



MARQUE: ELECTROLUX

REFERENCE: EKD 60751 X

CODIC: 2446251





notice d'utilisation

* *On pense à vous*

Cuisinière

EKD60751

Bienvenue dans le monde d'Electrolux

Nous vous remercions de la confiance que vous nous témoignez en choisissant un appareil Electrolux qui nous espérons vous accompagnera agréablement au fil du temps. Au travers d'une large gamme de produits de qualité, la volonté d'Electrolux est de vous rendre la vie plus agréable.

Vous pourrez en visualiser un exemple sur la couverture de cette notice. Mais maintenant, il est temps de découvrir ce guide pour enfin utiliser votre appareil et profiter des avantages qu'il vous offre.

Nous vous assurons qu'il vous rendra la vie plus facile. A bientôt.

Sommaire

Sécurité	6
Description du produit	8
Avant la première utilisation	10
Utilisation de la table à induction	14
Écran tactile.....	17
Utilisation du four.....	28
Affichage du four	30
Conseils et astuces pratiques.....	40
Problèmes et solutions	42
Nettoyage et entretien	43
Données techniques	51
Installation	52
Garantie/service-clientèle	56

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Pendant et après le fonctionnement de l'appareil :

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

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

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

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



Sécurité

Les nouvelles technologies de cuisson ont évolué rapidement au cours des dernières années. Vous ne pouvez pas toujours utiliser votre nouvelle cuisinière de la même manière que l'ancienne. Pour cette raison, vous devez lire attentivement les instructions et vous familiariser avec votre nouvelle cuisinière et ses fonctions. La cuisinière est conçue pour une utilisation ménagère normale. Pour tout commentaire ou toute question sur votre cuisinière et son utilisation, n'hésitez pas à nous contacter. Notre adresse et numéro de téléphone figurent au chapitre « Service clientèle ».



Le texte signalé par un TRIANGLE D'AVERTISSEMENT concerne la sécurité. LISEZ-LE TRÈS ATTENTIVEMENT afin de ne pas vous blesser ni blesser de tierces personnes, ou endommager la cuisinière.

Déballage

Vérifiez que la cuisinière est en parfait état et qu'elle ne présente aucune anomalie. Vous devez informer immédiatement le revendeur de tout dommage éventuel de l'appareil durant le transport.

La caisse d'emballage peut être recyclée. Renseignez-vous auprès des services de votre commune pour connaître le lieu où elle pourra être récupérée et recyclée.

N'oubliez pas de retirer les matériaux d'emballage à l'intérieur du four avant d'utiliser ce dernier.

Installation

L'installation de l'appareil et les éventuelles réparations sur celui-ci ne devront être effectuées que par un **PROFESSIONNEL QUALIFIÉ**. Tout travail effectué par des personnes non qualifiées peut diminuer les performances de la cuisinière, et occasionner des blessures et/ou endommager l'appareil.

Pour les cuisinières munies d'une fiche électrique : Assurez-vous que la fiche est complètement enfoncée dans la prise murale.

La cuisinière est un appareil lourd et volumineux. Les bords et les encoignures avec lesquels vous n'entrez généralement pas en contact peuvent être pointus. Portez des gants pour déplacer la cuisinière.

LA PROTECTION ANTIBASCULE doit être installée afin d'éviter le renversement de la cuisinière lorsqu'elle est soumise à des conditions de chargement anormales.



Important ! Ne posez pas la cuisinière sur un socle supplémentaire ou un autre système d'élévation. Ceci risquerait de faire basculer la cuisinière !

Les enfants et la cuisinière

Les enfants sont par nature curieux et intéressés par la plupart des objets qu'ils trouvent sur leur chemin, même les cuisinières. Pour leur sécurité, voici quelques points importants qu'il convient de garder à l'esprit si vous avez ou recevez des enfants chez vous :

Un espace libre d'au moins 40 cm doit être maintenu de part et d'autre de la cuisinière.

Si votre cuisinière inclut un DISPOSITIF DE PROTECTION DE PLAQUE DE CUISSON, vous devez l'installer. LE VERROUILLAGE DE

LA PORTE doit également fonctionner correctement.

Ne laissez jamais le grattoir à lame entre les mains des enfants.

Les casseroles et les plats, les plaques et les fours peuvent être très chauds pendant et après leur utilisation. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas (RISQUE DE BRULURE).

Pour les personnes porteuses de stimulateurs cardiaques

Electrolux a étudié la manière dont les tables à induction affectent les différents types de stimulateurs cardiaques. Les résultats démontrent que l'utilisation de tables à induction ne présente aucun risque pour les porteurs de stimulateurs cardiaques dès lors qu'ils se maintiennent à UNE DISTANCE DE SÉCURITÉ DE 30 CM DE LA TABLE DE CUISSON.

Si vous portez un stimulateur cardiaque, nous vous recommandons toutefois de DEMANDER CONSEIL À VOTRE MÉDECIN. En cas de doute, il est recommandé de NE PAS utiliser d'appareils équipés de tables à induction.

Utilisation

N'utilisez jamais une table de cuisson si elle est fissurée, fêlée, cassée,... Des liquides pourraient pénétrer dans les composants électriques en fonctionnement s'ils débordent après avoir trop bouilli ou pendant le nettoyage. Mettez la cuisinière hors tension et contactez votre service après vente.

Ne posez jamais d'objets métalliques, tels que des couvercles, de couteaux et des cuillères sur la plaque. Ces derniers risquent de chauffer si une surface de cuisson est allumée par mégarde.

Ne laissez jamais une friteuse, de la graisse fondante, de la paraffine ou autre substance hautement inflammable sans surveillance. En cas d'incendie, mettez toutes les commandes de la cuisinière sur la position "arrêt" et mettez le ventilateur hors tension. ÉTEIGNEZ L'INCENDIE AVEC UN COUVERCLE DE CASSEROLE, jamais avec de l'eau.

N'utilisez que des plats spécialement conçus pour les tables à induction ou les fours.

Vérifiez les fonds de plats et de casseroles. Les plats aux parties externes bombées ont tendance à tourner facilement sur la plaque vitrocéramique.

Vérifiez que la cuisinière est hors tension lorsque vous ne l'utilisez pas. Toutes les commandes doivent être sur la position "arrêt".

Avertissement ! L'alcool et les liquides similaires, qui peuvent former des gaz explosifs, ou d'autres substances pouvant provoquer un incendie ou une explosion ne doivent pas être introduits dans le four.

La table de cuisson doit être utilisée avec le plus grand soin. Par exemple, le flambage au whisky ou d'autres alcools peut produire dans le ventilateur des traces de graisse qui risqueraient de s'enflammer et de provoquer de graves incendies. De même, les flammes et les éclaboussures de graisse brûlantes peuvent blesser votre entourage.

Ne conservez pas de produits chimiques ni de détergents dans ou à proximité de l'appareil et du tiroir de rangement.

Nettoyage

Gardez toujours la plaque vitrocéramique et le four dans un état impeccable. La graisse et les substances renversées peuvent provoquer de la fumée lorsqu'elles chauffent et présentent un risque d'incendie.

Immédiatement après son utilisation (alors qu'elle est encore chaude), nettoyez la table avec le grattoir à lame pour éliminer le sucre et les débordements d'aliments contenant du sucre, tels que de la confiture, mais également le plastique ou le papier d'aluminium fondu afin de ne pas endommager la table. Attention, le grattoir à lame est extrêmement tranchant.

Entretien et réparation

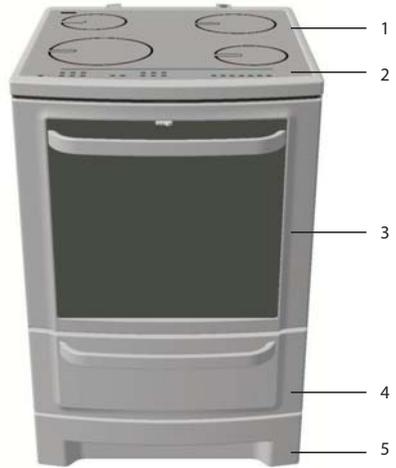
Toutes les commandes doivent se trouver sur la position "arrêt" et attendez que le four soit refroidi avant de remplacer une ampoule de four défectueuse.

L'entretien et les réparations doivent être uniquement réalisés par un professionnel qualifié. N'utilisez que des pièces d'origine.

Description de l'appareil

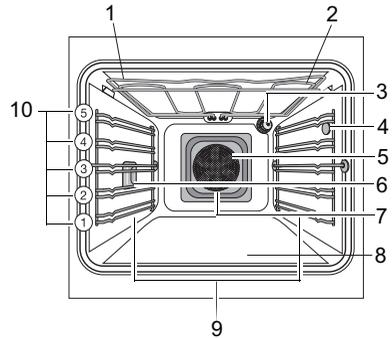
Cuisinière

- 1 Table de cuisson à induction
- 2 Bandeau de commande
- 3 Four
- 4 Tiroir de rangement
- 5 Socle



Four

- 1 Élément chauffant supérieur
- 2 Élément chauffant
- 3 Éclairage du four, 40 W
- 4 Douille de sonde à viande
- 5 Filtre à graisse
- 6 Éclairage du four, 25 W
- 7 Ventilateur
- 8 Élément chauffant inférieur
- 9 Supports de gradin, amovibles
- 10 Niveaux des gradins



Avant la première utilisation

Réglage de l'horloge

Lorsque le four est sous tension, un symbole de l'horloge ⌚ clignote jusqu'à ce que vous ayez réglé l'heure.

Pour régler l'heure, procédez comme suit :

- 1 Appuyez sur ▲ ou sur ▼ pour choisir l'heure appropriée.
- 2 Pour modifier l'heure déjà réglée, appuyez sur On/Off (Marche/Arrêt) ⏻. Appuyez ensuite sur ← jusqu'à ce que ⌚ clignote. Suivez les instructions contenues au point 1.



Après environ 5 secondes, l'horloge s'arrête de clignoter et l'heure apparaît dans l'affichage.

Vous pouvez maintenant utiliser la cuisinière.



Il n'est possible de modifier l'heure de l'horloge que si le verrouillage de sécurité enfants est désactivé et que si toutes les fonctions Temps de cuisson |→| ou Heure d'arrêt →| de l'horloge ou autres fonctions du four sont désactivées.



Chauffe du four à vide



Ne laissez jamais les enfants sans surveillance !

La cuisinière peut devenir très chaude. N'oubliez pas de retirer tous les matériaux d'emballage à l'intérieur du four.

