EKM648599W

FR Cuisinière

Notice d'utilisation

Electrolux

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ....3
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ....5
3. INSTALLATION....9
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL....15
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION....16
6. TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE....17
7. TABLE DE CUISSON - CONSEILS....18
8. TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE....19
9. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE....21
10. FONCTIONS DE L'HORLOGE....23
11. FOUR - UTILISATION DES ACCESSOIRES....25
12. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES....26
13. FOUR - CONSEILS....27
14. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE....36
15. DÉPANNAGE....39
16. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE....43

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'usager 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 .
- 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.
- Retirez tout déversement du couvercle avant de l’ouvrir. Laissez la surface de la table de cuisson refroidir avant de refermer le couvercle.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez 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.
- Retirez le plus gros des salissures avant le nettoyage par pyrolyse. Retirez toutes les pièces du 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.
- 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

Cet appareil est adapté aux marchés suivants: FR

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 ».

2.2 Branchement électrique

AVERTISSEMENT!
Risque d'incendie ou d'électrocution.

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

2.3 Raccordement au gaz

- Tous les raccordements au gaz doivent être effectués par une personne qualifiée.
- Avant l'installation, vérifiez que les conditions de distribution locales (nature et pression du gaz) sont compatibles avec le réglage de l'appareil.
- Assurez-vous que l'air circule autour de l'appareil.
- Les informations concernant l'alimentation en gaz se trouvent sur la plaque signalétique.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Assurez-vous de brancher l'appareil selon les réglementations d'installation en vigueur. Respectez les recommandations pour assurer une bonne ventilation.

2.4 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 rôtir 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.
- Ne faites pas cuire les aliments directement sur la plaque de cuisson. Vous devez utiliser un récipient adapté.
- 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.
- Veillez à assurer une bonne ventilation dans la pièce où l'appareil est installé.
- N'utilisez que des récipients stables, dont la forme et le diamètre sont supérieurs aux dimensions des brûleurs.
- Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximale à la position minimale.
- N'utilisez que les accessoires fournis avec l'appareil.
- N'installez pas de diffuseur de flamme sur le brûleur.
- 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.
- L'utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple augmenter le niveau de ventilation mécanique si présent.

2.5 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.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- 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.
- Ne lavez pas les brûleurs au lave-vaisselle.

2.6 Nettoyage par pyrolyse

Risque de blessures / d'incendie / d'émissions de fumées en mode pyrolyse.

- Avant d'effectuer une fonction d'autonettoyage par pyrolyse ou la fonction Première utilisation, veuillez retirer de la cavité du four :
  - Tout résidu alimentaire excessif, déversement d'huile ou de graisse ou dépôt.
  - Tous les objets amovibles (y compris les grilles, les rails latéraux, etc., fournis avec le produit), en particulier les casseroles, plateaux, plaques, ustensiles, etc. antiadhésifs.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les jeunes enfants éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours.
  L'appareil devient très chaud et de l'air chaud est libéré des orifices d'aération avant.
- Le nettoyage par pyrolyse est un fonctionnement à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus de cuisson et des matériaux de construction. Par conséquent, il est fortement recommandé aux consommateurs de :
  - Veiller à assurer une bonne ventilation pendant et après chaque nettoyage par pyrolyse.
  - Veiller à assurer une bonne ventilation pendant et après la première utilisation à la température maximale.
- Contrairement aux êtres humains, certains oiseaux et reptiles peuvent être extrêmement sensibles aux fumées potentielles émises lors du processus de nettoyage de tous les fours à pyrolyse.
  - Mettez à l'écart les animaux domestiques (en particulier les oiseaux) situés à proximité de l'appareil pendant et après le nettoyage par pyrolyse et la première utilisation à la température maximale dans une zone bien ventilée.
- Les animaux de petite taille peuvent également être très sensibles aux changements de température survenant à proximité des fours à pyrolyse lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours.
- Les surfaces antiadhésives de la casserole, des poêles, des plaques, des ustensiles, etc. peuvent être endommagées par le nettoyage par pyrolyse à haute température et

peuvent également être source de fumées légèrement nocives.
- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non nocives pour les êtres humains, y compris pour les enfants et les personnes à la santé fragile.

2.7 Capot

- Ne modifiez pas les caractéristiques du couvercle.
- Nettoyez le couvercle régulièrement.
- N'ouvrez pas le couvercle en cas d'éclaboussures.
- Éteignez tous les brûleurs avant de fermer le couvercle.
- Ne refermez pas le couvercle tant que la table de cuisson et le four ne sont pas complètement froids.
- Les couvercles en verre peuvent éclater sous l'effet de la chaleur.

2.8 Éclairage intérieur

AVERTISSEMENT!
Risque d'électrocution !

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

2.9 Service

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

2.10 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.
- Aplatir les tuyaux de gaz externes.

3. INSTALLATION

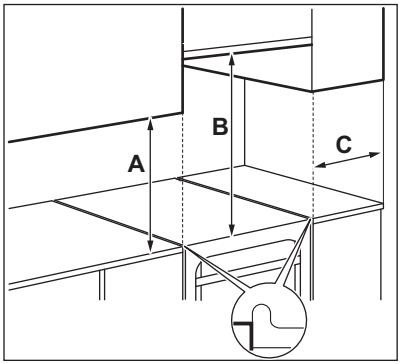
AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

3.1 Emplacement de l'appareil

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

Laissez une distance d'environ 1 cm entre l'appareil et le mur arrière pour pouvoir ouvrir le couvercle.

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	857
Largeur	600
Profondeur	600

3.3 Autres caractéristiques techniques

Catégorie de l'appareil :	II2E+3+
Gaz original :	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar
Remplacement du gaz :	G30 (3+) 28-30 mbar G31 (3+) 37 mbar

3.4 Diamètres de dérivation

BRÛLEUR	Ø DÉRIVATION 1/100 mm
Auxiliaire	29
Semi-rapide	32
Rapide	42

3.5 Brûleurs à gaz pour GAZ NATUREL G20 20 mbar

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW	PUISSANCE RÉDUITE kW	MODÈLES D'INJECTEURS 1/100 mm
Rapide	2.9	0.80	119
Semi-rapide	1.85	0.43	96
Auxiliaire	0.95	0.35	70

3.6 Brûleurs à gaz pour GAZ NATUREL G25 25 mbar

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW	PUISSANCE RÉDUITE kW	MODÈLES D'INJECTEURS 1/100 mm
Rapide	2.75	0.72	119
Semi-rapide	1.75	0.43	96
Auxiliaire	0.9	0.35	70

3.7 Brûleurs à gaz pour LPG G30 28-30 mbar

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW	PUISSANCE RÉDUITE kW	MODÈLES D'INJECTEURS 1/100 mm	DÉBIT DE GAZ NOMINAL g/h
Rapide	3.0	0.72	88	218
Semi-rapide	1.9	0.43	71	138
Auxiliaire	0.95	0.35	50	69

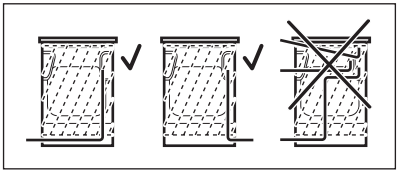
3.8 Brûleurs à gaz pour LPG G31 37 mbar

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW	PUISSANCE RÉDUITE kW	MODÈLES D'INJECTEURS 1/100 mm	DÉBIT DE GAZ NOMINAL g/h
Rapide	2.8	0.72	88	200
Semi-rapide	1.8	0.43	71	129
Auxiliaire	0.9	0.35	50	64

3.9 Raccordement au gaz

AVERTISSEMENT!
Avant de raccorder le gaz, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique ou coupez le fusible dans la boîte à fusibles. Fermez la vanne principale de l'arrivée de gaz.

