



Thinking of you
Electrolux



EK16770BO

FR CUISINIÈRE

NOTICE D'UTILISATION



SOMMAIRE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ	3
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	7
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	8
TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE	9
TABLE DE CUISSON - CONSEILS	13
TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE	15
FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE	16
FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE	19
FOUR - FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES	20
FOUR - UTILISATION DES ACCESSOIRES	21
FOUR - CONSEILS	22
FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE	36
EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT	40
INSTALLATION	42
EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	43

NOUS PENSONS À VOUS

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

Bienvenue chez Electrolux.

Visitez notre site Internet pour :



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



Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.electrolux.com/productregistration



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

SERVICE APRÈS-VENTE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

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



Avertissement/Attention : consignes de sécurité.



Informations générales et conseils



Informations écologiques

Sous réserve de modifications.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lire attentivement cette notice d'utilisation avant l'installation et l'utilisation de l'appareil :

- Pour votre propre sécurité et la sécurité de vos biens.
- Pour la protection de l'environnement.
- Pour le bon fonctionnement de l'appareil.

Conservez cette notice d'utilisation avec l'appareil, même si vous venez à le déplacer ou à le vendre.

Le fabricant décline toute responsabilité si des dommages sont liés à une mauvaise installation ou à une mauvaise utilisation.

SÉCURITÉ DES ENFANTS ET DES PERSONNES VULNÉRABLES

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez jamais les emballages à la portée des enfants. Risque d'asphyxie ou de blessure.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsque la porte est ouverte et pendant ou après le fonctionnement de l'appareil. Risque de blessure ou d'invalidité permanente.
- Si l'appareil est équipé d'une sécurité enfants (mécanique ou électronique), utilisez-la. Celle-ci empêche les enfants (ou les animaux) de manipuler l'appareil accidentellement.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier vous-même les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.

- Retirez tous les emballages, les étiquettes et les films protecteurs de l'appareil (sauf la plaque signalétique) avant de l'utiliser pour la première fois.
- Mettez les zones de cuisson à l'arrêt après chaque utilisation.

INSTALLATION

- Vous trouverez les conditions de réglage de cet appareil sur l'étiquette (ou sur la plaque signalétique).
- Ne confiez l'installation et le raccordement de l'appareil qu'à un professionnel qualifié. Contactez votre service après-vente. Cela vise à éviter les risques de dommages structurels ou corporels.
- Vérifiez que l'appareil n'a subi aucun dommage au cours du transport. Ne branchez pas un appareil endommagé. Si l'appareil est endommagé, veuillez contacter votre magasin vendeur.
- Avant la première utilisation, retirez tous les emballages, stickers et autocollants. Ne retirez jamais la plaque signalétique. Cela peut annuler la garantie.
- Conformez-vous entièrement aux lois, décrets, réglementations et normes en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil (réglementations de sécurité, de recyclage, de l'électricité ou du gaz etc.).
- Soyez prudent lorsque vous déplacez l'appareil. En effet, il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité. Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Veillez à débrancher l'appareil au cours de l'installation (le cas échéant).
- Respectez l'écartement minimal requis avec les autres appareils.
- N'installez pas l'appareil sur un socle.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

- Ne confiez l'installation et le raccordement de l'appareil qu'à un professionnel qualifié. Contactez votre service après-vente. Cela vise à éviter les risques de dommages structurels ou corporels.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau.

- Les renseignements concernant la tension se trouvent sur la plaque signalétique.
- Les dispositifs d'isolement comprennent : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs différentiels et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Les dispositifs de protection doivent être fixés de telle sorte qu'ils ne puissent pas être retirés sans outils.
- Utilisez toujours une prise correctement installée, protégée contre les chocs.
- Lors du raccordement d'appareils électriques aux prises de courant, veillez à ce que les câbles ne touchent pas ou ne soient pas à proximité de la porte de l'appareil chaud.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple. Risque d'incendie.
- Veillez à ne pas écraser ou endommager la fiche secteur (si tel est le cas) et le câble d'alimentation, situés à l'arrière de l'appareil.
- Après l'installation, assurez-vous que la prise murale est accessible.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche secteur (si tel est le cas).
- Ne remplacez et ne modifiez jamais le câble d'alimentation. Contactez votre service après-vente.
- N'utilisez jamais cet appareil s'il est en contact avec de l'eau. N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Au cours de l'utilisation, la surface de cuisson de l'appareil devient chaude. Risque de brûlure. Ne posez pas d'objets métalliques, comme par exemple des couverts ou des couvercles de casseroles sur le plan de cuisson. Ils risqueraient de s'échauffer.
- Au cours de l'utilisation, l'intérieur de l'appareil devient chaud. Risque de brûlure. Utilisez des gants pour introduire ou retirer les accessoires et les plats.
- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant la cuisson. Prenez soin de ne pas toucher les éléments chauffants de l'appareil. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart sauf s'ils font l'objet d'une surveillance continue.
- Faites attention en ouvrant la porte. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool lors d'une cuisson, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former. Risque d'incendie.
- Ne manipulez pas d'objets incandescents ou provoquant des étincelles ou du feu.
- Ne placez jamais, dans, sur ou à proximité de l'appareil, des produits inflammables ou des articles imprégnés de produits inflammables et/ou des objets susceptibles de fondre (en plastique ou en aluminium). Risque d'explosion ou d'incendie.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne placez pas de récipients de cuisson vides sur les zones de cuisson et ne mettez pas ces dernières en fonctionnement sans récipient
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer. Cela peut endommager le récipient ou la table de cuisson.
- Évitez de laisser tomber des objets ou des récipients sur la table de cuisson. Cela pourrait l'endommager.
- Ne posez pas des récipients chauds sur le bandeau de commande, car la chaleur peut endommager l'appareil.

UTILISATION

- Votre appareil est destiné à la cuisson des aliments. N'utilisez jamais l'appareil à des fins commerciales ou industrielles. Vous éviterez ainsi des risques matériels et corporels.
- Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement.
- Si l'appareil est en fonctionnement, écartez-vous toujours de l'appareil avant d'ouvrir la porte. De la vapeur brûlante peut s'en échapper. Risque de brûlure.

- Une grande prudence s'impose lors du retrait ou de l'installation des accessoires, afin d'éviter d'endommager l'émail de l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium ni de récipients dont le fond est endommagé. Ils risqueraient de rayer la table de cuisson.
- La décoloration de l'émail n'a aucune incidence sur les performances de l'appareil.
- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne placez jamais d'ustensile, plat ou accessoire, directement sur la sole du four et ne le recouvrez jamais de papier aluminium (la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail ou de l'appareil) ;
 - ne versez jamais d'eau chaude directement dans l'appareil ;
 - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- Ne placez pas de matériaux inflammables dans le compartiment au-dessous du four. Ne rangez à l'intérieur que des accessoires résistants à la chaleur (le cas échéant).
- Ne couvrez pas les orifices d'évacuation du four. Ils sont situés à l'arrière de la surface supérieure (le cas échéant).
- Veillez à ne poser sur la table aucun objet susceptible de fondre.
- Si votre table de cuisson est endommagée (éclat, fêlure,...), débranchez votre appareil. Risque d'électrocution.
- Ne placez pas de matériaux conducteurs de chaleur (comme par exemple une fine maille métallique ou des conducteurs de chaleur métalliques) sous le récipient de cuisson. Un excès de réflexion thermique pourrait endommager la surface de cuisson.
- Si vous avez un stimulateur cardiaque implantable, tenez votre torse à un écart minimum de 30 cm des zones de cuisson à induction pendant leur fonctionnement.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Avant toute opération d'entretien, assurez-vous que l'appareil est froid. Risque de brûlure. Les vitres risquent de se briser.
- L'appareil doit rester propre en permanence. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires pourrait provoquer un incendie.
- Veillez à nettoyer le four de façon régulière afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Pour votre sécurité et celle de vos biens, nettoyez l'appareil uniquement avec de l'eau et un détergent doux. N'utilisez jamais de produits inflammables ou corrosifs.
- Ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide de nettoyeurs à vapeur, de nettoyeurs à haute pression, d'objets coupants, de produits de nettoyage abrasifs, d'éponges abrasives ou de produits anti-taches.
- Si vous nettoyez votre four à l'aide d'un spray prévu à cet effet, respectez scrupuleusement les consignes d'utilisation du fabricant de ce produit. Ne vaporisez aucun produit, quel qu'il soit, sur les résistances et le capteur du thermostat (le cas échéant).
- N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte. La surface thermo-résistante du verre intérieur risque de se briser et d'éclater.
- Quand les vitres de la porte sont endommagées, elles perdent leur résistance et risquent de se briser. Vous devez les remplacer. Contactez votre service après-vente.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde.
- Les ampoules utilisées dans cet appareil sont spéciales et destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Elles ne peuvent pas être employées pour éclairer une habitation.
- Utilisez une ampoule de puissance similaire et spécifiquement conçue pour les appareils ménagers pour remplacer celle usagée.
- Débranchez l'appareil électriquement avant de remplacer l'éclairage du four. Risque de choc électrique. Laissez

d'abord l'appareil refroidir. Risque de brûlure.

