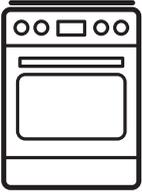




Electrolux



electrolux.com/register



LKI64890BX

LKI64890BW

FR Notice d'utilisation | **Cuisinière**



Bienvenue chez Electrolux ! Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils.



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :
www.electrolux.com/support

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

| | |
|--|----|
| 1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ..... | 2 |
| 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ..... | 6 |
| 3. INSTALLATION..... | 9 |
| 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL..... | 11 |
| 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION..... | 12 |
| 6. TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE..... | 13 |
| 7. TABLE DE CUISSON - CONSEILS..... | 19 |
| 8. TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... | 21 |
| 9. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE | 22 |
| 10. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE..... | 25 |
| 11. COMMENT RÉGLER : CUISSON ASSISTÉE..... | 26 |
| 12. CUISSON ASSISTÉE AVEC DES RECETTES..... | 27 |
| 13. FOUR - CONSEILS..... | 31 |
| 14. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... | 33 |
| 15. DÉPANNAGE..... | 36 |
| 16. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE..... | 39 |
| 17. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT..... | 41 |

1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- 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 sont correctement

surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.

- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- 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 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les gîtes ruraux et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié .
- L'appareil doit être branché sur le secteur à l'aide d'un câble de type H05V2V2-F pour supporter la température du panneau arrière.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à une altitude inférieure à 2 000 mètres.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé sur les navires, bateaux ou vaisseaux.

- N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative pour éviter tout risque de surchauffe.
- N'installez pas l'appareil sur une plateforme.
- N'utilisez pas l'appareil au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- **AVERTISSEMENT** : 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'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu de cuisson. Éteignez l'appareil et couvrez les flammes, par exemple avec une couverture ignifuge ou un couvercle.
- **ATTENTION** : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte vitrée ou le verre des couvercles à charnière de la table de cuisson car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, veuillez contacter le service après-vente agréé.
- Après utilisation, mettez toujours à l'arrêt la table de cuisson à l'aide de la manette de commande et ne vous fiez pas à la détection des récipients.

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant le nettoyage par pyrolyse, retirez tous les accessoires et les dépôts/déversements excessifs de la cavité de l'appareil.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, son remplacement doit être confié exclusivement au fabricant, à son service après-vente ou à toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger électrique.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez le tiroir de rangement. Il peut être très chaud.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 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. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- 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.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- 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 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.

- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que 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 branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.

2.3 Utilisation

AVERTISSEMENT!

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

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.

- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- En cas de coupure de courant pendant le fonctionnement de l'appareil, certaines surfaces peuvent être chaudes. Évitez tout contact avec l'appareil jusqu'à ce qu'il refroidisse. Si des erreurs apparaissent lorsque l'appareil est froid, débranchez-le de l'alimentation électrique pendant 10 secondes.
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium ou d'autres matériaux entre la surface de cuisson et le récipient, sauf indication contraire du fabricant de cet appareil.
- N'utilisez que les accessoires recommandés pour cet appareil par le fabricant.
- Utilisez toujours du verre et des bocaux approuvés à des fins de conservation.

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et les huiles lorsqu'elles sont chauffées peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds à distance des graisses et des huiles pendant que vous cuisinez.
- Les vapeurs que dégagent l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- Une huile déjà utilisée peut contenir des restes d'aliments et provoquer un incendie à une température plus basse qu'avec une huile neuve.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits

inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.

- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité.
 - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
 - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
 - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. La surface risque d'être endommagée.
- N'activez pas les zones de cuisson avec un récipient vide ou sans récipient.
- Les récipients de cuisson en fonte, en aluminium ou dont le fond est endommagé peuvent provoquer des rayures. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

2.4 Entretien et nettoyage

AVERTISSEMENT!

Risque de blessure, d'incendie ou de dommages à l'appareil.

- Avant d'effectuer toute opération d'entretien, mettez l'appareil hors tension. 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 votre service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- 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 pendant 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- Ne nettoyez pas l'émail catalytique (le cas échéant) avec un détergent.

2.5 Nettoyage par pyrolyse



Risque de blessures / d'incendie / d'émissions de fumées en mode pyrolyse.

- Avant d'effectuer une fonction d'autonettoyage par pyrolyse ou la

fonction Première utilisation, veuillez retirer de la cavité du four :

- Tout résidu alimentaire excessif, déversement d'huile ou de graisse ou dépôt.
- Tous les objets amovibles (y compris les grilles, les rails latéraux, etc., fournis avec le produit), en particulier les casseroles, plateaux, plaques, ustensiles, etc. antiadhésifs.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les jeunes enfants éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud et de l'air chaud est libéré des orifices d'aération avant.
- Le nettoyage par pyrolyse est un fonctionnement à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus de cuisson et des matériaux de construction. Par conséquent, il est fortement recommandé aux consommateurs de :
 - Veiller à assurer une bonne ventilation pendant et après chaque nettoyage par pyrolyse.
 - Veiller à assurer une bonne ventilation pendant et après la première utilisation à la température maximale.
- Contrairement aux êtres humains, certains oiseaux et reptiles peuvent être extrêmement sensibles aux fumées potentielles émises lors du processus de nettoyage de tous les fours à pyrolyse.
 - Mettez à l'écart les animaux domestiques (en particulier les oiseaux) situés à proximité de l'appareil pendant et après le nettoyage par pyrolyse et la première utilisation à la température maximale dans une zone bien ventilée.
- Les animaux de petite taille peuvent également être très sensibles aux changements de température survenant à proximité des fours à pyrolyse lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours.
- Les surfaces antiadhésives de la casserole, des poêles, des plaques, des ustensiles, etc. peuvent être endommagées par le nettoyage par pyrolyse à haute température et peuvent

également être source de fumées légèrement 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 et les personnes à la santé fragile.

2.6 Éclairage interne

AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

2.7 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

2.8 Mise au rebut

AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

3. INSTALLATION

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

3.1 Données techniques

Dimensions

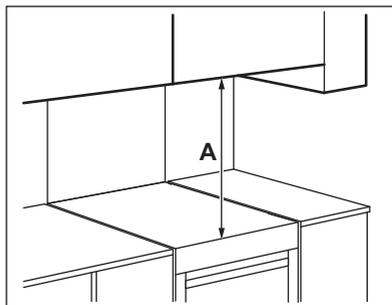
Hauteur 847 - 867 mm

Largeur 596 mm

Profondeur 600 mm

3.2 Emplacement de l'appareil

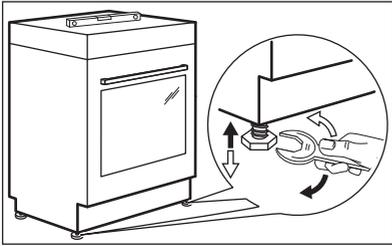
Vous pouvez installer votre appareil autonome avec des meubles sur un ou deux côtés et dans le coin.



Distances minimales

| Dimensions | mm |
|------------|-----|
| A | 650 |

3.3 Mise de niveau de l'appareil



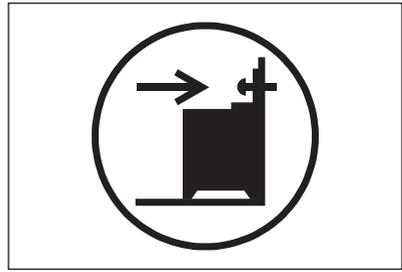
Utilisez les petits pieds situés sous l'appareil pour mettre la surface supérieure de l'appareil de niveau avec les autres surfaces environnantes.

3.4 Protection anti-bascule

⚠ ATTENTION!

Installez la protection anti-bascule pour empêcher que l'appareil ne tombe en raison de charges inadaptées. La protection anti-bascule ne fonctionne que si l'appareil est installé dans un lieu adapté.

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

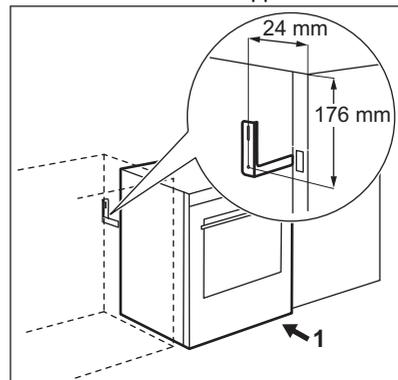


⚠ ATTENTION!

