



MARQUE: ELECTROLUX

REFERENCE : EKD 513500 W

CODIC: 2594170



\* *On pense à vous*

## Sommaire

---

Importantes consignes de sécurité .....	5
Utilisation et entretien .....	11
Bandeau de commandes .....	11
Table de cuisson .....	11
Utilisation de l'appareil .....	13
Four électrique .....	14
Minuteur électronique .....	20
Tableau de rôtissage .....	21
Tableau de cuisson sous grill .....	21
Tableau de cuisson .....	22
Zones de cuisson .....	23
Utilisation des récipients de cuisson .....	24
Récipients de cuisson .....	26
Guide de cuisson de la table .....	26
Recommandations relatives aux récipients utilisés .....	28
Gestion de puissance .....	30
Gestion de la fonction Booster .....	31
Accessoires fournis avec l'appareil .....	32
Entretien et nettoyage .....	33
Nettoyage de la table de cuisson .....	34
Porte du four .....	36
Remplacer l'ampoule d'éclairage du four .....	37
En cas d'anomalie de fonctionnement .....	38
Caractéristiques techniques .....	40
Installation .....	41
Emplacement .....	41
Branchements électriques .....	42

### Comment lire cette notice d'utilisation ?

Les symboles suivants vous guideront tout au long de la lecture de votre notice d'utilisation



Consignes de sécurité



Instructions pas à pas



Conseils et recommandations



Informations d'ordre environnemental

## Importantes consignes de sécurité

Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation ainsi que les recommandations et les avertissements qu'elle contient avant de procéder à l'installation et à la première utilisation de l'appareil. Conservez cette notice avec l'appareil pour pouvoir la consulter ultérieurement. Cette notice d'utilisation contient d'importants symboles et consignes de sécurité. Tenez toujours compte de ceux-ci et respectez les consignes.



### AVERTISSEMENT

Ce symbole attire votre attention sur des situations susceptibles de causer des dommages corporels ou matériels.



### ATTENTION

Ce symbole attire votre attention sur des situations susceptibles de causer des dommages corporels ou matériels.



### ATTENTION

Les zones de cuisson à induction génèrent un champ électromagnétique dans son très proche environnement.. Il est donc conseillé aux personnes portant un stimulateur cardiaque ou tout autre dispositif similaire d'être prudent lors de l'utilisation d'une zone de cuisson à induction.

En conséquence, nous vous recommandons de prendre contact avec votre médecin ou le fabricant de votre implant actif (stimulateurs cardiaques, pompe à insuline,...) afin d'identifier les éventuelles incompatibilités.

Il est recommandé aux utilisateurs dotés d'un stimulateur cardiaque de se tenir à 30 cm minimum des zones de cuisson à induction en fonctionnement.

### Installation

- Les opérations d'installation et de branchement doivent être effectuées par un personnel qualifié, conformément aux instructions fournies et aux normes en vigueur.
- Les réparations ne doivent être effectuées que par un service après vente qualifié . Une réparation non conforme peut être la cause de graves dommages.
- La cuisinière est lourde. Faites attention lors de son déplacement.
- Avant d'utiliser la cuisinière, retirez tous les éléments constituant l'emballage.
- Vérifiez que la tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique de la cuisinière correspondent à celles de la tension d'alimentation de votre habitation.
- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.

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 toujours des gants pour déplacer la cuisinière.

### Sécurité enfants

- Cette cuisinière a été conçue pour être utilisée par des adultes. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet.
- La cuisinière chauffe pendant et après son utilisation. Eloignez les jeunes enfants de l'appareil tant qu'il n'a pas complètement refroidi.
- Les enfants peuvent également se blesser en touchant aux casseroles et plats de cuisson posés sur la cuisinière.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou que le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque, à moins d'être sous surveillance ou d'avoir reçu les instructions d'utilisation par une personne chargée de leur sécurité.

### Pendant l'utilisation

- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.

- N'utilisez pas la cuisinière si elle est entrée en contact avec de l'eau. N'utilisez pas la cuisinière si vos mains sont mouillées.
- Les poêles à fond cannelé deviennent très chaudes pendant leur utilisation ; portez toujours un gant pour les manipuler.
- L'appareil chauffe pendant son utilisation. En enfournant ou en sortant vos plats du four, prenez la précaution de ne pas vous approcher du(des) élément(s) chauffant(s) et utilisez des gants thermiques de cuisine.
- Veillez à ce que les boutons de commande soient en position Arrêt lorsque que la cuisinière n'est pas utilisée.
- Lors de l'utilisation d'autres appareils électriques à proximité de la cuisinière, assurez-vous que le câble d'alimentation de ces appareils électriques ne soient pas en contact avec une surface chaude de la cuisinière qui seraient susceptibles de fondre ou de se coincer dans la porte du four.
- Mettez toujours le four à l'arrêt avant de retirer la protection. Après l'avoir nettoyée, remettez la protection en place conformément aux instructions du fabricant.



- Avertissement ! N'utilisez pas dans le four des alcools et liquides similaires susceptibles de former des gaz explosifs, ni toute autre substance pouvant causer un incendie ou une explosion.

- Surveillez attentivement la cuisson lors de friture dans l'huile ou la graisse : les graisses surchauffées s'enflamment facilement.
- Nettoyez votre cuisinière après chaque utilisation. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires pourrait provoquer un incendie.
- Nettoyez le four conformément aux instructions.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme plan de travail ou comme surface de rangement.
- Ne faites jamais fonctionner la table de cuisson sans récipient dessus ou avec un récipient vide.
- **Le verre de votre table vitrocéramique est insensible aux variations thermiques, il résiste aux chocs légers. Cependant, il n'est pas incassable. Évitez de laisser tomber quoi que ce soit sur la surface vitrocéramique. Un choc ponctuel, comme par exemple la chute d'une salière, peut provoquer une fissure ou une cassure du verre.**
- N'utilisez pas de récipients en fonte, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer la table de cuisson.
- Empêchez que les liquides acides, comme le vinaigre, le citron ou le détartrant n'entrent en contact avec la table de cuisson, pour éviter l'apparition de taches mates.
- Enlevez les salissures qui se sont solidifiées (sucre, aliments carbonisés, etc.) avec un racloir spécial pour table vitrocéramique.
- Tenez éloigné de votre plan de cuisson tout ce qui est susceptible de fondre, tels que les objets en matière plastique, les feuilles d'aluminium, le sucre et les produits à forte teneur en sucre. Cependant, si une substance venait à fondre sur la surface vitrocéramique, enlevez-la immédiatement avec le racloir.
- N'utilisez que des plats et casseroles à fond plat et lisse pour éviter de rayer la surface de cuisson.
- N'utilisez jamais de plats en plastique dans le four. Ne placez jamais de papier d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail ou de l'appareil.
- Assurez-vous toujours que la grille de ventilation située au centre du four sur la paroi arrière n'est pas obstruée, de manière à garantir une bonne ventilation de la cavité du four.
- Si votre table de cuisson est endommagée (éclat, fêlure) et si vous constatez une anomalie de fonctionnement, débranchez immédiatement l'appareil et faites appel au service après vente.

### Service après-vente

- Les réparations et l'entretien ne doivent être effectuées que par un service après-vente qualifié. N'utilisez que des pièces d'origine certifiées Constructeur.
- A l'attention de l'utilisateur Vous ne devez jamais changer une pièce de la cuisinière, sauf indication contraire dans cette notice d'utilisation.

Toute autre intervention doit être réalisée par un technicien qualifié afin d'éviter tout risque de blessure corporelle ou d'endommagement de l'appareil.

- Ne modifiez jamais les caractéristiques de cet appareil, par exemple en retirant des panneaux, le gainage de fils ou toute autre pièce fixe.
- Rangement à proximité de la cuisinière. Ne stockez pas de produits d'entretien ou de produits inflammables dans, sur ou à proximité de l'appareil, notamment, le papier (par ex. livres de recettes), les matières plastiques (ustensiles en plastique) et les chiffons (torchons), ainsi que les liquides inflammables. Ne posez aucun récipient explosif, comme les aérosols, dans, sur ou à proximité de la cuisinière. Les substances inflammables risquent d'exploser et de provoquer un incendie ou toute autre forme de dégâts matériels ou corporels.



Ne rangez jamais des objets pouvant susciter l'intérêt des enfants dans des placards au-dessus de la cuisinière. Les enfants pourraient monter sur la cuisinière afin de les attraper et risqueraient de se blesser.

- Ne laissez jamais les enfants sans surveillance. Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la pièce où la cuisinière est installée. Assurez-vous qu'un enfant ne puisse ni monter ou s'asseoir sur la cuisinière.



**NE TOUCHEZ PAS LES ZONES DE CUISSON NI LES PARTIES AVOISINANTES PENDANT OU APRES L'UTILISATION DE LA CUISINIÈRE.** Les zones de cuisson mettent un certain temps à refroidir après avoir été désactivées, même si leur couleur sombre n'en laisse rien deviner. Les zones à proximité peuvent également être suffisamment chaudes pour brûler. Pendant et après l'utilisation de la cuisinière, ne touchez pas ces zones et veillez à ce qu'aucun vêtement ou matière inflammable n'entre en contact avec elles jusqu'à ce qu'elles aient refroidi.



**N'utilisez jamais la cuisinière pour chauffer une pièce.**

- Portez des vêtements adéquats. Ne portez jamais de vêtements amples pendant l'utilisation de la cuisinière. Veillez à ce que les vêtements et toute autre matière inflammable n'entrent pas en contact avec les surfaces chaudes.
- Ne jetez jamais d'eau ni de farine sur les zones de cuisson utilisées pour la friture. Essayez plutôt d'étouffer les flammes à l'aide d'un linge humide ou d'un extincteur type mousse.
- Ne laissez jamais la cuisinière sans surveillance pendant la cuisson de graisses ou d'huiles. Celles-ci peuvent prendre feu en cas de surchauffe.