NETTOYAGE PAR PYROLYSE

- Assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.
- Ne laissez aucun animal, en particulier les oiseaux, à proximité du four pendant et après un nettoyage par pyrolyse ; la première fois, utilisez la température de fonctionnement maximale dans une pièce bien ventilée.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant un nettoyage par pyrolyse.
- N'essayez pas d'ouvrir la porte et ne coupez pas le courant durant un nettoyage par pyrolyse.
- Maintenez les enfants à distance pendant un nettoyage par pyrolyse. L'appareil devient très chaud. Risque de brûlure !
- Au cours d'un nettoyage par pyrolyse, les salissures tenaces peuvent engendrer une décoloration de l'émail. La décoloration de l'émail n'a aucune incidence sur les performances de l'appareil.

SERVICE APRÈS-VENTE

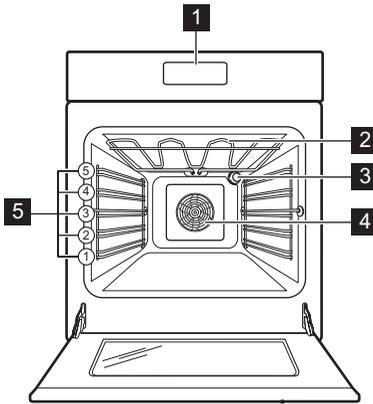
- Toute intervention ou réparation sur votre appareil ne doit être effectuée que par un professionnel qualifié. Contactez votre service après-vente.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

MISE AU REBUT DE L'APPAREIL

- Pour éviter tout risque corporel ou matériel :
 - Débranchez l'appareil électriquement.
 - Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
 - Éliminez le dispositif de verrouillage de porte. Cela évite que des enfants ou de petits animaux puissent se trouver enfermés dans l'appareil. Risque d'asphyxie.

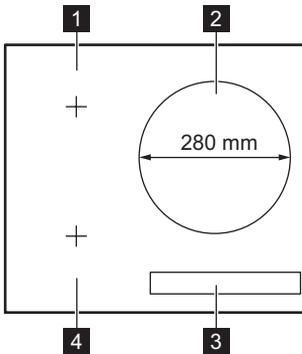
DESCRIPTION DE L'APPAREIL

VUE D'ENSEMBLE



- 1** Programmateur électronique
- 2** Résistance
- 3** Éclairage du four
- 4** Ventilateur et résistance
- 5** Positions des grilles

DESCRIPTION DE LA TABLE DE CUISSON



- 1** Zone de cuisson à induction 2300 W, avec fonction Booster 3200 W
- 2** Zone de cuisson à induction 1800/2800 W, avec fonction Booster 3500/3700 W
- 3** Bandeau de commande de la table de cuisson
- 4** Zone de cuisson à induction 2300 W, avec fonction Booster 3200 W

ACCESSOIRES

- **Grille**
Permet de poser des plats (rôtis, gratins) et des moules à gâteau/pâtisserie.
- **Plateau multi-usages**
Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.
- **Lèche-frite**
Pour cuire et griller ou à utiliser comme lèche-frite pour recueillir la graisse.
- **Tiroir de rangement**
Le tiroir de rangement se trouve sous le four.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

PREMIER NETTOYAGE

- Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles (si présents).
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.



Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

RÉGLAGE ET MODIFICATION DE L'HEURE

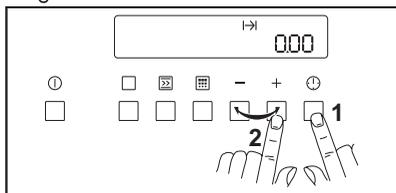


Vous devez régler l'heure avant de mettre le four en marche.

Lorsque vous branchez le four à l'alimentation électrique ou après une coupure de courant, le symbole  clignote. Appuyez sur la touche + ou - pour régler l'heure.

Modification de l'heure

1. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole  clignote.
2. Appuyez sur la touche + ou - pour régler l'heure.



Au bout d'environ 5 secondes, le clignotement s'arrête et l'heure réglée s'affiche.

PRÉCHAUFFAGE

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

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

4. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant dix minutes.
5. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.
6. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant dix minutes.

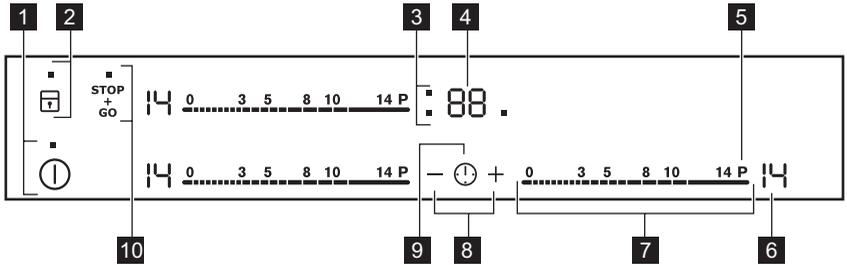
Les accessoires peuvent devenir plus chauds que d'habitude. L'appareil peut émettre une odeur et de la fumée. C'est normal. Assurez-vous que la ventilation est suffisante.

TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE

**AVERTISSEMENT**

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



Appuyez sur les touches sensibles pour faire fonctionner l'appareil. Les voyants, les affichages et les signaux sonores indiquent quelles fonctions sont activées.

Touche sensible	Fonction
1	Allume et éteint la table de cuisson.
2	Active et désactive la fonction Verrouillage ou Sécurité enfants.
3 Voyants du minuteur pour les zones de cuisson	Indique la zone à laquelle correspond la durée sélectionnée.
4 Affichage du minuteur	Indique la durée, en minutes.
5 P	Active la fonction Booster.
6 Indicateur du niveau de cuisson	Indique le niveau de cuisson.
7 Bandeau de sélection	Augmente ou diminue le niveau de cuisson.
8 + / -	Augmente ou diminue la durée.
9	Sélectionne la zone de cuisson.
10	Active ou désactive la fonction « Stop and Go ».

INDICATEUR DU NIVEAU DE CUISSON

Affichage	Description
	La zone de cuisson est désactivée.
	La zone de cuisson est activée.
	La fonction « Stop and Go » est activée.
	La fonction Automax est activée.
	La fonction Booster est activée.

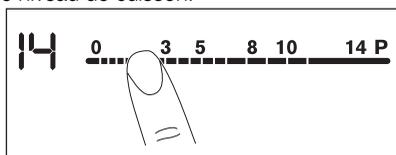
Affichage	Description
+ chiffre	Une anomalie de fonctionnement s'est produite.
/ /	OptiHeat Control (indicateur de chaleur résiduelle en trois étapes) : continuer la cuisson/maintien au chaud/chaleur résiduelle.
	La fonction Verrouillage/Sécurité enfants est activée.
	Le récipient est inapproprié ou trop petit ou bien il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.
	La fonction d'arrêt automatique est activée.

ACTIVATION ET DÉSACTIVATION DE LA TABLE DE CUISSON

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

NIVEAU DE CUISSON

Appuyez sur le niveau de cuisson souhaité sur le bandeau de sélection. Corrigez-le au besoin en appuyant sur une autre position, à droite ou à gauche. Ne relâchez pas la pression tant que le niveau de cuisson souhaité n'est pas atteint. L'affichage indique le niveau de cuisson.

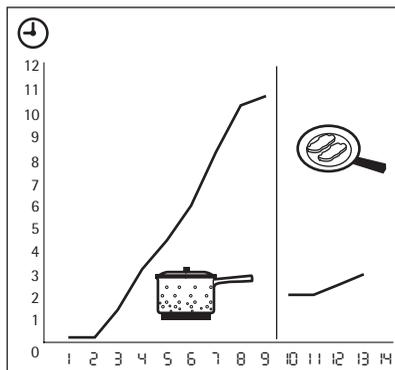


AUTOMAX

La fonction Automax vous permet d'atteindre le niveau de cuisson souhaité plus rapidement. Cela active le niveau de cuisson le plus élevé pendant un certain temps (voir le schéma) puis le redescend au niveau sélectionné.

Pour démarrer la fonction Automax :

1. Appuyez sur **P** ; le symbole s'affiche à l'écran.
2. Appuyez immédiatement sur le niveau de cuisson souhaité. Au bout de 3 secondes, s'affiche.
3. Pour désactiver cette fonction, modifiez le niveau de cuisson.



