

EKI668900W



---

FR Cuisinière

---

Notice d'utilisation

## TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	3
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	6
3. INSTALLATION.....	9
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	12
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	12
6. TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE.....	13
7. TABLE DE CUISSON - CONSEILS.....	19
8. TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	21
9. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE.....	22
10. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	26
11. COMMENT RÉGLER : CUISSON ASSISTÉE.....	27
12. CUISSON ASSISTÉE.....	27
13. FOUR - UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	30
14. FOUR - CONSEILS.....	31
15. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	35
16. DÉPANNAGE.....	39
17. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	43
18. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	45

## 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](http://www.electrolux.com/support)**



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



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

**[www.electrolux.com/shop](http://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** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

## 1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- 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'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu de cuisson. Éteignez l'appareil et couvrez les flammes, par exemple avec une couverture ignifuge ou un couvercle.
- **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 raclours 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.
- Après utilisation, mettez toujours à l'arrêt la table de cuisson à l'aide de la manette de commande et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- **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 insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant le nettoyage par pyrolyse, retirez tous les accessoires et les dépôts/déversements excessifs de la cavité de l'appareil.
- 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.
- **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'espace 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

réipients 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.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en fonctionnement.
  - En cas de coupure de courant pendant le fonctionnement de l'appareil, certaines surfaces peuvent être chaudes. Évitez tout contact avec l'appareil jusqu'à ce qu'il refroidisse. Si des erreurs apparaissent lorsque l'appareil est froid, débranchez-le de l'alimentation électrique pendant 10 secondes.



#### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie et d'explosion.

## 2.3 Utilisation



#### **AVERTISSEMENT!**

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

- 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.
- 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.
- 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.
- 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.

## 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.
- 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

## 2.5 Nettoyage par pyrolyse



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



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.

## 2.6 Éclairage interne



**AVERTISSEMENT!**  
Risque d'électrocution !

## 3. INSTALLATION



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

- 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.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

## 2.7 Service

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

## 2.8 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.

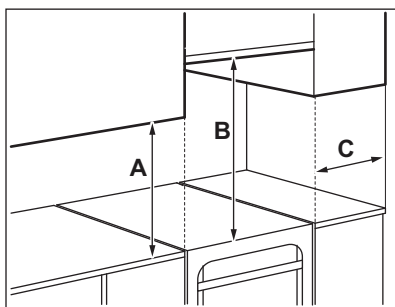
### 3.1 Emplacement de l'appareil



N'installez pas la cuisinière à proximité de l'évier ou du meuble avec évier. Des gouttes d'humidité/d'eau peuvent pénétrer entre le panneau latéral et le meuble et, dans le temps, endommager la peinture du panneau latéral.

Vous pouvez installer votre appareil autonome avec des meubles sur un ou deux côtés et dans le coin.

Pour les distances minimales d'ajustement, vérifiez le tableau.



#### Distances minimales

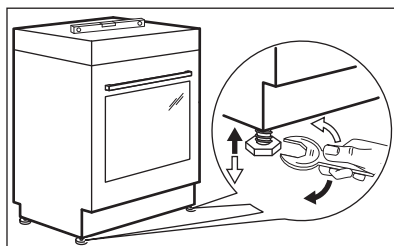
Dimensions	mm
A	400
B	650
C	150

### 3.2 Données techniques

Tension	230 V
Fréquence	50 Hz
Classe d'appareil	1

Dimensions	mm
Hauteur	858
Largeur	600
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.

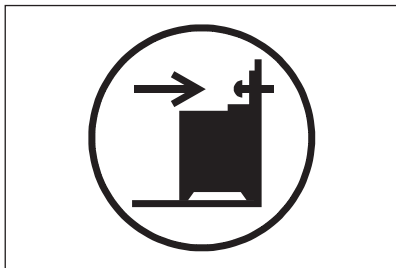


Assurez-vous que la surface derrière l'appareil est lisse.

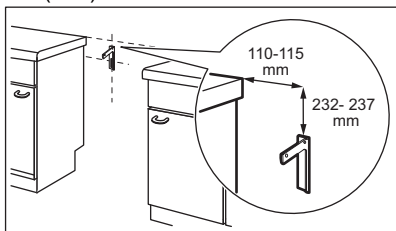
Vous devez installer la protection anti-bascule. Si vous ne l'installez pas, l'appareil peut basculer.

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 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.

**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.

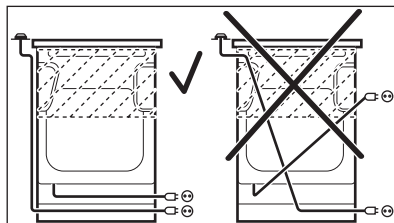
Cet appareil est fourni avec un câble d'alimentation et sans fiche électrique.

Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble : H05V2V2-F qui doit supporter une température minimale de 90 °C. Contactez un service après-vente agréé. Le câble de raccordement ne peut être remplacé que par un électricien qualifié.



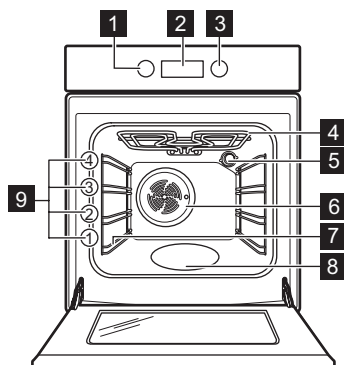
### AVERTISSEMENT!

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



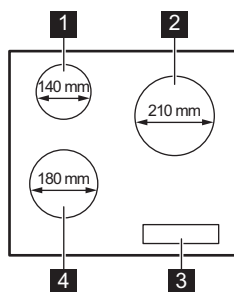
## 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 4.1 Vue d'ensemble



- 1 Manette de réglage de la température
- 2 Programmateur électronique
- 3 Sélecteur de fonctions du four
- 4 Résistance
- 5 Éclairage
- 6 Chaleur tournante
- 7 Support de grille, amovible
- 8 Bac de la cavité
- 9 Niveaux de la grille

### 4.2 Agencement des zones de cuisson



- 1 Zone de cuisson à induction  
1 400 W, avec fonction PowerBoost  
2 500 W
- 2 Zone de cuisson à induction  
2 300 W, avec fonction PowerBoost  
3 600 W
- 3 Bandeau de commande
- 4 Zone de cuisson à induction  
1 800 W, avec fonction PowerBoost  
2 800 W

### 4.3 Accessoires

- **Grille métallique**  
Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.
- **Plateau de cuisson**  
Pour les gâteaux et biscuits.

