

Notice  
d'utilisation

Cuisinière

QUELLECUISINIERE.COM

## Sommaire

Consignes de sécurité	2	Four - Utilisation des accessoires	11
Description de l'appareil	5	Four - Conseils	11
Avant la première utilisation	6	Four - Entretien et nettoyage	17
Table de cuisson - Utilisation quotidienne	6	En cas d'anomalie de fonctionnement	19
Table de cuisson - Conseils	8	Installation	21
Table de cuisson - Entretien et nettoyage	9	En matière de protection de l'environnement	22
Four - Utilisation quotidienne	10		

Sous réserve de modifications



## Consignes de sécurité

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

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

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

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

### Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

### Mesures générales de sécurité

- Ne modifiez jamais les caractéristiques de cet appareil. Vous risqueriez de vous blesser et d'endommager l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance, pendant son fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt l'appareil après chaque utilisation.

### Installation

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

## Branchement électrique

- Ne confiez l'installation et le raccordement de l'appareil qu'à un professionnel qualifié. Contactez votre service après-vente. Cela vise à éviter les risques de dommages structurels ou corporels.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau.
- Les renseignements concernant la tension se trouvent sur la plaque signalétique.
- Les dispositifs d'isolement comprennent : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs différentiels et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Les dispositifs de protection doivent être fixés de telle sorte qu'ils ne puissent pas être retirés sans outils.
- Utilisez toujours une prise correctement installée, protégée contre les chocs.
- Lors du raccordement d'appareils électriques aux prises de courant, veillez à ce que les câbles ne touchent pas ou ne soient pas à proximité de la porte de l'appareil chaud.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple. Risque d'incendie.
- Veillez à ne pas écraser ou endommager la fiche secteur (si tel est le cas) et le câble d'alimentation, situés à l'arrière de l'appareil.
- Après l'installation, assurez-vous que la prise murale est accessible.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche secteur (si tel est le cas).
- Ne remplacez et ne modifiez jamais le câble d'alimentation. Contactez votre service après-vente.

## Emploi

- Votre appareil est destiné à la cuisson des aliments. N'utilisez jamais l'appareil à des fins commerciales ou industrielles. Vous éviterez ainsi des risques matériels et corporels.

- Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement.
- Si l'appareil est en fonctionnement, écarter-vous toujours de l'appareil avant d'ouvrir la porte. De la vapeur brûlante peut s'en échapper. Risque de brûlure.
- N'utilisez jamais cet appareil s'il est en contact avec de l'eau. N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Au cours de l'utilisation, la surface de cuisson de l'appareil devient chaude. Risque de brûlure. Ne posez pas d'objets métalliques, comme par exemple des couvercles ou des couvercles de casseroles sur le plan de cuisson. Ils risqueraient de s'échauffer.
- Au cours de l'utilisation, l'intérieur de l'appareil devient chaud. Risque de brûlure. Utilisez des gants pour introduire ou retirer les accessoires et les plats.
- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant la cuisson. Prenez soin de ne pas toucher les éléments chauffants de l'appareil. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart sauf s'ils font l'objet d'une surveillance continue.  
Faites attention en ouvrant la porte. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool lors d'une cuisson, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former. Risque d'incendie.
- Ne manipulez pas d'objets incandescents ou provoquant des étincelles ou du feu.
- Ne placez jamais, dans, sur ou à proximité de l'appareil, des produits inflammables ou des articles imprégnés de produits inflammables et/ou des objets susceptibles de fondre (en plastique ou en aluminium). Risque d'explosion ou d'incendie.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne placez pas de récipients de cuisson vides sur les zones de cuisson et ne mettez pas ces dernières en fonctionnement sans récipient
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer. Cela peut endommager le récipient ou la table de cuisson.