Assurez-vous d'installer la protection anti-bascule 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 176 mm en dessous de la surface supérieure de l'appareil et à 24 mm du côté gauche de l'appareil, dans l'orifice circulaire situé sur le 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. Installez l'appareil au centre de l'espace entre les deux placards (1). 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.



3.5 Installation électrique

AVERTISSEMENT!

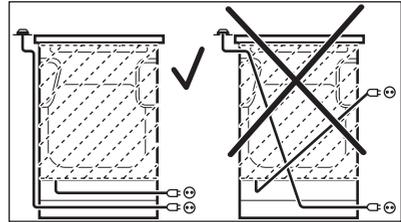
Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable si vous ne respectez pas les consignes de sécurité des chapitres Sécurité.

Cet appareil est fourni avec un câble d'alimentation et sans fiche électrique.

Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble : H05V2V2-F qui supporte une température minimale de 90 °C. Contactez un service après-vente agréé. Le câble de raccordement ne peut être remplacé que par un électricien qualifié.

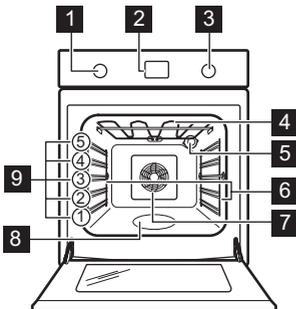
AVERTISSEMENT!

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



4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

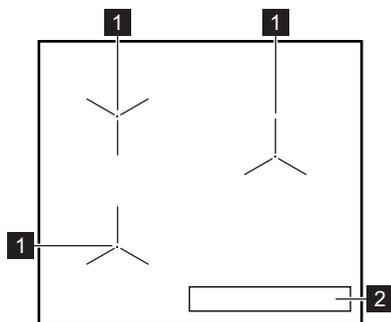
4.1 Vue d'ensemble



1 Manette de sélection des modes de cuisson

- 2** Affichage
- 3** Manette de commande
- 4** Résistance
- 5** Éclairage
- 6** Support de grille, amovible
- 7** Chaleur tournante
- 8** Bac de la cavité
- 9** Niveaux de la grille

4.2 Vue d'ensemble de la table de cuisson



1 Zone de cuisson à induction

2 Bandeau de commande

4.3 Accessoires

- **Grille métallique**
Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.
- **Plat multi-usages**
Pour les gâteaux et biscuits. Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.
- **Tiroir de rangement**
Le tiroir de rangement se trouve sous la cavité du four.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Préchauffage et nettoyage initiaux

Préchauffez l'appareil vide avant la première utilisation et le premier contact avec des aliments. L'appareil est susceptible de dégager des odeurs désagréables et de la fumée. Ventilez la pièce pendant le préchauffage.



La porte est équipée avec un système de fermeture lente. Ne forcez pas le système pour fermer la porte.

1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.
2. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 1 h.

3. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
4. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
5. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
6. Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.
7. Remettez les accessoires et les supports d'étagère amovibles à leur position initiale.

5.2 Utilisation des touches sensibles

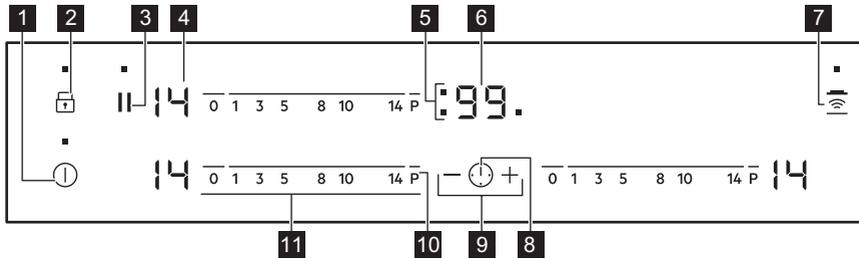
Pour activer la fonction, maintenez le symbole sélectionné à l'écran enfoncé pendant au moins 1 seconde.

6. TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 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 | Commentaire |
|---|--|---|
| 1  | MARCHE / ARRÊT | Pour allumer et éteindre la table de cuisson. |
| 2  | Touches Verrouil / Sécurité enfants | Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande. |
| 3  | Pause | Pour activer et désactiver la fonction. |
| 4 - | Indicateur du niveau de cuisson | Pour indiquer le niveau de cuisson. |
| 5 - | Voyants du minuteur des zones de cuisson | Pour indiquer la zone à laquelle se réfère la durée sélectionnée. |
| 6 - | Affichage du minuteur | Pour indiquer la durée, en minutes. |
| 7  | Hob²Hood | Pour activer et désactiver le mode manuel de la fonction. |
| 8  | - | Pour choisir la zone de cuisson. |
| 9  | - | Pour augmenter ou diminuer la durée. |
| 10  | PowerBoost | Pour activer et désactiver la fonction. |
| 11 - | Bandeau de sélection | Pour sélectionner un niveau de cuisson. |

6.2 Affichage du niveau de cuisson

| Afficheur | Description |
|-----------|---|
| | La zone de cuisson est désactivée. |
| - | La zone de cuisson est activée. |
| | Pause est activé. |
| | Démarrage automatique du chauffage est activé. |
| | PowerBoost est activé. |
| + chiffre | Une anomalie de fonctionnement s'est produite. |
| / / | OptiHeat control (indicateur de chaleur résiduelle en 3 étapes): continuer la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle. |
| | Touches Verrouil / 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. |
| | Arrêt automatique est activé. |

6.3 OptiHeat control (indicateur de chaleur résiduelle en 3 étapes)

AVERTISSEMENT!

/ / Tant que le voyant est allumé, il existe un risque de brûlures dues à la chaleur résiduelle.

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

Les indicateurs s'allument lorsqu'une zone de cuisson est chaude. Ils indiquent le niveau de chaleur résiduelle des zones de cuisson que vous êtes en train d'utiliser :

- poursuivre cuisson,

- maintien au chaud,

- chaleur résiduelle.

L'indicateur peut également s'allumer :

- pour les zones de cuisson voisines, même si vous ne les utilisez pas,

- lorsque des récipients chauds sont placés sur la zone de cuisson froide,
- lorsque la table de cuisson est éteinte mais que la zone de cuisson est encore chaude.

L'indicateur s'éteint lorsque la zone de cuisson s'est refroidie.

6.4 Activation et désactivation

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

6.5 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. Enlevez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.

- la table de cuisson surchauffe (par ex. lorsqu'un récipient chauffe à vide). Laissez la zone de cuisson refroidir avant d'utiliser à nouveau la table de cuisson.
- vous avez utilisé un récipient inadapté. Le symbole **F** 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.

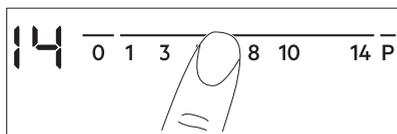
La relation entre le niveau de cuisson et la durée après laquelle la table de cuisson s'éteint :

| 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 | 1,5 heure |

6.6 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.



6.7 Utilisation des zones de cuisson

Placez le récipient sur la croix/le carré qui se trouve sur la surface où vous cuisinez.

Recouvrez complètement la croix/le carré.

Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé. Les récipients de grande taille peuvent reposer sur deux zones de cuisson en même temps.



Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »). Assurez-vous que l'ustensile de cuisine est compatible avec les tables de cuisson à induction. Pour plus d'informations sur les types de récipients, reportez-vous au chapitre « Conseils ».

6.8 Démarrage automatique du chauffage

Utilisez la fonction pour obtenir le niveau de cuisson souhaité plus rapidement. Lorsque la fonction est activée, la zone de cuisson fonctionne au niveau de cuisson le plus élevé au début, puis poursuit au niveau de cuisson souhaité.



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. Après 3 secondes, **R** s'allume.

Pour désactiver la fonction : modifiez le niveau de cuisson.

6.9 PowerBoost

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.

6.10 Minuteur

Minuteur (sablier)

Vous pouvez utiliser cette fonction pour régler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson pour une seule session de cuisson.

Sélectionnez d'abord le niveau de cuisson de la zone de cuisson, puis réglez la fonction.

Pour régler la zone de cuisson : appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de la zone de cuisson souhaitée s'allume.

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

Pour voir le temps restant : réglez la zone de cuisson avec . Le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter rapidement. L'affichage indique le temps restant.

Pour modifier l'heure : réglez la zone de cuisson avec . Appuyez sur  ou .

