

EKI6771TOW
EKI6771TOX



FR Cuisinière

Notice d'utilisation



TABLE DES MATIÈRES

| | |
|--|----|
| 1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ..... | 3 |
| 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ..... | 6 |
| 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL..... | 10 |
| 4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION..... | 10 |
| 5. TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE..... | 11 |
| 6. TABLE DE CUISSON - CONSEILS..... | 16 |
| 7. TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... | 18 |
| 8. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE | 19 |
| 9. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE..... | 23 |
| 10. FOUR - CONSEILS..... | 25 |
| 11. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... | 37 |
| 12. DÉPANNAGE..... | 40 |
| 13. INSTALLATION..... | 44 |
| 14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE..... | 46 |

NOUS PENSONS À VOUS

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

Bienvenue chez Electrolux.

Visitez notre site Internet pour :



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



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



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

SERVICE APRÈS-VENTE


Utilisez toujours des pièces d'origine.

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

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations en matière de protection de l'environnement

Sous réserve de modifications.

1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables



AVERTISSEMENT!

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

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants 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 ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus.
- Les enfants entre 3 et 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- 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 doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié .
- L'appareil doit être branché sur le secteur à l'aide d'un câble de type H05V2V2-F pour supporter la température du panneau arrière.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à une altitude inférieure à 2 000 mètres.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé sur les navires, bateaux ou vaisseaux.
- N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative pour éviter tout risque de surchauffe.
- N'installez pas l'appareil sur un socle.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- **ATTENTION** : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte vitrée ou le verre des couvercles à charnière de la table de

cuisson car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.

- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- Si la surface vitrocéramique / en verre est fissurée, éteignez l'appareil et débranchez-le. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, contactez le service après-vente agréé.
- Après utilisation, éteignez toujours la zone de cuisson à l'aide de la manette de commande correspondante et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Retirez le plus gros des salissures avant le nettoyage par pyrolyse. Retirez tous les accessoires du four.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger lié à l'électricité.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez le tiroir de rangement. Il peut devenir chaud.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois latérales. Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.

- Un moyen de déconnexion doit être prévu dans le câblage fixe conformément aux règles nationales d'installation.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Les dimensions du meuble de cuisine et de la niche d'encastrement doivent être appropriées.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Certaines pièces de l'appareil sont électrifiées. Placez l'appareil de façon à éviter que l'on puisse toucher les pièces dangereuses.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de

tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.

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

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques de votre réseau.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact avec la porte de l'appareil, particulièrement lorsque la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.

- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

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

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



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments pouvant provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.



AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
 - ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
 - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
 - faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.


- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.
- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne posez pas de papier aluminium sur l'appareil ou directement dans le fond de l'appareil.
- Les récipients en fonte, en aluminium ou dont le fond est endommagé peuvent rayer la surface. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Veillez à essuyer l'intérieur du four et la porte après chaque utilisation. La vapeur produite pendant le fonctionnement des condensats de l'appareil sur les parois de l'intérieur du four peut provoquer de la corrosion. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil pendant 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un vaporisateur pour fours, respectez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- Ne pas nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant) avec quelconque détergent.

2.4 Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure, d'incendie ou de dommages matériels sur l'appareil.

- Avant d'effectuer toute opération d'entretien, mettez l'appareil hors tension. Débranchez l'appareil de la prise de courant.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les panneaux de verre de la porte quand ils sont endommagés. Contactez votre service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous ôtez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
-  Risque de blessures, d'incendie, d'émissions chimiques (fumées) en mode pyrolyse.
- Avant d'utiliser la fonction de nettoyage par pyrolyse ou la fonction Première utilisation, retirez de la cavité du four :
 - Tout résidu excessif de nourriture, tout dépôt ou toute éclaboussure de graisse ou d'huile.
 - Tout objet amovible (y compris les grilles, les rails latéraux, etc., fournis avec le produit), en particulier tout récipient antiadhésif, plateau, plaque, ustensile, etc.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les enfants éloignés de l'appareil lors du nettoyage par pyrolyse. L'appareil devient très chaud et de l'air chaud s'échappe des fentes d'aération avant.

2.5 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 constituant le four. Par conséquent, nous recommandons à nos clients de suivre les conseils ci-dessous :
 - Assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.
 - Assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après la première utilisation à température maximale.
- Certains oiseaux et reptiles sont extrêmement sensibles (plus que les êtres humains) aux fumées pouvant se dégager lors du processus de nettoyage des fours à pyrolyse.
 - Ne laissez aucun animal, en particulier aucun oiseau, à proximité de l'appareil pendant et après un nettoyage par pyrolyse et la première utilisation à température de fonctionnement maximale et veillez à ce que la pièce soit bien ventilée.
- Les animaux de petite taille peuvent également être très sensibles aux changements de température survenant à proximité d'un four à pyrolyse lorsque le processus de nettoyage est en cours.
- Les surfaces antiadhésives des ustensiles de cuisine (poêles, casseroles, plaques de cuisson, etc.) peuvent être endommagées par la très haute température nécessaire au nettoyage par pyrolyse et peuvent également dégager, dans une moindre mesure, des fumées nocives.

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

2.6 Éclairage intérieur



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne les utilisez pas pour éclairer votre logement.
- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications .

2.7 Maintenance

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

2.8 Mise au rebut



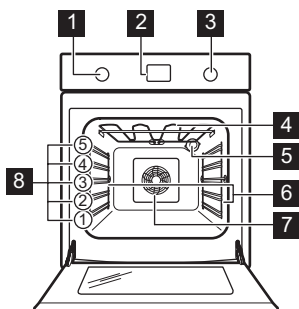
AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

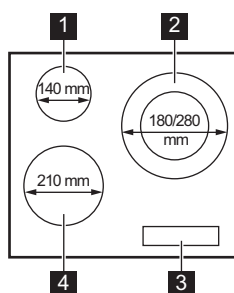
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Vue d'ensemble



- 1 Manette de sélection des modes de cuisson
- 2 Affichage
- 3 Thermostat
- 4 Résistance
- 5 Éclairage
- 6 Support de grille amovible
- 7 Ventilateur

3.2 Description de la table de cuisson



- 1 Zone de cuisson à induction 140 W, avec fonction PowerBoost 2500 W
- 2 Zone de cuisson à induction 1 800 / 3 500 W, avec fonction PowerBoost 2 800 / 3 700 W
- 3 Bandeau de commande de la table de cuisson
- 4 Zone de cuisson à induction 2200 W, avec fonction PowerBoost 3600 W

3.3 Accessoires

- **Grille métallique**
Permet de poser des plats à rôti, à gratin et des moules à gâteau/pâtisserie.
- **Plat multi-usages**
Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs. Pour cuire et

rôtir ou à utiliser comme plat 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 les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.



La porte est dotée d'un système de fermeture lente. N'essayez pas de forcer sur la porte pour la fermer.

Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».


Nettoyez le four et les accessoires avant de les utiliser pour la première fois. Remettez les accessoires et les supports de grille en place.

4.2 Utilisation des touches sensibles


Pour activer une touche de fonction et garder le symbole sélectionné à l'écran pendant 1 seconde minimum.

4.3 Réglage de l'heure

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

1. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler les heures.
2. Appuyez sur  pour confirmer et régler les minutes.



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

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

L'affichage indique la nouvelle heure.




4.4 Modification de l'heure

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

Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de l'heure  clignote sur l'affichage. Pour régler l'heure, reportez-vous au chapitre « Réglage de l'heure ».

4.5 Préchauffage

Préchauffez le four à vide avant de l'utiliser pour la première fois.

1. Sélectionnez la fonction . Réglez la température maximale.
2. Laissez le four en fonctionnement pendant 1 heure.
3. Réglez la fonction . Réglez la température maximale.
4. Laissez le four en fonctionnement pendant 15 minutes.
5. Réglez la fonction . Réglez la température maximale.
6. Laissez le four en fonctionnement pendant 15 minutes.
7. Éteignez le four puis laissez-le refroidir.

Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude. Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four. Assurez-vous que la ventilation dans la pièce est suffisante.