Le four doit être mis en fonctionnement pour brûler les graisses utilisées lors de la fabrication de l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois. Pour cela, procédez comme suit :

1. Ouvrez la porte du four et retirez tous les accessoires de la cavité du four.
2. Mettez en fonctionnement le four en appuyant sur la touche . Sélectionnez la position  à l'aide de la touche  ou . Sélectionnez une température de 200 °C. Toutefois, vous pouvez modifier cette dernière en appuyant sur la touche  ou . La porte du four doit être fermée.
3. Laissez le four sur ce réglage pendant environ une heure.
4. Passez à la fonction Grill max.  à l'aide de la touche  ou . Sélectionnez une température de 200 °C. Toutefois, vous pouvez modifier cette dernière en appuyant sur la touche  ou . La porte du four doit être fermée.
5. Laissez le four sur ce réglage pendant environ 30 minutes.
6. Mettez à l'arrêt la cuisinière en appuyant sur la touche .
7. Laissez ensuite la porte du four ouverte pendant environ deux heures et aérez la cuisine.

8. Nettoyez, la porte et les supports de gradin du four avec de l'eau chaude et un détergent doux (produit vaisselle par exemple).

La première fois que vous utilisez le four, il est possible qu'une légère odeur subsiste. Cette dernière n'affectera en aucun cas la qualité des aliments cuisinés et n'est pas dangereuse pour la santé.

Le ventilateur de refroidissement

La cuisinière est équipée d'un ventilateur de refroidissement.

Ce dernier a pour objectif de conserver les composants de l'appareil à basse température.

Le ventilateur de refroidissement s'enclenche automatiquement lorsque le four est utilisé. Si vous n'utilisez que la table à induction, le ventilateur démarre en différé.

Lorsque la cuisinière est mise à l'arrêt, le ventilateur s'arrête automatiquement une fois la température du four revenue à environ à 120 °C.

Accessoires

- Plateau multi usages
- Grille de four
- Grattoir à lame
- Supports de gradin amovibles
- Dispositif à bout arrondi
- Notice d'utilisation

Nettoyage des accessoires

Lavez les accessoires avec de l'eau chaude et un détergent doux (produit vaisselle par exemple). Rincez et séchez.

Supports de gradin



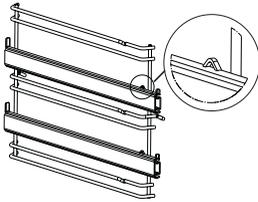
Pour éviter les rayures pendant le transport, les glissières amovibles ont été recouvertes d'un enduit protecteur lors de la livraison. Cet enduit doit être éliminé des glissières avant leur utilisation. Sinon, il risque de brûler rapidement et d'endommager les glissières.



Remarque ! Assurez-vous que la protection antibascule de la cuisinière est installée (cf. page 53)

Les supports de gradin amovibles remplacent les gradins de four ordinaires. Ils se composent de deux glissières amovibles. Les accessoires reposent sur les glissières.. Une cheville de repérage maintient la tablette en place (cf. illustration).

L'utilisation des glissières facilite vos tâches culinaires. Par exemple, si vous souhaitez arroser les steaks ou frites de jus, il suffit de faire glisser la plaque à rôtir le long des glissières.



Pose des glissières

Retirez d'abord les supports de gradin du four qui ont été montés en usine (cf. page 49). Lors de la pose, les supports sont d'abord insérés dans le trou intérieur (1), puis dans le trou extérieur (2). Poussez-les vers l'intérieur pour les mettre en place.



Assurez-vous que la cheville de repérage est orientée vers l'extérieur, face à la porte du four.



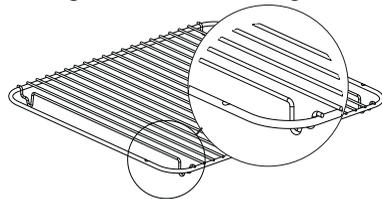
Les glissières doivent être complètement poussées vers l'intérieur lorsque la porte du four est fermée.

Utilisation des accessoires

Il est important que les accessoires soient fixés entre les butées des bords avant et arrière des glissières pour les empêcher de tomber. Placez le plateau multi usages dans le bord arrière et fixez-la contre le bord avant. La cheville de repérage est posée dans une fente sous le bord de l'accessoire, ce qui signifie que ce dernier est maintenu en place. Les glissières doivent être enfoncées une fois l'accessoire inséré. Pour une meilleure stabilité de la tablette, vérifiez que le bord biseauté est orienté vers l'intérieur dans le four. Tirez doucement les accessoires lors de leur utilisation afin que ceux-ci ne tombent pas des glissières. Charge maximale de 20 kg.

Utilisation de la grille du four

La cheville de repérage n'est pas nécessaire lorsque vous utilisez la grille. Un repère est tracé sur la partie haute de la grille du four. Ce dernier doit être situé à l'avant (vers la porte du four) lorsque l'appareil est utilisé. Assurez-vous que les plats reposant sur la grille sont positionnés derrière le repère. Autrement, les aliments risquent de ne pas être cuits correctement à l'avant. La grille peut être placée sur le plateau. La grille supporte une charge maximale de 10 kg.





REMARQUE ! Assurez-vous que la cheville de repérage s'accroche sous le bord du plateau et que ce dernier repose sur les glissières. Sinon, il peut tomber des glissières en position de retrait. Les glissières doivent être repoussées vers l'intérieur afin de permettre la fermeture de la porte du four. Portez des gants de cuisine, car les glissières/supports sont chauds.

Verrouillage des fonctions

Mesure de sécurité visant à empêcher l'utilisation non autorisée de la table de cuisson.

Activation du verrouillage des fonctions

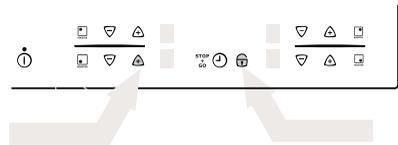
1. Appuyez sur la touche On/Off

(Marche/Arrêt)

2. Appuyez jusqu'à entendre un signal



3. Appuyez ensuite sur le symbole .
Le verrouillage des fonctions est maintenant activé.



L cette lettre s'affiche de nouveau si vous essayez de modifier les valeurs définies alors que la table de cuisson est verrouillée.

Désactivation du verrouillage des fonctions

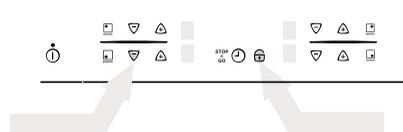
1. Appuyez sur la touche On/Off

(Marche/Arrêt)

2. Appuyez jusqu'à entendre un signal



3. Appuyez ensuite sur le symbole



Verrouillage de la porte

Cette fonction empêche les enfants d'ouvrir la porte. Le verrouillage est activé par défaut à la livraison de la cuisinière. Toutefois, vous pouvez le désactiver, si nécessaire.

POUR OUVRIR LA PORTE

Déplacez le verrou vers la droite pour ouvrir la porte.

DÉSACTIVATION DU VERROUILLAGE

Vérifiez que le four est froid !

Déplacez le verrou vers la droite, tirez-le légèrement vers vous, puis déplacez-le encore vers la droite.

Appuyez sur le bord gauche.

ACTIVATION DU VERROUILLAGE

Déplacez le verrou vers la droite, puis de nouveau vers le point de départ.

Utilisation de la table de cuisson

La table comporte quatre zones de cuisson. Celles-ci chauffent à l'aide d'un champ magnétique dit D'INDUCTION. Cela signifie que :

- la cuisson est plus rapide qu'avec une zone de cuisson en verre normal
- la zone de cuisson répond « directement » à une variation du réglage de cuisson.

N'oubliez pas que les zones de cuisson à induction conservent leur chaleur pendant un certain temps après leur utilisation.

La zone de cuisson tolère la chaleur, le froid et les variations de température. Cependant, elle est sensible aux chocs. La chute d'un flacon d'épices ou d'un hachoir sur la table peut briser cette dernière. Ne vous appuyez pas sur la table, n'y déchargez pas de matériaux et ne l'utilisez pas comme zone de rangement.



N'utilisez jamais une table de cuisson Brisée ou un four dont le bandeau de commande est fissuré. Des liquides pourraient pénétrer dans les composants électriques en fonctionnement s'ils débordent après avoir trop bouilli ou pendant le nettoyage. Mettez la cuisinière hors tension et contactez le service après vente. Ne posez jamais d'objets métalliques, tels que des couvercles, de couteaux et des cuillères sur la table. Ces derniers peuvent devenir très chauds si une zone de cuisson est allumée par mégarde. Immédiatement après utilisation

(alors qu'elle est encore chaude), nettoyez la zone de cuisson avec un grattoir à lame pour éliminer le sucre et les débordements d'aliments contenant du sucre, tels que de la confiture, mais également le plastique ou le papier d'aluminium fondu afin de ne pas endommager la table.

Ne laissez jamais une friteuse, de la graisse fondante, de la paraffine ou autre substance hautement inflammable sans surveillance. En cas d'incendie, ramenez toutes les commandes de la cuisinière sur la position et mettez le ventilateur de refroidissement hors tension.

ÉTEIGNEZ L'INCENDIE AVEC UN COUVERCLE DE CASSEROLE, jamais avec de l'eau.

Veillez à ne pas déposer de sable, de sucre ou de sel sous les plats et les casseroles. Le sable peut causer des rayures, alors que le sucre et le sel peuvent endommager la table de cuisson. Séchez toujours les plats et les casseroles avant de les poser sur la table de cuisson. L'ornement couleur de la table de cuisson peut s'user et se rayer avec le temps.

Les zones de cuisson à induction

Les zones de cuisson à induction comprennent les réglages 0 à 9 (visibles sur la table), 9 correspondant à l'allure de chauffe maximale. Pour utiliser la table, procédez comme suit :

- 1 Placez une casserole ou une poêle sur la zone de cuisson. Vérifiez que :
 - la casserole ou la poêle dispose d'un fond magnétique.
 - la casserole ou la poêle n'est pas trop étroite.

- 2 Réglez sur la position désirée. Rappelez-vous que la casserole chauffe beaucoup plus rapidement sur une zone de cuisson à induction que sur zone de cuisson ordinaire.
- 3 Ramenez la commande sur la position "arrêt" après utilisation de la table à induction.

Les zones de cuisson partagent la puissance

NOTEZ que lorsque les deux zones de cuisson à induction arrière ou avant fonctionnent en simultané, elles partagent la même puissance. Ceci est indiqué par un clic sonore provenant de la zone de cuisson, et par une augmentation ou une diminution éventuelle de la chaleur de cuisson.

Ceci est dû au fait que les zones de cuisson partagent la même source d'énergie. Pour utiliser la puissance supérieure maximale (booster) sur une zone de cuisson, la puissance des autres zones de cuisson doit être réduite (processus automatique).

Il est possible d'utiliser simultanément les deux zones de cuisson, même si le booster n'est activé que sur l'une d'entre elles. TOUTEFOIS, RAPPELEZ-VOUS que la puissance d'une des zones sera réduit et que, par conséquent, le temps de cuisson sera rallongé. Pour les autres réglages, vous ne remarquerez aucune différence significative, car aucune zone de cuisson n'est prioritaire sur les autres.

