

Notice
d'utilisation

Cuisinière

QUELLECUISINIERE.COM

Sommaire


| | | | |
|--|----|---|----|
| Consignes de sécurité | 2 | Four - Utilisation quotidienne | 14 |
| Instructions de sécurité | 3 | Four - Fonctions de l'horloge | 16 |
| Description de l'appareil | 7 | Four - Conseils | 17 |
| Avant la première utilisation | 7 | Four - Entretien et nettoyage | 28 |
| Table de cuisson - Utilisation quotidienne | 8 | En cas d'anomalie de fonctionnement | 31 |
| Table de cuisson - Conseils | 12 | Installation | 34 |
| Table de cuisson - Entretien et nettoyage | 13 | En matière de protection de l'environnement | 35 |

Sous réserve de modifications.

Consignes de sécurité

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

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

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

Sécurité générale

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

- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Retirez le plus gros des salissures avant le nettoyage par pyrolyse. Retirez tous les accessoires du four.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez le tiroir de rangement. Il peut devenir chaud.
- Si la surface vitrocéramique est fissurée, mettez à l'arrêt l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Après utilisation, éteignez toujours la zone de cuisson à l'aide de la manette de commande correspondante et ne vous fiez pas à la détection des récipients.



Instructions de sécurité

Installation



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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.

- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.

- N'installez pas l'appareil sur un socle.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.

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

Branchement électrique

⚠ Avertissement Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Contactez un professionnel qualifié ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation secteur entrer en contact avec la porte de l'appareil, particulièrement lorsque la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.

- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.


Utilisation

⚠ Avertissement Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Maintenez toujours la porte de l'appareil fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de l'appareil présente des fêlures, débranchez immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.

 **Avertissement** Risque d'explosion ou d'incendie.

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

 **Avertissement** Risque d'endommagement de l'appareil.

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

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer complètement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

Entretien et nettoyage

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

- Avant toute opération d'entretien, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service de maintenance.
- Soyez prudent lorsque vous ôtez la porte de l'appareil. Elle est lourde.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à rincer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).

Nettoyage par pyrolyse

 **Avertissement** Risque d'incendie et de brûlures.

- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
 - Tout résidu excessif de nourriture, tout dépôt ou toute éclaboussure de graisse ou d'huile.
 - Tout objet amovible (y compris les grilles, les rails latéraux, etc., fournis avec le produit), en particulier tout récipient antiadhésif, plateau, plaque, ustensile, etc.
- Tenez les enfants éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud.
- Assurez-vous que la ventilation dans la pièce est suffisante (fenêtre ouverte, VMC en fonctionnement) pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.
- Le nettoyage par pyrolyse est un processus à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus alimentaires et des matériaux dont est fait le four. Par conséquent, nous recommandons à nos clients de suivre les conseils ci-dessous :
 - Assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.
 - Assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après la première utilisation à température maximale.
 - Ne laissez aucun animal, en particulier aucun oiseau, à proximité de l'appareil pendant et après un nettoyage par pyrolyse ; la première fois, utilisez la température de fonctionnement maximale dans une pièce bien ventilée.
- Certains oiseaux et reptiles sont extrêmement sensibles (plus que les êtres humains) aux fumées pouvant se dégager lors du processus de nettoyage des fours à pyrolyse.
- Les animaux de petite taille peuvent également être très sensibles aux changements de température survenant à proximité d'un four à pyrolyse lorsque le processus de nettoyage est en cours.

- Les surfaces antiadhésives des ustensiles de cuisine (poêles, casseroles, plaques de cuisson, etc.) peuvent être endommagées par la très haute 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.

Éclairage interne

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

Avertissement Risque d'électrocution.

- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications.

Maintenance

- Contactez le service après-vente pour faire réparer l'appareil. N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

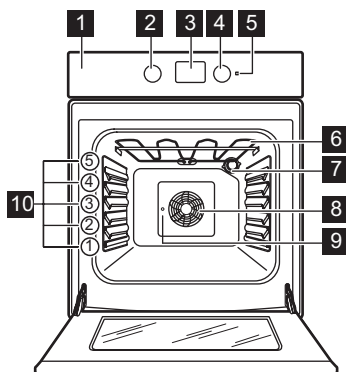
Mise au rebut

Avertissement Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

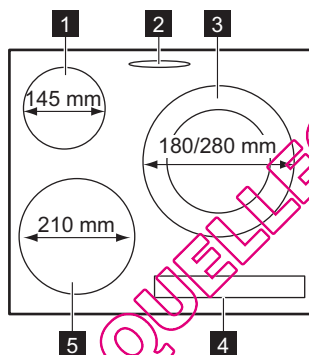
Description de l'appareil

Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Manette de sélection des fonctions du four
- 3 Programmateur électronique
- 4 Manette du thermostat du four
- 5 Voyant de mise sous tension
- 6 Grill
- 7 Éclairage du four
- 8 Ventilateur
- 9 Support du tournebroche
- 10 Position des grilles

Description de la table de cuisson



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

Accessoires

- **Grille**
Permet de poser des plats (rôtis, gratins) et des moules à gâteau/pâtisserie.
- **Plateau multi-usages**
Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.

- **Tournebroche**
Pour rôtir de grosses pièces de viande ou des volailles.
- **Tiroir de rangement**
Le tiroir de rangement se trouve sous le four.

Avant la première utilisation

⚠ Avertissement Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Premier nettoyage

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

Important Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Réglage de l'heure

Après le premier branchement à l'alimentation secteur, tous les symboles de l'affichage apparaissent pendant quelques secondes. Pendant les secondes suivantes, la version du logiciel utilisée s'affiche.

Après extinction de la version du logiciel, **hr** et « 12:00 » sont affichés. « 12 » clignote.

1. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler les heures.
2. Appuyez sur **⏸** pour confirmer (ce n'est nécessaire que lors du premier réglage ; par la suite, la nouvelle heure sera automatiquement sauvegardée au bout de 5 secondes).

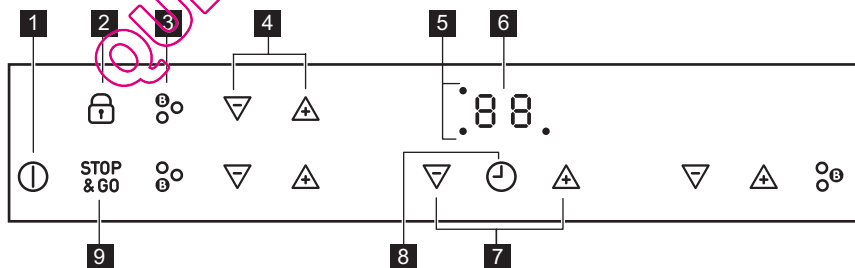
L'affichage indique **min** et l'heure réglée. « 00 » clignote.

3. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler les minutes.

Table de cuisson - Utilisation quotidienne

⚠ Avertissement Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Description du bandeau de commande



Appuyez sur les touches sensibles pour faire fonctionner l'appareil.

4. Appuyez sur **⏸** pour confirmer (ce n'est nécessaire que lors du premier réglage ; par la suite, la nouvelle heure sera automatiquement sauvegardée au bout de 5 secondes).
L'indicateur de température/heure affiche la nouvelle heure.

Modification de l'heure

Vous ne pouvez régler l'heure que si le four est éteint. Appuyez sur **⏸**. L'heure réglée et le symbole **⏻** clignotent sur l'affichage. Pour régler l'heure, utilisez la procédure « Réglage de l'heure ».

Préchauffage

Préchauffez le four à vide afin de faire brûler les résidus de graisse.

1. Sélectionnez la fonction **⏻** et la température maximale.
2. Laissez l'appareil fonctionner pendant 45 minutes.
3. Sélectionnez la fonction **⏻** et la température maximale.
4. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 minutes.

Les accessoires peuvent devenir plus chauds que d'habitude. L'appareil peut émettre une odeur et de la fumée. C'est normal. Assurez-vous que la ventilation est suffisante.

| | touche sensitive | fonction |
|---|--|--|
| 1 | ⓘ | allume et éteint la table de cuisson |
| 2 | 🔒 | verrouille/déverrouille le bandeau de commande |
| 3 | ⊕ | active la fonction Booster |
| 4 | ▽ / ▲ | augmente ou diminue le niveau de cuisson |
| 5 | voyants de minuteur des zones de cuisson | affiche la zone à laquelle se réfère la durée sélectionnée |
| 6 | affichage du minuteur | indique la durée, en minutes. |
| 7 | ▽ / ▲ | augmente ou diminue la durée |
| 8 | ⌚ | sélectionne la zone de cuisson |
| 9 | STOP & GO | démarre et arrête la fonction STOP+GO |

Indicateurs de niveau de cuisson

| Affichage | Description |
|-----------|--|
| 0 | La zone de cuisson est désactivée. |
| 1 - 9 | La zone de cuisson est activée. |
| u | La fonction STOP+GO / Maintien au chaud est activée. |
| R | La fonction Automax est activée. |
| F | Récipient de cuisson inadapté ou trop petit, ou absence de récipient sur la zone de cuisson. |
| E | Une anomalie de fonctionnement s'est produite. |
| H | Une zone de cuisson est encore chaude (chaleur résiduelle). |
| L | Le dispositif de verrouillage/sécurité enfants est activé. |
| P | La fonction Booster est activée. |
| - | La fonction d'arrêt automatique est activée. |

Activation et désactivation de la table de cuisson

Appuyez sur ⓘ pendant 2 secondes pour allumer la table de cuisson. Appuyez sur ⓘ pendant 1 seconde pour éteindre la table de cuisson.

Niveau de cuisson

Appuyez sur ▲ pour augmenter le niveau de cuisson. Appuyez sur ▼ pour diminuer le niveau de cuisson. L'affichage indique le niveau de cuisson. Appuyez simultanément sur ▲ et ▼ pour désactiver la zone de cuisson.

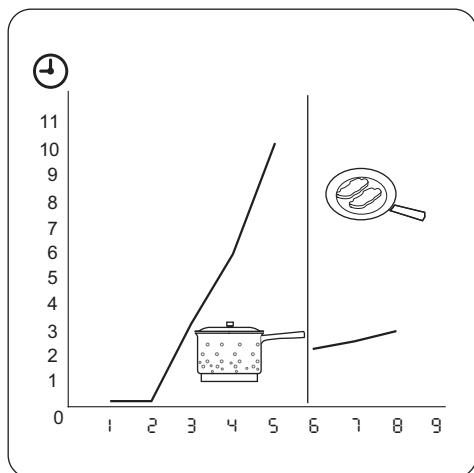
Automax

La fonction Automax vous permet d'atteindre le niveau de cuisson souhaité en un temps plus court. Cela active le niveau de cuisson le plus élevé pendant un certain temps (voir le schéma) puis le redescend au niveau sélectionné.

Pour démarrer la fonction Automax :

1. Appuyez sur ⊕ . Le symbole R s'affiche.
2. Appuyez immédiatement sur la touche ▲ . R s'affiche.

- Appuyez immédiatement sur ∇ à plusieurs reprises jusqu'à ce que le niveau de cuisson souhaité s'affiche. Au bout de 3 secondes, P s'affiche.
- Pour désactiver la fonction, appuyez sur la touche ∇



Fonction Booster

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

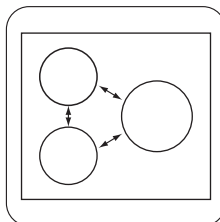
Fonction Booster pour la double zone

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

Gestionnaire de puissance

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

chage de la zone à puissance réduite oscille entre deux niveaux.



Minuteur

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

- Sélectionnez la zone de cuisson. Appuyez sur \uparrow à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de la zone de cuisson sélectionnée s'allume.
- Vous devez régler la zone de cuisson avant d'activer le minuteur.
- Réglez le niveau de cuisson de la zone de cuisson. Vous pouvez également le régler après avoir activé le minuteur.
- Pour activer le minuteur ou modifier le temps défini, appuyez sur $+$ ou $-$ sur le bandeau de commande de la table de cuisson. La durée maximale pouvant être définie est de 99 minutes. Le voyant de la zone de cuisson clignote lentement. Le décompte commence.
- Pour voir la durée restante, appuyez sur \uparrow à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de la zone de cuisson sélectionnée clignote rapidement. L'écran indique la durée restante. À la fin de la durée définie, **00** clignote et un signal sonore retentit. La zone de cuisson se désactive.
- Appuyez sur \downarrow pour arrêter le signal sonore.

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

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

Stop and Go

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

Cette fonction ne désactive pas le minuteur.

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

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

Verrouillage

Lorsque vous utilisez les zones de cuisson, vous pouvez verrouiller le bandeau de commande mais pas 1 . Vous éviterez ainsi une modification accidentelle du réglage du niveau de cuisson.

Cette fonction ne désactive pas le minuteur.

