

EKC54953OK  
EKC54953OS  
EKC54953OW



---

FR Cuisinière

---

Notice d'utilisation



**Electrolux**

## TABLE DES MATIÈRES

|  |    |
|--|----|
| 1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....                   | 3  |
| 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....                      | 6  |
| 3. INSTALLATION.....                               | 8  |
| 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....                  | 11 |
| 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....              | 12 |
| 6. TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE..... | 12 |
| 7. TABLE DE CUISSON - CONSEILS.....                | 13 |
| 8. TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....  | 14 |
| 9. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE .....            | 15 |
| 10. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE.....             | 17 |
| 11. FOUR - UTILISATION DES ACCESSOIRES.....        | 19 |
| 12. FOUR - CONSEILS.....                           | 19 |
| 13. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....             | 30 |
| 14. DÉPANNAGE.....                                 | 32 |
| 15. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....                     | 34 |

## 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.

- Si la surface vitrocéramique / en verre est fissurée, éteignez l'appareil et débranchez-le. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, contactez le service après-vente agréé.
- **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.
- Un moyen de déconnexion doit être prévu dans le câblage fixe conformément aux règles nationales d'installation.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation



#### AVERTISSEMENT!

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Les dimensions du meuble de cuisine et de la niche d'encastrement doivent être appropriées.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- 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 ».
- Vérifiez que les paramètres figurant sur la plaque signalétique 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.
- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.



#### AVERTISSEMENT!

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

### 2.3 Utilisation

- 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.
- 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.
  - 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.
  - 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.



**AVERTISSEMENT!**

Risque d'endommagement de l'appareil.

## 2.4 Entretien et nettoyage



### AVERTISSEMENT!

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

- Avant d'effectuer toute opération d'entretien, mettez l'appareil hors tension. Débranchez 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.
- 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.

## 2.5 Éclairage intérieur



### AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !

# 3. INSTALLATION



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 3.1 Emplacement de l'appareil

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

- 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 .

## 2.6 Maintenance

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

## 2.7 Mise au rebut

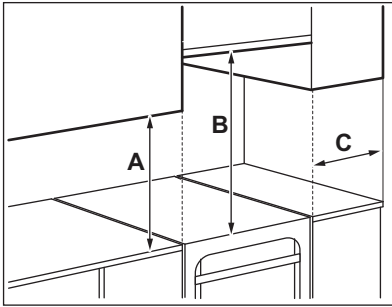


### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- 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.

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



### Distances minimales

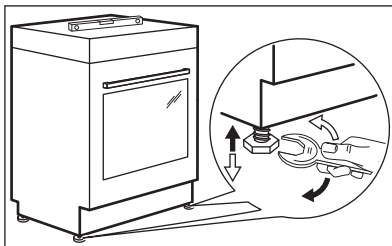
| Dimensions | mm  |
|------------|-----|
| A          | 400 |
| B          | 650 |
| C          | 150 |

### 3.2 Caractéristiques techniques

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

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

### 3.3 Mise de niveau de l'appareil



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

### 3.4 Protection anti-bascule

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



#### ATTENTION!

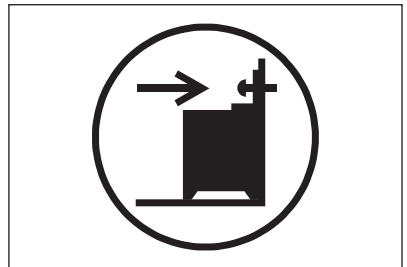
Assurez-vous d'installer la protection anti-bascule à la bonne hauteur.



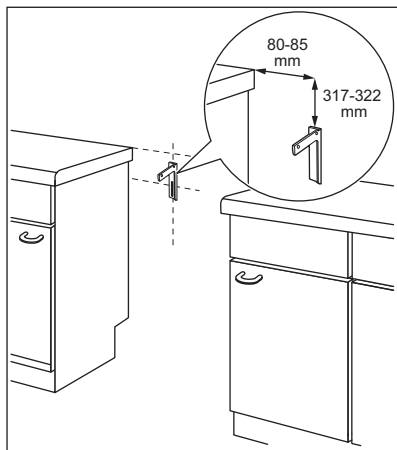
Vérifiez que la surface derrière l'appareil est lisse.

