

Notice
d'utilisation

Cuisinière

Sommaire

Consignes de sécurité	2	Four - Utilisation quotidienne	9
Instructions de sécurité	3	Four - Utilisation des accessoires	10
Description de l'appareil	6	Four - Conseils	11
Avant la première utilisation	7	Four - Entretien et nettoyage	13
Table de cuisson - Utilisation quotidienne	7	En cas d'anomalie de fonctionnement	15
Table de cuisson - Conseils	7	Installation	16
Table de cuisson - Entretien et nettoyage	8	En matière de protection de l'environnement	17

Sous réserve de modifications.

Consignes de sécurité

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

-  **Avertissement** Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
 - Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
 - Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
 - Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
 - Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
 - Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

Sécurité générale

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- Si la surface vitrocéramique est fissurée, mettez à l'arrêt l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.



Instructions de sécurité

Installation



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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.
- N'installez pas l'appareil sur un socle.

- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.

Branchement électrique



Avertissement Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).

- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Contactez un professionnel qualifié ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation secteur entrer en contact avec la porte de l'appareil, particulièrement lorsque la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Utilisation

 **Avertissement** Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.

- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Maintenez toujours la porte de l'appareil fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de l'appareil présente des fêlures, débranchez immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

 **Avertissement** Risque d'explosion ou d'incendie.

- Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments pouvant provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.
- Ne tentez pas d'éteindre un incendie avec de l'eau. Débranchez l'appareil et couvrez les flammes à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture à incendie.

 **Avertissement** Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :

- Ne mettez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
- Ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de l'appareil.
- ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
- une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
- faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail est sans effet sur les performances de l'appareil. Il ne s'agit pas d'un défaut dans le cadre de la garantie.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.
- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer complètement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

 **Avertissement** Veillez toujours à installer des stabilisateurs afin d'éviter que l'appareil ne bascule. Reportez-vous au chapitre « Installation ».

Entretien et nettoyage

-  **Avertissement** Risque de blessure corporelle, d'incendie ou de dommage matériel à l'appareil.
- Avant toute opération d'entretien, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
 - Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.

- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service de maintenance.
- Soyez prudent lorsque vous ôtez la porte de l'appareil. Elle est lourde.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à rincer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).

Éclairage interne

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne l'utilisez pas pour éclairer votre logement.

 **Avertissement** Risque d'électrocution.

- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications.

Maintenance

- Contactez le service après-vente pour faire réparer l'appareil. N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

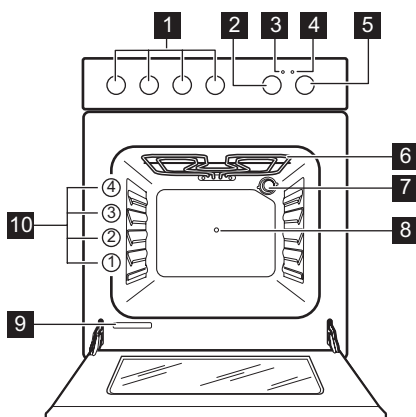
Mise au rebut

 **Avertissement** Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage de la porte pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

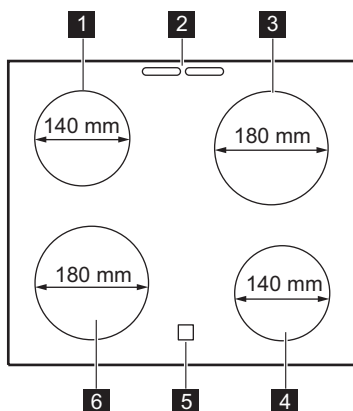
Description de l'appareil

Vue d'ensemble



- 1** Manettes de la table de cuisson
- 2** Manette du thermostat
- 3** Indicateur de température
- 4** Voyant de commande de la table de cuisson
- 5** Manette de sélection des fonctions du four
- 6** Résistance
- 7** Éclairage du four
- 8** Support du tournebroche
- 9** Plaque signalétique
- 10** Gradins

Description de la table de cuisson



- 1** Zone de cuisson 1200 W
- 2** Sortie de la vapeur
- 3** Zone de cuisson 1800 W
- 4** Zone de cuisson 1200 W
- 5** Voyant de chaleur résiduelle
- 6** Zone de cuisson 1800 W

Accessoires du four

- **Grille du four**
Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins), les moules à pâtisserie et de faire des grillades.
- **Plateau multi-usages**
Pour gâteaux et biscuits.
- **Compartment de rangement**
Un compartiment de rangement se trouve sous le four.

