

LKI64850BW



FR Cuisinière

Notice d'utilisation

TABLE DES MATIÈRES

| | |
|--|----|
| 1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ..... | 3 |
| 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..... | 26 |
| 11. FOUR - CONSEILS..... | 28 |
| 12. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... | 40 |
| 13. DÉPANNAGE..... | 43 |
| 14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE..... | 46 |
| 15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT..... | 48 |

NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi un appareil Electrolux. Vous avez choisi un produit qui bénéficie de décennies d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été pensé pour vous. C'est la raison pour laquelle vous pouvez avoir la certitude d'obtenir d'excellents résultats à chaque utilisation.

Bienvenue chez Electrolux

Consultez notre site pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :

www.electrolux.com/support



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

www.registerelectrolux.com



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :

www.electrolux.com/shop

SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE


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

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

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

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** : tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles deviennent chaudes en cours d'utilisation.
- 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

- 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'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- **ATTENTION** : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : N'entreposez 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.
- Si la surface vitrocéramique / en verre est fissurée, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez-le. 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. Veuillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou mettre des accessoires ou des plats allant au four.
- Retirez le plus gros des salissures avant le nettoyage par pyrolyse. Retirez toutes les pièces du four.
- 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.
- Un moyen de déconnexion doit être prévu dans le câblage fixe conformément aux règles nationales d'installation.
- **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.

- Cet appareil est exclusivement à usage domestique (en intérieur).
- 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.



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 d'endommagement de 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 sur l'appareil ou 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.

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour chauffer une pièce.

2.4 Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure, d'incendie ou de dommages matériels sur 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 humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.

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

3. INSTALLATION



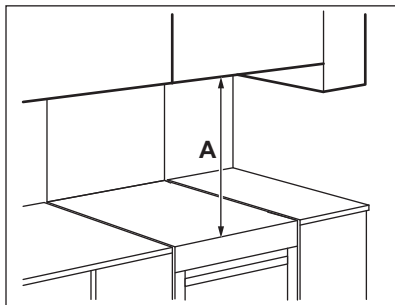
AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

3.1 Données techniques

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

3.2 Emplacement de l'appareil

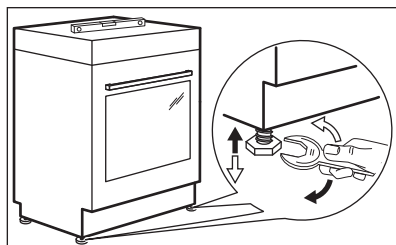
Vous pouvez installer votre appareil avec des placards d'un côté, des deux côtés ou dans un coin.



Distances minimales

| Dimensions | mm |
|------------|-----|
| A | 685 |

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.

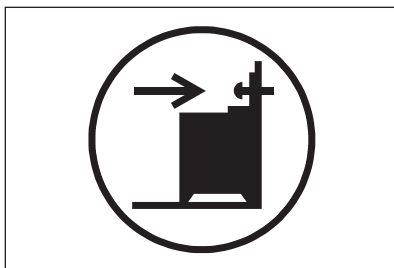
3.4 Protection anti-bascule



ATTENTION!

Installez la protection anti-bascule pour empêcher que l'appareil ne tombe en raison de charges inadéquates. 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.

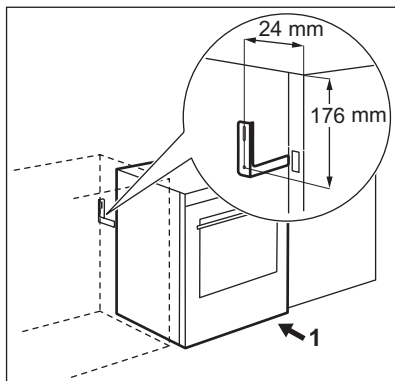


ATTENTION!

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 sans fiche électrique ni câble d'alimentation.

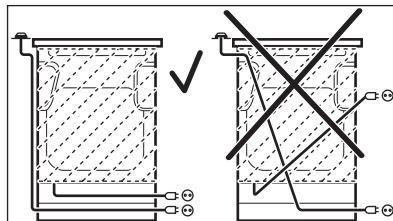
Types de connexions disponibles :

| Variante | Phase | Type de cordon d'alimentation | jauge |
|----------|---------------|-------------------------------|-----------------------|
| 230V | 1 | H05V2V2-F ou H05RR-F+ | 3x6.0 mm ² |
| 230V | 3 | H05V2V2-F ou H05RR-F+ | 4x4 mm ² |
| 400V | 3 avec neutre | H05V2V2-F ou H05RR-F+ | 5x1.5 mm ² |
| 400V | 2 avec neutre | H05V2V2-F ou H05RR-F+ | 4x2.5 mm ² |



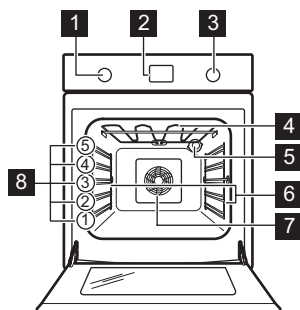
AVERTISSEMENT!

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



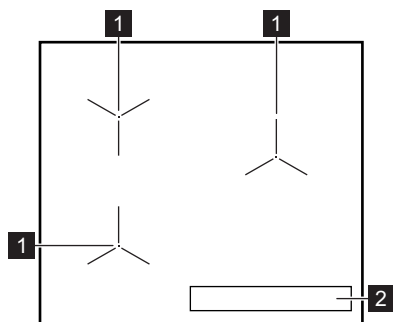
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Vue d'ensemble



- 1 Manette de sélection des modes de cuisson
- 2 Affichage
- 3 Thermostat
- 4 Élément chauffant
- 5 Éclairage
- 6 Support de grille, amovible
- 7 Ventilateur
- 8 Position des grilles

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 à rôti, à gratin et les moules à gâteau/pâtisserie.
- **Plat multi-usages**
Pour les gâteaux et les biscuits. Pour cuire et griller ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.

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

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Premier nettoyage

Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.



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

Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Nettoyez le four et les accessoires avant de les utiliser pour la première fois.

Remettez les accessoires et les supports de grille en place.

5.2 Utilisation des touches sensibles

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

5.3 Réglage de l'heure

Lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois à l'alimentation électrique, attendez que **hr** et « **12:00** » s'affichent. « **12** » clignote.

