

Notice  
d'utilisation

Cuisinière

# Sommaire

Consignes de sécurité _____	2	Four - Utilisation quotidienne _____	8
Description de l'appareil _____	5	Four - Conseils _____	9
Avant la première utilisation _____	6	Four - Entretien et nettoyage _____	14
Table de cuisson - Utilisation quotidienne _____	6	En cas d'anomalie de fonctionnement _____	16
Table de cuisson - Conseils _____	6	Installation _____	16
Table de cuisson - Entretien et nettoyage _____	7	En matière de protection de l'environnement _____	17

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 veniez 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.

## Emploi

- 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.
- 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.
- 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 ;
  - 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.
- N'utilisez pas l'appareil lors d'une panne de courant.

## 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 utilisez un vaporisateur pour four, respectez les consignes d'utilisation du fabricant. Ne vaporisez aucun produit, quel qu'il soit, sur les éléments et la sonde du thermostat (si disponible).
- 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 spécialement 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.

## Service après-vente

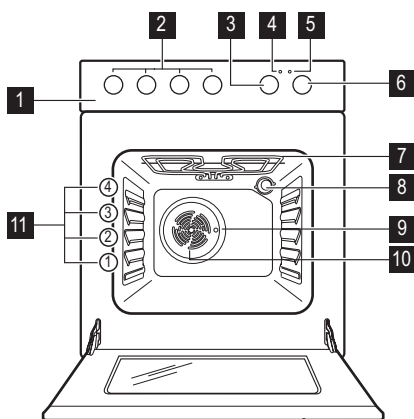
- Toute intervention ou réparation sur votre appareil ne doit être effectuée que par un professionnel qualifié. Contactez votre service après-vente.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

## 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.

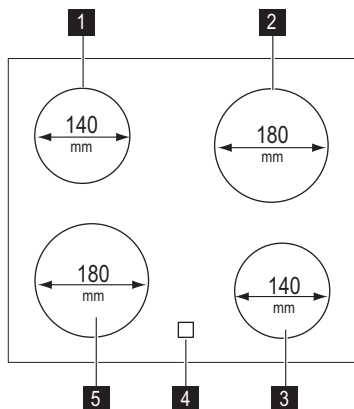
# Description de l'appareil

## Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Manettes de la table de cuisson
- 3 Thermostat du four
- 4 Indicateur de température
- 5 Voyant de fonctionnement
- 6 Sélecteur de fonctions du four
- 7 Gril
- 8 Éclairage du four
- 9 Orifice d'entraînement pour le tournebroche
- 10 Ventilateur
- 11 Gratin

## Description de la table de cuisson



- 1 Zone de cuisson 1200 W
- 2 Zone de cuisson 1800 W
- 3 Zone de cuisson 1200 W
- 4 Voyant de chaleur résiduelle
- 5 Zone de cuisson 1800 W

## Accessoires du four

- **Grille du four**  
Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins), les moules à pâtisserie et de faire des grillades.
- **Lèchefrite**  
Elle est utilisée pour cuire et rôtir ou recueillir le jus des grillades.

### • Compartiment de rangement


Un compartiment de rangement est présent sous le four.


Pour utiliser ce compartiment, soulevez la porte inférieure avant puis tirez vers le bas.



**Avertissement** Le compartiment peut s'échauffer pendant le fonctionnement de l'appareil.


## 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".


### Préchauffage

1. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.

2. Faites fonctionner le four à vide pendant 45 minutes.
3. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.
4. Faites fonctionner le four à vide pendant 15 minutes.

Cela permet de brûler les résidus déposés dans l'enceinte du four. Les accessoires peuvent chauffer davantage que dans les conditions normales d'utilisation. Au cours de cette période, il peut se dégager une odeur et une fumée désagréables. Ce phénomène est normal. Vérifiez que la ventilation environnante est suffisante.

