Thinking of you
Electrolux

EKI54551OW
EKI54551OX

FR CUISINIÈRE

NOTICE D'UTILISATION

TABLE DES MATIÈRES

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ....3
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ....5
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL....8
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION....9
5. TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE....9
6. CONSEILS....11
7. TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE....13
8. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE....13
9. FOUR - UTILISATION DES ACCESSOIRES....16
10. FOUR - CONSEILS....16
11. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE....23
12. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT....26
13. INSTALLATION....27

NOUS PENSONS À VOUS

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



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



Enregistrez votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.registerelectrolux.com



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

SERVICE APRÈS-VENTE

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

Avertissement/Consignes de sécurité

Informations générales et conseils

Informations en matière de protection de l'environnement

Sous réserve de modifications.

1. ⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.

- 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. Éteignez l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- Si la surface vitrocéramique est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Après utilisation, éteignez toujours la zone de cuisson à l'aide de la manette de commande correspondante et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son atelier d'entretien ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez le tiroir de rangement. Il peut devenir chaud.

- Les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixé conformément aux réglementations relatives aux câblages.

2. INSTRUCTIONS 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. Portez toujours des gants de sécurité.
- 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.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Certaines pièces de l'appareil sont électrifiées. Placez l'appareil se 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 sur un socle.
- 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.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation secteur entrer en contact avec la porte de l'appareil, particulièrement lorsque 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 d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- 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 être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une

distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.

2.3 Utilisation

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

- Utilisez cet appareil uniquement dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de l'appareil présente des fêlures, débranchez immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.

AVERTISSEMENT!
Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments pouvant provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.

AVERTISSEMENT!
Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
  - ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
  - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
  - faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail est sans effet sur les performances de l'appareil. Il ne s'agit pas d'un défaut dans le cadre de la garantie.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.
- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de

cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez pas de feuilles de papier aluminium sur l'appareil ou directement sur le fond de l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé. Ils risqueraient de rayer la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.

2.4 Entretien et nettoyage

AVERTISSEMENT!
Risque de blessure corporelle, d'incendie ou de dommage matériel à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil.
  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 le service après-vente.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- 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.
- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).

2.5 Éclairage interne

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne les utilisez pas pour éclairer votre logement.

AVERTISSEMENT!
Risque d'électrocution.

- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications.

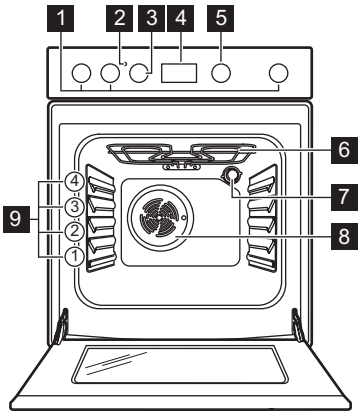
2.6 Mise au rebut

AVERTISSEMENT!
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage de la porte pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

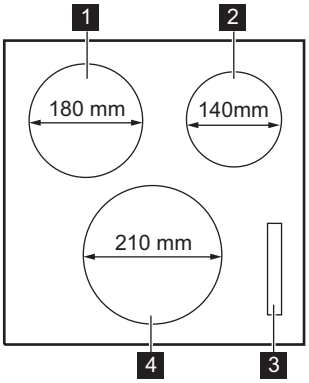
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Vue d'ensemble



1. Manettes de la table de cuisson
2. Voyant/symbole/indicateur de température
3. Manette du thermostat
4. Programmateur électronique
5. Manette de sélection des fonctions du four
6. Gril
7. Éclairage
8. Ventilateur
9. Position des grilles

3.2 Description de la table de cuisson



1. Zone de cuisson à induction 1 800 W, avec fonction Booster 2 800 W
2. Zone de cuisson à induction 1 400 W, avec fonction Booster 2 500 W
3. Affichage
4. Zone de cuisson à induction 2 100 W, avec fonction Booster 3 700 W

3.3 Accessoires

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

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

4.1 Premier nettoyage

Retirez tous les accessoires de l'appareil.

Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

1. Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.
2. Remettez les accessoires en place.

4.2 Réglage de l'heure

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

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

Appuyez sur la touche + ou − pour régler l'heure.
Au bout d'environ 5 secondes, le clignotement s'arrête et l'heure réglée s'affiche.

