

Notice
d'utilisation

Cuisinières

CMPI 640

Bienvenue dans le monde d'Electrolux

Nous vous remercions de la confiance que vous nous témoignez en choisissant un appareil Electrolux qui, nous espérons vous accompagnera agréablement au fil du temps.

Au travers d'une large gamme de produits de qualité, la volonté d'Electrolux est de vous rendre la vie plus agréable.

Vous pouvez en voir quelques exemples sur la couverture de cette notice.

Nous vous invitons à prendre quelques minutes pour découvrir ce guide qui vous permettra de profiter au mieux de tous les avantages de votre nouvel appareil.

Nous vous assurons que son utilisation vous offrira jour après jour satisfaction et sérénité.

A bientôt.

Sommaire

A l'attention de l'utilisateur

Avertissements importants	6
Description de l'appareil	9
Utilisation de la table de cuisson	11
Conseils d'utilisation: la table de cuisson	22
Programmateur électronique	25
Fonctions de cuisson	28
À la première utilisation	29
Programmation du four	31
Fonctions spéciales	33
Comment utiliser le four	36
Accessoires du four	41
Conseils d'utilisation: le four	43
Guide des cuissons	45
Entretien et nettoyage	48
Nettoyage du four à émail pyrolytique	49
Porte du four	53
Un problème ?	57
Garantie	65

A l'attention de l'installateur

Caractéristiques techniques	61
Installation de l'appareil	62
Raccordement électrique	63

Comment lire votre notice d'utilisation?

Les symboles suivants vous guideront tout au long de la lecture de votre notice:



Instructions de sécurité



Conseils et recommandations



Descriptions d'opérations



Informations sur l'environnement









Cet appareil est conforme aux **Directives Communitaires CEE** suivantes :

- **2006/95** (Basse Tension) ;
- **90/396** (Appareil Gaz)
- **89/336** (Compatibilité Electromagnétique) ;
- **93/68** (Directives Générales) et modifications successives.

Lors de sa fabrication, cet appareil a été construit selon des normes, directives et/ou décrets pour une utilisation sur le territoire français.

Pour la sécurité des biens et des personnes ainsi que pour le respect de l'environnement, vous devez d'abord lire impérativement les préconisations suivantes avant toute utilisation de votre appareil.

-  Pour éviter tout risque de détérioration de l'appareil, transportez-le dans sa position d'utilisation muni de ses cales de transport (selon modèle).
Au déballage de celui-ci, et pour empêcher des risques d'asphyxie et corporel, tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.
-  Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel, ...), l'installation, les raccordements (eau, gaz, électricité, évacuation selon modèle), la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.
-  Votre appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Il est destiné à un usage domestique. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que ceux pour lesquels il a été conçu. Vous éviterez ainsi des risques matériel et corporel.
-  Débranchez la prise de votre appareil (si elle existe) ou coupez le disjoncteur avant toute opération de nettoyage manuel. N'utilisez que des produits du commerce non corrosifs et/ou non inflammables.
Utilisez un chiffon ou une éponge humidifié. Un nettoyage à l'eau ou à la vapeur risque de provoquer des infiltrations nuisibles au bon fonctionnement du produit et des dommages corporels.
-  Si votre appareil est équipé d'un éclairage, il est obligatoire de débrancher la prise de votre appareil (si elle existe) ou coupez le disjoncteur avant de procéder au changement de l'éclairage (ampoule, néon, etc.) pour éviter tout choc électrique ou électrocution.
-  Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.
-  Lors de la mise au rebut de votre appareil, et pour écarter tout risque corporel, mettez hors d'usage ce qui pourrait présenter un danger, par exemple : coupez le câble d'alimentation électrique au ras de l'appareil, cassez le dispositif de verrouillage et écrasez le raccordement gaz extérieur, s'ils existent. Informez-vous auprès des services de votre commune des endroits autorisés pour la mise au rebut de l'appareil.



Pendant et après le fonctionnement de l'appareil ;

- Les composants de la table, les côtés et la façade de l'appareil sont chauds,
- les récipients et leur contenu peuvent basculer,
- lorsque la porte du four est ouverte, les parois internes de porte et d'enceinte sont chaudes.

Veillez tenir compte de ces informations et éloigner les enfants pendant et après l'utilisation de votre appareil pour éviter tout risque matériel et corporel.

Avertissement spécifique pour les fours à nettoyage pyrolytique



Si votre appareil est équipé d'un éclairage, il est obligatoire de débrancher la prise de votre appareil (si elle existe) ou coupez le disjoncteur avant de procéder au changement de l'éclairage (ampoule, néon, etc.) pour éviter tout choc électrique ou électrocution.

Le non respect de ces avertissements peut provoquer des dommages corporels et/ou matériels (incendie,...).

Veillez maintenant lire attentivement cette notice pour une utilisation optimale de votre appareil.

Veillez lire attentivement ces remarques avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages ou d'accident provoqués par l'appareil du fait du non-respect de ces avertissements.



Avertissements importants

Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Le nouvel utilisateur pourra alors être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant. Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

Utilisation

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet.
- A la réception de l'appareil, déballer-le ou faites-le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison ou sur le bon d'enlèvement dont vous garderez un exemplaire.
- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.
- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
- Éloignez les jeunes enfants de l'appareil pendant son fonctionnement. Vous éviterez ainsi qu'ils se brûlent en touchant la surface de la table, en renversant un récipient de cuisson ou en touchant la façade chaude de votre appareil.
- 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.
- Assurez-vous que les enfants ne manipulent pas les commandes de l'appareil.
- N'installez pas votre appareil sur un socle.
- Ne stockez pas de produits d'entretien ou de produits inflammables dans le tiroir (si votre appareil en est équipé) ou à proximité de l'appareil.
- Si vous utilisez un appareil électrique à fil à proximité de votre cuisinière (par exemple un batteur électrique), assurez-vous que le câble d'alimentation de cet appareil ne risque pas de toucher une surface chaude de la cuisinière qui serait susceptible de fondre ou ne risque pas d'être coincé dans la porte du four.
- En plus du(des) accessoire(s) fournis avec votre appareil, n'utilisez que des plats, des moules à gâteaux, ... résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).
- Pendant la cuisson, le four devient chaud. Veiller à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- **Au moment de l'ouverture de la porte du four, durant la phase de cuisson ou à la fin de cette dernière, faites attention à la bouffée d'air chaud qui sort du four.**
- Sur la porte ouverte du four: ne posez pas de charge lourde, assurez-vous qu'un enfant ne puisse **ni monter, ni s'asseoir**.
- En enfournant ou en sortant vos plats du four, prenez la précaution de ne pas vous approcher du(des) élément(s) chauffant(s) et utilisez des gants thermiques de cuisine.
- Ne placez jamais de papier d'aluminium directement en contact avec la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail.


- N'employez jamais la lèche-frite comme plat à rôtir.
- Pour éviter d'endommager les commandes de votre appareil, ne laissez pas la porte ouverte lorsqu'il est en fonctionnement ou encore chaud.
- Ne tirez jamais votre appareil par la poignée de la porte du four.
- Surveillez attentivement la cuisson lors de friture dans l'huile ou la graisse (pommes de terre frites, beignets, ...) : les graisses surchauffées s'enflamment facilement.
- **Ne pas utiliser la table de cuisson comme plan de travail ou comme surface de rangement.**
- **En cas d'anomalie de fonctionnement de la table de cuisson ou si celle-ci est endommagée (éclat, fêlure, cassure,...), débrancher immédiatement l'appareil.**
- **Les zones de cuisson à induction génèrent un champ électromagnétique dans son très proche environnement. En conséquence, nous vous recommandons de prendre contact avec le fabricant de votre implant actif (stimulateurs cardiaques, pompe à insuline,...) afin d'identifier les éventuelles incompatibilités.**
- **Risque de brûlures ! Ne pas poser de couvercle de casserole, d'objets à recharge magnétique, cartes de crédit, cassettes,... sur la table de cuisson.**
- **Ne pas faire chauffer de récipient sans contenu sur une zone de cuisson. Si un objet ou un récipient vide reste sur la zone de cuisson activée, celui-ci risque d'être endommagé.**
- **Ne jamais faire fonctionner la table de cuisson à vide (sans récipient dessus).**
- N'utilisez pas de récipients instables ou déformés : ils pourraient se renverser et être la cause de dommages corporels.
- Ne laissez rien sur la table de cuisson. Une mise en fonctionnement accidentelle pourrait provoquer un incendie.
- Veillez à ne rien laisser sur la table pendant l'utilisation des zones de cuisson (torchons, feuilles d'aluminium, etc. ...).
- Evitez de laisser tomber quoi que ce soit sur la surface vitrocéramique. Un choc ponctuel, comme par exemple la chute d'une salière, peut provoquer une fissure ou une cassure du verre.
- Le témoin de chaleur résiduelle s'allume pour signaler que les foyers fonctionnent ou qu'ils sont encore chauds. Tenez éloignés les jeunes enfants de l'appareil jusqu'à l'extinction de ce témoin.
- Après utilisation de votre cuisinière, assurez-vous que toutes les manettes se trouvent sur la position "arrêt".
- Pour obtenir de bons résultats culinaires et d'utilisation, veillez à ce que votre appareil soit toujours propre; lors de la cuisson de certaines préparations, les projections graisseuses peuvent dégager des odeurs désagréables.
- Avant de procéder au nettoyage de votre appareil, vérifiez qu'aucun élément n'est sous tension (toutes les commandes doivent se trouver sur la position "arrêt") et que le appareil soit suffisamment refroidies.
- L'utilisation de produits d'entretien non adaptés provoque des éraflures, attaquent la surface ou a pour conséquence une décoloration du décor. C'est pourquoi, il est impératif d'utiliser exclusivement un produit d'entretien SPECIAL TABLES VITROCERAMIQUES. N'utilisez également en aucun cas des objets tranchants pour retirer les débordements. Utilisez uniquement un grattoir spécial que vous pourrez vous procurer dans le commerce.
- Nettoyez votre appareil après chaque utilisation afin de garantir un fonctionnement correct.

- N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four (exigences relatives à la sécurité électrique).
- Avant tout nettoyage ou intervention technique, assurez-vous que l'appareil est débranché électriquement et complètement refroidi.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ou d'objets tranchants ou pointus pour nettoyer les verres de la porte du four, vous risquez de rayer la surface du verre. De ce fait, le verre pourrait ainsi, sous l'effet de variations de températures, se briser en éclats, s'il a été précédemment fragilisé.

Installation

- Les opérations d'installation et de branchement doivent être réalisées par un technicien qualifié.
- Les réparations ne doivent être effectuées que par un service après vente qualifié. Une réparation non conforme peut être la cause de graves dommages.
- Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.
- Débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement de la cuisinière si celle-ci présente une quelconque anomalie.

Protection de l'environnement

Tous les matériaux marqués par le symbole  sont recyclables. Déposez-les dans une déchetterie prévue à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune) pour qu'ils puissent être récupérés et recyclés.



Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique). En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

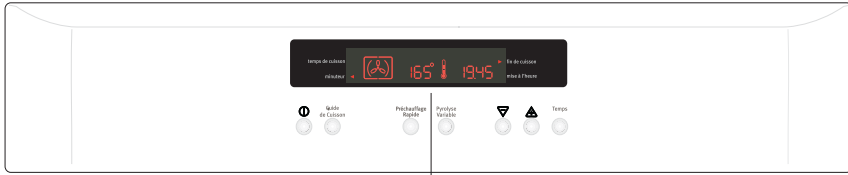
En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez-vous à la rubrique "EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT". Si malgré toutes les vérifications, une intervention s'avère nécessaire, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat ...), veuillez consulter **le Centre Contact Consommateurs** qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après Vente.

En cas d'intervention sur l'appareil, exigez du service après vente les pièces de rechange certifiées Constructeur.



Description de l'appareil

Bandeau de commande



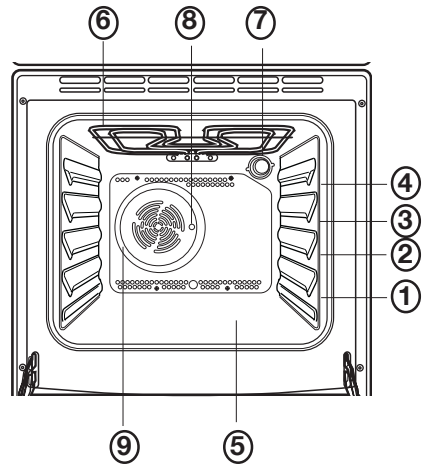
1 Programmateur électronique

1

Fig. 1

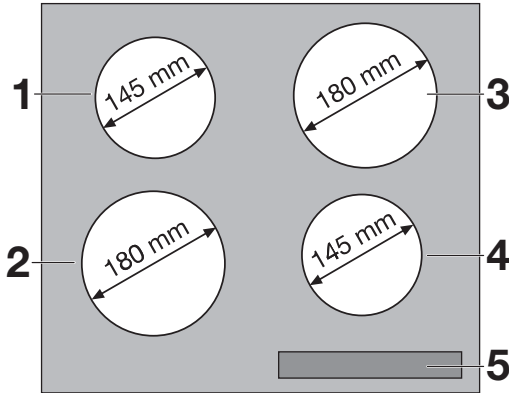
L'intérieur de four

- ① à ④ Niveaux de Gradients
- ⑤ Sole
- ⑥ Gril
- ⑦ Eclairage du four
- ⑧ Orifice d'entraînement de la broche
- ⑨ Turbine de ventilation



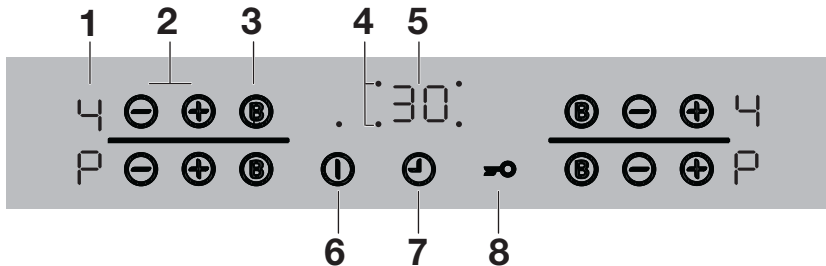
Description de l'appareil

La table de cuisson




- 1 Zone de cuisson à induction 1400 W avec fonction Booster 2500 W
- 2 Zone de cuisson à induction 1800 W avec fonction Booster 2800 W
- 3 Zone de cuisson à induction 1800 W avec fonction Booster 2800 W
- 4 Zone de cuisson à induction 1400 W avec fonction Booster 2500 W
- 5 Bandeau de commandes

Bandeau de commandes



- 1 Affichage de la zone cuisson
- 2 Sélection du niveau de cuisson
- 3 Fonction Booster
- 4 Indicateurs zones de cuisson avec Fonction Minuteur
- 5 Affichage du minuteur
- 6 Touche Marche/Arrêt avec voyant de contrôle
- 7 Minuteur
- 8 Touche de verrouillage

Utilisation de la table de cuisson

 **Avant d'installer et d'utiliser l'appareil, retirer tous les éléments constituant l'emballage, y compris les étiquettes et tout éventuel film protecteur.**









Commandes tactiles

Touches sensibles

La table de cuisson est équipée de touches sensibles. Pour utiliser la table de cuisson, appuyer du bout des doigts sur la commande désirée.

Les symboles des touches sensibles sont décrits ci-dessous

- | | |
|--|---|
| <p> Marche/Arrêt
Met en fonctionnement et à l'arrêt la zone de cuisson</p> <p> Augmente la durée/niveau de cuisson</p> <p> Réduit le temps/niveau de cuisson</p> | <p> Sélection du minuteur</p> <p> Verrouillage/déverrouillage du bandeau de commandes</p> <p> Active/désactive la fonction Booster</p> |
|--|---|

Affichage de la zone de cuisson

0 Zone de cuisson à l'arrêt

1-9 Niveaux de cuisson - Niveau de cuisson sélectionné

E et C Erreur - Détection d'une anomalie

F Détection des plats de cuisson - utilisation d'un plat de cuisson inapproprié ou trop petit ou absence de plat de cuisson sur la zone de cuisson.

