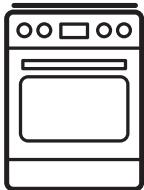




**Electrolux**



[electrolux.com/register](http://electrolux.com/register)



**FR** Notice d'utilisation | **Cuisinière**

**EKI64892DX**



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



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	2
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	5
3. INSTALLATION.....	9
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	11
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	11
6. TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE.....	12
7. TABLE DE CUISSON - CONSEILS.....	19
8. TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	20
9. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE .....	21
10. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	25
11. COMMENT RÉGLER : CUISSON ASSISTÉE.....	26
12. CUISSON ASSISTÉE AVEC DES RECETTES.....	26
13. FOUR - CONSEILS.....	30
14. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	33
15. DÉPANNAGE.....	36
16. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	39
17. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	40

## 1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

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

### 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement

surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.

- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'usager 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 gîtes ruraux et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à une altitude inférieure à 2 000 mètres.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé sur les navires, bateaux ou vaisseaux.
- N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative pour éviter tout risque de surchauffe.
- N'installez pas l'appareil sur une plateforme.

- N'utilisez pas l'appareil au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu de cuisson. Éteignez l'appareil et couvrez les flammes, par exemple avec une couverture ignifuge ou un couvercle.
- **ATTENTION** : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de 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.
- Après utilisation, mettez toujours à l'arrêt la table de cuisson à l'aide de la manette de commande et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. 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.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation



#### **AVERTISSEMENT!**

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.

- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Les dimensions du meuble de cuisine et de la niche d'encastrement doivent être appropriées.
- Respectez l'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 ».
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.

## 2.2 Branchement électrique

### AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié .
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- En cas de coupure de courant pendant le fonctionnement de l'appareil, certaines surfaces peuvent être chaudes. Évitez tout contact avec l'appareil jusqu'à ce qu'il refroidisse. Si des erreurs apparaissent lorsque l'appareil est froid, débranchez-le de l'alimentation électrique pendant 10 secondes.
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium ou d'autres matériaux entre la surface de

## 2.3 Utilisation

### AVERTISSEMENT!

Risque de blessures et de brûlures.

Risque d'électrocution.

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 très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- Une huile déjà utilisée peut contenir des restes d'aliments et provoquer un incendie à une température plus basse qu'avec une huile neuve.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.

#### AVERTISSEMENT!

Risque 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 dans 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.
- Veillez à sécher la cavité et la porte de l'appareil avec un chiffon après chaque utilisation. La vapeur produite durant son fonctionnement se condense sur les parois de la cavité et peuvent entraîner une corrosion. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil pendant 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.

- 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) à l'intérieur de ce produit et les lampes de recharge vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

## 2.7 Service

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

## 2.8 Mise au rebut



### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

## 3. INSTALLATION



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

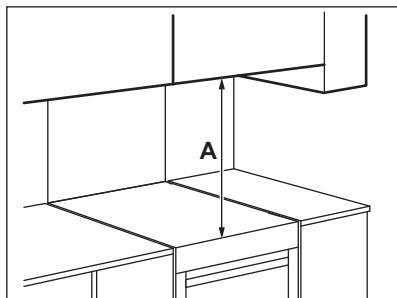
### 3.1 Données techniques

#### Dimensions

Hauteur	847 - 867 mm
Largeur	596 mm
Profondeur	600 mm

### 3.2 Emplacement de l'appareil

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

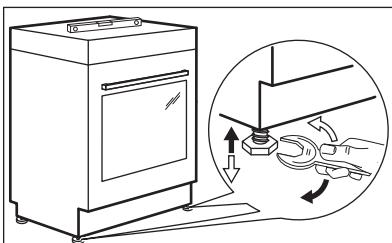


#### Distances minimales

Dimensions	mm
A	650

- 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.

### 3.3 Mise de niveau de l'appareil



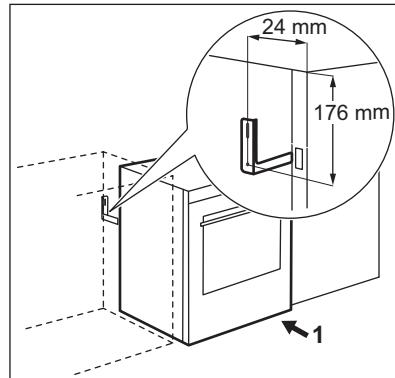
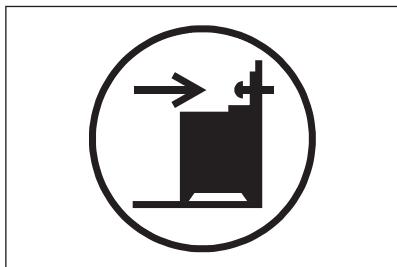
Utilisez les petits pieds situés sous l'appareil pour mettre la surface supérieure de l'appareil de niveau avec les autres surfaces environnantes.

### 3.4 Protection anti-bascule

#### ATTENTION!

Installez la protection anti-bascule pour empêcher que l'appareil ne tombe en raison de charges inadaptées. La protection anti-bascule ne fonctionne que si l'appareil est installé dans un lieu adapté.

Votre appareil dispose des symboles illustrés sur les images (si disponibles) afin de vous rappeler d'installer la protection anti-bascule.



### 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.

#### **ATTENTION!**

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

Vérifiez que la surface derrière l'appareil est lisse.

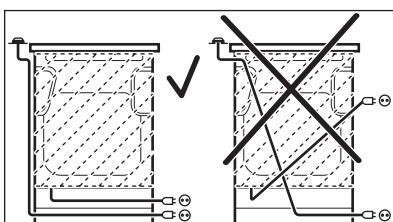
1. Réglez la hauteur et l'emplacement de l'appareil avant de commencer à fixer la protection anti-bascule.
2. Installez la protection anti-bascule 176 mm en dessous de la surface supérieure de l'appareil et à 24 mm du côté gauche de l'appareil, dans l'orifice circulaire situé sur le support. Reportez-vous à l'illustration. Vissez-la dans un matériau solide ou utilisez un renfort adapté (mur).
3. L'orifice se trouve sur le côté gauche, à l'arrière de l'appareil. Reportez-vous à l'illustration. Installez l'appareil au centre de l'espace entre les deux placards (1). 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.