- **Tiroir de rangement**  
Le tiroir de rangement se trouve sous la cavité du four.
- **Récupérateur de condensation**  
Pour récupérer la condensation créée pendant le fonctionnement du 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 Utilisation des touches sensibles

Pour activer la fonction, maintenez le symbole sélectionné à l'écran enfoncé pendant au moins 1 seconde.

## 5.3 Préchauffage

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

**i** Pour la fonction : Cuisson vapeur reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne », paragraphe « Réglage de la fonction Cuisson vapeur ».

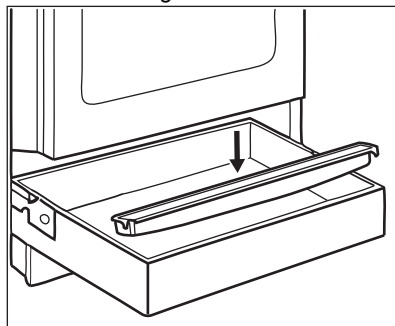
1. Sélectionnez la fonction . Réglez la température maximale.
2. Laissez le four en fonctionnement pendant 1 heure.
3. Réglez la fonction . Réglez la température maximale.
4. Laissez le four en fonctionnement pendant 15 minutes.
5. Réglez la fonction . Réglez la température maximale.

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.

## 5.4 Raccord du récupérateur de condensation

1. Placez le récupérateur de condensation sur la face avant du tiroir de rangement.



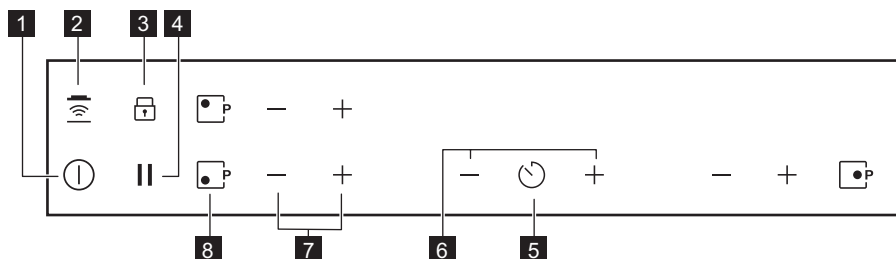
2. Videz le récupérateur de condensation après la cuisson.

# 6. TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE











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











## 6.1 Bandeau de commande de la table de cuisson



Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil. Les affichages, les voyants et les signaux sonores indiquent les fonctions activées.

	<b>Touche sensible</b>	<b>Fonction</b>	<b>Commentaire</b>
1		En fonctionnement / A l'arrêt	Pour allumer et éteindre la table de cuisson.
2		Hob²Hood	Pour activer et désactiver le mode manuel de la fonction.
3		Touches Verrouil / Dispositif de sécurité enfant	Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.
4		STOP+GO	Pour activer et désactiver la fonction.
5		-	Pour choisir la zone de cuisson.
6		-	Pour augmenter ou diminuer la durée.
7		-	Pour sélectionner un niveau de cuisson.
8		PowerBoost	Pour activer la fonction.


## 6.2 Affichage du niveau de cuisson

<b>Afficheur</b>	<b>Description</b>
	La zone de cuisson est désactivée.
	La zone de cuisson est activée.
	STOP+GO est activé.
	Montée en température automatique est activé.
	PowerBoost est activé.
 + chiffre	Une anomalie de fonctionnement s'est produite.
	Une zone de cuisson est encore chaude (chaleur résiduelle).
	Touches Verrouil / Dispositif de sécurité enfant est activée.
	Le récipient est inapproprié ou trop petit, ou bien il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.
	Arrêt automatique est activé.


## 6.3 Indicateur de chaleur résiduelle



### AVERTISSEMENT!

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

Les zones de cuisson à induction génèrent la chaleur nécessaire directement dans le fond des récipients de cuisson. La surface vitrocéramique est chauffée par des récipients de cuisson.


L'indicateur  s'allume lorsqu'une zone de cuisson est chaude.

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.

## 6.4 Activation et désactivation



Appuyez sur  pendant 1 seconde pour activer ou désactiver la table de cuisson.

## 6.5 Arrêt automatique


**Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :**

- toutes les zones de cuisson sont désactivées,
- vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé la table de cuisson,
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Enlevez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.
- la table de cuisson surchauffe (par ex. lorsqu'un récipient chauffe à vide). Laissez la zone de cuisson refroidir





avant d'utiliser à nouveau la table de cuisson.

- vous avez utilisé un récipient inadapté. Le symbole  s'allume et la zone de cuisson se désactive automatiquement au bout de 2 minutes.
- vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants,  s'allume et la table de cuisson s'éteint.

**La relation entre le niveau de cuisson et la durée après laquelle la table de cuisson s'éteint :**

Niveau de cuisson	La table de cuisson s'éteint au bout de
 1 - 2	6 heures
3 - 4	5 heures
5	4 heures
6 - 9	1,5 heure

## 6.6 Niveau de cuisson





Appuyez sur  pour augmenter le niveau de cuisson. Appuyez sur  pour diminuer le niveau de cuisson. Appuyez simultanément sur  et  pour désactiver la zone de cuisson.



## 6.7 Montée en température automatique

Cette fonction vous permet d'atteindre le niveau de cuisson sélectionné en un temps plus court. Cette fonction active le niveau de cuisson le plus élevé pendant un certain temps puis redescend au niveau sélectionné.



Pour activer la fonction, la zone de cuisson doit être froide.

**Pour activer la fonction pour une zone de cuisson :** appuyez sur  ( s'allume). Appuyez immédiatement sur  ( s'allume). Appuyez



immédiatement sur  jusqu'à ce que le niveau de cuisson réglé s'affiche. Au bout de 3 secondes,  s'allume.

**Pour désactiver la fonction :** appuyez sur .

## 6.8 PowerBoost

Cette fonction vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction peut être activée pour la zone de cuisson à induction uniquement pour une durée limitée.

Lorsque cette durée est écoulée, la zone de cuisson à induction revient automatiquement au niveau de cuisson le plus élevé.

**Pour activer la fonction pour une zone de cuisson :** appuyez sur .  s'allume.

**Pour désactiver la fonction :** appuyez sur  ou .






## 6.9 Minuteur


### • Minuteur sablier







Vous pouvez utiliser cette fonction pour régler la durée d'une seule session de cuisson.


Sélectionnez d'abord le niveau de cuisson de la zone de cuisson, puis réglez la fonction.



**Pour activer la fonction ou modifier**



**l'heure :** appuyez sur . Les chiffres du minuteur **00** et les voyants  et  s'affichent.  devient rouge et  devient blanc.

