

Thinking of you

 **Electrolux**

notice d'utilisation

QUELLECUISINIERE.COM

Cuisinière

EKD513504

Electrolux. Thinking of you.

Partagez notre imagination sur www.electrolux.com

SOMMAIRE

Consignes de sécurité	2	Four - Utilisation quotidienne	10
Description de l'appareil	5	Four - Conseils	12
Avant la première utilisation	6	Four - Entretien et nettoyage	16
Table de cuisson - Utilisation quotidienne	6	En cas d'anomalie de fonctionnement	19
	6	Installation	20
Table de cuisson - Conseils	8	En matière de protection de l'environnement	21
Table de cuisson - Entretien et nettoyage	9		

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), utili-

sez-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

- 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 jamais 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, écartez-vous toujours de l'appareil avant d'ouvrir la porte. De la vapeur brûlante peut s'en échapper. Risque de brûlure.
- N'utilisez jamais cet appareil s'il est en contact avec de l'eau. N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Au cours de l'utilisation, la surface de cuisson de l'appareil devient chaude. Risque de brûlure. Ne posez pas d'objets métalliques, comme par exemple des 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.
- 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 met-

tez 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 surface de 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 (risque d'endommagement de l'émail) ;
 - 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).
- 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 fours, respectez les consignes d'utilisation du fabricant. Ne vaporisez aucun produit, quel qu'il soit, sur les éléments et la sonde du thermostat.
- 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.

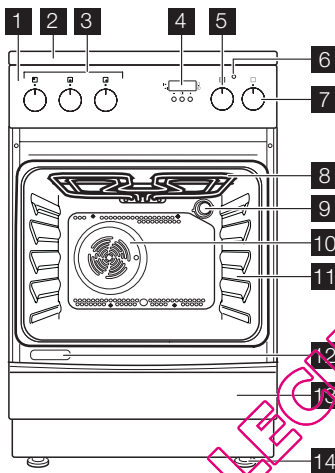
Mise au rebut de l'appareil

- 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.

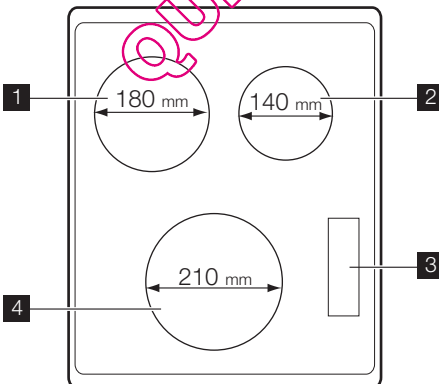
DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Description de l'appareil



- 1 Bandeau de commandes
- 2 Table de cuisson
- 3 Boutons de commande de la table de cuisson
- 4 Affichage
- 5 Commande de thermostat
- 6 Voyant du thermostat
- 7 Sélecteur de fonctions du four
- 8 Gril
- 9 Éclairage du four
- 10 Ventilateur
- 11 Glissières
- 12 Plaque signalétique
- 13 Tiroir
- 14 Pieds réglables

Description de la table 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 Affichage
- 4 Zone de cuisson à induction 2100 W, avec fonction Booster 3100 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 ».

- i Avant d'installer et d'utiliser l'appareil, retirez tous les éléments constituant l'emballage, y compris les étiquettes et tout éventuel film protecteur. Ne retirez pas la plaque signalétique.

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

Réglage de l'heure du jour

- i Le four ne fonctionne que si l'heure du jour est réglée.



Lorsque vous branchez l'appareil ou en cas de coupure de courant, le voyant de la fonction de l'horloge clignote automatiquement.

Réglez l'heure du jour à l'aide de la touche " + " ou " - ".

Après 5 secondes environ, le voyant cesse de clignoter et l'heure du jour réglée s'affiche.

- i Pour modifier l'heure aucune fonction automatique (Durée |→| ou Fin →|) ne doit pas être activée en même temps.

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

- Fonction de réglage et température maximale.
- Laissez l'appareil fonctionner sans aliments pendant environ 1 heure.
- Fonction de réglage et température maximale.
- Laissez l'appareil fonctionner sans aliments pendant environ 10 minutes.
- Fonction de réglage et température maximale.
- Laissez l'appareil fonctionner sans aliments pendant environ 10 minutes.

