

EKM60900OW



---

FR Cuisinière

Notice d'utilisation



**Electrolux**

## TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	3
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	5
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	9
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	10
5. TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE.....	11
6. TABLE DE CUISSON - CONSEILS.....	12
7. TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	13
8. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE .....	14
9. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	16
10. FOUR - UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	16
11. FOUR - CONSEILS.....	17
12. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	26
13. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT.....	30
14. INSTALLATION.....	32
15. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	38

## NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi ce produit Electrolux. Avec ce produit, vous bénéficiez de dizaines d'années d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été conçu sur mesure pour vous. Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez Electrolux.

**Visitez notre site Internet pour :**



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :  
**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Enregistrez votre produit pour obtenir un meilleur service :  
**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## SERVICE APRÈS-VENTE

Utilisez toujours des pièces d'origine.

Avant de contacter le service après-vente, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations en matière de protection de l'environnement

Sous réserve de modifications.

# 1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

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

## 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables



### AVERTISSEMENT!

Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus.
- Les enfants entre 3 et 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

## 1.2 Sécurité générale

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié .
- L'appareil doit être branché sur le secteur à l'aide d'un câble de type H05VV-F pour supporter la température du panneau arrière.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à une altitude inférieure à 2 000 mètres.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé sur les navires, bateaux ou vaisseaux.
- N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative pour éviter tout risque de surchauffe.
- N'installez pas l'appareil sur un socle.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- **ATTENTION** : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte vitrée ou le verre des couvercles à charnière de la table de cuisson car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.

- Enlevez toute éclaboussure du couvercle avant de l'ouvrir. Laissez la surface de la table de cuisson refroidir avant de refermer le couvercle.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger lié à l'électricité.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez le tiroir de rangement. Il peut devenir chaud.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois latérales. Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.
- Un moyen de déconnexion doit être prévu dans le câblage fixe conformément aux règles nationales d'installation.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Cet appareil est adapté aux marchés

suivants: FR

## 2.1 Installation



### AVERTISSEMENT!

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
  - N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
  - Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
  - Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
  - Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
  - Les dimensions du meuble de cuisine et de la niche d'encastrement doivent être appropriées.
  - Respectez l'espace minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
  - Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
  - Certaines pièces de l'appareil sont électrifiées. Placez l'appareil de façon à éviter que l'on puisse toucher les pièces dangereuses.
  - Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.
  - N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
  - Veillez toujours à installer des stabilisateurs afin d'éviter que l'appareil ne bascule. Reportez-vous au chapitre « Installation ».
- correspondent aux données électriques de votre réseau.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
  - N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
  - Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact avec la porte de l'appareil, particulièrement lorsque la porte est chaude.
  - La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
  - Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
  - Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
  - Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
  - N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
  - L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
  - Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.

## 2.2 Branchement électrique



### AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
  - L'appareil doit être relié à la terre.
  - Vérifiez que les paramètres figurant sur la plaque signalétique
- correspondent aux données électriques de votre réseau.
- Tous les raccordements au gaz doivent être effectués par une personne qualifiée.
  - Avant l'installation, vérifiez que les conditions de distribution locales (nature et pression du gaz) sont compatibles avec le réglage de l'appareil.
  - Assurez-vous que l'air circule autour de l'appareil.
  - Les informations concernant l'alimentation en gaz se trouvent sur la plaque signalétique.

## 2.3 Raccordement au gaz

- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Assurez-vous de brancher l'appareil selon les réglementations d'installation en vigueur. Veillez à respecter les exigences en matière d'aération.

## 2.4 Utilisation



### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessures et de brûlures.  
Risque d'électrocution.

- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.



### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments pouvant provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés

de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.

- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.



### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
  - ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
  - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
  - faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.
- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne posez pas de papier aluminium sur l'appareil ou directement dans le fond de l'appareil.

- Ne faites pas cuire les aliments directement sur la plaque de cuisson. Vous devez utiliser un récipient adapté.
- Les récipients en fonte, en aluminium ou dont le fond est endommagé peuvent rayer la surface. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Veillez à ce que la pièce où est installé l'appareil soit bien aérée.
- Utilisez uniquement des récipients stables ayant une forme adaptée et un diamètre supérieur à celui des brûleurs.
- Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximale à la position minimale.
- N'utilisez que les accessoires fournis avec l'appareil.
- N'installez pas de diffuseur de flamme sur le brûleur.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.

## 2.5 Entretien et nettoyage



### AVERTISSEMENT!

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

- Avant d'effectuer toute opération d'entretien, mettez l'appareil hors tension. Débranchez l'appareil de la prise de courant.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les panneaux de verre de la porte quand ils sont endommagés. Contactez votre service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous ôtez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un vaporisateur pour fours, respectez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- Ne pas nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant) avec quelconque détergent.
- Ne pas laver les brûleurs au lave-vaisselle.

## 2.6 Capot

- Ne modifiez pas les caractéristiques du couvercle.
- Nettoyez le couvercle régulièrement.
- N'ouvrez pas le couvercle en cas d'éclaboussures.
- Éteignez tous les brûleurs avant de fermer le couvercle.
- Ne refermez pas le couvercle tant que la table de cuisson et le four ne sont pas complètement froids.
- Les couvercles en verre peuvent éclater sous l'effet de la chaleur.



## 2.7 Éclairage intérieur



### AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne les utilisez pas pour éclairer votre logement.
- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications .

## 2.8 Maintenance

- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

## 2.9 Mise au rebut



### AVERTISSEMENT!

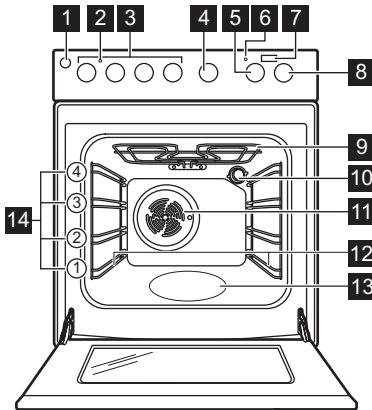
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la

- marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.
- Aplatissez les tuyaux de gaz externes.

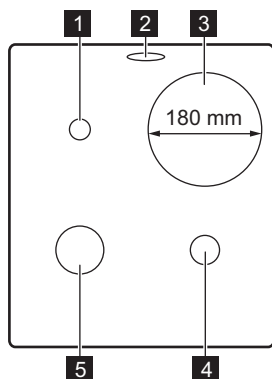
# 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

## 3.1 Vue d'ensemble



- 1 Touche pour le générateur d'étincelle
- 2 Voyant / symbole / indicateur de la table de cuisson
- 3 Manettes de la table de cuisson
- 4 Manette de la minuterie
- 5 Thermostat
- 6 Indicateur / symbole de température
- 7 Touche Vapeur Plus
- 8 Manette de sélection des modes de cuisson
- 9 Résistance
- 10 Éclairage
- 11 Ventilateur
- 12 Support de grille amovible
- 13 Bac de la cavité
- 14 Position des grilles

## 3.2 Description de la table de cuisson



- 1 Brûleur auxiliaire
- 2 Sortie vapeur - le nombre et la position varient selon le modèle
- 3 Zone de cuisson 1 500 W
- 4 Brûleur semi-rapide
- 5 Brûleur rapide

## 3.3 Accessoires

- **Grille métallique**  
Permet de poser des plats à rôtir, à gratin et des moules à gâteau/pâtisserie.
- **Plateau de cuisson**

Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.

