</sup>	30 - 40
Selle de chevreuil	1,5-2 kg	1	210 - 220	35 - 40

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Cuissot de chevreuil	1,5-2 kg	1	200 - 210	90 - 120

1) Préchauffez le four.

### Volaille

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Morceaux de volaille	200-250 g chacun	1	220 - 250	20 - 40
Demi-poulet	400-500 g chacun	1	220 - 250	35 - 50
Poulet, poularde	1-1,5 kg	1	220 - 250	50 - 70
Canard	1,5-2 kg	1	210 - 220	80 - 100
Oie	3,5-5 kg	1	200 - 210	150 - 180
Dinde	2,5-3,5 kg	1	200 - 210	120 - 180
Dinde	4-6 kg	1	180 - 200	180 - 240

### Poisson

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Poisson entier	1-1,5 kg	1	210 - 220	40 - 70

## 10.9 Rôtissage au turbo grill

### Bœuf

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Rôti ou filet de bœuf : saignant	par cm d'épaisseur	1	190 - 200 1)	5 - 6
Rôti ou filet de bœuf : A point	par cm d'épaisseur	1	180 - 190	6 - 8
Rôti ou filet de bœuf : bien cuit	par cm d'épaisseur	1	170 - 180	8 - 10

1) Préchauffez le four.

**Porc**

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Épaule, collier, jambon à l'os	1-1,5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Côtelette, côte	1-1,5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Pâté à la viande	750 g-1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Jarret de porc (pré-cuit)	750 g-1 kg	1	150 - 170	90 - 120

**Viande de veau**

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Rôti de veau	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Jarret de veau	1,5-2 kg	1	160 - 180	120 - 150

**Agneau**

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Gigot d'agneau, rôti d'agneau	1-1,5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Selle d'agneau	1-1,5 kg	1	160 - 180	40 - 60

**Volaille**

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Morceaux de volaille	200-250 g chacun	1	200 - 220	30 - 50
Demi-poulet	400-500 g chacun	1	190 - 210	35 - 50
Poulet, poularde	1-1,5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Canard	1,5-2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Oie	3,5-5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Dinde	2,5-3,5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Dinde	4-6 kg	1	140 - 160	150 - 240

**10.10 Gril**

**Utilisez toujours la fonction Gril avec le réglage de température maximum**



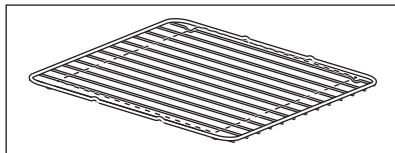
Fermez toujours la porte du four lorsque vous grillez un aliment



Préchauffez toujours le four à vide pendant 5 minutes avec les fonctions du gril.

- Placez la grille au niveau recommandé dans le tableau de gril.
- Placez toujours la lèchefrite au premier niveau pour récupérer la graisse.
- Ne faites griller que des morceaux plats de viande ou de poisson.

L'espace pour griller se trouve au centre de la grille



### Gril

Types de plats à griller	Position de la grille	Température en °C	Durée de cuisson (min)	
			1re face	2ème face
Rôti de bœuf, à point	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Filet de bœuf, à point	3	230	20 - 30	20 - 30
Carré de porc	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Rôti/Filet de veau	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Carré d'agneau	3	210 - 230	25 - 35	20 - 35
Poisson entier, 500 - 1 000 g	3 - 4	210 - 230	15 - 30	15 - 30

### Gril

Types d'aliments à griller	Position de la grille	Température en °C	Durée de grillade en min	
			1re face	2ème face
Burgers	4	max <sup>1)</sup>	9 - 15	8 - 13
Filet de porc	4	max	10 - 12	6 - 10
Saucisses	4	max	10 - 12	6 - 8
Tournedos, steaks de veau	4	max	7 - 10	6 - 8
Toasts	4 - 5	max <sup>1)</sup>	1 - 4	1 - 4
Toasts avec garniture	4	max	6 - 8	-

<sup>1)</sup> Préchauffez le four.

## 10.11 Déshydratation

Recouvrez les grilles du four de papier sulfurisé.

Pour de meilleurs résultats : éteignez l'appareil à la moitié du temps requis. Ouvrez

la porte de l'appareil et laissez-le refroidir. Ensuite, finissez le processus de déshydratation.



