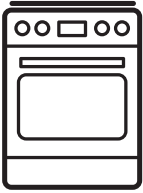




Electrolux



KKR524211W

LKR524288W

FR Notice d'utilisation | **Cuisinière**

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.

TABLE DES MATIÈRES

| | |
|--|----|
| 1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ..... | 3 |
| 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ..... | 6 |
| 3. INSTALLATION..... | 8 |
| 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL..... | 11 |
| 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION..... | 12 |
| 6. TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE..... | 12 |
| 7. TABLE DE CUISSON - CONSEILS..... | 13 |
| 8. TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... | 14 |
| 9. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE | 15 |
| 10. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE..... | 16 |
| 11. FOUR - UTILISATION DES ACCESSOIRES..... | 17 |
| 12. FOUR - CONSEILS..... | 18 |
| 13. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... | 24 |
| 14. DÉPANNAGE..... | 26 |
| 15. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE..... | 28 |
| 16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT..... | 30 |

1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.

- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié .
- L'appareil doit être branché sur le secteur à l'aide d'un câble de type H05VV-F pour supporter la température du panneau arrière.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à une altitude inférieure à 2 000 mètres.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé sur les navires, bateaux ou vaisseaux.
- N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative pour éviter tout risque de surchauffe.
- N'installez pas l'appareil sur une plateforme.
- N'utilisez pas l'appareil au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu de cuisson. Éteignez l'appareil et couvrez les flammes, par exemple avec une couverture ignifuge ou un couvercle.
- **ATTENTION** : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : N'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.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant 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.

- 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.

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.

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.
- 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.
- 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 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.

2.6 Service

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

2.7 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.

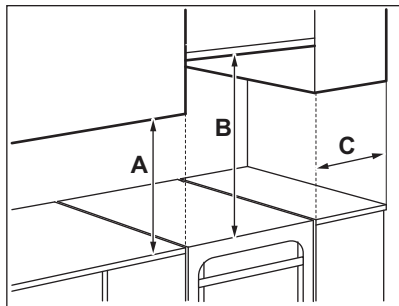
3.1 Emplacement de l'appareil



N'installez pas la cuisinière à proximité de l'évier ou du meuble avec évier. Des gouttes d'humidité/d'eau peuvent pénétrer entre le panneau latéral et le meuble et, dans le temps, endommager la peinture du panneau latéral.

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

Pour les distances minimales d'ajustement, vérifiez le tableau.



Distances minimales

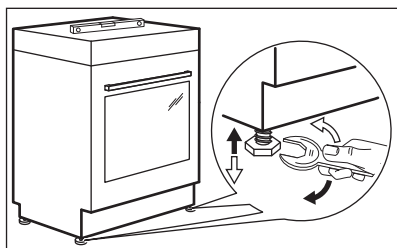
| Dimensions | mm |
|------------|-----|
| A | 400 |
| B | 650 |
| C | 150 |

3.2 Données techniques

| | |
|-------------------|------------|
| Tension | 230 V |
| Fréquence | 50 - 60 Hz |
| Classe d'appareil | 1 |

| Dimensions | mm |
|------------|-----|
| Hauteur | 858 |
| Largeur | 500 |
| Profondeur | 600 |

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

Réglez la hauteur et la zone de l'appareil avant de fixer la protection anti-bascule.

⚠ ATTENTION!

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



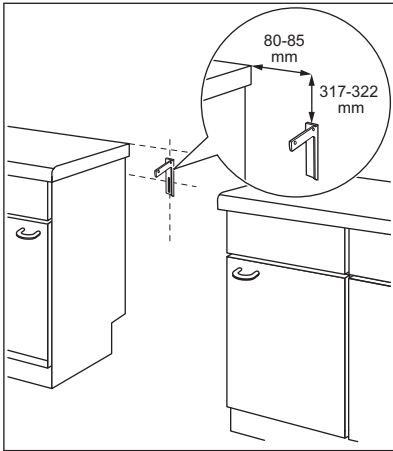
Assurez-vous que la surface derrière l'appareil est lisse.

Vous devez installer la protection anti-bascule. Si vous ne l'installez pas, l'appareil peut basculer.

Votre appareil indique le symbole affiché sur l'image (le cas échéant) pour vous rappeler qu'il faut installer la protection anti-bascule.



1. Installez la protection anti-bascule 317 - 322 mm en dessous de la surface supérieure de l'appareil et de 80 à 85 mm du côté de l'appareil, dans l'orifice circulaire situé sur un support. Vissez-le dans un matériau solide ou utilisez un renfort adapté (mur).



2. L'orifice se trouve à gauche, à l'arrière de l'appareil. Soulevez l'avant de l'appareil et placez-le au milieu de l'espace entre les placards. Si l'espace entre les placards est supérieur à la largeur de l'appareil, vous devez ajuster la mesure latérale pour centrer l'appareil.



Si vous avez modifié les dimensions de la cuisinière, vous devez aligner correctement le dispositif à bout arrondi.

ATTENTION!

