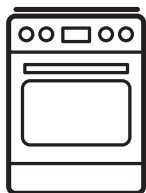




Electrolux



electrolux.com/register



EKM668989X

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, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :
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.....	15
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	16
6. TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE.....	16
7. TABLE DE CUISSON - CONSEILS.....	18
8. TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	19
9. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE	20
10. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	23
11. COMMENT RÉGLER : CUISSON ASSISTÉE.....	24
12. CUISSON ASSISTÉE.....	24
13. FOUR - UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	27
14. FOUR - CONSEILS.....	29
15. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	31
16. DÉPANNAGE.....	35
17. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	37
18. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	39

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.
- 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 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'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** : 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

Cet appareil est adapté aux marchés

suivants: 

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

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

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

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.

2.3 Raccordement au gaz

- Tous les raccordements au gaz doivent être effectués par une personne qualifiée.

- Avant l'installation, vérifiez si les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) sont compatibles avec le réglage de l'appareil.
- Assurez-vous que l'air circule autour de l'appareil.
- Les informations relatives à l'alimentation en gaz figurent sur la plaque signalétique.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Assurez-vous de brancher l'appareil selon les réglementations d'installation en vigueur. Respectez les recommandations pour assurer une bonne ventilation.

2.4 Utilisation



AVERTISSEMENT!

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



ATTENTION!

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz entraîne la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans la pièce où il est installé. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée, en particulier lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.

L'utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple l'augmentation de la ventilation mécanique, le cas échéant, une ventilation supplémentaire pour éliminer en toute sécurité les produits de combustion vers l'air extérieur (dehors) tout en fournissant des changements d'air ambiant avec une ventilation supplémentaire. Consultez une personne qualifiée avant d'installer la ventilation supplémentaire.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.

- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- 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 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 rôti 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.
- Ne laissez jamais un récipient vide posé sur un brûleur allumé, ou un brûleur allumé sans récipient.
- N'activez pas les zones de cuisson avec un récipient vide ou sans récipient.
- Ne faites pas cuire les aliments directement sur la plaque de cuisson. Vous devez utiliser un récipient adapté.
- Les récipients de cuisson en fonte, en aluminium ou dont le fond est endommagé peuvent provoquer des rayures. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Veillez à assurer une bonne ventilation dans la pièce où l'appareil est installé.
- N'utilisez que des récipients stables, dont la forme et le diamètre sont supérieurs aux dimensions des brûleurs.
- Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximale à la position minimale.

- N'installez pas de diffuseur de flamme sur le brûleur.

2.5 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.
- Ne lavez pas les brûleurs au lave-vaisselle.

2.6 Nettoyage par pyrolyse



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

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

- Tous les objets amovibles (y compris les grilles, les rails latéraux, etc., fournis avec le produit), en particulier les casseroles, plateaux, plaques, ustensiles, etc. antiadhésifs.

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

les êtres humains, y compris pour les enfants et les personnes à la santé fragile.

2.7 Éclairage interne

AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

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

- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

2.8 Service

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

2.9 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.
- Aplatis les tuyaux de gaz externes.

3. INSTALLATION

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

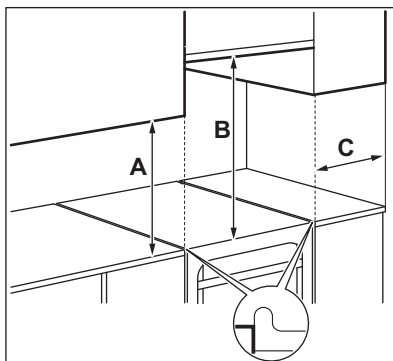
3.1 Emplacement de l'appareil



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 - 60 Hz
Classe d'appareil	1
Dimensions	mm
Hauteur	857
Largeur	600
Profondeur	600

3.3 Autres données techniques

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

3.4 Diamètres de dérivation

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

3.5 Brûleurs à gaz pour GAZ NATUREL G20 20 mbar

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

3.6 Brûleurs à gaz pour GAZ NATUREL G25 25 mbar

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

3.7 Brûleurs à gaz pour LPG G30 28-30 mbar

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW	PUISSANCE RÉDUITE kW	MODÈLES D'INJECTEURS 1/100 mm	DÉBIT NOMINAL DE GAZ g/h
Rapide	3.0	0.72	88	218

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW	PUISSANCE RÉ-DUITE kW	MODÈLES D'IN-JECTEURS 1/100 mm	DÉBIT NOMINAL DE GAZ g/h
Semi-rapide	1.9	0.43	71	138
Auxiliaire	0.95	0.35	50	69

3.8 Brûleurs à gaz pour LPG G31 37 mbar

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

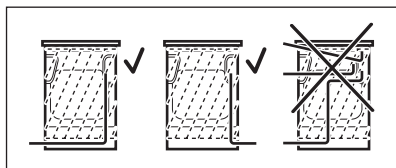
3.9 Raccordement au gaz



AVERTISSEMENT!

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

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



AVERTISSEMENT!

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



AVERTISSEMENT!