Cela a pour but de brûler les résidus dans l'appareil. Les accessoires peuvent devenir plus chauds que d'habitude. Lorsque l'on préchauffe l'appareil pour la première fois, il peut y avoir des dégagements d'odeur et de fumée. Ceci est tout à fait normal. Vérifiez que la ventilation environnante est suffisante.

TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE

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

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

Niveau de cuisson

Pour augmenter le niveau de cuisson, tournez la manette vers la droite. Pour diminuer

le niveau de cuisson, tournez la manette vers la gauche. Pour mettre à l'arrêt la zone de cuisson, positionnez la manette sur 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

Indicateur de chaleur résiduelle

Avertissement La chaleur résiduelle peut être source de brûlures !

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

Dispositif d'arrêt de sécurité

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

- toutes les zones de cuisson sont mises à l'arrêt .
- vous ne réglez pas le niveau de cuisson après la mise en fonctionnement de la table de cuisson.

- vous avez posé un objet (casserole, chifon, etc.) sur une touche sensitive pendant plus de 10 secondes. Un signal sonore retentira tant que vous n'aurez pas enlevé l'objet.
- en cas de surchauffe (par ex. une casserole brûle sur le feu). Avant de réutiliser la table de cuisson, laissez refroidir la zone de cuisson.
- vous utilisez des récipients qui ne sont pas adaptés. s'affiche et la zone de cuisson concernée se met automatiquement à l'arrêt au bout de 2 minutes.
- vous n'avez pas mis à l'arrêt une zone de cuisson ou modifié le niveau de cuisson. Après un certain temps s'allume et la table de cuisson se met à l'arrêt. Voir tableau.

Durée du dispositif d'arrêt de sécurité

Niveau de cuisson				
Se met à l'arrêt au bout de	6 heures	5 heures	4 heures	1 heure et demie

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 arrière. 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.

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.

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	Adapté à :	Durée	Conseils
0	Position Arrêt		
1	Conserver les aliments cuits au chaud	Selon besoin	Couvrir
1-2	sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine	5-25 min	Remuer de temps en temps
1-2	Solidifier : omelettes, œufs au plat	10-40 min	Couvrir pendant la cuisson

Niveau de cuisson	Adapté à :	Durée	Conseils
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	Ajouter quelques cuillères à soupe de liquide
4-5	Faire bouillir des pommes de terre	20-60 min	Utiliser max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre
4-5	Cuisson de grandes quantités d'aliments, ragoûts et soupes	60-150 min	Ajouter jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients
6-7	Cuisson à feu doux : des escalopes, des cordons bleus de veau, des côtelettes, des rissoles, des saucisses, du foie, des œufs, des crêpes, des beignets	Selon besoin	Retourner à mi-cuisson
7-8	Cuisson à température élevée des pommes de terre rissolées, côtelettes de filet, steaks	5-15 min	Retourner à mi-cuisson
9	Faire bouillir de grandes quantités d'eau, cuire des pâtes, griller la viande (goulasch, bœuf en daube), cuisson des frites		

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

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 cliquètement : 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.

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.

⚠ Avertissement Les objets tranchants et les produits de nettoyage agressifs ou abrasifs endommagent l'appareil. Par mesure de sécurité, il est interdit de nettoyer la table de cuisson avec un

appareil à jet de vapeur ou à haute pression.

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

Retrait des salissures :

- **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.

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

FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE

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

Activation et désactivation de l'appareil

- Tournez la manette de sélecteur des fonctions du four sur la fonction désirée.
- Tournez la manette de thermostat pour sélectionner la température désirée. Le voyant de mise sous tension s'allume pendant le fonctionnement de l'appareil. Le voyant du thermostat s'allume lorsque la température du four augmente.
- Pour désactiver l'appareil, tournez la manette des fonctions du four et le thermostat sur la position Arrêt (« OFF »).

che automatiquement afin de maintenir les parois de l'appareil froides. Lorsque le four est mis à l'arrêt, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