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

## 4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 4.1 Premier nettoyage

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



Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».






Nettoyez le four et les accessoires avant de les utiliser pour la première fois. Remettez les accessoires et les supports de grille en place.

### 4.2 Préchauffage

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



La fonction: PlusSteam reportez-vous au chapitre « Fonction PlusSteam ».

1. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.
2. Laissez four en fonctionnement pendant 1 heure.
3. Sélectionnez la fonction  et réglez la température maximale. La température maximale pour cette fonction est de 210 °C.
4. Laissez le four en fonctionnement pendant 15 minutes.
5. Sélectionnez la fonction  , appuyez sur la touche Plus Steam  et réglez la température maximale.
6. Laissez le four en fonctionnement pendant 15 minutes.
7. Éteignez le four puis laissez-le refroidir.

Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude. L'appareil peut émettre une odeur et de la fumée. Assurez-vous que la ventilation dans la pièce est suffisante.

## 5. TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 5.1 Allumage du brûleur de la table de cuisson





Allumez toujours le brûleur avant de poser un récipient dessus.



### AVERTISSEMENT!

Faites très attention lorsque vous utilisez une flamme nue dans une cuisine. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation de la flamme.

1. Appuyez sur le générateur d'étincelles  et maintenez-le enfoncé.
2. Tournez simultanément la manette vers la gauche jusqu'à sa position maximale  et appuyez dessus pour allumer le brûleur.
3. Relâchez le générateur d'étincelles une fois le brûleur allumé, mais maintenez la manette de commande dans cette position pendant 10 secondes environ afin de laisser au thermocouple le temps de chauffer. Sinon, l'alimentation en gaz sera interrompue.
4. Une fois que la flamme brûle régulièrement, réglez son débit.



### AVERTISSEMENT!

Ne maintenez pas la manette de commande enfoncée plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 15 secondes, relâchez la manette de commande, tournez-la sur la position d'arrêt et attendez au moins 1 minute avant de réessayer d'allumer le brûleur.



Si, après plusieurs tentatives, le brûleur ne s'allume pas, vérifiez que la couronne et son chapeau sont correctement placés.



En cas de coupure d'électricité, vous pouvez allumer le brûleur sans dispositif électrique. Dans ce cas, approchez une flamme du brûleur, enfoncez la manette correspondante et tournez-la sur la position maximale. Maintenez la manette de commande enfoncée pendant environ 10 secondes pour permettre au thermocouple de chauffer.

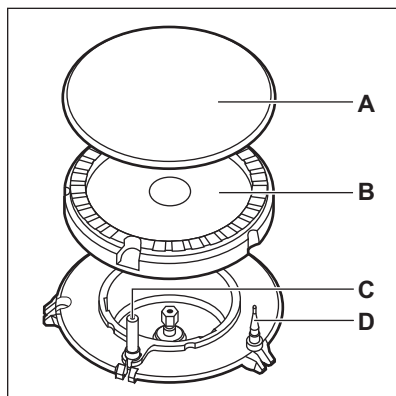


Si le brûleur s'éteint accidentellement, tournez la manette de commande sur la position Arrêt et attendez au moins 1 minute avant de réessayer d'allumer le brûleur.



Le générateur d'étincelles peut s'activer automatiquement lorsque vous allumez l'alimentation secteur, après l'installation ou après une coupure de courant. C'est normal.

## 5.2 Vue d'ensemble des brûleurs



- A. Chapeau du brûleur
- B. Couronne du brûleur
- C. Bougie d'allumage
- D. Thermocouple

## 5.3 Arrêt du brûleur

Pour éteindre la flamme, tournez la manette sur la position Arrêt **0**.



### AVERTISSEMENT!

Abaissez ou coupez toujours la flamme avant de retirer les récipients du brûleur.

## 5.4 Niveau de cuisson pour la zone de cuisson électrique

Symboles	Fonction
<b>0</b>	L'appareil est éteint
<b>1 - 6</b>	Niveaux de cuisson



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

Tournez la manette de la zone de cuisson souhaitée sur le niveau de cuisson requis.

Le voyant de commande de la table de cuisson s'allume.

Pour terminer le processus de cuisson, tournez la manette de commande sur la position Arrêt.

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

# 6. TABLE DE CUISSON - CONSEILS



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 6.1 Récipients

### Électrique :



Le fond de l'ustensile de cuisson doit être aussi plat et épais que possible. Assurez-vous que le fond du récipient est propre avant de le placer sur la surface de la table de cuisson.

### Gaz :



### AVERTISSEMENT!

Ne placez pas le même récipient sur deux brûleurs.



### AVERTISSEMENT!

Ne placez pas de récipients instables ou déformés sur le brûleur afin d'éviter les débordements et les blessures.



### ATTENTION!

Assurez-vous que les poignées des récipients ne dépassent pas du devant de la table de cuisson.

**ATTENTION!**

Assurez-vous que les récipients de cuisson sont bien centrés sur le brûleur afin de garantir leur stabilité et de réduire la consommation de gaz.

**6.2 Diamètres des récipients****AVERTISSEMENT!**

Utilisez uniquement des récipients dont le diamètre correspond aux dimensions des brûleurs.

Brûleur	Diamètre du récipient (mm)
Rapide	160 - 260
Semi-rapide	140 - 240
Auxiliaire	120 - 180

**6.3 Exemples de cuissons avec la zone de cuisson électrique**

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

**7. TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE****AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

**7.1 Informations générales**

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un nettoyant spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.

**Inox**

- Pour les rebords en inox de la table de cuisson, utilisez un nettoyant spécial acier inoxydable.
- Le rebord en inox de la plaque peut subir une décoloration en raison de la haute température.
- Lavez les éléments en inox à l'eau, puis séchez-les à l'aide d'un chiffon doux.

**7.2 Nettoyage de la table de cuisson**

- **Enlevez immédiatement :** le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sucre et les aliments contenant du sucre car la saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler.
- **Une fois que la table de cuisson a suffisamment refroidi, enlevez :** traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, séchez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux.
- Nettoyez les éléments en émail, les chapeaux et les couronnes avec de l'eau chaude savonneuse et séchez-les soigneusement avant de les remettre en place.

### 7.3 Nettoyage de la plaque électrique

1. Utilisez la poudre de nettoyage ou le chiffon de nettoyage.
2. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent.
3. Faites chauffer la plaque à basse température et laissez sécher.
4. Pour conserver le bon état des plaques chauffantes, frottez-les régulièrement avec de l'huile pour machine à coudre. Éliminez le surplus d'huile à l'aide de papier absorbant.

### 7.4 Nettoyage de la bougie d'allumage

Cette fonctionnalité est obtenue grâce à une bougie d'allumage en céramique dotée d'une électrode en métal. Veillez à maintenir ces composants propres afin de faciliter l'allumage. Assurez-vous également que les orifices des couronnes des brûleurs ne sont pas obstrués.