- Veillez à ce que les gants thermiques de cuisine que vous utilisez soient bien sèches. L'utilisation de gants thermiques de cuisine humides ou mouillés sur une surface chaude peut causer des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas les gants thermiques de cuisine entrer en contact avec les zones de cuisson chaudes. N'utilisez pas de torchon ni de chiffon épais à la place des gants thermiques de cuisine.
- Ne chauffez jamais de boîtes de conserve fermées. Elles pourraient éclater par l'augmentation de la pression à l'intérieur et entraîner des blessures.
- Lorsque la cuisson est terminée, retirez le récipient de la zone de cuisson. Les débordements génèrent l'apparition de fumées et de projections de graisses susceptibles de s'enflammer. De plus, une casserole "brûlée" dont le contenu s'est entièrement évaporé peut fondre ou s'abîmer.
- **Recouvrement.** N'utilisez pas de feuilles d'aluminium pour recouvrir une quelconque partie de la table de cuisson. L'aluminium ne doit servir qu'après la cuisson, pour recouvrir les aliments cuisinés. Toute autre utilisation de l'aluminium présente des risques d'électrocution, d'incendie ou de court-circuit.
- **Plats/récipients émaillés.** Seuls certains types de plats/récipients en verre, verre/céramique, céramique, grès ou autrement émaillés sont compatibles avec votre table de cuisson car ils résistent aux variations de température. Vérifiez les recommandations du fabricant pour vous assurer de leur compatibilité avec la table de cuisson.



#### Consignes de sécurité relatives à l'utilisation de la table de cuisson

- Choisissez toujours un récipient proportionné au diamètre de la zone utilisée. La cuisinière est dotée de trois zones de cuisson de diamètres différents. Utilisez des récipients dont le diamètre correspond au diamètre de la zone de cuisson utilisée. Les détecteurs de récipients empêcheront la zone de cuisson de s'allumer si aucun récipient n'est posé dessus.
- Les poignées des récipients ne doivent pas être orientées au-dessus d'une zone de cuisson adjacente, ceci pour éviter d'accrocher accidentellement la poignée du récipient et d'en renverser le contenu, ou pour éviter tout risque de brûlure ou d'inflammation de matières inflammables.

#### Pour tables de cuisson en vitroceramique uniquement

- Ne nettoyez pas et n'utilisez pas une table de cuisson qui présente un éclat, une fêlure ou une cassure. Si la table de cuisson est fêlée, les produits de nettoyage et les projections d'aliments pourraient pénétrer à l'intérieur et provoquer une électrocution. Débranchez votre appareil et contactez immédiatement votre service après vente.




- **Nettoyez toujours correctement la table de cuisson.** En cas d'utilisation d'une éponge ou d'un chiffon humide pour essuyer des résidus alimentaires sur une zone de cuisson chaude, faites attention de ne pas vous brûler avec la vapeur susceptible d'être générée. Certains produits de nettoyage peuvent générer des fumées nocives s'ils sont appliqués sur des surfaces chaudes.
- **Ne posez pas de récipients chauds sur une table de cuisson froide.** Cela pourrait fêler le verre.
- **Ne faites pas glisser les récipients sur la surface de la table de cuisson.** Cela pourrait la rayer.
- **Ne faites pas "brûler" les récipients et ne laissez pas le contenu d'un récipient s'évaporer.** Cela peut entraîner des dégâts permanents sous forme de fêlure, de fusion ou d'apparition de marques susceptibles d'affecter le bon fonctionnement de la table de cuisson en vitrocéramique. (Ce type d'endommagement n'est pas couvert par la garantie).
- **Si la surface de la table de cuisson fêlée, débranchez immédiatement la cuisinière pour éviter tout risque d'électrocution.**



#### Informations d'ordre environnemental

- Après avoir installé la cuisinière, éliminez les emballages de manière sécurisée et respectueuse de l'environnement.
- Lors de la mise au rebut de votre appareil, et pour écarter tout risque de blessure corporelle, coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil afin de mettre hors d'usage tout ce qui pourrait présenter un danger.

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.

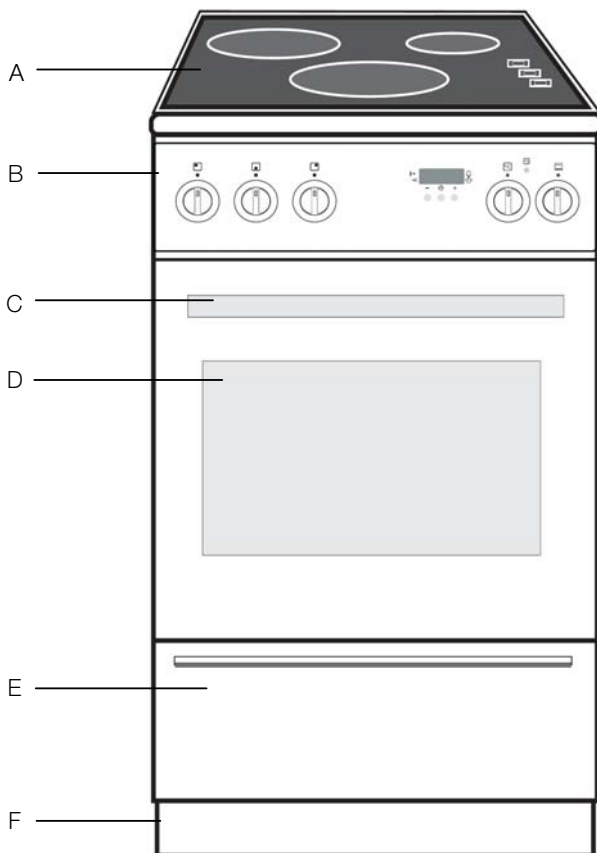
Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

# Instructions destinées à l'utilisateur

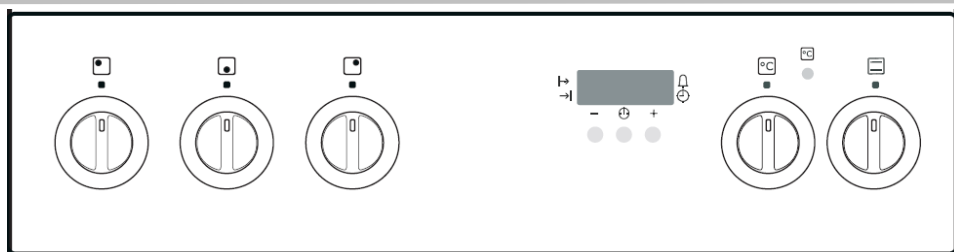
---

## Utilisation et entretien

- A. Table de cuisson
- B. Bandeau de commande
- C. Poignée de la porte du four
- D. Porte du four
- E. Tiroir
- F. Pieds réglables



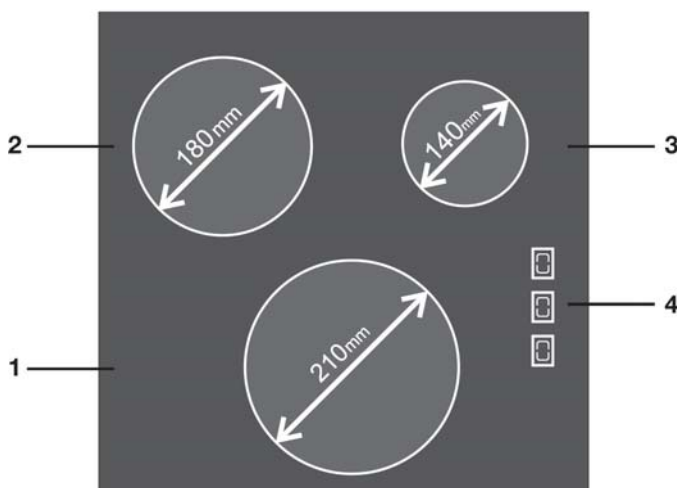
## Bandeau de commandes



- 1** Bouton de contrôle de la zone de cuisson arrière gauche
- 2** Manette de commande de la zone de cuisson avant centre
- 3** Bouton de contrôle de la zone de cuisson arrière droite

- 4** Minuteur électronique
- 5** Bouton de thermostat du four
- 6** Voyant du thermostat du four
- 7** Bouton de sélection des fonctions du four

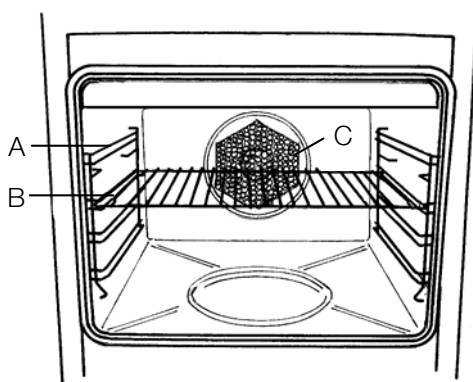
## Table de cuisson



- 1. Zone de cuisson à induction 2100 W avec fonction Booster 3100 W
- 2. Zone de cuisson à induction 1800 W avec fonction Booster 2800 W
- 3. Zone de cuisson à induction 1400 W avec fonction Booster 2500 W
- 4. Affichage de la zone de cuisson

## Four

- A. Gratin à fil
- B. Grille
- C. Ventilateur



## Utilisation de l'appareil

### Avant d'utiliser le four pour la première fois



Déballez l'appareil en enlevant tous les emballages à l'intérieur et à l'extérieur du four.

Avant de l'utiliser pour la première fois, chauffez le four chauffé sans aliments à l'intérieur. Une odeur désagréable peut se dégager. Ce phénomène est normal.

1. Enlevez les accessoires du four.
2. Enlevez toutes les étiquettes autocollantes ou films de protection éventuellement présents.
3. Faites chauffer le four à vide en position le thermostat "250" pendant 45 minutes environ.

Répétez cette procédure pour la fonction Gril pendant 5-10 minutes environ.

Nettoyez la table de cuisson vitrocéramique avant de l'utiliser pour la première fois.

Nettoyez-la ensuite régulièrement lorsqu'elle est à tiède ou froide. Évitez que des aliments ou des saletés continuent de brûler au point de se solidifier.