Pour utiliser ce compartiment, soulevez la porte inférieure située à l'avant puis tirez-la vers le bas.



Avertissement Le compartiment de rangement est susceptible de chauffer lorsque l'appareil est en fonctionnement.

- **Tournebroche**

Pour rôtir de grosses pièces de viande ou des volailles.

Avant la première utilisation

 **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

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

Premier nettoyage

- Retirez tous les accessoires de l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

 **Attention** N'utilisez pas de détergents abrasifs ! Vous risqueriez d'endommager la surface. Reportez-vous au chapitre "Entretien et nettoyage".

Préchauffage

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

1. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.
2. Laissez l'appareil fonctionner pendant 45 minutes.
3. Réglez la fonction . La température maximale pour cette fonction est de 210 °C.
4. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 minutes. Les accessoires peuvent devenir plus chauds que d'habitude. Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper de l'appareil. Ce phénomène est normal. Assurez-vous que la ventilation est suffisante.

Table de cuisson - Utilisation quotidienne

 **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Niveaux de cuisson

Manette de commande	Fonction
0	Position Arrêt
1 - 9	Niveaux de cuisson (1 - niveau de puissance minimal ; 9 - niveau de puissance maximal)

1. Tournez la manette sur le niveau de cuisson souhaité. Le voyant de commande de la table de cuisson s'allume.

2. Pour terminer le processus de cuisson, tournez la manette sur la position **0**. Si toutes les zones de cuisson sont désactivées, le voyant de contrôle de la table de cuisson s'éteint.

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

Voyant de chaleur résiduelle

Le voyant de chaleur résiduelle s'allume lorsqu'une zone de cuisson est chaude.

 **Avertissement** La chaleur résiduelle peut être source de brûlures !

Table de cuisson - Conseils

Plats de cuisson

-  • Le fond du récipient de cuisson doit être lisse, propre et sec, aussi plat et épais que possible avant chaque utilisation.
- Les récipients de cuisson avec un fond en émail, en aluminium ou en cuivre peuvent laisser

des traces sur les zones de cuisson vitrocéramiques.

Économie d'énergie



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

- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson avant la fin du temps de cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle.
- Sur la table de cuisson, utilisez des récipients de cuisson dont le diamètre correspond au diamètre de la zone de cuisson utilisée.

Exemples de cuisson

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée (min)	Conseils
1	Conserver les aliments cuits au chaud.	au besoin	Placez un couvercle sur le récipient.
1 - 2	Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
1 - 2	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Placez un couvercle sur le récipient.
2 - 3	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois plus de liquide que de riz, mélangez les aliments à base de laitage durant la cuisson.
3 - 4	Cuire à la vapeur des légumes, du poisson et de la viande.	20 - 45	Ajoutez quelques cuillerées de liquide.
4 - 5	Cuire des pommes de terre à la vapeur.	20 - 60	Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.
4 - 5	Cuire de grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients.
6 - 7	Poêler à feu doux : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	au besoin	Retournez à mi-cuisson.
7 - 8	Cuire à feu vif des galettes de pommes de terre, des filets et des steaks.	5 - 15	Retournez à mi-cuisson.
9	Faire bouillir de grandes quantités d'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		

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

Table de cuisson - Entretien et nettoyage



Avertissement Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Important Risque de brûlure due à la chaleur résiduelle.
Laissez l'appareil refroidir.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
Utilisez toujours des récipients de cuisson dont le fond est propre et sec, lisse et plat.



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

Retrait des salissures :

1. – **Retirez immédiatement** : plastique fondu, feuilles plastiques et aliments sucrés. En cas de non-respect de cette consigne, la salissure risque d'endommager l'appareil. Utilisez un racloir spécial pour la vitre. Tenez le racloir incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.
- **Une fois que l'appareil s'est suffisamment refroidi, enlevez** : les cernes de calcaire, traces

d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Utilisez un agent de nettoyage spécial pour vitrocéramique ou acier inoxydable.