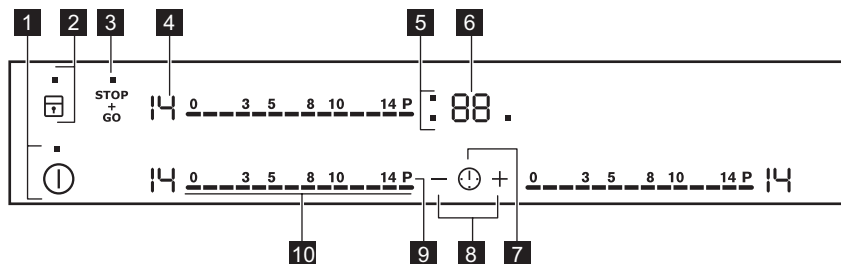
5. TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Bande de commande de la table de cuisson











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

| Touche sensible | Fonction | Commentaire |
|-----------------|---|---|
| 1 | MARCHE/ARRÊT | Pour allumer et éteindre la table de cuisson. |
| 2 | Verrouillage / Dispositif de sécurité enfants | Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande. |
| 3 | STOP+GO | Pour activer et désactiver la fonction. |
| 4 - | Indicateur du niveau de cuisson | Pour indiquer le niveau de cuisson. |
| 5 - | Voyants du minuteur des zones de cuisson | Pour indiquer la zone à laquelle se réfère la durée sélectionnée. |
| 6 - | Affichage du minuteur | Pour indiquer la durée, en minutes. |
| 7 | - | Pour choisir la zone de cuisson. |
| 8 | - | Pour augmenter ou diminuer la durée. |
| 9 | PowerBoost | Pour activer et désactiver la fonction. |
| 10 - | Bandeau de sélection | Pour sélectionner un niveau de cuisson. |

5.2 Indicateurs de niveau de cuisson


| Écran d'affichage | Description |
|-------------------|------------------------------------|
| | La zone de cuisson est désactivée. |
| | La zone de cuisson est activée. |

| Écran d'affichage | Description |
|---|--|
|  | STOP+GO est activée. |
|  | Démarrage automatique de la cuisson est activée. |
|  | PowerBoost est activée. |
|  + chiffre | Une anomalie de fonctionnement s'est produite. |
|  | OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux) : continuer la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle. |
|  | Verrouillage /Dispositif de sécurité enfants est activée. |
|  | Le récipient est inapproprié ou trop petit, ou bien il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson. |
|  | Arrêt automatique est activée. |

5.3 OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux)




AVERTISSEMENT!

 Il y a risque de brûlures par la chaleur résiduelle. Les voyants indiquent le niveau de chaleur résiduelle des zones de cuisson que vous utilisez actuellement. Les voyants des zones voisines peuvent également s'allumer, même si vous ne les utilisez pas.



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

5.4 Activation et désactivation


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

5.5 Arrêt automatique

Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :

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

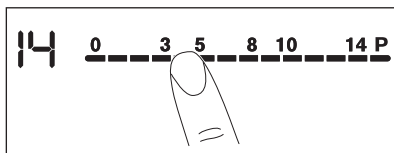
La relation entre le niveau de cuisson et la durée après laquelle la table de cuisson s'éteint :

| Niveau de cuisson | La table de cuisson s'éteint au bout de |
|---|---|
|  1 - 3 | 6 heures |
| 4 - 7 | 5 heures |
| 8 - 9 | 4 heures |
| 10 - 14 | 1,5 heure |

5.6 Niveau de cuisson


Pour régler ou modifier le niveau de cuisson :



Appuyez sur le niveau de cuisson souhaité sur le bandeau de sélection, ou déplacez votre doigt sur le bandeau de sélection jusqu'à atteindre le niveau de cuisson souhaité.



5.7 Démarrage automatique de la cuisson

Activez cette fonction pour obtenir le niveau de cuisson souhaité plus rapidement. Lorsqu'elle est activée, la zone commence par chauffer au niveau de cuisson le plus élevé, puis revient au niveau de cuisson souhaité.


 Pour activer la fonction, la zone de cuisson doit être froide

Pour activer la fonction pour une zone de cuisson : appuyez sur **P** () s'allume). Réglez immédiatement le niveau de cuisson souhaité. Au bout de 3 secondes,  s'allume.

Pour désactiver la fonction : modifiez le niveau de cuisson.

5.8 PowerBoost

Cette fonction vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction peut être activée pour la zone de cuisson à induction uniquement pour une durée limitée. Lorsque cette durée est écoulée, la zone de cuisson à induction revient automatiquement au niveau de cuisson le plus élevé.

Pour activer la fonction pour une zone de cuisson : appuyez sur **P** () s'allume.


Pour désactiver la fonction : modifiez le niveau de cuisson.

5.9 Minuteur


Minuteur dégressif


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


Sélectionnez d'abord le niveau de cuisson de la zone de cuisson, puis réglez la fonction.

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

Pour activer la fonction : appuyez sur la touche **+** du minuteur pour régler la durée (de 00 à 99 minutes). Lorsque le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter lentement, le décompte commence.

Pour voir le temps restant : sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de . Le voyant de la zone de cuisson clignote rapidement. L'affichage indique la durée restante.

Pour modifier la durée : sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de . Appuyez sur **+** ou **-**.


Pour désactiver la fonction : sélectionnez la zone de cuisson avec  et appuyez sur **-**. Le temps restant est




décompté jusqu'à 00. Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.


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




Pour arrêter le signal sonore : appuyez sur .


CountUp Timer (Minuteur progressif)
Cette fonction permet de vérifier la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée.




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

Pour activer la fonction : appuyez sur la touche  du minuteur.  s'allume. Lorsque le voyant de la zone de cuisson clignote lentement, le minuteur démarre. L'affichage indique, en alternance,  et le nombre de minutes écoulées.

Pour contrôler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée : sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de . Le voyant de la zone de cuisson clignote rapidement. L'affichage indique la durée de fonctionnement de la zone.

Pour désactiver la fonction : sélectionnez la zone de cuisson en appuyant sur  et appuyez sur  ou . Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.

Minuterie indépendante
Vous pouvez utiliser cette fonction comme **Minuterie indépendante** lorsque la table de cuisson est allumée mais que les zones de cuisson ne sont pas activées. L'affichage du niveau de cuisson indique .

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

Pour arrêter le signal sonore : appuyez sur .

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


5.10 STOP+GO

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

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

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.



Pour activer la fonction : appuyez sur  s'allume.


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

5.11 Verrouillage

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

Réglez d'abord le niveau de cuisson.





Pour activer la fonction : appuyez sur .  s'affiche pendant 4 secondes. Le minuteur reste activé.





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





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

5.12 Dispositif de sécurité enfants





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


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



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


Pour désactiver la fonction le temps d'une cuisson : allumez la table de cuisson en appuyant sur .  s'allume. Appuyez sur  pendant 4 secondes. **Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent.** Vous pouvez utiliser la table de cuisson. Lorsque vous éteignez la table de cuisson avec , la fonction est de nouveau activée.


5.13 OffSound Control (Activation et désactivation des signaux sonores)

Éteignez la table de cuisson. Appuyez sur  pendant 3 secondes. L'affichage s'allume, puis s'éteint. Appuyez sur  pendant 3 secondes ;  ou  s'allume.

Appuyez sur la touche  du minuteur pour choisir l'une des options suivantes :

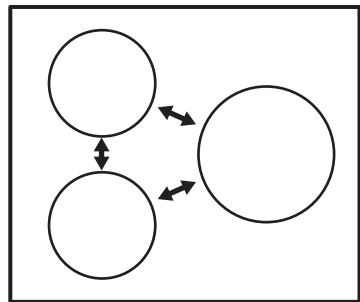
-  - les signaux sonores sont désactivés
 -  - les signaux sonores sont activés
- Pour confirmer le réglage, attendez que la table de cuisson s'éteigne automatiquement.

Lorsque cette fonction est réglée sur , l'appareil émet des signaux sonores uniquement lorsque :

- vous appuyez sur 
- Minuterie indépendante se termine
- Minuteur dégressif se termine
- vous posez un objet sur le bandeau de commande.

5.14 Fonction Gestionnaire de puissance

- Toutes les zones de cuisson sont reliées à une phase. Reportez-vous à l'illustration.
- La phase dispose d'une charge électrique maximale.
- La fonction répartit la puissance entre les zones de cuisson.
- La fonction s'active lorsque la charge électrique totale des zones de cuisson est dépassée.
- La fonction diminue la puissance des autres zones de cuisson.
- L'affichage du niveau de cuisson des zones à puissance réduite oscille entre deux niveaux.



6. TABLE DE CUISSON - CONSEILS



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Récipients

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

i Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

Matériaux des récipients

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

Les plats de cuisson conviennent pour l'induction si :

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

i Le fond de l'ustensile de cuisson doit être aussi plat et épais que possible. Assurez-vous que le fond du récipient est propre avant de le placer sur la surface de la table de cuisson.

Dimensions de l'ustensile

Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé.

