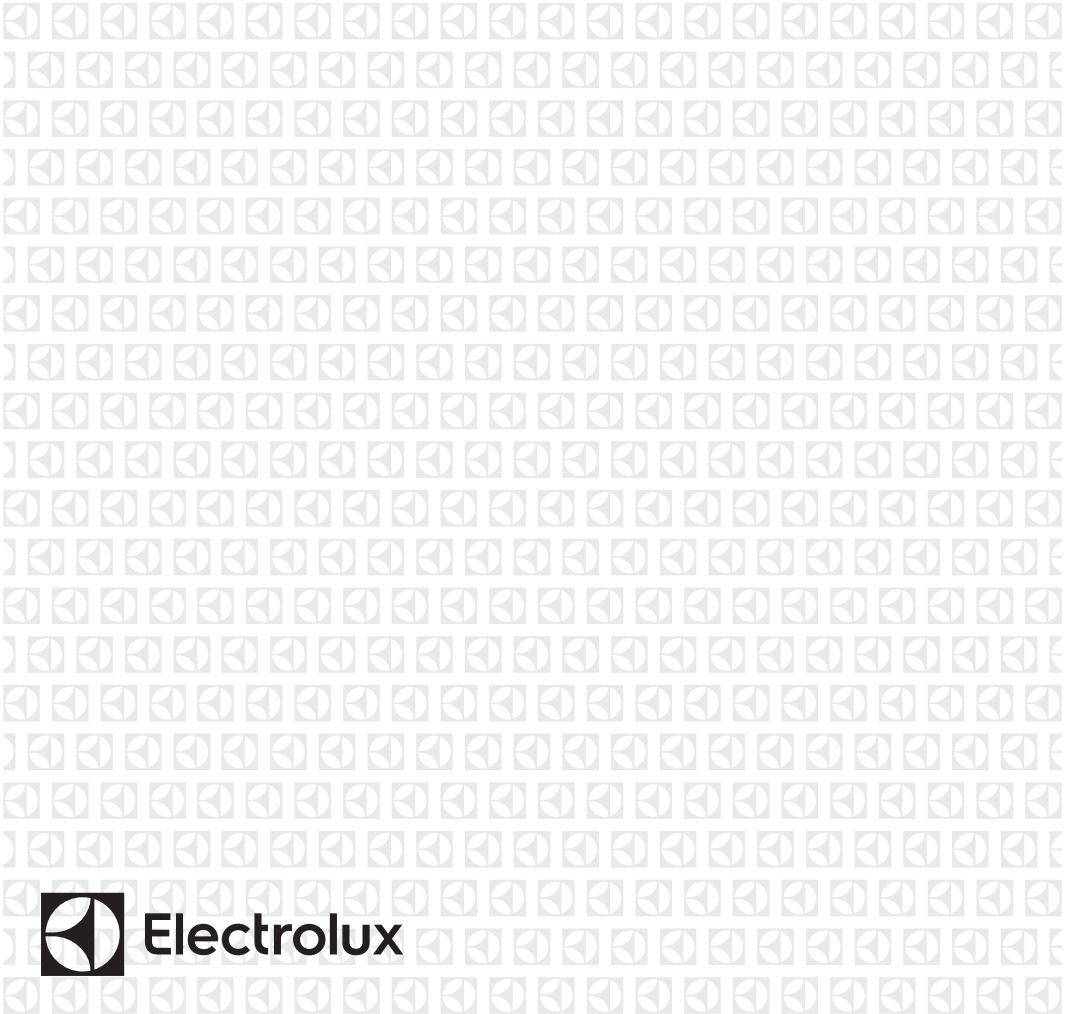




# TABLE DES MATIÈRES

|                                                    |    |
|----------------------------------------------------|----|
| 1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....                   | 3  |
| 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....                      | 6  |
| 3. INSTALLATION.....                               | 10 |
| 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....                  | 16 |
| 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....              | 17 |
| 6. TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE..... | 17 |
| 7. TABLE DE CUISSON - CONSEILS.....                | 19 |
| 8. TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....  | 20 |
| 9. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE .....            | 21 |
| 10. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....                    | 24 |
| 11. FOUR - UTILISATION DES ACCESSOIRES.....        | 26 |
| 12. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....                 | 27 |
| 13. FOUR - CONSEILS.....                           | 27 |
| 14. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....             | 37 |
| 15. DÉPANNAGE.....                                 | 41 |
| 16. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....                     | 45 |

## 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. Ingénieurs 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

ℹ 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 de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, 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 peuvent devenir chaudes en cours d'utilisation.

- 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 H05V2V2-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.
- Retirez le plus gros des salissures avant le nettoyage par pyrolyse. Retirez tous les accessoires du four.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- **AVERTISSEMENT** : 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.
- Les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixé conformément aux réglementations relatives aux câblages.
- **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'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Certaines pièces de l'appareil sont électrifiées. Placez l'appareil de façon à éviter que l'on puisse toucher les pièces dangereuses.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Veillez toujours à installer des stabilisateurs afin d'éviter que l'appareil ne bascule. Reportez-vous au chapitre « Installation ».

### 2.2 Branchement électrique



#### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques de votre réseau.
- Utilisez une prise correctement installée et protégée contre les chocs.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'une prise multiple ou d'un prolongateur.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise principale 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 électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, 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.

## 2.3 Raccordement au gaz

- 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.
- 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. Respectez les recommandations pour assurer une bonne ventilation.

## 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 posez pas de papier aluminium sur l'appareil ou directement dans 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 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 la fiche d'alimentation de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez votre service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux 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 spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- Ne nettoyez pas l'émail catalytique (le cas échéant) avec un détergent.
- Ne lavez pas les brûleurs au lave-vaisselle.

## 2.6 Nettoyage par pyrolyse



Risque de blessures, d'incendie, d'émissions chimiques (fumées) en mode pyrolyse.

- Avant d'utiliser la fonction de nettoyage par pyrolyse ou la fonction Première utilisation, retirez de la cavité du four :
  - Tout résidu excessif de nourriture, tout dépôt ou toute éclaboussure de graisse ou d'huile.



- Tout objet amovible (y compris les grilles, les rails latéraux, etc., fournis avec le produit), en particulier tout récipient antiadhésif, plateau, plaque, ustensile, etc.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les enfants éloignés de l'appareil lors du nettoyage par pyrolyse.  
L'appareil devient très chaud et de l'air chaud s'échappe des fentes d'aération avant.
- Le nettoyage par pyrolyse est un processus à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus alimentaires et des matériaux constituant le four. Par conséquent, nous recommandons à nos clients de suivre les conseils ci-dessous :
  - Assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.
  - Assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après la première utilisation à température maximale.
- Certains oiseaux et reptiles sont extrêmement sensibles (plus que les êtres humains) aux fumées pouvant se dégager lors du processus de nettoyage des fours à pyrolyse.
  - Ne laissez aucun animal, en particulier aucun oiseau, à proximité de l'appareil pendant et après un nettoyage par pyrolyse et la première utilisation à température de fonctionnement maximale et veillez à ce que la pièce soit bien ventilée.
- Les animaux de petite taille peuvent également être très sensibles aux changements de température survenant à proximité d'un four à pyrolyse lorsque le processus de nettoyage est en cours.
- Les surfaces antiadhésives des ustensiles de cuisine (poêles, casseroles, plaques de cuisson, etc.) peuvent être endommagées par la

très haute température nécessaire au nettoyage par pyrolyse et peuvent également dégager, dans une moindre mesure, des fumées nocives.

- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non nocives pour les êtres humains, y compris pour les enfants en bas âge et les personnes à la santé fragile.

## 2.7 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.



## 2.8 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 l'utilisez pas pour éclairer votre logement.
- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

## 2.9 Maintenance

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

## 2.10 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. INSTALLATION



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

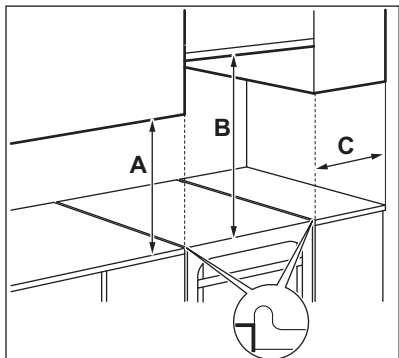
### 3.1 Emplacement de l'appareil

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



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 |

### 3.2 Caractéristiques techniques

|                      |             |
|----------------------|-------------|
| Tension              | 220 - 240 V |
| Fréquence            | 50 - 60 Hz  |
| Classe de l'appareil | 1           |

| Dimensions | mm  |
|------------|-----|
| Hauteur    | 857 |
| Largeur    | 600 |
| Profondeur | 600 |

### 3.3 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<br>G31 (3+) 37 mbar |
|-----------------------|-----------------------------------------|

### 3.4 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.

### 3.5 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.

### 3.6 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                         |
| Semi-rapide | 2.0 / 1.75                         | 0.43 / 0.45                        | 96                          |
| Auxiliaire  | 0.95 / 0.9                         | 0.35                               | 70                          |

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

### 3.7 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                       |

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

| BRÛLEUR     | PUISSANCE NORMALE kW <sup>1)</sup> | PUISSANCE RÉ-DUITE 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                       |

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

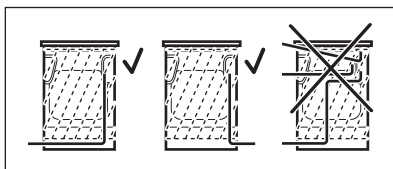
### 3.9 Raccordement au gaz



#### 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 !

### 3.10 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.

### 3.11 Raccordement aux différents types de gaz

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

**i** Si le four 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.

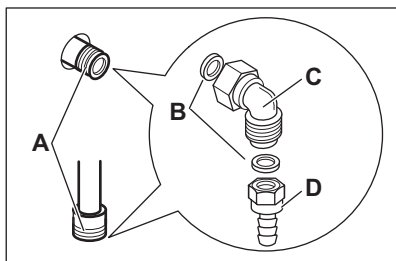
**i** Le kit d'installation peut être commandé auprès du service après-vente agréé.



#### 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 le four refroidir. Il existe un risque de blessure.

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

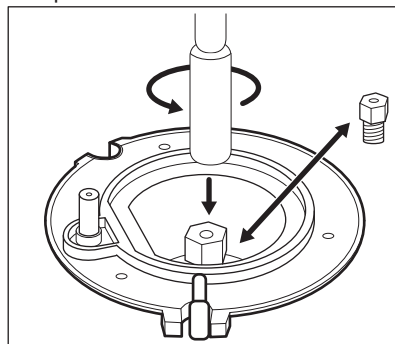


- A. Point de raccordement au gaz (un seul point valable pour le four)
- B. Joint
- C. Raccordement réglable
- D. Support du tuyau de LPG

### 3.12 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.



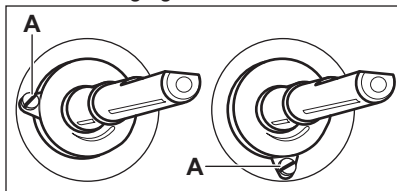
Vous trouverez cette plaque dans le sachet fourni avec l'appareil.

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.

### 3.13 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.

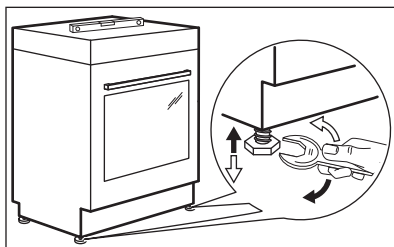


#### AVERTISSEMENT!

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.

### 3.14 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.

### 3.15 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.

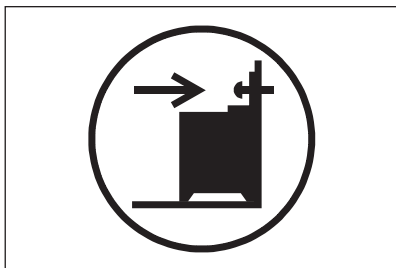


Vérifiez que la surface derrière l'appareil est lisse.

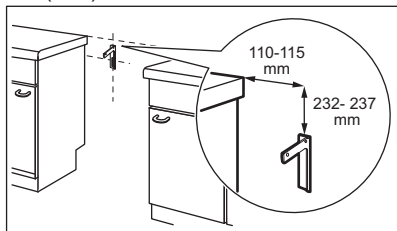
Vous devez installer la protection anti-bascule. Si vous ne l'installez pas, l'appareil peut basculer.

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 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.

## 3.16 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 ».



#### 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.

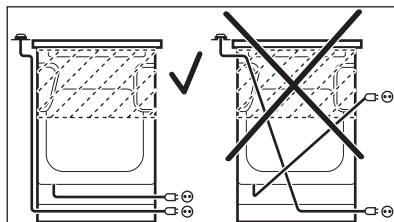
#### Types de câbles appropriés pour les différentes phases :

| Phase         | Diamètre min. du câble  |
|---------------|-------------------------|
| 1             | 3 x 6,0 mm <sup>2</sup> |
| 3 avec neutre | 5 x 1,5 mm <sup>2</sup> |



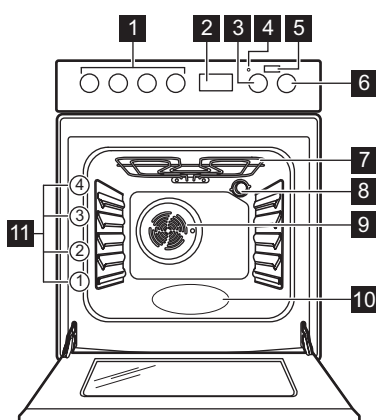
#### AVERTISSEMENT!