2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et un peu de détergent.
3. Et enfin, **essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon propre.**

Four - Utilisation quotidienne

 **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Activation et désactivation de l'appareil

1. Mettez le sélecteur du four sur la fonction du four désirée.
2. Tournez le thermostat sur la température désirée. L'indicateur de température s'allume lorsque la température du four augmente.
3. Pour désactiver l'appareil, tournez la manette de commande du four et le thermostat sur la position Arrêt (« OFF »).

Thermostat de sécurité

 Le thermostat de sécurité est un interrupteur dans un thermostat de fonctionnement.

Pour éviter d'endommager le thermostat du four à cause d'une surchauffe dangereuse, le four dispose d'un thermostat de sécurité interrompant l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en marche lors de la baisse de la température.

 **Avertissement** Le thermostat de sécurité ne fonctionne que si le thermostat du four ne fonctionne pas correctement. Lorsque cela se produit, la température du four est très élevée et peut brûler tous les plats. Vous devez appeler immédiatement le service après-vente pour remplacer le thermostat du four.

Fonctions du four

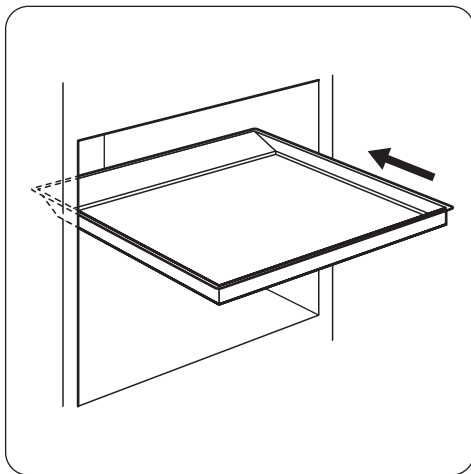
Fonction du four.		Utilisation
	Position ARRÊT	L'appareil est à l'arrêt.
	Convection naturelle	La chaleur est produite tant par l'élément chauffant supérieur que par l'élément chauffant inférieur. Pour cuire ou rôtir sur un niveau du four.
	Élément chauffant inférieur	La chaleur provient uniquement de la partie inférieure du four. Pour cuire des gâteaux au fond croustillant.
	Élément chauffant supérieur	La chaleur provient uniquement de la partie supérieure du four. Pour terminer la cuisson des plats.
	Tournebroche	Pour rôtir la viande à la broche.

Four - Utilisation des accessoires



Avertissement Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Insertion de la plaque de cuisson



Placez la plaque au centre de la cavité du four, entre la paroi avant et la paroi arrière, afin de garantir une circulation de la chaleur devant et derrière la plaque. Assurez-vous que la plaque est dans la même position que sur l'image, avec le bord incliné vers le fond.



Avertissement Ne poussez pas la plaque jusqu'à la paroi arrière de la cavité du four, cela empêcherait la chaleur de circuler autour de la plaque. Les aliments pourraient brûler, particulièrement sur la partie arrière de la plaque.

Tournebroche

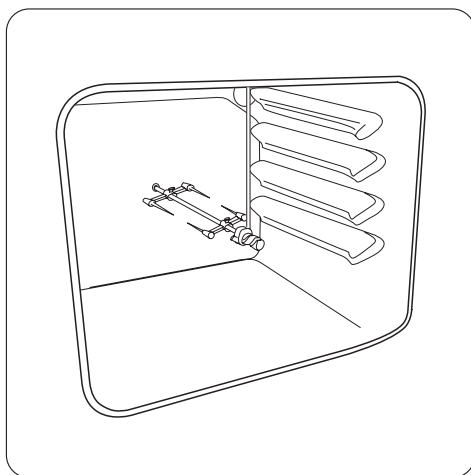


Avertissement Soyez prudent lorsque vous utilisez le tournebroche. Les fourches et la broche sont pointues et tranchantes. Risque de blessure !



Avertissement Utilisez des gants lorsque vous retirez le tournebroche. Le tournebroche et le gril sont chauds. Risque de brûlure !

