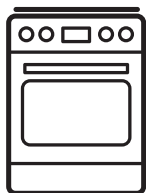




Electrolux



electrolux.com/register



EKR664900X

FR Notice d'utilisation | **Cuisinière**



Bienvenue chez Electrolux ! Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils.



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, des dépannages, des informations sur le service et les réparations :
www.electrolux.com/support

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	2
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	5
3. INSTALLATION.....	9
4. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	11
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	11
6. PLAQUE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE.....	12
7. PLAQUE DE CUISSON - CONSEILS ET ASTUCES.....	13
8. PLAQUE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	14
9. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE	15
10. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	18
11. COMMENT RÉGLER : CUISSON ASSISTÉE.....	19
12. CUISSON ASSISTÉE.....	20
13. FOUR - UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	22
14. FOUR - CONSEILS ET ASTUCES.....	23
15. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	25
16. DÉPANNAGE.....	28
17. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....	30
18. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES.....	32

1. ⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra pas être tenu 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.
- 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 ménager, 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'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte vitrée ou le verre des couvercles à charnière de la table de cuisson car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, veuillez contacter le service après-vente agréé.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez 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.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Les dimensions du meuble de cuisine et de la niche d'encastrement doivent être appropriées.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Certaines pièces de l'appareil sont électrifiées. Placez l'appareil de façon à éviter que l'on puisse toucher les pièces dangereuses.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Veillez toujours à installer des stabilisateurs afin d'éviter que l'appareil ne bascule. Reportez-vous au chapitre « Installation ».

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 sur la plaque signalétique sont compatibles avec les étalonnages électriques de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises 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 d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise principale est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise est desserrée, ne branchez pas la fiche d'alimentation.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Débranchez toujours la prise secteur.
- N'utiliser que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, 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 avoir une largeur d'ouverture du contact 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.

- Ne modifiez pas les spécifications de l'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. L'air chaud peut être évacué.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme surface de travail et ne mettez pas d'aliments en contact direct avec celui-ci.
- n'utilisez pas l'appareil comme surface de cuisson directe. La cuisson doit toujours être effectuée à l'aide d'un récipient approprié.
- En cas de coupure de courant pendant le fonctionnement de l'appareil, certaines surfaces peuvent toujours 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.
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium ou d'autres matériaux entre la surface de cuisson et le récipient, sauf indication contraire du fabricant de cet appareil.
- N'utilisez que les accessoires recommandés pour cet appareil par le fabricant.
- Utilisez toujours du verre et des bocaux approuvés à des fins de conservation.

AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et les huiles lorsqu'elles sont chauffées peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds à distance des graisses et des huiles pendant que vous cuisinez.

- Les vapeurs que dégagent l'huile 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 de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement sur le fond de l'appareil.
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium 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.

2.4 Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT!

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

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

2.5 Nettoyage par pyrolyse



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

- Avant d'effectuer une fonction d'autonettoyage par pyrolyse ou la fonction Première utilisation, veuillez retirer de la cavité du four :
 - Tout résidu alimentaire excessif, déversement d'huile ou de graisse ou dépôt.

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

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

2.6 Éclairage interne

AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

- Concernant la/les lampe(s) se trouvant à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions ambiantes 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 prévues pour être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas pour l'éclairage des pièces d'une maison.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des lampes 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.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

3. INSTALLATION

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

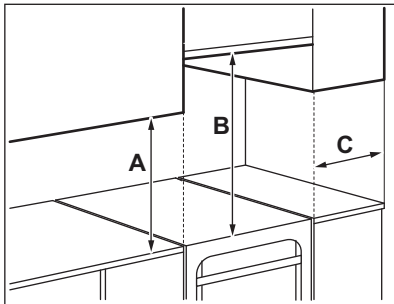
3.1 Emplacement de l'appareil



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

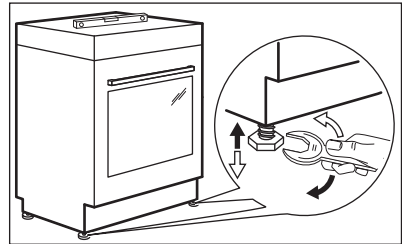
mm

Hauteur 858

Largeur 600

Profondeur 600

3.3 Mise à niveau de l'appareil



Utilisez de petits pieds au fond de l'appareil pour régler la surface supérieure de l'appareil sur d'autres surfaces.