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

3.10 Raccordement de tuyaux flexibles non métalliques

Si vous avez un accès facile à la connexion, vous pouvez utiliser un tuyau flexible. Le tuyau flexible doit être fixé fermement à l'aide de pinces.

Lors de l'installation, utilisez toujours le support de tuyau et le joint. Le tuyau flexible peut être appliqué lorsque :

- la température ne peut pas dépasser pas la température ambiante, ni être supérieure à 30 °C,
- il n'est pas plus long que 1 500 mm,
- il ne présente pas de rétrécissement,
- il n'est pas tordu ou serré,
- il n'entre pas en contact avec des bords pointus ou des coins tranchants,
- son état peut être facilement vérifié.

Lors de la vérification du tuyau flexible, assurez-vous que :

- il ne présente pas de fissures, de coupures, de marques de brûlures sur les deux extrémités et sur toute sa longueur,

- le matériau n'a pas durci, mais présente une élasticité correcte,
 - les colliers de serrage ne sont pas rouillés,
 - la date d'expiration n'est pas dépassée.
- Si un ou plusieurs défauts sont visibles, ne réparez pas le tuyau, mais remplacez-le.

La rampe d'alimentation en gaz se trouve à l'arrière du panneau de commande.

3.11 Raccordement aux différents types de gaz



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



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

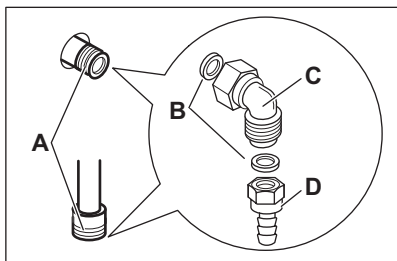


AVERTISSEMENT!

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



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



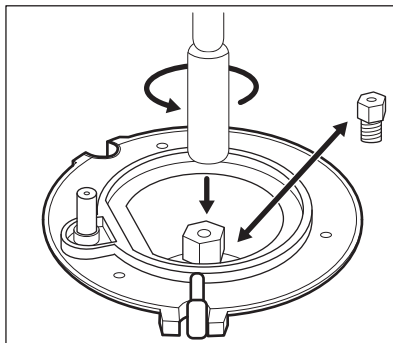
- Point de raccordement au gaz (un seul point valable pour l'appareil)
- Joint
- Raccordement réglable

D. Support du tuyau de GPL

3.12 Remplacement des injecteurs de la table de cuisson

Remplacez les injecteurs lorsque vous changez le type de gaz.

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



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



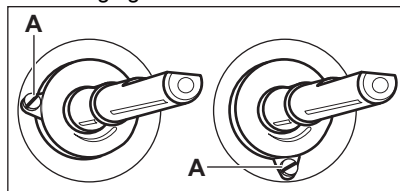
Cette plaque se trouve dans le sachet fourni avec l'appareil.

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

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

1. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
2. Démontez la manette de la table de cuisson. Si vous n'avez pas accès à la vis de réglage, démontez le bandeau de commande avant de commencer le réglage.

3. À l'aide d'un tournevis plat et fin, ajustez la position de la vis de réglage A.
Le modèle détermine la position de la vis de réglage A.



Passage du gaz naturel au gaz liquéfié

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

Passage du gaz liquéfié au gaz naturel

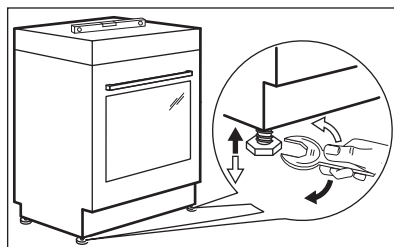
1. Dévissez la vis de réglage d'environ un tour A.
2. Remontez la manette de la table de cuisson.
3. Branchez l'appareil à l'alimentation électrique.

AVERTISSEMENT!

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

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

3.14 Mise de niveau de l'appareil



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

3.15 Protection anti-bascule

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

ATTENTION!

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

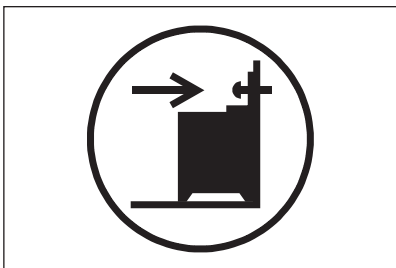


Assurez-vous que la surface derrière l'appareil est lisse.

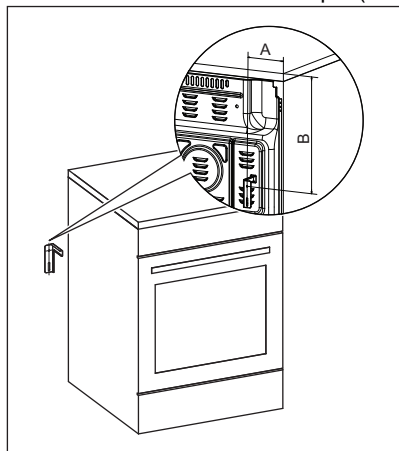
Vous devez installer la protection anti-bascule. Si vous ne l'installez pas, l'appareil peut basculer.