Un bruit caractéristique peut se produire si vous utilisez certains types de casseroles.

Le principe d'induction simple

Lorsque le courant traverse une bobine, il crée un champ magnétique. Le dessous de la zone de cuisson comprend une bobine munie de tiges de ferrite. Lorsqu'une casserole (à fond magnétique) est posée sur la zone, la bobine et les tiges créent un circuit magnétique presque fermé. L'énergie produite réchauffe la casserole et son contenu.

Choix des plats de cuisson



N'employez que des récipients spécialement conçus pour les tables de cuisson et les fours.

Lorsque vous achetez une casserole ou une poêle pour tables à induction, rappelez-vous que le fond de la casserole :

- doit être magnétique.
- n'a pas besoin d'être complètement adapté aux dimensions de la zone de cuisson. Néanmoins, une petite casserole posée sur une grande zone de cuisson peut rallonger le temps de cuisson.
- doit être lisse ou finement taillé.

Il est recommandé d'utiliser un récipient doté d'un fond au diamètre minimal suivant :

ZONE DE CUISSON (DIAM. MM)	CASSEROLE/POÊLE (DIAM. MM DE LA BASE)
210	145
180	120
145	100

Bien entendu, il est préférable que la zone de cuisson et le fond de la casserole aient les mêmes dimensions.

Économisez de l'énergie !

- Utilisez un couvercle pour réduire la consommation d'énergie de moitié (par rapport à la cuisson sans couvercle).
- La cuisson à la vapeur et sous pression permet également un gain d'énergie important.

Arrêt de sécurité des zones de cuisson

Si l'une des zones de cuisson n'est pas mise à l'arrêt après un laps de temps défini ou que le réglage de cuisson ne change pas, elle est automatiquement arrêtée.

La chaleur résiduelle est indiquée par H (« Hot ») sur l'affichage numérique de la zone de cuisson concernée.

Les zones de cuisson s'éteignent automatiquement selon le programme suivant :

- Réglage $1, 2$ après 6 heures
- Réglage $3, 4$ après 5 heures
- Réglage 5 après 4 heures
- Réglage $6, 7, 8, 9$ après 1,5 heure

Si vous souhaitez mettre à l'arrêt une ou plusieurs zones de cuisson avant l'expiration du délai indiqué, reportez-vous au chapitre « Symptômes et solutions ».

Arrêt de sécurité pour d'autres raisons

Un récipient, un objet ou simplement une tache de sauce couvrant tout ou une partie du bandeau de commande, peut déclencher par mesure de sécurité l'arrêt des zones de cuisson. Pour pouvoir réutiliser la table, vous devez dans les deux cas mettre à l'arrêt préalablement cette dernière en appuyant sur la touche

ⓘ après avoir nettoyé le liquide ou retiré le chiffon.

Avertissement de chaleur résiduelle

Après avoir éteint une ou plusieurs zones de cuisson, l'affichage numérique indique

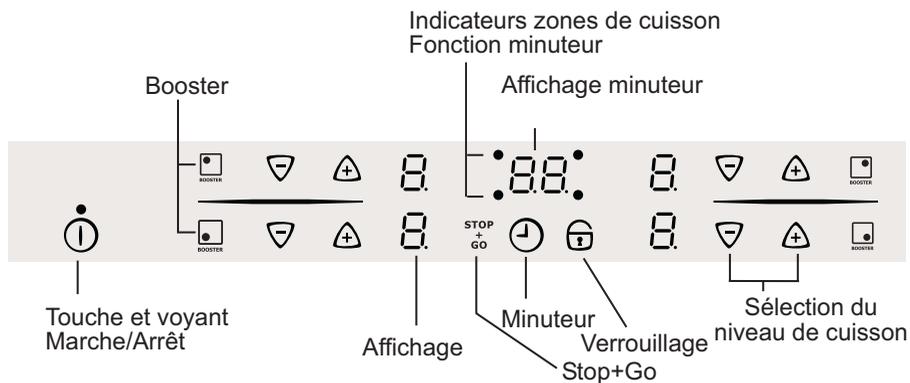
la chaleur résiduelle restante H (« Hot ») de la zone de cuisson respective.

Même après avoir mis à l'arrêt la table l'affichage ne disparaît qu'une fois les zones de cuisson refroidies.

- La chaleur résiduelle sert à faire fondre les aliments ou à conserver les repas au chaud.
- Remarque ! Lorsque l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé, il y a risque de brûlure.
- Remarque ! En cas de coupure de

courant, le symbole H s'éteint et l'indicateur de chaleur résiduelle disparaît. Des risques de brûlure subsistent. Soyez donc vigilant.

Bandeau de commande tactile



Affichage numérique

À chacune des zones de cuisson est associé un affichage indiquant :

- \square que la table est allumée
- \cup la sélection du réglage du maintien au chaud
- $1 - 9$, la position sélectionnée
- A la fonction Automax
- P la fonction Booster
- H la chaleur résiduelle
- L que le système de sécurité enfants (verrouillage des fonctions) a été activé
- E une fonction défectueuse / surchauffe
- F que les plats de cuisson sont inadaptés ou trop petits ou qu'aucun plat n'est posé sur la zone de cuisson

Fonctions du bandeau de commande tactile

Pour activer une fonction, maintenez un doigt sur la zone désirée jusqu'à ce que l'indicateur correspondant s'allume ou s'éteigne et que la fonction souhaitée soit activée.

Mise en marche de la table

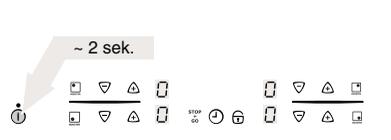
Pour allumer la plaque, appuyez sur la

touche tactile "On/Off" (marche/arrêt) .

Appuyez sur "On/Off" (marche/arrêt)  pendant environ 2 secondes. L'affichage

numérique indique .

Après avoir appuyé sur la touche "On/Off" (marche/arrêt) pour allumer la table, vous devez sélectionner un niveau de cuisson en moins de 10 secondes ou définir une heure sur le minuteur (fonction de minuteur automatique)



Arrêt de la table

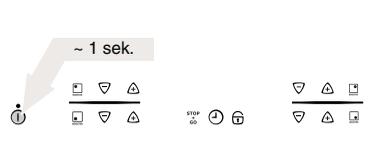
Pour mettre à l'arrêt complètement la table, appuyez sur la touche On / Off (Marche/

Arrêt) . Appuyez sur "On/Off" (marche/

arrêt)  pendant environ 1 seconde.

Effacez le contenu de l'affichage numérique. Lorsque une ou toutes les zones de cuisson sont mises à l'arrêt, la chaleur résiduelle (« Hot ») de la zone de cuisson concernée

apparaît dans l'affichage numérique .



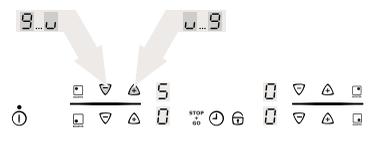
Sélection de l'allure de chauffe

Permet de définir ou de modifier le réglage

de  à  pour la zone de cuisson désirée.

La touche  permet d'augmenter la puissance.

La touche  permet de diminuer la puissance.



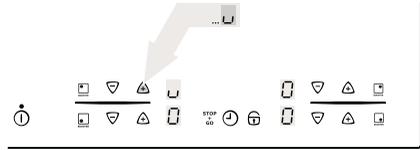
Sélection de maintien au chaud

Les quatre zones de cuisson sont pourvues

d'un réglage de maintien au chaud .

Appuyez sur la touche  pour régler la

position de maintien au chaud .



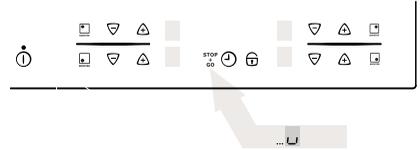
Fonction Stop+Go

La fonction Stop+Go active simultanément le réglage de maintien au chaud pour toutes les zones de cuisson allumées, puis rétablit de nouveau l'allure de chauffe précédente.

Cette fonction est idéale dans le cas d'une brève interruption avant la reprise de la cuisson, comme, par exemple, pour répondre au téléphone.

Appuyez sur  ; la position de maintien au chaud  s'affiche.

Pour désactiver la fonction, appuyez sur . L'allure de chauffe précédente s'affiche à l'écran.



Fonction Booster

Cette cuisinière est équipée d'un système de chauffe automatique appelé Booster.

La fonction est activée chaque fois que vous le désirez. Elle fonctionne comme suit : Choisissez le niveau de cuisson désiré à

l'aide de la touche  ou . Appuyez sur le symbole Booster pour la zone de cuisson

désirée ou augmentez le réglage à ,

visible sur l'affichage avec la touche .

Une fois cette fonction activée, les zones de cuisson à induction chauffent avec plus de puissance pendant un court laps de temps (la puissance est automatiquement ramenée à 9 après un certain temps). Si la fonction Booster est utilisée simultanément sur les deux zones de cuisson arrière ou avant, la puissance est alors réduite sur une des zones de cuisson (processus automatique).

La fonction Automax

Cette cuisinière est équipée d'un système de chauffe automatique appelé Automax. La fonction est activée chaque fois que vous le désirez. Elle fonctionne comme suit :

Vous sélectionnez le niveau de cuisson que vous considérez adapté à la cuisson/ au rôtissage. La zone de cuisson chauffe d'abord au niveau maximal, puis passe automatiquement au réglage sélectionné après un certain temps.

Cuisson/rôtissage avec Automax

Pour activer la fonction, effectuez les opérations ci-dessous. **REMARQUE !** Cette opération doit être effectuée chaque fois que vous désirez utiliser le système automatique.

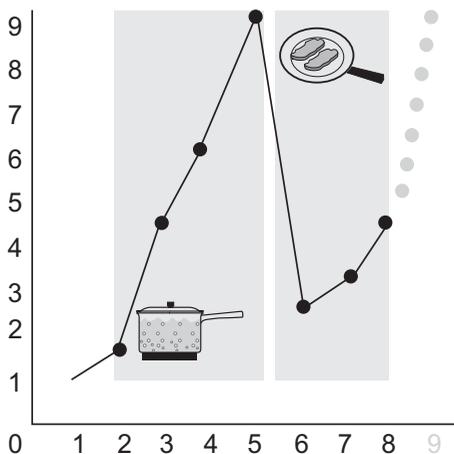
- 1 Réglez la fonction AUTOMAX, **A** s'affiche à l'écran.
- 2 Sélectionnez ensuite le niveau de cuisson/rôtissage désiré. Environ 5 secondes s'écoulent avant que la lettre **A** n'apparaisse dans la zone d'affichage.