FONCTION BOOSTER

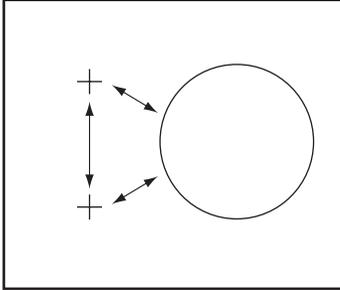
La fonction Booster vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction Booster est activée pendant une durée maximale de 10 minutes. La zone de cuisson à induction revient ensuite automatiquement au niveau de cuisson le plus élevé. Pour activer cette fonction, appuyez sur **P**. s'affiche. Pour la désactiver, appuyez sur un niveau de cuisson - quelconque.

FONCTION BOOSTER POUR LA DOUBLE ZONE

La fonction Booster du circuit de cuisson intérieur s'active dès que l'appareil détecte un récipient dont le diamètre est inférieur à celui du circuit de cuisson intérieur. La fonction Booster du circuit de cuisson extérieur s'active dès que l'appareil détecte un récipient dont le diamètre est supérieur à celui du circuit de cuisson intérieur.

GESTIONNAIRE DE PUISSANCE

Le gestionnaire de puissance répartit la puissance disponible entre deux zones de cuisson qui sont couplées pour former une paire (voir la figure). La fonction de puissance attribue la puissance maximale à l'une des zones de cuisson de la paire et réduit automatiquement la puissance de la seconde zone au minimum. L'affichage de la zone à puissance réduite oscille entre deux niveaux.



MINUTEUR

Utilisez-le pour régler automatiquement l'heure de fin de cuisson d'une zone de cuisson.

1. Sélectionnez la zone de cuisson. Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de la zone de cuisson sélectionnée s'allume.



Vous devez régler la zone de cuisson avant d'activer le minuteur.

2. Réglez le niveau de cuisson de la zone de cuisson. Vous pouvez également le régler après avoir activé le minuteur.
3. Pour activer le minuteur ou modifier le temps défini, appuyez sur + ou - sur le bandeau de commande de la table de cuisson. La durée maximale pouvant être définie est de 99 minutes.

Le voyant de la zone de cuisson clignote lentement. Le décompte commence.

4. Pour voir la durée restante, appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de la zone de cuisson sélectionnée clignote rapidement. L'écran indique la durée restante.

À la fin de la durée définie, **00** clignote et un signal sonore retentit. La zone de cuisson se désactive.

5. Appuyez sur pour arrêter le signal sonore.



Pour arrêter le minuteur avant la fin de la durée définie, réglez la zone de cuisson avec et appuyez sur -. Le décompte se met à **00**. Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.

Vous pouvez utiliser le minuteur comme minuterie (fonction "sablier") lorsque vous n'utilisez pas les zones de cuisson. Pour ce faire, sélectionnez la zone de cuisson et activez le minuteur, mais ne réglez pas le niveau de cuisson.

STOP AND GO

La fonction « Stop and Go » permet de basculer simultanément toutes les zones de cuisson actives en position de maintien au chaud ().

Cette fonction ne désactive pas le minuteur.

- Pour activer cette fonction, appuyez sur . L'affichage indique le symbole .
- Pour désactiver cette fonction, appuyez sur . L'affichage indique le niveau de cuisson que vous avez défini auparavant.



Lorsque la fonction « Stop and Go » est utilisée, vous ne pouvez pas modifier les niveaux de cuisson.

VERROUILLAGE

Lorsque vous utilisez les zones de cuisson, vous pouvez verrouiller le bandeau de commande mais pas . Vous éviterez ainsi une modification accidentelle du réglage du niveau de cuisson.

Cette fonction ne désactive pas le minuteur.

1. Réglez le niveau de cuisson.
2. Pour activer cette fonction, appuyez sur . L'affichage indique le symbole pendant 4 secondes.
3. Pour désactiver cette fonction, appuyez sur . L'affichage indique le niveau de cuisson que vous avez défini auparavant.



Lorsque vous mettez à l'arrêt l'appareil, cette fonction est désactivée.

SÉCURITÉ ENFANTS

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

Activation de la sécurité enfants

1. Appuyez sur pour activer la table de cuisson. Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson.
2. Appuyez sur pendant 4 secondes. L'affichage indique le symbole . La Sécurité enfants est activée.
3. Appuyez sur pour désactiver la table de cuisson.

Désactivation de la sécurité enfants

1. Appuyez sur pour activer la table de cuisson. Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson.
2. Appuyez sur pendant 4 secondes. L'affichage indique le symbole .
3. Appuyez sur pour désactiver la table de cuisson.

Désactivation de la sécurité enfants le temps d'une cuisson

1. Appuyez sur pour activer la table de cuisson. L'affichage indique le symbole .
2. Appuyez sur pendant 4 secondes.
3. Réglez les niveaux de cuisson dans les 10 secondes qui suivent. Vous pouvez utiliser la table de cuisson.
4. Lorsque vous désactivez la table de cuisson, la sécurité enfants fonctionne à nouveau.

OPTIHEAT CONTROL (INDICATEUR DE CHALEUR RÉSIDUELLE EN TROIS ÉTAPES)

OptiHeat Control indique le niveau de chaleur résiduelle (\ \). Les zones de cuisson à induction produisent la chaleur nécessaire directement sur le fond des récipients de cuisson. La chaleur du récipient de cuisson chauffe la vitrocéramique.



AVERTISSEMENT

Il y a un risque de brûlures par la chaleur résiduelle.

ARRÊT AUTOMATIQUE

La table de cuisson se désactive automatiquement si :

- Toutes les zones de cuisson sont désactivées .
- Vous ne réglez pas le niveau de cuisson après l'activation de la table de cuisson.
- Vous avez renversé ou placé quelque chose sur le bandeau de commande de la table de cuisson pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Retirez l'objet du bandeau de commande ou nettoyez celui-ci.
- La table de cuisson devient trop chaude (par ex. une casserole brûle sur le feu). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.
- Vous utilisez des récipients inadaptés. L'affichage indique le symbole et la zone de cuisson se désactive automatiquement après 2 minutes.
- Vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Après un certain temps (voir le tableau), l'affichage indique le symbole et la table de cuisson se met à l'arrêt.

Niveau de cuisson	Heure de fin de cuisson
-	6,0 h
-	5,0 h
-	4,0 h
-	1,5 h

TABLE DE CUISSON - CONSEILS



AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

RÉCIPIENTS DE CUISSON COMPATIBLES AVEC LES ZONES DE CUISSON À INDUCTION



Le principe de la cuisson à induction est de chauffer quasi instantanément le contenu du récipient grâce à un puissant champ électromagnétique.

Matériaux des ustensiles de cuisson

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

Les plats de cuisson conviennent pour l'induction si :

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



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

Dimensions du récipient de cuisson : les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé, jusqu'à une certaine limite. Cependant, la zone magnétique au fond du récipient doit avoir un diamètre minimal d'environ 3/4 de celui des zones de cuisson.

BRUITS PENDANT LE FONCTIONNEMENT

Si vous entendez :

- Un craquement : le récipient de cuisson est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- Un sifflement : une ou plusieurs zones de cuisson fonctionnent à des niveaux de cuisson élevés et le récipient de cuisson est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- Bourdonnement : une ou plusieurs zones de cuisson fonctionnent à des niveaux de cuisson élevés.
- Cliquetement : des commutations électriques se produisent.
- Sifflement, bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

Les bruits décrits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de l'appareil.

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE



- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.

EXEMPLES DE CUISSON

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

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée	Conseils
 1	Conservez les aliments cuits au chaud.	au besoin	Placez un couvercle sur le récipient.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée	Conseils
1-3	Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5-25 min	Mélangez de temps en temps.
1-3	Solidifier : omelettes, œufs au plat.	10-40 min	Placez un couvercle sur le récipient.
3-5	Plats à mijoter à base de riz et de laitage, réchauffage des plats cuisinés.	25-50 min	Ajoutez au moins deux fois plus de liquide que de riz, mélangez les aliments à base de lait durant la cuisson.
5-7	Légumes à la vapeur, poisson, viande.	20-45 min	Ajouter quelques cuillerées de liquide.
7-9	Pommes de terre à la vapeur.	20-60 min	Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.
7-9	Cuisson de grandes quantités d'aliments, ragoûts et soupes.	60-150 min	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients.
9-12	Poêler à feu doux : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	au besoin	Retournez à mi-cuisson.
12-13	Cuisson à température élevée de pommes de terre rissolées, filets, steaks.	5-15 min	Retournez à mi-cuisson.
14	Faire bouillir de grandes quantités d'eau, cuire des pâtes, griller la viande (goulasch, bœuf braisé), cuisson des frites.		

La fonction Booster convient le mieux pour faire chauffer de grands volumes d'eau.

TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Utilisez toujours un plat de cuisson dont le fond est propre.



Les égratignures ou les taches sombres sur la vitrocéramique n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de l'appareil.

Pour enlever les salissures :

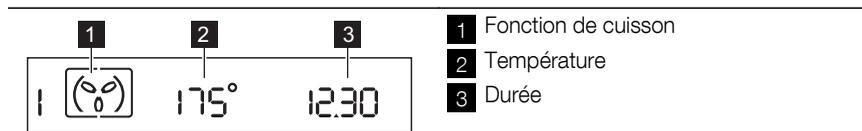
1. – **Enlevez immédiatement** : plastique fondu, films plastiques et aliments contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager l'appareil. Utilisez un racloir spécial pour la vitre. Tenez le racloir incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.
 - **Une fois que l'appareil a suffisamment refroidi, enlevez** : traces de calcaire et d'eau, projections de graisse et décolorations métalliques luisantes. Utilisez un agent de nettoyage pour vitrocéramique ou acier inoxydable.
2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent.
3. Enfin, **frottez l'appareil avec un chiffon propre.**

FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE

**AVERTISSEMENT**

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

AFFICHAGE



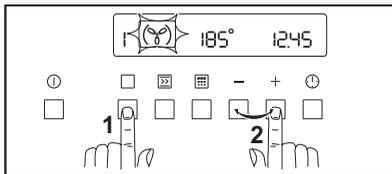
Touche	Fonction	Description
	Marche/Arrêt	Pour allumer ou éteindre l'appareil.
	Sélection	Pour régler une fonction du four.
	Fonction de chauffage rapide	Pour activer la fonction de chauffage rapide.
	Nettoyage par pyrolyse	Pour démarrer le nettoyage par pyrolyse.
	Horloge	Pour régler une fonction de l'horloge.
	Moins, Plus	Pour régler la durée et la température.

FONCTIONS DU FOUR

Fonction du four	Utilisation
Éclairage four	Pour allumer l'éclairage du four même si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée.
Chaleur tournante	Pour cuire ou rôtir simultanément sur plusieurs niveaux des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les saveurs ne se mélangent. Diminuez la température du four de 20 à 40 °C par rapport à la cuisson traditionnelle.
Cuisson traditionnelle	Pour cuire et rôtir sur un seul niveau du four. Les résistances supérieure et inférieure fonctionnent en même temps.
Gril	Pour faire griller des aliments peu épais au centre de la grille. Pour faire griller du pain.
Turbo grill	Pour cuire de gros morceaux de viande. Le gril et le ventilateur du four fonctionnent en alternance pour faire circuler de l'air chaud autour des aliments.
Fonction Pizza	Pour cuire une pizza, une quiche ou une tarte. Diminuez la température du four de 20 à 40 °C par rapport à la cuisson traditionnelle.

Fonction du four		Utilisation
	Gril rapide	Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités. Pour faire griller du pain. Le gril complet fonctionne.
	Résistance inférieure	Pour la cuisson de gâteaux à fond croustillant. Seule la résistance inférieure fonctionne.
	Maintien au chaud	Pour maintenir les aliments au chaud.
	Décongélation	Pour décongeler des aliments surgelés. Convient pour décongeler les aliments délicats tels que les gâteaux à la crème, les gâteaux glacés, les pâtisseries, le pain et autres produits à base de levure.
	Déshydratation	Pour déshydrater des fruits coupés en rondelles (pommes, prunes, pêches, etc.) et des légumes (tomates, courgettes, champignons, etc.).
	Nettoyage par pyrolyse	Pour nettoyer le four. La température élevée brûle les résidus de graisse. Une fois le four refroidi, vous pouvez éliminer les salissures à l'aide d'un chiffon.

RÉGLAGE D'UNE FONCTION DU FOUR



1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole de la fonction du four souhaitée clignote.
La température par défaut s'affiche. Si vous ne la modifiez pas dans un délai de 5 secondes environ, l'appareil démarre.
3. Pour modifier la température, appuyez sur + ou -.

MODIFICATION DE LA TEMPÉRATURE

Pour modifier la température lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement :

1. Appuyez sur la touche . Le symbole ° clignote.
2. Appuyez sur la touche + ou - pour modifier la température.



Lorsque vous sélectionnez une fonction du four, le symbole de la température  clignote. Ce symbole indique que la température de l'appareil augmente. Lorsque l'appareil atteint la température réglée, un signal sonore retentit et le symbole de température cesse de clignoter.

FONCTION DE CHALEUR RÉSIDUELLE

Avec la fonction Durée , le four s'éteint automatiquement quelques minutes avant la fin du délai défini. Le four utilise la chaleur résiduelle pour poursuivre la cuisson sans consommer d'énergie.



La fonction de chaleur résiduelle ne peut être utilisée que si la fonction Durée  est supérieure à 20 minutes.

FONCTION DE CHAUFFAGE RAPIDE

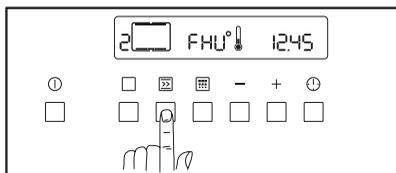
La fonction de chauffage rapide permet de réduire le temps de préchauffage. Vous pouvez l'utiliser avec toutes les fonctions du four excepté Maintien au chaud et Décongélation. La fonction de chauffage rapi-

de ne fonctionne que si la température définie est supérieure de 100 °C à la température actuelle du four.



Attendez que la fonction de chauffage rapide soit terminée avant d'enfourner des aliments.

1. Réglez une fonction du four. Si nécessaire, modifiez la température.
2. Appuyez sur la touche . L'affichage indique **FHU**. La fonction de chauffage rapide démarre.



3. Un signal sonore retentit lorsque la fonction de chauffage rapide est terminée. **FHU** disparaît. La fonction du four réglée se poursuit.
4. Enfourez les aliments.

FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE

Fonction de l'horloge		Utilisation
🕒	Heure	Pour régler, modifier ou vérifier l'heure du jour.
🔔	Minuteur	Pour régler un décompte. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four.
⏪	Durée	Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil.
⏩	Fin	Pour régler l'heure à laquelle l'appareil s'éteint.

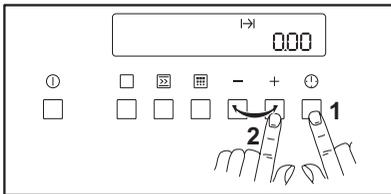


Vous pouvez utiliser simultanément les fonctions Durée et Fin pour définir l'heure à laquelle l'appareil doit s'allumer et s'éteindre. Réglez d'abord la fonction Durée, puis la fonction Fin.

ANNULLATION DES FONCTIONS DE L'HORLOGE

1. Appuyez sur 🕒 à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole de la fonction de l'horloge souhaitée et ► clignotent.
2. Appuyez sur la touche - et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que la fonction de l'horloge disparaisse.

RÉGLAGE DES FONCTIONS DE L'HORLOGE



1. Pour les fonctions Durée ⏪ et Fin ⏩, réglez une fonction du four et une température. Ce n'est pas nécessaire pour la minuterie 🔔. Reportez-vous au chapitre « Réglage d'une fonction du four ».
2. Appuyez sur 🕒 à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole de la fonction de l'horloge souhaitée clignote.
3. Appuyez sur la touche + ou - pour régler la fonction de l'horloge souhaitée.

La fonction de l'horloge que vous avez définie s'affiche. Lorsque la durée définie s'est écoulée, le symbole clignote et un signal sonore retentit pendant deux minutes.



Avec les fonctions Durée ⏪ et Fin ⏩, l'appareil s'éteint automatiquement.

4. Appuyez sur une touche pour arrêter l'alarme.
5. Éteignez l'appareil.

FOUR - FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

SÉCURITÉ ENFANTS



Lorsque la sécurité enfants est activée, le four ne peut plus fonctionner.

Activation de la sécurité enfants

1. Appuyez sur pour éteindre l'appareil.
2. Appuyez simultanément sur et - jusqu'à ce que **SAFE** s'affiche. La sécurité enfants est activée.

Désactivation de la sécurité enfants

Pour désactiver la sécurité enfants, répétez les étapes ci-dessus.

SIGNAL SONORE

Désactivation du signal sonore

1. Appuyez sur pour éteindre l'appareil.
2. Appuyez simultanément sur les touches et + puis maintenez-les enfoncées pendant environ 2 secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.

Le signal sonore est désactivé.

Activation du signal sonore

Pour activer le signal sonore, répétez les étapes ci-dessus.

ARRÊT AUTOMATIQUE

Pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteint au bout d'un certain temps :

- Si une fonction du four est en cours.
- Si vous ne modifiez pas la température du four.