3.4 Protection anti-bascule

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

ATTENTION!

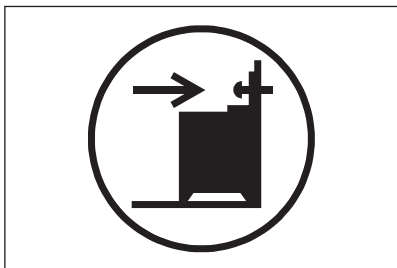
Assurez-vous d'installer la protection anti-bascule à la bonne hauteur.



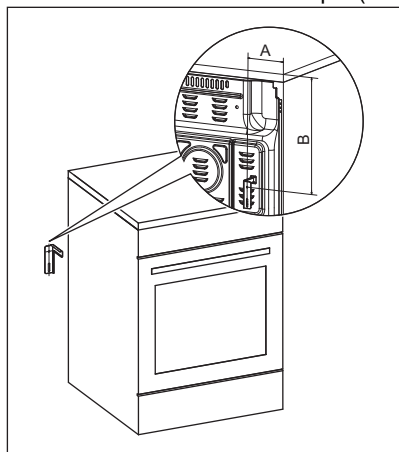
Assurez-vous que la surface derrière l'appareil est lisse.

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 B - 407 mm en dessous de la surface supérieure de l'appareil et de A à 82 mm du 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 à gauche, à l'arrière de l'appareil. Soulevez l'avant de l'appareil et placez-le au milieu de l'espace entre les placards. Si l'espace entre les

placards est supérieur à la largeur de l'appareil, vous devez ajuster la mesure latérale pour centrer l'appareil.



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

⚠ ATTENTION!

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

3.5 Installation électrique

⚠ AVERTISSEMENT!

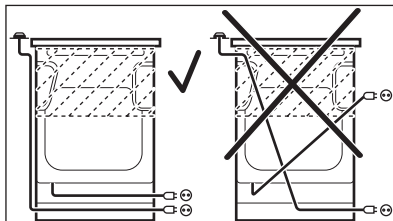
Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable si vous ne respectez pas les consignes de sécurité des chapitres Sécurité.

Cet appareil est fourni avec un câble d'alimentation et sans fiche électrique. La borne de connexion est située derrière le panneau arrière.

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

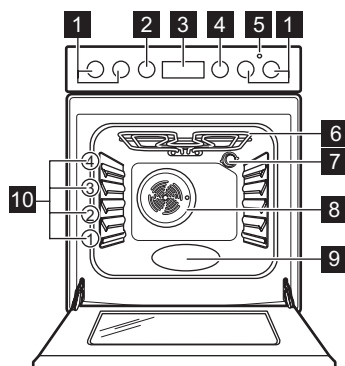
⚠ AVERTISSEMENT!

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



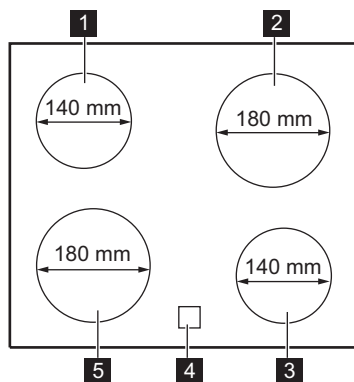
4. DESCRIPTION DU PRODUIT

4.1 Vue d'ensemble



1. Manettes de la table de cuisson
2. Manette de réglage de la température
3. Programmateur électronique
4. Manette de sélection des fonctions du four
5. Éclairage/symbole/voyant de la table de cuisson
6. Résistance
7. Éclairage
8. Ventilateur
9. Bac de la cavité
10. Niveaux de la grille