Pour désactiver la fonction : réglez la zone de cuisson avec  et appuyez sur . Le temps restant est décompté jusqu'à 00. Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.



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

Pour arrêter le signal sonore : appuyez sur .

Minuteur de durée de fonctionnement

Cette fonction permet de vérifier la durée de fonctionnement d'une zone de cuisson.

Pour régler la zone de cuisson : appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de la zone de cuisson souhaitée s'allume.

Pour activer la fonction : appuyez sur la touche  du minuteur.  s'affiche. Lorsque le voyant de la zone de cuisson commence à

clignoter, le minuteur démarre. L'affichage bascule entre  et le décompte (minutes).

Pour vérifier la durée de fonctionnement de la zone de cuisson : réglez la zone de cuisson avec . Le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter rapidement. L'affichage indique la durée de fonctionnement de la zone.

Pour désactiver la fonction : réglez la zone de cuisson avec  et appuyez sur  ou . Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.

Minuteur

Vous pouvez utiliser cette fonction comme **Minuteur** lorsque la table de cuisson est en fonctionnement mais que les zones de cuisson ne sont pas activées. L'affichage du niveau de cuisson indique .

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

Pour arrêter le signal sonore : appuyez sur .



Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement des zones de cuisson.

6.11 Pause

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

Lorsque la fonction est en cours, tous les autres symboles du bandeau de commande sont verrouillés.

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.

1. Pour activer la fonction : appuyez sur la touche .

 s'affiche. Le niveau de cuisson est réduit à 1.

2. Pour désactiver la fonction, appuyez sur .

Le réglage précédent du niveau de cuisson apparaît.

6.12 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.

6.13 Sécurité enfants

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

Pour activer la fonction : activez la table de cuisson avec . 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 : activez la table de cuisson avec . 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 : activez la table de cuisson avec .  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 , la fonction est de nouveau activée.

6.14 OffSound control (Activation et désactivation des signaux sonores)

Éteignez la table de cuisson. Appuyez sur  pendant 3 secondes. L'affichage s'allume, puis s'éteint. Appuyez sur  pendant 3 secondes.  ou  apparaît. 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 
- Minuteur se termine
- Minuteur (sablier) se termine
- vous posez un objet sur le bandeau de commande.

6.15 Hob²Hood

Il s'agit d'une fonction automatique de pointe permettant de raccorder la table de cuisson à une hotte particulière. La table de cuisson et la hotte disposent toutes les deux d'un communicateur de signal infrarouge. La vitesse du ventilateur est définie automatiquement d'après le réglage du mode et la température du récipient le plus chaud se trouvant sur la table de cuisson. Vous pouvez également activer le ventilateur manuellement depuis la table de cuisson.



Sur la plupart des hottes, le système de commande à distance est désactivé par défaut. Activez-le avant d'utiliser la fonction. Pour plus d'informations, reportez-vous à la notice d'utilisation de la hotte.

Utiliser automatiquement la fonction

Pour activer automatiquement la fonction, réglez le mode automatique sur H1 – H6. La table de cuisson est réglée au départ sur H5. La hotte réagit dès que vous faites fonctionner la table de cuisson. La table de cuisson détecte automatiquement la

température du récipient et ajuste la vitesse du ventilateur.

Modes automatiques

| | Éclairage automatique | Ébullition ¹⁾ | Friture ²⁾ |
|-----------------------|-----------------------|--------------------------|--------------------------|
| Mode H0 | A l'arrêt | A l'arrêt | A l'arrêt |
| Mode H1 | En fonctionnement | A l'arrêt | A l'arrêt |
| Mode H2 ³⁾ | En fonctionnement | Vitesse de ventilation 1 | Vitesse de ventilation 1 |
| Mode H3 | En fonctionnement | A l'arrêt | Vitesse de ventilation 1 |
| Mode H4 | En fonctionnement | Vitesse de ventilation 1 | Vitesse de ventilation 1 |
| Mode H5 | En fonctionnement | Vitesse de ventilation 1 | Vitesse de ventilation 2 |
| Mode H6 | En fonctionnement | Vitesse de ventilation 2 | Vitesse de ventilation 3 |

1) La table de cuisson détecte le processus d'ébullition et sélectionne la vitesse de ventilation en fonction du mode automatique.

2) La table de cuisson détecte le processus de friture et sélectionne la vitesse de ventilation en fonction du mode automatique.

3) Ce mode active le ventilateur et l'éclairage, sans tenir compte de la température.

Modifier du mode automatique

1. Mettre à l'arrêt l'appareil.
2. Appuyez sur  pendant 3 secondes. L'affichage s'allume et s'éteint.
3. Appuyez sur la touche  pendant 3 secondes jusqu'à ce que  ou  s'allume.
4. Appuyez plusieurs fois sur la touche  jusqu'à ce que  s'allument.
5. Appuyez sur la touche  du minuteur pour sélectionner un mode automatique.



Pour faire fonctionner la hotte directement depuis le bandeau de commande de la hotte, désactivez le mode automatique de la fonction.



Lorsque vous terminez la cuisson et mettez à l'arrêt la table de cuisson, la ventilation de la hotte pourrait continuer à fonctionner pendant un certain temps. Au bout d'un moment, le système désactive automatiquement la ventilation et vous empêche de l'activer accidentellement durant les 30 secondes qui suivent.

Utiliser manuellement la vitesse de ventilation

Vous pouvez également activer la fonction manuellement. Pour ce faire, appuyez sur la touche  lorsque la table de cuisson est en fonctionnement. Cela désactive le fonctionnement automatique de la fonction et vous permet de modifier manuellement la vitesse du ventilateur. En appuyant sur la touche , la vitesse du ventilateur est augmentée d'un palier. Lorsque vous atteignez un niveau intensif et que vous appuyez sur la touche  à nouveau, la vitesse du ventilateur reviendra à 0, désactivant ainsi le ventilateur de la hotte. Pour réactiver le ventilateur à vitesse 1, appuyez sur la touche .



Pour activer le fonctionnement automatique de la fonction, mettez à l'arrêt puis en fonctionnement la table de cuisson.

Activer l'éclairage

Vous pouvez régler la table de cuisson pour activer automatiquement l'éclairage dès que vous mettez en fonctionnement la table de cuisson. Pour ce faire, réglez le mode automatique sur H1 – H6.

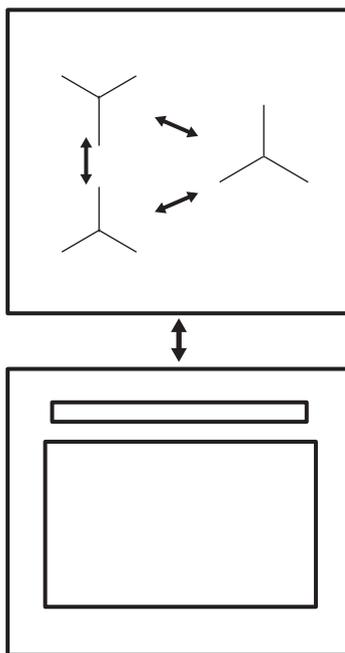


L'éclairage de la hotte s'éteint 2 minutes après avoir désactivé la table de cuisson.

6.16 Fonction Gestionnaire de puissance

- Toutes les zones de cuisson sont connectées. Voir l'illustration.

- La table de cuisson et le four sont raccordés à une seule phase.
- La phase dispose d'une charge électrique maximale.
- La fonction répartit la puissance dans l'appareil. Le four est plus important que la table de cuisson.
- La fonction s'active lorsque la charge électrique totale de l'appareil est dépassée.
- La fonction règle la dernière zone sélectionnée sur la puissance sélectionnée et réduit la puissance des autres zones de cuisson pour éviter une surcharge du circuit.
- L'affichage du réglage de la température des zones à puissance réduite oscille entre deux niveaux.
- La limite de puissance pour toutes les zones est la différence entre la puissance maximale autorisée pour l'appareil et la consommation électrique du four.
- La limite de puissance pour un côté (gauche ou droit) est de 3680 W.
- La puissance totale de la table de cuisson ne dépasse pas 7200 W.



7. TABLE DE CUISSON - CONSEILS

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Récipients de cuisson



Pour les zones de cuisson à induction, un champ électromagnétique puissant crée très rapidement la chaleur dans le récipient.



Utilisez les zones de cuisson à induction avec un récipient de cuisson adapté.