Les tables de cuisson vitrocéramiques doivent être entretenues et nettoyées comme du verre. N'utilisez jamais de produits nettoyants agressifs, ni d'éponges abrasives. Lors de première utilisation de la table de cuisson vitrocéramique, celle-ci peut momentanément dégager une odeur provoquée par une évaporation d'eau dans l'isolation.

Nettoyez les accessoires avec un produit nettoyant doux. Rincez et essuyez bien.

### Plaque signalétique

Le modèle de votre cuisinière est indiqué sur la plaque signalétique située sur l'encadrement du four lorsque vous ouvrez la porte du four. La cuisinière doit être protégée par un fusible de capacité adéquate ou par un coupe-circuit. Le régime nominal de la cuisinière est indiqué sur la plaque signalétique.

### Condensation et vapeur


Lorsque des aliments sont chauffés, ils produisent de la vapeur, de la même façon qu'une bouilloire. La grille d'aération du four permet d'évacuer une partie de la vapeur. Cependant il convient de toujours vous écarter lorsque vous ouvrez la porte du four, afin de permettre à la vapeur ou la chaleur accumulée de s'évacuer.

## Four électrique

### Fonctions du four

Pour toutes les fonctions du four, le voyant s'allume pendant que le four chauffe et s'éteint lorsque la température désirée est atteinte. Pour sélectionner une fonction du four, tournez le sélecteur de fonctions dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole correspondant à la fonction désirée (voir ci-dessous).

0 Off

 **Cuisson traditionnelle** – utilisez l'élément supérieur et inférieur ; cette fonction vous permet de faire vos recettes favorites sans devoir adapter la température. Il est nécessaire de préchauffer le four dans cet exemple.

Si la vapeur entre en contact avec une surface froide à l'extérieur de four, par exemple une baguette de finition, elle se condense et des gouttelettes se forment. Ceci est normal et n'indique aucunement un dysfonctionnement du four.


Afin d'éviter une décoloration, essuyez régulièrement l'eau de condensation et les éclaboussures sur les surfaces.


### Plats de cuisson

Utilisez des plats allant au four et résistant à une température de 250° C. Ne posez pas les plats etc. à même la base du four.



Pendant la cuisson, la porte du four est chaude. Ne laissez pas les enfants jouer à proximité.

 **Gril - tournebroche** - Le gril ne peut pas être utilisé en même temps que le four. Toute cuisson au gril doit être effectuée avec la porte du four fermée. Attention : utilisez la fonction gril à une température de 230°C maximum.

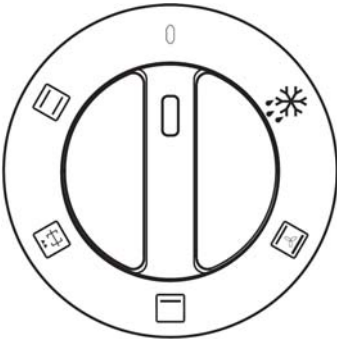
 **Élément inférieur du four** – vous permet de finir la cuisson des plats uniquement par en dessous.

 **Éléments supérieur et inférieur du four - ventilateur**

La chaleur est transmise aux aliments par de l'air préchauffé via un ventilateur situé sur la paroi du fond du four.



**Décongeler** – (Ceci n'est PAS une fonction de cuisson). Cette fonction sert à accélérer la décongélation d'aliments surgelés



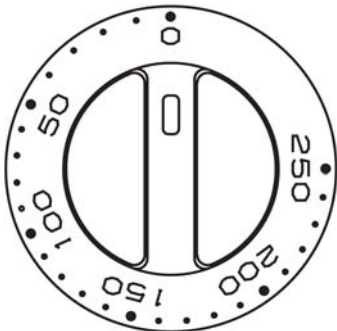
Ne pas poser de casseroles, lèchefrites, moules à gâteaux ou de papier aluminium à même la base du four. La chaleur risquerait de s'accumuler, affectant la performance du four et risquant d'endommager l'émail.

#### Manette du thermostat du four

Pour sélectionner la température de cuisson, tourner la manette du thermostat du four dans le sens des aiguilles d'une montre.

La température s'affiche sur le panneau de commande.

Il est possible de régler la température de 50°C à 250°C.



#### À savoir

- Une fois la température sélectionnée, le témoin du thermostat du four s'allume et reste allumé jusqu'à ce que la température prédéfinie soit atteinte ; ensuite, il s'allume et s'éteint en même temps que le thermostat, indiquant ainsi le maintien de la température.
- L'éclairage du four s'allume lorsque le bouton de fonction est réglé et demeure allumé pendant le fonctionnement du four.

#### Cuire au four



L'appareil devient chaud pendant son utilisation. Évitez de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.


#### Cuisson traditionnelle

La cuisson traditionnelle s'effectue par convection naturelle d'air chauffé.

Il est nécessaire de préchauffer le four.

#### Marche à suivre ?

Pour les petits gâteaux, la pâtisserie, les cakes à base de préparations fouettées en moule.

1. Préchauffez le four en réglant le bouton de fonction du four sur la position de cuisson choisie  :
  - pendant 8 minutes environ de 50°C à 150°C ;
  - pendant 15 minutes sur la position de 175°C à 250°C ;
2. Introduire les aliments à cuire. Tourner la manette du thermostat du four sur la température nécessaire.



## Conseils et astuces

Il faut toujours laisser une distance de 2,5 cm minimum entre la surface des aliments et l'élément. On obtient ainsi les meilleurs résultats de cuisson. En outre, les aliments à base de levure, par exemple, disposent ainsi de l'espace nécessaire pour gonfler.

S'assurer que les aliments sont au milieu du gradin et qu'il y a suffisamment d'espace autour de la plaque/plat de cuisson pour permettre une circulation d'air maximum.

Mettre les plats sur des plaques de cuisson de dimensions adéquates pour éviter tout déversement sur le fond du four et limiter ainsi les opérations de nettoyage.

Les plats émaillés, les ustensiles foncés ou lourds augmentent le brunissement au fond. L'aluminium brillant ou les plaques polies en acier réfléchissent la chaleur, le brunissement des aliments au fond étant ainsi réduit.

**NE PAS** mettre de plats directement sur le fond du four, car il devient très chaud, ce qui peut provoquer des dommages.

**NE PAS** utiliser la poêle à fond cannelé ou de boîte en fer-blanc comme plaque de cuisson car cela accroît le brunissement des aliments au fond. Par souci d'économie, laisser le moins possible la porte ouverte, notamment lors de l'enfournement d'aliments dans un four préchauffé.

## Fonction gril



Lorsque la fonction gril est utilisée, les parties accessibles de l'appareil sont très chaudes et l'appareil doit rester sous surveillance. Ne laissez pas les enfants jouer à proximité.



Toute cuisson au gril doit être effectuée avec la porte du four fermée. Attention : utilisez la fonction gril à 230°C maximum.

Pour allumer le gril, placez le bouton de fonction du four sur  puis réglez le thermostat sur 200°C.

La plupart des aliments doivent être placés sur la grille de la poêle à fond cannelé, afin de permettre une circulation maximum de l'air et d'évacuer les graisses et le jus des aliments. Les aliments tels que le poisson, le foie et les rognons peuvent être placés directement sur la poêle à fond cannelé, si vous le souhaitez. Réglez la position de la glissière de la grille et de la poêle de façon à disposer de différentes épaisseurs d'aliments possibles.

Les aliments doivent être soigneusement séchés avant d'être grillés, afin de minimiser les projections. Il est conseillé d'enduire la viande maigre et le poisson avec un peu d'huile ou de beurre fondu, afin de préserver leur moelleux durant la cuisson.

Les accompagnements tels que tomates et champignons peuvent être placés sous la grille pendant que la

viande est grillée.

Pour griller du pain, il est conseillé d'utiliser la position de glissière maximum, avec la grille en position « haute ».

Préchauffez le gril pendant quelques minutes pour saisir des steaks ou toaster du pain. Ajustez la plaque en fonction des besoins en cours de cuisson.

Le cas échéant, retournez les aliments en cours de cuisson.

**REMARQUE :** pour des raisons de sécurité, le thermostat contrôle l'élément gril. Durant la cuisson, le gril s'allume et s'éteint afin d'éviter la surchauffe.

Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur de la viande, et non de son poids.



**Attention :** Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le gril est en marche. Les enfants doivent être tenus à l'écart.

Tournebroche



**ATTENTION :** les pièces accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le gril est en marche. les enfants doivent se tenir à l'écart. Toute cuisson au gril doit être effectuée avec la porte du four fermée. Pendant son utilisation, le four devient chaud.

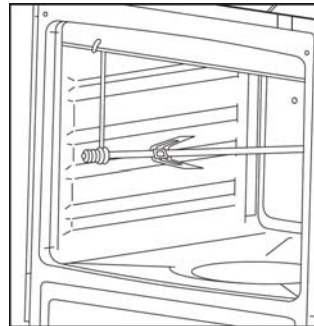



La poêle à fond cannelé devient chaude pendant son utilisation ;

toujours porter des gants pour sortir ou remettre en place une poêle à fond cannelé chaude.

Comment utiliser le tournebroche ?

- Ouvrir la porte du four. Enfiler la viande sur la broche en s'assurant que la fourche la plus proche du manche est bien en place et que la viande est bien au milieu.
- Pousser la deuxième fourche et serrer les deux fourches.
- Pousser la broche dans l'arbre moteur dans le panneau arrière et mettre l'extrémité de la poignée dans le support, mettre ensuite le support dans la fente en haut du cadre avant.
- Mettre le gril sur le gradin inférieur.
- Enlever la poignée et fermer la porte.



- Sélectionnez la position  avec le bouton de fonction du four, et réglez le bouton du thermostat du four à une température maximum de 230°C. Contrôlez que le tournebroche tourne.
- Lorsque les aliments sont cuits, arrêtez le gril et remettez la poignée en place.




Sortir la broche du moteur après avoir libéré le support avant. Il est conseillé d'enlever la poêle à fond cannelé en même temps pour s'assurer que les graisses restent dans la poêle.