L'affichage de la zone de cuisson indique **A**. Cela signifie que la zone de cuisson fonctionne à son niveau maximal pendant un certain temps, selon le réglage de cuisson sélectionné. Voir le schéma.

Une fois le délai expiré, l'affichage passe automatiquement à la valeur définie et la lettre **A** disparaît.

Si vous modifiez le réglage pendant la cuisson avec AUTOMAX, cette fonction disparaît et vous devez effectuer de nouveau le réglage.

En règle générale, les réglages 2-5 sont adaptés à la cuisson et les réglages 6-8 conviennent davantage au rôtissage. Pour retenir la chaleur, nous recommandons le réglage 1. Comme d'habitude, vous devez essayer d'identifier le réglage et la zone de cuisson la plus adaptée à vos plats et casseroles.

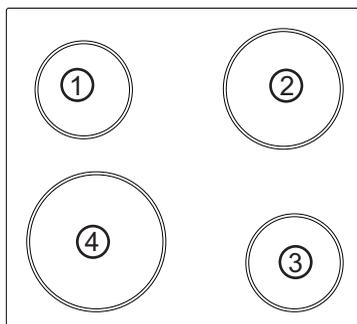


Vous trouverez ci-dessous quelques conseils relatifs au réglage et à la zone de cuisson appropriés. Chaque zone de cuisson est numérotée dans les tableaux (CF. ILLUSTRATION).

Cuisson	PORTIONS	ZONE DE CUISSON	RÉGLAGE	UNE PORTION
porridge (avoine, seigle)	2	1,3	3	
	4	2	3	
Pommes de terre	2-4	1,3	3-4	3 pièces
Riz	2	1,3	2	3/4 dl
	4	1,3	3	
	4-6	2	3	
Racines comestibles	4-8	2	4-5	
Beurre fondant		1,3	1	
Bloc de chocolat fondant		1,3	1	

Rôtissage	ZONE DE CUISSON	RÉGLAGE
------------------	------------------------	----------------

Entrecôte	4	7-8
	4	7-8
Côtelettes de porc	4	6
	4	6
Boulettes de viande	4	6-7
	4	6-7



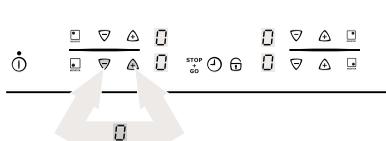
Rôtissage

	ZONE DE CUISSON	RÉGLAGE
--	-----------------	---------

Crêpes	4	7
	4	7
Pommes de terre, crues	4	6
	4	6
Oeufs	4	6-7
	4	6-7

Arrêt d'une zone de cuisson

Pour désactiver le réglage de maintien au chaud, appuyez simultanément sur  et , ou ramenez la zone de cuisson à zéro à l'aide de la touche .



Utilisation de la table avec la fonction de verrouillage activée

(Pour activer le verrouillage des fonctions, reportez-vous au chapitre Sécurité, à la page 10).

Vous pouvez utiliser la table, même si le verrouillage des fonctions est activé. Toutefois, ce dernier sera réactivé lors de la prochaine mise en fonctionnement de la table.

1. Mettez en fonctionnement les zones de cuisson.

Si le verrouillage des fonctions est activé,

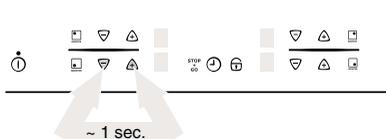
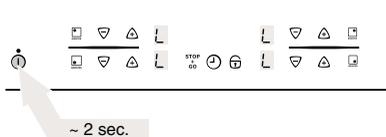
la lettre suivante s'affiche : .

2. Appuyez simultanément sur les

touches  et  pendant environ 1 seconde.

Un signal sonore retentit pour confirmer l'opération.

Les zones de cuisson et les réglages peuvent être définis comme d'habitude



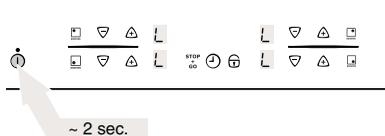
jusqu'à ce que la table soit de nouveau mise à l'arrêt.

Désactivation du verrouillage des fonctions

1. Mettez en fonctionnement les zones de cuisson.

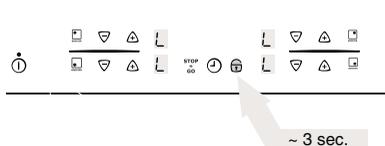
Si le verrouillage des fonctions est activé,

la lettre suivante s'affiche : **L**.



2. Appuyez sur la touche  (Verrouillage des fonctions) pendant environ 3 secondes.

Un signal sonore retentit pour confirmer l'opération.



3. Appuyez sur le réglage de l'allure de chauffe .

L'affichage s'éteint et le verrouillage des fonctions est désactivé. La table s'éteint automatiquement après quelques secondes.



Le minuteur

Le minuteur peut être utilisé à deux fins :

- comme système d'arrêt automatique. Un temps de cuisson est défini pour la zone de cuisson et une fois ce délai écoulé, la zone de cuisson s'éteint automatiquement. Vous pouvez utiliser cette fonction en simultanément pour plusieurs zones de cuisson.
- comme signal d'alarme (minuterie automatique). Un signal sonore retentit à l'expiration du délai défini.

Vous pouvez utiliser le minuteur comme signal d'alarme lorsqu'aucune zone de cuisson n'est allumée.

Arrêt automatique de sécurité

Les zones de cuisson pour lesquelles vous souhaitez utiliser la fonction d'arrêt automatique doivent être allumées.

1. Sélectionnez la zone pour laquelle l'arrêt automatique doit être défini à

l'aide de la touche minuteur .

Appuyez à plusieurs reprises sur la touche

minuteur  : la première zone de cuisson active est sélectionnée en fonction l'horloge et l'indicateur correspondant clignote rapidement (exemple: indicateur arrière gauche pour la zone de cuisson arrière gauche). L'affichage du minuteur indique

.

Appuyez continuellement sur la touche

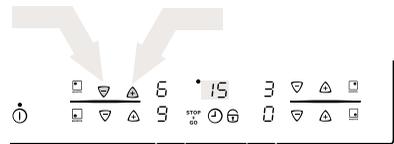
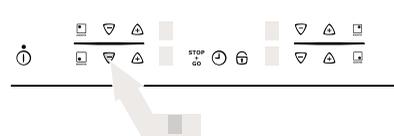
minuteur  pour sélectionner la zone de cuisson active suivante.

2. Lorsque l'indicateur clignote rapidement, appuyez sur la touche de

réglage  ou  de la fonction minuteur qui correspond à cette zone de cuisson et l'heure désirée jusqu'à l'arrêt automatique de sécurité (par exemple, 15 minutes).

L'indicateur clignote maintenant plus lentement et le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran durant le processus. Si l'arrêt automatique est défini pour plusieurs zones de cuisson, il s'applique alors à la zone dotée du temps de cuisson restant le plus court. Les indicateurs des autres zones de cuisson pour lesquelles l'arrêt automatique est activé s'allument. Pour afficher le temps de cuisson restant pour l'une de ces zones, vous devez sélectionner ces dernières à l'aide de la touche minuteur. L'indicateur correspondant clignote

rapidement .



Pour définir le temps de cuisson restant, vous devez sélectionner la zone de cuisson

désirée à l'aide de la touche minuteur . L'indicateur correspondant se met alors à clignoter rapidement.

Vous pouvez poursuivre la réinitialisation en appuyant sur les touches  ou  de la fonction minuteur.

Une fois le temps de cuisson défini atteint, la zone de cuisson s'éteint automatiquement. Un signal sonore retentit pendant deux

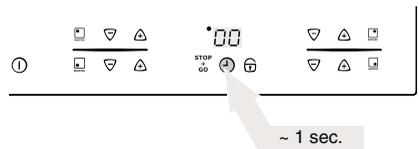
minutes et  clignote sur l'affichage du minuteur.

3. Appuyez sur la touche minuteur pour désactiver le signal. Pour un réglage plus rapide, appuyez sur la touche

 ou , ou jusqu'à ce que le chiffre désiré soit atteint. Si vous

appuyez d'abord sur la touche  de la fonction minuteur, le réglage horaire commence à 99 minutes. Si vous appuyez d'abord sur la touche

 de la fonction minuteur, le réglage commence à partir de 1 minute.



Désactivation anticipée de l'arrêt automatique

Vous pouvez désactiver l'arrêt automatique plus tôt que prévu de deux manières différentes :

Arrêt simultané de la zone de cuisson et du minuteur

Remettez la zone de cuisson désirée à zéro

à l'aide de la touche .

La zone de cuisson et le minuteur sont désactivées.

Arrêt du minuteur, mais pas de la zone de cuisson

1. Sélectionnez la zone de cuisson désirée et le minuteur . L'indicateur correspondant se met alors à clignoter rapidement.
2. Réglez le minuteur  à l'aide de la fonction minuteur .



Seul le minuteur est désactivé. Les zones de cuisson, elles, restent actives.

Utilisation du minuteur comme signal d'alarme

La table doit être activée, mais aucune zone de cuisson ne doit être allumée.

1. Appuyez sur la touche minuteur . L'affichage du minuteur indique .
2. Réglez la durée désirée à l'aide de la touche  ou  de la fonction minuteur.

Après quelques secondes, le signal d'alarme est activé et le temps restant s'affiche.

Appuyez sur la touche minuteur pour modifier le temps restant et le délai avec la

touche  ou  de la fonction minuteur.

Une fois le délai écoulé, un signal sonore

retentit et  clignote dans l'affichage du minuteur.

3. Appuyez sur la touche minuteur  pour désactiver le signal.

Verrouillage/déverrouillage du bandeau de commande tactile

(la zone tactile du four est également verrouillée)

A tout moment durant la cuisson, le bandeau de commande tactile, à l'exception de la touche "On/Off" (marche/arrêt), est verrouillée pour empêcher la modification des réglages, par exemple, lors du séchage de la table.

1. Appuyez pendant environ 1 seconde sur .

L'affichage indique  durant le verrouillage, puis de nouveau ultérieurement.

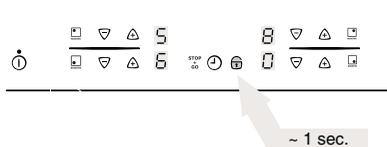
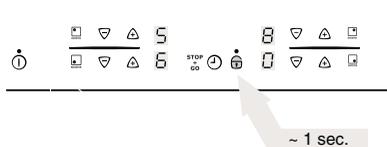
 cette lettre s'affiche de nouveau si vous essayez de modifier les valeurs définies alors que la zone de cuisson est verrouillée.

2. Pour annuler de nouveau le verrouillage des fonctions, appuyez

sur  pendant environ une seconde.

 le symbole s'éteint et la puissance précédente réapparaît.

Si la table de cuisson est mise à l'arrêt, le verrouillage des fonctions est automatiquement désactivé.



