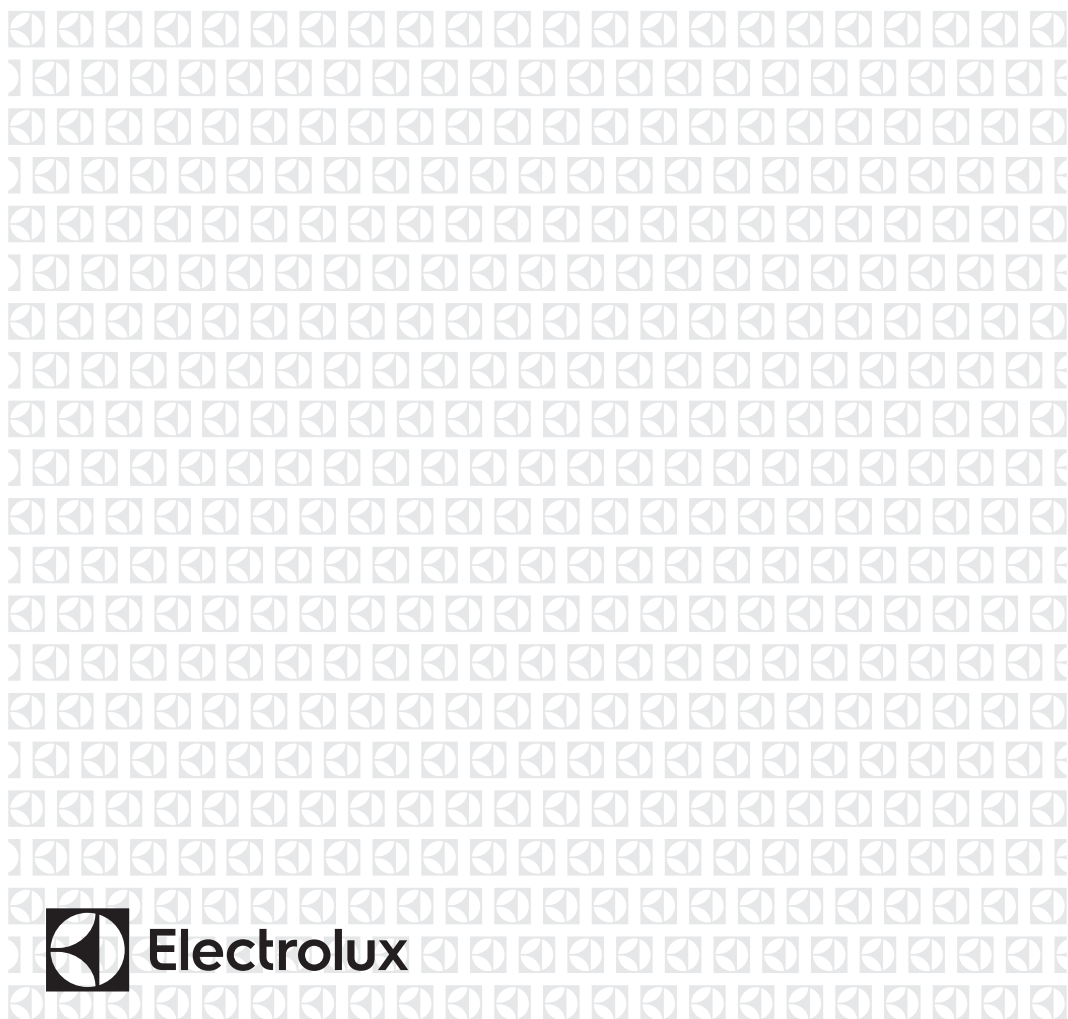


EB3SL70KCN
EB3SL70KSP
EB3SL7KCN
EB3SL7KSP



FR Four vapeur

Notice d'utilisation



Electrolux

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.....	10
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	14
8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES.....	15
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	16
10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	17
11. CONSEILS.....	19
12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	39
13. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT.....	41
14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	43
15. GARANTIE.....	45

NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi ce produit Electrolux. Avec ce produit, vous bénéficiez de dizaines d'années d'expérience professionnelle et d'innovation. 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.
- Les enfants entre 3 et 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil .
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- 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.

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.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant d'effectuer une opération de maintenance, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- Assurez-vous que l'alimentation électrique de l'appareil est débranchée.
- 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. Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.

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.
- Cet appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé lorsque l'appareil est raccordé à une prise secteur.
- 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.

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques de votre réseau.
- Utilisez 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 câble 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.

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 la cavité de l'appareil.
 - ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
 - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
 - faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.
- 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), veillez 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 :
 - Au cours de la cuisson à la vapeur, n'ouvrez pas la porte de l'appareil.
 - Soyez prudent en ouvrant la porte de l'appareil après une cuisson à la vapeur.

2.5 Entretien et nettoyage

**AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure, d'incendie ou de dommages matériels sur 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



AVERTISSEMENT!
Risque d'électrocution !

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

2.7 Maintenance

- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.

- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

2.8 Mise au rebut

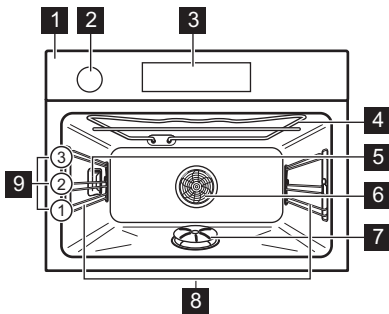


AVERTISSEMENT!
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- 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.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

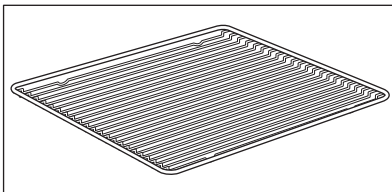
3.1 Vue d'ensemble



- 1** Panneau de commande
- 2** Bac à eau
- 3** Affichage
- 4** Résistance
- 5** Éclairage
- 6** Ventilateur
- 7** Générateur de vapeur avec cache
- 8** Support de grille amovible
- 9** Positions de la grille

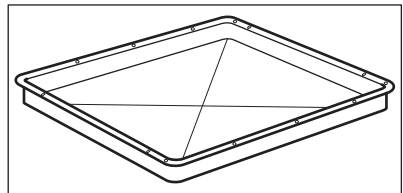
3.2 Accessoires

Grille métallique



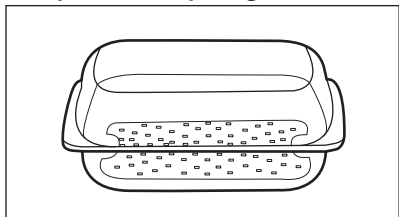
Permet de poser des plats à rôti, à gratin et des moules à gâteau/pâtisserie.

Plateau de cuisson



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

Plat de cuisson en verre avec 2 emplacements pour gril

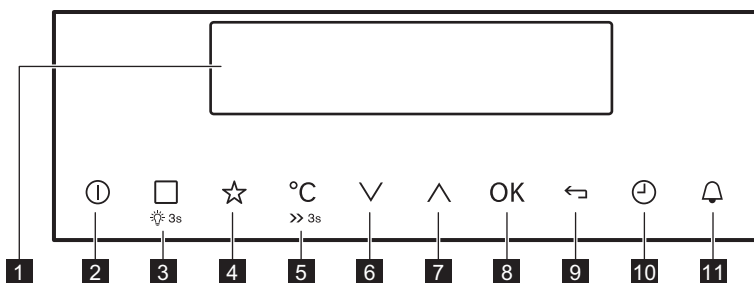


Éponge

Pour absorber l'eau restant dans le générateur de vapeur.






4. BANDEAU DE COMMANDE

4.1 Programmateur électronique

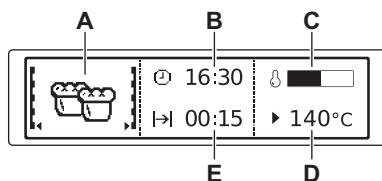


Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil.

Touche sensible	Fonction	Commentaire
1	-	Affichage Affiche les réglages actuels de l'appareil.
2	MARCHE/ ARRÊT	Pour allumer et éteindre l'appareil.
3	Modes De Cuisson ou Recettes	Appuyez sur une touche sensible pour choisir le menu : Recettes ou Modes De Cuisson. 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	Sélection de la température	Pour régler la température ou afficher la température actuelle de l'appareil.
6	Touche Bas	Pour se déplacer vers le bas dans le menu.









Touche sensitive	Fonction	Commentaire
7 	Touche Haut	Pour se déplacer vers le haut dans le menu.
8 	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.
11 	Minuteur	Pour régler la fonction : Minuteur.




4.2 Affichage



- A. Mode 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	Fonction
	Minuteur	Cette fonction est activée.
	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.

Symbole	Fonction	
	Indicateur de chauffe	L'affichage indique la température à l'intérieur de l'appareil.
	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 du four.





Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Nettoyez le four et les accessoires avant de les utiliser pour la première fois.

Remettez les accessoires et les supports de grille en place.

5.2 Premier raccordement

Lorsque vous raccordez le four 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  pour régler la valeur.
2. Appuyez sur OK pour confirmer.



6. UTILISATION QUOTIDIENNE




AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Navigation dans les menus




1. Allumez le four.
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 sous-vide	Contient un mode de cuisson et une liste des programmes automatiques.
 Recettes	Contient une liste des programmes automatiques.



Symbole / Élément de menu	Utilisation
 Programmes Préférés	Contient une liste des programmes de cuisson préférés de l'utilisateur, enregistrés par celui-ci.
 Nettoyage Vapeur	Nettoyage de l'appareil à la vapeur.
 Réglages De Base	Utilisé pour configurer l'appareil.
 Programmes Spéciaux	Contient une liste de modes de cuisson supplémentaires.



Sous-menu pour : Réglages De Base




Symbole / Élément de 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.
 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.

