



*Thinking of you*  
**Electrolux**



EKI6771COW  
EKI6771COX

FR CUISINIÈRE

NOTICE D'UTILISATION



# TABLE DES MATIÈRES

|                                                    |    |
|----------------------------------------------------|----|
| 1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....                      | 3  |
| 2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ.....                   | 5  |
| 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....                  | 9  |
| 4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....              | 9  |
| 5. TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE..... | 10 |
| 6. TABLE DE CUISSON - CONSEILS.....                | 15 |
| 7. TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....  | 17 |
| 8. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE .....            | 18 |
| 9. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE.....              | 22 |
| 10. FOUR - CONSEILS.....                           | 23 |
| 11. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....             | 37 |
| 12. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT.....       | 40 |
| 13. INSTALLATION.....                              | 44 |
| 14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....                     | 45 |

## NOUS PENSONS À VOUS

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

Bienvenue chez Electrolux.

Visitez notre site Internet pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :  
**[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**



Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :  
**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## SERVICE APRÈS-VENTE

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

Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.



Avertissement/Attention : consignes de sécurité.



Informations générales et conseils.



Informations en matière de protection de l'environnement.

Sous réserve de modifications.

## 1. ⚠ 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.

### 1.1 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 âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Les enfants ne doivent pas 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.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

### 1.2 Consignes générales de sécurité

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- 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. Éteignez l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- N'entrez 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, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Après utilisation, éteignez toujours la zone de cuisson à l'aide de la manette de commande correspondante et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- 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.
- Retirez le plus gros des salissures avant le nettoyage par pyrolyse. Retirez tous les accessoires du four.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- 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.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

- Soyez prudent lorsque vous manipulez le tiroir de rangement. Il peut devenir chaud.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois latérales. Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.
- Les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixé conformément aux réglementations relatives aux câblages.

## 2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

### 2.1 Instructions d'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.
- Les dimensions du meuble de cuisine et de la niche d'encastrement doivent être appropriées.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Certaines pièces de l'appareil sont électrifiées. Placez l'appareil de façon à éviter que l'on puisse toucher les pièces dangereuses.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.
- N'installez pas l'appareil 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.

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

### 2.2 Branchement électrique



#### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- 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 de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation secteur entrer en contact avec la porte de l'appareil ou passer à proximité de celle-ci, 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 puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne connectez la fiche d'alimentation secteur à la prise de courant secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la fiche d'alimentation 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 électrique 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), des disjoncteurs différentiels et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.

## 2.3 Emploi



### **AVERTISSEMENT!**

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

- Utilisez cet appareil uniquement 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.
- 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'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.



### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie et d'explosion.

- 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.



### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet 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.
- 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 pas de feuilles de papier aluminium sur l'appareil ou directement sur le fond de l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé. Ils risqueraient de rayer la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Veillez à sécher la cavité et la porte de l'appareil avec un chiffon après chaque utilisation. La vapeur produite durant son fonctionnement se condense sur les parois de la cavité et peuvent entraîner une corrosion. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'apporter vos aliments.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni 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).

## 2.5 Nettoyage par pyrolyse



Risque de blessures, d'incendie, d'émissions chimiques (fumées) en mode pyrolyse.

## 2.4 Entretien et nettoyage



### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure corporelle, d'incendie ou de dommage matériel à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous démontez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Avant d'utiliser la fonction de nettoyage par pyrolyse ou la fonction Première utilisation, retirez de la cavité du four :
  - Tout résidu excessif de nourriture, tout dépôt ou toute éclaboussure de graisse ou d'huile.
  - Tout objet amovible (y compris les grilles, les rails latéraux, etc., fournis avec le produit), en particulier tout récipient antiadhésif, plateau, plaque, ustensile, etc.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les enfants éloignés de l'appareil lors du nettoyage par pyrolyse. L'appareil devient très chaud et de l'air chaud s'échappe des fentes d'aération avant.
- Le nettoyage par pyrolyse est un processus à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus alimentaires et des matériaux constituant le four. Par conséquent, nous recommandons à

nos clients de suivre les conseils ci-dessous :

- Assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.
- Assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après la première utilisation à température maximale.
- Certains oiseaux et reptiles sont extrêmement sensibles (plus que les êtres humains) aux fumées pouvant se dégager lors du processus de nettoyage des fours à pyrolyse.
  - Ne laissez aucun animal, en particulier aucun oiseau, à proximité de l'appareil pendant et après un nettoyage par pyrolyse et la première utilisation à température de fonctionnement maximale et veillez à ce que la pièce soit bien ventilée.
- Les animaux de petite taille peuvent également être très sensibles aux changements de température survenant à proximité d'un four à pyrolyse lorsque le processus de nettoyage est en cours.
- Les surfaces antiadhésives des ustensiles de cuisine (poêles, casseroles, plaques de cuisson, etc.) peuvent être endommagées par la très haute température nécessaire au nettoyage par pyrolyse et peuvent également dégager, dans une moindre mesure, des fumées nocives.
- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non nocives

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

## 2.6 Éclairage interne

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne les 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.

## 2.7 Mise au rebut



### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation 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.

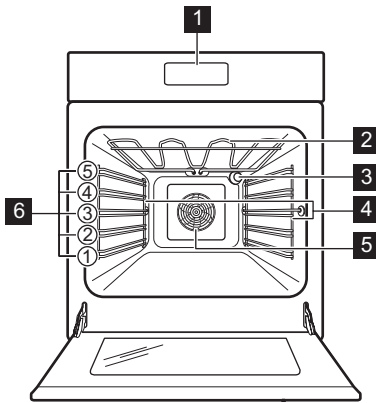
## 2.8 Maintenance

- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.



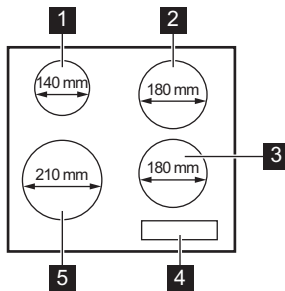
## 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 3.1 Présentation générale



- 1 Programmateur électronique
- 2 Résistance
- 3 Éclairage
- 4 Support de grille amovible
- 5 Ventilateur
- 6 Position des grilles

### 3.2 Description de 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 Panneau de commande
- 5 Zone de cuisson à induction 2300 W, avec fonction Booster 3600 W

### 3.3 Accessoires

- **Grille métallique**  
Permet de poser des plats (rôtis, gratins) et des moules à gâteau/pâtisserie.
- **Plat multi-usages**  
Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs. Pour cuire et

griller ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.

- **Tiroir de rangement**  
Le tiroir de rangement se trouve sous le four.

## 4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 4.1 Premier nettoyage

Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires de l'appareil.



La porte est dotée d'un système de fermeture lente. N'essayez pas de forcer sur la porte pour la fermer.



Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois. Remettez les accessoires et les supports de grille en place.

## 4.2 Utilisation des touches sensibles

Pour activer une touche de fonction et garder le symbole sélectionné à l'écran pendant 1 seconde minimum.

## 4.3 Régler l'heure du jour



Vous devez régler l'heure avant de vous servir du four.

Lorsque vous branchez le four à l'alimentation électrique ou après une coupure de courant, le symbole  clignote.

Appuyez sur la touche  ou  pour régler l'heure.

## 4.4 Modification de l'heure

1. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole  clignote.
2. Appuyez sur la touche  ou  pour régler l'heure.  
Au bout d'environ 5 secondes, le clignotement s'arrête et l'heure réglée s'affiche.

## 4.5 Préchauffage

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

1. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.
2. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 1 heure.
3. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.
4. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 15 minutes.
5. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.
6. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 15 minutes.

Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude. Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper de l'appareil. C'est normal. Assurez-vous qu'il y ait une ventilation suffisante dans la pièce.

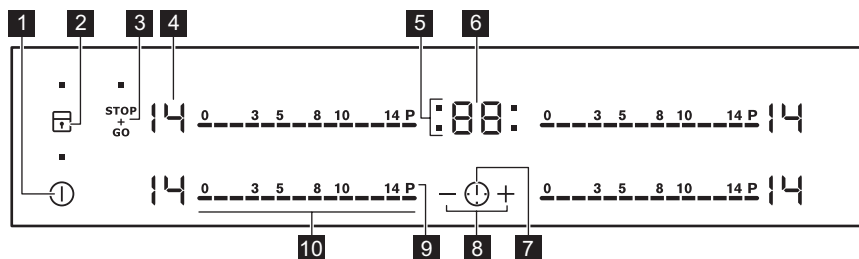
# 5. TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 5.1 Bandeau de commande de la table de cuisson



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

| Touche sensible | Fonction  | Description                                                                                                     |
|-----------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1               | ①         | MARCHE/ARRÊT<br>Pour allumer et éteindre la table de cuisson.                                                   |
| 2               |           | Touches verrouil. / Dispositif de sécurité enfants<br>Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande. |
| 3               | STOP + GO | STOP+GO<br>Pour activer et désactiver la fonction.                                                              |
| 4               | -         | Indicateur du niveau de cuisson<br>Pour indiquer le niveau de cuisson.                                          |
| 5               | -         | Voyants du minuteur des zones de cuisson<br>Pour indiquer la zone à laquelle se réfère la durée sélectionnée.   |
| 6               | -         | Affichage du minuteur<br>Pour indiquer la durée, en minutes.                                                    |
| 7               |           | -<br>Pour choisir la zone de cuisson.                                                                           |
| 8               | + / -     | -<br>Pour augmenter ou diminuer la durée.                                                                       |
| 9               | P         | Fonction Booster<br>Pour activer et désactiver la fonction.                                                     |
| 10              | -         | Bandeau de sélection<br>Pour sélectionner un niveau de cuisson.                                                 |

## 5.2 Indicateurs de niveau de cuisson

| Affichage | Description                        |
|-----------|------------------------------------|
|           | La zone de cuisson est désactivée. |
| -         | La zone de cuisson est activée.    |

| Affichage | Description                                                                                                                      |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           | La fonction STOP+GO est activée.                                                                                                 |
|           | La fonction Démarrage automatique de la cuisson est activée.                                                                     |
|           | Fonction Booster est activée.                                                                                                    |
| + chiffre | Une anomalie de fonctionnement s'est produite.                                                                                   |
| /  /      | OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux) : continuer la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle. |
|           | La fonction Touches verrouil. /Dispositif de sécurité enfants est activée.                                                       |
|           | Le récipient est inapproprié ou trop petit ou bien il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.                             |
|           | La fonction Arrêt automatique est activée.                                                                                       |

5.3 OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux)



AVERTISSEMENT!