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

6.2 Diamètre minimal du récipient

| Zone de cuisson | Diamètre du récipient (mm) |
|-----------------|----------------------------|
| Arrière gauche | 125 - 140 |

| Zone de cuisson | Diamètre du récipient (mm) |
|-----------------|----------------------------|
| Avant droite | 145 - 280 |
| Avant gauche | 180 - 210 |

6.3 Bruits pendant le fonctionnement

Si vous entendez :

- un craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- un sifflement : vous utilisez une zone de cuisson avec un niveau de puissance élevé et le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- un bourdonnement : vous utilisez un niveau de puissance élevé.
- un cliquetis : une commutation électrique se produit.
- un sifflement, un bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de l'appareil.



6.4 Öko Timer (Minuteur éco)

Pour réaliser des économies d'énergie, la zone de cuisson se désactive automatiquement avant le signal du minuteur. La différence de temps de fonctionnement dépend du niveau et de la durée de cuisson.

6.5 Exemples de cuisson

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

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

| Niveau de cuisson | Utilisation : | Durée (min) | Conseils |
|---|---|-------------|---|
|  - 1 | Conservez les aliments cuits au chaud. | au besoin | Placez un couvercle sur le récipient. |
| 1 - 3 | Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine. | 5 - 25 | Mélangez de temps en temps. |
| 1 - 3 | Solidifier : omelettes, œufs cocotte. | 10 - 40 | Couvrez pendant la cuisson. |
| 3 - 5 | Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés. | 25 - 50 | Ajoutez au moins deux fois plus de liquide que de riz, mélangez les aliments à base de laitage à la moitié du temps de cuisson. |
| 5 - 7 | Cuire à la vapeur des légumes, du poisson et de la viande. | 20 - 45 | Ajoutez quelques cuillères à soupe de liquide |
| 7 - 9 | Cuire des pommes de terre à la vapeur. | 20 - 60 | Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre. |
| 7 - 9 | Cuire de grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes. | 60 - 150 | Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients. |
| 9 - 12 | Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets. | au besoin | Retournez à la moitié du temps. |
| 12 - 13 | Cuisson à température élevée des pommes de terre risolées, filets, steaks. | 5 - 15 | Retournez à la moitié du temps. |
| 14 | Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, griller de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites | | |
|  | Faire bouillir une grande quantité d'eau. La fonction PowerBoost est activée. | | |

7. TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Informations générales

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

- Utilisez un racloir spécial pour la vitre.

7.2 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sucre et les aliments contenant du sucre car la saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.

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

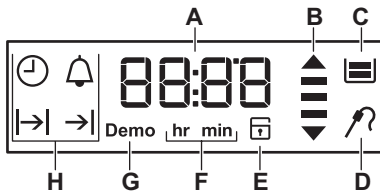
8. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.









8.1 Affichage





- A. Minuteur / Température
- B. Voyant de chauffe et de chaleur résiduelle
- C. Voyant du bac à eau (uniquement sur certains modèles)
- D. Sonde à viande (sur certains modèles uniquement)
- E. Verrouillage de la porte (sur certains modèles uniquement)
- F. Heures/minutes
- G. Mode Démo (certains modèles uniquement)
- H. Fonctions de l'horloge




8.2 Fonctions du four

| Symbole | Fonction du four | Utilisation |
|---------|-------------------|--|
| 0 | Position Arrêt | Le four est éteint. |
| | Éclairage du four | Pour allumer l'éclairage même si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée. |
| | Chaleur tournante | Pour cuire au maximum sur deux niveaux simultanément et pour déshydrater des aliments. Réglez la température du four pour qu'elle soit 20-40 °C inférieure à Convection naturelle. |

| Symbole | Fonction du four | Utilisation |
|---|--------------------------|---|
|  | Sole pulsée | Pour cuire des pizzas. Pour dorer de façon intensive et obtenir un fond croustillant. |
|  | Convection naturelle | Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau. |
|  | Chaleur tournante humide | Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Pour obtenir des instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », paragraphe Chaleur tournante humide. Durant cette cuisson, la porte du four doit rester fermée pour éviter d'interrompre la fonction, et pour garantir une consommation d'énergie optimale. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La puissance de chauffe peut être réduite. Pour obtenir des recommandations générales sur les économies d'énergie, consultez le chapitre « Efficacité énergétique, « Four - Économie d'énergie ». Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique selon la norme EN 60350-1. Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement après 30 secondes. |
|  | Décongélation | Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de l'épaisseur des aliments surgelés. |
|  | Gril | Pour faire griller des aliments peu épais et du pain. |
|  | Gril fort | Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain. |
|  | Turbo gril | Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer. |
|  | Nettoyage par pyrolyse | Pour activer le nettoyage par pyrolyse du four. Cette fonction permet de brûler les salissures résiduelles à l'intérieur du four. |

8.3 Touches

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

| Touche | Fonction | Description |
|---|-------------|--|
|  | MINUTEUR | Pour régler le MINUTEUR. Maintenez la touche enfoncée pendant plus de 3 secondes pour activer ou désactiver l'éclairage du four. |
|  | PLUS | Pour régler l'heure. |
|  | TEMPÉRATURE | Pour vérifier la température du four ou la température de la sonde à viande (si présente). Ne l'utilisez que si une fonction du four est en cours de fonctionnement. |

8.4 Activation et désactivation du four




Selon le modèle de votre appareil, s'il dispose de symboles, d'indicateurs ou de voyants de manette :

- L'indicateur s'allume lorsque le four monte en température.
- Le voyant s'allume lorsque le four est en marche.
- Le symbole indique si la manette contrôle l'une des zones de cuisson, les fonctions du four ou la température.


1. Tournez la manette des fonctions du four pour sélectionner une fonction.
2. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner la température souhaitée.
3. Pour éteindre le four, tournez les manettes des fonctions du four et la manette du thermostat sur la position ARRÊT.

8.5 Voyant de chaleur résiduelle

Lorsque vous éteignez le four, l'indicateur de chaleur résiduelle s'affiche



 si la température du four est supérieure à 40 °C. Tournez le thermostat vers la gauche ou la droite pour vérifier la température du four.


8.6 Indicateur de chauffe

Lorsque la fonction du four est activée, les barres de l'affichage  apparaissent une par une à mesure que la température du four augmente, et disparaissent à mesure que la température diminue.


8.7 Utilisation de la Sécurité enfants

Lorsque la sécurité enfants est activée, le four ne peut être allumé accidentellement. La porte reste verrouillée.

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

Le signal sonore se déclenche. SAFE et  s'affichent. La porte reste verrouillée.





Le symbole  s'affichent, tout comme lorsque la fonction Pyrolyse est en cours d'utilisation.

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


8.8 Utilisation de la fonction Touches Verrouil.


Vous ne pouvez activer la fonction Touches Verrouil. que lorsque l'appareil est en fonctionnement.


Lorsque la fonction Touches verrouil. est activée, la température et la durée de la fonction du four en cours ne peuvent pas être changées accidentellement. La porte reste verrouillée.



1. Sélectionnez une fonction du four et réglez-la selon vos préférences
2. Appuyez simultanément sur les touches  et  et maintenez-les enfoncées pendant au moins 2 secondes.

Le signal sonore se déclenche. Loc s'affiche pendant 5 secondes.

 Si la fonction Touches verrouil. est activée, Loc s'affiche lorsque vous tournez la manette du thermostat ou que vous appuyez sur une touche.

 Lorsque vous tournez la manette de sélection des fonctions du four, le four s'arrête.

 Si vous éteignez le four alors que la fonction Touches Verrouil. est activée, la fonction Touches Verrouil. passe automatiquement à la fonction Sécurité enfants. Reportez-vous à la section « Utilisation de la sécurité enfants ».

 Si la fonction Pyrolyse est en cours, la porte est verrouillée et  s'affiche.

Pour désactiver la fonction Touches verrouil., répétez l'étape 2.


8.9 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, le four s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps si un mode de cuisson est

en cours et que vous ne modifiez pas la température du four.

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

Après un arrêt automatique, appuyez sur une touche pour faire de nouveau fonctionner le four.

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

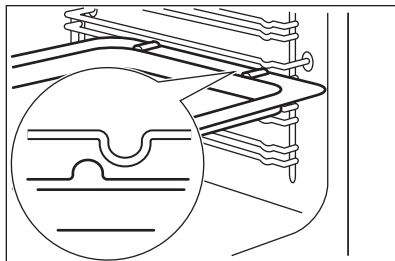
8.10 Ventilateur de refroidissement

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

8.11 Installation des accessoires du four

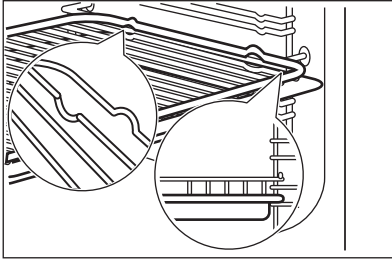
Plat à rôtir :

Poussez le plat à rôtir entre les rails du support de grille choisi.