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

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

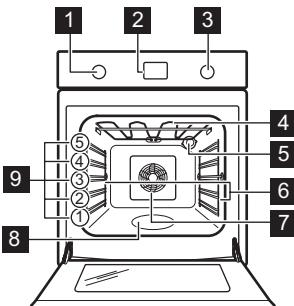
#### **AVERTISSEMENT!**

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



## 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

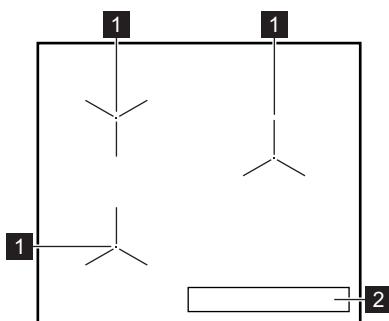
### 4.1 Vue d'ensemble



1 Manette de sélection des modes de cuisson

- 2 Affichage
- 3 Manette de commande
- 4 Résistance
- 5 Éclairage
- 6 Support de grille, amovible
- 7 Chaleur tournante
- 8 Bac de la cavité
- 9 Niveaux de la grille

### 4.2 Vue d'ensemble de la table de cuisson



1 Zone de cuisson à induction

2 Bandeau de commande

### 4.3 Accessoires

- **Grille métallique**  
Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.
- **Plat multi-usages**  
Pour les gâteaux et biscuits. Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.
- **AirFry Plateau**  
Pour faire frire des aliments avec moins d'huile ou sans papier sulfurisé.
- **Tiroir de rangement**  
Le tiroir de rangement se trouve sous la cavité du four.

## 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.



La porte est équipée avec un système de fermeture lente. Ne forcez pas le système pour fermer la porte.

1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles 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 les accessoires et les supports d'étagère amovibles à leur position initiale.

## 5.2 Utilisation des touches sensitives

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

## 5.3 Manettes rétractables

Pour utiliser l'appareil, appuyez sur la manette. La manette sort alors de son logement.

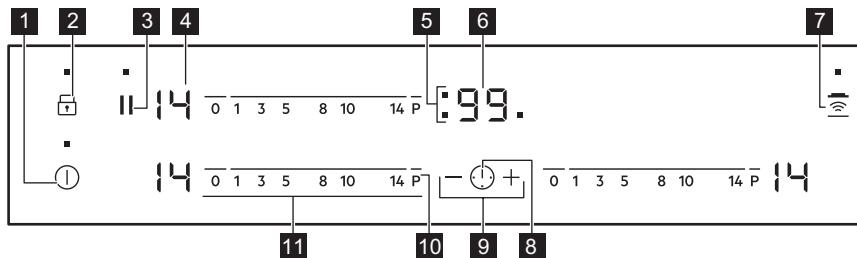
## 6. TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Bandeau de commande de la table de cuisson



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

Touche sensible	Fonction	Commentaire
1	MARCHE / ARRÊT	Pour allumer et éteindre la table de cuisson.
2	Touches Verrouil / Sécurité enfants	Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.

Touche	Fonction	Commentaire
<b>3</b>		Pause
		Pour activer et désactiver la fonction.
<b>4</b>	-	Indicateur du niveau de cuisson
		Pour indiquer le niveau de cuisson.
<b>5</b>	-	Voyants du minuteur des zones de cuisson
		Pour indiquer la zone à laquelle se réfère la durée sélectionnée.
<b>6</b>	-	Affichage du minuteur
		Pour indiquer la durée, en minutes.
<b>7</b>		Hob2Hood
		Pour activer et désactiver le mode manuel de la fonction.
<b>8</b>		-
		Pour choisir la zone de cuisson.
<b>9</b>		-
		Pour augmenter ou diminuer la durée.
<b>10</b>		PowerBoost
		Pour activer et désactiver la fonction.
<b>11</b>	-	Bandeu de sélection
		Pour sélectionner un niveau de cuisson.

## 6.2 Affichage du niveau de cuisson

Afficheur	Description
	La zone de cuisson est désactivée.
 	La zone de cuisson est activée.
	Pause est activé.
	Démarrage automatique du chauffage est activé.
	PowerBoost est activé.
 + chiffre	Une anomalie de fonctionnement s'est produite.
 /  / 	OptiHeat control (indicateur de chaleur résiduelle en 3 étapes): continuer la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle.
	Touches Verrouil / Sécurité enfants est activée.
	Le récipient est inappropriate ou trop petit, ou bien il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.
	Arrêt automatique est activé.

## 6.3 OptiHeat control (indicateur de chaleur résiduelle en 3 étapes)

### AVERTISSEMENT!

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

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

Les indicateurs s'allument lorsqu'une zone de cuisson est chaude. Ils indiquent le niveau de chaleur résiduelle des zones de cuisson que vous êtes en train d'utiliser :

-  - poursuivre cuisson,
-  - maintien au chaud,
-  - chaleur résiduelle.

L'indicateur peut également s'allumer :

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

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

## 6.4 Activation et désactivation

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

## 6.5 Arrêt automatique

Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :

- toutes les zones de cuisson sont désactivées,
- vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé la table de cuisson,
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit et la table de

cuisson s'éteint. Enlevez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.

- la table de cuisson surchauffe (par ex. lorsqu'un récipient chauffe à vide). Laissez la zone de cuisson refroidir avant d'utiliser à nouveau la table de cuisson.
- vous avez utilisé un récipient inadapté. Le symbole  s'allume et la zone de cuisson se désactive automatiquement au bout de 2 minutes.
- vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants,  s'allume et la table de cuisson s'éteint.

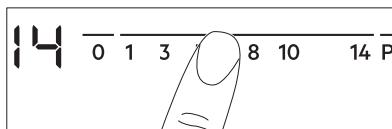
**La relation entre le niveau de cuisson et la durée après laquelle la table de cuisson s'éteint :**

Niveau de cuisson	La table de cuisson s'éteint au bout de
 1 - 3	6 heures
4 - 7	5 heures
8 - 9	4 heures
10 - 14	1,5 heure

## 6.6 Niveau de cuisson

Pour régler ou modifier le niveau de cuisson :

Appuyez sur le niveau de cuisson souhaité sur le bandeau de sélection, ou déplacez votre doigt sur le bandeau de sélection jusqu'à atteindre le niveau de cuisson souhaité.



## 6.7 Utilisation des zones de cuisson

Placez le récipient sur la croix/le carré qui se trouve sur la surface où vous cuisinez.

Recouvez complètement la croix/le carré.

Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé. Les récipients de grande taille peuvent reposer sur deux zones de cuisson en même temps.



Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »). Assurez-vous que l'ustensile de cuisine est compatible avec les tables de cuisson à induction. Pour plus d'informations sur les types de récipients, reportez-vous au chapitre « Conseils ».