 Si le minuteur n'est pas réglé, tous les voyants s'éteignent au bout de 3 secondes.

Appuyez sur  ou  pour régler la durée (de 00 à 99 minutes). Au bout de 3 secondes, le décompte démarre automatiquement. Les voyants ,  et  disparaissent.  reste rouge.

Lorsque le minuteur arrive à son terme, un signal sonore retentit et **00** clignote. Pour éteindre le signal, appuyez sur .

**Pour désactiver la fonction :** appuyez sur . Les voyants  et  s'affichent.


Appuyez sur  ou  pour régler **00** sur l'affichage. Vous pouvez également régler le niveau de cuisson sur **0**. Un signal sonore retentit alors et le minuteur est annulé.

## 6.10 STOP+GO

Cette fonction sélectionne le niveau de cuisson le plus bas pour toutes les zones de cuisson activées.

Lorsque la fonction est en cours, vous ne pouvez pas modifier le niveau de cuisson.

**Pour activer la fonction :** appuyez sur .  s'allume.


**Pour désactiver la fonction :** appuyez sur . Le niveau de cuisson précédent s'allume.


## 6.11 Touches Verrouil

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pendant que les zones de cuisson fonctionnent. Vous éviterez ainsi une modification accidentelle du réglage du niveau de cuisson.

**Réglez d'abord le niveau de cuisson.**

**Pour activer la fonction :** appuyez sur .  s'affiche pendant 4 secondes.





**Pour désactiver la fonction :** appuyez sur . Le niveau de cuisson précédent s'allume.





 Lorsque vous éteignez la table de cuisson, cette fonction est également désactivée.





## 6.12 Dispositif de sécurité enfant

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




**Pour activer la fonction :** activez la table de cuisson avec . Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson. Appuyez sur  pendant 4 secondes.  s'allume. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur .

**Pour désactiver la fonction :** activez la table de cuisson avec . Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson. Appuyez sur  pendant 4 secondes.  s'allume. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur .

**Pour désactiver la fonction le temps d'une cuisson :** activez la table de cuisson avec .  s'allume. Appuyez sur  pendant 4 secondes. **Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent.** Vous pouvez utiliser la table de cuisson. Lorsque vous éteignez la table de cuisson avec , la fonction est de nouveau activée.

## 6.13 Hob<sup>2</sup>Hood

Il s'agit d'une fonction automatique de pointe permettant de raccorder la table de cuisson à une hotte particulière. La table de cuisson et la hotte disposent toutes les deux d'un communicateur de signal infrarouge. La vitesse du ventilateur est définie automatiquement d'après le réglage du mode et la température du récipient le plus chaud se trouvant sur la table de cuisson. Vous pouvez également activer le ventilateur manuellement depuis la table de cuisson.

 Sur la plupart des hottes, le système de commande à distance est désactivé par défaut. Activez-le avant d'utiliser la fonction. Pour plus d'informations, reportez-vous à la notice d'utilisation de la hotte.

**Utiliser automatiquement la fonction**  
Pour activer automatiquement la fonction, réglez le mode automatique sur H1 – H6. La table de cuisson est réglée

au départ sur H5. La hotte réagit dès que vous faites fonctionner la table de cuisson. La table de cuisson détecte automatiquement la température du récipient et ajuste la vitesse du ventilateur.

### Modes automatiques





	Éclairage automatique	Ébullition <sup>1)</sup>	Friture <sup>2)</sup>
Mode H0	A l'arrêt	A l'arrêt	A l'arrêt
Mode H1	En fonctionnement	A l'arrêt	A l'arrêt
Mode H2 <sup>3)</sup>	En fonctionnement	Vitesse de ventilation 1	Vitesse de ventilation 1
Mode H3	En fonctionnement	A l'arrêt	Vitesse de ventilation 1
Mode H4	En fonctionnement	Vitesse de ventilation 1	Vitesse de ventilation 1
Mode H5	En fonctionnement	Vitesse de ventilation 1	Vitesse de ventilation 2
Mode H6	En fonctionnement	Vitesse de ventilation 2	Vitesse de ventilation 3




1) La table de cuisson détecte le processus d'ébullition et sélectionne la vitesse de ventilation en fonction du mode automatique.


2) La table de cuisson détecte le processus de friture et sélectionne la vitesse de ventilation en fonction du mode automatique.


3) Ce mode active le ventilateur et l'éclairage, sans tenir compte de la température.

### Modifier du mode automatique


- Mettre à l'arrêt l'appareil.
- Appuyez sur  pendant 3 secondes. L'affichage s'allume et s'éteint.
- Appuyez sur la touche  pendant 3 secondes jusqu'à ce que  ou  s'allume.




4. Appuyez plusieurs fois sur la touche  jusqu'à ce que  s'allument.
5. Appuyez sur la touche  du minuteur pour sélectionner un mode automatique.


 Pour faire fonctionner la hotte directement depuis le bandeau de commande de la hotte, désactivez le mode automatique de la fonction.

 Lorsque vous terminez la cuisson et mettez à l'arrêt la table de cuisson, la ventilation de la hotte pourrait continuer à fonctionner pendant un certain temps. Au bout d'un moment, le système désactive automatiquement la ventilation et vous empêche de l'activer accidentellement durant les 30 secondes qui suivent.

#### Utiliser manuellement la vitesse de ventilation


Vous pouvez également activer la fonction manuellement. Pour ce faire, appuyez sur la touche  lorsque la table de cuisson est en fonctionnement. Cela désactive le fonctionnement automatique de la fonction et vous permet de modifier manuellement la vitesse du ventilateur.

En appuyant sur la touche , la vitesse du ventilateur est augmentée d'un palier. Lorsque vous atteignez un niveau intensif et que vous appuyez sur la touche  à nouveau, la vitesse du ventilateur reviendra à 0, désactivant ainsi le ventilateur de la hotte. Pour réactiver le ventilateur à vitesse 1, appuyez sur la touche .

 Pour activer le fonctionnement automatique de la fonction, mettez à l'arrêt puis en fonctionnement la table de cuisson.

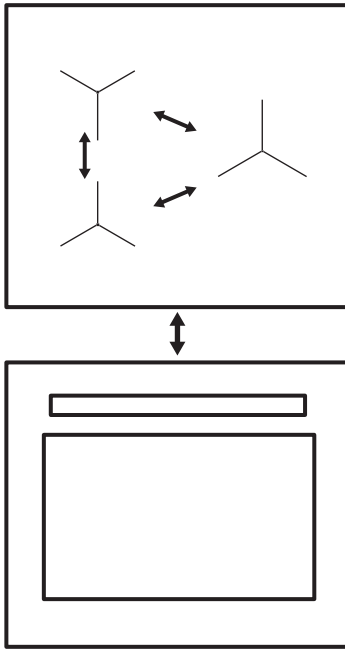
#### Activer l'éclairage

Vous pouvez régler la table de cuisson pour activer automatiquement l'éclairage dès que vous mettez en fonctionnement la table de cuisson. Pour ce faire, réglez le mode automatique sur H1 – H6.