1. Réglez les heures à l'aide de la manette de température.
2. Appuyez sur pour confirmer et passer au réglage des minutes. L'affichage indique l'heure réglée et **min.** « **00** » clignote.
3. Tournez la manette du thermostat pour régler les minutes.



4. Appuyez sur pour confirmer, ou l'heure réglée sera enregistrée.

automatiquement au bout de 5 secondes.

La nouvelle heure apparaît sur l'affichage.


5.4 Modification de l'heure



Vous ne pouvez régler l'heure que si le four est éteint.

Appuyez plusieurs fois sur  jusqu'à ce que l'indicateur de l'heure  clignote. Pour régler l'heure, reportez-vous au chapitre « Réglage de l'heure ».

5.5 Préchauffage

Préchauffez le four à vide avant de l'utiliser pour la première fois.

1. Sélectionnez la fonction . Réglez la température maximale.

2. Laissez le four en fonctionnement pendant 1 heure.
3. Réglez la fonction . Réglez la température maximale.
4. Laissez le four en fonctionnement pendant 15 minutes.
5. Réglez la fonction . Réglez la température maximale.
6. Laissez le four en fonctionnement pendant 15 minutes.
7. Éteignez le four puis laissez-le refroidir.

Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude. Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four. Assurez-vous que la ventilation dans la pièce est suffisante.

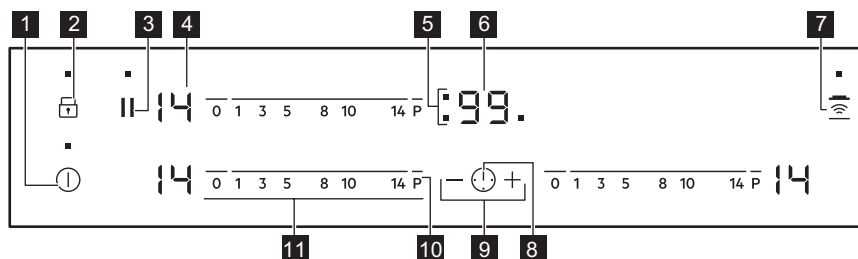
6. TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE





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 sensitive | Fonction | Commentaire |
|---|---|---|
|  ① | MARCHE / ARRÊT | Pour allumer et éteindre la table de cuisson. |
|  2 | Touches Verrouil. / Dispositif de sécurité enfant | Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande. |

| Touche sensitive | Fonction | Commentaire |
|--|--|---|
| 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 P | 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. |
|  | Montée en température automatique 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. / Dispositif de sécurité enfant 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!

Il y a risque de brûlures par la chaleur résiduelle.

Les voyants indiquent le niveau de chaleur résiduelle des zones de cuisson que vous utilisez actuellement. Les voyants des zones voisines peuvent également s'allumer, même si vous ne les utilisez pas.

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

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 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.

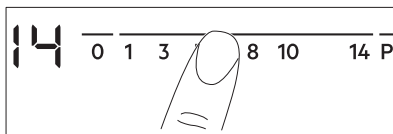
La relation entre le niveau de cuisson et la durée après laquelle la table de cuisson s'éteint :

| 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 Montée en température automatique

Activez cette fonction pour obtenir le niveau de cuisson souhaité plus rapidement. Lorsqu'elle est activée, la zone commence par chauffer au niveau de cuisson le plus élevé, puis revient 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** (s'allume). Réglez immédiatement le niveau de cuisson souhaité. Au bout de 3 secondes, s'allume.

Pour désactiver la fonction : modifiez le niveau de cuisson.

6.8 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**.  s'allume.

Pour désactiver la fonction : modifiez le niveau de cuisson.


6.9 Minuteur

Minuteur à rebours


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 .

CountUp Timer

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. **UP** s'affiche.


Lorsque le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter, le minuteur démarre. L'affichage bascule entre **UP** 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.


6.10 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.

Appuyez sur  pour activer la fonction.



 apparaît. Le niveau de cuisson passe à 1.


Pour désactiver la fonction, appuyez sur . Le niveau de cuisson précédent est activé.


6.11 Touches Verrouil.

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

Réglez d'abord le niveau de cuisson.





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





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





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

6.12 Dispositif de sécurité enfant





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.


6.13 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 à rebours se termine
- vous posez un objet sur le bandeau de commande.

6.14 Hob²Hood

Il s'agit d'une fonction automatique de pointe permettant de raccorder la table de cuisson à une hotte spéciale. 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 au manuel 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 | Éteint | Éteint | Éteint |
| Mode H1 | Allumé | Éteint | Éteint |
| Mode H2 ³⁾ | Allumé | Vitesse du ventilateur 1 | Vitesse du ventilateur 1 |
| Mode H3 | Allumé | Éteint | Vitesse du ventilateur 1 |

| | Éclairage automatique | Ébullition ¹⁾ | Friture ²⁾ |
|---------|-----------------------|--------------------------|--------------------------|
| Mode H4 | Allumé | Vitesse du ventilateur 1 | Vitesse du ventilateur 1 |
| Mode H5 | Allumé | Vitesse du ventilateur 1 | Vitesse du ventilateur 2 |
| Mode H6 | Allumé | Vitesse du ventilateur 2 | Vitesse du ventilateur 3 |

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

2) La table de cuisson détecte le processus de friture et sélectionne la vitesse du ventilateur 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. Éteindre l'appareil.
2. Appuyez sur pendant 3 secondes. L'affichage s'allume et s'éteint.
3. Appuyez sur pendant 3 secondes jusqu'à ce que ou s'allume.
4. Appuyez sur plusieurs fois jusqu'à ce que s'allume.
5. Appuyez sur le bouton du minuteur pour sélectionner un mode automatique.






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

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

Utiliser manuellement la vitesse du ventilateur

Vous pouvez également activer la fonction manuellement. Pour ce faire, appuyez sur la touche  lorsque la table de cuisson est allumée. 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 .

- i** Pour activer le fonctionnement automatique de la fonction, éteignez puis rallumez la table de cuisson.