Effectuez un raccordement fixe (« rigide ») ou utilisez un tuyau flexible en acier inoxydable selon les normes en vigueur. Si vous utilisez des tuyaux flexibles métalliques, ils ne doivent pas entrer en contact avec des parties mobiles ni être comprimés.



AVERTISSEMENT!
Le tuyau de raccordement au gaz ne doit pas entrer en contact avec la partie de l'appareil indiquée sur l'illustration.

AVERTISSEMENT!
Une fois l'installation terminée, assurez-vous que le joint de chaque raccord de tuyau ne fuit pas. Pour vérifier le joint, utilisez une solution savonneuse et non une flamme.

3.10 Raccordement avec des tuyaux flexibles non métalliques

Si vous pouvez accéder facilement au raccordement, vous pouvez utiliser un tuyau flexible. Le tuyau flexible doit être fermement fixé au moyen de colliers de serrage.

Lors de l'installation, utilisez toujours le support de tuyau et le joint. Le tuyau flexible est adapté lorsque :

- il ne peut pas devenir plus chaud que la température ambiante, à savoir plus de 30 °C ;
- il n'est pas plus long que 1 500 mm ;
- aucune partie n'est plus étroite ;
- il n'est ni tordu, ni écrasé ;
- il n'entre pas en contact avec des bords ni des coins tranchants ;
- son état peut être facilement vérifié.

Lorsque vous vérifiez l'état du tuyau flexible, assurez-vous que :

- il ne présente aucune fente, coupure, marque de brûlure sur les deux extrémités et sur toute sa longueur ;
- le matériau n'est pas durci, mais présente une élasticité correcte ;
- les colliers de serrage ne sont pas rouillés ;
- la date d'expiration n'est pas dépassée.

Si vous constatez au moins un de ces défauts, ne réparez pas le tuyau, mais remplacez-le.

La rampe d'arrivée de gaz est située à l'arrière du bandeau de commande.

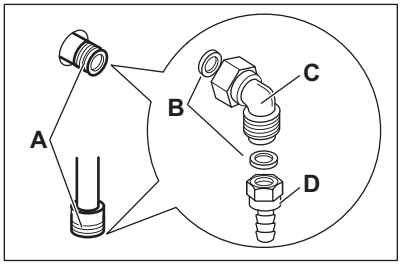
3.11 Raccordement aux différents types de gaz

Le raccordement aux différents types de gaz ne doit être effectué que par un professionnel qualifié.

Si l'appareil est configuré pour le gaz naturel, vous pouvez le passer au gaz liquéfié avec les injecteurs adaptés.
Le débit de gaz est adapté à l'utilisation.

AVERTISSEMENT!
Avant de remplacer les injecteurs, assurez-vous que les manettes du gaz sont en position Arrêt. Débranchez l'appareil de la prise murale. Laissez l'appareil refroidir. Il existe un risque de blessure.

L'appareil est réglé sur le gaz par défaut. Pour modifier le réglage, utilisez toujours le joint d'étanchéité.



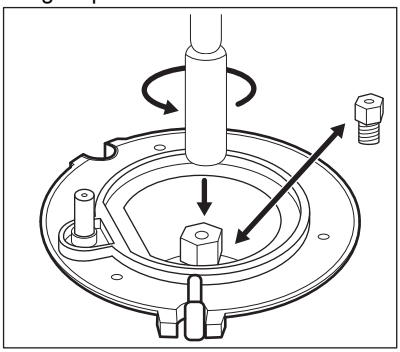
A. Point de raccordement au gaz (un seul point valable pour l'appareil)
B. Joint
C. Raccordement réglable
D. Support du tuyau de GPL

3.12 Remplacement des injecteurs de la table de cuisson

Remplacez les injecteurs lorsque vous changez le type de gaz.

1. Retirez les supports de casserole.

2. Démontez les chapeaux et les couronnes des brûleurs.
3. Démontez les injecteurs à l'aide d'une clé de 7.
4. Remplacez les injecteurs par ceux qui sont nécessaires pour le type de gaz que vous utilisez.



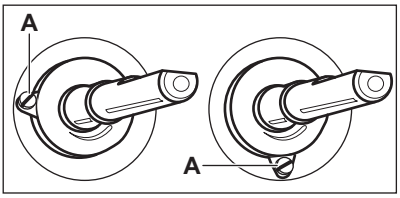
5. Remplacez la plaque signalétique (située près du tuyau d'arrivée de gaz) par celle pour le nouveau type d'alimentation en gaz.

Cette plaque se trouve dans le sachet fourni avec l'appareil.

Si la pression de l'arrivée d'eau n'est pas constante ou est différente de la pression nécessaire, installez un système de réglage de la pression sur le tuyau d'arrivée de gaz.

3.13 Réglage du niveau de gaz minimal du brûleur de la table de cuisson

1. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
2. Démontez la manette de la table de cuisson. Si vous n'avez pas accès à la vis de réglage, démontez le bandeau de commande avant de commencer le réglage.
3. À l'aide d'un tournevis plat et fin, ajustez la position de la vis de réglage A.
   Le modèle détermine la position de la vis de réglage A.



Passage du gaz naturel au gaz liquéfié

1. Serrez entièrement la vis de réglage.
2. Remettez la manette en place

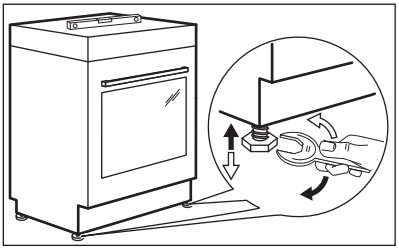
Passage du gaz liquéfié au gaz naturel

1. Dévissez la vis de réglage d'environ un tour A.
2. Remontez la manette de la table de cuisson.
3. Branchez l'appareil à l'alimentation électrique.

AVERTISSEMENT!
Branchez la fiche dans la prise secteur uniquement après avoir remis en place toutes les pièces dans leurs positions initiales.
Risque de blessure !

4. Allumez le brûleur.
   Reportez-vous au chapitre « Table de cuisson - Utilisation quotidienne ».
5. Tournez la manette de la table de cuisson vers sa position minimale.
6. Démontez la manette de la table de cuisson.
7. Vissez doucement la vis de réglage jusqu'à ce que la flamme soit au minimum et stable.
8. Remontez la manette de la table de cuisson.

3.14 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.

3.15 Protection anti-bascule

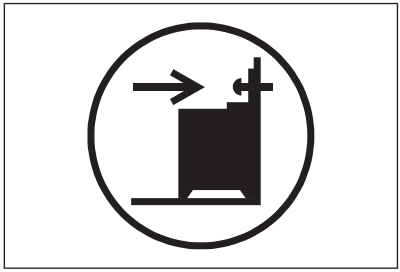
Réglez la hauteur et la zone de l'appareil avant de fixer la protection anti-bascule.

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

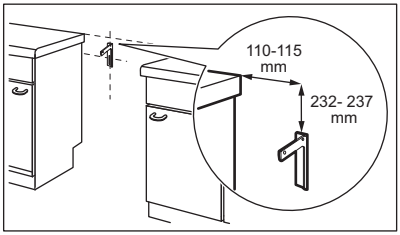
Assurez-vous que la surface derrière l'appareil est lisse.

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 de 232 à 237 mm en dessous de la surface supérieure de l'appareil et de 110 à 115 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).



