

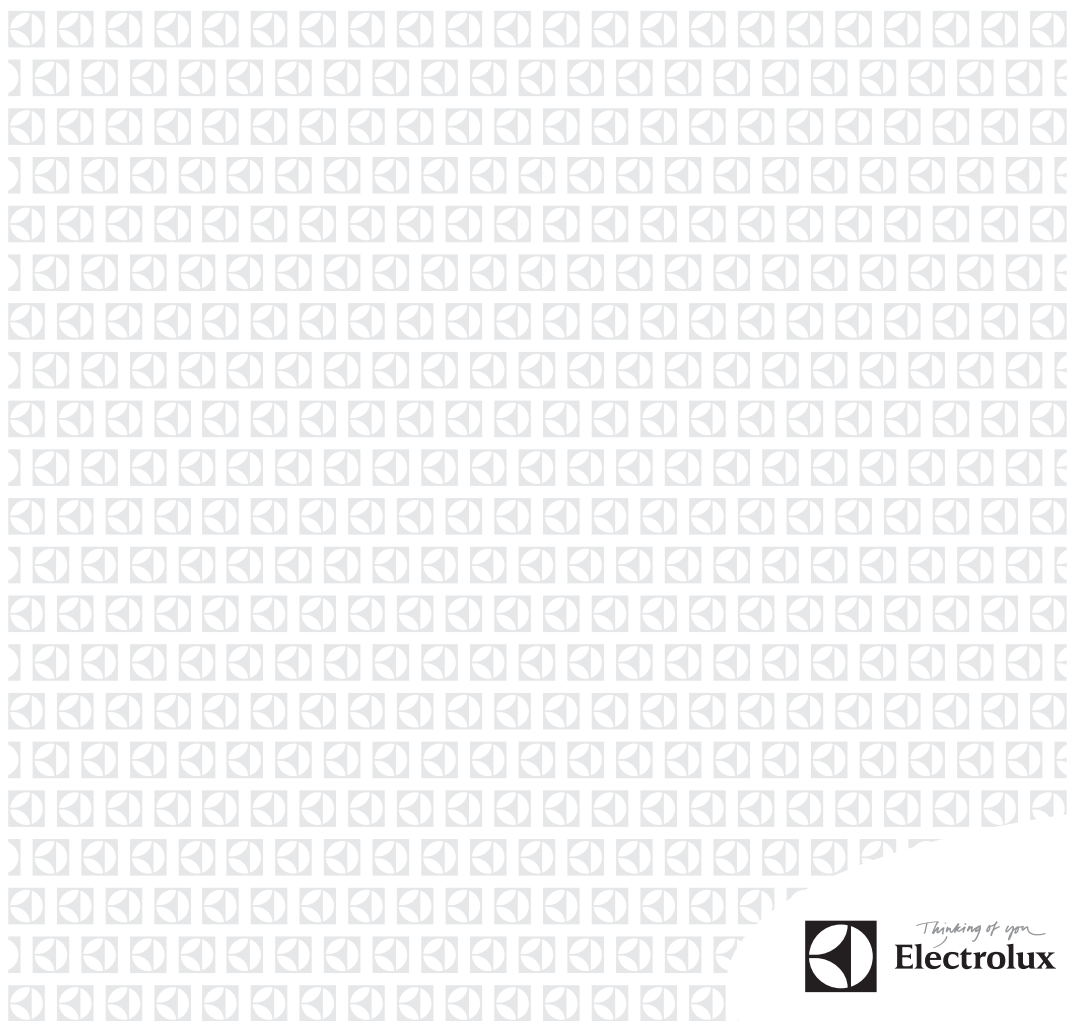
# Electrolux

## Notice d'utilisation

FR

---

**PREMIUMLINE**  
EB4PL70



*Thinking of you*  
**Electrolux**

## TABLE DES MATIÈRES

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	3
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ.....	4
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	7
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	8
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	9
6. GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE.....	11
7. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	12
8. CUISSON ASSISTÉE.....	25
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	32
10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	34
11. CONSEILS.....	34
12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	62
13. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT.....	67
14. INSTALLATION.....	69
15. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	73
16. GARANTIE.....	74

## NOUS PENSONS À VOUS

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

Bienvenue chez Electrolux.

**Visitez notre site Internet pour :**



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



Enregistrer 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

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.  
Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.



Avertissement/Attention : consignes de sécurité.



Informations générales et conseils.



Informations en matière de protection de l'environnement.

Sous réserve de modifications.

# 1. ⚠️ CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

## 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Les enfants de moins de 3 ans, sans surveillance, doivent être tenus à l'écart de l'appareil.

## 1.2 Sécurité générale

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments

chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.

- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- 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 en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois latérales. Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.
- Utilisez uniquement la sonde à viande recommandée pour cet appareil.

## 2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

### 2.1 Instructions d'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. Portez toujours des gants de sécurité.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.

- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.

### 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 données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du cordon d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation secteur entrer en contact avec la porte de l'appareil ou passer à proximité de celle-ci, particulièrement lorsque la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne connectez la fiche d'alimentation secteur à la prise de courant secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la fiche d'alimentation 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.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs différentiels 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.
- Cet appareil est conforme aux directives CEE.

## 2.3 Utilisation



### AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Utilisez cet appareil uniquement dans un environnement 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'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- 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.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- 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.



### 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 placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de l'appareil.
- ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
- une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
- faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail est sans effet sur les performances de l'appareil. Il ne s'agit pas d'un défaut dans le cadre de la garantie.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.
- 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.
- La porte du four doit toujours être fermée pendant la cuisson.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil est en marche. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, le meuble ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas complètement refroidi.

## 2.4 Cuisson à la vapeur



### **AVERTISSEMENT!**

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

- La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures :
  - Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque cette fonction est activée. De la vapeur peut s'échapper.
  - Soyez prudent en ouvrant la porte de l'appareil après une cuisson à la vapeur.

## 2.5 Entretien et nettoyage



### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure corporelle, d'incendie ou de dommage matériel à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche 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 le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous démontez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- 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.
- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).

## 2.6 Éclairage intérieur

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne les utilisez pas pour éclairer votre logement.



### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'électrocution.

- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.

- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications.

## 2.7 Mise au rebut



### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation et mettez-le au rebut.

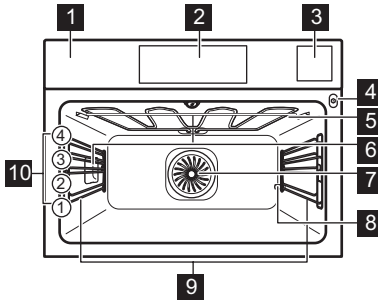
- Retirez le dispositif de verrouillage de la porte pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

## 2.8 Maintenance

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

# 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

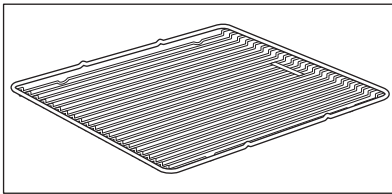
## 3.1 Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Programmateur électronique
- 3 Bac à eau
- 4 Prise pour la sonde à viande
- 5 Résistance
- 6 Éclairage
- 7 Ventilateur
- 8 Sortie du tuyau de détartrage
- 9 Support de grille amovible
- 10 Position des grilles

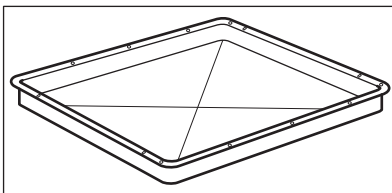
## 3.2 Accessoires

### Grille métallique



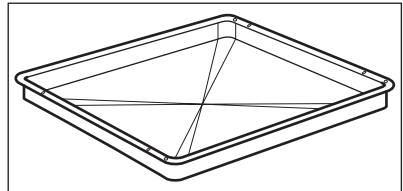
Permet de poser des plats (rôtis, gratins) et des moules à gâteau/pâtisserie.

### Plateau de cuisson

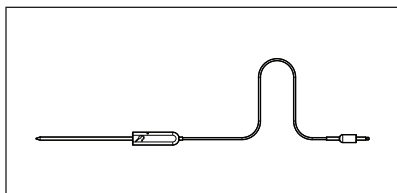


Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.

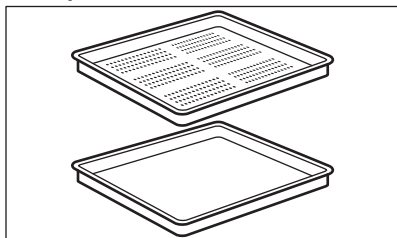
### Plat à rôtir



Pour cuire et griller ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.

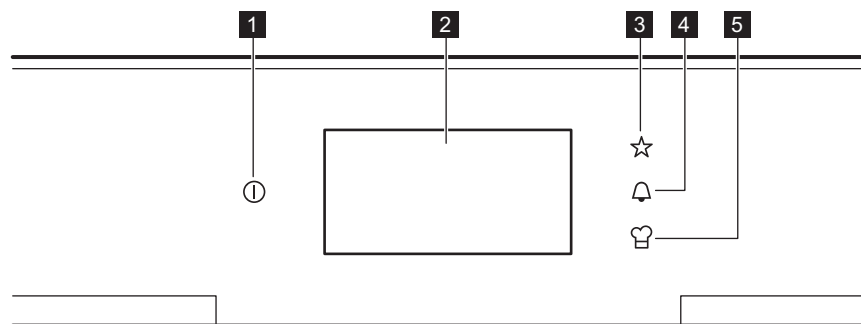
**Sonde à viande**

Pour mesurer le degré de cuisson des aliments.


**Kit vapeur**




Un plat de cuisson perforé et un non perforé.

Le kit vapeur évacue l'eau de condensation des aliments au cours de la cuisson à la vapeur. Utilisez-le pour cuire des aliments ne devant pas être immergés pendant la cuisson, par exemple des légumes, des morceaux de poisson ou de poulet. Le kit n'est pas adapté aux aliments devant cuire dans l'eau, tels que le riz, la polenta ou les pâtes.

**4. BANDEAU DE COMMANDE****4.1 Programmateur électronique**

Appuyez sur les touches sensibles pour faire fonctionner l'appareil.

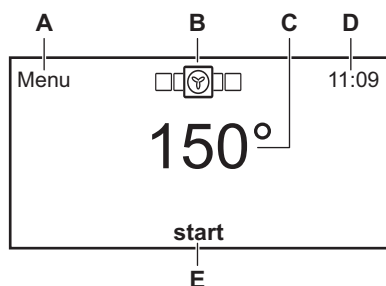
Touche sensible	Fonction	Description
<b>1</b> 	MARCHE/ ARRÊT	Pour allumer et éteindre l'appareil.
<b>2</b> -	Affichage	Il affiche les réglages actuels de l'appareil.

Touche sensitive	Fonction	Description
<b>3</b> 	Mes programmes	Contient une liste des programmes de cuisson préférés de l'utilisateur, enregistrés par celui-ci.
<b>4</b> 	Minuteur	Pour régler la fonction : Minuteur. Accès direct aux fonctions de la durée.
<b>5</b> 	Cuisson assistée	Accès direct aux menus Livre de recettes et VarioGuide lorsque l'appareil est allumé.

**i** Les touches sensibles pour Mes programmes, Minuteur et Cuisson assistée sont visibles uniquement quand l'appareil est allumé.





## 4.2 Affichage

Après avoir été allumé, l'appareil affiche un mode de cuisson de base.



- A) Revenir au menu
- B) Mode de cuisson en cours
- C) Température en cours
- D) Horloge
- E) Démarrer

Autres indicateurs de l'affichage :

Symbole	Fonction
<b>AAA</b>	Modification de la taille du texte
	Options supplémentaires
	Sonde à viande
	Chaleur et tenir
	Verrouillage

## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

### 5.1 Premier nettoyage

Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires de l'appareil.



Reportez-vous au chapitre  
« Entretien et nettoyage ».

Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

Remettez les accessoires et les supports de grille en place.

## 5.2 Licence de logiciel

Le logiciel inclus dans ce produit contient un logiciel protégé par copyright, sous licence de BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY et autres.

Il est possible d'afficher la copie complète des licences dans l'appareil sur l'écran TFT, en passant par le menu :

**Réglages de base / Maintenance / Licence.**

Il est possible de télécharger le code source du logiciel open source utilisé dans le produit en suivant le lien hypertexte présent sur la page Internet du produit.

## 5.3 Premier branchement

Lorsque vous branchez l'appareil à l'alimentation, vous devez définir :

- la langue
- l'heure
- le format de l'horloge
- la date
- le préchauffage rapide

Le nom ou chiffre choisi peut être défini de deux façons. Faites-le dérouler

jusqu'à la position souhaitée, ou appuyez sur l'option choisie. Vous pouvez changer les paramètres dans le menu : Réglages de base.

## 5.4 Préchauffage

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

1. Réglez la fonction : Convection naturelle et la température maximale.
2. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 1 heure.
3. Réglez la fonction : Chaleur tournante et la température maximale.
4. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 minutes.

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

## 5.5 Réglage du degré de dureté de l'eau

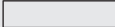
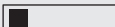
Lorsque vous branchez l'appareil à une prise secteur, vous devez sélectionner le degré de dureté de l'eau.




Le tableau ci-dessous explique les différents degrés de dureté de l'eau en fonction du dépôt calcaire (mmol/l) et la qualité de l'eau.

Dureté de l'eau		Dépôt calcaire (mmol/l)	Dépôt calcaire (mg/l)	Classification de l'eau
Classe	dH			
I	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	Douce
II	7 - 14	1.3 - 2.5	50 - 100	Moyennement dure
III	14 - 21	2.5 - 3.8	100 - 150	Dure
IV	plus de 21	plus de 3,8	plus de 150	Très dure

Lorsque la dureté de l'eau dépasse les valeurs du tableau, remplissez le bac à eau avec de l'eau en bouteille.

1. Prenez les quatre bandes à changement de couleur fournies avec le kit vapeur du four.
2. Plongez toutes les zones de réaction des bandes dans l'eau pendant environ 1 seconde.  
Ne mettez pas les bandes sous l'eau du robinet !
3. Secouez les bandes pour éliminer l'excédent d'eau.
4. Au bout d'une minute, vérifiez la dureté de l'eau en vous reportant au tableau ci-dessous.  
La couleur des zones de réaction continuent de changer après une minute. Ne prenez pas ce changement en compte.
5. Réglez le degré de dureté de l'eau dans le menu : Réglages de base.

Bande de test	Dureté de l'eau
	1
	

Bande de test	Dureté de l'eau
	2
	3
	4

Les carrés noirs dans le tableau correspondent aux carrés rouges sur la bande de test.

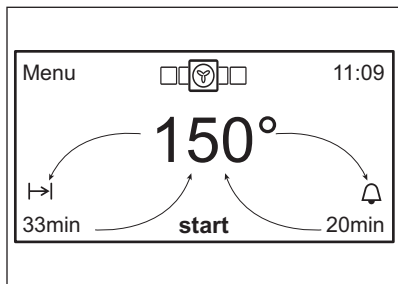
Pour régler le degré de dureté de l'eau dans le menu : Réglages de base / Dureté de l'eau.

Après une coupure de courant, il n'est pas nécessaire de régler le degré de dureté de l'eau à nouveau.

## 6. GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

### 6.1 Utilisation de l'écran tactile

- Pour faire défiler le menu, faites un geste rapide, ou passez votre doigt sur l'affichage.
- La force de votre geste détermine la vitesse de défilement de l'écran.
- Le défilement peut s'arrêter de lui-même, ou vous pouvez l'arrêter immédiatement en touchant l'affichage.
- La fonction choisie s'active lorsque vous retirez votre doigt de l'affichage.
- Pour activer une fonction du menu, touchez la fonction choisie sur l'affichage.
- Vous pouvez changer n'importe quel paramètre affiché en le touchant.
- Pour régler la fonction, la durée ou la température souhaitées, vous pouvez faire défiler la liste, ou appuyer sur l'option que vous souhaitez choisir.
- Lorsque vous activez un mode de cuisson, le **Menu** n'apparaît pas à l'écran. Touchez n'importe quel endroit de l'écran et le **Menu** réapparaît.
- Lorsque l'appareil est allumé et que certains symboles disparaissent, touchez l'écran. Tous les symboles s'affichent à nouveau.
- Après avoir sélectionné certaines fonctions, une fenêtre contenant des informations supplémentaires apparaît.
- La température peut changer de position avec d'autres fonctions qui s'affichent dans les coins inférieurs droit et gauche.