### 7.5 Supports de casserole



Les supports de casserole ne sont pas adaptés au lavage dans un lave-vaisselle. Ils doivent être lavés à la main.

1. Retirez les supports de casserole pour nettoyer plus facilement la table de cuisson.



1. Remplacez les supports de casserole avec soin afin de ne pas endommager le dessus de la table de cuisson.
2. Lorsque vous lavez les supports de casserole à la main, faites bien attention lorsque vous les essuyez, car le revêtement en émail peut présenter des bords coupants. Si nécessaire, retirez les taches tenaces à l'aide d'une pâte nettoiyante.
3. Après avoir lavé les supports de casserole, veillez à les remettre correctement en place.
4. Assurez-vous que les bras des supports de casserole se trouvent bien au centre du brûleur pour que ce dernier puisse fonctionner correctement.

### 7.6 Entretien périodique

Contactez périodiquement votre service après-vente pour contrôler l'état du tuyau d'arrivée de gaz et du régulateur de pression si votre installation en est équipée.

## 8. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE



**AVERTISSEMENT!**  
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 8.1 Activation et désactivation du four












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

3. Pour éteindre le four, tournez la manette des fonctions du four et le thermostat sur la position Arrêt. L'éclairage s'allume lorsque l'appareil est en marche.

### 8.2 Thermostat de sécurité

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

## 8.3 Fonctions du four

Symbole	Fonctions du four	Utilisation
0	Position arrêt	Le four est éteint.
	Éclairage du four	Pour allumer l'éclairage même si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée.
	PlusSteam	Pour ajouter de l'humidité en cours de cuisson. Pour obtenir une belle couleur et une croûte croustillante en cours de cuisson. Pour rester plus juteux en cours de réchauffage. Pour stériliser des fruits et légumes.
	Cuisson légère au ventilateur	Pour préparer des rôtis tendres et juteux ou pour déshydrater des fruits et légumes.
	Chaleur inférieure	Pour cuire des gâteaux au fond croustillant.
	Cuisson conventionnelle	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
	Grillade rapide	Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain.
	Grillade turbo	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.
	Cuisson au ventilateur	Pour cuire ou rôtir simultanément sur plusieurs niveaux des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les saveurs ne se mélangent.
	Cuisson légère	Pour cuire dans des moules et déshydrater à basse température sur un seul niveau.
	Cuisson véritable au ventilateur	Pour faire cuire sur deux niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Convection naturelle.
	Dégeler	Vous pouvez utiliser cette fonction pour décongeler des aliments surgelés comme des légumes et des fruits. Le temps de décongélation dépend de la quantité et de l'épaisseur des aliments surgelés.

## 8.4 Activation de la fonction : PlusSteam

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



### AVERTISSEMENT!



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

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

- N'ouvrez pas la porte de l'appareil pendant l'utilisation de cette fonction : PlusSteam.
- Soyez prudent en ouvrant la porte de l'appareil après utilisation de la fonction : PlusSteam.



Reportez-vous au chapitre « Conseils ».

1. Ouvrez la porte du four.
2. Remplissez le bac de la cavité avec de l'eau du robinet.  
Le bac de la cavité a une contenance maximale de 250 ml.  
Remplissez le bac de la cavité d'eau uniquement lorsque le four est froid.
3. Réglez la fonction : PlusSteam .
4. Appuyez sur la touche Vapeur Plus .

La touche Vapeur Plus fonctionne uniquement avec la fonction : PlusSteam.


Le voyant s'allume.

5. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner la température souhaitée.
6. Placez les aliments dans le four et fermez la porte.



### ATTENTION!

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

7. Pour éteindre l'appareil, appuyez sur la touche Vapeur Plus , tournez les manettes des fonctions du four et celle de température sur la position ARRET.

Le voyant de la touche Vapeur Plus s'éteint.

8. Videz l'eau du bac de la cavité.



### AVERTISSEMENT!

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

## 9. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE

### 9.1 Minuterie

Utilisez-le pour régler un décompte.



Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement de l'appareil.

1. Sélectionnez une fonction du four et la température.
2. Tournez la manette du minuteur au maximum, puis tournez-la sur la durée nécessaire.

À la fin du temps défini, un signal sonore retentit.

## 10. FOUR - UTILISATION DES ACCESSOIRES

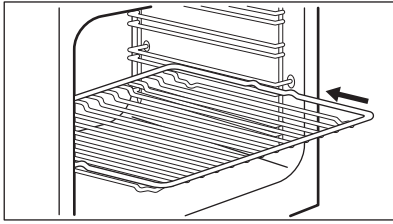


### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 10.1 Installation des accessoires

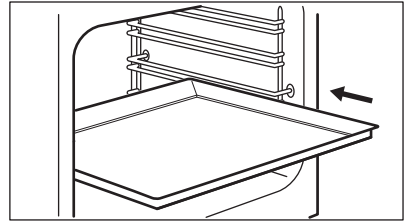
Grille métallique :



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

Plateau :

- i** Ne poussez pas le plateau jusqu'à la paroi arrière de la cavité du four. Cela empêcherait la chaleur de circuler autour de la plaque. Les aliments pourraient brûler, particulièrement sur la partie arrière de la plaque.



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

## 11. FOUR - CONSEILS



**AVERTISSEMENT!**  
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



La température et les temps de cuisson indiqués sont fournis uniquement à titre indicatif. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.

### 11.1 Informations générales

- L'appareil dispose de quatre niveaux de grille. Comptez les niveaux de grille à partir du bas de l'appareil.
- L'appareil est doté d'un système spécial qui permet à l'air de circuler et qui recycle perpétuellement la vapeur. Dans cet environnement, ce système permet de cuisiner des plats tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croustillants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont donc réduits au minimum.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de

la porte. C'est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.

- Essayez les dépôts de vapeur après chaque utilisation de l'appareil.
- Ne placez jamais les plats directement sur la sole de l'appareil, et ne placez pas de papier aluminium sur les composants quand vous cuisez. Cela entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

### 11.2 Cuisson

- La première fois, utilisez la température la plus basse.
- Le temps de cuisson peut être prolongé de 10 à 15 minutes, si vous cuisez des gâteaux sur plusieurs niveaux.
- Les gâteaux et petites pâtisseries placés à différentes hauteurs ne dorent pas toujours de manière homogène. S'ils ne dorent uniformément, il n'est pas nécessaire de modifier la température. Les

différences s'atténuent en cours de cuisson.

- Les plateaux insérés dans le four peuvent se tordre en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, cette torsion disparaît.

### 11.3 Cuisson de gâteaux

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

Si vous utilisez deux plateaux multi-usages en même temps, laissez un gradin libre entre les deux.

La fonction Convection naturelle avec la température par défaut est idéale pour cuire du pain.

### 11.4 Cuisson de viande et de poisson

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

Pour éviter qu'une trop grande quantité de fumée ne se forme dans le four,

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

### 11.5 Temps de cuisson

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

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

### 11.6 PlusSteam +



Avant le préchauffage et uniquement lorsque le four est froid, remplissez le bac de la cavité d'eau.

