

\* *On pense à vous*

**We were thinking of you**  
when we made this product

**Nous avons pensé à vous**  
lors de la conception de ce produit

## Bienvenue dans le monde d'Electrolux

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

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

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

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

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

A bientôt.



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

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



Pour éviter tout risque de détérioration de l'appareil, transportez-le dans sa position d'utilisation muni de ses cales de transport (selon modèle).

Au déballage de celui-ci, et pour empêcher des risques d'asphyxie et corporel, tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.



Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel,...), l'installation, les raccordements (eau, gaz, électricité, évacuation selon modèle), la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.



Votre appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Il est destiné à un usage domestique. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que ceux pour lesquels il a été conçu. Vous éviterez ainsi des risques matériel et corporel.



Débranchez la prise de votre appareil (si elle existe) ou coupez le disjoncteur avant toute opération de nettoyage manuel. N'utilisez que des produits du commerce non corrosifs et/ou non inflammables.

Utilisez un chiffon ou une éponge humidifiée. Un nettoyage à l'eau ou à la vapeur risque de provoquer des infiltrations nuisibles au bon fonctionnement du produit et des dommages corporels.



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



Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.



Lors de la mise au rebut de votre appareil, et pour écarter tout risque corporel, mettez hors d'usage ce qui pourrait présenter un danger, par exemple : coupez le câble d'alimentation électrique au ras de l'appareil, cassez le dispositif de verrouillage et écrasez le raccordement gaz extérieur, s'ils existent. Informez-vous auprès des services de votre commune des endroits autorisés pour la mise au rebut de l'appareil.



Pendant et après le fonctionnement de l'appareil :

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



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



Avertissements spécifiques pour les cuisinières à nettoyage pyrolytique

- L'opération de nettoyage pyrolyse doit être effectuée en votre présence.
- Veillez au bon entretien de l'appareil et à son bon fonctionnement.
- Ne coupez pas l'alimentation du four et ne tentez pas d'ouvrir la porte.



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



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

# Sommaire

---

Avertissements importants .....	7
Description de l'appareil .....	14
Bandeau de commandes .....	15
Table de cuisson .....	15
Utilisation de l'appareil .....	16
Le four .....	17
Programmateur électronique .....	23
Tableau de rôtissage .....	25
Tableau de cuisson au gril .....	25
Tableau de cuisson .....	26
Table de cuisson .....	27
Utilisation des récipients de cuisson .....	29
Récipients de cuisson .....	30
Guide de cuisson de la table .....	31
Recommandations relatives aux récipients utilisés .....	32
Gestion de puissance .....	34
Gestion de la fonction Booster .....	35
Accessoires fournis avec l'appareil .....	37
Entretien et nettoyage .....	38
Nettoyage de la table de cuisson .....	40
Porte du four .....	42
Remplacer l'ampoule d'éclairage du four .....	43
En cas d'anomalie de fonctionnement .....	44
Caractéristiques techniques .....	46
Installation .....	47
Emplacement .....	47
Branchement électrique .....	48

## Comment lire cette notice d'utilisation ?

Les symboles suivants vous guideront tout au long de la lecture de votre notice d'utilisation



Consignes de sécurité



Instructions pas à pas



Conseils et recommandations



Informations d'ordre environnemental

## Avertissements importants

Veillez lire attentivement cette notice d'utilisation ainsi que les recommandations et les avertissements qu'elle contient avant de procéder à l'installation et à la première utilisation de l'appareil. Conservez cette notice avec l'appareil pour pouvoir la consulter ultérieurement. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Le nouvel utilisateur pourra alors être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant. Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.



### AVERTISSEMENT

Ce symbole attire votre attention sur des situations susceptibles de causer des dommages corporels ou matériels.



### ATTENTION

Les zones de cuisson à induction génèrent un champ électromagnétique dans son très proche environnement.

En conséquence, nous vous recommandons de prendre contact avec votre médecin ou le fabricant de votre implant actif (stimulateurs cardiaques, pompe à insuline,...) afin d'identifier les éventuelles incompatibilités.

Il est recommandé aux utilisateurs dotés d'un stimulateur cardiaque de se tenir à 30 cm minimum des zones de cuisson à induction en fonctionnement.

### Installation

- Les opérations d'installation et de branchement doivent être effectuées par un personnel qualifié, conformément aux instructions fournies et aux normes en vigueur.
- Les réparations et l'entretien doivent être effectués que par un service après vente qualifié. Une réparation non conforme peut être la cause de graves dommages.
- La cuisinière est lourde. Faites attention lors de son déplacement.
- Avant d'utiliser la cuisinière, retirez tous les éléments constituant l'emballage.
- Vérifiez que la tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique de la cuisinière correspondent à celles de la tension d'alimentation de votre habitation.
- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.  
Les bords et les encoignures avec lesquels vous n'entrez généralement pas en contact peuvent être pointus. Portez toujours des gants pour déplacer la cuisinière.
- Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.
- L'appareil doit être débranché pendant l'installation ou dans l'éventualité d'une intervention.

- Débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement de la cuisinière si celle-ci présente une quelconque anomalie.
- N'installez pas l'appareil sur un socle.
- Ne rangez jamais des objets pouvant susciter l'intérêt des enfants dans des placards au-dessus de la cuisinière. Les enfants pourraient monter sur la cuisinière afin de les attraper et risqueraient de se blesser.

### Sécurité enfants

- Cette cuisinière a été conçue pour être utilisée par des adultes. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet.
- Eloignez les jeunes enfants de l'appareil pendant et après son fonctionnement. Vous éviterez ainsi qu'ils se brûlent en touchant la surface de la table de cuisson, en renversant ou en tirant un récipient de cuisson ou en touchant la façade chaude de votre appareil
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou que le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque, à moins d'être sous surveillance ou d'avoir reçu les instructions d'utilisation par une personne chargée de leur sécurité.
- Assurez-vous que les enfants ne manipulent pas les commandes de l'appareil.
- Le témoin de chaleur résiduelle s'allume pour signaler que les zones de cuisson fonctionnent ou qu'elles sont encore chaudes. Tenez éloignés les jeunes enfants de l'appareil jusqu'à l'extinction de ce témoin.

### Utilisation

- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.
- N'utilisez pas la cuisinière si elle est entrée en contact avec de l'eau. N'utilisez pas la cuisinière si vos mains sont mouillées.
- Les accessoires deviennent très chauds pendant leur utilisation ; portez toujours un gant thermique de cuisine pour les manipuler.
- L'appareil chauffe pendant son utilisation. En enfournant ou en sortant vos plats du four, prenez la précaution de ne pas vous approcher du(des) élément(s) chauffant(s) et utilisez des gants thermiques de cuisine.
- Veillez à ce que les manettes de commande soient en position Arrêt lorsque la cuisinière n'est pas utilisée.

- Lors de l'utilisation d'autres appareils électriques à proximité de la cuisinière, assurez-vous que le câble d'alimentation de ces appareils électriques ne soient pas en contact avec une surface chaude de la cuisinière qui seraient susceptibles de fondre ou de se coincer dans la porte du four.



- **Avertissement ! N'utilisez pas dans le four des alcools et liquides similaires susceptibles de former des gaz explosifs, ni toute autre substance pouvant causer un incendie ou une explosion.**
- Surveillez attentivement la cuisson lors de friture dans l'huile ou la graisse : les graisses surchauffées s'enflamment facilement.
- Nettoyez votre cuisinière après chaque utilisation. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires pourrait provoquer un incendie.
- Nettoyez le four conformément aux instructions.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme plan de travail ou comme surface de rangement.
- Ne faites jamais fonctionner la table de cuisson sans récipient dessus ou avec un récipient vide.
- Évitez de laisser tomber quoi que ce soit sur la surface vitrocéramique. Un choc ponctuel, comme par exemple la chute d'une salière, peut provoquer une fissure ou une cassure du verre.
- N'utilisez pas de récipients en fonte, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer la table de cuisson.
- Empêchez que les liquides acides, comme le vinaigre, le citron ou le détartrant n'entrent en contact avec la table de cuisson, pour éviter l'apparition de taches mates.
- Enlevez les salissures qui se sont solidifiées (sucre, aliments carbonisés, etc.) avec un racloir spécial pour table vitrocéramique.
- Tenez éloigné de votre plan de cuisson tout ce qui est susceptible de fondre, tels que les objets en matière plastique, les feuilles d'aluminium, le sucre et les produits à forte teneur en sucre. Cependant, si une substance venait à fondre sur la surface vitrocéramique, enlevez-la immédiatement avec le racloir.
- N'utilisez que des plats et casseroles à fond plat et lisse pour éviter de rayer la surface de cuisson.
- N'utilisez jamais de plats en plastique dans le four. Ne placez jamais de papier d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail ou de l'appareil.
- Assurez-vous toujours que la grille de ventilation située au centre du four sur la paroi arrière n'est pas obstruée, de manière à garantir une bonne ventilation de la cavité du four.

- En plus du(des) accessoire(s) fourni(s) avec votre appareil, n'utilisez que des plats, des moules à gâteaux,... résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).
  - Sur la porte ouverte du four, ne posez pas de charges lourdes.
  - N'employez jamais la lèchefrite comme plat à rôti (si votre appareil en est équipé).
  - Pour éviter d'endommager les commandes de votre appareil, ne laissez pas la porte ouverte lorsqu'il est en fonctionnement ou encore chaud.
  - Ne tirez jamais votre appareil par la poignée de la porte du four.
  - N'utilisez pas de récipients instables ou déformés : ils pourraient se renverser et être la cause de dommages corporels.
  - Ne laissez rien sur la table de cuisson. Une mise en fonctionnement accidentelle pourrait provoquer un incendie.
  - Veillez à ne rien laisser sur la table de cuisson pendant l'utilisation des zones de cuisson (torchons, feuilles d'aluminium, etc.).
  - Avant de procéder au nettoyage de votre appareil, vérifiez qu'aucun élément n'est sous tension (toutes les commandes doivent se trouver sur la position "arrêt") et que les parois soient suffisamment refroidies.
  - L'utilisation de produits d'entretien non adaptés provoque des éraflures, attaque la surface ou a pour conséquence une décoloration du décor.
- C'est pourquoi il est impératif d'utiliser exclusivement un produit d'entretien SPECIAL TABLES VITROCERAMIQUES. N'utilisez également en aucun cas des objets tranchants pour retirer les débordements. Utilisez uniquement un grattoir spécial que vous pourrez vous procurer dans le commerce.
- N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four (exigences relatives à la sécurité électrique).
  - Avant tout nettoyage ou intervention technique, assurez-vous que l'appareil est débranché électriquement et complètement refroidi.
  - N'utilisez jamais de produits abrasifs ou d'objets tranchants ou pointus pour nettoyer les verres de la porte du four, vous risquez de rayer la surface du verre. De ce fait, le verre pourrait ainsi, sous l'effet de variations de températures, se briser en éclats, s'il a été précédemment fragilisé.
  - Les fourchettes et la broche du tournebroche sont pointues et tranchantes. Veillez à les manipuler avec précaution pour éviter tout risque de blessure (si votre appareil en est équipé)

- Ne stockez pas de produits d'entretien ou de produits inflammables dans, sur ou à proximité de l'appareil, notamment, le papier (par ex. livres de recettes), les matières plastiques (ustensiles en plastique) et les chiffons (torchons), ainsi que les liquides inflammables ou aérosols.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la pièce où la cuisinière est installée. Assurez-vous qu'un enfant ne puisse ni monter ou s'asseoir sur la cuisinière.