Utilisation du four



Il est normal que de la vapeur et de la condensation se forment sur la porte du four. Cette condensation provient des aliments cuisinés, et ne compromet pas la sécurité ni le fonctionnement du four.

Le four est équipé de supports de gradin amovibles.

Utilisation pratique



Ne placez jamais de papier d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement sur la sole du four. Si l'élément chauffant inférieur est obstrué, vous risquez d'endommager l'émail par surchauffe.

Le four chauffe lorsqu'il est utilisé,
ELOIGNEZ LES ENFANTS DE L'APPAREIL
PENDANT ET APRES SON
FONCTIONNEMENT.

Le principe de l'air chaud

Un élément chauffant annulaire autour du ventilateur réchauffe l'air, qui est ensuite diffusé par le ventilateur via les conduites d'air de la paroi arrière du four. L'air chaud circule dans le four avant d'être de nouveau aspiré dans la grille du ventilateur.

La chaleur est transférée de manière rapide et efficace, ce qui signifie souvent que vous pouvez utiliser une température de four plus basse que celle d'un élément chauffant supérieur et inférieur.

Diminuez la température de 15 à 20 % si la recette indique une cuisson située entre 160 et 225 °C. Plus la température est élevée, plus la diminution est importante.

Les fonctions du four

Pour toutes les fonctions, le voyant jaune du bandeau de commande s'allume durant le processus de chauffe et s'éteint une fois la température atteinte (il s'allume et s'éteint à l'activation/désactivation du thermostat). Ces touches permettent de sélectionner une fonction de four.

Le four comprend les fonctions suivantes :



Air chaud

Élément annulaire et ventilateur



Éléments chauffants supérieur/inférieur

Élément chauffant supérieur et élément chauffant inférieur (commence avec le démarrage rapide automatique qui passe ensuite au mode chauffage supérieur/inférieur une fois la température sélectionnée atteinte)



Fonction tarte/pizza

Élément inférieur, élément annulaire et ventilateur activés



Rôtissage à basse température

Élément annulaire et ventilateur (120°C ou 150°C pendant 10 minutes, puis 80 °C)



Gril turbo max (préparation de gratins)

Gril max (élément de gril et élément chauffant supérieur) et ventilateur



Gril max

Élément de gril et élément chauffant supérieur



⋈ Réglage de maintien au chaud

Élément supérieur et éléments chauffants inférieurs. (Préréglé à 80 °C)



⋈ Réglage de maintien au chaud

Élément chauffant inférieur et ventilateur (à partir de 30 °C)



⋈ Décongélation

Éclairage et ventilateur.



⋈ Éclairage

Eclairage du four

Affichage du four



INSTRUCTIONS DESTINÉES À L'UTILISATEUR

- Mettez en fonctionnement le four en appuyant sur la touche .
- Lorsque la fonction sélectionnée s'affiche, le four commence à chauffer.
- Le temps utilisateur indique la durée d'utilisation du four. L'heure ne s'affiche que si aucune des fonctions de l'horloge, le symbole de signal d'alarme , l'heure du four  ou l'heure d'arrêt  n'ont été réglés.
- L'éclairage du four s'allume lorsqu'une fonction de four est sélectionnée.
- Un signal retentit une fois la température de four désirée atteinte.
- Mettez à l'arrêt le four en appuyant sur la touche .

Sélection des fonctions du four

- 1 Mettez en fonctionnement le four à l'aide de la touche .
- 2 Appuyez sur  ou sur  jusqu'à ce que la fonction de four désirée apparaisse dans l'affichage.
 - Une température s'affiche.
 - Le four commence à chauffer, sauf si vous modifiez la température dans un délai de 5 secondes.



VOUS POUVEZ MODIFIER UNE FONCTION DU FOUR PENDANT QUE CE DERNIER FONCTIONNE.

Modification de la température du four

Appuyez sur la touche  ou  pour augmenter ou diminuer la température.



Désactivation de la fonction du four

Avant de mettre à l'arrêt le four, appuyez sur  ou sur  jusqu'à ce que toutes les fonctions disparaissent de l'affichage.



Arrêt du four

Mettez à l'arrêt le four à l'aide de la touche .



Voyant de chaleur

Chauffe

Une fois la fonction de four sélectionnée, le voyant indique l'allure de chauffe du four par un clignotement.

Si la fonction de démarrage rapide est activée, un « pilier en construction » apparaît (ce dernier n'est applicable qu'à l'élément chauffant supérieur/ inférieur de la fonction de four) arrêt

Lorsque les fonctions du four ont été désactivées, le voyant s'allume pour indiquer qu'une chaleur résiduelle persiste dans le four.



Utilisation des fonctions de l'horloge

- Après la sélection d'une fonction de l'horloge, la fonction correspondante clignote pendant environ 5 secondes. Pendant ce temps, vous pouvez régler ou modifier les heures désirées à l'aide de la touche  ou .
- Une fois l'heure désirée réglée, la fonction clignote de nouveau pendant environ 5 secondes. La fonction s'allume. Le décompte de l'heure définie est lancé.

Vérification du temps défini ou restant

Appuyez continuellement sur la touche de sélection de fonction  jusqu'à ce que la fonction de l'horloge respective clignote et que le temps réglé ou restant apparaisse.

Utilisation de la chaleur résiduelle à l'aide des fonctions Temps de cuisson  et

Heure d'arrêt  de l'horloge

Lorsque les fonctions Temps de cuisson  et Heure d'arrêt  de l'horloge sont utilisées, le four éteint les éléments chauffants une fois 90 % du temps défini ou calculé écoulé. La chaleur résiduelle restante permet de prolonger le processus de cuisson jusqu'à la fin du temps défini.

Le signal d'alarme

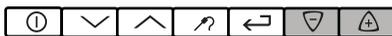
Cette fonction permet de programmer une heure comme alarme. Un signal retentit une fois le délai expiré.

Cette fonction n'a aucun effet sur le four.

1. Appuyez sur la touche . Le symbole de l'horloge s'allume. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que  clignote.



2. Sélectionnez le temps désiré à l'aide des touches  ou .



Le temps restant s'affiche après environ 5 secondes. Le signal d'alarme  s'allume.

Un signal retentit lorsque 90 % du temps s'est écoulé.



Le signal retentit pendant une minute une fois le délai expiré « 00:00 » et  clignote.

Appuyez sur l'une des touches pour désactiver le signal et le symbole dans l'affichage.



|→| Temps de cuisson

Cette fonction permet de déterminer la durée de cuisson des plats dans le four.

1. Appuyez sur la touche .
2. Sélectionnez la fonction du four et la température. Appuyez sur  jusqu'à ce que  clignote.



3. Sélectionnez le temps de cuisson désiré à l'aide de la touche  ou  (09,59 heures max.).



Le voyant de temps de cuisson  s'allume.



Lorsque le temps atteint « 00.00 » et Le voyant de temps de cuisson  clignote, un signal retentit pendant 2 minutes. Le four s'éteint automatiquement.

Pour désactiver le signal sonore et le symbole de l'affichage, appuyez sur l'une des touches.



→| Heure d'arrêt

Vous pouvez définir l'heure à laquelle le four doit s'éteindre.

1. Appuyez sur la touche .
2. Sélectionnez la fonction de four et la température désirées. Appuyez sur  jusqu'à ce l'heure d'arrêt →| clignote.



3. À l'aide des touches  et , sélectionnez l'heure d'arrêt.



Le voyant d'heure d'arrêt →| s'allume et l'heure apparaît sur l'affichage.



Lorsque le temps atteint « 00.00 » et le voyant d'heure d'arrêt →| clignote, un signal retentit pendant 2 minutes. Le four s'éteint automatiquement.

Pour désactiver le signal sonore et le symbole dans l'affichage, appuyez sur l'une des touches.



Temps de cuisson |→| et heure d'arrêt →|

Vous pouvez utiliser les fonctions Temps de cuisson |→| et Heure d'arrêt →| simultanément.

1. Appuyez sur ①.
2. Sélectionnez la fonction de four et la température désirées. Appuyez sur Temps de cuisson |→| et choisissez la durée de cuisson désirée (par exemple, 1 heure).



3. Appuyez sur →| pour régler l'heure à laquelle vous souhaitez que le plat soit prêt (par exemple, 14h05).



Le temps de cuisson |→| et l'heure d'arrêt →| apparaissent dans l'affichage.

Le four démarre automatiquement après l'heure pré-réglée (par exemple, 13h05)

Une fois la cuisson terminée, un signal retentit pendant 2 minutes et le four s'éteint automatiquement (par exemple, 15h05).



Pour désactiver le signal, appuyez sur l'une des touches.

Autres fonctions

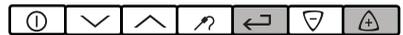
Vous pouvez économiser de l'énergie en

Désactivant l'affichage

Appuyez simultanément sur les touches

↩ et ⚠ jusqu'à ce que l'affichage disparaisse.

Lorsque le four est mis en fonctionnement la fois suivante, l'écran apparaît automatiquement. Lorsque le four est mis à l'arrêt,, l'affichage disparaît automatiquement. Pour faire réapparaître l'affichage, vous devez régler l'horloge.



Activant l'affichage

Appuyez simultanément sur les touches

↩ et ⚠ jusqu'à ce que l'affichage réapparaisse.

Arrêt de sécurité du four

Si le four n'est pas mis à l'arrêt après un certain temps ou si la température est modifiée, le four se met à l'arrêt automatiquement.

La dernière température définie clignote sur l'affichage de la température.

Le four se met à l'arrêt à la température suivante :

30 - 120°C	après	12,5 heures
120 - 200°C	après	8,5 heures
200 - 250°C	après	5,5 heures
250 - max°C	après	3 heures

Réactivation après un arrêt de sécurité

Mettez à l'arrêt complètement le four.

Vous pouvez le remettre en fonctionnement ultérieurement.

L'arrêt de sécurité est annulé lorsque les fonctions Temps de cuisson |→| ou Heure d'arrêt →| de l'horloge sont réglées.

Utilisation de la sonde à viande



Veillez à ne pas vous brûler avec les serpentins de résistance supérieurs du four, ou avec les supports de gradin du four lorsque vous branchez ou débranchez la sonde à viande. Portez des gants de cuisine.

La sonde à viande tolère des températures comprises entre 30 et 99 °C. Avant de démarrer le four, retirez le cache qui protège la sortie de la sonde des salissures. Utilisez uniquement la sonde d'origine et assurez-vous qu'aucun de ses composants ne touche l'élément chauffant supérieur.

Pour de meilleurs résultats, introduisez l'extrémité de la sonde au centre du steak, c'est-à-dire, la partie du steak cuite en dernier. La chaleur du four fausse la valeur indiquée sur la sonde. Par conséquent, la tige doit être complètement insérée dans la viande. N'oubliez pas que la sonde peut indiquer une température erronée la sonde entre en contact avec la graisse ou les os.