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

#### Pain

Plat	Eau dans le bac de la cavité (ml)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Pain blanc <sup>1)</sup>	100	180	40 - 50	2	Utilisez un plateau de cuisson.
Petits pains <sup>1)</sup>	100	200	20 - 25	2	Utilisez un plateau de cuisson.
Pizza maison <sup>1)</sup>	100	230	15 - 25	2	Utilisez un plateau de cuisson.
Focaccia <sup>1)</sup>	150	190	20 - 30	1	Utilisez un plateau de cuisson.
Biscuits, scones, croissants <sup>1)</sup>	100	160	10 - 20	2	Utilisez un plateau de cuisson.

Plat	Eau dans le bac de la cavité (ml)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Gâteau aux prunes, tarte aux pommes, petits pains à la cannelle <sup>1)</sup>	100	160	75 - 90	2	Dans un moule à gâteaux

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

### Produits surgelés

Plat	Eau dans le bac de la cavité (ml)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Pizza surgelée <sup>1)</sup>	150	200	15 - 20	2	Utilisez un plateau de cuisson.
Lasagnes surgelées <sup>1)</sup>	200	180	35 - 50	2	Utilisez la grille métallique.
Croissants surgelés <sup>1)</sup>	100	170	20 - 30	2	Utilisez un plateau de cuisson.

1) Préchauffez dans un four vide pendant 10 minutes avant la cuisson.

### Régénération des aliments

Plat	Eau dans le bac de la cavité (ml)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Pain blanc	100	110	15 - 25	2	Utilisez un plateau de cuisson.
Petits pains	100	110	10 - 20	2	Utilisez un plateau de cuisson.
Pizza maison	100	110	15 - 25	2	Utilisez un plateau de cuisson.
Focaccia	100	110	10 - 20	2	Utilisez un plateau de cuisson.
Légumes	100	110	15 - 25	2	Utilisez un plateau de cuisson.
Riz	100	110	15 - 25	2	Utilisez un plateau de cuisson.
Gratin de pâtes	100	110	15 - 25	2	Utilisez un plateau de cuisson.

Plat	Eau dans le bac de la cavité (ml)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Viande	100	110	15 - 25	2	Utilisez un plateau de cuisson.

### Rôtissage

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

### 11.7 Préservation +



#### AVERTISSEMENT!

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

- Utilisez toujours des bocaux à stériliser de dimensions identiques, disponibles dans le commerce.
- Ne mettez pas plus de six bocaux à conserves d'un demi-litre sur le plateau de cuisson.
- Remplissez les bocaux régulièrement, en laissant 1 cm d'air en haut de chaque bocal. Laissez les couvercles

- sur les bocaux sans les fermer hermétiquement.
- Les bocaux ne doivent pas se toucher.
  - Placez 1/2 litre d'eau dans le plateau de cuisson et 1/4 plateau de cuisson dans le bac de la cavité pour disposer de suffisamment d'humidité dans le four.

- Sélectionnez la fonction PlusSteam et réglez la température en fonction du tableau ci-dessous.
- Les bocaux ne peuvent être fermés hermétiquement que quand la fonction est désactivée.

### Baies

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Fraises / myrtilles / framboises	160	25 - 30	1	Utilisez le plateau de cuisson.

### Fruits à noyau

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Poires / Coings / Prunes	160	35 - 40	1	Utilisez le plateau de cuisson.

### Légumes mous

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Courgettes / Aubergines / Oignons / Tomates	160	30 - 35	1	Utilisez le plateau de cuisson.

### Légumes marinés

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Carottes / Cornichons / Navets / Céleri	160	35 - 45	1	Utilisez le plateau de cuisson.

## 11.8 Cuisson légère au ventilateur

### Séchage

Plat	Température (°C)	Durée (h)	Positions des grilles	
			1 position	2 positions
<b>Légumes</b>				
Haricots	60 - 70	7 - 9	2	1 / 3
Poivrons hachés	60 - 70	10 - 12	2	1 / 3
Légumes pour potage	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Champignons émincés	50 - 60	13 - 15	2	1 / 3
Fines herbes	40 - 50	3 - 5	2	1 / 3
<b>Fruits</b>				
Morceaux de prunes	60 - 70	11 - 13	2	1 / 3
Morceaux d'abricots	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Pommes, lamelles	60 - 70	6 - 8	2	1 / 3
Tranches de poires	60 - 70	7 - 10	2	1 / 3

### Cuisson basse température

Plat	Quantité (kg)	Saisie de chaque côté (min)	Température (°C)	Positions des grilles	Durée (min)
<b>Viande de bœuf</b>					
Filet à point	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 90
Rôti de boeuf à point	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	160 - 200
<b>Veau</b>					
Filet rosé	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	50 - 90
Filet mignon, en une pièce	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Rôti de veau à point	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
<b>Filet mignon de porc</b>					

Plat	Quantité (kg)	Saisie de chaque côté (min)	Température (°C)	Positions des grilles	Durée (min)
Filet rosé	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 100
Filet mignon, en une pièce	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Rôti de porc à point	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160

## 11.9 Cuisson conventionnelle

### Cuisson

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gâteau plat	160 - 170	25 - 35	2
Brioche aux pommes	170 - 190	45 - 55	3
Gâteau couronne	170 - 180	35 - 45	2
Crumble	170 - 190	50 - 60	3
Gâteau au fromage	170 - 190	60 - 70	2
Pain paysan	190 - 210	50 - 60	2
Génoise roumaine	165 - 175	35 - 45	2
Génoise roumaine - traditionnelle	165 - 175	35 - 45	2
Petits pains levés	180 - 200	15 - 25	2
Gâteau roulé	150 - 170	15 - 25	2
Génoise/Gâteau Savoie	160 - 170	25 - 35	2
Quiche lorraine	215 - 225	45 - 55	2

### Rôtissage

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Poisson entier	200 - 220	40 - 70	2

## 11.10 Grillade rapide

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Demi-poulet	230	50 - 60	2

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Côtelette de porc	230	40 - 50	3
Bacon grillé	250	17 - 25	2
Saucisses	250	20 - 30	2
Steak de boeuf : à point	230	25 - 35	2

### 11.11 Grillade turbo

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Ailes de poulet	230	30 - 40	2
Côtelette de porc	230	40 - 50	2
Steak de boeuf : bien cuit	250	35 - 40	2

### 11.12 Cuisson au ventilateur

#### Cuisson

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gâteau levé fourré	150 - 160	20 - 30	2
Gâteau à étages	170 - 190	30 - 40	2
Flan pâtissier aux pommes	180 - 200	35 - 45	2
Gâteau de Noël	150 - 160	40 - 50	2
Gâteau Savoie madère	170 - 190	50 - 60	2
Meringue	110 - 120	30 - 40	2
Gratin de pommes de terre	180 - 200	40 - 50	2
Lasagnes	170 - 190	30 - 50	2
Gratin de macaroni	170 - 190	50 - 60	2

### 11.13 Cuisson légère

#### Cuisson

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gâteau plat	160 - 170	35 - 40	2

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gâteau roulé	160 - 170	20 - 30	2
Meringue	110 - 120	50 - 60	2
Génoise/Gâteau Savoie	160 - 170	25 - 30	2
Gâteau au beurre	160 - 170	25 - 30	2