/ / Il y a risque de brûlures par la chaleur résiduelle. Les voyants indiquent le niveau de chaleur résiduelle.

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

5.4 Activation et désactivation

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

5.5 Arrêt automatique

Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :

- toutes les zones de cuisson sont désactivées,
- vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé la table de cuisson,
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de

10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Retirez l'objet du bandeau de commande ou nettoyez celui-ci.

- la table de cuisson surchauffe (tout le liquide s'est évaporé du récipient). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.
  - Vous utilisez des récipients inadaptés.
- Le symbole s'allume et la zone de cuisson se désactive automatiquement au bout de 2 minutes.
- Vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants, s'allume et la table de cuisson s'éteint.

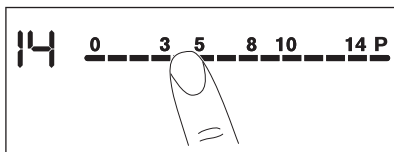
**La relation entre le niveau de cuisson et le délai après lequel la table de cuisson s'éteint.**

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

## 5.6 Niveau de cuisson

Pour régler ou modifier le niveau de cuisson :

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



## 5.7 Démarrage automatique de la cuisson

Cette fonction vous permet d'atteindre le niveau de cuisson sélectionné en un temps plus court. Cette fonction active le niveau de cuisson le plus élevé pendant un certain temps puis redescend au niveau sélectionné.



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

### Pour activer la fonction pour une zone

**de cuisson :** appuyez sur **P** (**P** s'allume). Réglez immédiatement le niveau de cuisson souhaité. Au bout de 3 secondes, (**R**) s'allume.

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

## 5.8 Fonction Booster

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

### Pour activer la fonction pour une zone

**de cuisson :** appuyez sur **P**. (**P** s'allume.

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

## 5.9 Minuteur

### Minuteur dégressif

Vous pouvez utiliser cette fonction pour régler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson, uniquement pour cette session.

**Sélectionnez d'abord la zone de cuisson, puis réglez la fonction.** Vous pouvez régler le niveau de cuisson avant ou après avoir réglé la fonction.

### Pour sélectionner la zone de cuisson :

appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur de la zone de cuisson correspondante s'affiche.

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

### Pour voir le temps restant :

sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de . Le voyant de la zone de cuisson clignote rapidement. L'affichage indique la durée restante.

**Pour modifier la durée :** sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de . Appuyez sur **+** ou **-**.

### Pour désactiver la fonction :

sélectionnez la zone de cuisson avec  et appuyez sur **-**. Le temps restant est décompté jusqu'à **00**. Le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter rapidement.



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

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

**CountUp Timer (Minuteur progressif)**

Cette fonction permet de vérifier la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée.

**Pour sélectionner la zone de cuisson :**

appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur de la zone de cuisson correspondante s'affiche.

**Pour activer la fonction :** appuyez sur la touche  du minuteur.  s'allume.

Lorsque le voyant de la zone de cuisson clignote lentement, le minuteur démarre.

L'affichage indique, en alternance,  et le nombre de minutes écoulées.

**Pour contrôler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée :**

sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de . Le voyant de la zone de cuisson clignote rapidement. L'affichage indique la durée de fonctionnement de la zone de cuisson.

**Pour désactiver la fonction :**

sélectionnez la zone de cuisson en appuyant sur  et appuyez sur  ou . Le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter rapidement.

**Minuterie**

Vous pouvez utiliser cette fonction comme

**Minuterie** lorsque la table de cuisson est allumée mais que vous n'utilisez pas les zones de cuisson (le niveau de cuisson indiqué est ).

**Pour activer la fonction :** appuyez sur . Appuyez sur la touche  ou  du minuteur pour régler la durée. Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit et **00** clignote.

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



Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement des zones de cuisson.

**5.10 STOP+GO**

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

Lorsque la fonction est en cours, vous ne pouvez pas modifier le niveau de cuisson.

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.

**Pour activer la fonction :** appuyez sur .  s'allume.

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

**5.11 Touches verrouil.**

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

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

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

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



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

**5.12 Dispositif de sécurité enfants**

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

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

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

**Pour désactiver la fonction le temps d'une cuisson :** allumez la table de cuisson en appuyant sur ①.  s'allume.

Appuyez sur  pendant 4 secondes.

**Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent.** Vous pouvez utiliser la table de cuisson. Lorsque vous éteignez la table de cuisson avec ①, la fonction est de nouveau activée.

### 5.13 OffSound Control (Désactivation et activation des signaux sonores)

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

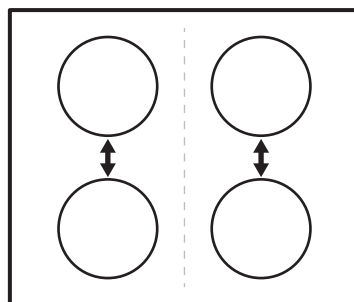
-  - les signaux sonores sont désactivés
  -  - les signaux sonores sont activés
- Pour confirmer le réglage, attendez que la table de cuisson s'éteigne automatiquement.

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

- vous appuyez sur ①
- Minuterie se termine
- Minuteur dégressif se termine
- vous posez un objet sur le bandeau de commande.

### 5.14 Fonction Gestionnaire de puissance

- Des zones de cuisson sont regroupées en fonction de l'emplacement et du nombre de phases de la table de cuisson. Reportez-vous à l'illustration.
- Chaque phase dispose d'une charge électrique maximale.
- La fonction répartit la puissance entre les zones de cuisson raccordées à la même phase.
- La fonction s'active lorsque la charge électrique totale des zones de cuisson raccordées à une phase simple est dépassée.
- La fonction diminue la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase.
- L'affichage du niveau de cuisson des zones à puissance réduite oscille entre deux niveaux.



## 6. TABLE DE CUISSON - CONSEILS



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

### 6.1 Ustensiles de cuisson



Sur les zones de cuisson à induction, un champ électromagnétique puissant chauffe les récipients très rapidement.

### Matériaux des récipients

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

**Les plats de cuisson conviennent pour l'induction si :**

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



Le fond de l'ustensile de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.

### 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.

L'efficacité de la zone de cuisson est liée au diamètre du récipient. Un récipient plus petit que le diamètre minimal recommandé ne reçoit qu'une petite partie de la puissance générée par la zone de cuisson.

## 6.2 Diamètre minimal du récipient

| Zone de cuisson | Diamètre du récipient (mm) |
|-----------------|----------------------------|
| Arrière gauche  | 125 - 140                  |
| Arrière droite  | 145 - 180                  |
| Avant droite    | 145 - 180                  |
| Avant gauche    | 180 - 210                  |

## 6.3 Bruits pendant le fonctionnement

### Si vous entendez :

- un craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).

- un sifflement : vous utilisez la zone de cuisson avec un niveau de puissance élevé et le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- un bourdonnement : vous utilisez un niveau de puissance élevé.
- un cliquetis : des commutations électriques se produisent.
- un sifflement, un bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

**Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de la table de cuisson.**

## 6.4 Öko Timer (Minuteur éco)

Pour réaliser des économies d'énergie, la zone de cuisson se désactive automatiquement avant le signal du minuteur. La différence de temps de fonctionnement dépend du niveau et de la durée de cuisson.

## 6.5 Exemples de cuisson

Le rapport entre le niveau de cuisson et la consommation énergétique de la zone de cuisson n'est pas linéaire. Lorsque vous augmentez le niveau de cuisson, l'augmentation énergétique de la zone de cuisson n'est pas proportionnelle. Cela signifie que la zone de cuisson utilisée à un niveau de cuisson moyen utilise moins de la moitié de sa puissance.



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

| Niveau de cuisson                                                                       | Utilisation :                          | Durée (min) | Conseils                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-------------|---------------------------------------|
|  - 1 | Conserver les aliments cuits au chaud. | au besoin   | Placez un couvercle sur le récipient. |



| Niveau de cuisson                                                                   | Utilisation :                                                                                                             | Durée (min) | Conseils                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 - 3                                                                               | Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.                                                             | 5 - 25      | Mélangez de temps en temps.                                                                          |
| 1 - 3                                                                               | Solidifier : omelettes, œufs cocotte.                                                                                     | 10 - 40     | Couvrez pendant la cuisson.                                                                          |
| 3 - 5                                                                               | Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.                                       | 25 - 50     | Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson. |
| 5 - 7                                                                               | Cuire à la vapeur des légumes, du poisson et de la viande.                                                                | 20 - 45     | Ajoutez quelques cuillerées de liquide.                                                              |
| 7 - 9                                                                               | Cuire des pommes de terre à la vapeur.                                                                                    | 20 - 60     | Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.                                               |
| 7 - 9                                                                               | Cuire de grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.                                                         | 60 - 150    | Ajoutez jusqu'à 3 litres de liquide, plus les ingrédients.                                           |
| 9 - 12                                                                              | Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets. | au besoin   | Retournez à la moitié du temps.                                                                      |
| 12 - 13                                                                             | Cuisson à température élevée des pommes de terre rissolées, filets, steaks.                                               | 5 - 15      | Retournez à la moitié du temps.                                                                      |
| 14                                                                                  | Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, griller de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.                 |             |                                                                                                      |
|  | Faire bouillir une grande quantité d'eau. La fonction Booster est activée.                                                |             |                                                                                                      |

## 7. TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 7.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un plat de cuisson dont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur

le fonctionnement de la table de cuisson.