Symbole / Élément de menu	Description
 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 sensibles. Il est impossible de désactiver la tonalité de la touche MARCHE/ARRÊT.
 Son Alarme/Erreur	Active et désactive les tonalités de l'alarme.
 Mode DÉMO	Code d'activation / de désactivation : 2468.
 Maintenance	Affiche la version et la configuration du logiciel.
 Réglages Usine	Réinitialise tous les réglages aux réglages usine.






6.3 Modes De Cuisson





Mode de cuisson	Utilisation
 Chaleur Tournante	Pour faire cuire sur 2 niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments.
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.

Mode de cuisson	Utilisation
 Turbo Gril	<p>Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.</p>
 Chaleur Tour- nante Humide	<p>Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Pour plus d'informations, reportez-vous au paragraphe « Chaleur tournante humide » du chapitre « Conseils ». Durant cette cuisson, la porte du four doit rester fermée pour éviter d'interrompre la fonction, et pour garantir une consommation d'énergie optimale. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. Grâce à l'utilisation de la chaleur résiduelle, le niveau de chaleur peut être réduit. Pour obtenir des recommandations générales sur les économies d'énergie, reportez-vous au paragraphe « Économies d'énergie » du chapitre « Efficacité énergétique ». Cette fonction est utilisée pour définir la classe d'efficacité énergétique selon la norme EN 60350-1.</p>

Mode de cuisson	Utilisation
 Humidité Faible	<p>Pour cuire du pain, rôtir de gros morceaux de viande ou réchauffer des plats réfrigérés ou surgelés.</p>
 Humidité Élevée	<p>Pour les plats à haute teneur en humidité et pour pocher le poisson, pour la gelée royale et les terrines.</p>
 Vapeur Intense	<p>Pour les légumes, le poisson, les pommes de terre, le riz, les pâtes et autres accompagnements.</p>

6.4 Programmes Spéciaux

Mode de cuisson	Utilisation
 Maintien Au Chaud	<p>Pour maintenir les aliments au chaud.</p>
 Chauffe-Plats	<p>Pour préchauffer vos plats avant de les servir.</p>
 Stérilisation	<p>Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).</p>
 Levée de pâte/ pain	<p>L'humidification à la vapeur améliore et accélère la levée de pâte, empêche sa surface de sécher et li permet de conserver son élasticité.</p>
 Cuisson Basse Température	<p>Pour préparer des rôtis tendres et juteux.</p>

Mode de cuisson	Utilisation
 Cuisson du 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.
 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.
 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.
 Gratiner	Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Également pour gratiner et faire dorer.

6.5 Réglage d'un mode de cuisson

1. Allumez le four.
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.

6.6 Réglage d'une fonction de vapeur

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



AVERTISSEMENT!

Ne versez jamais d'eau directement dans le générateur de vapeur. 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.
2. Versez 700 ml d'eau dans le bac à eau.
La quantité d'eau est suffisante pour environ 30 minutes d'utilisation.
3. Remplacez le bac à eau dans sa position initiale.
4. Allumez le four.
5. Sélectionnez le mode de cuisson à la vapeur et la température.
6. Si nécessaire, réglez la fonction :
Durée \rightarrow | ou : Fin \rightarrow |.
La vapeur apparaît au bout d'environ 2 minutes. Une fois la température définie atteinte, un signal sonore retentit.



Lorsque le générateur de vapeur est vide, un signal sonore retentit.

Un signal sonore retentit à la fin de la durée de cuisson.

7. Éteignez le four.

**ATTENTION!**

Le four est chaud.
Risque de brûlure !
Soyez prudent lorsque
vous videz le bac à eau.

8. Après une cuisson à la vapeur, la vapeur peut se condenser au fond de la cavité. Séchez toujours la cavité lorsque le four est froid.

Laissez le four sécher complètement avec la porte ouverte.

Une fois que le four a refroidi, épongez toute l'eau restant dans le générateur de vapeur. Si nécessaire, nettoyez le générateur de vapeur avec du vinaigre.

6.7 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.

6.8 Chaleur résiduelle

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

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

7.1 Tableau des fonctions de l'horloge

Fonction de l'horloge	Utilisation
 Minuteur	Pour régler un compte à rebours (max. 2 h 30 min). Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. Vous pouvez également l'activer lorsque le four est éteint. Utilisez  pour activer la fonction. Appuyez sur  ou  pour régler les minutes, puis sur OK pour démarrer.
 Durée	Pour régler la durée de fonctionnement du four (max. 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, le four éteint les éléments de cuisson au bout de 90 % du temps réglé. Le four 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. Le four s'arrête automatiquement. Vous pouvez utiliser les fonctions : Durée et Fin à la fois si vous souhaitez allumer et éteindre le four automatiquement à un moment donné.

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 \wedge ou \vee pour régler la durée requise.
4. Appuyez sur OK pour confirmer. À la fin de la durée programmée, un signal retentit. Le four s'arrête automatiquement. 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 supérieure à 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 ou du rôtissage.