Votre appareil indique le symbole affiché sur l'image (le cas échéant) pour vous rappeler qu'il faut installer la protection anti-bascule.





1. Installez la protection anti-bascule B - 393 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.

3.16 Installation électrique

⚠ AVERTISSEMENT!

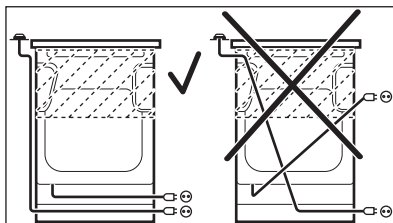
Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable si vous ne respectez pas les consignes de sécurité des chapitres Sécurité.

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

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.

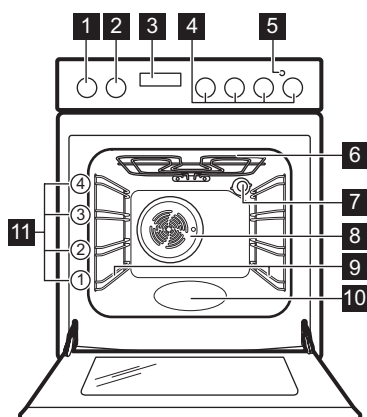
⚠ AVERTISSEMENT!

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



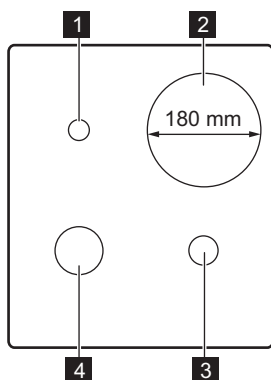
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Vue d'ensemble



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

4.2 Disposition de la surface de cuisson



- 1 Brûleur auxiliaire
- 2 Zone de cuisson 1 500 W
- 3 Brûleur semi-rapide
- 4 Brûleur rapide

- 4 Brûleur rapide

4.3 Accessoires

- **Grille métallique**
Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.
- **Plateau de cuisson**
Pour les gâteaux et biscuits.
- **Rails télescopiques**
Grâce aux rails télescopiques, les grilles peuvent être insérées et retirées plus facilement.
- **Tiroir de rangement**
Le tiroir de rangement se trouve sous la cavité du four.
- **Récupérateur de condensation**
Pour récupérer la condensation créée pendant le fonctionnement du four.




5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Préchauffage et nettoyage initiaux

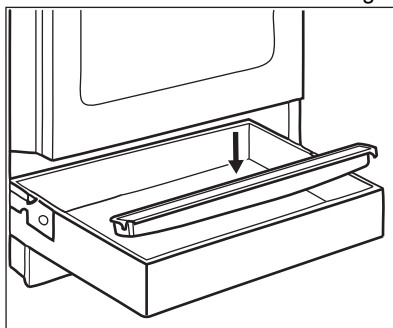
Préchauffez l'appareil vide avant la première utilisation et le premier contact avec des aliments. L'appareil est susceptible de dégager des odeurs désagréables et de la fumée. Ventilez la pièce pendant le préchauffage.

1. Retirez tous les accessoires 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 Raccord du récupérateur de condensation

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



2. Videz le récupérateur de condensation après la cuisson.

6. TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.


6.1 Allumage du brûleur de la table de cuisson



Allumez toujours le brûleur avant de poser un récipient dessus.

AVERTISSEMENT!

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

1. Tournez la manette de la table de cuisson vers la gauche jusqu'à sa position maximale de débit de gaz  et appuyez dessus pour allumer le brûleur.
2. Maintenez la manette de commande enfoncée pendant environ 10 secondes pour permettre au thermocouple de chauffer. Sinon, l'alimentation en gaz est interrompue.
3. Une fois que la flamme brûle régulièrement, réglez son débit.

AVERTISSEMENT!

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



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



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

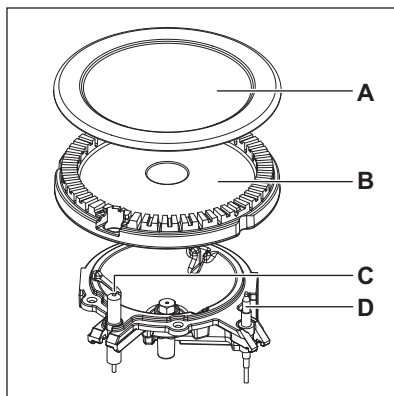


Si le brûleur s'éteint accidentellement, tournez la manette de commande sur la position Arrêt et attendez au moins 1 minute avant de réessayer d'allumer le brûleur.



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

6.2 Vue d'ensemble des brûleurs



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

6.3 Arrêt du brûleur

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

AVERTISSEMENT!

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

6.4 Niveau de cuisson pour la zone de cuisson électrique

Symboles	Fonction
0	Position d'arrêt
1 - 6	Réglages de la température



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

Tournez la manette de la zone de cuisson souhaitée sur le niveau de cuisson requis. Le voyant de contrôle de la table de cuisson s'allume.