## 6.8 Démarrage automatique du chauffage

Utilisez la fonction pour obtenir le niveau de cuisson souhaité plus rapidement. Lorsque la fonction est activée, la zone de cuisson fonctionne au niveau de cuisson le plus élevé au début, puis poursuit au niveau de cuisson souhaité.



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

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

Réglez immédiatement le niveau de cuisson souhaité. Après 3 secondes, **R** s'allume.

**Pour désactiver la fonction :** modifiez le niveau de cuisson.

## 6.9 PowerBoost

Cette fonction vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction peut être activée pour la zone de cuisson à induction uniquement pour une durée limitée. Lorsque cette durée est écoulée, la zone de cuisson à induction revient automatiquement au niveau de cuisson le plus élevé.

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

**Pour désactiver la fonction :** modifiez le niveau de cuisson.

## 6.10 Minuteur

### Minuteur (sablier)

Vous pouvez utiliser cette fonction pour régler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson pour une seule session de cuisson.

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

**Pour régler la zone de cuisson :** appuyez sur **1** à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de la zone de cuisson souhaitée s'allume.

**Pour activer la fonction :** appuyez sur la touche **+** du minuteur pour régler la durée (de 00 à 99 minutes). Lorsque le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter, le décompte commence.

**Pour voir le temps restant :** réglez la zone de cuisson avec **1**. Le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter rapidement. L'affichage indique le temps restant.

**Pour modifier l'heure :** réglez la zone de cuisson avec **1**. Appuyez sur **+** ou **-**.

**Pour désactiver la fonction :** réglez la zone de cuisson avec **1** et appuyez sur **-**. Le temps restant est décompté jusqu'à 00. Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.



Lorsque la durée est écoulée, un signal sonore retentit et 00 clignote. La zone de cuisson se désactive.

**Pour arrêter le signal sonore :** appuyez sur **1**.

### Minuteur de durée de fonctionnement

Cette fonction permet de vérifier la durée de fonctionnement d'une zone de cuisson.

**Pour régler la zone de cuisson :** appuyez sur **1** à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de la zone de cuisson souhaitée s'allume.

**Pour activer la fonction :** appuyez sur la touche **-** du minuteur. **UP** s'affiche. Lorsque le voyant de la zone de cuisson commence à

clignoter, le minuteur démarre. L'affichage bascule entre UP et le décompte (minutes).

**Pour vérifier la durée de fonctionnement de la zone de cuisson :** réglez la zone de cuisson avec ①. Le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter rapidement. L'affichage indique la durée de fonctionnement de la zone.

**Pour désactiver la fonction :** réglez la zone de cuisson avec ① et appuyez sur + ou -. Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.

#### Minuteur

Vous pouvez utiliser cette fonction comme **Minuteur** lorsque la table de cuisson est en fonctionnement mais que les zones de cuisson ne sont pas activées. L'affichage du niveau de cuisson indique ①.

**Pour activer la fonction :** appuyez sur la touche ①. Appuyer sur la touche + ou - du minuteur pour régler la durée. Lorsque la durée est écoulée, un signal sonore retentit et 00 clignote.

**Pour arrêter le signal sonore :** appuyez sur ①.



Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement des zones de cuisson.

#### 6.11 Pause

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

Lorsque la fonction est en cours, tous les autres symboles du bandeau de commande sont verrouillés.

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.

**1. Pour activer la fonction :** appuyez sur la touche ||.

④ s'affiche. Le niveau de cuisson est réduit à 1.

**2. Pour désactiver la fonction,** appuyez sur ||.

Le réglage précédent du niveau de cuisson apparaît.

#### 6.12 Touches Verrouil

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

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

**Pour activer la fonction :** appuyez sur ④. ④ s'affiche pendant 4 secondes. Le minuteur reste activé.

**Pour désactiver la fonction :** appuyez sur ④. Le niveau de cuisson précédent s'allume.



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

#### 6.13 Sécurité enfants

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

**Pour activer la fonction :** activez la table de cuisson avec ①. Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson. Appuyez sur ④ pendant 4 secondes. ④ s'allume. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur ①.

**Pour désactiver la fonction :** activez la table de cuisson avec ①. Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson.

Appuyez sur ④ pendant 4 secondes. ④ s'allume. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur ①.

**Pour désactiver la fonction le temps d'une cuisson :** activez la table de cuisson avec ①. ④ s'allume. Appuyez sur ④ pendant 4 secondes. **Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent.** Vous pouvez utiliser la table de cuisson. Lorsque vous éteignez la table de cuisson avec ①, la fonction est de nouveau activée.

## 6.14 OffSound control (Activation et désactivation des signaux sonores)

Éteignez la table de cuisson. Appuyez sur ① pendant 3 secondes. L'affichage s'allume, puis s'éteint. Appuyez sur ② pendant 3 secondes. ③ ou ④ apparaît. Appuyez sur la touche + du minuteur pour choisir l'une des options suivantes :

- ③ - les signaux sonores sont désactivés
  - ④ - les signaux sonores sont activés
- Pour confirmer le réglage, attendez que la table de cuisson s'éteigne automatiquement.

Lorsque cette fonction est réglée sur ④, l'appareil émet des signaux sonores uniquement lorsque :

- vous appuyez sur ①
- Minuteur se termine
- Minuteur (sablier) se termine
- vous posez un objet sur le bandeau de commande.

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

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



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

### Utiliser automatiquement la fonction

Pour activer automatiquement la fonction, réglez le mode automatique sur H1 – H6. La table de cuisson est réglée au départ sur H5. La hotte réagit dès que vous faites fonctionner la table de cuisson. La table de cuisson détecte automatiquement la

température du récipient et ajuste la vitesse du ventilateur.

### Modes automatiques

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

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

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

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

### Modifier du mode automatique

- Mettre à l'arrêt l'appareil.
- Appuyez sur ① pendant 3 secondes. L'affichage s'allume et s'éteint.
- Appuyez sur la touche ② pendant 3 secondes jusqu'à ce que ③ ou ④ s'allume.
- Appuyez plusieurs fois sur la touche ① jusqu'à ce que ⑤ s'allument.
- Appuyez sur la touche + du minuteur pour sélectionner un mode automatique.



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



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

### Utiliser manuellement la vitesse de ventilation

Vous pouvez également activer la fonction manuellement. Pour ce faire, appuyez sur la touche lorsque la table de cuisson est en fonctionnement. Cela désactive le fonctionnement automatique de la fonction et vous permet de modifier manuellement la vitesse du ventilateur. En appuyant sur la touche , la vitesse du ventilateur est augmentée d'un palier. Lorsque vous atteignez un niveau intensif et que vous appuyez sur la touche à nouveau, la vitesse du ventilateur reviendra à 0, désactivant ainsi le ventilateur de la hotte. Pour réactiver le ventilateur à vitesse 1, appuyez sur la touche .