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

1. Allumez le four.
2. Sélectionnez le mode de cuisson.
3. Réglez une température supérieure à 80 °C.
4. Appuyez sur \odot à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Chaleur Et Tenir.

5. Appuyez sur OK pour confirmer. À la fin de la fonction programmée, un signal 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.



Elle peut être utilisée avec tous les modes de cuisson avec la fonction Durée ou Cuisson Par Le Poids.

1. À la fin du temps de cuisson, un signal retentit. Appuyez sur n'importe quel symbole. Le message s'affiche.
2. Appuyez sur \odot pour l'activer ou sur \leftarrow 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 en ligne



Vous trouverez les recettes pour les programmes automatiques indiqués pour cet appareil sur notre site Internet. Pour trouver le livre de recettes approprié, vérifiez le code produit (PNC) sur la plaque signalétique qui se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil.

8.2 Recettes avec Recettes Automatiques

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

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

- i** Lorsque vous utilisez la fonction : Cuissons Traditionnelles, le four utilise les réglages automatiques. Comme pour les autres fonctions, vous pouvez les modifier.

8.3 Recettes avec Cuisson Par Le Poids

Cette fonction calcule automatiquement le temps de rotissage. Pour l'utiliser, il faut entrer le poids de l'aliment.

1. Allumez le four.
2. Sélectionnez le menu : Recettes.
Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.
3. Sélectionnez la catégorie et le plat.
Appuyez sur **OK** pour confirmer.

4. Sélectionnez la fonction : Cuisson Par Le Poids. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.
5. Appuyez sur **^** ou **v** pour régler le poids des aliments. Appuyez sur **OK** pour confirmer.
Le programme automatique démarre.
6. Vous pouvez changer le poids à tout moment. Appuyez sur la touche **^** ou **v** pour modifier le poids.
7. À la fin de la durée programmée, un signal retentit. Appuyez sur un symbole quelconque pour éteindre le signal.

- i** Avec certains programmes, retournez l'aliment après 30 minutes. L'écran affiche alors un rappel.

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES

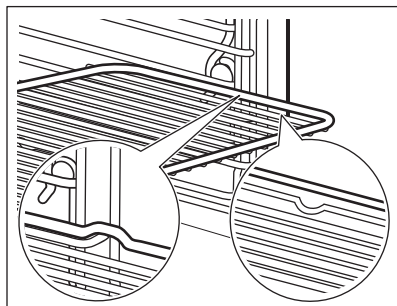
- !** **AVERTISSEMENT!**
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Installation des accessoires

- !** **ATTENTION!**
N'utilisez pas le plateau de cuisson ni le plat à rôtir avec la fonction Vapeur intense.

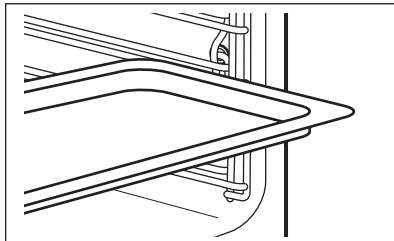
Grille métallique :

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



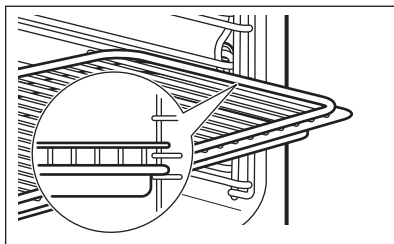
Plateau de cuisson:

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



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.








Tous les accessoires sont dotés de petites indentations dans le bas des bords droit et gauche afin d'augmenter la sécurité. Assurez-vous toujours que ces indentations se situent à l'arrière de le four. Les indentations sont également des dispositifs anti-basculer. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser.

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. Allumez le four.
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  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

mémoire libre s'affiche, appuyez sur  ou , et appuyez 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. Allumez le four.
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, le four ne peut être allumé accidentellement.

1. Appuyez sur  pour allumer l'écran.
2. Appuyez sur  et  à la fois jusqu'à l'apparition d'un message. Pour désactiver la 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 le four est en fonctionnement.

1. Allumez le four.
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  pour confirmer. Pour désactiver la fonction, appuyez sur . Un message s'affiche. Appuyez à plusieurs reprises sur , puis sur  pour confirmer.


 Lorsque vous éteignez le four, cette fonction est aussi 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 le four.
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  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 retentit.

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

10.5 Arrêt automatique

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

10.6 Luminosité de l'affichage

Deux modes de luminosité sont disponibles :

- Luminosité « nuit » : lorsque le four est à l'arrêt, la luminosité de l'affichage est plus faible entre 22 h 00 et 6 h 00.
- Luminosité « jour » :
 - lorsque le four 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 le four est éteint et que vous sélectionnez la fonction : MinuteurLorsque la fonction se termine, l'affichage revient en mode de luminosité « nuit ».

10.7 Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces du four.

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 de cuisson

Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien four. Les tableaux ci-dessous vous indiquent les réglages standard pour la température, le temps de cuisson et le niveau du four.

Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

11.2 Conseils pour les modes de cuisson spécifiques du four

Maintien Au Chaud

Cette fonction vous permet de maintenir les aliments au chaud. La température est automatiquement réglée sur 80 °C.

Chauffe-Plats

Cette fonction vous permet de faire chauffer des assiettes et des plats avant de servir. La température est automatiquement réglée sur 70 °C.

Placez les piles de plats et d'assiettes uniformément sur la grille. Utilisez le premier niveau de la grille. À la moitié du temps de chauffage, changez-les de place.

Levée de pâte/pain

Cette fonction vous permet de faire lever une pâte à base de levure. Mettez la

pâte dans un grand plat. Utilisez le premier niveau de la grille. Réglez la fonction : Levée de pâte/pain et le temps de cuisson.

11.3 Cuisson sous-vide

Cette fonction utilise des températures de cuisson plus basses que la cuisson normale.

Cuisson sous-vide Recommandations

Utilisez des ingrédients de premières qualité et fraîcheur. Nettoyez toujours les aliments avant de les cuisiner. Faites attention lorsque vous utilisez des œufs crus.

Les basses températures sont uniquement adaptés aux types d'aliments pouvant être mangés crus.

Ne faites pas cuire les aliments trop longtemps lorsque vous réglez une température inférieure à 60 °C

Faites bouillir les ingrédients contenant de l'alcool avant de les enfermer dans un sachet sous vide.

Placez les sachets sous vide côte à côte sur la grille.

Vous pouvez conserver ces aliments cuits au réfrigérateur pendant 2 à 3 jours. Faites refroidir rapidement les aliments (en les plaçant dans un bain de glace).

N'utilisez pas cette fonction pour réchauffer les restes de nourriture.

Emballage sous vide

Utilisez uniquement des sachets sous vide et une machine sous vide à cloche recommandés pour la cuisson sous vide. Seul ce type de machine sous vide peut faire le vide dans des sachets contenant des liquides.

Ne réutilisez pas les sachets sous vide.

Pour obtenir de meilleurs résultats plus rapidement, sélectionnez le degré de vide maximal.

Pour vous garantir une fermeture hermétique du sachet sous vide, assurez-vous que la zone à sceller est parfaitement propre.

Veillez à ce que les bords intérieurs du sachet sous vide soient propres avant de le sceller.

11.4 Cuisson sous-vide : 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	Contenance du bac à eau (ml)
Filet de bœuf, à point	4 cm	800	60	110 - 120	2	600
Filet de bœuf, bien cuit	4 cm	800	65	90 - 100	2	500

Agneau / Gibier

Plat	Épaisseur de l'aliment	Quantité pour 4 personnes (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Contenance du bac à eau (ml)
Agneau, saignant	3 cm	600 - 650	60	180 - 190	2	650
Agneau, à point	3 cm	600 - 650	65	105 - 115	2	600
Sanglier	3 cm	600 - 650	90	60 - 70	2	650 + 350
Lapin désossé	1,5 cm	600 - 650	70	50 - 60	2	600

Volaille

Plat	Épaisseur de l'aliment	Quantité pour 4 personnes (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Contenance du bac à eau (ml)
Escalope de poulet désossée	3 cm	750	70	70 - 80	2	650

Plat	Épaisseur de l'aliment	Quantité pour 4 personnes (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Contenance du bac à eau (ml)
Magret de canard désossé	2 cm	900	65	100 - 110	2	500
Escalope de dinde désossée	2 cm	800	70	75 - 85	2	650

11.5 Cuisson sous-vide : 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.
- Séchez 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	Contenance du bac à eau (ml)
Filet de daurade	4 filets, 1 cm	500	70	25	2	400
Filet de bar	4 filets, 1 cm	500	70	25	2	400
Morue	2 filets, 2 cm	650	65	70 - 75	2	600
Coquilles St Jacques	grosses	650	60	100 - 110	2	500
Moules avec les coquilles		1000	95	20 - 25	2	500
Crevettes décortiquées	grosses	500	75	26 - 30	2	400
Poulpe		1000	85	100 - 110	2	650 + 350
Filet de truite ¹⁾	2 filets, 1,5 cm	650	65	55 - 65	2	500

Plat	Épaisseur de l'aliment	Quantité pour 4 personnes (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Contenance du bac à eau (ml)
Darne de saumon ¹⁾	3 cm	800	65	100 - 110	2	600

¹⁾ 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 les introduire dans le sachet sous vide.

