Thinking of you
Electrolux

EBKSL7

FR FOUR VAPEUR

NOTICE D'UTILISATION

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ....3
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ....4
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL....7
4. BANDEAU DE COMMANDE....8
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION....10
6. UTILISATION QUOTIDIENNE....12
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE....26
8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES....27
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES....27
10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES....29
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE....31
12. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT....35
13. INSTALLATION....38
14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE....41
15. GARANTIE....42

NOUS PENSONS À VOUS

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

Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :
www.electrolux.com/webselfservice

Enregistrez votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.registerelectrolux.com

Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.electrolux.com/shop

SERVICE APRÈS-VENTE

Utilisez toujours des pièces d'origine.
Avant de contacter le service après-vente, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.
Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.

⚠ Avertissement/Consignes de sécurité

ⓘ Informations générales et conseils

Informations en matière de protection de l'environnement

Sous réserve de modifications.

1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

1.2 Sécurité générale

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié .
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez

à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- 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, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger lié à l'électricité.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois extérieures. Installez les supports de grille selon la même procédure, mais dans l'ordre inverse.
- Les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixé conformément aux réglementations relatives aux câblages.
- Utilisez uniquement la sonde à viande recommandée pour cet appareil.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.

- 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 agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact avec la porte de l'appareil, particulièrement lorsque la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Cet appareil est conforme aux directives CEE.

2.3 Utilisation

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

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

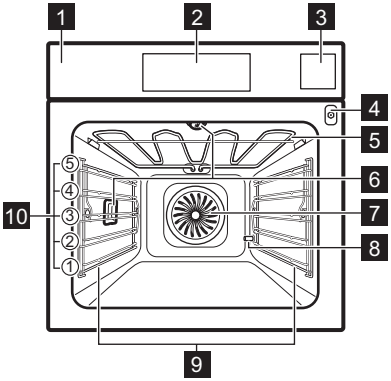
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

2.8 Maintenance

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

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

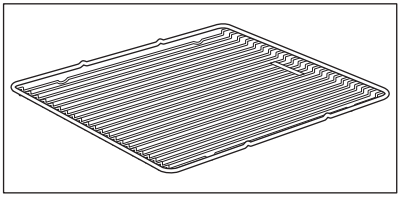
3.1 Vue d'ensemble



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

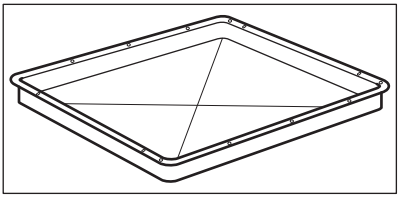
3.2 Accessoires

Grille métallique



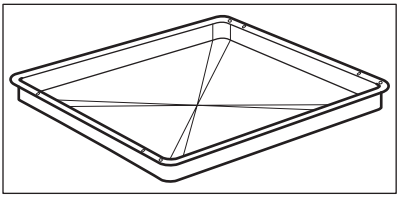
Permet de poser des plats (rôtis, gratins) et des moules à gâteau/pâtisserie.

Plateau de cuisson



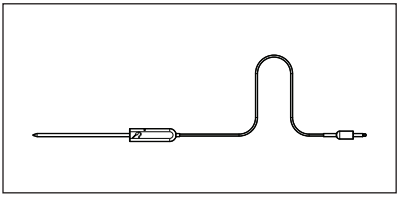
Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.

Plat à rôtir



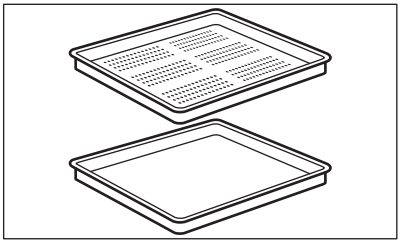
Pour cuire et griller ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.

Sonde à viande



Pour mesurer le degré de cuisson des aliments.

Kit vapeur

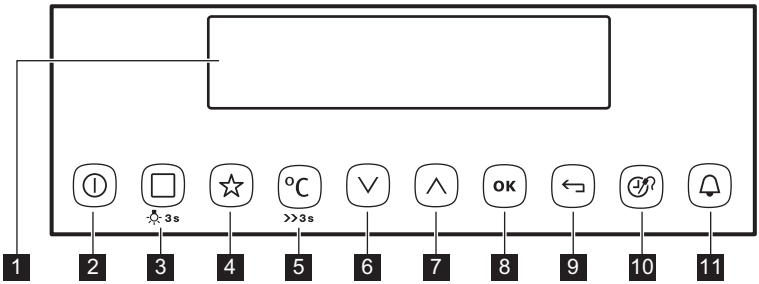


Un plat de cuisson perforé et un non perforé.

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

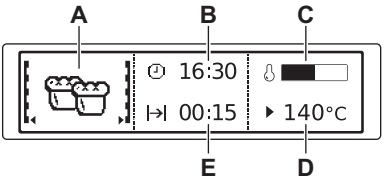


Les touches sensitives permettent de faire fonctionner l'appareil.

	Touche sensitive	Fonction	Commentaire
1	-	Affichage	Affiche les réglages actuels de l'appareil.
2		MARCHE/ARRET	Pour allumer et éteindre l'appareil.

	Touche sensitive	Fonction	Commentaire
3	3s	Modes De Cuisson ou VarioGuide	Appuyez une fois sur la touche sensitive pour choisir un mode de cuisson ou le menu : VarioGuide. Appuyez à nouveau sur la touche sensitive pour naviguer entre les menus : Modes De Cuisson, VarioGuide. Pour activer ou désactiver l'éclairage, appuyez sur la touche pendant 3 secondes. Vous pouvez également activer l'éclairage lorsque l'appareil est éteint.
4		Programmes Préférés	Pour sauvegarder vos programmes préférés et y accéder.
5	°C >>3s	Sélection de la température	Pour régler la température ou afficher la température actuelle de l'appareil. Appuyez sur la touche sensitive pendant 3 secondes pour activer ou désactiver la fonction : Préchauffage Rapide.
6		Touche Bas	Pour se déplacer vers le bas dans le menu.
7		Touche Haut	Pour se déplacer vers le haut dans le menu.
8	OK	OK	Pour confirmer la sélection ou le réglage.
9		Touche Retour	Pour remonter d'un niveau dans le menu. Pour afficher le menu principal, appuyez sur cette touche pendant 3 secondes.
10		Heure et fonctions supplémentaires	Pour régler d'autres fonctions. Lorsqu'un mode de cuisson est en cours, appuyez sur la touche sensitive pour régler la minuterie ou les fonctions : Touches Verrouil., Programmes Préférés, Chaleur Et Tenir,Set + Go. Vous pouvez également modifier les réglages de la Sonde à viande.
11		Minuteur	Pour régler la fonction : Minuteur.