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

### Activer l'éclairage

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

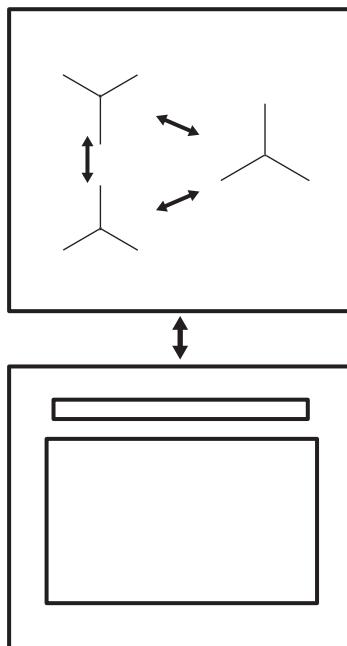


L'éclairage de la hotte s'éteint 2 minutes après avoir désactivé la table de cuisson.

## 6.16 Fonction Gestionnaire de puissance

- Toutes les zones de cuisson sont connectées. Voir l'illustration.

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



## 7. TABLE DE CUISSON - CONSEILS

### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 7.1 Récipients de cuisson



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



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

#### Matériaux des récipients de cuisson

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

#### Les récipients de cuisson conviennent pour l'induction si :

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



Le fond du récipient de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.

Assurez-vous que le fond du récipient est propre avant de le placer sur la surface de la table de cuisson.

#### Dimensions des récipients de cuisson

Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre de fond du récipient utilisé. Reportez-vous au tableau « Caractéristiques des zones de cuisson » pour connaître les dimensions correctes des récipients.

Placez le récipient au centre de la zone de cuisson sélectionnée.

Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à la taille maximale de la zone de cuisson spécifiée dans la section Diamètre du récipient.

### 7.2 Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	Diamètre de l'ustensile (mm)	Puissance (W)
Arrière gauche	125 - 140	1400/2500
Avant droit	145 - 280	3500/5200
Avant gau- che	180 - 210	2300/3600

### 7.3 Bruits pendant le fonctionnement



Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de l'appareil. Les bruits des récipients peuvent varier en fonction du matériau des récipients et du niveau de puissance.

#### Bruits liés aux récipients :

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

#### Bruits liés à la plaque de cuisson :

- cliquetis : une commutation électrique se produit.
- siflement, bourdonnement : le ventilateur fonctionne.
- son rythmique : un récipient est détecté.

## 7.4 Öko Timer ECO Timer

Pour économiser de l'énergie, le chauffage de la zone de cuisson s'éteint avant que le compte à rebours ne se déclenche. La différence de temps de cuisson dépend du niveau de cuisson et de la durée de cuisson.

## 7.5 Guide de cuisson simplifié

Le rapport entre le niveau de cuisson et la consommation énergétique de la zone de

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



Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

Réglages de la température	Utilisez pour :	Durée (min)	Conseils
<input type="checkbox"/> - 1	Gardez au chaud les aliments cuits.	si nécessaire	Placez un couvercle sur le récipient.
1 - 3	Sauce hollandaise ; faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
2 - 3	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Cuisinez avec un couvercle.
3 - 5	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisés.	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson.
5 - 7	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.
7 - 9	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.
7 - 9	Cuisez de plus grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide et des ingrédients.
9 - 12	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	si nécessaire	Retournez-le si nécessaire.
12 - 13	Friture, galettes de pommes de terre, biftecks, steaks.	5 - 15	Retournez-le si nécessaire.
14	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		
<input type="checkbox"/>	Faire bouillir une grande quantité d'eau. PowerBoost est activée.		

## 8. TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 8.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.

- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un produit de nettoyage spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez toujours un grattoir recommandé pour les tables de cuisson avec une surface en verre. Utilisez le grattoir uniquement comme outil supplémentaire pour nettoyer le verre après la procédure de nettoyage standard.

#### **AVERTISSEMENT!**

N'utilisez pas de couteaux ou d'autres outils métalliques tranchants pour nettoyer la surface en verre.

## 8.2 Nettoyage de la table de cuisson

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

- **Enlevez lorsque la table a suffisamment refroidi** :traces de calcaire, traces d'eau, taches de graisse, décoloration métallique brillante. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, essuyez la table de cuisson avec un chiffon doux.
- **Pour retirer les décolorations métalliques brillantes** : utilisez une solution d'eau additionnée de vinaigre et nettoyez la surface vitrée avec un chiffon.

## 9. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE

#### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 9.1 Bandeau de commande

#### Touches tactiles du bandeau de commande

Minuteur

Préchauffage rapide

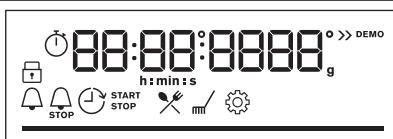
Eclairage four

Touches Verrouil

OK  
Confirmez la configuration

Selectionnez 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
<b>Voyants du minuteur :</b>		 STOP		

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



## 9.2 Menu Réglages

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

3. Tournez la manette de température pour sélectionner la position souhaitée et appuyez sur OK.

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

## 9.3 Fonctions du four

Symbole	Fonction du four
<b>0</b>	<b>Position Arrêt</b> Le four est éteint.

Symbole	Fonction du four
	<b>Chaleur tournante</b> 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.

Symbole	Fonction du four
	<b>Chauffage Haut/Bas</b> Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
	<b>AirFry</b> Pour faire frire des aliments avec moins d'huile ou sans papier sulfurisé. Pour des plats, tels que des frites ou des pizzas.
	<b>Fonction Pizza</b> Pour cuire des pizzas. Pour faire cuire de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.
	<b>Chauffage inférieur</b> Pour cuire des gâteaux avec dessous croustillant et pour stériliser des aliments.
	<b>Plats Surgelés</b> Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.
	<b>Chaleur Tournante Humide</b> Cette fonction a été utilisée pour se conformer à la classe durable et à l'eco-design (selon les normes EU 65/2014 et UE 66/2014). Tests conformes aux normes : IEC/EN 60350-1.  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 du chauffage peut être réduite. Pour obtenir des recommandations générales sur les économies d'énergie, consultez le chapitre « Efficacité énergétique, « Four - Économie d'énergie ». Cette fonction 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.
	<b>Gril</b> Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.