Lorsque vous appuyez sur une option du menu et la maintenez appuyée, une brève description de celle-ci apparaît.

## 6.2 Guide rapide du menu

Menu	
Fonctions	Modes de cuisson
	Programmes spéciaux
	Nettoyage
	Mes programmes
Minuteurs	Réglage du Minuteur
	Réglage de la durée
	Réglage de la Fin de cuisson
	Réglage du début de cuisson
	Temps écoulé

Menu	
Options	Éclairage
	Sécurité enfants
	Verrouillage de l'affichage
	Chaleur et tenir
	Set + Go
Cuisson assistée	Livre de recettes
	VarioGuide
	Livre de recettes SousVide
	SousVide VarioGuide
Utilisés dernièrement et les plus utilisés	Utilisés récemment
	Les plus utilisés
Réglages de base	Préchauffage rapide
	Nettoyage Conseil
	Affichage
	Son
	Langue
	Heure et date
	Mode démo
	Dureté de l'eau
	Maintenance

## 7. UTILISATION QUOTIDIENNE



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

### 7.1 Utilisation de l'appareil

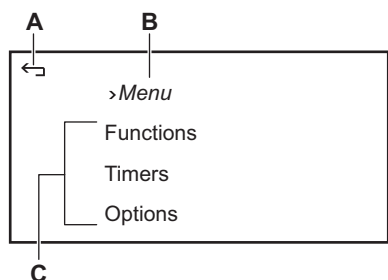
Pour faire fonctionner l'appareil, vous pouvez utiliser :

- le **mode de réglage manuel** : pour régler manuellement un mode de cuisson, la température et la durée de cuisson.
- les **programmes automatiques (Cuisson assistée)** : pour préparer un plat que vous ne savez pas cuisiner.

## 7.2 Utilisation du menu

1. Pour activer l'appareil, appuyez sur : ①.
2. Appuyez sur : **Menu**.
3. Parcourez le menu jusqu'à ce que vous trouviez la fonction que vous souhaitez activer.
4. Pour activer la fonction, appuyez dessus sur l'affichage.
5. Pour revenir au menu précédent, appuyez sur : ← ou **Menu**.
6. Pour désactiver l'appareil, appuyez sur : ①.

## 7.3 Présentation du menu

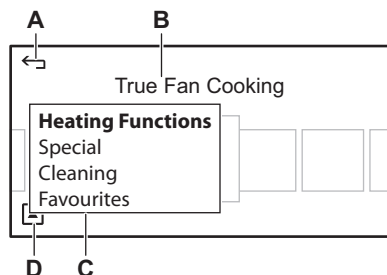


- A) Revenir au menu
- B) Niveau actuel du menu
- C) Liste des fonctions

### Menu principal

Élément de menu	Description
Fonctions	Contient une liste des modes de cuisson, des programmes spéciaux, des programmes de nettoyage et des programmes préférés.
Minuteurs	Contient une liste des fonctions de l'horloge.
Options	Contient une liste des autres options pour les fonctions Sécurité, Éclairage, Chaleur et tenir, Set + Go.
Cuisson assistée	Contient une liste des programmes de cuisson automatiques.
Utilisés dernièrement et les plus utilisés	Indique quelle est la dernière fonction utilisée et quelles fonctions sont les plus utilisées.
Réglages de base	Contient la liste des réglages de base.

## 7.4 Sous-menu pour : Fonctions



- A) Revenir au menu
- B) Liste des modes de cuisson
- C) Liste des options disponibles
- D) Options supplémentaires

## 7.5 Sélection d'un mode de cuisson

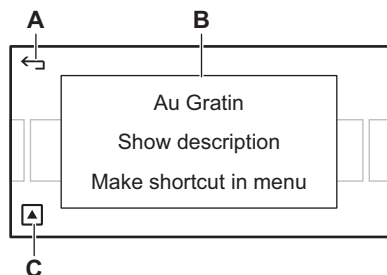
1. Parcourez les fonctions et appuyez sur celle qui vous intéresse.
2. Pour changer la température, appuyez sur la température affichée et parcourez la liste de celles disponibles.
3. Appuyez sur la température pour la confirmer.
4. Pour activer cette fonction, appuyez sur : **Start**.

Lorsque l'appareil atteint la température réglée, un signal sonore retentit. Le signal sonore retentit également à la fin de la durée de cuisson.

Pour revenir au menu précédent, appuyez sur : **Menu**.



Vous pouvez voir une description du mode de cuisson ou créer une fonction par défaut sur une fenêtre pop-up. Gardez le doigt sur le mode de cuisson sélectionné pendant plus de 2 secondes. Lorsque vous définissez un mode de cuisson par défaut, celui-ci est le premier qui apparaît lorsque vous rallumez le four.
















- A) Revenir au menu
- B) Fenêtre pop-up
- C) Options supplémentaires




## 7.6 Sous-menu pour : Modes de cuisson



Gratiner









Pour faire dorer les plats tels que les lasagnes et gratins de pommes de terre. Convient également pour gratiner.

	Plats surgelés	Pour cuire des plats préparés avec une surface dorée et croustillante, par exemple les frites ou les potatoes.
	Gril	Pour griller de plus gros aliments comme un rôti de bœuf.
	Gril fort	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
	Convection naturelle	Cuisson par la sole et la voûte pour cuire et rôtir sur un seul niveau du four.
	Sole pulsée	Cuisson sur un niveau du four pour les plats à fond croustillant comme une pizza ou une quiche. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Convection naturelle.
	Turbo gril	Rôtissage à l'air chaud pour cuire de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Convient également pour gratiner.
	Chaleur tournante	Air chaud pour la cuisson de plusieurs plats simultanément, sur un maximum de trois niveaux du four. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Convection naturelle.
	Vapeur intense	Vapeur à 100 % pour cuire les légumes, le poisson, les pommes de terre, le riz, les pâtes et autres garnitures.
	Humidité faible	Niveau d'humidité bas en combinant vapeur et air chaud. Cette fonction est adaptée pour cuire la viande, la volaille, les plats au four et les ragoûts.
	Humidité moyenne	Niveau d'humidité moyen. Elle combine vapeur et air chaud pour la cuisson de viande braisée et en ragoût, ainsi que du pain ou de la pâte levée sucrée.
	Humidité élevée	Haut niveau d'humidité pour cuire les plats délicats comme les crèmes, les flans, les terrines et le poisson.
	Cuisson SousVide	Cuisson sous vide à la vapeur à basse température pour cuire la viande, le poisson, les fruits de mer, les légumes et les fruits. Avant d'utiliser cette fonction, placez les aliments dans des sachets en plastique conçus pour la cuisson sous vide, faites le vide d'air et scellez les sachets.
	Pain	Pour cuire du pain avec un jet de vapeur en début de cuisson, pour obtenir une croûte croustillante.

	Cuisson basse température	Rôtissage lent pour préparer des rôtis très tendres et juteux.
	Sole	Pour réchauffer des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
	Chaleur tournante humide <sup>1)</sup>	Pour économiser de l'énergie lors de la cuisson d'aliments particulièrement secs ainsi que pour cuire dans des moules sur un seul niveau. L'éclairage s'éteint au bout d'environ 30 secondes. Il se rallume lorsque vous l'activez dans le menu, ou que vous ouvrez la porte du four.

<sup>1)</sup> Cette fonction est utilisée pour définir la classe d'efficacité énergétique selon la norme EN50304.

## 7.7 Sous-menu pour : Programmes spéciaux





	Déshydratation	Pour déshydrater des fruits coupés en rondelles, comme des pommes, des prunes ou des pêches, et des légumes comme des tomates, des courgettes ou des champignons.
	Décongélation	Pour décongeler des aliments surgelés.
	Maintien au chaud	Pour maintenir les aliments au chaud.
	Réhydratation vapeur	Réchauffage à la vapeur directement sur une assiette pour les aliments déjà cuits.
	Chauffe-plats	Pour préchauffer votre plat avant de le servir.
	Levée de Pâte/Pain	Pour une levée contrôlée des pâtes à levure avant la cuisson.
	Fonction Yaourt	Cette fonction peut être utilisée pour préparer des yaourts. L'éclairage est éteint pour que la température reste la plus basse possible.
	Stérilisation	Pour conserver des légumes par ex. divers condiments dans des verrines et du liquide.

## 7.8 Sous-menu pour : Nettoyage

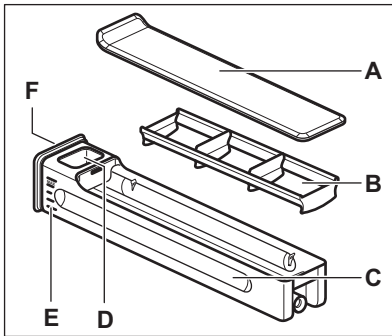


### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

	Rinçage	Procédure de rinçage et de nettoyage du circuit générateur de vapeur après une utilisation fréquente des fonctions vapeur.
	Détartrage	Procédure de nettoyage du circuit de génération de vapeur pour éliminer le calcaire résiduel.
	Nettoyage vapeur	Procédure de nettoyage de l'appareil quand il est légèrement sale et non brûlé.
	Nettoyage vapeur Plus	Procédure de nettoyage des taches tenaces avec l'aide d'un produit à nettoyer les fours

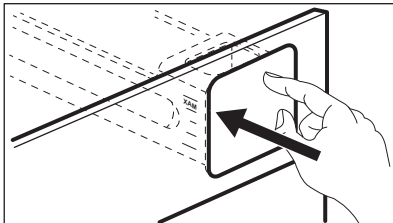
## 7.9 Bac à eau



- A) Capot
- B) Brise-vagues
- C) Corps du bac
- D) Orifice de remplissage d'eau
- E) Balance
- F) Bouton avant

Vous ne pouvez pas retirer le bac à eau de l'appareil. Enfoncez-le doucement sur le bouton avant.

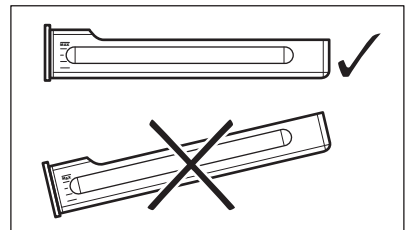
Après avoir appuyé sur le bac à eau, ce dernier s'extraira lui-même de l'appareil.



Vous pouvez remplir le bac à eau de deux manières différentes :

- en laissant le bac à eau dans l'appareil et en le remplissant à l'aide d'un pichet ;
- en retirant le bac à eau de l'appareil et en le remplissant au robinet.

Si vous remplissez le bac à eau au robinet, transportez-le en position horizontale pour ne pas déverser d'eau.



Lorsque vous remplissez le bac à eau, insérez-le dans la même position. Appuyez sur le bouton avant jusqu'à ce que le bac à eau se trouve à l'intérieur de l'appareil.

Videz le bac à eau après chaque utilisation.

**ATTENTION!**

Tenez le bac à eau à l'écart des surfaces chaudes.

## 7.10 Cuisson à la vapeur

**AVERTISSEMENT!**

Utilisez uniquement de l'eau froide du robinet. N'utilisez pas d'eau filtrée (deminéralisée) ou distillée. N'utilisez pas d'autres liquides. Ne versez pas de liquides inflammables ni d'alcool dans le bac à eau.

1. Appuyez sur le couvercle du bac à eau pour l'ouvrir et sortez-le de l'appareil.
2. Remplissez le bac à eau avec de l'eau froide jusqu'au niveau maximal (environ 950 ml). Utilisez la graduation sur le bac à eau. Cette quantité assure environ 50 minutes d'utilisation.
3. Remplacez le bac à eau dans sa position initiale.



Si le bac à eau est mouillé après l'avoir rempli avec de l'eau, essuyez-le avec un chiffon doux avant de le réinstaller dans l'appareil.

4. Allumez l'appareil.
5. Préparez les aliments dans des récipients adaptés.
6. Sélectionnez le mode de cuisson à la vapeur et la température.
7. Si nécessaire, sélectionnez la fonction Durée ou Réglage de la Fin de cuisson. La vapeur apparaît au bout d'environ 2 minutes. Lorsque l'appareil atteint la température réglée, un signal sonore retentit. Un signal sonore retentit à la fin de la durée de cuisson.
8. Éteignez l'appareil.
9. Videz le bac à eau à la fin de la cuisson à la vapeur.

**ATTENTION!**

L'appareil est chaud. Risque de brûlure ! Soyez prudent lorsque vous videz le bac à eau.



Lorsque le bac à eau est vide, un signal sonore retentit pour indiquer que le bac à eau a besoin d'être rempli pour poursuivre la cuisson à la vapeur, comme indiqué ci-dessus.



Faites sécher complètement l'appareil en laissant la porte ouverte. Pour accélérer le séchage, vous pouvez faire chauffer l'appareil à une température de 150 °C pendant environ 15 minutes.

La vapeur peut se condenser dans le fond de la cavité et réduire la visibilité à l'intérieur de l'appareil. Si cela se produit, séchez la cavité dès que l'appareil est froid.



À la fin d'un cycle de cuisson à la vapeur, le ventilateur de refroidissement de l'appareil tourne à vitesse élevée pour mieux évacuer l'excédent de vapeur. C'est normal.

## 7.11 Cuisson SousVide

- Les aliments conservent tout leur arôme car il n'y a aucune perte de saveur ni d'humidité due à l'évaporation
- La texture de la viande et du poisson est très tendre
- Les aliments conservent tous leurs minéraux et vitamines
- Moins d'épices sont nécessaires car les aliments conservent leurs saveurs naturelles
- Moins de travail car il n'est plus nécessaire de préparer et servir les aliments simultanément et au même endroit
- La cuisson basse température réduit considérablement le risque de trop cuire vos aliments

- Diviser les aliments en portions vous permet une meilleure organisation

## Préparation des aliments

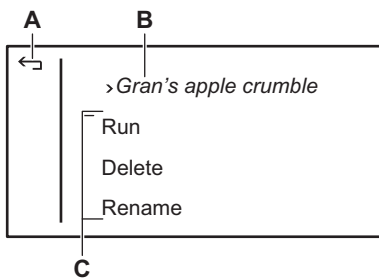
1. Nettoyez et coupez les ingrédients.
2. Assaisonnez les ingrédients.
3. Introduisez les ingrédients dans des sachets sous vide adaptés.
4. Fermez hermétiquement les sachets en vous assurant d'expulser autant d'air que possible.
5. Si vous ne cuisez pas directement les aliments, rangez les sacs au frais.
6. Continuez avec la fonction : Cuisson SousVide en respectant les indications du tableau de cuisson concerné, selon le type d'aliment ou les recettes de la cuisson assistée.
7. Ouvrez le sachet et servez.
8. Facultatif : terminez la cuisson des aliments en les saisissant ou en les faisant griller pour, par exemple, obtenir une viande croustillante et lui

donner un arôme de rôtissage typique.



Cuire en utilisant cette fonction entraîne une accumulation d'eau résiduelle sur les sachets sous-vide et dans la cavité. Une fois la cuisson terminée, ouvrez doucement la porte pour éviter que de l'eau ne coule sur le meuble. Utilisez une assiette et un torchon pour sortir les sachets sous-vide. Séchez la porte, le collecteur d'eau et la cavité avec un chiffon doux ou une éponge. Faites sécher complètement l'appareil en laissant la porte ouverte. Pour accélérer le séchage, vous pouvez faire chauffer l'appareil à une température de 150 °C pendant environ 15 minutes.

## 7.12 Sous-menu pour : Mes programmes



- A) Revenir au menu
- B) Programme préféré
- C) Liste des fonctions

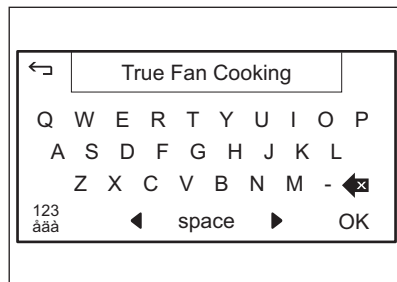
Une liste des réglages précédemment sauvegardés. Vous pouvez également enregistrer les réglages actuels comme : la durée, la température ou le mode de

cuisson. Vous pouvez définir jusqu'à 20 programmes, qui sont alors affichés dans une liste, par ordre alphabétique.