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



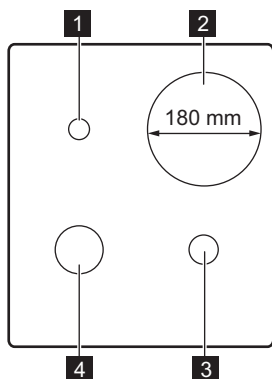
## 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 4.1 Vue d'ensemble



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

### 4.2 Description de la table de cuisson



- 1 Brûleur auxiliaire
- 2 Zone de cuisson 1500 W
- 3 Brûleur semi-rapide
- 4 Brûleur rapide

### 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

Lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois à l'alimentation électrique, attendez que **hr** et « **12:00** » s'affichent. "« **12** » clignote.

1. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler les heures.
2. Appuyez sur  pour confirmer et régler les minutes.

L'affichage indique **min** et l'heure réglée. "« **00** » clignote.

3. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler les minutes.
4. Appuyez sur  pour confirmer, ou l'heure réglée sera enregistrée automatiquement au bout de 5 secondes.

L'affichage indique la nouvelle heure.

### 5.3 Modification de l'heure

Vous ne pouvez régler l'heure que si le four est éteint.

Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de l'heure  clignote sur l'affichage. Pour régler l'heure, reportez-vous au chapitre « Réglage de l'heure ».

### 5.4 Préchauffage

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



Pour la fonction : PlusSteam reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne », paragraphe « Réglage de la fonction PlusSteam ».

1. Réglez la fonction . Réglez la température maximale.
2. Laissez le four en fonctionnement pendant 1 heure.
3. Réglez la fonction . Réglez la température maximale.
4. Laissez le four en fonctionnement pendant 15 minutes.
5. Réglez la fonction . 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. Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four. 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 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.

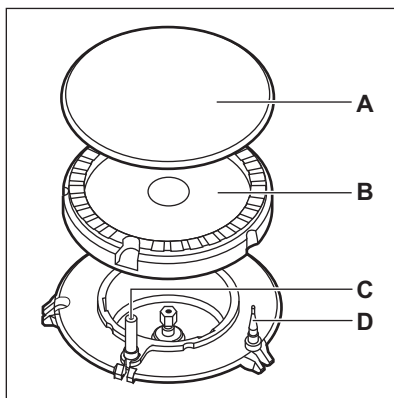


Si le brûleur s'éteint accidentellement, tournez la manette de commande sur la position Arrêt et attendez au moins 1 minute avant de réessayer d'allumer le brûleur.



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.

## 6.2 Vue d'ensemble des brûleurs



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

## 6.3 Arrêt du brûleur

Pour éteindre la flamme, tournez la manette sur la position Arrêt ●.



### AVERTISSEMENT!

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

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

| Symbo-<br>les | Fonction              |
|---------------|-----------------------|
| 0             | L'appareil est éteint |
| 1 - 6         | 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.

## Minuteur de sécurité

Utilisez-le pour régler un délai d'arrêt de sécurité pour toutes les zones de la table de cuisson.

1. Tournez la manette du minuteur sur la durée souhaitée.
2. 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.

À la fin du temps défini, un signal sonore retentit. Le minuteur éteint toutes les zones de cuisson.

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.

# 7. TABLE DE CUISSON - CONSEILS



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



### AVERTISSEMENT!

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

## 7.1 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.



### 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.

### Gaz :



### AVERTISSEMENT!

Ne placez pas le même récipient sur deux brûleurs.

## 7.2 Diamètres des récipients



### AVERTISSEMENT!

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

| Brûleur     | Diamètre du récipient (mm)  |
|-------------|-----------------------------|
| Auxiliaire  | 120 - 180                   |
| Semi-rapide | 140 - 220/240 <sup>1)</sup> |
| Rapide      | 160 - 220/260 <sup>1)</sup> |

1) Lorsqu'un seul récipient est posé sur la table de cuisson.

## 7.3 Exemples de cuissons avec la zone de cuisson électrique

| Niveau de cuisson : | Utilisation :      |
|---------------------|--------------------|
| 1                   | Maintenir au chaud |

| Niveau de cuisson : | Utilisation :                         |
|---------------------|---------------------------------------|
| 2                   | Faire mijoter doucement               |
| 3                   | Faire mijoter                         |
| 4                   | Faire frire / gratiner                |
| 5                   | Faire bouillir                        |
| 6                   | Faire bouillir / Saisir / Faire frire |

# 8. TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 8.1 Informations générales

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

### Inox

- Pour les rebords en inox de la table de cuisson, utilisez un nettoyeur 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.

## 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.
- 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.

### 8.3 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.

### 8.4 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.

### 8.5 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.



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 nettoyante.
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.

### 8.6 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.

## 9. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 9.1 Réglage d'un mode de cuisson

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour sélectionner un mode de cuisson.

2. Tournez la manette pour sélectionner la température.  
L'éclairage s'allume lorsque l'appareil est en marche.
3. Pour éteindre le four, tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt.

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.

## 9.2 Thermostat de sécurité

Un mauvais fonctionnement du four ou des composants défectueux peuvent

## 9.3 Fonctions du four

| Simbol                                                                                                                                                                      | Fonctions du four        | Utilisation                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>0</b>                                                                                                                                                                    | Position Arrêt           | Le four est éteint.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                            | Convection naturelle     | Pour cuire et rôtir les aliments sur une position de grille.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <br>+<br> | 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        | 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                           | 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. La chaleur résiduelle est utilisée. 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. |

| Symbol                                                                            | Fonctions du four      | Utilisation                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Sole                   | Pour cuire des gâteaux au fond croustillant.                                                                                               |
|  | Turbo gril             | Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.                  |
|  | Sole pulsée            | Pour cuire des pizzas. Pour dorer de façon intensive et obtenir un fond croustillant.                                                      |
|  | Décongélation          | Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de l'épaisseur des aliments surgelés. |
|  | Voûte                  | Pour faire dorer du pain, des gâteaux et des petites pâtisseries. Pour terminer la cuisson des plats.                                      |
|  | Gril fort              | Pour faire griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain.                                                    |
|  | Nettoyage par pyrolyse | Pour activer le nettoyage par pyrolyse du four. Cette fonction permet de brûler les salissures résiduelles à l'intérieur du four.          |

## 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.

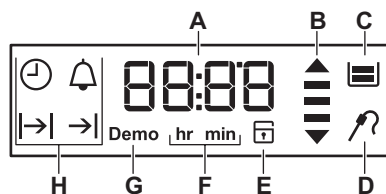


### AVERTISSEMENT!

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

## 10. FONCTIONS DE L'HORLOGE

### 10.1 Affichage



- A. Minuteur / Température
- B. Voyant de chauffe et de chaleur résiduelle
- C. Sonde à viande (sur certains modèles uniquement)
- D. Verrouillage de la porte (sur certains modèles uniquement)
- E. Heures/minutes
- F. Mode Démo (certains modèles uniquement)
- G. Fonctions de l'horloge

### 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 Indicateur de chauffe

Lorsque la fonction du four est activée, les barres de l'affichage apparaissent une par une à mesure que la température du four augmente, et disparaissent à mesure que la température diminue.