Activer l'éclairage

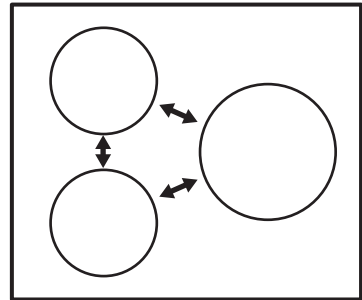
Vous pouvez régler la table de cuisson pour activer automatiquement la lumière

dès que vous allumez la table de cuisson. Pour ce faire, réglez le mode automatique sur H1 – H6.

- i** La lumière de la hotte s'éteint 2 minutes après avoir désactivé la table de cuisson.

6.15 Gestionnaire de puissance Fonction

- Toutes les zones de cuisson sont reliées à une phase. Reportez-vous à l'illustration.
- La phase dispose d'une charge électrique maximale.
- La fonction répartit la puissance entre les zones de cuisson.
- La fonction s'active lorsque la charge électrique totale des zones de cuisson est dépassée.
- La fonction réduit la puissance des autres zones de cuisson.
- L'affichage du niveau de cuisson des zones à puissance réduite oscille entre deux niveaux.



7. TABLE DE CUISSON - CONSEILS



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Récipients de cuisson

- i** Pour les zones de cuisson à induction, un champ électromagnétique puissant crée très rapidement la chaleur dans le récipient.
- i** 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 du fond du récipient utilisé.

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

7.2 Diamètre minimal du récipient

| Zone de cuisson | Diamètre des ustensiles de cuisine (mm) | Puissance (W) |
|-----------------|---|---------------|
| Arrière gauche | 125 - 140 | 1400/2500 |
| Avant droit | 145 - 280 | 3500/5200 |
| Avant gauche | 180 - 210 | 2300/3200 |

7.3 Bruits pendant le fonctionnement

Si vous entendez :

- 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.
- cliquetis : une commutation électrique se produit.
- sifflement, bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de l'appareil.

7.4 Öko Timer (Minuteur Éco)


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

7.5 Exemples de cuisson

Le rapport entre le niveau de cuisson et la consommation énergétique de la zone de cuisson n'est pas linéaire. Lorsque vous augmentez le niveau de cuisson, 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.

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

8.2 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles de plastique, 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.
- **Une fois que la table de cuisson a suffisamment refroidi, enlevez :**

traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, séchez la table de cuisson à l'aide d'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.

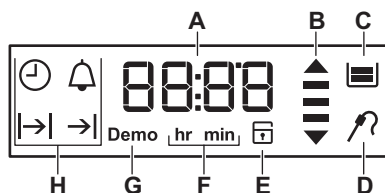
9. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Affichage



- A. Minuteur / Température
- B. Voyant de chauffe et de chaleur résiduelle
- C. Voyant du bac à eau (uniquement sur certains modèles)
- D. Sonde à viande (sur certains modèles uniquement)
- E. Verrouillage de la porte (sur certains modèles uniquement)
- F. Heures/minutes
- G. Mode Démo (certains modèles uniquement)
- H. Fonctions de l'horloge

9.2 Touches / Touches sensibles

| Touche / Touche sensitive | Fonction | Description |
|---------------------------|-------------|--|
| | HORLOGE | Pour régler une fonction de l'horloge. |
| | MINUTEUR | Pour régler le MINUTEUR. Maintenez la touche enfoncée pendant plus de 3 secondes pour activer ou désactiver l'éclairage du four. |
| °C | TEMPÉRATURE | Pour vérifier la température du four ou la température de la sonde à viande (si présente). Ne l'utilisez que si une fonction du four est en cours de fonctionnement. |

9.3 Fonctions du four



AVERTISSEMENT!

Ne versez aucun liquide dans le bac de la cavité, avant et pendant la cuisson. Risque d'endommagement.

| Symbole | Fonction du four | Application |
|---------|-------------------------------|--|
| | Position Arrêt | Le four est à l'arrêt. |
| | Préchauffage rapide | Pour diminuer le temps de préchauffe. |
| | Cuisson par chaleur tournante | Pour cuire au maximum sur deux niveaux simultanément et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures du four de 20 à 40 °C par rapport à la Cuisson traditionnelle. |
| | Réglage Pizza | Pour cuire les aliments sur un seul niveau de la grille afin d'obtenir une dorure plus intense et un dessous croustillant. |
| | Cuisson traditionnelle | Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau. |
| | Sole | 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 taille des plats surgelés. |
| | Chaleur pulsée humide | Cette fonction est conçue pour réduire la consommation d'énergie lors de la cuisson. Pour les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Chaleur pulsée humide. La porte du four doit rester fermée durant la cuisson 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 - Économie d'énergie ». Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique selon la norme EN 60350-1. Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes. |

| Symbole | Fonction du four | Application |
|---------|------------------------|--|
| | Cuisson au gril | Pour faire griller des aliments peu épais et du pain. |
| | Turbo gril | Pour rôtir de plus grosses pièces de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer. |
| | Nettoyage par pyrolyse | Pour activer le nettoyage par pyrolyse du four. Cette fonction permet de brûler les résidus de cuisson dans le four. |

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 Activation de la fonction : Chaleur tournante PLUS

Cette fonction augmente le taux d'humidité pendant la cuisson.



AVERTISSEMENT!
Risque de brûlures et de dommages matériels à l'appareil.

L'humidité qui s'échappe peut provoquer des brûlures :

- N'ouvrez pas la porte de l'appareil lorsque cette fonction est activée : Chaleur tournante PLUS.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil après avoir utilisé la fonction : Chaleur tournante PLUS.



Reportez-vous au chapitre « Conseils ».

1. Ouvrez la porte du four.
2. Remplissez le bac de la cavité avec de l'eau du robinet.
Le bac de la cavité a une contenance maximale de 250 ml.
Remplissez le bac de la cavité d'eau uniquement lorsque le four est froid.
3. Tournez la manette des fonctions : Chaleur tournante PLUS .
4. Tournez la manette de la température pour sélectionner une température.
5. Placez les aliments dans le four et fermez la porte.



ATTENTION!

Ne remplissez pas le bac de la cavité d'eau en cours de cuisson, ou lorsque le four est chaud.

6. Pour éteindre l'appareil, tournez la manette des fonctions du four et le thermostat sur la position Arrêt.
7. Videz l'eau du bac de la cavité.



AVERTISSEMENT!