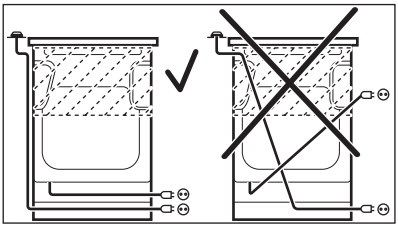
2. L'orifice se trouve à gauche, à l'arrière de l'appareil. Soulevez l'avant de l'appareil et placez-le au milieu de l'espace entre les placards. Si l'espace entre les placards est supérieur à la largeur de l'appareil, vous devez ajuster la mesure latérale pour centrer l'appareil.

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.

3.16 Installation électrique

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

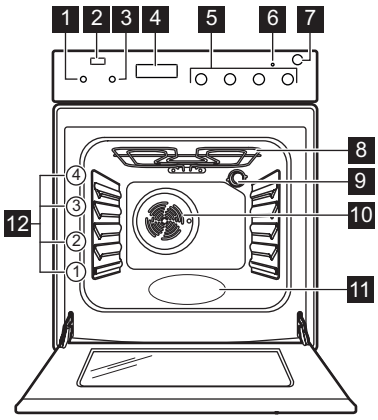


Cet appareil est fourni avec un câble d'alimentation et sans fiche électrique.

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

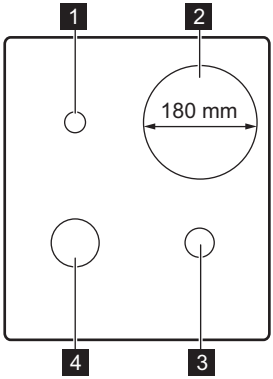
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Vue d'ensemble



1. Manette de réglage de la température
2. Touche Vapeur plus
3. Sélecteur de fonctions du four
4. Programmateur électronique
5. Manettes de la table de cuisson
6. Éclairage/symbole/voyant de la table de cuisson
7. Touche du générateur d'étincelles
8. Résistance
9. Éclairage
10. Chaleur tournante
11. Bac de la cavité
12. Niveaux de la grille

4.2 Disposition de la surface de cuisson



1 Brûleur auxiliaire
2 Zone de cuisson 1500 W
3 Brûleur semi-rapide
4 Brûleur rapide

4.3 Accessoires

- **Grille métallique**
  Pour les plats à rôti, 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 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 en place.

5.2 Réglage de l'heure

Lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois à l'alimentation électrique, attendez que **hr** et « **12:00** » s'affichent. « **12** » clignote.

1. Appuyez sur + ou − pour régler les heures.
2. Appuyez sur ⏲ pour confirmer et régler les minutes.

L'affichage indique l'heure réglée et **min**. « **00** » clignote.

3. Appuyez sur + ou − pour régler les minutes.
4. Appuyez sur ⏲ pour confirmer, ou l'heure réglée sera enregistrée automatiquement au bout de 5 secondes.

La nouvelle heure apparaît sur l'affichage.

5.3 Modification de l'heure

Vous ne pouvez régler l'heure que si le four est éteint.

Appuyez plusieurs fois sur ⏲ jusqu'à ce que l'indicateur de l'heure ⏲ 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.

Pour la fonction : PlusSteam reportez-vous au chapitre « Four - Utilisation quotidienne », paragraphe « Activation de la fonction : PlusSteam".

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.
4. Laissez le four en fonctionnement pendant 15 minutes.
5. Réglez la fonction . Vapeur Plus . Réglez la température maximale.
6. Laissez le four en fonctionnement pendant 15 minutes.
7. 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 Allumage du brûleur de la table de cuisson

Allumez toujours le brûleur avant de poser un récipient dessus.

AVERTISSEMENT!
Faites très attention lorsque vous utilisez une flamme nue dans une cuisine. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation de la flamme.

1. Appuyez sur le générateur d'étincelles et maintenez-le enfoncé.
2. Tournez simultanément la manette vers la gauche jusqu'à sa position maximale et appuyez dessus pour allumer le brûleur.
3. Relâchez le générateur d'étincelles une fois le brûleur allumé, mais maintenez la manette de commande dans cette position pendant 10 secondes environ afin de laisser au thermocouple le temps de chauffer. Sinon, l'alimentation en gaz sera interrompue.
4. Une fois que la flamme brûle régulièrement, réglez son débit.

AVERTISSEMENT!
Ne maintenez pas la manette de commande enfoncée plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 15 secondes, relâchez la manette de commande, tournez-la sur la position d'arrêt et attendez au moins 1 minute avant de réessayer d'allumer le brûleur.

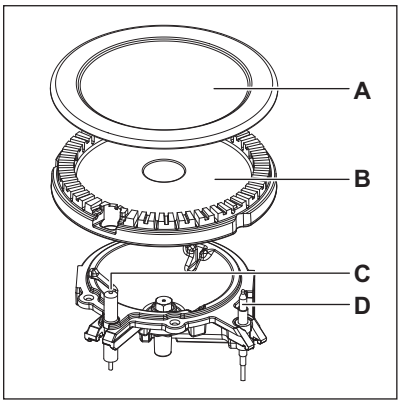
Si, après plusieurs tentatives, le brûleur ne s'allume pas, vérifiez que la couronne et son chapeau sont correctement placés.

En cas de coupure d'électricité, vous pouvez allumer le brûleur sans dispositif électrique. Dans ce cas, approchez une flamme du brûleur, enfoncez la manette correspondante et tournez-la sur la position maximale. Maintenez la manette de commande enfoncée pendant environ 10 secondes pour permettre au thermocouple de chauffer.

Si le brûleur s'éteint accidentellement, tournez la manette de commande sur la position Arrêt et attendez au moins 1 minute avant de réessayer d'allumer le brûleur.

Le générateur d'étincelles peut s'activer automatiquement lorsque vous allumez l'alimentation secteur, après l'installation ou après une coupure de courant. C'est normal.

6.2 Vue d'ensemble des brûleurs



A. Chapeau du brûleur
B. Couronne du brûleur
C. Bougie de brûleur
D. Thermocouple

6.3 Arrêt du brûleur

Pour éteindre la flamme, tournez la manette sur la position Arrêt **0** .

AVERTISSEMENT!
Abaissez ou coupez toujours la flamme avant de retirer les récipients du brûleur.

6.4 Niveau de cuisson pour la zone de cuisson électrique

Symbo-les	Fonction
0	Position d'arrêt
1 - 6	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.

7. TABLE DE CUISSON - CONSEILS

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Récipients de cuisson

Électrique :

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.

Gaz :

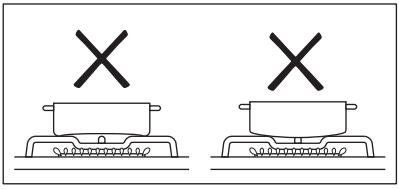
AVERTISSEMENT!
Ne placez pas la même poêle sur deux brûleurs.

AVERTISSEMENT!
Ne placez pas de récipient instable ou déformé sur le brûleur, afin d'éviter le déversement et les blessures.

ATTENTION!
Assurez-vous que les poignées des récipients ne dépassent pas du bord avant de la table de cuisson.

ATTENTION!
Assurez-vous que les récipients sont bien centrés sur le brûleur, afin de garantir leur stabilité et de réduire la consommation de gaz.

AVERTISSEMENT!
N'utilisez pas de récipient dont le fond possède des rebords ou qui est convexe sur la plaque chauffante, car il existe un risque élevé de débordement.



7.2 Diamètres des récipients

AVERTISSEMENT!
Utilisez uniquement des récipients dont le diamètre correspond aux dimensions des brûleurs.

Brûleur	Diamètre du récipient (mm)
Auxiliaire	120 - 180
Semi-rapide	140 - 220/240 **1)**
Rapide	160 - 220/260 **1)**

1) Lorsqu'un seul récipient est posé sur la table de cuisson.