### 10.4 Tableau des fonctions de l'horloge

| Fonction de l'horloge | Utilisation                                                                                        |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| HEURE                 | Pour indiquer ou changer l'heure. Vous ne pouvez régler l'heure que lorsque le four est éteint.    |
| DURÉE                 | Pour régler la durée de fonctionnement du four. Ne l'utilisez que si un mode de cuisson est réglé. |



| Fonction de l'horloge                              | Utilisation                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| → <br>FIN                                          | Pour régler l'heure d'arrêt du four. Ne l'utilisez que si un mode de cuisson est réglé.                                                                                                                                                                                                                                     |
| → → <br>DÉPART<br>DIFFÉRÉ                          | Pour combiner les fonction DURÉE et FIN.                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <br>MINUTEUR                                       | Utilisez-le pour régler un compte à rebours. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. Vous pouvez utiliser le MINUTEUR à tout moment, même lorsque le four est éteint.                                                                                                                                  |
| 00:00<br>MINUTEUR<br>DE DURÉE<br>DE FONCTIONNEMENT | Si vous ne réglez pas d'autre fonction de l'horloge, le MINUTEUR DE DURÉE DE FONCTIONNEMENT surveille automatiquement la durée de fonctionnement du four. Il se met en fonctionnement dès que le four commence à chauffer. Le minuteur de durée de fonctionnement ne peut pas être utilisé avec les fonctions : DURÉE, FIN. |

## 10.5 Réglage de la DURÉE

1. Régler une fonction du four.
2. Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que |→| commence à clignoter.
3. Utilisez + ou - pour régler les minutes et les heures de la DURÉE.
4. Appuyez sur pour confirmer. Quand le temps programmé se termine, un signal sonore retentit pendant 2 minutes. |→| et le réglage de la durée clignotent. 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 sur la position Arrêt.

## 10.6 Réglage de la FIN

1. Régler une fonction du four.
2. Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que →| commence à clignoter.
3. Utilisez + ou - pour régler les heures et les minutes de l'heure de FIN.
4. Appuyez sur pour confirmer. À l'heure programmée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes. →| et le réglage de la durée clignotent. 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 sur la position Arrêt.

## 10.7 Réglage de la fonction DÉPART DIFFÉRÉ

1. Régler une fonction du four.
2. Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que |→| commence à clignoter.
3. Utilisez + ou - pour régler les minutes et les heures de la DURÉE.
4. Appuyez sur pour confirmer. →| clignote à l'écran.
5. Utilisez + ou - pour régler les heures et les minutes de l'heure de FIN.
6. Appuyez sur pour confirmer. L'appareil se mettra automatiquement en marche plus tard, fonctionnera pendant la DURÉE définie et s'arrêtera à l'heure de FIN définie. À l'heure programmée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes. →| et le réglage de la durée clignotent. L'appareil s'éteint.
7. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.
8. Tournez la manette des fonctions du four sur la position Arrêt.

## 10.8 Réglage du MINUTEUR

Le minuteur peut également être utilisé lorsque le four est éteint ou allumé.

1. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  commence à clignoter.
2. Appuyez sur  ou  pour régler les secondes puis les minutes. Si vous réglez une durée supérieure à 60 minutes, **hr** clignote sur l'affichage.
3. Réglez les heures.
4. Le MINUTEUR démarre automatiquement au bout de 5 secondes.

Au bout de 90 % du temps défini, un signal sonore retentit.

5. Lorsque la durée définie s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes. "« 00:00 » et  clignotent sur l'affichage. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

## 10.9 MINUTEUR DE DURÉE DE FONCTIONNEMENT

Pour réinitialiser le minuteur de durée de fonctionnement, appuyez sur les touches  et  et maintenez-les enfoncées. Le minuteur redémarre.

# 11. FOUR - UTILISATION DES ACCESSOIRES



### AVERTISSEMENT!

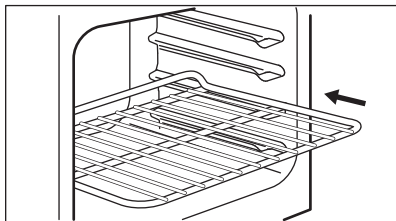
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 11.1 Installation des accessoires

Grille métallique :



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

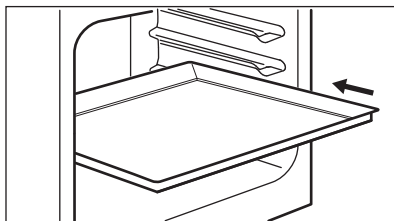


Placez la grille sur un niveau du four adapté. Assurez-vous qu'ils ne touchent pas la paroi arrière du four.

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. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### 12.1 Utilisation de la Sécurité enfants

Lorsque la sécurité enfants du four est activée, le four ne peut être allumé accidentellement. La porte est verrouillée.

1. Assurez-vous que la manette de sélection des fonctions du four est sur la position Arrêt.
2. Maintenez simultanément les touches  et  enfoncées pendant 2 secondes.

Le signal sonore se déclenche. SAFE et  s'affichent. La porte reste verrouillée.

 Le symbole  s'affichent, tout comme lorsque la fonction Pyrolyse est en cours d'utilisation.

Pour désactiver la Sécurité enfants, répétez l'étape 2.

### 12.2 Voyant de chaleur résiduelle

Lorsque vous éteignez le four, l'indicateur de chaleur résiduelle s'affiche

 si la température du four est supérieure à 40 °C.

### 12.3 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, le four s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps si un mode de cuisson est en cours et que vous ne modifiez pas la température du four.

| Température (°C) | Arrêt automatique au bout de (h) |
|------------------|----------------------------------|
| 30 - 115         | 12.5                             |
| 120 - 195        | 8.5                              |
| 200 - 245        | 5.5                              |
| 250              | 1.5                              |

Après un arrêt automatique, appuyez sur une touche pour faire de nouveau fonctionner le four.

 L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Éclairage, Durée, Fin.

## 13. 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.

### 13.1 Informations générales

- L'appareil dispose de quatre positions de grille. Comptez les positions 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 croquants 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 panneaux en verre de la porte. C'est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte du four en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.