4.2 Affichage



A. Fonction de cuisson
B. Heure du jour
C. Indicateur de chauffe
D. Température
E. Durée ou heure de fin d'une fonction

Autres indicateurs de l'affichage :

Symbole		Fonction
	Minuteur	La fonction fonctionne.
	Heure du jour	L'affichage indique l'heure actuelle.
	Durée	L'affichage indique la durée de cuisson nécessaire.
	Fin	L'affichage indique la fin du temps de cuisson.
	Température	La température s'affiche.
	Indication Du Temps	L'affichage indique la durée d'un mode de cuisson. Appuyez simultanément sur ∨ et ∧ pour réinitialiser la durée.
	Calcul	L'appareil calcule la durée de cuisson.
	Indicateur de chauffe	L'affichage indique la température à l'intérieur de l'appareil.
	Indicateur De Préchauffage Rapide	La fonction est activée. Elle permet de diminuer le temps de préchauffage.
	Cuisson Par Le Poids	Indique que le système de cuisson par le poids est actif ou que le poids peut être modifié.
	Chaleur Et Tenir	La fonction est activée.

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

5.2 Premier raccordement

Lorsque vous raccordez l'appareil à l'alimentation secteur ou après une coupure de courant, vous devez régler la langue, le contraste de l'affichage, sa luminosité et l'heure.

1. Appuyez sur ∧ou sur ∨ pour régler la valeur.
2. Appuyez sur OK pour confirmer.

5.3 Préchauffage

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

1. Réglez la fonction : Voûte ⎺ et la température maximale.
2. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 1 heure.

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.

5.4 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			
1	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	Douce
2	7 - 14	1.3 - 2.5	50 - 100	Moyennement dure
3	14 - 21	2.5 - 3.8	100 - 150	Dure
4	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. UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Navigation dans les menus

1. Mettez l'appareil en fonctionnement.
2. Appuyez sur ∨ ou ∧ pour sélectionner l'option de menu.
3. Appuyez sur OK pour passer au sous-menu ou accepter le réglage.

À tout moment, vous pouvez revenir au menu principal avec la touche ↩.

6.2 Présentation des menus

Menu principal

Symbole	Élément de menu	Utilisation
	Modes De Cuisson	Contient une liste des modes de cuisson.
	Cuisson SousVide	Contient un mode de cuisson et une liste des programmes automatiques.
	Recettes	Contient une liste des programmes automatiques.
	Programmes Préférés	Contient une liste des programmes de cuisson préférés de l'utilisateur, enregistrés par celui-ci.
	Nettoyage	Contient une liste des programmes de nettoyage.
	Réglages De Base	Pour paramétrer d'autres réglages.
	Programmes Spéciaux	Contient une liste de modes de cuisson supplémentaires.
	VarioGuide	Contient des réglages recommandés pour le four, pour un grand choix de plats. Choisissez un plat et lancez le processus de cuisson. La température et le temps de cuisson sont fournis uniquement destinés à obtenir les meilleurs résultats et peuvent être ajustés. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.

Sous-menu pour : Réglages De Base

Symbole	Sous-menu	Description
	Mise à l'heure	Règle l'heure de l'horloge.
	Indication Du Temps	Lorsque cette fonction est activée, l'heure s'affiche lorsque vous éteignez l'appareil.

Symbole	Sous-menu	Description
°C»	Préchauffage Rapide	Cette fonction diminue le temps de chauffe lorsqu'elle est activée.
	Set + Go	Pour sélectionner une fonction et l'activer ultérieurement en appuyant sur un symbole du bandeau de commande.
	Chaleur Et Tenir	Maintient les aliments cuits au chaud pendant 30 minutes après la fin de la cuisson.
	Prolongement De La Cuisson	Active et désactive la fonction Prolongement de la cuisson.
	Affichage Contraste	Ajuste le contraste de l'affichage par paliers.
	Affichage Luminosité	Ajuste la luminosité de l'affichage par paliers.
	Langue	Règle la langue de l'affichage.
	Volume Alarme	Permet de régler le volume des tonalités des touches et des signaux sonores par paliers.
	Tonalité Touches	Active et désactive la tonalité des touches sensitives. Il est impossible de désactiver la tonalité de la touche MARCHE/ARRET.
	Son Alarme/Erreur	Active et désactive les tonalités de l'alarme.
dH	Dureté de l'eau	Permet de régler le degré de dureté de l'eau (1 à 4).
	Nettoyage Conseillé	Vous rappelle quand l'appareil doit être nettoyé.
DEMO	Mode DÉMO	Code d'activation / de désactivation : 2468
i	Maintenance	Affiche la version et la configuration du logiciel.
	Reglages Usine	Réinitialise tous les réglages aux réglages usine.

6.3 Sous-menu pour : Cuisson SousVide

Cette technique a pour origine la technologie Sous-vide. Son nom se rapporte à une méthode de cuisson des aliments à basse température, dans un sachet en plastique fermé hermétiquement et vidé de son air.

Symbole	Élément de menu	Description
	Mode de cuisson SousVide	Utilise la vapeur pour cuire de la viande, du poisson, des fruits de mer, des légumes et des fruits. Sélectionnez une température entre 50 °C et 95 °C.

Symbole	Élément de menu	Description
	Recettes SousVide	Contient une liste des programmes automatiques.
	SousVide VarioGuide	Contient des réglages recommandés pour le four, pour un grand choix de plats. Choisissez un plat et lancez le processus de cuisson. La température et le temps de cuisson sont fournis uniquement destinés à obtenir les meilleurs résultats et peuvent être ajustés. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.

6.4 Sous-menu pour : Nettoyage

Symbole	Élément de menu	Description
	Nettoyage Vapeur	Procédure de nettoyage de l'appareil lorsqu'il est légèrement sale et sans traces ayant brûlé plusieurs fois.
	Détartrage	Procédure de nettoyage du tartre dans le circuit du générateur de vapeur.
	Rinçage	La procédure de rinçage et de nettoyage du circuit du générateur de vapeur après une utilisation fréquence des fonctions vapeur.
	Nettoyage Vapeur Plus	Procédure de nettoyage pour la saleté tenace, à l'aide d'un produit spécifique pour four.

6.5 Modes De Cuisson

Fonction de cuisson		Utilisation
	Chaleur Tournante	Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments.Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la fonction : Voûte.
	Sole Pulsée	Pour cuire des aliments sur un seul niveau et leur donner un brunissement plus intense et une pâte bien croustillante. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la fonction : Voûte.
	Cuisson Basse Température	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.

Fonction de cuisson		Utilisation
	Voûte	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
	Plats Surgelés	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, potatoes, nems, etc.
	Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
	Gril Fort	Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain.
	Turbo Gril	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.
	Sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
	Décongélation	Vous pouvez utiliser cette fonction pour décongeler des aliments surgelés comme des légumes et des fruits. Le temps de décongélation dépend de la quantité et de l'épaisseur des aliments surgelés.
	Chaleur Tournante Humide	Pour cuire des pâtisseries dans des moules sur un seul niveau. Pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Cette fonction doit être utilisée en suivant les indications des tableaux de cuisson afin d'atteindre les résultats de cuisson souhaités. Pour obtenir plus d'informations sur les réglages recommandés, reportez-vous aux tableaux de cuisson. Cette fonction est utilisée pour définir la classe d'efficacité énergétique selon la norme EN 60350-1.
	Gratiner	Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Également pour gratiner et faire dorer.
	Pain	Utilisez cette fonction pour préparer du pain et des petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en termes de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.
	Cuisson Humidité	Vous pouvez choisir entre 3 modes de cuisson manuels avec différents niveaux d'humidité. Ces fonctions combinent vapeur et air chaud. Ils permettent de cuire avec différents niveaux de vapeur.