Assurez-vous que l'appareil a refroidi avant de vider l'eau du bac de la cavité.

9.6 Voyant de chaleur résiduelle

Lorsque vous éteignez le four, l'indicateur de chaleur résiduelle s'affiche

☰ si la température du four est supérieure à 40 °C. Tournez le thermostat vers la gauche ou la droite pour vérifier la température du four.


9.7 Indicateur de chauffe



Lorsque la fonction du four est activée, les barres de l'affichage ☰ apparaissent une par une à mesure que la température du four augmente, et disparaissent à mesure que la température diminue.

9.8 Utilisation de la Sécurité enfants

Lorsque la Sécurité enfants du four est activée, le four ne peut pas être allumé accidentellement. La porte est verrouillée.

1. Assurez-vous que la manette de sélection des fonctions du four est sur la position Arrêt.
2. Appuyez simultanément sur les touches ⏸ et °C pendant 2 secondes.

Le signal sonore retentit. SAFE et  s'affiche. La porte est verrouillée.

 Le symbole  s'affichent, tout comme lorsque la fonction Pyrolyse est en cours d'utilisation.

Pour désactiver la Sécurité enfants, répétez l'étape 2.


9.9 Utilisation de la fonction Touches Verrouil.


Vous ne pouvez activer la fonction Touches Verrouil. que lorsque l'appareil est en fonctionnement.


Lorsque la fonction Touches Verrouil. est activée, la température et la durée de la fonction du four en cours ne peuvent pas être changées accidentellement. La porte est verrouillée.



1. Sélectionnez une fonction du four et réglez-la selon vos préférences
2. Appuyez simultanément sur les touches ⏸ et °C et maintenez-les enfoncées pendant au moins 2 secondes.

Le signal sonore retentit. Loc s'affiche pendant 5 secondes.

 Si la fonction Touches Verrouil. est activée, Loc s'affiche lorsque vous tournez la manette du thermostat ou que vous appuyez sur une touche.

 Lorsque vous tournez la manette de sélection des fonctions du four, le four s'arrête.

 Si vous éteignez le four alors que la fonction Touches Verrouil. est activée, la fonction Touches Verrouil. passe automatiquement à la fonction Sécurité enfants. Reportez-vous au chapitre « Utilisation de la sécurité enfants ».

 Si la fonction Pyrolyse est en cours, la porte est verrouillée et  s'affiche.

Pour désactiver la fonction Touches Verrouil., répétez l'étape 2.

9.10 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 |
| 200 - 245 | 5.5 |

| Température (°C) | Arrêt automatique au bout de (h) |
|------------------|----------------------------------|
| 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.

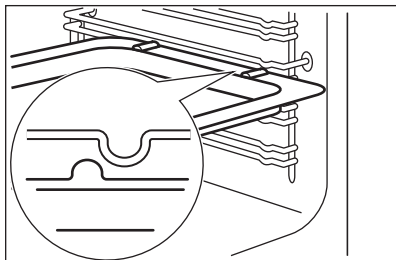
9.11 Ventilateur de refroidissement

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.

9.12 Insérer les accessoires du four

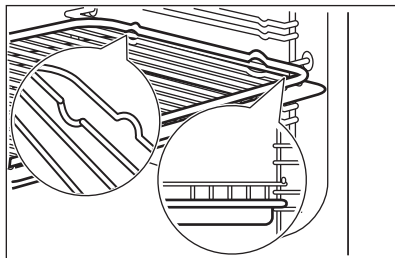
Plat multi-usages :

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



Grille métallique et plat à rôtir ensemble :


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







- Tous les accessoires sont dotés de petites indentations en haut des côtés droit et gauche pour plus de sécurité. Les indentations 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 Tableau des fonctions de l'horloge






| Fonctions de l'horloge | Application |
|---|--|
|  HEURE ACTUELLE | Pour afficher ou modifier l'heure actuelle. Vous ne pouvez régler l'heure actuelle que lorsque le four est éteint. |

| Fonctions de l'horloge | Application |
|---|--|
|  DURÉE | Pour régler la durée de fonctionnement du four. A utiliser uniquement si un mode de cuisson est réglé. |
|  FIN | Pour régler l'heure d'arrêt du four. A utiliser uniquement si un mode de cuisson est réglé. |
|  DÉPART DIFFÉRÉ | Pour combiner les fonction DURÉE et FIN. |
|  MINUTEUR | Utilisez pour régler un décompte. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four. Vous pouvez utiliser le MINUTEUR à tout moment, même lorsque le four est éteint. |

10.2 Réglage de la DUREE









- Réglez la fonction du four.
- Appuyez sur  jusqu'à  commence à clignoter.
- Réglez les minutes à l'aide de la manette de température.
- Appuyez sur la touche .
- Réglez les heures à l'aide de la manette de température.
- Appuyez sur  pour confirmer. Lorsque la durée est écoulée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes.  et le réglage de l'heure clignote. L'appareil se met à l'arrêt automatiquement.
- Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.
- Tournez la manette des modes de cuisson en position Arrêt.

10.3 Régler la FIN

- Réglez la fonction du four.
- Appuyez plusieurs fois sur  jusqu'à ce que  commence à clignoter.
- Réglez les heures à l'aide de la manette de température.
- Appuyez sur la touche .
- Réglez les minutes à l'aide de la manette de température.
- Appuyez sur  pour confirmer. Lorsque la durée définie est écoulée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes.  et le réglage de l'heure clignote. L'appareil se met à l'arrêt automatiquement.



- Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.
- Tournez la manette des modes de cuisson en position Arrêt.


10.4 Réglage de la fonction DÉPART DIFFÉRÉ

- Réglez la fonction du four.
- Appuyez plusieurs fois sur  jusqu'à ce que  commence à clignoter.
- Réglez les minutes de la DURÉE à l'aide de la manette de température.
- Appuyez sur la touche .
- Utilisez la manette de température pour régler les heures de la DURÉE.
- Appuyez sur  pour confirmer.  clignote sur l'affichage.
- Réglez les heures de FIN à l'aide de la manette de température.
- Appuyez sur la touche .
- Utilisez la manette de température pour régler les minutes de FIN.
- Appuyez sur  pour confirmer. L'appareil s'allume, fonctionne pendant la DURÉE réglée et s'arrête à l'heure de FIN choisie. Lorsque la durée définie est écoulée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes.  et le réglage de l'heure clignotent. L'appareil se met à l'arrêt.
- Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.
- Tournez la manette des fonctions du four en position Arrêt.