4.3 Modification de l'heure

Vous ne pouvez pas changer l'heure du jour si la fonction Durée ou Fin est activée.

Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de l'heure du jour clignote.
Pour régler l'heure, reportez-vous au chapitre « Réglage de l'heure ».

4.4 Préchauffage

Préchauffez le four à vide afin de faire brûler les résidus de graisse.

1. Sélectionnez la fonction et la température maximale.
2. Laissez l'appareil fonctionner pendant une heure.
3. Sélectionnez la fonction et la température maximale.

La température maximale pour cette fonction est de 210 °C.

4. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 minutes.
5. Sélectionnez la fonction et la température maximale.
6. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 minutes.

Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude. Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper de l'appareil. C'est normal. Vérifiez que la ventilation environnante est suffisante.

5. TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Niveau de cuisson

Symboles	Fonction
0	Position Arrêt
B	Fonction Booster
1 - 9	Niveaux de cuisson (1 - niveau de puissance minimal ; 9 - niveau de puissance maximal)

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

Tournez la manette sur le niveau de cuisson souhaité.
Pour terminer le processus de cuisson, tournez la manette de commande sur la position Arrêt.

5.2 Residual heat indicator

AVERTISSEMENT!
H Il y a risque de brûlures par la chaleur résiduelle.

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

5.3 Indicateurs de niveau de cuisson

Affichage	Description
0	La zone de cuisson est désactivée.
1 - 9	La zone de cuisson est activée.
P	Power function est activée.
E + chiffre	Une anomalie de fonctionnement s'est produite.
H	Une zone de cuisson est encore chaude (chaleur résiduelle).
L	La fonction The Child Safety Device est activée.
F	Le récipient est inapproprié ou trop petit ou bien il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.
-	La fonction Automatic Switch Off est activée.

5.4 Automatic Switch Off

Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :

- Toutes les zones de cuisson sont désactivées.
- La table de cuisson devient trop chaude (par ex. une casserole brûle sur le feu). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.
- Vous utilisez des récipients inadaptés. Le symbole F 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. Voir ci-dessous.

La relation entre le niveau de cuisson et les durées de la fonction :

- **1** - **2**— 6 heures
- **3** - **4** — 5 heures
- **5** — 4 heures
- **6** - **9** — 1,5 heures

5.5 Power function

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 : tournez la manette d'une

zone de cuisson jusqu'à la position **B**. [P] s'affiche sur la table de cuisson.

Pour désactiver la fonction : tournez la manette d'une zone de cuisson sur la position Arrêt.

5.6 The Child Safety Device

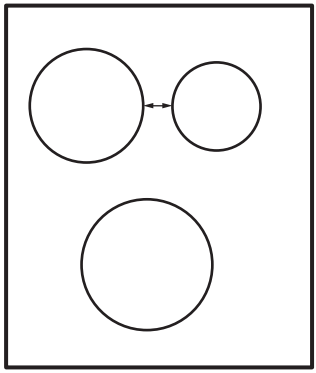
Cette fonction permet d'éviter une utilisation involontaire de la table de cuisson.

Pour activer la fonction : tournez simultanément deux manettes de zones de cuisson vers la gauche. L'affichage indique [L].

Pour désactiver la fonction : tournez-les à nouveau vers la gauche.

5.7 Fonction Power management

- Des zones de cuisson sont regroupées en fonction de l'emplacement et du nombre de phases de la table de cuisson (voir illustration).
- Chaque phase dispose d'une charge électrique maximale.
- La fonction répartit la puissance entre les zones de cuisson raccordées à la même phase.
- La fonction s'active lorsque la charge électrique totale des zones de cuisson raccordées à une phase simple est dépassée.
- La fonction diminue la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase.
- L'affichage du niveau de cuisson des zones à puissance réduite oscille entre deux niveaux.



6. CONSEILS

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Ustensiles de cuisson

Sur les zones de cuisson à induction, un champ électromagnétique puissant chauffe les récipients très rapidement.

Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

Matériaux des récipients

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

Les plats 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 de l'ustensile de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.

Dimensions de l'ustensile

Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé, jusqu'à une certaine limite.

L'efficacité de la zone de cuisson est liée au 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.