Après un arrêt automatique, éteignez complètement le four. Vous pouvez ensuite le rallumer.



L'arrêt automatique se désactive si vous sélectionnez la fonction Durée ou Fin.

CODE D'ERREUR

Si certains paramètres sont erronés, l'unité de commande arrête les fonctions en cours et l'affichage indique le code d'erreur correspondant. Reportez-vous au chapitre « En cas d'anomalie de fonctionnement ».

VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

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

Température du four	Heure de fin de cuisson
30 - 115 °C	12.0 h
120 - 195 °C	8.5 h
200 - 245 °C	5.5 h
250 °C - température maximale	3.0 h

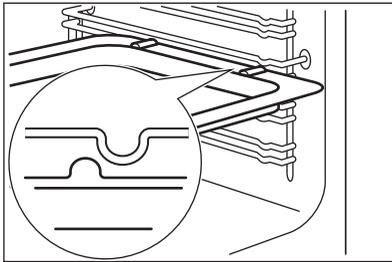
FOUR - UTILISATION DES ACCESSOIRES



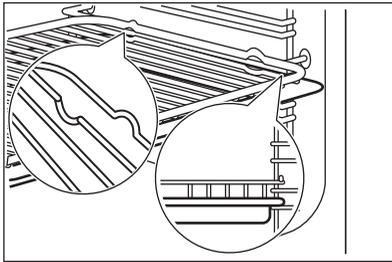
AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

INSTALLATION DES ACCESSOIRES DU FOUR



Le plat à rôtir et la grille possèdent des rebords latéraux. Ces rebords, ainsi que la forme des guides d'insertion, empêchent les récipients de glisser.



Installation simultanée de la grille et du plat à rôtir

Posez la grille sur le plat à rôtir. Poussez le plat à rôtir entre les guides d'insertion de l'un des niveaux du four.

FOUR - CONSEILS



AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».



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



ATTENTION

Pour faire cuire des gâteaux très juteux, utilisez une lèchefrite. Les jus de fruits laissent des taches qui sont ensuite indélébiles sur l'émail.

CUIRE

Informations générales

- Votre nouveau four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente par rapport à votre ancien appareil. Adaptez vos réglages habituels (température, temps de cuisson, etc.) et les positions des grilles aux recommandations fournies dans les tableaux suivants.
- Avec des temps de cuisson plus longs, vous pouvez éteindre le four environ

10 minutes avant la fin du temps de cuisson afin de profiter de la chaleur résiduelle.

Lorsque des aliments surgelés sont déposés à même le plateau multi-usages, celui-ci peut se déformer en cours de cuisson. Une fois refroidi, le plateau retrouvera sa forme d'origine.

Conseils relatifs aux tableaux de cuisson

- Nous vous recommandons de régler la valeur de la température la plus basse lors de la première utilisation.
- Si vous ne trouvez pas d'informations concrètes pour l'une de vos recettes personnelles, prenez exemple sur un aliment à la cuisson similaire.
- La cuisson de gâteaux sur plusieurs niveaux peut prolonger la durée de cuisson de 10 à 15 minutes.
- Les gâteaux placés sur plusieurs niveaux peuvent commencer à brunir avec une rapidité différente. Dans ce cas, ne modifiez pas la température. Les différences s'estompent pendant le processus de cuisson.

CONSEILS DE CUISSON

Résultats de cuisson	Cause probable	Solution
Le fond du gâteau n'a pas suffisamment bruné.	Mauvaise position de la grille.	Placez le gâteau sur un gradin inférieur.
Le gâteau s'effrite (il est pâteux, plein de grumeaux, juteux).	Température de cuisson trop élevée.	Réglez une température de cuisson légèrement inférieure la prochaine fois.
Le gâteau s'effrite (il est pâteux, plein de grumeaux, juteux).	Durée de cuisson trop courte.	Réglez un temps de cuisson plus long. Les durées de cuisson ne peuvent pas être réduites en réglant des températures plus élevées.
Le gâteau s'effrite (il est pâteux, plein de grumeaux, juteux).	Le mélange est trop liquide.	Diminuez la quantité de liquide. Attention aux temps de malaxage, notamment si vous utilisez un robot ménager.

Résultats de cuisson	Cause probable	Solution
Le gâteau est trop sec.	Température de cuisson trop basse.	Régalez une température de cuisson supérieure la prochaine fois.
Le gâteau est trop sec.	Durée de cuisson trop longue.	Régalez un temps de cuisson inférieur la prochaine fois.
La coloration du gâteau n'est pas homogène.	Température du four trop élevée et durée de cuisson trop courte.	Diminuez la température du four et allongez le temps de cuisson.
La coloration du gâteau n'est pas homogène.	La préparation est mal répartie.	Étalez la préparation de façon homogène sur le plateau de cuisson.
Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson.	Température de cuisson trop basse.	Régalez une température de cuisson légèrement supérieure la prochaine fois.

CHALEUR TOURNANTE

Cuisson sur un seul niveau

Cuisson dans des moules

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Kouglof ou brioche	2	150 - 160	50 - 70
Gâteau de madère/ cake aux fruits	1 - 2	140 - 160	50 - 90
Fatless sponge cake	3	150 - 160 ¹⁾	25 - 40
Fond de tarte – pâte brisée	2	170-180 ¹⁾	10 - 25
Fond de tarte – génoise	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie (2 moules de 20 cm de diamètre, décalés en diagonale)	2 - 3	160	60 - 90

¹⁾ Préchauffez le four.

Gâteaux/viennoiseries/pains sur plateaux de cuisson

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Gâteaux avec garniture de type crumble (sec)	3	150 - 160	20 - 40

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) 1)	3	150	35 - 55
Gâteau aux fruits (pâte brisée)	3	160 - 170	40 - 80

1) Utilisez la lèchefrite

Biscuits

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Biscuits sablés	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Pastry Stripes	3	140	20 - 35
Biscuits à base de génoise	3	150 - 160	15 - 20
Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues	3	80 - 100	120 - 150
Macarons	3	100 - 120	30 - 50
Biscuits à pâte levée	3	150 - 160	20 - 40
Pâtisseries feuilletées	3	170 - 180 1)	20 - 30
Petits pains	3	160 1)	10 - 35
Small cakes (20 par plaque)	3	150 1)	20 - 35

1) Préchauffez le four.

Tableau des soufflés et gratins

Plat	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Baguettes garnies de fromage fondu	1	160 - 170 1)	15 - 30
Légumes farcis	1	160 - 170	30 - 60

1) Préchauffez le four.

Cuisson sur plusieurs gradins

Gâteaux/viennoiseries/pains sur plateaux de cuisson

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
	2 niveaux		
Choux à la crème/ éclairs	2/4	160 - 180 ¹⁾	25 - 45
Crumble sec	2/4	150 - 160	30 - 45

¹⁾ Préchauffez le four.

Biscuits/small cakes/viennoiseries/petits pains

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
	2 niveaux		
Biscuits sablés	2/4	150 - 160	20 - 40
Biscuits sablés	2/4	140	25 - 45
Biscuits à base de génoise	2/4	160 - 170	25 - 40
Biscuits à base de blancs d'œufs, me- ringues	2/4	80 - 100	130 - 170
Macarons	2/4	100 - 120	40 - 80
Biscuits à pâte le- vée	2/4	160 - 170	30 - 60
Pâtisseries feuille- tées	2/4	170 - 180 ¹⁾	30 - 50
Petits pains	2/4	180 ¹⁾	25 - 40
Small cakes (20 par plaque)	2/4	150 ¹⁾	20 - 40

¹⁾ Préchauffez le four.

CUISSON PAR CONVECTION NATURELLE SUR UN NIVEAU

Cuisson dans des moules

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Kouglof ou brioche	2	160 - 180	50 - 70
Gâteau de madère/ cake aux fruits	1 - 2	150 - 170	50 - 90
Fatless sponge ca- ke	3	170 ¹⁾	25 - 40

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Fond de tarte – pâte Brisée	2	190 - 210 1)	10 - 25
Fond de tarte – génoise	2	170 - 190	20 - 25
Apple pie (2 moules de 20 cm de diamètre, décalés en diagonale)	1 - 2	180	60 - 90
Tarte salée (par ex., quiche lorraine)	1	180 - 220	35- 60
Gâteau au fromage	1 - 2	160 - 180	60 - 90

1) Préchauffez le four.

