

EKR524200K
EKR524200W



FR Cuisinière

Notice d'utilisation



TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	3
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	6
3. INSTALLATION.....	8
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	11
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	11
6. TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE.....	12
7. TABLE DE CUISSON - CONSEILS.....	13
8. TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	15
9. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE.....	15
10. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	17
11. FOUR - UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	18
12. FOUR - CONSEILS.....	18
13. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	26
14. DÉPANNAGE.....	28
15. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	30

NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi un appareil Electrolux. Vous avez choisi un produit qui bénéficie de décennies d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été pensé pour vous. C'est la raison pour laquelle vous pouvez avoir la certitude d'obtenir d'excellents résultats à chaque utilisation.

Bienvenue chez Electrolux

Consultez notre site pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :

www.electrolux.com/support



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

www.registerelectrolux.com



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :

www.electrolux.com/shop

SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE


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

Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles deviennent chaudes en cours d'utilisation.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié .

- L'appareil doit être branché sur le secteur à l'aide d'un câble de type H05VV-F pour supporter la température du panneau arrière.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à une altitude inférieure à 2 000 mètres.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé sur les navires, bateaux ou vaisseaux.
- N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative pour éviter tout risque de surchauffe.
- N'installez pas l'appareil sur une plateforme.
- N'utilisez pas l'appareil au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- **ATTENTION** : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte vitrée ou le verre des couvercles à charnière de la table de cuisson car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- Si la surface vitrocéramique / en verre est fissurée, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez-le. Si

l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, veuillez contacter le service après-vente agréé.

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veuillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou mettre des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, son remplacement doit être confié exclusivement au fabricant, à son service après-vente ou à toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger électrique.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez le tiroir de rangement. Il peut être très chaud.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- Un moyen de déconnexion doit être prévu dans le câblage fixe conformément aux règles nationales d'installation.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Les dimensions du meuble de cuisine et de la niche d'encastrement doivent être appropriées.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Certaines pièces de l'appareil sont électrifiées. Placez l'appareil de façon à éviter que l'on puisse toucher les pièces dangereuses.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Veillez toujours à installer des stabilisateurs afin d'éviter que l'appareil ne bascule. Reportez-vous au chapitre « Installation ».
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié .

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

Risque de blessures et de brûlures.
Risque d'électrocution.

- Cet appareil est exclusivement à usage domestique (en intérieur).
- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et les huiles lorsqu'elles sont chauffées peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds à distance des graisses et des huiles pendant que vous cuisinez.
- Les vapeurs que dégagent l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- Une huile déjà utilisée peut contenir des restes d'aliments et provoquer un incendie à une température plus basse qu'avec une huile neuve.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients

avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.



AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
 - Ne placez jamais de feuilles d'aluminium sur l'appareil ou directement sur le fond de la cavité.
 - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
 - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
 - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôti pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. La surface risque d'être endommagée.
- N'activez pas les zones de cuisson avec un récipient vide ou sans récipient.
- Les récipients de cuisson en fonte, en aluminium ou dont le fond est endommagé peuvent provoquer des rayures. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour chauffer une pièce.

2.4 Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure, d'incendie ou de dommages matériels sur l'appareil.

- Avant d'effectuer toute opération d'entretien, mettez l'appareil hors tension.
Débranchez la fiche d'alimentation de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez votre service après-vente agréé.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- Ne nettoyez pas l'émail catalytique (le cas échéant) avec un détergent.

2.5 Éclairage intérieur



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes

3. INSTALLATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

3.1 Emplacement de l'appareil

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

de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

2.6 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

2.7 Mise au rebut

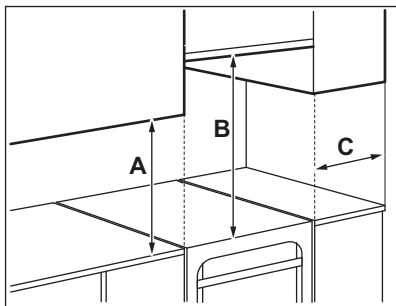


AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

Pour les distances minimales d'installation, reportez-vous au tableau.



Distances minimales

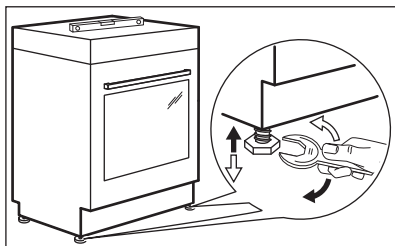
Dimensions	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Données techniques

Tension	230 V
Fréquence	50 - 60 Hz
Classe d'appareil	1

Dimensions	mm
Hauteur	858
Largeur	500
Profondeur	600

3.3 Mise de niveau de l'appareil



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

3.4 Protection anti-bascule

Réglez la hauteur et la zone de l'appareil avant de fixer la protection anti-bascule.



ATTENTION!

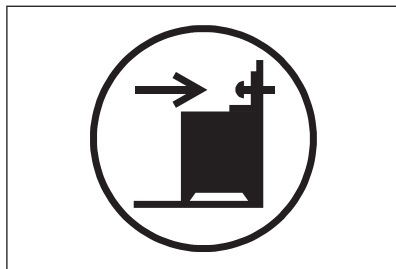
Assurez-vous d'installer la protection anti-bascule à la bonne hauteur.