1. Ouvrez la porte du four.
2. Placez le crochet de support dans l'encoche située dans la partie supérieure de l'encadrement avant du four.
3. Mettez en place la première fourche sur la broche, puis placez la viande sur le tournebroche et mettez en place la deuxième fourche. Assurez-vous que la viande se trouve bien au centre du tournebroche.
4. Bloquez les fourchettes.
5. Placez la pointe de la broche dans l'orifice du tournebroche. Reportez-vous à la section « Description de l'appareil ».



6. Placez la partie avant de la broche sur le crochet de support.
7. Retirez la poignée de la broche.
8. Placez la lèche-frite sur le niveau de gradin le plus bas.
9. Tournez la manette du gril et du tournebroche sur . Vérifiez que le tournebroche tourne.

10. Lorsque la viande est rôtie, mettez la manette en position Arrêt.
11. Installez la poignée du tournebroche.
12. Retirez avec précaution le tournebroche et la lèchefrite du four.

 Le poids maximal admis sur le tournebroche est de 4 à 5 kg.

Four - Conseils

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

- Le four dispose de quatre niveaux de gradins. Comptez les niveaux de gradins à partir du bas de l'appareil.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte de l'appareil ou sur les vitres de la porte. Ce phénomène est normal. Veuillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte du four en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.
- Essuyez la vapeur avant et après l'utilisation de l'appareil.
- Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec le bas de votre four (sole). Ceci entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

Pâtisseries

- Avant toute cuisson, faites préchauffer le four pendant environ 10 minutes.
- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson

- Si vous utilisez deux plaques de cuisson en même temps, laissez un gradin libre entre les deux.

Cuisson de la viande et du poisson

- Ne cuisez pas de morceaux de viande pesant moins de 1 kg. Faire cuire de trop petits morceaux risque de donner des viandes trop sèches.
- Pour les aliments très gras, utilisez une lèchefrite pour éviter de salir le four de manière irréversible.
- Avant de couper la viande, laissez-la reposer pendant environ 15 minutes afin d'éviter que le jus ne s'écoule.
- Pour éviter qu'une trop grande quantité de fumée ne se forme dans le four, ajoutez de l'eau dans la lèchefrite. Pour éviter que la fumée ne se condense, ajoutez à nouveau de l'eau à la lèchefrite à chaque fois qu'elle n'en contient plus.

Temps de cuisson

Les temps de cuisson varient en fonction de la composition, des ingrédients et de la quantité de liquide que contient chaque plat.

Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement. Annotez les meilleurs réglages (niveau de cuisson, temps de cuisson, etc.) en fonction des ustensiles et des recettes lors de vos expériences de cuisson.

Cuisson traditionnelle

Plat	Type de plaque et niveau d'enfournement	Temps de pré-chauffage (min)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)
Tresses feuilletées (250 g)	plaque émaillée au niveau 3	-	150	25 - 30
Gâteau plat (1 000 g)	plaque émaillée au niveau 2	10	160 - 170	30 - 35
Brioche aux pommes (2 000 g)	plaque émaillée au niveau 3	-	170 - 190	40 - 50

Plat	Type de plaque et niveau d'enfournement	Temps de pré-chauffage (min)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)
Tourte aux pommes (1 200 + 1 200 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm) au niveau 1	15	180 - 200	50 - 60
Petits gâteaux (500 g)	plaque émaillée au niveau 2	10	160 - 180	25 - 30
Génoise allégée (350 g)	1 plaque ronde aluminée (diamètre : 26 cm) au niveau 1	10	160 - 170	25 - 30
Gâteau couronne (1 500 g)	plaque émaillée au niveau 2	-	160 - 170	45 - 55 ¹⁾
Poulet, entier (1 350 g)	grille au niveau 2, plaque au niveau 1	-	200 - 220	60 - 70
Poulet, moitié (1 300 g)	grille au niveau 3, plaque au niveau 1	-	190 - 210	30 - 35
Côtelettes de porc (600 g)	grille au niveau 3, plaque au niveau 1	-	190 - 210	30 - 35
Flan pâtissier (800 g)	plaque émaillée au niveau 2	20	230 - 250	10 - 15
Gâteau levé fourré (1 200 g)	plaque émaillée au niveau 2	10 - 15	170 - 180	25 - 35
Pizza (1 000 g)	plaque émaillée au niveau 2	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Gâteau au fromage (2 600 g)	plaque émaillée au niveau 2	-	170 - 190	60 - 70
Flan pâtissier aux pommes (1 900 g)	plaque émaillée au niveau 1	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Gâteau de Noël (2 400 g)	plaque émaillée au niveau 2	10 - 15	170 - 180	55 - 65 ²⁾
Quiche lorraine (1 000 g)	1 plaque ronde (diamètre : 26 cm) au niveau 1	10 - 15	220 - 230	40 - 50
Pain paysan (750 + 750 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm) au niveau 1	18 ³⁾	180 - 200	60 - 70
Génoise roumaine (600 + 600 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 25 cm) au niveau 2	10	160 - 170	40 - 50
Génoise roumaine traditionnelle (600 + 600 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm) au niveau 2	-	160 - 170	30 - 40