10.5 Réglage du MINUTE MINDER (réglage de minuterie)

Le minuteur peut également être utilisé lorsque le four est éteint ou allumé.

1. Appuyez sur  jusqu'à ce que  et « 00 » clignotent sur l'affichage.
2. Tournez la manette du thermostat pour régler les secondes puis les minutes.
Si vous réglez une durée supérieure à 60 minutes, **hr** clignote sur l'affichage.

3. Réglez les heures.
4. Le MINUTEUR démarre automatiquement au bout de 5 secondes.
Au bout de 90 % du temps défini, un signal sonore retentit.
5. Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux min. « 00:00 » et  clignotent sur l'affichage. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

11. 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.

Le temps de cuisson peut être prolongé de 10 à 15 minutes, si vous cuisez des gâteaux sur plusieurs niveaux.

Les gâteaux et petites pâtisseries placés à différentes hauteurs ne dorent pas toujours de manière homogène. S'ils ne dorent uniformément, il n'est pas nécessaire de modifier la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.

Les plateaux insérés dans le four peuvent se déformer en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, les déformations disparaissent.

11.1 Cuisson

Pour la première cuisson, utilisez la température inférieure.

11.2 Conseils de cuisson

| Résultats de cuisson | Cause possible | Solution |
|---|--|---|
| Le dessous du gâteau n'est pas suffisamment cuit. | La position de la grille est incorrecte. | Placez le gâteau sur un niveau plus bas. |
| Le gâteau s'affaisse et devient mou ou plein de grumeaux. | La température du four est trop élevée. | La prochaine fois, réglez une température du four légèrement plus basse. |
| | Température du four trop élevée et durée de cuisson trop courte. | Réglez une température de cuisson légèrement inférieure et un temps de cuisson plus long la prochaine fois. |

| Résultats de cuisson | Cause possible | Solution |
|--|--|---|
| Le gâteau est trop sec. | Température de cuisson trop basse. | La prochaine fois, réglez une température du four plus élevée. |
| | Durée de cuisson trop longue. | La prochaine fois, réduisez le temps de cuisson. |
| La cuisson du gâteau n'est pas homogène. | Température du four trop élevée et durée de cuisson trop courte. | Réglez une température de cuisson légèrement inférieure et un temps de cuisson plus long la prochaine fois. |
| | La pâte à gâteau n'est pas correctement répartie. | La prochaine fois, étalez la préparation de façon homogène sur le plateau de cuisson. |
| Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson indiquée dans la recette. | Température de cuisson trop basse. | La prochaine fois, réglez une température du four légèrement plus élevée. |

11.3 Chaleur tournante

Cuisson sur un seul niveau du four

Cuisson dans des moules

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|--|-------------------------|-------------|-----------------------|
| Kouglof ou brioche | 150 - 160 | 50 - 70 | 2 |
| Gâteau de Savoie au madère/cake aux fruits | 140 - 160 | 50 - 90 | 1 - 2 |
| Génoise allégée | 150 - 160 ¹⁾ | 25 - 40 | 3 |
| Fond de tarte - génoise | 150 - 170 | 20 - 25 | 2 |

¹⁾ Préchauffez le four.

Gâteaux/Petites pâtisseries/Pains sur plateaux de cuisson

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

¹⁾ Utilisez un plat à rôtir.

Biscuits/Gâteaux secs

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

¹⁾ Préchauffez le four.

Tableau des gratins

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

¹⁾ Préchauffez le four.

Cuisson sur plusieurs niveaux**Gâteaux/Petites pâtisseries/Pains sur plateaux de cuisson**

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

¹⁾ Préchauffez le four.

Biscuits/small cakes/viennoiseries/petits pains

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|-----------------|------------------|-------------|-----------------------|
| | | | 2 positions |
| Biscuits sablés | 150 - 160 | 20 - 40 | 2 / 4 |
| Biscuits sablés | 140 | 25 - 45 | 2 / 4 |

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

1) Préchauffez le four.

11.4 Cuisson par convection naturelle sur un niveau

Cuisson dans des moules

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|--|-------------------------|-------------|-----------------------|
| Kouglof ou brioche | 160 - 180 | 50 - 70 | 2 |
| Gâteau Savoie madère/cakes aux fruits | 150 - 170 | 50 - 90 | 1 - 2 |
| Fond de tarte – pâte brisée | 190 - 210 ¹⁾ | 10 - 25 | 2 |
| Fond de tarte - génoise | 170 - 190 | 20 - 25 | 2 |
| Tarte salée (par ex., quiche lorraine) | 180 - 220 | 35 - 60 | 1 |
| Gâteau au fromage | 160 - 180 | 60 - 90 | 1 - 2 |

1) Préchauffez le four.

Gâteaux/Petites pâtisseries/Pains sur plateaux de cuisson

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|---|--|---------------------|-----------------------|
| Pain tressé/couronne de pain | 170 - 190 | 40 - 50 | 2 |
| Brioche Noël fruits (Stollen) | 160 - 180 ¹⁾ | 50 - 70 | 2 |
| Pain (pain de seigle) : 1. Première partie du processus de cuisson. 2. Deuxième partie du processus de cuisson. | 1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 ¹⁾ | 1. 20 2. 30 - 60 | 1 - 2 |

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|---|-------------------------|-------------|-----------------------|
| Choux à la crème/éclairs | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 35 | 3 |
| Gâteau roulé | 180 - 200 ¹⁾ | 10 - 20 | 3 |
| Gâteaux avec garniture de type crumble (sec) | 160 - 180 | 20 - 40 | 3 |
| Gâteau aux amandes et au beurre / gâteaux au sucre | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) ²⁾ | 170 | 35 - 55 | 3 |
| Tartes aux fruits sur pâte sablée | 170 - 190 | 40 - 60 | 3 |
| Gâteaux à pâte levée à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise) | 160 - 180 ¹⁾ | 40 - 80 | 3 |
| Pain sans levain | 230 - 250 | 10 - 15 | 1 |
| Tartes (CH) | 210 - 230 | 35 - 50 | 1 |

1) Préchauffez le four.