Pour terminer la cuisson, tournez la manette sur la position Arrêt.

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

7. TABLE DE CUISSON - CONSEILS

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

7.1 Récipients de cuisson

Électrique :

i
Le fond du récipient de cuisson doit être aussi plat et épais que possible. Assurez-vous que le fond du récipient est propre avant de le placer sur la surface de la table de cuisson.

Gaz :

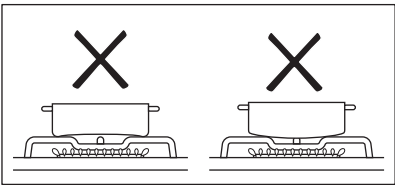
⚠ AVERTISSEMENT!
Ne placez pas la même poêle sur deux brûleurs.

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

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

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

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



7.2 Diamètre des ustensiles de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT!
Utilisez des récipients de cuisson dont le diamètre est adapté aux dimensions des brûleurs.

Brûleur	Diamètre des ustensiles de cuisson (mm)
Auxiliaire	120 - 180
Semi-rapide	140 - 220/240 ¹⁾
Rapide	160 - 220/260 ¹⁾

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

7.3 Guide de cuisson simplifié pour les zones de cuisson électriques

Réglages de la température	Application
1	Maintenir au chaud
2	Faire mijoter doucement
3	Faire mijoter
4	Faire frire / faire dorer

Réglages de la température	Application
5	Porter à ébullition

Réglages de la température	Application
6	Porter à ébullition / faire frire rapidement / faire frire à cœur

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.

Acier inoxydable

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.
- 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.
- Nettoyez les éléments en émail, les chapeaux et les couronnes avec de l'eau chaude savonneuse et séchez-les soigneusement avant de les remettre en place.

8.3 Nettoyage de la plaque électrique

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

8.4 Nettoyage de la bougie d'allumage

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

8.5 Supports de casserole

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



Faites très attention lors du remplacement des supports de casserole de ne pas endommager la plaque de cuisson.

- Le revêtement en émail peut de temps en temps avoir des bords rugueux, faites donc attention lorsque vous lavez les supports de casserole à la main et les

séchez. Si nécessaire, éliminez les taches tenaces avec une pâte nettoyante.

- 3. Après avoir lavés les supports de casserole, veillez à les remettre correctement en position.
- 4. Pour que le brûleur fonctionne correctement, assurez-vous que les bras des supports de casserole sont alignés avec le centre du brûleur.

8.6 Entretien périodique

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

9. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Bandeau de commande

Touches tactiles du bandeau de commande



Timer



Fast Heat Up



Eclairage four



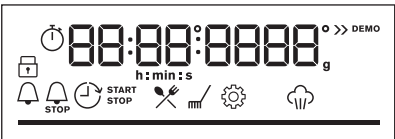
Touches Verrouil

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



Lock



Cuisson assistée



Nettoyage



Settings



Fast Heat Up

Voyants du minuteur :



STOP





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

Voyant de cuisson à la vapeur



9.2 Menu Réglages

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

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




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





9.3 Fonctions du four







AVERTISSEMENT!

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

Symbole	Fonction du four
	Position Arrêt Le four est éteint.
	Chaleur tournante Pour cuire au maximum sur deux niveaux simultanément et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures du four de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/ Bas.
	Chauffage Haut/ Bas Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.

Symbole	Fonction du four
	Cuisson vapeur Pour ajouter de l'humidité en cours de cuisson. Pour obtenir la bonne couleur et une croûte croustillante pendant la cuisson. Pour rendre plus juteux pendant le réchauffement.
	Réglage pizza Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.
	Cuisson de sole Pour cuire des gâteaux avec dessous croustillant et pour stériliser des aliments.
	Frozen Foods Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.

Symbole	Fonction du four
	<p>Circulation d'air 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 : 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 », Circulation d'air humide. Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.</p>
	<p>Gril Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.</p>
	<p>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.</p>
	<p>Menu Pour saisir le Menu : Cuisson assistée , par pyrolyseNettoyage, Réglages,</p>

9.4 Voyant de chaleur résiduelle et de préchauffage rapide

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

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température du four au minimum à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La

chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.


Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

9.5 Fast heat up

Le Fast Heat Up diminue le temps de chauffage.



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

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

9.6 Lock




La porte se verrouille lorsque cette fonction est activée.


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

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

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



 - 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 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250	1.5

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



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

9.8 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
 Minute Minder	Pour régler le décompte. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit.
 Durée de cuisson	Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit et le mode de cuisson s'arrête.
 Time Delay	Pour reporter le début et/ou la fin de la cuisson.


Fonctions de l'horloge	Application
 Up Timer	Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four. Pour activer et désactiver le Up Timer, sélectionnez : Menu, Settings.


10.2 Réglage Time Of Day

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



10.3 Réglage : Minute Minder

1. Lorsque le four est à l'arrêt, appuyez sur . Lorsque le four est en

fonctionnement, appuyez deux fois sur .