- Il est conseillé de toujours porter des gants de protection lors de l'utilisation du tournebroche car une température très élevée se dégage dans la zone du gril.

Le poids maximum admis sur le tournebroche est de 4-5 kg.

#### Éléments supérieurs et inférieurs - ventilateur


La chaleur est transmise aux aliments par de l'air préchauffé via un ventilateur situé sur la paroi du fond du four. Ainsi, la chaleur se répand rapidement dans le four et il est possible de cuire simultanément plusieurs plats placés sur différents gradins. Grâce à l'élimination de l'humidité et à l'air plus sec ainsi obtenu, ce type de cuisson évite la perte de saveur des aliments. Le four peut toutefois être également utilisé pour la cuisson sur un gradin uniquement. Dans ce cas, utilisez les gradins inférieurs pour une meilleure surveillance de la cuisson. En outre, ce four est particulièrement adapté à la décongélation rapide, la stérilisation des confitures et des fruits au sirop faits maison, ainsi qu'à la déshydratation des champignons et des fruits.

- Mettre la manette du four sur la position .
- Réglez le bouton du thermostat du four sur la température nécessaire.

#### Décongélation

La fonction décongélation permet de décongeler des aliments surgelés. Le ventilateur du four fonctionne sans chaleur et fait circuler l'air à température ambiante dans le four. Ceci augmente la vitesse de décongélation.

Cette fonction convient notamment aux aliments délicats risquant de s'abîmer au contact de la chaleur, tels que les gâteaux à la crème, les tartes glacées, les pâtisseries, le pain et autres produits à base de levure.

- Réglez le bouton de fonction du four sur , afin de démarrer le ventilateur permettant une décongélation rapide par la propulsion d'air froid dans le four.
- Lorsque le bouton de fonction du four se trouve dans cette position, tournez le bouton du thermostat du four sur "0".



#### Conseils et astuces

- Couvrir les aliments avec un couvercle, du papier aluminium ou un film plastique pour éviter qu'ils ne se déshydratent durant la décongélation.
- Dans la mesure du possible, répartir les aliments à décongeler sur une seule couche et les retourner lorsque le temps de décongélation est à moitié écoulé.
- NE PAS laisser reposer les aliments à température ambiante une fois décongelés. Cuire immédiatement les aliments crus ou stocker les aliments cuits au réfrigérateur.

- Veillez à respecter les règles d'hygiène de base lorsque vous manipulez des aliments frais, surgelés, crus ou cuits.

### Voyant du thermostat du four

Ce voyant s'allume lorsqu'une température est sélectionnée et reste allumée jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte. Il s'allume et s'éteint ensuite par intermittence pour indiquer que la température est maintenue.

### Éclairage du four

Il est allumé dès que la manette de commande du four est tournée sur marche et s'allume pendant le fonctionnement du four



### CONSEILS ET ASTUCES

La position des gradins n'est pas importante, mais veillez à ce que les grilles soient à distance égale.

Si vous cuisinez plusieurs plats dans le four ventilé, placez un plat au centre de chaque grille plutôt que plusieurs plats sur une même grille.

En cuisson ventilée, il vous faudra peut-être allonger un peu le temps de cuisson.

Vous pouvez poser une grille de cuisson au niveau de gradin le plus bas du four. Ne placez pas les plats à même la base du four, de sorte à laisser l'air circuler autour des aliments.

Si le four contient le même type d'aliments, par ex. des plateaux multi usages avec des viennoiseries ou des gâteaux de même dimension, ces

aliments auront le même temps de cuisson et pourront être défournés au même moment. Lorsque les accessoires ou les préparations à cuire sont différents, par ex. des petits biscuits et des gâteaux, les préparations ne sont pas forcément cuites en même temps.

Le four peut être utilisé pour cuire des aliments sans les décongeler au préalable, par ex. tartes aux fruits, friands et autres viennoiseries. Utilisez une température de 190-200° C et laissez 20-40 minutes (en fonction de la quantité d'aliments dans le four).

Seule l'expérience vous permettra de déterminer le réglage correspondant à vos besoins de cuisson personnels. Les températures sont données à titre indicatif uniquement. Vous serez éventuellement amené à réduire ou augmenter la température en fonction de vos besoins.

### Influence des récipients sur les résultats de cuisson au four








Les plats et moules varient dans leur épaisseur, conductivité, coloris, etc. ce qui a un impact sur la transmission de la chaleur vers les aliments qu'ils contiennent :

**A** L'aluminium, les plats en terre cuite, la terre à feu, diminuent la coloration dessous et préservent l'humidité des aliments.

**B** La fonte émaillée, le fer étamé, le verre et la porcelaine à feu, les récipients avec intérieur anti-adhésif et extérieur coloré, augmentent la coloration dessous et favorisent le dessèchement des aliments.


## Minuteur électronique



La minuteur fonctionne par l'intermédiaire de 3 touches. Les fonctions de ces touches sont :


 	Touches de réglage de l'horloge
	Touche Mode
Dans cette configuration, vous pouvez sélectionner les quatre fonctions suivantes	
	Durée de cuisson
	Fin de cuisson
	Minuteur
	Horloge




### Horloge





Dès que le four est branché, l'affichage indique automatiquement 12:00 et le symbole  clignote. Tant que le symbole clignote, vous pouvez régler l'heure du jour à l'aide des touches

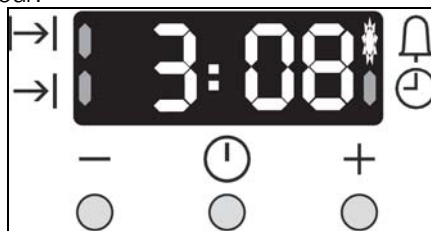
Plus  et Moins 

L'heure sera enregistrée environ 5 secondes après le dernier réglage effectué. Le voyant  s'éteint alors.




Vous pouvez régler l'horloge à tout moment. Pour cela, appuyez sur la touche Mode jusqu'à ce que le symbole  clignote, puis réglez l'heure.

## Minuteur

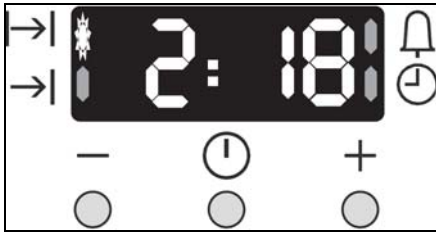
Pour régler le minuteur, appuyez plusieurs fois sur la touche "Mode"  jusqu'à ce que le symbole  clignote. Réglez ensuite le minuteur à l'aide des touches Plus et Moins. Après avoir réglé le minuteur, la durée programmée reste affichée et le symbole  , alors clignotant, devient fixe. Une fois la durée du minuteur écoulée, un signal sonore retentit (2 bips) et le symbole  clignote à nouveau. Appuyez sur n'importe quelle touche pour interrompre le signal sonore et le clignotement. Le symbole s'éteint et l'affichage indique à nouveau l'heure du jour.




### Durée de cuisson


Pour régler la durée de cuisson, appuyez plusieurs fois sur la touche Mode jusqu'à ce que le symbole  clignote. Réglez ensuite la durée de cuisson désirée (comprise entre 0,01 heure et 10 heures) à l'aide des touches Plus et Moins. La durée sera enregistrée environ 5 secondes après le dernier réglage effectué. Le voyant  s'allume de manière fixe. L'affichage indique à nouveau l'heure du jour. Une fois la durée de cuisson écoulée, le signal sonore retentit (4 bips) et le symbole  clignote à nouveau.


Appuyez sur n'importe quelle touche pour interrompre le signal sonore et le clignotement. Le symbole s'éteint.



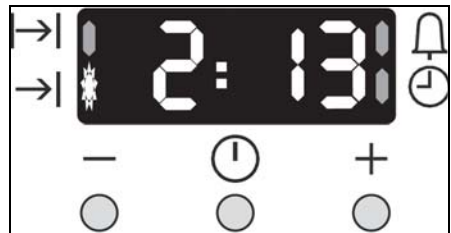
### Fin de cuisson

Pour programmer une fin de cuisson, appuyez plusieurs fois sur la touche Mode jusqu'à ce que le symbole  clignote. Réglez ensuite l'heure de fin de cuisson à l'aide des touches Plus et Moins.



L'heure de fin de cuisson sera enregistrée environ 5 secondes après le dernier réglage effectué. Le voyant  s'allume de manière fixe.

L'affichage indique à nouveau l'heure du jour. Une fois l'heure de fin de cuisson est atteinte, le signal sonore retentit (4 bips) et le symbole  clignote.


Appuyez sur n'importe quelle touche pour interrompre le signal sonore et le clignotement. Le symbole s'éteint.