 L'éclairage de la hotte s'éteint 2 minutes après avoir désactivé la table de cuisson.

### 6.14 Fonction Gestionnaire de puissance

- Toutes les zones de cuisson sont connectées. Voir l'illustration.
- La table de cuisson et le four sont raccordés à une seule phase.
- La phase dispose d'une charge électrique maximale.
- La fonction répartit la puissance dans l'appareil. Le four est plus important que la table de cuisson.
- La fonction s'active lorsque la charge électrique totale de l'appareil est dépassée.
- La fonction règle la dernière zone sélectionnée sur la puissance sélectionnée et réduit la puissance des autres zones de cuisson pour éviter une surcharge du circuit.
- L'affichage du réglage de la température des zones à puissance réduite oscille entre deux niveaux.
- La limite de puissance pour toutes les zones est la différence entre la puissance maximale autorisée pour l'appareil et la consommation électrique du four.
- La limite de puissance pour un côté (gauche ou droit) est de 3680 W.
- La puissance totale de la table de cuisson ne dépasse pas 7200 W.



## 7. TABLE DE CUISSON - CONSEILS



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 7.1 Récipients de cuisson



Pour les zones de cuisson à induction, un champ électromagnétique puissant crée très rapidement la chaleur dans le récipient.



Utilisez les zones de cuisson à induction avec un récipient de cuisson adapté.

#### Matériaux des récipients de cuisson

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

#### Les récipients de cuisson

conviennent pour l'induction si :

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



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.

#### Dimensions des récipients de cuisson

Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé.

L'efficacité de la zone de cuisson dépend du diamètre du récipient. Un récipient plus petit que le diamètre minimal recommandé ne reçoit qu'une petite partie de la puissance générée par la zone de cuisson.

## 7.2 Diamètre minimal du récipient

Zone de cuisson	Diamètre minimal du récipient (mm)
Arrière gauche	125
Arrière droit	180
Avant gauche	150

## 7.3 Bruits pendant le fonctionnement

### Si vous entendez :

- craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- sifflement : vous utilisez une zone de cuisson avec un niveau de puissance élevé et le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- bourdonnement : vous utilisez un niveau de puissance élevé.

- cliquetis : une commutation électrique se produit.
- sifflement, bourdonnement : le ventilateur fonctionne.


**Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de l'appareil.**


## 7.4 Exemples en matière de cuisson

Le rapport entre le niveau de cuisson et la consommation énergétique de la zone de cuisson n'est pas linéaire. Lorsque vous augmentez le niveau de cuisson, cela n'est pas proportionnel avec l'augmentation de la consommation d'énergie. Cela veut dire qu'une zone de cuisson avec le niveau de cuisson moyen utilise moins de la moitié de sa puissance.



Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

Réglages de la température	Utilisez pour :	Durée (min)	Conseils
 - 1	Gardez au chaud les aliments cuits.	si nécessaire	Placez un couvercle sur le récipient.
1 - 2	Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
2	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Cuisinez avec un couvercle.
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	Cuisez les légumes, le poisson et la viande à la vapeur.	20 - 45	Ajouter quelques cuillères à soupe d'eau. Vérifiez la quantité d'eau pendant le processus.

Réglages de la température	Utilisez pour :	Durée (min)	Conseils
4 - 5	Pommes de terre à la vapeur et autres légumes.	20 - 60	Couvrez le fond de la cuve avec 1 à 2 cm d'eau. Vérifiez le niveau d'eau pendant le processus. Gardez le couvercle sur la cuve.
4 - 5	Cuisez de plus grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide et des ingrédients.
6 - 7	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtes-lettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	si nécessaire	Retournez-le si nécessaire.
7 - 8	Friture, galettes de pommes de terre, biftecks, steaks.	5 - 15	Retournez-le si nécessaire.
9	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		
	Faire bouillir une grande quantité d'eau. PowerBoost est activée.		

## 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.
- 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 une solution d'eau additionnée de vinaigre et nettoyez la surface vitrée avec un chiffon.




## 9. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT!

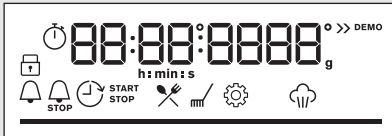
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.










### 9.1 Bandeau de commande

Touches tactiles du bandeau de commande				
				OK
Timer	Fast Heat Up	Eclairage four	Touches Verrouil	Confirmez la configuration

Sélectionnez un mode de cuisson pour mettre en fonctionnement le four.

Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour mettre à l'arrêt le four.



	L'affichage avec le nombre maximal de fonctions réglées.
---	--

Voyants de l'affichage				
				
Lock	Cuisson assistée	Nettoyage	Settings	Fast Heat Up
<b>Voyants du minuteur :</b>				

**Barre de progression** - affiche la température, la durée, le chauffage ou la chaleur résiduelle.

<b>Voyant de cuisson à la vapeur</b>	
--------------------------------------	---

### 9.2 Menu Réglages

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour accéder au menu .
2. Tournez la manette de sélection de la température pour sélectionner le menu Réglages  et appuyez sur OK.
3. Tournez la manette de température pour sélectionner la position souhaitée et appuyez sur OK.






Position	Réglage par défaut	Réglage	Options
1	heure	Heure actuelle	mise à l'heure
2	4	Affichage Luminosité	1-2-3-4-5
3	2	Son touches	1-bip/2-clic/3-aucun
4	2	Volume Alarme	1-2-3-4
5	A l'arrêt	Minuteur	MARCHE-ARRÊT
6	sur	Eclairage four	MARCHE-ARRÊT
7	A l'arrêt	Préchauffage rapide	MARCHE-ARRÊT
8	sur	Nettoyage conseillé	MARCHE-ARRÊT
9	A l'arrêt	Mode démo	Mode Démo - uniquement pour la démonstration
10	fw	Version du logiciel	Affichage de la version du logiciel
11	non	Réinitialiser tous les réglages	NON-OUI







### 9.3 Fonctions du four



#### AVERTISSEMENT!

Ne versez aucun liquide dans le bac de la cavité, avant et pendant la cuisson. Risque d'endommagement.