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

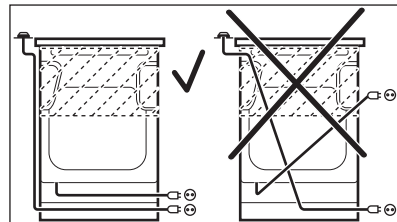
Cet appareil est fourni sans fiche électrique ni câble d'alimentation.

AVERTISSEMENT!

Avant de brancher le câble d'alimentation à la borne, mesurez la tension entre les phases du réseau domestique. Reportez-vous ensuite à l'étiquette de connexion située à l'arrière de l'appareil pour utiliser l'installation électrique correcte. Réaliser ces étapes dans l'ordre permet d'éviter les erreurs d'installation et d'endommager les composants électriques de l'appareil.

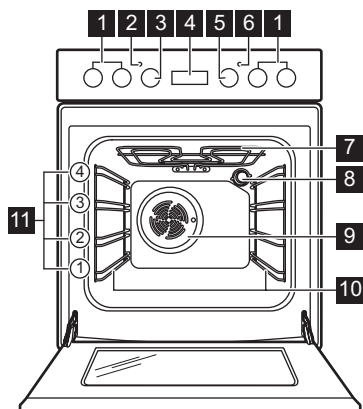
AVERTISSEMENT!

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



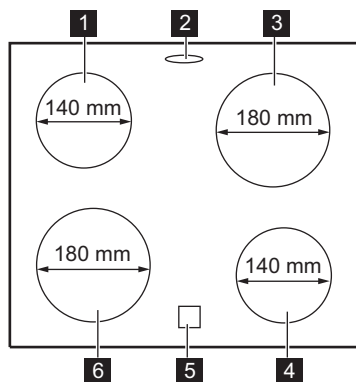
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Vue d'ensemble



- 1 Manettes de la table de cuisson
- 2 Indicateur / symbole de température
- 3 Manette de réglage de la température
- 4 Programmateur électronique
- 5 Sélecteur de fonctions du four
- 6 Éclairage/symbole/voyant de la table de cuisson
- 7 Élément chauffant
- 8 Éclairage
- 9 Chaleur tournante
- 10 Support de grille, amovible
- 11 Niveaux de la grille

4.2 Agencement des zones de cuisson



- 1 Zone de cuisson 1 200 W
- 2 Sortie cuisson vapeur - le nombre et la position varient selon le modèle
- 3 Zone de cuisson 1 700 W
- 4 Zone de cuisson 1 200 W
- 5 Indicateur de chaleur résiduelle
- 6 Zone de cuisson 1 700 W

4.3 Accessoires

- **Grille métallique**
Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.
- **Plateau de cuisson**

- Pour les gâteaux et biscuits.
- **Tiroir de rangement**
Le tiroir de rangement se trouve sous la cavité du four.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Premier nettoyage


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



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 Réglage de l'heure

Vous devez régler l'heure avant de mettre le four en marche.

Le voyant  clignote lorsque vous branchez l'appareil à l'alimentation électrique, lorsqu'il y a eu une coupure de courant ou que le minuteur n'est pas réglé.


Appuyez sur la touche  ou  pour régler la bonne heure.

Au bout d'environ 5 secondes, le clignotement s'arrête et l'heure réglée s'affiche.

5.3 Modification de l'heure





Vous ne pouvez pas modifier l'heure actuelle si l'une des fonctions est activée.

Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de la fonction Heure actuelle clignote.

Pour régler l'heure, reportez-vous au chapitre « Réglage de l'heure ».

5.4 Préchauffage

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

1. Réglez la fonction . Réglez la température maximale.
2. Laissez le four en fonctionnement pendant 1 heure.
3. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. La température maximale pour cette fonction est de 210 °C.
4. Laissez le four en fonctionnement pendant 15 minutes.
5. 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 Description des zones de cuisson

Les zones de cuisson disposent d'un thermostat et fonctionnent de manière intermittente (s'éteignent puis se rallument) en fonction du niveau de cuisson sélectionné.

6.2 Niveau de cuisson

| Symboles | Fonction |
|----------|----------------------------|
| 0 | Position d'arrêt |
| 1 - 6 | Réglages de la température |



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

Tournez la manette de la zone de cuisson souhaitée sur le niveau de cuisson requis. Le voyant de contrôle de la table de cuisson s'allume.

Pour terminer la cuisson, tournez la manette sur la position Arrêt.

Lorsque toutes les zones de cuisson sont désactivées, le voyant de contrôle de la table de cuisson s'éteint.

6.3 Utilisation de la zone de cuisson simple

Pour utiliser une zone de cuisson simple, tournez la manette appropriée dans l'une des positions suivantes :1-6.



Pour les niveaux de cuisson 1-3, la zone reste rouge pendant environ 2-3 secondes puis se désactive.



La zone fonctionne à son niveau de puissance maximum lorsque vous réglez le niveau de cuisson sur 5 ou 6.

6.4 Voyant de chaleur résiduelle



AVERTISSEMENT!

Tant que l'indicateur est allumé, il existe un risque de brûlures dues à la chaleur résiduelle.

L'indicateur s'allume lorsqu'une zone de cuisson est chaude, mais il ne fonctionne pas si l'alimentation électrique est coupée.

L'indicateur peut également s'allumer :

- pour les zones de cuisson voisines, même si vous ne les utilisez pas,
- lorsque des récipients chauds sont placés sur la zone de cuisson froide,
- lorsque la table de cuisson est éteinte mais que la zone de cuisson est encore chaude.

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

7. TABLE DE CUISSON - CONSEILS



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Récipients de cuisson

Les résultats de la cuisson dépendent du matériau des récipients utilisés.



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.

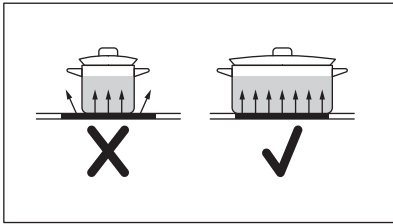


N'utilisez pas de récipient dont la base présente des bords ou des stries prononcées, par exemple des poêles en fonte, sur une table de cuisson en céramique. Ils peuvent rayer ou éroder définitivement la surface de la table de cuisson.



Les récipients de cuisson avec un fond en émail, en aluminium ou en cuivre peuvent laisser des traces sur la surface vitrocéramique.

Pour économiser l'énergie et garantir le fonctionnement correct de la table de cuisson, le fond du récipient doit présenter un diamètre minimum approprié (au moins égal au diamètre de la zone).



7.2 Exemples de cuissons

| Niveau de cuisson : | Utilisation : |
|---------------------|---------------------------------------|
| 1 | Maintenir au chaud |
| 2 | Faire mijoter doucement |
| 3 | Faire mijoter |
| 4 | Faire frire / gratiner |
| 5 | Faire bouillir |
| 6 | Faire bouillir / Saisir / Faire frire |

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 grattoir spécial pour nettoyer 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, essuyez la table de cuisson avec un chiffon doux.

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

mélange de levure chimique et de jus de citron ou de vinaigre.

9. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Activation et désactivation du four.

1. Tournez la manette des fonctions du four pour sélectionner une fonction.
2. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner la température.







L'éclairage s'allume lorsque l'appareil est en marche.


3. Pour éteindre le four, tournez la manette des fonctions du four et le thermostat sur la position Arrêt.

9.2 Thermostat de sécurité

Un mauvais fonctionnement du four ou des composants défectueux peuvent causer une surchauffe dangereuse. Pour éviter cela, le four dispose d'un thermostat de sécurité interrompant l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement lorsque la température baisse.

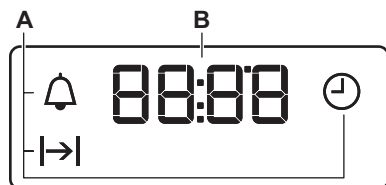
9.3 Fonctions du four

| Symbole | Fonction du four | Application |
|--|---------------------|---|
|  | Position d'arrêt | Le four est à l'arrêt. |
|  | Chauffage Haut/ Bas | Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau. |
|  | Gril | Pour faire griller des aliments peu épais et du pain. La température maximale pour cette fonction est 210 °C. |
|  | Cuisson de sole | Pour cuire des gâteaux avec dessous croustillant et pour stériliser des aliments. |
|  | Chaleur tournante | Pour cuire ou rôtir simultanément sur plusieurs niveaux des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les saveurs se mélangent. |
|  | Décongélation | Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la taille des plats surgelés. Pour utiliser cette fonction, la manette de la température doit être en position arrêt. |

| Symbole | Fonction du four | Application |
|--|--------------------------|---|
|  | Chaleur tournante humide | <p>Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux réglementations Ecodesign (selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014). Tests conformes à la norme : IEC/EN 60350-1.</p> <p>Durant cette cuisson, la porte du four doit rester fermée pour éviter d'interrompre la fonction, et pour garantir une consommation d'énergie optimale.</p> <p>Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La puissance du chauffage peut être réduite. Pour obtenir des recommandations générales sur les économies d'énergie, consultez le chapitre « Efficacité énergétique, « Four - Économie d'énergie ».</p> <p>Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie pendant la cuisson. Pour les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Chaleur tournante humide.</p> |


10. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE

10.1 Affichage






- A. Fonctions de l'horloge
- B. Minuteur

10.2 Touches





| Touche | Fonction | Description |
|---|-----------------|--|
| — | MOINS | Pour régler l'heure. |
|  | CLOCK (horloge) | Pour régler une fonction de l'horloge. |
| + | PLUS | Pour régler l'heure. |

10.3 Tableau des fonctions de l'horloge


| Fonction de l'horloge | Application |
|---|---|
|  HEURE | Pour régler, modifier ou vérifier l'heure. |
|  DURÉE | Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil. |

| Fonction de l'horloge | Application |
|--|--|
|  MINUTEUR | Pour régler un décompte. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. Vous pouvez utiliser le MINUTEUR à tout moment, même lorsque le four est éteint. |

10.4 Réglage de la DUREE



1. Sélectionnez une fonction du four et la température.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  commence à clignoter.
3. Appuyez sur  ou  pour régler le temps de la DUREE.

L'affichage indique .

4. Lorsque la durée programmée s'est écoulée,  clignote et un signal sonore retentit. L'appareil se met à l'arrêt automatiquement.
5. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.
6. Tournez la manette des fonctions du four et la manette du thermostat sur la position Arrêt.

10.5 Régler la MINUTERIE



1. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  commence à clignoter.

2. Appuyez sur  ou  pour régler la durée requise.

La MINUTERIE se met en marche automatiquement au bout de 5 secondes.

3. À la fin du temps de cuisson programmé, un signal sonore retentit. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.
4. Tournez les boutons de fonction du four et de température sur la position d'arrêt.

10.6 Annuler des fonctions de l'horloge

1. Appuyez sur  plusieurs fois jusqu'à ce que le voyant de la fonction souhaitée clignote.
2. Maintenez la touche  enfoncée. Au bout de quelques secondes, la fonction de l'horloge s'éteint.

11. FOUR - UTILISATION DES ACCESSOIRES

AVERTISSEMENT!

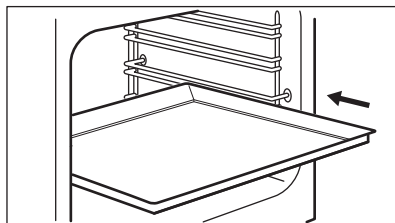
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Insertion des accessoires

Plateau :

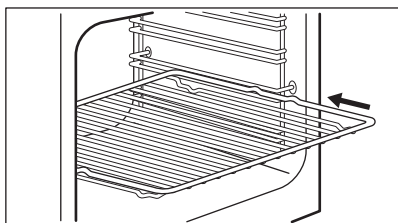


Ne poussez pas le plateau de cuisson ou le pat profond jusqu'à la paroi arrière de la cavité. Cela empêche la chaleur de circuler autour du plateau. Les aliments peuvent être brûlés, en particulier dans la partie arrière du plateau.

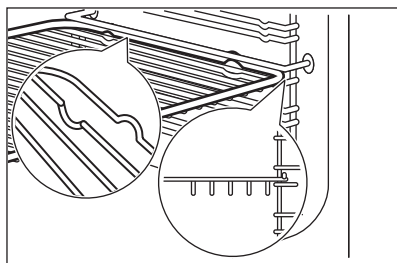


Poussez le plateau ou le plat à rôtir entre les rails du support de grille choisi. Assurez-vous qu'elle ne touche pas la paroi arrière du four.

Grille métallique :



Faites glisser la grille entre les rails du support de grille.



12. 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.

12.1 Informations générales

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

L'appareil est doté d'un système spécial qui permet à l'air de circuler et qui recycle perpétuellement la vapeur. Dans cet environnement, ce système permet de cuisiner des plats tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont donc réduits au minimum.

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

Essayez la vapeur après chaque utilisation de l'appareil.

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

12.2 Cuisson

Pour la première cuisson, utilisez la température inférieure.

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.

12.3 Cuisson de gâteaux

N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson défini.

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

La fonction Convection naturelle (cuisson par le haut et par le bas) avec la température par défaut est idéale pour cuire du pain.

12.4 Cuisson de viande et de poisson

Avant de couper la viande, laissez-la reposer pendant environ 15 minutes afin d'éviter que le jus ne s'écoule.

Pour éviter qu'une trop grande quantité de fumée ne se forme dans le four, ajoutez de l'eau dans le plat à rôtir. Pour éviter que la fumée ne se condense, ajoutez à nouveau de l'eau dans le plat à rôtir à chaque fois qu'il n'en contient plus.

12.5 Temps de cuisson

Le temps de cuisson varie selon le type d'aliment, sa consistance et son volume.

Au départ, surveillez la cuisson lorsque vous cuisinez. Ainsi, vous trouverez les meilleurs réglages (fonction, temps de cuisson, etc.) pour vos ustensiles, vos recettes et les quantités lorsque vous utiliserez l'appareil.

12.6 Chauffage Haut/ Bas

| Plat | Quantité (g) | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles | Accessoires |
|---|--------------|------------------|-------------------|-----------------------|---|
| Gâteau plat 1) | 1 000 | 160 à 170 | 30 à 35 | 2 | plateau de cuisson |
| Gâteau aux pommes à base de levure | 2 000 | 170 à 190 | 40 à 50 | 3 | plateau de cuisson |
| Gâteau de lèchefrite | 1 500 | 160 à 170 | 45 à 55 2) | 2 | plateau de cuisson |
| Poulet entier | 1 350 | 200 à 220 | 60 à 70 | 2 1 | grille métallique plateau de cuisson |
| Demi-poulet | 1 300 | 190 à 210 | 35 + 30 | 3 1 | grille métallique plateau de cuisson |
| Côtelettes de porc | 600 | 190 à 210 | 30 à 35 | 3 1 | Grille métallique plateau de cuisson |
| Flan au four 3) | 800 | 230 à 250 | 10 à 15 | 2 | plateau de cuisson |
| Gâteau farci à base de levure 4) | 1 200 | 170 à 180 | 25 à 35 | 2 | plateau de cuisson |
| Pizza | 1 000 | 200 à 220 | 25 à 35 | 2 | plateau de cuisson |
| Gâteau au fromage | 2 600 | 170 à 190 | 60 à 70 | 2 | plateau de cuisson |
| Flan suisse aux pommes 4) | 1 900 | 200 à 220 | 30 à 40 | 1 | plateau de cuisson |
| Gâteau de Noël 4) | 2 400 | 170 à 180 | 55 à 65 5) | 2 | plateau de cuisson |
| Quiche lorraine 4) | 1 000 | 220 à 230 | 40 à 50 | 1 | 1 plaque ronde (diamètre : 26 cm) |
| Pain paysan 6) | 750 + 750 | 180 à 200 | 60 à 70 | 1 | 2 plaques légères (longueur : 20 cm) |

| Plat | Quantité (g) | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles | Accessoires |
|---------------------------------|--------------|------------------|-------------|-----------------------|---|
| Génoise roumaine 1) | 600 + 600 | 160 à 170 | 40 à 50 | 2 | 2 plaques légères (longueur : 25 cm) sur le même niveau |
| Génoise roumaine traditionnelle | 600 + 600 | 160 à 170 | 30 à 40 | 2 | 2 plaques légères (longueur : 25 cm) sur le même niveau |
| Petits pains levés 4) | 800 | 200 à 210 | 10 à 15 | 2 | plateau de cuisson |
| Gâteau roulé 1) | 500 | 150 à 170 | 15 à 20 | 1 | plateau de cuisson |
| Meringue | 400 | 100 à 120 | 40 à 50 | 2 | plateau de cuisson |
| Crumble 4) | 1 500 | 180 à 190 | 25 à 35 | 3 | plateau de cuisson |
| Gâteau au beurre 1) | 600 | 180 à 200 | 20 à 25 | 2 | plateau de cuisson |

1) Préchauffez le four pendant 10 minutes.

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

3) Préchauffez le four pendant 20 minutes.

4) Préchauffez le four pendant 10 à 15 minutes.

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

6) Réglez la température sur 250 °C et préchauffez le four pendant 18 minutes.

12.7 Chaleur tournante

| Aliments | Quantité (g) | Température (°C) | Durée (min) | Niveau de la grille | Accessoires |
|------------------------------------|---------------|------------------|-------------------|---------------------|--------------------|
| Gâteau plat 1) | 1 000 | 150 | 30 | 2 | plateau de cuisson |
| Gâteau plat 1) | 1 000 + 1 000 | 155 | 40 | 1 + 3 | plateau de cuisson |
| Gâteau aux pommes à base de levure | 2 000 | 170 à 180 | 40 à 50 | 3 | plateau de cuisson |
| Gâteau de lèchefrite | 1 200 | 150 à 160 | 30 à 35 2) | 2 | plateau de cuisson |
| Poulet entier | 1 400 | 180 | 55 | 2 | grille métallique |
| | | | | 1 | plateau de cuisson |
| Rôti de porc | 800 | 170 à 180 | 45 à 50 | 2 | grille métallique |
| | | | | 1 | plateau de cuisson |

| Aliments | Quantité (g) | Température (°C) | Durée (min) | Niveau de la grille | Accessoires |
|--------------------------------------|---------------|------------------|-----------------------|---------------------|---|
| Gâteau farci à base de levure | 1 200 | 150 à 160 | 20 à 30 | 2 | plateau de cuisson |
| Pizza | 1 000 + 1 000 | 200 à 210 | 30 à 40 | 1 + 3 | plateau de cuisson |
| Pizza | 1 000 | 190 à 200 | 25 à 35 | 2 | plateau de cuisson |
| Gâteau au fromage | 2 600 | 160 à 170 | 40 à 50 | 1 | plateau de cuisson |
| Flan suisse aux pommes ³⁾ | 1 900 | 180 à 200 | 30 à 40 | 2 | plateau de cuisson |
| Gâteau de Noël ³⁾ | 2 400 | 150 à 160 | 35 à 40 ²⁾ | 2 | plateau de cuisson |
| Quiche lorraine ³⁾ | 1 000 | 190 à 210 | 30 à 40 | 1 | 1 plaque ronde (diamètre : 26 cm) |
| Pain paysan ⁴⁾ | 750 + 750 | 160 à 170 | 40 à 50 | 1 | plateau de cuisson |
| Génoise roumaine ³⁾ | 600 + 600 | 155 à 165 | 40 à 50 | 2 | 2 plaques légères (longueur : 25 cm) sur le même niveau |
| Génoise roumaine traditionnelle | 600 + 600 | 150 à 160 | 30 à 40 | 2 | 2 plaques légères (longueur : 25 cm) sur le même niveau |
| Petits pains levés ¹⁾ | 800 | 190 | 15 | 3 | plateau de cuisson |
| Petits pains levés ⁵⁾ | 800 + 800 | 190 | 15 | 1 + 3 | plateau de cuisson |
| Gâteau roulé ¹⁾ | 500 | 150 à 160 | 15 à 20 | 3 | plateau de cuisson |
| Meringue | 400 | 110 à 120 | 30 à 40 | 2 | plateau de cuisson |
| Meringue | 400 + 400 | 110 à 120 | 45 à 55 | 1 + 3 | plateau de cuisson |
| Crumble | 1 500 | 160 à 170 | 25 à 35 | 3 | plateau de cuisson |
| Génoise ¹⁾ | 600 | 150 à 160 | 25 à 35 | 2 | plateau de cuisson |

| Aliments | Quantité (g) | Température (°C) | Durée (min) | Niveau de la grille | Accessoires |
|--------------------------------|--------------|------------------|-------------|---------------------|--------------------|
| Gâteau au beurre ¹⁾ | 600 + 600 | 160 à 170 | 25 à 35 | 1 + 3 | plateau de cuisson |

1) Préchauffez le four pendant 10 minutes.

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

3) Préchauffez le four pendant 10 - 15 minutes.

4) Réglez la température sur 250 °C et préchauffez le four pendant 10 à 20 minutes.

5) Préchauffez le four pendant 15 minutes.

12.8 Chaleur tournante humide

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles | Accessoires |
|--|------------------|-------------|-----------------------|--|
| Pain et pizza | | | | |
| Petits pains | 190 | 25 - 30 | 2 | plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir |
| Petits pains | 200 | 40 - 45 | 2 | plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir |
| Pizza surgelée, 350 g | 190 | 25 - 35 | 2 | grille métallique |
| Gâteaux sur un plateau de cuisson | | | | |
| Gâteau roulé | 180 | 20 - 30 | 2 | plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir |
| Brownie | 180 | 35 - 45 | 2 | plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir |
| Gâteaux dans des moules | | | | |
| Soufflé | 210 | 35 - 45 | 2 | six ramequins en céramique sur une grille métallique |
| Fond de tarte en génoise | 180 | 25 - 35 | 2 | moule à tarte sur une grille métallique |
| Génoise/Gâteau Savoie | 150 | 35 - 45 | 2 | moule à gâteau sur une grille métallique |
| Poisson | | | | |
| Poisson en sachet 300 g | 180 | 25 - 35 | 2 | plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir |
| Poisson entier 200 g | 180 | 25 - 35 | 2 | plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir |
| Filets de poisson 300 g | 180 | 30 - 40 | 2 | plaque à pizza sur la grille métallique |
| Viande | | | | |
| Viande en sachet, 250 g | 200 | 35 - 45 | 2 | plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir |
| Brochettes de viande, 500 g | 200 | 30 - 40 | 2 | plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir |
| Petites pâtisseries | | | | |
| Cookies | 170 | 25 - 35 | 2 | plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir |

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles | Accessoires |
|-------------------------------------|------------------|-------------|-----------------------|---|
| Macarons | 170 | 40 - 50 | 2 | plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir |
| Madeleines, muffins | 180 | 30 - 40 | 2 | plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir |
| Biscuit salé | 160 | 25 - 35 | 2 | plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir |
| Biscuits sablés | 140 | 25 - 35 | 2 | plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir |
| Tartelettes | 170 | 20 - 30 | 2 | plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir |
| Végétarien | | | | |
| Mélange de légumes en sachet, 400 g | 200 | 20 - 30 | 2 | plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir |
| Omelettes | 200 | 30 - 40 | 2 | plaque à pizza sur la grille métallique |
| Légumes sur une plaque, 700 g | 190 | 25 - 35 | 2 | plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir |

12.9 Informations pour les organismes de contrôle

| Aliments | Fonction | Température (°C) | Accessoires | Niveau de la grille | Durée (min) |
|--|------------------------|------------------|--------------------|---------------------|-------------|
| Petits gâteaux (16 par plateau) | Chauffage Haut/ Bas | 160 | Plateau de cuisson | 3 | 20 - 30 |
| Petits gâteaux (16 par plateau) | Chaleur tournante | 150 | Plateau de cuisson | 3 | 20 - 30 |
| Tarte aux pommes (2 moules de 20 cm de diamètre, décalés en diagonale) | Chauffage Haut/ Bas | 190 | grille métallique | 1 | 65 - 75 |
| Tarte aux pommes (2 moules de 20 cm de diamètre, décalés en diagonale) | Chaleur tournante | 180 | grille métallique | 2 | 70 - 80 |
| Génoise allégée | Chauffage Haut/ Bas | 180 | grille métallique | 2 | 20 - 30 |
| Génoise allégée | Chaleur tournante | 160 | grille métallique | 2 | 25 - 35 |
| Biscuits sablés / tresses feuilletées | Chauffage Haut/ Bas | 140 | Plateau de cuisson | 3 | 15 - 30 |
| Biscuits sablés / tresses feuilletées | Chaleur tournante | 140 | Plateau de cuisson | 3 | 20 - 30 |
| Pain grillé ¹⁾ | Gril | max | grille métallique | 2 | 2 - 5 |

| Aliments | Fonction | Température (°C) | Accessoires | Niveau de la grille | Durée (min) |
|-------------------------------------|----------|------------------|-------------------|---------------------|--|
| Viande de bœuf hachée ²⁾ | Gril | max | grille métallique | 3 | 15 à 20 première face ; 15 à 20 seconde face |

1) Préchauffez le four pendant 5 minutes.

2) Préchauffez le four pendant 10 minutes.

13. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

13.1 Remarques concernant le nettoyage

Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau chaude et un produit de nettoyage non agressif.

Pour le nettoyage des surfaces métalliques, utilisez un produit de nettoyage spécifique.

Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie.

Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau chaude et un produit de nettoyage. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

Nettoyez les taches tenaces avec un nettoyeur spécial pour four. N'appliquez pas de nettoyeur pour four sur les surfaces catalytiques.

Ne nettoyez pas les accessoires anti-adhésifs et le avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

13.2 Fours en acier inoxydable ou en aluminium

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

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

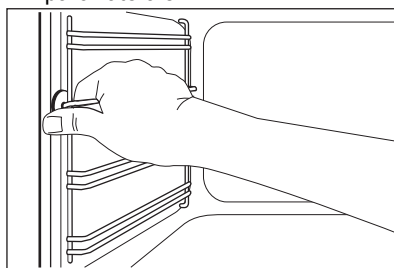
13.3 Retrait des supports de grille

Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.

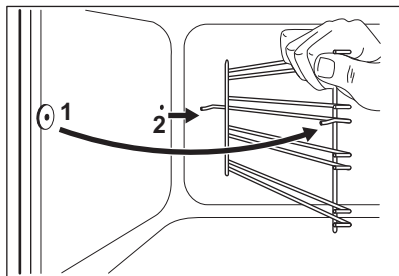
⚠ ATTENTION!

Soyez prudent lorsque vous 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 accessoires que vous avez retirés en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.

13.4 Nettoyage catalytique

La cavité avec revêtement catalytique est autonettoyante. Elle absorbe les graisses

Avant d'activer le nettoyage catalytique :

- retirez tous les accessoires .
- nettoyez la sole du four avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- nettoyez la vitre interne de la porte du four avec un chiffon doux et de l'eau tiède.

1. Réglez la fonction .
2. Réglez la température maximale et laissez le four fonctionner pendant 1 heure.
3. Éteignez le four.
4. Lorsque le four a refroidi, nettoyez la cavité à l'aide d'un chiffon doux humide.

Les taches ou la décoloration de la surface catalytique sont sans effet sur le nettoyage catalytique.

13.5 Retrait et installation des panneaux de verre du four

Vous pouvez retirer les panneaux de verre intérieurs pour les nettoyer. Le nombre de panneaux de verre varie selon les modèles.

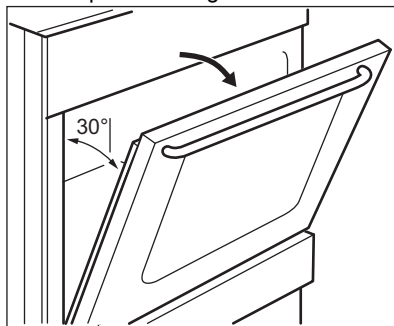
AVERTISSEMENT!

Laissez la porte légèrement ouverte durant le nettoyage. Lorsque vous l'ouvrez entièrement, elle peut se refermer accidentellement et endommager l'appareil.

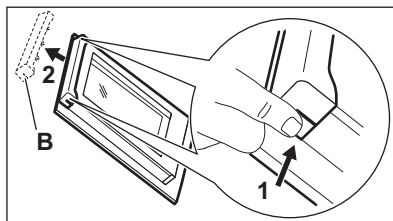
AVERTISSEMENT!

N'utilisez pas l'appareil sans les panneaux de verre.

1. Ouvrez la porte jusqu'à former un angle d'environ 30°. La porte tient toute seule lorsqu'elle est légèrement ouverte.



2. Saisissez les deux côtés du cache (B) situé sur l'arête supérieure de la porte et poussez-le vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture.



3. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.

AVERTISSEMENT!

Lorsque vous retirez les panneaux de verre, la porte du four a tendance à se refermer.

4. Maintenez le bord supérieur des panneaux de verre de la porte, et retirez-les un par un.
5. Nettoyez le panneau de verre à l'eau savonneuse. Séchez soigneusement le panneau de verre.