## Légumes

Aliments à déshydrater	Position de la grille		Température en °C	Temps en heures (indicatif)
	1 niveau	2 niveaux		
Haricots	3	2/4	60 - 70	6 - 8
Poivrons	3	2/4	60 - 70	5 - 6
Légumes pour potage	3	2/4	60 - 70	5 - 6
Champignons	3	2/4	50 - 60	6 - 8
Fines herbes	3	2/4	40 - 50	2 - 3

## Fruits

Aliments à déshydrater	Position de la grille		Température en °C	Temps en heures (indicatif)
	1 niveau	2 niveaux		
Quetsches	3	2/4	60 - 70	8 - 10
Abricots	3	2/4	60 - 70	8 - 10
Pommes, lamelles	3	2/4	60 - 70	6 - 8
Poires	3	2/4	60 - 70	6 - 9

## 10.12 Stérilisation

### Points à noter :

- Utilisez toujours des bocaux à stériliser de dimensions identiques, disponibles dans le commerce.
- N'utilisez pas de bocaux à couvercles à visser ou à baïonnette, ni de boîtes métalliques.
- Utilisez le premier gradin à partir du bas pour cette fonction.
- Ne mettez pas plus de six bocaux à conserves d'un litre sur le plateau de cuisson.
- Remplissez les bocaux au même niveau et enclenchez le système de fermeture.
- Les bocaux ne doivent pas se toucher.
- Mettez environ 1/2 litre d'eau dans le plateau de cuisson pour humidifier le four.
- Lorsque le liquide dans les bocaux commence à frémir (au bout de 35 à 60 minutes avec des bocaux d'un litre), arrêtez le four ou baissez la température à 100 °C (voir le tableau).

## Baies

Conserve	Température en °C	Durée de cuisson jusqu'à frémissement en min	Poursuite de la cuisson à 100 °C en min
Fraises, myrtilles, framboises, groseilles à maquereau mûres	160 - 170	35 - 45	-

**Fruits à noyau**

Conserve	Température en °C	Durée de cuisson jusqu'à frémissement en min	Poursuite de la cuisson à 100 °C en min
Poires, coings, prunes	160 - 170	35 - 45	10 - 15

**Légumes**

Conserve	Température en °C	Durée de cuisson jusqu'à frémissement en min	Poursuite de la cuisson à 100 °C en min
Carottes <sup>1)</sup>	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Concombres	160 - 170	50 - 60	-
Condiments divers	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Chou-rave, petits pois, asperges	160 - 170	50 - 60	15 - 20

<sup>1)</sup> Laissez dans le four après l'arrêt de celui-ci.

**10.13 Décongélation** 

Retirez l'emballage des aliments. Disposez les aliments sur une assiette.

Ne les couvrez pas d'un bol ni d'une assiette. Cela peut prolonger le temps de décongélation.

Utilisez le premier niveau de la grille, c'est-à-dire celui du bas.

Plat	Durée de décongélation en min	Durée supplémentaire de décongélation en min	Description
Volaille, 1 000 g	100 - 140	20 - 30	Placez le poulet sur une soucoupe retournée, placée dans une grande assiette, retournez à la moitié du temps de décongélation
Viande, 1 000 g	100 - 140	20 - 30	Retournez à la moitié du temps
Viande, 500 g	90 - 120	20 - 30	Retournez à la moitié du temps
Truite, 150 g	25 - 35	10 - 15	-
Fraises, 300 g	30 - 40	10 - 20	-
Beurre, 250 g	30 - 40	10 - 15	-
Crème, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée

Plat	Durée de décongélation en min	Durée supplémentaire de décongélation en min	Description
Gâteau, 1 400 g	60	60	-

## 11. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la 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'intérieur du four 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 d'un nettoyant pour four.
- Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires du four et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau savonneuse tiède.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Vous risqueriez de détruire le revêtement anti-adhérent.



### Appareils en acier inoxydable ou en aluminium

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

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou corrosifs, d'éponges métalliques, de substances acides ou d'objets tranchants qui susceptibles d'endommager le revêtement du four. Nettoyez le bandeau de commandes du four en observant ces mêmes recommandations.



### AVERTISSEMENT

L'appareil devient très chaud. Risque de brûlure !



