

Notice  
d'utilisation

Cuisinière

QUELLECUISINIERE.COM

# Sommaire

Consignes de sécurité	2	Four - Utilisation quotidienne	8
Description de l'appareil	5	Four - Conseils	9
Avant la première utilisation	6	Four - Entretien et nettoyage	13
Table de cuisson - Utilisation quotidienne	6	En cas d'anomalie de fonctionnement	15
Table de cuisson - Conseils	6	Installation	16
Table de cuisson - Entretien et nettoyage	7	En matière de protection de l'environnement	17

Sous réserve de modifications.

## Consignes de sécurité

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

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

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

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

### Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

### Mesures générales de sécurité

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

### Installation

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

## 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.

## Utilisation

- 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 (la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail ou de l'appareil) ;
  - ne versez jamais d'eau chaude directement dans l'appareil ;
  - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- Ne placez pas de matériaux inflammables dans le compartiment au-dessous du four. Ne rangez à l'intérieur que des accessoires résistants à la chaleur (le cas échéant).
- Ne couvrez pas les orifices d'évacuation du four. Ils sont situés à l'arrière de la surface supérieure (le cas échéant).
- Veillez à ne poser sur la table aucun objet susceptible de fondre.
- Si votre table de cuisson est endommagée (éclat, fêlure,...), débranchez votre appareil. Risque d'électrocution.
- Ne placez pas de matériaux conducteurs de chaleur (comme par exemple une fine maille métallique ou des conducteurs de chaleur métalliques) sous le récipient de cuisson. Un excès de réflexion thermique pourrait endommager la surface de cuisson.
- N'utilisez pas l'appareil durant une coupure 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 nettoyez votre four à l'aide d'un spray prévu à cet effet, respectez scrupuleusement les consignes d'utilisation du fabricant de ce produit. Ne vaporisez aucun produit, quel qu'il soit, sur les résistances et le capteur 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.

### Service après-vente

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

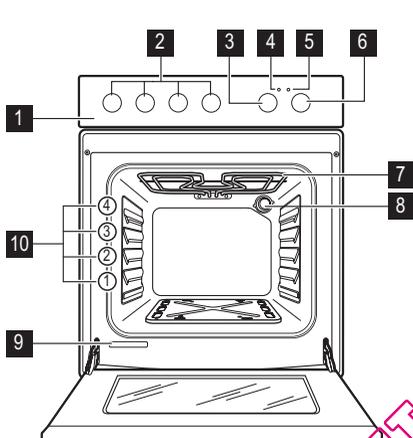
### Mise au rebut de l'appareil

- Pour éviter tout risque corporel ou matériel :

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

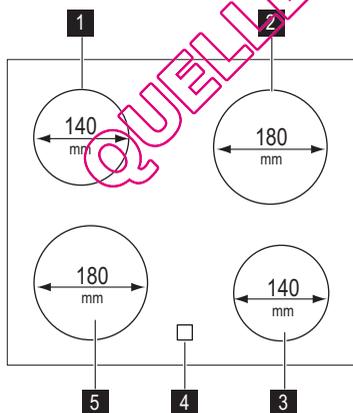
## Description de l'appareil

### Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Manettes de la table de cuisson
- 3 Thermostat du four
- 4 Indicateur de température
- 5 Voyant de fonctionnement
- 6 Sélecteur de fonctions du four
- 7 Gril
- 8 Éclairage du four
- 9 Plaque signalétique
- 10 Gradins

### Description de la table de cuisson



- 1 Zone de cuisson 1 200 W
- 2 Zone de cuisson 1 800 W
- 3 Zone de cuisson 1 200 W
- 4 Voyant de chaleur résiduelle
- 5 Zone de cuisson 1 800 W

### Accessoires du four

- Grille du four

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

### • Lèche-frite

Elle est utilisée pour cuire et rôtir ou recueillir le jus des grillades.

### • 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 puissance (1 = niveau de puissance minimum ; 9 = niveau de puissance maximum)

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

### Voyant de chaleur résiduelle

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

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

## Table de cuisson - Conseils

### Plats de cuisson

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

- Les récipients de cuisson avec un fond en émail, en aluminium ou en cuivre peuvent laisser des traces sur les zones de cuisson vitrocéramiques.