## Table de cuisson - Utilisation quotidienne

 **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».


### Niveaux de cuisson

Manette de commande	Fonction
0	Position Arrêt
1-9	Niveaux de puissance (1 = niveau de puissance minimum ; 9 = niveau de puissance maximum)

1. Tournez la manette de commande sur le niveau de cuisson souhaité.
2. Pour terminer le processus de cuisson, tournez la manette de commande sur la position "0".


### 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 !

## 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 vitro-céramiques.

### 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.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson avant la fin du temps de cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle.


- Sur la table de cuisson, utilisez des récipients de cuisson dont le diamètre correspond au diamètre de la zone de cuisson utilisée.

## Exemples de cuisson


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

Niveau de cuisson	Adapté à :	Durée	Conseils
1	Conserver les aliments cuits au chaud	Selon besoin	Recouvrir
1-2	de la sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine	5-25 min.	Remuez de temps en temps.
1-2	Solidifier : omelettes, œufs au plat	10-40 min.	Couvrir pendant la cuisson.
2-3	Riz et plats à base de riz ; cuisson de petites quantités de pommes de terre ou de légumes à la vapeur ; réchauffage des plats cuisinés	25-50 min.	Ajouter au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuer car les aliments à base de lait se séparent durant la cuisson.
3-4	Faire cuire à la vapeur les légumes, le poisson à l'étuvée, la viande	20-45 min.	Ajouter quelques cuillères à soupe de liquide.
4-5	Faire bouillir des pommes de terre.	20-60 min.	Utiliser max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.
4-5	Cuisson de grandes quantités d'aliments, ragôts et soupes	60-150 min.	Ajouter jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients.
6-7	Cuisson à feu doux : des escalopes, des cordons bleus de veau, des côtelettes, des rissoles, des saucisses, du foie, des œufs, des crêpes, des beignets	selon besoin.	Retourner à mi-cuisson.
7-8	Cuisson à température élevée des pommes de terre rissolées, côtelettes de filet, steaks	5-15 min.	Retourner à mi-cuisson.
9	Faire bouillir de grandes quantités d'eau, cuire des pâtes, griller la viande (goulasch, bœuf en daube), cuisson des frites.		

## 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.**

- Nettoyez la façade de l'appareil à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.
- Pour les appareils avec façade en inox, utilisez un produit de nettoyage pour acier inoxydable.
- N'utilisez pas de produits corrosifs ou d'éponges abrasives.

## Four - Utilisation quotidienne

 **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

### Activation et désactivation de l'appareil







1. Tournez la manette de sélecteur des fonctions du four sur la fonction désirée.
2. Tournez la manette de thermostat pour sélectionner la température désirée.  
Le voyant de mise sous tension s'allume pendant le fonctionnement de l'appareil.  
Le voyant du thermostat s'allume lorsque la température du four augmente.

3. Pour désactiver l'appareil, tournez la manette des fonctions du four et le thermostat sur la position Arrêt (« OFF »).

### Thermostat de sécurité


Afin d'éviter tout risque de surchauffe (résultant d'une utilisation incorrecte de l'appareil 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.

### Fonctions du four

Fonction du four		Utilisation
	Position ARRÊT	L'appareil est à l'ARRÊT.
	Cuisson traditionnelle	La chaleur provient des éléments chauffants supérieur et inférieur (voûte et sole). Pour cuire et rôtir sur un seul niveau.
	Tournebroche	Pour rôtir la viande à la broche.
	Élément chauffant inférieur	La chaleur provient uniquement de la partie inférieure du four. Pour la cuisson de gâteaux au fond croustillant
	Cuisson à ventilation forcée	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.
	Décongélation	Décongèle les aliments surgelés. Le thermostat doit être placé sur la position Arrêt (Off).