Symbole	Fonction du four
	<b>Turbo gril</b> Pour rôtir de plus grosses pièces de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.
	<b>Menu</b> Pour saisir le Menu : Cuisson assistée, Nettoyage par pyrolyse, Réglages.

## 9.4 Activation et désactivation du four



**En fonction du modèle de votre appareil, s'il dispose de symboles de manette, d'indicateurs ou de voyants :**

- L'indicateur s'allume lorsque le four monte en température.
- L'ampoule s'allume lorsque le four est en fonctionnement.
- 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 du four.
2. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner une température.
3. Pour désactiver le four, tournez les manettes des fonctions du four sur la position Arrêt.

## 9.5 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.

## 9.6 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.

## 9.7 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.

## 9.8 Arrêt automatique

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

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

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



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

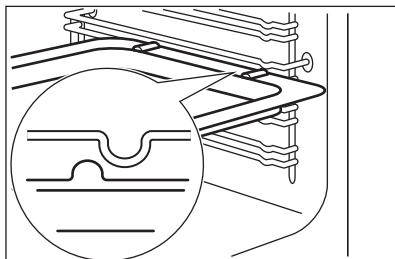
## 9.9 Ventilateur de refroidissement

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

## 9.10 Insérer les accessoires du four

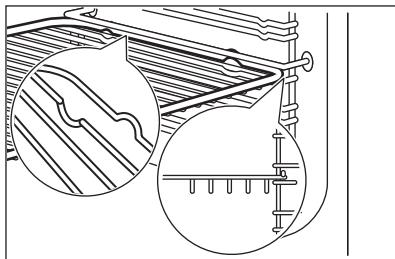
**Plat multi-usages :**

Poussez le plat à rôtir entre les rails du support de grille choisi.



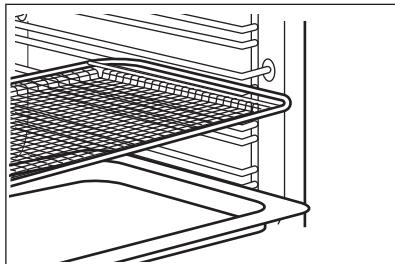
**Grille métallique :**

Poussez la grille entre les rails du support de grille.



**AirFry plateau :**

Placez le plateau AirFry sur le troisième niveau. Placez le plateau de cuisson sur le premier niveau.



- Tous les accessoires sont dotés de petites crans en haut des côtés droit et gauche pour plus de sécurité. Les crans sont également des dispositifs anti-bascule.
- Le rebord élevé de la grille est un dispositif qui empêche les ustensiles de cuisine de glisser.

## 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.
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 .
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 AVEC DES RECETTES

### Légende



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



Niveau de grille.

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

- La durée est réglée par défaut et peut être modifiée de 10 minutes environ.

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

Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
Boeuf 			

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
P1	Rôti de bœuf, saignant			85 min
P2	Rôti de bœuf, à point	1 - 1,5 kg ; 4 - 5 cm d'épaisseur	<input checked="" type="checkbox"/> 2 ; plateau de cuisson Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez au four.	95 min
P3	Rôti de bœuf, bien cuit			110 min
P4	Steak de bœuf, à point	180 - 220 g par pièce ; 3 cm d'épaisseur	<input checked="" type="checkbox"/> 3 ; plat à rôtir sur grille métallique ; plateau de cuisson Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez au four.	15 min
P5	Bœuf rôti/braisé (côte de bœuf, intérieur de ronde, flanchet)	1,5 - 2 kg	<input checked="" type="checkbox"/> 2 ; plat à rôtir sur grille métallique Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez au four.	180 min
P6	Rôti de bœuf, saignant, CBT			105 min
P7	Rôti de bœuf, à point, CBT	1 - 1,5 kg ; 4 - 5 cm d'épaisseur	<input checked="" type="checkbox"/> 2 ; plateau de cuisson ; plat à rôtir sur grille métallique Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez au four.	125 min
P8	Rôti de bœuf, bien cuit			170 min
P9	Filet, saignant, CBT			80 min
P10	Filet, à point, CBT	0,5 - 1,5 kg ; 5 - 6 cm d'épaisseur	<input checked="" type="checkbox"/> 2 ; plateau de cuisson Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez au four.	95 min
P11	Filet, bien cuit, CBT			125 min
<b>Veau</b> 				
P12	Rôti de veau (par ex. épaule)	0,8 - 1,5 kg ; 4 cm d'épaisseur	<input checked="" type="checkbox"/> 2 ; plat à rôtir sur grille métallique ; plateau de cuisson Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez au four.	115 min
<b>Porc</b> 				
P13	Rôti de porc - collet ou épaule	1,5 - 2 kg	<input checked="" type="checkbox"/> 2 ; plat à rôtir sur grille métallique ; plateau de cuisson Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.	170 min
P14	Émincé de porc CBT	1,5 - 2 kg	<input checked="" type="checkbox"/> 2 ; plateau de cuisson Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.	230 min

Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
P15 Longe, fraîche	1 - 1,5 kg ; 5 - 6 cm d'épaisseur	<input checked="" type="checkbox"/> 2 ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b> ; <b>plateau de cuisson</b> Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez au four.	105 min
P16 Travers	2 - 3 kg ; crus, 2 - 3 cm d'épaisseur	<input checked="" type="checkbox"/> 3 <b>plat profond</b> Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.	120 min
<b>Agneau</b> 			
P17 Gigot d'agneau avec os	1,5 - 2 kg ; 7 - 9 cm d'épaisseur	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 2 ; plat à rôtir sur <b>plateau de cuisson</b> Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez au four.	130 min
<b>Volaille</b> 			
P18 Poulet entier	1 - 1,5 kg ; frais	<input checked="" type="checkbox"/> 2 ; cocotte sur <b>plateau de cuisson</b> ; <b>grille métallique</b> avec <b>lèchefrite</b> sur le niveau 1 pour récupérer les graisses Ajoutez 200 ml d'eau au fond de la cavité. Retournez le poulet à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.	60 min
P19 Demi poulet	0,5 - 0,8 kg	<input checked="" type="checkbox"/> 3 ; <b>plateau de cuisson</b> ; <b>grille métallique</b> avec <b>lèchefrite</b> sur le niveau 1 pour récupérer les graisses. Retournez le poulet à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.	50 min
P20 Escalope de poulet	180 - 200 g par pièce	<input checked="" type="checkbox"/> 2 ; cocotte sur <b>grille métallique</b> Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude.	65 min
P21 Cuisses de poulet, fraîches	-	<input checked="" type="checkbox"/> 3 ; <b>plateau de cuisson</b> Si vous avez mariné les cuisses de poulet, réglez une température inférieure et faites-les cuire plus longtemps.	45 min
P22 Canard entier	1,5 - 2,5 kg	<input checked="" type="checkbox"/> 2 ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b> avec <b>lèchefrite</b> sur le niveau 1 pour récupérer les graisses. Placez la viande sur un plat à rôtir. Commencez par la position à l'envers et retournez à la moitié du temps de cuisson.	80 min
P23 Oie entière	4 - 5 kg	<input checked="" type="checkbox"/> 2 ; <b>grille métallique</b> avec <b>lèchefrite</b> sur le niveau 1 pour récupérer les graisses. Placez la viande sur un plateau de cuisson profond. Commencez par la position à l'envers et retournez à la moitié du temps de cuisson.	110 min
<b>Autres</b> 			

Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
P24 Rôti haché	1 kg	<input type="checkbox"/> 2 ; grille métallique avec papier sulfurisé ou plateau de cuisson	70 min
<b>Poisson</b>			
P25 Poisson entier, grillé	0,5 - 1 kg par poisson	<input type="checkbox"/> 2 ; plateau de cuisson Assaisonnez le poisson avec du beurre et vos épices et herbes préférées.	30 min
<b>Filet de poisson</b>			
P26 Filet de poisson	-	<input type="checkbox"/> 3 ; cocotte sur grille métallique	40 min
<b>Gâteaux/desserts</b>    			
P27 Gâteau au fromage	-	<input type="checkbox"/> 2 ; Ø moule à charnière de 28 cm sur grille métallique	100 min
P28 Gâteau aux pommes	-	<input checked="" type="checkbox"/> 2 ; plateau de cuisson	60 min
P29 Tarte aux pommes	-	<input type="checkbox"/> 2 ; Ø moule à charnière de 26 cm sur grille métallique	55 min
P30 Tarte aux pommes	-	<input type="checkbox"/> 2 ; Ø moule à tarte de 20 cm sur grille métallique Ajoutez 125 ml d'eau au fond de la cavité.	70 min
P31 Brownies	2 kg	<input type="checkbox"/> 3 ; plateau de cuisson	30 min
P32 Muffins au chocolat	-	<input type="checkbox"/> 3 ; plateau à muffins sur grille métallique ou plateau de cuisson Ajoutez 150 ml d'eau au fond de la cavité.	20 min
P33 Quatre-quarts	-	<input type="checkbox"/> 2 ; moule quatre-quarts sur grille métallique	80 min
<b>Légumes/Garnitures</b>   			
P34 Pommes de terre au four	1 kg	<input type="checkbox"/> 2 ; plateau de cuisson Placez les pommes de terre découpées avec la peau sur le plateau de cuisson.	50 min
P35 Quartiers	1 kg	<input type="checkbox"/> 3 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Coupez les pommes de terre en morceaux.	50 min
P36 Mélange de légumes grillés	1 - 1,5 kg	<input type="checkbox"/> 3 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Coupez les légumes en morceaux.	30 min
P37 Croquettes sur-gelées	0,5 kg	<input type="checkbox"/> 3 ; plateau de cuisson	30 min

Plat		Poids	Niveau/Accessoire	Durée
P38	Pommes, sur-gelées	0,75 kg	<input checked="" type="checkbox"/> 3 ; plateau de cuisson	30 min
<b>Gratins, pain et pizza</b>  				
P39	Lasagnes/ Cocotte de nouilles	1 - 1,5 kg	<input checked="" type="checkbox"/> 3 ; cocotte ou plateau graissé sur <b>grille métallique</b>	60 min
P40	Gratin de pom-mes de terre	1 - 1,5 kg	<input checked="" type="checkbox"/> 1 ; cocotte sur <b>grille métallique</b>	65 min
P41	Pizza fraîche, fi-ne	-	<input checked="" type="checkbox"/> 2 ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé ou <b>plateau de cuisson</b> graissé Ajoutez 100 ml d'eau au fond de la cavité.	20 min
P42	Pizza fraîche, épaisse	-	 <input checked="" type="checkbox"/> 2 ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé ou <b>plateau de cuisson</b> graissé	25 min
P43	Quiche	-	<input checked="" type="checkbox"/> 2 ; <b>plat de cuisson</b> sur <b>grille métallique</b>	45 min
P44	Baguette/ Ciabatta/Pain blanc	0,8 kg	<input checked="" type="checkbox"/> 3 ; <b>plateau de cuisson</b> Prolonger le temps pour le pain blanc.	30 min
P45	Tous grains/ seigle/pain complet grains entiers dans un moule à pain	1 kg	<input checked="" type="checkbox"/>  2 ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé ou <b>plateau de cuisson</b> graissé ; moule quatre-quarts sur <b>grille métallique</b> Ajoutez 150 ml d'eau au fond de la cavité.	60 min

## 13. FOUR - CONSEILS



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



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

### 13.1 Informations générales

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

L'appareil est doté d'un système spécial qui permet à l'air de circuler et qui recycle perpétuellement la vapeur. Dans cet environnement, ce système permet de

cuisiner des plats tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont donc réduits au minimum.

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

Essuyez la vapeur après chaque utilisation de l'appareil.

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

## 13.2 Chaleur pulsée humide ☔

### Pain et pizza

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Brioches	180	20 - 30	3
Pizza surgelée, 350 g	210	20 - 30	3

### Gâteaux sur un plateau de cuisson

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gâteau Roulé	180	20 - 30	3
Brownie	180	25 - 35	3

### Gâteaux dans des moules

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Soufflé	200	25 - 30	3
Fond de tarte en génoise	180	20 - 30	3
Gâteau à étages	170	30 - 40	3

### Poisson

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Poisson en sachet 300 g	180	25 - 35	3
Poisson entier 200 g	180	20 - 30	3
Filets de poisson 300 g	180	30 - 35	3

### Viande

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Viande en sachet, 250 g	200	30 - 40	3
Brochettes de viande, 500 g	200	25 - 30	3

### Petites pâtisseries

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Cookies	180	25 - 35	3
Meringues	180	30 - 40	3
Muffins	170	20 - 30	3
Biscuit salé	180	25 - 30	3

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Biscuits à pâte brisée	150	25 - 35	3
Tartelettes	170	20 - 30	3

### Végétarien

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Mélange de légumes en sachet, 400 g	180	20 - 30	3
Omelettes	170	25 - 35	3
Légumes sur une plaque, 700 g	190	25 - 30	3