Grille métallique et plat à rôtir ensemble :

Poussez le plat à rôtir entre les rails du support de grille et glissez la grille métallique entre les rails se trouvant juste au-dessus.



- Tous les accessoires sont dotés de petites indentations en haut, à droite et à gauche, afin d'augmenter la sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule.
- Le rebord élevé de la grille est un dispositif complémentaire pour empêcher les ustensiles de cuisine de glisser.

9. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE

9.1 Tableau des fonctions de l'horloge

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

9.2 Réglage de la DURÉE

1. Réglez une fonction du four.

2. Appuyez sur ⌚ à plusieurs reprises jusqu'à ce que |→| commence à clignoter.

3. Appuyez sur \oplus ou \ominus pour régler les minutes puis les heures pour la DURÉE.
4. Appuyez sur \odot pour confirmer. Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes. $\rightarrow|$ et la durée clignotent sur l'affichage. L'appareil s'éteint automatiquement.
5. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.
6. Tournez la manette de sélection des fonctions du four sur la position Arrêt.

9.3 Réglage de la FIN

1. Réglez une fonction du four.
2. Appuyez sur \odot à plusieurs reprises jusqu'à ce que $\rightarrow|$ commence à clignoter.
3. Appuyez sur \oplus ou \ominus pour régler les heures puis les minutes pour la FIN.
4. Appuyez sur \odot pour confirmer. À l'heure indiquée, un signal sonore retentit pendant deux minutes. $\rightarrow|$ et la durée réglée clignotent sur l'affichage. L'appareil s'éteint automatiquement.
5. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.
6. Tournez la manette de sélection des fonctions du four sur la position Arrêt.

9.4 Réglage de la fonction DÉPART DIFFÉRÉ

1. Réglez une fonction du four.
2. Appuyez sur \odot à plusieurs reprises jusqu'à ce que $\rightarrow|$ commence à clignoter.
3. Appuyez sur \oplus ou \ominus pour régler les minutes puis les heures pour la DURÉE.
4. Appuyez sur \odot pour confirmer. $\rightarrow|$ clignote sur l'affichage.
5. Appuyez sur \oplus ou \ominus pour régler les heures puis les minutes pour la FIN.

6. Appuyez sur \odot pour confirmer. L'appareil s'allume automatiquement plus tard, fonctionne pendant la DURÉE réglée, et s'arrête à l'heure de FIN choisie. À l'heure indiquée, un signal sonore retentit pendant deux minutes.

$\rightarrow|$ et la durée réglée clignotent sur l'affichage. L'appareil s'éteint.

7. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.
8. Tournez la manette de sélection des fonctions du four sur la position Arrêt.

9.5 Réglage du MINUTEUR

Le minuteur peut également être utilisé lorsque le four est éteint ou allumé.

1. Appuyez sur \odot à plusieurs reprises jusqu'à ce que \odot et « 00 » clignotent sur l'affichage.
2. Appuyez sur \oplus ou \ominus pour régler les secondes puis les minutes. Si vous réglez une durée supérieure à 60 minutes, **hr** clignote sur l'affichage.
3. Réglez les heures.
4. Le MINUTEUR démarre automatiquement au bout de 5 secondes. Au bout de 90 % du temps défini, un signal sonore retentit.
5. Lorsque la durée définie s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes. « 00:00 » et \odot clignotent sur l'affichage. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

9.6 MINUTEUR DE DURÉE DE FONCTIONNEMENT

Pour réinitialiser le minuteur de durée de fonctionnement, appuyez sur les touches \oplus et \ominus et maintenez-les enfoncées. Le minuteur démarre.

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 ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.

Préchauffez toujours le four à vide à la température de cuisson indiquée pendant environ 20 minutes avant d'y placer le plat.

- Le temps de cuisson peut être prolongé de 10 à 15 minutes, si vous cuisez des gâteaux sur plusieurs niveaux.
- Les gâteaux et petites pâtisseries placés à différentes hauteurs ne dorent pas toujours de manière homogène. S'ils ne dorent uniformément, il n'est pas nécessaire de modifier la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.
- Les plateaux insérés dans le four peuvent se tordre en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, cette torsion disparaît.

10.1 Cuire

- La première fois, utilisez la température la plus basse.

10.2 Conseils de pâtisserie

| Résultats de cuisson | Cause probable | Solution |
|---|--|---|
| Le dessous du gâteau n'est pas suffisamment doré. | La position de la grille est incorrecte. | Placez le gâteau sur un niveau plus bas. |
| Le gâteau s'affaisse et devient mou, plein de grumeaux, juteux. | La température du four est trop élevée. | Réglez une température de cuisson légèrement inférieure la prochaine fois. |
| | Durée de cuisson trop courte. | Réglez une durée de cuisson plus longue. Vous ne pouvez pas diminuer les temps de cuisson en augmentant la température. |
| | Le mélange est trop liquide. | Diminuez la quantité de liquide. Attention aux temps de malaxage, notamment si vous utilisez un robot ménager. |
| Le gâteau est trop sec. | Température de cuisson trop basse. | Réglez une température de cuisson supérieure la prochaine fois. |
| | Durée de cuisson trop longue. | Réglez une durée de cuisson inférieure la prochaine fois. |

| Résultats de cuisson | Cause probable | Solution |
|---|--|--|
| 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 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

Cuisson sur un seul niveau du four

Cuisson dans des moules

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|--|-------------------------|-------------|-----------------------|
| Kouglof ou brioche | 150 - 160 | 50 - 70 | 2 |
| Gâteau de Savoie au madère/cake aux fruits | 140 - 160 | 50 - 90 | 1 - 2 |
| Génoise allégée | 150 - 160 ¹⁾ | 25 - 40 | 3 |
| Fond de tarte - génoise | 150 - 170 | 20 - 25 | 2 |

¹⁾ Préchauffez le four.

Gâteaux/Petites pâtisseries/Pains sur plateaux de cuisson

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|--|------------------|-------------|-----------------------|
| Gâteaux avec garniture de type crumble (sec) | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) ¹⁾ | 150 | 35 - 55 | 3 |
| Tartes aux fruits sur pâte sablée | 160 - 170 | 40 - 80 | 3 |

¹⁾ Utilisez un plat à rôtir.

Biscuits/Gâteaux secs

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|----------------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Biscuits sablés | 150 - 160 | 10 - 20 | 3 |
| Biscuits sablés | 140 | 20 - 35 | 3 |
| Biscuits à base de génoise | 150 - 160 | 15 - 20 | 3 |

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|--|-------------------------|-------------|-----------------------|
| Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues | 80 - 100 | 120 - 150 | 3 |
| Macarons | 100 - 120 | 30 - 50 | 3 |
| Biscuits/Gâteaux secs à base de pâte levée | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| Pâtisseries feuilletées | 170 - 180 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Petits pains | 160 ¹⁾ | 10 - 35 | 3 |

¹⁾ Préchauffez le four.

Tableau des gratins

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|------------------------------------|-------------------------|-------------|-----------------------|
| Baguettes garnies de fromage fondu | 160 - 170 ¹⁾ | 15 - 30 | 1 |
| Légumes farcis | 160 - 170 | 30- 60 | 1 |

¹⁾ Préchauffez le four.

Cuisson sur plusieurs niveaux

Gâteaux/Petites pâtisseries/Pains sur plateaux de cuisson

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|--------------------------|-------------------------|-------------|-----------------------|
| | | | 2 positions |
| Choux à la crème/éclairs | 160 - 180 ¹⁾ | 25 - 45 | 2 / 4 |
| Crumble sec | 150 - 160 | 30 - 45 | 2 / 4 |

¹⁾ Préchauffez le four.

Biscuits/small cakes/viennoiseries/petits pains

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|---|------------------|-------------|-----------------------|
| | | | 2 positions |
| Biscuits sablés | 150 - 160 | 20 - 40 | 2 / 4 |
| Biscuits sablés | 140 | 25 - 45 | 2 / 4 |
| Biscuits à base de génoise | 160 - 170 | 25 - 40 | 2 / 4 |
| Biscuits à base de blancs d'œufs, meringues | 80 - 100 | 130 - 170 | 2 / 4 |

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|--|-------------------------|-------------|-----------------------|
| | | | 2 positions |
| Macarons | 100 - 120 | 40 - 80 | 2 / 4 |
| Biscuits/Gâteaux secs à base de pâte levée | 160 - 170 | 30 - 60 | 2 / 4 |
| Pâtisseries feuilletées | 170 - 180 ¹⁾ | 30 - 50 | 2 / 4 |
| Petits pains | 180 ¹⁾ | 25- 40 | 2 / 4 |

1) Préchauffez le four.