Plat	Type de plaque et niveau d'enfournement	Temps de pré-chauffage (min)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)
Petits pains levés (800 g)	plaque émaillée au niveau 2	10 - 15	200 - 210	10 - 15
Gâteau roulé (500 g)	plaque émaillée au niveau 1	10	150 - 170	15 - 20
Meringue (400 g)	plaque émaillée au niveau 2	-	100 - 120	40 - 50
Crumble (1 500 g)	plaque émaillée au niveau 3	10 - 15	180 - 190	25 - 35
Génoise (600 g)	plaque émaillée au niveau 3	10	160 - 170	25 - 35
Gâteau au beurre (600 g)	plaque émaillée au niveau 2	10	180 - 200	20 - 25

1) Après avoir éteint l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 7 minutes.

2) Après avoir éteint l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 10 minutes.

3) Pour préchauffer le four, réglez sa température sur 250 °C.

Four - Entretien et nettoyage

 **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

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

Parois catalytiques

Les parois disposant d'un revêtement catalytique sont autonettoyantes. Elles absorbent la graisse qui s'accumule lorsque l'appareil est en marche.

Pour faciliter ce processus d'auto-nettoyage, chauffez régulièrement le four à vide :

1. Ouvrez la porte du four.
2. Retirez tous les accessoires du four.
3. Fermez la porte.
4. Réglez une fonction du four.
5. Réglez la température du four sur 250 °C et laissez le four fonctionner pendant 1 heure.
6. Nettoyez la cavité du four à l'aide d'une éponge douce humide.

 **Attention** Ne tentez pas de nettoyer les surfaces catalytiques à l'aide de sprays pour four, de produits abrasifs, de savon ni d'autres produits de nettoyage. Vous risqueriez d'endommager les surfaces catalytiques.

 Une décoloration de la surface catalytique est sans effet sur les propriétés catalytiques.

Nettoyage de la porte du four

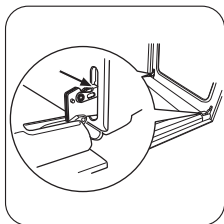
La porte du four est équipée de deux vitres appliquées l'une derrière l'autre. Pour rendre son nettoyage plus facile, démontez la porte du four.

⚠ Avertissement Si vous tentez d'extraire la vitre intérieure alors que la porte du four est encore installée, celle-ci pourrait se refermer.

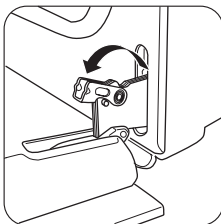
⚠ Avertissement Vérifiez que les vitres sont froides, avant de nettoyer la porte. Le verre risquerait de se briser.

⚠ Avertissement Lorsque les vitres de la porte sont endommagées ou si elles présentent des rainures, la vitre s'affaiblit et peut se briser. Pour éviter cela, vous devez alors les remplacer. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre service après-vente.

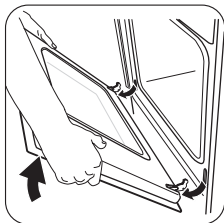
Retrait de la porte du four et de la vitre



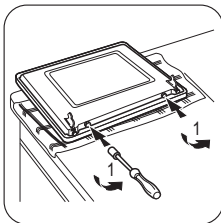
1 Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



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

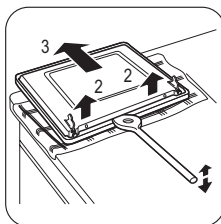


3 Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



4 Placez la porte sur une surface stable protégée par un chiffon doux. Utilisez un tournevis pour démonter les 2 vis du bord inférieur de la porte.