2) Utilisez un plat à rôtir.

Biscuits/Gâteaux secs

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

1) Préchauffez le four.

Tableau des gratins

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

¹⁾ Préchauffez le four.

11.5 Réglage Pizza 

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

¹⁾ Utilisez un plat à rôtir.

²⁾ Préchauffez le four.

11.6 Chaleur pulsée humide

Pain et pizza

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|-----------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Petits pains | 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 |
| Macarons | 180 | 30 - 40 | 3 |
| Muffins | 170 | 20 - 30 | 3 |

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|------------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| 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 |

11.7 Conseils de rôtissage

Utilisez des plats résistant à la chaleur.

Viande maigre rôtie couverte (vous pouvez utiliser du papier aluminium).

Vous pouvez cuire de gros rôtis directement dans le plat à rôtir ou sur la grille métallique en plaçant le plat à rôtir en dessous.

Pour éviter que les graisses de cuisson ne brûlent, versez un peu d'eau dans le plat à rôtir.

Si nécessaire, retournez le rôti à la moitié ou aux deux tiers du temps de cuisson.

Faites rôtir la viande et le poisson par morceaux d'au moins 1 kg.

Arrosez les morceaux de viande avec leur propre jus de cuisson plusieurs fois durant la cuisson.

11.8 Rôtissage par convection naturelle

Bœuf

| Plat | Quantité | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|-------------|------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Bœuf braisé | 1 - 1,5 kg | 200 - 230 | 105 - 150 | 1 |

Porc

| Plat | Quantité | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|--------------------------------|--------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Épaule, collier, jambon à l'os | 1 - 1,5 kg | 210 - 220 | 90 - 120 | 1 |
| Côtelette, côte | 1 - 1,5 kg | 180 - 190 | 60 - 90 | 1 |
| Pâté à la viande | 750 g - 1 kg | 170 - 190 | 50 - 60 | 1 |

| Plat | Quantité | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|-------------------------|--------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Jarret de porc, précuit | 750 g - 1 kg | 200 - 220 | 90 - 120 | 1 |

Veau

| Plat | Quantité | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|----------------------------|------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Rôti de veau ¹⁾ | 1 kg | 210 - 220 | 90 - 120 | 1 |
| Jarret de veau | 1,5 - 2 kg | 200 - 220 | 150 - 180 | 1 |

1) Utilisez un plat à rôtir couvert.

Agneau

| Plat | Quantité | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|-------------------------------|------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Gigot d'agneau, rôti d'agneau | 1 - 1,5 kg | 210 - 220 | 90 - 120 | 1 |
| Selle d'agneau | 1 - 1,5 kg | 210 - 220 | 40 - 60 | 1 |

Gibier

| Plat | Quantité | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|-----------------------------------|--------------|-------------------------|-------------|-----------------------|
| Râble de lièvre, cuisse de lièvre | jusqu'à 1 kg | 220 - 240 ¹⁾ | 30 - 40 | 1 |
| Selle de chevreuil | 1,5 - 2 kg | 210 - 220 | 35 - 40 | 1 |
| Cuissot de chevreuil | 1,5 - 2 kg | 200 - 210 | 90 - 120 | 1 |

1) Préchauffez le four.

Volaille

| Plat | Quantité | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|----------------------|--------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Morceaux de volaille | 200 - 250 g chacun | 220 - 250 | 20 - 40 | 1 |
| Canard | 1,5 - 2 kg | 210 - 220 | 80 - 100 | 1 |
| Oie | 3,5 - 5 kg | 200 - 210 | 150 - 180 | 1 |
| Dinde | 2,5 - 3,5 kg | 200 - 210 | 120 - 180 | 1 |
| Dinde | 4 - 6 kg | 180 - 200 | 180 - 240 | 1 |

Poisson

| Plat | Quantité | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|----------------|------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Poisson entier | 1 - 1,5 kg | 210 - 220 | 40 - 70 | 1 |

11.9 Rôtissage au turbo grill **Porc**

| Plat | Quantité | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|--------------------------------|--------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Épaule, collier, jambon à l'os | 1 - 1,5 kg | 160 - 180 | 90 - 120 | 1 |
| Côtelette, côte | 1 - 1,5 kg | 170 - 180 | 60 - 90 | 1 |
| Pâté à la viande | 750 g - 1 kg | 160 - 170 | 50 - 60 | 1 |
| Jarret de porc, précuit | 750 g - 1 kg | 150 - 170 | 90 - 120 | 1 |

Veau

| Plat | Quantité | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|----------------|------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Rôti de veau | 1 kg | 160 - 180 | 90 - 120 | 1 |
| Jarret de veau | 1,5 - 2 kg | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 |

Agneau

| Plat | Quantité | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|-------------------------------|------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Gigot d'agneau, rôti d'agneau | 1 - 1,5 kg | 150 - 170 | 100 - 120 | 1 |
| Selle d'agneau | 1 - 1,5 kg | 160 - 180 | 40 - 60 | 1 |

Volaille

| Plat | Quantité | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|----------------------|--------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Morceaux de volaille | 200 - 250 g chacun | 200 - 220 | 30 - 50 | 1 |
| Canard | 1,5 - 2 kg | 180 - 200 | 80 - 100 | 1 |
| Oie | 3,5 - 5 kg | 160 - 180 | 120 - 180 | 1 |
| Dinde | 2,5 - 3,5 kg | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 |
| Dinde | 4 - 6 kg | 140 - 160 | 150 - 240 | 1 |

11.10 Gril en général

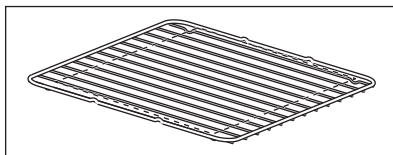


AVERTISSEMENT!

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

- Réglez toujours le gril à la température la plus élevée.
- Placez la grille au niveau recommandé dans le tableau de gril.
- Placez toujours la lèchefrite au premier niveau pour récupérer la graisse.

- Ne faites griller que des morceaux plats de viande ou de poisson.



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

11.11 Gril

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

11.12 Décongélation

- Retirez l'intégralité de l'emballage. Placez l'aliment sur une assiette.
- Ne le recouvrez pas avec un bol ni une assiette. Cela pourrait rallonger le temps de décongélation.