Démarrez la cuisson à partir d'un four froid.

Réglage

Pour utiliser la sonde à viande, procédez comme suit :

- 1 Plongez la sonde dans la viande.
- 2 Branchez la sonde à la sortie du four (côté droit).

3 Mettez le four en marche .

- 4 la température préréglée est de 60 °C. Vous pouvez à présent régler la température désirée en appuyant

sur . Le symbole  apparaît dans l'affichage. Appuyez sur  ou  et sélectionnez la température désirée. Les températures réelle et désirée apparaissent dans la fenêtre d'informations (CF. ILLUSTRATION). La fenêtre d'informations suit



l'augmentation de la température de la viande.

- 5 Sélectionnez la fonction de four et la température désirées.

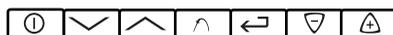
Une fois que la viande a atteint la température désirée, un signal retentit et le four s'éteint.

- 6 Pour désactiver le signal, appuyez sur l'une des touches.



La sonde à viande est chaude. Vous pouvez vous brûler facilement en retirant la sonde de la sortie du four.

- 7 Débranchez la sonde de la sortie du four et retirez le steak. REMARQUE! Le four et la sonde sont chauds.



Pour vérifier ou modifier la température

- Appuyez sur  jusqu'à ce que la fonction de la sonde  clignote et que la température choisie s'affiche à l'écran.
- Pour modifier la température, appuyez sur  et .

Pour vérifier ou modifier la température du four

- Pour modifier la température, appuyez sur  et .

Conseils et astuces pratiques

Problèmes	Cause	Solution
<i>Le pain/les pâtes de levure et gâteaux moelleux n'ont pas de gonflant.</i>	Si la température du four est trop basse, le mélange peut lever, puis s'affaisser complètement.	Vérifiez la température réglée par rapport à la température recommandée dans le tableau ou la recette.
	Le pain/les pâtes de levure n'ont pas levé correctement. Si le gâteau prend trop de temps à lever après avoir été roulé, il perdra son gonflant. Le pain/les pâtes à levure doivent lever à une température ambiante, à l'abri des courants d'air. La pâte doit rebondir après une légère pression à la surface.	Vérifiez que le temps de levage correspond à celui qui est indiqué dans la recette.
	Trop peu de levure ou de levure chimique.	Vérifiez que vous avez utilisé les doses indiquées dans la recette.
	Si le mélange graisse/liquide est trop chaud, la pâte ne lève pas correctement.	La température appropriée du liquide est de 37° pour une levure fraîche. Pour les levures sèches, reportez-vous aux instructions de l'emballage.
<i>Le pain/les pâtes de levure et gâteaux moelleux sont secs.</i>	Une quantité de liquide insuffisante, un excédent de farine ou un type de farine inadéquat risque de produire un pain trop sec.	Vérifiez que vous avez bien utilisé le type de farine et les doses de farine/liquide indiqués dans la recette.
	Si la température du four est trop basse, le mélange doit rester dans le four plus longtemps pour lui permettre de cuire jusqu'au bout, occasionnant ainsi un assèchement de la pâte.	Vérifiez que vous avez défini la bonne température.

Les gâteaux/plats au four sont trop cuits.

Si la température du four est trop élevée, les gâteaux/plats au four peuvent brunir excessivement avant la fin de la cuisson.

Vérifiez que vous avez défini la bonne température.

Les aliments ont été positionnés trop haut dans le four, chauffant ainsi excessivement lorsque l'élément chauffant supérieur et inférieur est utilisé ou ils ont été positionnés trop bas, produisant l'effet inverse.

Vérifiez que vous avez sélectionné la bonne position en fonction du tableau ou de la recette.

La fonction de démarrage rapide est activée.

Assurez-vous d'avoir sélectionné la bonne fonction du four.

Les gâteaux/plats au four ne sont pas assez cuits.

Un papier d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire placé directement au contact de la sole du four empêchent de diffuser la chaleur de fond.

Assurez-vous que la sole du four est dégagée.

Les gâteaux préparés dans des moules clairs ne cuisent pas autant que ceux utilisant des moules foncés.

Faites cuire vos gâteaux dans des moules foncés.

Symptômes et solutions

N'effectuez jamais aucune réparation sur la cuisinière afin de ne pas provoquer de blessures ni endommager l'appareil. La partie suivante contient des actions correctives à effectuer soi-même pour résoudre un éventuel problème. Si l'anomalie persiste, faites appel à votre service après vente.

Symptômes

Cause/Solution

La cuisinière n'est pas alimentée en courant

Vérifiez les éléments suivants :

- le(s) FUSIBLE(S) sont en parfait état
- la FICHE ÉLECTRIQUE est correctement introduite dans la prise murale
- aucun INTERRUPTEUR DE DÉFAUT À LA MASSE n'est en position de marche

La cuisinière ne fonctionne pas

Vérifiez que le verrouillage des fonctions est désactivé (cf. page 12)

Les aliments prennent trop de temps à bouillir/frir

Vérifiez que vous avez choisi une casserole adaptée offrant une bonne conductivité thermique (cf. page 15)

L'éclairage du four ne fonctionne pas

Changez l'ampoule défectueuse (cf. page 50)

Le verrouillage de la porte ne fonctionne pas

Activez la fonction de verrouillage (cf. page 13)

La sonde à viande du four ne fonctionne pas

Vérifiez que la sonde à viande est correctement branchée dans le four ; retirez-la, puis rebranchez-la. Programmez la température désirée (cf. page 38)

L'horloge indique l'heure erronée ou n'affiche aucune information

Réglez l'horloge à la bonne heure (cf. page 9)

Le signal d'alarme ne fonctionne pas

Programmez une heure (cf. page 33)

La cuisinière émet des bruits alors qu'elle est éteinte

Ces bruits proviennent du ventilateur thermostaté destiné à protéger l'électronique de la cuisinière. Aucune action requise, ces bruits sont normaux.

Symptôme

Cause/Solution

F9 s'allume dans l'affichage

Retirez la fiche de la prise murale.
Branchez-la de nouveau et rallumez la cuisinière

F11 s'allume dans l'affichage

Le contact de la sonde à viande n'est pas correctement insérée dans la sortie du four

La lettre F clignote dans l'affichage de la zone de cuisson

- Récipients de cuisson inadaptés
- Aucun récipient sur la zone de cuisson
- Le diamètre du fond du récipient est trop étroit pour la zone de cuisson

Le code erroné s'allume dans l'affichage (commence par un F)

Contactez votre service après vente.

Nettoyage et entretien



N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer la cuisinière !

Nettoyage de la cuisinière

N'UTILISEZ JAMAIS DE PRODUITS DÉTARTRANTS OU AUTRES SUBSTANCES ABRASIVES.



Notez que la protection antibascule ne fonctionne pas si vous sortez la cuisinière de son emplacement pour nettoyer les surfaces à l'arrière.

Manipulation

N'utilisez jamais de matériaux à récurer ni d'autres agents susceptibles de provoquer des rayures, telles que des éponges à surface abrasive. N'utilisez que des éponges ou des chiffons doux.

Nettoyage des surfaces en acier inoxydable

(uniquement pour les cuisinières en acier inoxydable)

Pour nettoyer des surfaces en acier inoxydable, utilisez de préférence un chiffon doux et un produit de nettoyage spécifique. Vous pouvez également utiliser un lave-vitre.

N'UTILISEZ JAMAIS DE PRODUITS DÉTARTRANTS ni d'autres substances abrasives. Vous ne devez pas non plus utiliser de matériaux à récurer, tels que de la laine d'acier ou des éponges à surface abrasive.

Nettoyage de la table de cuisson



Immédiatement après utilisation (alors qu'elle est encore chaude), nettoyez la table avec un grattoir à lame pour éliminer le sucre et les débordements d'aliments contenant du sucre, tels que de la confiture, mais également le plastique ou le papier d'aluminium fondu afin de ne pas endommager la table.

SI LA TABLE EST TRÈS SALE :

- 1 Éliminez les taches avec le grattoir à lame (voir ci-dessous).
- 2 Utilisez des produits nettoyants spécifiques lorsque l'indicateur de chaleur résiduelle a disparu. Agitez la bouteille et vaporisez sur la table. Frottez à l'aide d'un chiffon humide ou du papier absorbant.
- 3 Retirez l'excédent avec un chiffon humide pour éviter qu'il ne soit imprimé sur la table lors de sa prochaine utilisation. Séchez.

Le grattoir à lame



MAINTENEZ LE GRATTOIR À LAME HORS DE PORTÉE DES ENFANTS. Manipulez ce dernier avec soin, car la lame est extrêmement tranchante.

À l'aide du grattoir, retirez tous les aliments qui ont débordé pendant la cuisson et qui sont restés collés à la table vitrocéramique. N'appliquez pas le grattoir ni d'autres instruments à bout tranchant au bord en silicone (risques de dégâts matériels et corporels).

Utilisation du grattoir à lame :

- 1 Retirez le cache pour faire apparaître la lame.
- 2 Assurez-vous que la lame est propre et entière afin de ne pas endommager la table. Vous pouvez acheter de nouvelles lames dans un magasin d'outillage.
- 3 Tenez le grattoir à un angle d'environ 45° et frottez pour enlever les taches.
- 4 Éliminez soigneusement toutes les salissures de la lame avec du papier absorbant.
- 5 Après utilisation, poussez le cache vers l'avant pour recouvrir la lame. Maintenez le grattoir à lame hors de portée des enfants.

Remplacement de la lame :

- 1 Ouvrez le grattoir en desserrant complètement la vis (aucun tournevis nécessaire) et en posant la nouvelle lame sur le bord avant.
- 2 Montez le grattoir et resserrez la vis.
- 3 Avancez le cache aussi loin que possible pour protéger la lame.

Nettoyage du four

Retirez tous les accessoires du four ainsi que les supports de gradin et les glissières. (cf. page 49).

Retrait des glissières

Les glissières sont retirés de la même manière que pour le support de gradin (cf. page 49).

L'ÉMAIL CATALYTIQUE sur les parois et la voûte du four est poreux et possède un effet auto-nettoyant. Par ailleurs, la sole du four est fabriquée à partir d'un émail LISSE et plutôt rigide que vous pouvez nettoyer à l'aide d'une éponge et d'un détergent doux.

Émail catalytique



Le four en marche atteint des températures élevées. Gardez un œil sur les enfants.

Les salissures de l'émail sont brûlées en partie lors de l'utilisation du four. Si des taches se forment sur l'émail, faites chauffer le four à vide à la température maximale avec la résistance supérieure/inférieure pendant 30 à 60 minutes. N'appliquez jamais d'agent de nettoyage de four ni d'objets pointus sur l'émail catalytique.