6.2 Bruits pendant le fonctionnement

Si vous entendez :

- un craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- un sifflement : vous utilisez une ou plusieurs zones de cuisson avec des niveaux de puissance élevés et le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- un bourdonnement : vous utilisez des niveaux de puissance élevés.
- un cliquetis : des commutations électriques se produisent.
- un sifflement, un bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de la table de cuisson.

6.3 Économies d'énergie

- Si possible, couvrez toujours les récipients avec un couvercle pendant la cuisson.
- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.

6.4 Exemples 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, l'augmentation énergétique de la zone de cuisson n'est pas proportionnelle. Cela signifie que la zone de cuisson utilisée à un niveau de cuisson moyen utilise moins de la moitié de sa puissance.

Les valeurs figurant dans le tableau suivant sont fournies à titre indicatif.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Minuterie	Conseils
1	Conserver les aliments cuits au chaud	au besoin	Placez un couvercle sur le récipient
1 - 2	Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine	5 - 25 min	Remuez de temps en temps
1 - 2	Solidifier : omelettes baveuses, œufs cocotte	10 - 40 min	Couvrez pendant la cuisson
2 - 3	Faire mijoter du riz et des plats à base de lait, faire réchauffer des plats préparés	25 - 50 min	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson.
3 - 4	Cuire à la vapeur des légumes, du poisson, de la viande	20 - 45 min	Ajoutez quelques cuillerées à soupe de liquide
4 - 5	Faire cuire des pommes de terre à la vapeur	20 - 60 min	Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre

Niveau de cuisson	Utilisation :	Minuterie	Conseils
4 - 5	Faire cuire de grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes	60 - 150 min	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide en plus des ingrédients
6 - 7	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets	au besoin	Retournez à la moitié du temps
7 - 8	Poêler à feu vif des galettes de pommes de terre, des filets, des steaks	5 - 15 min	Retournez à la moitié du temps
9	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, griller de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites		
B	Faire bouillir une grande quantité d'eau. La fonction Booster est activée		

7. TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un plat de cuisson sont 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 racloir spécial pour la vitre.
- Utilisez un nettoyant spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.

7.2 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement :** plastique fondu, films plastiques et aliments contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager la table de cuisson. 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 peu de détergent. Après le nettoyage, séchez l'appareil à l'aide d'un chiffon doux.

8. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Activation et désactivation de l'appareil

Selon le modèle de votre appareil, s'il dispose de symboles, d'indicateurs ou de voyants de manette :

- L'indicateur s'allume lorsque le four monte en température.
- Le voyant s'allume lorsque l'appareil est en marche.
- Le symbole indique si la manette contrôle l'une des zones de cuisson, les fonctions du four ou la température.

1. Tournez la manette des fonctions du four pour sélectionner une fonction.
2. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner la température souhaitée.
3. Pour éteindre l'appareil, tournez les manettes des fonctions du four et celle de température en position ARRET.

8.2 Thermostat de sécurité

Un mauvais fonctionnement de l'appareil 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.

8.3 Ventilateur de refroidissement

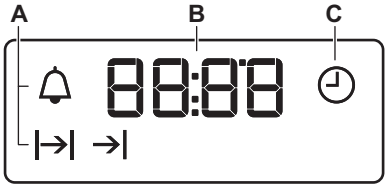
Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Si vous éteignez l'appareil, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

8.4 Fonctions du four

Symbole	Fonctions du four	Utilisation
	Convection naturelle	Pour cuire et rôtir des aliments sur 1 seul niveau.
	Sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
	Cuisson légère	Pour cuire dans des moules et déshydrater à basse température sur un seul niveau.
	Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
	Chaleur tournante	Pour faire cuire sur 2 niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments.Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Convection naturelle.
	Décongélation	Pour décongeler des aliments surgelés.

8.5 Four - Fonctions de l'horloge

Affichage



A) Indicateurs des fonctions
B) Affichage du temps
C) Indicateur de fonction

Touches

Touche	Fonction	Description
—	MOINS	Pour régler l'heure.
⏲	HORLOGE	Pour régler une fonction de l'horloge.
+	PLUS	Pour régler l'heure.

Tableau des fonctions de l'horloge

Fonction de l'horloge		Utilisation
⏲	Heure du jour	Pour régler, modifier ou vérifier l'heure.
🔔	Minuteur	Pour régler un décompte. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement de l'appareil.
|→|	Durée	Pour régler la durée de cuisson du four.
→|	Fin	Pour régler l'heure à laquelle le four doit s'éteindre.

