



Thinking of you
Electrolux



EK1545020

FR CUISINIÈRE

NOTICE D'UTILISATION

QUELLECUISINIÈRE.COM

SOMMAIRE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ	3
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	7
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	8
TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE	9
TABLE DE CUISSON - CONSEILS	13
TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE	15
FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE	16
FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE	18
FOUR - UTILISATION DES ACCESSOIRES	20
FOUR - CONSEILS	21
FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE	27
EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT	31
INSTALLATION	34
EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	34

NOUS PENSONS À VOUS

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

Bienvenue chez Electrolux.

Visitez notre site Internet pour :



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



Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.electrolux.com/productregistration



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

SERVICE APRÈS-VENTE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes :
Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique. Modèle, PNC, numéro de série.



Avertissement/Attention : consignes de sécurité.



Informations générales et conseils



Informations écologiques

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.
- 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 couverts 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 sans 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.

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.

- 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.
- 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.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.

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.

- 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.

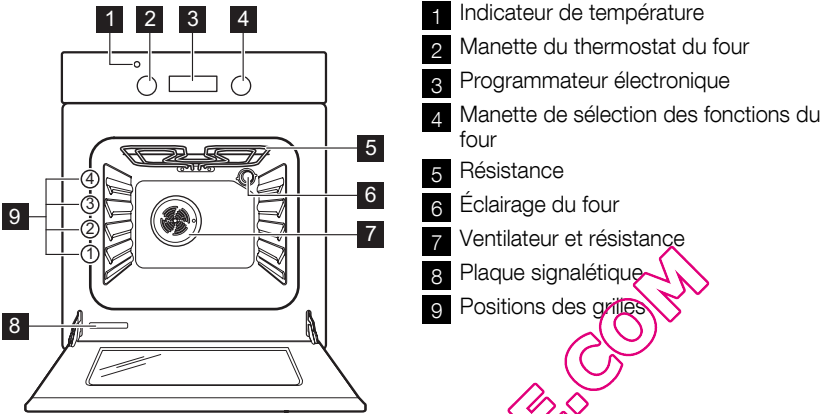
MISE AU REBUT DE L'APPAREIL

- 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.

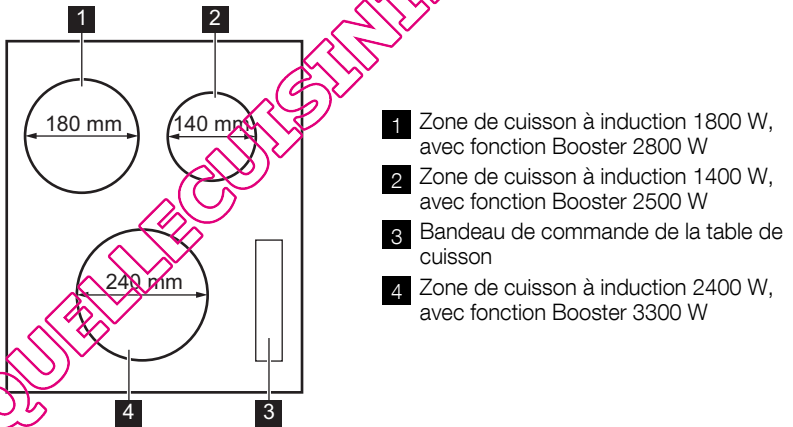
QUELLECUISINIÈRE.COM

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

VUE D'ENSEMBLE



DESCRIPTION DE LA TABLE DE CUISSON



ACCESSOIRES

- **Grille**
Permet de poser des plats (rôtis, gratins) et des moules à gâteau/pâtisserie.
- **Plateau multi-usages**
Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.
- **Tiroir de rangement**
Le tiroir de rangement se trouve sous le four.

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".

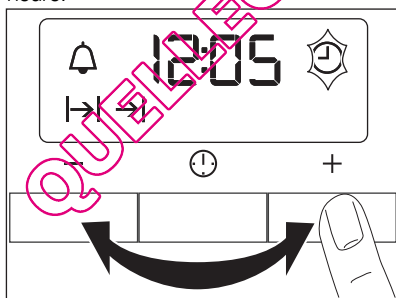
RÉGLAGE DE L'HEURE



Vous devez régler l'heure avant de mettre le four en marche.

Lorsque vous branchez l'appareil à l'alimentation électrique ou après une coupure de courant, l'indicateur de la fonction Heure clignote.

Appuyez sur la touche + ou - pour régler l'heure.






Au bout d'environ 5 secondes, le clignotement s'arrête et l'écran indique l'heure réglée.



Pour modifier l'heure, appuyez sur ⌚ à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur de la fonction Heure clignote. La fonction Durée I→ ou Fin →| ne doit pas être réglée en même temps.