### ATTENTION

N'utilisez pas la table de cuisson lorsque la fonction de nettoyage par pyrolyse est en cours. Vous risqueriez d'endommager l'appareil.

1. Retirez tous les accessoires et supports de grille amovibles (si disponibles). Reportez-vous au chapitre « Retrait des supports de grille ».








### ATTENTION

Ne laissez pas les supports de grille dans l'appareil lors du nettoyage par pyrolyse. Risque d'endommagement.

2. Retirez les plus grosses salissures à la main.
3. Fermez complètement la porte du four.





Le processus de nettoyage par pyrolyse ne peut pas démarrer si vous ne fermez pas la porte du four.

4. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  s'affiche.
  - P1 et  s'affichent en alternance.
  - L'affichage de l'horloge indique **1:30**.
  - La durée  clignote.
5. Lorsque  clignote, appuyez sur + ou - pour régler la procédure souhaitée :
  - P1 : si le four n'est pas très sale. Ce processus dure 1 h 30.


- **P2** : si le four est plus sale. Ce processus dure 2 h 30.

6. Appuyez sur  pour lancer le processus.


Les barres du symbole  s'affichent une à une pour indiquer l'augmentation de la température dans l'appareil.



Au bout de quelques minutes, la porte se verrouille. L'affichage indique .

Lorsque le nettoyage par pyrolyse est terminé, l'heure s'affiche à nouveau. La porte du four reste verrouillée. Lorsque le four a refroidi, un signal sonore retentit et la porte se déverrouille.

-  Pour interrompre le nettoyage par pyrolyse, appuyez sur .

## Réglage de l'heure de fin du nettoyage par pyrolyse

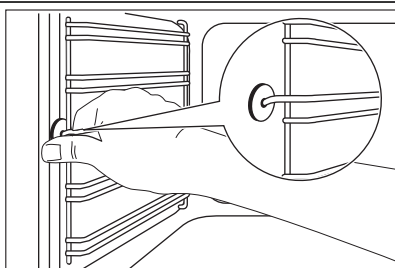
-  Vous pouvez utiliser la fonction Fin pour retarder le démarrage de la procédure.

1. Démarrez le nettoyage par pyrolyse.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole  clignote. L'heure de fin du nettoyage par pyrolyse s'affiche.
3. Appuyez sur + ou - pour régler l'heure de fin du nettoyage par pyrolyse.

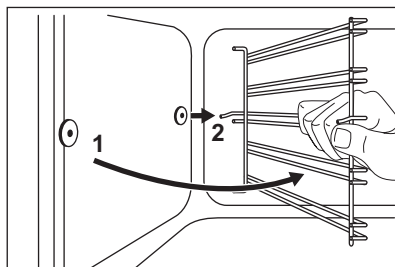
## 11.2 Support de grille

Les supports de grille sont amovibles, pour permettre le nettoyage du four.

### Retrait des supports de grille



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



2. Écartez l'arrière de la glissière de la paroi latérale et retirez-la.

### Remontage des supports de grille

Installez les supports de grille en suivant la même procédure, mais dans l'ordre inverse.



#### Remarque concernant les glissières télescopiques :

Les tiges de retenue des glissières télescopiques doivent pointer vers l'avant !

**ATTENTION**

Assurez-vous que le plus long fil de fixation se trouve sur le devant. L'extrémité des deux fils doit être tournée vers l'arrière. Une mauvaise installation peut causer des dommages à l'émail.

**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.

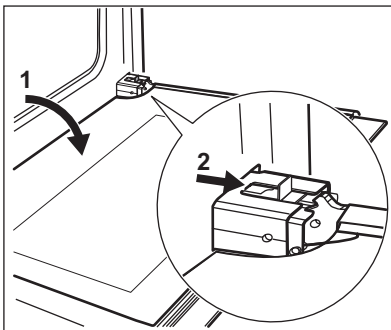
### 11.3 Nettoyage de la porte du four

Pour faciliter le nettoyage, démontez la porte du four.

**AVERTISSEMENT**

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

Retrait de la porte :



1. Ouvrez complètement la porte.
2. Déplacez la glissière jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
3. Fermez la porte jusqu'à ce que la glissière se verrouille.
4. Retirez la porte.



Pour retirer la porte, tirez-la d'abord vers l'extérieur d'un côté, puis de l'autre.