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

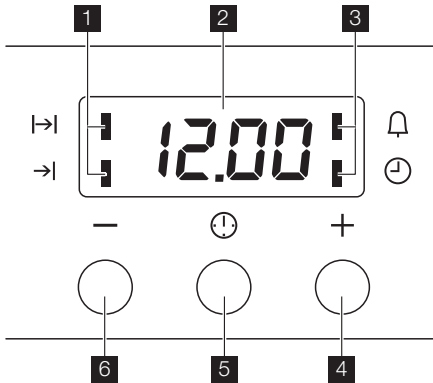
Lorsque le four est mis en fonctionnement, le ventilateur de refroidissement s'enclen-

Fonctions du four

Fonction du four		Utilisation
0	Position ARRÊT	L'appareil est à l'ARRÊT.
—	Cuisson traditionnelle	La chaleur est produite tant par l'élément chauffant supérieur que par l'élément chauffant inférieur. Pour cuire et rôtir sur un seul niveau.
↓	Élément chauffant inférieur	La chaleur provient uniquement de la partie inférieure du four. Pour la cuisson de gâteaux au fond croustillant.
↑	Élément chauffant supérieur	La chaleur provient uniquement de la partie supérieure du four. Pour terminer la cuisson des plats.
☞	Gril	Pour faire griller des aliments peu épais en petites quantités au centre de la grille. Pour faire des toasts. La température maximale pour cette fonction est de 210 °C
☉	Chaleur tournante	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.

Fonction du four		Utilisation
	Décongélation	Décongèle les aliments surgelés. La manette du thermostat doit être placée sur Arrêt (Off).

Affichage



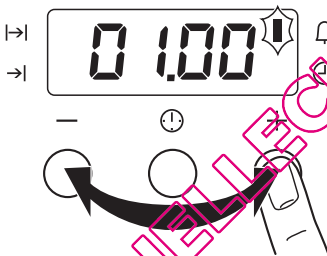
- 1 Symboles des fonctions
- 2 Indication du temps
- 3 Symboles des fonctions
- 4 Touche « + »
- 5 Touche de sélection
- 6 Touche « - »




Réglage des fonctions de l'horloge

3. Appuyez sur n'importe quelle touche pour stopper le signal sonore.

Annulation des fonctions de l'horloge



1. Appuyez plusieurs fois sur la touche Sélection jusqu'à ce que le symbole de la fonction souhaitée clignote.
2. Appuyez sur la touche « - » et maintenez-la enfoncée. La fonction de l'horloge apparaît en quelques secondes.



1. Appuyez plusieurs fois sur la touche de sélection jusqu'à ce que le symbole de la fonction souhaitée clignote.
2. Pour régler la fonction Minuteur , Durée  ou Fin , appuyez sur la touche " + " ou " - ".

Le voyant de la fonction correspondante s'allume.

Dès que la durée est écoulée, le voyant de la fonction clignote et un signal sonore retentit pendant 2 minutes.

- i** Avec les fonctions Durée  et Fin , le four se met à l'arrêt automatiquement.

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.
- Essayez 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

Préparations	Poids (g)	Accessoire	Gratin	Temps de préchauffage (minutes)	Température (°C)	Durée de cuisson (minutes)
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
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 ¹⁾
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 ²⁾
Quiche lorraine	1000	1 plaque ronde (diam. : 26 cm)	1	10-15	220-230	40-50

Préparations	Poids (g)	Accessoire	Gratin	Temps de préchauffage (minutes)	Température (°C)	Durée de cuisson (minutes)
Pain paysan	750+750	2 plaques rondes à revêtement aluminium (diam. : 20 cm)	1	18 ³⁾	180-200	60-70
Gâteau spongieux roumain	600+600	2 plaques rondes à revêtement aluminium (diam. : 25 cm)	2/2	10	160-170	40-50
Gâteau spongieux roumain - traditionnel	600+600	2 plaques rondes à revêtement aluminium (diam. : 20 cm)	2/2	-	160-170	30-40
Petits pains levés	800	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	3	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.