### 11.14 Cuisson véritable au ventilateur

#### Cuisson

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gâteau plat	140 - 160	40 - 50	1 + 3
Petits pains levés	190 - 210	10 - 20	1 + 3
Meringue	100 - 120	55 - 65	1 + 3
Gâteau au beurre	150 - 170	20 - 30	1 + 3
Pizza	200 - 220	35 - 45	1 + 3

### 11.15 Informations pour les instituts de test

Plat	Fonction	Température (°C)	Accessoires	Positions des grilles	Durée (min)
Petits gâteaux (16 par plaque)	Cuisson conventionnelle	160	plateau de cuisson	3	20 - 30
Petits gâteaux (16 par plaque)	Cuisson au ventilateur	150	plateau de cuisson	3	20 - 30
Petits gâteaux (16 par plaque)	Cuisson véritable au ventilateur	160	plateau de cuisson	1 + 3	25 - 40
Tarte aux pommes (2 moules de 20 cm de diamètre, décalés en diagonale)	Cuisson conventionnelle	190	grille métallique	1	65 - 90
Tarte aux pommes (2 moules de 20 cm de diamètre, décalés en diagonale)	Cuisson au ventilateur	180	grille métallique	2	70 - 100

Plat	Fonction	Température (°C)	Accessoires	Positions des grilles	Durée (min)
Tarte aux pommes (2 moules de Ø20 cm, en diagonale) <sup>1)</sup>	PlusSteam	160	grille métallique	2	75 - 90
Génoise allégée	Cuisson conventionnelle	180	grille métallique	3	20 - 35
Génoise allégée	Cuisson au ventilateur	160	grille métallique	3	20 - 35
Génoise allégée	Cuisson véritable au ventilateur	170	grille métallique	1 + 3	30 - 40
Biscuits sablés / Tresses feuilletées	Cuisson au ventilateur	140	plateau de cuisson	3	20 - 35
Biscuits sablés / Tresses feuilletées	Cuisson véritable au ventilateur	140	plateau de cuisson	1 + 3	15 - 30
Biscuits sablés / Tresses feuilletées	Cuisson conventionnelle	140	plateau de cuisson	3	15 - 30
Toasts	Grillade rapide	250	grille métallique	3	5 - 10
Steak haché	Grillade turbo	250	grille métallique ou plat à rôtir	3	15 à 20 première face ; 10 à 15 secondes deuxième face

<sup>1)</sup> Ajoutez 100 ml d'eau du robinet dans le bac de la cavité.

## 12. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 12.1 Remarques concernant l'entretien

Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse tiède.

Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.

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

Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau chaude

savonneuse. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide de produits spécifiques pour four. N'appliquez pas de nettoyant pour four sur les surfaces catalytiques.

Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Cela risque d'endommager le revêtement anti-adhésif.

Éliminez l'humidité dans la cavité après chaque utilisation.

## 12.2 Fours en acier inoxydable ou en aluminium

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

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

## 12.3 Nettoyage du bac de la cavité

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



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

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

## 12.4 Retrait des supports de grille

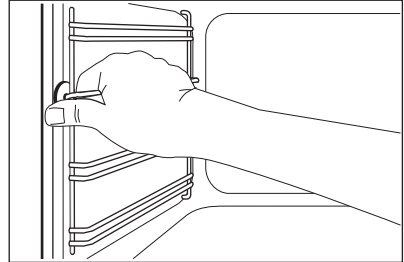
Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.



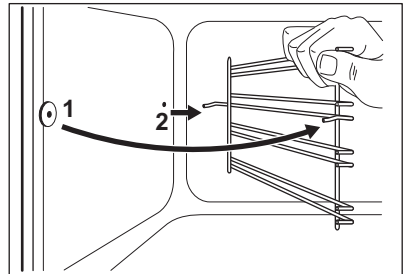
### ATTENTION!

Soyez prudent lorsque vous retirez les supports de grille.

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



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



Réinstallez les accessoires que vous avez retirés en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.

## 12.5 Nettoyage catalytique

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

Avant d'activer le nettoyage catalytique :

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

1. Réglez la fonction

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

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

## 12.6 Retrait et installation de la porte

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



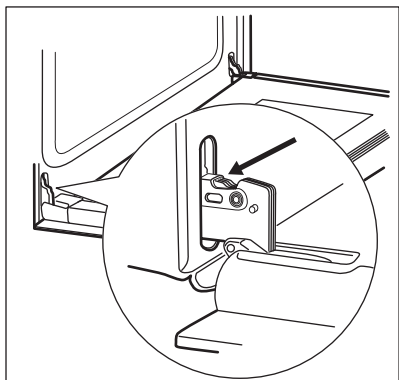
Si vous tentez d'extraire le panneau de verre intérieur sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.



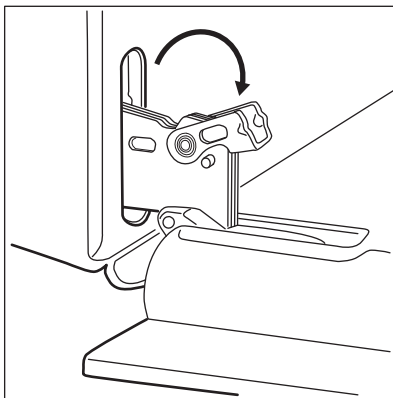
### ATTENTION!

N'utilisez pas le four sans le panneau de verre intérieur.

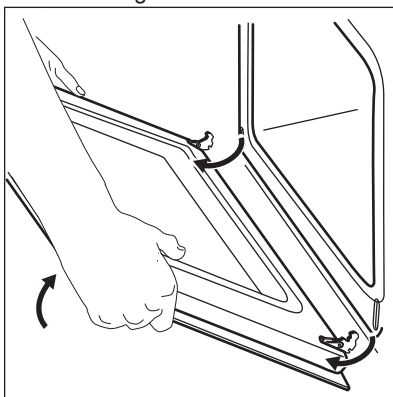
1. Ouvrez la porte en grand et tenez les deux charnières.



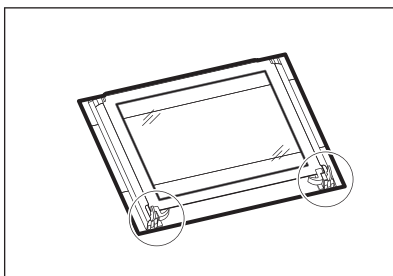
2. Levez et tournez les leviers sur les deux charnières.



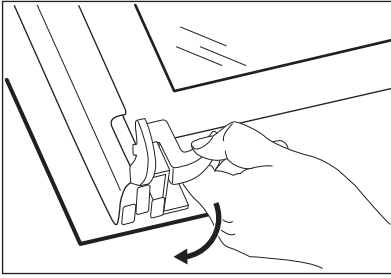
3. Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



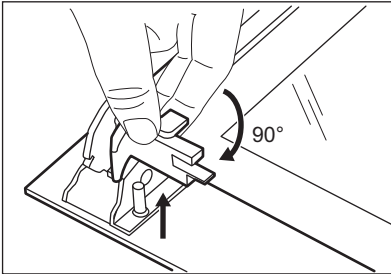
4. Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.