Vous pouvez utiliser simultanément les fonctions Durée \|→\| et Fin →\| pour définir la durée pendant laquelle l'appareil doit fonctionner, et l'heure à laquelle l'appareil doit se s'éteindre. Cela vous permet d'activer l'appareil en différé. Réglez d'abord la fonction Durée \|→\| puis la fonction Fin →\|.

Réglage des fonctions de l'horloge

Pour les fonctions Durée \|→\| et Fin →\|, réglez une fonction du four et une température de cuisson. Ce n'est pas nécessaire pour le minuteur 🔔.

1. Appuyez sur ⏲ à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de la fonction de l'horloge souhaitée commence à clignoter.

2. Appuyez + ou — pour définir la fonction de l'horloge souhaitée.

La fonction de l'horloge est activée. Le voyant de la fonction de l'horloge que vous avez sélectionnée s'affiche.

Pour la fonction Minuteur, l'affichage indique le temps restant.

3. Dès que la durée est écoulée, le voyant de la fonction de l'horloge clignote et un signal sonore retentit. Appuyez sur une touche pour arrêter la fonction de l'horloge.
4. Tournez la manette de sélection des fonctions du four et celle du thermostat sur la position Arrêt.

Avec les fonctions Durée |→| et Fin →|, l'appareil s'éteint automatiquement.

Annulation des fonctions de l'horloge

1. Appuyez sur ⏲ à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de la fonction souhaitée clignote.
2. Maintenez la touche — enfoncée.

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

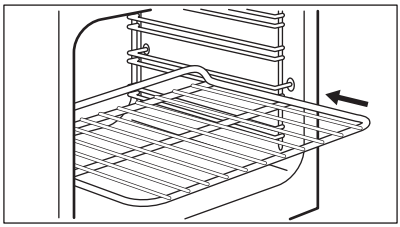
9. FOUR - UTILISATION DES ACCESSOIRES

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Installation des accessoires du four

Grille métallique

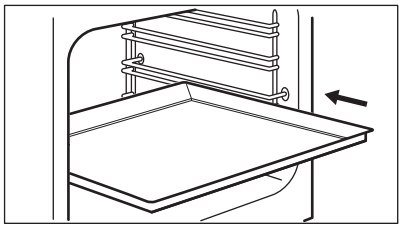
La forme spéciale à l'arrière de la grille métallique permet à la chaleur de mieux circuler.



1. Placez la grille sur un niveau du four. Assurez-vous qu'elle ne touche pas la paroi arrière du four.

Plateau de cuisson

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



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

10. 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.

10.1 Informations générales

- L'appareil dispose de quatre niveaux de grille. Comptez les niveaux 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 vitres de la porte. C'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.

10.2 Cuisson

- Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien appareil. Adaptez vos réglages habituels (température, temps de cuisson, etc.) et les positions des grilles aux recommandations fournies dans les tableaux.
- Le fabricant vous recommande d'utiliser la température la plus faible pour la première utilisation.
- Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez celle qui s'en rapproche le plus.
- 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 au début. Dans ce cas, ne modifiez pas la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.
- Avec des temps de cuisson plus longs, le four peut être éteint environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, afin d'utiliser la chaleur résiduelle.

Lorsque vous cuisinez des plats surgelés, les plateaux de cuisson peuvent se déformer en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, cette torsion disparaît.

10.3 Cuisson de gâteaux

- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.
- Si vous utilisez deux plateaux de cuisson en même temps, laissez un niveau libre entre les deux.
- La fonction Convection naturelle avec la température par défaut est idéale pour cuire du pain.

10.4 Cuisson de viande et de poisson

- Pour les aliments très gras, utilisez un plat à rôtir pour éviter de salir le four de manière irréversible.
- Avant de couper la viande, laissez-la reposer pendant environ 15 minutes afin d'éviter que le jus ne s'écoule.
- Pour éviter qu'une trop grande quantité de fumée ne se forme dans le four, ajoutez de l'eau dans 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.

10.5 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.