Matériaux des récipients de cuisson

- **corrects** : fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable, fond multicouche (homologué par le fabricant).

- **incorrects** : aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les récipients de cuisson conviennent pour l'induction si :

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



Le fond du récipient de cuisson doit être aussi plat et épais que possible. Assurez-vous que le fond du récipient est propre avant de le placer sur la surface de la table de cuisson.

Dimensions des récipients de cuisson

Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre de fond du récipient utilisé. Reportez-vous au tableau

« Caractéristiques des zones de cuisson » pour connaître les dimensions correctes des récipients.

Placez le récipient au centre de la zone de cuisson sélectionnée.

Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à la taille maximale de la zone de cuisson spécifiée dans la section Diamètre du récipient.

7.2 Caractéristiques des zones de cuisson

| Zone de cuisson | Diamètre de l'ustensile (mm) | Puissance (W) |
|-----------------|------------------------------|---------------|
| Arrière gauche | 125 - 140 | 1400/2500 |
| Avant droit | 145 - 280 | 3500/5200 |
| Avant gauche | 180 - 210 | 2300/3600 |

7.3 Bruits pendant le fonctionnement



Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de l'appareil. Les bruits des récipients peuvent varier en fonction du matériau des récipients et du niveau de puissance.

Bruits liés aux récipients :

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

- sifflement : vous utilisez une zone de cuisson avec un niveau de puissance élevé et le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- bourdonnement : vous utilisez un niveau de puissance élevé.

Bruits liés à la plaque de cuisson :

- cliquetis : une commutation électrique se produit.
- sifflement, bourdonnement : le ventilateur fonctionne.
- son rythmique : un récipient est détecté.

7.4 Öko Timer ECO Timer

Pour économiser de l'énergie, le chauffage de la zone de cuisson s'éteint avant que le compte à rebours ne se déclenche. La différence de temps de cuisson dépend du niveau de cuisson et de la durée de cuisson.

7.5 Guide de cuisson simplifié

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, cela n'est pas proportionnel avec l'augmentation de la consommation d'énergie. Cela veut dire qu'une zone de cuisson avec le niveau de cuisson moyen utilise moins de la moitié de sa puissance.



Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

| Réglages de la température | Utilisez pour : | Durée (min) | Conseils |
|----------------------------|--|---------------|---------------------------------------|
| - 1 | Gardez au chaud les aliments cuits. | si nécessaire | Placez un couvercle sur le récipient. |
| 1 - 3 | Sauce hollandaise ; faire fondre : beurre, chocolat, gélatine. | 5 - 25 | Mélangez de temps en temps. |
| 2 - 3 | Solidifier : omelettes, œufs cocotte. | 10 - 40 | Cuisinez avec un couvercle. |

| Réglages de la température | Utilisez pour : | Durée (min) | Conseils |
|--|--|---------------|---|
| 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 | Cuisez les légumes, le poisson et la viande à la vapeur. | 20 - 45 | Ajouter quelques cuillères à soupe d'eau. Vérifiez la quantité d'eau pendant le processus. |
| 7 - 9 | Pommes de terre à la vapeur et autres légumes. | 20 - 60 | Couvrez le fond de la cuve avec 1 à 2 cm d'eau. Vérifiez le niveau d'eau pendant le processus. Gardez le couvercle sur la cuve. |
| 7 - 9 | Cuisez de plus grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes. | 60 - 150 | Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide et des ingrédients. |
| 9 - 12 | Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets. | si nécessaire | Retournez-le si nécessaire. |
| 12 - 13 | Friture, galettes de pommes de terre, biftecks, steaks. | 5 - 15 | Retournez-le si nécessaire. |
| 14 | Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites. | | |
|  | Faire bouillir une grande quantité d'eau. PowerBoost est activée. | | |

8. TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient 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 produit de nettoyage spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez toujours un grattoir recommandé pour les tables de cuisson avec une surface en verre. Utilisez le grattoir uniquement comme outil supplémentaire pour nettoyer le verre après la procédure de nettoyage standard.

AVERTISSEMENT!

N'utilisez pas de couteaux ou d'autres outils métalliques tranchants pour nettoyer la surface en verre.

8.2 Nettoyage de la table de cuisson

- Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sel, le sucre et les aliments contenant du sucre, car la saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.
- Enlevez lorsque la table a suffisamment refroidi** : traces de calcaire, traces d'eau, taches de graisse, décoloration métallique brillante. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif.

Après le nettoyage, essuyez la table de cuisson avec un chiffon doux.

- **Pour retirer les décolorations métalliques brillantes** : utilisez une

solution d'eau additionnée de vinaigre et nettoyez la surface vitrée avec un chiffon.

9. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Bandeau de commande

Touches tactiles du bandeau de commande



Minuteur



Préchauffage rapide



Éclairage four



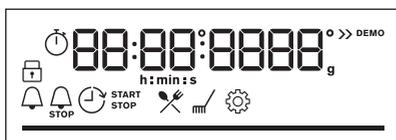
Touche Verrouil

OK

Confirmez la configuration

Sélectionnez un mode de cuisson pour mettre en fonctionnement le four.

Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour mettre à l'arrêt le four.



L'affichage avec le nombre maximal de fonctions réglées.

Voyants de l'affichage



Touche Verrouil



Cuisson assistée



Nettoyage



Configurations



Préchauffage rapide

Voyants du minuteur :



STOP



Barre de progression - affiche la température, la durée, le chauffage ou la chaleur résiduelle.



9.2 Menu Réglages

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour accéder au menu .
2. Tournez la manette de sélection de la température pour sélectionner le menu Réglages  et appuyez sur OK.

3. Tournez la manette de température pour sélectionner la position souhaitée et appuyez sur OK.

| Position | Réglage par défaut | Réglage | Options |
|----------|--------------------|---------------------------------|--|
| 1 | heure | Heure actuelle | mise à l'heure |
| 2 | 4 | Affichage Luminosité | 1-2-3-4-5 |
| 3 | 2 | Son touches | 1-bip/2-clic/3-aucun |
| 4 | 2 | Volume Alarme | 1-2-3-4 |
| 5 | A l'arrêt | Minuteur | MARCHE-ARRÊT |
| 6 | sur | Eclairage four | MARCHE-ARRÊT |
| 7 | A l'arrêt | Préchauffage rapide | MARCHE-ARRÊT |
| 8 | sur | Nettoyage conseillé | MARCHE-ARRÊT |
| 9 | A l'arrêt | Mode démo | Mode Démo - uniquement pour la démonstration |
| 10 | fw | Version du logiciel | Affichage de la version du logiciel |
| 11 | non | Réinitialiser tous les réglages | NON-OUI |

9.3 Fonctions du four

| Symbole | Fonction du four |
|---|---|
| 0 | Position Arrêt Le four est éteint. |
|  | Chaleur tournante Diminuez les températures du four de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/Bas. |
|  | Chauffage Haut/Bas Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau. |
|  | Plats Surgelés Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems. |
|  | Fonction Pizza Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant. |
|  | Chauffage inférieur Pour cuire des gâteaux avec dessous croustillant et pour stériliser des aliments. |
|  | Décongélation Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés. |

| Symbole | Fonction du four |
|---|--|
|  | Chaleur Tournante Humide Cette fonction a été utilisée pour se conformer à la classe durable et à l'eco-design (selon les normes EU 65/2014 et UE 66/2014). Tests conformes aux normes : IEC/EN 60350-1. Durant cette cuisson, la porte du four doit rester fermée pour éviter d'interrompre la fonction, et pour garantir une consommation d'énergie optimale. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La puissance du chauffage peut être réduite. Pour obtenir des recommandations générales sur les économies d'énergie, consultez le chapitre « Efficacité énergétique, « Four - Économie d'énergie ». Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Pour obtenir des instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Chaleur Tournante Humide. Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes. |

| Symbole | Fonction du four |
|---|---|
|  | Gril Pour faire griller des aliments peu épais et du pain. |
|  | Turbo grill Pour rôti de plus grosses pièces de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer. |
|  | Menu Pour saisir le Menu : Cuisson assistée, Nettoyage par pyrolyse, Réglages. |

9.4 Activation et désactivation du four



En fonction du modèle de votre appareil, s'il dispose de symboles de manette, d'indicateurs ou de voyants :

- L'indicateur s'allume lorsque le four monte en température.
- L'ampoule s'allume lorsque le four est en fonctionnement.
- Le symbole indique si la manette contrôle l'une des zones de cuisson, les fonctions du four ou la température.