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

10.4 Réglage : Durée de cuisson

1. Tournez la manette pour sélectionner le mode de cuisson et régler la température.
2. Appuyez à plusieurs reprises sur .
3. L'affichage indique : 0:00 et  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 : Time Delay

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

11. COMMENT RÉGLER : CUISSON ASSISTÉE

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

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

3. Sélectionnez le plat et appuyez sur OK.
4. Insérez le plat dans le four et appuyez sur OK pour confirmer le réglage.

12. CUISSON ASSISTÉE

Légende



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






























Niveau de grille.



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

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

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

Plat		Poids	Niveau/Accessoire	Durée
Bœuf 🥩				
P1	Rôti de bœuf, saignant	1 - 1,5 kg ; 4 - 5 cm d'épaisseur	 2 ; plateau de cuisson Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez au four.	55 min
P2	Rôti de bœuf, à point			60 min
P3	Rôti de bœuf, bien cuit			70 min
P4	Steak de bœuf, à point	180 - 220 g par pièce ; 3 cm d'épaisseur	 3 ; plat à rôtir sur grille métallique ; plateau de cuisson Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-les dans le four si vous souhaitez ajouter des liquides dans le plat à rôtir.	15 min
P5	Rôti de bœuf, saignant, CBT	1 - 1,5 kg ; 4 - 5 cm d'épaisseur	 2 ; plateau de cuisson Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez au four.	75 min
P6	Filet, rare	0,5 - 1,5 kg ; 5 - 6 cm d'épaisseur	 2 ; plateau de cuisson Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez au four.	55 min
P7	Filet, à point, CBT			85 min
P8	Filet, bien fait			170 min
Veau 🥩				
P9	Rôti de veau (par ex. épaule)	0,8 - 1,5 kg ; 4 cm d'épaisseur	 2 ; plat à rôtir sur grille métallique Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez au four.	108 min
Porc 🥩				
P10	Rôti de porc - collet ou épaule	1,5 - 2 kg	 2 ; plat à rôtir sur grille métallique Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.	137 min
Volaille 🥩				
P11	Poulet entier	1 - 1,5 kg ; frais	 2 ; cocotte sur plateau de cuisson plateau de cuisson ; grille métallique avec casserole profonde 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

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
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 - 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 ;  moule à charnière de 26 cm sur grille métallique	50 min
P16	Tarte aux pommes	-	 1 ;  moule à tarte de 20 cm 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 - 1,5 kg	 3 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Coupez les légumes en morceaux.	30 min
Gratins, pain et pizza 				
P21	Lasagnes/ Cocotte de nouilles	1 - 1,5 kg	 2 ; cocotte sur grille métallique	60 min
P22	Gratin de pommes de terre	1 - 1,5 kg	 1 ; cocotte sur grille métallique	55 min
P23	Pizza fraîche, fine	-	 2 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé ou graissé plateau de cuisson	20 min
P24	Quiche	-	 2 ; plat de cuisson sur grille métallique	50 min

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
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!

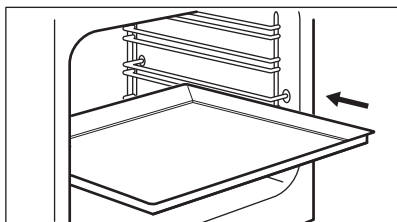
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

13.1 Insertion des accessoires

Plateau :

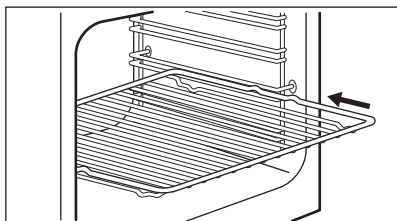


Ne poussez pas le plateau de cuisson ou le pat profond jusqu'à la paroi arrière de la cavité. Cela empêche la chaleur de circuler autour du plateau. Les aliments peuvent être brûlés, en particulier dans la partie arrière du plateau.

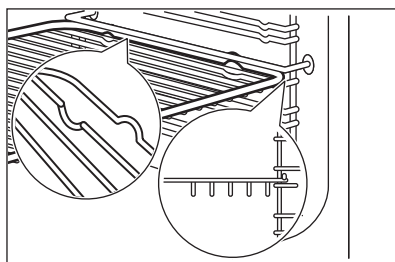


Poussez le plateau ou le plat à rôtir entre les rails du support de grille choisi. Assurez-vous qu'elle ne touche pas la paroi arrière du four.

Grille métallique :



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



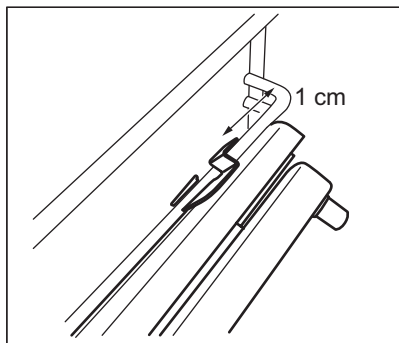
13.2 Rails télescopiques



Vous pouvez installer les rails télescopiques à différents niveaux, excepté au niveau 4.