### Tableau de rôtissage

Mets	Position de la grille à partir du bas	 Température°C	 Température°C	Durée minutes
Poulet entier	2	190-200	----	60-70
	2	----	160-170	45-50
Rôti de porc	2	190-200	----	90-100
	2	----	160-170	80-90

### Tableau de cuisson sous gril

ALIMENT	Niveau de gradin en partant du bas	Préchauffage (minutes)	°C 	Durée (minutes)
Pains toastés	3	10	230	4-6
Steaks épais	2	10	200	20+20
Demi-poulet	2	-	230	35+35
Poulet entier	Tournebroche	-	230	60-65
Côtelettes de porc rôti	2	-	230	30+30

## Tableau de cuisson

Mets	Position de la grille à partir du bas	Préchauffe en minutes	 Température °C	 Température °C	Durée minutes
Languettes de pâte feuilletée	2	8-10	160-170	----	15-20
	1+2	8-10	----	150-160	15-20
Petits gâteaux	2	10-12	160-170	----	20-25
	1+2	10-12	----	155-165	20-25
Cake de Noël	2	15-20	250* 160-170	----	45+10**
	2	----	----	150-160	45+10**
Crumble	2	15-20	180-190	----	30-35
	2	----	----	170-180	35-45
Meringue	2	----	130-140	----	40-50
	1+2	----	----	120-130	45-55
Petits pains à la levure	2	10-15	210-220	----	10-15
	1+2	10-13	----	200-210	10-15
Galette	2	10-12	170-180	----	30-35
	1+2	8-10	----	160-170	30-40
Gâteau spongieux sans graisse	2	10-12	160-170	----	25-30
	2	8-10	----	150-160	30-35
Tarte au fromage	2	----	170-180	----	55-75
	2	----	----	150-160	55-75
Bavarois (génoise)	2	10-13	170-180	----	15-20
	2	10-13	----	160-170	10-20
Petits choux (pâte à chou)	2	10-15	190-200	----	10-20
	2	10-13	----	190-200	10-20
Brioche aux pommes	2	----	180-190	----	40-50
	2	----	----	160-170	40-50
Tarte aux pommes	2+2	12-15	175-185	----	60-65
	1+2	----	----	165-175	50-55
Gâteau couronne	2	----	170-180	----	45-50
	1+2	----	----	160-170	45-50
Gâteau spongieux	2	10-13	160-170	----	40-50
	2	10-13	----	150-160	40-50
Pain paysan	2	15-20	250* 190-200	----	50-60
	2	15-20	220-230	----	20-30
Quiche lorraine	1	10-15	----	200-210	20-30
	2	----	210-220	----	30-35
Pizza	1	----	----	210-220	30-35

\* - temps de préchauffe

\*\* - temps laissé au four après avoir mis le bouton de contrôle des fonctions en position arrêt

## Zones de cuisson

Messages ou voyants affichés sur les commandes / l'affichage de la zone de cuisson



Zone de cuisson à l'arrêt



Niveau de cuisson

Niveau de cuisson sélectionné



Erreur – Détection d'une anomalie



Détection des plats de cuisson – utilisation d'un plat de cuisson inapproprié ou trop petit ou absence de plat de cuisson sur la zone de cuisson



Chaleur résiduelle – La zone de cuisson est encore chaude



Booster – Fonction Booster activée



Dispositif d'arrêt de sécurité –  
Dispositif d'arrêt de sécurité activé



Sécurité enfants – Pour éviter l'utilisation involontaire de la cuisinière et empêcher les enfants d'utiliser la table de cuisson.



**Avertissement !** La chaleur résiduelle peut être source de brûlures. Les zones de cuisson mettent un certain temps à refroidir après avoir été désactivées. Vérifiez le voyant indiquant la chaleur résiduelle "H". Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour faire fondre des ingrédients ou pour conserver les aliments au chaud.

Ne posez pas de couteaux, fourchettes, cuillères et couvercle sur la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.



Les zones de cuisson génèrent la chaleur nécessaire directement sur le fond des récipients de cuisson. La chaleur résiduelle des plats de cuisson suffit pour chauffer la table vitrocéramique.

Réglage du niveau de puissance – Les zones de cuisson ont chacune un **AFFICHAGE DE ZONE DE CUISSON**, indiquant le niveau de puissance.

Une fois mises en fonctionnement, les zones de cuisson se règlent sur 10 niveaux de puissance différents. Il s'agit de 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9. La puissance la plus élevée correspond au niveau de cuisson *P* pour la fonction „Booster” cette fonction fournit 125 % du niveau de puissance. Tous les niveaux de puissance sont disponibles sur chaque zone de cuisson.

**Chaleur résiduelle** – Si, après avoir mis à l'arrêt une zone de cuisson, la surface reste encore trop chaude, *H* s'affiche sur l'affichage de la zone de cuisson concernée. L'indicateur *H* reste allumé tant que la température est trop élevée.

### Utilisation des récipients de cuisson

Pour activer les zones de cuisson, les détecteurs magnétiques situés sous la surface de la table de cuisson exigent l'utilisation de plats de cuisson ayant un fond magnétique.

Lors de l'achat de récipients de cuisson, choisissez des ustensiles spécifiquement identifiés comme étant prévus pour les tables de cuisson à induction. En cas de doute, utilisez un aimant pour vérifier si l'ustensile est compatible. Si l'aimant adhère au fond du récipient, ce dernier est compatible avec la cuisson à induction.



Les zones de cuisson peuvent ne pas donner l'impression d'être chaudes quand elles sont allumées et après avoir été éteintes. **La chaleur à la surface vitrocéramique peut provenir de la chaleur résiduelle transférée par le plat et risque de causer des brûlures.**

**Détection des plats de cuisson** – Les trois zones de cuisson afficheront un message relatif à la détection de plats. Après activation de la zone de cuisson, si aucun plat n'est détecté, si le plat a été retiré, si le plat n'est pas centré ou si le fond du plat n'est pas magnétique, *F* s'affiche sur l'affichage de la zone de cuisson concernée.

Après utilisation, mettez toujours à l'arrêt la zone de cuisson à l'aide de la manette de commande correspondante.

Il est recommandé d'utiliser des plats et récipients en acier inoxydable lourds et de qualité avec votre table de cuisson à induction. Vous aurez ainsi moins de possibilités de rayer la surface vitrocéramique.

Même les récipients de qualité peuvent rayer la surface de la table de cuisson, surtout si vous les faites glisser sur la surface. Il est recommandé de toujours soulever les récipients. Si vous prenez l'habitude de glisser les récipients, avec le temps, l'aspect général de votre table de cuisson en subira les conséquences. Finalement, l'accumulation de rayures rendra difficile le nettoyage de la surface et dégradera l'aspect général de la table de cuisson.

## Zones de cuisson à induction

- En cas de surchauffe, la zone de cuisson se désactive automatiquement. „-„ s'affiche. Avant de réutiliser la zone de cuisson, vous devrez la remettre sur „0” à l'aide de la commande correspondante et la laisser refroidir. Malgré cela, vous ne devez pas placer de récipient vide sur une zone de cuisson (risque de détérioration de la table). Cette sécurité ne fonctionne pas et la table de cuisson peut également être détériorée si les récipients utilisés ne sont pas adaptés à la zone de cuisson. Vérifiez que le fond du récipient soit lisse, propre et sec, épais et plat avant chaque utilisation.
- En cas d'utilisation de plats inappropriés, „F” s'affiche et au bout de 2 minutes l'affichage de la zone de cuisson concernée s'éteint.
- Si après un certain temps, la zone de cuisson n'est pas désactivée ou si le niveau de puissance n'est pas modifié, la zone de cuisson se désactive automatiquement. „-„ s'affiche. Avant de réutiliser la zone de cuisson, vous devrez la remettre sur „0”

Réglage de la température :	Désactivation après :
1-2	6 heures
3-4	5 heures
5	4 heures
6-9	1 heure et demie

## Dimensions minimales des récipients pour chaque zone de cuisson

### Utilisez les récipients aux bonnes dimensions

Les trois zones de cuisson de la table à induction nécessitent des récipients au diamètre **MINIMUM** pour chacune d'entre elles. Pour un bon fonctionnement des zones de cuisson, le fond du récipient doit

**ENTIEREMENT** recouvrir le circuit interne de la zone de cuisson.

Après avoir centré le récipient sur la zone de cuisson, vérifiez qu'il ne dépasse pas de plus de 13 mm le cercle épais de la zone de cuisson. Le récipient doit reposer

**COMPLETEMENT** sur la surface vitrocéramique sans que le fond du récipient ne touche la bordure métallique de la table de cuisson.

**REMARQUE** : Si un récipient compatible pour l'induction est correctement centré sur une zone de cuisson active mais si ses dimensions sont **TROP PETITES**, l'affichage de la zone de cuisson concernée indique le code d'erreur „F” et le récipient ne chauffera pas.

### Dimension des récipients

Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé, jusque dans une certaine limite. Cependant, la zone magnétique du fond du récipient doit avoir un diamètre minimum par rapport au diamètre de la zone de cuisson.



Diamètre de la zone de cuisson Ø	Diamètre minimum du fond du récipient Ø
210	180
180	145
145	120



Le récipient doit être posé au centre de la zone de cuisson.

## Récipients de cuisson compatibles avec les zones de cuisson à induction



Les récipients de cuisson compatibles avec la cuisson à induction portent un signe spécifique apposé par leur fabricant.

Matériaux du récipient	Convient
Acier, acier émaillé	oui
Fonte	oui
Acier inoxydable	si indiqué par le fabricant
Aluminium, cuivre, laiton	non
Verre, céramique, porcelaine	non



Le fond du récipient doit être lisse, propre, sec et aussi plat et épais que possible.

### Constatation de la vaisselle adéquate

...

- un récipient contenant une petite quantité d'eau placée sur une zone de cuisson à induction, réglée au niveau de cuisson 9, chauffe dans un bref laps de temps.
- un aimant adhère au fond du récipient de cuisson



Lors d'une montée en température très rapide, des vibrations peuvent se produire dans le fond de certains récipients suivant la qualité de leur semelle, ce qui génère des bruits. Ces bruits ne sont pas signe de dysfonctionnement de l'appareil et n'ont aucune incidence sur son bon fonctionnement.

## Guide de cuisson de la table

Le tableau suivant est donné à titre indicatif. Les puissances recommandées dans ce tableau pour la cuisson dépendent de la nature du récipient et du type et du volume des aliments à cuire.