1. Tournez la manette des fonctions du four pour sélectionner une fonction du four.
2. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner une température.
3. Pour désactiver le four, tournez les manettes des fonctions du four sur la position Arrêt.

9.5 Voyant de chaleur résiduelle et de préchauffage rapide

La chaleur tournante continue de fonctionner. Lorsque vous mettez à l'arrêt le four, l'affichage montre la chaleur résiduelle. Vous pouvez l'utiliser pour le maintien au chaud des aliments.

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température du four au minimum à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

9.6 Fast heat up

Le Préchauffage rapide diminue le temps de chauffage.



Ne placez pas d'aliments dans le four lorsque la fonction Préchauffage rapide est en cours.

Pour activer Préchauffage rapide, appuyez  sur sur l'écran.

9.7 Touches Verrouil



La porte se verrouille lorsque cette fonction est activée.

Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire de la fonction du four.

Activez-la lorsque le four est en fonctionnement - la cuisson réglée est maintenue, le bandeau de commande est verrouillé.

Activez-la lorsque le four est à l'arrêt - le four ne peut pas être mis en fonctionnement, le bandeau de commande est verrouillé.



 - maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction.
Un signal sonore retentit.

 - maintenez la touche enfoncée pour la désactiver.

 3 x  - clignote lorsque le verrouillage est activé.

9.8 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, le four s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps si un mode de cuisson est en cours et que vous ne modifiez pas la température du four.

| Température (°C) | Arrêt automatique au bout de (h) |
|------------------|----------------------------------|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |

| Température (°C) | Arrêt automatique au bout de (h) |
|------------------|----------------------------------|
| 200 - 245 | 5.5 |
| 250 - Maximum | 1.5 |

Après un arrêt automatique, appuyez sur une touche pour faire de nouveau fonctionner le four.



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

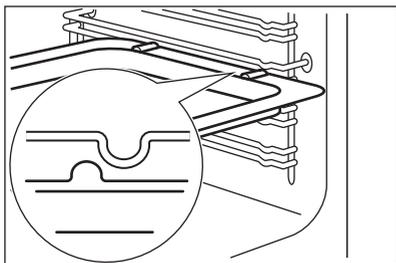
9.9 Ventilateur de refroidissement

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

9.10 Insérer les accessoires du four

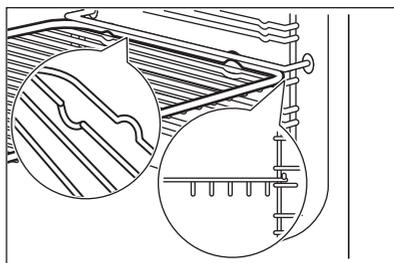
Plat multi-usages :

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



Grille métallique :

Poussez la grille entre les rails du support de grille.



- Tous les accessoires sont dotés de petites crans en haut des côtés droit et gauche pour plus de sécurité. Les crans sont également des dispositifs anti-bascule.
- Le rebord élevé de la grille est un dispositif qui empêche les ustensiles de cuisine de glisser.

10. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE

10.1 Fonctions de l'horloge



00:00 clignote sur l'affichage lorsque vous raccordez l'appareil à l'alimentation électrique.

| Fonctions de l'horloge | Application |
|---|---|
|  Minuteur | Pour régler le décompte. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit. |
|  Durée de cuisson | Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit et le mode de cuisson s'arrête. |
|  Départ différé | Pour reporter le début et/ou la fin de la cuisson. |
|  Compteur | Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four. Pour activer et désactiver le Compteur, sélectionnez : Menu , Configurations. |

10.2 Réglage Heure actuelle

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour entrer dans le Menu .
2. Tournez la manette de la température pour sélectionner Configurations , Heure actuelle.
3. Réglez l'heure à l'aide de la manette de température.
4. Appuyez sur la touche **OK**.

10.3 Réglage : Minuteur

1. Lorsque le four est à l'arrêt, appuyez sur . Lorsque le four est en fonctionnement, appuyez deux fois sur .
2. L'affichage indique : 0:00 et .
3. Réglez le Minuteur à l'aide de la manette de température.

4. Appuyez sur la touche **OK**.
5. Le minuteur commence son décompte immédiatement.
6. Lorsque la durée est écoulée, appuyez sur **OK** et tournez la manette des modes de cuisson sur la position arrêt.

10.4 Réglage : Durée de cuisson

1. Tournez la manette pour sélectionner le mode de cuisson et régler la température.
2. Appuyez à plusieurs reprises sur .
3. L'affichage indique : 0:00 et .
4. Réglez le Durée de cuisson à l'aide de la manette de température.
5. Appuyez sur la touche **OK**.
6. Le minuteur commence son décompte immédiatement.
7. Lorsque la durée est écoulée, appuyez sur **OK** et tournez la manette des modes de cuisson sur la position arrêt.

10.5 Réglage : Départ différé

1. Tournez la manette pour choisir le mode de cuisson.
2. Appuyez à plusieurs reprises sur .
3. L'affichage indique : l'heure actuelle  DÉMARRER.
4. Réglez l'heure de début de la cuisson à l'aide de la manette de température.
5. Appuyez sur la touche **OK**.
6. L'affichage indique : --:--  ARRÊTER.
7. Réglez l'heure de fin de la cuisson à l'aide de la manette de température.
8. Appuyez sur la touche **OK**.
9. Le minuteur commence le décompte à l'heure réglée pour le début de la cuisson.
10. Lorsque la durée est écoulée, appuyez sur **OK** et tournez la manette des modes de cuisson sur la position arrêt.

11. COMMENT RÉGLER : CUISSON ASSISTÉE

Cuisson assistée - vous pouvez l'utiliser pour préparer un plat rapidement avec les réglages par défaut :

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour accéder au menu .

2. Tournez la manette de la température pour sélectionner Cuisson assistée  et appuyez sur OK.
3. Sélectionnez le plat et appuyez sur OK.

4. Insérez le plat dans le four et appuyez sur OK pour confirmer le réglage.

12. CUISSON ASSISTÉE AVEC DES RECETTES

Légende



Préchauffez le four pendant 10 min (180 °C) avec la fonction Chaleur tournante avant de sélectionner le programme assisté.



Niveau de grille.

- La température de chaque recette assistée est réglée par défaut et peut être modifiée de 10 degrés environ.

- La durée est réglée par défaut et peut être modifiée de 10 minutes environ.

Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts.

| | Plat | Poids | Niveau/Accessoire | Durée |
|---|---|--|--|---------|
| Bœuf  | | | | |
| P1 | Rôti de bœuf, saignant | | | 85 min |
| P2 | Rôti de bœuf, à point | 1 - 1,5 kg ; 4 - 5 cm d'épaisseur |  2 ; plateau de cuisson Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez au four. | 95 min |
| P3 | Rôti de bœuf, bien cuit | | | 110 min |
| P4 | Steak de bœuf, à point | 180 - 220 g par pièce ; 3 cm d'épaisseur |  3 ; plat à rôtir sur grille métallique ; plateau de cuisson Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez au four. | 15 min |
| P5 | Bœuf rôti/braisé (côte de bœuf, intérieur de ronde, flanchet) | 1,5 - 2 kg |  2 ; plat à rôtir sur grille métallique Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez au four. | 180 min |
| P6 | Rôti de bœuf, saignant, CBT | | | 105 min |
| P7 | Rôti de bœuf, à point, CBT | 1 - 1,5 kg ; 4 - 5 cm d'épaisseur |  2 ; plateau de cuisson ; plat à rôtir sur grille métallique Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez au four. | 125 min |
| P8 | Rôti de bœuf, bien cuit | | | 170 min |