4.2 Agencement des zones de cuisson



- 1 Zone de cuisson 1 200 W
- 2 Zone de cuisson 1 800 W
- 3 Zone de cuisson 1 200 W
- 4 Indicateur de chaleur résiduelle
- 5 Zone de cuisson 1 800 W

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

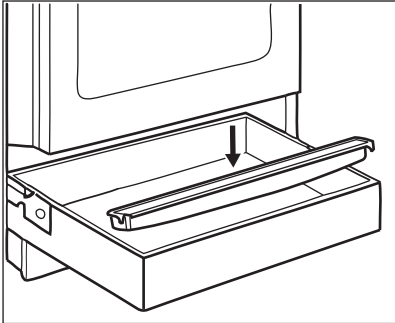
5.1 Préchauffage et nettoyage initiaux

Préchauffez l'appareil vide avant la première utilisation et le premier contact avec des aliments. L'appareil est susceptible de dégager des odeurs désagréables et de la

- fumée. Ventilez la pièce pendant le préchauffage.
- 1. Retirez tous les accessoires de l'appareil.
 - 2. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 1 h.
 - 3. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
 - 4. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
 - 5. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
 - 6. Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.
 - 7. Remettez tous les accessoires dans leur position initiale.

5.2 Raccord du récupérateur de condensation

Le récupérateur de condensation est utilisé pour recueillir le condensat créé pendant le fonctionnement du four.

- 1. Placez le récupérateur de condensation sur la face avant du tiroir de rangement.
- 
- 2. Videz le récupérateur de condensation après la cuisson.

6. PLAQUE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Description des zones de cuisson

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

6.2 Niveau de cuisson

Symboles	Fonction
0	Position d'arrêt
	Maintien au chaud

Symboles	Fonction
1 - 9	Réglages de la température

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

Tournez la molette de la zone de cuisson souhaitée sur le niveau de cuisson requis. Le voyant de contrôle de la table de cuisson s'allume. Pour terminer la cuisson, tournez la manette sur la position Arrêt.

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

6.3 Utilisation de la zone de cuisson simple

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



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



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

6.4 Voyant de chaleur résiduelle



AVERTISSEMENT!

Tant que le voyant est allumé, il existe un risque de brûlures dues à la chaleur résiduelle.

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

L'indicateur peut également s'allumer :

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

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

7. PLAQUE DE CUISSON - CONSEILS ET ASTUCES



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Récipients de cuisson

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



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.

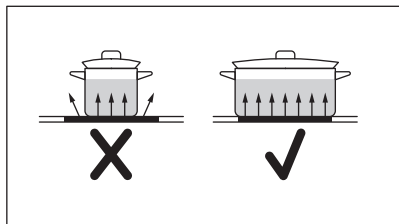


N'utilisez pas de récipient dont la base présente des bords ou des stries prononcées, par exemple des poêles en fonte, sur une table de cuisson en céramique. Ils peuvent rayer ou éroder définitivement la surface de la table de cuisson.



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

Pour économiser l'énergie et garantir le fonctionnement correct de la table de cuisson, le fond du récipient doit présenter un diamètre minimum approprié (au moins égal au diamètre de la zone).



7.2 Guide de cuisson simplifié



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.
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, côtelettes, rissoles, 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.		

8. PLAQUE 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.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement ou atteindre des températures excessivement élevées.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface en verre n'affectent pas les performances de la plaque.

- N'utilisez pas de couteaux ou d'autres outils métalliques tranchants pour nettoyer la surface en verre.
- Utilisez un grattoir recommandé uniquement comme outil supplémentaire après le nettoyage standard.
- Attendez que la plaque refroidisse et nettoyez la surface avec un chiffon humide et un gel, poudre ou tablette non abrasif. Après le nettoyage, essuyez la surface avec un chiffon doux.

8.2 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sucre et les aliments contenant du sucre car la saleté peut endommager la table de

cuisson. Veillez à ne pas vous brûler. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.