## 13.3 Informations pour les laboratoires d'essais

Plat	Fonction	Tempéra- ture (°C)	Durée (min)	Accessoi- res	Positions des gril- les
Petits gâteaux (20 petits gâteaux par plaque)	Chauffage Haut/Bas	170	20 - 30	Plateau	3
Petits gâteaux (20 petits gâteaux par plaque)	Chaleur tournante	150	20 - 35	Plateau	3
Petits gâteaux (20 petits gâteaux par plaque)	Chaleur tournante	150	20 - 40	Plateau	1 / 4
Tarte aux pommes, 2 moules (ø 20 cm) sur une grille, placés en diagonale	Chauffage Haut/Bas	180	70 - 90	Grille	1
Tarte aux pommes, 2 moules (ø 20 cm) sur une grille, placés en diagonale	Chaleur tournante	160	70 - 90	Grille	2
Tarte aux pommes, 2 moules (ø 20 cm) sur une grille, placés en diagonale	Fonction Pizza	170	70 - 90	Grille	1
Génoise allégée, 1 moule (ø 26 cm) sur la grille	Chauffage Haut/Bas	160	30 - 45	Grille	3
Génoise allégée, 1 moule (ø 26 cm) sur la grille	Chaleur tournante	150	30 - 45	Grille	2
Génoise allégée, 1 moule (ø 26 cm) sur la grille	Chaleur tournante	150	30 - 50	Grille	1 / 4
Tresses feuilletées/sablées	Chaleur tournante	140	20 - 35	Plateau	3

Plat	Fonction	Tempéra- ture (°C)	Durée (min)	Accessoires	Positions des grilles
Tresses feuilletées/ sablées	Chaleur tournante	140	25 - 45	Plateau	1 / 4
Tresses feuilletées/ sablées	Chauffage Haut/Bas	160	20 - 35	Plateau	3
Pain grillé	Gril	Max.	5 - 9	Grille	4
Steak haché de bœuf	Gril	Max.	15 - 20 première face. 10 - 15 seconde face.	Grille/ Lèchefrite	4

## 14. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 14.1 Remarques concernant le nettoyage

#### Agent nettoyant

- Nettoyez l'avant de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux.
- Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
- Nettoyez les taches avec un détergent doux.

#### Utilisation quotidienne

- Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.
- Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez la cavité uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.

#### Accessoires

- Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle (sauf le plateau AirFry).

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

### 14.2 Nettoyage du plateau AirFry

- Placez le plateau AirFry sur le plateau de cuisson.
- Versez de l'eau chaude avec un détergent et laissez tremper.
- Nettoyez le plateau AirFry avec une éponge ou utilisez une brosse pour retirer les déchets.

Un nettoyage au lave-vaisselle est également possible.

### 14.3 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse

#### ATTENTION!

Retirez les accessoires et les supports de grille amovibles.

#### ATTENTION!

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

#### AVERTISSEMENT!

Risque de brûlure.



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.



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

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

Option	Description
C1 - Nettoyage léger	1 h 30 min
C2 - Nettoyage normal	2 h
C3 - Nettoyage complet	2 h 30 min

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

## 14.4 Nettoyage conseillé

Le four vous rappelle quand le nettoyer avec : nettoyage par pyrolyse.

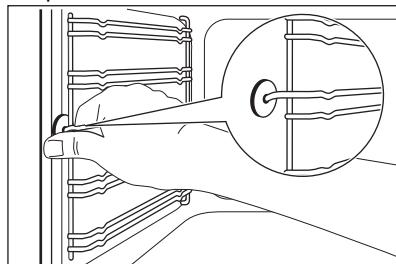
 - clignote pendant 5 sec après chaque mise en marche et arrêt du four.

Pour désactiver le rappel, accédez au Menu et sélectionnez Réglages, Nettoyage conseillé.

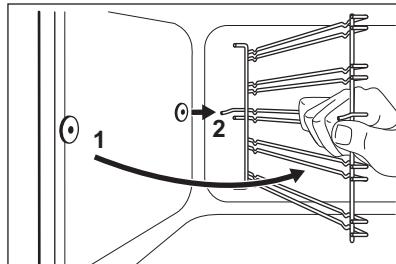
## 14.5 Retrait des supports de gradins

Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.

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



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



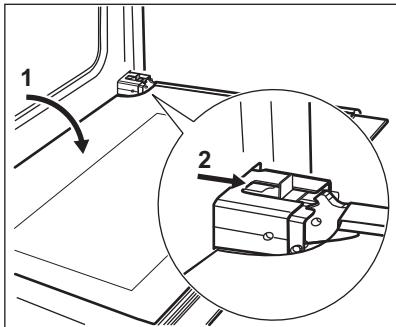
Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.

### ATTENTION!

Assurez-vous que l'embout de fixation le plus long se trouve sur le devant. Les deux pointes métalliques protubérantes doivent pointer vers l'arrière. Une mauvaise installation peut endommager l'émail.

## 14.6 Retrait de la porte du four

Pour faciliter le nettoyage, démontez la porte du four.



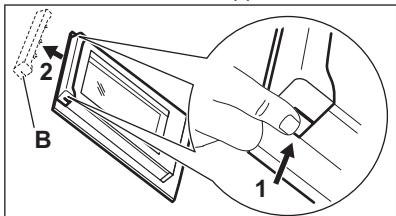
1. Ouvrez complètement la porte.
2. Déplacez la glissière jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
3. Fermez la porte jusqu'à ce que la glissière se verrouille.
4. Démontez la porte.  
Pour retirer la porte, tirez-la d'abord vers l'extérieur d'un côté, puis de l'autre.  
Une fois le nettoyage terminé, remontez la porte du four en répétant la procédure dans l'ordre inverse. Assurez-vous d'entendre un clic lorsque vous insérez la porte. Forcez si nécessaire.

## 14.7 Retrait et nettoyage des vitres de la porte

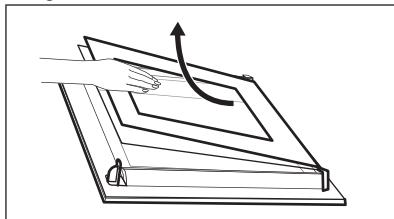


Le panneau de verre de la porte de votre appareil peut être de type et de forme différents des exemples illustrés. Le nombre de panneaux de verre peut également varier.

1. Saisissez les deux côtés du support de la porte B situé sur l'arête supérieure de celle-ci et poussez-le vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture du support.



2. Retirez le support de la porte en le tirant vers l'avant.
3. Saisissez un panneau de verre à la fois par son bord supérieur et dégarez-le du guide en le soulevant.