PRÉCHAUFFAGE

1. Fonction de réglage  et température maximale.
2. Laissez l'appareil fonctionner sans aliments pendant environ 1 heure.
3. Fonction de réglage  et température maximale.
4. Laissez l'appareil fonctionner sans aliments pendant environ 10 minutes.
5. Fonction de réglage  et température maximale.
6. 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.

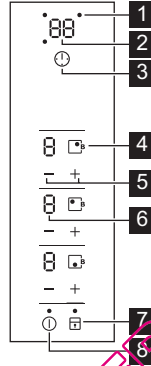
TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



Appuyez sur les touches sensibles pour faire fonctionner l'appareil. Les voyants, les affichages et les signaux sonores indiquent quelles fonctions sont activées.

Touche sensible	Fonction
1	Voyants du minuteur pour les zones de cuisson. Indique la zone à laquelle correspond la durée sélectionnée.
2	Affichage du minuteur. Indique la durée, en minutes.
3	Sélectionne la zone de cuisson.
4	Active la fonction Booster.
5	Augmente ou diminue le niveau de cuisson.
6	Indicateur du niveau de cuisson. Indique le niveau de cuisson.
7	Verrouille et déverrouille le bandeau de commande.
8	Met en fonctionnement et à l'arrêt la table de cuisson.



Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

son. Appuyez sur pendant 1 seconde pour mettre à l'arrêt la table de cuisson.

ACTIVATION ET DÉSACTIVATION DE LA TABLE DE CUISSON

Appuyez sur pendant 2 secondes pour mettre en fonctionnement la table de cuis-

INDICATEUR DU NIVEAU DE CUISSON

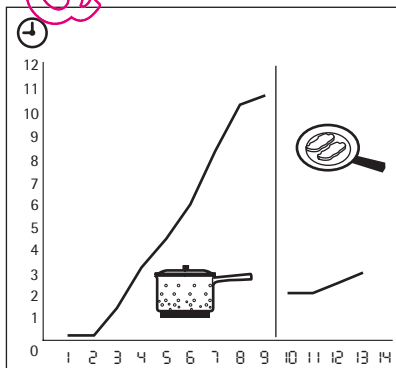
Affichage	Description
[0]	La zone de cuisson est désactivée.
[1] - [9]	La zone de cuisson est activée.
[A]	La fonction Automax est activée.
[F]	Le récipient est inapproprié ou trop petit ou bien il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.
[E] et un chiffre	Une anomalie de fonctionnement s'est produite.
[H]	Voyant de chaleur résiduelle : une zone de cuisson est encore chaude.
[L]	La fonction Verrouillage/Sécurité enfants est activée.
[P]	La fonction Booster est activée.
[-]	La fonction d'arrêt automatique est activée.

DÉMARRAGE AUTOMATIQUE DE LA CUISSON

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

Pour activer le démarrage automatique de la cuisson :

- Appuyez sur **P** : le symbole [P] s'affiche à l'écran.
- Appuyez immédiatement sur le niveau de cuisson souhaité. Au bout de 3 secondes, [A] s'affiche.
- Pour désactiver cette fonction, modifiez le niveau de cuisson.

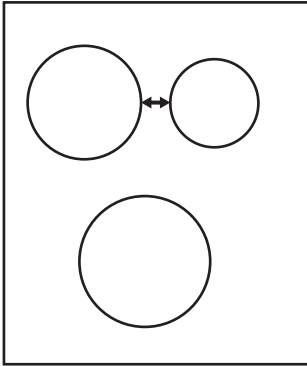


FONCTION BOOSTER

La fonction Booster vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction Booster est activée pendant une durée maximale de 10 minutes. La zone de cuisson à induction revient ensuite automatiquement au niveau de cuisson le plus élevé. Pour l'activer, tournez la manette sur le niveau de cuisson souhaité, puis appuyez sur [B]. [P] s'affiche. Pour la désactiver, modifiez le niveau de cuisson.

GESTIONNAIRE DE PUISSANCE

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



VOYANT DE CHALEUR RÉSIDUELLE



AVERTISSEMENT

Lorsque [H] s'affiche, il existe un risque de brûlures par la chaleur résiduelle !

Les zones de cuisson à induction génèrent la chaleur nécessaire directement sur le fond des récipients de cuisson.

ARRÊT AUTOMATIQUE

La table de cuisson se désactive automatiquement si :

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

le tableau), le symbole [] s'affiche et la table de cuisson s'éteint.

Niveau de cuisson	Heure de fin de cuisson
[1] - [2]	6,0 h
[3] - [4]	5,0 h
[5]	4,0 h
[6] - [9]	1,5 h

MINUTEUR

Utilisez le minuteur pour régler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson, uniquement pour cette session.

Réglez le minuteur après avoir sélectionné la zone de cuisson.