- Essuyez la vapeur après chaque utilisation de l'appareil.
- Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole de votre four. Cela entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

### 13.2 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.

### 13.3 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.

### 13.4 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.

### 13.5 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.

### 13.6 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>   | 150                               | 180              | 40 - 45     | 2                     | plateau de cuisson |
| Petits pains <sup>1)</sup> | 150                               | 200              | 25 - 30     | 2                     | plateau de cuisson |
| Focaccia <sup>1)</sup>     | 150                               | 190              | 25 - 30     | 2                     | plateau de cuisson |
| Pizza maison <sup>1)</sup> | 100                               | 230              | 15 - 20     | 1                     | plateau de cuisson |

| Plat                                                                          | Eau dans le bac de la cavité (ml) | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles | Accessoires        |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------------|-------------|-----------------------|--------------------|
| Biscuits, scones, croissants <sup>2)</sup>                                    | 150                               | 160              | 10 - 20     | 2                     | plateau de cuisson |
| Gâteau aux prunes, tarte aux pommes, petits pains à la cannelle <sup>2)</sup> | 150                               | 160              | 70 - 80     | 2                     | Moule à gâteau     |
| Croissants surgelés <sup>2)</sup>                                             | 150                               | 165              | 35 - 45     | 2                     | Moule à gâteau     |
| Utilisez le moule à gâteau. <sup>2)</sup>                                     | 150                               | 155              | 35 - 45     | 2                     | Moule à gâteau     |
| Pain blanc <sup>2)</sup>                                                      | 150                               | 180              | 50 - 60     | 2                     | plateau de cuisson |
| Lasagnes surgelées <sup>2)</sup>                                              | 150                               | 165              | 50 - 60     | 2                     | porte vitrée       |

<sup>1)</sup> Préchauffez dans un four vide pendant 5 minutes avant la cuisson.

<sup>2)</sup> Préchauffez dans un four vide pendant 10 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                               | 190              | 20 - 30     | 2                     | Grille métallique  |
| Croissants surgelés <sup>1)</sup> | 150                               | 160              | 25 - 35     | 2                     | Grille métallique  |
| Lasagnes surgelées <sup>1)</sup>  | 200                               | 200              | 35 - 45     | 2                     | plateau de cuisson |

<sup>1)</sup> 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 <sup>1)</sup>   | 50                                | 110              | 15 - 25     | 2                     | plateau de cuisson |
| Petits pains <sup>1)</sup> | 50                                | 110              | 10 - 20     | 2                     | plateau de cuisson |
| Pizza maison <sup>1)</sup> | 50                                | 110              | 15 - 25     | 2                     | plateau de cuisson |
| Focaccia <sup>1)</sup>     | 50                                | 110              | 15 - 25     | 2                     | plateau de cuisson |
| Focaccia <sup>1)</sup>     | 50                                | 110              | 15 - 25     | 2                     | plateau de cuisson |
| Focaccia <sup>1)</sup>     | 50                                | 110              | 15 - 25     | 2                     | plateau de cuisson |
| Focaccia <sup>1)</sup>     | 50                                | 110              | 15 - 25     | 2                     | plateau de cuisson |
| Focaccia <sup>1)</sup>     | 50                                | 110              | 15 - 25     | 2                     | plateau de cuisson |

<sup>1)</sup> Préchauffez dans un four vide pendant 10 minutes avant la cuisson.

**Rôtissage**

| Plat                             | Eau dans le bac de la cavité (ml) | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles | Accessoires                       |
|----------------------------------|-----------------------------------|------------------|-------------|-----------------------|-----------------------------------|
| Poulet                           | 200                               | 210              | 65 - 75     | 2                     | grille métallique ou plat à rôtir |
| Poulet, demi                     | 200                               | 210              | 35 - 50     | 2                     | grille métallique ou plat à rôtir |
| Rôti de porc                     | 200                               | 180              | 70 - 100    | 2                     | grille métallique ou plat à rôtir |
| Rôti de boeuf 1 - 1,5 kg         | 200                               | 200              | 50 - 55     | 2                     | grille métallique ou plat à rôtir |
| Rôti de boeuf 1 - 1,5 kg         | 200                               | 200              | 60 - 65     | 2                     | grille métallique ou plat à rôtir |
| Rôti de boeuf 1-1.5 kg bien cuit | 200                               | 200              | 65 - 75     | 2                     | grille métallique ou plat à rôtir |

| Plat          | Eau dans le bac de la cavité (ml) | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles | Accessoires                       |
|---------------|-----------------------------------|------------------|-------------|-----------------------|-----------------------------------|
| Rôti de dinde | 200                               | 200              | 70 - 85     | 2                     | grille métallique ou plat à rôtir |

### 13.7 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                     | Plat à rôtir |

### Fruits à noyau

| Plat                     | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles | Accessoires  |
|--------------------------|------------------|-------------|-----------------------|--------------|
| Poires / Coings / Prunes | 160              | 30 - 35     | 1                     | Plat à rôtir |

### Légumes mous

| Plat                                        | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles | Accessoires  |
|---------------------------------------------|------------------|-------------|-----------------------|--------------|
| Courgettes / Aubergines / Oignons / Tomates | 160              | 30 - 35     | 1                     | Plat à rôtir |

**Légumes marinés**

| Plat                                       | Température (°C) | Durée (min) | Posi-<br>tions des<br>grilles | Accessoi-<br>res |
|--------------------------------------------|------------------|-------------|-------------------------------|------------------|
| Carottes / Cornichons /<br>Navets / Céleri | 160              | 35 - 40     | 1                             | Plat à rôtir     |

**13.8 Convection naturelle** **Cuire**

| Plat               | Température (°C) | Durée (min) | Positions des<br>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                        |
| Petits pains levés | 180 - 200        | 15 - 25     | 2                        |
| Gâteau roulé       | 150 - 170        | 15 - 25     | 2                        |

**Rôtissage**

| Plat                 | Température (°C) | Durée (min) | Positions des<br>grilles |
|----------------------|------------------|-------------|--------------------------|
| Poisson entier > 1kg | 200 - 220        | 40 - 70     | 2                        |

**13.9 Gril fort** 

| Plat                     | Température (°C) | Durée (min) | Positions des<br>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                        |



### 13.10 Turbo gril

| 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                     |

### 13.11 Chaleur tournante

| Plat                      | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|---------------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Génoise Victoria          | 175- 185         | 28 - 35     | 2                     |
| Cake aux fruits secs      | 150- 160         | 140 - 160   | 2                     |
| Flan pâtissier aux pommes | 195 - 205        | 35 - 45     | 2                     |
| Quatre-quarts             | 175- 185         | 50 - 60     | 2                     |
| Lasagne                   | 175- 185         | 35 - 45     | 2                     |
| Macaronis aux champignons | 175- 185         | 50 - 60     | 2                     |
| Gâteau roulé              | 155 - 165        | 25 - 32     | 1 + 3                 |
| Petits pains levés        | 185 - 195        | 18 - 23     | 1 + 3                 |
| Meringue                  | 105 - 115        | 55 - 65     | 2                     |
| Meringue                  | 105 - 115        | 50 - 60     | 1 + 3                 |
| 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                 |