**NE TOUCHEZ PAS LES ZONES DE CUISSON NI LES ZONES A PROXIMITE ET LES FACADES DE L'APPAREIL PENDANT OU APRES L'UTILISATION DE LA CUISINIERE.** Les zones de cuisson mettent un certain temps à refroidir après avoir été désactivées, même si leur couleur sombre n'en laisse rien deviner. Les zones à proximité peuvent également être suffisamment chaudes pour brûler.



- N'utilisez jamais la cuisinière pour chauffer une pièce.
- Portez des vêtements adéquats. Ne portez jamais de vêtements amples pendant l'utilisation de la cuisinière. Veillez à ce que les vêtements et toute autre matière inflammable n'entrent pas en contact avec les surfaces chaudes de la cuisinière.

- Ne jetez jamais d'eau ni de farine sur les zones de cuisson utilisées pour la friture. Essayez plutôt d'étouffer les flammes à l'aide d'un linge humide ou d'un extincteur type mousse.
- Veillez à ce que les gants thermiques de cuisine que vous utilisez soient bien secs. L'utilisation de gants thermiques de cuisine humides ou mouillés sur une surface chaude peut causer des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas les gants thermiques de cuisine entrer en contact avec les zones de cuisson chaudes. N'utilisez pas de torchon ni de chiffon épais à la place des gants thermiques de cuisine.
- Ne chauffez jamais de boîtes de conserve fermées. Elles pourraient éclater par l'augmentation de la pression à l'intérieur et entraîner des blessures.
- Sur la table de cuisson, utilisez des récipients dont le diamètre corresponde au diamètre de la zone de cuisson utilisée. Les détecteurs de récipients empêcheront la zone de cuisson de s'allumer si aucun récipient n'est posé dessus.
- Les poignées des récipients ne doivent pas être orientées au-dessus d'une zone de cuisson adjacente, ceci pour éviter d'accrocher accidentellement la poignée du récipient et d'en renverser le contenu, ou pour éviter tout risque de brûlure ou d'inflammation de matières inflammables.
- Lorsque la cuisson est terminée, retirez le récipient de la zone de cuisson.

Les débordements génèrent l'apparition de fumées et de projections de graisses susceptibles de s'enflammer.

- N'utilisez pas de feuilles d'aluminium pour recouvrir une quelconque partie de la table de cuisson. L'aluminium ne doit servir qu'après la cuisson, pour recouvrir les aliments cuisinés. Toute autre utilisation de l'aluminium présente des risques d'électrocution, d'incendie ou de court-circuit.
- Seuls certains types de plats/récipients en verre, verre/céramique, céramique, grès ou autrement émaillés sont compatibles avec votre table de cuisson car ils résistent aux variations de température. Vérifiez les recommandations du fabricant pour vous assurer de leur compatibilité avec la table de cuisson.
- **Ne nettoyez pas et n'utilisez pas une table de cuisson qui présente un éclat, une fêlure ou une cassure.** Si la table de cuisson est fêlée, les produits de nettoyage et les projections d'aliments pourraient pénétrer à l'intérieur et provoquer une électrocution. Débranchez votre appareil et contactez immédiatement votre service après vente si la table de cuisson est endommagée (éclat, fêlure,...).
- **Nettoyez toujours correctement la table de cuisson.** En cas d'utilisation d'une éponge ou d'un chiffon humide pour essuyer des résidus alimentaires sur une zone de cuisson chaude, faites attention de ne pas vous brûler avec la vapeur susceptible d'être générée.

Certains produits de nettoyage peuvent générer des fumées nocives s'ils sont appliqués sur des surfaces chaudes.

- **Ne posez pas de récipients chauds sur une table de cuisson froide.** Cela pourrait fêler le verre.
- **Ne faites pas glisser les récipients sur la surface de la table de cuisson.** Cela pourrait la rayer.
- **Ne faites pas "brûler" les récipients et ne laissez pas le contenu d'un récipient s'évaporer.** Cela peut entraîner des dégâts permanents sous forme de fêlure, de fusion ou d'apparition de marques susceptibles d'affecter le bon fonctionnement de la table de cuisson en vitrocéramique. (Ce type d'endommagement n'est pas couvert par la garantie).

## Service après vente

- Toute intervention doit être réalisée par un technicien qualifié afin d'éviter tout risque de blessure corporelle ou d'endommagement de l'appareil.
- En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez-vous au chapitre "EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT". Si malgré toutes les vérifications une intervention s'avère nécessaire sur votre appareil, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir.

A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat,...), veuillez consulter le Centre Contact Consommateurs qui vous communiquera alors l'adresse d'un service après vente. Indiquez-lui la référence commerciale et le numéro de produit et de série de votre appareil qui figurent sur la plaque signalétique. En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du service après vente les pièces de rechange certifiées Constructeur



Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).

En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.



#### Informations d'ordre environnemental

- Après avoir installé la cuisinière, éliminez les emballages de manière sécurisée et respectueuse de l'environnement.
- Lors de la mise au rebut de votre appareil, et pour écarter tout risque de blessure corporelle, coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil afin de mettre hors d'usage tout ce qui pourrait présenter un danger.

## Instructions destinées à l'utilisateur

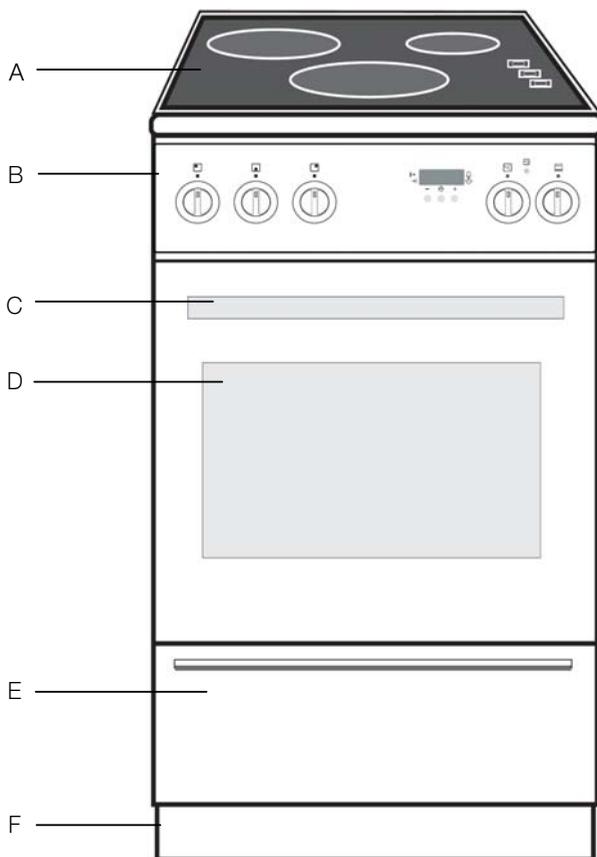
---

### Utilisation

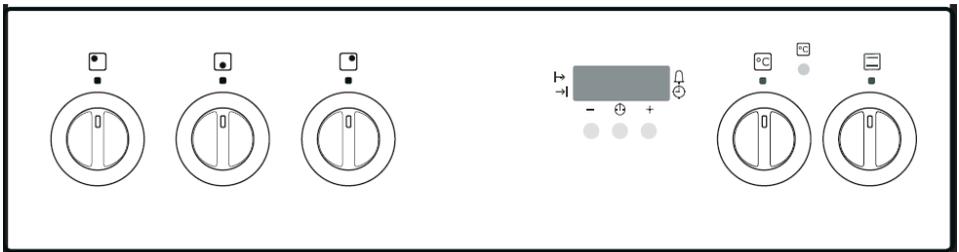
### Description de l'appareil

---

- A. Table de cuisson
- B. Bandeau de commande
- C. Poignée de la porte du four
- D. Porte du four
- E. Tiroir
- F. Pieds réglables



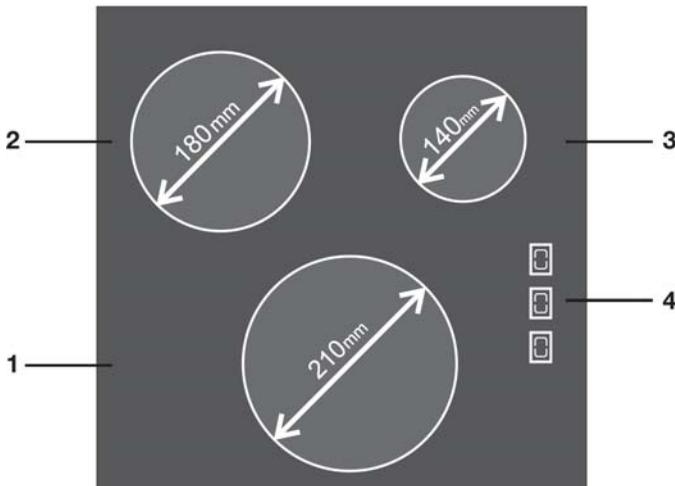
## Bandeau de commandes



- 1** Manette de commande de la zone de cuisson arrière gauche
- 2** Manette de commande de la zone de cuisson avant centre
- 3** Manette de commande de la zone de cuisson arrière droite

- 4** Programmateur électronique
- 5** Thermostat du four
- 6** Voyant du thermostat du four
- 7** Sélecteur de fonctions du four

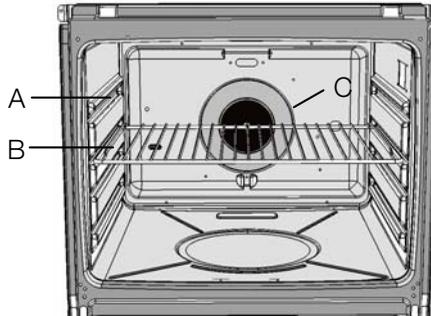
## Table de cuisson



- 1. Zone de cuisson à induction 2100 W avec fonction Booster 3100 W
- 2. Zone de cuisson à induction 1800 W avec fonction Booster 2800 W
- 3. Zone de cuisson à induction 1400 W avec fonction Booster 2500 W
- 4. Affichage des zones de cuisson

## Four

- A. Gratin à fil
- B. Grille
- C. Ventilateur



## Utilisation de l'appareil

### Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois



**Déballez l'appareil en enlevant tous les emballages à l'intérieur et à l'extérieur du four.**

Avant la première utilisation de votre four, faites-le chauffer une fois à vide afin d'éliminer l'odeur du calorifuge et les graisses de protections utilisées lors de la fabrication. Assurez-vous alors que la pièce soit suffisamment aérée : VMC (Ventilation Mécanique Contrôlée) en fonctionnement ou fenêtre ouverte.