Vous pouvez régler le niveau de cuisson avant ou après avoir réglé le minuteur.


- **Pour sélectionner la zone de cuisson :** appuyez sur [] à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur de la zone de cuisson correspondante s'affiche.
- **Pour activer ou modifier le minuteur :** appuyez sur la touche + ou - de la zone de cuisson sélectionnée pour régler la durée (00 - 99 minutes). Lorsque le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter lentement, le décompte commence.
- **Pour désactiver le minuteur :** sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de [] et appuyez sur la touche - de la zone de cuisson sélectionnée pour désactiver le minuteur. La durée restante est décomptée jusqu'à 00. Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.
- **Pour vérifier la durée restante :** sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de [] . Le voyant de la zone de cuisson clignote rapidement. L'affichage indique la durée restante.

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

- **Pour arrêter le signal sonore :** appuyez sur []

Vous pouvez utiliser le minuteur comme **minuterie** lorsque les zones de cuisson ne fonctionnent pas. Appuyez sur [] . Appuyez sur la touche + ou - de la zone

de cuisson sélectionnée pour régler la durée. Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit et  clignote

- **Pour arrêter le signal sonore :** appuyez sur .

niveau de cuisson que vous avez défini auparavant.





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





SÉCURITÉ ENFANTS

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




Activation de la sécurité enfants

1. Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson.
2. Appuyez sur  pendant 4 secondes. Le symbole  s'affiche. La Sécurité enfants est activée.


Désactivation de la sécurité enfants

1. Réglez les niveaux de cuisson. Le symbole  s'affiche.
2. Appuyez sur  jusqu'à ce que  s'affiche.
3. Appuyez sur .

Désactivation de la sécurité enfants le temps d'une cuisson

1. Réglez les niveaux de cuisson. Le symbole  s'affiche.
2. Appuyez sur  jusqu'à ce que  s'affiche.
3. Réglez les niveaux de cuisson dans les 10 secondes qui suivent. Vous pouvez utiliser la table de cuisson.
4. Lorsque vous désactivez la table de cuisson, la sécurité enfants fonctionne à nouveau.

VERROUILLAGE

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




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

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.

RÉCIPIENTS DE CUISSON COMPATIBLES AVEC LES ZONES DE CUISSON À INDUCTION



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

Matériaux des ustensiles de cuisson

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

Les plats de cuisson conviennent pour l'induction si :

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



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

Dimensions du récipient de cuisson : les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé, jusqu'à une certaine limite. Cependant, la zone magnétique au fond du récipient doit avoir un diamètre minimal d'environ 3/4 de celui des zones de cuisson.

BRUITS PENDANT LE FONCTIONNEMENT

Si vous entendez :

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

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

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE



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

EXEMPLES DE CUISSON

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, rissolettes, 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.

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

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 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.**

QUELLECOQUECUINIERE.COM

FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

ACTIVATION ET DÉSACTIVATION DE L'APPAREIL

1. Tournez la manette de sélection des fonctions du four sur la fonction souhaitée.
2. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner la température souhaitée. L'indicateur de température s'allume lorsque la température du four augmente.
3. Pour éteindre l'appareil, tournez la manette de sélection des fonctions du four et celle du thermostat sur la position Arrêt.

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

THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

Afin d'éviter tout risque de surchauffe (résultant d'une utilisation incorrecte de l'appareil).

FONCTIONS DU FOUR

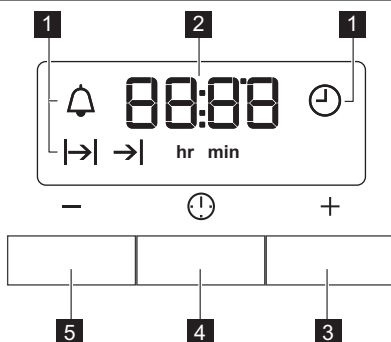
Fonction du four		Utilisation
	Position Arrêt	Pour éteindre l'appareil.
	Cuisson traditionnelle	La chaleur est produite tant par l'élément chauffant supérieur que par l'élément chauffant inférieur. Pour cuire et rôtir sur un seul niveau du four.
	Cuisson par la sole	La chaleur provient uniquement de la partie inférieure du four. Pour la cuisson de gâteaux à fond croustillant.
	Cuisson par l'élément chauffant supérieur avec ventilateur	Pour faire dorer du pain, des gâteaux, des pâtisseries et pour cuire des gratins.
	Gril	Pour faire griller des aliments peu épais en petites quantités au centre de la grille. Pour faire griller du pain. 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	Permet de décongeler les aliments surgelés. Le thermostat doit être sur la position Arrêt.