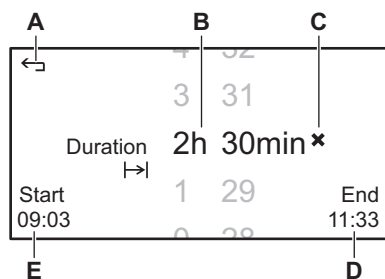
Élément de menu	Description
En cours	Démarre le dernier programme préféré sauvegardé.
Supprimer	Supprime définitivement le programme préféré précédemment sauvegardé.
Renommer	Pour changer ou corriger un nom précédemment sauvegardé.

## 7.13 Enregistrement d'un programme préféré

1. Pour enregistrer les réglages actuels d'un mode de cuisson, appuyez sur la touche ☆.
2. Choisir : Nouveaux réglages à partir des réglages actuels.
3. Saisissez le nom de votre programme préféré et appuyez sur OK.



## 7.14 Sous-menu pour : Minuteurs



- A) Revenir au menu
- B) Durée actuellement réglée
- C) Réinitialisation de la durée
- D) Heure de fin
- E) Heure de départ


Élément de menu	Description
Réglage du Minuteur	Pour régler et démarrer un décompte, le minuteur s'affiche sur l'écran principal et une alarme sonore retentit lorsque le décompte du minuteur est terminé. Le minuteur n'interrompt pas la cuisson et il est également disponible lorsque le four est éteint. Faites dérouler pour régler le minuteur, il démarrera automatiquement.
Réglage de la durée	Pour régler et démarrer un décompte, le minuteur s'affiche sur l'écran principal, le four s'éteint et une alarme sonore retentit lorsque le décompte du minuteur est terminé.
Réglage de la Fin de cuisson	Pour régler l'heure de fin des réglages actuels.
Réglage du début de cuisson	Pour régler l'heure de démarrage des réglages actuels.
Temps écoulé	Affiche, masque ou réinitialise le minuteur progressif qui démarre lorsque vous appuyez sur la touche « Démarrer ». Le temps écoulé n'est disponible que lorsque le four est allumé.

## 7.15 Réglage des fonctions de l'horloge



Lorsque vous utilisez la sonde à viande, les fonctions Durée et Fin sont désactivées.

Vous pouvez changer l'heure et la date en appuyant sur l'horloge de l'écran lorsque le four est allumé.

1. Allez au menu : Modes de cuisson.
2. Sélectionnez le mode de cuisson et la température.
3. Appuyez sur  ou accédez au menu Minuteurs.
4. Choisissez une fonction de l'horloge.

5. Parcourez la liste pour régler la durée souhaitée. Attendez quelques secondes que la durée se règle automatiquement ou appuyez pour confirmer : **h** ou **min**. Vous pouvez supprimer les réglages en appuyant sur : **x**.

Quand on quitte la fonction d'horloge, un son retentit et un message s'affiche sur l'écran. Vous pouvez arrêter ou prolonger la cuisson.


## 7.16 Sous-menu pour : Options

Réglages individuels supplémentaires pour la sécurité, les plats préparés et l'éclairage du four.


Élément de menu	Description
Éclairage Activé / Désactivé	Pour activer ou désactiver l'éclairage du four.
Sécurité enfants Activé / Désactivé	Une fois activée, cette fonction verrouille l'affichage et toutes les touches. Ceux-ci restent verrouillés que l'appareil soit allumé ou éteint. Pour déverrouiller, touchez l'écran et suivez les instructions. S'ils sont déverrouillés, vous devez les verrouiller à nouveau en passant par le menu.
Verrouillage de l'affichage	Le verrouillage de l'affichage « bloque » temporairement l'écran tactile et toutes les touches, à l'exception de la touche « Marche/Arrêt ». Pour les déverrouiller, appuyez sur l'écran, et suivez les instructions.
Chaleur et tenir	Chaleur et tenir est uniquement disponible lorsqu'une durée est sélectionnée. Le four ne s'éteint pas entièrement automatiquement, mais maintient les aliments au chaud pendant 30 minutes. Un icône apparaît à l'écran si cette fonction est activée. Si elle est activée, un symbole s'affiche.
Set + Go	La fonction Set+Go vous permet de sélectionner une fonction et une durée pour pouvoir les activer ultérieurement en appuyant sur l'écran. L'écran se verrouille lorsque la cuisson démarre. Cette fonction n'est visible dans le menu que lorsque la durée est réglée.


## 7.17 Chaleur et tenir


La fonction conserve les aliments cuits au chaud à 80 °C pendant 30 minutes. Elle s'active à la fin de la cuisson ou du rôtiage.

-  La fonction ne fonctionne pas avec le mode Cuisson basse température, les programmes automatiques de vapeur, toutes les fonctions du menu Programmes spéciaux, ainsi que les fonctions vapeur du menu Modes de cuisson.

Conditions d'activation de la fonction :


- Sélectionnez un mode de cuisson ou un programme automatique.
- La température réglée est de plus de 80 °C.
- Réglez la fonction Réglage de la durée.
- Activez la fonction Chaleur et tenir dans le menu Options.
- L'écran affiche : .

-  Si vous utilisez la sonde à viande, le symbole n'apparaît pas à l'écran.


Si vous appuyez sur , la fonction s'arrête.



## 7.18 Set + Go

La fonction vous permet de régler un mode de cuisson (ou un programme) et de l'utiliser ultérieurement en appuyant une fois sur une touche sensitive ou en appuyant sur le message affiché.


-  La fonction peut être utilisée avec les fonctions : Réglage de la durée, sonde à viande. La fonction ne peut pas être utilisée avec la fonction de nettoyage.

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez un mode de cuisson ou un programme automatique.
3. Réglez la fonction : Réglage de la durée.
4. Choisissez : Options / Set + Go.

Appuyez sur le message affiché ou sur une touche sensitive (sauf pour ). Le mode de cuisson réglé démarre.

-  Si vous appuyez sur  avant le départ de la fonction, elle est désactivée.

À la fin du mode de cuisson, un signal sonore retentit.

-  • La fonction : Sécurité enfants est activée lorsqu'un mode de cuisson est en cours et après la désactivation de l'appareil. Suivez les instructions qui s'affichent pour désactiver la fonction.
- Le menu : Options permet d'activer et de désactiver la fonction : Set + Go.

## 7.19 Sécurité enfants

### Menu / Options / Sécurité enfants

Cette fonction permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil.

### Activation de la fonction : Sécurité enfants

1. Réglez la fonction sur la position : Activé.
2. Éteignez l'appareil.

### Désactivation de la fonction : Sécurité enfants

1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez sur l'écran.
3. Suivez les instructions qui s'affichent.

## 7.20 Verrouillage de l'affichage

### Menu / Options / Verrouillage de l'affichage

Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire du mode de cuisson. Vous ne pouvez activer cette

fonction que lorsque l'appareil est en marche.

### Activation de la fonction : Verrouillage de l'affichage

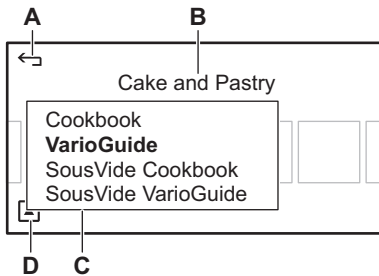
1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez le mode de cuisson ou le réglage.
3. Accédez à la fonction : Verrouillage de l'affichage.

4. Pour activer cette fonction, appuyez sur : Verrouillage de l'affichage. L'appareil est verrouillé. Lorsque l'appareil est éteint, la fonction se désactive automatiquement.

### Désactivation de la fonction : Verrouillage de l'affichage

1. Appuyez sur l'écran.
2. Suivez les instructions qui s'affichent.

## 7.21 Sous-menu pour : Cuisson assistée



- A) Retour au menu
- B) Catégorie d'aliments
- C) Livre de recettes et VarioGuide
- D) Plus d'options

Un livre de recettes contenant des recettes automatiques et une fonction « VarioGuide » indiquant les réglages recommandés pour vos plats. Vous pouvez ajuster le temps et la température du VarioGuide selon vos besoins. En touchant la toque du plat, les réglages recommandés s'affichent.


## 7.22 Sous-menu pour : Utilisés dernièrement et les plus utilisés

Liste facilement accessible des fonctions, recettes et démarrages rapides utilisés dernièrement et les plus utilisés.

Élément de menu	Description
Utilisés récemment	Indique les 5 dernières fonctions utilisées.
Les plus utilisés	Indique les 5 fonctions les plus utilisées.

## 7.23 Sous-menu pour : Réglages de base

Les réglages définis sont conservés à chaque fois que vous allumez l'appareil.

Élément de menu	Description
<b>Préchauffage rapide Activé / Désactivé</b>	La fonction Préchauffage rapide est toujours activée avec certains modes de cuisson. >> s'affiche lorsqu'elle est activée.
<b>Nettoyage Conseille Activé / Désactivé</b>	Choisissez si vous préférez que le four vous rappelle de procéder à un cycle de nettoyage.
<b>Affichage</b> Choisissez les paramètres d'affichage.	<p><b>Luminosité</b> Vous avez le choix entre 4 modes de luminosité.</p> <p> Réglez la luminosité sur le bandeau. L'heure ne peut être réglée lorsque l'appareil est éteint (OFF).</p>
<b>Son</b> Réglages sonores.	<p><b>Volume sonore</b></p> <p><b>Type</b> (Bip / Clic / Aucun son)</p>
<b>Langue</b>	Réglez votre langue préférée.
<b>Heure et date</b> Permet de régler l'heure, la date, et d'autres options relatives à l'affichage de l'heure.	<p><b>Heure</b> Règle l'heure.</p> <p><b>Date</b> Règle la date.</p> <p><b>Format</b> Choisissez votre format d'affichage de l'heure, HH:MM (24 heures) ou AM/PM (12 heures).</p> <p><b>Style de l'horloge</b> Définit l'aspect de l'horloge quand le four est éteint.</p>
<b>Mode démo</b> Uniquement destiné au point de vente. Lorsqu'il est activé, les éléments chauffants sont désactivés et DEMO s'affiche sur l'écran.	<b>Code d'activation:</b> 2468
<b>Dureté de l'eau</b>	Définit le niveau de dureté de l'eau (1 - 4).
<b>Maintenance</b> Affiche la version et la configuration du logiciel.	<p><b>Version du logiciel</b> Affiche la version du logiciel du four.</p> <p><b>Réinitialiser les réglages</b> Réinitialise tous les réglages aux réglages usine.</p> <p><b>License</b> Affiche les licences en anglais.</p>

## 8. CUISSON ASSISTÉE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 8.1 Cuisson assistée

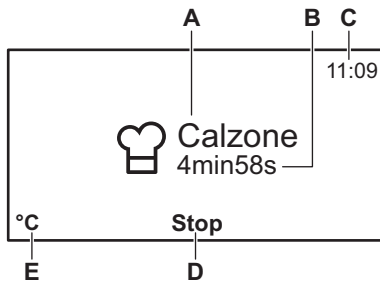
Menu / Cuisson assistée ou touchez :



Vous pouvez choisir d'utiliser la fonction :  
Livres de recettes ou VarioGuide.

### 8.2 Activation de la fonction

1. Faites défiler la liste des catégories d'aliments et appuyez sur celui que vous souhaitez.



- A) Recette
- B) Temps restant
- C) Horloge
- D) Arrêter
- E) Température

### 8.3 Sous-menu pour : Livres de recettes

Menu / Cuisson assistée / Livres de recettes ou appuyez sur :



Cette fonction contient une liste de recettes avec cuisson optimale. Les recettes sont fixes et vous ne pouvez pas les modifier. Les ingrédients et la

préparation de chaque recette s'affichent.


Pour revenir aux ingrédients et à la préparation après avoir activé la recette, appuyez sur le nom de la recette.

L'appareil utilise des réglages automatiques lorsque vous utilisez le :  
Livres de recettes.

Catégorie d'aliments	Plat	
Poisson et fruits de mer	Morue	Darne de saumon
	Filet de poisson	Poisson poché (truite)
	Poisson en croûte de sel	Encornets farcis
Volaille	Cuisses de poulet	Paupiettes de poulet
	Blanc de poulet farci	Canard à l'orange
	Coq au vin	

Catégorie d'aliments		Plat
<b>Viande</b>	Ragoût de bœuf Bœuf mariné Pâté à la viande Jarret de porc Palette de porc Porc aux pruneaux Jarret de veau	Ossobuco Paupiettes de veau Gigot d'agneau Lapin Lapin à la moutarde Sanglier
<b>Plat au four</b>	Lasagnes Cannelloni Gratin de pâtes Moussaka Gratin de pommes de terre	Viande en croûte Potée Gratin d'endives Brandade
<b>Pizza ou quiche</b>	Pizza Tarte à l'oignon Quiche lorraine Tarte au fromage	Raviolis russes Feuilleté au fromage Tarte au fromage de chèvre
<b>Gâteaux ou petites pâtisseries</b>	Gâteau aux amandes Brownies Gâteau Cappuccino Gâteau aux carottes Gâteau au fromage Clafoutis aux cerises Cake aux fruits Tarte aux fruits Gâteau aux pommes de grand-mère Gâteau au citron	Madeleines, muffins Beignet aux prunes Kouglof Gâteau Savarin Génoise/Gâteau Savoie Crumble Biscuits Suédois Tarte aux pommes Gâteau suisse aux carottes
<b>Pain et petits pains</b>	Petits pains, sucrés Pain de campagne Pain blanc	Tresse briochée Tresse au beurre
<b>Légumes</b>	Légumes à la provençale Jardinière de légumes	Tomates pelées
<b>Crèmes et terrines</b>	Oeufs cocotte Flan au caramel	Gâteau noix de coco
<b>Garnitures</b>	Riz aux légumes Beignets salés	P. de t. en robe des champs Pommes de terre vapeur

## 8.4 Sous-menu pour : Livre de recettes SousVide


Menu / Cuisson assistée / Livre de recettes SousVide ou appuyez sur : 

Catégorie d'aliments	Plat
Poisson et fruits de mer	Filet de daurade Turbot au fenouil Crevettes
Volaille	Escalope de poulet
Viande	Filet de boeuf Filet de veau poché
Légumes	Carottes à la vanille
Fruits	Pommes Poire au vin rouge
Crèmes et terrines	Crème anglaise

## 8.5 Sous-menu pour : VarioGuide



### Menu / Cuisson assistée / VarioGuide

ou appuyez sur : 


La température et les temps de cuisson sont fournis uniquement à titre indicatif pour obtenir les meilleurs résultats. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés. Pour contrôler les réglages recommandés, appuyez sur (par nom de plat) : .










Appuyez sur la température ou les minutes affichées pour modifier la température ou la durée en fonction de vos préférences.










Le VarioGuide contient des programmes automatiques qui offrent une cuisson optimale pour chaque type de viande.



- Programmes de cuisson de la viande avec cuisson par le poids  : cette fonction calcule automatiquement le temps de cuisson. Pour l'utiliser, il est nécessaire d'entrer le poids des aliments et le temps se règle automatiquement. Pour ce faire, appuyez sur les minutes, sous le nom du plat et entrez la valeur correcte.
- Programmes de cuisson de la viande avec température à cœur automatique  : cette fonction calcule automatiquement le temps de cuisson. À la fin du programme, un signal sonore retentit.