Fonction de cuisson		Utilisation
	Vapeur Intense	Pour faire cuire des légumes, des accompagnements ou du poisson à la vapeur.

Sous-menu pour : Cuisson Humidité

Fonction de cuisson		Utilisation
	Humidité Faible	Cette fonction est adaptée pour cuire la viande, la volaille, les plats au four et les ragoûts. Grâce à sa combinaison de vapeur et de chaleur, la viande conserve une texture tendre et juteuse, et une surface croustillante.
	Humidité Moyenne	Cette fonction est idéale pour la cuisson de viande braisée et en ragoût, ainsi que du pain ou de la pâte levée sucrée. Grâce à sa combinaison de vapeur et de chaleur, la viande conserve une texture tendre et juteuse, et la pâte levée est croustillante et brillante en surface.
	Humidité Élevée	Cette fonction est idéale pour cuire des plats délicats comme des crèmes, des flans, de terrines et du poisson.

Durant certaines fonctions, l'éclairage s'éteint automatiquement lorsque le four atteint une température de 60 °C.

6.6 Programmes Spéciaux

Fonction de cuisson		Utilisation
	Maintien Au Chaud	Pour maintenir les aliments au chaud.
	Chauffe-Plats	Pour préchauffer vos plats avant de les servir.
	Stérilisation	Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).
	Déshydratation	Pour déshydrater des fruits (pommes, prunes, pêches, etc.) et des légumes (tomates, courgettes, champignons, etc.) coupés en rondelles.
	Fonction Yaourt	Utilisez cette fonction pour préparer des yaourts. Avec cette fonction, l'éclairage est éteint.

Fonction de cuisson		Utilisation
	Levée De Pâte/Pain	L'humidification à la vapeur améliore et accélère la levée de pâte, empêche sa surface de sécher et li permet de conserver son élasticité.
	Réhydratation Vapeur	Pour faire réchauffer des aliments à la vapeur pour éviter que la surface ne se dessèche. La chaleur est diffusée de façon douce et homogène, ce qui permet de conserver les saveurs et arômes des aliments comme s'ils venaient d'être préparés. Vous pouvez utiliser cette fonction pour réchauffer directement des aliments sur une assiette. Vous pouvez faire réchauffer plusieurs assiettes simultanément en utilisant les différents gradins.

6.7 Sous-menu pour : VarioGuide

Catégorie d'aliments : Poisson/Fruits De Mer

Plat	
Poisson	Poisson, au four
	Bâtonnets De Poisson
	Filets fins
	Filets épais
	Filets de poisson surgelés
	Petit poisson entier
	Poisson entier, à la vapeur
	Petit poisson entier, grillé
	Poisson entier, grillé
	Poisson entier, grillé
	Truite
Saumon	Darne de saumon
	Saumon Entier

Plat	
Crevettes	Crevettes fraîches
	Crevettes surgelées
Moules	-

Catégorie d'aliments : Volaille

Plat	
Filets De Volaille	-
Filets De Volaille	-
Poulet	Ailes de poulet, frais
	Ailes de poulet, surgelées
	Cuisses de poulet, frais
	Cuisses de poulet, surgelées
	Blanc de poulet poché
	Poulet, 2 moitiés
	Poulet entier
Canard entier	-
Oie entière	-

Plat	
Dinde entière	-

Catégorie d'aliments : Viande

Plat	
Bœuf	Bouilli De Bœuf
	Viande braisée
	Pâté À La Viande
Rôti De Bœuf	Saignant
	Saignant
	À Point
	À Point
	Bien Cuit
	Bien Cuit
Bœuf Basse Température	Saignant
	À Point
	Bien Cuit

Plat	
Porc	Chipolatas
	Côtes Levées
	Jarret de porc, précuit
	Jambon À L'Os
	Filet mignon de porc
	Filet mignon de porc
	Filet mignon de porc, séché
	Filet mignon de porc poché
	Collet
	Palette De Porc
	Rôti de porc
	Jambon Cuit
Veau	Jarret De Veau
	Filet mignon de veau
	Rôti de veau
Agneau	Gigot d'agneau
	Rôti d'agneau
	Selle d'agneau
	Épaule agneau moyenne
	Épaule agneau moyenne

Plat	
Gibier	Lièvre • Cuisse de lièvre • Selle de lièvre • Selle de lièvre
	Chevreuil • Cuissot de chevreuil • Selle de chevreuil
	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/Quiche

Plat	
Pizza	Pâte fine
	Garniture supplémentaire
	Pizza surgelée
	Pizza épaisse surgelées
	Pizza fraîche (précuite)
	Parts de pizza surgelées
Baguette fromage fondu	-

Plat	
Tarte Flambée	-
Tarte suisse, salée	-
Quiche Lorraine	-
Tarte Salée	-

Catégorie d'aliments : Gâteau/Biscuits

Plat	
Kouglof	-
Tarte aux pommes, couv.	-
Génoise/Gâteau Savoie	-
Tarte Aux Pommes	-
Gâteau Au Fromage, Moulé	-
Brioche	-
Gâteau Savoie Madère	-
Tarte	-
Tarte suisse, sucrée	-
Gâteau Aux Amandes	-
Madeleines, Muffins	-
Petites Pâtisseries	-
Tresses Feuilletées	-
Choux À La Crème	-
Pâtisseries Feuilletées	-
Éclairs	-
Macarons	-
Biscuits Sablés	-
Brioche Noël Fruits (Stollen)	-

Plat	
Strudel aux pommes gelé	-
Gâteau sur plaque	Pâte À Génoise
	Pâte Levée
Gâteau Au Fromage, Pain	-
Brownies	-
Gâteau Roulé	-
Gâteau À Base De Levure	-
Crumble	-
Gâteau Au Sucre	-
Fond De Tarte	Pâte Sablée
	Fond Tarte-Mél. Génoise
Gâteau Aux Fruits	Tarte Fruits, Pâte Sablée
	Tarte Fruits, Pâte Gén.
	Pâte Levée

Catégorie d'aliments : Pain & Petits Pains

Plat	
Petits Pains	Petits Pains
	Petits pains, précuits
	Petits pains, congelés
Ciabatta	-
Baguette	Baguettes, précuites
	Baguettes, surgelées

Plat	
Pain	Couronne De Pain
	Pain Blanc
	Tresse Briochée
	Pain Bis
	Pain De Seigle
	Pain Complet
	Pain Sans Levain
	Pain & Petits pains surgelés

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	-

Plat	
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	-
Œufs	À la coque
	Mollets
	Durs
	Œufs cocotte

Catégorie d'aliments : Garnitures

Plat	
Frites, fines	-
Frites, épaisses	-
Frites, surgelées	-
Potatoes/Pomme Quartier	-
Potatoes/Pomme Quartier	-
Galettes De Pommes De T.	-
P.d.t. vapeur en quartiers	-
Pommes De Terre Vapeur	-

Plat	
P. de t. en robe des champs	-
Gnocchis	-
Boulette De Pain	-
Beignets, salés	-
Beignets, sucrés	-
Riz	-
Tagliatelles fraîches	-
Polenta	-

Lorsque vous devez changer le poids ou la température à cœur d'un plat, utilisez ∧ ou ∨ pour régler les nouvelles valeurs.