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

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

## Entretien et nettoyage

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

## Service après-vente

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

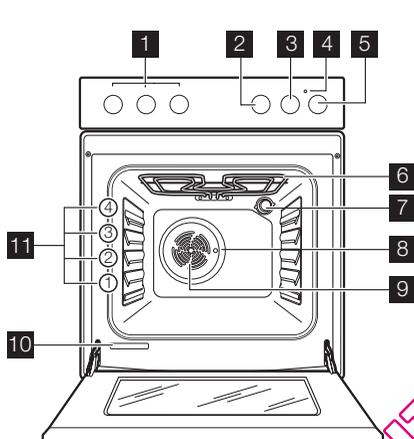
## Mise au rebut de l'appareil

- Pour éviter tout risque corporel ou matériel :

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

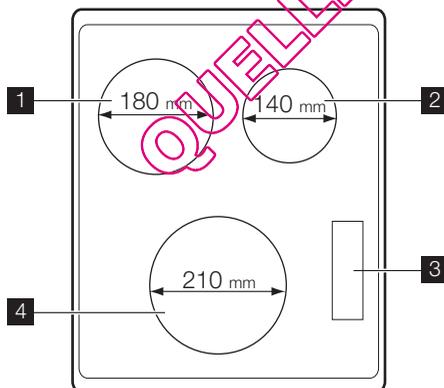
## Description de l'appareil

### Vue d'ensemble



- 1 Manettes de commande des zones de cuisson
- 2 Minuteur
- 3 Thermostat du four
- 4 Indicateur de température
- 5 Sélecteur de fonctions du four
- 6 Gril
- 7 Éclairage du four
- 8 Orifise de réception du tourne-broche
- 9 Ventilation
- 10 Plaque signalétique
- 11 Gradins

### Agencement de la surface de cuisson



- 1 Zone de cuisson à induction 1800 W, avec fonction Booster 2800 W
- 2 Zone de cuisson à induction 1400 W, avec fonction Booster 2500 W
- 3 Écran
- 4 Zone de cuisson à induction 2100 W, avec fonction Booster 3700 W

### Accessoires du four

- Grille du four

Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins), les moules à pâtisserie et de faire des grillades.

- **Plateau multi-usages**  
Pour gâteaux et biscuits.
- **Tournebroche**  
Pour rôtir de grosses pièces de viande ou des volailles.
- **Tiroir de rangement**

Un tiroir de rangement est présent sous la cavité du four.

 **Avertissement** Le tiroir de rangement est susceptible de chauffer lorsque l'appareil est en marche.

## Avant la première utilisation

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

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

### Premier nettoyage

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

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

### Préchauffage

1. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.

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

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

## Table de cuisson - Utilisation quotidienne

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

### Niveaux de cuisson

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

Manette de commande	Fonction
B	Fonction Booster

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

## Affichage des niveaux de cuisson

### Des voyants confirment l'activation des fonctions sélectionnées

Affichage	Description
	La zone de cuisson est à l'arrêt
-	La zone de cuisson est en fonctionnement
	Fonction Booster
	Anomalie de fonctionnement
	La zone de cuisson est encore chaude (chaleur résiduelle)
	La sécurité enfants est activée
	Utilisation d'un ustensile de cuisine non adapté ou trop petit ou absence d'ustensile sur la zone de cuisson
	L'arrêt de sécurité est activé

#### Voyant de chaleur résiduelle

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

**Avertissement** La chaleur résiduelle peut être source de brûlures !

#### Activation/désactivation de la fonction Booster

La fonction Booster confère davantage de puissance aux zones de cuisson, par exemple pour porter rapidement à ébullition une grande quantité d'eau. Pour activer la fonction Booster, tournez la manette de la zone de cuisson vers la droite jusqu'à ce que s'affiche. La fonction Booster est activée pendant une durée maximum de 10 minutes. La zone de cuisson revient ensuite automatiquement au niveau de cuisson maximum. Pour la désactiver, tournez la manette vers la gauche.

#### Gestion du niveau de puissance

Le dispositif de gestion de la puissance répartit la puissance disponible entre les deux zones de cuisson arri-

re. La fonction Booster augmente la puissance sur une zone de cuisson de la paire en la portant au niveau maximum et réduit automatiquement la puissance de l'autre zone de cuisson couplée. L'affichage indique en alternance la puissance maximum et celle de la zone correspondante.