## Économie d'énergie



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

- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson avant la fin du temps de cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle.
- Sur la table de cuisson, utilisez des récipients de cuisson dont le diamètre correspond au diamètre de la zone de cuisson utilisée.

## Exemples de cuisson

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée (min)	Conseils
1	Conserver les aliments cuits au chaud.	au besoin	Placez un couvercle sur le récipient.
1 - 2	Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
1 - 2	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Placez un couvercle sur le récipient.
2 - 3	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois plus de liquide que de riz, mélangez les aliments à base de laitage durant la cuisson.
3 - 4	Cuire à la vapeur des légumes, du poisson et de la viande.	20 - 45	Ajoutez quelques cuillerées de liquide.
4 - 5	Cuire des pommes de terre à la vapeur.	20 - 60	Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.
4 - 5	Cuire de grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients.
6 - 7	Poêler à feu doux : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissolottes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	au besoin	Retournez à mi-cuisson.
7 - 8	Cuire à feu vif des galettes de pommes de terre, des filets et des steaks.	5 - 15	Retournez à mi-cuisson.
9	Faire bouillir de grandes quantités d'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		

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

## Table de cuisson - Entretien et nettoyage



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

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



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

### Retrait des salissures :

1. – **Retirez immédiatement** : plastique fondu, feuilles plastiques et aliments sucrés. En cas de non-respect de cette consigne, la salissure risque d'endommager l'appareil. Utilisez un racloir spécial pour la vitre. Tenez le racloir incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.
- **Une fois que l'appareil s'est suffisamment refroidi, enlevez** : les cernes de calcaire, traces d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Utilisez un agent de net-

toyage spécial pour vitrocéramique ou acier inoxydable.

2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et un peu de détergent.
3. Et enfin, **essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon propre**.
  - Nettoyez la façade de l'appareil à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.
  - Pour les appareils avec façade en inox, utilisez un produit de nettoyage pour acier inoxydable.
  - N'utilisez pas de produits corrosifs ou d'éponges abrasives.

## Four - Utilisation quotidienne

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

### Activation et désactivation de l'appareil

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

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

### Thermostat de sécurité

Afin d'éviter tout risque de surchauffe (résultant d'une utilisation incorrecte de l'appareil ou d'un composant défectueux), le four est doté d'un thermostat de sécurité destiné à couper l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement en cas de baisse de température.

### Fonctions du four

Fonction du four		Utilisation
	Position ARRÊT	L'appareil est éteint.
	Cuisson traditionnelle	La voûte et la sole du four chauffent simultanément. Pour cuire et rôtir sur un seul niveau du four.
	Gril	Pour faire griller des aliments peu épais en petites quantités au centre de la grille. Pour faire griller du pain. <b>Réglez la température sur 210°C maximum.</b>
	Cuisson par la sole	La chaleur provient uniquement de la partie inférieure du four. Pour la cuisson de gâteaux à fond croustillant.
	Cuisson à ventilation forcée	Pour cuisiner plusieurs plats en même temps. Pour préparer des fruits au sirop maison et déshydrater des champignons ou des fruits.
	Décongélation	Pour décongeler des aliments surgelés. Le thermostat doit être sur la position Arrêt.

## Four - Conseils

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

- Le four dispose de quatre niveaux de gradins. Comptez les niveaux de gradins à partir du bas de l'appareil.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte de l'appareil ou sur les vitres de la porte. Ce phénomène est normal. 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.

### Pâtisseries

- Avant toute cuisson, faites préchauffer le four pendant environ 10 minutes.
- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson

### Cuisson traditionnelle

Plat	Poids (g)	Type de plaque	Niveau	Temps de préchauffage (en minutes)	Température (°C)	Temps de cuisson (en minutes)
Tresses feuilletées	250	émailée	3	-	150	25-30
Gâteau plat	1000	émailée	2	10	160-170	30-35
Brioche aux pommes	2000	émailée	3	-	170-190	40-50
Tourte aux pommes	1200+1200	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm)	1	15	180-200	50-60

- Si vous utilisez deux plaques de cuisson en même temps, laissez un gradin libre entre les deux.