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

9. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Panneau de commande

Touches tactiles du bandeau de commande



Minuteur



Préchauffage rapide



Eclairage four



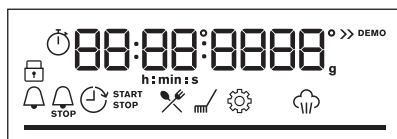
Touches Verrouil

OK

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



Touches Verrouil



Cuisson assistée



Nettoyage



Configurations



Préchauffage rapide

Voyants du minuteur :				
-----------------------	---	---	---	---

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

Voyant de cuisson à la vapeur 

9.2 Menu Configuration

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour accéder au menu .
2. Tournez la molette 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
	Position d'arrêt Le four est éteint.

Symbole	Fonction du four
	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.

Symbole	Fonction du four
	SteamBake 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.
	Fonction Pizza Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.
	Chauffage inférieur Pour cuire des gâteaux avec dessous croustillant et pour stériliser des aliments.
	Plats Surgelés Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.
	Chaleur Tournante Humide 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 : CEI/EN 60350-1. Durant cette cuisson, la porte du four doit rester fermée pour éviter d'interrompre la fonction, et pour garantir une consommation d'énergie optimale. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La puissance de la chaleur peut être réduite. Pour obtenir des recommandations générales sur les économies d'énergie, consultez le chapitre « Efficacité énergétique, « Four - Économie d'énergie ». Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Pour obtenir des instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Chaleur Tournante Humide. Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.
	Gril Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.

Symbole	Fonction du four
	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 Préchauffage rapide diminue le temps de chauffage.



Ne placez pas d'aliments dans le four lorsque la fonction Préchauffage rapide est en cours.

Pour activer Préchauffage rapide, appuyez  sur sur l'écran.

9.6 Touches Verrouil



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.



- 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.

9.7 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 à 195	8.5
200 à 245	5.5

Température (°C)

Arrêt automatique au bout de (h)

250

1,5

Après un arrêt automatique, appuyez sur n'importe quel bouton pour rallumer le four.



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

9.8 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.

9.9 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



Minuteur

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.

Fonctions de l'horloge	Application
 Départ différé	Pour reporter le début et/ou la fin de la cuisson.
 Compteur	Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four. Pour activer et désactiver le Compteur, sélectionnez : Menu, Configurations.

10.2 Réglage Heure actuelle

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour entrer dans le Menu .
2. Tournez la manette de la température pour sélectionner Configurations , Heure actuelle.
3. Réglez l'heure à l'aide de la manette de température.
4. Appuyez sur la touche OK.

10.3 Réglage : Minuteur

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 Minuteur 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  STOP.
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 : Départ différé

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 tourte 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 			
P1	Rôti de bœuf, saigt		55 min
P2	Rôti de bœuf, à point	1 à 1,5 kg ; 4 à 5 min 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, à point	180 à 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, saigt, CBT	1 à 1,5 kg ; 4 à 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, saigt		55 min
P7	Filet, à point, CBT	0,5 à 1,5 kg ; 5 à 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 cuit		170 min
Veau 			
P9	Rôti de veau (par ex. épaule)	0,8 à 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

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
Porc 				
P10	Rôti de col ou épaule de porc	1,5 à 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
Volaille 				
P11	Poulet entier	1 - 1,5 kg ; frais	 2 ; cocotte sur plateau de cuisson ; grille métallique avec plat à rôtir 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	Cuisses de poulet, fraîches	-	 3 ; plateau de cuisson Si vous avez mariné les cuisses de poulet, réglez une température inférieure et faites-les cuire plus longtemps.	45 min
Poisson 				
P13	Poisson entier, grillé	0,5 à 1 kg par poisson	 2 ; plateau de cuisson Assaisonnez le poisson avec du beurre et vos épices et herbes préférées.	30 min
P14	Filet de poisson	-	 3 ; cocotte sur grille métallique	40 min
Gâteaux/desserts   				
P15	Tarte aux pommes	-	 2 ;  26 cm moule à charnière sur grille métallique	50 min
P16	Tarte aux pommes	-	 1 ;  20 cm moule à tarte sur grille métallique	70 min
P17	Muffins	-	  3 ; plateau à muffins sur grille métallique ou plateau de cuisson	30 min
P18	Quatre-quarts	-	 2 ; moule quatre-quarts sur grille métallique	60 min
Légumes/Garnitures   				
P19	Pommes de terre au four	1 kg	 2 ; plateau de cuisson Placez les pommes de terre découpées avec la peau sur le plateau de cuisson .	50 min
P20	Mélange de légumes grillés	1 à 1,5 kg	 3 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Coupez les légumes en morceaux.	30 min