### Catégorie d'aliments : Poisson et fruits de mer

Plat	
Poisson	Cuit
	Bâtonnets de poisson
	Filets fins
	Filets épais
	Filet surgelé
	Petit poisson entier
	Poisson entier, à la vapeur
	Petit poisson entier, grillé
	Poisson entier, grillé
	Poisson entier, grillé 
Crevettes	Truite
	Darne de saumon
	Saumon entier
	Crevettes fraîches
	Crevettes surgelées

Plat	
Moules	-
Catégorie d'aliments : Volaille	
Plat	
Filets de volaille	-
Filets de volaille	-
	
Poulet	Ailes fraîches
	Ailes surgelées
	Cuisses fraîches
	Cuisses surgelées
	Escalope, pochée
	Moitié
	Entière 
Canard 	-
Oie 	-
Dinde 	-
Catégorie d'aliments : Viande	
Plat	
Bœuf	Bouilli
	Braisée 
	Pâté à la viande
Rôti de boeuf	Saignant
	Saignant 
	A point
	A point 
	Bien cuit
	Bien cuit 

Plat	
Boeuf basse température	Saignant 
	A point 
	Bien cuit 
Porc	Chipolatas
	Côtes levées
	Jarret, précuit
	Jambon à l'os
	Filet mignon
	Filet mignon 
	Filet mignon de porc fumé
	Filet mignon fumé, poché
	Collet
	Épaule
Rôti 	
Jambon cuit	
Veau	Jarret
	Filet mignon
	Rôti 
Agneau	Gigot
	Rôti 
	Selle
	Morceau moyen
	Morceau moyen 
Lièvre	Gigot
	Selle
	Selle 

Plat	
Chevreuil	Cuissot
	Selle
Rôti de gibier 	-
Filet de gibier 	-

### Catégorie d'aliments : Plat au four

Plat	
Lasagnes	
Lasagnes surgelées	
Gratin de pâtes	
Gratin de pommes de terre	
Gratin de légumes	
Sucrés plats/préparations	

### Catégorie d'aliments : Pizza ou quiche

Plat	
Pizza	Pâte fine
	Garniture supplémentaire
	Surgelé(e)
	Pizza épaisse surgelée
	Fraîche
	Snacks surgelés
Baguette fromage fondu	-
Tarte flambée	-
Tarte suisse, salée	-
Quiche lorraine	-
Préparations à base d'œufs salées	-

### Catégorie d'aliments : Gâteaux ou petites pâtisseries

Plat	
Kouglof	-
Tarte aux pommes, recouverte	-
Génoise/Gâteau Savoie	-
Tarte aux pommes	-
Gâteau au fromage, dans un moule	-
Brioche	-
Gâteau de Savoie au madère	-
Tarte suisse, sucrée	-
Gâteau aux amandes	-
Madeleines, muffins	-
Petites pâtisseries	-
Tresses feuilletées	-
Choux à la crème	-
Pâtisseries feuilletées	-
Éclairs	-
Macarons	-
Biscuits sablés	-
Brioche de Noël aux fruits (Stollen)	-
Tourte aux fruits surgelés	-
Gâteau sur plaque	Pâte à génoise
	Pâte levée
Gâteau au fromage, sur une plaque	-

Plat	
Brownies	-
Gâteau roulé	-
Gâteau à base de levure	-
Crumble	-
Gâteau au sucre	-
Fond de tarte	Pâte sablée
	Pâte à génoise
Gâteau aux fruits	Pâte sablée
	Pâte à génoise
	Pâte levée

### Catégorie d'aliments : Pain et petits pains

Plat	
Petits pains	Petits pains
	Petits pains, pré-cuits
	Petits pains surgelés
Ciabatta	-
Baguette	Baguettes, pré-cuites
	Baguettes, surgelées
Pain	Couronne de pain
	Pain blanc
	Tresse briochée
	Pain bis
	Pain de seigle
	Pain complet
	Pain sans levain
	Pain surgelé

### Catégorie d'aliments : Légumes

Plat	
Brocoli en bouquets	
Brocoli entier	
Chou-fleur en bouquets	
Chou-fleur, entier	
Carottes	
Courgette en lamelles	
Asperges vertes	
Asperges blanches	
Poivrons en lamelles	
Épinards frais	
Poireau en rondelles	
Haricots verts	
Champignon en lamelles	
Tomates pelées	
Choux de Bruxelles	
Céleri en cubes	
Petits pois	
Aubergine	
Fenouil	
Artichauts	
Betterave	
Salsifis noirs	
Chou-rave en lamelles	
Haricots blancs	
Chou de Milan	

### Catégorie d'aliments : Crèmes et terrines

Plat	
Oeufs cocotte	-
Flan au caramel	-
Terrines	-

Plat	
Œufs	À la coque
	Mollets
	Durs
	Œufs cocotte


### Catégorie d'aliments : Garnitures

Plat
Frites, fines
Frites, épaisses
Frites, surgelées
Croquettes
Potatoes
Galettes de pommes de t.
Pommes de terre vapeur en quartiers
Pommes de terre vapeur
P. de t. en robe des champs
Gnocchis
Boulette de pain
Beignets, salés
Beignets, sucrés
Riz
Tagliatelles fraîches
Polenta

 Fonction Température à cœur automatique

 Fonction Cuisson par le poids

## 8.6 Sous-menu pour : SousVide VarioGuide

Menu / Cuisson assistée / SousVide VarioGuide ou appuyez sur : 

Catégorie d'aliments	Plat
Poisson et fruits de mer	Filet de daurade
	Filet de bar
	Morue
	Coquilles St Jacques
	Moules avec les coquilles
	Crevettes décortiquées
	Poulpe
Volaille	Filet de truite
	Darne de saumon
	Escalope de poulet désossée
	Magret de canard désossé
Viande	Escalope de dinde désossée
	Bœuf
	• A point
	• Bien cuit
	Agneau
	• A point
• Bien cuit	
Sanglier	
Lapin désossé	

Catégorie d'aliments	Plat
Légumes	Asperges vertes
	Asperges blanches
	Courgette
	Poireau
	Aubergine
	Citrouille
	Poivron
	Céleri
	Carottes
	Céleri rave
	Fenouil
	Pommes de terre
	Cœurs d'artichauts

Catégorie d'aliments	Plat
Fruits	Pommes
	Poire
	Pêches
	Nectarines
	Prunes
	Ananas
Mangues	

## 9. UTILISATION DES ACCESSOIRES



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 9.1 Sonde à viande

Vous devez régler deux températures : la température du four et la température à cœur.

La sonde à viande permet de mesurer la température à cœur de la viande. L'appareil s'éteint lorsque la température réglée est atteinte.



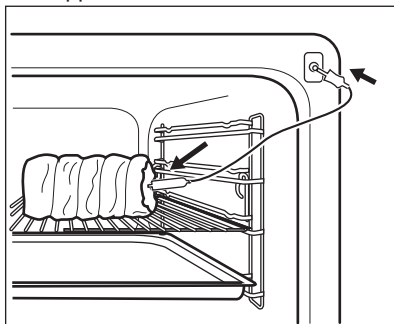
### ATTENTION!


N'utilisez que la sonde à viande fournie ou des pièces de rechange adéquates.



La sonde à viande doit rester enfoncée dans la viande et branchée dans la prise pendant toute la durée de la cuisson.

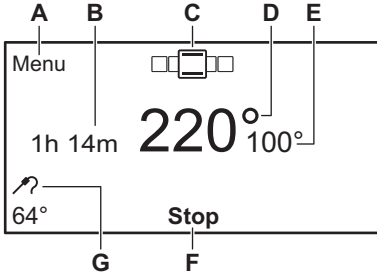
1. Allumez l'appareil.
2. Placez la pointe de la sonde au cœur de la viande.
3. Insérez la fiche de la sonde à viande dans la prise située à l'avant de l'appareil.



Le symbole de la sonde à viande s'affiche .

4. Réglez la température à cœur.
5. Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.

Pour modifier la température à cœur, touchez la température sur l'écran.



- A) Revenir au menu
- B) Durée pour laquelle la fonction est activée
- C) Mode de cuisson en cours
- D) Température en cours
- E) Température actuelle du four
- F) Arrêter
- G) Température en cours de la sonde à viande

Lorsque la viande atteint la température à cœur réglée, un signal sonore retentit. L'appareil se met à l'arrêt automatiquement.

6. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.
7. Retirez la fiche de la sonde à viande de sa prise et sortez la viande du four.



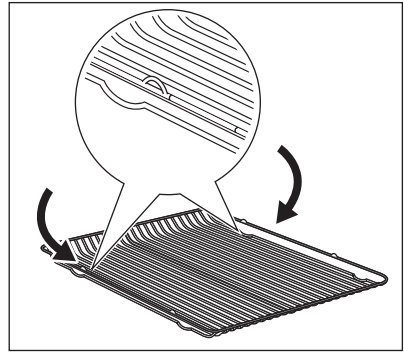
#### AVERTISSEMENT!

Attention, la sonde à viande est très chaude ! Risque de brûlure ! Soyez particulièrement prudent lors du retrait de la pointe et de la fiche de la sonde à viande.

## 9.2 Installation des accessoires

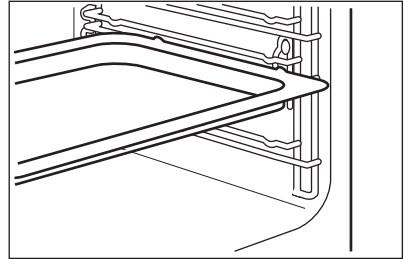
Grille métallique :

Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas.



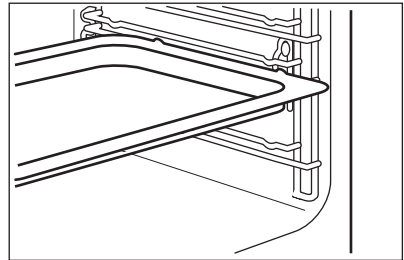
Plateau de cuisson :

Poussez le plateau de cuisson entre les rails du support de grille.



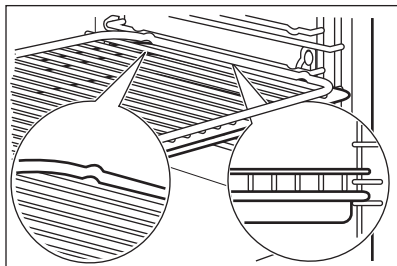
Plat à rôtir :

Poussez le plat à rôtir entre les rails du support de grille choisi.



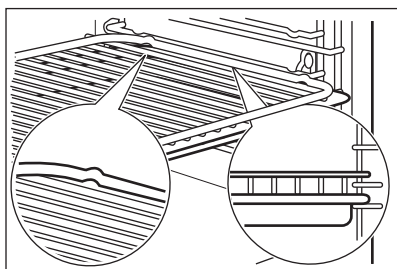
Grille métallique et plateau de cuisson ensemble :

Poussez le plateau de cuisson entre les rails du support de grille et glissez la grille métallique entre les rails se trouvant juste au-dessus.



Grille métallique et plat à rôtir ensemble :

Poussez le plat à rôtir entre les rails du support de grille et glissez la grille métallique entre les rails se trouvant juste au-dessus.



- Tous les accessoires sont dotés de petites indentations en haut, à droite et à gauche, afin d'augmenter la sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule.
- Le rebord élevé de la grille est un dispositif complémentaire pour empêcher les ustensiles de cuisine de glisser.

## 10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### 10.1 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, l'appareil 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 - 230	5,5



L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Sonde à viande, Durée, Fin.

### 10.2 Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Si vous éteignez l'appareil, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

## 11. CONSEILS



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



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

## 11.1 Conseils pour les modes de cuisson spécifiques du four

### Maintien au chaud

Utilisez cette fonction pour le maintien au chaud d'un plat.

La température se règle automatiquement sur 80 °C.

### Chauffe-plats

Pour réchauffer les assiettes et les plats.

Répartissez les plaques et les plats de manière égale sur la grille métallique. Déplacez les piles au bout de la moitié du temps de réchauffement (échangez haut et bas).

La température automatique est de 70 °C.

Position de la grille conseillée : 3.

### Levée de Pâte/Pain

Vous pouvez utiliser cette fonction automatique avec n'importe quelle recette de pâte levée. Elle crée une bonne atmosphère pour le levage. Mettez la pâte dans un plat suffisamment grand pour la levée. Il n'est pas nécessaire de le recouvrir. Insérez une grille métallique au premier niveau et posez le plat dessus. Fermez la porte, puis réglez le four sur la fonction : Levée de Pâte/Pain. Sélectionnez la durée nécessaire.

### Décongélation

Retirez l'emballage des aliments puis placez-les dans une assiette. Ne couvrez pas les aliments d'un bol ni d'une

assiette car cela pourrait allonger le temps de décongélation. Utilisez la première position de grille en partant du bas.

## 11.2 Cuisson SousVide

Cette fonction utilise des températures de cuisson plus basses que la cuisson normale. Manipulez les aliments avec soin pour une meilleure qualité alimentaire.

### Recommandations relatives à la sécurité alimentaire :

- Choisissez des matières premières de qualité.
- Utilisez toujours les matières premières les plus fraîches possibles.
- Conservez toujours les matières premières dans des conditions optimales avant de les cuisiner.
- Nettoyez toujours les aliments avant de les cuisiner.
- Pour vous assurer d'obtenir de bons résultats, reportez-vous toujours aux valeurs indiquées dans les tableaux de cuisson. Vérifiez le temps et la température de cuisson, ainsi que les proportions d'aliments.
- Les aliments ne doivent pas être conservés trop longtemps à une température inférieure à 60 °C pour éviter tout problème de sécurité.
- N'utilisez pas des basses températures que pour les aliments qui peuvent être mangés crus, et uniquement pendant une courte période.
- Les plats cuisinés sous vides sont meilleurs lorsqu'ils sont consommés immédiatement après la cuisson. Si vous ne consommez pas immédiatement les aliments après la cuisson, faites-les refroidir rapidement. Pour ce faire, placez les aliments dans un bain de glace et rangez-le au réfrigérateur. Vous pouvez conserver ces aliments au réfrigérateur pendant 2 à 3 jours.
- N'utilisez pas la fonction Cuisson sous vide pour réchauffer les restes de nourriture.
- Évitez tout contact entre les aliments crus et les aliments cuits lorsque vous les cuisinez.

- N'utilisez pas les mêmes ustensiles pour différentes préparations sans les laver soigneusement entre chaque utilisation.
- Pour les recettes contenant des œufs crus, évitez tout contact entre le jaune et le blanc de l'œuf et sa coquille.

#### **Conseils concernant l'emballage sous vide des aliments :**

- Les équipements nécessaires pour pouvoir profiter de la Cuisson sous vide sont une machine sous vide et des sachets sous vide.
- Type de machine sous vide recommandé : machine sous vide à cloche. Seul ce type de machine sous vide peut faire le vide dans des sachets contenant des liquides.
- Utilisez des sachets sous vides adaptés pour la fonction Cuisson sous vide.
- Ne réutilisez pas les sachets sous vide.
- Placez une seule couche d'aliments dans les sachets sous vide pour que la cuisson soit plus homogène.
- Pour une cuisson plus rapide et homogène des aliments, réglez la plus haute température de cuisson sous vide.
- Pour vous garantir une fermeture hermétique du sachet sous vide, assurez-vous que la zone à sceller est parfaitement propre.

#### **Conseils généraux pour la fonction Cuisson SousVide :**

- Pour conserver la vapeur de cuisson, laissez toujours la porte de l'appareil fermée lorsque vous utilisez la fonction Cuisson sous vide.
- Une fois la cuisson terminée, ouvrez doucement la porte car la vapeur s'accumule dans l'appareil.
- Selon vos préférences, vous pouvez ajouter de l'huile et des épices aux aliments. L'huile empêche les aliments de coller au sachet sous vide.
- Assaisonnez modérément les aliments au début de la cuisson lorsqu'il n'y a pas d'évaporation des saveurs volatiles.

- Pour évaporer l'alcool des liquides, faites chauffer et bouillir les liquides avant le conditionnement sous vide.
- Vous pouvez remplacer l'ail cru par de l'ail en poudre.
- Vous pouvez remplacer l'huile d'olive par une huile ayant un goût plus neutre.
- Pour une cuisson plus rapide et plus uniforme des aliments, gardez le degré de vide aussi haut que possible (99,9 %).
- Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif et peuvent varier selon vos préférences.
- Les temps de cuisson indiqués dans les tableaux de cuisson sont prévus pour des plats de 4 personnes. Si la quantité d'aliments est plus grande, le temps de cuisson sera plus long.
- Si les proportions des aliments sont différentes des proportions indiquées dans les tableaux de cuisson, le temps de cuisson peut varier.
- Posez les sachets sous vide sur la grille et, si vous utilisez plusieurs sachets, veillez à ne pas les superposer.