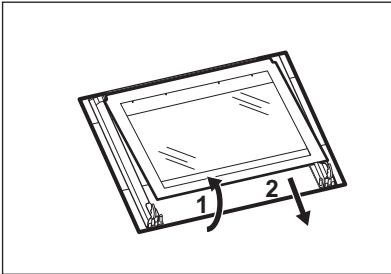
5. Désengagez le système de verrouillage pour retirer le panneau de verre intérieur.



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



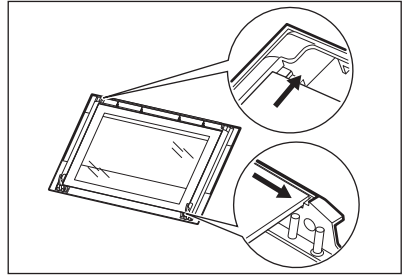
7. Soulevez doucement puis sortez le panneau de verre.



8. Nettoyez le panneau de verre à l'eau savonneuse. Séchez soigneusement le panneau de verre.

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

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



## 12.7 Retrait du tiroir

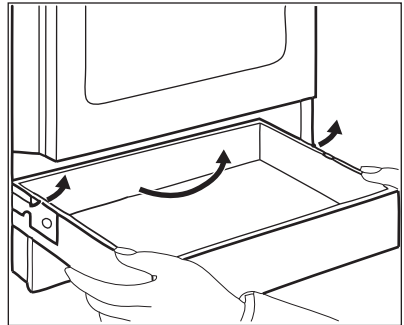


### AVERTISSEMENT!

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

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

1. Tirez le tiroir jusqu'à la butée.



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

## 12.8 Remplacement de l'éclairage



### AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !  
L'ampoule peut être chaude.

1. Éteignez le four.

- Attendez que le four ait refroidi.
2. Débranchez le four de l'alimentation secteur.
  3. Placez un chiffon au fond de la cavité.
  2. Nettoyez le diffuseur en verre.
  3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C .
  4. Remplacez le diffuseur en verre.

## Éclairage arrière

1. Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant.

# 13. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT




### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 13.1 En cas d'anomalie de fonctionnement ...

Problème	Cause possible	Remède
Vous ne pouvez pas allumer l'appareil.	L'appareil n'est pas connecté à une source d'alimentation électrique, ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que l'appareil est correctement branché à une source d'alimentation électrique.
	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
Vous ne pouvez pas allumer ou faire fonctionner la table de cuisson.	Le fusible a disjoncté.	Allumez de nouveau la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes.
	Aucune étincelle ne se produit lorsque vous tentez d'actionner le générateur d'étincelles.	La table de cuisson n'est pas connectée à une source d'alimentation électrique, ou le branchement est incorrect.
	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
	Le chapeau et la couronne du brûleur sont mal positionnés.	Positionnez correctement le chapeau et la couronne du brûleur.

Problème	Cause possible	Remède
La flamme s'éteint immédiatement après allumage.	Le thermocouple n'est pas suffisamment chauffé.	Maintenez le générateur d'étincelle enfoncé pendant 10 secondes maximum une fois la flamme allumée.
La couronne de flamme n'est pas de niveau.	La couronne du brûleur est encrassée par des résidus alimentaires.	Assurez-vous que l'injecteur n'est pas bouché et que la couronne est propre.
Les brûleurs ne fonctionnent pas.	Absence d'alimentation en gaz.	Vérifiez le raccordement au gaz.
La couleur de la flamme est orange ou jaune.		La flamme peut être de couleur orange ou jaune à certains endroits du brûleur. C'est normal.
Le four ne chauffe pas.	Le four est éteint.	Allumez le four.
	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'éclairage.
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.
La cuisson des aliments est trop longue ou trop rapide.	La température est trop basse ou trop élevée.	Ajustez la température si nécessaire. Suivez les conseils du manuel d'utilisation.
Il y a de mauvais résultats de cuisson avec la fonction : PlusSteam.	Vous n'avez pas activé la fonction PlusSteam.	Reportez-vous au chapitre « Activation de la fonction : PlusSteam ».
	Vous n'avez pas rempli d'eau le bac de la cavité.	Reportez-vous au chapitre « Activation de la fonction : PlusSteam ».
	Vous n'avez pas activé correctement la fonction PlusSteam avec la touche Vapeur Plus.	Reportez-vous au chapitre « Activation de la fonction : PlusSteam ».
Vous souhaitez activer la fonction Cuisson légère au ventilateur, mais le voyant de la touche Vapeur plus est allumé.	La fonction PlusSteam est en cours.	Appuyez sur la touche Vapeur Plus  pour arrêter la fonction PlusSteam.

Problème	Cause possible	Remède
L'eau dans le bac de la cavité ne bout pas.	La température est trop basse.	Sélectionnez une température d'au moins 110 °C. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
De l'eau s'écoule du bac de la cavité.	Le bac de la cavité est trop rempli.	Éteignez le four et assurez-vous que l'appareil est froid. Épongez l'excédent d'eau. Versez la quantité d'eau adaptée dans le bac de la cavité. Reportez-vous à la procédure correspondante.

### 13.2 Données de maintenance

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

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

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

**Nous vous recommandons de noter ces informations ici :**

Modèle (MOD.) .....

Référence du produit (PNC) .....

Numéro de série (S.N.) .....

## 14. INSTALLATION



### AVERTISSEMENT!

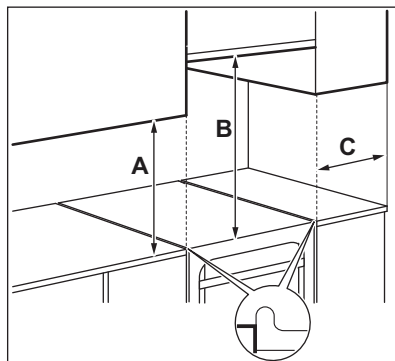
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 14.1 Emplacement de l'appareil

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



Laissez une distance d'environ 1 cm entre l'appareil et le mur arrière pour pouvoir ouvrir le couvercle.



Pour les distances minimales d'installation, reportez-vous au tableau.

**Distances minimales**

Dimensions	mm
A	400
B	650
C	150

Fréquence	50 Hz
Classe de l'appareil	1

Dimensions	mm
Hauteur	857
Largeur	600
Profondeur	600

**14.2 Caractéristiques techniques**

Tension	230 V
---------	-------

**14.3 Autres caractéristiques techniques**

Catégorie de l'appareil :	II2E+3+
Gaz d'origine :	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar
Gaz de remplacement :	G30 (3+) 28-30 mbar G31 (3+) 37 mbar

**14.4 Diamètres des vis de réglage**

BRÛLEUR	Ø VIS DE RÉGLAGE <sup>1)</sup> 1/100 mm
Auxiliaire	29 / 30
Semi-rapide	32
Rapide	42

<sup>1)</sup> Le type de vis de réglage dépend du modèle.