11.6 Cuisson sous-vide : 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	Contenance du bac à eau (ml)
Asperges vertes	entières	700 - 800	90	40 - 50	2	600
Asperges blanches	entières	700 - 800	90	50 - 60	2	650
Courgette	tranches de 1 cm	700 - 800	90	35 - 40	2	500
Poireau	lamelles ou rondelles	600 - 700	95	40 - 45	2	650
Aubergine	tranches de 1 cm	700 - 800	90	30 - 35	2	500
Citrouille	morceaux de 2 cm d'épaisseur	700 - 800	90	25 - 30	2	500
Poivron	lamelles ou quartiers	700 - 800	95	35 - 40	2	500
Céleri	rondelles de 1 cm	700 - 800	95	40 - 45	2	600
Carottes	tranches de 0,5 cm	700 - 800	95	35 - 45	2	650

Plat	Épaisseur de l'aliment	Quantité pour 4 personnes (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Contenance du bac à eau (ml)
Céleri rave	tranches de 1 cm	700 - 800	95	45 - 50	2	650
Fenouil	tranches de 1 cm	700 - 800	95	35 - 45	2	650
Pommes de terre	tranches de 1 cm	800 - 1000	95	35 - 45	2	650
Cœurs d'artichauts	coupés en quartiers	400 - 600	95	45 - 55	2	650 + 150

11.7 Cuisson sous-vide : Fruits

- 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	Contenance du bac à eau (ml)
Pêche	coupée en deux	4 fruits	90	20 - 25	2	400
Prune	coupée en deux	600 g	90	10 - 15	2	300
Mangue	coupée en dés d'environ 2 x 2 cm	2 fruits	90	10 - 15	2	300
Nectarine	coupée en deux	4 fruits	90	20 - 25	2	400
Ananas	tranches de 1 cm	600 g	90	20 - 25	2	400
Pomme	coupée en quartiers	4 fruits	95	20 - 25	2	500
Poire	coupée en deux	4 fruits	95	15 - 25	2	500

11.8 Tableau de quantité d'eau pour la cuisson sous vide

Température (°C)	Durée (min)	Contenance du bac à eau (ml)
50	120	500
50	190	600
55	120	550
55	190	650
60	120	600
60	190	700
65	30	350
65	60	550
70	30	400
70	60	600
75	30	450
75	60	650
80	30	500
80	60	700
85	30	550
85	60	750
90	30	500
90	60	700
95	20	500
95	40	700
95	60	800

11.9 Cuisson à la vapeur

Utilisez uniquement des récipients de cuisine résistants à la chaleur et à la corrosion.

Utilisez des plats en verre.

Lorsque vous cuisez sur plusieurs niveaux, veillez à laisser assez d'espace entre les différents niveaux pour permettre à la vapeur de circuler.

Démarrez la cuisson à four froid, sauf si un préchauffage est recommandé dans le tableau ci-dessous.

11.10 Tableau de quantité d'eau pour l'utilisation de la vapeur

Durée (min)	Contenance du bac à eau (ml)
15 - 20	300
30 - 40	600
50 - 60	800

11.11 Vapeur Intense



AVERTISSEMENT!

N'ouvrez pas la porte du four lorsque cette fonction est activée. Risque de brûlure !

Stérilisation

Cette fonction vous permet de stériliser des récipients (par ex. des biberons).

Placez les récipients propres tête en bas au milieu de la grille sur le 1er niveau.

Remplissez le bac avec le niveau d'eau maximal et réglez une durée de 40 minutes.

Cuisson

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, de la semoule et des œufs.

Vous pouvez préparer un repas complet en une fois. Faites cuire les plats ayant des temps de cuisson identiques ensemble. Utilisez la quantité d'eau maximale lorsque vous faites cuire plusieurs plats en même temps.

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

Réglez la température sur 96 °C, sauf si le tableau ci-dessous vous indique un autre réglage.

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Contenance du bac à eau (ml)
Risotto	96	25 - 30	400
Riz (rapport eau/riz 1,5 : 1)	96	35 - 40	650
Semoule de maïs (polenta, avec liquide 1 : 3)	96	35 - 40	550
Pommes de terre en robe des champs, taille moyenne	96	50 - 60	650
Pommes de terre vapeur	96	35 - 40	550
Ratatouille	96	25 - 30	400
Choux de Bruxelles	96	30 - 35	550
Brocoli en bouquets	96	25 - 30	550
Chou-fleur, entier	96	40 - 45	650
Chou-fleur en bouquets	96	20 - 25	600
Choucroute	96	50 - 60	650
Tomates, entières	96	15 - 20	250
Betterave, entière	96	60 - 70	650 + 400
Chou-rave/céleri/fenouil, émincé	96	35 - 40	550
Courgettes, émincées	96	20 - 25	400
Carottes, émincées	96	35 - 40	550