6.8 Sous-menu pour : SousVide VarioGuide

Catégorie d'aliments	Plat
Poisson/Fruits De Mer	Filet de daurade
	Filet de bar
	Morue
	Filet de truite
	Darne de saumon
	Coquilles St Jacques
	Moules avec les coquilles
	Crevettes décortiquées
	Poulpe

Catégorie d'aliments	Plat
Volaille	Escal. poulet désossée
	Magret de canard désossé
	Escalope de dinde désossée
Viande	Bœuf • Filet de bœuf, moyen • Filet de bœuf, bien cuit
	Agneau • Agneau, moyen • Agneau, bien cuit
	Gibier • Sanglier • Lapin désossé
Légumes	Carottes
	Courgette En Lamelles
	Asperges vertes
	Asperges blanches
	Poivrons En Lamelles
	Poireau En Rondelles
	Céleri-rave
	Céleri
	Aubergine
	Fenouil
	Cœurs D'Artichauts
	Pommes De Terre
	Citrouille

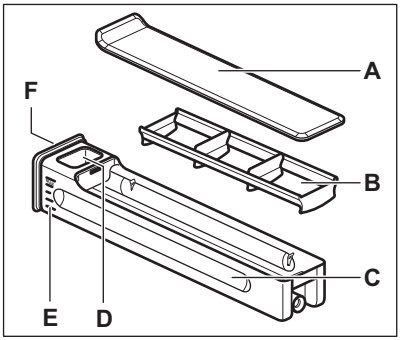
Catégorie d'aliments	Plat
Fruits	Pommes
	Poire
	Pêches
	Nectarines
	Prunes
	Ananas
	Mangues

6.9 Activation d'un mode de cuisson

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez le menu : Modes De Cuisson.
3. Appuyez sur OK pour confirmer.
4. Sélectionnez un mode de cuisson.
5. Appuyez sur OK pour confirmer.
6. Réglez la température.
7. Appuyez sur OK pour confirmer.

Si les réglages par défaut ne sont pas modifiés, l'appareil démarre automatiquement.

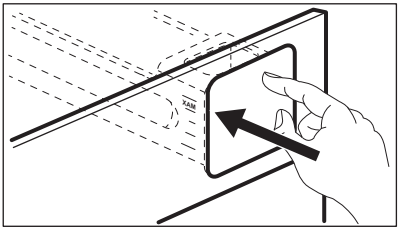
6.10 Bac à eau



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.

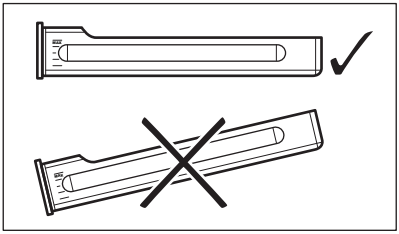
Après avoir appuyé sur le bac à eau, ce dernier s'extraira lui-même de l'appareil.



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.

6.11 Cuisson à la vapeur

Le couvercle du bac à eau se trouve dans le bandeau de commande.

AVERTISSEMENT!
Utilisez uniquement de l'eau froide du robinet. N'utilisez pas d'eau filtrée (déminéralisée) 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 d'eau froide jusqu'au niveau maximal (environ 950 ml).
   La quantité d'eau est suffisante pour environ 50 minutes d'utilisation.
   Utilisez la graduation sur le bac à eau.
3. Replacez 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. Préparez les aliments dans des récipients adaptés.
5. Allumez l'appareil.
6. Sélectionnez le mode de cuisson à la vapeur et la température.
7. Si nécessaire, réglez la fonction Durée |→| ou Fin →|.
   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.

6.12 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.

Activation d'une fonction : Mode de cuisson SousVide

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez le menu : Cuisson SousVide.
3. Appuyez sur la touche OK pour confirmer.
4. Réglez la fonction : Mode de cuisson SousVide.
5. Appuyez sur la touche OK pour confirmer.
6. Réglez la température.
7. Appuyez sur la touche OK pour confirmer.

En utilisant cette fonction pour la cuisson, de l'eau résiduelle subsiste sur les sachets sous vide et dans la cavité. À l'issue de la cuisson, ouvrez délicatement la porte pour que l'eau ne tombe pas sur le meuble. Utilisez une assiette et une serviette pour enlever les sachets sous vide. Séchez la porte, le collecteur d'eau au fond et la cavité à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge. Faites complètement sécher 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.

6.13 Indicateur de chauffe

Lorsque vous activez un mode de cuisson, une barre s'affiche. La barre indique que la température du four augmente. Lorsque la température est atteinte, l'alarme sonore retentit 3 fois, la barre clignote puis disparaît.

6.14 Indicateur De Préchauffage Rapide

Cette fonction diminue le temps de chauffe.

Ne placez pas d'aliments dans l'appareil lorsque la fonction Préchauffage rapide est en cours.

Pour activer cette fonction, maintenez la touche °C »3s appuyée pendant 3 secondes. L'indicateur de chauffe s'affiche de manière intermittente.

6.15 Chaleur résiduelle

Lorsque vous arrêtez l'appareil, l'affichage indique la présence de chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

7.1 Fonctions d'horloge table

Fonction de l'horloge		Utilisation
	Minuteur	Pour régler un compte à rebours (max. 2 h 30 min). Cette fonction n'affecte pas le fonctionnement de l'appareil. Vous pouvez également l'activer lorsque l'appareil est à l'arrêt. Utilisez pour activer la fonction. Appuyez sur ou pour régler les minutes, puis sur OK pour démarrer.
	Durée	Pour définir la durée de fonctionnement (maximum 23 h 59 min).
	Fin	Pour régler l'heure de fin d'un mode de cuisson (max. 23 h 59 min).

Si vous définissez l'heure d'une fonction de l'horloge, le décompte démarre au bout de 5 secondes.

Si vous utilisez les fonctions de l'horloge : Durée, Fin, l'appareil désactive les éléments de cuisson au bout de 90 % du temps réglé. L'appareil utilise la chaleur résiduelle pour poursuivre la cuisson jusqu'à la fin du temps de cuisson programmé (de 3 à 20 minutes).