Niveau de cuisson	Mode de cuisson	Convient pour	Temps de cuisson	Conseils et astuces
0		Position Arrêt		
1	Conserver les aliments au chaud	Conserver les aliments cuits au chaud	Selon besoin	Recouvrir
1-2	Faire fondre	Sauce Hollandaise, faire fondre le beurre, chocolat, gélatine	5-25 min.	Remuer occasionnellement
	Solidifier	Omelettes, oeufs au plat	10-40 min.	Couvrir pendant la cuisson

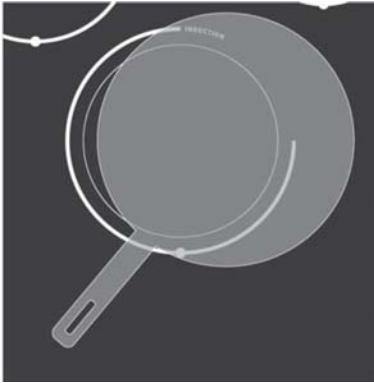
Niveau de cuisson	Mode de cuisson	Convient pour		Temps de cuisson	Conseils et astuces
2-3	Faire mijoter	Riz et plats à base de riz. Réchauffer des plats cuisinés.		25-50 min.	Ajoutez au moins deux volumes d'eau pour un volume de riz. Remuez car les aliments à base de lait se séparent durant la cuisson
3-4	Cuire à la vapeur Braisier	Cuisson à la vapeur des légumes et du poisson Braisier la viande		20-45 min.	Avec les légumes, n'ajoutez que peu de liquide (quelques cuillères à soupe)
4-5	Bouillir	Cuisson des pommes de terre à la vapeur		20-60 min.	N'ajoutez que peu de liquide (par ex. max ¼ d'eau pour 750 g pommes de terre)
		Cuisson de grandes quantités d'aliments		60-150 min.	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients
6-7	Cuire délicatement	Cuisson de viandes, escalopes, veau, cordon bleu, côtelette, saucisses, foie, roux, oeufs, crêpes		Selon besoin	Retourner à mi-cuisson
7-8	Saisir	Galettes de pomme de terre, steaks		5-15 min.	Retourner à mi-cuisson
9	Bouillir Griller Frire	Faire bouillir de grandes quantités d'eau, cuire des pâtes, griller la viande (goulache, viande braisée), frites			



La fonction Booster convient pour faire chauffer de grands volumes de liquide.

## Recommandations relatives aux récipients utilisés

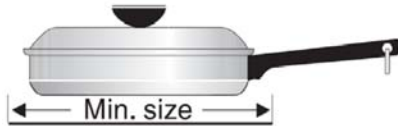
### INCORRECT



- Récipient non centré sur la zone de cuisson



- Fond du récipient ondulé



- Le diamètre du fond du récipient ne couvre pas la surface minimale de la zone de cuisson utilisée



- Le fond du récipient repose sur la bordure de la table de cuisson ou ne repose pas complètement sur la surface de la zone de cuisson



- La poignée trop lourde fait basculer le récipient

### CORRECT



- Récipient centré sur la zone de cuisson



- Fond du récipient plat et droit



- Le diamètre du fond du récipient couvre ou dépasse la surface minimale de la zone de cuisson utilisée



- Le fond du récipient repose complètement sur la surface de la zone de cuisson



Le récipient est bien équilibré

A NOTER – Les situations incorrectes énumérées ci-dessus peuvent être signalées par les détecteurs situés sous la surface de la table de cuisson. Si le récipient ne correspond à ces

conditions, la zone de cuisson ne s'active pas et le code d'erreur F apparaît dans l'affichage de la zone de cuisson concernée. Rectifiez le problème avant d'activer la table de cuisson.

## Choisissez des récipients de qualité et en bon état

Le fond des récipients utilisés avec votre table de cuisson à induction doit être plat, de sorte à assurer un bon contact avec la surface complète de la zone de cuisson. Passez une règle sur le fond du récipient pour vérifier qu'il est plat. Veillez à respecter toutes les recommandations d'utilisation des récipients, telles qu'indiquées dans les différentes illustrations.



N'oubliez pas :

- Utilisez des récipients fabriqués à base des matériaux recommandés pour la cuisson à induction.
- Utilisez des récipients de qualité et lourds pour assurer une meilleure répartition de la chaleur permettant une cuisson plus homogène.
- La taille du récipient doit correspondre à la quantité d'aliments cuisinés.

- Ne laissez pas "brûler" les récipients ou tout le contenu s'évaporer. Cela peut entraîner des dégâts permanents sous forme de fêlure, de fusion ou d'apparition de marques susceptibles d'affecter le bon fonctionnement de la table de cuisson en vitrocéramique. (Ce type d'endommagement n'est pas couvert par la garantie).
- N'utilisez pas des récipients sales avec un dépôt de graisse. Utilisez des récipients faciles à nettoyer.



Les zones de cuisson peuvent être rapidement chaudes quand elles sont mises en fonctionnement et le rester encore lorsqu'elles sont mises à l'arrêt. La chaleur à la surface vitrocéramique peut provenir de la chaleur résiduelle transférée par le plat et risque de causer des brûlures.



**NE TOUCHEZ PAS LES PLATS OU RECIPIENTS CHAUDS à mains nues.** Utilisez toujours une manique pour éviter de vous brûler.



**NE FAITES PAS GLISSER** les récipients sur la surface de la table de cuisson. Cela pourrait endommager de manière irréversible la table de cuisson.

Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois, passez un produit de nettoyage spécifique recommandée sur la surface vitrocéramique.

Utilisez un chiffon doux non-abrasif pour nettoyer la table de cuisson. Vous parviendrez ainsi à éliminer les taches de cuisson plus facilement. Le produit de nettoyage spécifique dépose une couche protectrice sur la surface vitrocéramique afin de réduire les risques de rayures et d'abrasions.

## Recommandations relatives au préchauffage

---

Lorsque vous préchauffez une préparation sur la table de cuisson, soyez toujours très vigilant. Vous devez surveiller attentivement les aliments jusqu'à la fin de la cuisson.

N'oubliez pas que l'induction peut réduire la durée nécessaire pour le préchauffage d'une préparation.

## Gestion de puissance

---

Votre table de cuisson est équipée de trois éléments d'induction répartis dans deux sections chauffantes.

Les zones de cuisson avant et arrière sont alimentées par deux inverseurs d'induction indépendants – un inverseur pour chacune des sections chauffantes. Les deux zones de cuisson arrière appartiennent à la même section chauffante et se partagent la puissance d'un inverseur. Cela s'appelle le partage de puissance.

Par exemple, si des aliments sont cuisisés sur les deux zones de cuisson arrière, il se peut que la puissance maximale d'une zone de cuisson soit réduite en faveur de la seconde.

**CONSEILS POUR PARTAGE DE PUISSANCE EFFICACE :** N'oubliez pas de sélectionner en dernier le niveau de cuisson de l'aliment que vous souhaitez maintenir à niveau constant. Vous pouvez également sélectionner un niveau de cuisson constant pour deux récipients en posant un récipient sur une des zones de cuisson arrière et l'autre sur la zone de cuisson avant.

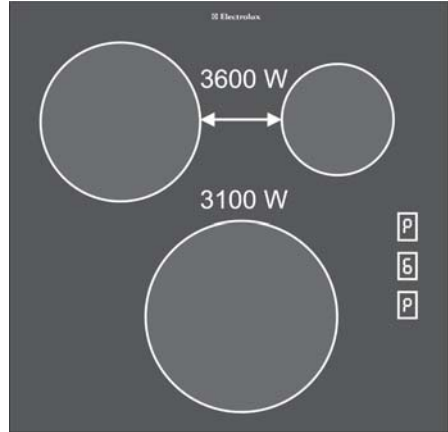
## Gestion de la fonction Booster

Les deux zones de cuisson arrière disposent d'une puissance maximale de 3600 W.

En cas de dépassement de la puissance maximale de la table (si par exemple une autre zone de cuisson est activée), le système électronique réduit automatiquement la puissance maximale de cette autre zone de cuisson. Pendant un certain temps l'affichage de cette zone de cuisson affiche alternativement le niveau de cuisson sélectionné et le niveau de cuisson maximum possible,

après quoi, le niveau de cuisson réel est affiché.

Exemple :



Zone de cuisson activée		Zone de cuisson couplée		
Niveau de cuisson sélectionné	Niveau de cuisson sélectionné	Niveau de cuisson sélectionné		Niveau de cuisson sélectionné
			en alternance avec	

## Bruits

Lors d'une montée en température très rapide, des vibrations peuvent se produire dans le fond de certains récipients suivants la qualité de leur semelle, ce qui génère des bruits. Ces bruits ne sont pas signe de dysfonctionnement de l'appareil et n'ont aucune incidence sur son bon fonctionnement.

A noter que ces bruits peuvent être plus audibles lorsque la fonction Booster est activée. Par contre, tout bruit anormalement élevé est le signe d'un dysfonctionnement.

## Sécurité enfants

Pour activer/désactiver la fonction Sécurité enfants, tournez pendant quelques secondes les commandes 1 et 3 dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau de cuisson minimum.



Lorsque l'appareil est débranché électriquement, la fonction Sécurité enfants reste active.

## Accessoires fournis avec l'appareil

En plus des accessoires fournis avec votre cuisinière, nous vous conseillons de n'utiliser des plats, des moules à gâteaux, ... résistant à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).

Votre cuisinière est équipée :

- D'un tournebroche

Il est composé de :

2 fourchettes

1 broche

1 poignée

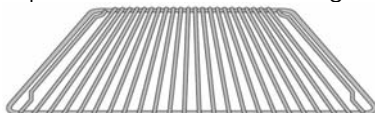
1 support de broche



- D'une grille support de plat

Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins), les moules à pâtisseries, etc.

Votre plat doit être centré sur la grille.

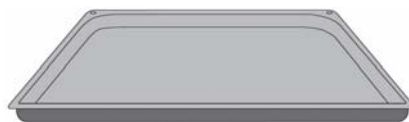


- D'une lèchefrite

Elle est utilisée pour recueillir le jus des grillades.

Elle n'est pas prévue pour être utilisée comme plat de cuisson.

Lorsque vous n'utilisez pas la lèchefrite, veillez à la retirer du four.

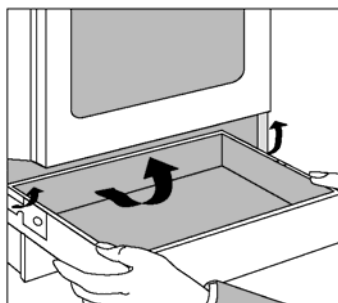


### Tiroir amovible



Pendant et après le fonctionnement du four, le tiroir et les accessoires s'échauffent. Le tiroir doit être uniquement utilisé pour y placer les accessoires fournis avec la cuisinière. Ne placez pas dans ce tiroir des matières inflammables.

Veillez à ne pas vous brûler en sortant des accessoires du tiroir pendant et après le fonctionnement du four.