Retirez tout emballage à l'intérieur et à l'extérieur de la cuisinière avant son utilisation.

1. Enlevez les accessoires du four.
2. Enlevez toutes les étiquettes autocollantes ou films de protection éventuellement présents sauf la plaque signalétique.

3. Faites chauffer le four à vide en positionnant le thermostat sur "250" pendant 45 minutes environ.

Répétez cette procédure pour la fonction Gril pendant 5-10 minutes environ.

Pendant cette opération, votre appareil fume. Aérez convenablement la pièce pour limiter les odeurs et le dégagement de fumées.

Nettoyez la table de cuisson vitrocéramique avant de l'utiliser pour la première fois.

Nettoyez-la ensuite régulièrement.

Évitez que des aliments ou des salissures continuent de brûler au point de se solidifier.

Utilisez un produit spécifique à l'entretien de surface vitrocéramique. N'utilisez jamais de produits nettoyants agressifs, ni d'éponges abrasives.

Lors de première utilisation de la table de cuisson vitrocéramique, celle-ci peut momentanément dégager une odeur provoquée par une évaporation d'eau dans l'isolation.

Nettoyez les accessoires à l'eau savonneuse en prenant soin de bien les rincer et les essuyer.

### Condensation et vapeur

Lorsque des aliments sont chauffés, ils produisent de la vapeur, de la même façon qu'une bouilloire. La grille d'aération du four permet d'évacuer une partie de la vapeur. Cependant il convient de toujours vous écarter lorsque vous ouvrez la porte du four, afin de permettre à la vapeur ou la chaleur accumulée de s'évacuer.

Si la vapeur entre en contact avec une surface froide à l'extérieur de four, par exemple une baguette de finition, elle se condense et des gouttelettes se forment. Ceci est normal et n'indique aucunement un dysfonctionnement du four.

Afin d'éviter une décoloration, essuyez régulièrement l'eau de condensation et les éclaboussures sur les surfaces.

### Plats de cuisson

Utilisez des plats allant au four et résistant à une température de 250° C. Ne posez pas les plats etc. à même la base du four.



La porte est chaude pendant le fonctionnement du four. Eloignez les jeunes enfants.

## Le four

### Sélecteur de fonctions

Pour sélectionner une fonction du four, tournez le sélecteur de fonctions dans le sens des aiguilles d'une montre pour faire coïncider le symbole de la manette avec le repère situé sur le bandeau de commandes.

0 Arrêt



**Cuisson traditionnelle** - La cuisson se fait par convection naturelle : l'air chaud circule dans le four selon le principe des courants ascendants et descendants. Le préchauffage du four est nécessaire.



**Gril - tournebroche** - Le gril ne peut pas être utilisé en même temps que le four. Toute cuisson au gril doit être effectuée avec la porte du four fermée. Attention : utilisez la fonction gril à une température de 230°C maximum.

La position "Gril" s'emploie pour griller les pièces de viande qui restent moelleuses, à dorer les toasts ou à gratiner des plats déjà cuits et chauds de préférence.



**Élément chauffant inférieur** - La cuisson se fait par l'élément chauffant inférieur. Cette position du thermostat convient particulièrement pour la cuisson des pizzas, des flans et des tartes. Elle permet de terminer la cuisson des préparations.



**Cuisson à chaleur tournante** - Dans ce mode de cuisson, la circulation de l'air chaud à l'intérieur du four est assurée par un ventilateur. Vous pourrez ainsi cuire plusieurs préparations en même temps, que vous disposerez sur deux niveaux



**Décongélation** - Cette position du sélecteur n'est pas une fonction de cuisson. Le ventilateur fait circuler de l'air froid dans le four et favorise ainsi la décongélation rapide des aliments congelés



Ne placez jamais de papier d'aluminium (ou tout autre ustensile, plat et accessoire) directement au contact avec la sole, ceci entraînerait une détérioration de l'émail ou de l'appareil.

## Le thermostat

Le réglage de la température (entre 50 et 250°C) s'effectue en tournant la manette du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à faire coïncider le symbole de la manette avec le repère situé sur le bandeau de commande.

## À savoir

- Le voyant du thermostat s'allume pendant le préchauffage du four et s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte.
- L'éclairage du four s'allume dès que le sélecteur de fonction se trouve sur une position de cuisson.

## Cuisson au four



L'appareil devient chaud pendant son utilisation. Évitez de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

### Cuisson traditionnelle

La cuisson se fait par convection naturelle : l'air chaud circule dans le four selon le principe des courants ascendants et descendants

### Comment procéder ?

Pour les pâtisseries, les gratins, les quiches,...

1. Positionnez le sélecteur sur la position .
2. Placez le thermostat sur la température désirée.
3. Enfouez votre plat.

### La cuisson par l'élément chauffant inférieur

La cuisson se fait par l'élément chauffant inférieur. Cette position du thermostat convient particulièrement pour la cuisson des pizzas, des flans et des tartes confectionnées avec des fruits.

### Comment procéder ?

1. Positionnez le sélecteur sur la position .
2. Placez le thermostat sur la température désirée.
3. Enfourez votre plat.

### La cuisson au grill



Les parties accessibles de la cuisinière peuvent être chaudes lors de l'utilisation du grill. Eloignez les jeunes enfants. L'utilisation du grill se fait porte fermée et sous votre surveillance.



Pendant l'utilisation, la cuisinière devient chaude. Evitez de toucher les éléments chauffants de l'intérieur du four.

La position grill s'emploie pour griller les pièces de viande (côte de bœuf, côtes de porc, ...) qui restent moelleuses, à dorer les toasts ou à gratiner des plats déjà cuits et chauds de préférence (gratin de pâtes, etc.). Si vous cuisez directement sur la grille (grillades), pensez à glisser la lèchefrite dans un gradin inférieur pour récupérer les jus des grillades (pour éviter une inflammation des graisses lors d'une prochaine cuisson).

### Comment procéder pour les grillades



Attention: utiliser la fonction grill à une température de 230°C maximum.

1. Positionnez le sélecteur de fonctions sur la position  et le thermostat sur la position maximum.
2. Placez la pièce à griller sur la grille support de plat et positionnez la grille à distance convenable du grill. Placez-le d'autant plus près que la pièce exige d'être saisie.
3. Glissez la lèchefrite dans un gradin inférieur.
4. Lorsque la première face est dorée, retournez la pièce sans la piquer pour éviter de lui faire perdre son jus.
5. Faites griller la deuxième face.
6. Salez en fin de cuisson.

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

### Comment procéder pour les gratins

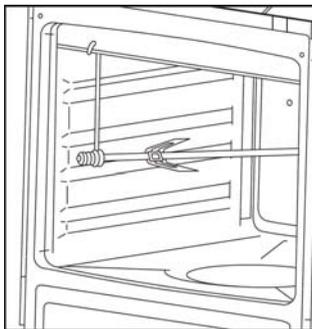
1. Placez le plat sur la grille support de plat et glissez l'ensemble à distance convenable du grill.
2. Laissez le mets exposé quelques minutes au rayonnement du grill.

### La cuisson au tournebroche



Les parties accessibles de la cuisinière peuvent être chaudes lors de l'utilisation du tournebroche. Eloignez les jeunes enfants. L'utilisation du tournebroche se fait porte fermée et sous votre surveillance. La broche et son support sont très chauds après la cuisson. Utilisez des gants thermiques de cuisson. Attention : utiliser la fonction grill à une température de 230°C maximum.

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



#### Comment utiliser le tournebroche

1. Fixez la poignée amovible sur la broche.
2. Enfilez une fourchette sur la broche puis la pièce à rôtir en veillant à ce qu'elle soit bien centrée.
3. Enfilez ensuite la seconde fourchette et bloquez-les à l'aide des vis.
4. Positionnez le support de broche dans l'orifice situé sur l'encadrement supérieur avant du four, poussez la broche pour engager son extrémité dans le carré d'entraînement de la broche (orifice sur la paroi de fond du four) et posez-la sur le support de broche.
5. Glissez la lèchefrite au gradin 1.
6. Retirez la poignée et fermez la porte.

Tournez le sélecteur de fonction sur la position  et le thermostat sur la position maximum.

#### Pour sortir la pièce

1. Mettez le thermostat et le sélecteur de fonctions sur les positions « arrêt ».
2. Fixez la poignée amovible sur la broche.
3. Sortez la broche du four.
4. Utilisez un gant thermique de cuisson pour retirer la lèchefrite et le support de broche

Le poids maximum admis sur le tournebroche est de 4 - 5 kg.

#### La cuisson à chaleur tournante

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

#### Comment procéder ?

1. Positionnez le sélecteur sur la position .
2. Placez le thermostat sur la température désirée.
3. Enfourez vos plats aux gradins 1 et 3. Si vous désirez cuire un seul plat, nous vous conseillons de le placer à gradin 2.

#### La décongélation

Le ventilateur fait circuler de l'air froid dans le four et favorise ainsi la décongélation rapide des aliments congelés.

#### Comment procéder ?

1. Enfourez votre plat au gradin 2.
2. Positionnez le sélecteur de fonctions sur la position .
3. Positionnez le thermostat sur la position « arrêt ».