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
Gratins, pain et pizza 				
P21	Lasagnes/ Cocotte de nouilles	1 à 1,5 kg	 2 ; cocotte sur grille métallique	60 min
P22	Gratin de pom- mes de terre	1 à 1,5 kg	 1 ; cocotte sur grille métallique	55 min
P23	Pizza fraîche, fi- ne	-	 2 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé ou plateau de cuis- son graissé	20 min
P24	Quiche	-	 2 ; plat de cuisson sur grille métal- lique	50 min
P25	Tous grains/ seigle/pain com- plet grains en- tiers dans un moule à pain	1 kg	  2 ; plateau de cuisson recou- vert de papier sulfurisé ou graissé pla- teau de cuisson ; moule quatre-quarts sur grille métallique	40 min

13. FOUR - UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT!

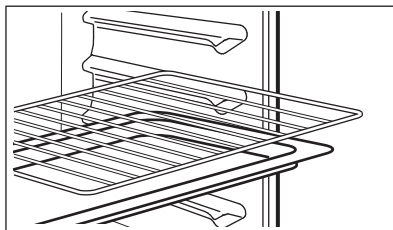
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

13.1 Insertion des accessoires

Accessoires disponibles en fonction du modèle. Scannez le code QR pour vérifier comment utiliser les accessoires fournis avec votre appareil. Vous pouvez commander les accessoires en option séparément. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre revendeur local.



Insérez l'accessoire (grille métallique/ plaque) entre les rails du support de grille. Assurez-vous que la grille touche l'arrière de l'intérieur du four.



Si votre plateau a une pente, positionnez-le vers l'arrière de l'intérieur du four.

S'il y a une inscription sur l'accessoire, assurez-vous qu'il est face à vous.

Si vous utilisez un plateau avec des trous, placez le plateau/la poêle en dessous pour recueillir les liquides égouttants.

14. FOUR - CONSEILS ET ASTUCES



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Ils varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés.

14.1 Chaleur Tournante Humide

Aliments	Température (°C)	Durée (min)	Niveau de la grille	Accessoires
Pain et pizza				
Brioches	190	20 - 25	2	plateau de cuisson ou plat à rôtir
Pizza surgelée, 350 g	190	15 - 25	2	grille métallique
Gâteaux sur un plateau de cuisson				
Gâteau Roulé	180	15 - 20	2	plateau de cuisson ou plat à rôtir
Brownie	170	30 - 35	2	plateau de cuisson ou plat à rôtir
Gâteaux dans des moules				
Soufflé	200	20 - 25	2	six ramequins en céramique sur une grille métallique
Fond de tarte en génoise	180	15 - 25	2	moule à tarte sur une grille métallique
Génoise	150	30 - 40	2	moule à gâteau sur une grille métallique
Poisson				
Poisson en sachet, 300 g	180	20 - 30	2	plateau de cuisson ou plat à rôtir
Poisson entier, 200 g	180	25 - 30	2	plateau de cuisson ou plat à rôtir
Filets de poisson, 300 g	180	20 - 25	2	plaque à pizza sur la grille métallique
Viande				
Viande en sachet, 250 g	200	25 - 30	2	plateau de cuisson ou plat à rôtir
Brochettes de viande, 500 g	200	20 - 25	2	plateau de cuisson ou plat à rôtir
Petites pâtisseries				
Cookies	170	20 - 30	2	plateau de cuisson ou plat à rôtir
Macarons	160	30 - 40	2	plateau de cuisson ou plat à rôtir
Muffins	170	20 - 30	2	plateau de cuisson ou plat à rôtir
Biscuit salé	170	20 - 30	2	plateau de cuisson ou plat à rôtir