#### Arrêt automatique

La table de cuisson est automatiquement mise à l'arrêt si :

- la table de cuisson surchauffe (tout le liquide s'est évaporé du récipient). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.
- vous utilisez des récipients de cuisson non conformes. s'affiche et la zone de cuisson correspondante se met à l'arrêt automatiquement au bout de 2 minutes.
- la zone de cuisson n'est pas mise à l'arrêt ou le niveau de cuisson n'est pas modifié. Après un certain temps, s'affiche et la table de cuisson se met à l'arrêt. Reportez-vous au tableau.

#### Temporisation de l'arrêt automatique

Niveau de cuisson	-	-		-
Arrêt au bout de	6 heures	5 heures	4 heures	1,5 heures

## Sécurité enfants

Ce dispositif permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil.

Pour l'activer, tournez en même temps les deux dernières manettes de la table de cuisson vers la gauche. Les voyants indiquent .

Pour le désactiver, tournez les mêmes manettes de nouveau vers la gauche.

## Table de cuisson - Conseils

### Récipients de cuisson compatibles avec les zones de cuisson à induction

**Important** Les zones de cuisson à induction génèrent un champ électromagnétique qui génère à son tour une chaleur presque instantanée à l'intérieur des récipients de cuisson.

#### Matériaux des ustensiles de cuisson

- **adapté** : un fond en fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable ou avec plusieurs couches de métaux différents (conseillé par les fabricants).
- **non adapté** : aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

#### Les ustensiles de cuisine conviennent pour l'induction si

- ... une petite quantité d'eau entre rapidement en ébullition sur la zone réglée à la puissance maximum..
- ... un aimant adhère au fond du récipient de cuisson.

 **Le fond du récipient de cuisson** doit être lisse, propre et sec, aussi plat et épais que possible avant chaque utilisation.

**Dimensions de l'ustensile** : Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé. Cependant, la zone magnétique au fond du récipient doit avoir un diamètre minimum égal à environ les 3/4 de la taille de la zone de cuisson.

### Bruits de fonctionnement

#### Si vous entendez

- un craquement : l'ustensile est composé de différents matériaux (conception "sandwich").
- un sifflement : vous utilisez une ou plusieurs zones de cuisson avec la fonction Booster et l'ustensile est composé de différents matériaux (conception "sandwich").
- un bourdonnement : vous utilisez la fonction Booster.
- un cliquetement : en cas de commutations électriques.
- un sifflement, bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

**Ces bruits ne sont pas signe de dysfonctionnement de l'appareil et n'ont aucune incidence sur son bon fonctionnement.**

#### 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 indicatives.

Niveau de cuisson	adapté à :	Durée	Conseils
1	Conserver les aliments cuits au chaud	Selon besoin	Couvrir

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

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

## Table de cuisson - Entretien et nettoyage

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

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

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

Retrait des salissures :

1. – **Retirez immédiatement** : plastique fondu, feuilles plastiques et aliments sucrés. En cas de non-respect de cette consigne, la salissure

risque d'endommager l'appareil. Utilisez un racloir spécial pour la vitre. Tenez le racloir incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.

- **Une fois que l'appareil s'est suffisamment refroidi, enlevez** : les cernes de calcaire, traces d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Utilisez un agent de nettoyage spécial pour vitrocéramique ou acier inoxydable.

2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et un peu de détergent.

3. Et enfin, **essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon propre.**

## Four - Utilisation quotidienne

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

### Activation et désactivation de l'appareil

1. Mettez le sélecteur du four sur la fonction du four désirée.
2. Tournez le thermostat sur la température désirée. L'indicateur de température s'allume lorsque la température du four augmente.
3. Pour désactiver l'appareil, tournez la manette de commande du four et le thermostat sur la position Arrêt (« OFF »).

### Thermostat de sécurité

Afin d'éviter tout risque de surchauffe (résultant d'une utilisation incorrecte de l'appareil ou d'un composant

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

### Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement s'enclenche automatiquement lorsque l'appareil fonctionne. Lorsque le four est mis à l'arrêt, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

### Fonctions du four

Fonction du four	Utilisation
 Position ARRÊT	L'appareil est à l'ARRÊT.
 Cuisson traditionnelle	La chaleur provient des éléments chauffants supérieur et inférieur (voûte et sole). Pour cuire et rôtir sur un seul niveau.
 Tournebroche	Pour rôtir la viande à la broche.
 Élément chauffant inférieur	La chaleur provient uniquement de la partie inférieure du four. Pour la cuisson de gâteaux au fond croustillant
 Cuisson à ventilation forcée	Cette fonction permet de cuire ou de rôtir simultanément sur plusieurs gradins des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les odeurs ne se mélangent.
 Décongélation	Décongèle les aliments surgelés. Le thermostat doit être placé sur la position Arrêt (Off).