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 317 - 322 mm en-dessous de la surface supérieure de l'appareil et à 80 - 85 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.

### 3.5 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.

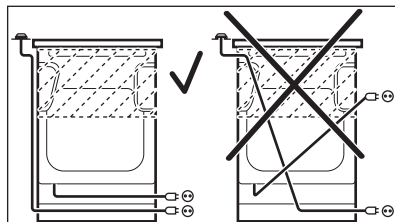
#### Types de câbles appropriés pour les différentes phases :

| Phase         | Diamètre min. du câble   |
|---------------|--------------------------|
| 1             | 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>  |
| 3 avec neutre | 5 x 0,75 mm <sup>2</sup> |



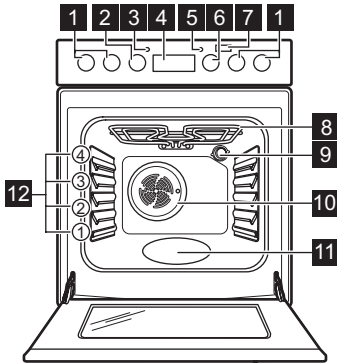
#### AVERTISSEMENT!

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



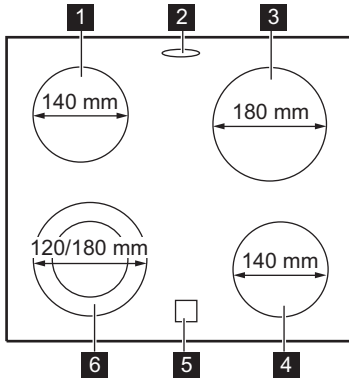
## 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 4.1 Vue d'ensemble générale



- 1 Manettes de la table de cuisson
- 2 Thermostat
- 3 Indicateur / symbole de température
- 4 Affichage
- 5 Voyant / symbole / indicateur de la table de cuisson
- 6 Manette de sélection des modes de cuisson
- 7 Touche Vapeur Plus
- 8 Résistance
- 9 Éclairage
- 10 Ventilateur
- 11 Bac de la cavité
- 12 Position des grilles

### 4.2 Description de la table de cuisson



- 1 Zone de cuisson 1 200 W
- 2 Sortie vapeur - le nombre et la position varient selon le modèle
- 3 Zone de cuisson 1 800 W
- 4 Zone de cuisson 1 200 W
- 5 Voyant de chaleur résiduelle
- 6 Zone de cuisson 700 / 1 700 W

### 4.3 Accessoires

- **Grille métallique**  
Permet de poser des plats à rôti, 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.

## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 5.1 Premier nettoyage

Retirez 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 en place.

### 5.2 Réglage de l'heure

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



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


Appuyez sur la touche  ou  pour régler la bonne heure.

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

### 5.3 Modification de l'heure



Vous ne pouvez pas changer l'heure du jour si la fonction Durée  ou Fin  est activée.

Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de l'heure du jour clignote.






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

### 5.4 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.


## 6. TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Niveau de cuisson

| Symbo-<br>les   | Fonction       |
|---|----------------|
| 0   | Position Arrêt |
|  | Zone double    |

| Symbo-<br>les | Fonction           |
|---------------|--------------------|
| 1 - 9         | 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.

## 6.2 Activation et désactivation des circuits extérieurs

Vous pouvez ajuster la surface de cuisson à la dimension de vos récipients.

### Pour activer le circuit extérieur :

Tournez la manette vers la droite, au-delà d'une légère résistance, pour la positionner sur ☉. Puis tournez la manette vers la gauche jusqu'au niveau de cuisson souhaité.

### Pour désactiver le circuit extérieur :

Tournez la manette sur la position arrêt. Le voyant s'éteint.

## 6.3 Voyant de chaleur résiduelle



### AVERTISSEMENT!

Il y a risque de brûlures par la chaleur résiduelle.

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

# 7. TABLE DE CUISSON - CONSEILS



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 7.1 Récipients



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.