QUELLECUISINIÈRE.COM

FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE

PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE



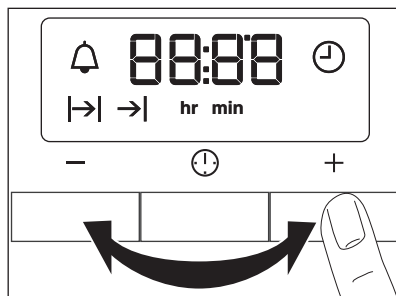
- 1 Indicateurs de fonction
- 2 Affichage de l'heure
- 3 Touche +
- 4 Touche de sélection
- 5 Touche -

Fonction de l'horloge		Utilisation
🕒	Heure	Pour régler, modifier ou vérifier l'heure du jour.
🔔	Minuteur	Pour régler un décompte. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four.
⏪ ⏩	Durée	Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil.
⏸	Fin	Pour régler l'heure à laquelle l'appareil s'éteint.

i Vous pouvez utiliser simultanément les fonctions Durée et Fin pour définir l'heure à laquelle l'appareil doit s'allumer et s'éteindre. Réglez d'abord la fonction Durée, puis la fonction Fin.

RÉGLAGE DES FONCTIONS DE L'HORLOGE

1. Pour les fonctions Durée ⏪ ⏩ et Fin ⏸, réglez une fonction du four et une température. Ce n'est pas nécessaire pour la fonction Minuterie 🔔.
2. Appuyez plusieurs fois sur la touche de sélection jusqu'à ce que le symbole de la fonction souhaitée clignote.



3. Appuyez sur + ou - pour régler la fonction de l'horloge souhaitée.

L'indicateur de la fonction de l'horloge que vous avez définie s'affiche. Lorsque la durée programmée s'est écoulée, l'indicateur clignote et un signal sonore retentit pendant deux minutes.

- i** Avec les fonctions Durée ⏪ ⏩ et Fin ⏸, le four se met à l'arrêt automatiquement.
4. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal.

5. Tournez la manette des fonctions du four et la manette du thermostat sur la position Arrêt.

ANNULATION DES FONCTIONS DE L'HORLOGE

1. Appuyez sur la touche de sélection à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant approprié clignote.
2. Appuyez sur la touche - et maintenez-la enfoncée.

La fonction de l'horloge s'éteint au bout de quelques secondes.

QUELLECUISINIÈRE.COM

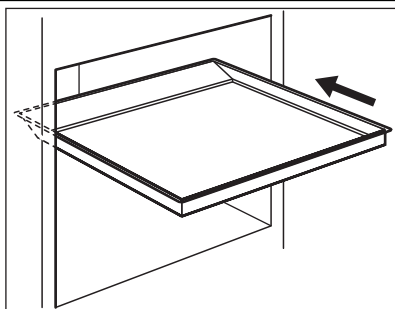
FOUR - UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

INSERTION DE LA PLAQUE DE CUISSON



Placez la plaque au centre de la cavité du four, entre la paroi avant et la paroi arrière, afin de garantir une circulation de la chaleur devant et derrière la plaque. Assurez-vous que la plaque est dans la même position que sur l'image, avec le bord incliné vers le fond.



AVERTISSEMENT

Ne poussez pas la plaque jusqu'à la paroi arrière de la cavité du four, cela empêcherait la chaleur de circuler autour de la plaque. Les aliments pourraient brûler, particulièrement sur la partie arrière de la plaque.

QUELLECUISINIERE.COM

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 grille. Comptez les niveaux de grille à partir de la sole du four.
- Vous pouvez cuisiner simultanément des plats différents sur trois niveaux.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte de l'appareil ou sur les vitres de la porte. C'est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte du four en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner le four 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.
- Essuyez la vapeur après chaque utilisation de l'appareil.

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
- 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.

CUISSON TRADITIONNELLE

Plat	Type de plateau et niveau d'enfournement	Temps de préchauffage (en minutes)	Température (°C)	Temps de cuisson (en minutes)
Tresses feuilletées (250 g)	plaque émaillée au niveau 3	-	150	25 - 30
Gâteau plat (1 000 g)	plaque émaillée au niveau 2	10	160 - 170	30 - 35