### Minuteur

Utiliser pour établir un compte à rebours.

Dans un premier temps, tournez la manette de commande du minuteur (reportez-vous au chapitre « Description de l'appareil ») dans le sens des aiguilles d'une

montre, le plus loin possible. Ensuite, tournez-la dans l'autre sens sur la durée de cuisson souhaitée. Un signal sonore retentit lorsque la durée s'est écoulée.

**Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four.**

## Four - Utilisation des accessoires

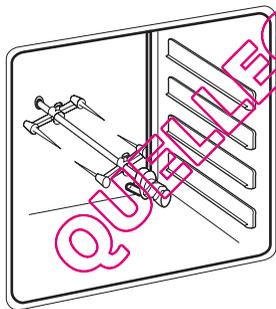
**⚠ Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

### Tournebroche

**⚠ Avertissement** Soyez prudent lorsque vous utilisez le tournebroche. Les fourchettes et la broche du tournebroche sont pointues et tranchantes. Veillez à les manipuler avec précaution pour éviter tout risque de blessure.

**⚠ Avertissement** Utilisez des gants quand vous retirez le tourne-broche. Le tourne-broche et le gril sont chauds. Risque de brûlure.

1. Ouvrez la porte du four.
2. Placez le crochet de support dans l'encoche située dans la partie supérieure du cadre avant four.
3. Installez la première fourchette sur la broche, puis placez la viande sur le tourne-broche et installez la deuxième fourchette. Assurez-vous que l'aliment à rôtir se trouve au centre du tourne-broche.
4. Bloquez les fourchettes.
5. Placez la pointe de la broche dans l'orifice d'entraînement du tourne-broche. Reportez-vous au chapitre « Description de l'appareil ».



6. Placez la partie avant de la broche sur le crochet de support.
7. Démontez la poignée du tourne-broche.
8. Placez la lèche-frite sur le niveau de gradin le plus bas.
9. Tournez le sélecteur de fonctions du four sur la position Tournebroche . Assurez-vous que le tourne-broche tourne.
10. Quand la viande est rôtie, mettez le sélecteur en position Arrêt.
11. Installez la poignée du tourne-broche.
12. Retirez avec précaution le tourne-broche et la lèche-frite du four.

**i** Le poids maximum admis sur le tournebroche est de 4-5 kg

## Four - Conseils

- Le four dispose de quatre niveaux de gradins. Comptez les niveaux de gradins à partir du bas de l'appareil.
- Vous pouvez cuisiner simultanément des plats différents sur deux niveaux différents. Pour cela, placez les grilles sur le niveau 1 et sur le niveau 3.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte de l'appareil ou sur les vitres de la porte. Ce phénomène est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte du four en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.

- Essuyez la vapeur avant et après l'utilisation de l'appareil.
- Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec le bas de votre four (sole). Ceci entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

### Cuisson de gâteaux

- Pour cuire les gâteaux, réglez la température entre 150 et 200 °C.
- Préchauffez le four pendant environ 10 minutes avant la cuisson.
- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.
- Si vous enfournez simultanément deux plaques de cuisson, laissez un gradin libre entre les deux.

### Cuisson de la viande et du poisson

- Nous vous conseillons de rôtir les viandes et les poissons au four seulement à partir d'un poids de 1 kg. Des rôtis d'un poids inférieur risquent de sécher en cours de cuisson.
- Pour préparer des rôtis tendres et moelleux, réglez la température entre 200 et 250 °C.

- En revanche, pour les viandes blanches, les volailles et les poissons, réglez la température entre 150 et 175 °C.
- Utilisez une lèchefrite pour éviter que les sucs et les graisses des aliments qui s'égouttent laissent des taches indélébiles.
- Laissez reposer la viande pendant environ 15 minutes avant de la couper pour la laisser s'imbibber de jus.
- Pour réduire la formation de fumées dans le four, versez un peu d'eau dans la lèchefrite. Versez un peu d'eau à plusieurs reprises pour empêcher que de la condensation ne se forme.