- Utilisez un nettoyant spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez un racloir spécial pour la vitre.

### 7.2 Nettoyage de la table

- **Enlevez immédiatement :** plastique fondu, films plastiques et aliments contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager la table de

cuisson. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.

- **Une fois que la table de cuisson a suffisamment refroidi, enlevez :** traces de calcaire et d'eau, projections

de graisse, décolorations métalliques luisantes. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent. Après le nettoyage, séchez l'appareil à l'aide d'un chiffon doux.

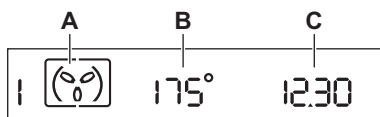
## 8. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 8.1 Affichage



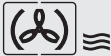
- A) Fonction du four
- B) Limiteur de
- C) Temps

### 8.2 Touches

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

### 8.3 Fonctions du four

| Symbole | Fonction du four  | Utilisation                                                                                                                                                   |
|---------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | Éclairage du four | Pour allumer l'éclairage même si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée.                                                                               |
|         | Chaleur tournante | Pour faire cuire sur 2 niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Convection naturelle. |

| Symbole                                                                             | Fonction du four                    | Utilisation                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Convection naturelle                | Pour cuire et rôtir des aliments sur 1 seul niveau.                                                                                                                                                   |
|    | Gril                                | Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.                                                                                                                                                 |
|    | Turbo gril                          | Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.                                                                                  |
|    | Sole pulsée                         | Pour cuire des aliments sur un seul niveau et leur donner un brunissement plus intense et une pâte bien croustillante. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Convection naturelle. |
|    | Gril fort                           | Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain.                                                                                                                     |
|    | Stérilisation / Sole                | Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.                                                                                                                           |
|    | Maintien au chaud                   | Pour maintenir les aliments au chaud.                                                                                                                                                                 |
|    | Décongélation                       | Pour décongeler des aliments surgelés.                                                                                                                                                                |
|    | Déshydratation                      | Pour déshydrater des fruits (pommes, prunes, pêches, etc.) et des légumes (tomates, courgettes, champignons, etc.) coupés en rondelles.                                                               |
|   | Chaleur tournante basse température | Pour cuire dans des moules et déshydrater à basse température sur un seul niveau.                                                                                                                     |
|  | Nettoyage par pyrolyse              | Pour activer le nettoyage par pyrolyse automatique du four. Cette fonction permet de brûler les salissures résiduelles à l'intérieur du four.                                                         |

## 8.4 Réglage d'une fonction du four



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

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

## 8.5 Modification de la température

1. Appuyez sur la touche . Le symbole ° clignote.
2. Appuyez sur la touche ou pour modifier le réglage.

## 8.6 Fonction de chaleur résiduelle

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



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

## 8.7 Fonction Préchauffage rapide

La fonction Préchauffage rapide ne fonctionne que si la température réglée est supérieure de 100 °C à la température actuelle du four.

La fonction Préchauffage rapide permet de réduire le temps de préchauffage. Vous pouvez l'utiliser avec toutes les fonctions du four à l'exception des fonctions Maintien au chaud et Décongélation.



### AVERTISSEMENT!

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

1. Réglez une fonction du four. Si nécessaire, modifiez la température.
2. Appuyez sur . L'affichage indique **FHU**. La fonction Préchauffage rapide démarre. Un signal sonore retentit lorsque la fonction Préchauffage rapide est terminée. **FHU** disparaît. La fonction du four choisie continue son fonctionnement.
3. Enfourez les aliments.

## 8.8 Utilisation de la Sécurité enfants



Le four doit être éteint.



Lorsque la sécurité enfants est activée, le four ne peut plus fonctionner. La porte du four se bloque lorsque la Sécurité enfants est activée.

### Activation de la sécurité enfants

Appuyez sur et sur simultanément jusqu'à ce que le message **SAFE** apparaisse à l'écran. La sécurité enfants est activée. Pour désactiver la Sécurité enfants, répétez la même étape.

## 8.9 Signal sonore

**i** Pour désactiver le signal sonore, l'appareil doit être désactivé.

**i** Il est impossible de désactiver le signal sonore de la touche MARCHE/ARRÊT.

Appuyez simultanément sur  et , maintenez-les appuyées pendant environ 2 secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.

Le signal sonore est désactivé.

Pour activer le signal sonore, répétez la même étape.

## 8.10 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps si une fonction du four est en cours et que vous ne modifiez aucun réglage.

| Température (°C) | Arrêt automatique au bout de (h) |
|------------------|----------------------------------|
| 30 - 115         | 12.5                             |
| 120 - 195        | 8.5                              |
| 200 - 245        | 5.5                              |
| 250 - Maximum    | 3                                |

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

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

## 8.11 Code d'erreur

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

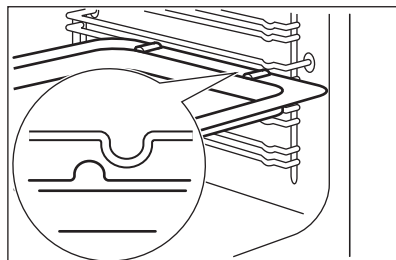
## 8.12 Ventilateur de refroidissement

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

## 8.13 Installation des accessoires du four

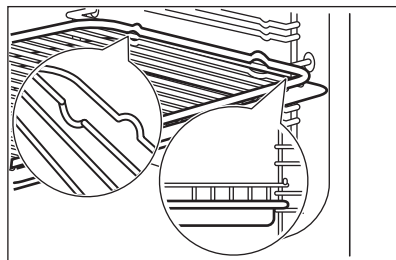
### Plat à rôtir :

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



### Grille métallique et plat à rôtir ensemble :

Poussez le plat à rôtir entre les rails du support de grille et glissez la grille métallique entre les rails se trouvant juste au-dessus.





- Tous les accessoires sont dotés de petites indentations en haut, à droite et à gauche, afin d'augmenter la sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule.
- Le rebord élevé de la grille est un dispositif complémentaire pour empêcher les ustensiles de cuisine de glisser.

## 9. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE

### 9.1 Tableau des fonctions de l'horloge

| Fonction de l'horloge                                                             |               | Utilisation                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Heure du jour | Pour régler, modifier ou vérifier l'heure.                                                  |
|  | Minuteur      | Pour régler un décompte. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement de l'appareil. |
|  | Durée         | Pour régler la durée de cuisson du four.                                                    |
|  | Fin           | Pour régler l'heure à laquelle le four doit s'éteindre.                                     |



Vous pouvez utiliser simultanément les fonctions

Durée  et Fin  pour définir la durée pendant laquelle l'appareil doit fonctionner, et l'heure à laquelle l'appareil doit se s'éteindre. Cela vous permet d'activer l'appareil en différé. Réglez d'abord la fonction Durée  puis la fonction Fin .

### 9.2 Réglage des fonctions de l'horloge

Pour les fonctions Durée  et Fin , réglez une fonction du four et une température. Ce n'est pas nécessaire pour le Minuteur . Reportez-vous au

chapitre « Réglage d'une fonction du four ».

1. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole de la fonction de l'horloge souhaitée clignote.

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



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

3. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.
4. Éteignez l'appareil.

### 9.3 Annuler des fonctions de l'horloge

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

## 10. FOUR - CONSEILS



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



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

### 10.1 Cuisson

- Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien appareil. Adaptez vos réglages habituels (température, temps de cuisson, etc.) et les positions des grilles aux recommandations fournies dans les tableaux.
- Le fabricant vous recommande d'utiliser la température la plus faible pour la première utilisation.
- Si vous ne trouvez pas d'informations concrètes pour l'une de vos recettes personnelles, prenez exemple sur un aliment à la cuisson similaire.
- Le temps de cuisson peut être prolongé de 10 à 15 minutes, si vous cuisez des gâteaux sur plusieurs niveaux.
- Les gâteaux et petites pâtisseries placés à différentes hauteurs ne dorent pas toujours de manière homogène au début. Si cette situation se produit, ne modifiez pas le réglage de la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.
- Avec des temps de cuisson plus longs, le four peut être éteint environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, afin d'utiliser la chaleur résiduelle.

Lorsque vous cuisinez des plats surgelés, les plateaux de cuisson peuvent se déformer en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, cette torsion disparaît.