### **11.3 Cuisson SousVide : Viande**

- Reportez-vous aux tableaux pour éviter que votre viande ne soit pas assez cuite. N'utilisez pas de morceaux de viande plus épais que les indications du tableau.
- Les temps de cuisson des tableaux représentent le minimum de cuisson nécessaire. Les temps de cuisson peuvent être augmentés selon vos préférences.
- Utilisez uniquement de la viande désossée pour éviter d'endommager les sachets sous vide.
- Pour donner plus de saveur à vos filets de volaille, saisissez-les à la poêle, côté peau, avant et après la cuisson sous vide.

**Bœuf**

Plat	Épaisseur de l'aliment	Quantité pour 4 personnes (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Filet de bœuf, à point	4 cm	800	60	110 - 120	2
Filet de bœuf, bien cuit	4 cm	800	65	90 - 100	2
Filet de veau, à point	4 cm	800	60	110 - 120	2
Filet de veau, bien cuit	4 cm	800	65	90 - 100	2

**Agneau / Gibier**

Plat	Épaisseur de l'aliment	Quantité pour 4 personnes (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Agneau, saignant	3 cm	600 - 650	60	180 - 190	2
Agneau, à point	3 cm	600 - 650	65	105 - 115	2
Sanglier	3 cm	600 - 650	90	60 - 70	2
Lapin désossé	1,5 cm	600 - 650	70	50 - 60	2

**Volaille**

Plat	Épaisseur de l'aliment	Quantité pour 4 personnes (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Escalope de poulet désossée	3 cm	750	70	70 - 80	2
Magret de canard désossé	2 cm	900	60	140 - 160	2
Escalope de dinde désossée	2 cm	800	70	75 - 85	2

## 11.4 Cuisson SousVide : Poisson et fruits de mer

- Reportez-vous au tableau pour éviter que votre poisson ne soit pas assez cuit. N'utilisez pas de morceaux de poisson plus épais que les indications du tableau.
- Sécchez les filets de poisson avec du papier absorbant avant de les introduire dans le sachet sous vide.
- Ajoutez une tasse d'eau dans le sachet sous vide si vous cuisez des moules.

Plat	Épaisseur de l'aliment	Quantité pour 4 personnes (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Filet de daurade	4 filets, 1 cm	500	70	25	2
Filet de bar	4 filets, 1 cm	500	70	25	2
Morue/Stockfish	2 filets, 2 cm	650	65	70 - 75	2
Coquilles St Jacques	grosses	650	60	100 - 110	2
Moules avec les coquilles		1000	95	20 - 25	2
Crevettes décortiquées	grosses	500	75	25 - 30	2
Poulpe		1000	85	100 - 110	2
Filet de truite <sup>1)</sup>	2 filets, 1,5 cm	650	65	55 - 65	2
Filet de saumon <sup>1)</sup>	3 cm	800	65	100 - 110	2

<sup>1)</sup> Pour éviter une perte de protéines, faites tremper le poisson dans une solution salée à 10 % (100 g de sel dans 1 litre d'eau) pendant 30 minutes, puis séchez-le avec du papier absorbant avant de l'introduire dans le sachet sous vide.

## 11.5 Cuisson SousVide : Légumes

- Épluchez les légumes si nécessaire.
- Certains légumes peuvent changer de couleur lorsqu'ils sont épluchés et cuits dans un sachet sous vide. Pour de meilleurs résultats, cuisez les aliments directement après les avoir préparés.
- Pour conserver la couleur des artichauts, plongez-les dans de l'eau contenant du jus de citron après les avoir nettoyés et coupés.

Plat	Épaisseur de l'aliment	Quantité pour 4 personnes (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Asperges vertes	entières	700 - 800	90	40 - 50	2
Asperges blanches	entières	700 - 800	90	50 - 60	2
Courgette	tranches de 1 cm	700 - 800	90	35 - 40	2
Poireau	lamelles ou rondelles	600 - 700	95	40 - 45	2
Aubergine	tranches de 1 cm	700 - 800	90	30 - 35	2
Citrouille	morceaux de 2 cm d'épaisseur	700 - 800	90	25 - 30	2
Poivron	lamelles ou quartiers	700 - 800	95	35 - 40	2
Céleri	rondelles de 1 cm	700 - 800	95	40 - 45	2
Carottes	tranches de 0.5 cm	700 - 800	95	35 - 45	2
Céleri rave	tranches de 1 cm	700 - 800	95	45 - 50	2
Fenouil	tranches de 1 cm	700 - 800	95	35 - 45	2
Pommes de terre	tranches de 1 cm	800 - 1000	95	35 - 45	2
Cœurs d'artichauts	coupés en quartiers	400 - 600	95	45 - 55	2

## 11.6 Cuisson SousVide : Fruits et sucreries

- Épluchez les fruits, retirez-en les graines et les trognons si nécessaire
- Pour conserver la couleur des pommes et des poires, plongez-les

dans de l'eau contenant du jus de citron après les avoir nettoyées et coupées.

- Pour de meilleurs résultats, cuisez les aliments directement après les avoir préparés.

Plat	Épaisseur de l'aliment	Quantité pour 4 personnes (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pêche	coupée en deux	4 fruits	90	20 - 25	2
Prune	coupée en deux	600 g	90	10 - 15	2

Plat	Épaisseur de l'aliment	Quantité pour 4 personnes (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Mangue	coupée en dés d'environ 2 x 2 cm	2 fruits	90	10 - 15	2
Nectarine	coupée en deux	4 fruits	90	20 - 25	2
Ananas	tranches de 1 cm	350 g dans chaque sachet	90	20 - 25	2
Pomme	coupée en quartiers	4 fruits	95	25 - 30	2
Poire	coupée en deux	4 fruits	90	15 - 30	2
Crème à la vanille	350 g dans chaque sachet	700 g	85	20 - 22	2

## 11.7 Vapeur intense



### AVERTISSEMENT!

Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque cette fonction est activée. De la vapeur peut s'échapper.

Cette fonction est appropriée pour tous les types d'aliments, frais ou surgelés. Vous pouvez l'utiliser pour cuisiner, réchauffer, décongeler, pocher ou blanchir des légumes, des viandes, du poisson, des pâtes, du riz, du maïs, de la semoule et des œufs.

Vous pouvez préparer un repas complet d'un seul coup. Pour cuisiner correctement chaque plat, sélectionnez-les en fonction de leur durée de cuisson,

qui doit être relativement similaire. Remplissez le bac à eau jusqu'au niveau maximal. Placez les plats dans des récipients adaptés puis sur les grilles. Ajustez l'espacement entre les récipients pour laisser la vapeur circuler.

### Stérilisation

- Cette fonction vous permet de stériliser des récipients (par ex. des biberons).
- Placez les récipients propres au milieu de la grille sur le 1er niveau. Veillez à ce que les ouvertures soient orientées vers le bas selon un angle faible.
- Remplissez le bac avec le niveau d'eau maximal et réglez une durée de 40 min.

## Légumes

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Artichauts	99	50 - 60	1
Aubergines	99	15 - 25	1
Chou-fleur, entier	99	35 - 45	1

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Chou-fleur en bouquets	99	25 - 35	1
Brocoli entier	99	30 - 40	1
Brocoli en bouquets <sup>1)</sup>	99	13 - 15	1
Champignons en lamelles	99	15 - 20	1
Petits pois	99	20 - 30	1
Fenouil	99	25 - 35	1
Carottes	99	25 - 35	1
Chou-rave en lamelles	99	25 - 35	1
Poivrons en lamelles	99	15 - 20	1
Poireaux en rondelles	99	20 - 30	1
Haricots verts	99	35 - 45	1
Mâche en bouquets	99	20 - 25	1
Choux de Bruxelles	99	25 - 35	1
Betterave	99	70 - 90	1
Salsifis noirs	99	35 - 45	1
Céleri en cubes	99	20 - 30	1
Asperges vertes	99	15 - 25	1
Asperges blanches	99	25 - 35	1
Épinards frais	99	15 - 20	1
Tomates pelées	99	10	1
Haricots blancs	99	25 - 35	1
Chou de Milan	99	20 - 25	1
Courgettes en lamelles	99	15 - 25	1
Haricots blancs	99	20 - 25	1

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Légumes blancs	99	15	1
Haricots secs, trempés (rapport eau / haricots 2:1)	99	55 - 65	1
Mange-tout	99	20 - 30	1
Chou blanc ou rouge, en lamelles	99	40 - 45	1
Citrouille, coupée en dés	99	15 - 25	1
Choucroute	99	60 - 90	1
Patates douces	99	20 - 30	1
Tomates	99	15 - 25	1
Épi de maïs doux	99	30 - 40	1

1) Préchauffez le four pendant 5 minutes.

#### Garnitures / Accompagnements

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Beignets	99	25 - 35	1
Gnocchis	99	35 - 45	1
Pommes de terre en robe des champs, taille moyenne	99	45 - 55	1
Riz (rapport eau / riz 1:1) <sup>1)</sup>	99	35 - 45	1
Pommes de terre vapeur en quartiers	99	35 - 45	1
Boulettes de pain	99	35 - 45	1
Tagliatelles fraîches	99	15 - 25	1
Polenta (rapport liquide 3:1)	99	40 - 50	1

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Boulghour (rapport eau / boulghour 1:1)	99	25 - 35	1
Couscous (rapport eau / couscous 1:1)	99	15 - 20	1
Spätzle (type de pâtes allemand)	99	25 - 30	1
Riz parfumé (rapport eau / riz 1:1)	99	30 - 35	1
Lentilles rouges (rapport eau / lentilles 1:1)	99	20 - 30	1
Lentilles brunes ou vertes (rapport eau / lentilles 3:1)	99	55 - 60	1
Riz au lait (rapport lait / riz 2,5:1)	99	40 - 55	1
Gâteau de semoule (rapport lait / semoule 3,5:1)	99	20 - 25	1

1) Le rapport d'eau et de riz peut varier selon le type de riz.

### Fruits

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pommes, lamelles	99	10 - 15	1
Fruits rouges	99	10 - 15	1
Compote de fruits	99	20 - 25	1
Chocolat fondu	99	10 - 20	1

### Poisson

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Truite, environ 250 g	85	20 - 30	1

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Crevettes fraîches	85	20 - 25	1
Crevettes surgelées	85	30 - 40	1
Darnes de saumon	85	20 - 30	1
Truite saumonée, environ 1 000 g	85	40 - 45	1
Moules	99	20 - 30	1
Filet de poisson plat	80	15	1

### Viande

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Jambon cuit 1 000 g	99	55 - 65	1
Escalope de poulet pochée	90	25 - 35	1
Poulet poché, 1 000 à 1 200 g	99	60 - 70	1
Filet mignon de viande blanche sans gigot, 800 à 1 000 g	90	80 - 90	1
Kasseler (filet mignon de porc fumé) poché	90	70 - 90	1
Tafelspitz (bœuf bouilli de première qualité)	99	110 - 120	1
Chipolatas	80	15 - 20	1
Saucisse de veau bavaroise (saucisse blanche)	80	20 - 30	1
Saucisse viennoise	80	20 - 30	1

### Œufs

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Œufs, durs	99	18 - 21	1

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Œufs, mollets	99	11 - 12	1
Œufs, à la coque	99	10 - 11	1

### 11.8 Chaleur tournante et Vapeur intense successivement

Lorsque vous combinez des fonctions, vous pouvez cuire de la viande, des légumes et des accompagnements les uns après les autres. Tous les plats sont prêts à être servis en même temps.

- Pour rôtir d'abord les aliments, utilisez la fonction : Chaleur tournante .
- Mettez les légumes préparés et les garnitures dans des plats allant au four. Enfourez le plat avec le rôti.

- Laissez le four refroidir à une température d'environ 80 °C. Pour faire refroidir l'appareil plus rapidement, entrouvrez la porte du four à la première position pendant environ 15 minutes.
- Démarrez la fonction : Vapeur intense. Faites tout cuire en même temps jusqu'à ce que les aliments soient prêts.



Quantité d'eau maximale de 650 ml.

### 11.9 Cuisson à chaleur humide - Humidité élevée

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Crèmes / Flans en ramequins <sup>1)</sup>	90	35 - 40	1
Œufs cocotte <sup>2)</sup>	90 - 110	15 - 30	1
Terrine <sup>2)</sup>	90	40 - 50	1
Filet de poisson fin	85	15 - 20	1
Filet de poisson épais	90	25 - 35	1
Petit poisson jusqu'à 350 g	90	20 - 30	1
Poisson entier jusqu'à 1 000 g	90	30 - 40	1
Quenelles au four	120 - 130	40 - 50	1

<sup>1)</sup> Poursuivez la cuisson une demi-heure supplémentaire, porte fermée.

<sup>2)</sup> Laisser une demi-heure en plus avec la porte fermée.

## 11.10 Cuisson à chaleur humide - Humidité moyenne

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Divers types de pain, 500 à 1 000 g	180 - 190	45 - 60	1
Petits pains	180 - 200	25 - 35	1
Pain sucré	160 - 170	30 - 45	1
Pâtisserie levée sucrée	170 - 180	20 - 35	1
Plats au four sucrés	160 - 180	45 - 60	1
Ragoût / viande braisée	140 - 150	100 - 140	1
Côtes levées	140 - 150	75 - 100	1
Filet de poisson au four	170 - 180	25 - 40	1
Poisson au four	170 - 180	35 - 45	1

## 11.11 Cuisson à chaleur humide - Humidité faible

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Rôti de porc 1 000 g	160 - 180	90 - 100	1
Rôti de bœuf 1 000 g	180 - 200	60 - 90	1
Rôti de veau 1 000 g	180	80 - 90	1
Pâté à la viande, cru, 500 g	180	30 - 40	1
Filet mignon de porc, fumé, 600 à 1 000 g (trempé pendant 2 heures)	160 - 180	60 - 70	1
Poulet, 1 000 g	180 - 210	50 - 60	1
Canard, 1 500 à 2 000 g	180	70 - 90	1
Oie 3 000 g	170	130 - 170	1

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gratin de pommes de terre	160 - 170	50 - 60	1
Gratin de pâtes	170 - 190	40 - 50	1
Lasagnes	170 - 180	45 - 55	1
Petits pains prêts à cuire	200	15 - 20	1
Baguettes prêtes à cuire, 40 à 50 g	200	15 - 20	1
Baguettes prêtes à cuire, 40 à 50 g, congelées	200	25 - 35	1

## 11.12 Réhydratation vapeur

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Plats uniques	110	10 - 15	1
Pâtes	110	10 - 15	1
Riz	110	10 - 15	1
Quenelles	110	15 - 25	1

## 11.13 Fonction Yaourt

Utilisez cette fonction pour préparer le yaourt.

Ingrédients :

- 1 l de lait
- 250 g de yaourt nature

Préparation :

Mélangez le yaourt avec le lait et versez le tout dans des pots de yaourt.

Si du lait cru est utilisé, portez le lait à ébullition et laissez-le refroidir jusqu'à 40 °C. Mélangez le yaourt avec le lait et versez le tout dans des pots de yaourt.

Plat	Température (°C)	Durée (h)	Positions des grilles
Yaourt crémeux	42	5 - 6	1
Yaourt semi-solide	42	7 - 8	1

## 11.14 Cuisson

- Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien appareil. Adaptez vos réglages

habituels (température, temps de cuisson, etc.) et les positions des grilles aux recommandations fournies dans les tableaux.

- Le fabricant vous recommande d'utiliser la température la plus faible pour la première utilisation.
  - Si vous ne trouvez pas d'informations concrètes pour l'une de vos recettes personnelles, prenez exemple sur un aliment à la cuisson similaire.
  - 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 au début. Si cette situation se produit, ne modifiez pas le réglage de la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.
  - Avec des temps de cuisson plus longs, le four peut être éteint environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, afin d'utiliser la chaleur résiduelle.
- Lorsque vous cuisinez des plats surgelés, les plateaux de cuisson peuvent se déformer en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, cette torsion disparaît.