H Chaleur résiduelle - La zone de cuisson est encore chaude



Avertissement ! La chaleur résiduelle peut être source de brûlures. Les zones de cuisson mettent un certain temps à se refroidir après avoir été désactivées. Surveiller le voyant indiquant la chaleur résiduelle "H". La chaleur résiduelle peut être utilisée pour faire fondre des ingrédients ou pour conserver les plats au chaud.




Les zones de cuisson génèrent la chaleur nécessaire directement sur le fond des plats de cuisson. La chaleur résiduelle des plats de cuisson suffit pour chauffer la table vitrocéramique.


L Sécurité enfants - Verrou/
Sécurité enfants activée


P Booster - Fonction Booster activée





- Dispositif d'arrêt de sécurité
- Dispositif d'arrêt de sécurité activé

Comment utiliser la table de cuisson

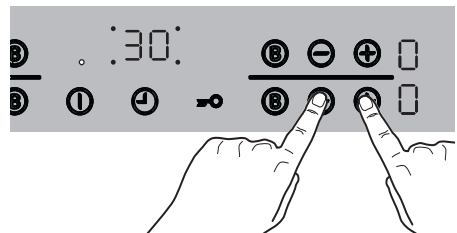
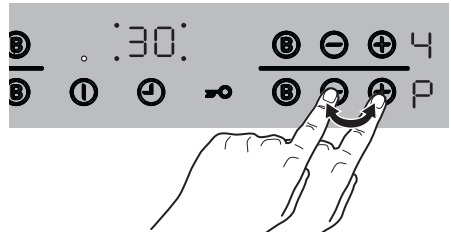
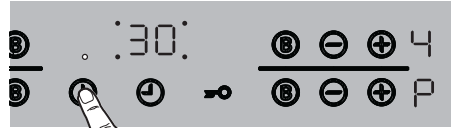
 **Utiliser des plats de cuisson adaptés aux zones de cuisson à induction.**

1. Appuyer sur la touche  pendant près de 2 secondes pour mettre en fonctionnement la table de cuisson. Les affichages des zones de cuisson indiquent "0" ou "H". La table de cuisson est prête à être utilisée.

 **Après la mise sous tension de la table de cuisson, il est nécessaire de sélectionner un niveau de cuisson ou une fonction dans les 10 secondes environ qui suivent. Dans le cas contraire, la table de cuisson s'éteint automatiquement.**

2. Appuyez sur la touche  ou  de la zone de cuisson pour régler le niveau de cuisson de "1" à "9" ou "P", l'affichage correspondant s'allume.
3. Pour mettre à l'arrêt une zone de cuisson, appuyer sur les touches  et  simultanément.

L'affichage correspondant indique "0" et l'affichage s'éteint. En présence de chaleur résiduelle due aux ustensiles de cuisson, "H" s'affiche dès que la zone de cuisson a été mise à l'arrêt. Il disparaîtra lorsque la zone de cuisson aura refroidi.



- i** Pour mettre à l'arrêt la table de cuisson, appuyer sur la touche **⏻** pendant une seconde environ.

En présence de chaleur résiduelle due aux plats de cuisson, "H" restera affiché jusqu'à ce que la zone de cuisson ait refroidi.

Verrouillage/déverrouillage du bandeau de commandes

Il est possible à tout moment de verrouiller le bandeau de commandes, à l'exception de la touche Marche/Arrêt pour éviter de modifier les réglages, comme par exemple en essuyant le bandeau de commandes avec un chiffon.

Pour activer la fonction de verrouillage, appuyer sur la touche **🔒** jusqu'à ce que "L" apparaisse sur l'affichage. "L" disparaît automatiquement au bout de 5 secondes.

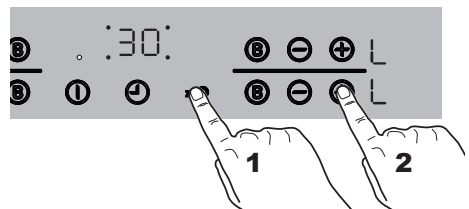
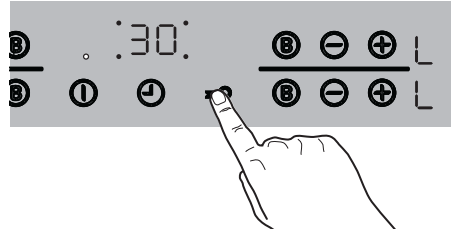
- i** "L" apparaît à chaque fois que l'on appuie sur la touche.

Pour déverrouiller le bandeau de commandes, appuyer sur la touche **🔒** jusqu'à ce que "L" disparaisse. Les niveaux de cuisson précédemment sélectionnés s'affichent alors.


- i** Le verrouillage se désactive automatiquement à la mise à l'arrêt de la table de cuisson.

Sécurité enfants

Pour empêcher toute utilisation accidentelle de la table de cuisson et éviter que les enfants n'activent les commandes, il est possible de les verrouiller.





Activation de la Sécurité enfants

1. Mettre sous tension la table de cuisson en appuyant sur la touche .



Ne sélectionner aucun niveau de cuisson.




2. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.
3. Appuyer immédiatement sur  jusqu'à ce que "L" s'affiche.

Toutes les commandes de la table de cuisson sont maintenant verrouillées et cette dernière se met à l'arrêt. La sécurité enfants est activée.

Désactivation temporaire de la Sécurité enfants





Cette fonction permet de désactiver temporairement la sécurité enfants par exemple, le temps d'une cuisson seulement : elle se réactive lors de la mise à l'arrêt.

1. Mettre sous tension la table de cuisson en appuyant sur la touche .
2. Appuyer sur  et  jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse et que "0" s'affiche.

Jusqu'au prochain arrêt de la table de cuisson, celle-ci peut être utilisée normalement.

Désactivation de la Sécurité enfants

1. Mettre sous tension la table de cuisson en appuyant sur la touche . "L" s'affiche.
2. Appuyer sur  jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.

3. Appuyer sur  pendant quelques secondes.

Toutes les commandes de la table de cuisson sont maintenant déverrouillées et cette dernière est prête à être utilisée.

Activation/désactivation de la fonction Booster

La fonction Booster **(B)** permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction comme par exemple pour avoir la possibilité de porter à ébullition une grande quantité d'eau.

Activation de la fonction Booster

1. Pour activer la fonction Booster, appuyer sur **(B)** jusqu'à ce que "P" s'affiche.

La fonction Booster est alors activée pendant :

- 8 minutes pour la zone de cuisson avant gauche
- 2 minutes pour la zone de cuisson arrière gauche
- 5 minutes pour les zones de cuisson avant et arrière droites.



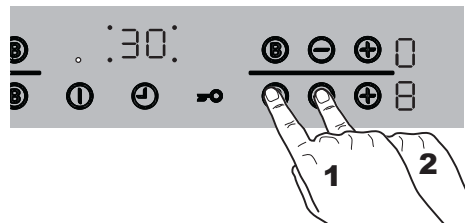
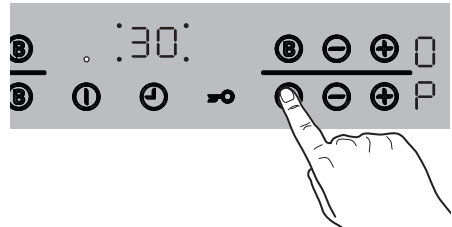
Une fois ces temps écoulés, les zones de cuisson permutent automatiquement sur les niveaux de cuisson préalablement sélectionnés.



La fonction Booster peut être activée 3 fois maximum pour chaque zone de cuisson.


Désactivation de la fonction Booster

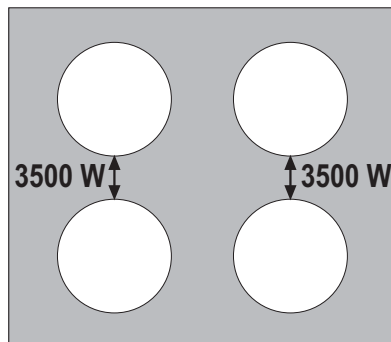
1. Pour désactiver la fonction Booster, appuyer sur **(B)** puis sur **(-)** jusqu'à l'affichage du niveau de cuisson désiré.



Gestion de la fonction Booster

Les zones de cuisson disposent d'une puissance maximale de 3500 W sur un axe avant/arrière.

A l'aide de la fonction Booster  il est possible d'augmenter momentanément, une des 2 zones couplées. Pour cela, et pour ne pas excéder la puissance maximale de la table, si par exemple la zone de cuisson avant gauche (couplée avec la zone de cuisson arrière gauche) est active, il se peut que l'électronique réduise automatiquement la puissance maximale de celle-ci en faveur de la zone de cuisson arrière gauche. Pendant un certain temps l'affichage de cette zone de cuisson affiche alternativement le niveau de cuisson sélectionné et le niveau de cuisson maximum possible. Lorsque la durée déterminée est écoulée, la zone de cuisson permute de nouveau sur le niveau de cuisson précédemment sélectionné.



Exemple :

Zone de cuisson activée	Zone de cuisson couplée		
	niveau de cuisson sélectionné	niveau de cuisson sélectionné	affichage
P	9	6 en alternance avec 9	6

Minuteur électronique

La table de cuisson est dotée d'un minuteur électronique permettant de programmer une durée de cuisson pour chaque zone de cuisson. Toutes les zones de cuisson peuvent utiliser simultanément l'une des deux fonctions du minuteur.

Arrêt automatique (Fonction Heure de fin de cuisson) : un niveau de cuisson est sélectionné et après écoulement de la durée de cuisson prédéfinie, un signal sonore retentit, "00" clignote sur l'afficheur et la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

Minuteur (fonction sablier) : Les zones de cuisson ne doivent pas être utilisées. Après écoulement de la durée de cuisson prédéfinie, un signal sonore retentit et "00" clignote sur l'affichage.



La table de cuisson peut être utilisée manuellement, c'est-à-dire sans programmation.











Si une zone de cuisson est mise à l'arrêt, la fonction minuteur est également désactivée.






Si un niveau de cuisson est sélectionné pour une zone de cuisson et que le minuteur est également réglé sur cette zone de cuisson, la zone de cuisson est mise à l'arrêt après écoulement du temps programmé.



Sélection d'un foyer

Bandeau de commandes	Affichage	
Appuyer sur  une fois	L'indicateur de la première zone de cuisson clignote et l'affichage correspondant s'éteint	
Appuyer sur  deux fois	L'indicateur de la deuxième zone de cuisson clignote et l'affichage correspondant s'éteint	
Appuyer sur  trois fois	L'indicateur de la troisième zone de cuisson clignote et l'affichage correspondant s'éteint	
Appuyer sur  quatre fois	L'indicateur de la quatrième zone de cuisson clignote et l'affichage correspondant s'éteint	

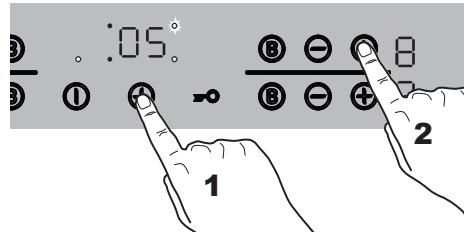
- i** L'indicateur de niveau de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée s'éteint, aussi longtemps que la durée du minuteur peut être définie.
- i** Si l'affichage de la zone de cuisson clignote plus lentement, l'indicateur de niveau de cuisson s'affiche à nouveau et il est possible de sélectionner ou modifier un niveau de cuisson.
- i** Lorsque la fonction minuteur est sélectionnée sur plusieurs zones de cuisson, le temps restant le plus court de l'ensemble de ces fonctions s'affiche au bout de quelques secondes et l'indicateur correspondant clignote. Les autres indicateurs s'affichent de manière fixe.

Réglage du temps de cuisson




1. Appuyer sur  jusqu'à ce que l'indicateur de la zone de cuisson clignote et que l'affichage correspondant s'allume.
2. Appuyer sur les commandes  et  de la zone de cuisson sélectionnée. Le temps sélectionné s'affiche (de 01 à 99 minutes).

En maintenant le doigt appuyé sur les commandes  ou  de la zone de cuisson sélectionnée pendant plus de 4 secondes, les minutes défilent par palier de 5 minutes (par ex. 05, 10, 15, 20... ou 90, 85, 80...)


3. Après quelques secondes, le clignotement de l'indicateur ralentit. La durée est réglée. Le décompte commence.





Pour modifier la durée

1. Appuyer sur  de la zone de cuisson sélectionnée. Le temps restant s'affiche.
2. Appuyer sur les commandes  et  de la zone de cuisson sélectionnée pour modifier la durée.
3. Après quelques secondes, le clignotement du voyant ralentit. La durée est réglée. Le décompte commence.

Affichage du temps restant pour une zone de cuisson donnée

1. Appuyer sur  jusqu'à extinction de l'afficheur de la zone de cuisson sélectionnée. Le temps restant est indiqué sur l'afficheur du minuteur.

Désactivation de la fonction Minuteur






1. Appuyer sur  jusqu'à extinction de l'afficheur de la zone de cuisson sélectionnée. Le temps restant est indiqué sur l'afficheur du minuteur.
2. Appuyer sur  de la zone de cuisson sélectionnée jusqu'à ce que le temps restant affiché corresponde à "00" et que l'indicateur de la zone de cuisson s'éteigne.

Désactivation de l'alarme sonore

1. Appuyer sur , le signal sonore s'interrompt.


Mode Démo

Cette fonction peut être utilisée pour démontrer la fonctionnalité de la table de cuisson dans les magasins sans consommer d'énergie, si ce n'est pour l'allumage du bandeau de commandes et des afficheurs.


1. La table de cuisson doit être mise à l'arrêt. Maintenir enfoncée la commande  jusqu'à extinction de l'affichage.
2. Appuyer sur  et  correspondant aux deux zones de cuisson avant simultanément pendant environ 3 secondes. Une alarme sonore retentit un court instant.
3. Appuyer sur . Le minuteur affiche "d".
4. Appuyer sur . La fonction Démo est activée.

Toutes les fonctions de la table de cuisson peuvent être sélectionnées. Les éléments chauffants ne fonctionnent pas.

Pour désactiver la fonction Démo, mettre à l'arrêt la table de cuisson et suivre la procédure décrite ci-dessus.

 En cas de coupure de courant, la fonction Démo reste activée.

Désactivation du mode Démo

Mettre à l'arrêt la table de cuisson. Suivre les instructions ci-dessus de l'étape 1 à 3, puis appuyer sur .

Arrêt de sécurité

Table de cuisson

- Si après activation de la table de cuisson, une zone de cuisson ou un niveau de cuisson n'est pas sélectionné dans les 10 secondes environ qui suivent, la table de cuisson se désactive automatiquement.
- Lorsque toutes les zones de cuisson sont désactivées, la table de cuisson se désactive automatiquement au bout de 10 secondes environ.
- Si une ou plusieurs touches sensibles sont recouvertes pendant plus de 10 secondes environ (par ex. par une casserole posée dessus) un signal sonore retentit et la table de cuisson se désactive automatiquement.
- Si, après un certain temps, la zone de cuisson n'est pas désactivée ou si le niveau de cuisson n'est pas modifié, la zone de cuisson question se désactive automatiquement. “-” s’affiche. Avant de réutiliser la zone de cuisson, il faut la remettre sur “0”.

Bandeau de commandes

- De l'humidité (comme un chiffon humide) ou du liquide débordant d'une casserole qui se répand sur le bandeau de commandes aura pour effet de mettre à l'arrêt toutes les zones de cuisson.

Zones de cuisson à induction

- En cas de surchauffe, la zone de cuisson se désactive. “-” s’affiche. Avant de réutiliser la zone de cuisson, il faut la remettre sur “0” et la laisser refroidir.
- En cas d'utilisation de plats de cuisson inappropriés, “F” s’affiche au bout de 2 minutes, l’affichage de la zone de cuisson concernée s’éteint.