Installation des rails télescopiques

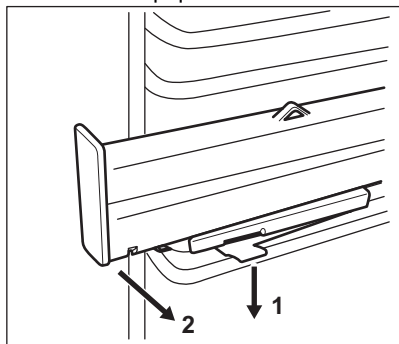
1. Faites pivoter le rail télescopique d'environ 90°.
2. Faites glisser le taquet situé à l'arrière du rail télescopique sur une glissière. Assurez-vous d'installer le rail du bon côté du four.



3. Tournez le rail en position correcte. L'élément d'arrêt situé à une extrémité du rail télescopique doit être pointé vers le haut.
4. Poussez le rail jusqu'à la paroi arrière du four.
5. Poussez l'avant du rail télescopique contre la glissière. Vous devez entendre un clic lorsque le taquet situé à l'avant est correctement engagé.
6. Répétez les mêmes étapes pour installer le deuxième rail télescopique. Assurez-vous d'installer les deux rails télescopiques sur le même niveau.

Retrait des rails télescopiques

1. Appuyez sur le taquet situé à l'avant du rail télescopique.



2. Écartez l'avant du rail du support de grille.
3. Faites pivoter le rail télescopique d'environ 90°.
4. Retirez l'arrière du rail du support de grille.

5. Répétez ces étapes pour retirer le deuxième rail télescopique.

13.3 Rails télescopiques : insertion des accessoires

Grâce aux rails télescopiques, les grilles peuvent être insérées et retirées plus facilement.

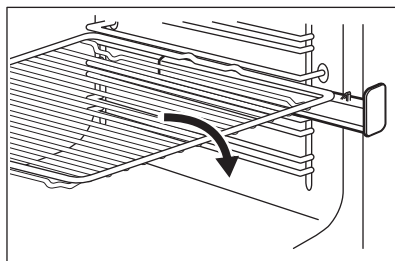
⚠ ATTENTION!

Ne nettoyez pas les rails télescopiques au lave-vaisselle. Ne lubrifiez pas les rails télescopiques.

⚠ ATTENTION!

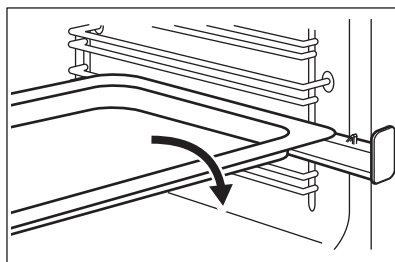
Assurez-vous d'avoir poussé complètement les rails télescopiques dans le four avant de fermer la porte du four.

Grille métallique :



Plat à rôtir :

Placez le plateau de cuisson ou le plat à rôtir sur les rails télescopiques.



14. FOUR - CONSEILS



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



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

14.1 Circulation d'air humide

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

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

14.2 Informations pour les organismes de contrôle

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)	Réglage 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 rapide	250	Grille	2	2 - 5
Viande de bœuf hachée ²⁾	Turbo gril	230	Grille du 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

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 : Cuisson vapeur.

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.

- Nettoyez la cavité avec de l'eau chaude et un chiffon doux.

15.4 Comment utiliser : Pyrolytic Cleaning

⚠ ATTENTION!

Retirez les accessoires et les supports de grille amovibles.

⚠ ATTENTION!

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

⚠ AVERTISSEMENT!



Risque de brûlure.



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.

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

Option	Description
C1 - Nettoyage normal	2 h

- Tournez la manette de sélection de la température pour sélectionner le programme de nettoyage et appuyez sur OK pour confirmer.
- Appuyez sur OK pour démarrer le nettoyage.
- Après le nettoyage, tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt.

- La porte se verrouille immédiatement. Jusqu'à ce que la porte se déverrouille, l'affichage indique : .
- Lorsque le four refroidit, la porte se déverrouille.

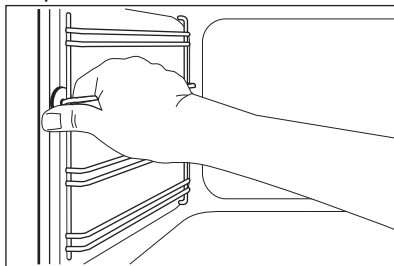
15.5 Retrait des supports de grille

Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.

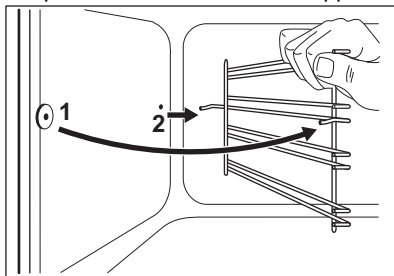
⚠ ATTENTION!

Soyez prudent lorsque vous retirez les supports de grille.

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



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



Réinstallez les accessoires que vous avez retirés en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.