### Cuisson de la viande et du poisson

- Ne cuisez pas de morceaux de viande pesant moins de 1 kg. Faire cuire de trop petits morceaux risque de donner des viandes trop sèches.
- Pour les aliments très gras, utilisez une lèchefrite pour éviter de salir le four de manière irréversible.
- Avant de couper la viande, laissez-la reposer pendant environ 15 minutes afin d'éviter que le jus ne s'écoule.
- Pour éviter qu'une trop grande quantité de fumée ne se forme dans le four, ajoutez de l'eau dans la lèchefrite. Pour éviter que la fumée ne se condense, ajoutez à nouveau de l'eau à la lèchefrite à chaque fois qu'elle n'en contient plus.

### Temps de cuisson

Les temps de cuisson varient en fonction de la composition, des ingrédients et de la quantité de liquide que contient chaque plat.

Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement. Annotez les meilleurs réglages (niveau de cuisson, temps de cuisson, etc.) en fonction des ustensiles et des recettes lors de vos expériences de cuisson.

Plat	Poids (g)	Type de plaque	Niveau	Temps de préchauffage (en minutes)	Température (°C)	Temps de cuisson (en minutes)
Petits gâteaux	500	émaillée	2	10	160-180	25-30
Génoise allégée	350	1 plaque ronde aluminée (diamètre : 26 cm)	1	10	160-170	25-30
Gâteau couronne	1500	émaillée	2	-	160-170	45-55 <sup>1)</sup>
Poulet, entier	1350	grille au niveau 2, plat à rôtir au niveau 1	2	-	200-220	60-70
Poulet, demi	1300	grille au niveau 3, plat à rôtir au niveau 1	3	-	190-210	30-35
Côtelette de porc	600	grille au niveau 3, plat à rôtir au niveau 1	3	-	190-210	30-35
Flan pâtissier	800	émaillée	2	20	230-250	10-15
Gâteau levé fourré	1200	émaillée	2	10-15	170-180	25-35
Pizza	1000	émaillée	2	10-15	200-220	30-40
Gâteau au fromage	2600	émaillée	2	-	170-190	60-70
Flan pâtissier aux pommes	1900	émaillée	1	10-15	200-220	30-40
Gâteau de Noël	2400	émaillée	2	10-15	170-180	55-65 <sup>2)</sup>
Quiche lorraine	1000	1 plaque ronde (diamètre : 26 cm)	1	10-15	220-230	40-50
Pain paysan	750+750	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm)	1	18 <sup>3)</sup>	180-200	60-70

Plat	Poids (g)	Type de plaque	Niveau	Temps de préchauffage (en minutes)	Température (°C)	Temps de cuisson (en minutes)
Génoise roumaine	600+600	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 25 cm)	2/2	10	160-170	40-50
Génoise roumaine - traditionnelle	600+600	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm)	2/2	-	160-170	30-40
Petits pains levés	800	émaillée	2	10-15	200-210	10-15
Gâteau roulé	500	émaillée	1	10	150-170	15-20
Meringue	400	émaillée	2	-	100-120	40-50
Crumble	1500	émaillée	3	10-15	180-190	25-35
Génoise	600	émaillée	3	10	160-170	25-35
Gâteau au beurre	600	émaillée	2	10	180-200	20-25

- 1) Après avoir éteint l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 7 minutes.
- 2) Après avoir éteint l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 10 minutes.
- 3) Pour préchauffer le four, réglez sa température sur 250 °C.

### Cuisson à ventilation forcée

Plat	Poids (g)	Type de plaque	Niveau	Temps de préchauffage (en minutes)	Température (°C)	Temps de cuisson (en minutes)
Tresses feuilletées	250	émaillée	3	10	140-150	20-30
Tresses feuilletées	250 + 250	émaillée	1/3	10	140-150	25-30
Tresses feuilletées	250 + 250 + 250	émaillée	1/2/3	10	150-160	30-40
Gâteau plat	500	émaillée	2	10	150-160	30-35
Gâteau plat	500 + 500	émaillée	1/3	10	150-160	35-45
Gâteau plat	500 + 500 + 500	émaillée	1/2/4 <sup>1)</sup>	10	155-165	40-50
Brioche aux pommes	2000	émaillée	3	-	170-180	40-50