### 10.2 Conseils de cuisson

| Résultats de cuisson                                              | Cause probable                           | Solution                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Le dessous du gâteau n'est pas suffisamment doré.                 | La position de la grille est incorrecte. | Placez le gâteau sur un niveau plus bas.                                                                                       |
| Le gâteau s'effrite et devient pâteux, plein de grumeaux, juteux. | La température du four est trop élevée.  | Réglez une température de cuisson légèrement inférieure la prochaine fois.                                                     |
| Le gâteau s'effrite et devient pâteux, plein de grumeaux, juteux. | Durée de cuisson trop courte.            | Réglez une durée de cuisson plus longue. <b>Vous ne pouvez pas diminuer les temps de cuisson en augmentant la température.</b> |

| Résultats de cuisson                                              | Cause probable                                                   | Solution                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Le gâteau s'effrite et devient pâteux, plein de grumeaux, juteux. | Le mélange est trop liquide.                                     | Diminuez la quantité de liquide. Attention aux temps de malaxage, notamment si vous utilisez un robot ménager. |
| Le gâteau est trop sec.                                           | Température de cuisson trop basse.                               | Réglez une température de cuisson supérieure la prochaine fois.                                                |
| Le gâteau est trop sec.                                           | Durée de cuisson trop longue.                                    | Réglez une durée de cuisson inférieure la prochaine fois.                                                      |
| La coloration du gâteau n'est pas homogène.                       | Température du four trop élevée et durée de cuisson trop courte. | Diminuez la température du four et allongez le temps de cuisson.                                               |
| La coloration du gâteau n'est pas homogène.                       | La préparation est mal répartie.                                 | Étalez la préparation de façon homogène sur le plateau de cuisson.                                             |
| Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson.         | Température de cuisson trop basse.                               | Réglez une température de cuisson légèrement supérieure la prochaine fois.                                     |

### 10.3 Chaleur tournante basse température

1. Utilisez cette fonction pour cuire dans des moules et déshydrater à basse température sur un seul niveau.
2. Faites cuire un seul moule ou plateau à la fois.
3. Nous vous conseillons d'utiliser la chaleur tournante basse température sans préchauffage.
4. Si vous souhaitez préchauffer le four, utilisez la fonction Chaleur tournante.

| Plat                                                       | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|------------------------------------------------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Génoise en moules                                          | 160              | 50 - 70     | 2                     |
| Kouglof ou brioche en moules                               | 150 - 160        | 50 - 70     | 2                     |
| Gâteau de Savoie au madère/cakes aux fruits secs en moules | 140 - 160        | 70 - 90     | 2                     |
| Biscuits à base de blancs d'œufs, meringues                | 80 - 100         | 120 - 150   | 3                     |



## 10.4 Chaleur tournante

### Cuisson sur un seul niveau du four

Cuisson dans des moules

| Plat                                                             | Température (°C)        | Durée (min) | Positions des grilles |
|------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------|-----------------------|
| Kouglof ou brioche                                               | 150 - 160               | 50 - 70     | 2                     |
| Gâteau de Savoie au madère/cakes aux fruits                      | 140 - 160               | 50 - 90     | 1 - 2                 |
| Génoise allégée                                                  | 150 - 160 <sup>1)</sup> | 25 - 40     | 3                     |
| Fond de tarte – pâte sablée                                      | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 10 - 25     | 2                     |
| Fond de tarte - pâte à génoise                                   | 150 - 170               | 20 - 25     | 2                     |
| Tourte aux pommes (2 moules de 20 cm de Ø, décalés en diagonale) | 160                     | 60 - 90     | 2 - 3                 |

<sup>1)</sup> Préchauffer le four.

Gâteaux / pâtisseries / pains sur plateaux de cuisson

| Plat                                                         | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|--------------------------------------------------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Gâteaux avec garniture de type crumble (sec)                 | 150 - 160        | 20 - 40     | 3                     |
| Gâteaux aux fruits (pâte levée/pâte à génoise) <sup>1)</sup> | 150              | 35 - 55     | 3                     |
| Gâteaux aux fruits sur pâte sablée                           | 160 - 170        | 40 - 80     | 3                     |

<sup>1)</sup> Utilisez un plat à rôtir.

Biscuits/Gâteaux secs

| Plat                                           | Température (°C)        | Durée (min) | Positions des grilles |
|------------------------------------------------|-------------------------|-------------|-----------------------|
| Biscuits sablés                                | 150 - 160               | 10 - 20     | 3                     |
| Biscuits sablés                                | 140                     | 20 - 35     | 3                     |
| Biscuits à base de pâte à génoise              | 150 - 160               | 15 - 20     | 3                     |
| Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues | 80 - 100                | 120 - 150   | 3                     |
| Macarons                                       | 100 - 120               | 30 - 50     | 3                     |
| Biscuits/Gâteaux secs à base de pâte levée     | 150 - 160               | 20 - 40     | 3                     |
| Pâtisseries feuilletées                        | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 20 - 30     | 3                     |

| Plat                         | Température (°C)  | Durée (min) | Positions des grilles |
|------------------------------|-------------------|-------------|-----------------------|
| Petits pains                 | 160 <sup>1)</sup> | 10 - 35     | 3                     |
| Small cakes (20 par plateau) | 150 <sup>1)</sup> | 20 - 35     | 3                     |

<sup>1)</sup> Préchauffer le four.

Tableau des gratins

| Plat                               | Température (°C)        | Durée (min) | Positions des grilles |
|------------------------------------|-------------------------|-------------|-----------------------|
| Baguettes garnies de fromage fondu | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 15 - 30     | 1                     |
| Légumes farcis                     | 160 - 170               | 30- 60      | 1                     |

<sup>1)</sup> Préchauffer le four.

### Cuisson sur plusieurs niveaux

Gâteaux / pâtisseries / pains sur plateaux de cuisson

| Plat                       | Température (°C)        | Durée (min) | Positions des grilles |
|----------------------------|-------------------------|-------------|-----------------------|
|                            |                         |             | 2 positions           |
| Choux à la crème / éclairs | 160 - 180 <sup>1)</sup> | 25 - 45     | 2 / 4                 |
| Crumble sec                | 150 - 160               | 30 - 45     | 2 / 4                 |

<sup>1)</sup> Préchauffer le four.

Biscuits/small cakes/viennoiseries/petits pains

| Plat                                        | Température (°C)        | Durée (min) | Positions des grilles |
|---------------------------------------------|-------------------------|-------------|-----------------------|
|                                             |                         |             | 2 positions           |
| Biscuits sablés                             | 150 - 160               | 20 - 40     | 2 / 4                 |
| Biscuits sablés                             | 140                     | 25 - 45     | 2 / 4                 |
| Biscuits à base de pâte à génoise           | 160 - 170               | 25 - 40     | 2 / 4                 |
| Biscuits à base de blancs d'œufs, meringues | 80 - 100                | 130 - 170   | 2 / 4                 |
| Macarons                                    | 100 - 120               | 40 - 80     | 2 / 4                 |
| Biscuits/Gâteaux secs à base de pâte levée  | 160 - 170               | 30 - 60     | 2 / 4                 |
| Pâtisseries feuilletées                     | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 30 - 50     | 2 / 4                 |

| Plat                         | Température (°C)  | Durée (min) | Positions des grilles |
|------------------------------|-------------------|-------------|-----------------------|
|                              |                   |             | 2 positions           |
| Petits pains                 | 180 <sup>1)</sup> | 25 - 40     | 2 / 4                 |
| Small cakes (20 par plateau) | 150 <sup>1)</sup> | 20 - 40     | 2 / 4                 |

<sup>1)</sup> Préchauffer le four.

## 10.5 Cuisson par convection naturelle sur un niveau

Cuisson dans des moules

| Plat                                                             | Température (°C)        | Durée (min) | Positions des grilles |
|------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------|-----------------------|
| Kouglof ou brioche                                               | 160 - 180               | 50 - 70     | 2                     |
| Gâteau de Savoie au madère/cakes aux fruits                      | 150 - 170               | 50 - 90     | 1 - 2                 |
| Génoise allégée                                                  | 170 <sup>1)</sup>       | 25 - 40     | 3                     |
| Fond de tarte – pâte sablée                                      | 190 - 210 <sup>1)</sup> | 10 - 25     | 2                     |
| Fond de tarte - pâte à génoise                                   | 170 - 190               | 20 - 25     | 2                     |
| Tourte aux pommes (2 moules de 20 cm de Ø, décalés en diagonale) | 180                     | 60 - 90     | 1 - 2                 |
| Tarte salée (par ex., quiche lorraine)                           | 180 - 220               | 35 - 60     | 1                     |
| Gâteau au fromage                                                | 160 - 180               | 60 - 90     | 1 - 2                 |

<sup>1)</sup> Préchauffer le four.

Gâteaux / pâtisseries / pains sur plateaux de cuisson

| Plat                                                                                                       | Température (°C)                                   | Durée (min)         | Positions des grilles |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|---------------------|-----------------------|
| Pain tressé / couronne de pain                                                                             | 170 - 190                                          | 40 - 50             | 2                     |
| Brioche de Noël aux fruits (Stollen)                                                                       | 160 - 180 <sup>1)</sup>                            | 50 - 70             | 2                     |
| Pain (pain de seigle) :<br>1. Première partie de la cuisson.<br>2. Seconde partie du processus de cuisson. | 1. 230 <sup>1)</sup><br>2. 160 - 180 <sup>1)</sup> | 1. 20<br>2. 30 - 60 | 1 - 2                 |
| Choux à la crème / éclairs                                                                                 | 190 - 210 <sup>1)</sup>                            | 20 - 35             | 3                     |
| Gâteau roulé                                                                                               | 180 - 200 <sup>1)</sup>                            | 10 - 20             | 3                     |
| Gâteaux avec garniture de type crumble (sec)                                                               | 160 - 180                                          | 20 - 40             | 3                     |

| Plat                                                                                    | Température (°C)        | Durée (min) | Positions des grilles |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------|-----------------------|
| Gâteau aux amandes et au beurre / gâteaux au sucre                                      | 190 - 210 <sup>1)</sup> | 20 - 30     | 3                     |
| Gâteaux aux fruits (pâte levée/pâte à génoise) <sup>2)</sup>                            | 170                     | 35 - 55     | 3                     |
| Gâteaux aux fruits sur pâte sablée                                                      | 170 - 190               | 40 - 60     | 3                     |
| Gâteaux à pâte levée à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise) | 160 - 180 <sup>1)</sup> | 40 - 80     | 3                     |
| Pizza (bien garnie)                                                                     | 190 - 210 <sup>1)</sup> | 30 - 50     | 1 - 2                 |
| Pizza (pâte fine)                                                                       | 220 - 250 <sup>1)</sup> | 15 - 25     | 1 - 2                 |
| Pain sans levain                                                                        | 230 - 250               | 10 - 15     | 1                     |
| Tartes (Suisse)                                                                         | 210 - 230               | 35 - 50     | 1                     |

<sup>1)</sup> Préchauffer le four.