### Temps de cuisson

Les temps de cuisson varient en fonction de la composition, des ingrédients et de la quantité de liquide que contient chaque plat. Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement. Annotez les meilleurs réglages (niveau de cuisson, temps de cuisson, etc.) en fonction des ustensiles et des recettes lors de vos expériences de cuisson.

### Cuisson traditionnelle

Préparations	Poids (g)	Accessoire	Gradin	Temps de préchauffage (minutes)	Température (°C)	Durée de cuisson (minutes)
Languettes de pâte feuilletée	250	émaillé	3	-	150	25-30
Galette	1000	émaillé	2	10	160-170	30-35
Brioche aux pommes	2000	émaillé	3	-	170-190	40-50
Tarte aux pommes	1200+1200	2 plaques rondes à revêtement aluminium (diam. : 20 cm)	1	15	180-200	50-60
Petits gâteaux	500	émaillé	2	10	160-180	25-30

Préparations	Poids (g)	Accessoire	Gratin	Temps de préchauffage (minutes)	Température (°C)	Durée de cuisson (minutes)
Gâteau spongieux sans graisse	350	1 plaque ronde à revêtement aluminium (diam. : 26 cm)	1	10	160-170	25-30
Gâteau couronne	1500	émaillé	2	-	160-170	45-55 <sup>1)</sup>
Volaille entière	1350	grille de four au gratin 2, plat à rôtir au gratin 1	2	-	200-220	60-70
Demi-volaille	1300	grille de four au gratin 3, plat à rôtir au gratin 1	3	-	190-210	30-35
Côtelette de porc	600	grille de four au gratin 3, plat à rôtir au gratin 1	3	-	190-210	30-35
Flan, pain	800	émaillé	2	20	230-250	10-15
Gâteau fourré au levain	1200	émaillé	2	10-15	170-180	25-35
Pizza	1000	émaillé	2	10-15	200-220	30-40
Gâteau au fromage	2600	émaillé	2	-	170-190	60-70
Flan suisse aux pommes	1900	émaillé	1	10-15	200-220	30-40
Gâteau de Noël	2400	émaillé	2	10-15	170-180	55-65 <sup>2)</sup>
Quiche lorraine	1000	1 plaque ronde (diam. : 26 cm)	1	10-15	220-230	40-50
Pain paysan	750+750	2 plaques rondes à revêtement aluminium (diam. : 20 cm)	1	18 <sup>3)</sup>	180-200	60-70

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

- 1) Après avoir mis à l'arrêt l'appareil, laissez reposer le gâteau dans le four pendant 7 minutes.
- 2) Après avoir mis à l'arrêt l'appareil, laissez reposer le gâteau dans le four pendant 10 minutes.
- 3) Réglez la température sur 250 °C pour le préchauffage.

### Multifonction chaleur tournante

Préparations	Poids (g)	Type de plaque	Gratin	Temps de préchauffage (minutes)	Température (°C)	Durée de cuisson (minutes)
Languettes de pâte feuilletée	250	émaillé	3	10	140-150	20-30
Languettes de pâte feuilletée	250 + 250	émaillé	1/3	10	140-150	25-30
Languettes de pâte feuilletée	250 + 250 + 250	émaillé	1/2/3	10	150-160	30-40