### Conseils et astuces

- Couvrez les aliments avec un couvercle, du papier aluminium ou un film plastique pour éviter qu'ils ne se déshydratent durant la décongélation.
- Dans la mesure du possible, répartissez les aliments à décongeler sur une seule couche et retournez-les lorsque le temps de décongélation est à moitié écoulé.
- **NE LAISSEZ PAS** reposer les aliments à température ambiante une fois décongelés. Cuisez immédiatement les aliments crus ou stockez les aliments cuits au réfrigérateur.
- Veillez à respecter les règles d'hygiène de base lorsque vous manipulez des aliments frais, surgelés, crus ou cuits.



### CONSEILS ET ASTUCES

- La position des gradins n'est pas importante, mais veillez à ce que les grilles soient à distance égale.
- Si vous cuisinez plusieurs préparations dans le four ventilé, placez un plat au centre de chaque grille plutôt que plusieurs plats sur une même grille.
- En cuisson ventilée, il vous faudra peut-être allonger un peu le temps de cuisson.
- Vous pouvez poser une grille de cuisson au niveau de gradin le plus bas du four. Ne placez pas les plats à même la sole du four.

Si le four contient le même type d'aliments, par ex. des plateaux multi usages avec des viennoiseries ou des gâteaux de même dimension, ces aliments auront le même temps de cuisson et pourront être défournés au même moment. Lorsque les accessoires ou les préparations à cuire sont différents, par ex. des petits biscuits et des gâteaux, les préparations ne sont pas forcément cuites en même temps.

Le four peut être utilisé pour cuire des aliments sans les décongeler au préalable, par ex. tartes aux fruits, friands et autres viennoiseries. Utilisez une température de 190-200° C et laissez 20-40 minutes (en fonction de la quantité d'aliments dans le four).

- Seule l'expérience vous permettra de déterminer le réglage correspondant à vos besoins de cuisson personnels. Les températures sont données à titre indicatif uniquement. Vous serez éventuellement amené à réduire ou augmenter la température en fonction de vos besoins.
- Ne placez jamais de papier d'aluminium ou d'ustensile (plat et accessoire) directement en contact avec la sole ceci entraînerait une détérioration de l'émail ou de l'appareil.
- Pour préserver la propreté de votre four, une feuille d'aluminium intercalée entre le plat et la grille support protégera la sole en cas de débordement.

Afin de permettre une bonne circulation d'air, cette feuille ne doit pas couvrir la totalité de la surface de la grille.

- Piquez la peau des volailles et saucisses à l'aide d'une fourchette avant la cuisson. Vous éviterez ainsi le gonflement et l'éclatement de la peau.
- Laissez le moins de barde possible autour de vos rôtis pour réduire les projections et obtenir un mets moins riche en graisse.

### Choix des récipients

- L'épaisseur, la conductibilité, la couleur des récipients influencent les résultats culinaires.
- Pendant la cuisson, certaines préparations augmentent de volume, en conséquence, choisissez vos récipients de manière à ce que la préparation crue laisse le tiers supérieur du moule libre.
- Pour prévenir les projections graisseuses trop importantes, utilisez pour la cuisson des rôtis et des volailles, des plats à bords hauts et des cocottes en verre à feu munies de leur couvercle dont les dimensions sont proportionnées à la pièce à rôtir.

### Influence des récipients sur les résultats de cuisson au four

Les plats et moules varient dans leur épaisseur, conductivité, coloris, etc. ce qui a un impact sur la transmission de la chaleur vers les aliments qu'ils contiennent :

**A** L'aluminium, les plats en terre cuite, la terre à feu, diminuent la coloration dessous et préservent l'humidité des aliments. Nous vous les conseillons pour les pâtisseries moelleuses, la cuisson des gratins, des rôtis.

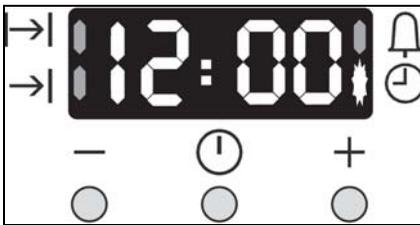
**B** La fonte émaillée, le fer étamé, le verre et la porcelaine à feu, les récipients avec intérieur anti-adhésif et extérieur coloré, augmentent la coloration dessous et favorisent le dessèchement des aliments.

Nous vous les conseillons pour les tartes, les quiches et toutes les cuissons croustillantes qui doivent être aussi dorées dessous que dessus.

## Programmeur électronique

La minuteur fonctionne par l'intermédiaire de 3 touches. Les fonctions de ces touches sont :

	Touches de réglage de l'horloge
	Touche de sélection
Dans cette configuration, vous pouvez sélectionner les quatre fonctions suivantes	
	Durée de cuisson
	Fin de cuisson
	Minuteur
	Mise à l'heure



### Mise à l'heure

Dès que le four est branché, ou en cas de coupure de courant, l'affichage indique automatiquement 12:00 et le

symbole clignote. Tant que le symbole clignote, vous pouvez régler l'heure du jour à l'aide des touches

Plus et Moins

L'heure sera enregistrée environ 5 secondes après le dernier réglage effectué. Le voyant s'éteint alors et le cadran affiche l'heure courante..

Vous pouvez régler l'horloge à tout moment. Pour cela, appuyez sur la touche de sélection jusqu'à ce que le

symbole clignote, puis réglez l'heure.

L'heure courante peut être modifiée seulement si aucune fonction automatique ("temps de cuisson" ou "fin de cuisson") n'a été programmée.

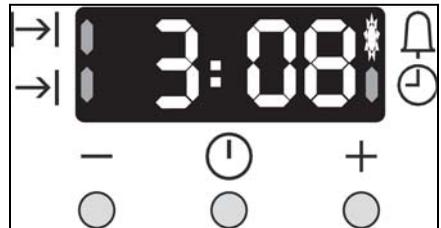
### Minuteur

Grâce à cette fonction, un signal sonore retentit lorsque le temps réglé s'est écoulé. Attention : le minuteur n'interrompt pas la cuisson à la fin du temps réglé.

Pour régler le minuteur, appuyez plusieurs fois sur la touche "Sélection"

jusqu'à ce que le symbole clignote. Réglez ensuite le temps désiré à l'aide des touches Plus et Moins. Après avoir réglé le minuteur, la durée programmée reste affichée et le symbole , alors clignotant, devient fixe. Lorsque le temps réglé s'est écoulé, un signal sonore retentit (2 bips)

et le symbole clignote à nouveau. Appuyez sur n'importe quelle touche pour interrompre le signal sonore et le clignotement. Le symbole disparaît et l'affichage indique à nouveau l'heure du jour.



### Durée de cuisson

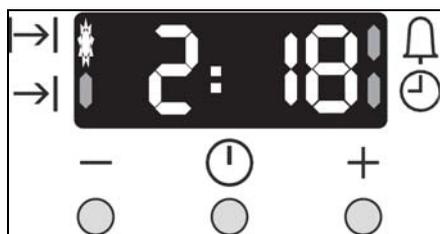
Il est possible de commencer immédiatement la cuisson et de programmer automatiquement la durée. Après avoir enfourné les préparations à cuire, sélectionnez la fonction de cuisson désirée et la température.

Pour régler la durée de cuisson, appuyez plusieurs fois sur la touche Sélection jusqu'à ce que le symbole  clignote. Réglez ensuite la durée de cuisson désirée (comprise entre 0,01 heure et 10 heures) à l'aide des touches Plus et Moins. La durée sera enregistrée environ 5 secondes après le dernier réglage effectué. Le voyant  s'affiche de manière fixe.

L'affichage indique à nouveau l'heure du jour. Une fois la durée de cuisson écoulée, le programmeur arrête automatiquement le fonctionnement du four, le signal sonore retentit (4 bips) et le symbole  clignote à nouveau.

Ramenez la manette du sélecteur de fonctions et celle du thermostat sur la position "Arrêt".

Appuyez sur n'importe quelle touche pour interrompre le signal sonore et le clignotement. Le symbole disparaît.



### Fin de cuisson

Il est possible de commencer immédiatement la cuisson et de programmer automatiquement la fin de la cuisson. Après avoir enfourné les préparations à cuire, sélectionnez la fonction de cuisson désirée et la température.

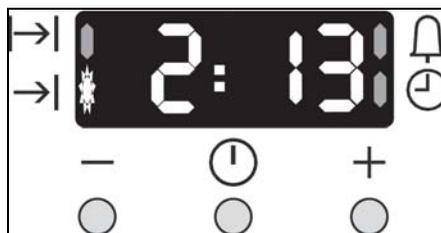
Pour programmer une fin de cuisson, appuyez plusieurs fois sur la touche Sélection jusqu'à ce que le symbole  clignote. Réglez ensuite l'heure de fin de cuisson à l'aide des touches Plus et Moins.

L'heure de fin de cuisson sera enregistrée environ 5 secondes après le dernier réglage effectué. Le voyant  s'allume de manière fixe.

L'affichage indique à nouveau l'heure du jour. Une fois l'heure de fin de cuisson est atteinte, le signal sonore retentit (4 bips) et le symbole  clignote.

Ramenez la manette du sélecteur de fonctions et celle du thermostat sur la position "Arrêt".

Appuyez sur n'importe quelle touche pour interrompre le signal sonore et le clignotement. Le symbole disparaît.