Aliments	Température (°C)	Durée (min)	Niveau de la grille	Accessoires
Biscuits sablés	140	25 - 35	2	plateau de cuisson ou plat à rôtir
Tartelettes	170	15 - 25	2	plateau de cuisson ou plat à rôtir
Végétarien				
Mélange de légumes en sachet, 400 g	190	20 - 30	2	plateau de cuisson ou plat à rôtir
Omelettes	200	20 - 25	2	plaque à pizza sur la grille métallique
Légumes sur plaque, 700 g	190	15 - 25	2	plateau de cuisson ou plat à rôtir

14.2 Informations pour les laboratoires d'essais

Aliments	Fonction	Température (°C)	Accessoires	Niveau de la grille	Durée (min)
Petits gâteaux (16 par plateau)	Chauffage Haut/Bas	165	Plateau de cuisson	3	30 - 40
Petits gâteaux (16 par plateau)	Chaleur tournante	155	Plateau de cuisson	2	25 - 40
Petits gâteaux (16 par plateau)	Chaleur tournante	155	plateau multi-usages	1 + 3	30 - 45
Tarte aux pommes, 2 moules (ø 20 cm sur une grille, placés en diagonale)	Chauffage Haut/Bas	200	Grille	2	65 - 85
Tarte aux pommes, 2 moules (ø 20 cm sur une grille, placés en diagonale)	Chaleur tournante	175	Grille	3	60 - 85
Tarte aux pommes, 2 moules (ø 20 cm sur une grille, placés en diagonale)	Fonction Pizza	175	Grille	3	65 - 90
Génoise allégée, 1 moule (ø 26 cm, sur la grille)	Chauffage Haut/Bas	165	Grille	2	25 - 40
Génoise allégée, 1 moule (ø 26 cm, sur la grille)	Chaleur tournante	165	Grille	2	25 - 40
Génoise allégée, 1 moule (ø 26 cm, sur chaque 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

Aliments	Fonction	Température (°C)	Accessoires	Niveau de la grille	Durée (min)
Biscuits sablés / tresses feuilletées	Chauffage Haut/Bas	150	plateau multi-usages	3	20 - 30
Pain grillé ¹⁾	Gril fort	250	Grille	2	2 - 5
Viande de bœuf hachée ²⁾	Turbo gril	230	grille / plat à rôtir	2	13 à 16 première face ; 13 à 15 seconde face

1) Préchauffez le four pendant 5 minutes.

2) Préchauffez le four pendant 10 minutes.

15. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

15.1 Remarques concernant le nettoyage



ATTENTION!

Faites attention lorsque vous nettoyez l'appareil. Portez des gants appropriés.

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 gaufrage 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 : SteamBake.

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

15.4 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse

⚠ ATTENTION!
Retirez les accessoires.

⚠ 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 molette des modes de cuisson pour accéder au menu .
- 2. Tournez la molette de la température pour sélectionner Nettoyage  et appuyez sur OK pour confirmer.

Option	Description
C1 - Nettoyage normal	2 h

- 3. Tournez la molette de la température pour sélectionner le programme de nettoyage et appuyez sur OK pour confirmer.
- 4. Appuyez sur la touche 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.

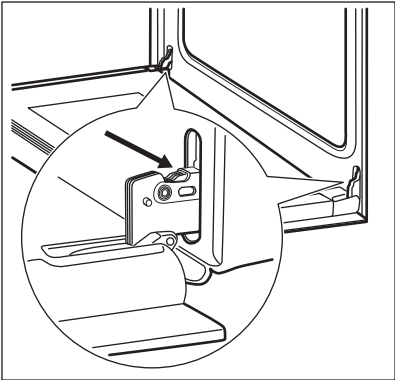
15.5 Nettoyage de la porte du four

La porte du four comporte trois panneaux de verre.Vous pouvez retirer la porte du four et la vitre interne pour les nettoyer.