Préparations	Poids (g)	Type de plaque	Gratin	Temps de préchauffage (minutes)	Température (°C)	Durée de cuisson (minutes)
Galette	500	émailé	2	10	150-160	30-35
Galette	500 + 500	émailé	1/3	10	150-160	35-45
Galette	500 + 500 + 500	émailé	1/2/4 <sup>1)</sup>	10	155-165	40-50
Brioche aux pommes	2000	émailé	3	-	170-180	40-50
Tarte aux pommes	1200 + 1200	2 plaques rondes à revêtement aluminium (diam. : 20 cm)	2/2	-	165-175	50-60
Petits gâteaux	500	émailé	2	10	150-160	20-30
Petits gâteaux	500 + 500	émailé	1/3	10	150-160	30-40
Petits gâteaux	500 + 500 + 500	émailé	1/2/4 <sup>1)</sup>	10	150-160	35-45
Gâteau spongieux sans graisse	350	1 plaque ronde à revêtement aluminium (diam. : 26 cm)	1	10	150-160	20-30
Gâteau couronne	1200	émailé	2	-	150-160	30-35 <sup>2)</sup>
Volaille entière	1300	grille de four au gratin 2, plat à rôtir au gratin 1	2	-	170-180	40-50
Rôti de porc	800	grille de four au gratin 2, plat à rôtir au gratin 1	2	-	170-180	45-50
Gâteau fourré au levain	1200	émailé	2	20-30	150-160	20-30
Pizza	1000 + 1000	émailé	1/3	-	180-200	30-40
Pizza	1000	émailé	2	-	190-200	25-35

Préparations	Poids (g)	Type de plaque	Gradin	Temps de préchauffage (minutes)	Température (°C)	Durée de cuisson (minutes)
Gâteau au fromage	2600	émaillé	1	-	160-170	40-50
Flan suisse aux pommes	1900	émaillé	2	10-15	180-200	30-40
Gâteau de Noël	2400	émaillé	2	10	150-160	35-40 <sup>2)</sup>
Quiche lorraine	1000	1 plaque ronde (diam. : 26 cm)	2	10-15	190-210	30-40
Pain paysan	750+750	2 plaques rondes à revêtement aluminium (diam. : 20 cm)	1	15-20 <sup>3)</sup>	160-170	40-50
Gâteau spongieux roumain	600+600	2 plaques rondes à revêtement aluminium (diam. : 25 cm)	2/2	10-15	155-165	40-50
Gâteau spongieux roumain - traditionnel	600+600	2 plaques rondes à revêtement aluminium (diam. : 20 cm)	2/2	-	150-160	30-40
Petits pains levés	800	émaillé	3	15	180-200	10-15
Petits pains levés	800 + 800	émaillé	1/3	15	180-200	15-20
Génoise roulée	500	émaillé	3	10	150-160	15-25
Meringue	400	émaillé	2	-	110-120	30-40
Meringue	400 + 400	émaillé	1/3	-	110-120	45-55
Meringue	400 + 400 + 400	émaillé	1/2/4 <sup>1)</sup>	-	115-125	55-65
Crumble	1500	émaillé	3	-	160-170	25-35

Préparations	Poids (g)	Type de plaque	Gratin	Temps de préchauffage (minutes)	Température (°C)	Durée de cuisson (minutes)
Gâteau marbré	600	émailé	2	10	150-160	25-35
Gâteau au beurre	600 + 600	émailé	1/3	10	160-170	25-35

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

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

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

## Four - Entretien et nettoyage

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

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

### Parois catalytiques

Les parois à revêtement catalytique sont auto-nettoyantes. Ce revêtement absorbe la graisse qui s'accumule sur les parois pendant que le four fonctionne.

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

1. Ouvrez la porte du four. L'éclairage du four s'allume automatiquement.
2. Retirez tous les accessoires du four.
3. Fermez la porte.
4. Réglez une fonction du four.

5. Réglez la température du four à 250 °C et laissez le four fonctionner pendant 1 heure.

6. Nettoyez la cavité du four avec une éponge douce et humide.

**⚠ Attention** N'essayez pas de nettoyer les surfaces catalytiques avec des décapants pour four, des nettoyeurs abrasifs, du savon ou d'autres agents de nettoyage. Vous risqueriez d'endommager les surfaces.

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

### Nettoyage de la porte du four

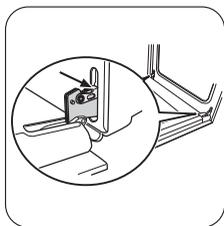
La porte du four est équipée de deux vitres appliquées l'une derrière l'autre. Pour rendre son nettoyage plus facile, démontez la porte du four.

**⚠ Avertissement** Si vous tentez d'extraire la vitre intérieure alors que la porte du four est encore installée, celle-ci pourrait se refermer.