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

## 7.2 Exemples de cuisson



Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

| Niveau de cuisson | Utilisation :  | Durée (min) | Conseils   |
|-------------------|--|-------------|--|
| 1                 | Conservez les aliments cuits au chaud.   | au besoin   | Placez un couvercle sur le récipient.  |
| 1 - 2             | Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.  | 5 - 25      | Mélangez de temps en temps.  |
| 1 - 2             | Solidifier : omelettes, œufs cocotte.  | 10 - 40     | Couvrez pendant la cuisson.  |
| 2 - 3             | Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.  | 25 - 50     | Ajoutez au moins deux fois plus de liquide que le riz, mélangez les plats de lait à mi-chemin de la procédure. |
| 3 - 4             | Cuire à la vapeur des légumes, du poisson et de la viande.   | 20 - 45     | Ajoutez quelques cuillères à soupe de liquide.   |
| 4 - 5             | Cuire des pommes de terre à la vapeur.   | 20 - 60     | Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.   |
| 4 - 5             | Cuire de grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.  | 60 - 150    | Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients.  |
| 6 - 7             | Poêler à feu doux : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets. | au besoin   | Retournez à mi-cuisson.  |
| 7 - 8             | Cuisson à température élevée des pommes de terre risolées, filets, steaks.   | 5 - 15      | Retournez à mi-cuisson.  |
| 9                 | Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, griller de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.                  |             |  |

## 8. TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

sur le fonctionnement de la table de cuisson.

- Utilisez un nettoyant spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez un racloir spécial pour la vitre.

### 8.1 Informations générales

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

### 8.2 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sucre et les aliments

contenant du sucre car la saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.

- **Une fois que la table de cuisson a suffisamment refroidi, enlevez :** traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Nettoyez la

table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, séchez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux.

- **Pour retirer les décolorations métalliques brillantes :** utilisez une solution d'eau additionnée de vinaigre et nettoyez la surface vitrée avec un chiffon.

## 9. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 9.1 Activation et désactivation du four




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

### 9.2 Thermostat de sécurité

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

### 9.3 Fonctions du four

| Symbole   | 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. |
|  | Chaleur tournante basse température | Pour préparer des rôtis tendres et juteux ou pour déshydrater des fruits et légumes.  |

| Symbole   | Fonctions du four        | Utilisation   |
|---|--------------------------|---|
|    | Sole                     | Pour cuire des gâteaux au fond croustillant.  |
|    | Convection naturelle     | Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.  |
|    | Gril fort                | Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain.   |
|    | Turbo gril               | Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.  |
|    | Chaleur tournante        | Pour cuire ou rôtir simultanément sur plusieurs niveaux des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les saveurs ne se mélangent.  |
|    | Chaleur tournante humide | Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Pour obtenir des instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », paragraphe Chaleur tournante humide. Durant cette cuisson, la porte du four doit rester fermée pour éviter d'interrompre la fonction, et pour garantir une consommation d'énergie optimale. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. Le niveau de cuisson peut être réduit. Pour obtenir des recommandations générales sur les économies d'énergie, consultez le chapitre « Efficacité énergétique », « Four - Économie d'énergie ». Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique selon la norme EN 60350-1. |
|  | Chaleur tournante        | 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.  |
|  | Décongélation            | Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de l'épaisseur des aliments surgelés.  |

#### 9.4 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.

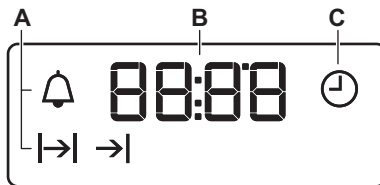


#### AVERTISSEMENT!

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



## 10. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE

### 10.1 Affichage








- A. Indicateurs des fonctions
- B. Affichage du temps
- C. Indicateur de fonction





### 10.2 Touches

| Touche  | Fonction        | Description                            |
|---|-----------------|--|
| —   | MOINS           | Pour régler l'heure.                   |
|  | CLOCK (horloge) | Pour régler une fonction de l'horloge. |
| +   | PLUS            | Pour régler l'heure.                   |
|  | Vapeur Plus     | Pour activer la fonction : PlusSteam.  |