Important Ne perdez pas les vis.



5 Utilisez une spatule en bois ou en plastique ou un outil équivalent pour ouvrir la porte intérieure. Maintenez la porte extérieure, et poussez la porte intérieure contre le bord supérieur de la porte.

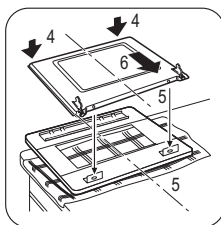
6 Soulevez la porte intérieure.

7 Nettoyez le côté intérieur de la porte. Lavez la vitre avec un chiffon humidifié d'eau savonneuse. Séchez-la soigneusement.

⚠ Avertissement Lavez la vitre uniquement à l'eau et au savon. Les produits de nettoyage abrasifs, les détachants et les objets tranchants (couteaux ou grattoirs) peuvent endommager le verre.

Insertion de la porte et de la vitre

Quand la procédure de nettoyage est terminée, insérez la porte du four. Pour ce faire, suivez la même procédure dans l'ordre inverse.



Éclairage du four

⚠ Avertissement Soyez prudent lorsque vous changez l'éclairage du four. Éteignez toujours l'appareil avant de remplacer l'ampoule. Risque d'électrocution.

⚠ Avertissement Les ampoules utilisées dans cet appareil sont des ampoules spéciales, destinées uniquement à des appareils ménagers. Ne les utilisez pas pour éclairer les pièces de votre habitation ou certaines parties d'une pièce. Si vous devez changer une ampoule, remplacez-la par une ampoule de puissance similaire et destinée uniquement à être utilisée sur des appareils ménagers..

Avant de remplacer l'éclairage du four :

- Éteignez l'appareil.
- Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.
- Placez un chiffon sur la sole du four. Cela évite d'endommager l'éclairage du four et le diffuseur en verre.

Remplacement de l'éclairage du four :

1. Le diffuseur en verre de l'ampoule se trouve à l'arrière de la cavité du four.
Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant vers la gauche.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'éclairage du four par une ampoule résistante à une température de 300 °C.
Utilisez uniquement le même type d'ampoule que celle que vous remplacez. Elle doit avoir une puissance similaire et être utilisée uniquement sur des appareils ménagers.
4. Remettez en place le diffuseur en verre.

En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause possible	Solution
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps	Si la zone de cuisson est censée être chaude, faites appel à votre service après-vente
L'appareil ne fonctionne pas	Le fusible de la boîte à fusibles a disjoncté	Vérifiez le fusible. Si les fusibles disjonctent plusieurs fois, faites appel à un électricien qualifié.
Le four ne chauffe pas	Le four n'est pas en fonctionnement	Mettez le four en fonctionnement.
Le four ne chauffe pas	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués	Vérifiez les réglages
L'éclairage du four ne fonctionne pas	L'éclairage du four est défectueux	Remplacez l'éclairage du four
De la vapeur et de l'eau de condensation se déposent sur les aliments et dans la cavité du four	Le plat est resté trop longtemps dans le four	Une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais les plats dans le four plus de 15 à 20 minutes

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou le service après-vente. Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signaléti-

que se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.)

Numéro du produit (PNC)

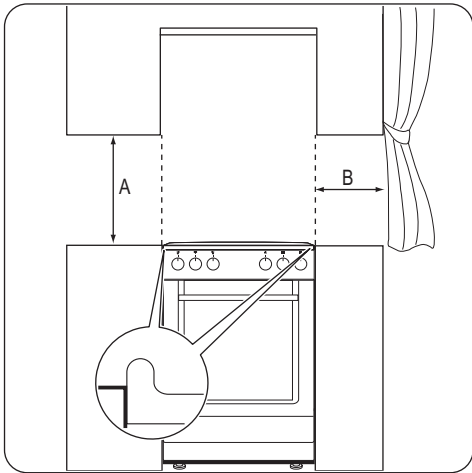
Numéro de série (S.N.)

Installation

⚠ Avertissement Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Emplacement de l'appareil

Vous pouvez mettre votre appareil sur pieds avec les placards placés d'un côté ou des deux côtés ou dans un coin.