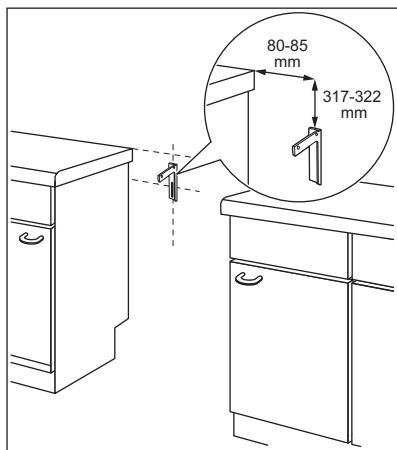
Assurez-vous que la surface derrière l'appareil est lisse.

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

Votre appareil indique le symbole affiché sur l'image (le cas échéant) pour vous rappeler qu'il faut installer la protection anti-bascule.



1. Installez la protection anti-bascule 317 - 322 mm en dessous de la surface supérieure de l'appareil et de 80 à 85 mm du côté de l'appareil, dans l'orifice circulaire situé sur un support. Vissez-le dans un matériau solide ou utilisez un renfort adapté (mur).



2. L'orifice se trouve à gauche, à l'arrière de l'appareil. Soulevez l'avant de l'appareil et placez-le au milieu de l'espace entre les placards. Si l'espace entre les placards est supérieur à la largeur de l'appareil, vous devez ajuster la mesure latérale pour centrer l'appareil.

i Si vous avez modifié les dimensions de la cuisinière, vous devez aligner correctement le dispositif à bout arrondi.

! **ATTENTION!** Si l'espace entre les placards est supérieur à la largeur de l'appareil, vous devez ajuster la mesure latérale pour centrer l'appareil.

3.5 Installation électrique

! **AVERTISSEMENT!** Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable si vous ne respectez pas les consignes de sécurité des chapitres Sécurité.

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



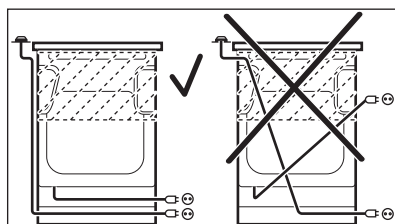
AVERTISSEMENT! Avant de brancher le câble d'alimentation à la borne, mesurez la tension entre les phases du réseau domestique. Reportez-vous ensuite à l'étiquette de connexion située à l'arrière de l'appareil pour utiliser l'installation électrique correcte. Réaliser ces étapes dans l'ordre permet d'éviter les erreurs d'installation et d'endommager les composants électriques de l'appareil.

Types de câbles appropriés pour les différentes phases :

Phase	Diamètre min. du câble
1	3 x 6,0 mm ²
3 avec neutre	5 x 1,5 mm ²

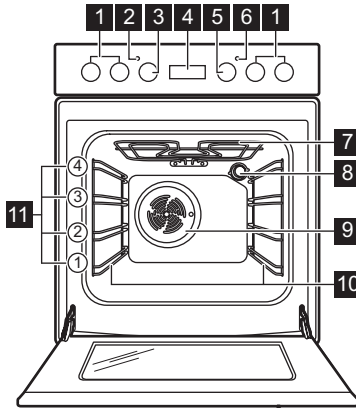


AVERTISSEMENT! Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec la partie de l'appareil hachurée sur l'illustration.



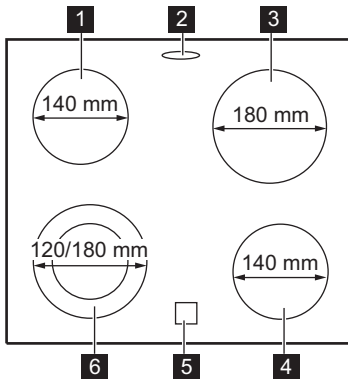
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Vue d'ensemble



- 1 Manettes de la table de cuisson
- 2 Indicateur / symbole de température
- 3 Manette de réglage de la température
- 4 Programmateur électronique
- 5 Sélecteur de fonctions du four
- 6 Éclairage/symbole/volet de la table de cuisson
- 7 Résistance
- 8 Éclairage
- 9 Chaleur tournante
- 10 Support de grille, amovible
- 11 Niveaux de la grille

4.2 Agencement des zones de cuisson



- 1 Zone de cuisson 1 200 W
- 2 Sortie cuisson vapeur - le nombre et la position varient selon le modèle
- 3 Zone de cuisson 1 800 W
- 4 Zone de cuisson 1 200 W
- 5 Voyant de chaleur résiduelle
- 6 Zone de cuisson 700 / 1 700 W

4.3 Accessoires

- **Grille métallique**
Pour les plats à rôtir, à gratin et les moules à gâteau/pâtisserie.
- **Plateau de cuisson**

- Pour les gâteaux et les biscuits.
- **Tiroir de rangement**
Le tiroir de rangement se trouve sous le four.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Premier nettoyage


Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.



Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Nettoyez le four et les accessoires avant de les utiliser pour la première fois. Remettez les accessoires et les supports de grille en place.

5.2 Réglage de l'heure

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

Le voyant  clignote lorsque vous branchez l'appareil à l'alimentation électrique, lorsqu'il y a eu une coupure de courant ou que le minuteur n'est pas réglé.