15.6 Nettoyage de la porte du four

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



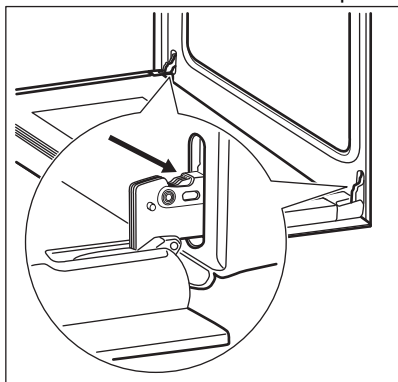
Si vous tentez d'extraire les panneaux de verre sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.



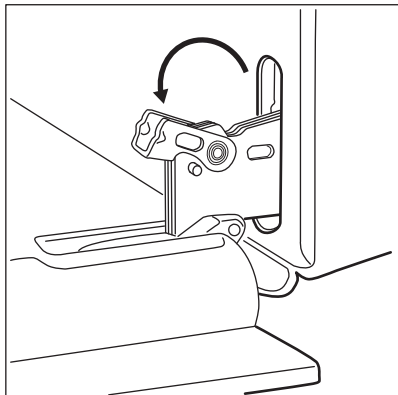
ATTENTION!

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

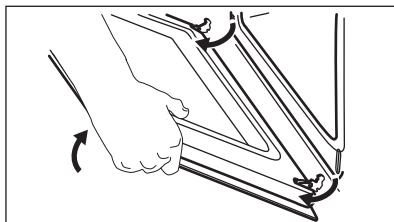
1. Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



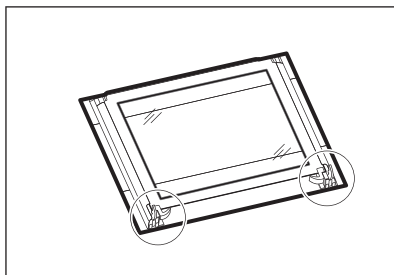
2. Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières.



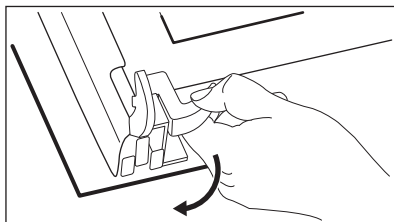
3. Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Puis soulevez et tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



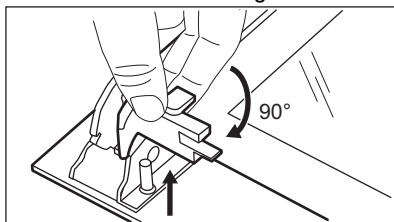
4. Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.



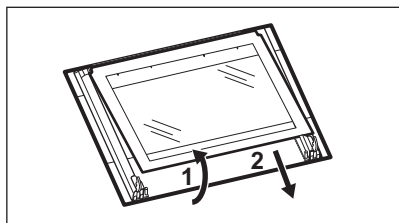
5. Désengagez le système de verrouillage pour retirer les panneaux de verre intérieurs.



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



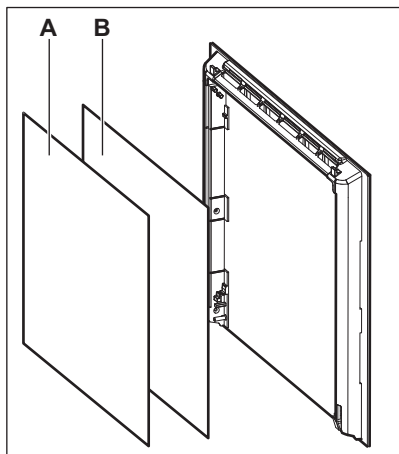
7. Soulevez doucement puis sortez les panneaux de verre un par un. Commencez par le panneau supérieur.



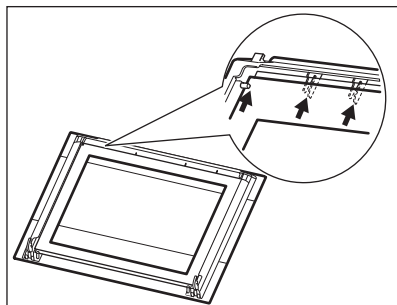
8. Nettoyez les panneaux de verre avec de l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les panneaux de verre. Les rails télescopiques ne passent pas au lave-vaisselle.

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

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



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



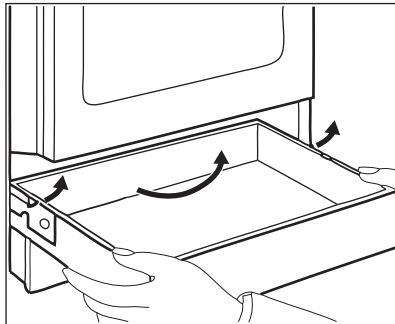
15.7 Retrait du tiroir

⚠ AVERTISSEMENT!

Ne stockez pas d'objets inflammables (matériel de nettoyage, sacs en plastique, gants de cuisine, papier ou aérosols de nettoyage) dans le tiroir. Lors de l'utilisation du four, le tiroir devient très chaud. Risque d'incendie.

Le tiroir situé sous le four peut être retiré pour pouvoir être nettoyé plus facilement.