10.6 Cuisson traditionnelle

Plat	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Tresses feuilletées	250	150	25 - 30	3	plateau de cuisson
Gâteau plat **1)**	1000	160 - 170	30 - 35	2	plateau de cuisson
Brioche aux pommes	2000	170 - 190	40 - 50	3	plateau de cuisson
Tourte aux pommes **2)**	1200 + 1200	180 - 200	50 - 60	1	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm)
Petits gâteaux **1)**	500	160 - 170	25 - 30	2	plateau de cuisson
Génoise/ Gâteau Savoie allégée **1)**	350	160 - 170	25 - 30	1	1 plaque ronde aluminée (diamètre : 26 cm)
Gâteau couronne	1500	160 - 170	45 - 55 **3)**	2	plateau de cuisson
Poulet entier	1350	200 - 220	60 - 70	2	grille métallique
				1	plateau de cuisson
Poulet, moitié	1300	190 - 210	35 + 30	3	grille métallique
				1	plateau de cuisson
Côtelette de porc	600	190 - 210	30 - 35	3	Grille métallique
				1	plateau de cuisson
Flan pâtissier **4)**	800	230 - 250	10 - 15	2	plateau de cuisson
Gâteau levé fourré **5)**	1200	170 - 180	25 - 35	2	plateau de cuisson

Plat	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	plateau de cuisson
Gâteau au fromage	2600	170 - 190	60 - 70	2	plateau de cuisson
Flan pâtissier aux pommes **5)**	1900	200 - 220	30 - 40	1	plateau de cuisson
Gâteau de Noël **5)**	2400	170 - 180	55 - 65 **6)**	2	plateau de cuisson
Quiche lorraine **5)**	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 plaque ronde (diamètre : 26 cm)
Pain paysan **7)**	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 plaques aluminées (longueur : 20 cm)
Génoise roumaine **1)**	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 plaques aluminées (longueur : 25 cm) au même niveau
Génoise roumaine - traditionnelle	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 plaques aluminées (longueur : 25 cm) au même niveau
Petits pains levés **5)**	800	200 - 210	10 - 15	2	plateau de cuisson
Gâteau roulé **1)**	500	150 - 170	15 - 20	1	plateau de cuisson
Meringue	400	100 - 120	40 - 50	2	plateau de cuisson
Crumble **5)**	1500	180 - 190	25 - 35	3	plateau de cuisson
Génoise/ Gâteau Savoie **1)**	600	160 - 170	25 - 35	3	plateau de cuisson

Plat	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Gâteau au beurre 1)	600	180 - 200	20 - 25	2	plateau de cuisson

1) Préchauffez le four pendant 10 minutes.
2) Préchauffez le four pendant 15 minutes.
3) Après avoir éteint l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 7 minutes.
4) Préchauffez le four pendant 20 minutes.
5) Préchauffez le four pendant 10 - 15 minutes.
6) Après avoir éteint l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 10 minutes.
7) Réglez la température sur 250 °C et préchauffez le four pendant 18 minutes.

10.7 Chaleur tournante

Plat	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Tresses feuilletées 1)	250	155	20	3	plateau de cuisson
Tresses feuilletées 1)	250 + 250	150	20	1 + 3	plateau de cuisson
Tresses feuilletées 1)	250 + 250 + 250	155	25	1 + 2 + 4	plateau de cuisson
Gâteau plat 1)	1000	155	35	2	plateau de cuisson
Gâteau plat 1)	1000 + 1000	145	50	1 + 3	plateau de cuisson
Gâteau plat 1)	1000 + 1000 + 1000	155	60	1 + 2 + 4	plateau de cuisson
Brioche aux pommes 1)	2000	170 - 180	40 - 50	3	plateau de cuisson
Tourte aux pommes 1)	1200 + 1200	175	55	1	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm)
Petits gâteaux 1)	500	150	35	3	plateau de cuisson