Gâteaux/viennoiseries/pains sur plateaux de cuisson

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Tresse/couronne de pain	2	170 - 190	40 - 50
Brioche de Noël aux fruits (Stollen)	2	160 - 180 1)	50 - 70
Pain (pain de seigle) :			
1. Première partie du processus de cuisson.	1 - 2	1. 230 1)	1. 20
2. Deuxième partie du processus de cuisson.		2. 160 - 180 1)	2. 30 - 60
Choux à la crème/éclairs	3	190 - 210 1)	20 - 35
Gâteau roulé	3	180 - 200 1)	10 - 20
Gâteaux avec garniture de type crumble (sec)	3	160 - 180	20 - 40
Gâteau au beurre et aux amandes / tartes au sucre	3	190 - 210 1)	20 - 30
Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) 2)	3	170	35 - 55

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Gâteau aux fruits (pâte brisée)	3	170 - 190	40 - 60
Gâteaux à pâte levée avec garniture délicate (par exemple fromage blanc, crème, crème anglaise)	3	160 - 180 1)	40 - 80
Pizza (bien garnie) 2)	1 - 2	190 - 210 1)	30 - 50
Pizza (pâte fine)	1 - 2	220 - 250 1)	15 - 25
Pain sans levain	1	230 - 250	10 - 15
Tartes (Suisse)	1	210 - 230	35 - 50

1) Préchauffez le four.

2) Utilisez la lèchefrite

Biscuits

Type de cuisson	Position des grâdins	Température en °C	Durée en min
Biscuits sablés	3	170 - 190	10 - 20
Short bread/ Pastry Stripes	3	160 1)	20 - 35
Biscuits à base de génoise	3	170 - 190	20 - 30
Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues	3	80 - 100	120- 150
Macarons	3	120 - 130	30 - 60
Biscuits à pâte levée	3	170 - 190	20 - 40
Pâtisseries feuilletées	3	190 - 210 1)	20 - 30
Petits pains	3	190 - 210 1)	10 - 55
Small cakes (20 par plaque)	3 - 4	170 1)	20 - 30

1) Préchauffez le four.

Tableau des soufflés et gratins

Plat	Position des grâdins	Température en °C	Durée en min
Gratin de pâtes	1	180 - 200	45 - 60

Plat	Position des grilles	Température en °C	Durée en min
Lasagnes	1	180 - 200	35 - 50
Gratin de légumes	1	180 - 200 1)	15 - 30
Baguettes garnies de fromage fondu	1	200 - 220 1)	15 - 30
Gratins sucrés	1	180 - 200	40 - 60
Gratins de poisson	1	180 - 200	40 - 60
Légumes farcis	1	180 - 200	40 - 60

1) Préchauffez le four.

RÉGLAGE PIZZA

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Pizza (pâte fine) 1)	1 - 2	200 - 230 2)	10 - 20
Pizza (bien garnie) 1)	1 - 2	180 - 200	20 - 35
Tartes	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Quiche aux épinards	1 - 2	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine (tarte salée)	1 - 2	170 - 190	45 - 55
Flan suisse	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Gâteau au fromage	1 - 2	140 - 160	60 - 90
Gâteau aux pommes, couvert	1 - 2	150 - 170	50 - 60
Tourte aux légumes	1 - 2	160 - 180	50 - 60
Pain sans levain	2 - 3	230 - 250 2)	10 - 20
Quiche à pâte feuilletée	2 - 3	160 - 180 2)	45 - 55
Flammekuche	2 - 3	230 - 250 2)	12 - 20
Piroggen (version russe de la calzone)	2 - 3	180 - 200 2)	15 - 25

1) Utilisez la lèchefrite

2) Préchauffez le four.

RÔTISSAGE

Plats à rôtir

- Utilisez des plats résistant à la chaleur pour rôtir (veuillez lire les consignes du fabricant).
- Vous pouvez cuire de gros rôtis directement dans la lèchefrite (si présente) ou sur la grille métallique en plaçant la lèchefrite en dessous.
- Faites rôtir les viandes maigres dans une cocotte munie d'un couvercle. La viande sera ainsi plus succulente.
- Tous les types de viandes pouvant être dorées ou grillées peuvent être rôties dans le plat sans couvercle.

RÔTISSAGE AVEC LA CONVECTION NATURELLE

Bœuf

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Bœuf braisé	1-1,5 kg	1	200 - 230	105 - 150
Rôti ou filet de bœuf : saignant	par cm d'épaisseur	1	230 - 250 ¹⁾	6 - 8
Rôti ou filet de bœuf : A point	par cm d'épaisseur	1	220 - 230	8 - 10
Rôti ou filet de bœuf : bien cuit	par cm d'épaisseur	1	200 - 220	10 - 12

¹⁾ Préchauffez le four.

Porc

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Épaule, collier, jambon à l'os	1-1,5 kg	1	210 - 220	90 - 120
Côtelette, côte	1-1,5 kg	1	180 - 190	60 - 90
Pâté à la viande	750 g-1 kg	1	170 - 190	50 - 60
Jarret de porc (pré-cuit)	750 g-1 kg	1	200 - 220	90 - 120

Viande de veau

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Rôti de veau ¹⁾	1 kg	1	210 - 220	90 - 120
Jarret de veau	1,5-2 kg	1	200 - 220	150 - 180

¹⁾ utilisez un plat à rôtir couvert

Agneau

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Gigot d'agneau, rôti d'agneau	1- 1,5 kg	1	210 - 220	90 - 120
Selle d'agneau	1- 1,5 kg	1	210 - 220	40 - 60

Gibier

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Râble de lièvre, cuisse de lièvre	jusqu'à 1 kg	1	220 - 240 ¹⁾	30 - 40
Selle de chevreuil	1,5-2 kg	1	210 - 220	35 - 40
Cuissot de chevreuil	1,5-2 kg	1	200 - 210	90 - 120

¹⁾ Préchauffez le four.

Volaille

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Morceaux de volaille	200-250 g chacun	1	220 - 250	20 - 40
Demi-poulet	400-500 g chacun	1	220 - 250	35 - 50
Poulet, poularde	1-1,5 kg	1	220 - 250	50 - 70
Canard	1,5-2 kg	1	210 - 220	80 - 100
Oie	3,5-5 kg	1	200 - 210	150 - 180
Dinde	2,5-3,5 kg	1	200 - 210	120 - 180
Dinde	4-6 kg	1	180 - 200	180 - 240

Poisson

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Poisson entier	1-1,5 kg	1	210 - 220	40 - 70

RÔTISSAGE AU TURBO GRIL **Bœuf**

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Rôti ou filet de bœuf : saignant	par cm d'épaisseur	1	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Rôti ou filet de bœuf : A point	par cm d'épaisseur	1	180 - 190	6 - 8
Rôti ou filet de bœuf : bien cuit	par cm d'épaisseur	1	170 - 180	8 - 10

1) Préchauffez le four.

Porc

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Épaule, collier, jambon à l'os	1-1,5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Côtelette, côte	1-1,5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Pâté à la viande	750 g-1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Jarret de porc (pré-cuit)	750 g-1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Viande de veau

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Rôti de veau	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Jarret de veau	1,5-2 kg	1	160 - 180	120 - 150

Agneau

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Gigot d'agneau, rôti d'agneau	1-1,5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Selle d'agneau	1-1,5 kg	1	160 - 180	40 - 60

Volaille

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Morceaux de volaille	200-250 g chacun	1	200 - 220	30 - 50
Demi-poulet	400-500 g chacun	1	190 - 210	35 - 50
Poulet, poularde	1-1,5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Canard	1,5-2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Oie	3,5-5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Dinde	2,5-3,5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Dinde	4-6 kg	1	140 - 160	150 - 240

GRIL

Utilisez toujours la fonction Gril avec le réglage de température maximum



Fermez toujours la porte du four lorsque vous grillez un aliment

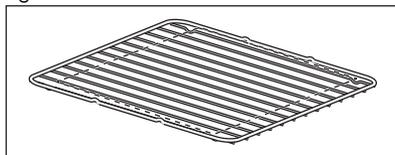


Préchauffez toujours le four à vide pendant 5 minutes avec les fonctions du gril.

- Placez la grille au niveau recommandé dans le tableau de gril.

- Placez toujours la lèchefrite au premier niveau pour récupérer la graisse.
- Ne faites griller que des morceaux plats de viande ou de poisson.

L'espace pour griller se trouve au centre de la grille



Gril

Types de plats à griller	Position de la grille	Température en °C	Durée de cuisson (min)	
			1re face	2ème face
Rôti de bœuf, à point	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Filet de bœuf, à point	3	230	20 - 30	20 - 30
Carré de porc	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Rôti/Filet de veau	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Carré d'agneau	3	210 - 230	25 - 35	20 - 35
Poisson entier, 500 - 1 000 g	3 - 4	210 - 230	15 - 30	15 - 30

Gril

Types d'aliments à griller	Position de la grille	Température en °C	Durée de grillade en min	
			1re face	2ème face
Burgers	4	max ¹⁾	9 - 15	8 - 13
Filet de porc	4	max	10 - 12	6 - 10
Saucisses	4	max	10 - 12	6 - 8
Tournedos, steaks de veau	4	max	7 - 10	6 - 8
Toasts	4 - 5	max ¹⁾	1 - 4	1 - 4
Toasts avec garniture	4	max	6 - 8	-

¹⁾ Préchauffez le four.