## 11.15 Conseils de cuisson

Résultats de cuisson	Cause probable	Solution
Le dessous du gâteau n'est pas suffisamment doré.	La position de la grille est incorrecte.	Placez le gâteau sur un niveau plus bas.
Le gâteau s'effrite et devient pâteux, plein de grumeaux, juteux.	La température du four est trop élevée.	Réglez une température de cuisson légèrement inférieure la prochaine fois.
Le gâteau s'effrite et devient pâteux, plein de grumeaux, juteux.	Durée de cuisson trop courte.	Réglez une durée de cuisson plus longue. <b>Vous ne pouvez pas diminuer les temps de cuisson en augmentant la température.</b>
Le gâteau s'effrite et devient pâteux, plein de grumeaux, juteux.	Le mélange est trop liquide.	Diminuez la quantité de liquide. Attention aux temps de malaxage, notamment si vous utilisez un robot ménager.
Le gâteau est trop sec.	Température de cuisson trop basse.	Réglez une température de cuisson supérieure la prochaine fois.
Le gâteau est trop sec.	Durée de cuisson trop longue.	Réglez une durée de cuisson inférieure la prochaine fois.
La coloration du gâteau n'est pas homogène.	Température du four trop élevée et durée de cuisson trop courte.	Diminuez la température du four et allongez le temps de cuisson.
La coloration du gâteau n'est pas homogène.	La préparation est mal répartie.	Étalez la préparation de façon homogène sur le plateau de cuisson.

Résultats de cuisson	Cause probable	Solution
Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson.	Température de cuisson trop basse.	Réglez une température de cuisson légèrement supérieure la prochaine fois.

## 11.16 Cuisson sur un seul niveau du four

### Cuisson dans des moules

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Kouglof ou brioche	Chaleur tournante	150 - 160	50 - 70	1
Gâteau de Savoie au madère/cakes aux fruits	Chaleur tournante	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake / Génoise	Chaleur tournante	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake / Génoise	Convection naturelle	160	35 - 50	1
Fond de tarte - pâte brisée <sup>1)</sup>	Chaleur tournante	150 - 160	20 - 30	2
Fond de tarte - génoise	Chaleur tournante	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Tourte aux pommes (2 moules Ø 20 cm, disposés en diagonale)	Chaleur tournante	160	70 - 90	2
Apple pie / Tourte aux pommes (2 moules Ø 20 cm, disposés en diagonale)	Convection naturelle	180	70 - 90	1
Gâteau au fromage, sur une plaque <sup>2)</sup>	Convection naturelle	160 - 170	70 - 90	2

<sup>1)</sup> Préchauffez le four.

<sup>2)</sup> Utilisez un plat à rôtir.

### Gâteaux/Petites pâtisseries/Pains sur plateaux de cuisson

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pain tressé/couronne de pain	Convection naturelle	170 - 190	30 - 40	1

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Brioche de Noël aux fruits (Stollen) <sup>1)</sup>	Convection naturelle	160 - 180	50 - 70	1
Pain (pain de seigle) <sup>1)</sup>	Convection naturelle			1
d'abord		230	20	
puis		160 - 180	30 - 60	
Choux à la crème/ éclairs <sup>1)</sup>	Convection naturelle	190 - 210	20 - 35	2
Gâteau roulé <sup>1)</sup>	Convection naturelle	180 - 200	10 - 20	2
Gâteaux avec garniture de type crumble (sec)	Chaleur tournante	150 - 160	20 - 40	2
Gâteau aux amandes et au beurre / tartes au sucre <sup>1)</sup>	Convection naturelle	190 - 210	20 - 30	2
Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) <sup>2)</sup>	Chaleur tournante	150 - 170	30 - 55	2
Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) <sup>2)</sup>	Convection naturelle	170	35 - 55	2
Tartes aux fruits sur pâte sablée	Chaleur tournante	160 - 170	40 - 80	2
Gâteaux à pâte levée à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise) <sup>1)</sup>	Convection naturelle	160 - 180	40 - 80	2

<sup>1)</sup> Préchauffez le four.

<sup>2)</sup> Utilisez un plat à rôtir.

#### Biscuits/Gâteaux secs

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Biscuits sablés	Chaleur tournante	150 - 160	15 - 25	2
Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées	Chaleur tournante	140	20 - 35	2

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées <sup>1)</sup>	Convection naturelle	160	20 - 30	2
Biscuits à base de génoise	Chaleur tournante	150 - 160	15 - 20	2
Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues	Chaleur tournante	80 - 100	120 - 150	
Macarons	Chaleur tournante	100 - 120	30 - 50	2
Biscuits/Gâteaux secs à base de pâte levée	Chaleur tournante	150 - 160	20 - 40	2
Pâtisseries feuilletées <sup>1)</sup>	Chaleur tournante	170 - 180	20 - 30	2
Petits pains <sup>1)</sup>	Chaleur tournante	160	10 - 25	2
Petits pains <sup>1)</sup>	Convection naturelle	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Petits gâteaux <sup>1)</sup>	Chaleur tournante	160	20 - 35	2
Small cakes / Petits gâteaux <sup>1)</sup>	Convection naturelle	170	20 - 35	2

<sup>1)</sup> Préchauffez le four.

## 11.17 Gratins

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gratin de pâtes	Convection naturelle	180 - 200	45 - 60	1
Lasagnes	Convection naturelle	180 - 200	25 - 40	1
Gratin de légumes <sup>1)</sup>	Turbo gril	170 - 190	15 - 35	1
Baguettes garnies de fromage fondu	Chaleur tournante	160 - 170	15 - 30	1

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gratins sucrés	Convection naturelle	180 - 200	40 - 60	1
Gratins de poisson	Convection naturelle	180 - 200	30 - 60	1
Légumes farcis	Chaleur tournante	160 - 170	30 - 60	1

1) Préchauffez le four.

### 11.18 Chaleur tournante humide

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gratin de pâtes	180 - 200	45 - 60	1
Lasagnes	180 - 200	45 - 60	1
Gratin de pommes de terre	190 - 210	55 - 80	1
Plats/préparations sucrés	180 - 200	45 - 60	1
Kouglof ou brioche	160 - 170	50 - 70	1
Pain tressé/couronne de pain	170 - 190	40 - 50	1
Gâteaux avec garniture de type crumble (sec)	160 - 170	20 - 40	2
Biscuits/Gâteaux secs à base de pâte levée	160 - 170	20 - 40	2

### 11.19 Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez la fonction : Chaleur tournante.

#### Gâteaux / pâtisseries / pains sur plateaux de cuisson

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Choux à la crème/ éclairs <sup>1)</sup>	160 - 180	25 - 45	1 / 4

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Crumble sec	150 - 160	30 - 45	1 / 4

1) Préchauffer le four.

### Gâteaux/Petits gâteaux/Pains sur plateaux de cuisson

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Biscuits sablés	150 - 160	20 - 40	1 / 4
Short bread / Biscuits / Tresses	140	25 - 45	1 / 4
Biscuits à base de pâte à génoise	160 - 170	25 - 40	1 / 4
Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues	80 - 100	130 - 170	1 / 4
Macarons	100 - 120	40 - 80	1 / 4
Biscuits/Gâteaux secs à base de pâte levée	160 - 170	30 - 60	1 / 4

## 11.20 Cuisson basse température

Utilisez cette fonction pour cuire des morceaux de viande tendres et maigres ainsi que pour le poisson. Cette fonction n'est pas applicable à certaines recettes, telles que des morceaux à braiser ou des rôtis de porc gras. Vous pouvez utiliser la sonde à viande pour vous assurer que la température à cœur de la viande est correcte (reportez-vous au tableau de la sonde à viande).

Dans les 10 premières minutes, vous pouvez régler une température comprise entre 80 °C et 150 °C. La température par défaut est de 90 °C. Une fois la température réglée, le four continue sa cuisson à 80 °C. N'utilisez pas cette fonction avec de la volaille.



N'utilisez jamais de couvercle lorsque vous recourez à ce mode de cuisson.

1. Saisissez la viande dans une poêle sur la table de cuisson pendant 1 à 2 minutes à très haute température.
2. Placez la viande avec le plat à rôti chaud dans le four, sur la grille métallique.
3. Placez la sonde à viande dans la viande.
4. Sélectionnez la fonction : Cuisson basse température et réglez la température à cœur finale.

Plat	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Rôti de boeuf	1000 - 1 500 g	150	120 - 150	1

Plat	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Filet de bœuf	1000 - 1 500 g	150	90 - 110	1
Rôti de veau	1000 - 1 500 g	150	120 - 150	1
Zrezki	200 - 300 g	120	20 - 40	1

## 11.21 Sole pulsée

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pizza (pâte fine) <sup>1)</sup>	210 - 230	15 - 25	2
Pizza (bien garnie) <sup>2)</sup>	180 - 200	20 - 30	2
Tartes	180 - 200	40 - 55	1
Quiche aux épinards	160 - 180	45 - 60	1
Quiche lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Flan suisse	170 - 190	45 - 55	1
Gâteau au fromage	140 - 160	60 - 90	1
Gâteau aux pommes, couvert	150 - 170	50 - 60	1
Tourte aux légumes	160 - 180	50 - 60	1
Pain sans levain <sup>1)</sup>	210 - 230	10 - 20	2
Quiche à pâte feuilletée <sup>1)</sup>	160 - 180	45 - 55	2
Flammekuche <sup>1)</sup>	210 - 230	15 - 25	2
Piroggen (version russe de la calzone) <sup>1)</sup>	180 - 200	15 - 25	2

1) Préchauffez le four.

2) Utilisez un plat à rôtir.

## 11.22 Viande

- Utilisez des plats résistant à la chaleur pour le rôtissage (reportez-vous aux instructions du fabricant).
- Vous pouvez cuire de gros rôtis directement dans le plat à rôtir (si disponible) ou sur la grille métallique en plaçant le plat à rôtir en dessous.
- Faites rôtir les viandes maigres dans le plat à rôtir avec le couvercle. Cette cuisson est parfaitement adaptée à ce type de viande.
- Tous les types de viande pouvant être dorés ou ayant une peau peuvent être

- rôtis dans le plat à rôtir sans couvercle.
- Nous vous conseillons de cuire les viandes et poissons pesant plus d'1 kg dans l'appareil.
  - Pour éviter que le jus de viande ou la graisse ne brûlent dans le plat à rôtir, versez-y un peu de liquide.
  - Si nécessaire, retournez le rôti (à la moitié ou aux 2 tiers du temps de cuisson).
  - Arrosez les gros rôtis et les volailles avec leur jus plusieurs fois en cours de cuisson. Cela assure un meilleur rôtissage.
  - Le four peut être éteint environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, afin d'utiliser la chaleur résiduelle.

## 11.23 Tableaux de rôtissage

### Bœuf

Plat	Fonction	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Bœuf braisé	Convection naturelle	1 - 1,5 kg	230	120 - 150	1
Rôti ou filet de bœuf : saignant <sup>1)</sup>	Turbo gril	par cm d'épaisseur	190 - 200	5 - 6 par cm d'épaisseur	1
Rôti ou filet de bœuf : à point	Turbo gril	par cm d'épaisseur	180 - 190	6 - 8 par cm d'épaisseur	1
Rôti ou filet de bœuf : bien cuit	Turbo gril	par cm d'épaisseur	170 - 180	8 - 10 par cm d'épaisseur	1

<sup>1)</sup> Préchauffez le four.

### Porc

Plat	Fonction	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Épaule, collier, jambon à l'os	Turbo gril	1 - 1,5 kg	150 - 170	90 - 120	1
Côtelette, côte	Turbo gril	1 - 1,5 kg	170 - 190	30 - 60	1
Pâté à la viande	Turbo gril	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Jarret de porc (pré-cuit)	Turbo gril	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

**Veau**

Plat	Fonction	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Rôti de veau	Turbo gril	1 kg	160 - 180	120 - 150	1
Jarret de veau	Turbo gril	1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

**Agneau**

Plat	Fonction	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gigot d'agneau, rôti d'agneau	Turbo gril	1 - 1,5 kg	150 - 180	100 - 120	1
Selle d'agneau	Turbo gril	1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

**Gibier**

Plat	Fonction	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Râble de lièvre, cuisse de lièvre 1)	Turbo gril	jusqu'à 1 kg	180 - 200	35 - 55	1
Selle de chevreuil	Convection naturelle	1,5 - 2 kg	180 - 200	60 - 90	1
Cuissot de chevreuil	Convection naturelle	1,5 - 2 kg	180 - 200	60 - 90	1

1) Préchauffez le four.

**Volaille**

Plat	Fonction	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Poulet, coquelet	Turbo gril	200 - 250 g chacun	200 - 220	30 - 50	1
Demi-poulet	Turbo gril	400 - 500 g chacun	190 - 210	40 - 50	1
Morceaux de volaille	Turbo gril	1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1
Canard	Turbo gril	1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1

**Poisson (à l'étuvée)**

Plat	Fonction	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Poisson entier > 1kg	Turbo grill	1 - 1,5 kg	180 - 200	30 - 50	1

**11.24 Gril**

- Réglez toujours le gril à la température la plus élevée.
- Placez la grille au niveau recommandé dans le tableau de gril.
- Placez toujours la lèchefrite au premier niveau pour récupérer la graisse.
- Ne faites griller que des morceaux plats de viande ou de poisson.

- Faites toujours préchauffer le four à vide avec les fonctions de gril pendant 5 minutes.

**ATTENTION!**

Lorsque vous utilisez le gril, laissez toujours la porte du four fermée.

**Gril**

Plat	Température (°C)	Durée sous le gril (min)		Positions des grilles
		1re face	2e face	
Rôti de boeuf, à point	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Filet de bœuf, à point	230	20 - 30	20 - 30	1
Rôti/Filet de porc	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Rôti/Filet de veau	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Rôti/Filet d'agneau	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Poisson entier, 500 - 1 000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

**Gril fort**

Plat	Durée sous le gril (min)		Positions des grilles
	1re face	2e face	
Burgers / Steaks hachés <sup>1)</sup>	9 - 13	8 - 10	3
Filet de porc	10 - 12	6 - 10	3
Saucisses	10 - 12	6 - 8	3
Tournedos, steaks de veau	7 - 10	6 - 8	3

Plat	Durée sous le gril (min)		Positions des grilles
	1re face	2e face	
Toast / Toasts <sup>1)</sup>	1 - 3	1 - 3	3
Toasts avec garniture	6 - 8	-	3

1) Préchauffer le four.

## 11.25 Plats surgelés

- Retirez l'emballage des aliments. Disposez les aliments sur une assiette.

- Ne les couvrez pas d'un bol ni d'une assiette. Cela pourrait rallonger le temps de décongélation.

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pizza surgelée	200 - 220	15 - 25	2
Pizza épaisse surgelées	190 - 210	20 - 25	2
Pizza fraîche	210 - 230	13 - 25	2
Parts de pizza surgelées	180 - 200	15 - 30	2
Frites, fines	190 - 210	15 - 25	2
Frites, épaisses	190 - 210	20 - 30	2
Potatoes/Pomme quartier	190 - 210	20 - 40	2
Galettes de pommes de t.	210 - 230	20 - 30	2
Lasagnes fraîches	170 - 190	35 - 45	2
Lasagnes surgelées	160 - 180	40 - 60	2
Fromage cuit au four	170 - 190	20 - 30	2
Ailes de poulet	180 - 200	40 - 50	2

### Plats préparés surgelés

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pizza surgelée	Convection naturelle	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage	2

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Frites <sup>1)</sup> (300 - 600 g)	Convection naturelle ou Turbo gril	200 - 220	comme indiqué sur l'emballage	2
Baguettes	Convection naturelle	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage	2
Cake aux fruits	Convection naturelle	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage	2

<sup>1)</sup> Retournez les frites 2 ou 3 fois pendant la cuisson.

## 11.26 Stérilisation

- Utilisez toujours des bocaux à stériliser de dimensions identiques, disponibles dans le commerce.
- N'utilisez pas de bocaux à couvercles à visser ou à baïonnette, ni de boîtes métalliques.
- Utilisez le premier niveau en partant du bas du four pour cette fonction.
- Ne mettez pas plus de six bocaux à conserves d'un litre sur le plateau de cuisson.
- Remplissez les bocaux au même niveau et enclenchez le système de fermeture.
- Les bocaux ne doivent pas se toucher.
- Mettez environ 1/2 litre d'eau dans le plateau de cuisson pour humidifier le four.
- Lorsque le liquide contenu dans les pots commence à frémir (au bout d'environ 35 à 60 minutes pour des pots d'un litre), éteignez le four ou réduisez la température à 100 °C (reportez-vous au tableau).