7.2 Réglage des fonctions de l'horloge

Avant d'utiliser les fonctions : Durée, Fin, vous devez d'abord régler un mode de cuisson et une température. L'appareil s'éteint automatiquement.
Vous pouvez utiliser les fonctions : Durée et Fin simultanément si vous souhaitez que l'appareil s'allume et s'éteigne automatiquement à un moment donné.
Les fonctions : Durée et Fin ne fonctionnent pas lorsque vous utilisez la Sonde à viande.

1. Réglez un mode de cuisson.
2. Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que la fonction de l'horloge souhaitée et le symbole correspondant s'affichent.
3. Appuyez sur ou pour régler la durée requise.
4. Appuyez sur OK pour confirmer.

Lorsque la durée programmée s'est écoulée, un signal sonore retentit.

L'appareil est désactivé. Un message s'affiche.

5. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal sonore.

7.3 Chaleur Et Tenir

Conditions d'activation de la fonction :

- La température réglée est d'au moins 80 °C.
- La fonction : Durée est réglée.

La fonction : Chaleur Et Tenir maintient les aliments cuits au chaud à 80 °C pendant 30 minutes. Elle s'active à la fin de la cuisson.

Vous pouvez activer ou désactiver cette fonction dans le menu : Réglages De Base.

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez le mode de cuisson.
3. Réglez une température supérieure à 80 °C.
4. Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Chaleur Et Tenir.
5. Appuyez sur la touche OK pour confirmer.

Lorsque la fonction s'arrête, un signal sonore retentit.
La fonction reste activée si vous modifiez les modes de cuisson.

7.4 Prolongement De La Cuisson

La fonction : La fonction Prolongement De La Cuisson permet au mode de cuisson de se poursuivre après la fin de la Durée.

Ne concerne pas les modes de cuisson avec la sonde à viande.

1. À la fin de la durée de cuisson, un signal sonore retentit. Appuyez sur n'importe quel symbole.

Le message s'affiche.

2. Appuyez sur pour l'activer, ou pour l'annuler.
3. Réglez la durée de la fonction.
4. Appuyez sur OK.

8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Recettes avec Recettes Automatiques

Cet appareil dispose d'un ensemble de recettes que vous pouvez utiliser. Les recettes sont fixes et vous ne pouvez pas les modifier.

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez le menu : Recettes.
   Appuyez sur la touche OK pour confirmer.
3. Sélectionnez la catégorie et le plat.
   Appuyez sur la touche OK pour confirmer.
4. Sélectionnez une recette. Appuyez sur la touche OK pour confirmer.

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Sonde à viande

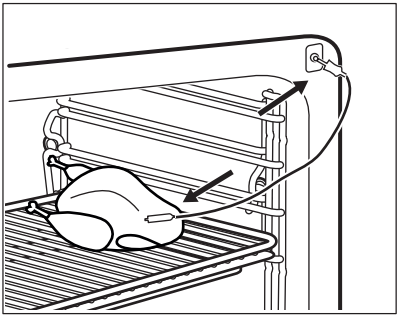
Deux températures peuvent être réglées : la température du four et la température à cœur.

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. Mettez l'appareil en fonctionnement.
2. Insérez la pointe de la sonde à viande 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. Appuyez sur la touche ∧ ou ∨ dans les 5 secondes pour régler la température à cœur.
5. Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.

L'appareil calcule une heure approximative de fin de cuisson. L'heure de fin de cuisson varie en fonction de la quantité d'aliments, de la température réglée (120 °C minimum) et du mode de cuisson. L'appareil calcule l'heure de fin de cuisson au bout d'environ 30 minutes.

6. Pour modifier la température à cœur, appuyez sur .

Lorsque la viande atteint la température à cœur réglée, un signal sonore retentit. L'appareil s'éteint automatiquement.

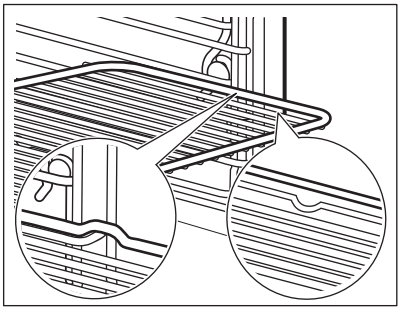
7. Appuyez sur n'importe quel symbole pour arrêter le signal.
8. Retirez la fiche de la sonde à viande de sa prise et sortez la viande du four.

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

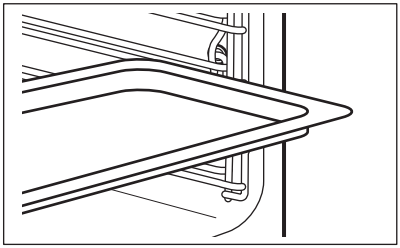
Grille métallique :

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



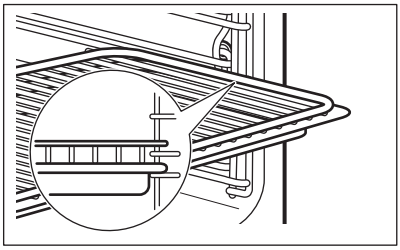
Plat à rôtir :

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



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 et assurez-vous que les pieds pointent vers le bas.



Les petites indentations sur le dessus apportent plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser de la grille.

10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

10.1 Programmes Préférés

Vous pouvez sauvegarder vos réglages préférés tels que la durée, la température ou le mode de cuisson. Ils sont disponibles dans le menu : Programmes Préférés. Vous pouvez sauvegarder 20 programmes.

Enregistrement d'un programme

1. Mettez l'appareil en fonctionnement.
2. Sélectionnez un mode de cuisson ou un programme automatique.
3. Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : SAUVEGARDER.
4. Appuyez sur OK pour confirmer.

La première position mémoire libre s'affiche.

5. Appuyez sur OK pour confirmer.
6. Saisissez le nom du programme.

La première lettre clignote.

7. Appuyez sur la touche ∨ ou ∧ pour changer la lettre.
8. Appuyez sur OK.

La lettre suivante clignote.

9. Répétez l'étape 7 comme nécessaire.
10. Appuyez sur la touche OK et maintenez-la enfoncée pour sauvegarder.

Vous pouvez remplacer une position mémoire. Lorsque la première position de mémoire libre s'affiche, appuyez sur ∨ ou ∧, puis sur OK pour remplacer un programme existant.

Vous pouvez modifier le nom d'un programme dans le menu : Entrer Nom Du Programme.

Activation du programme

1. Mettez l'appareil en fonctionnement.
2. Sélectionnez le menu : Programmes Préférés.
3. Appuyez sur OK pour confirmer.
4. Sélectionnez le nom de votre programme préféré.
5. Appuyez sur OK pour confirmer.

Appuyez sur ☆ pour passer directement au menu : Programmes Préférés.

10.2 Utilisation de la Sécurité enfants

Lorsque la sécurité enfants est activée, l'appareil ne peut être allumé accidentellement.

1. Appuyez sur ⏻ pour activer l'affichage.
2. Appuyez simultanément sur et ☆ jusqu'à ce qu'un message s'affiche.

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

10.3 Touches Verrouil.

Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire du mode de cuisson. Vous ne pouvez l'activer que lorsque l'appareil est en fonctionnement.