## Tableau de rôtissage

Préparations	Niveau de gradin en partant du bas	 Température°C	 Température°C	Durée minutes
Poulet entier	2	190-200	----	60-70
	2	----	160-170	45-50
Rôti de porc	2	190-200	----	90-100
	2	----	160-170	80-90

## Tableau de cuisson au gril

Préparations	Niveau de gradin en partant du bas	Préchauffage (minutes)	°C 	Durée (minutes)
Pains toastés	3	10	230	4-6
Steaks épais	2	10	200	20+20
Demi-poulet	2	-	230	35+35
Poulet entier	Tournebroche	-	230	60-65
Côtelettes de porc rôti	2	-	230	30+30

## Tableau de cuisson

Préparations	Niveau de gradin en partant du bas	Préchauffage (minutes)	 Température °C	 Température °C	Durée minutes
Languettes de pâte feuilletée	2	8-10	160-170	----	15-20
	1+2	8-10	----	150-160	15-20
Petits gâteaux	2	10-12	160-170	----	20-25
	1+2	10-12	----	155-165	20-25
Cake de Noël	2	15-20	250* 160-170	----	45+10**
	2	----	----	150-160	45+10**
Crumble	2	15-20	180-190	----	30-35
	2	----	----	170-180	35-45
Meringue	2	----	130-140	----	40-50
	1+2	----	----	120-130	45-55
Petits pains à la levure	2	10-15	210-220	----	10-15
	1+2	10-13	----	200-210	10-15
Galette	2	10-12	170-180	----	30-35
	1+2	8-10	----	160-170	30-40
Gâteau moelleux sans graisse	2	10-12	160-170	----	25-30
	2	8-10	----	150-160	30-35
Tarte au fromage	2	----	170-180	----	55-75
	2	----	----	150-160	55-75
Bavarois (génoise)	2	10-13	170-180	----	15-20
	2	10-13	----	160-170	10-20
Petits choux (pâte à chou)	2	10-15	190-200	----	10-20
	2	10-13	----	190-200	10-20
Brioche aux pommes	2	----	180-190	----	40-50
	2	----	----	160-170	40-50
Tarte aux pommes	2+2	12-15	175-185	----	60-65
	1+2	----	----	165-175	50-55
Gâteau couronne	2	----	170-180	----	45-50
	1+2	----	----	160-170	45-50
Gâteau moelleux	2	10-13	160-170	----	40-50
	2	10-13	----	150-160	40-50
Pain paysan	2	15-20	250* 190-200	----	50-60
	2	15-20	220-230	----	20-30
Quiche lorraine	1	10-15	----	200-210	20-30
	2	----	210-220	----	30-35
Pizza	1	----	----	210-220	30-35

\* - temp. de préchauffage

\*\* - temps restant au four après avoir placé le sélecteur de fonctions sur la position arrêt

## Table de cuisson

### Affichage des zones de cuisson



Zone de cuisson à l'arrêt



Niveau de cuisson

Niveau de cuisson sélectionné



Erreur – Détection d'une anomalie



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



Chaleur résiduelle – La zone de cuisson est encore chaude



Booster – Fonction Booster activée



Dispositif d'arrêt de sécurité –  
Dispositif d'arrêt de sécurité activé



Sécurité enfants – Pour éviter l'utilisation involontaire de la cuisinière et empêcher les enfants d'utiliser la table de cuisson.



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

Ne posez pas de couteaux, fourchettes, cuillères et couvercle sur la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.



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

Réglage du niveau de puissance – Les zones de cuisson ont chacune un **AFFICHAGE DE ZONE DE CUISSON**, indiquant le niveau de puissance.

Une fois mises en fonctionnement, les zones de cuisson se règlent sur 10 niveaux de puissance différents. Il s'agit de 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9. La puissance la plus élevée correspond au niveau de cuisson *P* qui correspond à la fonction „Booster” cette fonction fournit 125 % du niveau de puissance. Tous les niveaux de puissance sont disponibles sur chaque zone de cuisson.

Pour mettre en fonctionnement une zone de cuisson, tournez et positionnez la manette de commande correspondante sur la position souhaitée.

Pour mettre à l'arrêt une zone de cuisson, placez la manette correspondante en position "arrêt".  
**Chaleur résiduelle** – Si, après avoir mis à l'arrêt une zone de cuisson, la surface reste encore trop chaude, *H* s'affiche sur l'affichage de la zone de cuisson concernée. L'indicateur *H* reste allumé tant que la température est trop élevée.

Tenez éloignés les enfants de l'appareil jusqu'à l'extinction de ce témoin lumineux.

Veillez à ne poser sur la table de cuisson aucun objet ou aliment susceptible de fondre (ustensiles avec manche en plastique, feuille d'aluminium, aliment contenant du sucre, etc.) ; en cas d'accident, nettoyez immédiatement.

A la suite d'un choc, si votre table est endommagée (éclat, fêlure,...), débranchez votre appareil et appelez le service après vente de votre magasin vendeur.

Ne faites jamais fonctionner une zone de cuisson avec un récipient vide.



Les zones de cuisson peuvent ne pas donner l'impression d'être chaudes quand elles sont en fonctionnement et après avoir été mises à l'arrêt. La chaleur à la surface vitrocéramique peut provenir de la chaleur résiduelle transférée par le récipient et risque de causer des brûlures.

**Détection des récipients de cuisson** – Les trois zones de cuisson afficheront un message relatif à la détection de récipients. Après activation de la zone de cuisson, si aucun récipient n'est détecté, si le récipient a été retiré, si le récipient n'est pas centré ou si le fond du récipient n'est pas magnétique, *F* s'affiche sur l'affichage de la zone de cuisson concernée.

Après utilisation, mettez toujours à l'arrêt la zone de cuisson à l'aide de la manette de commande correspondante.

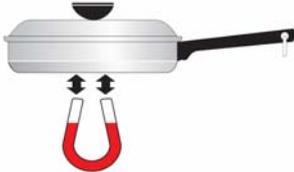
Ne cuisez jamais d'aliments directement sur les zones de cuisson ou dans du papier d'aluminium, ceci pourrait endommager votre table de cuisson de manière définitive.

Ne posez pas de récipients en matière plastique sur les surfaces chaudes. N'interposez pas de produit ou matériau entre le récipient et le foyer. Pour prévenir des débordements (lait, huile, sauce,...), choisissez un repère plus faible quelques minutes avant l'ébullition. Ne remplissez pas trop vos récipients.

## Utilisation des récipients de cuisson

Pour activer les zones de cuisson, les détecteurs magnétiques situés sous la surface de la table de cuisson exigent l'utilisation de récipients de cuisson ayant un fond magnétique.

Lors de l'achat de récipients de cuisson, choisissez des ustensiles spécifiquement identifiés comme étant prévus pour les tables de cuisson à induction. En cas de doute, utilisez un aimant pour vérifier si l'ustensile est compatible. Si l'aimant adhère au fond du récipient, ce dernier est compatible avec la cuisson à induction.



Il est recommandé d'utiliser des plats et récipients en acier inoxydable lourds et de qualité avec votre table de cuisson à induction. Vous aurez ainsi moins de possibilités de rayer la surface vitrocéramique.

Même les récipients de qualité peuvent rayer la surface de la table de cuisson, surtout si vous les faites glisser sur la surface. Il est recommandé de toujours soulever les récipients. Si vous prenez l'habitude de glisser les récipients, avec le temps, l'aspect général de votre table de cuisson en subira les conséquences. Finalement, l'accumulation de rayures rendra difficile le nettoyage de la surface et dégradera l'aspect général de la table de cuisson.

## Zones de cuisson à induction

- En cas de surchauffe, la zone de cuisson se désactive automatiquement. „-„ s'affiche. Avant de réutiliser la zone de cuisson, vous devrez la remettre sur „0” à l'aide de la commande correspondante et la laisser refroidir. Malgré cela, vous ne devez pas placer de récipient vide sur une zone de cuisson (risque de détérioration de la table). Cette sécurité ne fonctionne pas et la table de cuisson peut également être détériorée si les récipients utilisés ne sont pas adaptés à la zone de cuisson. Vérifiez que le fond du récipient soit lisse, propre et sec, épais et plat avant chaque utilisation.
- En cas d'utilisation de plats inappropriés, „F” s'affiche et au bout de 2 minutes l'affichage de la zone de cuisson concernée s'éteint.
- Si après un certain temps, la zone de cuisson n'est pas désactivée ou si le niveau de puissance n'est pas modifié, la zone de cuisson se désactive automatiquement. „-„ s'affiche. Avant de réutiliser la zone de cuisson, vous devrez la remettre sur „0”

Réglage de la température :	Désactivation après :
1-2	6 heures
3-4	5 heures
5	4 heures
6-9	1 heure et demie

## Dimensions minimales des récipients pour chaque zone de cuisson

### Utilisez les récipients aux bonnes dimensions

Les trois zones de cuisson de la table à induction nécessitent des récipients au diamètre **MINIMUM** pour chacune d'entre elles. Pour un bon fonctionnement des zones de cuisson, le fond du récipient doit **ENTIEREMENT** recouvrir le circuit interne de la zone de cuisson. Après avoir centré le récipient sur la zone de cuisson, vérifiez qu'il ne dépasse pas de plus de 13 mm le cercle épais de la zone de cuisson. Le récipient doit reposer **COMPLETEMENT** sur la surface vitrocéramique sans que le fond du récipient ne touche la bordure métallique de la table de cuisson.

**REMARQUE** : Si un récipient compatible pour l'induction est correctement centré sur une zone de cuisson active mais si ses dimensions sont **TROP PETITES**,

l'affichage de la zone de cuisson concernée indique le code d'erreur „F” et le récipient ne chauffera pas.

### Dimension des récipients

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

Diamètre de la zone de cuisson Ø	Diamètre minimum du fond du récipient Ø
210	180
180	145
145	120



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

## Récipients de cuisson compatibles avec les zones de cuisson à induction



Les récipients de cuisson compatibles avec la cuisson à induction portent un signe spécifique apposé par leur fabricant.

Matériaux du récipient	Convient
Acier, acier émaillé	oui
Fonte	oui
Acier inoxydable	si indiqué par le fabricant
Aluminium, cuivre, laiton	non
Verre, céramique, porcelaine	non



Le fond du récipient doit être lisse, propre, sec et aussi plat et épais que possible.

### Constatation de la vaisselle adéquate

...

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



Lors d'une montée en température très rapide, des vibrations peuvent se produire dans le fond de certains

réipients suivant la qualité de leur semelle, ce qui génère des bruits. Ces bruits ne sont pas signe de dysfonctionnement de l'appareil et n'ont aucune incidence sur son bon fonctionnement.