Appuyez sur la touche  ou  pour régler la bonne heure.

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

5.3 Modification de l'heure





Vous ne pouvez pas modifier l'heure actuelle si l'une des fonctions est activée.

Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de la fonction Heure actuelle clignote.

Pour régler l'heure, reportez-vous au chapitre « Réglage de l'heure ».

5.4 Préchauffage

Préchauffez le four à vide avant de l'utiliser pour la première fois.

1. Réglez la fonction . Réglez la température maximale.
2. Laissez le four en fonctionnement pendant 1 heure.
3. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. La température maximale pour cette fonction est de 210 °C.
4. Laissez le four en fonctionnement pendant 15 minutes.
5. Éteignez le four puis laissez-le refroidir.

Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude. Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four. Assurez-vous que la ventilation dans la pièce est suffisante.

6. TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE




AVERTISSEMENT!


Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Description des zones de cuisson

Les zones de cuisson disposent d'un thermostat et fonctionnent de manière intermittente (s'éteignent puis se rallument) en fonction du niveau de cuisson sélectionné.

6.2 Niveau de cuisson

Symbo- les	Fonction
0	Position d'arrêt
	Zone double

Symbo- les	Fonction
	Maintien au chaud
1 - 9	Réglages de la température



Utilisez la chaleur résiduelle pour diminuer la consommation d'énergie. Désactivez la zone de cuisson environ 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson.

Tournez la manette de la zone de cuisson souhaitée sur le niveau de cuisson requis.


Le voyant de contrôle de la table de cuisson s'allume.


Pour terminer la cuisson, tournez la manette sur la position Arrêt.

Lorsque toutes les zones de cuisson sont désactivées, le voyant de contrôle de la table de cuisson s'éteint.

6.3 Utilisation de la zone de cuisson simple


Pour utiliser une zone de cuisson simple, tournez la manette appropriée dans l'une des positions suivantes : 1-9.

 Pour les niveaux de cuisson 1-3, la zone reste rouge pendant environ 2-3 secondes puis se désactive.

 La zone fonctionne à son niveau de puissance maximum lorsque vous réglez le niveau de cuisson sur 8 ou 9.

6.4 Activation et désactivation des plaques extérieures (doubles ou ovales)

Vous pouvez ajuster la surface de cuisson à la dimension de vos récipients.

1. Si vous choisissez un niveau de cuisson entre 1 et 9, seule la partie centrale de la zone de cuisson fonctionne.
2. Pour activer la plaque extérieure, tournez la manette vers la droite en dépassant le réglage 9 sur .

3. Puis tournez la manette vers la gauche jusqu'au niveau de cuisson souhaité (1-9). La partie centrale et la plaque extérieure fonctionnent ensemble.

Pour désactiver la plaque extérieure, tournez la manette sur la position ARRÊT. La partie centrale et la plaque extérieure ou ovale se désactivent. Le voyant s'éteint. Pour redémarrer la partie centrale de la zone de cuisson, choisissez un niveau de cuisson entre 1 et 9.

6.5 Indicateur de chaleur résiduelle



AVERTISSEMENT!

Tant que l'indicateur est allumé, il existe un risque de brûlures dues à la chaleur résiduelle.

L'indicateur s'allume lorsqu'une zone de cuisson est chaude, mais il ne fonctionne pas si l'alimentation électrique est coupée.

L'indicateur peut également s'allumer :

- pour les zones de cuisson voisines, même si vous ne les utilisez pas,
- lorsque des récipients chauds sont placés sur la zone de cuisson froide,
- lorsque la table de cuisson est éteinte mais que la zone de cuisson est encore chaude.

L'indicateur s'éteint lorsque la zone de cuisson s'est refroidie.

7. TABLE DE CUISSON - CONSEILS



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



Le fond du récipient de cuisson doit être aussi plat et épais que possible. Assurez-vous que le fond du récipient est propre avant de le placer sur la surface de la table de cuisson.

7.1 Récipients de cuisson

Les résultats de la cuisson dépendent du matériau des récipients utilisés.

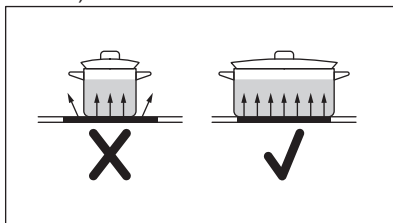
- **recommandés** : aluminium, cuivre
- **non recommandés** : acier inoxydable, fonte, verre

i N'utilisez pas de récipient dont la base présente des bords ou des stries prononcées, par exemple des poêles en fonte, sur une table de cuisson en céramique. Ils peuvent rayer ou éroder définitivement la surface de la table de cuisson.

i Les récipients de cuisson avec un fond en émail, en aluminium ou en cuivre peuvent laisser des traces sur la surface vitrocéramique.

Pour économiser l'énergie et garantir le fonctionnement correct de la table de

cuisson, le fond du récipient doit présenter un diamètre minimum approprié (au moins égal au diamètre de la zone).