Plat	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Petits gâteaux **1)**	500 + 500	145	30	1 + 3	plateau de cuisson
Petits gâteaux **1)**	500 + 500 + 500	160	30	1 + 2 + 4	plateau de cuisson
Génoise/Gâteau Savoie allégée **1)**	350	160	30	3	1 plaque ronde aluminée (diamètre : 26 cm)
Gâteau couronne	1200	150 - 160	40 - 50 **2)**	3	plateau de cuisson
Poulet entier	1400	200	50	2	grille métallique
				1	plateau de cuisson
Côtelette de porc	600	180 - 200	30 - 40	2	grille métallique
				1	plateau de cuisson
Flan pâtissier **3)**	800	230 - 250	10 - 15	2	plateau de cuisson
Gâteau levé fourré	1200	160 - 170	20 - 30	3	plateau de cuisson
Pizza	1000 + 1000	180 - 200	50 - 60	1 + 3	plateau de cuisson
Gâteau au fromage	2600	150 - 170	60 - 70	2	plateau de cuisson
Flan pâtissier aux pommes **3)**	1900	180 - 200	50 - 40	3	plateau de cuisson
Gâteau de Noël **1)**	2400	150 - 170	50 - 60 **4)**	3	plateau de cuisson
Quiche lorraine **3)**	1000	210 - 230	35 - 45	2	1 plaque ronde (diamètre : 26 cm)
Pain paysan **5)**	750 + 750	180 - 190	50 - 60	3	plateau de cuisson

Plat	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Génoise roumaine 1)	600 + 600	150 - 170	40 - 50	2	2 plaques aluminées (longueur : 25 cm) au même niveau
Génoise roumaine - traditionnelle	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 plaques aluminées (longueur : 25 cm) au même niveau
Petits pains levés 1)	800	190	15	3	plateau de cuisson
Petits pains levés 1)	800 + 800	200	15	1 + 3	plateau de cuisson
Gâteau roulé 1)	500	150 - 170	10 - 15	3	plateau de cuisson
Meringue	400	100 - 120	50 - 60	2	plateau de cuisson
Meringue	400 + 400	100 - 120	55 - 65	1 + 3	plateau de cuisson
Meringue	400 + 400 + 400	115 - 125	65 - 75	1 +2 + 4	plateau de cuisson
Crumble 1)	1500	170 - 180	20 - 30	2	plateau de cuisson
Génoise/Gâteau Savoie 1)	600	150 - 170	20 - 30	2	plateau de cuisson
Gâteau au beurre 1)	600 + 600	150 - 170	20 - 30	1 + 3	plateau de cuisson

1) Préchauffez le four pendant 10 minutes.

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

3) Préchauffez le four pendant 15 minutes.

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

5) Réglez la température sur 230 °C et préchauffez le four pendant 15 minutes.

10.8 Cuisson légère

Plat	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Tresses feuilletées **1)**	250	150 - 160	20 - 25	2	plateau de cuisson
Gâteau plat **1)**	500	160 - 170	35 - 40	2	plateau de cuisson
Pizza **1)**	1000	200 - 210	30 - 40	2	plateau de cuisson
Gâteau roulé **1)**	500	160 - 170	20 - 30	2	plateau de cuisson
Meringue **2)**	400	110 - 120	50 - 60	2	plateau de cuisson
Génoise/ Gâteau Savoie **1)**	600	160 - 170	25 - 30	2	plateau de cuisson
Gâteau au beurre **1)**	600	160 - 170	25 - 30	2	plateau de cuisson
Poulet entier	1200	220 - 230	45 - 55	2	grille métallique
				1	plateau de cuisson

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

11. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Remarques concernant l'entretien

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse tiède.
- Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide de produits spécifiques pour four.
- Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau chaude savonneuse.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Cela risque d'endommager le revêtement anti-adhésif.

11.2 Nettoyage catalytique

ATTENTION!
N'utilisez jamais de sprays pour four, de produits abrasifs, de savon ni d'autres produits de nettoyage pour nettoyer la surface catalytique. Vous risqueriez d'endommager la surface catalytique.

Les taches ou la décoloration de la surface catalytique est sans effet sur ses propriétés catalytiques.

AVERTISSEMENT!
Tenez les enfants éloignés de l'appareil lorsque vous le nettoyez à température élevée. Les surfaces du four deviennent très chaudes et représentent un risque de brûlures.

ATTENTION!
Veillez toujours à allumer l'éclairage du four lorsque vous utilisez le nettoyage catalytique (si disponible).

Avant d'activer le nettoyage catalytique, retirez tous les accessoires du four.

Les parois avec revêtement catalytique sont autonettoyantes. Elles absorbent les graisses qui se déposent sur les parois pendant le fonctionnement de l'appareil.

Pour faciliter la procédure d'auto-nettoyage, chauffez régulièrement le four à vide.