## Guide de cuisson de la table

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

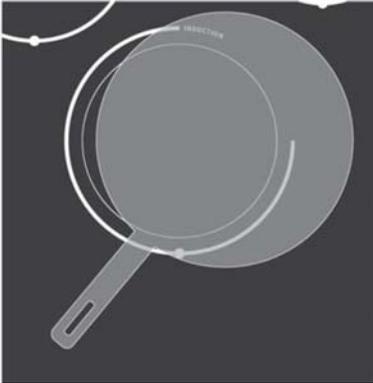
Niveau de cuisson	Mode de cuisson	Convient pour	Temps de cuisson	Conseils et astuces
0		Position Arrêt		
1	Conserver les aliments au chaud	Conserver les aliments cuits au chaud	Selon besoin	Recouvrir
1-2	Faire fondre	Sauce Hollandaise, faire fondre le beurre, chocolat, gélatine	5-25 min.	Remuer occasionnellement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



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

## Recommandations relatives aux récipients utilisés

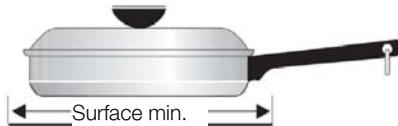
### INCORRECT



- Récipient non centré sur la zone de cuisson



- Fond du récipient ondulé



- Le diamètre du fond du récipient ne couvre pas la surface minimale de la zone de cuisson utilisée



- Le fond du récipient repose sur la bordure de la table de cuisson ou ne repose pas complètement sur la surface de la zone de cuisson

### CORRECT



- Récipient centré sur la zone de cuisson



- Fond du récipient plat et droit



- Le diamètre du fond du récipient couvre ou dépasse la surface minimale de la zone de cuisson utilisée



- Le fond du récipient repose complètement sur la surface de la zone de cuisson



- La poignée trop lourde fait basculer le récipient



Le récipient est bien équilibré

A NOTER – Les situations incorrectes énumérées ci-dessus peuvent être signalées par les détecteurs situés sous la surface de la table de cuisson. Si le récipient ne correspond à ces

conditions, la zone de cuisson ne s'active pas et le code d'erreur F apparaît dans l'affichage de la zone de cuisson concernée. Rectifiez le problème avant d'activer la table de cuisson.

## Choisissez des récipients de qualité et en bon état

Le fond des récipients utilisés avec votre table de cuisson à induction doit être plat, de sorte à assurer un bon contact avec la surface complète de la zone de cuisson. Passez une règle sur le fond du récipient pour vérifier qu'il est plat. Veillez à respecter toutes les recommandations d'utilisation des récipients, telles qu'indiquées dans les différentes illustrations.



N'oubliez pas :

- Utilisez des récipients fabriqués à base des matériaux recommandés pour la cuisson à induction.
- Utilisez des récipients de qualité et lourds pour assurer une meilleure répartition de la chaleur permettant une

cuisson plus homogène.

- La taille du récipient doit correspondre à la quantité d'aliments cuisinés.
- **Ne laissez pas "brûler" les récipients ou tout le contenu s'évaporer.** Cela peut entraîner des dégâts permanents sous forme de fêlure, de fusion ou d'apparition de marques susceptibles d'affecter le bon fonctionnement de la table de cuisson en vitrocéramique. (Ce type d'endommagement n'est pas couvert par la garantie).
- N'utilisez pas des récipients sales avec un dépôt de graisse. Utilisez des récipients faciles à nettoyer.



Les zones de cuisson peuvent être rapidement chaudes quand elles sont mises en fonctionnement et le rester encore lorsqu'elles sont mises à l'arrêt. **La chaleur à la surface vitrocéramique peut provenir de la chaleur résiduelle transférée par le plat et risque de causer des brûlures.**



**NE TOUCHEZ PAS LES RECIPIENTS CHAUDS** à mains nues. Utilisez toujours un gant thermique de cuisine pour éviter de vous brûler.



**NE FAITES PAS GLISSER** les récipients sur la surface de la table de cuisson. Cela pourrait endommager de manière irréversible la table de cuisson.

Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois, passez un produit de nettoyage spécifique recommandée sur la surface vitrocéramique.

Utilisez un chiffon doux non-abrasif pour nettoyer la table de cuisson. Vous parviendrez ainsi à éliminer les taches de cuisson plus facilement. Le produit de nettoyage spécifique dépose une couche protectrice sur la surface vitrocéramique afin de réduire les risques de rayures et d'abrasions.

## Recommandations relatives au préchauffage

---

Lorsque vous préchauffez une préparation sur la table de cuisson, soyez toujours très vigilant. Vous devez surveiller attentivement les aliments jusqu'à la fin de la cuisson.

N'oubliez pas que l'induction peut réduire la durée nécessaire pour le préchauffage d'une préparation.

## Gestion de puissance

---

Votre table de cuisson est équipée de trois éléments d'induction répartis dans deux sections chauffantes.

Les zones de cuisson avant et arrière sont alimentées par deux inverseurs d'induction indépendants – un inverseur pour chacune des sections chauffantes. Les deux zones de cuisson arrière appartiennent à la même section chauffante et se partagent la puissance d'un inverseur. Cela s'appelle le partage de puissance.

Par exemple, si des aliments sont cuisinés sur les deux zones de cuisson arrière, il se peut que la puissance maximale d'une zone de cuisson soit réduite en faveur de la seconde.

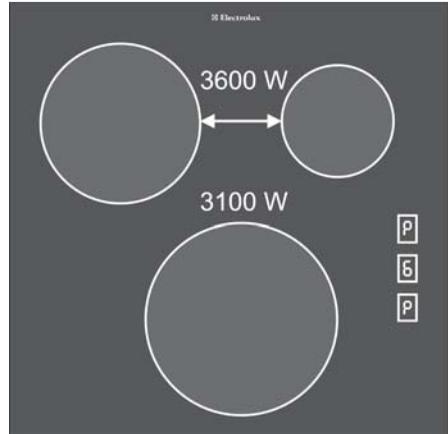
**CONSEILS POUR PARTAGE DE PUISSANCE EFFICACE :** N'oubliez pas de sélectionner en dernier le niveau de cuisson de l'aliment que vous souhaitez maintenir à niveau constant. Vous pouvez également sélectionner un niveau de cuisson constant pour deux récipients en posant un récipient sur une des zones de cuisson arrière et l'autre sur la zone de cuisson avant.

## Gestion de la fonction Booster

Les deux zones de cuisson arrière disposent d'une puissance maximale de 3600 W.

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

Exemple :



Zone de cuisson activée	Zone de cuisson couplée			
Niveau de cuisson sélectionné	Niveau de cuisson sélectionné	Affichage		Niveau de cuisson réel
P	9	6	9	6
		en alternance avec		

## Bruits

---

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

A noter que ces bruits peuvent être plus audibles lorsque la fonction Booster est activée. Par contre, tout bruit anormalement élevé est le signe d'un dysfonctionnement.

## Mode DEMO

---

Pour activer le mode DEMO, tournez la 3ème manette sur la position minimum sur la position minimum (proche de la position « 0 ») en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre :

Désactivez le mode DEMO de la même manière.

Un double signal sonore retentit signalant l'activation ou la désactivation du mode DEMO.

L'état du mode DEMO (activé ou désactivé) reste mémorisé même lorsque l'appareil a été déconnecté électriquement.

Lorsque le mode DEMO est activé, « d » apparaît dans chaque fenêtre d'affichage pendant un instant lorsque l'appareil est à nouveau branché électriquement.

## Sécurité enfants

---

Pour activer/désactiver la fonction Sécurité enfants, tournez pendant quelques secondes les manettes 1 et 3 dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau de cuisson minimum.



Lorsque l'appareil est débranché électriquement, la Sécurité enfants reste active.

## Accessoires fournis avec l'appareil

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

Votre cuisinière est équipée :

### 1. D'un tournebroche

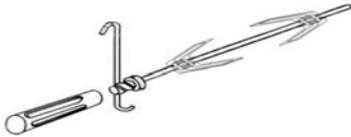
Il est composé de :

2 fourchettes

1 broche

1 poignée

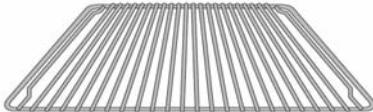
1 support de broche



### 2. D'une grille support de plat

Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins), les moules à pâtisseries, etc.

Votre plat doit être centré sur la grille.

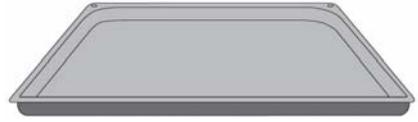


### 3. D'une lèchefrite

Elle est utilisée pour recueillir le jus des grillades.

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

Lorsque vous n'utilisez pas la lèchefrite, veillez à la retirer du four.

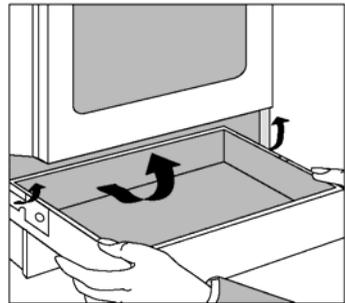


### Tiroir amovible



Pendant et après le fonctionnement du four, le tiroir et les accessoires s'échauffent. Le tiroir doit être uniquement utilisé pour y placer les accessoires fournis avec la cuisinière. Ne placez pas dans ce tiroir des matières inflammables.

Veillez à ne pas vous brûler en sortant des accessoires du tiroir pendant et après le fonctionnement du four.



## Entretien et nettoyage



Gardez votre four propre en permanence. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires pourrait provoquer un incendie.



Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que toutes les commandes sont sur la position "arrêt", que l'appareil soit complètement refroidi.



Avant de procéder à l'entretien ou au nettoyage de la cuisinière, vous devez impérativement la DEBRANCHER.

### Produits de nettoyage

Avant d'utiliser un produit d'entretien pour votre four, vérifiez qu'il convient pour être utilisé dans un four et suivez les recommandations indiquées par le fabricant



N'utilisez **EN AUCUN CAS** des produits nettoyants contenant de l'eau de javel, car ils peuvent ternir la finition des surfaces. N'utilisez pas d'appareils à vapeur ou à haute pression pour le nettoyage du four et de la table de cuisson.

N'employez jamais de produits abrasifs ou caustiques, ni d'éponges avec grattoir, d'éponge métallique, de produits abrasifs, de détergents, d'objets tranchants, tels que couteaux,

grattoir pour procéder au nettoyage de votre appareil.

N'utilisez pas d'abrasifs durs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre du four. Ils risqueraient d'en rayer la surface, ce qui pourrait à terme briser le verre. Bandeau de commandes, manettes, façade, tiroir et parois latérales de l'appareil

Utilisez une éponge humide additionnée d'un détergent doux. Rincez et séchez.

### Pour les appareils en inox

Avec le temps, les parties en acier inoxydable peuvent prendre une coloration jaunâtre. Utilisez un nettoyant spécial inox pour rendre tout son éclat à l'acier inoxydable.

### Le four



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



N'utilisez pas les brûleurs de table pendant le nettoyage.

