



Electrolux



electrolux.com/register



LKR664177W

FR Notice d'utilisation | Cuisinière



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



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

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	2
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	5
3. INSTALLATION.....	8
4. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	11
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	11
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.....	17
11. FOUR - UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	18
12. FOUR - CONSEILS.....	18
13. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	22
14. DÉPANNAGE.....	26
15. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	27
16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	29

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 ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les gîtes ruraux et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié .
- L'appareil doit être branché sur le secteur à l'aide d'un câble de type 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.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, veuillez contacter le service après-vente agréé.
- **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.
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium ou d'autres matériaux entre la surface de cuisson et le récipient, sauf indication contraire du fabricant de cet appareil.
- N'utilisez que les accessoires recommandés pour cet appareil par le fabricant.
- Utilisez toujours du verre et des bocaux approuvés à des fins de conservation.

AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

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

- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

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

2.4 Entretien et nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT!

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

- Avant d'effectuer toute opération d'entretien, mettez l'appareil hors tension. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez votre service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- Ne nettoyez pas l'émail catalytique (le cas échéant) avec un détergent.

2.5 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.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

3. INSTALLATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

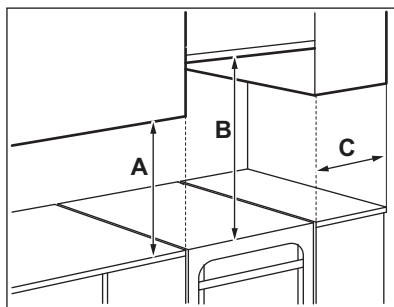
3.1 Emplacement de l'appareil



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

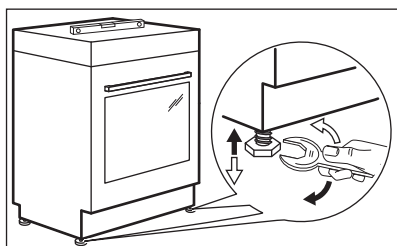
3.2 Données techniques

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

Dimensions	mm
Hauteur	858
Largeur	600

Dimensions	mm
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!

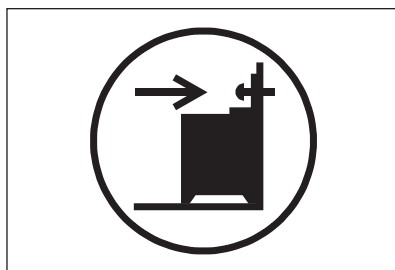
Assurez-vous d'installer la protection anti-bascule à la bonne hauteur.



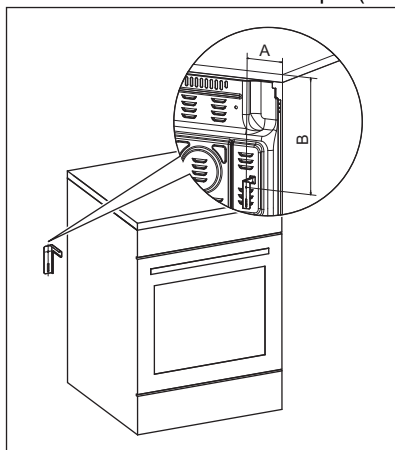
Assurez-vous que la surface derrière l'appareil est lisse.

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 B - 407 mm en dessous de la surface supérieure de l'appareil et de A à 82 mm du côté de l'appareil, dans l'orifice circulaire situé sur un support. Vissez-la 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. La borne de connexion est située derrière le panneau arrière.

⚠ AVERTISSEMENT!

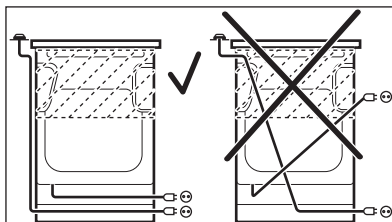
Avant de brancher le câble d'alimentation à la borne, mesurez la tension entre les phases du réseau domestique. Reportez-vous ensuite à l'étiquette de connexion située à l'arrière de l'appareil pour utiliser l'installation électrique correcte. Réaliser ces étapes dans l'ordre permet d'éviter les erreurs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

Types de câbles appropriés pour les différentes phases :

Phase	Diamètre min. du câble
1	3 x 4,0 mm ²
3 avec neutre	5 x 1,5 mm ²

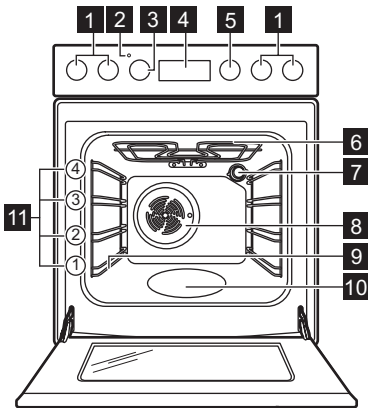
⚠ AVERTISSEMENT!