**14.5 Brûleurs à gaz pour GAZ NATUREL G20 20 mbar**

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW <sup>1)</sup>	PUISSANCE RÉDUITE kW <sup>1)</sup>	MODÈLE D'INJECTEUR 1/100 mm
Rapide	3.0	0.72 / 0.75	119
Semi-rapide	2.0 / 1.9	0.43 / 0.45	96
Auxiliaire	1.0	0.35	70

<sup>1)</sup> Le type de vanne dépend du modèle.

**14.6 Brûleurs à gaz pour GAZ NATUREL G25 25 mbar**

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW <sup>1)</sup>	PUISSANCE RÉDUITE kW <sup>1)</sup>	MODÈLE D'INJECTEUR 1/100 mm
Rapide	2.75	0.72 / 0.75	119

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW <sup>1)</sup>	PUISSANCE RÉDUITE kW <sup>1)</sup>	MODÈLE D'INJECTEUR 1/100 mm
Semi-rapide	2.0 / 1.75	0.43 / 0.45	96
Auxiliaire	0.95 / 0.9	0.35	70

1) Le type de vanne dépend du modèle.

### 14.7 Brûleurs à gaz pour LPG G30 28-30 mbar

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW	PUISSANCE RÉDUITE kW	MODÈLE D'INJECTEUR 1/100 mm	DÉBIT DE GAZ NOMINAL g/h
Rapide	3.0	0.72	88	218
Semi-rapide	2.0	0.43	71	145
Auxiliaire	1.0	0.35	50	73

### 14.8 Brûleurs à gaz pour LPG G31 37 mbar

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW <sup>1)</sup>	PUISSANCE RÉDUITE kW <sup>1)</sup>	MODÈLE D'INJECTEUR 1/100 mm	DÉBIT DE GAZ NOMINAL g/h
Rapide	3.0	0.72	88	214
Semi-rapide	2.0	0.43	71	143
Auxiliaire	1.0	0.35	50	71

1) Le type de vis de réglage dépend du modèle.

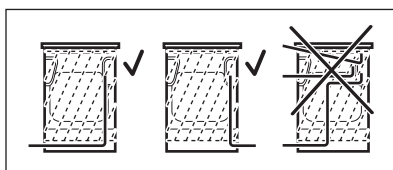
### 14.9 Raccordement au gaz



#### AVERTISSEMENT!

Avant de raccorder le gaz, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique ou retirez le fusible dans la boîte à fusibles. Fermez le clapet principal de l'arrivée de gaz.

Utilisez des raccords fixes (« rigides ») ou utilisez des tuyaux flexibles en acier inoxydable selon les normes en vigueur. Si vous utilisez des tuyaux flexibles métalliques, ils ne doivent pas entrer en contact avec des parties mobiles ni être comprimés.



#### AVERTISSEMENT!

Le tuyau de raccordement au gaz ne doit pas entrer en contact avec la partie de l'appareil indiquée sur l'illustration.

**AVERTISSEMENT!**

Lorsque l'installation est terminée, assurez-vous que chaque raccord est étanche. Pour vérifier l'étanchéité, utilisez une solution savonneuse, jamais de flamme !

## 14.10 Raccordement avec des tuyaux flexibles non métalliques

Si vous pouvez accéder facilement au raccordement, vous pouvez utiliser un tuyau flexible. Le tuyau flexible doit être fermement fixé au moyen de colliers de serrage.

Lors de l'installation, utilisez toujours le support de tuyau et le joint. Le tuyau flexible est adapté lorsque :

- il ne peut pas devenir plus chaud que la température ambiante, à savoir plus de 30 °C ;
- il n'est pas plus long que 1 500 mm ;
- aucune partie n'est plus étroite ;
- il n'est ni tordu, ni écrasé ;
- il n'entre pas en contact avec des bords ni des coins tranchants ;
- son état peut être facilement vérifié.

Lorsque vous vérifiez l'état du tuyau flexible, assurez-vous que :

- il ne présente aucune fente, coupure, marque de brûlure sur les deux extrémités et sur toute sa longueur ;
- le matériau n'est pas durci, mais présente une élasticité correcte ;
- les colliers de serrage ne sont pas rouillés ;
- la date d'expiration n'est pas dépassée.

Si vous constatez au moins un de ces défauts, ne réparez pas le tuyau, mais remplacez-le.

La rampe d'arrivée de gaz est située à l'arrière du bandeau de commande.

## 14.11 Raccordement aux différents types de gaz



Le raccordement aux différents types de gaz ne doit être effectué que par un professionnel qualifié.



Si l'appareil est configuré pour le gaz naturel, vous pouvez le passer au gaz liquéfié avec les injecteurs adaptés.

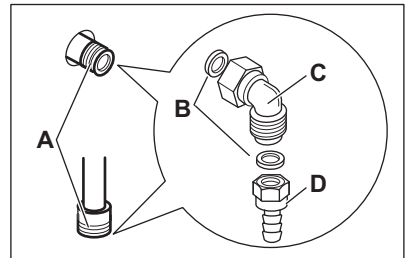
Le débit de gaz est adapté à l'utilisation.

**AVERTISSEMENT!**

Avant de remplacer les injecteurs, assurez-vous que les manettes du gaz sont en position Arrêt. Débranchez l'appareil de la prise murale. Laissez l'appareil refroidir. Risque de blessure !



L'appareil est réglé sur le gaz par défaut. Pour modifier le réglage, utilisez toujours le joint d'étanchéité.



**A.** Point de raccordement au gaz (un seul point valable pour l'appareil)

**B.** Joint

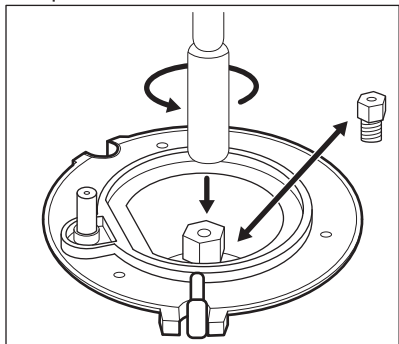
**C.** Raccordement réglable

**D.** Support du tuyau de LPG

## 14.12 Remplacement des injecteurs de la table de cuisson

Remplacez les injecteurs dès vous changez le type de gaz.

1. Démontez les supports des casseroles.
2. Démontez les chapeaux et les couronnes du brûleur.
3. Démontez les injecteurs à l'aide d'une clé de 7.
4. Remplacez les injecteurs par des injecteurs adaptés au type de gaz que vous utilisez.



5. Remplacez la plaque signalétique (qui se trouve près du tuyau d'arrivée de gaz) par celle correspondant au nouveau type d'alimentation en gaz.



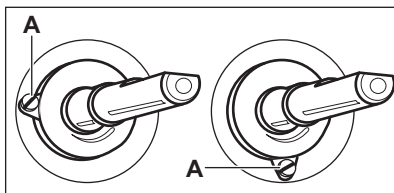
Vous trouverez cette plaque dans le sachet fourni avec l'appareil.

Si la pression de l'alimentation en gaz n'est pas constante ou est différente de la pression nécessaire, installez un régulateur de pression sur le tuyau d'arrivée de gaz.