1. Nettoyez la sole avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, puis séchez-la.
2. Réglez la fonction .
3. Réglez la température maximale et laissez le four fonctionner pendant 1 heure.
4. Lorsque l'appareil a refroidi, essuyez-le à l'aide d'une éponge douce humide.

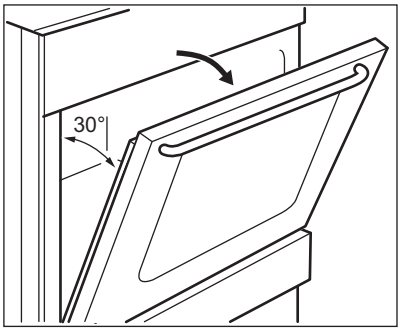
11.3 Retrait et installation des panneaux de verre du four

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

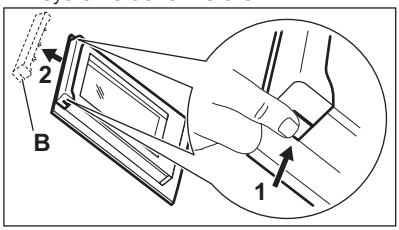
AVERTISSEMENT!
Laissez la porte légèrement ouverte durant le nettoyage. Lorsque vous l'ouvrez entièrement, elle peut se refermer accidentellement et endommager l'appareil.

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

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



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



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

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

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

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

ATTENTION!
Le panneau de verre intérieur doté d'un motif imprimé doit faire face à l'intérieur de la porte.

ATTENTION!
Après l'installation, vérifiez que la surface du cadre du panneau de verre où se trouve la zone imprimée est lisse au toucher (le relief doit être de l'autre côté).

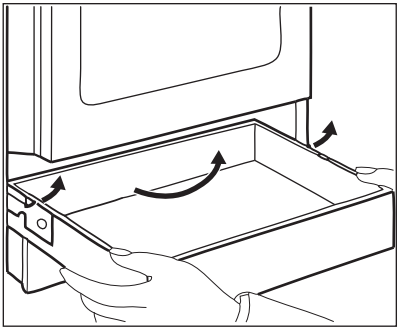
ATTENTION!
Veillez à installer correctement le panneau de verre intérieur dans son logement.

11.4 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.

11.5 Remplacement de l'éclairage

Placez un linge au fond de la cavité de l'appareil. Cela évitera d'endommager le diffuseur de l'éclairage et la paroi du four.

AVERTISSEMENT!
Risque d'électrocution ! Déconnectez le fusible avant de remplacer l'ampoule. L'éclairage et le diffuseur en verre peuvent être très chauds.

1. Éteignez l'appareil.
2. Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.

Éclairage arrière

1. Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant vers la gauche.
2. Nettoyez-le.
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
4. Replacez le diffuseur en verre.

12. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Problème	Cause probable	Solution
L'appareil ne s'allume pas.	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.
Vous ne pouvez pas allumer la table de cuisson ni la faire fonctionner. Le four ne chauffe pas.	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.
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche sur le four / la table de cuisson.	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.
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.
Vous ne pouvez pas allumer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
Residual heat indicator ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps.	Si la zone de cuisson a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente agréé.
Le niveau de cuisson change.	La fonction Power management est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
[-] s'allume.	Automatic Switch Off est activée.	Éteignez la table de cuisson puis allumez-la de nouveau.
[F] s'allume.	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez un récipient adapté. Reportez-vous au chapitre « Conseils utiles ».
[F] s'allume.	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone de cuisson.	Utilisez un récipient de dimensions appropriées. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

Problème	Cause probable	Solution
E4 s'allume.	Une erreur s'est produite sur la table de cuisson parce que le récipient chauffe à vide. Automatic Switch Off et la protection contre la surchauffe des zones s'activent.	Éteignez la table de cuisson. Enlevez le récipient chaud. Au bout d'environ 30 secondes, remettez la zone de cuisson en fonctionnement. Si le récipient était bien le problème, le message d'erreur disparaît. Residual heat indicator peut rester allumé. Laissez le récipient de cuisson refroidir. Vérifiez que le récipient est compatible avec la table de cuisson. Reportez-vous au chapitre « Conseils utiles ».
Le four ne chauffe pas.	Le four est éteint.	Allumez le four.
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.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
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.
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche.	Une anomalie électrique est survenue.	Éteignez le four 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.
« 12.00 » s'affiche.	Une coupure de courant s'est produite.	Réglez de nouveau l'horloge.