7.2 Exemples de cuisson

i Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée (min)	Conseils
5 - 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	Couvrez pendant la cuisson.
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 d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson.
3 - 4	Cuire à la vapeur des légumes, du poisson et de la viande.	20 - 45	Ajoutez quelques cuillerées à soupe de liquide.
4 - 5	Cuire des pommes de terre à la vapeur.	20 - 60	Utilisez ¼ l d'eau max. 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 litres de liquide, plus les ingrédients.
6 - 7	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	au besoin	Retournez à la moitié du temps.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée (min)	Conseils
7 - 8	Cuisson à température élevée des pommes de terre ris-solées, filets, steaks.	5 - 15	Retournez à la moitié du temps.
9	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, griller de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		

8. TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un nettoyeur spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez un grattoir spécial pour nettoyer la vitre.

8.2 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles de

plastique, le sucre et les aliments contenant du sucre car la saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.

- **Une fois que la table de cuisson a suffisamment refroidi, enlevez** : traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, essuyez la table de cuisson avec un chiffon doux.
- **Pour retirer les décolorations métalliques brillantes** : utilisez un mélange de levure chimique et de jus de citron ou de vinaigre.

9. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Activation et désactivation du four.








1. Tournez la manette des fonctions du four pour sélectionner une fonction.
2. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner la température. L'éclairage s'allume lorsque l'appareil est en marche.

3. Pour éteindre le four, tournez la manette des fonctions du four et le thermostat sur la position Arrêt.

9.2 Thermostat de sécurité

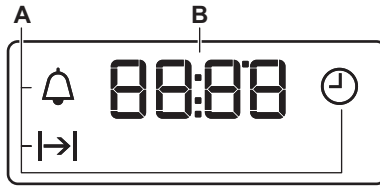
Un mauvais fonctionnement du four ou des composants défectueux peuvent causer une surchauffe dangereuse. Pour éviter cela, le four dispose d'un thermostat de sécurité interrompant l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement lorsque la température baisse.

9.3 Fonctions du four

Symbole	Fonction du four	Application
	Position Arrêt	Le four est éteint.
	Chauffage Haut/Bas	Pour cuire et rôtir les aliments sur une position de grille.
	Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain. La température maximale pour cette fonction est de 210 °C.
	Elément chauffant inférieur (sole)	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
	Chaleur tournante	Pour cuire ou rôtir simultanément sur plusieurs niveaux des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les saveurs ne se mélangent.
	Décongélation	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de l'épaisseur des aliments surgelés. Pour utiliser cette fonction, la manette du thermostat doit être sur la position « Arrêt ».
	Chaleur tournante humide	Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Pour obtenir des instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », paragraphe Chaleur tournante humide. Durant cette cuisson, la porte du four doit rester fermée pour éviter d'interrompre la fonction, et pour garantir une consommation d'énergie optimale. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. Le niveau de cuisson peut être réduit. Pour obtenir des recommandations générales sur les économies d'énergie, consultez le chapitre « Efficacité énergétique », « Four - Économie d'énergie ». Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique selon la norme EN 60350-1.

10. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE

10.1 Affichage



- A. Fonctions de l'horloge
B. Minuteur

10.2 Touches

Touche	Fonction	Description
—	MOINS	Pour régler l'heure.
⌚	CLOCK (horloge)	Pour régler une fonction de l'horloge.
+	PLUS	Pour régler l'heure.

10.3 Tableau des fonctions de l'horloge

Fonction de l'horloge	Application
⌚ HEURE	Pour régler, modifier ou vérifier l'heure.
⌚ DURÉE	Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil.
🔔 MINUTEUR	Pour régler un décompte. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. Vous pouvez utiliser le MINUTEUR à tout moment, même lorsque le four est éteint.

10.4 Réglage de la DUREE

- Sélectionnez une fonction du four et la température.
- Appuyez sur ⌚ à plusieurs reprises jusqu'à ce que ⌚ commence à clignoter.
- Appuyez sur + ou — pour régler le temps de la DUREE.

L'affichage indique ⌚.

- Lorsque la durée programmée s'est écoulée, ⌚ clignote et un signal sonore retentit. L'appareil se met à l'arrêt automatiquement.
- Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.

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

10.5 Régler la MINUTERIE

- Appuyez sur ⌚ à plusieurs reprises jusqu'à ce que 🔔 commence à clignoter.

- Appuyez sur + ou — pour régler la durée requise.


La MINUTERIE se met en marche automatiquement au bout de 5 secondes.


- À la fin du temps de cuisson programmé, un signal sonore retentit.

Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.

4. Tournez les boutons de fonction du four et de température sur la position d'arrêt.

10.6 Annuler des fonctions de l'horloge

1. Appuyez sur  plusieurs fois jusqu'à ce que le voyant de la fonction souhaitée clignote.

2. Maintenez la touche  enfoncée. Au bout de quelques secondes, la fonction de l'horloge s'éteint.

11. FOUR - UTILISATION DES ACCESSOIRES

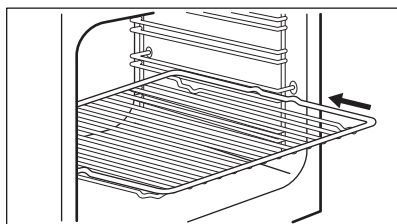


AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Installation des accessoires

Grille métallique :

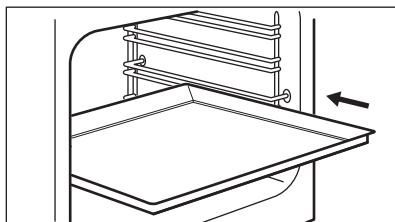


Faites glisser la grille entre les rails du support de grille.