| | Plat | Poids | Niveau/Accessoire | Durée |
|---|---|---------------------------------------|---|---------|
| P9 | Filet, saignant, CBT | | | 80 min |
| P10 | Filet, à point, CBT | 0,5 - 1,5 kg ; 5 - 6 cm d'épaisseur |  2 ; plateau de cuisson Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez au four. | 95 min |
| P11 | Filet, bien cuit, CBT | | | 125 min |
| Veau  | | | | |
| P12 | Rôti de veau (par ex. épaule) | 0,8 - 1,5 kg ; 4 cm d'épaisseur |  2 ; plat à rôtir sur grille métallique ; plateau de cuisson Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez au four. | 115 min |
| Porc  | | | | |
| P13 | Rôti de porc - collet ou épaule | 1,5 - 2 kg |  2 ; plat à rôtir sur grille métallique ; plateau de cuisson Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène. | 170 min |
| P14 | Émincé de porc CBT | 1,5 - 2 kg |  2 ; plateau de cuisson Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson. | 230 min |
| P15 | Longe, fraîche | 1 - 1,5 kg ; 5 - 6 cm d'épaisseur |  2 ; plat à rôtir sur grille métallique ; plateau de cuisson Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez au four. | 105 min |
| P16 | Travers | 2 - 3 kg ; crus, 2 - 3 cm d'épaisseur |  3 plat profond Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson. | 120 min |
| Agneau  | | | | |
| P17 | Gigot d'agneau avec os | 1,5 - 2 kg ; 7 - 9 cm d'épaisseur |   2 ; plat à rôtir sur plateau de cuisson Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez au four. | 130 min |
| Volaille  | | | | |
| P18 | Poulet entier | 1 - 1,5 kg ; frais |  2 ; cocotte sur plateau de cuisson ; grille métallique avec lèchefrite sur le niveau 1 pour récupérer les graisses Ajoutez 200 ml d'eau au fond de la cavité. Retournez le poulet à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène. | 60 min |

| | Plat | Poids | Niveau/Accessoire | Durée |
|---|-----------------------------|------------------------|--|---------|
| P19 | Demi poulet | 0,5 - 0,8 kg |  3 ; plateau de cuisson ; grille métallique avec lèche-frite sur le niveau 1 pour récupérer les graisses. Retournez le poulet à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène. | 50 min |
| P20 | Escalope de poulet | 180 - 200 g par pièce |  2 ; cocotte sur grille métallique Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. | 65 min |
| P21 | Cuisses de poulet, fraîches | - |  3 ; plateau de cuisson Si vous avez mariné les cuisses de poulet, réglez une température inférieure et faites-les cuire plus longtemps. | 45 min |
| P22 | Canard entier | 1,5 - 2,5 kg |  2 ; plat à rôtir sur grille métallique avec lèche-frite sur le niveau 1 pour récupérer les graisses. Placez la viande sur un plat à rôtir. Commencez par la position à l'envers et retournez à la moitié du temps de cuisson. | 80 min |
| P23 | Oie entière | 4 - 5 kg |  2 ; grille métallique avec lèche-frite sur le niveau 1 pour récupérer les graisses. Placez la viande sur un plateau de cuisson profond. Commencez par la position à l'envers et retournez à la moitié du temps de cuisson. | 110 min |
| Autres  | | | | |
| P24 | Rôti haché | 1 kg |  2 ; grille métallique avec papier sulfurisé ou plateau de cuisson | 70 min |
|  Poisson | | | | |
| P25 | Poisson entier, grillé | 0,5 - 1 kg par poisson |  2 ; plateau de cuisson Assaisonnez le poisson avec du beurre et vos épices et herbes préférées. | 30 min |
| P26 | Filet de poisson | - |  3 ; cocotte sur grille métallique | 40 min |
| Gâteaux/desserts    | | | | |
| P27 | Gâteau au fromage | - |  2 ;  moule à charnière de 28 cm sur grille métallique | 100 min |
| P28 | Gâteau aux pommes | - |   2 ; plateau de cuisson | 60 min |
| P29 | Tarte aux pommes | - |  2 ;  moule à charnière de 26 cm sur grille métallique | 55 min |

| | Plat | Poids | Niveau/Accessoire | Durée |
|---|------------------------------|------------|---|--------|
| P30 | Tarte aux pommes | - |  2 ;  moule à tarte de 20 cm sur grille métallique Ajoutez 125 ml d'eau au fond de la cavité. | 70 min |
| P31 | Brownies | 2 kg |  3 ; plateau de cuisson | 30 min |
| P32 | Muffins au chocolat | - |  3 ; plateau à muffins sur grille métallique ou plateau de cuisson Ajoutez 150 ml d'eau au fond de la cavité. | 20 min |
| P33 | Quatre-quarts | - |  2 ; moule quatre-quarts sur grille métallique | 80 min |
| Légumes/Garnitures    | | | | |
| P34 | Pommes de terre au four | 1 kg |  2 ; plateau de cuisson Placez les pommes de terre découpées avec la peau sur le plateau de cuisson . | 50 min |
| P35 | Quartiers | 1 kg |  3 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Coupez les pommes de terre en morceaux. | 50 min |
| P36 | Mélange de légumes grillés | 1 - 1,5 kg |  3 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Coupez les légumes en morceaux. | 30 min |
| P37 | Croquettes surgelées | 0,5 kg |  3 ; plateau de cuisson | 30 min |
| P38 | Pommes, surgelées | 0,75 kg |  3 ; plateau de cuisson | 30 min |
| Gratins, pain et pizza    | | | | |
| P39 | Lasagnes/Cocotte de nouilles | 1 - 1,5 kg |  3 ; cocotte ou plateau graissé sur grille métallique | 60 min |
| P40 | Gratin de pommes de terre | 1 - 1,5 kg |  1 ; cocotte sur grille métallique | 65 min |
| P41 | Pizza fraîche, fine | - |  2 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé ou plateau de cuisson graissé Ajoutez 100 ml d'eau au fond de la cavité. | 20 min |
| P42 | Pizza fraîche, épaisse | - |   2 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé ou plateau de cuisson graissé | 25 min |
| P43 | Quiche | - |  2 ; plat de cuisson sur grille métallique | 45 min |
| P44 | Baguette/Ciabatta/Pain blanc | 0,8 kg |  3 ; plateau de cuisson Prolonger le temps pour le pain blanc. | 30 min |

| | Plat | Poids | Niveau/Accessoire | Durée |
|-----|--|-------|--|--------|
| P45 | Tous grains/ seigle/pain complet grains entiers dans un moule à pain | 1 kg |   2 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé ou plateau de cuisson graissé ; moule quatre-quarts sur grille métallique Ajoutez 150 ml d'eau au fond de la cavité. | 60 min |

13. 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.

cuisiner des plats tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont donc réduits au minimum.

De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les panneaux en verre de la porte. Ce phénomène est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.

Essuyez la vapeur après chaque utilisation de l'appareil.

Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole de votre four. Cela entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

13.1 Informations générales

Comptez les positions de grille à partir du bas de l'appareil.

L'appareil est doté d'un système spécial qui permet à l'air de circuler et qui recycle perpétuellement la vapeur. Dans cet environnement, ce système permet de

13.2 Chaleur pulsée humide

Pain et pizza

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|-----------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Brioches | 180 | 20 - 30 | 3 |
| Pizza surgelée, 350 g | 210 | 20 - 30 | 3 |

Gâteaux sur un plateau de cuisson

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|--------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Gâteau Roulé | 180 | 20 - 30 | 3 |
| Brownie | 180 | 25 - 35 | 3 |

Gâteaux dans des moules

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|--------------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Soufflé | 200 | 25 - 30 | 3 |
| Fond de tarte en génoise | 180 | 20 - 30 | 3 |
| Gâteau à étages | 170 | 30 - 40 | 3 |

Poisson

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|-------------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Poisson en sachet 300 g | 180 | 25 - 35 | 3 |
| Poisson entier 200 g | 180 | 20 - 30 | 3 |
| Filets de poisson 300 g | 180 | 30 - 35 | 3 |

Viande

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|-----------------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Viande en sachet, 250 g | 200 | 30 - 40 | 3 |
| Brochettes de viande, 500 g | 200 | 25 - 30 | 3 |

Petites pâtisseries

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|------------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Cookies | 180 | 25 - 35 | 3 |
| Meringues | 180 | 30 - 40 | 3 |
| Muffins | 170 | 20 - 30 | 3 |
| Biscuit salé | 180 | 25 - 30 | 3 |
| Biscuits à pâte brisée | 150 | 25 - 35 | 3 |
| Tartelettes | 170 | 20 - 30 | 3 |

Végétarien

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|-------------------------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Mélange de légumes en sachet, 400 g | 180 | 20 - 30 | 3 |
| Omelettes | 170 | 25 - 35 | 3 |
| Légumes sur une plaque, 700 g | 190 | 25 - 30 | 3 |