10.4 Cuisson par convection naturelle sur un niveau

Cuisson dans des moules

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|--|-------------------------|-------------|-----------------------|
| Kouglof ou brioche | 160 - 180 | 50 - 70 | 2 |
| Gâteau Savoie madère/cakes aux fruits | 150 - 170 | 50 - 90 | 1 - 2 |
| Fond de tarte – pâte brisée | 190 - 210 ¹⁾ | 10 - 25 | 2 |
| Fond de tarte - génoise | 170 - 190 | 20 - 25 | 2 |
| Tarte salée (par ex., quiche lorraine) | 180 - 220 | 35 - 60 | 1 |
| Gâteau au fromage | 160 - 180 | 60 - 90 | 1 - 2 |

1) Préchauffez le four.

Gâteaux/Petites pâtisseries/Pains sur plateaux de cuisson

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|---|--|---------------------|-----------------------|
| Pain tressé/couronne de pain | 170 - 190 | 40 - 50 | 2 |
| Brioche Noël fruits (Stollen) | 160 - 180 ¹⁾ | 50 - 70 | 2 |
| Pain (pain de seigle) : 1. Première partie du processus de cuisson. 2. Deuxième partie du processus de cuisson. | 1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 ¹⁾ | 1. 20 2. 30 - 60 | 1 - 2 |
| Choux à la crème/éclairs | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 35 | 3 |
| Gâteau roulé | 180 - 200 ¹⁾ | 10 - 20 | 3 |

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|---|-------------------------|-------------|-----------------------|
| Gâteaux avec garniture de type crumble (sec) | 160 - 180 | 20 - 40 | 3 |
| Gâteau aux amandes et au beurre / gâteaux au sucre | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) ²⁾ | 170 | 35 - 55 | 3 |
| Tartes aux fruits sur pâte sablée | 170 - 190 | 40 - 60 | 3 |
| Gâteaux à pâte levée à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise) | 160 - 180 ¹⁾ | 40 - 80 | 3 |
| Pain sans levain | 230 - 250 | 10 - 15 | 1 |
| Tartes (CH) | 210 - 230 | 35 - 50 | 1 |

1) Préchauffez le four.

2) Utilisez un plat à rôtir.

Biscuits/Gâteaux secs

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|--|-------------------------|-------------|-----------------------|
| Biscuits sablés | 170 - 190 | 10 - 20 | 3 |
| Biscuits sablés | 160 ¹⁾ | 20 - 35 | 3 |
| Biscuits à base de génoise | 170 - 190 | 20 - 30 | 3 |
| Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues | 80 - 100 | 120 - 150 | 3 |
| Macarons | 120 - 130 | 30 - 60 | 3 |
| Biscuits/Gâteaux secs à base de pâte levée | 170 - 190 | 20 - 40 | 3 |
| Pâtisseries feuilletées | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Petits pains | 190 - 210 ¹⁾ | 10 - 55 | 3 |

1) Préchauffez le four.

Tableau des gratins

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|-----------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Gratin de pâtes | 180 - 200 | 45 - 60 | 1 |
| Lasagnes | 180 - 200 | 35 - 50 | 1 |

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|------------------------------------|-------------------------|-------------|-----------------------|
| Gratin de légumes | 180 - 200 ¹⁾ | 15 - 30 | 1 |
| Baguettes garnies de fromage fondu | 200 - 220 ¹⁾ | 15 - 30 | 1 |
| Gratins sucrés | 180 - 200 | 40 - 60 | 1 |
| Gratins de poisson | 180 - 200 | 40 - 60 | 1 |
| Légumes farcis | 180 - 200 | 40 - 60 | 1 |

1) Préchauffez le four.

10.5 Réglage Pizza

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions grilles |
|--|-------------------------|-------------|-------------------|
| Pizza (pâte fine) ¹⁾ | 200 - 230 ²⁾ | 10 - 20 | 1 - 2 |
| Pizza (bien garnie) ¹⁾ | 180 - 200 | 20 - 35 | 1 - 2 |
| Tartes | 170 - 200 | 35 - 55 | 1 - 2 |
| Quiche aux épinards | 160 - 180 | 45 - 60 | 1 - 2 |
| Quiche lorraine | 170 - 190 | 45 - 55 | 1 - 2 |
| Flan suisse | 170 - 200 | 35 - 55 | 1 - 2 |
| Gâteau au fromage | 140 - 160 | 60 - 90 | 1 - 2 |
| Tourte aux légumes | 160 - 180 | 50 - 60 | 1 - 2 |
| Pain sans levain | 230 - 250 ²⁾ | 10 - 20 | 2 - 3 |
| Quiche à pâte feuilletée | 160 - 180 ²⁾ | 45 - 55 | 2 - 3 |
| Flammekuche | 230 - 250 ²⁾ | 12 - 20 | 2 - 3 |
| Piroggen (version russe de la calzone) | 180 - 200 ²⁾ | 15 - 25 | 2 - 3 |

1) Utilisez un plat à rôtir.

2) Préchauffez le four.

10.6 Chaleur pulsée humide

Pain et pizza

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|--------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Petits pains | 180 | 20 - 30 | 3 |

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|-----------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Pizza surgelée, 350 g | 210 | 20 - 30 | 3 |

Gâteaux sur un plateau de cuisson

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|--------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Gâteau roulé | 180 | 20 - 30 | 3 |
| Brownie | 180 | 25 - 35 | 3 |

Gâteaux dans des moules

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|--------------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Soufflé | 200 | 25 - 30 | 3 |
| Fond de tarte en génoise | 180 | 20 - 30 | 3 |
| Gâteau à étages | 170 | 30 - 40 | 3 |

Poisson

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|-------------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Poisson en sachet 300 g | 180 | 25 - 35 | 3 |
| Poisson entier 200 g | 180 | 20 - 30 | 3 |
| Filets de poisson 300 g | 180 | 30 - 35 | 3 |

Viande

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|-----------------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Viande en sachet, 250 g | 200 | 30 - 40 | 3 |
| Brochettes de viande, 500 g | 200 | 25 - 30 | 3 |

Petites pâtisseries

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|------------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Cookies | 180 | 25 - 35 | 3 |
| Macarons | 180 | 30 - 40 | 3 |
| Muffins | 170 | 20 - 30 | 3 |
| Biscuit salé | 180 | 25 - 30 | 3 |
| Biscuits à pâte brisée | 150 | 25 - 35 | 3 |
| Tartelettes | 170 | 20 - 30 | 3 |

Végétarien

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|-------------------------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Mélange de légumes en sachet, 400 g | 180 | 20 - 30 | 3 |
| Omelettes | 170 | 25 - 35 | 3 |
| Légumes sur une plaque, 700 g | 190 | 25 - 30 | 3 |

10.7 Rôtissage

Utilisez des plats résistant à la chaleur.

Vous pouvez cuire de gros rôtis directement dans le plat à rôtir ou sur la grille métallique en plaçant le plat à rôtir en dessous.

Pour éviter que les sucs ou les graisses de cuisson ne brûlent, versez un peu d'eau dans le plat à rôtir.

Faites rôtir les viandes à couenne dans le plat à rôtir sans le couvercle.

Si nécessaire, retournez le rôti à la moitié ou aux deux tiers du temps de cuisson.

Pour obtenir une viande plus juteuse :

- faites rôtir les viandes maigres dans le plat à rôtir avec le couvercle, ou utilisez un sachet de cuisson.
- faites rôtir la viande et le poisson par morceaux d'au moins 1 kg.
- arrosez les gros rôtis et les volailles avec leur jus plusieurs fois en cours de cuisson.

10.8 Rôtissage par convection naturelle

Bœuf

| Plat | Quantité | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|-------------|------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Bœuf braisé | 1 - 1,5 kg | 200 - 230 | 105 - 150 | 1 |

Porc

| Plat | Quantité | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|--------------------------------|--------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Épaule, collier, jambon à l'os | 1 - 1,5 kg | 210 - 220 | 90 - 120 | 1 |
| Côtelette, côte | 1 - 1,5 kg | 180 - 190 | 60 - 90 | 1 |
| Pâté à la viande | 750 g - 1 kg | 170 - 190 | 50 - 60 | 1 |
| Jarret de porc, précuit | 750 g - 1 kg | 200 - 220 | 90 - 120 | 1 |

Veau

| Plat | Quantité | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|----------------------------|------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Rôti de veau ¹⁾ | 1 kg | 210 - 220 | 90 - 120 | 1 |
| Jarret de veau | 1,5 - 2 kg | 200 - 220 | 150 - 180 | 1 |

1) Utilisez un plat à rôtir couvert.