## 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.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte de l'appareil ou sur les vitres de la porte. Ce phénomène est normal. Veuillez 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

### Cuisson traditionnelle

Préparations	Poids (g)	Accessoire	Gradin	Temps de préchauffage (minutes)	Température (°C)	Durée de cuisson (minutes)
Languettes de pâte feuilletée	250	émailé	3	-	150	25-30
Galette	1000	émailé	2	10	160-170	30-35
Brioche aux pommes	2000	émailé	3	-	170-190	40-50
Tarte aux pommes	1200+1200	2 plaques rondes à revêtement aluminium (diam. : 20 cm)	1	15	180-200	50-60

- 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.

Préparations	Poids (g)	Accessoire	Gradin	Temps de préchauffage (minutes)	Température (°C)	Durée de cuisson (minutes)
Petits gâteaux	500	émaillé	2	10	160-180	25-30
Gâteau spongieux sans graisse	350	1 plaque ronde à revêtement aluminium (diam. : 26 cm)	1	10	160-170	25-30
Gâteau couronne	1500	émaillé	2	-	160-170	45-55 <sup>1)</sup>
Volaille entière	1350	grille de four au gradin 2, plat à rôtir au gradin 1	2	-	200-220	60-70
Demi-volaille	1300	grille de four au gradin 3, plat à rôtir au gradin 1	3	-	190-210	30-35
Côtelette de porc	600	grille de four au gradin 3, plat à rôtir au gradin 1	3	-	190-210	30-35
Flan, pain	800	émaillé	2	20	230-250	10-15
Gâteau fourré au levain	1200	émaillé	2	10-15	170-180	25-35
Pizza	1000	émaillé	2	10-15	200-220	30-40
Gâteau au fromage	2600	émaillé	2	-	170-190	60-70
Flan suisse aux pommes	1900	émaillé	1	10-15	200-220	30-40
Gâteau de Noël	2400	émaillé	2	10-15	170-180	55-65 <sup>2)</sup>
Quiche lorraine	1000	1 plaque ronde (diam. : 26 cm)	1	10-15	220-230	40-50

Préparations	Poids (g)	Accessoire	Gratin	Temps de préchauffage (minutes)	Température (°C)	Durée de cuisson (minutes)
Pain paysan	750+750	2 plaques rondes à revêtement aluminium (diam. : 20 cm)	1	18 <sup>3)</sup>	180-200	60-70
Gâteau spongieux roumain	600+600	2 plaques rondes à revêtement aluminium (diam. : 25 cm)	2/2	10	160-170	40-50
Gâteau spongieux roumain - traditionnel	600+600	2 plaques rondes à revêtement aluminium (diam. : 20 cm)	2/2	-	160-170	30-40
Petits pains levés	800	émailé	2	10-15	200-210	10-15
Génoise roulée	500	émailé	1	10	150-170	15-20
Meringue	400	émailé	2	-	100-120	40-50
Crumble	1500	émailé	3	10-15	180-190	25-35
Gâteau marbré	600	émailé	3	10	160-170	25-35
Gâteau au beurre	600	émailé	2	10	180-200	20-25

1) Après avoir mis à l'arrêt l'appareil, laissez reposer le gâteau dans le four pendant 7 minutes.

2) Après avoir mis à l'arrêt l'appareil, laissez reposer le gâteau dans le four pendant 10 minutes.

3) Réglez la température sur 250 °C pour le préchauffage.

## Multifonction chaleur tournante

Préparations	Poids (g)	Type de plaque	Gratin	Temps de préchauffage (minutes)	Température (°C)	Durée de cuisson (minutes)
Languettes de pâte feuilletée	250	émailé	3	10	140-150	20-30