Niveau de cuisson :	S'éteint au bout de :
1-2	6 heures
3-4	5 heures
5	4 heures
6-9	1 heure et demie

i Conseils d'utilisation : la table de cuisson

! Sécurité

- Le verre de votre table vitrocéramique est insensible aux variations thermiques, il résiste aux chocs légers. Cependant, il n'est pas incassable. N'utilisez pas la table de cuisson comme plan de travail et évitez la chute de petits objets (flacons d'épices, ustensiles pointus, etc...).
- Ne cuisez jamais d'aliments directement sur les zones de cuisson ou dans du papier d'aluminium, ceci pourrait endommager votre table de cuisson de manière définitive.
- Ne posez pas de récipients en matière plastique sur les surfaces chaudes.
- N'interposez de produit ou matériau entre le récipient et le foyer.

Conseils pratiques

- **Poser et centrer les plats de cuisson avant de mettre en fonctionnement la zone de cuisson.**
- **Si possible, toujours recouvrir les plats de cuisson avec un couvercle.**
- Vous pouvez profiter de la chaleur résiduelle de la zone de cuisson pour maintenir des aliments au chaud tant que le témoin est allumé.
- Pour prévenir les débordements (lait, huile, sauce,...), choisissez un repère plus faible quelques minutes avant l'ébullition. N'emplissez pas trop vos récipients.
- Nettoyez immédiatement les débordements importants (lait, eau de cuisson du riz ou des pâtes), puis achevez le nettoyage une fois la table tiède ou froide.
- Ne traînez pas les récipients sur la surface de cuisson, soulevez-les pour les manipuler.
- Maintenez propres et secs les fonds des récipients, les salissures incrustées sur le fond peuvent rayer le verre de la table.

Récipients de cuisson compatibles avec les zones de cuisson à induction

! Les ustensiles de cuisson compatibles avec la cuisson à induction portent un marquage spécial apposé par leur fabricant.

Matériau de l'ustensile	Convient
Acier, acier émaillé	oui
Fonte	oui
Acier inoxydable	si indiqué par le fabricant
Aluminium, cuivre, laiton	non
Verre, céramique, porcelaine	non

Constatation de la vaisselle adéquate : le récipient convient à la cuisson par induction si...

- ... un récipient contenant une petite quantité d'eau placé sur une zone de cuisson à induction, réglée au niveau de cuisson 9, chauffe dans un bref laps de temps.
- ... un aimant adhère au fond du récipient de cuisson.

i Lors d'une montée en température très rapide, des vibrations peuvent se produire dans le fond de certains récipients suivant la qualité de leur semelle, ce qui génère des bruits. Ces bruits ne sont pas signe de dysfonctionnement de l'appareil et n'ont aucune incidence sur son bon fonctionnement

i Le fond du récipient de cuisson doit être lisse, propre, sec et aussi plat et épais que possible avant chaque utilisation.

Dimensions de l'ustensile

Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé, jusqu'à une certaine limite. Cependant, la zone magnétique du fond du récipient doit avoir un diamètre minimum par rapport à la taille de la zone de cuisson.

Ø du foyer	Ø minimum du fond de l'ustensile
210	180
180	145
145	120



Le récipient doit être posé au centre de la zone de cuisson.

Guide de cuisson de la table

Le tableau suivant est donné à titre indicatif. Les puissances recommandées dans ce tableau pour la cuisson dépendent de la nature du récipient et du type et du volume des aliments à cuire.

Niveau de cuisson	Mode de cuisson	Convient pour	Temps de cuisson	Conseils/Astuces
0		Position Arrêt		
1	Conserver les aliments au chaud	Conserver les aliments cuits au chaud	selon besoin	Couvrir
1-2	Faire fondre	Sauce Hollandaise, faire fondre beurre, chocolat, gélatine	5-25 min.	Remuer occasionnellement
	Solidifier	Omelettes, oeufs au plat	10-40 min.	Couvrir pendant la cuisson
2-3	Faire mijoter	Riz et plats à base de riz. Cuisson de petite quantités de pommes de terre ou de légumes à la vapeur. Réchauffage des plats cuisinés.	25-50 min.	Ajouter au moins deux fois plus d'eau que de riz, remuer. Les aliments à base de lait se séparent durant la cuisson
3-4	Cuire à la vapeur	Cuisson à la vapeur des légumes, du poisson Braisier la viande	20-45 min.	Avec les légumes, n'ajouter que peu de liquide (quelques cuillères à soupe)
4-5	Braisier	Cuisson des pommes de terre à la vapeur	20-60 min.	N'ajouter que peu de liquide (par ex. max ¼ d'eau pour 750 g de pommes de terre)
		Cuisson de grandes quantités d'aliments, de ragoûts ou soupe	60-150 min.	Ajouter jusqu'à 3 l de liquide plus les ingrédients
6-7	Cuire délicatement	Cuisson de viandes, escalopes, veau, cordon bleu, côtelettes, saucisses, foie, roux, oeufs, crêpes	selon besoin	Retourner à mi-cuisson
7-8	Saisir	Galettes de pommes de terre, steaks	5-15 min.	Retourner à mi-cuisson
9	Bouillir Griller Frire	Faire bouillir de grandes quantités d'eau, cuire des pâtes, griller la viande (goulache, viande braisée), frites		



La fonction Booster convient pour faire chauffer de grands volumes de liquide.

Programmateur électronique

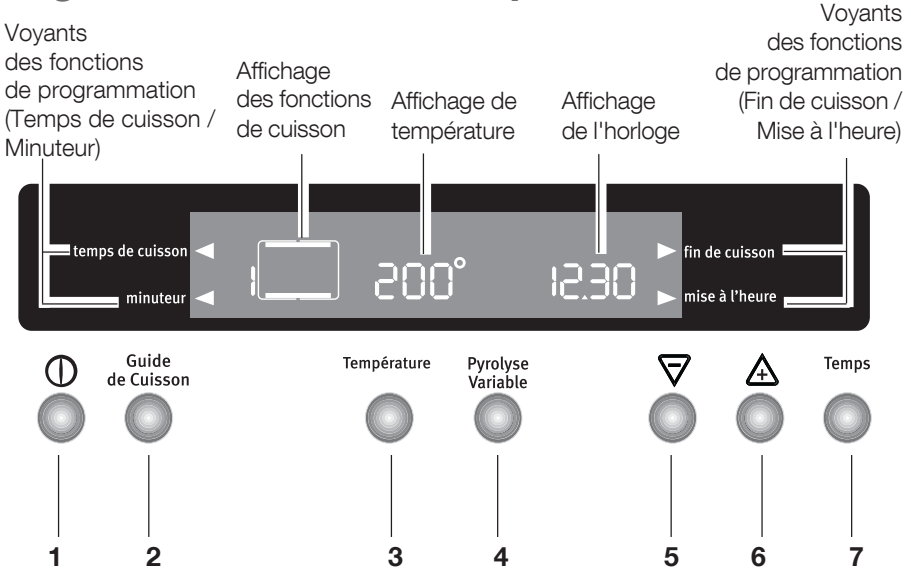


Fig. 2

1. Touche "**Marche / Arrêt**" ①
2. Touche de sélection "**Fonctions de cuisson**"
3. Touche de **Température**
4. Touche Confirmation "**Pyrolyse Variable**"
5. Touche d'ajustement ▽ "Moins"
6. Touche d'ajustement ▲ "Plus"
7. Touche de sélection "**Temps**" pour la mise à l'heure et le réglage du Minuteur, de la Durée de la Cuisson, de l'Heure de fin de cuisson

Les fonctions de cuisson sont contrôlées par un programmateur électronique.

Il est possible de sélectionner n'importe quelle fonction de cuisson, température et durée de cuisson.

ATTENTION

En l'absence de courant électrique, le programmateur conserve toutes les données entrées dans la mémoire pendant 3 minutes environ. Passé ce délai, les données sont supprimées et devront être de nouveau entrées au rétablissement du courant électrique.

Touche «Marche/Arrêt» ①

Le four doit être mis en marche avant de régler tout programme ou fonction de cuisson. Quand la touche "**Marche / Arrêt**" ① est pressée, l'éclairage du four s'allume et le symbole □ apparaît sur l'écran (Fig. 3).

Pour éteindre le four, appuyez sur la touche "**Marche / Arrêt**" ①. Tous les programmes ou fonctions de cuisson s'arrêtent, l'éclairage du four s'éteint et l'heure du jour uniquement est affichée sur l'écran.

Il est toujours possible d'éteindre le four.

Comment sélectionner une fonction de cuisson

1. Levez le couvercle de votre cuisinière.
2. Allumez le four en appuyant sur la touche "**Marche/Arrêt**" ①.
3. Appuyez sur la touche de sélection "**Fonctions de cuisson**" pour sélectionner la fonction désirée. Chaque fois que vous appuyez sur la touche de sélection "Fonctions de cuisson", un symbole des fonctions s'allumera indiquant la fonction active à ce moment-là. À côté du symbole relatif à la fonction de cuisson sélectionnée, le numéro correspondant apparaîtra (Fig. 4).
4. Pour chaque fonction de cuisson, l'affichage de la température indique la température pré-réglée. Si la température pré-réglée n'est pas celle voulue, appuyez sur les touches ▽ et ▲ pour régler la température par intervalles de 5 degrés.

Le symbole du thermomètre ② indique le niveau de température à l'intérieur du four.

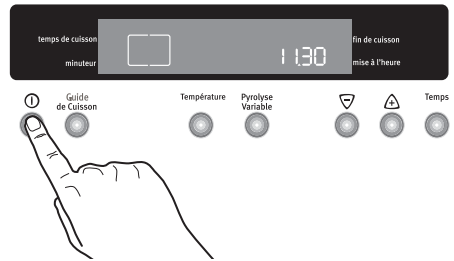


Fig. 3

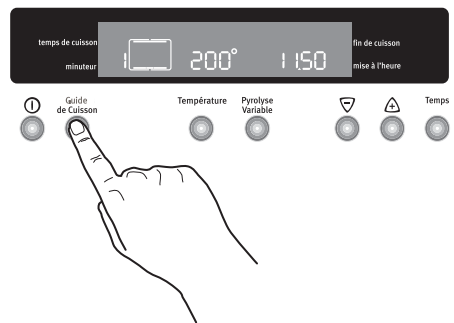


Fig. 4

Lorsque la température du four atteint le niveau réglé, le programmateur émet un bref signal sonore et le symbole du thermomètre 🌡️ cessera de clignoter.

⚠️ Lorsque le four est en fonctionnement, le couvercle doit être relevé.

Comment modifier la température et le temps de cuisson

- Utilisez les touches ▾ ou ⚠️ pour modifier la température prédéfinie tandis que le symbole "🌡️" clignote (Fig. 5). La température maximum pouvant être programmée est de 250°C.
- Utilisez les touches ▾ ou ⚠️ pour modifier le temps et la durée de cuisson pendant que les voyants des fonctions de programmation ▶ clignent.

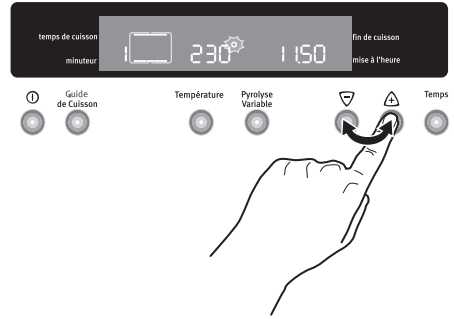













Fig. 5

Fonctions de cuisson

Les symboles suivants indiquent dans l'ordre les fonctions de cuisson disponibles.

-  **ECLAIRAGE** - L'éclairage du four s'allume. Les éléments chauffants ne sont pas en service.
- 1  **CUISSON TRADITIONNELLE** - La chaleur provient de l'élément chauffant supérieur et inférieur. La température pré-réglée est de 200°C. **Sélectionnez au maximum une température de 250°C.**
- 2  **CUISSONS 2 NIVEAUX** - Pour cuire plusieurs plats en même temps, que vous disposerez sur différent niveaux. La température pré-réglée est de 175°C.
- 3  **GRIL DOUBLE** - Le four dégage une chaleur intense seulement par le haut. La température pré-réglée est de 250°C.
- 4   **GRIL ET TOURNEBROCHE** - Le corps de chauffe du gril est activé. Ensuite, le moteur du gril se met en service. Cette fonction convient également pour griller des volailles et de rôtis sur le tournebroche et des aliments peu épais, tels que biftecks, côtelettes et poissons.
La température pré-réglée est de 250°C.
- 5  **CUISSON VIANDE** - La chaleur provient de l'élément chauffant supérieur et inférieur, et la fonction de Préchauffage Rapide est automatiquement sélectionnée. La chaleur provenant de la sole est limitée afin que les projections ne brûlent pas sur la sole. La température pré-réglée est de 210°C.
- 6  **GRILADES EPAISSES** - L'élément chauffant du gril fonctionne en alternance avec la turbine augmentant l'efficacité du gril. La chaleur dore les aliments, les cuit ou les réchauffe à coeur rapidement. La température pré-réglée est de 180°C. **Sélectionnez au maximum une température de 200°C.**
- 7  **MAINTIEN AU CHAUD** - Pour le plats déjà cuits que vous souhaitez maintenir au chaud, sans toutefois en continuer la cuisson. La température pré-réglée est de 80°C.
- 8  **DECONGELATION** - Avec cette fonction, on met en marche la turbine qui, en faisant circuler l'air froid à l'intérieur du four, a pour effet de décongeler rapidement les aliments surgelés.
- 9  **PYROLYSE** - Pour le nettoyage pyrolytique du four. Au cours de celui-ci, les salissures résiduelles du four sont brûlées pour donner des cendres qui s'essuient facilement après refroidissement du four. Le four est chauffé à env. 500°C.
Pour activer la fonction Pyrolyse, suivez les instructions données au chapitre "**Nettoyage à émail pyrolytique**".

À la première utilisation

Dès que la cuisinière est raccordée électriquement pour la première fois, "12:00" s'affiche et le voyant de **"mise à l'heure"** clignote. Assurez vous de bien régler l'heure du jour avant d'utiliser le four.

Pour régler l'heure du jour :

1. Appuyez sur la touche **"Temps"** jusqu'à ce que le voyant de **"mise à l'heure"** clignote. Réglez l'heure à l'aide des touches ∇ or \triangle (Fig. 6). Le voyant de **"mise à l'heure"** ► disparaît 5 secondes après l'affichage de l'heure exacte.
2. Si le voyant de **"mise à l'heure"** ► ne clignote plus, appuyez deux fois sur la touche **"Temps"** pour régler de nouveau l'heure du jour.


Ensuite, procédez comme indiqué au point 1.

Avant la première utilisation du four



Avant la première utilisation de votre four, faites-le chauffer une fois à vide afin d'éliminer l'odeur de calorifuge et les graisses de protection utilisées lors de la fabrication.

Assurez-vous alors que la pièce soit suffisamment aérée (Ventilation Mécanique Contrôlée en fonctionnement ou fenêtre ouverte).

1. Levez le couvercle.
2. Appuyez sur la touche **Marche/Arrêt** pour allumer le four.
3. Appuyez une fois sur la touche de sélection **"Fonctions de cuisson"** et sélectionnez la fonction **"Cuisson traditionnelle"** .

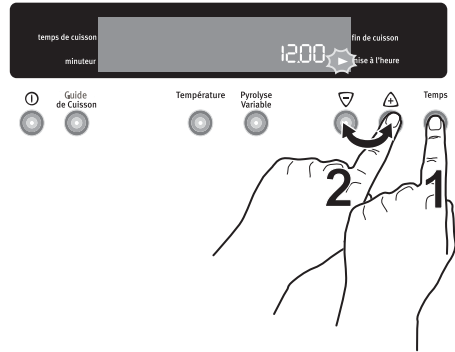


Fig. 6

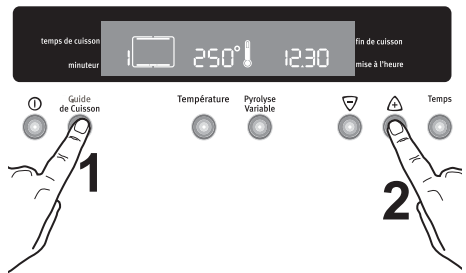






Fig. 7

4. Réglez la température à 250°C en utilisant la touche  (Fig. 7).
5. Laissez le four fonctionner à **vide** pendant environ 45 minutes.
6. Ouvrez une fenêtre pour l'aération.