## 10.3 Tableau des fonctions de l'horloge

| Fonction de l'horloge   | Utilisation   |
|---|---|
|  HEURE               | Pour régler, modifier ou vérifier l'heure du jour.  |
|  DURÉE               | Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil.   |
|  FIN                 | Pour régler l'heure à laquelle l'appareil s'éteint.   |
|  DÉPART DIFFÉ-<br>RÉ | Pour combiner les fonction DURÉE et FIN.  |
|  MINUTEUR            | Pour régler un décompte. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement de l'appareil. Vous pouvez utiliser le MINUTEUR à tout moment, même lorsque l'appareil est éteint. |





### 10.4 Réglage de la DUREE


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


L'affichage indique .

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

### 10.5 Réglage de la FIN









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

L'affichage indique .

4. Lorsque la durée est écoulée,  clignote et un signal sonore retentit. L'appareil s'éteint automatiquement.

5. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.
6. Tournez la manette des fonctions du four et la manette du thermostat sur la position Arrêt.



### 10.6 Réglage du DÉPART DIFFÉRÉ

1. Sélectionnez une fonction et la température du four.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  commence à clignoter.
3. Appuyez sur  ou  pour régler les minutes de la DURÉE.
4. Appuyez sur .
5. Appuyez sur  ou  pour régler les minutes de la FIN.
6. Appuyez sur la touche  pour confirmer.

L'appareil s'allume automatiquement plus tard, fonctionne pendant la DURÉE réglée, et s'arrête à l'heure de FIN choisie. Lorsque la durée définie s'est écoulée, un signal sonore retentit.


7. L'appareil s'éteint automatiquement. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.
8. Tournez la manette des fonctions du four et la manette du thermostat sur la position Arrêt.

## 10.7 Régler la MINUTERIE

1. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  commence à clignoter.
2. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler la durée requise.  
La MINUTERIE se met en marche automatiquement au bout de 5 secondes.
3. À la fin du temps de cuisson programmé, un signal sonore retentit. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.

4. Tournez les boutons de fonction du four et de température sur la position d'arrêt.

## 10.8 Annuler des fonctions de l'horloge

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

# 11. FOUR - UTILISATION DES ACCESSOIRES



### AVERTISSEMENT!

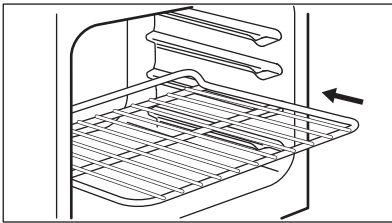
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 11.1 Installation des accessoires

Grille métallique :



La forme spéciale à l'arrière de la grille métallique permet à la chaleur de mieux circuler.

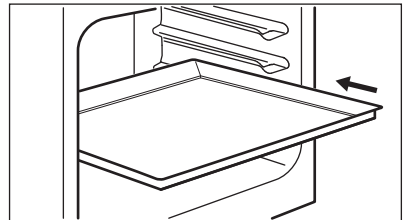


Placez la grille sur un niveau du four adapté. Assurez-vous qu'ils ne touchent pas la paroi arrière du four.

Plateau :



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.



Placez le plateau ou le plat à rôtir sur le niveau du four. Assurez-vous qu'ils ne touchent pas la paroi arrière du four.

# 12. FOUR - CONSEILS



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



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

## 12.1 Informations générales

- L'appareil dispose de quatre 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.
- Essuyez 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.