Plateau :



Ne poussez pas le plateau 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.



Poussez le plateau ou le plat à rôtir entre les rails du support de grille choisi. Assurez-vous qu'ils ne touchent pas la paroi arrière du four.

12. FOUR - CONSEILS



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



La température et les temps de cuisson indiqués sont fournis uniquement à titre indicatif. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.

12.1 Informations générales

L'appareil dispose de quatre positions de grille. Comptez les positions de grille à partir du bas de l'appareil.

L'appareil est doté d'un système spécial qui permet à l'air de circuler et qui recycle perpétuellement la vapeur. Dans cet environnement, ce système permet de cuisiner des plats tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont donc réduits au minimum.

De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les panneaux en verre de la porte. Ce phénomène est normal. Veuillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.

Essayez la vapeur après chaque utilisation de l'appareil.

Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole de votre four. Cela entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

12.2 Cuisson

Pour la première cuisson, utilisez la température inférieure.

Le temps de cuisson peut être prolongé de 10 à 15 minutes, si vous cuisez des gâteaux sur plusieurs niveaux.

Les gâteaux et petites pâtisseries placés à différentes hauteurs ne dorent pas toujours de manière homogène. S'ils ne dorent uniformément, il n'est pas nécessaire de modifier la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.

Les plateaux insérés dans le four peuvent se déformer en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, les déformations disparaissent.

12.3 Cuisson de gâteaux

N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson défini.

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

La fonction Convection naturelle (cuisson par le haut et par le bas) avec la température par défaut est idéale pour cuire du pain.

12.4 Cuisson de viande et de poisson

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 le plat à rôtir. Pour éviter que la fumée ne se condense, ajoutez à nouveau de l'eau dans le plat à rôtir à chaque fois qu'il n'en contient plus.

12.5 Temps de cuisson

Le temps de cuisson varie selon le type d'aliment, sa consistance et son volume.

Au départ, surveillez la cuisson lorsque vous cuisinez. Ainsi, vous trouverez les meilleurs réglages (fonction, temps de cuisson, etc.) pour vos ustensiles, vos recettes et les quantités lorsque vous utiliserez l'appareil.

12.6 Chauffage Haut/Bas

Plat	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Gâteau plat ¹⁾	1 000	160 à 170	30 à 35	2	plateau de cuisson
Gâteau aux pommes à base de levure	2 000	170 à 190	40 à 50	3	plateau de cuisson
Gâteau de lèchefrite	1 500	160 à 170	45 à 55 ²⁾	2	plateau de cuisson
Poulet entier	1 350	200 à 220	60 à 70	2	grille métallique
				1	plateau de cuisson
Demi-poulet	1 300	190 à 210	35 + 30	3	grille métallique
				1	plateau de cuisson
Côtelettes de porc	600	190 à 210	30 à 35	3	Grille métallique
				1	plateau de cuisson
Flan au four ³⁾	800	230 à 250	10 à 15	2	plateau de cuisson
Gâteau farci à base de levure ⁴⁾	1 200	170 à 180	25 à 35	2	plateau de cuisson
Pizza	1 000	200 à 220	25 à 35	2	plateau de cuisson
Gâteau au fromage	2 600	170 à 190	60 à 70	2	plateau de cuisson
Flan suisse aux pommes ⁴⁾	1 900	200 à 220	30 à 40	1	plateau de cuisson
Gâteau de Noël ⁴⁾	2 400	170 à 180	55 à 65 ⁵⁾	2	plateau de cuisson
Quiche lorraine ⁴⁾	1 000	220 à 230	40 à 50	1	1 plaque ronde (diamètre : 26 cm)
Pain paysan ⁶⁾	750 + 750	180 à 200	60 à 70	1	2 plaques légères (longueur : 20 cm)

Plat	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Génoise roumaine ¹⁾	600 + 600	160 à 170	40 à 50	2	2 plaques légères (longueur : 25 cm) sur le même niveau
Génoise roumaine traditionnelle	600 + 600	160 à 170	30 à 40	2	2 plaques légères (longueur : 25 cm) sur le même niveau
Petits pains levés ⁴⁾	800	200 à 210	10 à 15	2	plateau de cuisson
Gâteau roulé ¹⁾	500	150 à 170	15 à 20	1	plateau de cuisson
Meringue	400	100 à 120	40 à 50	2	plateau de cuisson
Crumble ⁴⁾	1 500	180 à 190	25 à 35	3	plateau de cuisson
Gâteau au beurre ¹⁾	600	180 à 200	20 à 25	2	plateau de cuisson

¹⁾ Préchauffez le four pendant 10 minutes.

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

³⁾ Préchauffez le four pendant 20 minutes.

⁴⁾ Préchauffez le four pendant 10 à 15 minutes.

⁵⁾ Après avoir éteint l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 10 minutes.

⁶⁾ Réglez la température sur 250 °C et préchauffez le four pendant 18 minutes.