Chaleur tournante

Préparations	Poids (g)	Accessoire	Gratin	Préchauffage (en minutes)	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)
Languettes de pâte feuilletée	250	en émail	3	10	150-160	20-30
Languettes de pâte feuilletée	250 + 250	en émail	1/3	10	140-150	25-30
Languettes de pâte feuilletée	250 + 250 + 250	en émail	1/2/4	10	150-160	30-35
Galette	1000	en émail	2	10	150-160	30-40

Préparations	Poids (g)	Accessoire	Gratin	Préchauffage (en minutes)	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)
Galette	1000 + 1000	en émail	1/3	10	140-150	45-55
Galette	1000 + 1000 + 1000	en émail	1 / 2 / 4	10	140-150	55-65
Brioche aux pommes	2000	en émail	3	10	170-180	40-50
Tarte aux pommes	1200 + 1200	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm)	2/3	10	170-180	50-60
Petits gâteaux	500	en émail	3	10	140-150	30-35
Petits gâteaux	500 + 500	en émail	1/3	10	140-150	25-30
Petits gâteaux	500 + 500 + 500	en émail	1/2/4	10	150-160	25-30
Gâteau spongieux sans graisse	350	1 plaque ronde aluminée (diamètre : 26 cm)	3	10	150-160	30-40
Gâteau couronne	1200	en émail	3	-	150-160	40-50 ¹⁾
Volaille entière	1400	gratin du four sur le niveau 2, plaque de la rôtissoire sur le niveau 1	2	-	170-190	50-60
Côtelette de porc	600	gratin du four sur le niveau 3, plaque de la rôtissoire sur le niveau 1	3	-	180-200	30-40
Flan pâtisier	800	en émail	2	15	230-250	10-15
Gâteau levé fourré	1200	en émail	3	20-30	160-170	20-30
Pizza	1000 + 1000	en émail	1/3	-	180-200	50-60
Tarte au fromage	2600	en émail	2	-	150-170	60-70
Flan pâtisier aux pommes	1900	en émail	3	15	180-200	30-40
Gâteau de Noël	2400	en émail	3	10	150-170	50-60 ²⁾
Quiche lorraine	1000	1 plaque ronde (diamètre : 26 cm)	2	15	210-230	35-45

Préparations	Poids (g)	Accessoire	Gratin	Pré-chauffage (en minutes)	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)
Pain paysan	750+750	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm)	3	15 ³⁾	180-190	50-60
Gâteau spongieux roumain	600+600	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 25 cm)	2/2	10	150-170	40-50
Gâteau spongieux roumain - traditionnel	600+600	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm)	2/2	-	160-170	30-40
Petits pains levés	800	en émail	3	10	180-200	10-15
Petits pains levés	800 + 800	en émail	1/3	10	180-200	15-20
Génoise roulée	500	en émail	3	10	150-170	10-15
Meringue	400	en émail	2	-	100-120	50-60
Meringue	400 + 400	en émail	1/3	-	100-120	55-65
Meringue	400 + 400 + 400	en émail	1/2/4	-	115-125	65-75
Crumble allemand	1500	en émail	2	10	170-180	20-30
Gâteau marbré	600	en émail	2	10	150-170	20-30
Gâteau au beurre	600 + 600	en émail	1/3	10	150-170	20-30

1) Une fois le four à l'arrêt, ne sortez pas immédiatement le gâteau. Laissez-le en effet reposer pendant 7 minutes.

2) Une fois le four à l'arrêt, ne sortez pas immédiatement le gâteau. Laissez-le en effet reposer pendant 10 minutes.

3) Pour préchauffer le four, réglez sa température sur 230 °C.

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 (Uniquement sur certains modèles)

Les parois revêtues d'un émail catalytique sont auto-nettoyantes. Elles absorbent la graisse qui se dépose dans l'enceinte du four en cours de fonctionnement.

Pour faciliter ce processus d'auto-nettoyage, chauffez le four à vide à intervalles réguliers.

- Mettez en fonctionnement l'éclairage du four.
- Retirez tous les accessoires de l'appareil.
- Sélectionnez la fonction Cuisson traditionnelle.
- Réglez la température du four sur 250 °C et laissez le four fonctionner pendant 1 heure.
- Nettoyez l'enceinte du four à l'aide d'une éponge douce et humide.

⚠ Avertissement Ne projetez pas de produits nettoyants sur les surfaces recouvertes d'émail catalytique. N'utilisez jamais d'éponge métallique, de produits abrasifs, de détergents, d'objets tranchants ou pointus qui rendraient l'émail définitivement inefficace.

i La décoloration de la surface catalytique n'a aucune incidence 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 un nettoyage plus facile, il est possible de démonter la vitre interne et la porte du four.