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Contenance du bac à eau (ml)
Décongélation de légumes	96	35	550
Décongélation et cuisson de légumes	60	35 - 40	650
Blanchiment de légumes	96	12 - 15	250
Blanchiment de haricots	96	20 - 22	250
Haricots surgelés	96	30 - 40	650
Poulet (escalope)	96	30 - 40	500
Jambon de type Prosciutto (1 kg)	96	50 - 75	650
Filet mignon de porc fumé (0,6 - 1 kg)	96	45 - 55	650
Poivron farci	96	30 - 40	500
Saucisses fumées / de veau	85	15 - 20	250
Réchauffement de pâté à la viande, tranches de 1 cm	96	20 - 25	400
Filet de poisson (environ 1 kg)	96	35 - 40	650
Filet de poisson plat (environ 0,3 kg)	80	15 - 20	300
Filet de poisson surgelé (0,5 - 0,8 kg)	96	30 - 40	650
Truite (0,17 - 0,3 kg)	85	15 - 25	400
Crème / flan en parts individuelles	96	25 - 35	500
Crème royale aux œufs	96	25 - 35	500
Petits pains cuits à la vapeur	96	30 - 35	500
Œufs, à la coque	96	9 - 12	200
Œufs, mollets	96	13 - 15	200
Œufs, durs	96	16 - 20	200

11.12 Humidité Élevée

Ajoutez environ 300 ml d'eau.

Utilisez le premier niveau de la grille.

Plat	Température (°C)	Durée (min)
Crème / flan en petites portions	90	40 - 45
Œufs cocotte	90	35 - 45

Plat	Température (°C)	Durée (min)
Terrines	90	40 - 50
Filets de poisson fins	85	15 - 25
Filets de poisson épais	90	25 - 35

Plat	Température (°C)	Durée (min)
Petit poisson jusqu'à 0,35 kg	90	25 - 35
Poisson entier jusqu'à 1 kg	90	35 - 45

Réchauffer

Régalez la température sur 85 °C.

Plat	Durée (min)
Quenelles	20 - 30

Plat	Durée (min)
Gratin De Pâtes	15 - 20
Riz	15 - 20
Plats uniques	15 - 20

11.13 Humidité Faible

Ajoutez au maximum 250 ml d'eau.

Tranchez les rôtis avant de les faire réchauffer.

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Réchauffement d'un repas, 6 assiettes, 24 cm de diamètre	110	15 - 20	2 et 4
Rôti de porc (1 000 g)	180	90 - 100	2
Rôti de boeuf (1 000 g)	180	90 - 100	2
Rôti de veau (1 000 g)	180	80 - 90	2
Pâté à la viande, cru (500 g)	180	30 - 40	2
Saucisses fumées / de veau	85	15 - 20	2
Filet mignon de porc fumé, mariné pendant 2 heures (600 - 1 000 g)	185	60 - 70	2
Volaille (1 000 g)	200	45 - 55	2
Canard (1 500 - 2 000 g)	180	60 - 75	2
Oie (3 000 g)	170	130 - 170	1
Filets de poisson	90	20 - 30	2

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gratin de pommes de terre, gratin de pommes de terre et de poireaux	190	40 - 50	2
Gratin de pâtes	180	35 - 45	2
Lasagnes	180	45 - 50	2
Diff. types de pain (500 - 1 000 g)	180 - 190	50 - 60	2
Petits pains (40 - 60 g)	210 - 220	20 - 25	3
Petits pains prêts à cuire (30 - 40 g)	220	10 - 15	3
Petits pains prêts à cuire, surgelés (30 - 40 g)	220	10 - 15	3
Baguettes précuites (40 - 50 g)	200	10 - 15	3
Baguettes précuites, surgelées (40 - 50 g)	200	10 - 15	3

11.14 Cuisson

- La première fois, utilisez la température la plus basse.
- Le temps de cuisson peut être prolongé de 10 à 15 minutes, si vous cuisez des gâteaux sur plusieurs niveaux.
- Les gâteaux et petites pâtisseries placés à différentes hauteurs ne doront pas toujours de manière

homogène. S'ils ne doront uniformément, il n'est pas nécessaire de modifier la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.

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

11.15 Conseils de pâtisserie

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.

Résultats de cuisson	Cause probable	Solution
Le gâteau s'affaisse et devient mou, plein de grumeaux, juteux.	La température du four est trop élevée.	Réglez une température de cuisson légèrement inférieure la prochaine fois.
	Durée de cuisson trop courte.	Réglez une durée de cuisson plus longue. Vous ne pouvez pas diminuer les temps de cuisson en augmentant la température.
	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.
	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 préparation est mal répartie.	Étalez la préparation de façon homogène sur le plateau de cuisson.
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

Utilisez la fonction : Chaleur Tournante.

Cuisson dans des moules

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Kouglof ou brioche	160 - 170	50 - 60	1
Gâteau de Savoie au madère/cakes aux fruits	150 - 170	70 - 90	1
Fatless sponge cake / Génoise allégée	160 - 180	25 - 40	1
Pâte à tarte brisée ¹⁾	170 - 190	10 - 25	2
Fond de tarte - génoise	150 - 170	20 - 25	2

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Tarte aux pommes (recouverte)	160 - 180	50 - 60	1
Apple pie / Tourte aux pommes (2 moules Ø 20 cm, disposés en diagonale)	180 - 190	65 - 80	1
Tarte salée (par ex., Quiche lorraine)	170 - 190	30 - 70	2
Gâteau au fromage	160 - 180	60 - 90	1

1) Préchauffez le four.