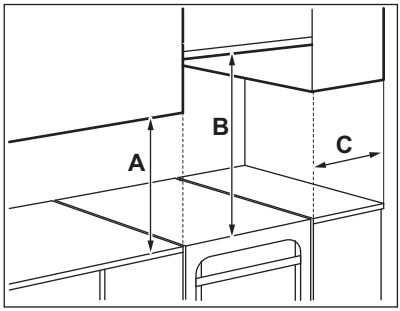
13. INSTALLATION

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

13.1 Emplacement de l'appareil

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

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



Distances minimales

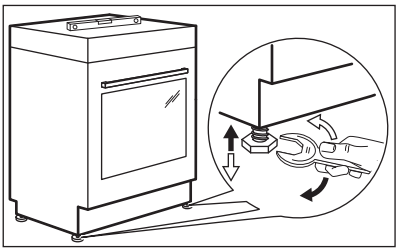
Dimensions	mm
A	400
B	650
C	150

13.2 Caractéristiques techniques

Dimensions	
Hauteur	858 mm
Largeur	500 mm
Profondeur	600 mm

Puissance électrique totale	9347 W
Classe de l'appareil	3

13.3 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.

13.4 Protection anti-bascule

Réglez la hauteur et l'emplacement de l'appareil avant de commencer à fixer la protection anti-bascule.

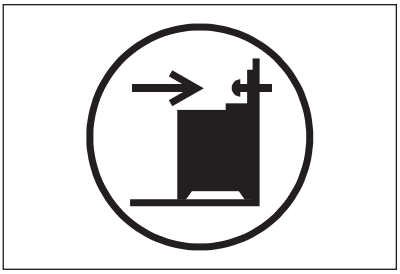
ATTENTION!
Assurez-vous d'installer la protection anti-bascule à la bonne hauteur.

Vérifiez que la surface derrière l'appareil est lisse.

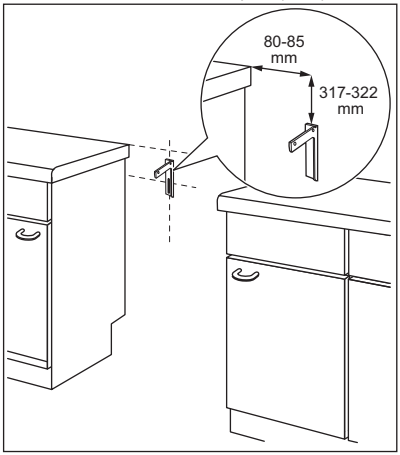
Vous devez installer la protection anti-bascule. Si vous ne l'installez pas, l'appareil peut basculer.

Votre appareil dispose du symbole illustré ci-dessous (si applicable) afin de vous rappeler d'installer la protection anti-bascule.





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



2. L'orifice se trouve sur le côté 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 si vous souhaitez centrer l'appareil.

Si vous avez modifié les dimensions de la cuisinière, alignez 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 si vous souhaitez centrer l'appareil.

13.5 Installation électrique

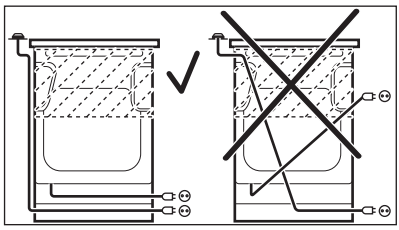
AVERTISSEMENT!
Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable si vous ne respectez pas les précautions de sécurité du chapitre « Consignes de sécurité ».

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

Type de câble adapté : H05 RR-F avec coupe transversale adéquate.

AVERTISSEMENT!
Avant de brancher le câble d'alimentation au bornier, mesurez la tension entre les phases du réseau domestique. Référez-vous ensuite à l'étiquette des branchements située à l'arrière de l'appareil afin de réaliser une installation électrique correcte. Suivez les étapes dans l'ordre afin d'éviter toute erreur d'installation et d'endommager les composants électriques de l'appareil.

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



14. 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. Apportez ce produit à votre centre de recyclage local ou contactez votre administration municipale.

www.electrolux.com/shop



892963997-A-022014

CE