Cette procédure doit être répétée avec la fonction "**Cuisson au grill double**"  pendant 5 - 10 minutes environ.

 Pendant ce temps, il peut se dégager une odeur désagréable. Ceci est absolument **normal**, et est causé par des résidus de fabrication.

Après avoir effectué cette opération, laissez le four se refroidir puis nettoyez la cavité avec une éponge.

 Avant de cuisiner pour la première fois, lavez soigneusement tous les accessoires.

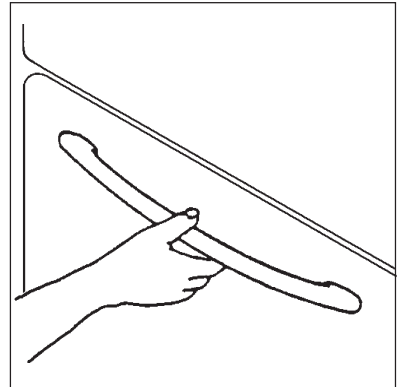


Fig. 8


Les plaques électriques

Avant la première utilisation, faites chauffer les plaques à vide 3 à 5 minutes, pour durcir le vernis protecteur.

 **Pour ouvrir la porte du four, empoignez toujours la poignée au centre (voir figure 8).**

Programmation du four

Comment régler le minuteur

1. Appuyez sur la touche "**Temps**" pour sélectionner la fonction "**Minuteur**" (Fig.8). Le voyant "**minuteur**" clignote et «0.00» s'affiche.
2. Appuyez sur la touche  pour sélectionner le temps désiré pendant que le voyant "**minuteur**" clignote. Le temps maximum est de 23 heures et 59 minutes. Après avoir terminé le réglage, le Minuteur attend 3 secondes avant de démarrer.
3. Une alarme sonore retentit pour indiquer que le temps programmé s'est écoulé.
4. Pour arrêter l'alarme sonore, appuyez sur n'importe quelle touche.




Le four NE s'éteindra PAS s'il est en fonction.

Pour visualiser ou modifier le réglage du Minuteur

Appuyez sur la touche "**Temps**" jusqu'à ce que le voyant "**minuteur**" clignote. Vous pouvez maintenant régler le minuteur à l'aide des touches  ou .

Pour annuler le réglage du Minuteur

Appuyez sur la touche "**Temps**" jusqu'à ce que le voyant "**minuteur**" clignote. Appuyez sur la touche  jusqu'à «0.00» s'affiche (Fig. 9).

Pour programmer l'arrêt du four

1. Allumez le four, placez la nourriture dans le four, sélectionnez une fonction de cuisson et réglez la température de cuisson, si nécessaire.
2. Appuyez sur la touche "**Temps**" pour sélectionner la fonction "**Temps de cuisson**". Le voyant "**temps de cuisson**" clignote et «0.00» s'affiche (Fig. 10).

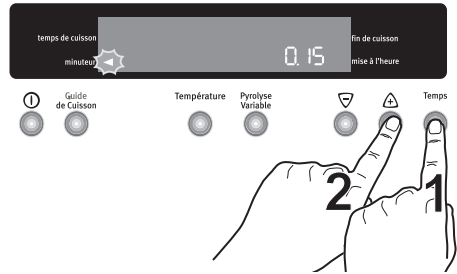


Fig. 8

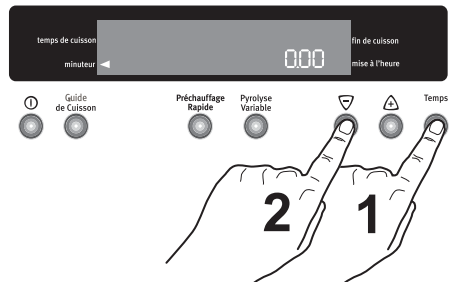


Fig. 9

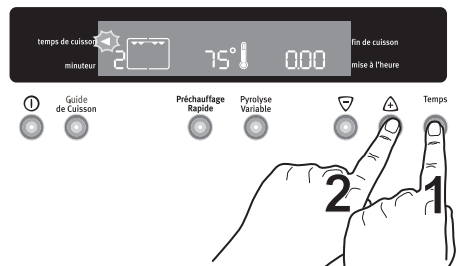




Fig. 10


- Pendant que le voyant "**temps de cuisson**" clignote, appuyez sur la touche  pour sélectionner le temps désiré. Le temps maximum est de 23 heures et 59 minutes. Le programmeur attend 3 secondes avant de démarrer.
- Lorsque le temps de cuisson est terminé, le four s'éteint automatiquement et une alarme sonore retentit tandis que le «**0.00**» s'affiche.
- Pour éteindre l'alarme sonore, appuyez sur la touche "**Marche/Arrêt**" .

Si vous appuyez sur une toute autre touche, l'alarme sonore cesse et l'écran affiche les symboles indiqués dans la figure 11.


Pour remettre le four à zéro, appuyez sur la touche "**Marche/Arrêt**" .

Pour annuler le Temps de cuisson :

Appuyez sur la touche "**Temps**" jusqu'à ce que le voyant "**temps de cuisson**" commence à clignoter.

Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que "0.00" s'affiche. (Fig. 12).

Pour programmer le départ et l'arrêt du four

- Réglez le temps de cuisson comme indiqué dans le chapitre correspondant.
- Appuyez sur la touche "**Temps**" jusqu'à sélectionner la fonction "**Fin de cuisson**" et que le voyant correspondant clignote. Le bandeau de commande affiche le temps de fin de cuisson (c'est-à-dire, l'heure exacte + le temps de durée de cuisson) (Fig. 13).
- Appuyez sur la touche  pour sélectionner le temps de fin de cuisson désiré.

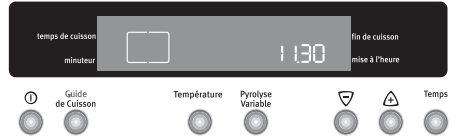


Fig. 11

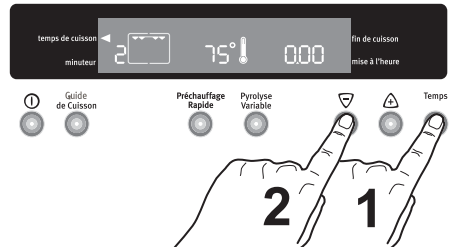


Fig. 12

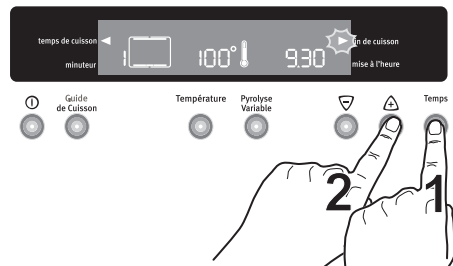


Fig. 13

4. Après avoir terminé le réglage, le programmeur attend 3 secondes avant de démarrer.
5. Le four s'allume et s'éteint automatiquement. Un signal sonore indique la fin de la cuisson.
6. Pour éteindre le signal sonore, voir le paragraphe "**Pour programmer l'arrêt du four**".

Pour annuler le programme, annulez le temps de cuisson.

Fonctions spéciales

Arrêt de sécurité

Le four est équipé d'un dispositif d'arrêt automatique. Si vous avez oublié de fixer une limite de temps de cuisson, par exemple, le fonctionnement s'arrêtera automatiquement après 1 heure et 30 minutes ou 12 heures selon le tableau suivant (Fig. 14).

Si la température est :	le four s'éteindra :
250°C	après 3 heures
de 200 jusqu'à 245°C	après 5,5 heures
de 120 jusqu'à 195°C	après 8,5 heures
moins de 120°C	après 12 heures

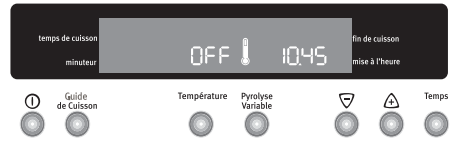


Fig. 14

Sécurité enfant

Pour éviter que les enfants allument le four, il est possible de verrouiller les commandes.

1. Éteignez le four en appuyant sur la touche "**Marche/Arrêt**" ①.
2. Appuyez sur la touche "**Fonctions de cuisson**" et, simultanément, appuyez sur la touche ▽. Maintenez-les pressées pendant au moins 3 secondes. L'indication '**SAFE**' (**S**écurité) est affichée sur l'écran tandis

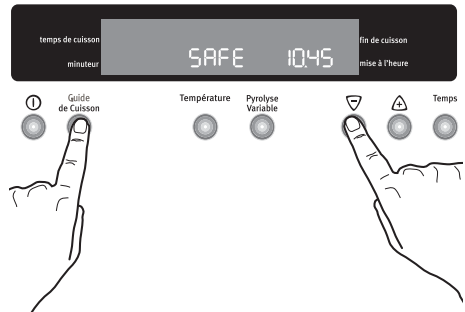



Fig. 15

qu'un signal sonore retentit (Fig. 15).
 3. Le four est maintenant verrouillé. Ni les fonctions du four, ni les températures ne peuvent être sélectionnées.

Pour déverrouiller le four

Appuyez sur sur la touche "**Fonctions de cuisson**" et, simultanément, appuyez sur la touche . Maintenez-les pressées pendant au moins 3 secondes. Un signal sonore retentit et l'indication '**SAFE**' disparaît. Le four peut maintenant être mis en fonction.

Température

En appuyant sur la touche "**Température**" le niveau de température à l'intérieur apparaît sur l'écran (Fig. 16).

Chaleur résiduelle

Lorsque le "Temps de cuisson" est réglé, le four s'éteint automatiquement quelques minutes avant la fin du temps programmé et utilise la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson des mets sans consommer d'énergie. Tous les réglages actifs sont affichés jusqu'à ce que le "Temps de cuisson" se soit écoulé.

Cette fonction ne s'active pas lorsque le "Temps de cuisson" est inférieur à 15 minutes.

Code erreur

Le programmeur électronique effectue constamment un test diagnostique du système. Si certains paramètres ne sont pas corrects, par exemple à cause d'une utilisation incorrecte du four, l'unité de contrôle désactivera les fonctions en cours d'utilisation et le code erreur correspondant apparaîtra sur l'afficheur (lettre "F" suivie par des chiffres).

Pour plus de détails, reportez-vous au chapitre "**En cas d'anomalie de fonctionnement**".

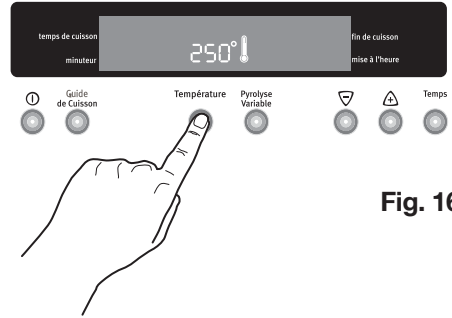


Fig. 16

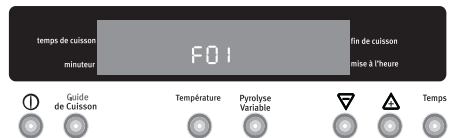



Fig. 17

Fonction 'Bip'

Cette fonction peut être utilisée pour activer un signal sonore ("bip") chaque fois qu'une touche est appuyée.

Pour activer cette fonction, l'appareil doit être éteint.

1. Appuyez sur les touches "**Fonctions de cuisson**" et  pendant 3 secondes environ. Le système émettra un bref signal sonore.


Ensuite, la Fonction "Bip" est activée.


Pour désactiver la Fonction "Bip", répétez les opérations décrites ci-dessus.

Fonction 'démonstration'

Cette fonction peut être utilisée pour montrer la fonctionnalité du four dans les magasins sans aucune dépense d'énergie, à l'exception de l'éclairage du four.

Pour activer cette fonction, l'appareil doit être éteint.

1. Appuyez sur les touches "**Température**" et  pendant 2 secondes environ (Fig. 18). Le système émettra un bref signal sonore.

2. En appuyant sur la touche "**Marche/Arrêt**" , la mention "id" apparaîtra sur l'afficheur.

Il est possible de sélectionner toutes les fonctions du four.

Le symbole du thermomètre "🌡️" ne cliquette pas, les éléments chauffants du four ne fonctionnent pas et des chiffres numériques apparaissent à la place de la mention "id".

Pour désactiver la fonction 'démonstration', répétez les opérations décrites ci-dessus.

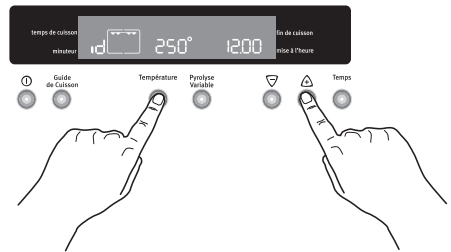


Fig. 18

Comment utiliser le four




- ⚠ **Toutes les cuissons doivent être faites avec la porte du four fermée.**
- ⚠ **Lorsque le four est en fonctionnement, le couvercle doit être relevé.**

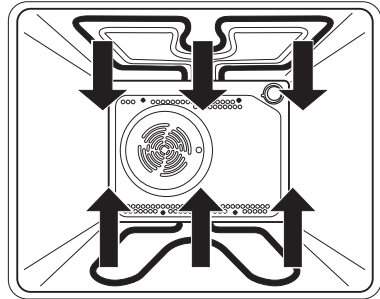
La cuisson traditionnelle

La cuisson se fait par convection naturelle : l'air chaud circule dans le four selon le principe des courants ascendants et descendants. Elle convient à toutes les cuissons.

Le préchauffage du four est nécessaire.

Comment procéder ?

1. Appuyez sur la touche "Fonctions de cuisson" jusqu'à ce que le symbole  "Cuisson traditionnelle" s'affiche.
2. L'affichage de la température indique la température pré réglée (200°C). Si la température pré réglée n'est pas celle voulue, appuyez sur les touches  et  pour régler la température par intervalles de 5 degrés.
3. Enfournez votre plat.



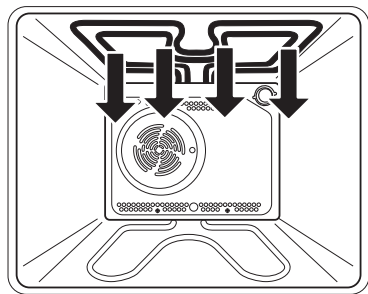
La cuisson au gril double

Attention: Les parties accessibles peuvent être chaudes lors de l'utilisation du gril. Eloignez les jeunes enfants.

L'utilisation du gril doit être faite sous votre surveillance.

La cuisson se fait par rayonnement. L'élément intérieur et extérieur du gril fonctionnent.



Le gril sert à griller les pièces de viande (côtes de porc, saucisses, etc...) qui restent moelleuses, à dorer les toasts ou à gratiner des plats déjà cuits et chauds de préférence (gratins de pâtes, etc...).