## 12.2 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.

## 12.3 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.

## 12.4 Cuisson de viande et de poisson

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

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

## 12.5 Temps de cuisson

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

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

## 12.6 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 »

**Boulangerie**

| Plat   | Eau dans le bac de la cavité (ml) | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles | Accessoires                     |
|--|-----------------------------------|------------------|-------------|-----------------------|---------------------------------|
| Pain blanc <sup>1)</sup>   | 100                               | 180              | 35 - 40     | 2                     | Utilisez le plateau de cuisson. |
| Petits pains <sup>1)</sup>   | 100                               | 200              | 20 - 25     | 2                     | Utilisez le plateau de cuisson. |
| Pizza maison <sup>1)</sup>   | 100                               | 230              | 10 - 20     | 1                     | Utilisez le plateau de cuisson. |
| Focaccia <sup>1)</sup>   | 100                               | 190 - 210        | 20 - 25     | 1                     | Utilisez le plateau de cuisson. |
| Biscuits, scones, croissants <sup>1)</sup>                                 | 100                               | 150 - 180        | 10 - 20     | 2                     | Utilisez le plateau de cuisson. |
| Gâteau aux pruneaux, tarte aux pommes, brioche à la cannelle <sup>1)</sup> | 100                               | 180              | 20          | 2                     | Utilisez le moule à gâteau.     |

<sup>1)</sup> Préchauffez-le 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 - 210        | 10 - 20     | 2                     | Utilisez la grille métallique.  |
| Croissant surgelé <sup>1)</sup> | 150                               | 160 - 170        | 25 - 30     | 2                     | Utilisez le plateau de cuisson. |

<sup>1)</sup> Préchauffez-la 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 le plateau de cuisson. |
| Petits pains | 100                               | 110              | 10 - 20     | 2                     | Utilisez le plateau de cuisson. |

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

### Viande

| 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 | 200                               | 200              | 50 - 60     | 2                     | Utilisez la grille métallique et le plateau de cuisson. |
| Poulet       | 200                               | 210              | 60 - 80     | 2                     | Utilisez la grille métallique et le plateau de cuisson. |
| Oie rôtie    | 200                               | 200              | 70 - 90     | 2                     | Utilisez la grille métallique et le plateau de cuisson. |

## 12.7 Stérilisation +



### 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. |

## 12.8 Chaleur tournante basse température

### 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   |

## 12.9 Convection naturelle

### 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                     |
| Quiche lorraine                   | 215 - 225        | 45 - 55     | 2                     |

### Rôtissage

| Plat              | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|-------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Poulet, moitié    | 210 - 230        | 35 - 50     | 2                     |
| Côtelette de porc | 190 - 210        | 30 - 35     | 3                     |
| Poisson entier    | 200 - 220        | 40 - 70     | 2                     |

## 12.10 Gril fort

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

## 12.11 Turbo gril

| Plat                       | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|----------------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Demi-poulet                | 200              | 50 - 60     | 2                     |
| Poulet                     | 250              | 55 - 60     | 2                     |
| Ailes de poulet            | 230              | 30 - 40     | 2                     |
| Côtelette de porc          | 230              | 40 - 50     | 2                     |
| Steak de boeuf : bien cuit | 250              | 35 - 40     | 2                     |

## 12.12 Chaleur tournante

### Cuisson

| Plat                           | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|--------------------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Gâteau à base de levure 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                     |
| Gâteaux sablés                 | 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                     |
| Pizza                          | 190 - 200        | 25 - 35     | 2                     |

**Viande**

| Plat             | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Volaille entière | 200 - 220        | 55 - 65     | 2                     |
| Rôti de porc     | 170 - 180        | 45 - 50     | 2                     |

**12.13 Chaleur tournante humide **

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

| Plat                                | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles | Accessoires                               |
|-------------------------------------|------------------|-------------|-----------------------|---|
| Viande en sachet, 250 g             | 200              | 35 - 45     | 2                     | plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir |
| Brochettes de viande, 500 g         | 200              | 30 - 40     | 2                     | plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir |
| <b>Petites pâtisseries</b>          |                  |             |                       |   |
| Cookies                             | 170              | 25 - 35     | 2                     | plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir |
| Macarons                            | 170              | 40 - 50     | 2                     | plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir |
| Madeleines, muffins                 | 180              | 30 - 40     | 2                     | plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir |
| Biscuit salé                        | 160              | 25 - 35     | 2                     | plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir |
| Biscuits sablés                     | 140              | 25 - 35     | 2                     | plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir |
| Tartelettes                         | 170              | 20 - 30     | 2                     | plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir |
| <b>Végétarien</b>                   |                  |             |                       |   |
| Mélange de légumes en sachet, 400 g | 200              | 20 - 30     | 2                     | plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir |
| Omelettes                           | 200              | 30 - 40     | 2                     | plaque à pizza sur la grille métallique   |
| Légumes sur une plaque, 700 g       | 190              | 25 - 35     | 2                     | plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir |

## 12.14 Chaleur tournante

### 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                 |

## 12.15 Informations pour les instituts de test

| Plat   | Fonction             | Température (°C) | Accessoires                       | Positions des grilles | Durée (min)   |
|--|----------------------|------------------|-----------------------------------|-----------------------|---|
| Petits gâteaux (16 par plaque)   | Convection naturelle | 160              | plateau de cuisson                | 3                     | 20 - 30   |
| Petits gâteaux (16 par plaque)   | Chaleur tournante    | 150              | plateau de cuisson                | 3                     | 20 - 30   |
| Petits gâteaux (16 par plaque)   | Chaleur tournante    | 160              | plateau de cuisson                | 1 + 3                 | 30 - 40   |
| Tarte aux pommes (2 moules de 20 cm de diamètre, décalés en diagonale) | Convection naturelle | 190              | grille métallique                 | 1                     | 65 - 75   |
| Tarte aux pommes (2 moules de 20 cm de diamètre, décalés en diagonale) | Chaleur tournante    | 180              | grille métallique                 | 2                     | 70 - 80   |
| Génoise allégée  | Convection naturelle | 180              | grille métallique                 | 2                     | 20 - 30   |
| Génoise allégée  | Chaleur tournante    | 160              | grille métallique                 | 2                     | 25 - 35   |
| Génoise allégée  | Chaleur tournante    | 170              | grille métallique                 | 1 + 3                 | 30 - 40   |
| Biscuits sablés / Tresses feuilletées                                  | Convection naturelle | 140              | plateau de cuisson                | 3                     | 15 - 30   |
| Biscuits sablés / Tresses feuilletées                                  | Chaleur tournante    | 140              | plateau de cuisson                | 3                     | 20 - 30   |
| Biscuits sablés / Tresses feuilletées                                  | Chaleur tournante    | 140              | plateau de cuisson                | 1 + 3                 | 15 - 30   |
| Toasts   | Gril fort            | 250              | grille métallique                 | 3                     | 5 - 10  |
| Steak haché  | Turbo gril           | 250              | grille métallique ou plat à rôtir | 3                     | 15 à 20 première face ;<br>10 à 15 secondes deuxième face |

## 13. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 13.1 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.

### 13.2 Fours en acier inoxydable ou en aluminium

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

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

### 13.3 Nettoyage du 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.

### 13.4 Nettoyage catalytique

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

Avant d'activer le nettoyage catalytique :

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

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

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

### 13.5 Retrait et installation des panneaux de verre du four

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



#### AVERTISSEMENT!

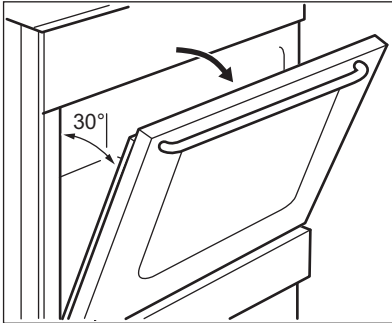
Laissez la porte légèrement ouverte durant le nettoyage. Lorsque vous l'ouvrez entièrement, elle peut se refermer accidentellement et endommager l'appareil.



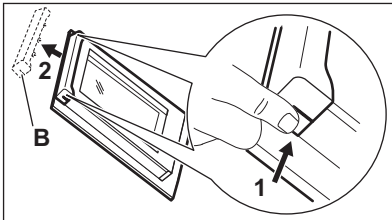
#### AVERTISSEMENT!

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

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



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



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



#### AVERTISSEMENT!

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

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

Une fois le nettoyage terminé, remettez en place les panneaux de verre et la porte du four. Suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse. Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand.



#### ATTENTION!

Le panneau de verre intérieur doté d'un motif imprimé doit faire face à l'intérieur de la porte.