L'émail lisse

Si la sole du four est très sale, nettoyez à l'aide d'une éponge et d'un détergent doux.

Nous vous recommandons de ne jamais utiliser d'éponge métallique, d'objets tranchants, tels que couteaux, grattoir, qui rendraient l'émail définitivement inefficace.

La porte du four

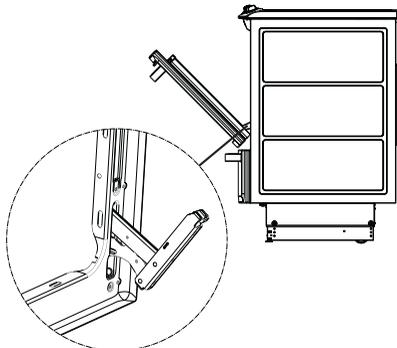
Vous pouvez retirer la porte du four pour un meilleur nettoyage.



Lorsque la porte du four est ouverte, l'éclairage s'allume et le ventilateur d'air chaud cesse de fonctionner.

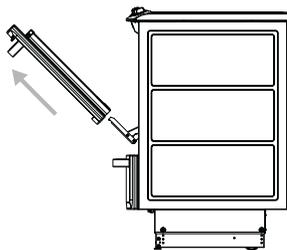
Retrait de la porte du four

- 1 Ouvrez la porte du four d'environ un tiers (position de stationnement).



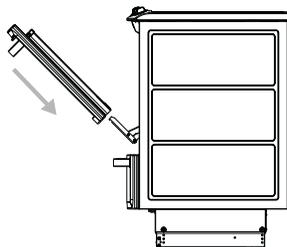
- 2 Saisissez les côtés de la porte du four des deux mains et détachez-la.

- 3 Soulevez la porte.



Pose de la porte du four

- 1 Assurez-vous que la charnière est en position de stationnement.
- 2 Insérez la charnière dans la fente de la porte. Appuyez à fond jusqu'à ce que le ressort de montage s'enclenche en position.
- 3 Fermez la porte du four.



La vitre de la porte du four



Ne montez pas, ne vous asseyez pas et ne posez pas de charges lourdes sur la porte du four.

La porte du four inclut deux parties dotées d'une vitre thermoréfléchissante servant à diminuer la température de surface. Les vitres intérieures peuvent être retirées pour faciliter le nettoyage.

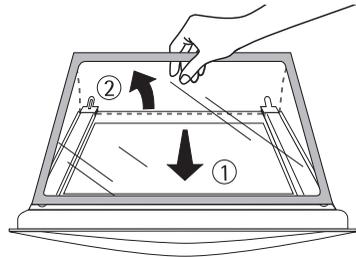
Nettoyage entre les vitres



Prenez soin de ne pas endommager la vitre de la porte. La formation de fissures sur les bords peut provoquer leur rupture après avoir chauffé un certain nombre de fois.

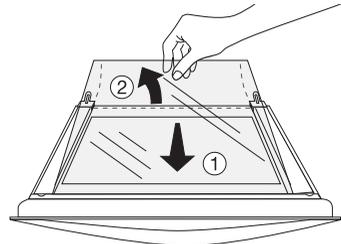
Retrait de la vitre supérieure de la porte du four

- 1 Saisissez la vitre supérieure par le dessous et appuyez-la contre la pression à ressort vers la poignée de la porte du four jusqu'à ce qu'elle se libère en bas (1).
- 2 Soulevez légèrement la vitre par le bas et détachez-la (2).



Retrait de la vitre centrale de la porte

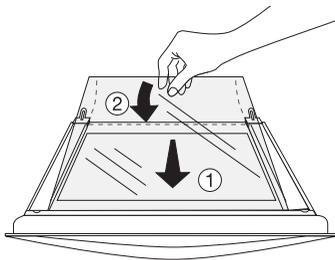
- 1 Saisissez la vitre centrale par le dessous et poussez-la vers la poignée de la porte du four jusqu'à ce qu'elle se libère en bas (1).
- 2 Soulevez légèrement la vitre par le bas et détachez-la (2).



Nettoyez la vitre.

Pose des vitres centrales de la porte

- 1 Insérez les vitres centrales dans l'ordre, dans le sens diagonal en commençant par le haut, dans le dispositif de retenue de vitre du côté de la poignée (1).
- 2 Abaissez la vitre centrale et poussez-la vers le bord inférieur de la porte jusqu'à ce qu'elle adhère bien au dispositif de retenue inférieur (2).

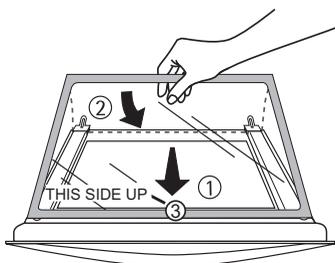


Pose de la vitre supérieure de la porte

- 1 Insérez la vitre supérieure dans le sens diagonal en commençant par le haut, dans le dispositif de retenue de vitre du côté de la poignée (1).
- 2 Abaissez la plaque de verre. Posez la vitre contre la pression à ressort du côté de la poignée à l'avant du profil de retenue sur le bord inférieur de la porte et poussez-la sous le profil de retenue (2).

La vitre doit être fixée solidement en position !

Vérifiez que le texte « This side up » (Ce côté vers le haut) est orienté vers la poignée (3).

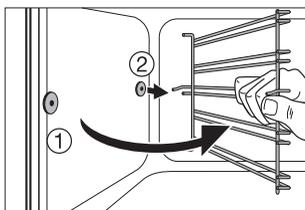
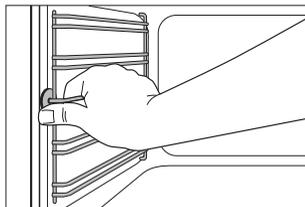


Supports de gradin du four

Il est possible de retirer les supports de gradin de part et d'autre du four pour faciliter le nettoyage des parois latérales.

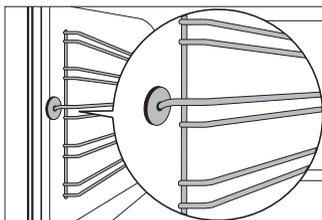
Retrait des supports de gradin du four :

Détachez d'abord la partie avant du support de gradin sur la paroi du four (1), puis décrochez-la à l'arrière (2).

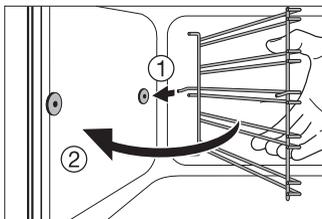


Insertion des supports de gradin du four

Les bords arrondis des fils doivent pointer vers l'avant !



Reposez le support de gradin du four en l'accrochant d'abord à l'arrière (1), insérez-le à l'avant, puis appuyez dessus pour le fixer (2).



Nettoyage des supports

Libérez les supports de gradin (cf. page 49). Pour faciliter l'élimination des saletés et de la graisse, vous pouvez immerger les supports de gradin dans de l'eau mélangée à un produit vaisselle. Lavez à la main.

REMARQUE ! N'UTILISEZ PAS LE LAVE-VAISSELLE. Ceci éliminerait toute la graisse et les empêcherait de fonctionner.

Accessoires Super Clean

Certains accessoires sont protégés par un revêtement résistant aux salissures et durent longtemps s'ils sont entretenus correctement.



REMARQUE ! Ne posez pas les accessoires SUPER CLEAN sur une table de cuisson chaude, car ceci peut les endommager.

Les accessoires tolèrent une température pouvant atteindre 250 °C. Ne les chauffez jamais sans aliments ni plats.

Lavez abondamment les accessoires à l'eau chaude et avec un produit vaisselle avant de les utiliser pour la première fois.

Si vous suivez cette consigne et ces astuces, vos accessoires SUPER CLEAN dureront longtemps et seront plus faciles à nettoyer :

- Utilisez des outils en plastique ou en bois plutôt que des outils en métal, qui pourraient endommager les accessoires.
- Rappelez-vous que les casseroles et les plats à surfaces dures peuvent endommager les accessoires.
- Nettoyez les accessoires avec une éponge douce ou une brosse à vaisselle dans de l'eau chaude, et éventuellement un produit vaisselle. N'utilisez jamais le lave-vaisselle.
- N'utilisez jamais d'objets en laine d'acier ou tranchants pour le nettoyage.

Éclairage du four



REMARQUE ! Avant de changer l'ampoule, vérifiez que la cuisinière est débranchée de l'alimentation électrique et refroidie.

Pour les cuisinières munies d'un câble, retirez la prise. Pour les autres cuisinières, retirez l'interrupteur multipolaire.



Placez un chiffon sur la sole du four pour protéger l'ampoule et le verre.

**Changement de l'ampoule du four/
Nettoyage du verre de protection.**

- 1 Vérifiez que le four est froid.
- 2 Dévissez le verre de protection en la tournant vers la gauche et nettoyez-le.
- 3 Si nécessaire :
Remplacez l'ampoule du four par une nouvelle ampoule marquée 230-240 V, 40 W, 300 °C et dotée d'une base E14.
- 4 Reposez le verre de protection.

Données techniques

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications. Cet appareil est conforme aux normes des directives de l'UE 89/336/EEC et 73/23/EEC.

EKD60751

Largeur (mm) :	596
Hauteur à la livraison (mm) :	900
Profondeur :	595
CLASSE DE RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE	A
CONSOMMATION D'ÉNERGIE	
Élément chauffant supérieur/inférieur (kWh)	0.92
Air chaud (kWh)	0.79

Installation



L'installation de l'appareil doit être effectuée par un PROFESSIONNEL QUALIFIÉ. La cuisinière est un appareil volumineux. Les bords et les encoignures avec lesquels vous n'entrez généralement pas en contact peuvent être pointus. PORTEZ DES GANTS POUR DÉPLACER LA CUISINIÈRE.

À sa livraison, la cuisinière est réglée à une hauteur de référence de 900 mm.

La cuisinière est munie d'un socle télescopique. Vous pouvez régler la hauteur de la cuisinière afin d'adapter cette dernière à une hauteur de référence comprise entre 848 mm et 933 mm.

Lors du positionnement de la cuisinière, veillez à ne pas bloquer les sorties d'aération (derrière la cuisinière et en haut derrière la hotte). La cuisinière ne doit pas être déplacée sous une bordure carrelée ou similaire.

Un espace libre doit être laissé de part et d'autre de la cuisinière (cf. Sécurité).

Assurez-vous que le câble de la cuisinière ne se coince pas pendant le déplacement de l'appareil.