<sup>2)</sup> Utilisez un plat à rôtir.

#### Biscuits/Gâteaux secs

| Plat                                           | Température (°C)        | Durée (min) | Positions des grilles |
|------------------------------------------------|-------------------------|-------------|-----------------------|
| Biscuits sablés                                | 170 - 190               | 10 - 20     | 3                     |
| Biscuits sablés                                | 160 <sup>1)</sup>       | 20 - 35     | 3                     |
| Biscuits à base de génoise                     | 170 - 190               | 20 - 30     | 3                     |
| Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues | 80 - 100                | 120 - 150   | 3                     |
| Macarons                                       | 120 - 130               | 30 - 60     | 3                     |
| Biscuits/Gâteaux secs à base de pâte levée     | 170 - 190               | 20 - 40     | 3                     |
| Pâtisseries feuilletées                        | 190 - 210 <sup>1)</sup> | 20 - 30     | 3                     |
| Petits pains                                   | 190 - 210 <sup>1)</sup> | 10 - 55     | 3                     |
| Small cakes (20 par plateau)                   | 170 <sup>1)</sup>       | 20 - 30     | 3 - 4                 |

<sup>1)</sup> Préchauffer le four.

Tableau des gratins

| Plat                               | Température (°C)        | Durée (min) | Positions des grilles |
|------------------------------------|-------------------------|-------------|-----------------------|
| Gratin de pâtes                    | 180 - 200               | 45 - 60     | 1                     |
| Lasagnes                           | 180 - 200               | 35 - 50     | 1                     |
| Gratin de légumes                  | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 15 - 30     | 1                     |
| Baguettes garnies de fromage fondu | 200 - 220 <sup>1)</sup> | 15 - 30     | 1                     |
| Gratins sucrés                     | 180 - 200               | 40 - 60     | 1                     |
| Gratins de poisson                 | 180 - 200               | 40 - 60     | 1                     |
| Légumes farcis                     | 180 - 200               | 40 - 60     | 1                     |

<sup>1)</sup> Préchauffer le four.

## 10.6 Réglage Pizza

| Plat                                   | Température (°C)        | Durée (min) | Positions des grilles |
|----------------------------------------|-------------------------|-------------|-----------------------|
| Pizza (pâte fine) <sup>1)</sup>        | 200 - 230 <sup>2)</sup> | 10 - 20     | 1 - 2                 |
| Pizza (bien garnie) <sup>1)</sup>      | 180 - 200               | 20 - 35     | 1 - 2                 |
| Tartes                                 | 170 - 200               | 35 - 55     | 1 - 2                 |
| Quiche aux épinards                    | 160 - 180               | 45 - 60     | 1 - 2                 |
| Quiche lorraine (tarte salée)          | 170 - 190               | 45 - 55     | 1 - 2                 |
| Flan suisse                            | 170 - 200               | 35 - 55     | 1 - 2                 |
| Gâteau au fromage                      | 140 - 160               | 60 - 90     | 1 - 2                 |
| Tarte aux pommes, recouverte           | 150 - 170               | 50 - 60     | 1 - 2                 |
| Tarte aux légumes                      | 160 - 180               | 50 - 60     | 1 - 2                 |
| Pain sans levain                       | 230 - 250 <sup>2)</sup> | 10 - 20     | 2 - 3                 |
| Quiche à pâte feuilletée               | 160 - 180 <sup>2)</sup> | 45 - 55     | 2 - 3                 |
| Flammekuche                            | 230 - 250 <sup>2)</sup> | 12 - 20     | 2 - 3                 |
| Piroggen (version russe de la calzone) | 180 - 200 <sup>2)</sup> | 15 - 25     | 2 - 3                 |

<sup>1)</sup> Utilisez un plat à rôtir.

<sup>2)</sup> Préchauffer le four.

## 10.7 Viande

- Utilisez des plats résistant à la chaleur pour le rôtissage (reportez-vous aux instructions du fabricant).
- Vous pouvez cuire de gros rôtis directement dans le plat à rôtir (si disponible) ou sur la grille métallique en plaçant le plat à rôtir en dessous.
- Faites rôtir les viandes maigres dans le plat à rôtir avec le couvercle. Cette cuisson est parfaitement adaptée à ce type de viande.
- Tous les types de viande pouvant être dorés ou ayant une peau peuvent être rôtis dans le plat à rôtir sans couvercle.
- Nous vous conseillons de cuire les viandes et poissons pesant plus d'1 kg dans l'appareil.
- Pour éviter que le jus de viande ou la graisse ne brûlent dans le plat à rôtir, versez-y un peu de liquide.
- Si nécessaire, retournez le rôti (à la moitié ou aux 2 tiers du temps de cuisson).
- Arrosez les gros rôtis et les volailles avec leur jus plusieurs fois en cours de cuisson. Cela assure un meilleur rôtissage.
- Le four peut être éteint environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, afin d'utiliser la chaleur résiduelle.

## 10.8 Rôtissage avec la convection naturelle

Viande de bœuf

| Plat                              | Quantité           | Température (°C)        | Durée (min) | Positions des grilles |
|-----------------------------------|--------------------|-------------------------|-------------|-----------------------|
| Bœuf braisé                       | 1 - 1.5 kg         | 200 - 230               | 105 - 150   | 1                     |
| Rôti ou filet de bœuf : saignant  | par cm d'épaisseur | 230 - 250 <sup>1)</sup> | 6 - 8       | 1                     |
| Rôti ou filet de bœuf : moyenne   | par cm d'épaisseur | 220 - 230               | 8 - 10      | 1                     |
| Rôti ou filet de bœuf : bien cuit | par cm d'épaisseur | 200 - 220               | 10 - 12     | 1                     |

<sup>1)</sup> Préchauffer le four.

Porc

| Plat                           | Quantité     | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|--------------------------------|--------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Épaule, collier, jambon à l'os | 1 - 1.5 kg   | 210 - 220        | 90 - 120    | 1                     |
| Côtelette, côte levée          | 1 - 1.5 kg   | 180 - 190        | 60 - 90     | 1                     |
| Pâté à la viande               | 750 g - 1 kg | 170 - 190        | 50 - 60     | 1                     |
| Jarret de porc (précuit)       | 750 g - 1 kg | 200 - 220        | 90 - 120    | 1                     |

## Veau

| Plat                       | Quantité   | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|----------------------------|------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Rôti de veau <sup>1)</sup> | 1 kg       | 210 - 220        | 90 - 120    | 1                     |
| Jarret de veau             | 1.5 - 2 kg | 200 - 220        | 150 - 180   | 1                     |

<sup>1)</sup> Utilisez un plat à rôti couvert.

## Agneau

| Plat                          | Quantité   | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|-------------------------------|------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Gigot d'agneau, rôti d'agneau | 1 - 1.5 kg | 210 - 220        | 90 - 120    | 1                     |
| Selle d'agneau                | 1 - 1.5 kg | 210 - 220        | 40 - 60     | 1                     |

## Filet de gibier

| Plat                              | Quantité     | Température (°C)        | Durée (min) | Positions des grilles |
|-----------------------------------|--------------|-------------------------|-------------|-----------------------|
| Râble de lièvre, cuisse de lièvre | jusqu'à 1 kg | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 30 - 40     | 1                     |
| Selle de chevreuil                | 1.5 - 2 kg   | 210 - 220               | 35 - 40     | 1                     |
| Cuissot de chevreuil              | 1.5 - 2 kg   | 200 - 210               | 90 - 120    | 1                     |

<sup>1)</sup> Préchauffer le four.

## Volaille

| Plat                 | Quantité           | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|----------------------|--------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Morceaux de volaille | 200 - 250 g chacun | 220 - 250        | 20 - 40     | 1                     |
| Demi-poulet          | 400 - 500 g chacun | 220 - 250        | 35 - 50     | 1                     |
| Volaille, poularde   | 1 - 1.5 kg         | 220 - 250        | 50 - 70     | 1                     |
| Canard               | 1.5 - 2 kg         | 210 - 220        | 80 - 100    | 1                     |
| Oie                  | 3.5 - 5 kg         | 200 - 210        | 150 - 180   | 1                     |
| Turquie              | 2.5 - 3.5 kg       | 200 - 210        | 120 - 180   | 1                     |
| Turquie              | 4 - 6 kg           | 180 - 200        | 180 - 240   | 1                     |

## Poisson

| Plat           | Quantité   | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|----------------|------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Poisson entier | 1 - 1.5 kg | 210 - 220        | 40 - 70     | 1                     |

10.9 Rôtissage au turbo grill 

## Viande de bœuf

| Plat                              | Quantité           | Température (°C)        | Durée (min) | Positions des grilles |
|-----------------------------------|--------------------|-------------------------|-------------|-----------------------|
| Rôti ou filet de bœuf : saignant  | par cm d'épaisseur | 190 - 200 <sup>1)</sup> | 5 - 6       | 1                     |
| Rôti ou filet de bœuf : moyenne   | par cm d'épaisseur | 180 - 190               | 6 - 8       | 1                     |
| Rôti ou filet de bœuf : bien cuit | par cm d'épaisseur | 170 - 180               | 8 - 10      | 1                     |

<sup>1)</sup> Préchauffer le four.