- Utilisez la première position de grille du four. Il s'agit de celle du bas.

| Plat | Quantité | Durée de décongélation (min) | Décongélation complémentaire (min) | Remarques |
|--------|----------|------------------------------|------------------------------------|--|
| Poulet | 1 kg | 100 - 140 | 20 - 30 | Placez la volaille sur une soucoupe retournée, posée sur une grande assiette. Retournez à la moitié du temps de décongélation. |
| Viande | 1 kg | 100 - 140 | 20 - 30 | Retournez à la moitié du temps de décongélation. |

| Plat | Quantité | Durée de décongélation (min) | Décongélation complémentaire (min) | Remarques |
|---------------|-----------|------------------------------|------------------------------------|---|
| Viande | 500 g | 90 - 120 | 20 - 30 | Retournez à la moitié du temps de décongélation. |
| Truite | 150 g | 25 - 35 | 10 - 15 | - |
| Fraises | 300 g | 30 - 40 | 10 - 20 | - |
| Beurre | 250 g | 30 - 40 | 10 - 15 | - |
| Crème fraîche | 2 x 200 g | 80 - 100 | 10 - 15 | La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée. |
| Cake | 1.4 kg | 60 | 60 | - |

11.13 Informations pour les instituts de test

| Plat | Fonction | Température (°C) | Durée (min) | Accessoires | Positions des grilles |
|--|-------------------------------|------------------|-------------|-------------|-----------------------|
| Petits gâteaux (20 petits gâteaux par plaque) | Cuisson traditionnelle | 170 | 20 - 30 | Plaque | 3 |
| Petits gâteaux (20 petits gâteaux par plaque) | Cuisson par chaleur tournante | 150 | 20 - 35 | Plaque | 3 |
| Petits gâteaux (20 petits gâteaux par plaque) | Cuisson par chaleur tournante | 150 | 20 - 40 | Plaque | 1 / 4 |
| Tarte aux pommes, 2 moules (ø 20 cm) sur une grille, placés en diagonale | Cuisson traditionnelle | 180 | 70 - 90 | Grille | 1 |
| Tarte aux pommes, 2 moules (ø 20 cm) sur une grille, placés en diagonale | Cuisson par chaleur tournante | 160 | 70 - 90 | Grille | 2 |
| Tarte aux pommes, 2 moules (ø 20 cm) sur une grille, placés en diagonale | Réglage Pizza | 170 | 70 - 90 | Grille | 1 |

| Plat | Fonction | Température (°C) | Durée (min) | Accessoires | Positions des grilles |
|---|-------------------------------|------------------|---|-----------------------|-----------------------|
| Tarte aux pommes, 2 moules (ø 20 cm) sur une grille, placés en diagonale. ¹⁾ | Chaleur tournante PLUS | 160 | 70 - 80 | Plaque | 2 |
| Génoise allégée, 1 moule (ø 26 cm) sur la grille | Cuisson traditionnelle | 160 | 30 - 45 | Grille | 3 |
| Génoise allégée, 1 moule (ø 26 cm) sur la grille | Cuisson par chaleur tournante | 150 | 30 - 45 | Grille | 2 |
| Génoise allégée, 1 moule (ø 26 cm) sur la grille | Cuisson par chaleur tournante | 150 | 30 - 50 | Grille | 1 / 4 |
| Tresses feuilletées/sablées | Cuisson par chaleur tournante | 140 | 20 - 35 | Plaque | 3 |
| Tresses feuilletées/sablées | Cuisson par chaleur tournante | 140 | 25 - 45 | Plaque | 1 / 4 |
| Tresses feuilletées/sablées | Cuisson traditionnelle | 160 | 20 - 35 | Plaque | 3 |
| Toasts | Cuisson au gril | Max | 5 - 9 | Grille | 4 |
| Steak haché | Cuisson au gril | Max | 15 - 20 première face. 10 - 15 seconde face. | Grille/ Lèchefrite | 4 |

¹⁾ Versez 150 ml d'eau dans le bac de la cavité.

12. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Remarques concernant l'entretien



Agents nettoyants

Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau tiède et 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 le four pendant plus de 20 minutes. Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.



Accessoires

Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

12.2 Pyrolyse



ATTENTION!

Retirez les accessoires et les supports de grille amovibles.



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.



AVERTISSEMENT!

Le four devient très chaud. Risque de brûlure.



ATTENTION!

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

1. Essuyez la cavité avec un chiffon doux et humide.
2. Nettoyez l'intérieur de la porte avec de l'eau chaude afin que les résidus ne brûlent pas de l'air chaud.
3. Réglez la fonction Pyrolyse. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne », « Fonctions du four ».
4. Lorsque clignote, tournez la manette du thermostat pour régler la durée de la pyrolyse :

| Option | Description |
|--------|----------------------------------|
| P1 | Nettoyage léger Durée : 1 h 30. |
| P2 | Nettoyage normal Durée : 2 h 30. |

La pyrolyse démarre automatiquement au bout de 5 secondes.

Appuyez sur pour démarrer la pyrolyse.

Vous pouvez utiliser la fonction FIN pour différer le départ du nettoyage.

Durant le nettoyage par pyrolyse, l'éclairage du four est éteint.

5. Pour modifier la durée par défaut de la pyrolyse (**P1** ou **P2**), appuyez sur pour régler , puis pour définir la durée du processus de nettoyage.
6. Lorsque le four atteint la température réglée, la porte se verrouille. Jusqu'à ce que la porte se déverrouille, l'afficheur indique avec les barres de l'indicateur de chaleur,
7. Lorsque le nettoyage par pyrolyse est terminé, l'heure s'affiche à nouveau. La porte du four reste verrouillée.
8. Lorsque le four refroidit, la porte se déverrouille.

12.3 Nettoyage conseillé

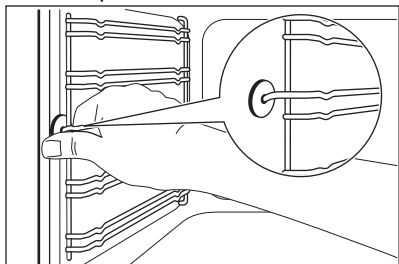
Le four vous rappelle quand nettoyer le four avec : nettoyage par pyrolyse.