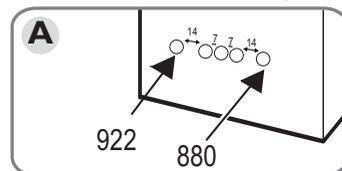
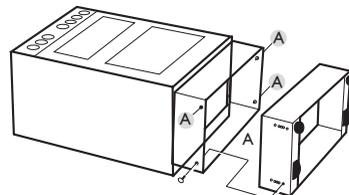
Réglage de la hauteur de la base

Pour régler la hauteur, lisez les points suivants avant de commencer.

- 1 Couchez doucement la cuisinière (CF. ILLUSTRATION). Calez, par exemple, le polystyrène de l'emballage entre la cuisinière et

le sol en guise de protection. Prévoyez une couche de protection sous les coins arrière inférieurs de chaque côté de la cuisinière pour protéger le carrelage.

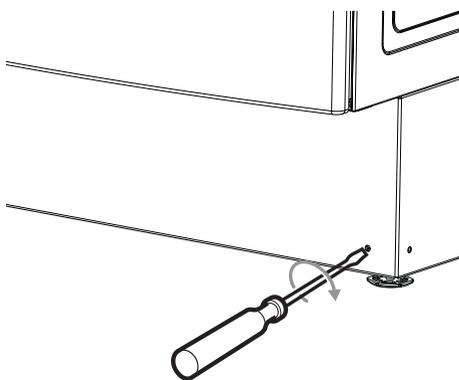
- 2 Desserrez les vis A (4 VIS, CF. ILLUSTRATION). Tirez légèrement vers vous la base intérieure pour ne modifier que la hauteur. Tirez sur les supports sur lesquels reposent les roues et les pieds. **REMARQUE !** Attention, le dessous de la cuisinière est pourvu d'arêtes tranchantes.
- 3 Resserrez les vis A de l'un des trous pour une hauteur de référence comprise entre 850 et 920 mm. La distance entre les trous varie de 7 à 14 mm (cf. illustration a).
- 4 Soulevez le montant de la cuisinière et raccordez-le à l'alimentation électrique. Remettez la cuisinière en place et assurez-vous qu'elle est absolument à l'horizontale avant de poser l'équipement de sécurité.



Réglage horizontal

La cuisinière doit être à l'horizontale afin que, par exemple, la graisse soit distribuée uniformément dans la poêle à frire. Placez un niveau à bulle d'air ou une poêle à frire contenant de l'eau sur la table de cuisson pour vérifier que la cuisinière est à l'horizontale.

Si nécessaire, vous pouvez déplacer les roues et les pieds de la cuisinière de 15 mm par rapport à l'avant du socle. Réglez les roues arrière à l'aide d'un tournevis et les pieds avant avec une pince polygrip.



La protection antibascule



La protection antibascule doit être installée pour empêcher le renversement de la cuisinière dans des conditions de charges anormales.

Cette protection ne fonctionne qu'une fois la cuisinière en place.

fixation de la protection antibascule à la cuisinière :

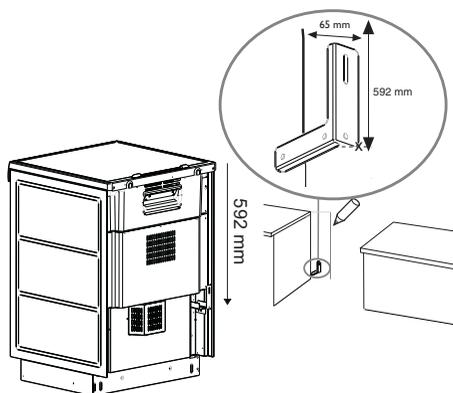
- 1 Avant de poser la protection antibascule, assurez-vous que la cuisinière est réglée à la hauteur appropriée et à l'horizontale (cf. page 53).

- 2 Tracez un repère au mur depuis le bord de la table de cuisson jusqu'au sol (CF. ILLUSTRATION).
- 3 La protection antibascule doit être installée du côté gauche. Mesurez l'emplacement auquel doit être située la protection, à 590 mm du bord de la table et à 65 mm du mur/placard, et vissez-la fermement et pour obtenir un matériel solide ou un renfort adéquat.

Vérifiez que la surface située à l'arrière de la cuisinière est lisse. S'il existe des carreaux ou des moulures derrière le bord de la table de cuisson, vous devez laisser un espace égal à la distance entre la protection antibascule et le mur. Ceci est essentiel afin d'assurer que la protection antibascule est solidement fixée à la cuisinière et qu'elle fonctionne correctement.

Vérifiez que la protection antibascule s'avance au moins de 20 mm dans le trou à l'arrière de la cuisinière en place (cf. illustration).

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



Branchements électriques



Le branchement électrique de votre appareil doit être effectué par un PROFESSIONNEL QUALIFIÉ. Tout travail effectué par des personnes non qualifiées peut diminuer les performances de la cuisinière, et occasionner des blessures et/ou endommager l'appareil.

Les cuisinières munies d'un câble et d'une fiche séparément emballés doivent être branchées à une prise murale mise à la terre si celle-ci est munie d'un fil neutre.

L'installation DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR UN TECHNICIEN QUALIFIÉ. La charge prévue et le voltage de l'appareil branché sont indiqués sur la plaque signalétique.

Si la cuisinière est raccordée à une prise non munie d'un fil neutre, elle ne fonctionnera pas et la garantie sera annulée.

REMARQUE ! L'installation électrique doit inclure un dispositif permettant de séparer tous les pôles de l'équipement de l'alimentation, avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm. Cette condition doit être remplie pour des raisons de sécurité.

Pour les cuisinières munies d'une fiche électrique : Assurez-vous que la fiche est complètement enfoncée dans la prise murale.

L'installation et l'entretien doivent être effectués par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur : NF C 15100 - installations électriques à basse tension.

En cas de remplacement du câble, il ne doit être remplacé que par un technicien qualifié.

L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).

Vérifiez que la prise de terre est conforme aux règlements en vigueur.

Quelque soit le mode de raccordement, l'appareil doit être relié à la terre conformément aux règlements en vigueur.

Garniture de base



REMARQUE ! Fixez la garniture de base à la cuisinière avec précaution. Les bords avec lesquels vous n'entrez généralement pas en contact peuvent être pointus.

REMARQUE ! UNIQUEMENT ADAPTÉ AUX CUISINIÈRES D'UNE HAUTEUR DE 900 MM. Retirez le film plastique de protection avant utilisation.

- Posez la garniture en l'appuyant fermement contre la base (bouton à pression, aucun outil nécessaire).

Au terme de la durée de vie de l'appareil



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

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

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

Mise au rebut



- 1 Débranchez la cuisinière de la prise murale.
- 2 Coupez le câble aussi près que possible de la partie arrière de la cuisinière.
- 3 Désactivez le verrouillage de la porte pour vous assurer que les enfants ne s'enferment pas dans le four.

Garantie/service-clientèle

Conformément à la Législation en vigueur, votre Vendeur est tenu, lors de l'acte d'achat de votre appareil, de vous communiquer par écrit les conditions de garantie et sa mise en œuvre appliquées sur celui-ci.

Sous son entière initiative et responsabilité, votre Vendeur répondra à toutes vos questions concernant l'achat de votre appareil et les garanties qui y sont attachées. N'hésitez pas à le contacter.

**SI VOUS DEVEZ NOUS
CONTACTER** (pour les appareils commercialisés par la France)

Electrolux Home Products France
S.A.S. au capital de 67 500 000 euro
- 552 042 285 RCS SENLIS

Pour tenir nos engagements, nous écoutons les Consommateurs

Info Conso Electrolux est le lien privilégié entre la marque et ses Consommateurs.

Il assure en permanence une double mission : satisfaire au mieux vos exigences et tirer parti de cette proximité pour améliorer sans cesse les produits que nous vous proposons.

AVANT L'ACHAT

Toute une équipe répond avec clarté et précision à vos sollicitations concernant l'éventail de nos gammes de produits et vous apporte des infos pour vous aider dans votre choix en fonction de vos propres besoins.

APRÈS L'ACHAT

Exprimez-vous sur la perception que vous avez de nos produits et votre satisfaction à l'usage. Mais interrogez aussi nos spécialistes sur l'utilisation et l'entretien de vos appareils. C'est alors que notre mission prend tout son sens. Ecouter, comprendre, agir : trois temps essentiels pour tenir l'engagement de la marque dans le plus grand respect du Consommateur.

A bientôt !

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques toutes modifications liées à l'évolution technique (décret du 24.03.78).

Info Conso Electrolux
BP 50142 – 60307 SENLIS CEDEX
Tél. : 08 90 71 03 44 (0,15 euro TTC/
mn)
Fax : 03 44 62 21 54
e-mail : info.conso@electrolux.fr
Permanence téléphonique du lundi au vendredi

Pour toute question technique :
Centre Contact Consommateurs
BP 20139 – 60307 SENLIS CEDEX
Tél. : 08 92 68 24 33 (0,34 euro TTC/
mn)
Fax : 03 44 62 26 53
e-mail : ehp.consommateur@electrolux.fr
Permanence téléphonique du lundi au vendredi

Garantie Européenne

NE S'APPLIQUE PAS POUR LES APPAREILS COMMERCIALISÉS SUR LE TERRITOIRE FRANÇAIS. Cet appareil est garanti par Electrolux dans chacun des pays énumérés au dos de cette notice et pour la période spécifiée par la garantie ou, à défaut, par la législation en vigueur. Si vous déménagez d'un pays dans un autre pays repris dans la liste, la garantie déménagera avec vous dans les conditions suivantes:

- La garantie commence à la date à laquelle l'appareil a effectivement été acheté à l'origine telle qu'elle apparaîtra sur production d'un document d'achat valable délivré par le vendeur de l'appareil.
- La garantie est valable pour la même période et couvre le remplacement de pièces détachées et la main-d'oeuvre dans les mêmes conditions que celles prévues pour votre nouveau pays de résidence pour le type de modèle ou la gamme d'appareils particuliers.
- La garantie de l'appareil est exclusivement reconnue à l'acheteur d'origine et ne peut être cédée à un autre utilisateur de l'appareil.
- L'appareil devra être installé et utilisé conformément aux instructions fournies par Electrolux, l'usage étant limité à des applications ménagères et à des fins non commerciales.
- L'appareil sera installé conformément à toutes les prescriptions et législations en vigueur dans votre nouveau pays de résidence.

Les dispositions de cette garantie européenne n'affecte en aucune manière les droits qui vous sont reconnus par la loi.

www.electrolux.com



Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Longmile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lituania	+370 5 27 80 609	Verkiu 29, 09108 Vilnius, Lithuania
Luxembourg	+35 2 42 43 13 01	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87



Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Fislokkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warsaw
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 44 42 581	B-dul Timisoara 90, S6, Bucharest
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Tržaška 132, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	+35 8 26 22 33 00	Konepajanranta 4, 28100 Pori
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksimistanbul
Россия	+7 095 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ 'Олимпик'

www.electrolux.com

www.electroluxarthurmartin.fr