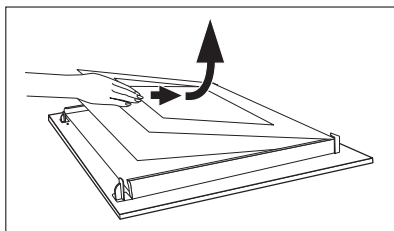
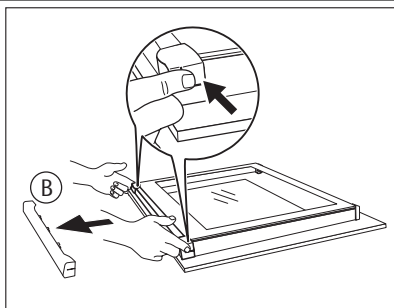
Une fois le nettoyage terminé, remontez la porte du four en répétant la procédure dans l'ordre inverse. Assurez-vous d'entendre un clic lorsque vous insérez la porte. Forcez si nécessaire.

### 11.4 Panneaux de verre du four



Le panneau de verre de la porte de votre appareil peut être de type et de forme différents des exemples illustrés. Le nombre de panneaux de verre peut également varier.

## Retrait et nettoyage des vitres de la porte



1. Saisissez les deux côtés du cache (B) situé sur l'arête supérieure de la porte et poussez-le vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture.
2. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.
3. Saisissez un panneau de verre à la fois par son bord supérieur et dégagez-le du guide en le soulevant.
4. Nettoyez les panneaux de verre de la porte.

Pour mettre en place les panneaux, suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.



### ATTENTION

Les panneaux de verre comportent un marquage sur l'un de leurs côtés. Assurez-vous que ce marquage se trouve dans le coin supérieur gauche.

Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant vers la gauche.

2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'éclairage du four par une ampoule résistante à une température de 300 °C.



Utilisez le même type d'ampoule.

4. Installez le diffuseur en verre.

## 11.5 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.

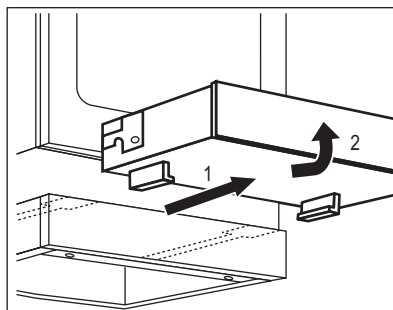
### Remplacement de l'éclairage du four

1. Le diffuseur de l'éclairage se trouve dans le fond de l'intérieur du four.

## 11.6 Retrait du tiroir

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

1. Tirez le tiroir jusqu'à la butée.



2. Soulevez le tiroir en le mettant légèrement en angle et retirez-le des glissières.



### AVERTISSEMENT

Lorsque le four fonctionne, de la chaleur peut s'accumuler dans le tiroir. N'y rangez pas de produits inflammables (tels que des produits nettoyants, des sacs en plastique, des gants de cuisine, du papier, des aérosols de nettoyage, etc.).

### Insertion du tiroir

1. Placez le tiroir sur ses glissières. Assurez-vous que les prises s'engagent correctement dans les glissières.
2. Baissez le tiroir en position horizontale et poussez-le.

## 12. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT



### AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas ou la table de cuisson indique « - ».	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 fiche d'alimentation n'est pas correctement insérée.	Insérez correctement la fiche d'alimentation.
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	L'interrupteur de défaut de la terre est éteint.	Allumez l'interrupteur de défaut de la terre.
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	La sécurité enfants est activée.	Désactivez la sécurité enfants.
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	L'appareil est éteint.	Mettez l'appareil en marche.
La zone de cuisson ramène le niveau de cuisson à « 0 ».	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.	Enlevez ce qui recouvre les touches sensibles. Nettoyez le bandeau de commande.
Un signal sonore retentit lorsque l'appareil est à l'arrêt	Vous avez recouvert une ou plusieurs touches sensibles	Enlevez ce qui recouvre les touches sensibles.
Le niveau de cuisson varie	Le gestionnaire de puissance est activé.	Reportez-vous au chapitre « Gestionnaire de puissance ».
La table de cuisson indique « F ».	Le récipient est inapproprié ou trop petit ou bien il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.	Utilisez un récipient adapté.
Le four ne chauffe pas.	L'appareil est éteint.	Allumez l'appareil.