### Principe

Les parois de votre four (sauf la sole et la paroi du fond) sont recouvertes d'un émail spécial, poreux. Vous le reconnaîtrez par son aspect mat et rugueux au toucher. Il absorbe et détruit les projections grasses sous l'action de la chaleur.

La sole et la paroi du fond sont en émail brillant et lisse au toucher, le nettoyage est « manuel ».

### Nettoyage catalytique

Lors des cuissons provoquant beaucoup de projections grasses (volailles, grillades,...), la durée ou la température ne sont pas toujours suffisantes pour éliminer toutes les graisses.

Dans ce cas, à la suite de la cuisson, procédez de la manière suivante :

1. Retirez tous les accessoires du four (grille, lèchefrite,...),
2. Placez le thermostat sur le repère maxi puis laissez chauffer à vide 30 minutes.
3. Ensuite, placez le sélecteur sur la position  puis laissez chauffer pendant 5 minutes.

Si vous réalisez cette opération à partir d'un four froid, comptez 45 minutes de nettoyage.

Ne projetez pas de produits nettoyants sur les surfaces recouvertes d'émail catalytique.

N'utilisez jamais d'éponge métallique, de produits abrasifs, de détergents, d'objets tranchants, tels que couteaux, grattoirs qui rendraient l'émail définitivement inefficace.

### Les accessoires

Lavez-les à l'eau savonneuse en prenant bien soin de les rincer et d'essuyer avec un chiffon doux.

### La table de cuisson

Des traces peuvent apparaître si vous faites glisser les récipients en aluminium ou en cuivre sur la surface de la table de cuisson. Vous devez éliminer ces traces dès que la table de cuisson a refroidi à

l'aide d'un produit spécifique pour table à induction. Les traces peuvent être indélébiles si elles ne sont pas éliminées avant la prochaine utilisation.

Les récipients (en fonte, métal, céramique ou verre) dont le fond est rugueux, peuvent rayer la surface de la table de cuisson.

**N'utilisez pas** la table de cuisson comme plan de travail ou planche à découper.

**Ne cuisez jamais** les aliments directement sur la zone de cuisson. Utilisez toujours un récipient.

**Évitez de laisser tomber** quoi que ce soit sur la surface de cuisson. Un choc ponctuel, comme par exemple la chute d'une salière peut provoquer une fissure ou une cassure du verre.

## Nettoyage de la table de cuisson



Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que chaque commande est sur la position "arrêt" et attendez que les zones de cuisson sont froides.



N'utilisez PAS de produit de nettoyage sur une table de cuisson chaude. Les vapeurs peuvent être dangereuses pour votre santé et peuvent provoquer une réaction chimique susceptible d'abîmer la surface vitrocéramique.

### Entretien régulier et salissures légères:

Les salissures légères et non incrustées s'enlèvent à l'aide d'un chiffon ou d'un papier absorbant humide, sans adjonction de produit. Essuyez et séchez ensuite la surface avec un chiffon propre. Procédez de la même façon après chaque utilisation.

Nettoyez immédiatement les débordements importants (lait, eau de cuisson du riz ou des pâtes), puis achevez le nettoyage une fois la table tiède ou froide. Évitez les produits abrasifs qui risqueraient de rayer et d'endommager le verre.

### Salissures tenaces

Appliquez quelques gouttes de produit de nettoyage spécifique directement sur la zone tachée. Frottez sur zone concernée à l'aide d'un chiffon **non-abrasif**. Le chiffon que vous utilisez pour nettoyer la table de cuisson doit être exclusivement réservé à cet effet et doit être propre.

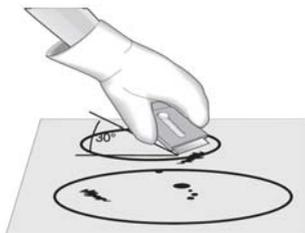
Si les taches résistent, retirez-les délicatement à l'aide d'un racloir en le tenant de façon oblique et en glissant la lame sur la surface. Enlevez les particules ainsi détachées à l'aide du produit spécifique.



**IMPORTANT.** N'utilisez pas d'éponge à face abrasive, vous risquez d'endommager la surface vitrocéramique. Utilisez exclusivement un produit de nettoyage spécifique pour l'entretien de surfaces vitrocéramiques.

### Salissures spécifiques : matière plastique, sucre :

Tenez éloigné de votre plan de cuisson tout ce qui est susceptible de fondre, tels que les objets en matière plastique, les feuilles d'aluminium, le sucre et les produits à forte teneur en sucre. Nettoyez immédiatement tout ce qui est susceptible de fondre sur la surface de la table de cuisson, ceci afin d'éviter des dégradations irréversibles de la surface vitrocéramique. Après avoir mis à l'arrêt les zones de cuisson, utilisez un gant et à l'aide d'un racloir, grattez les salissures pendant que la surface est encore chaude. Laissez la table de cuisson refroidir et utilisez la même méthode pour les salissures plus résistantes.



### Produits à ne pas utiliser pour les tables de cuisson vitrocéramique :

- N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ni de tampons à récurer. Ils peuvent rayer la table de cuisson, rendant son nettoyage encore plus délicat.
- N'utilisez en aucun cas d'objets tranchants (couteaux, grattoirs, tournevis, etc.) ou de détergents abrasifs ou corrosifs tels que bombes aérosols pour four, détacheurs, dérouilleurs, poudre à récurer et les éponges à face abrasive. N'utilisez pas de détergents doux (produit pour la vaisselle par ex.) qui, s'ils ne sont pas éliminés complètement au rinçage, peuvent avoir un effet corrosif lors d'une future cuisson et provoquer une décoloration de la surface.
- N'utilisez pas d'éponges, chiffons ou papiers absorbants sales car ils pourraient déposer des salissures ou des peluches sur la table de cuisson susceptibles de brûler et de décolorer la surface lors de la prochaine utilisation.



### Conseils relatifs à l'utilisation de feuilles d'aluminium ou d'ustensiles de cuisine en aluminium

- **Feuilles d'aluminium** – L'utilisation de feuilles d'aluminium endommagera la table de cuisson. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine fins en aluminium et ne laissez JAMAIS l'aluminium entrer en contact avec la table de cuisson vitrocéramique.
- **Ustensiles en aluminium** – Le point de fusion de l'aluminium est bien plus bas que la plupart des autres métaux. Soyez très vigilant lorsque vous utilisez une casserole ou une poêle en aluminium sur votre table de cuisson. Si celle-ci venait à brûler, non seulement elle deviendrait inutilisable, mais elle pourrait fusionner avec la surface vitrocéramique, la briser ou la tacher et endommager votre table de cuisson de manière irréversible.

## Porte du four

### Retrait de la porte du four

Pour faciliter le nettoyage du four, vous pouvez retirer la porte.

Ouvrez la porte jusqu'en position horizontale. Relevez les leviers se trouvant sur les deux charnières de la porte vers l'avant jusqu'à ce qu'ils atteignent la butée (a).

Refermez lentement la porte jusqu'à la butée, puis soulevez-la jusqu'à ce que les charnières sortent de leur emplacement (b).

### Installation de la porte du four

Lorsque vous remontez la porte du four, suivez la procédure inverse à celle décrite ci-dessus.

Réinsérez les charnières dans leurs orifices (c). Veillez à ce qu'elles s'engagent bien et à ce qu'elles soient alignées.

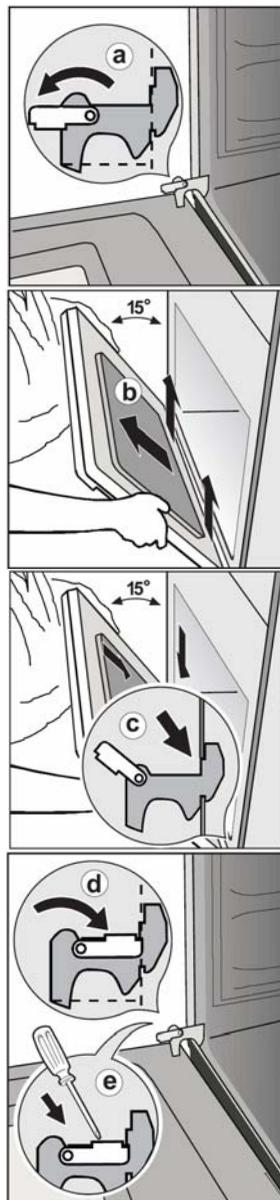
Abaissez lentement la porte du four.

Vérifiez que les coins de la porte ne touchent pas l'encadrement du four (si tel est le cas, relevez la porte et réalignez les charnières).

Enfin, rabattez les leviers vers l'arrière (d). Assurez-vous que la porte se ferme correctement, en appuyant sur les deux leviers avec un objet (comme un tournevis par ex.) (e).

Vérifiez lentement que la porte s'ouvre et se ferme correctement.

**Attention :** Ne laissez jamais les leviers des charnières relevés. L'action du ressort peut entraîner des blessures.



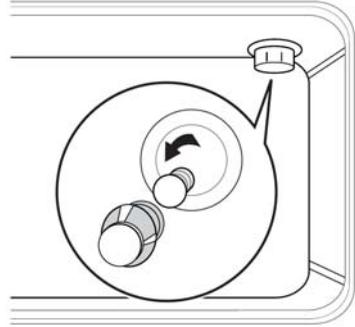
## Remplacer l'ampoule d'éclairage du four



Avant de changer l'ampoule et pour éviter tout risque d'électrocution, débranchez l'alimentation électrique de l'appareil

Si l'ampoule du four est défectueuse, remplacez-la par une ampoule du type suivant :

Puissance en watts :	25 W
Tension :	230/240V(50Hz)
Températures :	300° C
Type de culot :	E14



**Pour remplacer l'ampoule défectueuse.**

1. Dévissez le verre de protection protégeant l'ampoule dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le.
2. Dévissez, retirez l'ampoule défectueuse et remplacez-la par une ampoule identique.
3. Remettez le verre de protection en place.

## En cas d'anomalie de fonctionnement

Si l'appareil présente une anomalie de fonctionnement, nous vous recommandons de faire les vérifications suivantes sur votre cuisinière avant de contacter votre service après-vente. Il se peut que le problème soit simple et que vous puissiez y remédier vous-même.