Préparations	Poids (g)	Type de plaque	Gratin	Temps de préchauffage (minutes)	Température (°C)	Durée de cuisson (minutes)
Languettes de pâte feuilletée	250 + 250	émaillé	1/3	10	140-150	25-30
Languettes de pâte feuilletée	250 + 250 + 250	émaillé	1/2/3	10	150-160	30-40
Galette	500	émaillé	2	10	150-160	30-35
Galette	500 + 500	émaillé	1/3	10	150-160	35-45
Galette	500 + 500 + 500	émaillé	1/2/4 <sup>1)</sup>	10	155-165	40-50
Brioche aux pommes	2000	émaillé	3	-	170-180	40-50
Tarte aux pommes	1200 + 1200	2 plaques rondes à revêtement aluminium (diam. : 20 cm)	2/2	-	165-175	50-60
Petits gâteaux	500	émaillé	2	10	150-160	20-30
Petits gâteaux	500 + 500	émaillé	1/3	10	150-160	30-40
Petits gâteaux	500 + 500 + 500	émaillé	1/2/4 <sup>1)</sup>	10	150-160	35-45
Gâteau spongieux sans graisse	350	1 plaque ronde à revêtement aluminium (diam. : 26 cm)	1	10	150-160	20-30
Gâteau couronne	1200	émaillé	2	-	150-160	30-35 <sup>2)</sup>
Volaille entière	1300	grille de four au gratin 2, plat à rôtir au gratin 1	2	-	170-180	40-50
Rôti de porc	800	grille de four au gratin 2, plat à rôtir au gratin 1	2	-	170-180	45-50

Préparations	Poids (g)	Type de plaque	Gratin	Temps de préchauffage (minutes)	Température (°C)	Durée de cuisson (minutes)
Gâteau fourré au levain	1200	émaillé	2	20-30	150-160	20-30
Pizza	1000 + 1000	émaillé	1/3	-	180-200	30-40
Pizza	1000	émaillé	2	-	190-200	25-35
Gâteau au fromage	2600	émaillé	1	-	160-170	40-50
Flan suisse aux pommes	1900	émaillé	2	10-15	180-200	30-40
Gâteau de Noël	2400	émaillé	2	10	150-160	35-40 <sup>2)</sup>
Quiche lorraine	1000	1 plaque ronde (diam. : 26 cm)	2	10-15	190-210	30-40
Pain paysan	750+750	2 plaques rondes à revêtement aluminium (diam. : 20 cm)	1	15-20 <sup>3)</sup>	160-170	40-50
Gâteau spongieux roumain	600+600	2 plaques rondes à revêtement aluminium (diam. : 25 cm)	2/2	10-15	155-165	40-50
Gâteau spongieux roumain - traditionnel	600+600	2 plaques rondes à revêtement aluminium (diam. : 20 cm)	2/2	-	150-160	30-40
Petits pains levés	800	émaillé	3	15	180-200	10-15
Petits pains levés	800 + 800	émaillé	1/3	15	180-200	15-20
Génoise roulée	500	émaillé	3	10	150-160	15-25
Meringue	400	émaillé	2	-	110-120	30-40
Meringue	400 + 400	émaillé	1/3	-	110-120	45-55

Préparations	Poids (g)	Type de plaque	Gratin	Temps de préchauffage (minutes)	Température (°C)	Durée de cuisson (minutes)
Meringue	400 + 400 + 400	émailé	1/2/4 <sup>1)</sup>	-	115-125	55-65
Crumble	1500	émailé	3	-	160-170	25-35
Gâteau marbré	600	émailé	2	10	150-160	25-35
Gâteau au beurre	600 + 600	émailé	1/3	10	160-170	25-35

1) Lorsque le gâteau au gratin 4 est cuit, le sortir du four et placer le gâteau du gratin 1 sur le gratin 4. Faire cuire pendant 10 minutes supplémentaires.

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

3) Régler la température sur 250 °C pour la préchauffe.

## 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 !

### Nettoyage de la porte du four

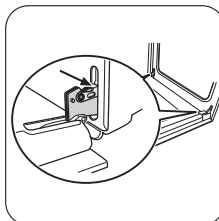
La porte du four est équipée de deux vitres appliquées l'une derrière l'autre. Pour un nettoyage plus facile, il est possible de démonter la vitre interne et la porte du four.