12.7 Chaleur tournante

Aliments	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Niveau de la grille	Accessoires
Gâteau plat ¹⁾	1 000	150	30	2	plateau de cuisson
Gâteau plat ¹⁾	1 000 + 1 000	155	40	1 + 3	plateau de cuisson
Gâteau aux pommes à base de levure	2 000	170 à 180	40 à 50	3	plateau de cuisson
Gâteau de lèchefrite	1 200	150 à 160	30 à 35 ²⁾	2	plateau de cuisson

Aliments	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Niveau de la grille	Accessoires
Poulet entier	1 400	180	55	2	grille métallique
				1	plateau de cuisson
Rôti de porc	800	170 à 180	45 à 50	2	grille métallique
				1	plateau de cuisson
Gâteau farci à base de levure	1 200	150 à 160	20 à 30	2	plateau de cuisson
Pizza	1 000 + 1 000	200 à 210	30 à 40	1 + 3	plateau de cuisson
Pizza	1 000	190 à 200	25 à 35	2	plateau de cuisson
Gâteau au fromage	2 600	160 à 170	40 à 50	1	plateau de cuisson
Flan suisse aux pommes ³⁾	1 900	180 à 200	30 à 40	2	plateau de cuisson
Gâteau de Noël ³⁾	2 400	150 à 160	35 à 40 ²⁾	2	plateau de cuisson
Quiche lorraine ³⁾	1 000	190 à 210	30 à 40	1	1 plaque ronde (diamètre : 26 cm)
Pain paysan ⁴⁾	750 + 750	160 à 170	40 à 50	1	plateau de cuisson
Génoise roumaine ³⁾	600 + 600	155 à 165	40 à 50	2	2 plaques légères (longueur : 25 cm) sur le même niveau
Génoise roumaine traditionnelle	600 + 600	150 à 160	30 à 40	2	2 plaques légères (longueur : 25 cm) sur le même niveau
Petits pains levés ¹⁾	800	190	15	3	plateau de cuisson

Aliments	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Niveau de la grille	Accessoires
Petits pains levés 5)	800 + 800	190	15	1 + 3	plateau de cuisson
Gâteau roulé 1)	500	150 à 160	15 à 20	3	plateau de cuisson
Meringue	400	110 à 120	30 à 40	2	plateau de cuisson
Meringue	400 + 400	110 à 120	45 à 55	1 + 3	plateau de cuisson
Crumble	1 500	160 à 170	25 à 35	3	plateau de cuisson
Génoise 1)	600	150 à 160	25 à 35	2	plateau de cuisson
Gâteau au beurre 1)	600 + 600	160 à 170	25 à 35	1 + 3	plateau de cuisson

1) Préchauffez le four pendant 10 minutes.

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

3) Préchauffez le four pendant 10 - 15 minutes.

4) Réglez la température sur 250 °C et préchauffez le four pendant 10 à 20 minutes.

5) Préchauffez le four pendant 15 minutes.

12.8 Chaleur tournante humide

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Pain et pizza				
Petits pains	190	25 - 30	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Petits pains	200	40 - 45	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Pizza surgelée, 350 g	190	25 - 35	2	grille métallique
Gâteaux sur un plateau de cuisson				
Gâteau roulé	180	20 - 30	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Brownie	180	35 - 45	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Gâteaux dans des moules				
Soufflé	210	35 - 45	2	six ramequins en céramique sur une grille métallique
Fond de tarte en génoise	180	25 - 35	2	moule à tarte sur une grille métallique
Génoise/Gâteau Savoie	150	35 - 45	2	moule à gâteau sur une grille métallique
Poisson				
Poisson en sachet 300 g	180	25 - 35	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Poisson entier 200 g	180	25 - 35	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Filets de poisson 300 g	180	30 - 40	2	plaque à pizza sur la grille métallique
Viande				
Viande en sachet, 250 g	200	35 - 45	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Brochettes de viande, 500 g	200	30 - 40	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Petites pâtisseries				
Cookies	170	25 - 35	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Macarons	170	40 - 50	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Madeleines, muffins	180	30 - 40	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Biscuit salé	160	25 - 35	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Biscuits sablés	140	25 - 35	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Tartelettes	170	20 - 30	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Végétarien				
Mélange de légumes en sachet, 400 g	200	20 - 30	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Omelettes	200	30 - 40	2	plaque à pizza sur la grille métallique
Légumes sur une plaque, 700 g	190	25 - 35	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir

12.9 Informations pour les organismes de contrôle

Aliments	Fonction	Température (°C)	Accessoires	Niveau de la grille	Durée (min)
Petits gâteaux (16 par plateau)	Chauffage Haut/Bas	160	Plateau de cuisson	3	20 - 30
Petits gâteaux (16 par plateau)	Chaleur tournante	150	Plateau de cuisson	3	20 - 30
Tarte aux pommes (2 moules de 20 cm de diamètre, décalés en diagonale)	Chauffage Haut/Bas	190	grille métallique	1	65 - 75
Tarte aux pommes (2 moules de 20 cm de diamètre, décalés en diagonale)	Chaleur tournante	180	grille métallique	2	70 - 80
Génoise allégée	Chauffage Haut/Bas	180	grille métallique	2	20 - 30
Génoise allégée	Chaleur tournante	160	grille métallique	2	25 - 35
Biscuits sablés / tresses feuilletées	Chauffage Haut/Bas	140	Plateau de cuisson	3	15 - 30
Biscuits sablés / tresses feuilletées	Chaleur tournante	140	Plateau de cuisson	3	20 - 30
Pain grillé ¹⁾	Gril	max	grille métallique	2	2 - 5

Aliments	Fonction	Température (°C)	Accessoires	Niveau de la grille	Durée (min)
Viande de bœuf hachée ²⁾	Gril	max	grille métallique	3	15 à 20 première face ; 15 à 20 seconde face

1) Préchauffez le four pendant 5 minutes.