Distances minimum

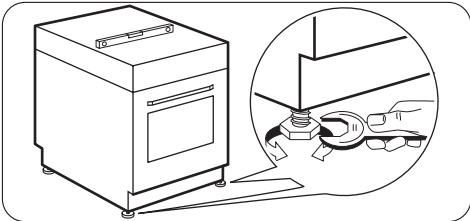
Dimension	mm
A	690
B	150

Caractéristiques techniques

Dimensions	
Hauteur	858 mm
Largeur	500 mm
Profondeur	600 mm
Puissance électrique totale	7815 W
Tension	230 V
Fréquence	50 Hz

Mise à niveau

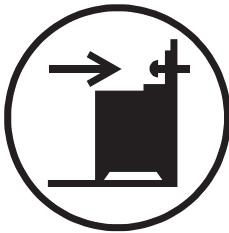
Utilisez les petits pieds au bas de l'appareil pour mettre la surface supérieure de la cuisinière de niveau avec les autres surfaces



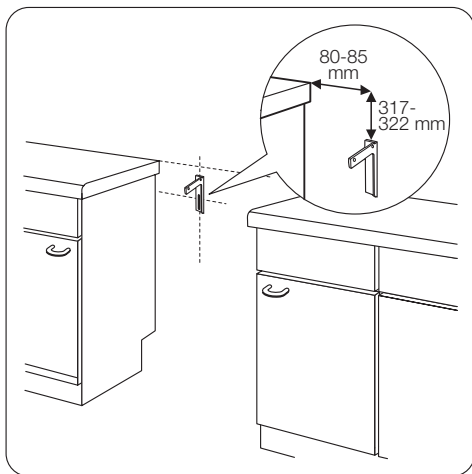
Protection anti-bascule

⚠ Avertissement Vous devez installer la protection anti-bascule. Installez la protection anti-bascule pour empêcher que l'appareil ne tombe avec des charges inappropriées.

⚠ Avertissement Votre appareil dispose du symbole illustré ci-dessous (si applicable) afin de vous rappeler d'installer la protection anti-bascule.



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



Installation de la protection anti-bascule

1. Réglez la hauteur et l'emplacement de l'appareil avant de commencer à fixer la protection anti-bascule.
2. Vérifiez que la surface derrière l'appareil est lisse.
3. Installez la protection anti-bascule 317-322 mm en dessous de la surface supérieure de l'appareil et à 80-85 mm du côté de l'appareil, dans l'orifice circulaire situé sur un support. Vissez-la dans un matériau solide ou utilisez un renfort adapté (mur).
4. L'orifice se trouve sur le côté gauche, à l'arrière de l'appareil. Reportez-vous à l'illustration.
5. Si vous avez modifié les dimensions de la cuisine, alignez correctement le dispositif à bout arrondi.

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

En matière de protection de l'environnement

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

Installation électrique

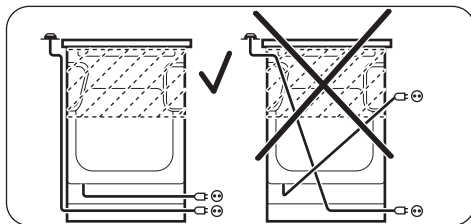
 Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable si vous ne respectez pas les précautions de sécurité du chapitre « Consignes de sécurité ».

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

Types de câbles applicables : H05 RR-F avec section nominale correcte.

 **Avertissement** Avant de brancher le câble d'alimentation au bornier, mesurez la tension entre les phases du réseau domestique. Référez-vous ensuite à l'étiquette des branchements située à l'arrière de l'appareil afin de réaliser une installation électrique correcte. Suivez les étapes dans l'ordre afin d'éviter des erreurs d'installation et d'endommager les composants électriques de l'appareil.

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



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.



Emballage

Les matériaux d'emballage sont conçus dans le respect de l'environnement et sont recyclables. Les pièces en plastique sont marquées des abréviations internationales telles que PE, PS, etc. Éliminez les emballages dans les conteneurs de la commune prévus à cet effet.



Avertissement Pour que l'appareil ne puisse plus présenter de danger, le rendre inutilisable avant sa mise au rebut.

Pour ce faire, débranchez l'appareil de la prise et enlevez le câble de l'appareil.

[illegible]



www.electrolux.com/shop