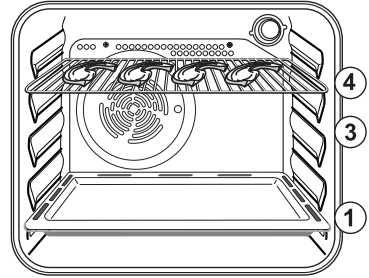


Les grillades

- ☞ 1. Préparez la pièce à griller.
2. Placez-la directement sur la grille support de plat.
3. Appuyez sur la touche "**Fonctions de cuisson**" et sélectionnez la fonction "**Gril Double**"






4. L'affichage de température indique la température prééglée (250°C). Si la température prééglée n'est pas celle voulue, appuyez sur les touches  et  pour régler la température par intervalles de 5 degrés.
5. Glissez la lèche-frite au gradin 1. Versez toujours un peu d'eau dans la lèche-frite.
6. Glissez la grille support de plat au gradin 3 ou 4 suivant l'épaisseur de la pièce à griller.
 - Préférez le gradin 4 pour les pièces à griller minces (toasts, côtes de porc, saucisses, petits poissons...).
 - Préférez le gradin 3 pour les pièces à griller épaisses (côte de boeuf, gros poissons, morceaux de poulet).
7. Lorsque la première face est dorée, retournez la pièce sans la piquer pour éviter de lui faire perdre son jus.
8. Faites griller la deuxième face.



Le temps de cuisson doit être déterminé par l'épaisseur de la pièce à griller et non par son poids.

Les gratins

- ☞ 1. Appuyez sur la touche "Fonctions de cuisson" et sélectionnez la fonction "Gril Double" .
2. L'affichage de température indique la température prééglée (250°C). Si la température préé-

glée n'est pas celle voulue, appuyez sur les touches  et  pour régler la température par intervalles de 5 degrés.

- Placez le plat sur la grille support et glissez l'ensemble au gradin 3.
- Laissez le mets exposé quelques minutes au rayonnement du grill.

Plus la préparation sera proche de l'élément rayonnant, plus le "gratinage" sera rapide.


La cuisson des viandes

La cuisson se fait par convection naturelle.

Cette position est spécialement adaptée à la cuisson des viandes. La chaleur provenant de la sole est limitée afin que les projections ne brûlent pas sur la sole.

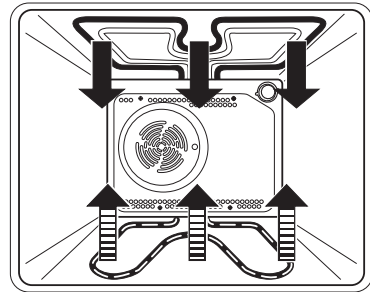
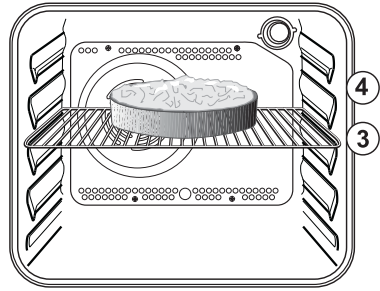
Les projections de graisse, le dégagement de fumées et les odeurs désagréables diminuent considérablement.


Votre viande sera dorée et moelleuse; votre four restera propre plus longtemps.

Cette position de cuisson est dotée d'un préchauffage automatique. Nous vous conseillons de ne pas enfourner les viandes à froid, mais d'attendre la fin du préchauffage (le bip sonore retentit, et le symbole du thermomètre  devient fixe). Ainsi, les viandes seront mieux saisies et la cuisson sera plus moelleuse.

Comment procéder ?

- Appuyez sur la touche "**Fonctions de cuisson**" et sélectionnez la fonction "**Cuisson Viande**"  pour préchauffer le four.
- L'affichage de température indique la température pré réglée (210°C). Si la température pré réglée n'est pas celle voulue, appuyez sur les touches  et  pour régler la température par intervalles de 5 degrés.
- Dès que le bip sonore vous indique




que la température pré-réglée est atteinte (le symbole du thermomètre  devient fixe), enfournez la pièce à rôtir.

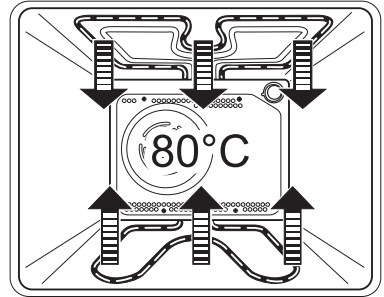
Le maintien au chaud

Vous utiliserez cette position pour les plats déjà cuits que vous souhaitez maintenir au chaud, sans toutefois en continuer la cuisson.

Comment procéder ?

1. Environ 10 minutes avant la fin de la cuisson, appuyez sur la touche "**Fonctions de cuisson**" et sélectionnez la fonction "**Maintien au chaud**" .
2. L'affichage de température indique la température pré-réglée (80°C). La température décroît, puis se maintient à 80°C. La température ne peut être changée.

Cette position convient plus particulièrement au maintien au chaud des plats à base de légumes (gratins, etc...), aux viandes blanches, mais ne convient pas aux viandes rouges que vous souhaitez consommer saignantes, ni aux pâtisseries.




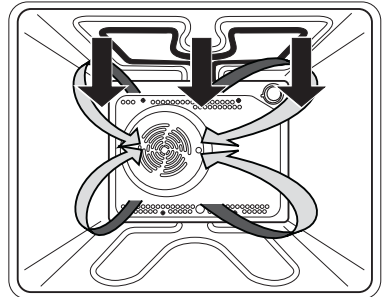
Les grillades épaisses



La cuisson avec grillade épaisse correspond au fonctionnement alterné du gril et du ventilateur (réchauffage à convection).

Ce type de cuisson permet à la chaleur de pénétrer graduellement à l'intérieur de la nourriture sans exposer la surface de celle-ci pendant un temps trop long à l'action directe du gril.


Comment procéder ?

1. Appuyez sur la touche "**Fonctions de cuisson**" et sélectionnez la fonction "**Grillades Épaisses**"  pour préchauffer le four.



2. L'affichage de température indique la température pré-réglée (180°C). Si la température pré-réglée n'est pas celle voulue, appuyez sur les touches  et  pour régler la température par intervalles de 5 degrés.




 **Ne positionnez pas le thermostat sur une position supérieure à 200° C.**

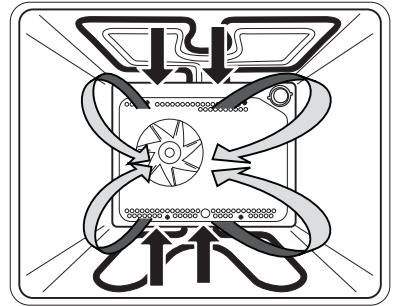
3. Dès que le bip sonore vous indique que la température pré-réglée est atteinte (le symbole du thermomètre  devient fixe), enfournez la pièce à rôtir.

Cuissons 2 niveaux

Dans ce mode de cuisson, la circulation de l'air chaud à l'intérieur du four est assurée par un ventilateur. Vous pourrez ainsi cuire plusieurs plats en même temps, que vous disposerez sur différents niveaux.

Comment procéder ?

1. Appuyez sur la touche "Fonctions de cuisson" jusqu'à ce que le symbole  "Cuissons 2 niveaux" s'affiche.
2. L'affichage de la température indique la température pré-réglée (175°C). Si la température pré-réglée n'est pas celle voulue, appuyez sur les touches  et  pour régler la température par intervalles de 5 degrés.
3. Enfournez votre plat.



Accessoires du four

⚠ En plus des accessoires fournis avec votre appareil, nous vous conseillons de n'utiliser que des plats et des moules à gâteaux résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).

Votre four est équipé de :

- 2 grilles support de plat
- 1 lèche-frite
- 1 tournebroche

Les préparations posées sur la grille de support de plat ne doivent pas excéder 7 à 8 kilogrammes.

La grille support de plat

Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins, les moules à pâtisserie, etc...) ainsi que les grillades. Votre plat doit être centré sur la grille.

Si vous cuisez les aliments directement sur la grille, glissez la lèche-frite au gradin **1**. Versez toujours un peu d'eau dans la lèche-frite.

La lèche-frite

Elle est utilisée pour recueillir le jus des grillades.

Glissez la lèche-frite.

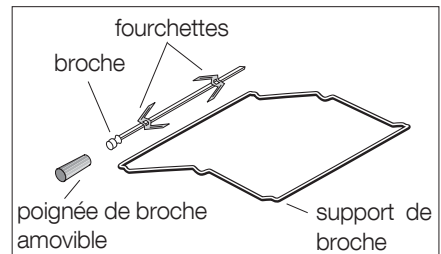
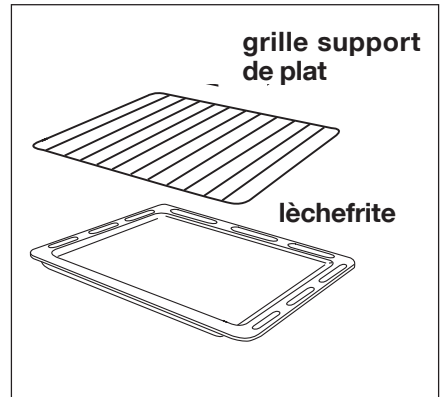
Elle n'est pas prévue pour être utilisée comme plat de cuisson.

Lorsque vous n'utilisez pas la lèche-frite, veillez à la retirer du four.

Le tournebroche

Il est composé de :

- 1 broche
- 1 poignée de broche amovible
- 2 fourchettes
- 1 support de broche



Les cuissons au tournebroche


⚠ Toutes les cuissons au tournebroche doivent être faites avec la porte du four fermée.



⚠ La broche et son support sont très chauds après la cuisson. Utilisez des gants thermiques de cuisine.

Les parties accessibles de la cuisinière peuvent être chaudes lors de l'utilisation du tournebroche. Eloignez les jeunes enfants.

⚠ Les fourchettes et la broche du tournebroche sont pointues et tranchantes. Veillez les manipuler avec précaution pour éviter tout risque de blessure.


👉 Comment procéder

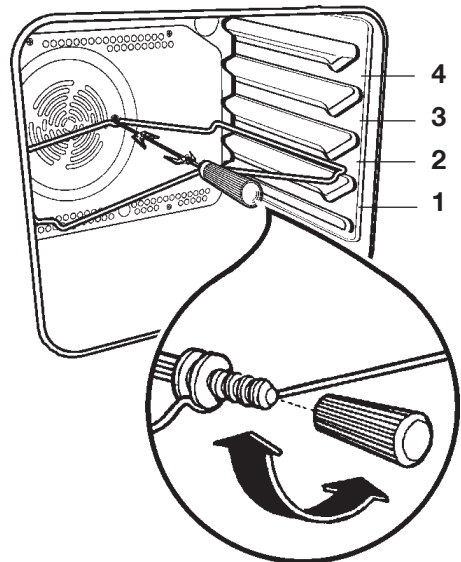
1. Vissez la poignée amovible sur la broche.
2. Enfilez une fourchette sur la broche puis la pièce à rôtir en veillant à ce quelle soit bien centrée.
3. Enfilez ensuite la seconde fourchette.
4. Bloquez les fourchettes à l'aide des vis.
5. Posez la broche sur le support et glissez l'ensemble au gradin 2.
6. Engagez l'extrémité de la broche dans le carré d'entraînement du moteur (orifice sur la paroi de fond du four).
7. Dévissez la poignée de la broche.
8. Positionnez la lèchefrite au gradin 1. Versez toujours un peu d'eau dans la lèchefrite.
9. Appuyez sur la touche "**Guide de cuisson**" et sélectionnez la fonction "**TOURNEBROCHE**"  ↔.

10. L'afficheur de température affichera la température prééglée (250°C). Si la température prééglée n'est pas celle voulue, appuyez sur les touches  et  pour régler la température par intervalles de 5 degrés.

11. Vérifiez que la broche tourne.

👉 Pour sortir la pièce :

1. Appuyez sur la touche "**Marche/Arrêt**"  pour éteindre le four.
2. Vissez la poignée amovible de broche.
3. Sortez la broche du four.



Conseils d'utilisation: le four

Le préchauffage se fait sur le réglage de température choisi pour la cuisson :

- 8 minutes environ pour températures 50° à 160°C
- 15 minutes environ pour températures 160° à 250°C

Nos conseils



Ne placez jamais d'objets sur la sole du four et ne recouvrez jamais cette partie d'aluminium pendant la cuisson. Cela pourrait entraîner une surchauffe qui affecterait la cuisson de vos mets et endommagerait de manière irréversible l'appareil. Placez toujours les plats, poêles résistantes à la chaleur et feuilles d'aluminium sur la grille de votre four, en hauteur.

- Pour préserver la propreté de votre four, une feuille d'aluminium intercalée entre le plat et la grille support protégera la sole en cas de débordement. **Afin de permettre une bonne circulation d'air, cette feuille ne doit pas couvrir la totalité de la surface de la grille.**
- Piquez la peau des volailles et saucisses à l'aide d'une fourchette avant la cuisson. Vous éviterez ainsi le gonflement et l'éclatement de la peau.
- Laissez le moins de barde possible autour de vos rôtis pour réduire les projections et obtenir un mets moins riche en graisse.

Choix des récipients

- L'épaisseur, la conductibilité, la couleur des récipients influencent les résultats culinaires.
- Pendant la cuisson, certaines préparations augmentent de volume, en conséquence, choisissez vos récipients de manière à ce que la préparation crue laisse le tiers supérieur du moule libre.

- Pour prévenir les projections grasses trop importantes, utilisez pour la cuisson des rôtis et des volailles, des plats à bords hauts et des cocottes en verre à feu munies de leur couvercle dont les dimensions sont proportionnées à la pièce à rôtir.
- Réservez les plats en verre à feu pour vos gratins et vos soufflés.



Influence des récipients sur les résultats de cuisson au four

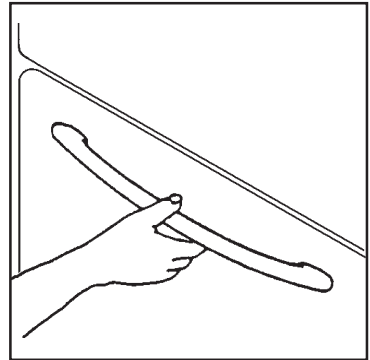
Sachez que :

- A** L'aluminium, les plats en terre cuite, la terre à feu, **diminuent** la coloration dessous et préservent l'humidité des aliments. Nous vous les conseillons pour les pâtisseries moelleuses, la cuisson des gratins, des rôtis.
- B** La fonte émaillée, le fer étamé, le verre et la porcelaine à feu, les récipients avec intérieur anti-adhésif et extérieur coloré, **augmentent** la coloration dessous et favorisent le dessèchement des aliments. Nous vous les conseillons pour les tartes, les quiches et toutes cuissons croustillantes qui doivent être aussi dorées dessous que dessus.

 **Pour ouvrir la porte du four, empoignez toujours la poignée au centre.**

Lorsque le four est en fonctionnement, le couvercle doit être relevé.




Vous constatez	Que faire ?
Dessous trop pâle pas assez cuit ou dessus trop foncé 	prenez un moule du type B ou descendez le moule d'un niveau
Dessous trop foncé, trop cuit ou dessus trop clair 	prenez un moule du type A ou remontez le moule d'un niveau



Guide des cuissons



Les températures du four ne sont présentées qu'à titre indicatif. Il pourra s'avérer nécessaire d'augmenter ou de baisser les températures en fonction des goûts et besoins individuels. Les temps de cuisson indiqués ne comprennent pas le préchauffage. Nous vous conseillons de chauffer le four pendant environ 10 minutes avant de commencer la cuisson.