Plat	Poids (g)	Type de plaque	Niveau	Temps de préchauffage (en minutes)	Température (°C)	Temps de cuisson (en minutes)
Tourte aux pommes	1200 + 1200	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm)	2/2	-	165-175	50-60
Petits gâteaux	500	émaillée	2	10	150-160	20-30
Petits gâteaux	500 + 500	émaillée	1/3	10	150-160	30-40
Petits gâteaux	500 + 500 + 500	émaillée	1/2/4 <sup>1)</sup>	10	150-160	35-45
Génoise allégée	350	1 plaque ronde aluminée (diamètre : 26 cm)	1	10	150-160	20-30
Gâteau couronne	1200	émaillée	2	-	150-160	30-35 <sup>2)</sup>
Poulet, entier	1300	grille au niveau 2, plat à rôtir au niveau 1	2	-	170-180	40-50
Rôti de porc	800	grille au niveau 2, plat à rôtir au niveau 1	2	-	170-180	45-50
Gâteau levé fourré	1200	émaillée	2	20-30	150-160	20-30
Pizza	1000 + 1000	émaillée	1/3	-	180-200	30-40
Pizza	1000	émaillée	2	-	190-200	25-35
Gâteau au fromage	2600	émaillée	1	-	160-170	40-50
Flan pâtissier aux pommes	1900	émaillée	2	10-15	180-200	30-40
Gâteau de Noël	2400	émaillée	2	10	150-160	35-40 <sup>2)</sup>
Quiche lorraine	1000	1 plaque ronde (diamètre : 26 cm)	2	10-15	190-210	30-40

Plat	Poids (g)	Type de plaque	Niveau	Temps de préchauffage (en minutes)	Température (°C)	Temps de cuisson (en minutes)
Pain paysan	750+750	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm)	1	15-20 <sup>3)</sup>	160-170	40-50
Génoise roumaine	600+600	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 25 cm)	2/2	10-15	155-165	40-50
Génoise roumaine - traditionnelle	600+600	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm)	2/2	-	150-160	30-40
Petits pains levés	800	émaillée	3	15	180-200	10-15
Petits pains levés	800 + 800	émaillée	1/3	15	180-200	15-20
Gâteau roulé	500	émaillée	3	10	150-160	15-25
Meringue	400	émaillée	2	-	110-120	30-40
Meringue	400 + 400	émaillée	1/3	-	110-120	45-55
Meringue	400 + 400 + 400	émaillée	1/2/4 <sup>1)</sup>	-	115-125	55-65
Crumble	1500	émaillée	3	-	160-170	25-35
Génoise	600	émaillée	2	10	150-160	25-35
Gâteau au beurre	600 + 600	émaillée	1/3	10	160-170	25-35

1) Lorsque le gâteau du niveau 4 est cuit, sortez-le du four et placez le gâteau du niveau 1 au niveau 4. Faites cuire pendant 10 minutes supplémentaires.

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

3) Pour préchauffer le four, réglez sa température sur 250 °C.

## Four - Entretien et nettoyage

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

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.
- Utilisez les produits spécifiques vendus dans le commerce pour l'entretien des surfaces en métal.

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Les salissures s'éliminent alors plus facilement et ne risquent pas de brûler.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide de produits spécifiques pour four.

- Lavez tous les accessoires du four avec un chiffon doux humide additionné d'eau savonneuse après chaque utilisation et séchez-les.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus, ou en lave-vaisselle. Vous risqueriez de détruire le revêtement anti-adhérent !

### Nettoyage de la porte du four

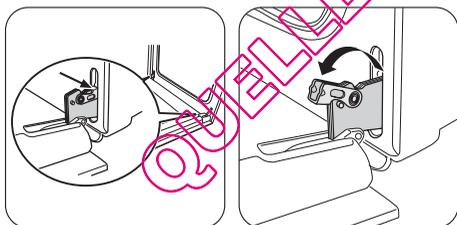
La porte du four est équipée de deux vitres appliquées l'une derrière l'autre. Pour un nettoyage plus facile, il est possible de démonter la vitre interne et la porte du four.