## Entretien et nettoyage



Gardez votre four propre en permanence. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires pourrait provoquer un incendie.



Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que toutes les commandes sont sur la position "arrêt", que l'appareil soit complètement refroidi.



Avant de procéder à l'entretien ou au nettoyage de la cuisinière, vous devez impérativement la DEBRANCHER.

### Produits de nettoyage

Avant d'utiliser un produit d'entretien pour votre four, vérifiez qu'il convient pour être utilisé dans un four et suivez les recommandations indiquées par le fabricant



N'utilisez EN AUCUN CAS des produits nettoyants contenant de l'eau de javel, car ils peuvent ternir la finition des surfaces. N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour le nettoyage du four et de la table de cuisson.

N'utilisez pas d'abrasifs durs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre du four. Ils risqueraient d'en rayer la surface, ce qui pourrait à terme briser le verre.

### Nettoyage de la carrosserie

Avec le temps, les parties en acier inoxydable peuvent prendre une coloration jaunâtre. Utilisez un nettoyant spécial inox pour rendre tout son éclat à l'acier inoxydable.

### Cavité du four

Il est recommandé de nettoyer le revêtement émaillé de la cavité lorsque le four est encore un peu chaud.

Après chaque utilisation, nettoyez l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon humecté d'eau chaude savonneuse. Il sera nécessaire d'effectuer, de temps à autre, un nettoyage plus en profondeur en utilisant un nettoyant pour four recommandé par le fabricant.

### Gradins du four et grilles

Pour nettoyer les gradins et les grilles, laissez-les tremper dans de l'eau chaude savonneuse en prenant soin de les rincer et d'essuyer avec un chiffon doux. Rincez abondamment et séchez avec un chiffon doux.

Des traces peuvent apparaître si vous faites glisser les récipients en aluminium ou en cuivre sur la surface de la table de cuisson. Vous devez éliminer ces traces dès que la table de cuisson a refroidi à l'aide d'un produit spécifique pour table à induction. Les traces peuvent être indélébiles si elles ne sont pas éliminées avant la prochaine utilisation.



Les récipients (en fonte, métal, céramique ou verre) dont le fond est rugueux, peuvent rayer la surface de la table de cuisson.

**N'utilisez pas** la table de cuisson comme plan de travail ou planche à découper.

**Ne cuisez jamais** les aliments directement sur la zone de cuisson. Utilisez toujours un récipient.

**Évitez de laisser tomber** quoi que ce soit sur la surface de cuisson. Un choc ponctuel, comme par exemple la chute d'une salière peut provoquer une fissure ou une cassure du verre.

## Nettoyage de la table de cuisson



Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que chaque commande est sur la position "arrêt" et attendez que les zones de cuisson sont froides.



N'utilisez **PAS** de produit de nettoyage sur une table de cuisson chaude. Les vapeurs peuvent être dangereuses pour votre santé et peuvent provoquer une réaction chimique susceptible d'abîmer la surface vitrocéramique.

### Salissures légères :

Les salissures légères et non incrustées s'enlèvent à l'aide d'un chiffon ou d'un papier absorbant humide, sans adjonction de produit. Essuyez et séchez ensuite la surface avec un chiffon propre.

### Salissures tenaces

Appliquez quelques gouttes de produit de nettoyage spécifique directement sur la zone tachée. Frottez sur zone concernée à l'aide d'un chiffon **non-abrasif**. Le chiffon que vous utilisez pour nettoyer la table de cuisson doit être exclusivement réservé à cet effet et doit être propre.

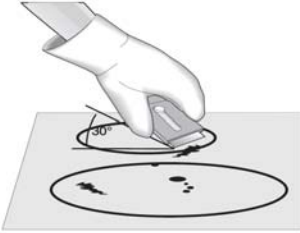
Si les taches résistent, retirez-les délicatement à l'aide d'un racloir en le tenant de façon oblique et en glissant la lame sur la surface. Enlevez les particules ainsi détachées à l'aide du produit spécifique.



**IMPORTANT.** N'utilisez pas d'éponge à face abrasive, vous risquez d'endommager la surface vitrocéramique. Utilisez exclusivement un produit de nettoyage spécifique pour l'entretien de surfaces vitrocéramiques.

### Salissures spécifiques : matière plastique, sucre :

Nettoyez immédiatement tout ce qui est susceptible de fondre sur la surface de la table de cuisson, ceci afin d'éviter des dégradations irréversibles de la surface vitrocéramique. Après avoir mis à l'arrêt les zones de cuisson, utilisez un gant et à l'aide d'un racloir, grattez les salissures pendant que la surface est encore chaude. Laissez la table de cuisson refroidir et utilisez la même méthode pour les salissures plus résistantes.



**Produits à ne pas utiliser pour les tables de cuisson vitrocéramique :**

- N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ni de tampons à récurer. Ils peuvent rayer la table de cuisson, rendant son nettoyage encore plus délicat.
- N'utilisez en aucun cas d'objets tranchants (couteaux, grattoirs, tournevis, etc.) ou de détergents abrasifs ou corrosifs tels que bombes aérosols pour four, détacheurs, dérouilleurs, poudre à récurer et les éponges à face abrasive. N'utilisez pas de détergents doux (produit pour la vaisselle par ex.) qui, s'ils ne sont pas éliminés complètement au rinçage, peuvent avoir un effet corrosif lors d'une future cuisson et provoquer une décoloration de la surface.
- N'utilisez pas d'éponges, chiffons ou papiers absorbants sales car ils pourraient déposer des salissures ou des peluches sur la table de cuisson susceptibles de brûler et de décolorer la surface lors de la prochaine utilisation.

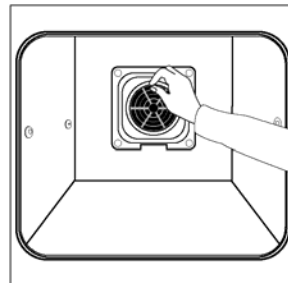


**Conseils relatifs à l'utilisation de feuilles d'aluminium ou d'ustensiles de cuisine en aluminium**

- **Feuilles d'aluminium** – L'utilisation de feuilles d'aluminium endommagera la table de cuisson. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine fins en aluminium et ne laissez JAMAIS l'aluminium entrer en contact avec la table de cuisson vitrocéramique.
- **Ustensiles en aluminium** – Le point de fusion de l'aluminium est bien plus bas que la plupart des autres métaux. Soyez très vigilant lorsque vous utilisez une casserole ou une poêle en aluminium sur votre table de cuisson. Si celle-ci venait à brûler, non seulement elle deviendrait inutilisable, mais elle pourrait fusionner avec la surface vitrocéramique, la briser ou la tacher et endommager votre table de cuisson de manière irréversible.

### Le filtre à graisse

Lors de cuisson de viande (rôtis,...), pour éviter que des projections graisseuses n'incrustent la turbine, il faut que le filtre se trouve à sa place. Il doit être maintenu propre pour assurer un bon fonctionnement. Nettoyez-le à l'eau tiède savonneuse. Rincez et séchez. Pour le retirer, il suffit de pousser la languette vers le haut.



## Porte du four

### Retrait de la porte du four

Pour faciliter le nettoyage du four, vous pouvez retirer la porte.

Ouvrez la porte jusqu'en position horizontale. Pivotez au maximum les deux pièces de blocage sur les bras des charnières (a).

Refermez lentement la porte jusqu'à la butée, puis soulevez-la jusqu'à ce que les charnières se dégagent (b).

### Installation de la porte du four

Lorsque vous remontez la porte sur ses charnières, suivez la procédure inverse à celle décrite ci-dessus.

Réinsérez les charnières dans les fentes (c). Veillez à ce qu'elles s'engagent bien et à ce qu'elles soient alignées.

Abaissez lentement la porte du four.

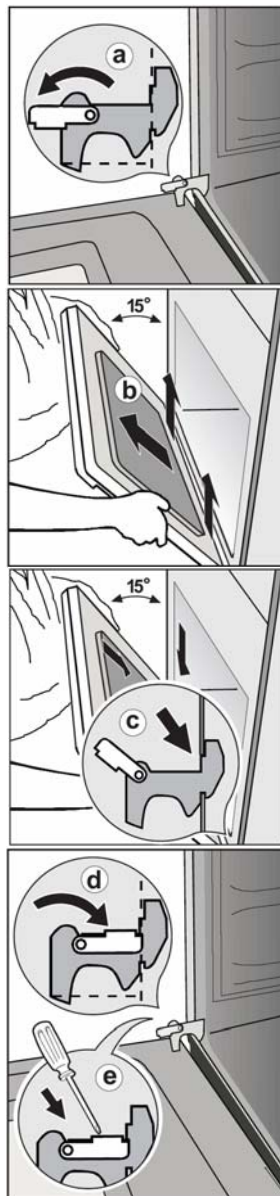
Vérifiez que les coins de la porte ne touchent pas l'encadrement du four (si tel est le cas, relevez la porte et réalignez les charnières).

Enfin, rabattez les deux pièces de blocage en direction du four (d).

Assurez-vous que la porte se ferme correctement, en enfonçant les deux pièces de blocage avec un objet quelconque (comme un tournevis par ex.) (e).

Vérifiez que la porte s'ouvre et se ferme correctement.

**Attention :** Ne laissez jamais les pièces de blocage des charnières relevées. L'action du ressort peut entraîner des blessures.



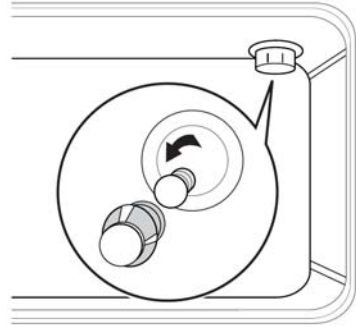
## Remplacer l'ampoule d'éclairage du four



Avant de changer l'ampoule et pour éviter tout risque d'électrocution, débranchez l'alimentation électrique de l'appareil

Si l'ampoule du four est grillée, remplacez-la par une ampoule du type suivant :

Puissance en watts :	25 W
Tension :	230/240V(50Hz)
Températures :	300° C
Type de culot :	E14



**Pour remplacer l'ampoule défectueuse.**

1. Tournez le verre de protection protégeant l'ampoule dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le.
2. Dévissez, retirez l'ampoule défectueuse et remplacez-la par une ampoule identique.
3. Remettez le verre de protection en place.