## Porc

| Plat                           | Quantité     | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|--------------------------------|--------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Épaule, collier, jambon à l'os | 1 - 1.5 kg   | 160 - 180        | 90 - 120    | 1                     |
| Côtelette, côte levée          | 1 - 1.5 kg   | 170 - 180        | 60 - 90     | 1                     |
| Pâté à la viande               | 750 g - 1 kg | 160 - 170        | 50 - 60     | 1                     |
| Jarret de porc (précuit)       | 750 g - 1 kg | 150 - 170        | 90 - 120    | 1                     |

## Veau

| Plat           | Quantité   | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|----------------|------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Rôti de veau   | 1 kg       | 160 - 180        | 90 - 120    | 1                     |
| Jarret de veau | 1.5 - 2 kg | 160 - 180        | 120 - 150   | 1                     |

## Agneau

| Plat                          | Quantité   | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|-------------------------------|------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Gigot d'agneau, rôti d'agneau | 1 - 1.5 kg | 150 - 170        | 100 - 120   | 1                     |



| Plat           | Quantité   | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|----------------|------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Selle d'agneau | 1 - 1.5 kg | 160 - 180        | 40 - 60     | 1                     |

#### Volaille

| Plat                 | Quantité           | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|----------------------|--------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Morceaux de volaille | 200 - 250 g chacun | 200 - 220        | 30 - 50     | 1                     |
| Demi-poulet          | 400 - 500 g chacun | 190 - 210        | 35 - 50     | 1                     |
| Volaille, poularde   | 1 - 1.5 kg         | 190 - 210        | 50 - 70     | 1                     |
| Canard               | 1.5 - 2 kg         | 180 - 200        | 80 - 100    | 1                     |
| Oie                  | 3.5 - 5 kg         | 160 - 180        | 120 - 180   | 1                     |
| Turquie              | 2.5 - 3.5 kg       | 160 - 180        | 120 - 150   | 1                     |
| Turquie              | 4 - 6 kg           | 140 - 160        | 150 - 240   | 1                     |

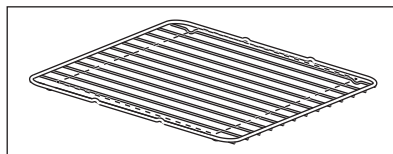
### 10.10 Gril en général



#### AVERTISSEMENT!

Lorsque vous utilisez le gril, laissez toujours la porte du four fermée.

- **Réglez toujours le gril à la température la plus élevée.**
- Placez la grille au niveau recommandé dans le tableau de gril.
- Ne faites griller que des morceaux plats de viande ou de poisson.
- **Préchauffez toujours le four à vide pendant 5 minutes avec les fonctions du gril.**



La zone pour griller est située au centre de la grille.

### 10.11 Gril

| Plat                   | Température (°C) | Durée (min)         |         | Positions des grilles |
|------------------------|------------------|---------------------|---------|-----------------------|
|                        |                  | 1re face<br>2e face | 2e face |                       |
| Rôti de bœuf, à point  | 210 - 230        | 30 - 40             | 30 - 40 | 2                     |
| Filet de bœuf, à point | 230              | 20 - 30             | 20 - 30 | 3                     |
| Rôti/Filet de porc     | 210 - 230        | 30 - 40             | 30 - 40 | 2                     |

| Plat                          | Température (°C) | Durée (min)         |         | Positions des grilles |
|-------------------------------|------------------|---------------------|---------|-----------------------|
|                               |                  | 1re face<br>2e face | 2e face |                       |
| Rôti/Filet de veau            | 210 - 230        | 30 - 40             | 30 - 40 | 2                     |
| Rôti/Filet d'agneau           | 210 - 230        | 25 - 35             | 20 - 35 | 3                     |
| Poisson entier, 500 - 1 000 g | 210 - 230        | 15 - 30             | 15 - 30 | 3 - 4                 |

## 10.12 Cuisson au grill rapide

| Plat                      | Température (°C)  | Durée (min)         |         | Positions des grilles |
|---------------------------|-------------------|---------------------|---------|-----------------------|
|                           |                   | 1re face<br>2e face | 2e face |                       |
| Steak haché               | max <sup>1)</sup> | 9 - 15              | 8 - 13  | 4                     |
| Filet de porc             | max               | 10 - 12             | 6 - 10  | 4                     |
| Saucisses                 | max               | 10 - 12             | 6 - 8   | 4                     |
| Tournedos, steaks de veau | max               | 7 - 10              | 6 - 8   | 4                     |
| Pain grillé               | max <sup>1)</sup> | 1 - 4               | 1 - 4   | 4 - 5                 |
| Toasts avec garniture     | max               | 6 - 8               | -       | 4                     |

<sup>1)</sup> Préchauffez le four

## 10.13 Stérilisation - Chaleur par le bas

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

## Baies

| Conserve                                                     | Température (°C) | Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min) | Continuez la cuisson à 100 °C (min) |
|--------------------------------------------------------------|------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Fraises, myrtilles, framboises, groseilles à maquereau mûres | 160 - 170        | 35 - 45                                                       | -                                   |

## Fruits à noyau

| Conserve               | Température (°C) | Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min) | Continuez la cuisson à 100 °C (min) |
|------------------------|------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Poires, coings, prunes | 160 - 170        | 35 - 45                                                       | 10 - 15                             |

## Légumes

| Conserve                                    | Température (°C) | Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min) | Continuez la cuisson à 100 °C (min) |
|---------------------------------------------|------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Carottes <b>1)</b>                          | 160 - 170        | 50 - 60                                                       | 5 - 10                              |
| Concombres                                  | 160 - 170        | 50 - 60                                                       | -                                   |
| Mixed pickles (Bouquet croquant de légumes) | 160 - 170        | 50 - 60                                                       | 5 - 10                              |
| Chou-rave, petits pois, asperges            | 160 - 170        | 50 - 60                                                       | 15 - 20                             |

**1)** Laissez dans le four à l'arrêt.

## 10.14 Déshydratation

Recouvrez les grilles du four de papier sulfurisé.

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

Ouvrez la porte de l'appareil et laissez-le refroidir. Terminez ensuite le processus de déshydratation.

## Légumes

| Plat     | Température (°C) | Durée (h) | Positions des grilles |             |
|----------|------------------|-----------|-----------------------|-------------|
|          |                  |           | 1 position            | 2 positions |
| Haricots | 60 - 70          | 6 - 8     | 3                     | 2 / 4       |

| Plat                | Température (°C) | Durée (h) | Positions des grilles |             |
|---------------------|------------------|-----------|-----------------------|-------------|
|                     |                  |           | 1 position            | 2 positions |
| Poivrons            | 60 - 70          | 5 - 6     | 3                     | 2 / 4       |
| Légumes pour potage | 60 - 70          | 5 - 6     | 3                     | 2 / 4       |
| Champignons         | 50 - 60          | 6 - 8     | 3                     | 2 / 4       |
| Fines herbes        | 40 - 50          | 2 - 3     | 3                     | 2 / 4       |

Fruits

| Plat             | Température (°C) | Durée (h) | Positions des grilles |             |
|------------------|------------------|-----------|-----------------------|-------------|
|                  |                  |           | 1 position            | 2 positions |
| Prunes           | 60 - 70          | 8 - 10    | 3                     | 2 / 4       |
| Abricots         | 60 - 70          | 8 - 10    | 3                     | 2 / 4       |
| Pommes, lamelles | 60 - 70          | 6 - 8     | 3                     | 2 / 4       |
| Poires           | 60 - 70          | 6 - 9     | 3                     | 2 / 4       |

10.15 Décongélation 

- Retirez l'intégralité de l'emballage. Placez l'aliment sur une assiette.
  - Ne le recouvrez pas avec un bol ni une assiette. Cela pourrait rallonger le temps de décongélation.
- Utilisez la première position de grille du four. Il s'agit de celle du bas.

| Plat    | Quantité | Durée de décongélation (min) | Décongélation complémentaire (min) | Commentaires                                                                                                                   |
|---------|----------|------------------------------|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Poulet  | 1 kg     | 100 - 140                    | 20 - 30                            | Placez la volaille sur une soucoupe retournée, posée sur une grande assiette. Retournez à la moitié du temps de décongélation. |
| Viande  | 1 kg     | 100 - 140                    | 20 - 30                            | Retournez à la moitié du temps de décongélation.                                                                               |
| Viande  | 500 g    | 90 - 120                     | 20 - 30                            | Retournez à la moitié du temps de décongélation.                                                                               |
| Truite  | 150 g    | 25 - 35                      | 10 - 15                            | -                                                                                                                              |
| Fraises | 300 g    | 30 - 40                      | 10 - 20                            | -                                                                                                                              |

| Plat          | Quantité  | Durée de décongélation (min) | Décongélation complète (min) | Commentaires                                                                      |
|---------------|-----------|------------------------------|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Beurre        | 250 g     | 30 - 40                      | 10 - 15                      | -                                                                                 |
| Crème fraîche | 2 x 200 g | 80 - 100                     | 10 - 15                      | La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée. |
| Cake          | 1.4 kg    | 60                           | 60                           | -                                                                                 |

## 11. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 11.1 Remarques concernant l'entretien

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse tiède.
- Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie. Ce risque est élevé pour la lèchefrite.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide d'un nettoyant pour four.
- Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau savonneuse tiède.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Cela risque d'endommager le revêtement anti-adhésif.