Symbole	Fonction du four	Application
	Position Arrêt	Le four est éteint.
	Chaleur tournante	Pour cuire au maximum sur deux niveaux simultanément et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures du four de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/Bas.
	Chauffage Haut/Bas	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
	Cuisson vapeur	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.
	Pizza Function	Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.

Symbole	Fonction du four	Application
	Chauffage inférieur	Pour cuire des gâteaux avec dessous croustillant et pour stériliser des aliments.
	Frozen Foods	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.
	Circulation d'air humide	<p>Cette fonction a été utilisée pour se conformer à la classe durable et à l'eco-design (selon les normes EU 65/2014 et UE 66/2014). Tests conformes aux normes : IEC/EN 60350-1 .</p> <p>Durant cette cuisson, la porte du four doit rester fermée pour éviter d'interrompre la fonction, et pour garantir une consommation d'énergie optimale.</p> <p>Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. 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 ».</p> <p>Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Pour les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils et astuces », Circulation d'air humide.</p> <p>Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.</p>
	Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
	Turbo gril	Pour rôtir de plus grosses pièces de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.
	Menu	Pour saisir le Menu : Cuisson assistée , par pyrolyseNettoyage, Réglages,

## 9.4 Voyant de chaleur résiduelle et de préchauffage rapide

La chaleur tournante continue de fonctionner. Lorsque vous mettez à l'arrêt le four, l'affichage montre la chaleur résiduelle. Vous pouvez l'utiliser pour le maintien au chaud des aliments.

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température du four au minimum 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.

## 9.5 Fast heat up

Le Fast Heat Up diminue le temps de chauffage.




 Ne placez pas d'aliments dans le four lorsque la fonction Fast Heat Up est en cours.



Pour activer Fast Heat Up, appuyez  sur sur l'écran.

## 9.6 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.

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.

## 9.7 Lock

 La porte se verrouille lorsque cette fonction est activée.


### Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire de la fonction du four.

Activez-la lorsque le four est en fonctionnement - la cuisson réglée est maintenue, le bandeau de commande est verrouillé.


Activez-la lorsque le four est à l'arrêt - le four ne peut pas être mis en fonctionnement, le bandeau de commande est verrouillé.



### Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire de la fonction du four.



 - maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction.

Un signal sonore retentit.

 - maintenez la touche enfoncée pour la désactiver.

 3 x  - clignote lorsque le verrouillage est activé.

## 9.8 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.

## 9.9 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.


## 9.10 Ventilateur de refroidissement





Lorsque l'appareil fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Si

vous éteignez l'appareil, assurez-vous que les deux manettes des fonctions de l'appareil et du thermostat sont sur la position Arrêt. Autrement, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner.



# 10. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE

## 10.1 Fonctions de l'horloge

 **00:00** clignote sur l'affichage lorsque vous raccordez l'appareil à l'alimentation électrique.




Fonctions de l'horloge	Application
 Minute Minder	Pour régler le décompte. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit.
 Durée de cuisson	Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit et le mode de cuisson s'arrête.
 Time Delay	Pour reporter le début et/ou la fin de la cuisson.
 Up Timer	Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four. Pour activer et désactiver le Up Timer, sélectionnez : Menu, Settings.

## 10.2 Réglage Time Of Day



1. Tournez la manette des modes de cuisson pour entrer dans le Menu .
2. Tournez la manette de la température pour sélectionner Settings , Time Of Day.
3. Réglez l'heure à l'aide de la manette de température.

4. Appuyez sur la touche **OK**.


## 10.3 Réglage : Minute Minder



1. Lorsque le four est à l'arrêt, appuyez sur . Lorsque le four est en fonctionnement, appuyez deux fois sur .
2. L'affichage indique : 0:00 et .
3. Réglez le Minute Minder à l'aide de la manette de température.
4. Appuyez sur la touche **OK**.
5. Le minuteur commence son décompte immédiatement.
6. Lorsque la durée est écoulée, appuyez sur **OK** et tournez la manette des modes de cuisson sur la position arrêt.

## 10.4 Réglage : Durée de cuisson

1. Tournez la manette pour sélectionner le mode de cuisson et régler la température.
2. Appuyez à plusieurs reprises sur .
3. L'affichage indique : 0:00 et .
4. Réglez le Durée de cuisson à l'aide de la manette de température.
5. Appuyez sur la touche **OK**.
6. Le minuteur commence son décompte immédiatement.
7. Lorsque la durée est écoulée, appuyez sur **OK** et tournez la manette des modes de cuisson sur la position arrêt.



## 10.5 Réglage : Time Delay

1. Tournez la manette pour choisir le mode de cuisson.
2. Appuyez à plusieurs reprises sur .



3. L'affichage indique : l'heure actuelle  DÉMARRER.
4. Réglez l'heure de début de la cuisson à l'aide de la manette de température.
5. Appuyez sur la touche OK.
6. L'affichage indique : --:--  ARRÊTER.
7. Réglez l'heure de fin de la cuisson à l'aide de la manette de température.
8. Appuyez sur la touche OK.
9. Le minuteur commence le décompte à l'heure réglée pour le début de la cuisson.
10. Lorsque la durée est écoulée, appuyez sur OK et tournez la manette des modes de cuisson sur la position arrêt.

## 11. COMMENT RÉGLER : CUISSON ASSISTÉE

**Cuisson assistée - vous pouvez l'utiliser pour préparer un plat rapidement avec les réglages par défaut :**


1. Tournez la manette des modes de cuisson pour accéder au menu .
2. Tournez la manette de la température pour sélectionner Cuisson assistée  et appuyez sur OK.
3. Sélectionnez le plat et appuyez sur OK.
4. Insérez le plat dans le four et appuyez sur OK pour confirmer le réglage.










## 12. CUISSON ASSISTÉE




















Légende	
	Préchauffez le four pendant 10 min (180 °C) avec la fonction Chaleur tournante avant de sélectionner le programme assisté.
	Niveau de grille.

- La température de chaque recette assistée est réglée par défaut et peut être modifiée de 10 degrés environ.
- La durée est réglée par défaut et peut être modifiée de 10 minutes environ.

Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts.

Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
Bœuf 			

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
P1	Rôti de bœuf, saignant			55 min
P2	Rôti de bœuf, à point	1 - 1,5 kg ; 4 - 5 cm d'épaisseur	 2 ; plateau de cuisson Faire frir la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez au four.	60 min
P3	Rôti de bœuf, bien cuit			70 min
P4	Steak de bœuf, à point	180 - 220 g par pièce ; 3 cm d'épaisseur	 3 ; plat à rôtir sur grille métallique ; plateau de cuisson Faire frir la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-les dans le four si vous souhaitez ajouter des liquides dans le plat à rôtir.	15 min
P5	Rôti de bœuf, saignant, CBT	1 - 1,5 kg ; 4 - 5 cm d'épaisseur	 2 ; plateau de cuisson Faire frir la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez au four.	75 min
P6	Filet, rare			55 min
P7	Filet, à point, CBT	0,5 - 1,5 kg ; 5 - 6 cm d'épaisseur	 2 ; plateau de cuisson Faire frir la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez au four.	85 min
P8	Filet, bien fait			170 min
<b>Veau</b> 				
P9	Rôti de veau (par ex. épaule)	0,8 - 1,5 kg ; 4 cm d'épaisseur	 2 ; plat à rôtir sur grille métallique Faire frir la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez au four.	108 min
<b>Porc</b> 				
P10	Rôti de porc - collet ou épaule	1,5 - 2 kg	 2 ; plat à rôtir sur grille métallique Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.	137 min
<b>Volaille</b> 				

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
P11	<b>Poulet entier</b>	1 - 1,5 kg ; frais	 <b>2</b> ; cocotte sur plateau de cuisson <b>plateau de cuisson</b> ; <b>grille métallique</b> avec <b>casserole profonde</b> sur le niveau 1 pour récupérer les graisses Retournez le poulet à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.	57 min
P12	<b>Cuisses de poulet, fraîches</b>	-	 <b>3</b> ; <b>plateau de cuisson</b> Si vous avez mariné les cuisses de poulet, réglez une température inférieure et faites-les cuire plus longtemps.	45 min
 <b>Poisson</b>				
P13	<b>Poisson entier, grillé</b>	0,5 - 1 kg par poisson	 <b>2</b> ; <b>plateau de cuisson</b> Assaisonnez le poisson avec du beurre et vos épices et herbes préférées.	30 min
P14	<b>Filet de poisson</b>	-	 <b>3</b> ; cocotte sur <b>grille métallique</b>	40 min
<b>Gâteaux/desserts</b>   				
P15	<b>Tarte aux pommes</b>	-	 <b>2</b> ;  moule à charnière de 26 cm sur <b>grille métallique</b>	50 min
P16	<b>Tarte aux pommes</b>	-	 <b>1</b> ;  moule à tarte de 20 cm sur <b>grille métallique</b>	70 min
P17	<b>Muffins</b>	-	  <b>3</b> ; plateau à muffins sur <b>grille métallique</b> ou <b>plateau de cuisson</b>	30 min
P18	<b>Quatre-quarts</b>	-	 <b>2</b> ; moule quatre-quarts sur <b>grille métallique</b>	60 min
<b>Légumes/Garnitures</b>   				
P19	<b>Pommes de terre au four</b>	1 kg	 <b>2</b> ; <b>plateau de cuisson</b> Placez les pommes de terre découpées avec la peau sur le <b>plateau de cuisson</b> .	50 min

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
P20	Mélange de légumes grillés	1 - 1,5 kg	☐ 3 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Coupez les légumes en morceaux.	30 min
Gratins, pain et pizza 🍷🍕🍷				
P21	Lasagnes/Cocotte de nouilles	1 - 1,5 kg	☐ 2 ; cocotte sur grille métallique	60 min
P22	Gratin de pommes de terre	1 - 1,5 kg	☐ 1 ; cocotte sur grille métallique	55 min
P23	Pizza fraîche, fine	-	☐ 2 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé ou graissé plateau de cuisson	20 min
P24	Quiche	-	☐ 2 ; plat de cuisson sur grille métallique	50 min
P25	Tous grains/seigle/pain complet grains entiers dans un moule à pain	1 kg	☑ ☐ 2 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé ou graissé plateau de cuisson ; moule quatre-quarts sur grille métallique	40 min

## 13. FOUR - UTILISATION DES ACCESSOIRES

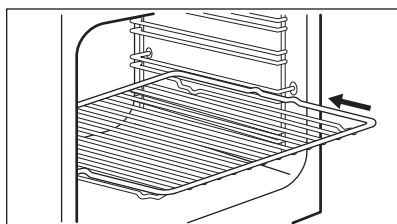


### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 13.1 Installation des accessoires

#### Grille métallique :

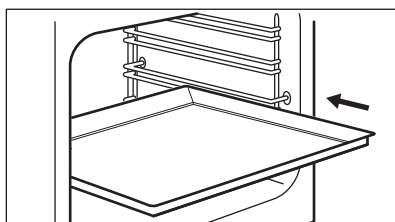


Faites glisser la grille entre les rails du support de grille.

#### 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.

## 14. 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.

### 14.1 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.

### 14.2 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 doront pas toujours de manière homogène. S'ils ne doront 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.

### 14.3 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.

### 14.4 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.

### 14.5 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.

## 14.6 Circulation d'air humide

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
<b>Pain et pizza</b>				
Petits pains	190	20 - 25	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Pizza surgelée, 350 g	190	15 - 25	2	grille métallique
<b>Gâteaux sur un plateau de cuisson</b>				
Gâteau roulé	180	15 - 20	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Brownie	170	30 - 35	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
<b>Gâteaux dans des moules</b>				
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
<b>Poisson</b>				
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
<b>Viande</b>				
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
<b>Petites pâtisseries</b>				
Cookies	170	20 - 30	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir



Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
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
<b>Végétarien</b>				
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

## 14.7 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

Plat	Fonction	Température (°C)	Accessoires	Positions des grilles	Durée (min)
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)	Pizza Fonction	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
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 <sup>1)</sup>	Gril rapide	250	Grille	2	2 - 5
Steaks hachés <sup>2)</sup>	Turbo gril	230	Grille du plat à rôtir	2	13 à 16 première face ; 13 à 15 deuxième face


<sup>1)</sup> Préchauffez le four pendant 5 minutes.

<sup>2)</sup> Préchauffez le four pendant 10 minutes.

## 14.8 Fonction Pizza

-  Lorsque vous souhaitez faire cuire une pizza, placez la manette du four sur la position Pizza pour une cuisson optimale.

# 15. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

## 15.1 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.


## 15.2 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.


## 15.3 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 : Cuisson vapeur.

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.

## 15.4 Comment utiliser : Pyrolytic Cleaning



-  **ATTENTION!**  
Retirez les accessoires et les supports de grille amovibles.

-  **ATTENTION!**  
N'utilisez pas la table de cuisson en même temps que la fonction Pyrolyse. Vous risqueriez d'endommager le four.


-  **AVERTISSEMENT!**  
Risque de brûlure.