La cuisson traditionnelle et 2 niveaux

Poids (en gr.)	ALIMENTS	Cuisson traditionnelle		Cuissons 2niveaux		Temps de cuisson  en minutes	NOTES
		Niveau	Repère thermostat	Niveau	Repère thermostat		
							
	GÂTEAUX						
	Pétris/levés	2	170	2 (1 et 3)*	160	45 ~ 60	Dans un moule à gâteau
	Pâte à sablés	2	170	2 (1 et 3)*	160	20 ~ 30	Dans un moule à gâteau
	Gâteau au fromage blanc	1	160	2	150	60 ~ 80	Dans un moule à gâteau
	Gâteau aux pommes	1	180	2 (1 et 3)*	170	40 ~ 60	Dans un moule à gâteau
	Strudel	2	175	2	150	60 ~ 80	Sur plaque à pâtisserie
	Tarte à la confiture	2	175	2 (1 et 3)*	160	30 ~ 40	Tourtière sur grille
	Cake aux fruits	1	175	1	160	45 ~ 60	Dans un moule à pain
	Gateau de Savoie	1	175	1	160	30 ~ 40	Dans un moule à gâteau
	Christmas cake	1	170	1	160	40 ~ 60	Dans un moule à gâteau
	Petits gâteaux	2	175	2 (1 et 3)*	160	25 ~ 35	Sur plaque de cuisson
	Biscuit roule	3	190	3	180	15 ~ 25	Sur plaque de cuisson
	Meringues	2	100	2 (1 et 3)*	100	90 ~ 120	Sur plaque de cuisson
	Buns (Brioche)	2	190	2 (1 et 3)*	180	12 ~ 20	Sur plaque de cuisson
	Petit choux (Bigné)	2	200	2 (1 et 3)*	190	15 ~ 25	Sur plaque de cuisson
	PAIN ET PIZZA						
1000	Pain blanc	1	190	2	180	40 ~ 60	1-2 pains
500	Pain de seigle	1	190	1	180	30 ~ 45	Moule à pain
500	Petits pains	2	200	2 (1 et 3)*	175	20 ~ 35	6-8 pains
250	Pizza	1	210	2 (1 et 3)*	190	15 ~ 30	Dans un moule
	FLANS						
	Soufflé	2	200	2 (1 et 3)*	175	40 ~ 50	Dans un plat
	Flan de légumes	2	200	2 (1 et 3)*	175	45 ~ 60	Dans un plat
	Quiches	1	200	2 (1 et 3)*	180	35 ~ 45	Dans un plat
	Lasagne	2	180	2	160	45 ~ 60	Dans un plat
	Cannelloni	2	200	2	175	40 ~ 55	Dans un plat
	POISSONS						
1200	Truite/Dorade	2	190	2 (1 et 3)*	175	30 ~ 40	3-4 poissons-plat en verre à feu
1500	Thon/Saumon	2	190	2 (1 et 3)*	175	25 ~ 35	4-6 filets-plat en verre à feu

L'importance du volume des préparations à cuire et la grande variété des matériaux constituant les récipients de cuisson et les moules à pâtisserie peuvent vous amener à modifier les indications données dans les guides des cuissons. Seule votre expérience vous permettra de trouver le réglage convenant le mieux à vos habitudes culinaires.



Cuisson viandes

Poids (en gr.)	Préparations	Niveau  1 2 3 4	Température (°C)	Temps de cuisson  en minutes	NOTES
1200	Porc	2	180	100 ~ 130	Sur grille et lèche-frite
1000	Veau	2	190	90 ~ 120	Sur grille et lèche-frite
1500	Rosbeef:				
1500	- saignant	2	210	25 ~ 30	Sur grille et lèche-frite
1500	- à point	2	210	30 ~ 40	Sur grille et lèche-frite
1500	- bien cuit	2	210	35 ~ 45	Sur grille et lèche-frite
2000	Epaule de porc	2	180	120 ~ 150	Avec la couenne - sur lèche-frite
1200	Jarret de porc	2	180	100 ~ 120	2 pièces sur lèche-frite
1200	Agneau	2	190	110 ~ 130	Gigot sur lèche-frite
1000	Poulet	2	190	60 ~ 80	Entier sur lèche-frite
4000	Dinde	1	180	210 ~ 240	Entière sur lèche-frite
1500	Canard	2	175	120 ~ 150	Entier sur lèche-frite
3000	Oie	1	175	150 ~ 200	Entière sur lèche-frite
1200	Lapin	2	190	60 ~ 80	Ragoût - plat en terre sur grille
1500	Lièvre	2	190	150 ~ 200	Ragoût - plat en terre sur grille
800	Faisan	2	190	90 ~ 120	Entier - plat en terre sur grille



Grillades -



Pour la fonction "GRILADES EPAISSES", sélectionnez au maximum une température de 200°C.





Préparations	Quantité		Fonction de cuisson	Niveau  4 3 2 1	Temp. °C	Temps cuisson (minutes) 	
	Morceaux	Gr.				Dessus	Dessous
Filet	4	800	GRIL DOUBLE	3	250	12 ~ 15	12 ~ 14
Beefsteaks	4	600	GRIL DOUBLE	3	250	10 ~ 12	6 ~ 8
Saucisses	8	—	GRIL DOUBLE	3	250	12 ~ 15	10 ~ 12
Côtes de porc	4	600	GRIL DOUBLE	3	250	12 ~ 16	12 ~ 14
Poulet (coupé en deux)	2	1000	GRILADES EPAISSES	2	200	20 ~ 30	25 ~ 30
Cuisses de poulet	2	—	GRILADES EPAISSES	2	200	15 ~ 18	15 ~ 20
Caille	3	500	GRILADES EPAISSES	3	200	20 ~ 25	25 ~ 30
Hamburger	6	600	GRIL DOUBLE	3	250	10 ~ 15	8 ~ 10
Poisson (Filets)	4	400	GRIL DOUBLE	3	250	12 ~ 14	10 ~ 12
Sandwiches	4-6	—	GRIL DOUBLE	3	250	3 ~ 7	—
Toast	4-6	—	GRIL DOUBLE	3	250	2~4	2 ~ 3

Cuisson au grill et tournebroche ↔

Préparations	Quantité	Niveau 	Temperature °C	Temps cuisson (minutes) 
Poulet	1000	2	200	50/60
Rotis	800	2	200	50/60

L'importance du volume des préparations à cuire et la grande variété des matériaux constituant les récipients de cuisson et les moules à pâtisserie peuvent vous amener à modifier les indications données dans les guides des cuissons. Seule votre expérience vous permettra de trouver le réglage convenant le mieux à vos habitudes culinaires.

Entretien et nettoyage

-  **N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four.**
-  **Attention ! La chaleur résiduelle peut être source de brûlures.**
-  **Important : les objets tranchants et les produits de nettoyage abrasifs endommagent l'appareil. Nettoyer l'appareil avec de l'eau et du produit-vaisselle.**
-  **Important : les résidus de produits de nettoyage endommagent l'appareil. Essuyer les résidus avec de l'eau et du produit-vaisselle.**


Nettoyage de la table de cuisson à induction


Nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation

1. Passer sur la table de cuisson un chiffon humide imbibé d'une petite quantité de produit-vaisselle.
2. Essuyer la table de cuisson à l'aide d'un torchon propre et sec.

Enlever les salissures

1. Appliquer le grattoir en biais sur la surface en vitrocéramique.
2. Tout de suite après utilisation, éliminer les résidus de sucre ou d'aliments à base de sucre, de plastique, d'aluminium en passant la lame du grattoir sur la surface de la table de cuisson.
3. Essuyer la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de produit-vaisselle.
4. Sécher la table de cuisson à l'aide d'un torchon propre et sec.

-  Nettoyer les salissures tenaces (calcaire et traces d'eau, projections de graisses, reflets brillants métalliques) à l'aide d'un produit de nettoyage pour vitrocéramique ou acier inoxydable.

-  La présence d'égratignures ou de taches sombres irrécupérables sur la surface vitrocéramique n'a aucune incidence sur le bon fonctionnement de l'appareil.

Entretien régulier

Après chaque utilisation, passez un papier absorbant ou un chiffon humide en utilisant un produit spécifique à l'entretien de surface vitrocéramique. Rincez soigneusement (même si les instructions sur le détergent préconisent le contraire) et séchez.

Nous proscrivons l'emploi de détergents doux (produit pour la vaisselle, par exemple) qui, s'ils ne sont pas éliminés complètement au rinçage, peuvent avoir un effet corrosif lors d'une future cuisson et provoquer une décoloration de la surface.

En cas de débordement, mouillez et laissez détrempier mais **ne grattez pas et évitez les produits abrasifs** qui risqueraient de rayer et d'endommager le verre.

Enlevez les salissures qui se sont solidifiées (sucre, aliments carbonisés, etc...) avec un racloir spécial pour table vitrocéramique. N'utilisez en aucun cas d'objets tranchants (couteaux, grattoirs, tournevis, etc...) ou de détergents abrasifs ou corrosifs tels que bombes aérosols pour four, détacheurs, dérouilleurs, poudres à récurer et les éponges à face abrasive.

Ne recuisez jamais de salissures, quelle que soit leur nature.

Tenez éloigné de votre plan de cuisson tout ce qui est susceptible de fondre, tels que les objets en matière plastique, les feuilles d'aluminium, le sucre et les produits à forte teneur en sucre.

Entretien périodique

Vous pouvez utiliser du vinaigre pour enlever les traces de calcaire laissées sur la table de cuisson par les débordements d'eau, mais évitez d'en faire couler sur le pourtour de la table: le bandeau de la cuisinière pourrait être endommagé.

Bandeau de commandes et manettes

Utilisez une éponge humide additionnée d'eau savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.

Porte, tiroir et côtés

Utilisez une éponge humide additionnée d'un détergent doux. Rincez et séchez soigneusement. N'utilisez en aucun cas de produits abrasifs.

Nettoyage du four à émail pyrolytique

Principe

Les parois sont en émail spécial résistant aux hautes températures, d'aspect brillant et lisse au toucher. La température du four portée à 500°C environ entraîne la carbonisation de toutes les salissures (projections grasses, sucres, oeufs, pâtes,...).

La sécurité

Pour votre sécurité, en cycle pyrolyse, un système de verrouillage condamne automatiquement la porte dès que la température du four avoisine 300°C.. A partir de 300°C, la porte reste verrouillée même si le cycle de pyrolyse est stoppé (panne de secteur ou arrêt volontaire). **Il faut attendre que le four refroidisse pour déverrouiller la porte.** Pendant le cycle de nettoyage, un ventilateur de refroidissement fonctionne. La ventilation est maintenue après l'opération de nettoyage tant que le four n'est pas suffisamment refroidi.

Le cycle s'effectue uniquement sous le contrôle du programmeur électronique.

Entretien régulier

Après chaque cuisson salissante, pensez à retirer les projections avec une éponge.

Entretien périodique

Si votre four est peu sali (par exemple, après une ou deux cuissons seulement), utilisez la position Pyrolyse 1. Après un cycle de nettoyage par pyrolyse, passez une éponge humide dans le four froid pour enlever les résidus blanchâtres. N'hésitez pas à nettoyer votre four aussi souvent que cela est nécessaire.

Pour un nettoyage par pyrolyse renforcée, utilisez la position Pyrolyse 2. Vous pouvez effectuer le nettoyage par pyrolyse à la suite d'une cuisson pour bénéficier de la chaleur déjà accumulée dans le four. Le nettoyage par pyrolyse immobilise l'utilisation de votre appareil pendant 2 h à 3 h environ :

Pyrolyse 1 = 2 h ,

Pyrolyse 2 = 2 h 30 minutes

Comment procéder?

1. Levez le couvercle de votre cuisinière.
2. Retirez les accessoires suivants du four : grille et lèchefrite qui supporteraient mal la température élevée pendant le cycle de nettoyage pyrolyse et risqueraient d'endommager votre four.
3. Enlevez l'excédent de salissures (débordements, graisse) qui entraîneraient un dégagement de fumée trop important.
4. Fermez la porte.



Départ immédiat



La porte du four est chaude pendant le cycle de nettoyage par pyrolyse, éloignez les jeunes enfants.







Lors du cycle de nettoyage par pyrolyse, n'utilisez pas les zones de cuisson de la table.

1. Appuyez sur la touche "**Marche/Arrêt**"  pour allumer le four.
2. Appuyez sur la touche de sélection "**Fonctions de cuisson**" et sélectionnez la fonction "**Pyrolyse**". Le symbole , l'indication "**Pyro**" et "**P1**" (Pyrolyse 1 - durée: 2 h) s'affichent (Fig. 19).

Si le four est très sale, nous vous recommandons d'augmenter la durée du cycle de nettoyage et de sélectionner la position Pyrolyse 2 (P 2 - durée: 2 h 30').



Le temps de cycle pyrolytique ne peut être changé.

3. Le voyant "Temps de cuisson"  clignote. Pendant ce temps, appuyez sur les touches  ou  pour sélectionner la position **Pyrolyse 1 (P 1)** ou **Pyrolyse 2 (P 2)** (Fig. 20).
4. Lorsque vous avez choisi la fonction pyrolytique désirée, l'indication "**Pyro**" clignote sur l'écran en attendant la confirmation de commencer le cycle de nettoyage pyrolytique.
5. Pour confirmer la position Pyrolyse que vous désirez, appuyez sur la touche "**Pyrolyse Variable**", l'indication "**Pyro**" devient fixe, l'éclairage du four s'éteint et le cycle de nettoyage démarre (Fig. 21).
6. Après quelques instants, le verrouillage de la porte est activé et le symbole correspondant  s'affiche (Fig. 22).

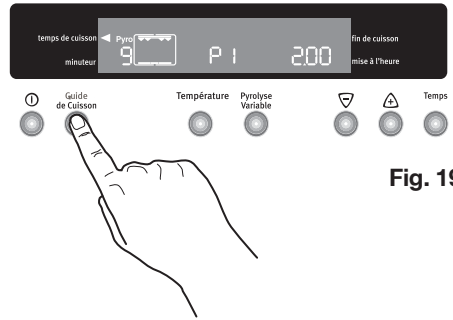


Fig. 19

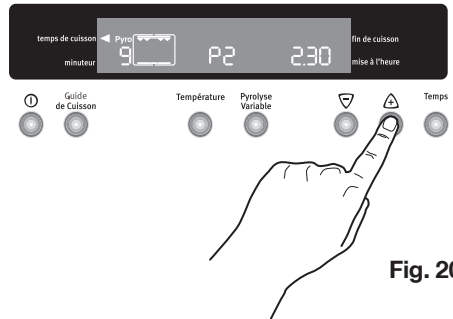




Fig. 20

7. Au terme du cycle de nettoyage pyrolytique, le four s'arrête automatiquement et l'heure du jour s'affiche. Le symbole de verrouillage de la porte  s'affiche toujours.

Lorsque le four s'est refroidi, un signal sonore retentit et la porte se déverrouille.

8. Pour arrêter le cycle de nettoyage pyrolytique à tout moment, appuyez sur la touche "**Marche/Arrêt**" .


REMARQUE: L'indication du temps comprend le temps de refroidissement.

 Si vous sélectionnez une fonction de cuisson, pendant que la fonction pyrolytique est activée, le cycle de nettoyage est interrompu.

Si le verrouillage de la porte est activé, il est impossible de sélectionner une fonction de cuisson quelconque jusqu'à ce que la porte se déverrouille.

Programmation du nettoyage pyrolytique (départ différé, arrêt automatique)

Si vous le désirez, vous pouvez programmer l'heure de début et de fin du cycle de nettoyage pyrolytique.

1. Appuyez sur la touche "**Marche/Arrêt**"  pour allumer le four.
2. Appuyez sur la touche de sélection "**Fonctions de cuisson**" et sélectionnez la fonction "**Pyrolyse**". Le symbole , l'indication "**Pyro**" et "**P1**" (Pyrolyse 1 - durée: 2 h) s'affichent .
3. Le voyant "Temps de cuisson"  clignote. Pendant ce temps, appuyez sur les touches  ou  pour sélectionner la position **Pyro-**

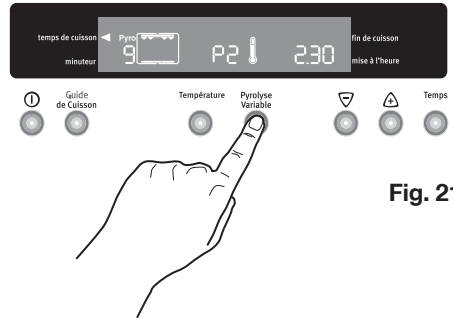


Fig. 21

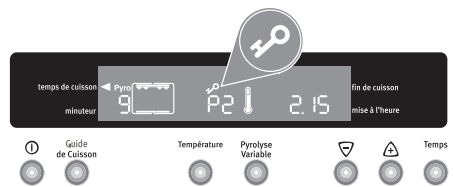





Fig. 22

lyse 1 (P 1) ou Pyrolyse 2 (P 2) .

4. Lorsque vous avez choisi la fonction pyrolytique désirée, l'indication "**Pyro**" clignote sur l'écran en attendant la confirmation de commencer le cycle de nettoyage pyrolytique.
5. À ce moment là, appuyez sur la touche "**Temps**" (Fig. 23). L'indication du temps s'affiche, le voyant de "**Fin de cuisson**" ► clignote.
6. Pendant ce temps, appuyez sur les touches ▲ ou ▼ pour sélectionner l'heure de fin du cycle pyrolytique.
7. Après avoir sélectionné l'heure de fin, le programme s'active, l'indication "**Pyro**" devient fixe et l'éclairage du four s'éteint.
8. Le cycle de nettoyage pyrolytique s'active selon le temps choisi.
9. Après un moment, le verrouillage de la porte s'active et le symbole correspondant  est affiché.
10. Au terme du cycle de nettoyage pyrolytique, le four s'arrête automatiquement et l'heure du jour s'affiche. Le symbole de verrouillage de la porte  s'affiche toujours.
Lorsque le four s'est refroidi, un signal sonore retentit et la porte se déverrouille.
11. Pour arrêter le cycle de nettoyage pyrolytique à tout moment, appuyez sur la touche "**Marche/Arrêt**" .

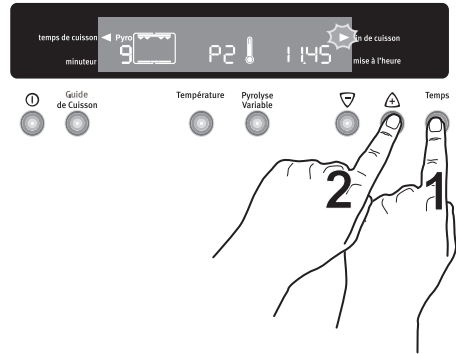


Fig. 23

Porte du four

Pour le nettoyage, vous pouvez démonter la porte du four de votre appareil (voir les illustrations suivantes).

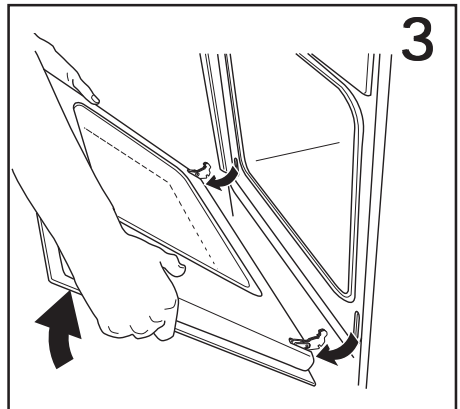
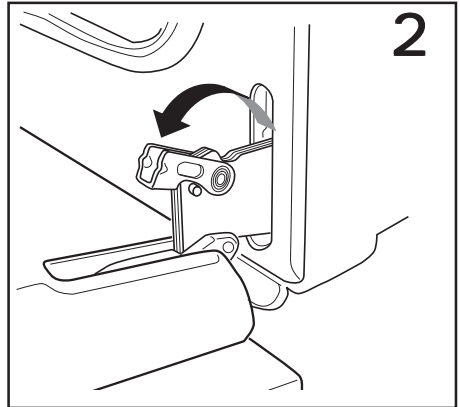
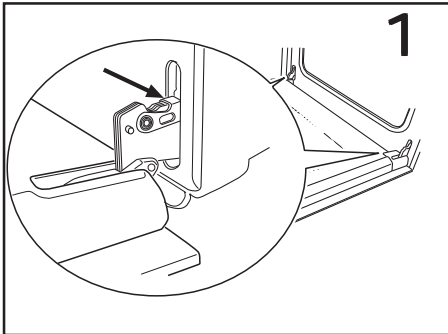
Décrocher la porte du four

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Relevez **complètement** le levier de serrage aux deux charnières de la porte (Fig. 1-2).
3. Saisissez la porte à deux mains sur les côtés et fermez-la **jusqu'à ce que vous sentiez une résistance**. Prolongez le mouvement en la soutenant jusqu'aux 3/4 de la fermeture (Fig. 3).

4. Retirez la porte du four (Fig. 3).

(Attention: lourde!).

5. Déposez la porte avec la «face extérieure» vers le bas sur un support doux et plan, par exemple une couverture, afin d'éviter de la rayer.



Porte vitrée du four

La (les) vitre(s) intérieure(s) est (sont) amovible(s) pour le nettoyage.



Avertissement: N'exécutez les étapes suivantes que sur la porte du four ayant été décrochée! En cas d'enlèvement de la vitre lorsque la porte est accrochée, celle-ci pourrait se refermer brutalement du fait de son allègement et vous blesser.

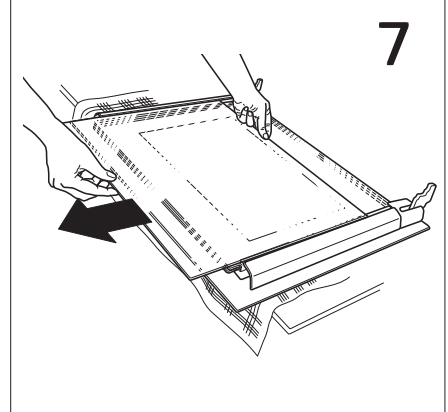
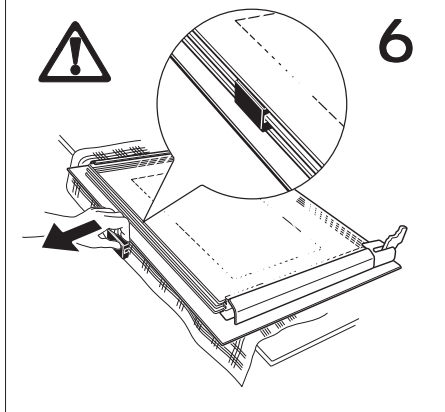
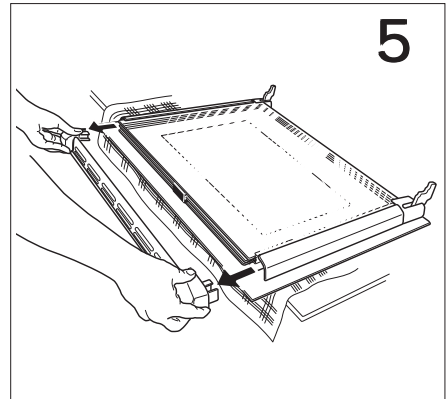
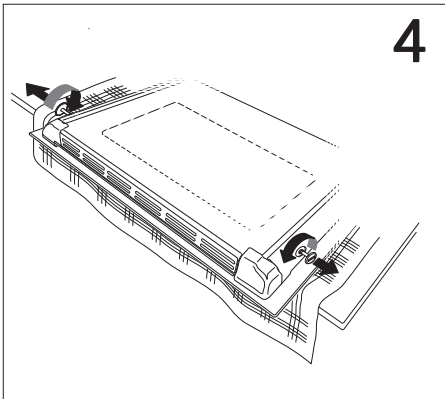


N'essayez pas d'extraire le(s) panneau(x) interne(s) tous en même temps.

Nettoyez le verre de la porte du four avec de l'eau tiède et un linge doux. Rincez et séchez soigneusement.

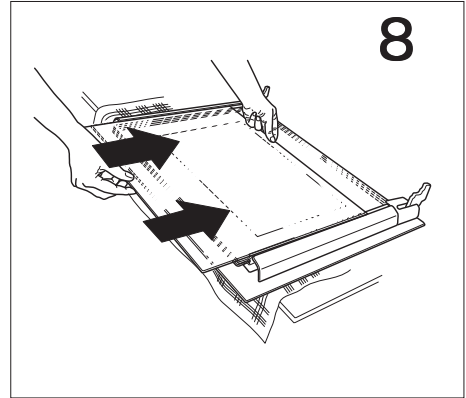


N'utilisez pas de produits abrasifs car ils peuvent endommager la surface résistante à la chaleur du (des) panneau(x) de verre interne(s).



Nettoyer la (les) vitre(s) de la porte

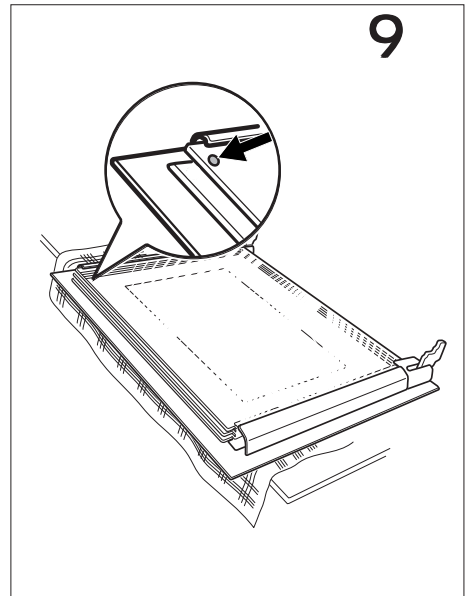
Lavez-la (les) à l'eau savonneuse en prenant soin de bien la (les) rincer et de l' (les) essuyer.



Les deux panneaux de verre placés au milieu sont des verres spéciaux traités pour résister à la chaleur. Ils sont marqués d'un petit pois.

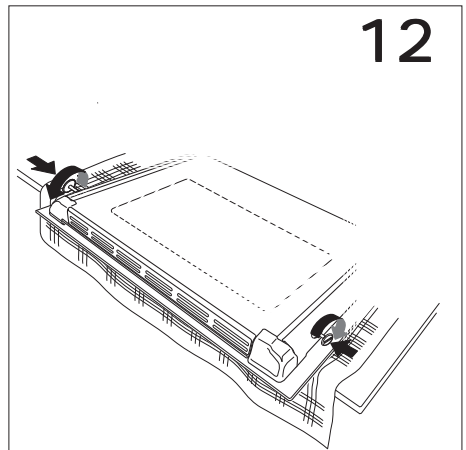
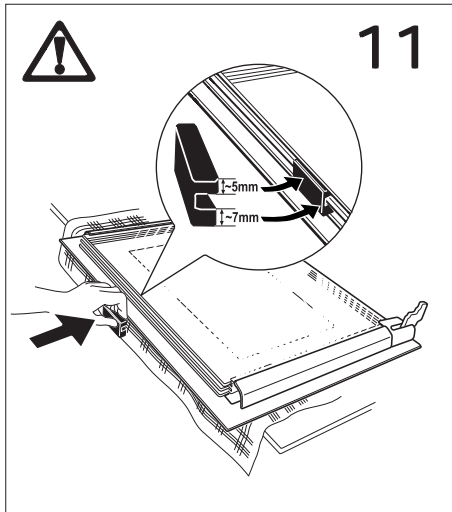
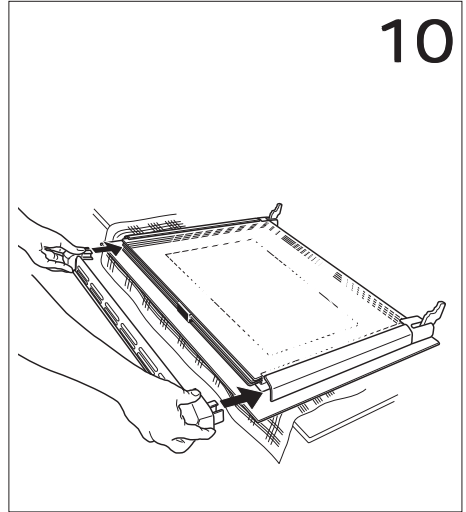
Pendant le remontage des panneaux, il est important que vous les remettiez dans leur position initiale.

Pour vérifier si l'opération a été exécutée correctement, lorsque vous insérez les deux panneaux de verre internes, assurez-vous que le petit pois est positionné vers le côté gauche et dans la partie haute des panneaux (Fig. 9).



Replacer la porte du four

1. Saisissez la porte à deux mains sur les côtés, côté poignée vers vous et en bas.
2. Maintenez la porte sous un angle d'env. 60°.
3. Introduisez simultanément les charnières aussi loin que possible dans les deux orifices à gauche et à droite dans le bas du four.
4. Soulevez la porte jusqu'à ce que vous sentiez une résistance, puis ouvrez-la complètement.
5. Rabattez les leviers dans leur position d'origine aux deux charnières de la porte.
6. Fermez la porte du four.



Un problème ?



Avertissement ! Les réparations doivent être effectuées uniquement par des professionnels qualifiés. Toute réparation n'ayant pas été effectuée correctement peut s'avérer très dangereuse pour l'utilisateur.



Si un problème résulte d'une mauvaise utilisation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du revendeur peut être facturé, même en cours de garantie.

Table de cuisson à induction

Problème	Cause possible	Solution
La table de cuisson ne s'allume pas ou ne fonctionne pas	Plus de 10 secondes se sont écoulées depuis la mise sous tension de la table de cuisson	Remettre sous tension la table de cuisson
	Le verrouillage est activé. «L» s'affiche.	Désactiver le verrouillage (voir le chapitre "Verrouillage/déverrouillage du bandeau de commandes")
	La sécurité enfants est activée. «L» s'affiche.	Désactiver la sécurité enfants (voir le chapitre «Sécurité enfants»)
	Plusieurs touches sensibles sont activées simultanément	N'appuyer que sur une seule touche sensible à la fois
	L'arrêt de sécurité s'est déclenché	Enlever les objets se trouvant éventuellement sur le bandeau de commandes (casserole, chiffon, etc.). Remettre la table de cuisson sous tension
La puissance des zones de cuisson ne peut être sélectionnée.	Les touches sensibles ont été partiellement recouvertes par un chiffon humide ou du liquide	Retirer le chiffon et essuyez le liquide. Régler le niveau de cuisson souhaité
L'indicateur de chaleur résiduelle ne s'affiche pas	La zone de cuisson fonctionne seulement depuis peu et n'est pas, par conséquent, encore chaude	Si le plan de cuisson est censé être chaud, appeler le service après-vente le plus proche.
Le signal sonore retentit, la table de cuisson se met à l'arrêt.	Une ou plusieurs touches sensibles ont été recouvertes pendant plus de 10 secondes	Enlever tout ce qui peut recouvrir les touches
Le signal sonore retentit, la table de cuisson se met sous tension puis de nouveau hors tension au bout de 10 secondes	La touche Marche/Arrêt a été recouverte, par un chiffon, par ex.	Ne rien poser sur le bandeau de commandes
L'affichage alterne entre deux niveaux de cuisson	La commande de la fonction Booster réduit la puissance de la zone de cuisson	Voir le chapitre "Activation/désactivation de la fonction Booster".

«F» s'affiche	Plats de cuisson inadéquats	Utiliser des plats de cuisson adéquats
	Aucun plat de cuisson n'est posé sur la zone de cuisson	Poser un plat de cuisson sur la zone de cuisson
	Le diamètre du fond du plat de cuisson est trop petit par rapport à la zone de cuisson utilisée	Utiliser des plats de cuisson
«-» s'affiche	La protection contre le risque de surchauffe s'est enclenchée	Désactiver la zone de cuisson Réactiver la zone de cuisson
	L'arrêt automatique s'est déclenché	Désactiver la zone de cuisson Réactiver la zone de cuisson
«E ou C» suivi d'un chiffre, s'affiche	Problème du système	Débrancher l'appareil pendant quelques minutes (enlever le fusible de l'installation domestique). Si après avoir rebranché l'appareil, le problème persiste, contacter le service après vente

Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser au service après vente de votre magasin vendeur.