## En cas d'anomalie de fonctionnement

Si l'appareil présente une anomalie de fonctionnement, nous vous recommandons de faire les vérifications suivantes sur votre cuisinière avant de contacter votre service après-vente. Il se peut que le problème soit simple et que vous puissiez y remédier vous-même.



**Avertissement !** Les réparations ne doivent être effectuées que par un professionnel qualifié.

### Table de cuisson à induction

Symptômes	Cause possible	Solution
La table de cuisson ne s'allume pas ou ne fonctionne pas	- Plus de 10 secondes se sont écoulées depuis la mise sous tension de la table de cuisson	Remettez la table de cuisson sous tension
L'indicateur de chaleur résiduelle ne s'affiche pas	- La zone de cuisson fonctionne seulement depuis peu et n'est pas, par conséquent, encore chaude	Si la zone de cuisson est censée être chaude, faites appel à votre service après-vente
L'affichage alterne entre deux niveaux de cuisson	- La commande de la fonction Booster réduit la puissance de la zone de cuisson	Voir le chapitre "Gestion de la fonction Booster"
"F" s'affiche	- Plats de cuisson inadéquats - Aucun plat de cuisson n'est posé sur la zone de cuisson - Le diamètre du fond du récipient est trop petit par rapport à la zone de cuisson utilisée	Utiliser des plats adéquats Poser un plat de cuisson sur la zone de cuisson  Utiliser des plats de cuisson adéquats
"E", suivi d'un chiffre, s'affiche	- Problème du système électronique	Débrancher l'appareil pendant quelques minutes (enlevez le fusible de l'installation domestique). Si après avoir rebranché l'appareil, le problème persiste, contactez le service après-vente.

Toute réparation n'ayant pas été effectuée correctement peut s'avérer très dangereuse pour l'utilisateur.



Si un problème résulte d'une mauvaise utilisation ou manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du vendeur peut être facturé, même en cours de garantie.

## Four


Symptômes	Solutions
Le four ne fonctionne pas	<p>Vérifiez que :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la cuisinière est sous tension</li> <li>- les voyants de contrôle sont allumés sur le bandeau de commande</li> <li>- la manette de commande est réglé correctement sur une position de cuisson.</li> <li>- les fusibles n'ont pas disjoncté. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien agréé.</li> </ul>
Le four ne s'allume pas	<p>Vérifiez que :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- une fonction/température de cuisson a bien été sélectionnée</li> <li>- la cuisinière est bien raccordée électriquement.</li> </ul>
La cuisson est trop longue, ou inversement, les préparations cuisent trop rapidement	<p>Vérifiez que :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Essayez d'adapter la température</li> </ul>

Si après avoir vérifié ces différents points, l'anomalie persiste, contactez votre service après-vente. Lorsque vous contactez le service clients, veuillez :

1. Indiquer vos nom, adresse et code postal.
2. Indiquer votre numéro de téléphone
3. Faire une description précise de l'anomalie
4. Donner le modèle et le numéro de série (indiqués sur la plaque signalétique)
5. Indiquer la date d'achat

## Caractéristiques techniques

EKD513500W/X			
Dimensions	Hauteur	858-868 mm	
	Largeur	500 mm	
	Profondeur	600 mm	
	Contenance du four	45 litres	
Table de cuisson	Zone de cuisson avant centre	Ø 210 mm	2100 (P 3100) W
	Zone de cuisson arrière gauche	Ø 180 mm	1800 (P 2800) W
	Zone de cuisson arrière droit	Ø 140 mm	1400 (P 2500) W
	Régime nominal total de la table de cuisson	(2 zones de cuisson à 3600 W + 1 zone de cuisson à 3100 W) 6700 W	
Four	Élément du four		
	- Sole	900 W	
	- Voûte	1000 W	
	Gril	1900 W	
	Ventilateur par convection	35 W	
	Élément chauffant circulaire	1900 W	
	Minuteur	2 W	
	Éclairage du four	Ampoule 25 W type E14	
	Nettoyage	Manuel	
	Régime nominal total du four	2927 W	
Alimentation électrique	Tension nominale	230V ~ / 400V 3N~/ 230V 3~/ 400V 2N~	
	Fréquence nominale	~50 Hz	
Accessoires	Grille		
	Lèche-frite		
	Tournebroche		
	Régime nominal total de la cuisinière	9627 W	

 Cette cuisinière est conforme aux directives CEE suivantes :  
 2006/95 - 90/683 ; (directive « basse tension ») et ses modifications ultérieures,  
 89/336 (Directive relative à la compatibilité électromagnétique)  
 93/68 (directives générales) et leurs modifications ultérieures.

## Installation

Toutes les opérations d'installation et d'entretien doivent être effectuées par UN PROFESSIONNEL QUALIFIÉ et conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur.

La cuisinière doit être installée conformément à la spécification "Y" (EN60.335-2.6). La cuisinière ne doit pas être installée dans une position surélevée par rapport au plan de travail.

Une fois installé, assurez-vous que la cuisinière est facile d'accès afin de permettre à un technicien de la réparer en cas de panne.

## Emplacement

Cette cuisinière est classée dans la catégorie des appareils de "Classe Y" conformément à la réglementation relative aux risques d'incendie. Les meubles adjacents ne doivent pas dépasser la hauteur de la table de la cuisinière.

La cuisinière peut être installée dans une cuisine, une cuisine/salle à manger ou un studio, mais pas dans une salle d'eau ou salle de bains.

La distance minimale à laquelle les matériaux combustibles peuvent être installés au-dessus de la cuisinière en alignement avec les bords de la cuisinière est de 69 cm (voir la fig.)

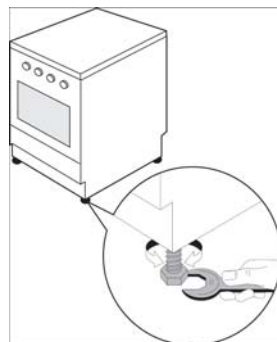
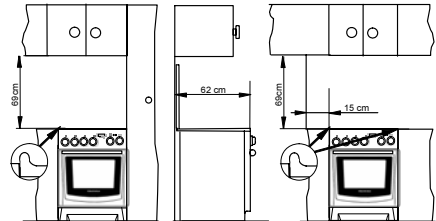
## Mise à niveau

La cuisinière est équipée de pieds réglables.

Ces pieds vous permettent une parfaite mise à niveau ainsi que l'ajustement du plan de cuisson de votre cuisinière aux meubles adjacents.

Avant de brancher la cuisinière au secteur, vérifiez que la tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique correspondent à celles de la tension d'alimentation de votre habitation.

**Cette cuisinière doit être reliée à la terre.**





## Branchements électriques



Tout travail d'électricité nécessaire à l'installation de cette cuisinière et du cordon d'alimentation doit être effectué par un électricien qualifié ou une personne compétente, conformément à la réglementation en vigueur.



**CETTE CUISINIÈRE DOIT ÊTRE RELIÉE À LA TERRE.**



Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect de ces consignes de sécurité.

Cette cuisinière est prévue pour fonctionner sur une alimentation électrique de 230/400V, 50Hz. Pour le branchement électrique, utilisez un câble de type H05 RR-F.

Avant de mettre la cuisinière sous tension, assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.

La cuisinière est livrée sans le cordon d'alimentation. Un cordon d'alimentation flexible doit être installé conformément à la spécification figurant dans le tableau N° 1.

En cas de raccordement direct au secteur, il faut interposer un interrupteur omnipolaire d'une ouverture minimum de 3 mm entre les contacts en cas de conditions de surtension de catégorie III.

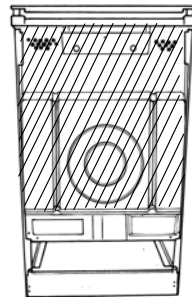
L'interrupteur doit être installé dans un rayon de 2 m par rapport à la table et d'accès facile après l'installation.

Le câble de mise à la terre jaune-vert ne doit pas être coupé par l'interrupteur.

**REMARQUE :** La longueur du câble de mise à la terre sera plus long de 2 cm à celle des conducteurs de phase et neutre.



Veillez à ce que le câble d'alimentation de la cuisinière n'entre pas en contact avec les parties de la zone hachurée sur le schéma.



Si le câble d'alimentation électrique est endommagé, il ne doit être remplacé que par un technicien qualifié.

Avant le raccordement, vérifiez que :

- Le fusible et l'installation électrique domestique sont en mesure de supporter le courant absorbé de l'appareil (voir la plaque signalétique);
- La prise et l'interrupteur omnipolaire utilisés pour le raccordement doivent être facilement accessibles lorsque la cuisinière est installée.

## Marche à suivre

- Dévissez et déposez le cache de protection au dos de l'appareil ;
- Branchez le cordon d'alimentation à la sortie de la cuisinière conformément au tableau N° 1 ;
- Immobilisez-le à l'aide d'un serre-câble ;
- Assurez-vous que le branchement effectué à la plaque à bornes est en concordance avec la tension du réseau ;
- Remontez et vissez le capot de protection situé à l'arrière de l'appareil.

Tableau N° 1

Tension nominale	230V ~ / 400V 3N~/ 230V 3~/ 400V 2N~			
Type de connexion	Monophasée	Triphasée Y 3 ph. + neutre	Triphasée	Tri-phasée Y 2 ph. + neutre
Connexion du câble à la plaque à bornes				
Tension de secteur	230 V ~	400 V 3N~	230 V 3~	400 V 2N~
Tension des éléments chauffants	230 V	230 V	230 V	230 V
Capacité des fusibles	40 A	3 x 16 A	3 x 25 A	2 x 25 A
Section du câble	3 x 6 mm <sup>2</sup>	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>