7.3 Exemples de cuissons avec la zone de cuisson électrique

Niveau de cuisson :	Utilisation :
1	Maintenir au chaud
2	Faire mijoter doucement
3	Faire mijoter
4	Faire frire / gratiner
5	Faire bouillir
6	Faire bouillir / Saisir / Faire frire

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 nettoyant spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.

Acier inoxydable

- Pour les rebords en inox de la table de cuisson, utilisez un nettoyant spécial acier inoxydable.

- Le rebord en inox de la plaque peut changer de couleur à cause de la température élevée.
- Lavez les parties en acier inoxydable à l'eau, puis séchez-les avec un chiffon doux.

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.
- **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, séchez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux.
- Nettoyez les éléments en émail, les chapeaux et les couronnes avec de l'eau chaude savonneuse et séchez-les soigneusement avant de les remettre en place.

8.3 Nettoyage de la plaque électrique

1. Utilisez la poudre de nettoyage ou le chiffon de nettoyage.
2. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent.
3. Faites chauffer la plaque à basse température et laissez sécher.
4. Pour conserver le bon état des plaques chauffantes, frottez-les régulièrement avec de l'huile pour machine à coudre. Éliminez le surplus d'huile à l'aide de papier absorbant.

8.4 Nettoyage de la bougie d'allumage

Cette fonctionnalité est obtenue grâce à une bougie d'allumage en céramique dotée d'une électrode en métal. Veillez à maintenir ces composants propres afin de faciliter l'allumage. Assurez-vous également que les orifices des couronnes des brûleurs ne sont pas obstrués.

8.5 Supports de casserole

Les supports de casserole ne sont pas adaptés au lavage dans un lave-vaisselle. Ils doivent être lavés à la main.

1. Retirez les supports de casserole pour nettoyer plus facilement la table de cuisson.

Replacez les supports de casserole avec soin afin de ne pas endommager le dessus de la table de cuisson.

2. Lorsque vous lavez les supports de casserole à la main, faites bien attention lorsque vous les essuyez, car le revêtement en émail peut présenter des bords coupants. Si nécessaire, retirez les taches tenaces à l'aide d'une pâte nettoyante.
3. Après avoir lavé les supports de casserole, veillez à les remettre correctement en place.
4. Assurez-vous que les bras des supports de casserole se trouvent bien au centre du brûleur pour que ce dernier puisse fonctionner correctement.

8.6 Entretien périodique

Contactez périodiquement votre service après-vente pour contrôler l'état du tuyau d'arrivée de gaz et du régulateur de pression si votre installation en est équipée.

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 Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces du four. Si vous éteignez le four, assurez-vous que les deux manettes des fonctions du four et du thermostat sont sur la position Arrêt. Dans le cas contraire, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner.

9.4 Fonctions du four

Symbole	Fonctions du four	Application
0	Position Arrêt	Le four est éteint.
	Chauffage Haut/ Bas	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
	PlusSteam	Pour ajouter de l'humidité en cours de cuisson. Pour obtenir la bonne couleur et une croûte croustillante pendant la cuisson. Pour rendre plus juteux pendant le réchauffement. Pour stériliser des fruits et légumes.
	Chaleur tournante	Pour cuire au maximum sur deux niveaux simultanément et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/ Bas.

Symbole	Fonctions du four	Application
	Chaleur tournante humide	Cette fonction est conçue pour réduire la consommation d'énergie lors de la cuisson. Pour les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Chaleur tournante humide. La porte du four doit rester fermée durant la cuisson 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. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance du chauffage peut être réduite. 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.
	Cuisson de sole	Pour cuire des gâteaux à dessous croustillant.
	Turbo gril	Pour rôtir de plus grosses pièces de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.
	Réglage pizza	Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.
	Décongélation	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.
	Voûte	Pour faire dorer le pain, les gâteaux et les pâtisseries. Pour parfaire les plats cuisinés.
	Gril rapide	Pour faire griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour faire griller du pain.
	Nettoyage par pyrolyse	Pour activer le nettoyage par pyrolyse du four. Cette fonction permet de brûler les résidus de cuisson dans le four.

9.5 Activation de la fonction : PlusSteam

Cette fonction vous permet d'apporter plus d'humidité en cours de cuisson.

AVERTISSEMENT!
Risque de brûlures et de dommages matériels à l'appareil.

L'humidité qui s'échappe peut provoquer des brûlures :

- N'ouvrez pas la porte de l'appareil pendant l'utilisation de cette fonction : PlusSteam.
- Soyez prudent en ouvrant la porte de l'appareil après utilisation de la fonction : PlusSteam.

Reportez-vous au chapitre « Conseils ».

1. Ouvrez la porte du four.
2. Remplissez le bac de la cavité avec de l'eau du robinet.
   Le bac de la cavité a une contenance maximale de 250 ml.
   Remplissez le bac de la cavité d'eau uniquement lorsque le four est froid.
3. Réglez la fonction : PlusSteam.
4. Appuyez sur la touche Vapeur Plus.
   La touche Vapeur Plus fonctionne uniquement avec la fonction : PlusSteam.

Le voyant s'allume.

5. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner la température souhaitée.
6. Placez les aliments dans le four et fermez la porte.

ATTENTION!
Ne remplissez pas le bac de la cavité d'eau en cours de cuisson, ou lorsque le four est chaud.

7. Pour éteindre l'appareil, appuyez sur la touche Vapeur Plus, tournez les manettes des fonctions du four et celle de température sur la position ARRET.

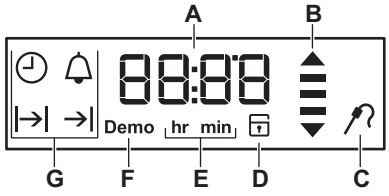
Le voyant de la touche Vapeur Plus s'éteint.

8. Videz l'eau du bac de la cavité.

AVERTISSEMENT!
Assurez-vous que l'appareil a refroidi avant de vider l'eau du bac de la cavité.

10. FONCTIONS DE L'HORLOGE

10.1 Afficheur



A. Minuteur / Température
B. Voyant de chauffe et de chaleur résiduelle
C. Sonde à viande (sur certains modèles uniquement)
D. Verrouillage de la porte (sur certains modèles uniquement)
E. Heures/minutes
F. Mode Démo (certains modèles uniquement)
G. Fonctions de l'horloge

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.

Touche	Fonction	Description
	Vapeur Plus	Pour activer la fonction : PlusSteam.

10.3 Indicateur de chauffe

Lorsque la fonction du four est activée, les barres de l'affichage apparaissent une par une à mesure que la température du four augmente, et disparaissent à mesure que la température diminue.

10.4 Tableau des fonctions de l'horloge

Fonction de l'horloge	Utilisation
HEURE	Pour indiquer ou changer l'heure. Vous ne pouvez régler l'heure que lorsque le four est éteint.
DURÉE	Pour régler la durée de fonctionnement du four. Ne l'utilisez que si un mode de cuisson est réglé.
FIN	Pour régler l'heure d'arrêt du four. Ne l'utilisez que si un mode de cuisson est réglé.
DÉPART DIFFÉRÉ	Pour combiner les fonction DURÉE et FIN.
MINUTEUR	Utilisez-le pour régler un compte à rebours. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. Vous pouvez utiliser le MINUTEUR à tout moment, même lorsque le four est éteint.
00:00 MINUTEUR DE DURÉE DE FONCTIONNEMENT	Si vous ne réglez pas d'autre fonction de l'horloge, le MINUTEUR DE DURÉE DE FONCTIONNEMENT surveille automatiquement la durée de fonctionnement du four. Il se met en fonctionnement dès que le four commence à chauffer. Le minuteur de durée de fonctionnement ne peut pas être utilisé avec les fonctions : DURÉE, FIN .