1. Tirez le tiroir jusqu'à la butée.



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

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

15.8 Remplacement de l'ampoule

⚠ AVERTISSEMENT!

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

1. Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.

2. Débranchez le four de l'alimentation secteur.
3. Placez un chiffon au fond de la cavité.



ATTENTION!

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

Éclairage arrière

1. Tournez le diffuseur en verre de l'éclairage pour le retirer.

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

16. DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

16.1 Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas mettre en fonctionnement l'appareil.	L'appareil n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que l'appareil est correctement branché à une source d'alimentation électrique.
	Le fusible a disjoncté.	Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
Vous ne pouvez pas activer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	Le fusible a disjoncté.	Mettez de nouveau en fonctionnement la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes.
	La table de cuisson n'est pas branchée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Reportez-vous au schéma de connexion.
Il n'y a aucune étincelle lorsque vous essayez d'activer le générateur d'étincelles.	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.
	Le chapeau et la couronne du brûleur sont mal positionnés.	Placez correctement le chapeau et la couronne du brûleur.
La flamme s'éteint immédiatement après l'allumage.	Le thermocouple n'est pas suffisamment chauffé.	Après avoir allumé la flamme, maintenez le générateur d'étincelles activé pendant 10 secondes maximum.

Problème	Cause possible	Solution
L'anneau de flamme n'est pas uni-forme.	La couronne du brûleur est encras-sée par des résidus alimentaires.	Assurez-vous que l'injecteur n'est pas bouché et que la couronne du brûleur est propre.
Les brûleurs ne fonctionnent pas.	Il n'y a pas d'alimentation en gaz.	Vérifiez le raccordement au gaz.
La couleur de la flamme est orange ou jaune.		La flamme peut sembler orange ou jaune dans certaines zones du brû-leur. C'est normal.
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 cor-rects.
	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 » (Ver-rouillage).
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 nécessai-re. Suivez les conseils de la notice d'utilisation.
L'affichage indique "C3".	La fonction de nettoyage ne fonc-tionne pas. Vous n'avez pas com-plètement fermé la porte ou le ver-rouillage 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 dé-fectueux.	Fermez complètement la porte.
L'affichage du four indique « 00:00 ».	Une coupure de courant s'est pro-duite.	Réglez l'heure actuelle.
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche.	Une anomalie électrique est surve-nue.	Mettez à l'arrêt l'appareil avec le fu-sible de l'habitation ou le disjoncteur situé dans la boîte à fusibles et acti-vez-le de nouveau. Si le code d'erreur s'affiche à nou-veau, contactez le service après-vente.
Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants avec la fonction : Cuis-son vapeur.	Vous n'avez pas activé la fonc-tionCuisson vapeur.	Reportez-vous au chapitre « Activa-tion de la fonction » Cuisson va-peur.
	Vous n'avez pas rempli le bac de la cavité avec de l'eau.	Reportez-vous au chapitre « Activa-tion de la fonction » Cuisson va-peur.

Problème	Cause possible	Solution
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».
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. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

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

Identification du modèle	EKM668989X	
Type de table de cuisson	Table de cuisson sur cuisinière	
Nombre de zones de cuisson	1	
Technologie de chauffage	Plaque chauffante	
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Arrière droite	18.0 cm
Consommation d'énergie selon la zone de cuisson (EC electric cooking)	Arrière droite	194.9 Wh/kg
Nombre de brûleurs à gaz	3	

Efficacité énergétique par brûleur à gaz (EE gas burner)	Arrière gauche - Auxiliaire	non applicable %
	Avant droit - Semi-rapide	55.0 %
	Avant gauche - Rapide	55.7 %
Efficacité énergétique de la table de cuisson à gaz (EE gas hob)		55.4 %
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)		194.9 Wh/kg
IEC/EN 60350-2 - Appareils électroménagers de cuisson - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure des performances.		
EN 30-2-1:Appareils de cuisson domestiques à gaz - Partie 2-1 : Utilisation rationnelle de l'énergie - Généralités.		

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.

Zones de cuisson électriques :

- 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.

Brûleurs de gaz :

- Avant l'utilisation, assurez-vous que les brûleurs et les supports de casseroles sont correctement mis en place.
- Le fond du récipient doit avoir le diamètre correct pour la taille du brûleur.
- Placez le récipient directement sur le brûleur et au centre de celui-ci.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, baissez la flamme de manière à ce qu'il mijote à peine.
- Dans la mesure du possible, utilisez un autocuiseur. Veuillez vous reporter à son manuel d'utilisation.

17.3 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	EKM668989X 943005749
Indice d'efficacité énergétique	91.1
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0.91 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.72 kWh/cycle

Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	57 l
Type de four	Four intégré à la cuisinière
Masse	49.0 kg

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

17.4 Four - Économie d'énergie

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.


Circulation d'air humide


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

17.5 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

18. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre

sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans

votre centre local de recyclage ou contactez
 vos services municipaux.

Electrolux Appliances AB - Contact Address:
 Al. 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

FR

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
 Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !