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



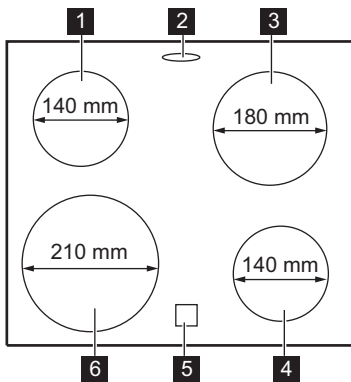
4. DESCRIPTION DU PRODUIT

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 Résistance
- 7 Éclairage
- 8 Chaleur tournante
- 9 Support de grille, amovible
- 10 Bac de la cavité
- 11 Niveaux de la grille

4.2 Disposition de la surface 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 1 800 W
- 4 Zone de cuisson 1 200 W
- 5 Indicateur de chaleur résiduelle
- 6 Zone de cuisson 2 300 W

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION






AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Préchauffage et nettoyage initiaux


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



fumée. Ventilez la pièce pendant le préchauffage.

1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.
2. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 1 h.
3. Réglez la fonction . Réglez la température maximale pour cette fonction est 210 °C. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
4. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
5. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
6. Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.
7. Remettez les accessoires et les supports d'étagère amovibles à leur position initiale.

5.2 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



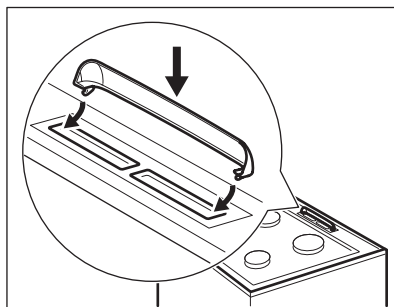
Vous ne pouvez pas modifier l'heure actuelle si l'une des fonctions est activée.

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 Installation du couvercle de la sortie de vapeur

1. Placez les crochets du couvercle sous le bord avant des orifices de sortie de vapeur.
2. Appuyez sur le rebord arrière pour verrouiller le couvercle.



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
	Maintien au chaud
1 - 9	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. Pour terminer la cuisson, tournez la manette sur la position Arrêt.

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 :1-9.



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 8 ou 9.

6.4 Voyant de chaleur résiduelle

AVERTISSEMENT!

Tant que le voyant 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.



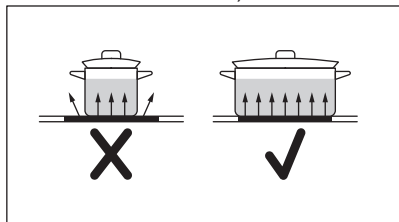
N'utilisez pas de récipient dont la base présente des bords ou des stries prononcées, par exemple des poêles en fonte, sur une table de cuisson en céramique. Ils peuvent rayer ou éroder définitivement la surface de la table de cuisson.



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 Guide de cuisson simplifié



Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

Réglages de la température	Utilisez pour :	Durée (min)	Conseils
- 1	Gardez au chaud les aliments cuits.	si nécessaire	Placez un couvercle sur le récipient.
1 - 2	Sauce hollandaise ; faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
2	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Cuisez avec un couvercle.
2 - 3	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.
3 - 4	Cuisez les légumes, le poisson et la viande à la vapeur.	20 - 45	Ajouter quelques cuillères à soupe d'eau. Vérifiez la quantité d'eau pendant le processus.
4 - 5	Pommes de terre à la vapeur et autres légumes.	20 - 60	Couvrez le fond de la cuve avec 1 à 2 cm d'eau. Vérifiez le niveau d'eau pendant le processus. Gardez le couvercle sur la cuve.
4 - 5	Cuisez de plus grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide et des ingrédients.
6 - 7	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	si nécessaire	Retournez-le si nécessaire.
7 - 8	Friture, galettes de pommes de terre, biftecks, steaks.	5 - 15	Retournez-le si nécessaire.
9	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		

8. TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.

- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un produit de nettoyage spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez toujours un grattoir recommandé pour les tables de cuisson avec une surface en verre. Utilisez le grattoir uniquement comme outil supplémentaire pour nettoyer le verre après la procédure de nettoyage standard.

AVERTISSEMENT!

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

8.2 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles de plastique, le 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 de sélection 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.



Pour les fonctions sans chauffage, il n'est pas nécessaire de régler la température.

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



Position Arrêt

Le four est à l'arrêt.



Éclairage du four

Pour activer l'éclairage même si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée.



SteamBake

Pour ajouter de l'humidité en cours de cuisson. Pour obtenir la bonne couleur et une croûte croustillante pendant la cuisson. Pour rendre plus juteux pendant le réchauffement. Pour stériliser des fruits et légumes.



Chauffage inférieur

Pour cuire des gâteaux à dessous croustillant.



Chauffage Haut/Bas

Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.



Gril fort

Pour faire griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain.



Turbo gril

Pour rôti de plus grosses pièces de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.



Chaleur tournante

Pour cuire ou rôti simultanément sur plusieurs niveaux des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les saveurs se mélangent.



Chaleur Tournante Humide

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 aux normes : IEC/EN 60350-1. Durant cette cuisson, la porte du four doit rester fermée pour éviter d'interrompre la fonction, et pour garantir une consommation d'énergie optimale.

Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La puissance du chauffage peut être réduite. Pour obtenir des recommandations générales sur les économies d'énergie, consultez le chapitre « Efficacité énergétique, « Four - Économie d'énergie ». Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Pour les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Chaleur Tournante Humide.



Chaleur tournante

Pour cuire sur deux niveaux maximum simultanément et pour sécher les aliments. Diminuez les températures du four de 20 à 40 °C par rapport à la .Chauffage Haut/Bas



Décongélation

Pour décongeler des aliments. Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.

9.4 Activation de la fonction : SteamBake

Cette fonction permet d'apporter plus d'humidité en cours de cuisson.



AVERTISSEMENT!

Risque de brûlures et de dommages 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 : SteamBake.
- Soyez prudent en ouvrant la porte de l'appareil après l'arrêt de la fonction : SteamBake.



Reportez-vous au chapitre « Conseils ».

1. Ouvrez la porte du four.
2. Remplissez le bac de la cavité d'eau du robinet.
La capacité maximale du bac de la cavité est de 250 ml.
Remplissez le bac de la cavité avec de l'eau uniquement lorsque le four est froid.
3. Réglez la fonction : SteamBake
4. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner une température.
5. Placez les aliments dans l'appareil et fermez la porte du four.



ATTENTION!

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

6. Pour désactiver l'appareil, tournez les manettes des fonctions du four et la température sur la position Arrêt.
7. Retirez l'eau du bac de la cavité.

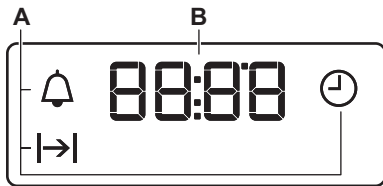


AVERTISSEMENT!

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

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.
⌚	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.
🔔 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

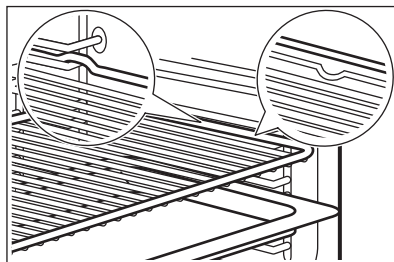
Accessoires disponibles en fonction du modèle. Scannez le code QR pour vérifier comment utiliser les accessoires fournis avec votre appareil. Vous pouvez commander les accessoires en option séparément. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre revendeur local.



De petites indentations augmentent la sécurité et offrent une protection contre le renversement. Ce sont également des dispositifs anti-basculement. Le rebord de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser hors de la grille.

Insérez l'accessoire (grille métallique/ plaque) entre les rails du support de grille.

Assurez-vous que la grille touche l'arrière de l'intérieur du four.



Si votre plateau a une pente, positionnez-le vers l'arrière de l'intérieur du four.

S'il y a une inscription sur l'accessoire, assurez-vous qu'il est face à vous.

Si vous utilisez un plateau avec des trous, placez le plateau/la poêle en dessous pour recueillir les liquides égouttants.

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 SteamBake



Avant le préchauffage, remplissez le creux de la cavité avec de l'eau uniquement lorsque le four est froid.

Reportez-vous au chapitre « Activation de la fonction » SteamBake"

Pain

Aliments	Eau dans le bac de la cavité (ml)	Température (°C)	Durée (min)	Niveau de la grille	Accessoires
Pain Blanc ¹⁾	100	180	40 - 50	2	Utilisez un plateau de cuisson.
Pain et petits pains ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Utilisez un plateau de cuisson.
Pizza maison ¹⁾	100	230	15 - 25	2	Utilisez un plateau de cuisson.
Focaccia ¹⁾	150	190	20 - 30	1	Utilisez un plateau de cuisson.
Biscuits, scones, croissants ¹⁾	100	160	10 - 20	2	Utilisez un plateau de cuisson.
Gâteau aux prunes, tarte aux pommes, petits pains à la cannelle ¹⁾	100	160	75 - 90	2	Dans un moule à gâteaux

¹⁾ Préchauffez le four vide pendant 5 minutes avant la cuisson.

Cuisson à partir de produits surgelés

Aliments	Eau dans le bac de la cavité (ml)	Température (°C)	Durée (min)	Niveau de la grille	Accessoires
Pizza, surgelée ¹⁾	150	200	15 - 20	2	Utilisez un plateau de cuisson.
Lasagnes surgelées ¹⁾	200	180	35 - 50	2	Utilisez la grille métallique.
Croissant surgelé ¹⁾	100	170	20 - 30	2	Utilisez un plateau de cuisson.

¹⁾ Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide pendant 10 minutes.

Régénération des aliments

Aliments	Eau dans le bac de la cavité (ml)	Température (°C)	Durée (min)	Niveau de la grille	Accessoires
Pain Blanc	100	110	15 - 25	2	Utilisez un plateau de cuisson.
Pain et petits pains	100	110	10 - 20	2	Utilisez un plateau de cuisson.
Pizza maison	100	110	15 - 25	2	Utilisez un plateau de cuisson.

Aliments	Eau dans le bac de la cavité (ml)	Température (°C)	Durée (min)	Niveau de la grille	Accessoires
Focaccia	100	110	10 - 20	2	Utilisez un plateau de cuisson.
Légumes	100	110	15 - 25	2	Utilisez un plateau de cuisson.
Riz	100	110	15 - 25	2	Utilisez un plateau de cuisson.
Pâtes	100	110	15 - 25	2	Utilisez un plateau de cuisson.
Viande	100	110	15 - 25	2	Utilisez un plateau de cuisson.

Rôtir

Aliments	Eau dans le bac de la cavité (ml)	Température (°C)	Durée (min)	Niveau de la grille	Accessoires
Rôti de porc	200	180	65 - 80	2	Utilisez la grille métallique et le plateau de cuisson.
Rôti de bœuf, saignant	200	200	45 - 50	2	Utilisez la grille métallique et le plateau de cuisson.
Rôti de bœuf moyen	200	200	50 - 55	2	Utilisez la grille métallique et le plateau de cuisson.
Rôti de bœuf, bien cuit	200	200	55 - 60	2	Utilisez la grille métallique et le plateau de cuisson.
Poulet, moitié	200	210	50 - 60	2	Utilisez la grille métallique et le plateau de cuisson.
Poulet entier	200	210	60 - 80	2	Utilisez la grille métallique et le plateau de cuisson.
Rôti de dinde	200	200	70 - 90	2	Utilisez la grille métallique et le plateau de cuisson.

12.2 Chaleur Tournante Humide

Aliments	Température (°C)	Durée (min)	Niveau de la grille	Accessoires
Pain et pizza				

Aliments	Température (°C)	Durée (min)	Niveau de la grille	Accessoires
Brioches	190	25 - 30	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Pain & 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	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
Macarons	170	40 - 50	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
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 plaque, 700 g	190	25 - 35	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir

12.3 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
Petits gâteaux (16 par plateau)	Chaleur tournante	160	Plateau de cuisson	1 + 3	30 - 40
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
Génoise allégée	Chaleur tournante	170	grille métallique	1 + 3	30 - 40
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
Biscuits sablés / tresses feuilletées	Chaleur tournante	140	Plateau de cuisson	1 + 3	15 - 30
Pain grillé	Gril fort	250	grille métallique	3	5 - 10
Viande de bœuf hachée ¹⁾	Turbo gril	250	grille métallique ou plat à rôtir	3	15 à 20 première face ; 10 à 15 seconde face

1) 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 nettoyant spécial pour four. N'appliquez pas de nettoyant 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 Nettoyage du gaufrage de la cavité

Le processus de nettoyage élimine les résidus calcaires qui s'accumulent dans le bac de la cavité après une cuisson à la vapeur.



Nous vous recommandons de respecter la procédure de nettoyage au moins tous 5 à 10 cycles de la fonction : SteamBake.

1. Versez 250 ml de vinaigre blanc dans le bac de la cavité au fond du four. Utilisez du vinaigre au maximum à 6 % sans herbes.
2. Laissez le vinaigre dissoudre les résidus de calcaire à température ambiante pendant 30 minutes.
3. Nettoyez la cavité avec de l'eau chaude et un chiffon doux.

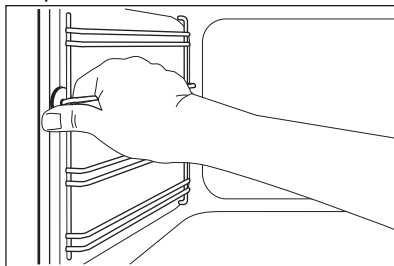
13.4 Retrait des supports de grille

Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.

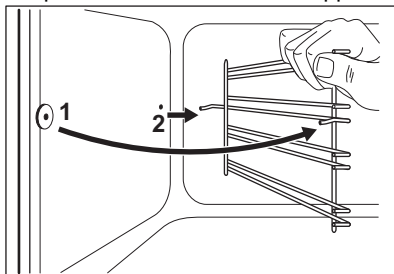
⚠ ATTENTION!

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.

13.5 Nettoyage catalytique

La cavité est revêtue d'émail catalytique. 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.

13.6 Nettoyage de la porte du four

La porte du four est dotée de deux panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four et le panneau de verre intérieur pour le nettoyer.

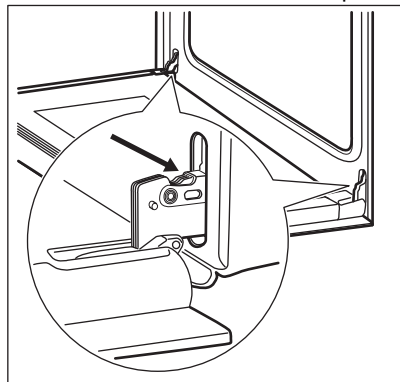


Si vous tentez d'extraire le panneau de verre intérieur sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.

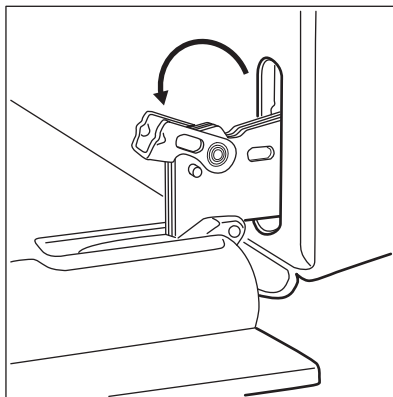
⚠ ATTENTION!

N'utilisez pas l'appareil sans le panneau de verre intérieur.

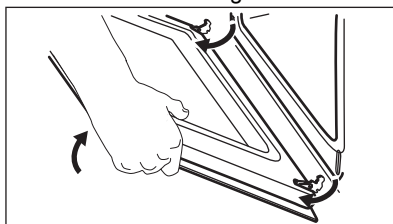
1. Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



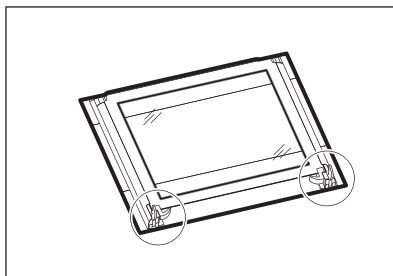
2. Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières.