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

**i** Au cours du nettoyage, l'éclairage du four est éteint.

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour accéder au menu .
2. Tournez la manette de sélection de la température pour sélectionner Nettoyage  et appuyez sur OK pour confirmer.

Option	Description
C1 - Nettoyage normal	2 h

3. Tournez la manette de sélection de la température pour sélectionner le programme de nettoyage et appuyez sur OK pour confirmer.
4. Appuyez sur OK pour démarrer le nettoyage.
5. Après le nettoyage, tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt.
6. La porte se verrouille immédiatement. Jusqu'à ce que la porte se déverrouille, l'affichage indique : .
7. Lorsque le four refroidit, la porte se déverrouille.

## 15.5 Retrait des supports de grille

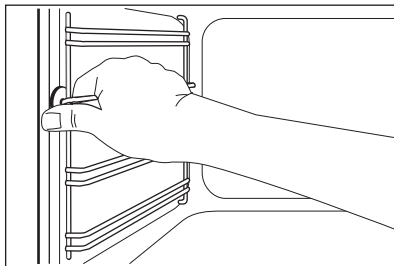
Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.



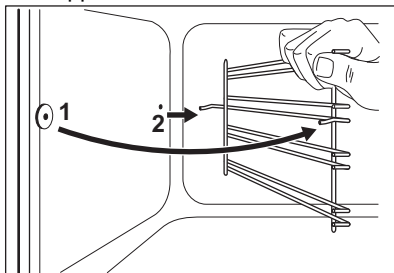
### ATTENTION!

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.

## 15.6 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.



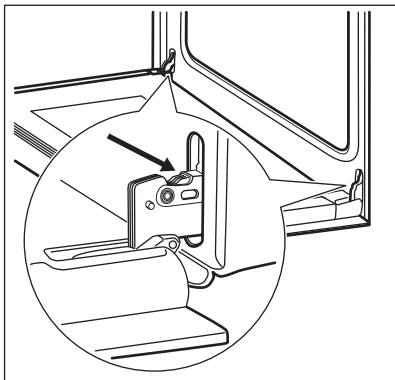
Si vous tentez d'extraire les panneaux de verre sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.



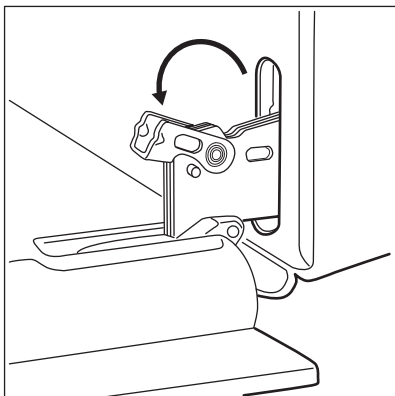
### ATTENTION!

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

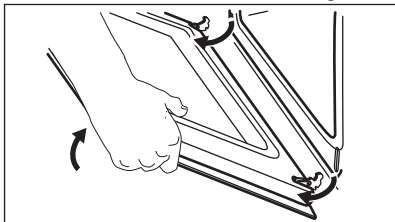
1. Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



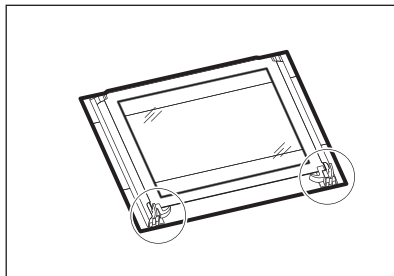
2. Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières.



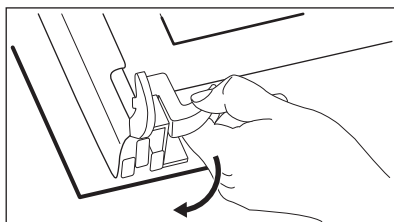
3. Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Puis soulevez et tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



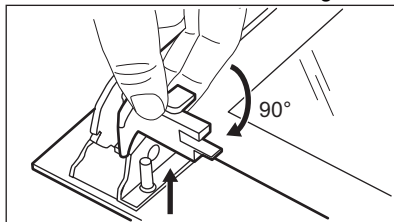
4. Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.



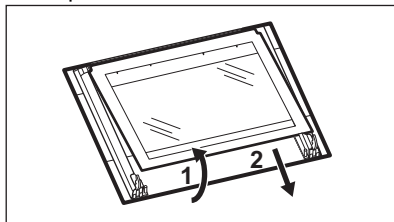
5. Désengagez le système de verrouillage pour retirer les panneaux de verre intérieurs.



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



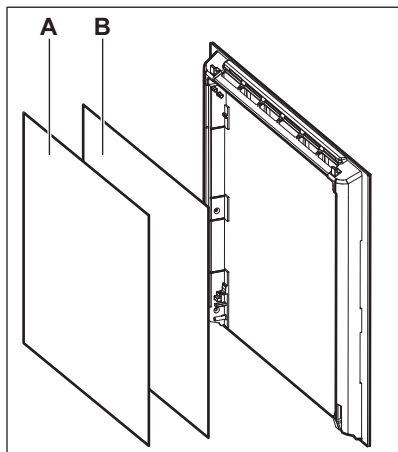
7. Soulevez doucement puis sortez les panneaux de verre un par un. Commencez par le panneau supérieur.



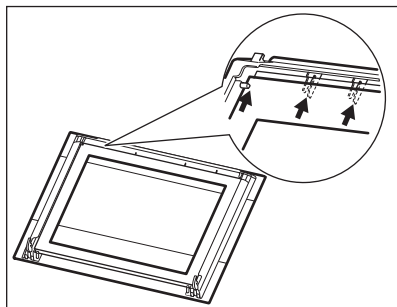
8. Nettoyez les panneaux de verre avec de l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les panneaux de verre. Les rails télescopiques ne passent pas au lave-vaisselle. Une fois le nettoyage terminé, remettez les panneaux de verre et la porte du four

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.



## 15.7 Retrait du tiroir

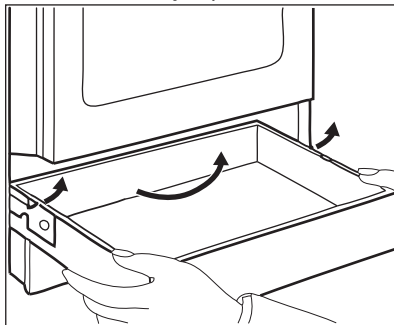


### AVERTISSEMENT!

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.