10.5 Réglage de la DURÉE

1. Régler une fonction du four.
2. Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que commence à clignoter.
3. Utilisez ou pour régler les minutes et les heures de la DURÉE.
4. Appuyez sur pour confirmer.

Quand le temps programmé se termine, un signal sonore retentit pendant 2 minutes. et le réglage de la durée clignotent. L'appareil se met à l'arrêt automatiquement.

5. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.
6. Tournez la manette des fonctions du four sur la position Arrêt.

10.6 Réglage de la FIN

1. Régler une fonction du four.
2. Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que commence à clignoter.

3. Utilisez + ou — pour régler les heures et les minutes de l'heure de FIN.
4. Appuyez sur ⏲ pour confirmer.

À l'heure programmée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes. →| et le réglage de la durée clignotent. L'appareil se met à l'arrêt automatiquement.

5. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.
6. Tournez la manette des fonctions du four sur la position Arrêt.

10.7 Réglage de la fonction DÉPART DIFFÉRÉ

1. Régler une fonction du four.
2. Appuyez sur ⏲ à plusieurs reprises jusqu'à ce que |→| commence à clignoter.
3. Utilisez + ou — pour régler les minutes et les heures de la DURÉE.
4. Appuyez sur ⏲ pour confirmer. →| clignote à l'écran.
5. Utilisez + ou — pour régler les heures et les minutes de l'heure de FIN.
6. Appuyez sur ⏲ pour confirmer.

L'appareil se mettra automatiquement en marche plus tard, fonctionnera pendant la DURÉE définie et s'arrêtera à l'heure de FIN définie. À l'heure programmée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes. →| et le réglage de la durée clignotent. L'appareil s'éteint.

7. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.
8. Tournez la manette des fonctions du four sur la position Arrêt.

10.8 Réglage du MINUTE MINDER (réglage de minuterie)

Le minuteur peut également être utilisé lorsque le four est à l'arrêt et en fonctionnement.

1. Appuyez sur ⏲ à plusieurs reprises jusqu'à ce que 🔔 clignote.
2. Appuyez sur + ou — pour régler les secondes puis les minutes.
   Si vous réglez une durée supérieure à 60 minutes, **hr** clignote sur l'affichage.
3. Réglez les heures.
4. Le MINUTEUR démarre automatiquement au bout de 5 secondes.
   Au bout de 90 % du temps défini, un signal sonore retentit.
5. Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes. « **00:00** » et 🔔 clignotent sur l'affichage. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

10.9 MINUTEUR DE DURÉE DE FONCTIONNEMENT

Pour réinitialiser le minuteur de durée de fonctionnement, appuyez sur les touches + et — et maintenez-les enfoncées. Le minuteur redémarre.

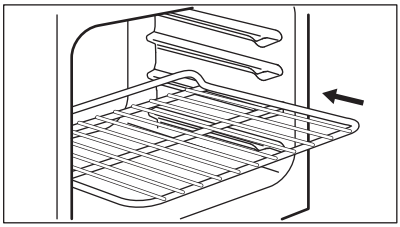
11. FOUR - UTILISATION DES ACCESSOIRES

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

ⓘ La forme spéciale à l'arrière de la grille métallique permet à la chaleur de mieux circuler.

11.1 Installation des accessoires

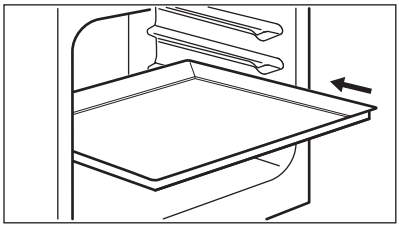
Grille métallique :



Placez la grille sur un niveau du four adapté. Assurez-vous qu'ils ne touchent pas la paroi arrière du four.

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.



Placez le plateau ou le plat à rôtir sur le niveau du four. Assurez-vous qu'ils ne touchent pas la paroi arrière du four.

12. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

12.1 Utilisation de la Sécurité enfants

Lorsque la Sécurité enfants du four est activée, le four ne peut pas être mis en fonctionnement accidentellement.La porte est verrouillée.

1. Assurez-vous que la manette de sélection des fonctions du four est sur la position Arrêt.
2. Maintenez les touches ⏲ et + enfoncées en même temps pendant 2 secondes.

Le signal sonore retentit. SAFE et 🔒 s'affiche. La porte est verrouillée.

Le symbole 🔒 s'affiche aussi, lorsque la fonction Pyrolyse est en cours d'utilisation.

Pour désactiver la Sécurité enfants, répétez l'étape 2.

12.2 Voyant de chaleur résiduelle

Lorsque vous éteignez le four, l'indicateur de chaleur résiduelle s'affiche ⋮ si la température du four est supérieure à 40 °C.Tournez le thermostat vers la gauche ou la droite pour vérifier la température du four.

12.3 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, le four s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps si un mode de cuisson est en cours et que vous ne modifiez pas la température du four.

Température (°C)	Arrêt automatique au bout de (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250	1.5

Après un arrêt automatique, appuyez sur une touche pour faire de nouveau fonctionner le four.

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Éclairage, Durée, Fin.

13. 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.

13.1 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. Veillez 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.

Essuyez 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.

13.2 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.

13.3 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.

13.4 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.

13.5 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.

13.6 PlusSteam +

Avant le préchauffage et uniquement lorsque le four est froid, remplissez le bac de la cavité d'eau.

Reportez-vous au chapitre « Activation de la fonction » PlusSteam"

Pain

Plat	Eau dans le bac de la cavité (ml)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Pain blanc[1)]	150	180	40 - 45	2	plateau de cuisson
Petits pains[1)]	150	200	25 - 30	2	plateau de cuisson
Focaccia[1)]	150	190	25 - 30	2	plateau de cuisson
Pizza maison[1)]	100	230	15 - 20	1	plateau de cuisson
Biscuits, scones, croissants[2)]	150	160	10 - 20	2	plateau de cuisson
Gâteau aux prunes, tarte aux pommes, petits pains à la cannelle[2)]	150	160	70 - 80	2	Moule à gâteau
Croissants surgelés[2)]	150	165	35 - 45	2	Moule à gâteau
Utilisez le moule à gâteau.[2)]	150	155	35 - 45	2	Moule à gâteau
Pain blanc[2)]	150	180	50 - 60	2	plateau de cuisson

Plat	Eau dans le bac de la cavité (ml)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Lasagnes surgelées[2)]	150	165	50 - 60	2	porte vitrée

1) Préchauffez dans un four vide pendant 5 minutes avant la cuisson.
2) Préchauffez dans un four vide pendant 10 minutes avant la cuisson.

Produits surgelés

Plat	Eau dans le bac de la cavité (ml)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Pizza surgelée[1)]	150	190	20 - 30	2	Grille métallique
Croissants surgelés[1)]	150	160	25 - 35	2	Grille métallique
Lasagnes surgelées[1)]	200	200	35 - 45	2	plateau de cuisson

1) Préchauffez dans un four vide pendant 10 minutes avant la cuisson.

Régénération des aliments

Plat	Eau dans le bac de la cavité (ml)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Pain blanc[1)]	50	110	15 - 25	2	plateau de cuisson
Petits pains[1)]	50	110	10 - 20	2	plateau de cuisson
Pizza maison[1)]	50	110	15 - 25	2	plateau de cuisson
Focaccia[1)]	50	110	15 - 25	2	plateau de cuisson
Focaccia[1)]	50	110	15 - 25	2	plateau de cuisson
Focaccia[1)]	50	110	15 - 25	2	plateau de cuisson
Focaccia[1)]	50	110	15 - 25	2	plateau de cuisson

Plat	Eau dans le bac de la cavité (ml)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Focaccia[1)]	50	110	15 - 25	2	plateau de cuisson

1) Préchauffez dans un four vide pendant 10 minutes avant la cuisson.