**Avertissement !** Les réparations ne doivent être effectuées que par un professionnel qualifié.

### Table de cuisson à induction

Symptômes	Cause possible	Solution
La table de cuisson ne s'allume pas ou ne fonctionne pas	- Plus de 10 secondes se sont écoulées depuis la mise sous tension de la table de cuisson	Remettez la table de cuisson sous tension
L'indicateur de chaleur résiduelle ne s'affiche pas	- La zone de cuisson fonctionne seulement depuis peu et n'est pas, par conséquent, encore chaude	Si la zone de cuisson est censée être chaude, faites appel à votre service après-vente
L'affichage alterne entre deux niveaux de cuisson	- La commande de la fonction Booster réduit la puissance de la zone de cuisson	Voir le chapitre "Gestion de la fonction Booster"
"F" s'affiche	- Plats de cuisson inadéquats - Aucun plat de cuisson n'est posé sur la zone de cuisson - Le diamètre du fond du récipient est trop petit par rapport à la zone de cuisson utilisée	Utilisez des plats adéquats Posez un plat de cuisson sur la zone de cuisson  Utilisez des plats de cuisson adéquats
"E", suivi d'un chiffre, s'affiche	- Problème du système électronique	Débranchez l'appareil pendant quelques minutes (enlevez le fusible de l'installation domestique). Si après avoir rebranché l'appareil, le problème persiste, contactez le service après-vente.

Toute réparation n'ayant pas été effectuée correctement peut s'avérer très dangereuse pour l'utilisateur.



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

## Four

Symptômes	Solutions
Le four ne fonctionne pas	<p>Vérifiez que :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la cuisinière est sous tension</li> <li>- les voyants de contrôle sont allumés sur le bandeau de commande</li> <li>- la manette de commande est réglé correctement sur une position de cuisson.</li> <li>- les fusibles n'ont pas disjoncté. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien agréé.</li> </ul>
Le four ne s'allume pas	<p>Vérifiez que :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- une fonction/température de cuisson a bien été sélectionnée</li> <li>- la cuisinière est bien raccordée électriquement.</li> </ul>
La cuisson est trop longue, ou inversement, les préparations cuisent trop rapidement	<p>Vérifiez que :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Essayez d'adapter la température</li> </ul>

Si après avoir vérifié ces différents points, l'anomalie persiste, contactez votre service après-vente. Lorsque vous le contacter, veuillez :

1. Indiquer vos nom, adresse et code postal.
2. Indiquer votre numéro de téléphone
3. Faire une description précise de l'anomalie
4. Donner le modèle et le numéro de série (indiqués sur la plaque signalétique)
5. Indiquer la date d'achat

### Plaque signalétique

Le modèle de votre cuisinière est indiqué sur la plaque signalétique située sur l'encadrement du four lorsque vous ouvrez la porte du four.

## Caractéristiques techniques

EKD513500W/X			
Dimensions	Hauteur	858-868 mm	
	Largeur	500 mm	
	Profondeur	600 mm	
	Contenance du four	45 litres	
Table de cuisson	Zone de cuisson avant centre	Ø 210 mm	2100 (P 3100) W
	Zone de cuisson arrière gauche	Ø 180 mm	1800 (P 2800) W
	Zone de cuisson arrière droit	Ø 140 mm	1400 (P 2500) W
	Régime nominal total de la table de cuisson	(2 zones de cuisson à 3600 W + 1 zone de cuisson à 3100 W) 6700 W	
Four	Élément du four		
	- Sole	900 W	
	- Voûte	1000 W	
	Gril	1900 W	
	Ventilateur par convection	35 W	
	Élément chauffant circulaire	1900 W	
	Minuteur	2 W	
	Éclairage du four	Ampoule 25 W type E14	
	Nettoyage	catalytique	
	Régime nominal total du four	2927 W	
Alimentation électrique	Tension nominale	230V ~ / 400V 3N~/ 230V 3~/ 400V 2N~	
	Fréquence nominale	~50 Hz	
Accessoires	Grille		
	Lèchefrite		
	Tournebroche		
	Régime nominal total de la cuisinière	9627 W	

 Cette cuisinière est conforme aux directives CEE suivantes :  
 2006/95 - 90/683 ; (directive « basse tension ») et ses modifications ultérieures,  
 89/336 (Directive relative à la compatibilité électromagnétique)  
 93/68 (directives générales) et leurs modifications ultérieures.

## Installation

Toutes les opérations d'installation et d'entretien doivent être effectuées par UN PROFESSIONNEL QUALIFIÉ et conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur (NF.C.15100 - Installations électriques à basse tension)

La cuisinière doit être installée conformément à la spécification "Y" (EN60.335-2.6). La cuisinière ne doit pas être installée dans une position surélevée par rapport au plan de travail.

Une fois installé, assurez-vous que la cuisinière est facile d'accès afin de permettre à un technicien de la réparer en cas de panne.

## Emplacement

Cette cuisinière est classée dans la catégorie des appareils de "Classe Y" conformément à la réglementation relative aux risques d'incendie. Les meubles adjacents ne doivent pas dépasser la hauteur de la table de la cuisinière.

Cette disposition assure la protection du mobilier.

La cuisinière peut être installée dans une cuisine, une cuisine/salle à manger ou un studio, mais pas dans une salle d'eau ou salle de bains.

La distance minimale à laquelle les matériaux combustibles peuvent être installés au-dessus de la cuisinière en alignement avec les bords de la cuisinière est de 69 cm (voir la fig.)

### Consignes de sécurité

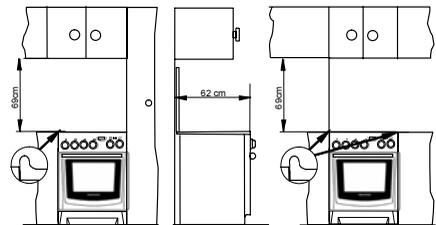
Les parois adjacentes à la cuisinière doivent être soit en matériau résistant

### Raccordement électrique

Vérifiez que :

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

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents ou d'incidents provoqués par une mise à la terre inexistante ou défectueuse.



à la chaleur, soit revêtues d'un tel matériau.

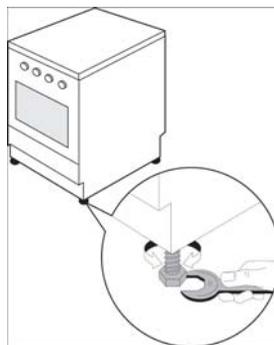
L'emballage et les revêtements en plastique retirés, installez la cuisinière dans un endroit sec et aéré. Elle doit être éloignée des rideaux, papiers, alcool, essence, etc.).

L'appareil doit être posé sur un sol résistant à la chaleur.

## Mise à niveau

La cuisinière est équipée de pieds réglables.

Ces pieds vous permettent une parfaite mise à niveau ainsi que l'ajustement du plan de cuisson de votre cuisinière aux meubles adjacents.



## Branchement électrique



Toute intervention électrique nécessaire à l'installation de cette cuisinière et du cordon d'alimentation doit être effectué par un électricien qualifié ou une personne compétente, conformément à la réglementation en vigueur.



Quelque soit le mode de raccordement, l'appareil doit être relié à la terre conformément aux règlements en vigueur, prescriptions de la norme NF.C 15100 et aux règlements en vigueur. Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.



Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents ou d'incidents provoqués par une mise à la terre inexistante ou défectueuse ou par une installation non conforme à la législation en vigueur.

Cette cuisinière est prévue pour fonctionner sur une alimentation électrique de 230/400V, 50Hz. Pour le branchement électrique, utilisez un câble de type H05 RR-F.

Avant de mettre la cuisinière sous tension, contrôlez sur la plaque signalétique la valeur de la puissance totale de raccordement pour établir la puissance du fusible, et assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.

La cuisinière est livrée sans le cordon d'alimentation. Un cordon d'alimentation flexible doit être installé conformément à la spécification figurant dans le tableau N° 1.

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

L'interrupteur doit être installé dans un rayon de 2 m par rapport à la table et d'accès facile après l'installation.

Le conducteur de mise à la terre jaune-vert ne doit pas être coupé par l'interrupteur.

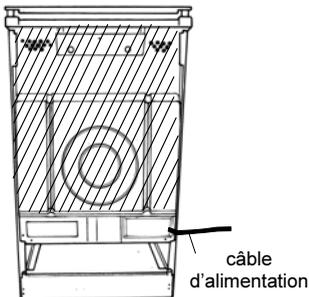
Le câble d'alimentation sera positionné de façon à ce qu'en aucun point sa température n'excède 50°C à la température ambiante.

**REMARQUE :** La longueur du câble de mise à la terre sera plus long de 2 cm à celle des conducteurs de phase et neutre.

L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie). Vérifiez que la prise de terre est conforme aux règlements en vigueur.



Veillez à ce que le câble d'alimentation de la cuisinière n'entre pas en contact avec les parties de la zone hachurée sur le schéma.



Si le câble d'alimentation électrique est endommagé, il ne doit être remplacé que par un technicien qualifié.

**Avant le raccordement, vérifiez que :**

- Le fusible et l'installation électrique domestique sont en mesure de supporter la charge de l'appareil (voir la plaque signalétique);
- La prise et l'interrupteur omnipolaire utilisés pour le raccordement doivent être facilement accessibles lorsque la cuisinière est installée.

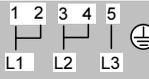
Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents ou d'incidents provoqués par une mise à la terre inexistante ou défectueuse ou pour une installation non conforme à la législation en vigueur.

**Comment procéder ?**

- Dévissez retirez le cache de protection situé à l'arrière de l'appareil ;
- Branchez le câble d'alimentation à la sortie de la cuisinière conformément aux indications portées dans le tableau N° 1 ;
- Immobilisez-le à l'aide d'un serre-câble ;
- Assurez-vous que le branchement effectué à la plaque à bornes est en concordance avec la tension du réseau ;

Remontez et vissez le capot de protection situé à l'arrière de l'appareil.

Tableau N° 1

Tension nominale	230V ~ / 400V 3N~/ 230V 3~/ 400V 2N~			
Type de branchement	Monophasé	Triphasé Y 3 ph. + neutre	Triphasé	Triphasé Y 2 ph. + neutre
Raccordement du câble à la plaque à bornes				
Tension au réseau	230 V ~	400 V 3N~	230 V 3~	400 V 2N~
Tension des éléments chauffants	230 V	230 V	230 V	230 V
Capacité du fusible	40 A	3 x 16 A	3 x 25 A	2 x 25 A
Section du câble	3 x 6 mm <sup>2</sup>	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>



[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)

[www.electroluxarthurmartin.fr](http://www.electroluxarthurmartin.fr)