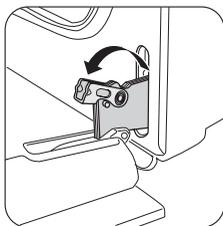
**⚠ Avertissement** Vérifiez que les vitres sont froides, avant de nettoyer la porte. Le verre risquerait de se briser.

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

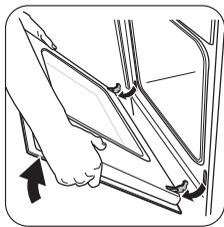
## Retrait de la porte du four et de la vitre



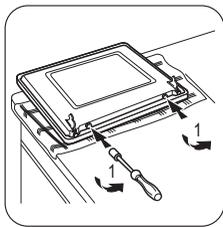
❶ Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



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

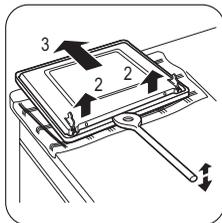


❸ Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



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

**Important** Ne desserrez pas les vis.



❺ Utilisez une spatule en bois ou en plastique ou un outil équivalent pour ouvrir la porte intérieure. Maintenez la porte extérieure, et poussez la porte intérieure contre le bord supérieur de la porte.

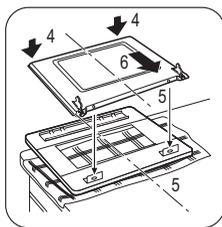
❻ Soulevez la porte intérieure.

❼ Nettoyez le côté intérieur de la porte. Lavez la vitre avec un chiffon humidifié d'eau savonneuse. Séchez-la soigneusement.

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

## Insertion de la porte et de la vitre

Quand la procédure de nettoyage est terminée, insérez la porte du four. Pour ce faire, suivez la même procédure dans l'ordre inverse.

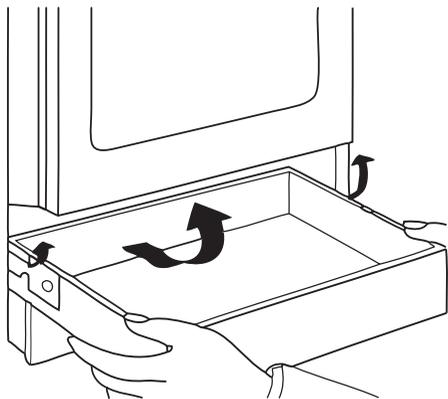


## Retrait du tiroir

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

Retrait du tiroir

1. Tirez le tiroir jusqu'à la butée.



2. Soulevez lentement le tiroir.
3. Sortez complètement le tiroir.

### Installation du tiroir

Pour réinstaller le tiroir, suivez les étapes ci-dessus en sens inverse.

**⚠ Avertissement** Ne stockez pas d'objets inflammables (matériel de nettoyage, sacs en plastique, gants de cuisine, papier ou produits de

nettoyage en vaporisateurs) dans le tiroir. Lors de l'utilisation du four, le tiroir du four devient très chaud. Risque d'incendie.

### 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/Nettoyage du cache en verre

1. Retirez le cache 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 la chaleur jusqu'à 300°C.
4. Remettez le cache en verre en place.

## En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	Le fusible dans la boîte à fusibles a grillé.	Vérifiez le fusible. Si les fusibles grillent à plusieurs reprises, faites appel à un électricien agréé.
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	La sécurité enfants ou le verrouillage est activé(e).	Reportez-vous au chapitre « Utilisation de l'appareil ».
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	L'appareil est hors tension.	Activez l'appareil.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages souhaités n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'éclairage du four est défectueux.	Remplacez l'éclairage du four.
De la vapeur et de la condensation se déposent sur les aliments et dans le four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Une fois la cuisson terminée, ne gardez pas les plats au four plus de 15 à 20 minutes.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude car elle n'a été activée que pendant un court laps de temps.	Si la zone de cuisson a eu assez de temps pour devenir chaude, faites appel à votre service après-vente.

Problème	Cause possible	Solution
La zone de cuisson ramène le niveau de cuisson à <b>[U]</b> .	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 quand l'appareil est à l'arrêt.	Vous avez recouvert une ou plusieurs touches sensibles.	Enlevez ce qui recouvre les touches sensibles.
Le niveau de cuisson fluctue.	La fonction Gestion de puissance est activée.	Reportez-vous au chapitre « Gestion de puissance ».
<b>[-]</b> apparaît sur l'écran.	L'arrêt automatique est activé.	Éteignez l'appareil puis rallumez-le.
<b>[-]</b> apparaît sur l'écran.	La protection anti-surchauffe de la zone de cuisson est activée.	Désactivez et réactivez la zone de cuisson.
<b>[F]</b> apparaît sur l'écran.	Aucun ustensile de cuisine sur la zone de cuisson.	Placez un ustensile de cuisine sur la zone de cuisson.
<b>[F]</b> apparaît sur l'écran.	Ustensile de cuisine inadapté.	Utilisez un ustensile de cuisine de cuisson adapté.
<b>[F]</b> apparaît sur l'écran.	Le diamètre du fond de l'ustensile de cuisine est trop petit pour la zone de cuisson.	Déplacez l'ustensile de cuisine sur une zone de cuisson plus petite.
<b>[E]</b> et un chiffre apparaissent sur l'écran.	L'appareil présente une anomalie.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Reconnectez-le. Si <b>[E]</b> s'affiche à nouveau, contactez le service après-vente.
L'appareil ne fonctionne pas du tout. <ul style="list-style-type: none"> <li><b>[d]</b> apparaît sur l'écran quand vous branchez l'appareil sur le secteur.</li> <li>Aucun <b>[F]</b> n'apparaît sur l'écran quand vous utilisez une zone de cuisson sans récipient de cuisson.</li> </ul>	Le mode démo est activé.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Reconnectez-le. En 4 secondes procédez aux étapes suivantes : <ol style="list-style-type: none"> <li>tournez la manette de la zone de cuisson arrière droite dans le sens contraire des aiguilles d'une montre vers la position minimum.</li> <li>Tournez la manette vers la position 0.</li> </ol> Un signal sonore retentit. Le mode démo est désactivé.

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

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

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

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.)

.....

Numéro du produit (PNC)

.....

Numéro de série (S.N.)

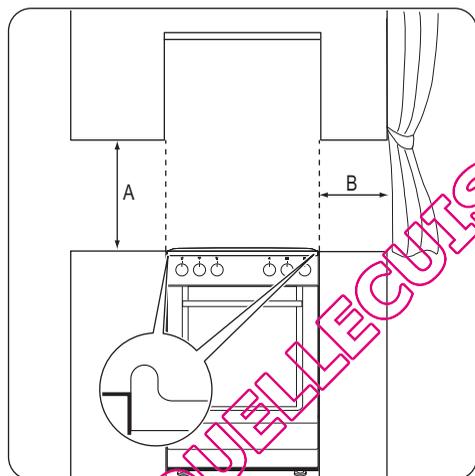
.....

## Installation

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

### Emplacement de l'appareil

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



### Distances minimum

Dimension	mm
A	690
B	150

### Caractéristiques techniques

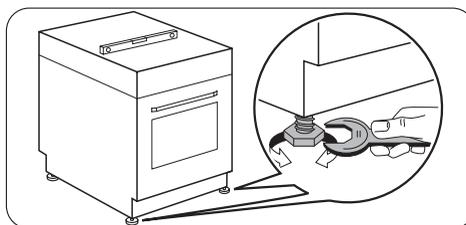
Appareil de classe 2, sous-classe 1 et classe 1.

Dimensions	
Hauteur	858 mm

Dimensions	
Largeur	500 mm
Profondeur	600 mm
Puissance électrique totale	9135 W
Tension	230 V
Fréquence	50 Hz

### Mise à niveau

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



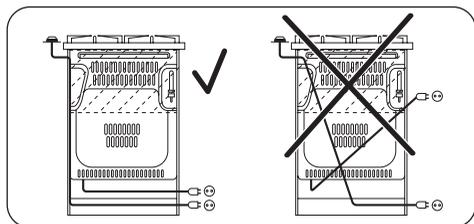
### Installation électrique

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

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

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

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



## En matière de protection de l'environnement

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



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

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

QUELLECUISINIERE.COM



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



QUELLECUISINIERE.COM