### 13.12 Chaleur tournante humide

| Plat                  | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles | Accessoires                               |
|-----------------------|------------------|-------------|-----------------------|-------------------------------------------|
| <b>Pain et pizza</b>  |                  |             |                       |                                           |
| Petits pains          | 190              | 20 - 25     | 2                     | plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir |
| Pizza surgelée, 350 g | 190              | 15 - 25     | 2                     | grille métallique                         |

| Plat                                     | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles | Accessoires                                          |
|------------------------------------------|------------------|-------------|-----------------------|------------------------------------------------------|
| <b>Gâteaux sur un plateau de cuisson</b> |                  |             |                       |                                                      |
| Gâteau roulé                             | 180              | 15 - 20     | 2                     | plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir            |
| Brownie                                  | 170              | 30 - 35     | 2                     | plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir            |
| <b>Gâteaux dans des moules</b>           |                  |             |                       |                                                      |
| Soufflé                                  | 200              | 20 - 25     | 2                     | six ramequins en céramique sur une grille métallique |
| Fond de tarte en génoise                 | 180              | 15 - 25     | 2                     | moule à tarte sur une grille métallique              |
| Génoise/Gâteau Savoie                    | 150              | 30 - 40     | 2                     | moule à gâteau sur une grille métallique             |
| <b>Poisson</b>                           |                  |             |                       |                                                      |
| Poisson en sachet 300 g                  | 180              | 20 - 30     | 2                     | plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir            |
| Poisson entier 200 g                     | 180              | 25 - 30     | 2                     | plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir            |
| Filets de poisson 300 g                  | 180              | 20 - 25     | 2                     | plaque à pizza sur la grille métallique              |
| <b>Viande</b>                            |                  |             |                       |                                                      |
| Viande en sachet, 250 g                  | 200              | 25 - 30     | 2                     | plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir            |
| Brochettes de viande, 500 g              | 200              | 20 - 25     | 2                     | plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir            |
| <b>Petites pâtisseries</b>               |                  |             |                       |                                                      |
| Cookies                                  | 170              | 20 - 30     | 2                     | plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir            |
| Macarons                                 | 160              | 30 - 40     | 2                     | plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir            |
| Madeleines, muffins                      | 170              | 20 - 30     | 2                     | plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir            |
| Biscuit salé                             | 170              | 20 - 30     | 2                     | plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir            |
| Biscuits sablés                          | 140              | 25 - 35     | 2                     | plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir            |

| Plat                                | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles | Accessoires                               |
|-------------------------------------|------------------|-------------|-----------------------|-------------------------------------------|
| Tartelettes                         | 170              | 15 - 25     | 2                     | plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir |
| <b>Végétarien</b>                   |                  |             |                       |                                           |
| Mélange de légumes en sachet, 400 g | 190              | 20 - 30     | 2                     | plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir |
| Omelettes                           | 200              | 20 - 25     | 2                     | plaque à pizza sur la grille métallique   |
| Légumes sur une plaque, 700 g       | 190              | 15 - 25     | 2                     | plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir |

### 13.13 Gril fort

| Plat                                   | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|----------------------------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Bacon grillé <sup>1)</sup>             | 250              | 17 - 25     | 2                     |
| Saucisses <sup>1)</sup>                | 250              | 21 - 27     | 2                     |
| Steak de boeuf : à point <sup>1)</sup> | 230              | 25 - 32     | 2                     |

<sup>1)</sup> Préchauffez le four pendant 5 minutes.

### 13.14 Turbo gril

| Plat                                     | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|------------------------------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Poulet                                   | 250              | 55 - 70     | 2                     |
| Poulet, moitié <sup>1)</sup>             | 230              | 48 - 55     | 2                     |
| Ailes de poulet <sup>1)</sup>            | 230              | 30 - 40     | 2                     |
| Côtelettes de porc <sup>1)</sup>         | 230              | 23 - 30     | 2                     |
| Steak de boeuf : bien cuit <sup>1)</sup> | 250              | 35 - 40     | 2                     |

<sup>1)</sup> Préchauffez le four pendant 5 minutes.

### 13.15 Fonction Pizza

| Plat                 | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|----------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Quiche lorraine      | 215 - 225        | 40 - 50     | 1                     |
| Pizza faite maison   | 205 - 215        | 27 - 35     | 1                     |
| Pizza faite maison   | 205 - 215        | 40 - 50     | 1 + 3                 |
| Pizza pour la Suisse | 205 - 215        | 18 - 23     | 1                     |
| Pizza surgelée       | 195 - 205        | 13 - 20     | 1                     |

### 13.16 Informations pour les instituts de test

| Plat                                                                      | Fonction             | Température (°C) | Accessoires        | Positions des grilles | Durée (min) |
|---------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------|--------------------|-----------------------|-------------|
| Petits gâteaux (16 par plaque)                                            | Convection naturelle | 165              | plateau de cuisson | 3                     | 30 - 40     |
| Petits gâteaux (16 par plaque)                                            | Chaleur tournante    | 155              | plateau de cuisson | 2                     | 25 - 40     |
| Petits gâteaux (16 par plaque)                                            | Chaleur tournante    | 155              | plateau de cuisson | 1 + 3                 | 30 - 45     |
| Tarte aux pommes (2 plateaux Ø20 cm, sur la grille, décalés en diagonale) | Convection naturelle | 200              | Grille             | 2                     | 65 - 85     |
| Tarte aux pommes (2 plateaux Ø20 cm, sur la grille, décalés en diagonale) | Chaleur tournante    | 175              | Grille             | 3                     | 60 - 85     |
| Tarte aux pommes (2 plateaux Ø20 cm, sur la grille, décalés en diagonale) | Sole pulsée          | 175              | Grille             | 3                     | 65 - 90     |
| Gâteau éponge sans graisse (1 plateau Ø26 cm, sur la grille)              | Convection naturelle | 165              | Grille             | 2                     | 25 - 40     |

| Plat                                                         | Fonction             | Température (°C) | Accessoires            | Positions des grilles | Durée (min)                                      |
|--------------------------------------------------------------|----------------------|------------------|------------------------|-----------------------|--------------------------------------------------|
| Gâteau éponge sans graisse (1 plateau Ø26 cm, sur la grille) | Chaleur tournante    | 165              | Grille                 | 2                     | 25 - 40                                          |
| Gâteau éponge sans graisse (1 plateau Ø26 cm, sur la grille) | Chaleur tournante    | 170              | Grille                 | 1 + 3                 | 30 - 45                                          |
| Biscuits sablés / Tresses feuilletées                        | Chaleur tournante    | 150              | plateau de cuisson     | 3                     | 25 - 35                                          |
| Biscuits sablés / Tresses feuilletées                        | Chaleur tournante    | 150              | plateau de cuisson     | 1 + 4                 | 20 - 35                                          |
| Biscuits sablés / Tresses feuilletées                        | Convection naturelle | 150              | plateau de cuisson     | 3                     | 20 - 30                                          |
| Toast <sup>1)</sup>                                          | Gril fort            | 250              | Grille                 | 2                     | 2 - 5                                            |
| Steaks hachés <sup>2)</sup>                                  | Turbo gril           | 230              | Grille du plat à rôtir | 2                     | 13 à 16 première face ;<br>13 à 15 deuxième face |

1) Préchauffez le four pendant 5 minutes.