13.3 Informations pour les laboratoires d'essais

| Plat | Fonction | Température (°C) | Durée (min) | Accessoires | Positions des grilles |
|--|--------------------|------------------|---|-----------------------|-----------------------|
| Petits gâteaux (20 petits gâteaux par plaque) | Chauffage Haut/Bas | 170 | 20 - 30 | Plateau | 3 |
| Petits gâteaux (20 petits gâteaux par plaque) | Chaleur tournante | 150 | 20 - 35 | Plateau | 3 |
| Petits gâteaux (20 petits gâteaux par plaque) | Chaleur tournante | 150 | 20 - 40 | Plateau | 1 / 4 |
| Tarte aux pommes, 2 moules (ø 20 cm) sur une grille, placés en diagonale | Chauffage Haut/Bas | 180 | 70 - 90 | Grille | 1 |
| Tarte aux pommes, 2 moules (ø 20 cm) sur une grille, placés en diagonale | Chaleur tournante | 160 | 70 - 90 | Grille | 2 |
| Tarte aux pommes, 2 moules (ø 20 cm) sur une grille, placés en diagonale | Fonction Pizza | 170 | 70 - 90 | Grille | 1 |
| Génoise allégée, 1 moule (ø 26 cm) sur la grille | Chauffage Haut/Bas | 160 | 30 - 45 | Grille | 3 |
| Génoise allégée, 1 moule (ø 26 cm) sur la grille | Chaleur tournante | 150 | 30 - 45 | Grille | 2 |
| Génoise allégée, 1 moule (ø 26 cm) sur la grille | Chaleur tournante | 150 | 30 - 50 | Grille | 1 / 4 |
| Tresses feuilletées/sablées | Chaleur tournante | 140 | 20 - 35 | Plateau | 3 |
| Tresses feuilletées/sablées | Chaleur tournante | 140 | 25 - 45 | Plateau | 1 / 4 |
| Tresses feuilletées/sablées | Chauffage Haut/Bas | 160 | 20 - 35 | Plateau | 3 |
| Pain grillé | Gril | Max. | 5 - 9 | Grille | 4 |
| Steak haché de bœuf | Gril | Max. | 15 - 20 première face. 10 - 15 seconde face. | Grille/ Lêchefrite | 4 |

14. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

14.1 Remarques concernant le nettoyage

Agent nettoyant

- Nettoyez l'avant de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux.
- Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
- Nettoyez les taches avec un détergent doux.

Utilisation quotidienne

- Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.
- Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez la cavité uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.

Accessoires

- Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.
- Ne nettoyez pas les accessoires anti-adhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

14.2 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse

ATTENTION!

Retirez les accessoires et les supports de grille amovibles.

ATTENTION!

N'utilisez pas la table de cuisson en même temps que la fonction Pyrolyse. Vous risqueriez d'endommager le four.

AVERTISSEMENT!

Risque de brûlure.



Ne démarrez pas la Pyrolyse si vous n'avez pas entièrement fermé la porte du four. Sur certains modèles, l'affichage indique « C3 » lorsque cette erreur se produit.



Au cours du nettoyage, l'éclairage du four est éteint.

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour accéder au menu .
2. Tournez la manette de sélection de la température pour sélectionner Nettoyage  et appuyez sur OK pour confirmer.

| Option | Description |
|------------------------|-------------|
| C1 - Nettoyage léger | 1 h 30 min |
| C2 - Nettoyage normal | 2 h |
| C3 - Nettoyage complet | 2 h 30 min |

3. Tournez la manette de sélection de la température pour sélectionner le programme de nettoyage et appuyez sur OK pour confirmer.
4. Appuyez sur OK pour démarrer le nettoyage.
5. Après le nettoyage, tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt.
6. La porte se verrouille immédiatement. Jusqu'à ce que la porte se déverrouille, l'affichage indique : .
7. Lorsque le four refroidit, la porte se déverrouille.

14.3 Nettoyage conseillé

Le four vous rappelle quand le nettoyage avec : nettoyage par pyrolyse.

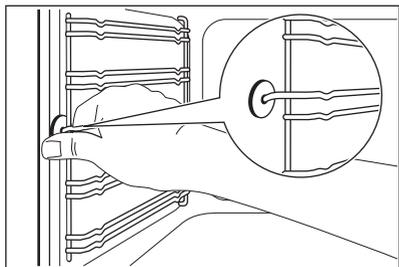
 - clignote pendant 5 sec après chaque mise en marche et arrêt du four.

Pour désactiver le rappel, accédez au Menu et sélectionnez Réglages, Nettoyage conseillé.

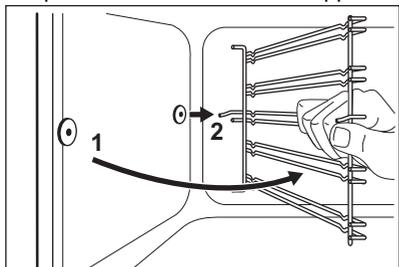
14.4 Retrait des supports de gradins

Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.

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



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



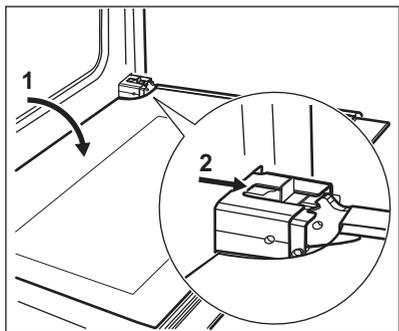
Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.

⚠ ATTENTION!

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

14.5 Retrait de la porte du four

Pour faciliter le nettoyage, démontez la porte du four.



- Ouvrez complètement la porte.

- Déplacez la glissière jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
- Fermez la porte jusqu'à ce que la glissière se verrouille.
- Démontez la porte.

Pour retirer la porte, tirez-la d'abord vers l'extérieur d'un côté, puis de l'autre.

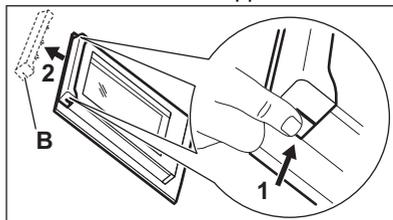
Une fois le nettoyage terminé, remontez la porte du four en répétant la procédure dans l'ordre inverse. Assurez-vous d'entendre un clic lorsque vous insérez la porte. Forcez si nécessaire.

14.6 Retrait et nettoyage des vitres de la porte

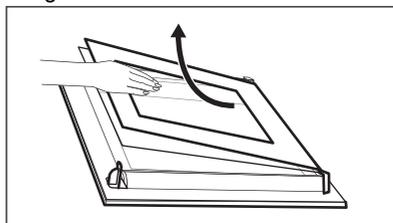


Le panneau de verre de la porte de votre appareil peut être de type et de forme différents des exemples illustrés. Le nombre de panneaux de verre peut également varier.

- 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.



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



- Nettoyez les panneaux de verre de la porte.

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

14.7 Remplacement de l'ampoule

AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.
L'éclairage peut être chaud.

1. Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.
2. Débranchez le four de l'alimentation secteur.
3. Placez un chiffon au fond de la cavité.

ATTENTION!

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

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 résistante à une température de 300 °C.
Utilisez le même type d'ampoule.
4. Remettez en place le diffuseur en verre.

14.8 Le tiroir

AVERTISSEMENT!

Ne placez pas d'aliments dans le tiroir.

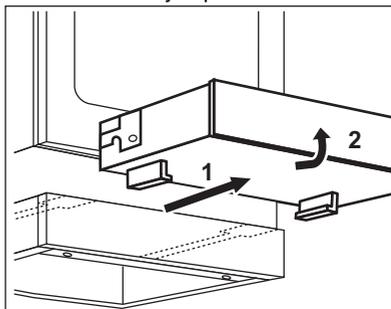
AVERTISSEMENT!

Ne conservez pas d'articles inflammables tels que du matériel de nettoyage, des sacs en plastique, des gants de four, du papier, des produits de nettoyage, des aérosols, des articles en plastique) dans le tiroir. Lorsque vous utilisez le four, le tiroir peut se réchauffer. Il existe un risque d'incendie.

Le tiroir sous le four peut être retiré pour le nettoyage.

Retrait du tiroir :

1. Tirez le bac jusqu'à la butée.



2. Soulevez le tiroir en appliquant un petit angle et retirez-le de ses rails de support.

Insertion du tiroir :

1. Pour insérer le tiroir, placez-le sur les rails de support. Assurez-vous que les loquets s'enclenchent correctement dans les rails.
2. Abaissez le tiroir jusqu'à ce qu'il soit horizontal et poussez-le.