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez un mode de cuisson ou un réglage.
3. Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Touches Verrouil..
4. Appuyez sur la touche OK pour confirmer.

Pour désactiver la fonction, appuyez sur la touche . Un message s'affiche. Appuyez à plusieurs reprises sur , puis sur OK pour confirmer.

Lorsque vous éteignez l'appareil, la fonction est également désactivée.

10.4 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 un symbole.

1. Allumez l'appareil.
2. Réglez un mode de cuisson.
3. Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Durée.
4. Réglez l'heure.
5. Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Set + Go.
6. Appuyez sur OK pour confirmer.

Appuyez sur un symbole (à l'exception de) pour démarrer la fonction : Set + Go. Le mode de cuisson réglé démarre.

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

- Touches Verrouil. est activé lorsque le mode de cuisson est en cours.
- Le menu : Réglages De Base permet d'activer et de désactiver la fonction : Set + Go.

10.5 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 aucun réglage.

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 : Eclairage Four, Sonde à viande,Fin, Durée.

10.6 Luminosité de l'affichage

Deux modes de luminosité sont disponibles :

- Luminosité « nuit » : lorsque l'appareil est éteint, la luminosité de l'affichage est plus faible entre 22 h 00 et 6 h 00.
- Luminosité « jour » :
  - lorsque l'appareil est allumé.
  - si vous appuyez sur un symbole (à l'exception de MARCHE/ARRET) en mode de luminosité « nuit », l'affichage repasse en mode de luminosité « jour » pendant les 10 secondes suivantes.
  - si l'appareil est éteint et si vous réglez la fonction : MinuteurLorsque la fonction se termine, l'affichage revient en mode de luminosité « nuit ».

10.7 Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement, 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. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Remarques concernant l'entretien

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.
- Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.
- Pour nettoyer le fond de l'appareil en cas de dépôts calcaires, utilisez quelques 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 plus élevé pour la lèchefrite.
- 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-adhésifs, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Cela risque d'endommager le revêtement anti-adhésif.
- Séchez le four lorsque la cavité est humide après utilisation.

11.2 Agents nettoyants recommandés

N'utilisez pas d'éponge abrasive ni de produits agressifs. Ils peuvent endommager l'émail et les pièces en acier inoxydable.

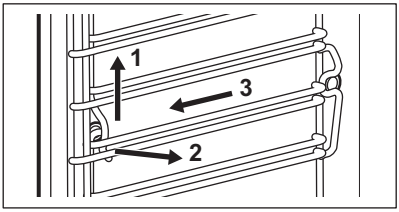
Vous pouvez acheter nos produits sur www.electrolux.com/shop et des les meilleurs points de vente.

11.3 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.

11.4 Nettoyage Vapeur

Retirez le maximum de salissures à la main.

Retirez les accessoires et le support de grille pour permettre le nettoyage des parois latérales.

Les fonctions de nettoyage vapeur effectuent le nettoyage de la cavité du générateur de vapeur de l'appareil.

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

Le temps indiqué est lié à la durée de la fonction et ne comprend pas le temps requis pour le nettoyage de la cavité par l'utilisateur.

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

1. Remplissez le bac à eau jusqu'au niveau maximal.
2. Choisissez la fonction Nettoyage vapeur dans le menu : Nettoyage.
   Nettoyage Vapeur - la durée de la fonction est d'environ 30 minutes.
   a) Activez la fonction.
   b) Un signal sonore retentit lorsque le programme est terminé.
   c) Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.

   Nettoyage Vapeur Plus - la durée de la fonction est d'environ 75 minutes.
   a) Vaporisez uniformément la dose de détergent recommandée dans la cavité du four, sur les parties en émail et en acier.
   Avant de lancer le processus de nettoyage, assurez-vous que l'appareil est froid.
   b) Activez la fonction.
   Un signal sonore retentit au bout d'environ 50 minutes, lorsque la première partie du programme est terminée.
   c) Appuyez sur OK.

   Il ne s'agit pas de la fin du processus de nettoyage. Suivez les instructions qui s'affichent pour terminer le nettoyage.

   d) Essuyez la surface intérieure de l'appareil avec une éponge douce et non abrasive. Vous pouvez utiliser de l'eau chaude et des produits nettoyants pour fours pour nettoyer la cavité.
   e) Appuyez sur OK.
   La dernière partie du processus démarre. Cette étape dure environ 25 minutes.
3. Essuyez la surface intérieure de l'appareil avec une éponge douce et non abrasive. Vous pouvez utiliser de l'eau chaude pour nettoyer la cavité.
4. Épongez l'eau résiduelle 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.

11.5 Nettoyage Conseillé

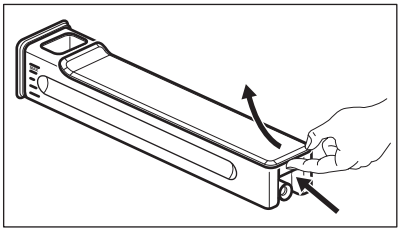
Cette fonction vous rappelle que le nettoyage est nécessaire et que vous devriez exécuter la fonction : Nettoyage Vapeur Plus.

Vous pouvez activer/désactiver la fonction : Nettoyage Conseillé dans le menu : Réglages De Base.

11.6 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.

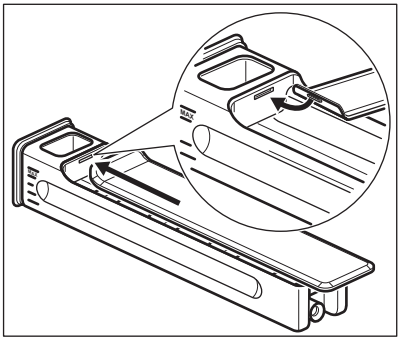


2. Retirez le brise-vagues. Sortez-le du corps du bac en tirant dessus jusqu'à ce qu'il se détache.
3. Nettoyez les éléments du bac à eau avec vos mains. Utilisez de l'eau du robinet et du savon.

   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.

11.7 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, détartrez 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. Appuyez sur OK.
3. Versez 250 ml d'agent détartrant dans le bac à eau.
4. Remplissez ensuite le bac à eau d'eau jusqu'à atteindre le niveau maximal.
5. Replacez le bac à eau dans l'appareil.
6. Appuyez sur OK.

La première partie de la procédure démarre : Détartrage.

Cette partie dure 1 heure et 40 minutes.

7. Une fois la première partie terminée, videz le plat à rôtir et réinstallez-le sur le premier gradin.
8. Appuyez sur OK.
9. Remplissez le bac à eau d'eau froide. Assurez-vous que le bac à eau ne contient plus aucune trace de produit nettoyant.
10. Replacez le bac à eau dans l'appareil.
11. Appuyez surOK.

La seconde partie de la procédure démarre : Détartrage. Elle permet de rincer le circuit de génération de la vapeur.

Cette partie dure environ 35 minutes.

Sortez le plat à rôtir 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 complètement sécher l'appareil en laissant la porte ouverte.