**⚠ Avertissement** Si vous tentez d'extraire le panneau interne en verre lorsque la porte est encore installée sur le four, celle-ci pourrait se refermer brutalement du fait de son allègement et vous blesser.

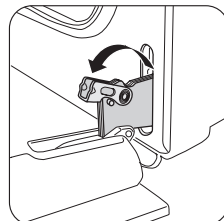
**⚠ Avertissement** Ne nettoyez pas la porte du four tant que les panneaux en verre sont encore chauds. La vitre pourrait se briser et voler en éclats.

**⚠ Avertissement** Si les panneaux en verre de la porte présentent des éclats ou des rayures profondes, le verre est fragilisé. Ils doivent être remplacés pour éviter qu'ils ne se brisent. Pour plus d'informations, veuillez vous adresser au Service Après-vente.

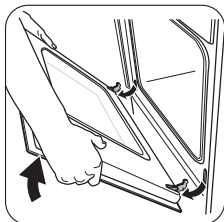
### Retrait de la porte du four et du panneau interne en verre



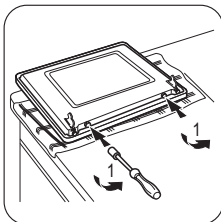
**1** Ouvrez complètement la porte en maintenant les deux charnières.



**2** Relevez complètement les leviers de serrage aux deux charnières de la porte.

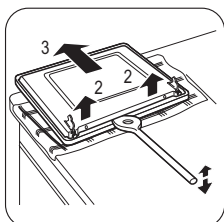


**3** Fermez la porte du four jusqu'à atteindre la première position de résistance (à moitié). Retirez délicatement la porte du four en dehors de son logement.



**4** Déposez-la sur un support doux et plan, par exemple une couverture, afin d'éviter de la rayer. Retirez les 2 vis du bord avant de la porte à l'aide d'un tournevis

**Important** Ne perdez pas les vis



**5** Utilisez une spatule en bois ou en plastique ou un ustensile similaire pour ouvrir la porte intérieure. Maintenez la porte extérieure et poussez la porte intérieure contre le bord supérieur de la porte

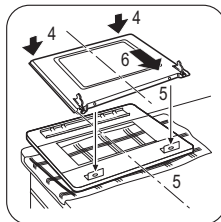
**6** Soulevez la porte intérieure

**7** Nettoyez l'intérieur de la porte. Lavez la vitre avec de l'eau savonneuse. Séchez-la soigneusement.

**⚠ Avertissement** Lavez le panneau en verre uniquement à l'eau savonneuse. Les produits de nettoyage abrasifs, les détachants et les objets tranchants (comme des couteaux ou racloirs) peuvent endommager la vitre.

**Remise en place de la porte et du panneau interne en verre**

Une fois le nettoyage terminé, remplacez la porte du four. À cet effet, procédez dans le sens inverse.

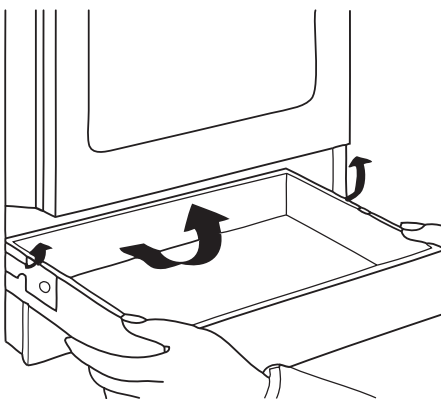


## Retrait du tiroir

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 en sens inverse.

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

## Éclairage du four

**⚠ Avertissement** Attention ! Risque de choc électrique !

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

- Mettez le four à l'arrêt.

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

**i** Placez un chiffon sur la sole du four afin de protéger l'ampoule du four et le cache en verre.

- Retirez le diffuseur en verre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

- Nettoyez-le.
- remplacez l'ampoule du four par une ampoule résistante à une chaleur pouvant atteindre les 300 °C. Utilisez le même type d'ampoule pour four.
- Remplacez le diffuseur en verre.