4. Nettoyez les panneaux de verre de la porte.

Pour remonter les panneaux, suivez la même procédure dans l'ordre inverse.

## 14.8 Remplacement de l'ampoule

### AVERTISSEMENT!

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

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

### ATTENTION!

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

## Éclairage arrière



Le diffuseur en verre de l'ampoule se trouve à l'arrière de la cavité du four.

1. Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant vers la gauche.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.  
Utilisez le même type d'ampoule.
4. Remettez en place le diffuseur en verre.

## 14.9 Le tiroir

### **AVERTISSEMENT!**

Ne placez pas d'aliments dans le tiroir.

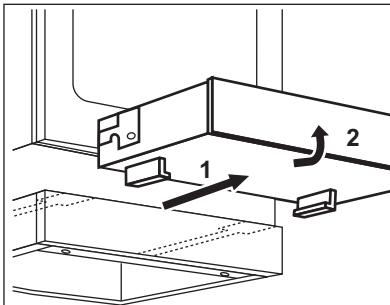
### **AVERTISSEMENT!**

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 le tiroir en appliquant un petit angle et retirez-le de ses rails de support.

#### Insertion du tiroir :

1. Pour insérer le tiroir, placez-le sur les rails de support. Assurez-vous que les loquets s'enclenchent correctement dans les rails.
2. Abaissez le tiroir jusqu'à ce qu'il soit horizontal et poussez-le.

## 15. DÉPANNAGE

### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 15.1 Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas mettre en fonctionnement l'appareil.	L'appareil n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que l'appareil est correctement branché à une source d'alimentation électrique.
Vous ne pouvez pas mettre en fonctionnement l'appareil.	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.	Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensitives en même temps.	Appuyez sur une seule touche sensible.
Vous ne pouvez pas activer 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.

Problème	Cause possible	Solution
Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensitives.	Retirez l'objet des touches sensitives.
La table de cuisson se met à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensible 	Retirez l'objet de la touche sensible.
La plaque de cuisson met trop de temps à chauffer les récipients.	Mauvais diamètre ou mauvaise qualité du récipient.	Utilisez un récipient conçu pour l'induction avec un diamètre de fond similaire à celui de la zone de cuisson.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps.	Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à un service après-vente agréé.
La fonction Montée en température automatique ne fonctionne pas.	La zone est chaude.	Laissez la zone refroidir suffisamment.
La fonction Montée en température automatique ne fonctionne pas.	Le niveau de cuisson le plus élevé est réglé.	Le niveau de cuisson le plus élevé est identique à la puissance de la fonction.
Vous n'arrivez pas à sélectionner le niveau de cuisson maximal de l'une des zones de cuisson.	Le four ou les autres zones consomment déjà la puissance maximale disponible.	Diminuez la puissance du four ou des autres zones de cuisson raccordées à la même phase. Reportez-vous au chapitre « Gestion de l'alimentation ».
Les touches sensitives deviennent chaudes.	Le récipient est trop grand ou vous le placez trop près des commandes.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.
Aucun signal ne se déclenche lorsque vous appuyez sur les touches sensitives du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Table de cuisson - Utilisation quotidienne ».
 s'allume sur l'affichage de la table de cuisson.	La fonction Arrêt automatique est activée.	Mettez à l'arrêt la table de cuisson et activez-la de nouveau.
 s'allume sur l'affichage de la table de cuisson.	La fonction Dispositif de sécurité enfant ou Verrouillage est activée.	Reportez-vous au chapitre « Table de cuisson - Utilisation quotidienne ».
 s'allume sur l'affichage de la table de cuisson.	Il n'y a pas de récipient sur la zone.	Posez un récipient sur la zone.
 s'allume sur l'affichage de la table de cuisson.	Le récipient est inapproprié.	Utilisez un récipient adapté. Reportez-vous au chapitre « Table de cuisson - Conseils ».
 s'allume sur l'affichage de la table de cuisson.	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone.	Utilisez des récipients dont les dimensions sont correctes. Reportez-vous au chapitre « Table de cuisson - Conseils ».
Le four ne chauffe pas.	Le four est à l'arrêt.	Mettez en fonctionnement le four.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires ne sont pas effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	L'arrêt automatique est activé.	Reportez-vous au chapitre « Arrêt automatique ».
Le four ne chauffe pas.	La Sécurité enfants est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation de la sécurité enfants ».
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.
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.
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.
L'affichage du four indique « F102 ».	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vous n'avez pas entièrement fermé la porte.</li> <li>Le verrouillage de la porte est défectueux.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fermez complètement la porte.</li> <li>Désactivez le four avec le fusible de l'installation domestique ou l'interrupteur de sécurité dans la boîte à fusibles et activez-le de nouveau.</li> <li>Si « F102 » s'affiche à nouveau, contactez le service après-vente.</li> </ul>
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 surveillée.	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.

## 15.2 Données de maintenance

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

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité 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) .....

## 16. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### 16.1 Informations sur le produit conformément aux réglementations d'écoconception de l'UE pour les plaques de cuisson

Identification du modèle	EKI64892DX	
Type de table de cuisson	Table de cuisson sur cuisinière	
Nombre de zones de cuisson	3	
Technologie de chauffage	Induction	
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Avant gauche Arrière gauche Avant droite	21.0 cm 14.0 cm 28.0 cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant gauche Arrière gauche Avant droite	178.0 Wh/kg 182.0 Wh/kg 174.0 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)	178.0 Wh/kg	

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

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

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

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

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

### 16.3 Fiche d'informations sur le produit et informations sur le produit conformément aux réglementations européennes sur l'étiquetage énergétique et l'écoconception pour les fours

Nom du fournisseur	Electrolux
Identification du modèle	EKI64892DX 940002979
Indice d'efficacité énergétique	81.4
Classe d'efficacité énergétique	A+
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0.98 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.70 kWh/cycle
Nombre de cavités	1

Source de chaleur	Électricité
Volume	73 l
Type de four	Four intégré à la cuisinière
Masse	55.3 kg

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

## 16.4 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.

Lorsque vous mettez à l'arrêt l'appareil, l'affichage montre la chaleur résiduelle.

### Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et garder les aliments au chaud. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

### Cuisson avec l'éclairage éteint

Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Ne l'allumez que lorsque vous en avez besoin.

### Chaleur Tournante Humide

Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson.

## 16.5 Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode basse consommation applicable

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

## 17. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole

 Déposez les emballages dans les

conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre

sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

Electrolux Appliances AB - Contact Address:  
Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,  
Poland

 Concerne la France uniquement :



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







**electrolux.com**

867364161-A-302024