### 11.2 Appareils en acier inoxydable ou en aluminium



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

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou acides ni d'éponges métalliques car ils peuvent endommager la surface du four. Nettoyez le bandeau de commande du four en observant ces mêmes recommandations.

### 11.3 Pyrolyse



#### ATTENTION!

Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles.

Ne lancez pas la Pyrolyse si vous n'avez pas correctement fermé la porte du four.



#### AVERTISSEMENT!

L'appareil devient très chaud. Risque de brûlure !



#### ATTENTION!

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



Pour vous rappeler qu'un nettoyage par pyrolyse est nécessaire, PYRO clignote pendant 15 secondes sur l'affichage à chaque fois que vous allumez et éteignez l'appareil. Tant que le processus de nettoyage n'a pas été complètement effectué, des rappels de nettoyage s'affichent à chaque fois que le four est allumé ou éteint.

1. Retirer les plus grosses salissures à la main.
2. Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que s'affiche.
  - L'affichage indique **P1** et , en alternance.
  - L'affichage de l'horloge indique **1:30**.
  - La durée clignote.
3. Quand clignote, appuyez sur **+** ou **-** pour régler la procédure souhaitée :

| Options   | Description                                                         |
|-----------|---------------------------------------------------------------------|
| <b>P1</b> | Si le four n'est pas très sale. Durée de la procédure : 1 h 30 min. |
| <b>P2</b> | Si le four est plus sale. Durée de la procédure : 2 h 30 min.       |

4. Appuyez sur pour lancer le processus.

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

Au bout de quelques minutes, la porte se verrouille. Le symbole s'affiche.



Pour interrompre le nettoyage par pyrolyse avant qu'il ne soit terminé, appuyez sur .

Lorsque le nettoyage par pyrolyse est terminé, l'heure s'affiche à nouveau. La porte du four reste verrouillée. Lorsque le four a refroidi, un signal sonore retentit et la porte se déverrouille.

## 11.4 Réglage de l'heure de fin du nettoyage par pyrolyse

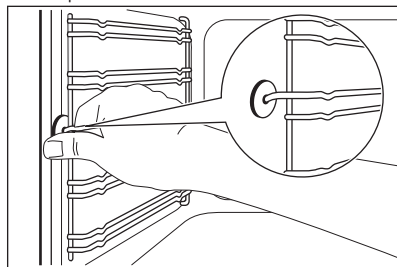
Vous pouvez utiliser la fonction Fin pour différer le départ du processus de nettoyage par pyrolyse.

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

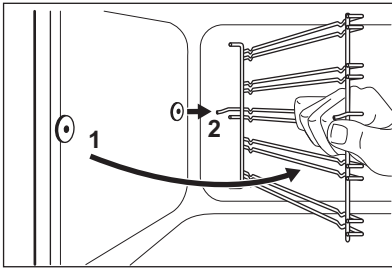
## 11.5 Retrait des supports de gradins

Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.

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



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



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

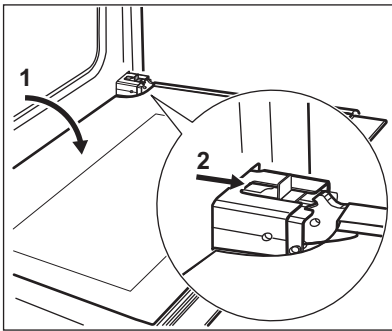


### ATTENTION!

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

## 11.6 Retrait de la porte du four

Pour faciliter le nettoyage, démontez la porte du four.



1. Ouvrez complètement la porte.
2. Déplacez la glissière jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
3. Fermez la porte jusqu'à ce que la glissière se verrouille.
4. Démontez la porte.  
Pour retirer la porte, tirez-la d'abord vers l'extérieur d'un côté, puis de l'autre.

Une fois le nettoyage terminé, remontez la porte du four en répétant la procédure dans l'ordre inverse. Assurez-vous

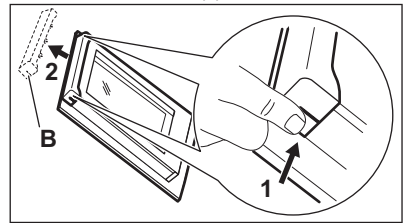
d'entendre un clic lorsque vous insérez la porte. Forcez si nécessaire.

## 11.7 Retrait et nettoyage des vitres de la porte

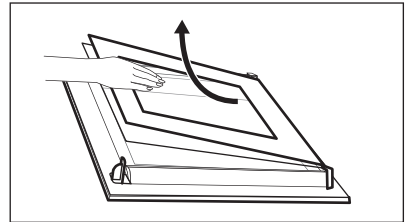


Le panneau de verre de la porte de votre appareil peut être de type et de forme différents des exemples illustrés. Le nombre de panneaux de verre peut également varier.

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



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



4. Nettoyez les panneaux de verre de la porte.

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

## 11.8 Remplacement de l'éclairage

Placez un chiffon au fond de la cavité de l'appareil. Cela évitera d'endommager le diffuseur en verre et la cavité.

**AVERTISSEMENT!**

Risque d'électrocution !  
Déconnectez le fusible avant  
de remplacer l'ampoule.  
L'éclairage et le diffuseur en  
verre peuvent être très  
chauds.

**ATTENTION!**

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

1. Éteignez l'appareil
2. Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.

## Éclairage arrière



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

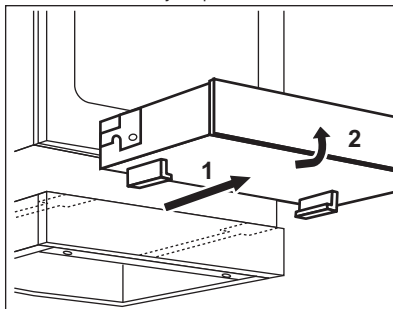
1. Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant vers la gauche.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C. Utilisez le même type d'ampoule.
4. Remettez en place le diffuseur en verre.

**11.9** Retrait du tiroir**AVERTISSEMENT!**

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

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

1. Tirez le tiroir jusqu'à la butée.



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

**Insertion du tiroir.**

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

**12. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT****AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres  
concernant la sécurité.



## 12.1 En cas d'anomalie de fonctionnement

| Problème                                                                                                                      | Cause probable                                                                                        | Solution                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'appareil ne s'allume pas.                                                                                                   | L'appareil n'est pas connecté à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect. | Vérifiez que l'appareil est correctement branché à une source d'alimentation électrique.                                                         |
| L'appareil ne s'allume pas.                                                                                                   | Le fusible a disjoncté.                                                                               | Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié. |
| Vous ne pouvez pas allumer la table de cuisson ni la faire fonctionner.                                                       | Vous avez appuyé sur plusieurs touches sensibles en même temps.                                       | N'appuyez que sur une seule touche sensible à la fois.                                                                                           |
| Vous ne pouvez pas allumer la table de cuisson ni la faire fonctionner.                                                       | La fonction STOP+GO est activée.                                                                      | Reportez-vous au chapitre « Table de cuisson - Utilisation quotidienne ».                                                                        |
| Vous ne pouvez pas allumer la table de cuisson ni la faire fonctionner.                                                       | Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.                                  | Nettoyez le bandeau de commande.                                                                                                                 |
| Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est éteinte. | Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.                                  | Retirez l'objet des touches sensibles.                                                                                                           |
| La table de cuisson est désactivée.                                                                                           | Vous avez posé quelque chose sur la touche sensitive ①.                                               | Retirez l'objet de la touche sensitive.                                                                                                          |
| 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 a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente agréé.                                         |
| La fonction Démarrage automatique de la cuisson ne fonctionne pas.                                                            | La zone est chaude.                                                                                   | Laissez la zone de cuisson refroidir.                                                                                                            |
| La fonction Démarrage automatique de la cuisson ne fonctionne pas.                                                            | Le niveau de cuisson le plus élevé est réglé.                                                         | Le niveau de cuisson le plus élevé est identique à la fonction.                                                                                  |
| Le niveau de cuisson change.                                                                                                  | La fonction Gestionnaire de puissance est activée.                                                    | Reportez-vous au chapitre « Table de cuisson - Utilisation quotidienne ».                                                                        |