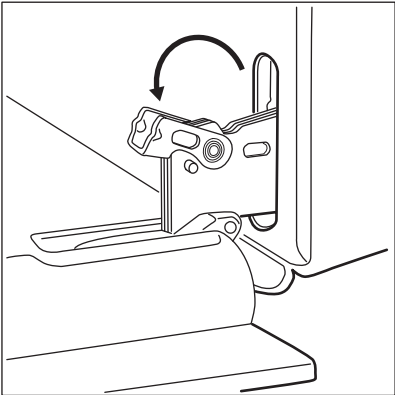
i
La porte du four peut se fermer si vous essayez de retirer les panneaux de verre avant de retirer la porte du four.

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

- 1. Ouvrez complètement la porte et saisissez les deux charnières de porte.

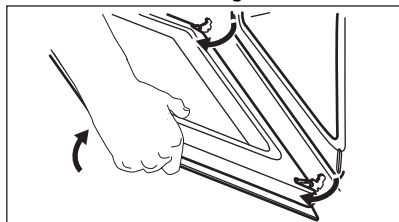


- 2. Soulevez et faites tourner les leviers sur les deux charnières.

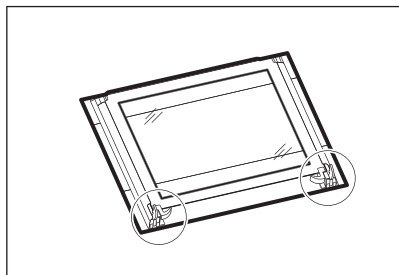


- 3. Fermez la porte du four à mi-chemin de la première position d'ouverture. Puis

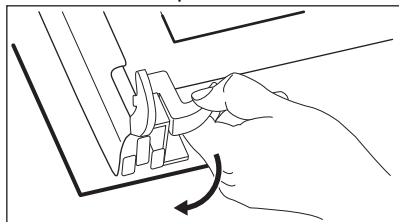
soulevez et tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



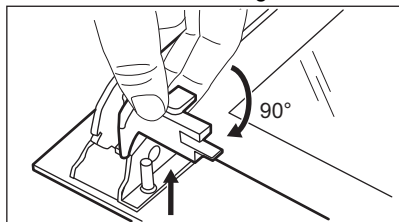
4. Posez la porte sur un chiffon doux placé sur une surface stable.



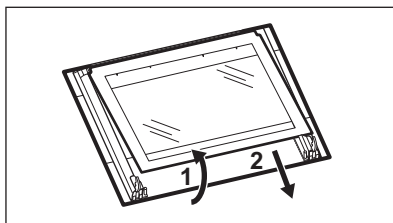
5. Débloquez le système de verrouillage afin de retirer les panneaux de verre.



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



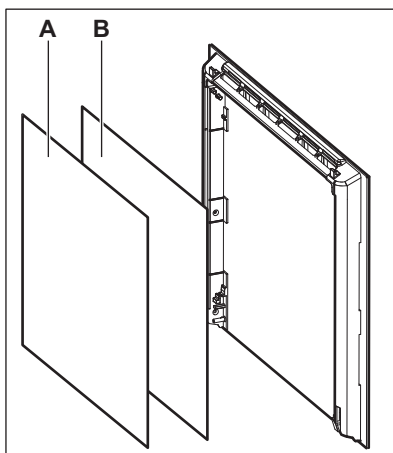
7. Soulevez d'abord avec précaution, puis retirez les panneaux de verre un par un. Commencez par le panneau supérieur.



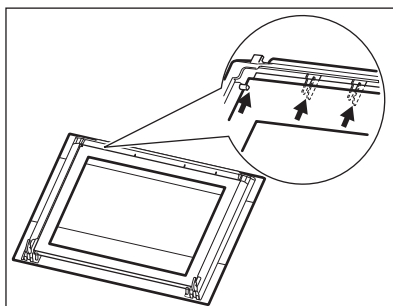
8. Nettoyez les vitres à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement les panneaux de verre. Ne passez pas les panneaux de verre au lave-vaisselle.

Une fois le nettoyage terminé, installez les panneaux de verre et la porte du four. Effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse.

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



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



15.6 Le tiroir

Le tiroir de rangement se trouve sous la cavité du four.



AVERTISSEMENT!