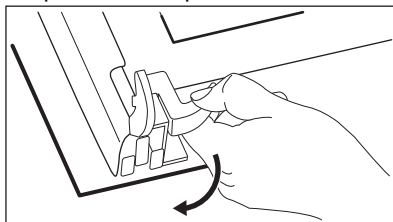
3. Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Puis soulevez et tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



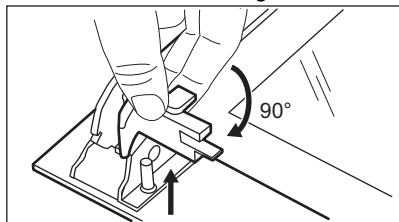
4. Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.



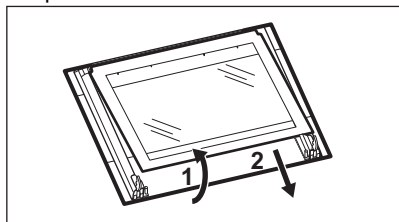
5. Désengagez le système de verrouillage pour retirer le panneau de verre intérieur.



6. Faites pivoter les deux fixations de 90° et retirez-les de leurs logements.



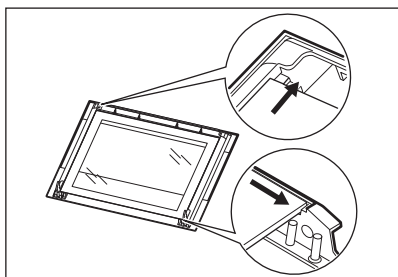
7. Soulevez doucement puis sortez le panneau de verre.



8. Nettoyez les panneaux de verre avec de l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les panneaux de verre. Les rails télescopiques ne passent pas au lave-vaisselle.

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

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



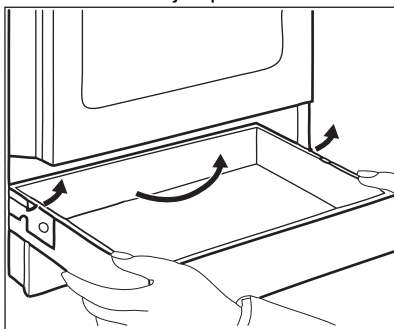
13.7 Retrait du tiroir

⚠ 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.

13.8 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.
	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.	Mettez en fonctionnement 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).
Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants avec la fonction : SteamBake.	Vous n'avez pas activé la fonction SteamBake.	Reportez-vous au chapitre « Activation de la fonction » SteamBake.
	Vous n'avez pas rempli le bac de la cavité avec de l'eau.	Reportez-vous au chapitre « Activation de la fonction » SteamBake.

Problème	Cause possible	Solution
L'eau dans le bac de la cavité ne chauffe pas.	La température est trop basse.	Réglez la température sur au moins 110 °C. Reportez-vous au chapitre «Four - Conseils».
L'eau sort du bac de la cavité.	Le bac de la cavité est trop rempli.	Mettez à l'arrêt le four et assurez-vous que l'appareil est froid. Es-suyez l'eau avec un chiffon ou une éponge. Ajoutez la bonne quantité d'eau dans le bac de la cavité. Reportez-vous à la procédure spécifique.

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	LKR664177W	
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	14.0 cm
	Arrière droite	18.0 cm
	Avant droite	14.0 cm
	Avant gauche	21.0 cm
Consommation d'énergie selon la zone de cuisson (EC electric cooking)	Arrière gauche	188.3 Wh/kg
	Arrière droite	182.1 Wh/kg
	Avant droite	188.3 Wh/kg
	Avant gauche	180.8 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)	184.9 Wh/kg	

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

Nom du fournisseur	Electrolux
Identification du modèle	LKR664177W 943005693
Indice d'efficacité énergétique	94.9
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0,84 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0,75 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	58 l
Type de four	Four intégré à la cuisinière
Masse	42.0 kg

15.4 Four - Économie d'énergie

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

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en marche. Évitez d'ouvrir l'appareil trop souvent pendant

la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

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

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

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

Cuisson avec ventilation

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

Chaleur résiduelle

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

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

Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et garder les aliments 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 ».

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



Consommation d'énergie en mode veille

0.8 W

Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable

20 min

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. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow, Poland

FR Concerne la France uniquement :



FR

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent



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



FR







electrolux.com

701134089-A-202025



CE