Plat	Type de plateau et niveau d'enfournement	Temps de préchauffage (en minutes)	Température (°C)	Temps de cuisson (en minutes)
Brioche aux pommes (2 000 g)	plaque émaillée au niveau 3	-	170 - 190	40 - 50
Tourte aux pommes (1 200 + 1 200 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm) au niveau 1	15	180 - 200	50 - 60
Petits gâteaux (500 g)	plaque émaillée au niveau 2	10	160 - 180	25 - 30
Génoise allégée (350 g)	1 plaque ronde aluminée (diamètre : 26 cm) au niveau 1	10	160 - 170	25 - 30
Gâteau couronne (1 500 g)	plaque émaillée au niveau 2	-	160 - 170	45 - 55 ¹⁾
Poulet, entier (1 350 g)	grille au niveau 2, plaque au niveau 1	-	200 - 220	60 - 70
Poulet, moitié (1 300 g)	grille au niveau 3, plaque au niveau 1	-	190 - 210	30 - 35
Côtelette de porc (600 g)	grille au niveau 3, plaque au niveau 1	-	190 - 210	30 - 35
Flan pâtissier (800 g)	plaque émaillée au niveau 2	20	230 - 250	10 - 15
Gâteau levé fourré (1 200 g)	plaque émaillée au niveau 2	10 - 15	170 - 180	25 - 35
Pizza (1 000 g)	plaque émaillée au niveau 2	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Gâteau au fromage (2 600 g)	plaque émaillée au niveau 2	-	170 - 190	60 - 70
Flan pâtissier aux pommes (1 900 g)	plaque émaillée au niveau 1	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Gâteau de Noël (2 400 g)	plaque émaillée au niveau 2	10 - 15	170 - 180	55 - 65 ²⁾
Quiche lorraine (1 000 g)	1 plaque ronde (diamètre : 26 cm) au niveau 1	10 - 15	220 - 230	40 - 50

Plat	Type de plateau et niveau d'enfournement	Temps de préchauffage (en minutes)	Température (°C)	Temps de cuisson (en minutes)
Pain paysan (750 + 750 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm) au niveau 1	18 ³⁾	180 - 200	60 - 70
Génoise roumaine (600 + 600 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 25 cm) au niveau 2	10	160 - 170	40 - 50
Génoise roumaine traditionnelle (600 + 600 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm) au niveau 2	-	160 - 170	30 - 40
Petits pains levés (800 g)	plaque émaillée au niveau 2	10 - 15	200 - 210	10 - 15
Gâteau roulé (500 g)	plaque émaillée au niveau 1	15	150 - 170	15 - 20
Meringue (400 g)	plaque émaillée au niveau 2	-	100 - 120	40 - 50
Crumble (1 500 g)	plaque émaillée au niveau 3	10 - 15	180 - 190	25 - 35
Génoise (600 g)	plaque émaillée au niveau 3	10	160 - 170	25 - 35
Gâteau au beurre (600 g)	plaque émaillée au niveau 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.

CHALEUR TOURNANTE

Plat	Type de plaque et niveau d'enfournement	Temps de préchauffage (en minutes)	Température (°C)	Temps de cuisson (en minutes)
Tresses feuilletées (250 g)	plaque émaillée au niveau 3	10	150 - 160	20 - 30
Tresses feuilletées (250 + 250 g)	plaques émaillées aux niveaux 1 et 3	10	140 - 150	25 - 30

Plat	Type de plaque et niveau d'enfournement	Temps de préchauffage (en minutes)	Température (°C)	Temps de cuisson (en minutes)
Tresses feuilletées (250 + 250 + 250 g)	plaques émaillées aux niveaux 1, 2 et 4	10	150 - 160	30 - 35
Gâteau plat (1 000 g)	plaque émaillée au niveau 2	10	150 - 160	30 - 40
Gâteau plat (1 000 + 1 000 g)	plaques émaillées aux niveaux 1 et 3	10	140 - 150	45 - 55
Gâteau plat (1 000 + 1 000 + 1 000 g)	plaques émaillées aux niveaux 1, 2 et 4	10	140 - 150	55 - 65
Brioche aux pommes (2 000 g)	plaque émaillée au niveau 3	10	170 - 180	40 - 50
Tourte aux pommes (1 200 + 1 200 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm) aux niveaux 2 et 3	10	170 - 180	50 - 60
Petits gâteaux (500 g)	plaque émaillée au niveau 3	10	140 - 150	30 - 35
Petits gâteaux (500 + 500 g)	plaques émaillées aux niveaux 1 et 3	10	140 - 150	25 - 30
Petits gâteaux (500 + 500 + 500 g)	plaques émaillées aux niveaux 1, 2 et 4	10	150 - 160	25 - 30
Génoise allégée (350 g)	1 plaque ronde aluminée (diamètre : 26 cm) au niveau 3	10	150 - 160	30 - 40
Gâteau couronne (1 200 g)	plaque émaillée au niveau 3	-	150 - 160	40 - 50 ¹⁾
Poulet, entier (1 400 g)	grille au niveau 2, plaque au niveau 1	-	170 - 190	50 - 60
Côtelettes de porc (600 g)	grille au niveau 3, plaque au niveau 1	-	180 - 200	30 - 40
Flan pâtissier (800 g)	plaque émaillée au niveau 2	15	230 - 250	10 - 15
Gâteau levé fourré (1 200 g)	plaque émaillée au niveau 3	20 - 30	160 - 170	20 - 30