Une fois le nettoyage terminé, remettez en place les panneaux de verre et la porte du four. Suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre

inverse. Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand.

⚠ ATTENTION!

Veillez à installer correctement le panneau de verre intérieur dans son logement.

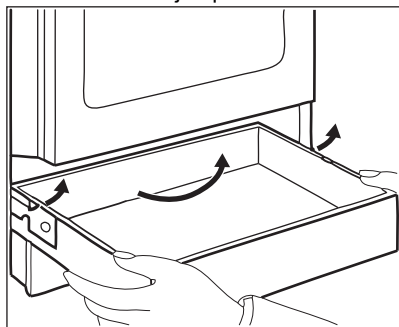
13.6 Retrait du tiroir

⚠ AVERTISSEMENT!

Ne stockez pas d'objets inflammables (matériel de nettoyage, sacs en plastique, gants de cuisine, papier ou aérosols de nettoyage) dans le tiroir. Lors de l'utilisation du four, le tiroir devient très chaud. Risque d'incendie.

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 lentement le tiroir.
3. Sortez complètement le tiroir. Pour réinstaller le tiroir, suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

13.7 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.

Éclairage arrière

1. Tournez le diffuseur en verre de l'éclairage pour le retirer.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
4. Installez le diffuseur en verre.

14. DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

14.1 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. |

| Problème | Cause possible | Solution |
|---|---|--|
| | 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. | Le fusible a disjoncté. | Mettez de nouveau en fonctionnement la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes. |
| 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. |
| Le four ne chauffe pas. | Le four est à l'arrêt. | Allumez le four. |
| | Les réglages nécessaires ne sont pas effectués. | Vérifiez que les réglages sont corrects. |
| | L'horloge n'est pas réglée. | Réglez l'horloge. |
| L'éclairage ne fonctionne pas. | L'éclairage est défectueux. | Remplacez l'ampoule. |
| 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. |
| 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. |
| L'affichage indique « 12.00 ». | Une coupure de courant s'est produite. | Réglez l'horloge. |
| Vous ne pouvez pas activer le four ni la faire fonctionner. « 400 » s'affiche et un signal sonore retentit. | Le four est mal raccordé à la prise électrique. | Vérifiez que le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique (reportez-vous au schéma de branchement). |

14.2 Données de maintenance

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

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité de l'appareil.

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (Mod.)

Référence produit (PNC)

Numéro de série (SN)

15. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

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

| | | |
|--|---------------------------------|------------|
| Identification du modèle | KKR524211W LKR524288W | |
| Type de table de cuisson | Table de cuisson sur cuisinière | |
| Nombre de zones de cuisson | 4 | |
| Technologie de chauffage | Radiant | |
| Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø) | Arrière gauche | 14.0cm |
| | Arrière droite | 18.0cm |
| | Avant droite | 14.0cm |
| | Avant gauche | 18.0cm |
| Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking) | Arrière gauche | 180.3Wh/kg |
| | Arrière droite | 179.4Wh/kg |
| | Avant droite | 180.3Wh/kg |
| | Avant gauche | 179.4Wh/kg |
| Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob) | 179.9Wh/kg | |

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

15.2 Table de cuisson - Économie d'énergie

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

- Lorsque vous faites chauffer de l'eau, n'utilisez que la quantité dont vous avez besoin.
- Dans la mesure du possible, placez toujours les couvercles sur les récipients de cuisson.

- Posez les récipients sur la zone de cuisson avant de l'activer.
- Le fond du récipient doit avoir le même diamètre que la zone de cuisson.
- Placez les petits récipients sur les zones de cuisson les plus petites.
- Placez les récipients directement au centre de la zone de cuisson.
- Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou pour les faire fondre.

15.3 Informations sur le produit et fiche d'information sur le produit conformément aux réglementations sur l'écoconception et l'étiquetage énergétique de l'UE pour les fours

| | |
|---------------------------------|--|
| Nom du fournisseur | Electrolux |
| Identification du modèle | KKR524211W 943005577 LKR524288W 943005373 |
| Indice d'efficacité énergétique | 94.9 |

| | | |
|--|------------------------------|--------|
| Classe d'efficacité énergétique | A | |
| Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel | 0,84kWh/cycle | |
| Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante | 0,75kWh/cycle | |
| Nombre de cavités | 1 | |
| Source de chaleur | Électricité | |
| Volume | 57l | |
| Type de four | Four intégré à la cuisinière | |
| Masse | KKR524211W | 41.0kg |
| | LKR524288W | 41.0kg |

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

15.4 Four - Économie d'énergie



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

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

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

Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson.

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

Cuisson avec ventilation

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

Chaleur résiduelle

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

Utilisez la chaleur résiduelle pour 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.

Chaleur tournante humide

Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Pour plus d'informations, reportez-vous aux fonctions de l'appareil au chapitre « Appareil - Utilisation quotidienne ».

16. 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

FR Concerne la France uniquement :



FR

Cet appareil,
ses accessoires
et cordons
se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



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



FR





electrolux.com

867365179-C-082023



CE