11.8 Rappel de détartrage

Il existe deux rappels de détartrage pour vous rappeler de lancer la fonction : Détartrage. . Ces rappels s'activent à chaque fois que vous éteignez l'appareil.

Le faible rappel vous indique que vous devriez lancer un cycle de détartrage.

Le rappel fort vous oblige à effectuer un détartrage.

Si vous ne détartrez pas l'appareil lorsque le rappel fort se déclenche, vous ne pourrez plus utiliser les fonctions Vapeur.
Vous ne pouvez pas désactiver le rappel du détartrage.

11.9 Système de génération de vapeur - Rinçage

Retirez tous les accessoires.

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

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

Avec cette fonction, l'éclairage est éteint.

1. Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.
2. Appuyez sur OK.
3. Remplissez le bac à eau d'eau froide.
4. Appuyez surOK.

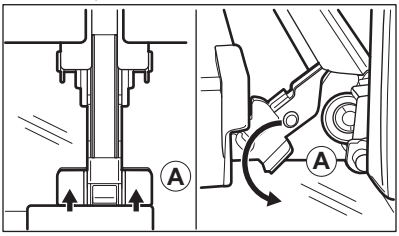
Sortez le plateau de cuisson à la fin de la procédure.

11.10 Retrait et installation de la porte

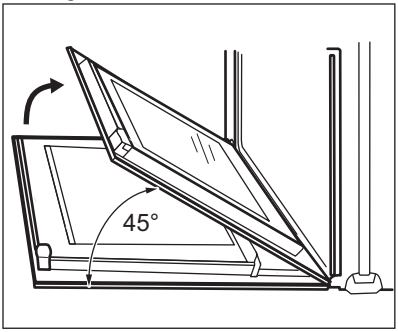
La porte peut être retirée pour être nettoyée.

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

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

11.11 Remplacement de l'éclairage

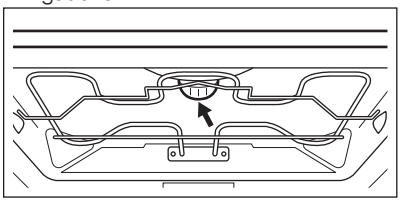
Placez un chiffon au fond de la cavité de l'appareil. Cela évitera d'endommager le diffuseur en verre et la cavité.

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. Replacez l'anneau en métal sur le diffuseur en verre.
5. Replacez 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.

12. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 En cas d'anomalie de fonctionnement

Anomalie	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas allumer le four ni le faire fonctionner.	Le four n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique (reportez-vous au schéma de branchement).
Le four ne chauffe pas.	Le four est désactivé.	Mettez le four en marche.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
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 fonction d'arrêt automatique est activée.	Reportez-vous à « Arrêt automatique ».
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.	La porte du four n’est pas fermée	Fermez entièrement la porte.
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'ampoule ne fonctionne pas.	L'ampoule est défectueuse.	Remplacez l'éclairage.
L'affichage indique « F111 ».	La fiche de la sonde de température à cœur n'est pas enfoncée correctement dans la prise.	Insérez la fiche de la sonde de température à cœur aussi loin que possible dans la prise.

Anomalie	Cause possible	Solution
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche.	Une anomalie électrique est survenue.	• Éteignez le four à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau. • Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente.
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.
L'appareil est allumé mais il ne chauffe pas. Le ventilateur ne fonctionne pas. L'affichage indique **"Demo"**.	Le mode démo est activé.	Reportez-vous au paragraphe « Réglages de base » du chapitre « Utilisation quotidienne ».
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.
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.	Une coupure de courant s'est produite.	Recommencez la procédure.
La procédure de détartrage s'interrompt avant d'être terminée.	La fonction a été arrêtée par l'utilisateur.	Recommencez la procédure.

Anomalie	Cause possible	Solution
Il n'y a plus d'eau dans le plat à rôtir 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 plat à rôtir est installé sur le mauvais gradin.	Nettoyez l'eau résiduelle et l'agent détartrant du fond de l'appareil. Placez le plat à rôtir sur le premier gradin.
La fonction de nettoyage s'interrompt avant d'être terminée.	Une coupure de courant s'est produite.	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.
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.

12.2 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.

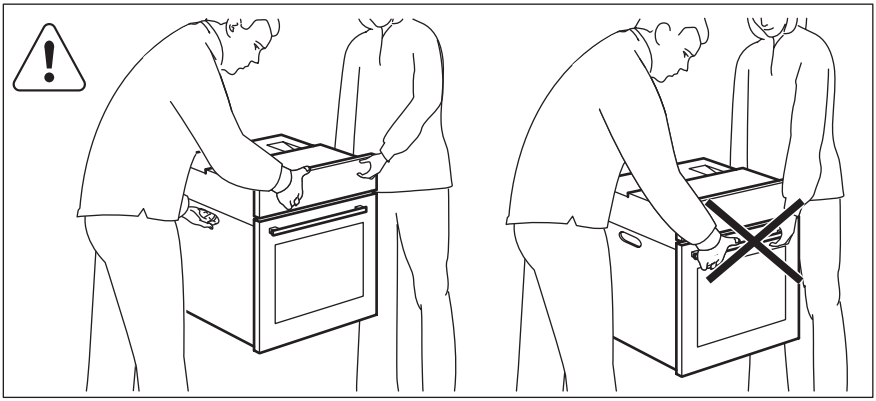
Nous vous recommandons de noter ces informations ici :	
Modèle (MOD.)	.....
Référence du produit (PNC)	.....
Numéro de série (S.N.)	.....

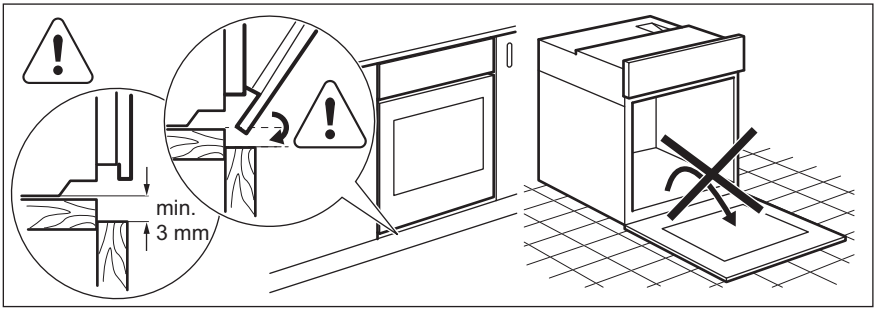
13. INSTALLATION

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

13.1 Déplacement de l'appareil

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

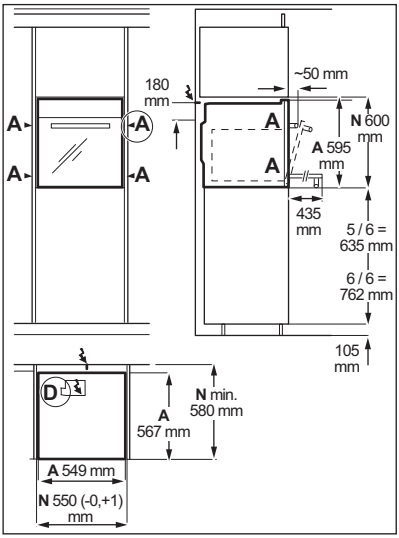




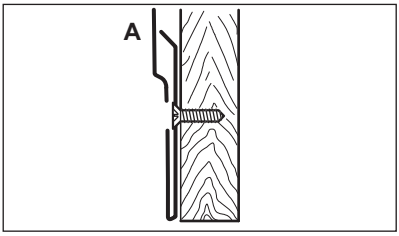
13.2 Encastrement

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).