## 15.8 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.


## 16. DÉPANNAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 16.1 Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas mettre en fonctionnement l'appareil.	L'appareil n'est pas branché 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.	Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
Vous ne pouvez pas activer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	Le fusible a disjoncté.	Mettez de nouveau en fonctionnement la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes.
	Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensibles en même temps.	Appuyez sur une seule touche sensitive.
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.	Retirez l'objet des touches sensibles.
La table de cuisson se met à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensitive  .	Retirez l'objet de la touche sensitive.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps.	Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à un service après-vente agréé.
La fonction Montée en température automatique ne fonctionne pas.	La zone est chaude.	Laissez la zone refroidir suffisamment.

Problème	Cause possible	Solution
	Le niveau de cuisson le plus élevé est réglé.	Le niveau de cuisson le plus élevé est identique à la puissance de la fonction.
Vous n'arrivez pas à sélectionner le niveau de cuisson maximal de l'une des zones de cuisson.	Le four ou les autres zones consomment déjà la puissance maximale disponible.	Diminuez la puissance du four ou des autres zones de cuisson raccordées à la même phase. Reportez-vous au chapitre « Gestion de l'alimentation ».
Les touches sensibles deviennent chaudes.	Le récipient est trop grand ou vous le placez trop près des commandes.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.
 s'affiche.	La fonction Arrêt automatique est activée.	Mettez à l'arrêt la table de cuisson et activez-la de nouveau.
 s'affiche.	La fonction Dispositif de sécurité enfant ou Verrouillage est activée.	Reportez-vous au chapitre « Table de cuisson - Utilisation quotidienne ».
 s'affiche.	Il n'y a pas de récipient sur la zone.	Posez un récipient sur la zone.
	Le récipient est inapproprié.	Utilisez un récipient adapté. Reportez-vous au chapitre « Table de cuisson - Conseils ».
	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone.	Utilisez des récipients dont les dimensions sont correctes.
 et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique pendant un certain temps. Coupez le disjoncteur du système électrique de la maison. Reconnectez-le. Si  réapparaît, contactez un service après-vente agréé.



Problème	Cause possible	Solution
E4 s'affiche.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson car un récipient a chauffé à vide. La fonction Arrêt automatique et la protection anti-surchauffe des zones sont activées.	Désactivez la table de cuisson. Retirez le récipient chaud. Au bout d'environ 30 secondes, remettez la zone. Si le récipient était bien le problème, le message d'erreur disparaît. Le voyant de chaleur résiduelle peut rester allumé. Laissez le récipient refroidir suffisamment. Vérifiez que le récipient est compatible avec l'appareil. Reportez-vous au chapitre « Table de cuisson - Conseils ».
Le four ne chauffe pas.	Le four est à l'arrêt.	Allumez le four.
	Les réglages nécessaires ne sont pas effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
	L'arrêt automatique est activé.	Reportez-vous au chapitre « 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 laissez le plat dans le four trop longtemps.	Une fois la cuisson terminée, ne laissez pas les plats dans le four plus de 15 à 20 minutes.
La cuisson des plats est trop longue ou trop rapide.	La température est trop basse ou trop élevée.	Ajustez la température si nécessaire. Suivez les conseils de la notice d'utilisation.
L'affichage indique "C3".	La fonction de nettoyage ne fonctionne pas. Vous n'avez pas complètement fermé la porte ou le verrouillage de la porte est défectueux.	Fermez complètement la porte.
L'affichage indique "F102".	Vous n'avez pas entièrement fermé la porte. Le verrouillage de la porte est défectueux.	Fermez complètement la porte.
L'affichage du four indique « 00:00 ».	Une coupure de courant s'est produite.	Réglez l'heure actuelle.

Problème	Cause possible	Solution
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche.	Une anomalie électrique est survenue.	Mettez à l'arrêt l'appareil avec le fusible de l'habitation ou le disjoncteur situé dans la boîte à fusibles et activez-le de nouveau. Si le code d'erreur s'affiche à nouveau, contactez le service après-vente.
Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants avec la fonction : Cuisson vapeur.	Vous n'avez pas activé la fonction Cuisson vapeur.	Reportez-vous au chapitre « Activation de la fonction » Cuisson vapeur.
	Vous n'avez pas rempli le bac de la cavité avec de l'eau.	Reportez-vous au chapitre « Activation de la fonction » Cuisson vapeur.
L'eau dans le bac de la cavité ne chauffe pas.	La température est trop basse.	Réglez la température sur au moins 110 °C. Reportez-vous au chapitre « Four - Trucs et astuces ».
L'eau sort du bac de la cavité.	Le bac de la cavité est trop rempli.	Mettez à l'arrêt le four et assurez-vous que l'appareil est froid. Essayez l'eau avec un chiffon ou une éponge. Ajoutez la bonne quantité d'eau dans le bac de la cavité. Reportez-vous à la procédure spécifique.

## 16.2 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 de l'appareil. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité de l'appareil.

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

## 17. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### 17.1 Informations produit pour table de cuisson conformes à EU 66/2014

Identification du modèle	EKI668500W	
Type de table de cuisson	Table de cuisson sur cuisinière	
Nombre de zones de cuisson	3	
Technologie de chauffage	Induction	
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Arrière gauche	14,0 cm
	Arrière droite	21,0 cm
	Avant gauche	18,0 cm
Consommation d'énergie selon la zone de cuisson (EC electric cooking)	Arrière gauche	182 Wh/kg
	Arrière droite	189,0 Wh/kg
	Avant gauche	189,0 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)	186,7 Wh/kg	

IEC/EN 60350-2 - Appareils électroménagers de cuisson - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure des performances.

### 17.2 Table de cuisson - Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie pendant la cuisson quotidienne si vous suivez les conseils ci-dessous.

- Lorsque vous faites chauffer de l'eau, n'utilisez que la quantité dont vous avez besoin.

- Dans la mesure du possible, placez toujours les couvercles sur les récipients de cuisson.
- Placez les récipients directement au centre de la zone de cuisson.
- Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou pour les faire fondre.

### 17.3 Informations produits pour les fours et Fiche d'informations produits

Nom du fournisseur	Electrolux
Identification du modèle	EKI668900W 943005532
Indice d'efficacité énergétique	91.1

Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0.91 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.72 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	57 l
Type de four	Four intégré à la cuisinière
Masse	54.0 kg

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

## 17.4 Four - Économie d'énergie



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

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Évitez d'ouvrir l'appareil 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 l'appareil 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 de l'appareil au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur de l'appareil 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.

### Circulation d'air humide

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

## 18. 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

**FR** Concerne la France uniquement :



**FR** Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE À LA LIVRAISON

OU

À DÉPOSER EN MAGASIN

OU

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur [www.quefairemesdechets.fr](http://www.quefairemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !





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



867365807-B-352022