2) Préchauffez le four pendant 10 minutes.

## 14. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 14.1 Remarques concernant l'entretien



**Agent nettoyant**

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

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

En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide de produits spécifiques pour four.



### Utilisation quotidienne

Nettoyez le four après chaque utilisation. L'accumulation d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie.

Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.



### Accessoires

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.

Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec des produits agressifs, des objets tranchants ou au lave-vaisselle.

## 14.2 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.

## 14.3 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.

## 14.4 Pyrolyse



### ATTENTION!

Ne lancez pas la fonction Pyrolyse si la touche Vapeur plus est enfoncée.



### ATTENTION!

Retirez tous les accessoires.



Ne lancez pas la Pyrolyse si vous n'avez pas correctement fermé la porte du four. Sur certains modèles, l'affichage indique « C3 » lorsque cette erreur se produit.



### AVERTISSEMENT!

L'appareil devient très chaud. Risque de brûlure !



### ATTENTION!

N'utilisez pas la table de cuisson lorsque la fonction Pyrolyse est en cours. Vous risqueriez d'endommager l'appareil.

1. Retirez les plus grosses salissures à la main.
2. Nettoyez la partie intérieure de la porte à l'eau chaude afin d'éviter que les résidus qui s'y trouvent ne brûlent lors de la montée en température.
3. Réglez la fonction Pyrolyse. Reportez-vous au chapitre « Fonctions du four ».

→ clignote.

4. Vous pouvez utiliser la fonction Fin pour différer le départ de la procédure de nettoyage.
5. Appuyez sur  ou tournez la manette du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre pour lancer la procédure de nettoyage.  
Durée de la procédure : 2 h.  
Au cours du nettoyage par pyrolyse, l'éclairage du four est éteint.

Lorsque le four atteint la température définie, la porte se verrouille. Le symbole

 et les barres indiquant la chaleur apparaissent sur l'affichage jusqu'à ce que la porte se déverrouille.

## 14.5 Nettoyage de la porte du four

La porte du four est dotée de trois panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four et les panneaux de verre intérieurs pour les nettoyer.



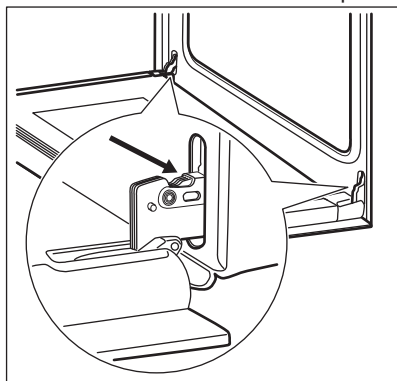
Si vous tentez d'extraire les panneaux de verre sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.



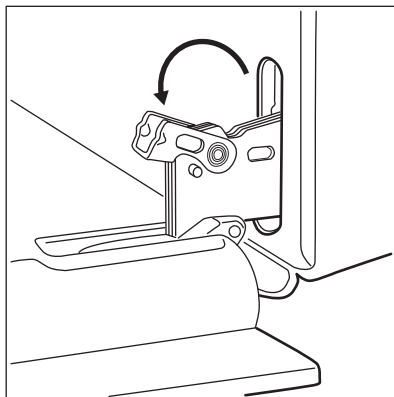
### ATTENTION!

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

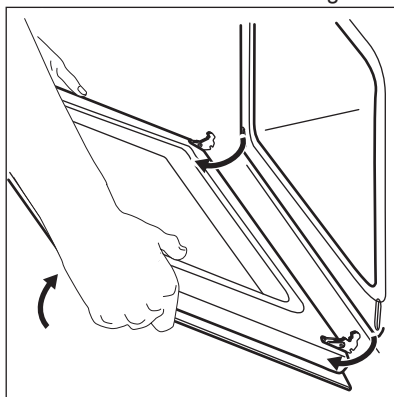
1. Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



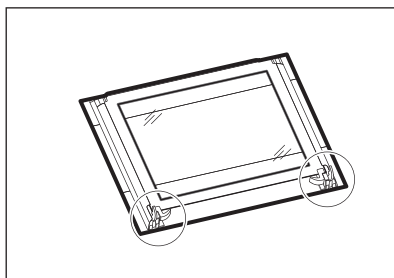
2. Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières.



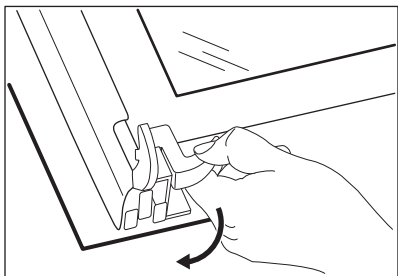
3. Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Puis soulevez et tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



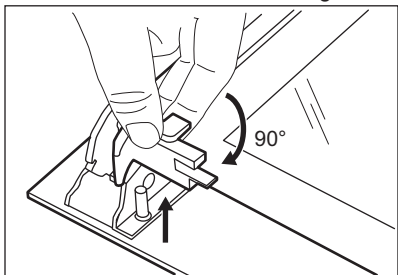
4. Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.



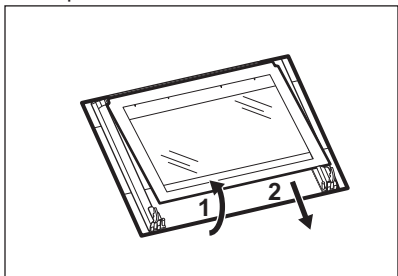
5. Désengagez le système de verrouillage pour retirer les panneaux de verre intérieurs.



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



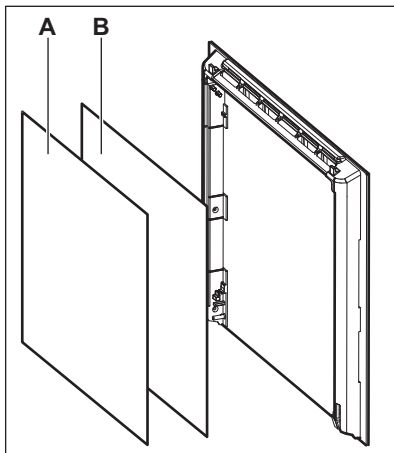
7. Soulevez doucement puis sortez les panneaux de verre un par un. Commencez par le panneau supérieur.