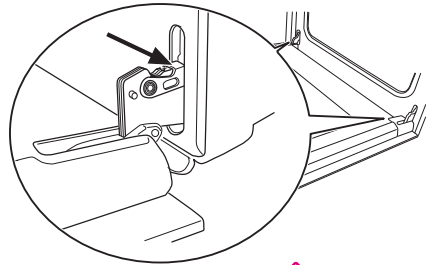
⚠ Avertissement Si vous tentez d'extraire le panneau interne de la vitre lorsque la porte est encore installée sur le four, celle-ci pourrait se refermer brutalement du fait de son allègement et vous blesser.

⚠ 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.

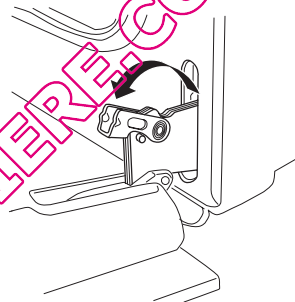
⚠ Avertissement Si les panneaux en verre de la porte présentent des éclats ou des rayures profondes, le verre est fragilisé. Ils doivent être remplacés pour éviter qu'ils ne se brisent. Pour plus d'informations, veuillez vous adresser au Service Après-vente.

Retrait de la porte du four et de la vitre

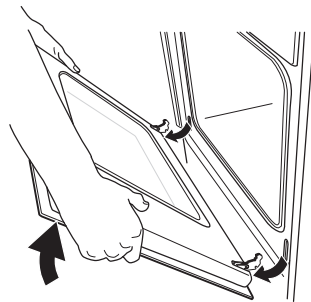
1. Ouvrez complètement la porte.



2. Soulevez les leviers sur les 2 charnières et basculez-les vers l'avant.

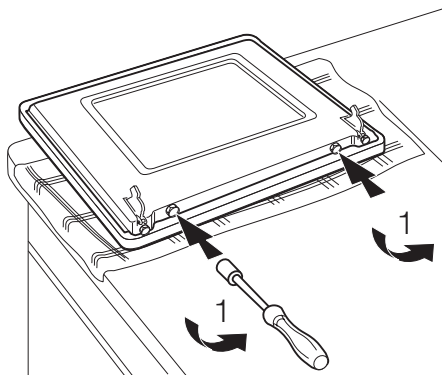


3. Fermez la porte du four jusqu'à la première position d'accrochage (à moitié). Retirez délicatement la porte du four en dehors de son logement.



4. Déposez-la sur un support doux et plan, par exemple une couverture, afin d'éviter de la rayer.

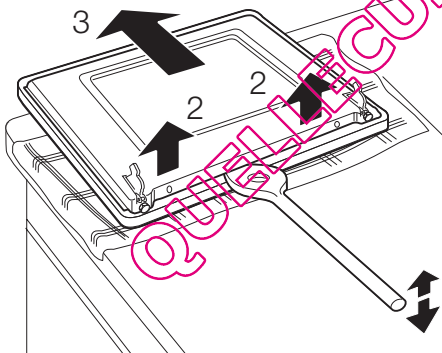
Utilisez un tournevis pour enlever les 2 vis du bord inférieur de la porte



Important Ne perdez pas les vis

5. Utilisez une spatule de bois ou de plastique ou un objet similaire pour ouvrir la porte intérieure

Saisissez l'extérieur de la porte, et poussez l'intérieur contre le bord supérieur de la porte



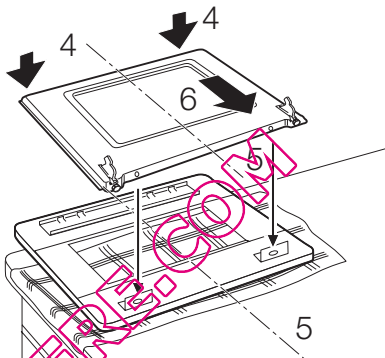
6. Soulevez l'intérieur de la porte
7. Nettoyez l'intérieur de la porte
Lavez la vitre avec de l'eau savonneuse. Séchez-la soigneusement.

⚠ Avertissement Lavez la vitre uniquement avec de l'eau savonneuse. N'utilisez pas de produit corrosif ou abrasif, d'objets pointus, de détachants ou de tampons à récurer.

Ils risquent d'endommager la vitre de la porte du four.

Remise en place de la porte et de la vitre.

Une fois le nettoyage terminé, remplacez la porte du four. Pour ce faire, suivez la même procédure dans l'ordre inverse.



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

Eclairage du four

⚠ Avertissement Risque de choc électrique !

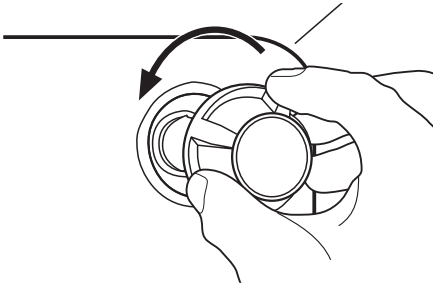
Avant de remplacer l'ampoule du four :

- 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 résistant 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 fonctionne.	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 laissez pas les plats dans le four plus de 15 à 20 minutes.
L'écran indique « 12.00 » et « LED ».	Il y a eu une coupure de courant.	Réglez l'horloge.
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.
La zone de cuisson a réduit le niveau de cuisson à  .	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 la puissance est activée.	Voir le chapitre « Gestion de la puissance ».

Problème	Cause possible	Solution
 apparaît sur l'écran.	L'arrêt automatique est activé.	Éteignez l'appareil puis rallumez-le.
 apparaît sur l'écran.	La protection anti-surchauffe de la zone de cuisson fonctionne.	Désactivez et réactivez la zone de cuisson.
 apparaît sur l'écran.	Aucun récipient sur la zone de cuisson	Placez un récipient sur la zone de cuisson.
 apparaît sur l'écran.	Récipient de cuisson inadapté.	Utilisez un récipient de cuisson adapté.
 apparaît sur l'écran.	Le diamètre du fond du récipient est trop petit pour la zone de cuisson.	Déplacez le récipient sur une zone de cuisson plus petite.
 et un chiffre apparaît 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 l'E s'affiche à nouveau, contactez le service après-vente.
L'appareil ne fonctionne pas du tout. <ul style="list-style-type: none">  apparaît sur l'écran quand vous connectez l'appareil à l'alimentation. Aucun  n'apparaît sur l'écran quand vous utilisez une zone de cuisson sans récipient. 	Le mode Démo est activé.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Reconnectez-le. En 4 secondes procédez aux étapes suivantes : 1. tournez la manette de la zone de cuisson arrière droite dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à sa position minimum. 2. Tournez la manette vers la position 0. 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.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.)

Numéro du produit (PNC)

Numéro de série (S.N.)

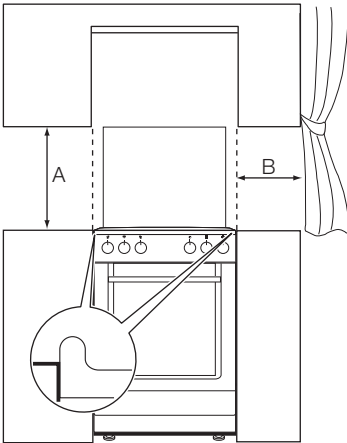
INSTALLATION

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

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

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

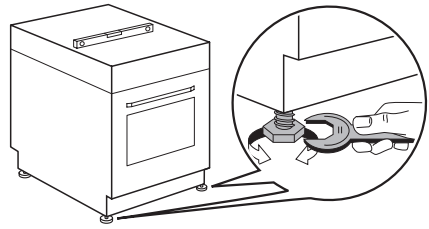
Caractéristiques techniques

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

Dimensions	
Hauteur	858 mm
Largeur	500 mm
Profondeur	600 mm
Volume du four	52 l

Mise à niveau

Utilisez le petit pied situé dans le bas de l'appareil pour mettre la cuisinière de niveau avec les autres surfaces



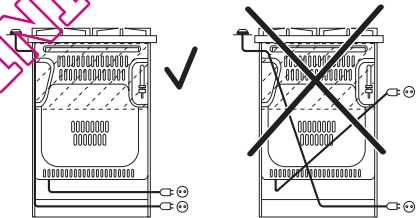
Installation électrique

- 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.

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



EN MATIERE 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.

QUELLECUISINIÈRE.COM

QUELLECUISINIERE.COM



www.electrolux.com/shop



QUELLECUISINIERE.COM