| Problème                                                                                                                           | Cause probable                                                                      | Solution                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Les touches sensibles sont chaudes.                                                                                                | Le récipient est trop grand ou vous l'avez placé trop près des commandes.           | Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.                       |
| Aucun signal sonore ne se fait entendre lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau.                                 | Les signaux sonores sont désactivés.                                                | Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Table de cuisson - Utilisation quotidienne ».      |
|  s'allume sur l'affichage de la table de cuisson. | Arrêt automatique est activée.                                                      | Éteignez la table de cuisson puis allumez-la de nouveau.                                                    |
|  s'allume sur l'affichage de la table de cuisson. | La fonction Dispositif de sécurité enfants ou Touches verrouil. est activée.        | Reportez-vous au chapitre « Table de cuisson - Utilisation quotidienne ».                                   |
|  s'allume sur l'affichage de la table de cuisson. | Il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.                                   | Placez un récipient sur la zone de cuisson.                                                                 |
|  s'allume sur l'affichage de la table de cuisson. | Le récipient n'est pas adapté.                                                      | Utilisez un récipient adapté. Reportez-vous au chapitre « Table de cuisson - Conseils ».                    |
|  s'allume sur l'affichage de la table de cuisson. | Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone de cuisson. | Utilisez un récipient de dimensions appropriées. Reportez-vous au chapitre « Table de cuisson - Conseils ». |
| Le four ne chauffe pas.                                                                                                            | Le four est éteint.                                                                 | Mettez le four en marche.                                                                                   |
| Le four ne chauffe pas.                                                                                                            | L'horloge n'est pas réglée.                                                         | Réglez l'horloge.                                                                                           |
| Le four ne chauffe pas.                                                                                                            | Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.                                   | Vérifiez que les réglages sont corrects.                                                                    |
| Le four ne chauffe pas.                                                                                                            | La fonction d'arrêt automatique est activée.                                        | Reportez-vous à « Arrêt automatique ».                                                                      |
| Le four ne chauffe pas.                                                                                                            | La sécurité enfants est activée.                                                    | Reportez-vous à la section « Utilisation de la sécurité enfants ».                                          |
| L'éclairage ne fonctionne pas.                                                                                                     | L'éclairage est défectueux.                                                         | Remplacez l'ampoule.                                                                                        |

| Problème                                                                                  | Cause probable                                 | Solution                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Le four ne chauffe pas. Le ventilateur ne fonctionne pas. L'affichage indique ► ou ⌚.     | Le mode démo est activé.                       | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Éteignez le four.</li> <li>2. Appuyez sur la touche ⌚ et maintenez-la enfoncée pendant deux secondes. Un signal sonore retentit.</li> <li>3. Appuyez simultanément sur les touches ⌚ et — et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que le signal sonore retentisse de nouveau et que le voyant s'éteigne.</li> </ol> |
| Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche.                               | Une anomalie électrique est survenue.          | Éteignez l'appareil à l'aide du fusible de l'installation domestique ou de l'interrupteur de sécurité de la boîte à fusibles puis allumez-le de nouveau. Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente.                                                                                                              |
| La cuisson des aliments est trop longue ou trop rapide.                                   | La température est trop basse ou trop élevée.  | Ajustez la température si nécessaire. Suivez les conseils du manuel d'utilisation.                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four. | Le plat est resté trop longtemps dans le four. | Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.                                                                                                                                                                                                                                                           |

## 12.2 Informations de maintenance

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

Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque

signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil. Ne retirez pas la plaque signalétique de l'appareil.

### Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.) .....

Référence du produit (PNC) .....

Numéro de série (S.N.) .....

## 13. INSTALLATION



### AVERTISSEMENT!

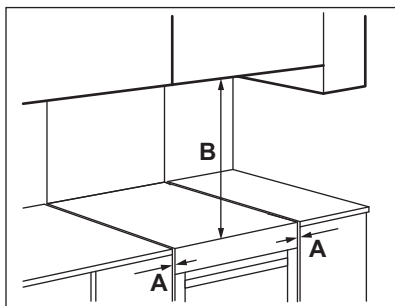
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 13.1 Données techniques

| Les dimensions |              |
|----------------|--------------|
| Hauteur        | 847 - 867 mm |
| Largeur        | 596 mm       |
| Profondeur     | 600 mm       |

### 13.2 Emplacement de l'appareil

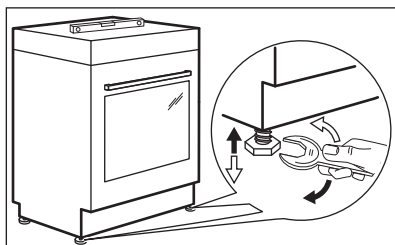
Vous pouvez installer votre appareil avec des placards d'un côté, des deux côtés ou dans un coin.



Distances minimales

| Dimension | mm  |
|-----------|-----|
| A         | 2   |
| B         | 685 |

### 13.3 Mise de niveau de l'appareil



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

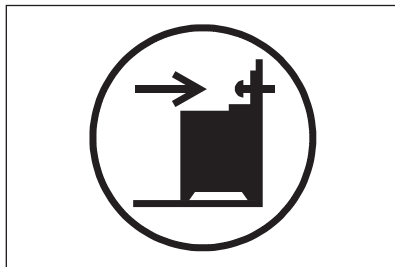
### 13.4 La protection anti-basculer



### ATTENTION!

Installez la protection anti-basculer pour empêcher que l'appareil ne tombe avec des charges inappropriées. La protection anti-basculer ne fonctionne que si l'appareil est installé dans un lieu adapté.

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

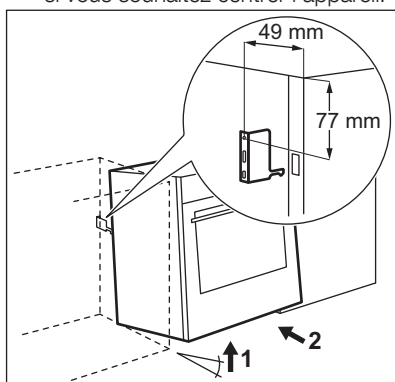


### ATTENTION!

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

Vérifiez que la surface derrière l'appareil est lisse.

1. Réglez la hauteur et l'emplacement de l'appareil avant de commencer à fixer la protection anti-bascule.
2. Installez la protection anti-bascule 77 mm en dessous de la surface supérieure de l'appareil et à 49 mm du côté gauche de l'appareil, dans l'orifice circulaire situé sur un support. Reportez-vous à l'illustration. Vissez-la dans un matériau solide ou utilisez un renfort adapté (mur).
3. L'orifice se trouve sur le côté gauche, à l'arrière de l'appareil. Reportez-vous à l'illustration. Soulevez l'avant de l'appareil (1) et placez-le au milieu de l'espace entre les placards (2). 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.



## 13.5 Installation électrique



### AVERTISSEMENT!

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

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

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

## 14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### 14.1 Informations de produit pour table de cuisson selon la norme EU 66/2014

|                            |                                               |
|----------------------------|-----------------------------------------------|
| Identification du modèle   | EKI6771COW<br>EKI6771COX                      |
| Type de table de cuisson   | Table de cuisson dans une cuisinière autonome |
| Nombre de zones de cuisson | 4                                             |
| Technologie de chauffage   | Induction                                     |

|                                                                       |                |               |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------|---------------|
| Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)                         | Avant gauche   | 21,0 cm       |
|                                                                       | Arrière gauche | 14,0 cm       |
|                                                                       | Avant droite   | 18,0 cm       |
|                                                                       | Arrière droite | 18,0 cm       |
| Consommation d'énergie selon la zone de cuisson (EC electric cooking) | Avant gauche   | 173,2 Wh / kg |
|                                                                       | Arrière gauche | 170,4 Wh / kg |
|                                                                       | Avant droite   | 168,5 Wh / kg |
|                                                                       | Arrière droite | 165,7 Wh / kg |
| Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)       |                | 169,5 Wh / kg |

EN 60350-2 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure des performances.

## 14.2 Table de cuisson - Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie au quotidien en suivant les conseils suivants.

- Si vous faites chauffer de l'eau, ne faites chauffer que la quantité dont vous avez réellement besoin.
- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Activez toujours la zone de cuisson après avoir posé le récipient dessus.
- Placez les plus petits récipients sur les plus petites zones de cuisson.
- Posez directement le récipient au centre de la zone de cuisson.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.

## 14.3 Fiche du produit et informations pour les fours conformément à la norme EU 65-66/2014

|                                                                  |                          |
|------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Nom du fournisseur                                               | Electrolux               |
| Identification du modèle                                         | EKI6771COW<br>EKI6771COX |
| Index d'efficacité énergétique                                   | 100.0                    |
| Classe d'efficacité énergétique                                  | A                        |
| Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel | 0.98 kWh/cycle           |
| Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé    | 0.85 kWh/cycle           |
| Nombre de cavités                                                | 1                        |
| Source de chaleur                                                | Électricité              |
| Volume                                                           | 72 l                     |

|              |                                   |         |
|--------------|-----------------------------------|---------|
| Type de four | Four dans une cuisinière autonome |         |
| Masse        | EKI6771COW                        | 55.3 kg |
|              | EKI6771COX                        | 54.7 kg |

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

## 14.4 Four - Économie d'énergie

Cet appareil est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisine au quotidien.

### • Conseils généraux

- Assurez-vous que la porte du four est correctement fermée quand l'appareil est en marche et maintenez-la fermée autant que possible pendant la cuisson.
- Utilisez des plats en métal pour améliorer l'économie d'énergie.
- Si possible, placez les aliments à l'intérieur du four sans les réchauffer.
- Quand la durée de cuisson est supérieure à 30 minutes, diminuez la température du four à 3-10 minutes minimum, selon la durée de la cuisson, avant que le

temps de cuisson ne s'écoule. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four continuera à cuire.

- Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer les autres aliments.
- **Cuisson avec ventilateur** - si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec le ventilateur pour économiser de l'énergie.
- **Chaleur résiduelle**
  - Dans certaines fonctions du four, si un programme avec une durée (durée, fin) est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les résistances se désactiveront automatiquement 10 % plus tôt. Le ventilateur et l'éclairage continuent à fonctionner.
- **Maintien des aliments au chaud** - si vous souhaitez utiliser la chaleur résiduelle pour garder le plat chaud, sélectionnez la température la plus basse possible. L'affichage indique la température de la chaleur résiduelle.

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

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas

les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