Rôtissage

Plat	Eau dans le bac de la cavité (ml)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Poulet	200	210	65 - 75	2	grille métallique ou plat à rôtir
Poulet, demi	200	210	35 - 50	2	grille métallique ou plat à rôtir
Rôti de porc	200	180	70 - 100	2	grille métallique ou plat à rôtir
Rôti de boeuf 1 - -1,5 kg	200	200	50 - 55	2	grille métallique ou plat à rôtir
Rôti de boeuf 1 - -1,5 kg	200	200	60 - 65	2	grille métallique ou plat à rôtir
Rôti de boeuf 1-1.5 kg bien cuit	200	200	65 - 75	2	grille métallique ou plat à rôtir
Rôti de dinde	200	200	70 - 85	2	grille métallique ou plat à rôtir

13.7 Stérilisation +

AVERTISSEMENT!
Risque de brûlures et de dommages matériels à l'appareil.

- Utilisez toujours des bocaux à stériliser de dimensions identiques, disponibles dans le commerce.
- Ne mettez pas plus de six bocaux à conserves d'un demi-litre sur le plateau de cuisson.
- Remplissez les bocaux régulièrement, en laissant 1 cm d'air en haut de chaque bocal. Laissez les couvercles sur les bocaux sans les fermer hermétiquement.
- Les bocaux ne doivent pas se toucher.
- Placez 1/2 litre d'eau dans le plateau de cuisson et 1/4 plateau de cuisson dans le bac de la cavité pour disposer de suffisamment d'humidité dans le four.
- Sélectionnez la fonction PlusSteam et réglez la température en fonction du tableau ci-dessous.
- Les bocaux ne peuvent être fermés hermétiquement que quand la fonction est désactivée.

Baies

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Fraises / myrtilles / framboises	160	25 - 30	1	Plat à rôtir

Fruits à noyau

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Poires / Coings / Prunes	160	30 - 35	1	Plat à rôtir

Légumes mous

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Courgettes / Aubergines / Oignons / Tomates	160	30 - 35	1	Plat à rôtir

Légumes marinés

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Carottes / Cornichons / Navets / Céleri	160	35 - 40	1	Plat à rôtir

13.8 Chauffage Haut/ Bas

Cuire

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gâteau plat	160 - 170	25 - 35	2
Brioche aux pommes	170 - 190	45 - 55	3
Gâteau couronne	170 - 180	35 - 45	2
Crumble	170 - 190	50 - 60	3
Gâteau au fromage	170 - 190	60 - 70	2
Pain paysan	190 - 210	50 - 60	2
Petits pains levés	180 - 200	15 - 25	2
Gâteau roulé	150 - 170	15 - 25	2

Rôtissage

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Poisson entier > 1kg	200 - 220	40 - 70	2

13.9 Chaleur tournante

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Génoise Victoria	175- 185	28 - 35	2
Cake aux fruits secs	150- 160	140 - 160	2
Flan pâtissier aux pommes	195 - 205	35 - 45	2
Quatre-quarts	175- 185	50 - 60	2
Lasagne	175- 185	35 - 45	2
Macaronis aux champignons	175- 185	50 - 60	2
Gâteau roulé	155 - 165	25 - 32	1 + 3
Petits pains levés	185 - 195	18 - 23	1 + 3
Meringue	105 - 115	55 - 65	2
Meringue	105 - 115	50 - 60	1 + 3
Gâteau plat	140 - 160	40 - 50	1 + 3
Petits pains levés	190 - 210	10 - 20	1 + 3
Meringue	100 - 120	55 - 65	1 + 3
Gâteau au beurre	150 - 170	20 - 30	1 + 3

13.10 Chaleur tournante humide

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Pain et pizza				
Petits pains	190	20 - 25	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Pizza surgelée, 350 g	190	15 - 25	2	grille métallique
Gâteaux sur un plateau de cuisson				
Gâteau roulé	180	15 - 20	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Brownie	170	30 - 35	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Gâteaux dans des moules				
Soufflé	200	20 - 25	2	six ramequins en céramique sur une grille métallique
Fond de tarte en génoise	180	15 - 25	2	moule à tarte sur une grille métallique
Génoise/Gâteau Savoie	150	30 - 40	2	moule à gâteau sur une grille métallique
Poisson				
Poisson en sachet 300 g	180	20 - 30	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Poisson entier 200 g	180	25 - 30	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Filets de poisson 300 g	180	20 - 25	2	plaque à pizza sur la grille métallique
Viande				
Viande en sachet, 250 g	200	25 - 30	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Brochettes de viande, 500 g	200	20 - 25	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Petites pâtisseries				
Cookies	170	20 - 30	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Macarons	160	30 - 40	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Madeleines, muffins	170	20 - 30	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Biscuit salé	170	20 - 30	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	15 - 25	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Végétarien				

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Mélange de légumes en sachet, 400 g	190	20 - 30	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Omelettes	200	20 - 25	2	plaque à pizza sur la grille métallique
Légumes sur une plaque, 700 g	190	15 - 25	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir

13.11 Gril fort

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Bacon grillé[1)]	250	17 - 25	2
Saucisses[1)]	250	21 - 27	2
Steak de boeuf : à point[1)]	230	25 - 32	2

1) Préchauffez le four pendant 5 minutes.

13.12 Turbo gril

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Poulet	250	55 - 70	2
Poulet, moitié[1)]	230	48 - 55	2
Ailes de poulet[1)]	230	30 - 40	2
Côtelettes de porc[1)]	230	23 - 30	2
Steak de boeuf : bien cuit[1)]	250	35 - 40	2

1) Préchauffez le four pendant 5 minutes.

13.13 Fonction Pizza

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Quiche lorraine	215 - 225	40 - 50	1
Pizza faite maison	205 - 215	27 - 35	1

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pizza faite maison	205 - 215	40 - 50	1 + 3
Pizza pour la Suisse	205 - 215	18 - 23	1
Pizza surgelée	195 - 205	13 - 20	1

13.14 Informations pour les instituts de test

Plat	Fonction	Température (°C)	Accessoires	Positions des grilles	Durée (min)
Petits gâteaux (16 par plaque)	Chauffage Haut/ Bas	165	plateau de cuisson	3	30 - 40
Petits gâteaux (16 par plaque)	Chaleur tournante	155	plateau de cuisson	2	25 - 40
Petits gâteaux (16 par plaque)	Chaleur tournante	155	plateau de cuisson	1 + 3	30 - 45
Tarte aux pommes (2 plateaux Ø20 cm, sur la grille, décalés en diagonale)	Chauffage Haut/ Bas	200	Grille	2	65 - 85
Tarte aux pommes (2 plateaux Ø20 cm, sur la grille, décalés en diagonale)	Chaleur tournante	175	Grille	3	60 - 85
Tarte aux pommes (2 plateaux Ø20 cm, sur la grille, décalés en diagonale)	Réglage pizza	175	Grille	3	65 - 90
Gâteau éponge sans graisse (1 plateau Ø26 cm, sur la grille)	Chauffage Haut/ Bas	165	Grille	2	25 - 40
Gâteau éponge sans graisse (1 plateau Ø26 cm, sur la grille)	Chaleur tournante	165	Grille	2	25 - 40
Gâteau éponge sans graisse (1 plateau Ø26 cm, sur la grille)	Chaleur tournante	170	Grille	1 + 3	30 - 45

Plat	Fonction	Température (°C)	Accessoires	Positions des grilles	Durée (min)
Biscuits sablés / Tresses feuilletées	Chaleur tournante	150	plateau de cuisson	3	25 - 35
Biscuits sablés / Tresses feuilletées	Chaleur tournante	150	plateau de cuisson	1 + 4	20 - 35
Biscuits sablés / Tresses feuilletées	Chauffage Haut/ Bas	150	plateau de cuisson	3	20 - 30
Toast **1)**	Gril rapide	250	Grille	2	2 - 5
Steaks hachés**2)**	Turbo gril	230	Grille du plat à rôtir	2	13 à 16 première face ; 13 à 15 deuxième face

1) Préchauffez le four pendant 5 minutes.