2) Préchauffez le four pendant 10 minutes.

13. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

13.1 Remarques concernant le nettoyage

Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau chaude et un produit de nettoyage non agressif.

Pour le nettoyage des surfaces métalliques, utilisez un produit de nettoyage spécifique.

Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie.

Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau chaude et un produit de nettoyage. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

Nettoyez les taches tenaces avec un nettoyant spécial pour four. N'appliquez pas de nettoyant pour four sur les surfaces catalytiques.

Ne nettoyez pas les accessoires anti-adhésifs et le avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

13.2 Fours en acier inoxydable ou en aluminium

Nettoyez la porte uniquement avec une éponge ou un chiffon humides. Séchez-la avec un chiffon doux.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou acides ni d'éponges métalliques car ils peuvent endommager la surface du four. Nettoyez le bandeau de commande du four en observant ces mêmes recommandations.

13.3 Retrait des supports de grille

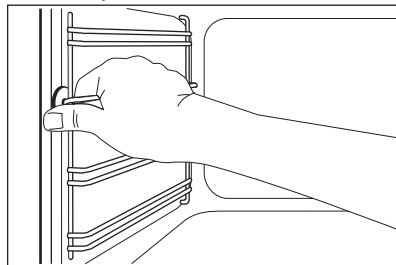
Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.



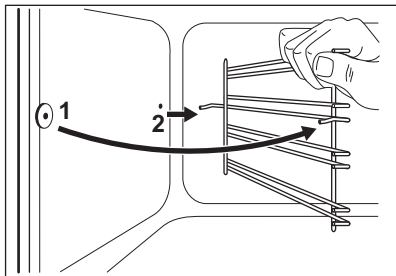
ATTENTION!

Soyez prudent lorsque vous retirez les supports de grille.

1. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.



2. Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez le support.




Réinstallez les accessoires que vous avez retirés en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.

13.4 Nettoyage catalytique

La cavité avec revêtement catalytique est autonettoyante. Elle absorbe les graisses

Avant d'activer le nettoyage catalytique :

- retirez tous les accessoires .
- nettoyez la sole du four avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- nettoyez la vitre interne de la porte du four avec un chiffon doux et de l'eau tiède.

1. Réglez la fonction .
2. Réglez la température maximale et laissez le four fonctionner pendant 1 heure.
3. Éteignez le four.
4. Lorsque le four a refroidi, nettoyez la cavité à l'aide d'un chiffon doux humide.

Les taches ou la décoloration de la surface catalytique sont sans effet sur le nettoyage catalytique.

13.5 Retrait et installation des panneaux de verre du four

Vous pouvez retirer les panneaux de verre intérieurs pour les nettoyer. Le nombre de panneaux de verre varie selon les modèles.



AVERTISSEMENT!

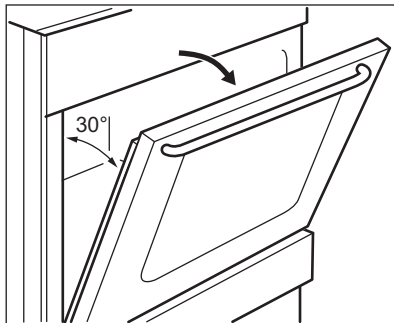
Laissez la porte légèrement ouverte durant le nettoyage. Lorsque vous l'ouvrez entièrement, elle peut se refermer accidentellement et endommager l'appareil.



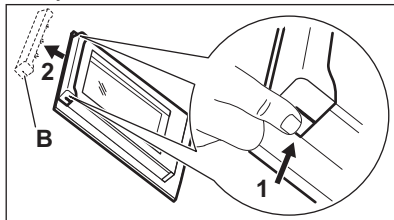
AVERTISSEMENT!

N'utilisez pas l'appareil sans les panneaux de verre.

1. Ouvrez la porte jusqu'à former un angle d'environ 30°. La porte tient toute seule lorsqu'elle est légèrement ouverte.



2. Saisissez les deux côtés du cache (B) situé sur l'arête supérieure de la porte et poussez-le vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture.



3. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.



AVERTISSEMENT!

Lorsque vous retirez les panneaux de verre, la porte du four a tendance à se refermer.

4. Maintenez le bord supérieur des panneaux de verre de la porte, et retirez-les un par un.
5. Nettoyez le panneau de verre à l'eau savonneuse. Séchez soigneusement le panneau de verre.

Une fois le nettoyage terminé, remettez en place les panneaux de verre et la porte du four. Suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse. Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand.