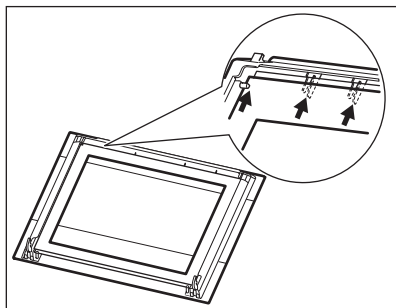
8. Nettoyez les panneaux de verre avec de l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les panneaux de verre. Les rails télescopiques ne passent pas au lave-vaisselle.

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

Veillez à remettre les panneaux de verre (A et B) dans le bon ordre.



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



## 14.6 Retrait du tiroir



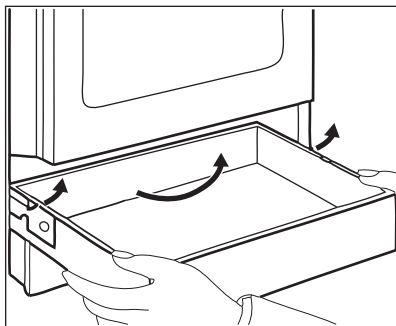
### AVERTISSEMENT!

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.

## 14.7 Comment remplacer : Éclairage



### AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.  
L'éclairage peut être chaud.

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



### ATTENTION!

Tenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon afin d'éviter que des résidus de graisse ne brûlent sur l'ampoule.

## 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.

# 15. DÉPANNAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 15.1 En cas d'anomalie de fonctionnement

| Problème                                                                | Possibile causa                                                                                       | Solution                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vous ne pouvez pas faire fonctionner 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 la table de cuisson ni la faire fonctionner. | Le fusible a disjoncté.                                                                               | Allumez de nouveau la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes.                                                   |

| Problema                                                                                   | Possibile causa                                                                                                 | Solution                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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. | Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Consultez le schéma de raccordement.          |
|                                                                                            | 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.                                                                                   |
| La flamme s'éteint immédiatement après l'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. Ce phénomène est normal.                                          |
| Il forno non scalda.                                                                       | 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.                                                                                                                               |
|                                                                                            | La fonction d'arrêt automatique est activée.                                                                    | Reportez-vous à « Arrêt automatique ».                                                                                                           |
| L'éclairage ne fonctionne pas.                                                             | La lampadina è guasta.                                                                                          | Remplacez l'ampoule.                                                                                                                             |
| De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.  | Vous avez laissé le plat au four trop longtemps.                                                                | Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.                                                |

| Problema                                                                                                    | Possibile causa                                                                                                                               | Soluzione                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| L'affichage indique « C3 ».                                                                                 | La fonction de nettoyage ne fonctionne pas. Vous n'avez pas entièrement fermé la porte du four ou le verrouillage de la porte est défectueux. | Fermez complètement la porte.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| L'affichage indique                                                                                         | La fonction de nettoyage ne fonctionne pas. La touche Vapeur plus est enfoncée.                                                               | Appuyez une nouvelle fois sur la touche Vapeur Plus.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| L'affichage indique « F102 ».                                                                               | Vous n'avez pas entièrement fermé la porte.                                                                                                   | Fermez complètement la porte.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche.                                                 | Une anomalie électrique est survenue.                                                                                                         | Éteignez l'appareil à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau.<br>Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| L'appareil est allumé mais il ne chauffe pas. Le ventilateur ne fonctionne pas. L'affichage indique "Demo". | Le mode démo est activé.                                                                                                                      | Éteignez le four.<br>Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée. Lorsque le signal sonore retentit, tournez la manette des fonctions du four vers la droite sur la première fonction. "Demo" clignote sur l'affichage.<br>Tournez la manette des fonctions du four sur la position Arrêt.<br>Relâchez la touche  .<br>Tournez le thermostat vers la droite et maintenez-le pendant trois secondes. Un signal sonore retentit trois fois. Le mode démo est désactivé. |
| L'écran affiche « 12.00 ».                                                                                  | Une coupure de courant s'est produite.                                                                                                        | Réglez de nouveau l'horloge.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

| Problema                                                                                                                    | Possibile causa                                                                       | Solution                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants 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 le bac de la cavité d'eau.                                     | 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.                                      |
| 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. |

## 15.2 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.)                                 | ..... |

## 16. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

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

|                                                                       |                                               |                |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|----------------|
| Identification du modèle                                              | EKM66900OW                                    |                |
| 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                                | 194,9 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                     | 55.0%          |
|                                                                       | Avant gauche - Rapide                         | 55.7%          |
| Efficacité énergétique de la table de cuisson au gaz (EE gas hob)     | 55.4%                                         |                |
| Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)       | 194,9 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

### 16.2 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.

**16.3 Informations produit pour les fours et Fiche d'informations produit\***

|                                                                  |                                   |
|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Nom du fournisseur                                               | Electrolux                        |
| Identification du modèle                                         | EKM66900OW 943005200              |
| Index d'efficacité énergétique                                   | 92.3                              |
| Classe d'efficacité énergétique                                  | A                                 |
| Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel | 0,85 kWh/cycle                    |
| Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé    | 0,72 kWh/cycle                    |
| Nombre de cavités                                                | 1                                 |
| Source de chaleur                                                | Électricité                       |
| Volume                                                           | 54 l                              |
| Type de four                                                     | Four dans une cuisinière autonome |
| Masse                                                            | 44.0 kg                           |

\* Pour l'Union européenne conformément aux Règlements UE 65/2014 et 66/2014. Pour la République de Biélorussie conformément à STB 2478-2017, Annexe G; STB 2477-2017, Annexes A et B. Pour l'Ukraine conformément à 568/32020.

La classe d'efficacité énergétique n'est pas applicable pour la Russie.

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

## 16.4 Four - Économie d'énergie



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

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 accroître les économies d'énergie.

Si possible, ne préchauffez pas le four avant la cuisson.

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.

### Chaleur résiduelle

Pour certaines fonctions du four, si un programme avec sélection du temps (Durée ou Fin) est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes,

les éléments chauffants se désactivent automatiquement plus tôt.

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous éteignez le four, l'affichage indique la présence de chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des 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. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

### Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

### Chaleur tournante humide

Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Pour plus d'informations, reportez-vous au chapitre « Four - Utilisation quotidienne », « Fonctions du four ».

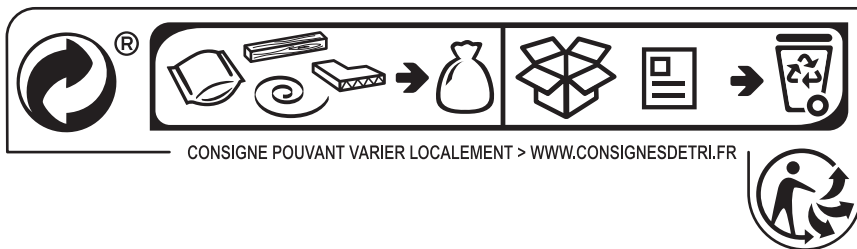
Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.

## 17. 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











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



867354382-A-332019