2) Préchauffez le four pendant 10 minutes.

14. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

14.1 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.

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

14.2 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.

14.3 Nettoyage du bac de la cavité

Le processus de nettoyage élimine les résidus calcaires qui s'accumulent dans le bac de la cavité après une cuisson à la vapeur.

Nous vous recommandons de respecter la procédure de nettoyage au moins tous 5 à 10 cycles de la fonction : PlusSteam.

1. Versez 250 ml de vinaigre blanc dans le bac de la cavité au fond du four.
   Utilisez du vinaigre à 6 % maximum, sans herbes.
2. Laissez le vinaigre dissoudre les résidus calcaires à température ambiante pendant 30 minutes.
3. Nettoyez la cavité à l'eau tiède avec un chiffon doux.

14.4 Pyrolyse

ATTENTION!
Ne lancez pas la fonction Pyrolyse si la touche Vapeur plus est enfoncée.

ATTENTION!
Retirez tous les accessoires.

Ne lancez pas la Pyrolyse si vous n'avez pas correctement fermé la porte du four. Sur certains modèles, l'affichage indique « C3 » lorsque cette erreur se produit.

AVERTISSEMENT!
L'appareil devient très chaud. Risque de brûlure !

ATTENTION!
N'utilisez pas la table de cuisson lorsque la fonction Pyrolyse est en cours. Vous risqueriez d'endommager l'appareil.

1. Retirez les plus grosses salissures à la main.
2. Nettoyez la partie intérieure de la porte à l'eau chaude afin d'éviter que les résidus qui s'y trouvent ne brûlent lors de la montée en température.
3. Réglez la fonction Pyrolyse. Reportez-vous au chapitre « Fonctions du four ».

|→| clignote.

4. Vous pouvez utiliser la fonction Fin pour différer le départ de la procédure de nettoyage.
5. Appuyez sur ⏲ ou tournez la manette du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre pour lancer la procédure de nettoyage.
   Durée de la procédure : 2 h.
   Au cours du nettoyage par pyrolyse, l'éclairage du four est éteint.

Lorsque le four atteint la température définie, la porte se verrouille. Le symbole 🔒 et les barres indiquant la chaleur apparaissent sur l'affichage jusqu'à ce que la porte se déverrouille.

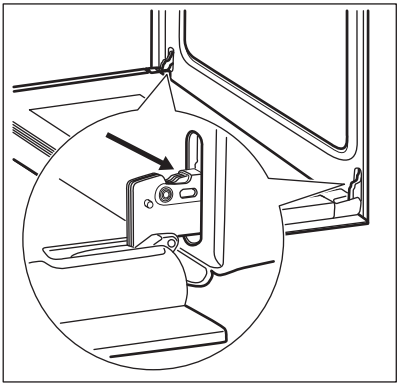
14.5 Nettoyage de la porte du four

La porte du four est dotée de trois panneaux de verre.Vous pouvez retirer la porte du four et les panneaux de verre intérieurs pour les nettoyer.

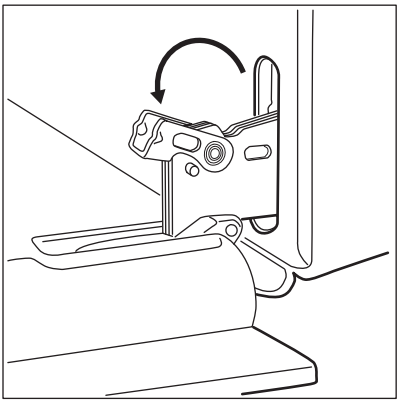
Si vous tentez d'extraire les panneaux de verre sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.

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

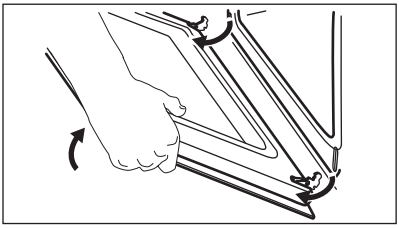
1. Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



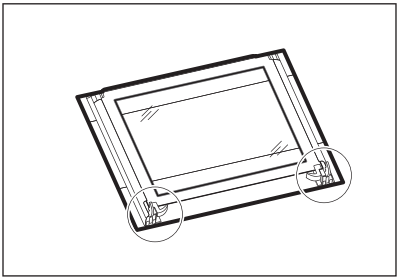
2. Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières.



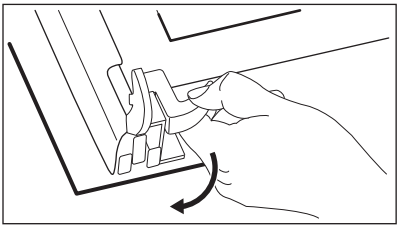
3. Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Puis soulevez et tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



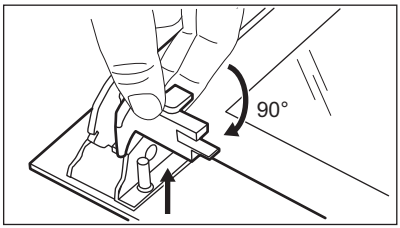
4. Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.



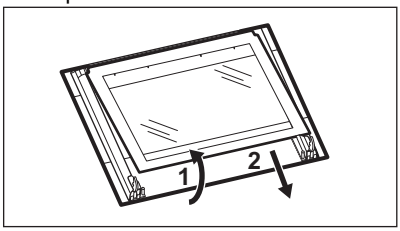
5. Désengagez le système de verrouillage pour retirer les panneaux de verre intérieurs.



6. Faites pivoter les deux fixations de 90° et retirez-les de leurs logements.



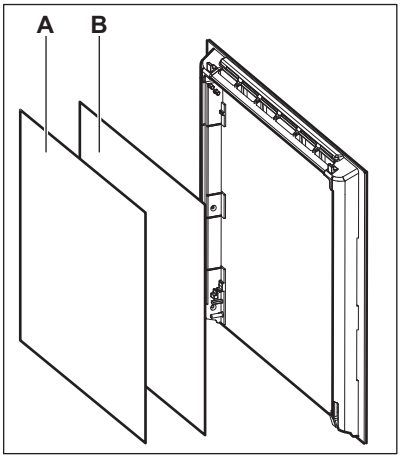
7. Soulevez doucement puis sortez les panneaux de verre un par un. Commencez par le panneau supérieur.



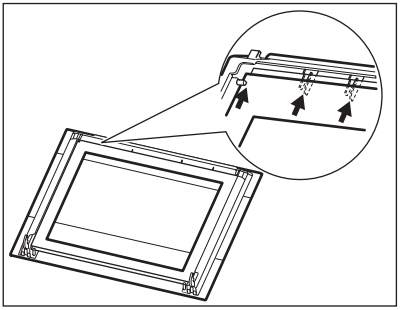
8. Nettoyez les panneaux de verre avec de l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les panneaux de verre. Les rails télescopiques ne passent pas au lave-vaisselle.