## Baies

Plat	Température (°C)	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Continuez la cuisson à 100 °C (min)
Fraises / Myrtilles / Framboises / Groseilles à maquereau mûres	160 - 170	35 - 45	-

## Fruits à noyau

Plat	Température (°C)	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Continuez la cuisson à 100 °C (min)
Poires / Coings / Prunes	160 - 170	35 - 45	10 - 15

## Légumes

Plat	Température (°C)	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Continuez la cuisson à 100 °C (min)
Carottes 1)	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Concombres	160 - 170	50 - 60	-
Bouquet croquant de légumes	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Chou-rave / Petits pois / Asperges	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Laissez reposer dans le four après qu'il soit éteint.

## 11.27 Déshydratation

Plat	Température (°C)	Durée (h)	Positions des grilles
Haricots	60 - 70	6 - 8	2
Poivrons	60 - 70	5 - 6	2
Légumes pour potage	60 - 70	5 - 6	2
Champignons	50 - 60	6 - 8	2
Fines herbes	40 - 50	2 - 3	2
Prunes	60 - 70	8 - 10	2
Abricots	60 - 70	8 - 10	2
Pommes, lamelles	60 - 70	6 - 8	2
Poires	60 - 70	6 - 9	2

## 11.28 Pain

Le préchauffage n'est pas recommandé.

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pain blanc	190 - 210	40 - 60	1
Baguette	200 - 220	35 - 45	1
Brioche	180 - 200	40 - 60	1
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	1
Pain de seigle	190 - 210	50 - 70	1

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pain complet	190 - 210	50 - 70	1
Pain aux céréales	190 - 210	40 - 60	1
Petits pains	200 - 220	25 - 35	2

## 11.29 Tableau de la sonde à viande

### Bœuf

Plat	Température à cœur du plat (°C)
Côte / filet : saignant	45 - 50
Côte / filet : à point	60 - 65
Côte / filet : bien cuit	70 - 75

### Porc

Plat	Température à cœur du plat (°C)
Épaule/jambon/collet de porc	80 - 82
Côtelette (selle) / côte de porc fumée	75 - 80
Pâté à la viande	75 - 80

### Veau

Plat	Température à cœur du plat (°C)
Rôti de veau	75 - 80
Jarret de veau	85 - 90

### Mouton / agneau

Plat	Température à cœur du plat (°C)
Gigot de mouton	80 - 85
Selle de mouton	80 - 85
Gigot d'agneau/Rôti d'agneau	70 - 75

### Gibier

Plat	Température à cœur du plat (°C)
Râble de lièvre	70 - 75
Cuisse de lièvre	70 - 75
Lièvre entier	70 - 75
Selle de chevreuil	70 - 75

Plat	Température à cœur du plat (°C)
Cuissot de chevreuil	70 - 75

**Poisson**

Plat	Température à cœur du plat (°C)
Saumon	65 - 70
Truites	65 - 70

**11.30 Informations pour les instituts de test**

Tests conformément à la norme IEC 60350-1.

Tests de la fonction : Vapeur intense.

Plat	Bac (Gas-tronorm)	Quantité (g)	Positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)	Commentaires
Brocolis <sup>1)</sup>	1 x 1/2 perforé	300	2	99	13 - 15	Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.
Brocolis <sup>1)</sup>	1 x 1/2 perforé	max.	2	99	15 - 18	Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.
Petits pois surgelés	1 x 1/2 perforé	1500	2	99	Jusqu'à ce que la température du point le plus froid atteigne 85 °C.	Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.

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

**12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE****AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

**12.1 Remarques concernant l'entretien**

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse tiède.
- Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.

- Pour nettoyer le fond en cas de dépôt de calcaire, utilisez des gouttes de vinaigre.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie. Ce risque est élevé pour la lèche-frite.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide d'un nettoyant pour four.
- Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau savonneuse tiède.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Cela risque d'endommager le revêtement anti-adhésif.

## 12.2 Produits de nettoyage recommandés

N'utilisez pas d'éponges abrasives ou de détergents agressifs. Vous risqueriez d'endommager la partie en émail et celle en acier inoxydable.

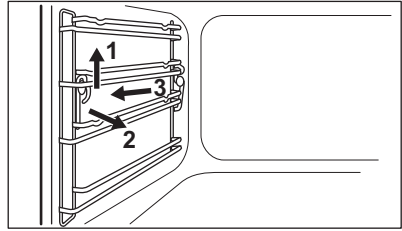
Vous pouvez acheter nos produits à l'adresse internet [www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop) et en boutique.

## 12.3 Retrait des supports de grille

Avant toute opération d'entretien, assurez-vous que l'appareil est froid. Risque de brûlure !

Pour nettoyer l'appareil, retirez les supports de grille.

1. Tirez avec précaution les supports vers le haut et sortez-les de la prise avant.



2. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.
3. Sortez les supports de la prise arrière.

Installez les supports de grille selon la même procédure, mais dans l'ordre inverse.

## 12.4 Nettoyage vapeur

Retirez le maximum de salissures à la main.

Retirez les accessoires et le support de grille pour nettoyer les parois latérales.

Les fonctions de nettoyage vapeur aident à nettoyer la cavité de l'appareil.



Pour de meilleures performances, démarrez la fonction de nettoyage lorsque l'appareil est froid.



La durée spécifiée est liée à la durée de la fonction et ne comprend pas la durée nécessaire pour nettoyer la cavité.

Lorsque la fonction Nettoyage vapeur est active, l'éclairage est éteint.

1. Remplissez le bac à eau au maximum.
2. Choisissez la fonction de nettoyage vapeur dans le menu : Nettoyage.
  - Nettoyage vapeur** - cette fonction dure environ 30 minutes.
    - a) Pour cela, activez la fonction.
    - b) Un signal sonore retentit lorsque le programme est terminé.
    - c) Appuyez sur l'affichage pour arrêter le signal.

**Nettoyage vapeur Plus** - cette fonction dure environ 75 minutes.

- a) Vaporisez de manière homogène un détergent adapté dans la

cavité du four sur la partie en émail et celle en acier.  
Avant de démarrer la procédure de nettoyage, assurez-vous que l'appareil est froid.

- b) Pour cela, activez la fonction. Au bout d'environ 50 minutes, un signal sonore retentit une fois que la première étape du programme est terminée.



Ce n'est pas la fin de la procédure de nettoyage. Suivez les instructions à l'écran pour terminer le nettoyage.

- c) Essuyez la surface intérieure de l'appareil avec une éponge douce. Vous pouvez utiliser de l'eau chaude ou des détergents pour four pour nettoyer la cavité.
- d) La dernière étape de la procédure démarre. Cette étape dure environ 25 minutes.
3. Essuyez la surface intérieure de l'appareil avec une éponge douce. Vous pouvez utiliser de l'eau chaude pour nettoyer la cavité.
4. Ôtez l'eau restante du bac à eau. Après le nettoyage, laissez la porte de l'appareil ouverte pendant environ 1 heure. Attendez le séchage complet de l'appareil. Pour accélérer le séchage, vous pouvez faire chauffer l'appareil à une température de 150 °C pendant environ 15 minutes. Pour obtenir les meilleurs résultats de la fonction de nettoyage, nettoyez l'appareil à la main dès que la fonction se termine.

## 12.5 Nettoyage Conseille

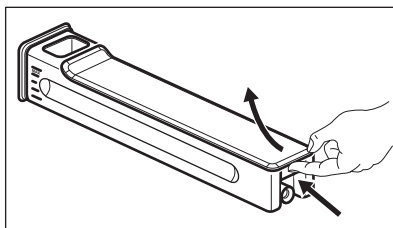
Cette fonction vous rappelle que le nettoyage est nécessaire et que vous devriez exécuter la fonction : Nettoyage vapeur Plus.

Vous pouvez activer/désactiver la fonction : Nettoyage Conseille dans le menu : Réglages de base.

## 12.6 Nettoyage du bac à eau

Retirez le bac à eau de l'appareil.

1. Retirez le couvercle du bac à eau. Levez le couvercle correspondant à la saillie à l'arrière.



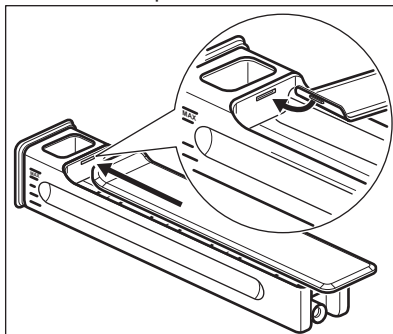
2. Retirez le brise-vagues. Sortez-le du corps du bac en tirant dessus jusqu'à ce qu'il se détache.
3. Nettoyez les éléments du bac à eau avec vos mains. Utilisez de l'eau du robinet et du savon.



N'utilisez pas d'éponges abrasives. Ne passez pas le bac à eau au lave-vaisselle.

Une fois les éléments du bac à eau nettoyés, réassemblez le bac à eau.

1. Fixez le brise-vagues. Enfoncez-le dans le corps du bac.
2. Montez le couvercle. Insérez d'abord le loquet avant, puis enfoncez-le dans le corps du bac.



3. Installez le bac à eau dans l'appareil.
4. Poussez le bac à eau dans le four jusqu'à ce qu'il se verrouille.

## 12.7 Système de génération de vapeur - Détartrage

Lorsque le générateur de vapeur fonctionne, le tartre se dépose et s'accumule, en raison du calcaire

contenu dans l'eau. Cela peut avoir un effet négatif sur la qualité de la vapeur, sur les performances du générateur de vapeur et sur la qualité des aliments. Pour éviter ceci, démarrez le circuit de génération de la vapeur.

Retirez tous les accessoires.

Sélectionnez la fonction dans le menu : Nettoyage. L'interface utilisateur vous guidera pour lancer la procédure.

La durée totale de cette procédure est d'environ 2 heures.

Avec cette fonction, l'éclairage est éteint.

1. Placez le plat à rôtir sur le premier gradin.
2. Versez 250 ml d'agent détartrant dans le bac à eau.
3. Remplissez ensuite le bac à eau d'eau jusqu'à atteindre le niveau maximal.
4. Remplacez le bac à eau dans l'appareil.
5. Activez la procédure.



Cette partie dure 1 heure et 40 minutes.

6. Une fois la première partie terminée, videz le plateau de cuisson et réinstallez-le sur le premier gradin.
7. Remplissez le bac à eau d'eau froide.  
Assurez-vous que le bac à eau ne contient plus aucune trace de produit nettoyant.
8. Remplacez le bac à eau dans l'appareil.
9. Activez la seconde partie de la procédure pour rincer le circuit de génération de la vapeur.



Cette partie dure environ 35 minutes.

Sortez le plateau de cuisson à la fin de la procédure.



Si la fonction : Détartrage n'est pas effectuée de façon adaptée, un message s'affiche pour vous indiquer qu'il faut recommencer.

Si l'appareil est humide ou mouillé, essuyez-le avec un chiffon sec. Faites

sécher complètement l'appareil en laissant la porte ouverte.

## 12.8 Rappel de détartrage

Deux rappels de détartrage vous rappellent d'exécuter la fonction : Détartrage. Ces rappels s'activent à chaque fois que vous allumez l'appareil.

Le rappel logiciel vous rappelle et vous conseille de réaliser le cycle de détartrage.

Le rappel matériel vous oblige à réaliser le détartrage.



Si vous ne démarrez pas l'appareil lorsque le rappel matériel est activé, vous ne pouvez pas utiliser les fonctions vapeur. Vous ne pouvez pas désactiver le rappel de détartrage.

## 12.9 Système de génération de vapeur - Rinçage

Retirez tous les accessoires.

Appeler la fonction du menu nettoyage Nettoyage. L'interface utilisateur vous guidera à travers la procédure.

La durée de la fonction est d'environ 30 minutes.

Dans cette fonction, l'éclairage est éteint.

1. Placez le plateau de cuisson sur le premier niveau de gradin.
2. Remplissez le bac à eau avec de l'eau fraîche.
3. Activez la fonction.

Retirez le plateau de cuisson à la fin de la procédure.

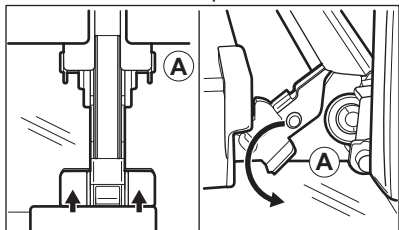
## 12.10 Retrait et installation de la porte

La porte peut être retirée afin de faciliter son nettoyage.

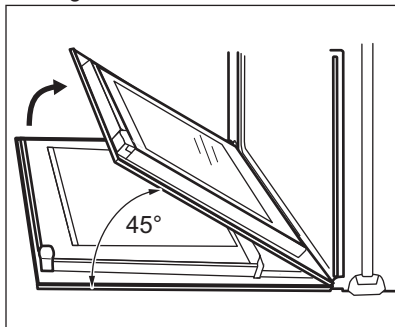
**AVERTISSEMENT!**

Soyez prudent lorsque vous démontez la porte de l'appareil. Elle est lourde.

1. Ouvrez complètement la porte.
2. Appuyez complètement sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.



3. Fermez la porte jusqu'à obtenir un angle d'environ 45°.



4. Tenez la porte en plaçant vos mains de chaque côté de la porte et soulevez celle-ci en la tirant en biais vers le haut.
5. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable. Cela permet d'éviter les rayures.

Une fois le nettoyage terminé, réinstallez la porte. Suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

## 12.11 Remplacement de l'éclairage

Placez un chiffon au fond de la cavité de l'appareil. Cela évitera d'endommager le diffuseur en verre et la cavité.

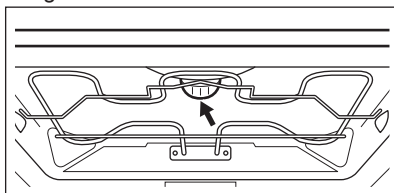
**AVERTISSEMENT!**

Risque d'électrocution !  
Déconnectez le fusible avant de remplacer l'ampoule. L'éclairage et le diffuseur en verre peuvent être très chauds.

1. Éteignez l'appareil
2. Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.

## Éclairage supérieur

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



2. Retirez l'anneau en métal et nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'éclairage par une ampoule halogène de 230 V, 40 W, et résistant à une température de 300 °C.
4. Remplacez l'anneau en métal sur le diffuseur en verre.
5. Remplacez le diffuseur en verre.

## Éclairage latéral

1. Sortez le support de grille gauche pour accéder à l'éclairage.
2. Utilisez un tournevis Torx 20 pour démonter le diffuseur.
3. Enlevez et nettoyez le cadre en métal et le joint.
4. Remplacez l'éclairage par une ampoule halogène de 230 V, 40 W, et résistant à une température de 300 °C.
5. Remettez en place le cadre métallique et le joint. Serrez les vis.
6. Remontez le support de grille gauche.

## 13. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 13.1 En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause probable	Solution
Le four ne chauffe pas.	Le four est éteint.	Mettez le four en marche.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	La sécurité enfants est activée.	Reportez-vous à la section « Utilisation de la sécurité enfants ».
Le four ne chauffe pas.	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.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.
L'écran affiche le code d'erreur « F... ».	Problème électronique.	Faites appel à un service après vente agréé.
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.
Le bac à eau ne tient pas dans l'appareil après l'avoir installé.	Vous n'avez pas correctement installé le couvercle du bac à eau.	Installez correctement le couvercle du bac à eau.
De l'eau s'écoule du bac à eau après l'avoir transporté ou placé à l'intérieur de l'appareil.	Vous n'avez pas correctement installé le couvercle du bac à eau.	Installez correctement le couvercle du bac à eau.
De l'eau s'écoule du bac à eau après l'avoir transporté ou placé à l'intérieur de l'appareil.	Vous n'avez pas correctement installé le stabilisateur d'eau.	Installez correctement le stabilisateur d'eau dans le bac à eau.
Le bac à eau ne tient pas dans l'appareil après l'avoir installé.	Vous n'avez pas entièrement inséré le bac à eau.	Insérez correctement le bac à eau dans l'appareil en le poussant jusqu'à ce qu'il atteigne la butée.