## En cas d'anomalie de fonctionnement

Anomalie	Cause probable	Solution
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'affiche pas	La zone de cuisson n'a été activée que pendant un court laps de temps et, par conséquent, n'a pas eu le temps de chauffer	Si la zone de cuisson est censée être chaude, faites appel à votre service après-vente
L'appareil ne fonctionne pas du tout	Le fusible dans la boîte à fusibles a disjoncté	Vérifiez le fusible. Si les fusibles disjonctent à plusieurs reprises, faites appel à un électricien agréé.
Le four ne chauffe pas	Le four n'est pas en fonctionnement	Allumez le four
Le four ne chauffe pas	Les réglages souhaités n'ont pas été effectués	Vérifiez les réglages
L'éclairage du four ne fonctionne pas	L'éclairage du four est défectueux	Remplacez l'ampoule du four
De la vapeur et de l'eau de condensation se déposent sur les aliments et dans l'enceinte du four	Le plat est resté trop longtemps dans le four	Une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais les plats dans le four 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 nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signaléti-

que 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.) .....

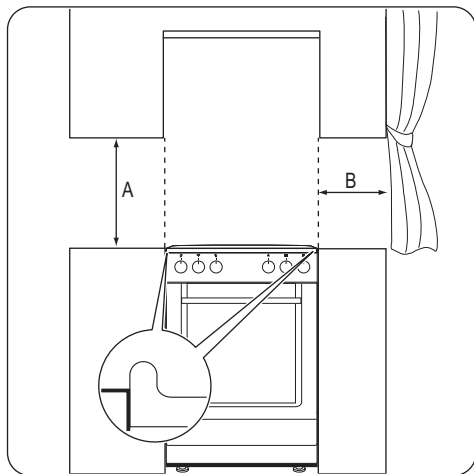
## Installation

**!** **Avvertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

### Emplacement de l'appareil

Vous pouvez mettre votre appareil sur pieds avec les placards placés d'un côté ou des deux côtés ou dans un coin.





## Distances minimum


Dimension	mm
A	690
B	150

## Caractéristiques techniques

Appareil de classe 2, sous-classe 1 et classe 1.

Dimensions	
Hauteur	858 mm
Largeur	500 mm
Profondeur	600 mm
Puissance électrique totale	7835 W
Tension	230 V

## En matière de protection de l'environnement

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).

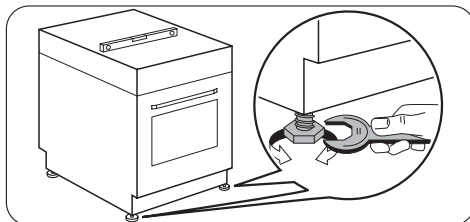
En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et

Fréquence


50 Hz

## Mise à niveau

Utilisez les petits pieds au bas de l'appareil pour mettre la surface supérieure de la cuisinière de niveau avec les autres surfaces




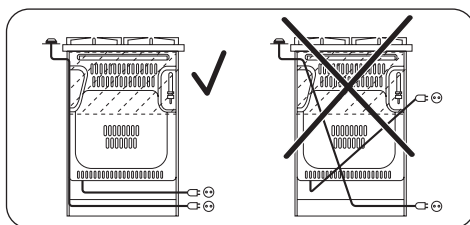
## Installation électrique

 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.

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



notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

## Emballage

Les matériaux d'emballage sont conçus dans le respect de l'environnement et sont recyclables. Les pièces en plastique sont marquées des abréviations internationales telles que PE, PS, etc. Éliminez les emballages dans les conteneurs de la commune prévus à cet effet.



**Avertissement** Pour que l'appareil ne puisse plus présenter de danger, le rendre inutilisable avant sa mise au rebut.

Pour ce faire, débranchez l'appareil de la prise et enlevez le câble de l'appareil.





[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