### 14.13 Réglage du niveau de gaz minimal du brûleur de la table de cuisson

1. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
2. Démontez la manette de la table de cuisson. Si vous n'avez pas accès à la vis de réglage, démontez le bandeau de commande avant de commencer le réglage.
3. À l'aide d'un tournevis plat et fin, ajustez la position de la vis de réglage A.

Le modèle détermine la position de la vis de réglage A.



### Passage du gaz naturel au gaz liquéfié

1. Serrez entièrement la vis de réglage.
2. Remettez la manette en place

### Passage du gaz liquéfié au gaz naturel

1. Dévissez la vis de réglage d'environ un tour A.
2. Remontez la manette de la table de cuisson.
3. Branchez l'appareil à l'alimentation électrique.

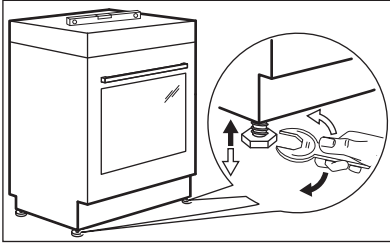


#### **AVERTISSEMENT!**

Branchez la fiche dans la prise secteur uniquement après avoir remis en place toutes les pièces dans leurs positions initiales.  
Risque de blessure !

4. Allumez le brûleur.  
Reportez-vous au chapitre « Table de cuisson - Utilisation quotidienne ».
5. Tournez la manette de la table de cuisson vers sa position minimale.
6. Démontez la manette de la table de cuisson.
7. Vissez doucement la vis de réglage jusqu'à ce que la flamme soit au minimum et stable.
8. Remontez la manette de la table de cuisson.

## 14.14 Mise de niveau de l'appareil



Utilisez les petits pieds situés sous l'appareil pour mettre la surface supérieure de l'appareil de niveau avec les autres surfaces environnantes.

## 14.15 Protection anti-bascule

Régalez la hauteur et l'emplacement de l'appareil avant de commencer à fixer la protection anti-bascule.



### ATTENTION!

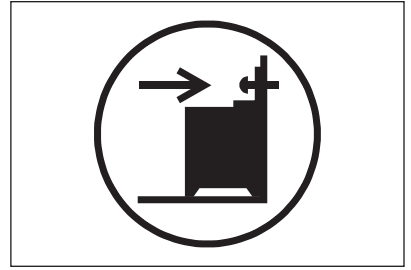
Assurez-vous d'installer la protection anti-bascule à la bonne hauteur.



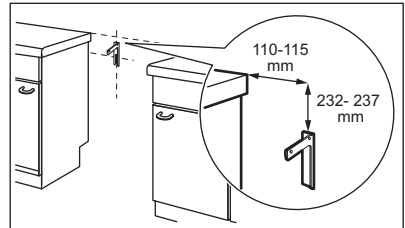
Vérifiez que la surface derrière l'appareil est lisse.

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

Votre appareil dispose du symbole illustré ci-dessous (si applicable) afin de vous rappeler d'installer la protection anti-bascule.



1. Installez la protection anti-bascule 232 - 237 mm en-dessous de la surface supérieure de l'appareil et à 110 - 115 mm à côté de l'appareil, dans l'orifice circulaire situé sur un support. Vissez-la dans un matériau solide ou utilisez un renfort adapté (mur).



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



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



### ATTENTION!

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

## 14.16 Installation électrique



### AVERTISSEMENT!

Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable si vous ne respectez pas les précautions de sécurité du chapitre Consignes de sécurité.

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



### AVERTISSEMENT!

Avant de brancher le câble d'alimentation au bornier, mesurez la tension entre les phases du réseau domestique. Référez-vous ensuite à l'étiquette des branchements située à l'arrière de l'appareil afin de réaliser une installation électrique correcte. Suivez les étapes dans l'ordre afin d'éviter toute erreur d'installation et d'endommager les composants électriques de l'appareil.

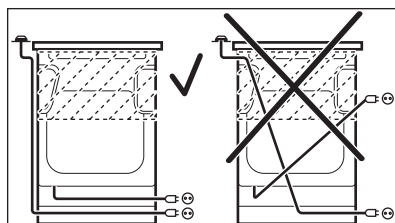
### Types de câbles appropriés pour les différentes phases :

Phase	Diamètre min. du câble
1	3x2.5 mm <sup>2</sup>
3 with neutral	5x0.75 mm <sup>2</sup>



### AVERTISSEMENT!

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



## 15. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### 15.1 Informations de produit pour table de cuisson selon la norme EU 66/2014

Identification du modèle	EKM60900OW	
Type de table de cuisson	Table de cuisson dans une cuisinière autonome	
Nombre de zones de cuisson	1	
Technologie de chauffage	Plaque de cuisson	
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Arrière droite	18,0 cm

Consommation d'énergie selon la zone de cuisson (EC electric cooking)	Arrière droite	198,5 Wh / kg
Nombre de brûleurs à gaz	3	
Efficacité énergétique selon le brûleur à gaz (EE gas burner)	Arrière gauche - Auxiliaire	non applicable
	Avant droit - Semi-rapide	55.5%
	Avant gauche - Rapide	53.0%
Efficacité énergétique de la table de cuisson (EE gas hob)		54.3%
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)		198,5 Wh / kg

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

EN 30-2-1 : Appareils de cuisson domestiques à gaz - Partie 2-1 : Utilisation rationnelle de l'énergie - Général

## 15.2 Table de cuisson - Économie d'énergie

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

- Si vous faites chauffer de l'eau, ne faites chauffer que la quantité dont vous avez réellement besoin.
- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.

### Zones de cuisson électriques :

- Activez toujours la zone de cuisson après avoir posé le récipient dessus.

- Le fond du récipient doit avoir le même diamètre que la zone de cuisson.
- Placez les plus petits récipients sur les plus petites zones de cuisson.
- Posez directement le récipient au centre de la zone de cuisson.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.

### Brûleurs à gaz :

- Avant d'utiliser les brûleurs et les supports de casserole, assurez-vous qu'ils sont correctement installés.
- Le fond du récipient doit avoir des dimensions adaptées à la taille du brûleur.
- Posez directement le récipient sur le brûleur, au centre de celui-ci.
- Dès que le liquide commence à bouillir, baissez la flamme juste assez pour laisser le liquide frémir.
- Si possible, utilisez une cocotte-minute. Consultez sa notice d'utilisation.

## 15.3 Fiche du produit et informations pour les fours conformément à la norme EU 65-66/2014

Nom du fournisseur	Electrolux
Identification du modèle	EKM60900OW

Index d'efficacité énergétique	96.2
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel	0,84 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé	0,76 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	58 l
Type de four	Four dans une cuisinière autonome
Masse	44.0 kg

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

## 15.4 Four - Économie d'énergie



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

### Conseils généraux

Assurez-vous que la porte du four est correctement fermée lorsque le four est en marche. En cours de la cuisson, n'ouvrez pas la porte. Nettoyez régulièrement le joint de la porte pour qu'il reste propre et assurez-vous qu'il est toujours bien fixé, dans la bonne position.

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

Si possible, ne préchauffez pas le four avant d'y introduire vos aliments.

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

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

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


### Cuisson avec ventilation


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

### Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud.

## 16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et

électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.







[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867342292-B-172018