Ne placez pas d'aliments dans le tiroir.



AVERTISSEMENT!

Ne conservez pas d'articles inflammables tels que du matériel de nettoyage, des sacs en plastique, des gants de four, du papier, des produits de nettoyage, des aérosols, des articles en plastique dans le tiroir. Lorsque vous utilisez le four, le tiroir peut se réchauffer. Il existe un risque d'incendie.

Le tiroir sous le four peut être retiré pour le nettoyage.

Retrait du tiroir :

1. Tirez le bac jusqu'à la butée.
2. Soulevez légèrement le tiroir afin de pouvoir le soulever vers le haut en l'inclinant par rapport à ses guides.

Pour installer le tiroir, suivez la procédure en sens inverse.

15.7 Remplacement de l'ampoule



AVERTISSEMENT!

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

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



ATTENTION!

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

Éclairage arrière

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

16. DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

16.1 En cas d'anomalie de fonctionnement...

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.

Problème	Cause possible	Solution
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.
Le four ne chauffe pas.	Le four est à l'arrêt.	Mettez en fonctionnement 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 ».
	Le Lock (verrouillage) est activé.	Consulter le chapitre « Lock » (Verrouillage).
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.
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 : SteamBake.	Vous n'avez pas activé la fonction SteamBake.	Reportez-vous au chapitre « Activation de la fonction » SteamBake.
	Vous n'avez pas rempli le bac de la cavité avec de l'eau.	Reportez-vous au chapitre « Activation de la fonction » SteamBake.
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 - Conseils ».

Problème	Cause possible	Solution
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. Essuyez 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. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

17.1 Informations de produit selon la norme EU 66/2014

Identification du modèle	EKR664900X	
Type de plaque	Table de cuisson sur cuisinière	
Nombre de zones de cuisson	4	
Technologie de chauffage	Elément chauffant radiant	
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Arrière gauche	14,0 cm
	Arrière droite	18,0 cm
	Avant droite	14,0 cm
	Avant gauche	18,0 cm
Consommation d'énergie selon la zone de cuisson (EC electric cooking)	Arrière gauche	181.8 Wh/kg
	Arrière droite	182.1 Wh/kg
	Avant droite	181.8 Wh/kg
	Avant gauche	182.1 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)	182.0 Wh/kg	

Appareil testé conformément aux normes : EN IEC 60350-2 .

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.
- Posez les récipients sur la zone de cuisson avant de l'activer.
- Le fond du récipient doit avoir le même diamètre que la zone de cuisson.

- Placez les petits récipients sur les zones de cuisson les plus petites.
- 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 Fiche d'informations produit et informations produit conformément aux réglementations (UE) N° 65/2014 et (UE) N° 66/2014

Nom du fournisseur	Electrolux
Identification du modèle	EKR664900X 943005542
Indice d'efficacité énergétique	92.3
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0,85 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	54 l
Type de four	Four intégré à la cuisinière
Masse	49.0 kg

Appareil testé conformément aux normes : EN CEI 60350-1.

17.4 Four - Économie d'énergie

Les conseils ci-dessous vous aideront à économiser de l'énergie lors de l'utilisation de votre appareil.

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en marche. 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 et des moules et récipients foncés et non réfléchissants pour accroître les économies d'énergie.

Ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson, sauf recommandation spécifique.

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 garder les aliments au chaud ou réchauffer d'autres plats.

Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et garder les aliments au chaud.

Chaleur Tournante 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 ».

17.5 Exigences en matière d'information conformément au règlement (UE) n° 2023/826

Consommation d'énergie en mode veille	0,8 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	20 min

Appareil testé conformément aux normes : EN 50564.

18. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

Recyclez les matériaux portant le symbole . Placez l'emballage dans les conteneurs appropriés pour le recycler. Contribuez à la protection de l'environnement et de la santé humaine en recyclant les déchets des appareils électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils marqués du symbole

 avec les déchets ménagers. Rapportez ce produit à votre centre de recyclage local ou renseignez-vous auprès de votre mairie.

Electrolux Appliances AB - Contact Address:
Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,
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.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR