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

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

Sécurité enfants

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

Activation de la sécurité enfants

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

Désactivation de la sécurité enfants

1. Appuyez sur 1 pour activer la table de cuisson. Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson.
2. Appuyez sur R pendant 4 secondes. L'affichage indique le symbole U .
3. Appuyez sur 1 pour désactiver la table de cuisson.

Désactivation de la sécurité enfants le temps d'une cuisson

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

Voyant de chaleur résiduelle


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

⚠ Avertissement Il y a risque de brûlures par la chaleur résiduelle.

Arrêt automatique

La table de cuisson se désactive automatiquement si :

- Toutes les zones de cuisson sont désactivées.
- Vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé la table de cuisson.
- Vous avez renversé ou placé quelque chose sur le bandeau de commande de la table de cuisson pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Retirez l'objet du bandeau de commande ou nettoyez celui-ci.
- La table de cuisson devient trop chaude (par ex. une casserole brûle sur le feu). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.
- Vous utilisez des récipients inadaptés. L'affichage indique le symbole F et la zone de cuisson se désactive automatiquement après 2 minutes.
- Vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Au bout d'un cer-

tain temps (voir le tableau), le symbole  s'affiche et la table de cuisson s'éteint.

| Niveau de cuisson | Heure de fin de cuisson |
|---|-------------------------|
|   -  | 6,0 h |






| Niveau de cuisson | Heure de fin de cuisson |
|---|-------------------------|
|  -  | 5,0 h |
|  | 4,0 h |
|  -  | 1,5 h |

Table de cuisson - Conseils

 **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Récipients de cuisson compatibles avec les zones de cuisson à induction

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

Matériaux des récipients

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

Les plats de cuisson conviennent pour l'induction si :

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

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

Dimensions du récipient de cuisson : les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé, jusqu'à une certaine limite. Cependant, la zone magnétique au fond du récipient doit avoir un certain diamètre minimal.

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

| Zone de cuisson | Diamètre minimal du récipient [mm] |
|--------------------------|------------------------------------|
| Avant gauche : 210 mm | 180 |


Bruits pendant le fonctionnement

Si vous entendez :

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


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

Économie d'énergie

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

Exemples de cuisson

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


| Niveau de cuisson | Utilisation : | Durée | Conseils |
|--|---|--------------------|---|
|  1 | Maintenir au chaud les plats que vous venez de cuire | selon les besoins. | Mettez un couvercle sur le plat de cuisson |
| 1-2 | Sauce hollandaise, faire fondre : du beurre, du chocolat, de la gélatine | 5-25 min | Remuez de temps en temps |
| 1-2 | Solidifier : omelettes baveuses, œufs au plat | 10-40 min | Couvrez pendant la cuisson. |
| 2-3 | Cuire à feu doux le riz et les plats à base de produits laitiers ; réchauffage des plats cuisinés | 25-50 min | Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez car les aliments à base de lait se séparent durant la cuisson. |
| 3-4 | Cuire les légumes, le poisson, la viande à la vapeur | 20-45 min | Ajoutez quelques cuillerées à soupe de liquide |
| 4-5 | Cuire des pommes de terre à la vapeur | 20-60 min | Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre. |
| 4-5 | Cuire de grandes quantités d'aliments, ragoûts et soupes | 60-150 min | Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients. |
| 6-7 | Poêler à feu doux : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets | au besoin | Retournez à la moitié du temps |
| 7-8 | Poêler à feu vif des pommes de terre rissolées, filets, steaks | 5-15 min | Retournez à la moitié du temps |
| 9 | Faire bouillir de grandes quantités d'eau, cuire des pâtes, griller la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites. | | |

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

Table de cuisson - Entretien et nettoyage

 **Avvertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Utilisez toujours un plat de cuisson dont le fond est propre.

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

Pour enlever les salissures :

- **Enlevez immédiatement** : plastique fondu, films plastiques et aliments contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager l'appareil. Utilisez un racloir spécial pour la vitre. Tenez le racloir incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.
- **Une fois que l'appareil a suffisamment refroidi, enlevez** : traces de calcaire et d'eau, projections de graisse et décolorations métalli-

- ques luisantes. Utilisez un agent de nettoyage pour vitrocéramique ou acier inoxydable.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent.

- Enfin, **frottez l'appareil avec un chiffon propre.**

Four - Utilisation quotidienne












! **Avvertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Activation et désactivation de l'appareil

- Tournez la manette de sélection des fonctions du four sur la fonction souhaitée.
Le voyant de mise sous tension s'allume pendant le fonctionnement de l'appareil.

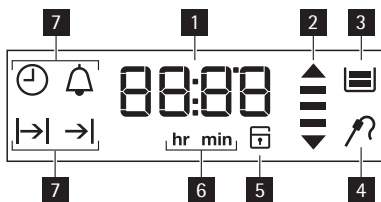
- Tournez la manette du thermostat pour sélectionner la température
- Pour éteindre l'appareil, tournez la manette de sélection des fonctions du four et celle du thermostat sur la position Arrêt.

Fonctions du four

| Fonction du four | Utilisation |
|--|---|
|  L'appareil est éteint | L'appareil est éteint. |
|  Éclairage du four | Pour allumer l'éclairage du four même si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée. |
|  Chaleur tournante | Pour cuisiner plusieurs plats en même temps. Cuisson de fruits maison au sirop et séchage de champignons ou de fruits. |
|  Maintien au chaud | Pour maintenir les aliments au chaud. |
|  Cuisson traditionnelle | Pour cuire et rôtir sur un seul niveau du four. Les résistances supérieure et inférieure fonctionnent en même temps. |
|  Cuisson par la sole | Pour la cuisson de gâteaux à fond croustillant. Seule la résistance inférieure fonctionne. |
|  Décongélation | Pour décongeler des aliments surgelés. |
|  Gril avec tournebroche | Pour la viande grillée, les kebabs et les petits morceaux de viande. |
|  Gril rapide avec tournebroche | Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités. Pour faire griller du pain. Le gril complet fonctionne. |
|  Turbo gril | Pour cuire de gros morceaux de viande. L'élément chauffant du gril et le ventilateur du four fonctionnent en alternance pour faire circuler de l'air chaud autour des aliments. |
|  Nettoyage par pyrolyse | Pour le nettoyage par pyrolyse automatique du four. La saleté résiduelle présente dans le four est brûlée. Le four chauffe à une température d'environ 500 °C. |

Affichage

- 1 Minuteur
- 2 Voyant de chauffe et de chaleur résiduelle
- 3 Réservoir d'eau (uniquement sur certains modèles)
- 4 Sonde à viande (uniquement sur certains modèles)
- 5 Verrouillage de porte (uniquement sur certains modèles)
- 6 Heures/minutes
- 7 Fonctions de l'horloge



Touches

| Touche | Fonction | Description |
|--------|-------------|---------------------------------------|
| | Horloge | Pour régler une fonction de l'horloge |
| -, + | Moins, Plus | Pour régler l'heure. |

Voyant de chauffe et de chaleur résiduelle

Lorsque vous activez une fonction du four, les barres s'affichent une à une. Les barres indiquent l'augmentation ou la diminution de la température du four. Lorsque l'appareil atteint la température réglée, un signal sonore retentit et le symbole de température cesse de clignoter.

Lorsque vous désactivez l'appareil, l'indicateur de chaleur résiduelle s'affiche si la température à l'intérieur du four dépasse 40 °C. Tournez la manette du thermostat vers la gauche ou la droite pour que la température du four s'affiche.

Sécurité enfants

Lorsque la sécurité enfants est activée, le four ne peut plus fonctionner. Cette sécurité vous assure que les enfants ne peuvent pas activer accidentellement l'appareil.

Activation et désactivation de la fonction Sécurité enfants :

1. Ne sélectionnez aucune fonction du four.
2. Appuyez simultanément sur les touches et + et maintenez-les enfoncées pendant deux secondes.

3. Un signal sonore retentit. **SAFE** et apparaissent ou disparaissent de l'affichage (lorsque vous activez ou désactivez la sécurité enfants).

Si le four dispose d'une fonction de nettoyage par pyrolyse, la porte est verrouillée.

SAFE et s'affichent lorsque vous tournez une manette ou appuyez sur une touche.

Arrêt automatique

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

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

| Température du four | Heure de fin de cuisson |
|----------------------------|-------------------------|
| 30 - 120 °C | 12.5 h |
| 120 - 200 °C | 8.5 h |
| 200 - 250 °C | 5.5 h |
| 250 - température maximale | 3.0 h |

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

Important L'arrêt automatique fonctionne avec toutes les fonctions du four, à l'exception des fonctions Éclairage du four, Durée, Fin et Départ différé.

Ventilateur de refroidissement

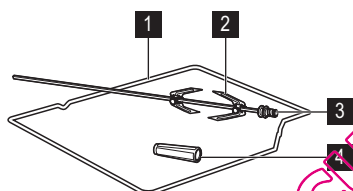
Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Lorsque le four est mis à l'arrêt, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

Tournebroche

Important Retirez la protection en plastique avant d'utiliser le tournebroche pour la première fois.

⚠ Avertissement Soyez prudent lorsque vous utilisez le tournebroche. Les fourches et la broche sont pointues et tranchantes. Risque de blessure !

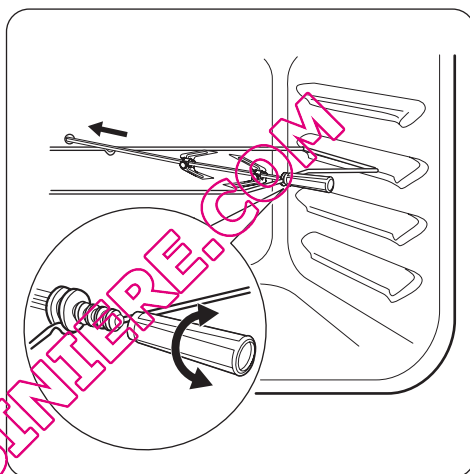
⚠ Avertissement Utilisez des gants lorsque vous retirez le tournebroche. Le tournebroche et le grill sont chauds. Risque de brûlure !



- 1** Cadre du tournebroche
- 2** Fourches
- 3** Broche
- 4** Poignée

1. Placez la lèchetrite sur le niveau de gradin le plus bas.
2. Installez le cadre du tournebroche sur le deuxième niveau à partir du bas.

3. Mettez en place la première fourche sur la broche, puis placez la viande sur le tournebroche et mettez en place la deuxième fourche.
4. Utilisez les vis pour serrer les fourches.
5. Placez la pointe de la broche dans l'orifice du tournebroche. Reportez-vous à la section « Description de l'appareil ».
6. Placez la partie avant de la broche sur le cadre du tournebroche.





7. Retirez la poignée du tournebroche.
 8. Tournez le sélecteur de fonctions du four sur la position Tournebroche. Le tournebroche tourne.
 9. Réglez la température nécessaire. Reportez-vous aux tableaux de cuisson.
- i** Si une fonction de l'horloge (Durée ou Fin) est terminée et que vous n'éteignez pas l'appareil, le tournebroche continue de fonctionner pendant 10 minutes.

Four - Fonctions de l'horloge




| Symbole | Fonction | Description |
|---------|-----------|--|
| | Minuterie | Pour régler un décompte. |
| | Heure | Pour régler, modifier ou vérifier l'heure du jour. Reportez-vous au chapitre « Réglage de l'heure ». |


| Symbole | Fonction | Description |
|---------|----------|---|
| → | Durée | Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil. Sélectionnez une fonction du four avant de régler cette fonction. |
| → | Fin | Pour régler l'heure à laquelle l'appareil s'éteint. Sélectionnez une fonction du four avant de régler cette fonction. Vous pouvez utiliser simultanément les fonctions Durée et Fin (Départ différé) pour définir l'heure à laquelle l'appareil doit s'allumer puis s'éteindre. |

i Appuyez sur  à plusieurs reprises pour modifier la fonction de l'horloge.

i Appuyez sur  pour confirmer les réglages des fonctions de l'horloge ou attendez 5 secondes pour que le réglage soit automatiquement confirmé.

Réglage de la fonction Durée ou Fin

1. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole |→| ou →| clignote sur l'affichage.
2. Appuyez sur + ou - pour régler les minutes.
3. Appuyez sur la touche  pour confirmer.
4. Appuyez sur + ou - pour régler l'heure.
5. Appuyez sur la touche  pour confirmer.
6. Lorsque la durée définie s'est écoulée, le symbole |→| ou →| et le temps défini clignotent. Le signal sonore retentit pendant deux minutes. L'appareil s'éteint. Appuyez sur une touche ou ouvrez la porte de l'appareil pour arrêter le signal.





i Si vous appuyez sur  lors du réglage de la fonction Durée |→|, l'appareil passe au réglage de la fonction Fin →|.


Réglage de la minuterie

Utilisé pour régler un décompte. La durée maximale pouvant être définie est de 23 heures et 59 minutes. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. Vous pouvez utiliser la minuterie à tout moment, même lorsque l'appareil est éteint.

Four - Conseils

⚠ Avertissement Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

1. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  et 00 clignotent sur l'affichage.
2. Appuyez sur + ou - pour régler la minuterie. Le temps est d'abord affiché en minutes et secondes. Lorsque vous définissez une durée supérieure à 60 minutes, le symbole  s'affiche. L'appareil calcule alors la durée en heures et en minutes.
3. La minuterie démarre automatiquement au bout de cinq secondes.
4. Lorsque la durée programmée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes. 00:00 et  clignotent sur l'affichage. Appuyez sur une touche pour arrêter l'alarme.

i Si vous réglez la minuterie alors que la fonction Durée ou Fin est activée, le symbole  s'allume sur l'affichage.


Minuteur de durée de fonctionnement

Utilisez le minuteur de durée de fonctionnement pour contrôler la durée de fonctionnement du four. Il se met en marche dès que le four commence à chauffer. Pour réinitialiser le minuteur de durée de fonctionnement, appuyez sur les touches + et - et maintenez-les enfoncées. Le minuteur redémarre.

i Vous ne pouvez pas utiliser le minuteur de durée de fonctionnement lorsque les fonctions Durée ou Fin sont activées.

i La température et les temps de cuisson indiqués sont fournis uniquement à titre indicatif. Ils varient

en fonction des recettes, de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.

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

Cuire

Informations générales

- Votre nouveau four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente par rapport à votre ancien appareil. Adaptez vos réglages habituels (température, temps de cuisson, etc.) et les positions des grilles aux recommandations fournies dans les tableaux suivants.
- Avec des temps de cuisson plus longs, vous pouvez éteindre le four environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson afin de profiter de la chaleur résiduelle.

Conseils de cuisson

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

Conseils relatifs aux tableaux de cuisson

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

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

| Résultats de cuisson | Cause probable | Solution |
|---|------------------------------------|--|
| La coloration du gâteau n'est pas homogène. | La préparation est mal répartie. | Étalez la préparation de façon homogène sur le plateau de cuisson. |
| Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson. | Température de cuisson trop basse. | Réglez une température de cuisson légèrement supérieure la prochaine fois. |

Chaleur tournante

Cuisson sur un niveau du four

Cuisson dans des moules

| Type de cuisson | Position de la grille | Température en °C | Durée en min |
|--|-----------------------|-------------------------|--------------|
| Kouglof ou brioche | 2 | 150 - 160 | 50 - 70 |
| Gâteau de Savoie au madère/cakes aux fruits | 1 - 2 | 140 - 160 | 50 - 90 |
| Fatless sponge cake | 3 | 150 - 160 ¹⁾ | 25 - 40 |
| Pâte à tarte - brisée | 2 | 170 - 180 ¹⁾ | 10 - 25 |
| Pâte à tarte - génoise | 2 | 150 - 170 | 20 - 25 |
| Apple pie (2 moules de 20 cm de diamètre, disposés en diagonale) | 2-3 | 160 | 60 - 90 |

1) Préchauffez le four

Gâteaux/Petites pâtisseries/Pains sur plateaux de cuisson

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

1) Utilisez la lèchefrite

Biscuits

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

| Type de cuisson | Position de la grille | Température en °C | Durée en min |
|--|-----------------------|-------------------------|--------------|
| Biscuits à base de génoise | 3 | 150 - 160 | 15 - 20 |
| Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues | 3 | 80 - 100 | 120 - 150 |
| Macarons | 3 | 100 - 120 | 30 - 50 |
| Biscuits à pâte levée | 3 | 150 - 160 | 20 - 40 |
| Pâtisseries feuilletées | 3 | 170 - 180 ¹⁾ | 20 - 30 |
| Petits pains | 3 | 160 ¹⁾ | 10 - 35 |
| Small cakes (20 par plaque) | 3 | 150 ¹⁾ | 20 - 35 |

1) Préchauffez le four

Tableau des gratins

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

1) Préchauffez le four

Cuisson sur plusieurs niveaux

Gâteaux/Petites pâtisseries/Pains sur plateaux de cuisson

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


1) Préchauffez le four

Biscuits/petits gâteaux/viennoiseries/petits pains

| Type de cuisson | Position de la grille 2 niveaux | Température en °C | Durée en min |
|-----------------------------|------------------------------------|-------------------------|--------------|
| Biscuits sablés | 2/4 | 150 - 160 ¹⁾ | 20 - 40 |
| Short bread/ Pastry Stripes | 2/4 | 140 ¹⁾ | 20 - 45 |
| Biscuits à base de génoise | 2/4 | 160 - 170 ¹⁾ | 25 - 45 |

| Type de cuisson | Position de la grille 2 niveaux | Température en °C | Durée en min |
|---|------------------------------------|-------------------------|--------------|
| Biscuits à base de blancs d'œufs, meringues | 2/4 | 80 - 100 | 130 - 170 |
| Macarons | 2/4 | 100 - 120 ¹⁾ | 40 - 80 |
| Biscuits à pâte levée | 2/4 | 160 - 170 ¹⁾ | 30 - 60 |
| Pâtisseries feuilletées | 2/4 | 170 - 180 ¹⁾ | 30 - 50 |

1) Préchauffez le four

Cuisson par convection naturelle sur un niveau 

Cuisson dans des moules

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

1) Préchauffez le four.

Gâteaux/viennoiseries/pains sur plateaux de cuisson

| Type de cuisson | Position de la grille | Température en °C | Durée en min |
|--------------------------------------|-----------------------|-------------------------|--------------|
| Tresse/couronne de pain | 2 | 170 - 190 | 40 - 50 |
| Brioche de Noël aux fruits (Stollen) | 2 | 160 - 180 ¹⁾ | 50 - 70 |

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

1) Préchauffez le four.

2) Utilisez la lèchefrite

Biscuits

| Type de cuisson | Position des gradins | Température en °C | Durée en min |
|--|----------------------|-------------------|--------------|
| Biscuits sablés | 3 | 170 - 190 | 10 - 20 |
| Short bread/ Pastry Stripes | 3 | 160 ¹⁾ | 20 - 35 |
| Biscuits à base de génoise | 3 | 170 - 190 | 20 - 30 |
| Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues | 3 | 80 - 100 | 120 - 150 |

| Type de cuisson | Position des gradins | Température en °C | Durée en min |
|-----------------------------|----------------------|-------------------------|--------------|
| Macarons | 3 | 120 - 130 | 30 - 60 |
| Biscuits à pâte levée | 3 | 170 - 190 | 20 - 40 |
| Pâtisseries feuilletées | 3 | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 30 |
| Petits pains | 3 | 190 - 210 ¹⁾ | 10 - 55 |
| Small cakes (20 par plaque) | 3 - 4 | 170 ¹⁾ | 20 - 30 |

1) Préchauffez le four.

Tableau des soufflés et gratins

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

1) Préchauffez le four.

Rôtissage

Plats à rôtir

- Utilisez des plats résistant à la chaleur pour rôtir (veuillez lire les consignes du fabricant).
- Vous pouvez cuire de gros rôtis directement dans la lèche-frite (si présente) ou sur la grille métallique en plaçant la lèche-frite en dessous.

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

Rôtissage avec la convection naturelle

Bœuf

| Type de viande | Quantité | Position de la grille | Température en °C | Durée en min |
|----------------------------------|--------------------|-----------------------|-------------------------|--------------|
| Bœuf braisé | 1-1,5 kg | 1 | 200 - 230 | 105 - 150 |
| Rôti ou filet de bœuf : saignant | par cm d'épaisseur | 1 | 230 - 250 ¹⁾ | 6 - 8 |
| Rôti ou filet de bœuf : A point | par cm d'épaisseur | 1 | 220 - 230 | 8 - 10 |

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

1) Préchauffez le four.

Porc

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

Viande de veau

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

1) utilisez un plat à rôtir couvert

Agneau

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

Gibier

| Type de viande | Quantité | Position de la grille | Température en °C | Durée en min |
|-----------------------------------|--------------|-----------------------|-------------------------|--------------|
| Râble de lièvre, cuisse de lièvre | jusqu'à 1 kg | 1 | 220 - 240 ¹⁾ | 30 - 40 |
| Selle de chevreuil | 1,5-2 kg | 1 | 210 - 220 | 35 - 40 |
| Cuissot de chevreuil | 1,5-2 kg | 1 | 200 - 210 | 90 - 120 |

1) Préchauffez le four.

Volaille

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

Poisson

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

Rôtissage au turbo grill

Bœuf

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

1) Préchauffez le four.

Porc

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

Viande de veau

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

Agneau

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

Volaille

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

QUELLECUISINIERE.COM

Gril

Utilisez toujours la fonction Gril avec le réglage de température maximum

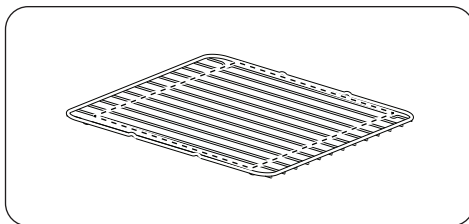
Important Fermez toujours la porte du four lorsque vous grillez un aliment

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

- Placez la grille au niveau recommandé dans le tableau de gril.
- Placez toujours la lèchefrite au premier niveau pour récupérer la graisse.

- Ne faites griller que des morceaux plats de viande ou de poisson.

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



Gril + Tournebrotche - placez la lèchefrite au niveau 1

| Plat à rôtir | Température en °C | Durée en min |
|--------------------------------|-------------------|--------------|
| Volaille | 220 - 240 | 70 - 90 |
| Pièce de viande roulée à rôtir | 190 - 210 | 120 - 180 |
| Canard | 220 - 240 | 90 - 150 |
| Jarret de porc | 190 - 210 | 150 - 210 |

Stérilisation

Points à noter :

- Utilisez toujours des bocaux à stériliser de dimensions identiques, disponibles dans le commerce.
- N'utilisez pas de bocaux à couvercles à visser ou à baïonnette, ni de boîtes métalliques.
- Utilisez le premier gradin à partir du bas pour cette fonction.
- Ne mettez pas plus de six bocaux à conserver d'un litre sur le plateau de cuisson.

Remplissez les bocaux au même niveau et enclenchez le système de fermeture.

- Les bocaux ne doivent pas se toucher.
- Mettez environ 1/2 litre d'eau dans le plateau de cuisson pour humidifier le four.
- Lorsque le liquide dans les bocaux commence à frémir (au bout de 35 à 60 minutes avec des bocaux d'un litre), arrêtez le four ou baissez la température à 100 °C (voir le tableau).

Baies

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

Fruits à noyau

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

Légumes

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

1) Laissez dans le four après l'arrêt de celui-ci.

Décongélation

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

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

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

| Plat | Durée de décongélation en min | Durée supplémentaire de décongélation en min | Description |
|-------------------|-------------------------------|--|---|
| Volaille, 1 000 g | 100 - 140 | 20 - 30 | Placez le poulet sur une soucoupe retournée, placée dans une grande assiette, retournez à la moitié du temps de décongélation |
| Viande, 1 000 g | 100 - 140 | 20 - 30 | Retournez à la moitié du temps |
| Viande, 500 g | 90 - 120 | 20 - 30 | Retournez à la moitié du temps |
| Truite, 150 g | 25 - 35 | 10 - 15 | - |
| Fraises, 300 g | 30 - 40 | 10 - 20 | - |
| Beurre, 250 g | 30 - 40 | 10 - 15 | - |
| Crème, 2 x 200 g | 80 - 100 | 10 - 15 | La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée |
| Gâteau, 1 400 g | 60 | 60 | - |

Four - Entretien et nettoyage

⚠ Avertissement Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

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

i Appareils en acier inoxydable ou en aluminium :

Il est conseillé de nettoyer la porte du four à l'aide d'une éponge humide seulement. Séchez-la ensuite avec un chiffon doux.

N'utilisez jamais d'éponges métalliques, de substances acides ou abrasives susceptibles d'abîmer le revêtement du four. Nettoyez le bandeau de commande du four en observant ces précautions

Nettoyage par pyrolyse

⚠ Avertissement L'appareil devient très chaud. Risque de brûlure.

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

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

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

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

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

4. Réglez la fonction de nettoyage par pyrolyse. Reportez-vous au chapitre « Fonctions du four ».

5. Lorsque \rightarrow clignote, appuyez sur + ou - pour régler la procédure souhaitée :

- **P1** : si le four n'est pas très sale. Ce processus dure 1 h 30.
- **P2** : si le four est plus sale. Ce processus dure 2 h 30.

6. Appuyez sur \rightarrow pour lancer le processus. Vous pouvez utiliser la fonction Fin pour différer le départ du nettoyage. Lorsque le four atteint la température réglée, la porte se verrouille. Le symbole \rightarrow et les barres de l'indicateur de chaleur s'affichent.

i Pour arrêter le nettoyage par pyrolyse avant qu'il ne s'achève, tournez la manette des fonctions du four sur la position Arrêt.

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

i Au cours du nettoyage par pyrolyse, l'éclairage est éteint.

Rappel de nettoyage

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 l'appareil.

L'indicateur de rappel de nettoyage disparaît :

- Lorsque la fonction de nettoyage par pyrolyse prend fin
- Si vous appuyez sur + ou - lorsque \rightarrow clignote sur l'affichage.

Nettoyage de la porte du four

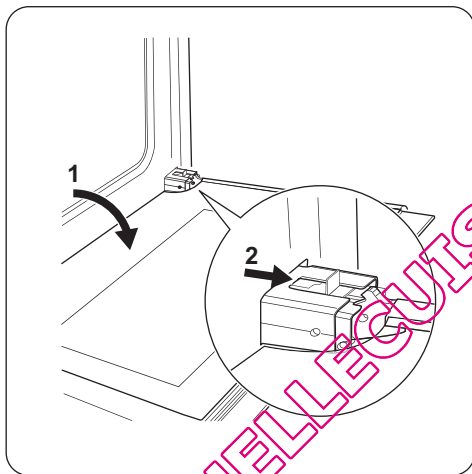
i La vitre de la porte de votre appareil peut être de type et de forme différents de ceux présentés dans les schémas. Le nombre de panneaux en verre peut varier.

⚠ Avertissement Vérifiez que les vitres sont froides avant de les nettoyer. Sinon, le verre risque de se briser.

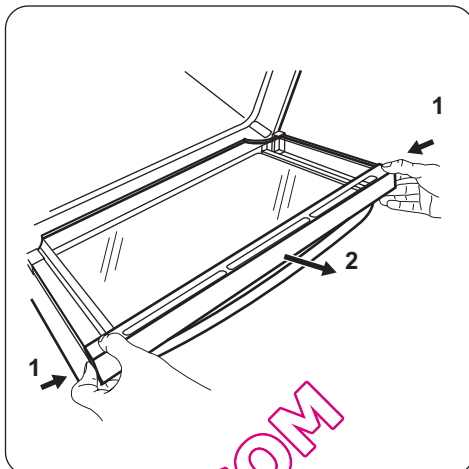
⚠ Avertissement Lorsque les vitres de la porte sont endommagées ou si elles présentent des rayures, elles s'affaiblissent et peuvent se briser. Pour éviter cela, vous devez alors les remplacer. Pour plus d'instructions, veuillez contacter votre service après-vente.

Retrait de la vitre :

1. Ouvrez complètement la porte
2. Bougez la glissière jusqu'à ce que vous entendiez un bruit.
3. Fermez la porte jusqu'à ce que la glissière la bloque.



4. Saisissez des deux côtés la garniture de la porte sur l'arête supérieure de la porte et poussez vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture.
5. Retirez la garniture de la porte en la tirant vers l'avant.
6. Sortez les panneaux vitrés



Pour mettre en place les panneaux, suivez la même procédure dans l'ordre inverse.

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

Eclairage du four

⚠ Avertissement Risque de choc électrique !

Avant de remplacer l'ampoule du four :

- Mettez à l'arrêt le four.
- Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.

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

Remplacement de l'ampoule du four

1. Le diffuseur en verre de l'ampoule se trouve à l'arrière du compartiment. Retirez le diffuseur en verre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Nettoyez-le.
3. Remplacez l'ampoule du four par une ampoule résistante à une chaleur pouvant atteindre les 300 °C.

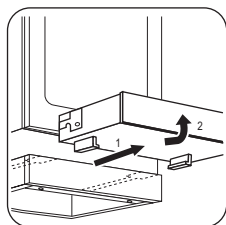
Important Utilisez une ampoule de même type.

4. Remplacez le diffuseur en verre.

Retrait du tiroir

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

1. Tirez le tiroir jusqu'à la butée.



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

Insertion du tiroir

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

⚠ 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.).

En cas d'anomalie de fonctionnement

⚠ Avertissement Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

| Problème | Cause possible | Solution |
|--|---|--|
| L'appareil ne fonctionne pas | Le fusible de la boîte à fusibles a disjoncté | Vérifiez le fusible. Si les fusibles disjonctent plusieurs fois, faites appel à un électricien qualifié. |
| L'appareil ne fonctionne pas | Vous avez appuyé sur plusieurs touches sensibles en même temps | N'appuyez que sur une seule touche sensible à la fois |
| L'appareil ne fonctionne pas | Il y a de l'eau ou des projections de graisse sur le bandeau de commande | Nettoyez le bandeau de commande |
| L'appareil ne fonctionne pas | La fonction Sécurité enfants, Verrouillage ou STOP & GO est activée | Reportez-vous au chapitre « Utilisation de l'appareil ». |
| L'appareil ne fonctionne pas | L'appareil n'est pas allumé | Mettez l'appareil en marche |
| 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 est censée être chaude, faites appel à votre service après-vente |
| La zone de cuisson réduit le réglage de température à 7 | Vous avez recouvert une ou plusieurs touches sensibles ou il y a de l'eau ou des projections de graisse sur le bandeau de commande. | Enlevez ce qui recouvre les touches sensibles. Nettoyez le bandeau de commande |
| Un signal sonore retentit lorsque l'appareil est à l'arrêt | Vous avez recouvert une ou plusieurs touches sensibles | Enlevez ce qui recouvre les touches sensibles. |

| Problème | Cause possible | Solution |
|--|--|--|
| Le niveau de cuisson varie | Le gestionnaire de puissance est activé. | Reportez-vous au chapitre « Gestionnaire de puissance ». |
| Un signal sonore retentit et l'appareil s'allume puis s'éteint. Au bout de 5 secondes, un signal sonore retentit de nouveau. | Vous avez recouvert ① | Enlevez ce qui recouvre la touche sensitive |
| ☐ s'allume | La fonction d'arrêt automatique est activée | Éteignez l'appareil puis allumez-le de nouveau |
| ☐ s'allume | La protection anti-surchauffe de la zone de cuisson est activée | Désactivez la zone de cuisson. Remettez la zone de cuisson en fonctionnement |
| ☒ s'allume | Aucun récipient ne se trouve sur la zone de cuisson | Placez un récipient sur la zone de cuisson |
| ☒ s'allume | Récipient inadapté | Utilisez un récipient de cuisson approprié |
| ☒ s'allume | Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone de cuisson | Déplacez le récipient sur une zone de cuisson plus petite |
| Le four ne chauffe pas. | L'appareil est éteint. | Mettez l'appareil en marche. |
| Le four ne chauffe pas. | L'horloge n'est pas réglée. | Réglez l'horloge. Reportez-vous au chapitre « Réglage de l'heure ». |
| Le four ne chauffe pas. | Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués | Vérifiez que les réglages sont corrects. |
| Le four ne chauffe pas. | La fonction d'arrêt automatique est activée. | Reportez-vous à « Arrêt automatique ». |
| Le four ne chauffe pas. | La sécurité enfants est activée. | Reportez-vous à la section « Désactivation de la sécurité enfants ». |
| Le four ne chauffe pas. | Le fusible dans la boîte à fusibles a grillé. | Vérifiez le fusible. Si les fusibles disjonctent plusieurs fois, faites appel à un électricien qualifié. |
| L'éclairage du four ne fonctionne pas. | L'éclairage du four est défectueux. | Remplacez l'éclairage du four. |
| Le nettoyage par pyrolyse ne démarre pas. L'affichage indique C3. | La porte n'est pas entièrement fermée ou le verrouillage de porte est défectueux. | Fermez entièrement la porte. |

| Problème | Cause possible | Solution |
|--|---|---|
| L'affichage indique F102 . | La porte n'est pas entièrement fermée ou le verrouillage de porte est défectueux. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Fermez entièrement la porte. 2. Désactivez l'appareil à l'aide du fusible de l'installation domestique ou de l'interrupteur de sécurité de la boîte à fusibles puis activez-le de nouveau. 3. Si F102 s'affiche à nouveau, contactez le service après-vente. |
| Le four ne chauffe pas. L'affichage indique Demo . | Le mode démo est activé. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez l'appareil. 2. Appuyez sur la touche + et maintenez-la enfoncée. 3. Lorsque le signal sonore retentit, tournez la manette des fonctions du four sur la première fonction. Demo clignote sur l'affichage. 4. Tournez la manette des fonctions du four sur la position Arrêt. 5. Relâchez la touche +. 6. Tournez la manette du thermostat trois fois vers la droite. Un signal sonore retentit trois fois. Le mode démo est désactivé. |
| L'affichage indique un code d'erreur qui ne figure pas dans la liste. | Il y a un défaut électronique. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Désactivez l'appareil à l'aide du fusible de l'installation domestique ou de l'interrupteur de sécurité de la boîte à fusibles puis activez-le de nouveau. 2. Si le code d'erreur s'affiche à nouveau, contactez le service après-vente. |
| De la vapeur et de la condensation se déposent sur les aliments et dans le four. | Le plat est resté trop longtemps dans le four. | Une fois la cuisson terminée, ne laissez pas les plats dans le four plus de 15-20 minutes. |

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou le service après-vente. Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalé-

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

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.)

.....

Numéro du produit (PNC)

.....

Numéro de série (S.N.)

.....

Installation

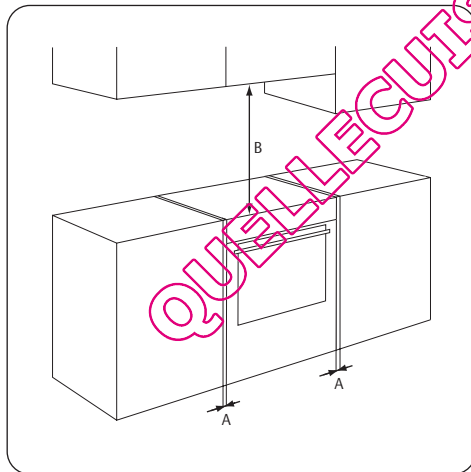
 **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Caractéristiques techniques

| Dimensions | |
|------------------|--------------|
| Hauteur | 847 - 867 mm |
| Largeur | 596 mm |
| Profondeur | 600 mm |
| Capacité du four | 69 l |

Emplacement de l'appareil

Vous pouvez installer votre appareil à côté d'un placard, entre deux placards ou dans un coin.



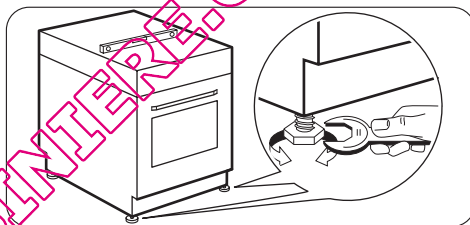
Distances minimales

| Dimension | mm |
|-----------|----|
| A | 2 |


| Dimension | mm |
|-----------|-----|
| B | 685 |

Mise à niveau

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



Protection anti-bascule :

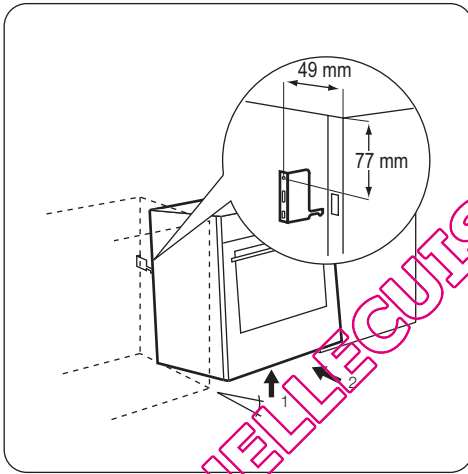
 **Attention** Vous devez installer la protection anti-bascule. Si vous ne l'installez pas, l'appareil peut basculer.

Votre appareil dispose du symbole illustré ci-dessous (si applicable) afin de vous rappeler d'installer la protection anti-bascule.



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

1. Réglez la hauteur et l'emplacement de l'appareil avant de commencer à fixer la protection anti-basculement.
2. Installez la protection anti-bascule 77 mm en dessous de la surface supérieure de l'appareil et à 49 mm à côté gauche de l'appareil, dans l'orifice circulaire situé sur un support (voir la figure). Vissez-la dans un matériau solide ou utilisez un renfort adapté (mur).
3. L'orifice se trouve sur le côté gauche, à l'arrière de l'appareil (voir figure).
Soulevez l'avant de l'appareil (1) et placez-le au milieu de l'espace entre les meubles (2). Si l'espace entre les meubles est supérieur à la largeur de l'appareil, vous devez ajuster la mesure latérale si vous souhaitez centrer l'appareil.
Vérifiez que la surface derrière l'appareil est lisse.




Installation électrique

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

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


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

En matière de protection de l'environnement

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

En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.

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

 Emballage

Les matériaux d'emballage sont conçus dans le respect de l'environnement et sont recyclables. Les piè-

ces en plastique sont marquées des abréviations internationales telles que PE, PS, etc. Éliminez les emballages dans les conteneurs de la commune prévus à cet effet.

QUELLECUISINIÈRE.COM

QUELLECUISINIERE.COM

QUELLECUISINIÈRE.COM

QUELLECUISINIERE.COM



www.electrolux.com/shop



QUELLECUISINIERE.COM