Problème	Cause possible	Solution
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 ».
Le four ne chauffe pas.	La sécurité enfants est activée.	Reportez-vous à la section « Désactivation de la sécurité enfants ».
Le four ne chauffe pas.	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'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'éclairage du four est défectueux.	Remplacez l'éclairage du four.
Le four ne chauffe pas. Le ventilateur ne fonctionne pas. L'affichage indique ► ou ☹.	Le mode démo est activé.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Éteignez l'appareil.</li> <li>2. Appuyez sur la touche ☹ et maintenez-la enfoncée pendant environ deux secondes. Un signal sonore retentit.</li> <li>3. Appuyez simultanément sur les touches ☹ et — et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que le signal sonore retentisse de nouveau et que le voyant s'éteigne.</li> </ol>
L'affichage indique un code d'erreur qui ne figure pas dans la liste.	Il y a un défaut électronique.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Éteignez l'appareil à l'aide du fusible de l'installation domestique ou de l'interrupteur de sécurité de la boîte à fusibles puis allumez-le de nouveau.</li> <li>2. Si le code d'erreur s'affiche à nouveau, contactez le service après-vente.</li> </ol>
La cuisson des aliments est trop longue ou trop rapide.	La température est trop basse ou trop élevée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ajustez la température si nécessaire.</li> <li>• Suivez les conseils du manuel.</li> </ul>
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 l'appareil plus de 15 à 20 minutes.



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 signalé-

tique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre 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.) .....

## 13. INSTALLATION



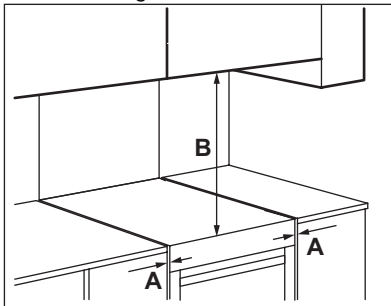
### AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Dimensions	
Hauteur	847 - 867 mm
Largeur	596 mm
Profondeur	600 mm
Capacité du four	74 l

### 13.1 Emplacement de l'appareil

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

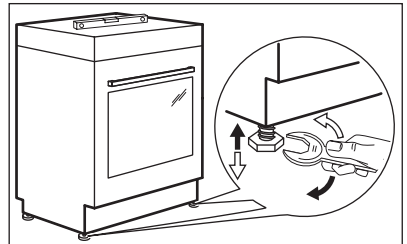


#### Distances minimales

Dimen- sion	mm
A	2
B	685

### 13.2 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.



### 13.3 Protection anti-bascule :



#### ATTENTION

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.

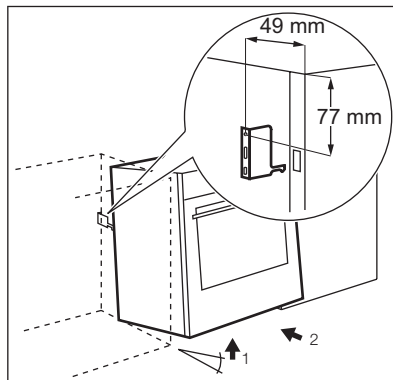


Assurez-vous d'installer la protection anti-bascule à la bonne hauteur.

1. Réglez la hauteur et l'emplacement de l'appareil avant de commencer à fixer la protection anti-basculement.
2. Installez la protection anti-bascule 77 mm en dessous de la surface supérieure de l'appareil et à 49 mm à côté gauche de l'appareil, dans l'orifice circulaire situé sur un support (voir la figure). Vissez-la dans un matériau solide ou utilisez un renfort adapté (mur).
3. L'orifice se trouve sur le côté gauche, à l'arrière de l'appareil (voir figure).

Soulevez l'avant de l'appareil (1) et placez-le au milieu de l'espace entre les meubles (2). Si l'espace entre les meubles est supérieur à la largeur de l'appareil, vous devez ajuster la mesure latérale si vous souhaitez centrer l'appareil.

Vérifiez que la surface derrière l'appareil est lisse.



### 13.4 Installation électrique





Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable si vous ne respectez pas les précautions de sécurité du chapitre « Consignes de sécurité ».

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

Types de câbles applicables : H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

## 14. 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](http://www.electrolux.com/shop)



892950734-B-512012