**ATTENTION!**

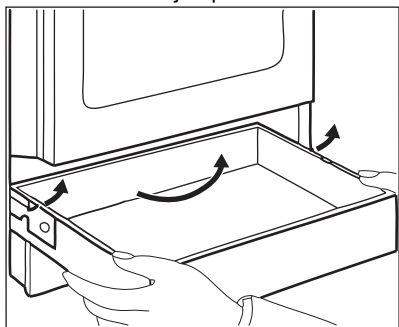
Veillez à installer correctement le panneau de verre intérieur dans son logement.

13.6 Retrait du tiroir**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.

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

1. Tirez le tiroir jusqu'à la butée.

**14. DÉPANNAGE****AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

14.1 En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause possible	Remède
Vous ne pouvez pas faire fonctionner l'appareil.	L'appareil n'est pas connecté à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que l'appareil est correctement branché à une source d'alimentation électrique.

2. Soulevez lentement le tiroir.
3. Sortez complètement le tiroir. Pour réinstaller le tiroir, suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

13.7 Remplacement de l'ampoule**AVERTISSEMENT!**

Risque d'électrocution. L'éclairage peut être chaud.

1. Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.
2. Débranchez le four de l'alimentation secteur.
3. Placez un chiffon au fond de la cavité.

Éclairage arrière

1. Tournez le diffuseur en verre de l'éclairage pour le retirer.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
4. Installez le diffuseur en verre.

Problème	Cause possible	Remède
	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
Vous ne pouvez pas allumer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	Le fusible a disjoncté.	Allumez de nouveau la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes.
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 a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente agréé.
Impossible d'activer le circuit extérieur.		Activez d'abord le circuit intérieur.
Il forno non scalda.	Le four est éteint.	Allumez le four.
	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Vous avez laissé le plat au four trop longtemps.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.
La cuisson des aliments est trop longue ou trop rapide.	La température est trop basse ou trop élevée.	Ajustez la température si nécessaire. Suivez les conseils du manuel d'utilisation.
L'écran affiche « 12.00 ».	Une coupure de courant s'est produite.	Réglez de nouveau l'horloge.
Vous ne pouvez pas allumer le four ni le faire fonctionner. « 400 » s'affiche et un signal sonore retentit.	Le four est mal raccordé à la prise électrique.	Vérifiez que le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique (reportez-vous au schéma de branchement).

14.2 Données de maintenance

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

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité du four. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité du four.

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :	
Modèle (Mod.)
Référence produit (PNC)
Numéro de série (S.N.)

15. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

15.1 Informations produits de la table de cuisson selon la norme EU 66/2014

Identification du modèle	EKR524200K EKR524200W	
Type de table de cuisson	Table de cuisson sur cuisinière	
Nombre de zones de cuisson	4	
Technologie de chauffage	Chauffage radiant	
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Arrière gauche	14,0 cm
	Arrière droite	18,0 cm
	Avant droite	14,0 cm
	Avant gauche	18,0 cm
Consommation d'énergie selon la zone de cuisson (EC electric cooking)	Arrière gauche	181,8 Wh / kg
	Arrière droite	182,1 Wh / kg
	Avant droite	181,8 Wh / kg
	Avant gauche	190,1 Wh / kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)	184,0 Wh / kg	

EN 60350-2 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure des performances.

15.2 Table de cuisson - Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie au quotidien en suivant les conseils suivants.

- Si vous faites chauffer de l'eau, ne faites chauffer que la quantité dont vous avez réellement besoin.
- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Activez toujours la zone de cuisson après avoir posé le récipient dessus.
- Le fond du récipient doit avoir le même diamètre que la zone de cuisson.

- Placez les plus petits récipients sur les plus petites zones de cuisson.
- Posez directement le récipient au centre de la zone de cuisson.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.

15.3 Informations produit pour les fours et Fiche d'informations produit*

Nom du fournisseur	Electrolux	
Identification du modèle	EKR524200K 943005375 EKR524200W 943005374	
Index d'efficacité énergétique	94.9	
Classe d'efficacité énergétique	A	
Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel	0,84 kWh/cycle	
Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé	0,75 kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume	57 l	
Type de four	Four dans une cuisinière autonome	
Masse	EKR524200K	41.0 kg
	EKR524200W	41.0 kg

* Pour l'Union européenne conformément aux Règlements UE 65/2014 et 66/2014. Pour la République de Biélorussie conformément à STB 2478-2017, Annexe G ; STB 2477-2017, Annexes A et B. Pour l'Ukraine conformément à 568/32020.

La classe d'efficacité énergétique n'est pas applicable pour la Russie.

EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Plages, fours, fours à vapeur et grils - Méthodes de mesure des performances.

15.4 Four - Économie d'énergie



Ce four est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisine au quotidien.

Lorsque le four est en marche, assurez-vous que la porte est bien fermée. Évitez d'ouvrir la porte trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint

de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

Utilisez des plats en métal pour accroître les économies d'énergie.

Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas le four avant la cuisson.

Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.

Cuisson avec ventilation

Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.

Chaleur résiduelle

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température du four au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.



Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud.

Chaleur tournante humide

Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Pour plus d'informations, reportez-vous aux fonctions du four au chapitre « Four - Utilisation quotidienne ».

16. 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.

Electrolux Appliances AB - Contact
Address: Al. Powstańców Śląskich 26,
30-570 Kraków, Poland

F FRANCE ONLY



www.electrolux.com/shop



867365181-A-122021