<b>Problème</b>	<b>Cause probable</b>	<b>Solution</b>
Le bac à eau est difficile à nettoyer.	Vous n'avez pas retiré le couvercle et le stabilisateur d'eau.	Reportez-vous au chapitre « Nettoyage du bac à eau ».
La procédure de détartrage s'interrompt avant d'être terminée.	Il y a eu une coupure de courant.	Recommencez la procédure.
La procédure de détartrage s'interrompt avant d'être terminée.	La fonction a été arrêtée par l'utilisateur.	Recommencez la procédure.
Il n'y a plus d'eau dans le plateau de cuisson après la procédure de détartrage.	Vous n'avez pas rempli le bac à eau jusqu'au niveau maximal.	Assurez-vous qu'il y a de l'eau / agent de détartrage dans le bac à eau. Recommencez la procédure.
Il y a de l'eau sale au fond de la cavité après le cycle de détartrage.	Le plateau de cuisson est installé sur le mauvais gradin.	Nettoyez l'eau résiduelle et l'agent détartrant du fond de l'appareil. Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.
La fonction de nettoyage s'interrompt avant d'être terminée.	Il y a eu une coupure de courant.	Recommencez la procédure.
La fonction de nettoyage s'interrompt avant d'être terminée.	La fonction a été arrêtée par l'utilisateur.	Recommencez la procédure.
Il y a trop d'eau au fond de la cavité après la fin de la fonction de nettoyage.	Vous avez vaporisé trop de détergent dans l'appareil avant l'activation du cycle de nettoyage.	Couvrez toutes les parties de la cavité d'une fine couche de détergent. Vaporisez une couche homogène.
La procédure de nettoyage n'offre pas de bons résultats.	La température initiale de la cavité du four de la fonction de nettoyage vapeur était trop élevée.	Relancez le cycle. Lancez le cycle lorsque l'appareil est froid.
La procédure de nettoyage n'offre pas de bons résultats.	Vous n'avez pas retiré les glissières latérales avant de lancer la procédure de nettoyage. Elles peuvent transférer la chaleur aux parois et diminuer les performances.	Retirez les glissières latérales de l'appareil et recommencez la fonction.

Problème	Cause probable	Solution
La procédure de nettoyage n'offre pas de bons résultats.	Vous n'avez pas retiré les accessoires de l'appareil avant de lancer la procédure de nettoyage. Ils peuvent compromettre le cycle de vapeur et diminuer les performances.	Retirez les accessoires de l'appareil et recommencez la fonction.

### 13.2 Informations de maintenance

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

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

signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil. Ne retirez pas la plaque signalétique de l'appareil.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :	
Modèle (MOD.)	.....
Référence du produit (PNC)	.....
Numéro de série (S.N.)	.....

## 14. INSTALLATION

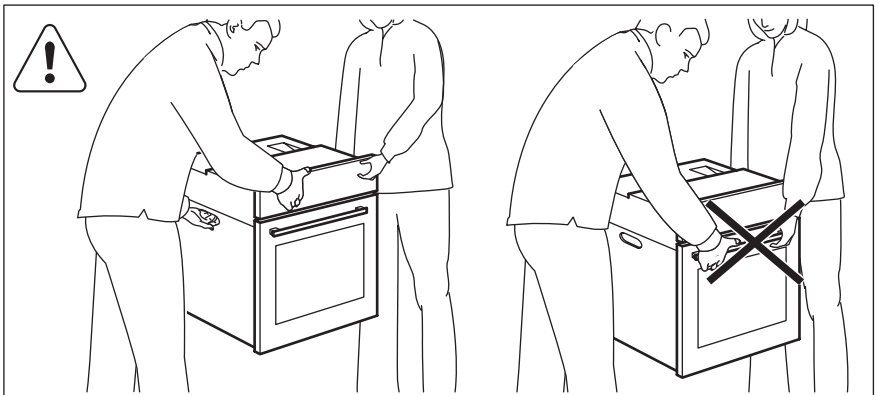


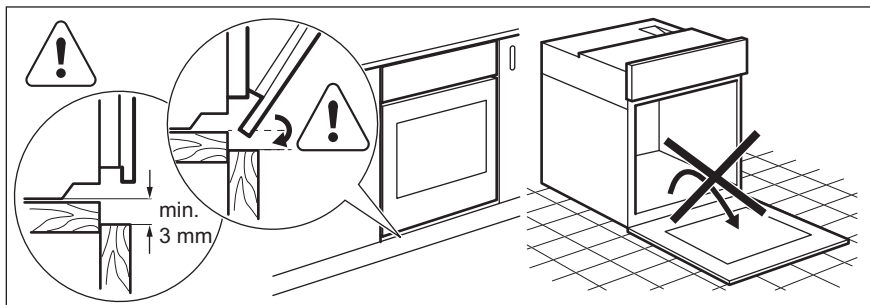
### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 14.1 Déplacement de l'appareil

Ne soulevez pas l'appareil par la poignée de la porte.

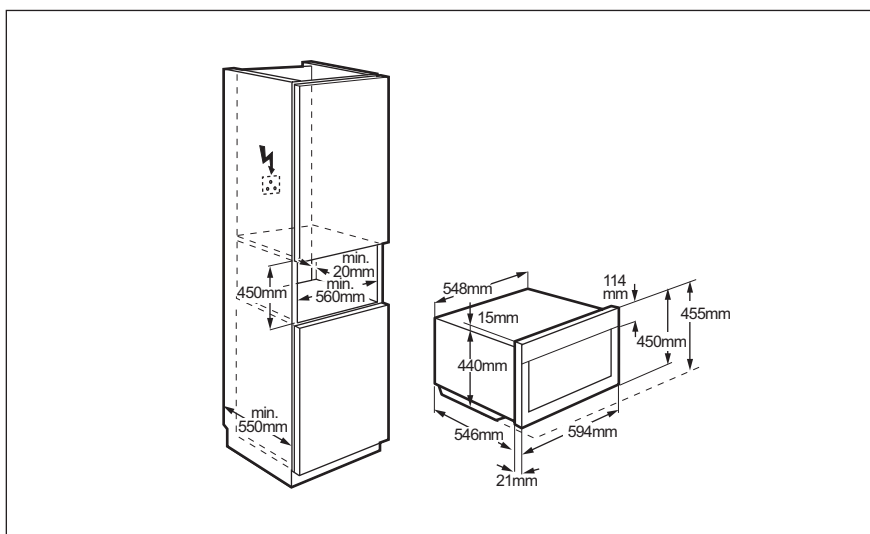


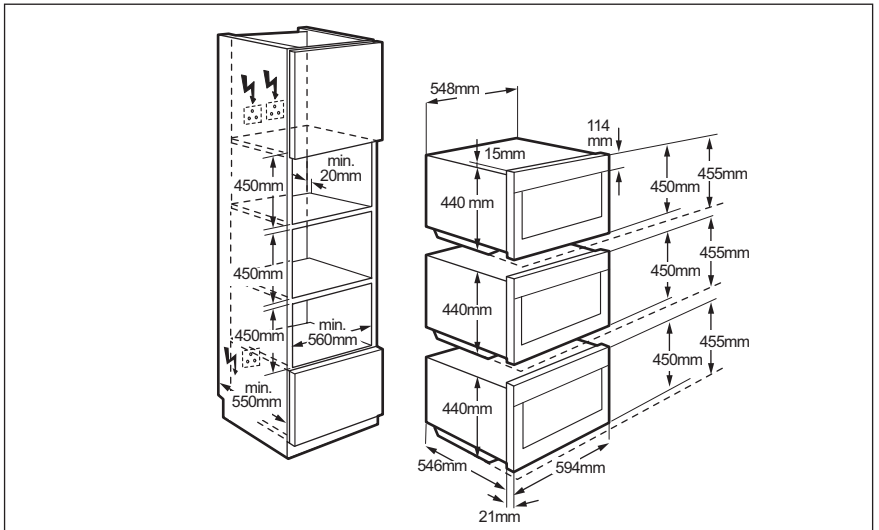
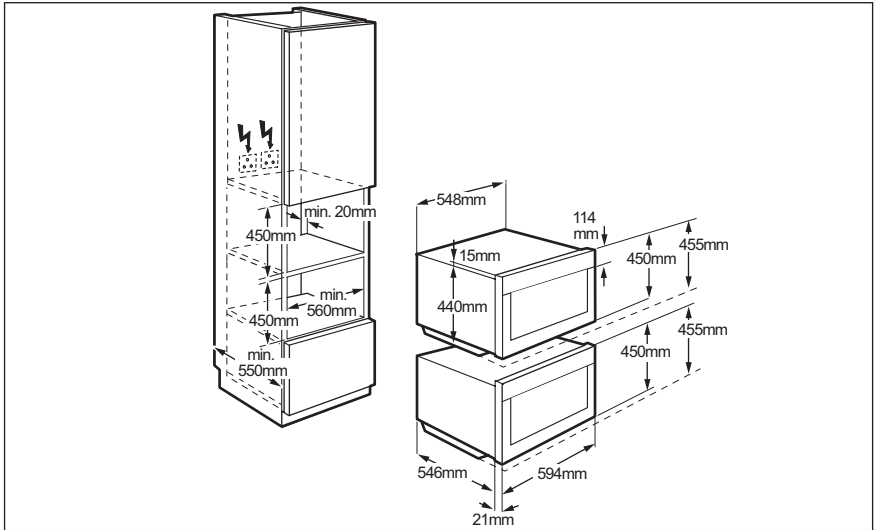


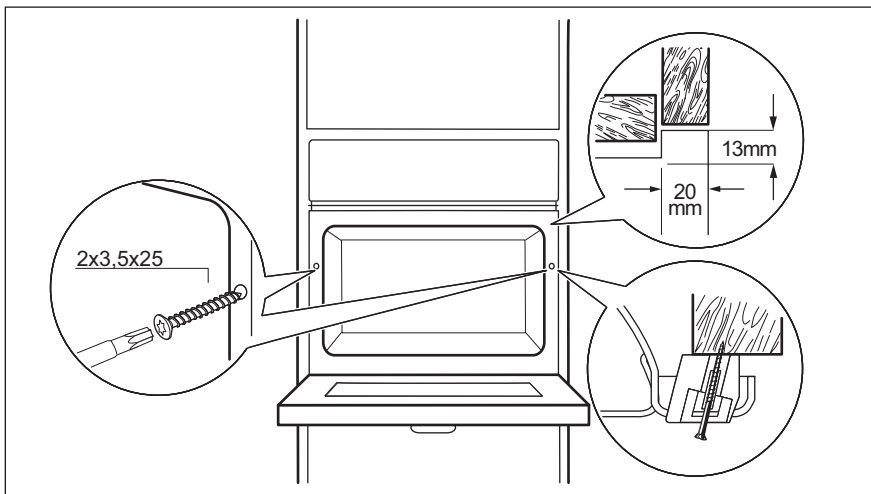
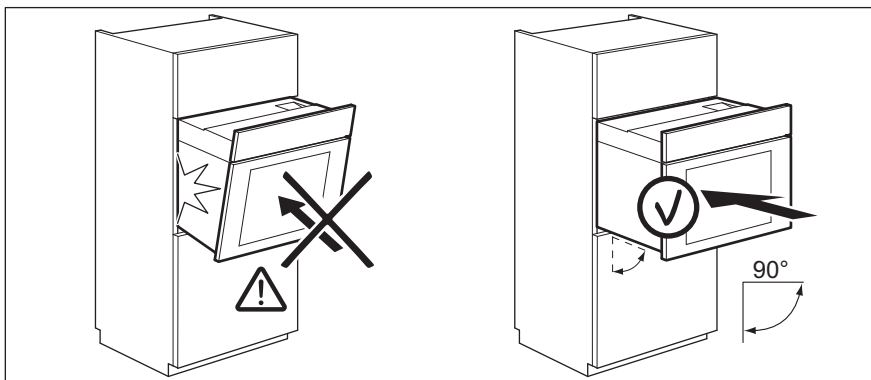
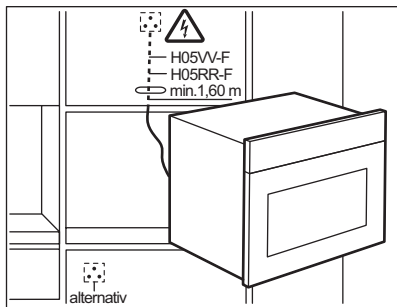
## 14.2 Encastrement



Si l'appareil est installé dans un meuble dont le matériau est inflammable, respectez impérativement les directives en matière de protection contre les incendies de la norme NIN SEV 1000 ainsi que les règlements dictés par la VKF (Association des établissements cantonaux d'assurance incendie).







## 14.3 Branchement électrique



### AVERTISSEMENT!

Avant toute opération de maintenance, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

Utilisez un câble d'alimentation de type H05VV-F ou de valeur supérieure.

Installez l'appareil en le raccordant à une ligne de courant munie d'une prise électrique. En l'absence de prise électrique, l'installation électrique domestique doit prévoir un dispositif d'isolement ayant une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts pour permettre une coupure omnipolaire

simultanée de l'alimentation secteur (conformément à la norme NIN SEV 1000). Le client doit disposer d'une prise de courant accessible (pour le branchement électrique), située hors de l'espace de coordination. La longueur du câble d'alimentation doit être d'environ 120 cm et celui-ci doit être relié directement à l'alimentation secteur.



Le branchement électrique de l'appareil doit être effectué par un professionnel qualifié.

1. Effectuez les branchements électriques conformément au schéma de branchement.
2. Serrez le collier de fixation.

## 15. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### 15.1 Fiche du produit et informations conformément à la norme EU 65-66/2014

Nom du fournisseur	Electrolux	
Identification du modèle	EB4PL70CN EB4PL70SP	
Index d'efficacité énergétique	94.5	
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	0.69 kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume	43 l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	EB4PL70CN	39.5 kg
	EB4PL70SP	39.1 kg

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

### 15.2 Économies d'énergie

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

- **Conseils généraux**
  - Assurez-vous que la porte du four est correctement fermée lorsque vous faites fonctionner l'appareil, et ouvrez-la le moins possible durant la cuisson.
  - Utilisez des plats en métal pour augmenter les économies d'énergie.
  - Si possible, placez le plat dans le four, sans préchauffage.
  - Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température du four au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson, en fonction de la durée de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.
  - Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.
- **Cuisson avec ventilation** - si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.
- **Chaleur résiduelle**
  - Avec certains modes de cuisson, si un programme avec réglage du temps (durée, fin) est activé et que la durée de cuisson est supérieure à 30 minutes, les éléments chauffants s'éteignent automatiquement 10 % plus tôt. L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner.
- **Cuisson sans éclairage** - désactivez l'éclairage durant la cuisson et activez-le uniquement si vous en avez besoin.
- **Maintien au chaud** - si vous souhaitez utiliser la chaleur résiduelle pour maintenir un plat au chaud, sélectionnez le réglage de température le plus bas possible. La température de la chaleur résiduelle s'affiche.

## 16. GARANTIE

### Service-clientèle

Points de Service		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Préverenges	Via Violino 11 6928 Manno
Morgenstrasse 131 3018 Bern		
Zürcherstrasse 204E 9000 St. Gallen		
Seetalstrasse 11 6020 Emmenbrücke		
St. Jakob-Turm Birsstrasse 320B 4052 Basel		
Comercialstrasse 19 7000 Chur		



### Points de vente de rechange

Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111

### Conseil technique/Vente



Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11

**Garantie** Nous octroyons sur chaque produit 2 ans de garantie à partir de la date de livraison ou de la mise en service au consommateur (documenté au moyen d'une facture, d'un bon de garantie ou d'un justificatif d'achat). Notre garantie couvre les frais de mains

d'œuvres et de déplacement, ainsi que les pièces de rechange. Les conditions de garantie ne sont pas valables en cas d'intervention d'un tiers non autorisé, de l'emploi de pièces de rechange non originales, d'erreurs de maniement ou

d'installation dues à l'inobservation du mode d'emploi, et pour des dommages causés par des influences extérieures ou de force majeure.

## 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.



### **Pour la Suisse:**

Où aller avec les appareils usagés ?

Partout où des appareils neufs sont vendus, mais aussi dans un centre de collecte ou une entreprise de récupération officiels SENS. La liste des centres de collecte officiels SENS est disponible sous [www.erecycling.ch](http://www.erecycling.ch)

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



867302412-C-062015