15. DÉPANNAGE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

15.1 Que faire si...

| Problème | Cause possible | Solution |
|---|--|--|
| Vous ne pouvez pas mettre en fonctionnement l'appareil. | L'appareil n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect. | Vérifiez que l'appareil est correctement branché à une source d'alimentation électrique. |
| Vous ne pouvez pas mettre en fonctionnement l'appareil. | Le fusible a disjoncté. | Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié. |
| Vous ne pouvez pas activer la table de cuisson ni la faire fonctionner. | Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensibles en même temps. | Appuyez sur une seule touche sensible. |
| Vous ne pouvez pas activer 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 se met à l'arrêt. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est à l'arrêt. | Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles. | Retirez l'objet des touches sensibles. |
| La table de cuisson se met à l'arrêt. | Vous avez posé quelque chose sur la touche sensible ① | Retirez l'objet de la touche sensible. |
| La plaque de cuisson met trop de temps à chauffer les récipients. | Mauvais diamètre ou mauvaise qualité du récipient. | Utilisez un récipient conçu pour l'induction avec un diamètre de fond similaire à celui de la zone de cuisson. |
| Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas. | La zone n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps. | Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à un service après-vente agréé. |
| La fonction Montée en température automatique ne fonctionne pas. | La zone est chaude. | Laissez la zone refroidir suffisamment. |
| La fonction Montée en température automatique ne fonctionne pas. | Le niveau de cuisson le plus élevé est réglé. | Le niveau de cuisson le plus élevé est identique à la puissance de la fonction. |
| Vous n'arrivez pas à sélectionner le niveau de cuisson maximal de l'une des zones de cuisson. | Le four ou les autres zones consomment déjà la puissance maximale disponible. | Diminuez la puissance du four ou des autres zones de cuisson raccordées à la même phase. Reportez-vous au chapitre « Gestion de l'alimentation ». |
| Les touches sensibles deviennent chaudes. | Le récipient est trop grand ou vous le placez trop près des commandes. | Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible. |
| Aucun signal ne se déclenche 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. | La fonction Arrêt automatique est activée. | Mettez à l'arrêt la table de cuisson et activez-la de nouveau. |

| Problème | Cause possible | Solution |
|---|--|---|
| L s'allume sur l'affichage de la table de cuisson. | La fonction Dispositif de sécurité enfant ou Verrouillage est activée. | Reportez-vous au chapitre « Table de cuisson - Utilisation quotidienne ». |
| F s'allume sur l'affichage de la table de cuisson. | Il n'y a pas de récipient sur la zone. | Posez un récipient sur la zone. |
| F s'allume sur l'affichage de la table de cuisson. | Le récipient est inapproprié. | Utilisez un récipient adapté. Reportez-vous au chapitre « Table de cuisson - Conseils ». |
| F s'allume sur l'affichage de la table de cuisson. | Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone. | Utilisez des récipients dont les dimensions sont correctes. Reportez-vous au chapitre « Table de cuisson - Conseils ». |
| Le four ne chauffe pas. | Le four est à l'arrêt. | Mettez en fonctionnement le four. |
| Le four ne chauffe pas. | L'horloge n'est pas réglée. | Réglez l'horloge. |
| Le four ne chauffe pas. | Les réglages nécessaires ne sont pas effectués. | Vérifiez que les réglages sont corrects. |
| Le four ne chauffe pas. | L'arrêt automatique est activé. | Reportez-vous au chapitre « Arrêt automatique ». |
| Le four ne chauffe pas. | La Sécurité enfants est activée. | Reportez-vous au chapitre « Utilisation de la sécurité enfants ». |
| L'éclairage ne fonctionne pas. | L'éclairage est défectueux. | Remplacez l'ampoule. |
| La cuisson des plats est trop longue ou trop rapide. | La température est trop basse ou trop élevée. | Ajustez la température si nécessaire. Suivez les conseils de la notice d'utilisation. |
| De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four. | Vous laissez le plat dans le four trop longtemps. | Une fois la cuisson terminée, ne laissez pas les plats dans le four plus de 15 à 20 minutes. |
| L'affichage du four indique « F102 ». | <ul style="list-style-type: none"> Vous n'avez pas entièrement fermé la porte. Le verrouillage de la porte est défectueux. | <ul style="list-style-type: none"> Fermez complètement la porte. Désactivez le four avec le fusible de l'installation domestique ou l'interrupteur de sécurité dans la boîte à fusibles et activez-le de nouveau. Si « F102 » s'affiche à nouveau, contactez le service après-vente. |
| L'affichage du four indique « 00:00 ». | Une coupure de courant s'est produite. | Réglez l'heure actuelle. |
| Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche. | Une anomalie électrique est survenue. | Mettez à l'arrêt l'appareil avec le fusible de l'habitation ou le disjoncteur situé dans la boîte à fusibles et activez-le de nouveau. Si le code d'erreur s'affiche à nouveau, contactez le service après-vente. |

15.2 Données de maintenance

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

Les informations nécessaires 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 la cavité de l'appareil.

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (Mod.)

Référence produit (PNC)

Numéro de série (SN)

16. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

16.1 Informations sur le produit conformément aux réglementations d'écoconception de l'UE pour les plaques de cuisson

| | |
|--|--|
| Identification du modèle | LKI64890BX LKI64890BW |
| Type de table de cuisson | Table de cuisson sur cuisinière |
| Nombre de zones de cuisson | 3 |
| Technologie de chauffage | Induction |
| Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø) | Avant gauche 21.0 cm Arrière gauche 14.0 cm Avant droite 28.0 cm |
| Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking) | Avant gauche 178.0 Wh/kg Arrière gauche 182.0 Wh/kg Avant droite 174.0 Wh/kg |
| Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob) | 178.0 Wh/kg |

IEC/EN 60350-2 - Appareils électroménagers de cuisson - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure des performances.

16.2 Table de cuisson - Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie pendant la cuisson quotidienne si vous suivez les conseils ci-dessous.

- Lorsque vous faites chauffer de l'eau, n'utilisez que la quantité dont vous avez besoin.

- Dans la mesure du possible, placez toujours les couvercles sur les récipients de cuisson.
- Placez les récipients directement au centre de la zone de cuisson.
- Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou pour les faire fondre.

16.3 Fiche d'informations sur le produit et informations sur le produit conformément aux réglementations européennes sur l'étiquetage énergétique et l'écoconception pour les fours

| | |
|--|--|
| Nom du fournisseur | Electrolux |
| Identification du modèle | LKI64890BX 940002986 LKI64890BW 940002987 |
| Indice d'efficacité énergétique | 81.4 |
| Classe d'efficacité énergétique | A+ |
| Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel | 0.98 kWh/cycle |
| Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante | 0.70 kWh/cycle |
| Nombre de cavités | 1 |
| Source de chaleur | Électricité |
| Volume | 73 l |
| Type de four | Four intégré à la cuisinière |
| Masse | LKI64890BX 54.8 kg |
| | LKI64890BW 54.9 kg |

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

16.4 Four - Économie d'énergie

Les conseils ci-dessous vous aideront à économiser de l'énergie lors de l'utilisation de votre appareil.

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en marche.

Évitez d'ouvrir l'appareil trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

Utilisez des plats en métal et des moules et récipients foncés et non réfléchissants pour accroître les économies d'énergie.

Ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson, sauf recommandation spécifique.

Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.

Cuisson avec ventilation

Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.

Chaleur résiduelle

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température de l'appareil au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur de l'appareil poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou réchauffer d'autres plats.

Lorsque vous mettez à l'arrêt l'appareil, l'affichage montre la chaleur résiduelle.

Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et garder les aliments au chaud. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

Cuisson avec l'éclairage éteint

Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Ne l'allumez que lorsque vous en avez besoin.

Chaleur Tournante Humide

Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson.

16.5 Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode basse consommation applicable

| | |
|--|--------|
| Consommation d'énergie en mode veille | 0.8 W |
| Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable | 20 min |

17. 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.

Electrolux Appliances AB - Contact Address:
Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,
Poland

FR Concerne la France uniquement :



FR
Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE À LA LIVRAISON

OU

À DÉPOSER EN MAGASIN

OU

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !







electrolux.com

867364172-A-302024



CE