1. Placez l'appareil en face de l'encastrement et branchez-le à la prise d'alimentation secteur. Veillez à ce que le fil ne soit pas coincé lorsque vous déplacez l'appareil.
2. Encastrez l'appareil dans le meuble. A = Appareil, N = Niche d'encastrement



3. Utilisez au moins 2 vis pour fixer le four des deux côtés (A).

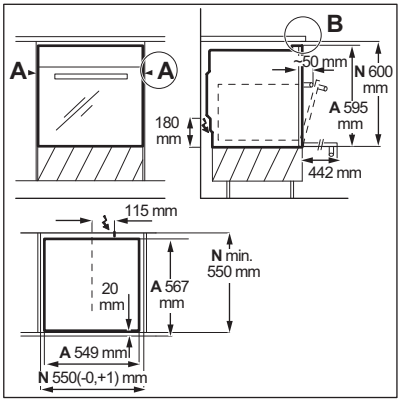


13.3 Installation du four sous un plan de travail

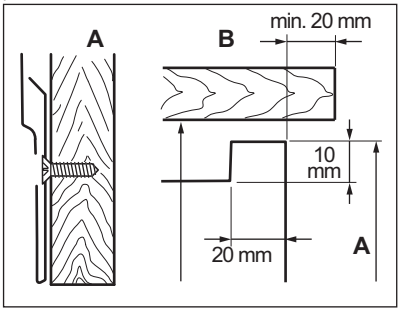
Avant l'installation, branchez le four à l'alimentation électrique. Consultez le paragraphe « Branchement électrique ».

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).

1. Placez l'appareil en face de l'encastrement et branchez-le à la prise d'alimentation secteur. Veillez à ce que le fil ne soit pas coincé lorsque vous déplacez l'appareil.
2. Encastrez l'appareil dans le meuble. A = Appareil, N = Niche d'encastrement



3. Utilisez au moins 2 vis pour fixer le four des deux côtés (A).
À des fins de sécurité, si l'appareil est encastré à proximité d'installations de chauffage au bois, l'installateur doit prévoir une plaque isolante, réfractaire et calorifuge, sur toute la hauteur de l'appareil et d'au moins 30 cm de profondeur.



13.4 Branchement électrique

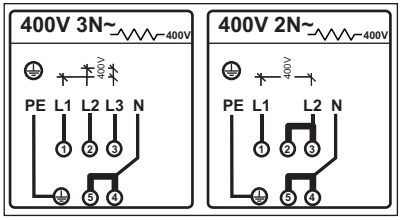
AVERTISSEMENT!
Avant toute opération de maintenance, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

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

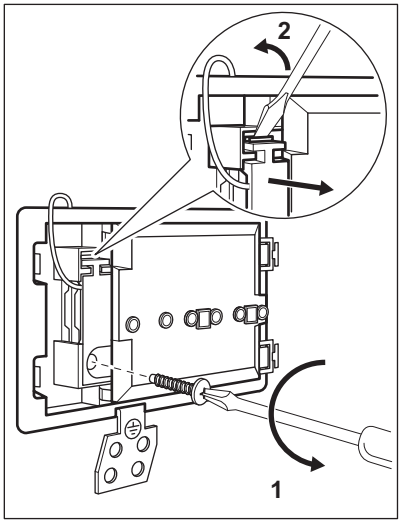
Installez l'appareil en le raccordant à une ligne de courant munie d'une prise électrique. En l'absence de prise électrique, l'installation électrique domestique doit prévoir un dispositif d'isolement ayant une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts pour permettre une coupure omnipolaire simultanée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

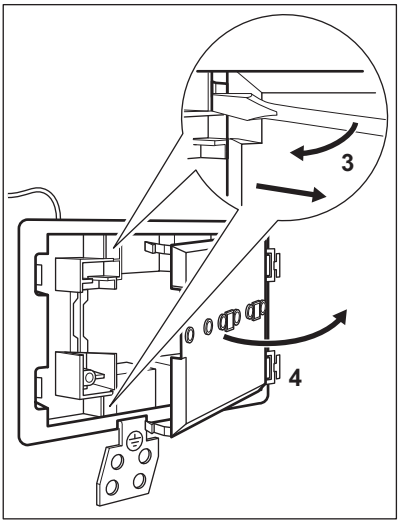
Le branchement électrique de l'appareil doit être effectué par un professionnel qualifié.

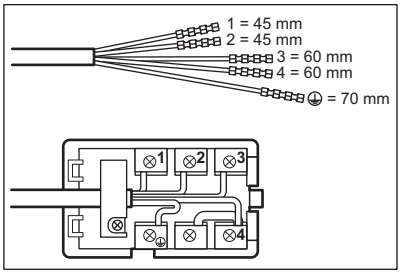
1. Effectuez les branchements électriques conformément au schéma de branchement.
Voltage : 400 V



2. Serrez le collier de fixation.







14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

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

Nom du fournisseur	Electrolux	
Identification du modèle	EBKSL7CN EBKSL7SP	
Index d'efficacité énergétique	81.2	
Classe d'efficacité énergétique	A+	
Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel	0.89 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	71 l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	EBKSL7CN	43.7 kg
	EBKSL7SP	43.7 kg

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

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

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

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

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

Chaleur résiduelle
Si un programme comportant les réglages Durée ou Fin est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants se désactivent automatiquement plus rapidement (de 10%) pour certaines fonctions du four.

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner.

Maintien des aliments au chaud
Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud. La température ou l'indicateur de la chaleur résiduelle s'affichent.

Cuisson avec l'éclairage éteint
Désactivez l'éclairage durant la cuisson et réactivez-le uniquement lorsque c'est nécessaire.

Chaleur Tournante Humide
Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Son fonctionnement est tel que la température dans la cavité du four peut être différente de la température affichée durant le cycle de cuisson et les temps de cuisson peuvent différer des temps de cuisson d'autres programmes.

Lorsque vous utilisez Chaleur Tournante Humide, la lampe s'éteint automatiquement après 30 secondes.

Vous pouvez activer la lampe à nouveau, mais cette action réduira l'économie d'énergie escomptée.

15. CH GARANTIE

Service-clientèle

Points de Service		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Préverenges	Via Violino 11 6928 Manno

Points de Service	
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'inobser-vation du mode d'emploi, et pour des dommages causés par des influences extérieures ou de force majeure.

16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole ♲. Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

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

www.electrolux.com/shop

867326236-B-412016

CE