Une fois le nettoyage terminé, remettez les panneaux de verre et la porte du four en place. Suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

Veillez à remettre les panneaux de verre (A et B) dans le bon ordre.



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

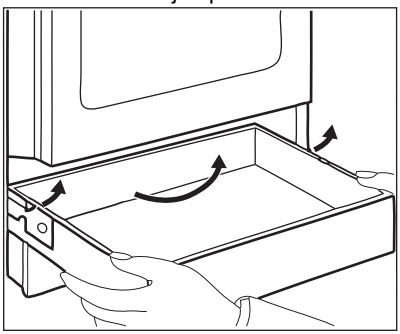


14.6 Retrait du tiroir

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.



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

Pour réinstaller le tiroir, suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

14.7 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.

ATTENTION!
Tenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon afin d'éviter que des résidus de graisse ne brûlent sur l'ampoule.

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.

15. DÉPANNAGE

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

15.1 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.
	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.
Aucune étincelle ne se produit lorsque vous tentez d'actionner le générateur d'étincelles.	La table de cuisson n'est pas connectée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Consultez le schéma de raccordement.
	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.
	Le chapeau et la couronne du brûleur sont mal positionnés.	Positionnez correctement le chapeau et la couronne du brûleur.
La flamme s'éteint immédiatement après l'allumage.	Le thermocouple n'est pas suffisamment chauffé.	Maintenez le générateur d'étincelle enfoncé pendant 10 secondes maximum une fois la flamme allumée.
La couronne de flamme n'est pas de niveau.	La couronne du brûleur est encrassée par des résidus alimentaires.	Assurez-vous que l'injecteur n'est pas bouché et que la couronne est propre.
Les brûleurs ne fonctionnent pas.	Absence d'alimentation en gaz.	Vérifiez le raccordement au gaz.

Problème	Cause possible	Remède
La couleur de la flamme est orange ou jaune.		La flamme peut être de couleur orange ou jaune à certains endroits du brûleur. Ce phénomène est normal.
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.
	La fonction d'arrêt automatique est activée.	Reportez-vous à « Arrêt automatique ».
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'affichage indique « C3 ».	La fonction de nettoyage ne fonctionne pas. Vous n'avez pas entièrement fermé la porte du four ou le verrouillage de la porte est défectueux.	Fermez complètement la porte.
L'affichage indique "C4"	La fonction de nettoyage ne fonctionne pas. La touche Vapeur plus est enfoncée.	Appuyez une nouvelle fois sur la touche Vapeur Plus.
L'affichage indique « F102 ».	Vous n'avez pas entièrement fermé la porte.	Fermez complètement la porte.
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche.	Une anomalie électrique est survenue.	Éteignez l'appareil à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau. Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente.

Problème	Cause possible	Remède
L'appareil est allumé mais il ne chauffe pas. Le ventilateur ne fonctionne pas. L'affichage indique **"Demo"**.	Le mode démo est activé.	Éteignez le four. Appuyez sur la touche + et maintenez-la enfoncée. Lorsque le signal sonore retentit, tournez la manette des fonctions du four vers la droite sur la première fonction. **"Demo"** clignote sur l'affichage. Tournez la manette des fonctions du four sur la position Arrêt. Relâchez la touche +. Tournez le thermostat vers la droite et maintenez-le pendant trois secondes. Un signal sonore retentit trois fois. Le mode démo est désactivé.
L'écran affiche « 12.00 ».	Une coupure de courant s'est produite.	Réglez de nouveau l'horloge.
Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants avec la fonction : PlusSteam.	Vous n'avez pas activé la fonction PlusSteam.	Reportez-vous au chapitre « Activation de la fonction » PlusSteam".
	Vous n'avez pas rempli le bac de la cavité d'eau.	Reportez-vous au chapitre « Activation de la fonction » PlusSteam".
	Vous n'avez pas activé correctement la fonction PlusSteam avec la touche Vapeur Plus.	Reportez-vous au chapitre « Activation de la fonction » PlusSteam".
Vous souhaitez activer la fonction Eclairage chaleur tournante, mais le voyant de la touche Vapeur plus est allumé.	La fonction PlusSteam est en cours.	Appuyez sur la touche Vapeur Plus pour arrêter la fonction PlusSteam.
L'eau dans le bac de la cavité ne bout pas.	La température est trop basse.	Sélectionnez une température d'au moins 110 °C. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».

Problème	Cause possible	Remède
De l'eau s'écoule du bac de la cavité.	Le bac de la cavité est trop rempli.	Éteignez le four et assurez-vous que l'appareil est froid. Épongez l'excédent d'eau. Versez la quantité d'eau adaptée dans le bac de la cavité. Reportez-vous à la procédure correspondante.

15.2 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.)	.....

16. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

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

Identification du modèle	EKM648599W	
Type de table de cuisson	Table de cuisson sur cuisinière	
Nombre de zones de cuisson	1	
Technologie de chauffage	Foyer de cuisson électrique	
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Arrière droite	18,0 cm

Consommation d'énergie selon la zone de cuisson (EC electric cooking)	Arrière droite	194,9 Wh / kg
Nombre de brûleurs à gaz	3	
Efficacité énergétique par brûleur à gaz (EE gas burner)	Arrière gauche - Auxiliaire	non applicable
	Avant droit - Semi-rapide	55.0%
	Avant gauche - Rapide	55.7%
Efficacité énergétique de la table de cuisson à gaz (EE gas hob)		55.4%
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)		194,9 Wh / kg

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

EN 30-2-1 : Appareils de cuisson domestiques à gaz - Partie 2-1 : Utilisation rationnelle de l'énergie - Général

16.2 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.

Zones de cuisson électriques :

- 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.

Brûleurs à gaz :

- Avant d'utiliser les brûleurs et les supports de casserole, assurez-vous qu'ils sont correctement installés.
- Le fond du récipient doit avoir des dimensions adaptées à la taille du brûleur.
- Posez directement le récipient sur le brûleur, au centre de celui-ci.
- Dès que le liquide commence à bouillir, baissez la flamme juste assez pour laisser le liquide frémir.
- Si possible, utilisez une cocotte-minute. Consultez sa notice d'utilisation.

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

Nom du fournisseur	Electrolux
Identification du modèle	EKM648599W 943005382

Index d'efficacité énergétique	92.3
Classe d’efficacité énergétique	A
Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel	0,85 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé	0,72 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	54 l
Type de four	Four dans une cuisinière autonome
Masse	52.0 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.

16.4 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
Pour certaines fonctions du four, si un programme avec sélection du temps (Durée ou Fin) est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants se désactivent automatiquement plus tôt.

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous éteignez le four, l'affichage montre la chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

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. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

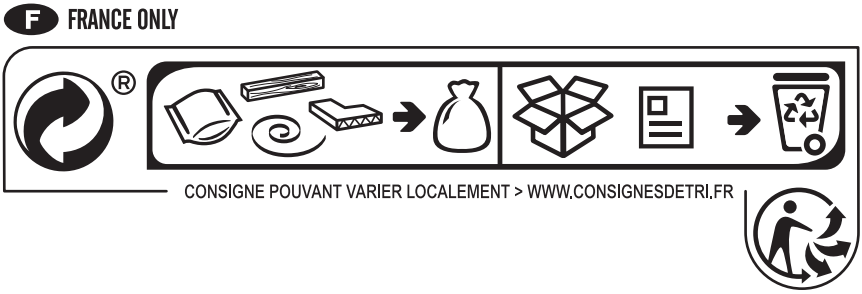
Chaleur tournante humide
Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Pour plus d'informations, reportez-vous aux fonctions du four au chapitre « Four - Utilisation quotidienne ».

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.

17. 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



www.electrolux.com/shop

867365195-A-142021

CE