Plat	Type de plaque et niveau d'enfournement	Temps de préchauffage (en minutes)	Température (°C)	Temps de cuisson (en minutes)
Pizza (1 000 + 1 000 g)	plaques émaillées aux niveaux 1 et 3	-	180 - 200	50 - 60
Gâteau au fromage (2 600 g)	plaque émaillée au niveau 2	-	150 - 170	60 - 70
Flan pâtissier aux pommes (1 900 g)	plaque émaillée au niveau 3	15	180 - 200	30 - 40
Gâteau de Noël (2 400 g)	plaque émaillée au niveau 3	10	150 - 170	50 - 60 2)
Quiche lorraine (1 000 g)	1 plaque ronde (diamètre : 26 cm) au niveau 2	15	210 - 230	35 - 45
Pain paysan (750 + 750 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm) au niveau 3	15 3)	180 - 190	50 - 60
Génoise roumaine (600 + 600 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 25 cm) au niveau 2	10	150 - 170	40 - 50
Génoise roumaine traditionnelle (600 + 600 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm) au niveau 2	-	160 - 170	30 - 40
Petits pains levés (800 g)	plaque émaillée au niveau 3	10	180 - 200	10 - 15
Petits pains levés (800 + 800 g)	plaques émaillées aux niveaux 1 et 3	10	180 - 200	15 - 20
Gâteau roulé (500 g)	plaque émaillée au niveau 3	10	150 - 170	10 - 15
Meringue (400 g)	plaque émaillée au niveau 2	-	100 - 120	50 - 60
Meringue (400 + 400 g)	plaques émaillées aux niveaux 1 et 3	-	100 - 120	55 - 65
Meringue (400 + 400 + 400 g)	plaques émaillées aux niveaux 1, 2 et 4	-	115 - 125	65 - 75
Crumble (1 500 g)	plaque émaillée au niveau 2	10	170 - 180	20 - 30
Génoise (600 g)	plaque émaillée au niveau 2	10	150 - 170	20 - 30

Plat	Type de plaque et niveau d'enfournement	Temps de préchauffage (en minutes)	Température (°C)	Temps de cuisson (en minutes)
Gâteau au beurre (600 + 600 g)	plaques émaillées aux niveaux 1 et 3	10	150 - 170	20 - 30

- 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 230 °C.

CUISSON PAR L'ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR AVEC VENTILATEUR

Plat	Type de plaque et niveau d'enfournement	Temps de préchauffage (en minutes)	Température (°C)	Temps de cuisson (en minutes)
Tresses feuilletées (250 g)	plaque émaillée au niveau 2	20 1)	150 - 160	20 - 25
Gâteau plat (500 g)	plaque émaillée au niveau 2	20 1)	160 - 170	30 - 35
Pizza (1 000 g)	plaque émaillée au niveau 2	20 1)	200 - 210	30 - 40
Gâteau roulé (500 g)	plaque émaillée au niveau 2	20 1)	160 - 170	20 - 30
Meringue (400 g)	plaque émaillée au niveau 2	10 1)	110 - 120	50 - 60
Génoise (600 g)	plaque émaillée au niveau 2	20 1)	160 - 170	25 - 30
Gâteau au beurre (600 g)	plaque émaillée au niveau 2	20 1)	160 - 170	25 - 30
Poulet, entier (1 200 g)	plaque émaillée au niveau 2	-	220 - 230	45 - 55

- 1) Tournez le thermostat sur 250 °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

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 nettoyants 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 panneaux de verre placés l'un derrière l'autre. Pour faciliter le nettoyage, démontez la porte du four.



AVERTISSEMENT

Si vous tentez d'extraire le panneau intérieur alors que la porte du four est encore en place, celle-ci pourrait se refermer.



AVERTISSEMENT

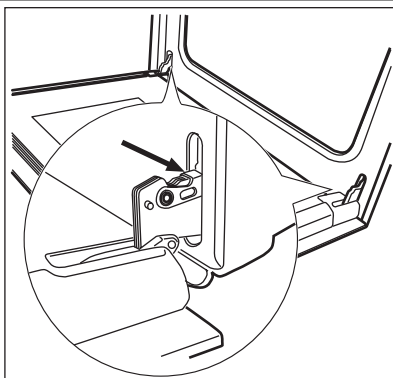
Assurez-vous que les panneaux de verre sont froids avant de nettoyer la vitre de la porte. Le verre risque de se briser.