DÉSHYDRATATION

Recouvrez les grilles du four de papier sulfurisé.

Pour de meilleurs résultats : éteignez l'appareil à la moitié du temps requis. Ouvrez

la porte de l'appareil et laissez-le refroidir. Ensuite, finissez le processus de déshydratation.

Légumes

Aliments à déshydrater	Position de la grille		Température en °C	Temps en heures (indicatif)
	1 niveau	2 niveaux		
Haricots	3	2/4	60 - 70	6 - 8
Poivrons	3	2/4	60 - 70	5 - 6
Légumes pour potage	3	2/4	60 - 70	5 - 6
Champignons	3	2/4	50 - 60	6 - 8
Fines herbes	3	2/4	40 - 50	2 - 3

Fruits

Aliments à déshydrater	Position de la grille		Température en °C	Temps en heures (indicatif)
	1 niveau	2 niveaux		
Quetsches	3	2/4	60 - 70	8 - 10
Abricots	3	2/4	60 - 70	8 - 10
Pommes, lamelles	3	2/4	60 - 70	6 - 8
Poires	3	2/4	60 - 70	6 - 9

STÉRILISATION

Points à noter :

- Utilisez toujours des bocaux à stériliser de dimensions identiques, disponibles dans le commerce.
- N'utilisez pas de bocaux à couvercles à visser ou à baïonnette, ni de boîtes métalliques.
- Utilisez le premier gradin à partir du bas pour cette fonction.
- Ne mettez pas plus de six bocaux à conserver d'un litre sur le plateau de cuisson.
- Remplissez les bocaux au même niveau et enclenchez le système de fermeture.
- Les bocaux ne doivent pas se toucher.
- Mettez environ 1/2 litre d'eau dans le plateau de cuisson pour humidifier le four.
- Lorsque le liquide dans les bocaux commence à frémir (au bout de 35 à 60 minutes avec des bocaux d'un litre), arrêtez le four ou baissez la température à 100 °C (voir le tableau).

Baies

Conserve	Température en °C	Durée de cuisson jusqu'à frémissement en min	Poursuite de la cuisson à 100 °C en min
Fraises, myrtilles, framboises, groseilles à maquereau mûres	160 - 170	35 - 45	-

Fruits à noyau

Conserve	Température en °C	Durée de cuisson jusqu'à frémissement en min	Poursuite de la cuisson à 100 °C en min
Poires, coings, prunes	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Légumes

Conserve	Température en °C	Durée de cuisson jusqu'à frémissement en min	Poursuite de la cuisson à 100 °C en min
Carottes ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Concombres	160 - 170	50 - 60	-
Condiments divers	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Chou-rave, petits pois, asperges	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Laissez dans le four après l'arrêt de celui-ci.

DÉCONGÉLATION

Retirez l'emballage des aliments. Disposez les aliments sur une assiette.

Ne les couvrez pas d'un bol ni d'une assiette. Cela peut prolonger le temps de décongélation.

Utilisez le premier niveau de la grille, c'est-à-dire celui du bas.

Plat	Durée de décongélation en min	Durée supplémentaire de décongélation en min	Description
Volaille, 1 000 g	100 - 140	20 - 30	Placez le poulet sur une soucoupe retournée, placée dans une grande assiette, retournez à la moitié du temps de décongélation
Viande, 1 000 g	100 - 140	20 - 30	Retournez à la moitié du temps
Viande, 500 g	90 - 120	20 - 30	Retournez à la moitié du temps
Truite, 150 g	25 - 35	10 - 15	-
Fraises, 300 g	30 - 40	10 - 20	-
Beurre, 250 g	30 - 40	10 - 15	-
Crème, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée
Gâteau, 1 400 g	60	60	-

FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.
- Utilisez les produits spécifiques vendus dans le commerce pour l'entretien des surfaces en métal
- Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation. Les salissures s'éliminent alors plus facilement et ne risquent pas de brûler.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide d'un nettoyant pour four.
- Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires du four et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau savonneuse tiède.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Vous risqueriez de détruire le revêtement anti-adhérent.



Appareils en acier inoxydable ou en aluminium

Nettoyez la porte uniquement avec une éponge humidifiée. Séchez-la avec un chiffon doux.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou corrosifs, d'éponges métalliques, de substances acides ou d'objets tranchants qui susceptibles d'endommager le revêtement du four. Nettoyez le bandeau de commandes du four en observant ces mêmes recommandations.

NETTOYAGE PAR PYROLYSE



AVERTISSEMENT

L'appareil devient très chaud. Risque de brûlure !



ATTENTION

N'utilisez pas la table de cuisson lorsque la fonction de nettoyage par pyrolyse est en cours. Vous risqueriez d'endommager l'appareil.

1. Retirez tous les accessoires et supports de grille amovibles (si disponi-

bles). Reportez-vous au chapitre « Retrait des supports de grille ».



ATTENTION

Ne laissez pas les supports de grille dans l'appareil lors du nettoyage par pyrolyse. Risque d'endommagement.

2. Retirez les plus grosses salissures à la main.
3. Fermez complètement la porte du four.



Le processus de nettoyage par pyrolyse ne peut pas démarrer si vous ne fermez pas la porte du four.

4. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  s'affiche.
 - P1 et  s'affichent en alternance.
 - L'affichage de l'horloge indique **1:30**.
 - La durée  clignote.
5. Lorsque  clignote, appuyez sur + ou - pour régler la procédure souhaitée :
 - P1 : si le four n'est pas très sale. Ce processus dure 1 h 30.
 - P2 : si le four est plus sale. Ce processus dure 2 h 30.
6. Appuyez sur  pour lancer le processus.

Les barres du symbole  s'affichent une à une pour indiquer l'augmentation de la température dans l'appareil.

Au bout de quelques minutes, la porte se verrouille. L'affichage indique . Lorsque le nettoyage par pyrolyse est terminé, l'heure s'affiche à nouveau. La porte du four reste verrouillée. Lorsque le four a refroidi, un signal sonore retentit et la porte se déverrouille.



Pour interrompre le nettoyage par pyrolyse, appuyez sur .

Réglage de l'heure de fin du nettoyage par pyrolyse



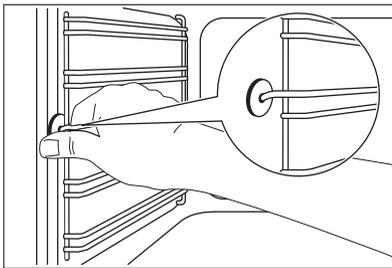
Vous pouvez utiliser la fonction Fin pour retarder le démarrage de la procédure.

1. Démarrez le nettoyage par pyrolyse.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole → clignote. L'heure de fin du nettoyage par pyrolyse s'affiche.
3. Appuyez sur + ou - pour régler l'heure de fin du nettoyage par pyrolyse.

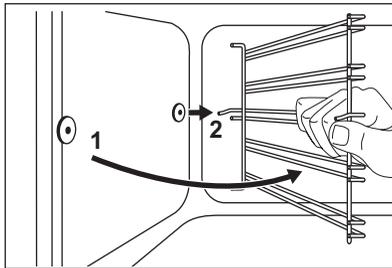
SUPPORT DE GRILLE

Les supports de grille sont amovibles, pour permettre le nettoyage du four.

Retrait des supports de grille



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



2. Écartez l'arrière de la glissière de la paroi latérale et retirez-la.

Remontage des supports de grille

Installez les supports de grille en suivant la même procédure, mais dans l'ordre inverse.



Remarque concernant les glissières télescopiques :

Les tiges de retenue des glissières télescopiques doivent pointer vers l'avant !



ATTENTION

Assurez-vous que le plus long fil de fixation se trouve sur le devant. L'extrémité des deux fils doit être tournée vers l'arrière. Une mauvaise installation peut causer des dommages à l'émail.

NETTOYAGE DES PANNEAUX EN VERRE DU FOUR



Le panneau en verre de la porte de votre appareil peut être de type et de forme différents des exemples affichés dans les diagrammes. Le nombre de panneaux en verre peut également varier.



AVERTISSEMENT

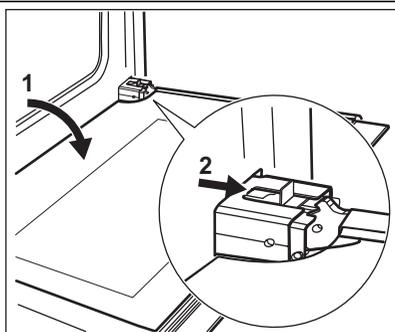
Vérifiez que les vitres sont froides avant de nettoyer la vitre de la porte. Les vitres risquent de se briser.