#### ATTENTION!

Après l'installation, vérifiez que la surface du cadre du panneau de verre où se trouve la zone imprimée est lisse au toucher (le relief doit être de l'autre côté).



#### ATTENTION!

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

### 13.6 Retrait du tiroir

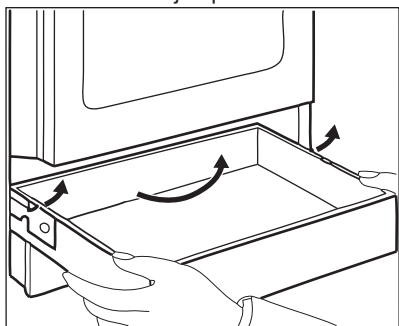


#### AVERTISSEMENT!

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

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

1. Tirez le tiroir jusqu'à la butée.



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

### 13.7 Remplacement de l'éclairage



#### AVERTISSEMENT!

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

## 14. DÉPANNAGE



#### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 14.1 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.   |

1. Éteignez le four.  
Attendez que le four ait refroidi.
2. Débranchez le four de l'alimentation secteur.
3. Placez un chiffon au fond de la cavité.

### Éclairage arrière

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

| Problème  | Cause possible  | Remède  |
|---|---|---|
| Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.  | La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps.    | Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente.   |
| Impossible d'activer le circuit extérieur.  |   | Activez d'abord le circuit intérieur.   |
| 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'horloge n'est pas réglée.   | Régalez l'horloge.  |
| 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.  |
| « 12.00 » s'affiche.  | Une coupure de courant s'est produite.  | Réglez de nouveau l'horloge.  |
| Vous ne pouvez pas allumer le four ni le faire fonctionner. « 400 » s'affiche et un signal sonore retentit.                 | Le four est mal raccordé à la prise électrique.                                       | Vérifiez que le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique (reportez-vous au schéma de branchement).                            |
| 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 Chaleur tournante basse température, 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. |

## 14.2 Données de maintenance

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

Les informations 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.)                                 | ..... |

# 15. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

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

|                            |   |
|----------------------------|---|
| Identification du modèle   | EKC54953OK<br>EKC54953OS<br>EKC54953OW        |
| Type de table de cuisson   | Table de cuisson dans une cuisinière autonome |
| Nombre de zones de cuisson | 4   |
| Technologie de chauffe     | Chaleur rayonnante                            |

|   |                |               |
|---|----------------|---------------|
| Diamètre des zones de cuisson rondes (Ø)                              | Arrière gauche | 14,0 cm       |
|   | Arrière droite | 18,0 cm       |
|   | Avant droite   | 14,0 cm       |
|   | Avant gauche   | 18,0 cm       |
| Consommation d'énergie selon la zone de cuisson (EC electric cooking) | Arrière gauche | 181,8 Wh / kg |
|   | Arrière droite | 182,1 Wh / kg |
|   | Avant droite   | 181,8 Wh / kg |
|   | Avant gauche   | 190,1 Wh / kg |
| Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)       |                | 184,0 Wh / kg |

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

## 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.

- 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.

## 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   | EKC54953OK<br>EKC54953OS<br>EKC54953OW |
| Index d'efficacité énergétique                                   | 94.9                                   |
| 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    | 0,74 kWh/cycle                         |
| Nombre de cavités  | 1                                      |

|                   |                                   |         |
|-------------------|-----------------------------------|---------|
| Source de chaleur | Électricité                       |         |
| Volume            | 54 l                              |         |
| Type de four      | Four dans une cuisinière autonome |         |
| Masse             | EKC54953OK                        | 41.0 kg |
|                   | EKC54953OS                        | 43.0 kg |
|                   | EKC54953OW                        | 41.0 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.

### Chaleur tournante humide

Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Pour de plus amples informations, veuillez vous reporter au chapitre « Four - Utilisation au quotidien », dans Fonctions du four.

## 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.

**F** FRANCE ONLY



CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT > [WWW.CONSIGNESDETRI.FR](http://WWW.CONSIGNESDETRI.FR)







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



867354038-B-052019