PYR - clignote pendant 10 secondes après chaque mise en marche et arrêt du four.

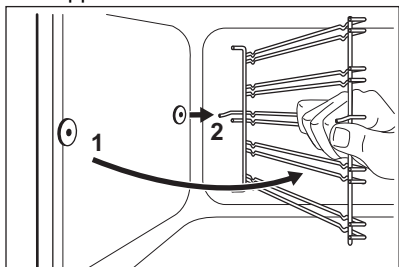
12.4 Retrait des supports de gradins

Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.

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



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



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

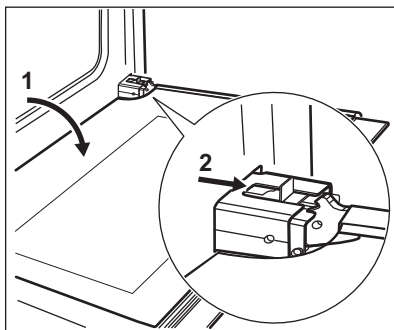


ATTENTION!

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

12.5 Retrait de la porte du four

Pour faciliter le nettoyage, démontez la porte du four.



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

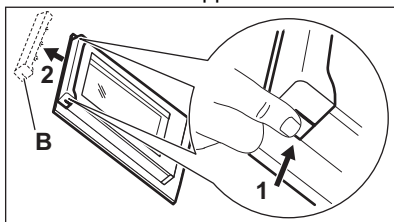
Une fois le nettoyage terminé, remontez la porte du four en répétant la procédure dans l'ordre inverse. Assurez-vous d'entendre un clic lorsque vous insérez la porte. Forcez si nécessaire.

12.6 Retrait et nettoyage des vitres de la porte

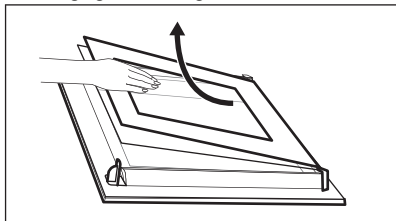


Le panneau de verre de la porte de votre appareil peut être de type et de forme différents des exemples illustrés. Le nombre de panneaux de verre peut également varier.

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



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



4. Nettoyez les panneaux de verre de la porte.

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

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

12.8 Retrait du tiroir

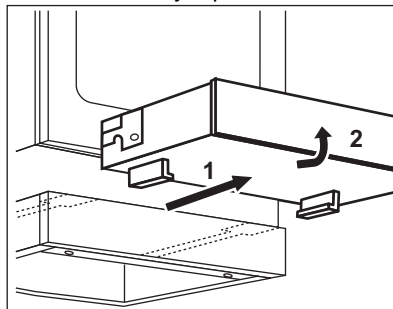


AVERTISSEMENT!

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

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

1. Tirez le tiroir jusqu'à la butée.



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

Insertion du tiroir.

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

13. DÉPANNAGE








AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

13.1 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. |
| 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. |
| Le niveau de cuisson oscille entre deux niveaux. | Le dispositif de gestion d'alimentation est activé. | Reportez-vous au chapitre « Table de cuisson - Utilisation quotidienne ». |
| 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. |

| Problème | Cause possible | Solution |
|--|--|--|
| 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. |
|  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 ». |
|  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. |
|  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 ». |
|  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 éteint. | 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. |

| Problème | Cause possible | Solution |
|---|--|---|
| 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. |
| 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. |

13.2 Données de maintenance

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

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

signalétique. La plaque signalétique se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité du four.

| Nous vous recommandons de noter ces informations ici : | |
|--|-------|
| Modèle (MOD.) | |
| Référence du produit (PNC) | |
| Numéro de série (S.N.) | |

14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

14.1 Informations produits de la table de cuisson selon la norme EU 66/2014

| | |
|----------------------------|---|
| Identification du modèle | LKI64850BW |
| Type de table de cuisson | Table de cuisson de la cuisinière, pose libre |
| 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 énergétique de la table de cuisson (EC electric hob) | | 178,0 Wh/kg |

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

14.2 Table de cuisson - Économie d'énergie

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

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

14.3 Informations produit pour les fours et Fiche d'informations produit*

| | |
|--|-----------------------------------|
| Nom du fournisseur | Electrolux |
| Identification du modèle | LKI64850BW |
| Index d'efficacité énergétique | 81.4 |
| Classe d'efficacité énergétique | A+ |
| Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel | 0.98 kWh/cycle |
| Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé | 0.70 kWh/cycle |
| Nombre de cavités | 1 |
| Source de chaleur | Électricité |
| Volume | 73 l |
| Type de four | Four dans une cuisinière autonome |
| Masse | 55.7 kg |

* Pour l'Union européenne conformément aux Règlements UE 65/2014 et 66/2014.
 Pour la République de Biélorussie conformément à STB 2478-2017, Annexe G ; STB 2477-2017, Annexes A et B.
 Pour l'Ukraine conformément à 568/32020.

La classe d'efficacité énergétique n'est pas applicable pour la Russie.

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

14.4 Four - Économie d'énergie



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

Veillez à ce que la porte du four soit fermée lorsqu'il fonctionne. N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson. Gardez le joint de porte propre et veillez à ce qu'il soit bien fixé en place.

Utilisez des plats en métal pour accroître les économies d'énergie.

Si possible, ne préchauffez pas le four avant la cuisson.

Lorsque vous cuisez plusieurs plats les uns après les autres, veillez à ne pas trop espacer les cuissons.

Cuisson avec ventilation

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

Chaleur résiduelle

Pour certaines fonctions du four, si un programme avec sélection du temps (Durée ou Fin) est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants se désactivent automatiquement plus tôt.

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous éteignez le

four, l'affichage indique la présence de chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température du four au minimum 3 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.

Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas 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 pulsée humide

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

Lorsque vous utilisez cette fonction, la lampe s'éteint automatiquement après 30 secondes. Vous pouvez rallumer la lampe, mais cette action réduira l'économie d'énergie escomptée.

15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de

l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures

ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

Electrolux Appliances AB - Contact Address: Al. Powstańców Śląskich 26, 30-570 Kraków, Poland

F FRANCE ONLY



www.electrolux.com/shop



867363138-B-402021