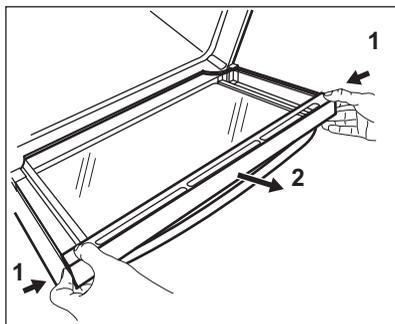
AVERTISSEMENT

Lorsque les panneaux en verre de la porte sont endommagés ou s'ils présentent des rainures, la vitre s'affaiblit et peut se briser. Pour éviter cela, vous devez alors les remplacer. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre service après-vente local.

Retrait de la vitre :



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. Saisissez les deux côtés du support de la porte situé sur l'arête supérieure de celle-ci et poussez-le vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture du support.
5. Retirez le support de la porte en le tirant vers l'avant.
6. Sortez les panneaux en verre

Pour mettre en place les panneaux, suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.



ATTENTION

Les panneaux de verre comportent un marquage sur l'un de leurs côtés. Assurez-vous que ce marquage se trouve dans le coin supérieur gauche.

ÉCLAIRAGE DU FOUR



AVERTISSEMENT

Soyez prudent lorsque vous changez l'éclairage du four. Risque de choc électrique.

Avant de remplacer l'éclairage du four :

- Éteignez le four.
- Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.



Placez un chiffon sur la sole du four afin de protéger l'éclairage du four et le diffuseur en verre.

Remplacement de l'éclairage du four

1. Le diffuseur de l'éclairage se trouve dans le fond de l'intérieur du four.
Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant vers la gauche.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'ampoule du four par une ampoule résistante à une température de 300 °C.



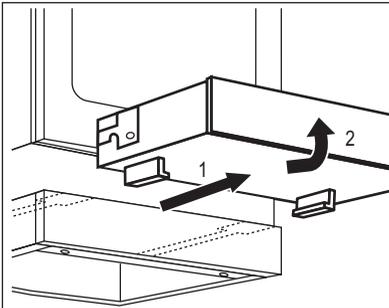
Utilisez le même type d'ampoule.

4. Installez le diffuseur en verre.

RETRAIT DU TIROIR

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 le tiroir en le mettant légèrement en angle et retirez-le des glissières.

Insertion du tiroir

1. Placez le tiroir sur ses glissières. Assurez-vous que les prises s'engagent correctement dans les glissières.
2. Baissez le tiroir en position horizontale et poussez-le.



AVERTISSEMENT

Lorsque le four fonctionne, de la chaleur peut s'accumuler dans le tiroir. N'y rangez pas de produits inflammables (tels que des produits nettoyants, des sacs en plastique, des gants de cuisine, du papier, des aérosols de nettoyage, etc.).

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

**AVERTISSEMENT**

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas ou la table de cuisson indique « - ».	Le fusible dans la boîte à fusibles a grillé.	Vérifiez le fusible. Si les fusibles disjonctent plusieurs fois, faites appel à un électricien qualifié.
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	La fiche d'alimentation n'est pas correctement insérée.	Insérez correctement la fiche d'alimentation.
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	L'interrupteur de défaut de la terre est éteint.	Allumez l'interrupteur de défaut de la terre.
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	La sécurité enfants est activée.	Désactivez la sécurité enfants.
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	L'appareil est éteint.	Mettez l'appareil en marche.
La zone de cuisson ramène le niveau de cuisson à « 0 ».	Vous avez recouvert une ou plusieurs touches sensibles ou il y a de l'eau ou des projections de graisse sur le bandeau de commande.	Enlevez ce qui recouvre les touches sensibles. Nettoyez le bandeau de commande.
Un signal sonore retentit lorsque l'appareil est à l'arrêt	Vous avez recouvert une ou plusieurs touches sensibles	Enlevez ce qui recouvre les touches sensibles.
Le niveau de cuisson varie	Le gestionnaire de puissance est activé.	Reportez-vous au chapitre « Gestionnaire de puissance ».
La table de cuisson indique « F ».	Le récipient est inapproprié ou trop petit ou bien il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.	Utilisez un récipient adapté.
Le four ne chauffe pas.	L'appareil est éteint.	Allumez l'appareil.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	La fonction d'arrêt automatique est activée.	Reportez-vous à « Arrêt automatique ».
Le four ne chauffe pas.	La sécurité enfants est activée.	Reportez-vous à la section « Désactivation de la sécurité enfants ».

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas.	Le fusible dans la boîte à fusibles a grillé.	Vérifiez le fusible. Si les fusibles disjonctent plusieurs fois, faites appel à un électricien qualifié.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'éclairage du four est défectueux.	Remplacez l'éclairage du four.
Le four ne chauffe pas. Le ventilateur ne fonctionne pas. L'affichage indique ► ou ☹.	Le mode démo est activé.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez l'appareil. 2. Appuyez sur la touche ☹ et maintenez-la enfoncée pendant environ deux secondes. Un signal sonore retentit. 3. Appuyez simultanément sur les touches ☹ et ► et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que le signal sonore retentisse de nouveau et que le voyant s'éteigne.
L'affichage indique un code d'erreur qui ne figure pas dans la liste.	Il y a un défaut électronique.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez l'appareil à l'aide du fusible de l'installation domestique ou de l'interrupteur de sécurité de la boîte à fusibles puis allumez-le de nouveau. 2. Si le code d'erreur s'affiche à nouveau, contactez le service après-vente.
La cuisson des aliments est trop longue ou trop rapide.	La température est trop basse ou trop élevée.	<ul style="list-style-type: none"> • Ajustez la température si nécessaire. • Suivez les conseils du manuel.
De la vapeur et de la condensation se déposent sur les aliments et dans le four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Une fois la cuisson terminée, ne laissez pas les plats dans l'appareil plus de 15 à 20 minutes.
Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou le service après-vente. Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La		plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité du four.
Nous vous recommandons de noter ces informations ici :		
Modèle (MOD.)	
Numéro du produit (PNC)	
Numéro de série (S.N.)	

INSTALLATION



AVERTISSEMENT

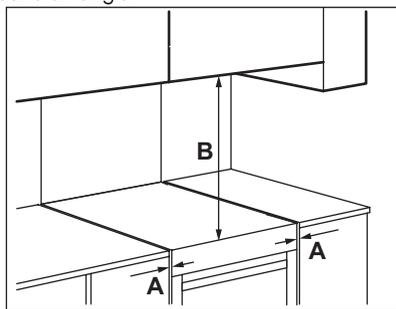
Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

DONNÉES TECHNIQUES

Dimensions	
Hauteur	847 - 867 mm
Largeur	596 mm
Profondeur	600 mm
Capacité du four	74 l

EMPLACEMENT DE L'APPAREIL

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

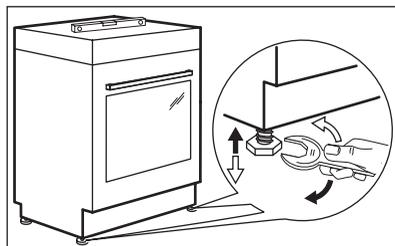


Distances minimales

Dimension	mm
A	2
B	685

MISE À NIVEAU

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



PROTECTION ANTI-BASCULE :



ATTENTION

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

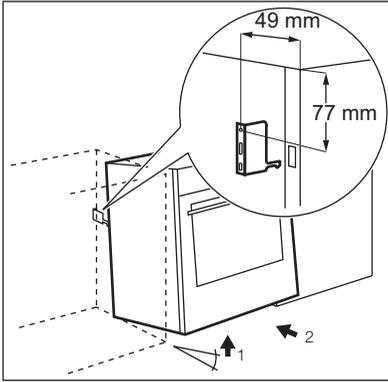


Assurez-vous d'installer la protection anti-bascule à la bonne hauteur.

1. Réglez la hauteur et l'emplacement de l'appareil avant de commencer à fixer la protection anti-bascullement.
2. Installez la protection anti-bascullement 77 mm en-dessous de la surface supérieure de l'appareil et à 49 mm à côté gauche de l'appareil, dans l'orifice circulaire situé sur un support (voir la figure). 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 (voir figure).

Soulevez l'avant de l'appareil (1) et placez-le au milieu de l'espace entre les meubles (2). Si l'espace entre les meubles est supérieur à la largeur de l'appareil, vous devez ajuster la mesure latérale si vous souhaitez centrer l'appareil.

Vérifiez que la surface derrière l'appareil est lisse.



INSTALLATION ÉLECTRIQUE



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

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

Types de câbles applicables : H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

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.