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

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

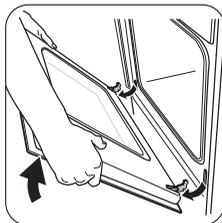
**⚠ Avertissement** Si les panneaux en verre de la porte présentent des éclats ou des rayures profondes, le verre est fragilisé. Ils doivent être remplacés pour éviter qu'ils ne se brisent. Pour plus d'informations, veuillez vous adresser au Service Après-vente.

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

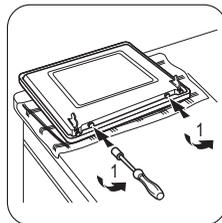


**1** Ouvrez complètement la porte en maintenant les deux charnières.

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

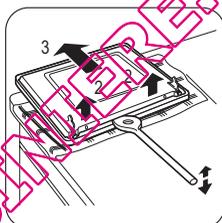


**3** Fermez la porte du four jusqu'à atteindre la première position de résistance (à moitié). Retirez délicatement la porte du four en dehors de son logement.



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

**Important** Ne perdez pas les vis



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

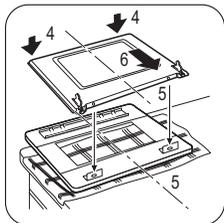
**6** Soulevez la porte intérieure

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

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

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

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



### 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.
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.

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

### 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

Anomalie	Cause probable	Solution
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'affiche pas	La zone de cuisson n'a été activée que pendant un court laps de temps et, par conséquent, n'a pas eu le temps de chauffer	Si la zone de cuisson est censée être chaude, faites appel à votre service après-vente
L'appareil ne fonctionne pas du tout	Le fusible dans la boîte à fusibles a disjoncté	Vérifiez le fusible. Si les fusibles disjonctent à plusieurs reprises, faites appel à un électricien agréé.
Le four ne chauffe pas	Le four n'est pas en fonctionnement	Allumez le four
Le four ne chauffe pas	Les réglages souhaités n'ont pas été effectués	Vérifiez les réglages
L'éclairage du four ne fonctionne pas	L'éclairage du four est défectueux	Remplacez l'ampoule du four
De la vapeur et de l'eau de condensation se déposent sur les aliments et dans l'enceinte du four	Le plat est resté trop longtemps dans le four	Une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais les plats dans le four plus de 15 à 20 minutes

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

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

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.)

.....

Numéro du produit (PNC)

.....

Numéro de série (S.N.)

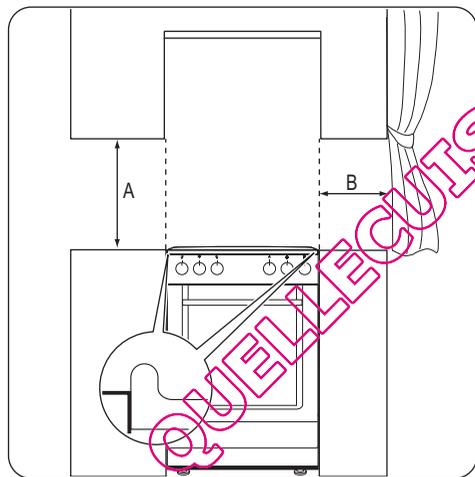
.....

## Installation

**⚠ 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

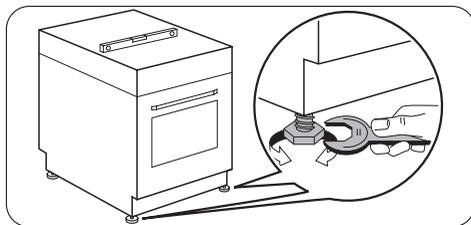
Dimension	mm
A	690
B	150

### Caractéristiques techniques

Dimensions	
Hauteur	858 mm
Largeur	500 mm
Profondeur	600 mm
Puissance électrique totale	7815 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



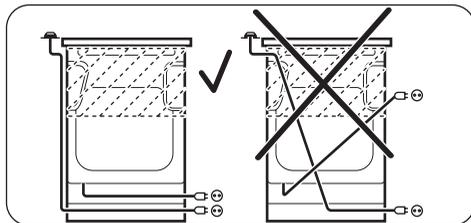
### Installation électrique

**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. Eliminez 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.

QUELLECUISINE.FR

QUELLECUISINIÈRE.COM

QUELLECUISINIÈRE.COM



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



QUELLECUISINIERE.COM