Agneau

| Plat | Quantité | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|-------------------------------|------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Gigot d'agneau, rôti d'agneau | 1 - 1,5 kg | 210 - 220 | 90 - 120 | 1 |
| Selle d'agneau | 1 - 1,5 kg | 210 - 220 | 40 - 60 | 1 |

Gibier

| Plat | Quantité | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|-----------------------------------|--------------|-------------------------|-------------|-----------------------|
| Râble de lièvre, cuisse de lièvre | jusqu'à 1 kg | 220 - 240 ¹⁾ | 30 - 40 | 1 |
| Selle de chevreuil | 1,5 - 2 kg | 210 - 220 | 35 - 40 | 1 |
| Cuissot de chevreuil | 1,5 - 2 kg | 200 - 210 | 90 - 120 | 1 |

1) Préchauffez le four.

Volaille

| Plat | Quantité | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|----------------------|--------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Morceaux de volaille | 200 - 250 g chacun | 220 - 250 | 20 - 40 | 1 |
| Canard | 1,5 - 2 kg | 210 - 220 | 80 - 100 | 1 |
| Oie | 3,5 - 5 kg | 200 - 210 | 150 - 180 | 1 |
| Dinde | 2,5 - 3,5 kg | 200 - 210 | 120 - 180 | 1 |
| Dinde | 4 - 6 kg | 180 - 200 | 180 - 240 | 1 |

Poisson

| Plat | Quantité | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|----------------|------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Poisson entier | 1 - 1,5 kg | 210 - 220 | 40 - 70 | 1 |

10.9 Rôtissage au turbo grill

Porc

| Plat | Quantité | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|--------------------------------|--------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Épaule, collier, jambon à l'os | 1 - 1,5 kg | 160 - 180 | 90 - 120 | 1 |
| Côtelette, côte | 1 - 1,5 kg | 170 - 180 | 60 - 90 | 1 |
| Pâté à la viande | 750 g - 1 kg | 160 - 170 | 50 - 60 | 1 |
| Jarret de porc, précuit | 750 g - 1 kg | 150 - 170 | 90 - 120 | 1 |

Veau

| Plat | Quantité | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|----------------|------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Rôti de veau | 1 kg | 160 - 180 | 90 - 120 | 1 |
| Jarret de veau | 1,5 - 2 kg | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 |

Agneau

| Plat | Quantité | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|-------------------------------|------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Gigot d'agneau, rôti d'agneau | 1 - 1,5 kg | 150 - 170 | 100 - 120 | 1 |
| Selle d'agneau | 1 - 1,5 kg | 160 - 180 | 40 - 60 | 1 |

Volaille

| Plat | Quantité | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|----------------------|--------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Morceaux de volaille | 200 - 250 g chacun | 200 - 220 | 30 - 50 | 1 |
| Canard | 1,5 - 2 kg | 180 - 200 | 80 - 100 | 1 |
| Oie | 3,5 - 5 kg | 160 - 180 | 120 - 180 | 1 |
| Dinde | 2,5 - 3,5 kg | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 |
| Dinde | 4 - 6 kg | 140 - 160 | 150 - 240 | 1 |

10.10 Gril en général



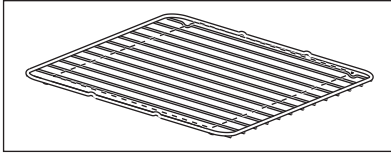
AVERTISSEMENT!

Lorsque vous utilisez le gril, laissez toujours la porte du four fermée.

- Réglez toujours le gril à la température la plus élevée.
- 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.

La zone pour griller est située au centre de la grille.



10.11 Gril

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | | Positions des grilles |
|-------------------------------|------------------|-------------|---------|-----------------------|
| | | 1re face | 2e face | |
| Rôti de bœuf, à point | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Filet de bœuf, à point | 230 | 20 - 30 | 20 - 30 | 3 |
| Échine de porc | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Rôti/Filet de veau | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Échine d'agneau | 210 - 230 | 25 - 35 | 20 - 35 | 3 |
| Poisson entier, 500 - 1 000 g | 210 - 230 | 15 - 30 | 15 - 30 | 3 - 4 |

10.12 Décongélation

- Retirez l'intégralité de l'emballage. Placez l'aliment sur une assiette.
- Ne le recouvrez pas avec un bol ni une assiette. Cela pourrait rallonger le temps de décongélation.

- Utilisez la première position de grille du four. Il s'agit de celle du bas.

| Plat | Quantité | Durée de décongélation (min) | Décongélation complémentaire (min) | Remarques |
|--------|----------|------------------------------|------------------------------------|--|
| Poulet | 1 kg | 100 - 140 | 20 - 30 | Placez la volaille sur une soucoupe retournée, posée sur une grande assiette. Retournez à la moitié du temps de décongélation. |
| Viande | 1 kg | 100 - 140 | 20 - 30 | Retournez à la moitié du temps de décongélation. |
| Viande | 500 g | 90 - 120 | 20 - 30 | Retournez à la moitié du temps de décongélation. |
| Truite | 150 g | 25 - 35 | 10 - 15 | - |

| Plat | Quantité | Durée de décongélation (min) | Décongélation complémentaire (min) | Remarques |
|---------------|-----------|------------------------------|------------------------------------|---|
| Fraises | 300 g | 30 - 40 | 10 - 20 | - |
| Beurre | 250 g | 30 - 40 | 10 - 15 | - |
| Crème fraîche | 2 x 200 g | 80 - 100 | 10 - 15 | La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée. |
| Cake | 1.4 kg | 60 | 60 | - |

10.13 Informations pour les instituts de test

| Plat | Fonction | Température (°C) | Durée (min) | Accessoires | Positions des grilles |
|---|------------------------|------------------|-------------|-------------|-----------------------|
| Petits gâteaux (20 petits gâteaux par plaque) | Convection naturelle | 170 | 20 - 30 | Plaque | 3 |
| Petits gâteaux (20 petits gâteaux par plaque) | Chaleur tournante | 150 | 20 - 35 | Plaque | 3 |
| Petits gâteaux (20 petits gâteaux par plaque) | Chaleur tournante | 150 | 20 - 40 | Plaque | 1 / 4 |
| Tarte aux pommes, 2 moules (ø 20 cm) sur une grille, placés en diagonale | Convection naturelle | 180 | 70 - 90 | Grille | 1 |
| Tarte aux pommes, 2 moules (ø 20 cm) sur une grille, placés en diagonale | Chaleur tournante | 160 | 70 - 90 | Grille | 2 |
| Tarte aux pommes, 2 moules (ø 20 cm) sur une grille, placés en diagonale | Sole pulsée | 170 | 70 - 90 | Grille | 1 |
| Tarte aux pommes, 2 moules (ø 20 cm) sur une grille, placés en diagonale. ¹⁾ | Chaleur tournante PLUS | 160 | 70 - 80 | Plaque | 2 |

| Plat | Fonction | Température (°C) | Durée (min) | Accessoires | Positions des grilles |
|--|----------------------|------------------|---|-----------------------|-----------------------|
| Génoise allégée, 1 moule (ø 26 cm) sur la grille | Convection naturelle | 160 | 30 - 45 | Grille | 3 |
| Génoise allégée, 1 moule (ø 26 cm) sur la grille | Chaleur tournante | 150 | 30 - 45 | Grille | 2 |
| Génoise allégée, 1 moule (ø 26 cm) sur la grille | Chaleur tournante | 150 | 30 - 50 | Grille | 1 / 4 |
| Tresses feuilletées/sablées | Chaleur tournante | 140 | 20 - 35 | Plaque | 3 |
| Tresses feuilletées/sablées | Chaleur tournante | 140 | 25 - 45 | Plaque | 1 / 4 |
| Tresses feuilletées/sablées | Convection naturelle | 160 | 20 - 35 | Plaque | 3 |
| Toasts | Gril | Max | 5 - 9 | Grille | 4 |
| Steak haché | Gril | Max | 15 - 20 première face. 10 - 15 seconde face. | Grille/ Lèchefrite | 4 |

1) Versez 150 ml d'eau dans le bac de la cavité.

11. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Remarques concernant l'entretien

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

Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.

Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie. Ce risque est élevé pour la lèchefrite.

Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau chaude savonneuse. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide de produits spécifiques pour four.

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

Éliminez l'humidité dans la cavité après chaque utilisation.

11.2 Fours en acier inoxydable ou en aluminium

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

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

11.3 Pyrolyse



ATTENTION!

Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles.



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



AVERTISSEMENT!

Le four devient très chaud. Risque de brûlure !



ATTENTION!

N'utilisez pas la table de cuisson lorsque la fonction Pyrolyse est en cours. Vous risqueriez d'endommager le four.

1. Essuyez la cavité avec un chiffon doux et humide.
2. Nettoyez la partie intérieure de la porte à l'eau chaude afin d'éviter que les résidus qui s'y trouvent ne brûlent lors de la montée en température.
3. Réglez la fonction Pyrolyse. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne », paragraphe « Fonctions du four ».
4. Lorsque $\rightarrow|$ clignote, appuyez sur \oplus ou \ominus pour régler la durée de la pyrolyse :

| Option | Description |
|--------|---------------------------------------|
| P1 | Nettoyage léger. Durée : 1 h 30 min. |
| P2 | Nettoyage normal. Durée : 2 h 30 min. |

Appuyez sur \odot ou tournez la manette de température pour démarrer la pyrolyse.

Vous pouvez utiliser la fonction FIN pour retarder le démarrage du nettoyage. Au cours du nettoyage par pyrolyse, l'éclairage du four est éteint.

5. Pour modifier la durée par défaut de la pyrolyse (**P1** ou **P2**), appuyez sur \odot pour régler $\rightarrow|$, puis appuyez sur \oplus ou sur \ominus .
6. Lorsque le four atteint la température réglée, la porte se verrouille. Le symbole \square et les barres indiquant la chaleur apparaissent sur l'affichage jusqu'à ce que la porte se déverrouille.
7. Lorsque le nettoyage par pyrolyse est terminé, l'heure s'affiche à nouveau. La porte du four reste verrouillée.
8. La porte se déverrouille une fois que le four a refroidi.

11.4 Nettoyage conseillé

Pour vous rappeler qu'un nettoyage par pyrolyse est nécessaire, PYR clignote pendant 10 secondes sur l'affichage à chaque fois que vous allumez et éteignez le four.



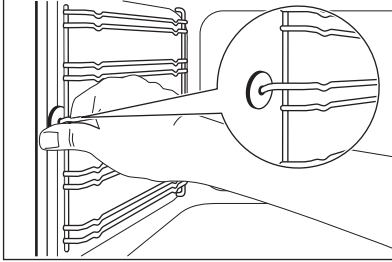
Le symbole « Nettoyage conseillé » s'éteint :

- après la fin de la fonction de pyrolyse.
- si vous appuyez simultanément sur \oplus et \ominus lorsque PYR clignote sur l'affichage.

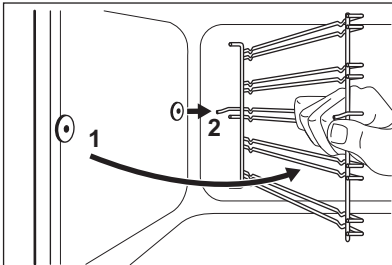
11.5 Retrait des supports de gradins

Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.

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



2. Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez le support.



Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.

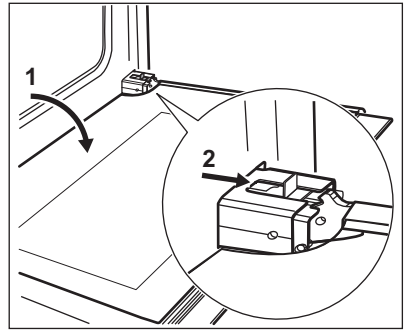


ATTENTION!

Assurez-vous que l'embout de fixation le plus long se trouve sur le devant. Les deux pointes métalliques protubérantes doivent pointer vers l'arrière. Une mauvaise installation peut endommager l'émail.

11.6 Retrait de la porte du four

Pour faciliter le nettoyage, démontez la porte du four.



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

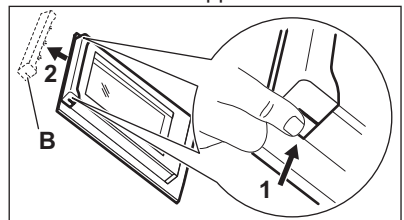
Une fois le nettoyage terminé, remontez la porte du four en répétant la procédure dans l'ordre inverse. Assurez-vous d'entendre un clic lorsque vous insérez la porte. Forcez si nécessaire.

11.7 Retrait et nettoyage des vitres de la porte

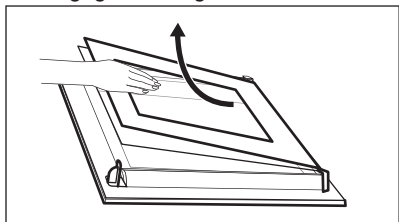


Le panneau de verre de la porte de votre appareil peut être de type et de forme différents des exemples illustrés. Le nombre de panneaux de verre peut également varier.

1. Saisissez les deux côtés du support de la porte B situé sur l'arête supérieure de celle-ci et poussez-le vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture du support.



2. Retirez le support 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 remonter les panneaux, suivez la même procédure dans l'ordre inverse.

11.8 Remplacement de l'éclairage



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !
L'ampoule peut être chaude.

1. Éteignez le four.
Attendez que le four ait refroidi.
2. Débranchez le four de l'alimentation secteur.
3. Placez un chiffon au fond de la cavité.



ATTENTION!

Prenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon pour éviter que des résidus de graisse sur l'ampoule ne prennent feu.

Éclairage arrière



Le diffuseur en verre de l'ampoule se trouve à l'arrière de la cavité du four.

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

2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
Utilisez le même type d'ampoule.
4. Remettez en place le diffuseur en verre.

11.9 Retrait du tiroir

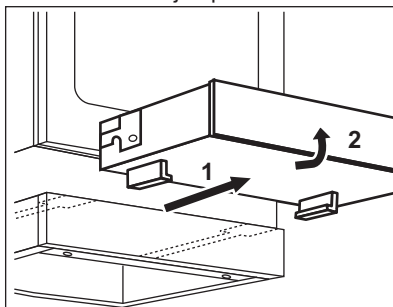


AVERTISSEMENT!

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.).

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.

Insertion du tiroir.

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


12. DÉPANNAGE










AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Que faire, quand...

| Le problème | Cause probable | Remède |
|---|--|--|
| Vous ne pouvez pas allumer l'appareil. | L'appareil n'est pas connecté à une source d'alimentation électrique, ou le branchement est incorrect. | Vérifiez que l'appareil est correctement branché à une source d'alimentation électrique. |
| Vous ne pouvez pas allumer l'appareil. | Le fusible a disjoncté. | Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié. |
| Vous ne pouvez pas allumer la table de cuisson ni la faire fonctionner. | Vous avez appuyé sur plusieurs touches sensibles en même temps. | N'appuyez que sur une seule touche sensible à la fois. |
| Vous ne pouvez pas allumer la table de cuisson ni la faire fonctionner. | La fonction STOP+GO est activée. | Reportez-vous au chapitre « Table de cuisson - Utilisation quotidienne ». |
| Vous ne pouvez pas allumer la table de cuisson ni la faire fonctionner. | Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande. | Nettoyez le bandeau de commande. |
| Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est éteinte. | Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles. | Retirez l'objet des touches sensibles. |
| La table de cuisson s'éteint. | Vous avez posé quelque chose sur la touche sensible  . | Retirez l'objet de la touche sensible. |
| Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas. | La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps. | Si la zone de cuisson a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente agréé. |
| La fonction de démarrage automatique de la cuisson ne fonctionne pas. | La zone est chaude. | Laissez la zone refroidir suffisamment. |
| La fonction de démarrage automatique de la cuisson ne fonctionne pas. | Le niveau de cuisson le plus élevé est réglé. | Le niveau de cuisson maximum offre la même puissance que la fonction. |
| Le niveau de cuisson oscille entre deux niveaux. | Le dispositif de gestion de la puissance est activé. | Reportez-vous au chapitre « Table de cuisson - Utilisation quotidienne ». |