Le four

Symptômes	Solutions
<ul style="list-style-type: none"> Les résultats de cuisson au four ne sont pas satisfaisants. 	<p>Vérifiez que :</p> <ul style="list-style-type: none"> la durée et la température de préchauffage sont correctes (voir chapitre "Guides des cuissons"). la température sélectionnée est adaptée. la durée de cuisson est adaptée. la grille ou la lèchefrite est bien positionnée dans le four. le récipient de cuisson est bien adapté.
<ul style="list-style-type: none"> Le four fume. 	<p>Vérifiez que :</p> <ul style="list-style-type: none"> Il est normale que le four fume lors de la première utilisation (voir chapitre "Conseils avant la première utilisation"). le four ne nécessite pas de nettoyage. la préparation ne déborde pas. il n'y a pas de projections excessives de graisse/jus de cuisson sur les parois du four. la température sélectionnée est adaptée, plus particulièrement pour la cuisson des viandes (voir chapitre "Guides des cuissons").
<ul style="list-style-type: none"> Le four ne chauffe pas. 	<p>Vérifiez que :</p> <ul style="list-style-type: none"> l'heure est réglé (voir chapitre "Pour régler l'heure du jour"). Vérifiez que la porte du four est bien fermée.
<ul style="list-style-type: none"> Une foyer de table ou le four ne s'allume pas. 	<p>Vérifiez que :</p> <ul style="list-style-type: none"> les fusibles sont en bon état, l'appareil est correctement branché, il n'y a pas de coupure de courant.
<ul style="list-style-type: none"> Le programmeur affiche "12.00". 	<ul style="list-style-type: none"> Réglez l'heure (voir chapitre "Pour régler l'heure du jour").
<ul style="list-style-type: none"> Le code erreur "F..." apparaît sur l'écran d'affichage du programmeur. 	<ul style="list-style-type: none"> Prenez note de ce code d'erreur et contactez le service après vente de votre magasin vendeur.

A l'attention de l'installateur

Ces informations sont valables uniquement dans les pays dont le symbole d'identification figure sur la plaque signalétique de l'appareil et sur la notice d'utilisation.

Consignes de sécurité

- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles
- Cet appareil doit être installé uniquement dans un local suffisamment aéré.
- Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaquette signalétique.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.
- Le débit d'air neuf requis est de 28 m³/h.
- Les parois adjacentes à la cuisinière doivent être soit en matériau résistant à la chaleur, soit revêtues d'un tel matériau.
- Les meubles juxtaposés à l'appareil ne doivent pas dépasser la hauteur de celle-ci. Cette disposition assure la protection du mobilier.

effectués par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur:

NF C 15-100 - installations électriques à basse tension.

Raccordement électrique :

Vérifiez :

- que la puissance de l'installation est suffisante,
- que les lignes d'alimentation sont en bon état,
- que le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation,
- que l'installation fixe comporte un dispositif possédant des contacts à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

L'installation et l'entretien doivent être

Caractéristiques techniques

Dimensions

Hauteur couvercle levé	144 cm
Hauteur	85 cm
Largeur	60 cm
Profondeur	60 cm
Volume utile	56 l

La table de cuisson

Zone de cuisson avant droite (Ø 145)	1,40 kW
power function	2,50 kW
Zone de cuisson avant gauche (Ø 180)	1,80 kW
power function	2,80 kW
Zone de cuisson arrière gauche (Ø 145)	1,40 kW
power function	2,50 kW
Zone de cuisson arrière droite (Ø 180)	1,80 kW
power function	2,80 kW
Puissance électrique :	7,2 kW

Le four

Élément sole	1,00 kW
Élément voûte	0,80 kW
Éléments sole+voûte	1,80 kW
Puissance du grill (Pos. "Tournebroche")	1,65 kW
Puissance du grill (Pos. "Grillades Minces")	2,45 kW
Moteur de ventilateur du four	0,025 kW
Moteur de ventilateur de refroidissement	0,025 kW
Puissance du tournebroche	0,004 kW
Eclairage de four	0,040 kW
Nettoyage pyrolyse	2,45 kW
Puissance électrique	2,51 kW

Puissance électrique	9,71 kW
Raccordement électrique	230 V/400 V3N ~ 50 Hz

Installation de l'appareil

Mise en place de l'appareil

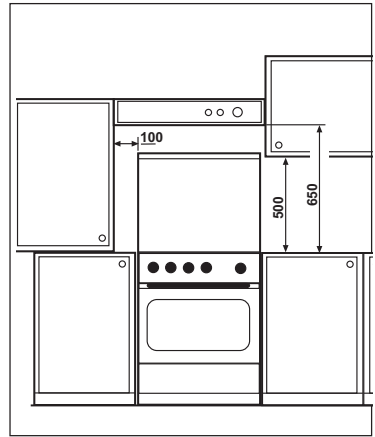
Emplacement

Votre appareil doit être installé comme sur les figures ci-contre et les distances minimales entre l'appareil et les parois adjacentes de tous les meubles doivent être respectées comme l'indiquent les dessins (Fig. 1).

Mise à niveau

Votre cuisinière est équipée de 2 pieds postérieurs réglables permettant l'ajustement du plan de cuisson de votre cuisinière aux meubles adjacents.

Utilisez une clé plate n° 35 pour devisser les pieds.



Les dimensions sont indiquées en millimètres

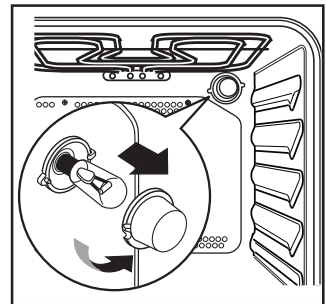
Remplacement de la lampe du four

⚠ Débranchez l'appareil de l'alimentation, avant de remplacer l'ampoule.

Dévissez le globe puis l'ampoule (Fig. 5) et remplacez-la par un modèle identique apte à supporter des hautes températures (300°C) et ayant les caractéristiques suivantes :

- Tension: 230 V - 50 Hz
- Puissance : 40 W
- Culot : E 14.

Revissez le globe.




Raccordement électrique

Avant de procéder au branchement vérifiez que :

- la puissance de l'installation est suffisante,
- les lignes d'alimentation sont en bon état,
- le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation en vigueur,
- l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Comment procéder ?

- 1) Dévissez et enlevez le capot de protection situé à l'arrière de l'appareil.
- 2) Raccordez le câble d'alimentation à la plaque à bornes de l'appareil d'après les indications de branchement portées sur le **tableau n°1**.
Utilisez un câble de type : H07RN-F | H05 RN-F | H05 RR-F | H05 VV-F | H05V2V2-F (T90) | H05BB-F.
- Le conducteur de mise à la terre doit être relié à la borne .
- La longueur du conducteur de terre sera supérieure de 2 cm à celle des conducteurs de phase.
- 3) Immobilisez-le à l'aide du serre-câble.
- 4) Assurez-vous que le branchement effectué à la plaque à bornes est en concordance avec la tension du réseau (voir tableau n°1).
- 5) Remontez et vissez le capot de protection situé à l'arrière de l'appareil.

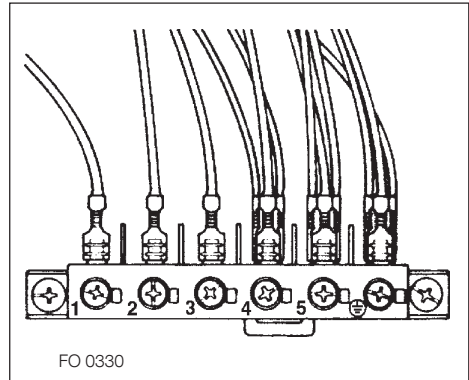






Tableau n°1

230V 3~			Section du câble (min.) 4 x 4 mm ²
230V			Section du câble (min.) 3 x 6 mm ²
400V 2N~			Section du câble (min.) 4 x 4 mm ²
400V 3N~			Section du câble (min.) 5 x 2,5 mm ²

Remarque :

Contrôlez sur la plaque signalétique la valeur de la puissance totale de raccordement pour établir la puissance du fusible.

Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Le conducteur de mise à la terre jaune-verte ne doit pas être coupé par l'interrupteur. La longueur du conducteur de terre sera supérieure de 2 cm à celle des conducteurs de phase.

Le câble d'alimentation sera positionné de façon à ce qu'en aucun point sa température n'excède 50°C à la température ambiante.

Si le cordon de raccordement doit être remplacé, commandez-le auprès de votre magasin vendeur et faites-le remplacer par un électricien qualifié.



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). Vérifiez que la prise de terre est conforme aux règlements en vigueur.

Important :

Quel que soit le mode de raccordement, l'appareil doit être relié à la terre conformément aux règlements en vigueur.

Garantie/service-clientèle

France

Conformément à la Législation en vigueur, votre Vendeur est tenu, lors de l'acte d'achat de votre appareil, de vous communiquer par écrit les conditions de garantie et sa mise en oeuvre appliquées sur celui-ci.

Sous son entière initiative et responsabilité, votre Vendeur répondra à toutes vos questions concernant l'achat de votre appareil et les garanties qui y sont attachées.

N'hésitez pas à le contacter.

Si vous devez nous contacter

Pour tenir nos engagements, nous écoutons les Consommateurs

Info Conso Electrolux est le lien privilégié entre la marque et ses Consommateurs. Il assure en permanence une double mission : satisfaire au mieux vos exigences et tirer parti de cette proximité pour améliorer sans cesse les produits que nous vous proposons.

AVANT L'ACHAT

Toute une équipe répond avec clarté et précision à vos sollicitations concernant l'éventail de nos gammes de produits et vous apporte des infos pour vous aider dans votre choix en fonction de vos propres besoins.

APRÈS L'ACHAT

Exprimez-vous sur la perception que vous avez de nos produits et votre satisfaction à l'usage. Mais interrogez aussi nos spécialistes sur l'utilisation et l'entretien de vos appareils. C'est alors que notre mission prend tout son sens. Ecouter, comprendre, agir : trois temps essentiels pour tenir l'engagement de la marque dans le plus grand respect du Consommateur.

A bientôt !

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques toutes modifications liées à l'évolution technique (décret du 24.03.78).



BP 50142 – 60307 SENLIS CEDEX
Tél. : 08 90 71 03 44 (0,15€ TTC/mn)
Fax : 03 44 62 21 54
E-MAIL : info.conso@electrolux.fr
 Permanence téléphonique du lundi au vendredi

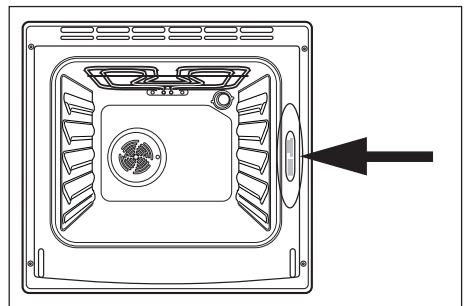
Pour toute question technique :
Centre Contact Consommateurs
BP 20139 – 60307 SENLIS CEDEX
Tél. : 08 92 68 24 33 (0,34€ TTC/mn)
E-MAIL : ehp.consommateur@electrolux.fr
 Permanence téléphonique du lundi au vendredi

Electrolux Home Products France S.A.S. au capital de 67 500 000 € - 552 042 285
 RCS SENLIS



Plaque signalétique

En appelant un Service Après Vente, indiquez-lui le modèle, le numéro de produit et le numéro de série de l'appareil. Ces indications figurent sur la plaque signalétique située sur votre appareil.

La plaque est située sur la façade de l'appareil.



www.electrolux.com

		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 2780609	Ozo 10A, LT 08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberiniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

-	ES	DA	DE	EL	EN	FR	IT	NL	PT	SV	FI	FAURE	
1	Fabricante	Mærkte	Hersteller	Προμηθευτής	Manufacturer	Fabricant	Costruttore	Fabrikant	Fabricante	Leverantör	Tavarantuntija	CMP1 640	
2	Modelo	Model	Modell	Μοντέλο	Model	Modèle	Modello	Model	Modelo	Model	Malli		
3	Clase de eficiencia energética	Relativt energigörning	Energieeffizienzklasse	Τάξη ενεργειακής απόδοσης	Energy efficiency class	Classement selon efficacité énergétique	Classe di efficienza energetica	Energie-efficiëntieklasse	Classe de eficiência energética	Energieeffektivitetsklass	Energiatietohokkuusluokka		
4	Calentamiento convencional forzada	- Tradicional opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική θέρμανση	- Conventional Forced air convection	- Convective forcée	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Conveccional	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö		
5	Consumo de energía	Energiörlöbning	Energieverbrauch	Κατανάλωση ενέργειας	Energy consumption	Consommation d'énergie	Consumo di energia	Geforceerde luchtconvectie	Conveccão forçada de ar	Värmning med varmluft	- Kiertolima		
6	Calentamiento convencional forzada	- Tradicional opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική θέρμανση	- Conventional Forced air convection	- Convective forcée	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Conveccional	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö	0,79 kWh	
7	Consumo de energía	Energiörlöbning	Energieverbrauch	Κατανάλωση ενέργειας	Energy consumption	Consommation d'énergie	Consumo di energia	Geforceerde luchtconvectie	Conveccão forçada de ar	Värmning med varmluft	- Kiertolima	0,78 kWh	
8	Volumen	Netto-volumen (litros)	Netto-volumen (Liter)	Όγκος (λίτρα)	Usable volume (litres)	Volume utile (litres)	Volume utile (litri)	Netto volume (liter)	Volume útil Litros	Användbar volym (liter)	Käyttötilavuus (litraa)	56	
9	Tempo de cocção com carga normal	Tilberedningstid	Kochzeit bei Standardbelegung	Χρόνος για να μαγειρευτούν ομαλά:	Time to cook standard load:	Temps de cuisson normale:	Tempo necessario per cottura carico normale:	Bereidings-tijd bij standaardbelasting:	Tempo de cozadura da carga-padrão:	Tillagingstid för en standardladd:	Päätökäikän valmistusnormaali:		
10	Calentamiento convencional forzada	- Tradicional opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική θέρμανση	- Conventional Forced air convection	- Convective forcée	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Conveccional	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö	43 min.	
11	Superficie de la placa de cocção de mayor tamaño	Größe des großen Backblechs	Größe des großen Backblechs	Η μεγαλύτερη επιφάνεια ψησίματος	The area of the largest baking sheet	Aire de la surface de la plus grande plaque pour pâtisserie	Superficie del piano di cottura più grande	Oppervlakte van de grootste bakplaat	Área da superfície da maior placa de pastelaria	Ytan för den bakplaten	Suurimman leivinpellin ala	41 min.	
12	Ruido (dB (A) re 1 pW)	Geräusch (dB (A) re 1 pW)	Geräusch (dB (A) re 1 pW)	Έξοχος (dB (A) re 1 pW)	Noise (dB (A) re 1 pW)	Bruit (dB (A) re 1 pW)	Rumore (dB (A) re 1 pW)	Geluidsniveau re 1 pW	Nível de ruído (dB (A) re 1 pW)	Bullerivärde (dB (A))	Ääni (dB (A))	1130 cm ²	
13	Más eficiente Less consumption Efficient Niedriger Verbrauch Μεγαλύτερο απόδοσης More efficient Economie	Bæst consumi Lag forbrug Efficient Niedriger Verbrauch Μεγαλύτερο απόδοσης More efficient Economie	Menos eficiente High forbrug Hoher Verbrauch Ανταρτικό απόδοσης Less efficient Peu economie	Μετα-επίδοσης High forbrug Hoher Verbrauch Ανταρτικό απόδοσης Less efficient Peu economie	Alli consumi Niedriger Verbrauch Μετα-επίδοσης Hoher Verbrauch Ανταρτικό απόδοσης Less efficient Peu economie	Netto volumen Volume útil Användbar volym Käyttötilavuus	Netto volumen Volume útil Användbar volym Käyttötilavuus	Netto volumen Volume útil Användbar volym Käyttötilavuus	Netto volumen Volume útil Användbar volym Käyttötilavuus	Netto volumen Volume útil Användbar volym Käyttötilavuus	Usable volume Volume utile Usable volume Volume utile Usable volume Volume utile Usable volume Volume utile	Usable volume Volume utile Usable volume Volume utile Usable volume Volume utile Usable volume Volume utile	< 35 l < 65 l