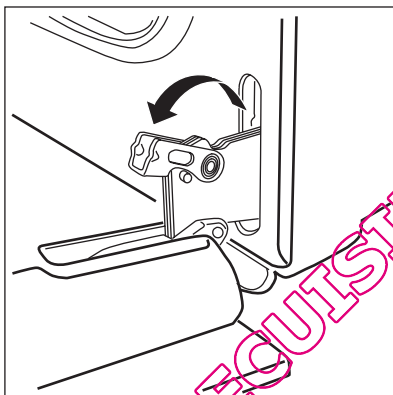
AVERTISSEMENT

Lorsque les panneaux en verre de la porte sont endommagés ou s'ils présentent des rainures, la vitre s'affaiblit et peut se briser. Pour éviter cela, vous devez alors les remplacer. Pour obtenir des instructions supplémentaires, veuillez contacter votre service après-vente.

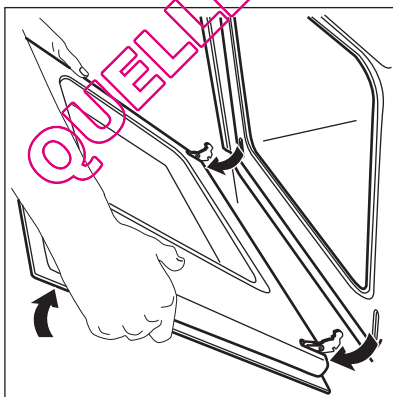
Retrait de la porte du four et du panneau de verre



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

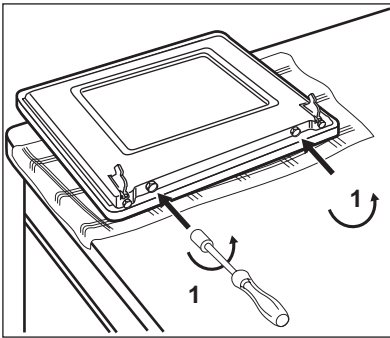


2. Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières.



3. 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.

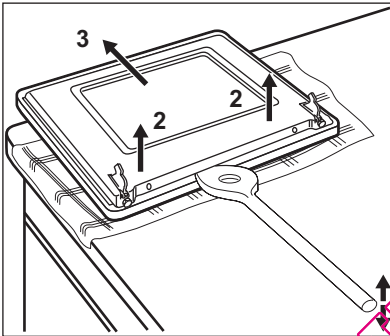
QUELLECUISINIERE.COM



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



Ne perdez pas les vis.



- 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.
- Soulevez la porte intérieure.
- Nettoyez le côté intérieur de la porte.

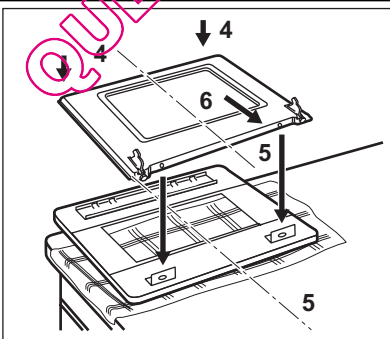
Nettoyez le panneau de verre à l'eau savonneuse. Séchez-le soigneusement.



AVERTISSEMENT

Lavez le panneau de verre 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.

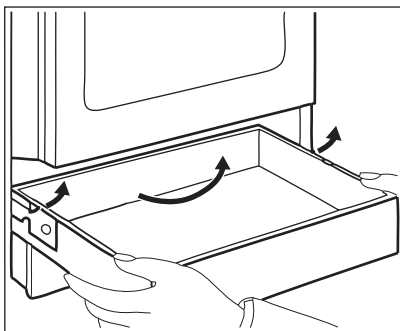
Insertion de la porte et du panneau de verre



Une fois le nettoyage terminé, 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.



4. Remplacez le diffuseur en verre.

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 dans l'ordre inverse.



AVERTISSEMENT

Ne stockez pas d'objets inflammables (matériel de nettoyage, sacs en plastique, gants de cuisine, papier ou aérosols de nettoyage) dans le tiroir. Lors de l'utilisation du four, le tiroir devient très chaud. Risque d'incendie.

ÉCLAIRAGE DU FOUR



AVERTISSEMENT

Soyez prudent lorsque vous changez l'éclairage du four. Risque de choc électrique.

Avant de remplacer l'éclairage du four :

- Éteignez le four.
- Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.



Placez un chiffon sur la sole du four afin de protéger l'éclairage du four et le diffuseur en verre.

1. Tournez le diffuseur en verre vers la gauche pour le retirer.
2. Nettoyez-le.
3. remplacez l'ampoule du four par une ampoule résistant à une chaleur pouvant atteindre les 300 °C.

Utilisez le même type d'ampoule pour four.