| Le problème | Cause probable | Remède |
|--|---|---|
| Les touches sensibles sont chaudes. | Le récipient est trop grand ou vous l'avez placé trop près des commandes. | Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible. |
| Aucun signal sonore ne se fait entendre lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau. | Les signaux sonores sont désactivés. | Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Table de cuisson - Utilisation quotidienne ». |
|  s'allume sur l'affichage de la table de cuisson. | La fonction Arrêt automatique est activée. | Éteignez la table de cuisson puis allumez-la de nouveau. |
|  s'allume sur l'affichage de la table de cuisson. | Le dispositif de sécurité enfants ou de verrouillage est activé. | Reportez-vous au chapitre « Table de cuisson - Utilisation quotidienne ». |
|  s'allume sur l'affichage de la table de cuisson. | Il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson. | Placez un récipient sur la zone de cuisson. |
|  s'allume sur l'affichage de la table de cuisson. | Le récipient n'est pas adapté. | Utilisez un récipient adapté. Reportez-vous au chapitre « Table de cuisson - Conseils ». |
|  s'allume sur l'affichage de la table de cuisson. | Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone de cuisson. | Utilisez un récipient de dimensions appropriées. Reportez-vous au chapitre « Table de cuisson - Conseils ». |
| Le four ne chauffe pas. | Le four est éteint. | Allumez le four. |
| 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. | L'arrêt automatique est activé. | Reportez-vous à « Arrêt automatique ». |
| Le four ne chauffe pas. | La sécurité enfants est activée. | Reportez-vous à la section « Utilisation de la sécurité enfants ». |
| L'éclairage ne fonctionne pas. | La lampe est défectueuse. | Remplacez l'éclairage. |
| La cuisson des aliments est trop longue ou trop rapide. | La température est trop basse ou trop élevée. | Ajustez la température si nécessaire. Suivez les conseils du manuel d'utilisation. |

| Le problème | Cause probable | Remède |
|--|--|--|
| De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four. | Vous avez laissé le plat au four trop longtemps. | Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson. |
| L'affichage du four indique « F102 ». | <ul style="list-style-type: none"> • Vous n'avez pas entièrement fermé la porte. • Le verrouillage de la porte est défectueux. | <ul style="list-style-type: none"> • Fermez entièrement la porte. • Éteignez le four à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau. • Si l'affichage indique de nouveau « F102 », contactez le service après-vente. |
| Le four est allumé mais il ne chauffe pas. Le ventilateur ne fonctionne pas. L'affichage du four indique « Démo ». | Le mode démo est activé. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez le four. 2. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée. 3. Lorsque le signal sonore retentit, tournez la manette des fonctions du four vers la droite sur la première fonction. « Démo » clignote sur l'affichage. 4. Tournez la manette des fonctions du four sur la position Arrêt. 5. Relâchez la touche . 6. Tournez le thermostat vers la droite et maintenez-le pendant trois secondes. Un signal sonore retentit trois fois. Le mode démo est désactivé. |
| Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche. | Une anomalie électrique est survenue. | Désactivez l'appareil à l'aide du fusible de l'installation domestique ou l'interrupteur de sécurité de la boîte à fusibles puis activez-le de nouveau. Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente. |

12.2 Données de maintenance

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

Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque

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

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.)

Référence du produit (PNC)

Numéro de série (S.N.)

13. INSTALLATION



AVERTISSEMENT!

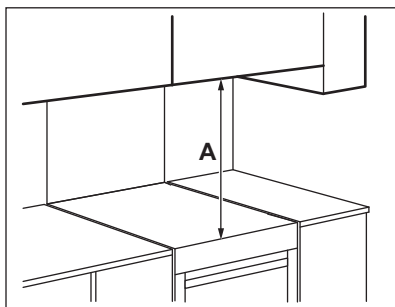
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

13.1 Données techniques

| Les dimensions | |
|----------------|--------------|
| Hauteur | 847 - 867 mm |
| Largeur | 596 mm |
| Profondeur | 600 mm |

13.2 Emplacement de l'appareil

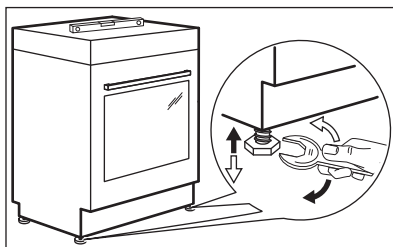
Vous pouvez installer votre appareil avec des placards d'un côté, des deux côtés ou dans un coin.



Distances minimales

| Dimensions | mm |
|------------|-----|
| A | 685 |

13.3 Mise de niveau de l'appareil



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

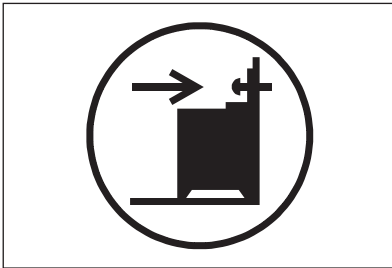
13.4 Protection anti-bascule



ATTENTION!

Installez la protection anti-bascule pour empêcher que l'appareil ne tombe en raison de charges inadaptées. La protection anti-bascule ne fonctionne que si l'appareil est installé dans un lieu adapté.

Votre appareil dispose des symboles illustrés sur les images (si disponibles) afin de vous rappeler d'installer la protection anti-bascule.



ATTENTION!

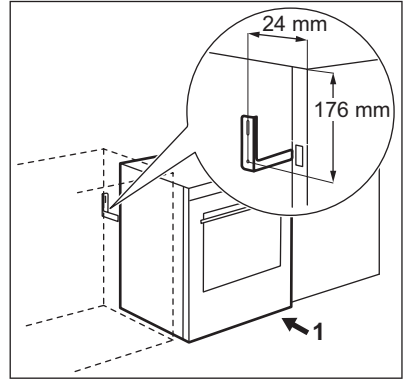
Assurez-vous d'installer la protection anti-bascule à la bonne hauteur.

Vérifiez que la surface derrière l'appareil est lisse.

1. Réglez la hauteur et l'emplacement de l'appareil avant de commencer à fixer la protection anti-bascule.
2. Installez la protection anti-bascule 176 mm en dessous de la surface supérieure de l'appareil et à 24 mm du côté gauche de l'appareil, dans l'orifice circulaire situé sur le support.

Reportez-vous à l'illustration. 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. Reportez-vous à l'illustration. Installez l'appareil au centre de l'espace entre les deux placards (1). Si l'espace entre les placards est supérieur à la largeur de l'appareil, vous devez ajuster la mesure latérale si vous souhaitez centrer l'appareil.



13.5 Installation électrique



AVERTISSEMENT!

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

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

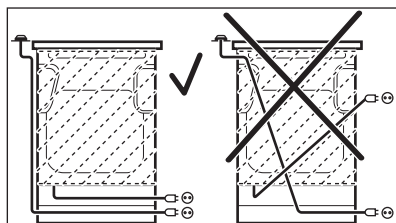
Types de câbles appropriés pour les différentes phases :

| Phase | Diamètre min. du câble |
|---------------|-------------------------|
| 1 | 3 x 6,0 mm ² |
| 3 avec neutre | 5 x 1,5 mm ² |



AVERTISSEMENT!

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



14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

14.1 Informations de produit pour table de cuisson selon la norme UE 66/2014

| | | |
|---|---|---------------|
| Identification du modèle | EKI6771TOW EKI6771TOX | |
| Type de table de cuisson | Table de cuisson dans une cuisinière autonome | |
| Nombre de zones de cuisson | 3 | |
| Technologie de chauffage | Induction | |
| Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø) | Avant gauche | 21,0 cm |
| | Arrière gauche | 14,0 cm |
| | Avant droite | 28,0 cm |
| Consommation d'énergie selon la zone de cuisson (EC electric cooking) | Avant gauche | 178,0 Wh / kg |
| | Arrière gauche | 176,3 Wh / kg |
| | Avant droite | 182,3 Wh / kg |
| Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob) | 178,9 Wh / kg | |

EN 60350-2 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure des performances.

14.2 Table de cuisson - Économie d'énergie

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

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

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

| | | |
|--|-----------------------------------|---------|
| Nom du fournisseur | Electrolux | |
| Identification du modèle | EKI6771TOW EKI6771TOX | |
| Index d'efficacité énergétique | 88.4 | |
| Classe d'efficacité énergétique | A | |
| Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel | 0.98 kWh/cycle | |
| Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé | 0.76 kWh/cycle | |
| Nombre de cavités | 1 | |
| Source de chaleur | Électricité | |
| Volume | 73 l | |
| Type de four | Four dans une cuisinière autonome | |
| Masse | EKI6771TOW | 54.9 kg |
| | EKI6771TOX | 55.7 kg |

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

14.4 Four - Économie d'énergie



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

Conseils généraux

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

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

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

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température du four au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson, en fonction de la durée de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

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

Cuisson avec ventilation

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

Chaleur résiduelle

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

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner.

Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

Cuisson avec l'éclairage éteint


Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Allumez-le uniquement en cas de besoin.


Chaleur tournante humide

Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson.

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes. Vous pouvez réactiver l'éclairage, mais cela réduit les économies d'énergie.

15. 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.

F FRANCE ONLY



CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT > WWW.CONSIGNESDETRI.FR



www.electrolux.com/shop



867338578-A-502018