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	Le fusible de la boîte à fusibles a disjoncté	Vérifiez le fusible. Si les fusibles disjonctent plusieurs fois, faites appel à un électricien qualifié.
L'appareil ne fonctionne pas	Vous avez appuyé sur plusieurs touches sensibles en même temps	N'appuyez que sur une seule touche sensible à la fois
L'appareil ne fonctionne pas	Il y a de l'eau ou des projections de graisse sur le bandeau de commande	Nettoyez le bandeau de commande
L'appareil ne fonctionne pas	La fonction de sécurité enfants ou de verrouillage des touches est activée	Reportez-vous au chapitre « Utilisation de l'appareil »
L'appareil ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas en fonctionnement	Mettez l'appareil en fonctionnement
Le four ne chauffe pas	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués	Vérifiez les réglages
L'éclairage du four ne fonctionne pas	L'éclairage du four est défectueux	Remplacez l'éclairage du four
De la vapeur et de l'eau de condensation se déposent sur les aliments et dans la cavité 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
L'affichage indique « 12.00 » et « LED »	Coupure d'électricité	Réglez l'horloge
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps	Si la zone de cuisson est censée être chaude, faites appel à votre service après-vente
La zone de cuisson réduit le 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 lorsque 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 varie	Le gestionnaire de puissance est activé	Reportez-vous au chapitre « Gestionnaire de puissance »

Problème	Cause possible	Solution
Un signal sonore retentit et l'appareil se met en fonctionnement puis se met à l'arrêt. Au bout de 5 secondes, un signal sonore retentit de nouveau	Vous avez recouvert ①	Enlevez ce qui recouvre la touche sensitive
<input type="checkbox"/> s'allume	La fonction d'arrêt automatique est activée	Mettez à l'arrêt l'appareil puis mettez-le de nouveau en fonctionnement
<input type="checkbox"/> s'allume	La protection anti-surchauffe de la zone de cuisson est activée	Désactivez la zone de cuisson. Remettez la zone de cuisson en fonctionnement
<input type="checkbox"/> s'allume	Aucun récipient ne se trouve sur la zone de cuisson	Placez un récipient sur la zone de cuisson
<input type="checkbox"/> s'allume	Récipient inadapté	Utilisez un récipient de cuisson approprié
<input type="checkbox"/> s'allume	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone de cuisson	Déplacez le récipient sur une zone de cuisson plus petite
<input type="checkbox"/> E et un chiffre s'affichent	Une erreur s'est produite dans l'appareil	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Rebranchez. Si <input type="checkbox"/> E s'affiche à nouveau, contactez le service après-vente
<input type="checkbox"/> E4 s'allume	Une erreur s'est produite dans l'appareil, car un récipient chauffe à vide ou vous n'utilisez pas un récipient adapté. La protection anti-surchauffe de la zone de cuisson est activée. La fonction d'arrêt automatique est activée	Mettez à l'arrêt l'appareil. Enlevez le récipient chaud. Au bout d'environ 30 secondes, activez la zone de cuisson. <input type="checkbox"/> E4 doit disparaître, le voyant de chaleur résiduelle peut rester allumé. Laissez le récipient refroidir et vérifiez qu'il correspond aux spécifications de la zone de cuisson à induction au chapitre « Récipients »

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 signaléti-

que. La plaque signalétique 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.)

QUELLECUISINIÈRE.COM

INSTALLATION

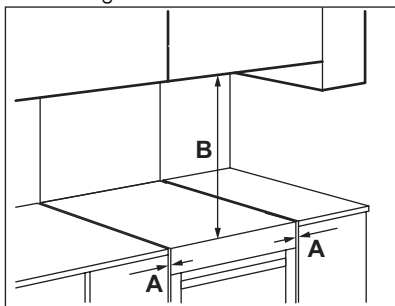


AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

EMPLACEMENT DE L'APPAREIL

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



Distances minimales

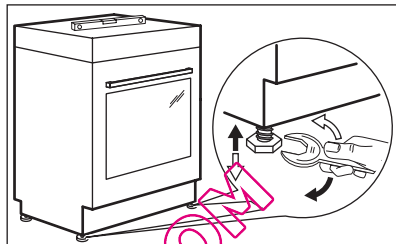
Dimension	mm
A	2
B	685

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions	
Hauteur	858 mm
Largeur	500 mm
Profondeur	600 mm
Puissance électrique totale	9035 W
Tension	230 V
Fréquence	50 Hz

MISE À NIVEAU

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



INSTALLATION ÉLECTRIQUE



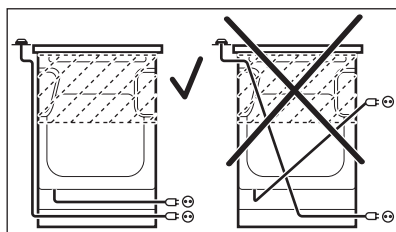
Le fabricant ne peut pas être tenu responsable si vous ne respectez pas les consignes de sécurité du chapitre « Informations de sécurité ».

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

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




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

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet.

Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils

portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans

votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

QUELLECUISINIÈRE.COM



QUELLECUISINIERE.COM