Gâteaux/Petites pâtisseries/Pains sur plateaux de cuisson

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Tresse/couronne de pain	160 - 180	30 - 40	1
Brioche de Noël aux fruits (Stollen)	160 - 180	40 - 60	1
Pain (pain de seigle)	180 - 200	45 - 60	1
Choux à la crème/éclairs	170 - 190	30 - 40	2
Gâteau roulé 1)	200 - 220	8 - 15	2
Crumble (sec)	160 - 180	20 - 40	2
Gâteau au beurre/sucre 1)	180 - 200	15 - 30	2
Gâteau aux fruits (pâte levée/génoise)	160 - 180	25 - 50	2
Gâteau aux fruits sur pâte brisée	170 - 190	40 - 80	2
Gâteaux à pâte levée à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, amandes effilées)	150 - 170	40 - 80	2
Pizza (bien garnie) 1)	190 - 210	20 - 40	2
Pizza (pâte fine) 1)	230	12 - 20	2
Pain plat 1)	230	10 - 20	2
Tartes flambées (Suisse)	190 - 210	35 - 50	2

1) Préchauffez le four.

Biscuits/Gâteaux secs

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Biscuits sablés	160 - 180	6 - 20	2
Petits sablés à la douille	160	10 - 40	2
Biscuits à base de génoise	160 - 180	15 - 20	2
Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues	80 - 100	120 - 150	2
Macarons	100 - 120	30 - 60	2
Petits gâteaux briochés	160 - 180	20 - 40	2
Pâtisseries feuilletées ¹⁾	180 - 200	20 - 30	2
Petits pains	210 - 230	20 - 35	2
Small cakes / Petits gâteaux (20 par plaque) ¹⁾	170	20 - 30	2

¹⁾ Préchauffez le four.

11.17 Soufflés et gratins

Utilisez la fonction : Chaleur Tournante.

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gratin de pâtes	180 - 200	30 - 50	1
Lasagnes	180 - 200	25 - 40	1
Gratin de légumes ¹⁾	160 - 170	15 - 30	1
Baguettes gratinées ¹⁾	160 - 170	15 - 30	1
Gratins sucrés	180 - 200	40 - 60	1
Gratins de poisson	180 - 200	30 - 60	1
Légumes farcis	160 - 170	30 - 60	1
Gratin de pommes de terre	180 - 200	40 - 50	2

¹⁾ Préchauffez le four.

11.18 Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez la fonction : Chaleur Tournante.

Biscuits/petits gâteaux/viennoiseries/petits pains

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Biscuits sablés	160 - 180	15 - 35	2 / 3
Petits sablés à la douille	160	20 - 60	2 / 3
Biscuits à base de génoise	160 - 180	25 - 40	2 / 3
Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues	80 - 100	130 - 170	2 / 3
Macarons	100 - 120	40 - 80	2 / 3
Pâtisseries danoises	160 - 180	30 - 60	2 / 3
Pâtisseries feuilletées ¹⁾	180 - 200	30 - 50	2 / 3

1) Préchauffez le four.

11.19 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.

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 la fonction de cuisson basse température automatique avec de la volaille.



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

1. Saisissez la viande dans une poêle à feu très vif.
2. Disposez la viande dans un plat à rôtir ou directement sur la grille métallique.
3. Placez la plaque au-dessous pour récupérer la graisse.
4. Enfourez la grille.
5. Sélectionnez la fonction : Cuisson Basse Température.
6. Lorsque l'appareil atteint la température réglée, un signal sonore retentit. La température du four descend alors automatiquement pour poursuivre la cuisson.

Viande de bœuf

Plat	Quantité	Saisie de chaque côté (min)	Température (°C)	Positions des grilles	Durée (min)
Filet à point	1000 - 1500	2	80 - 90	1	90 - 110

Plat	Quantité	Saisie de chaque côté (min)	Température (°C)	Positions des grilles	Durée (min)
Rôti de bœuf à point	1000 - 1500	4	80 - 90	1	180 - 240

Veau

Plat	Quantité	Saisie de chaque côté (min)	Température (°C)	Positions des grilles	Durée (min)
Filet rosé	1000 - 1500	2	80 - 90	1	90 - 120
Filet mignon, en une pièce	1000 - 1500	4	80 - 90	1	120 - 150
Nierstück	1000 - 1500	4	80 - 90	1	120 - 150

Filet mignon de porc

Plat	Quantité	Saisie de chaque côté (min)	Température (°C)	Positions des grilles	Durée (min)
Filet rosé	1000 - 1500	2	80 - 90	1	90 - 110
Filet mignon, en une pièce	1000 - 1500	4	80 - 90	1	150 - 170
Nierstück	1000 - 1500	4	80 - 90	1	150 - 170

11.20 Rôtissage

Utilisez des plats résistant à la chaleur.

Vous pouvez cuire de gros rôtis directement dans le plat à rôtir ou sur la grille métallique en plaçant le plat à rôtir en dessous.

Pour éviter que les sucs ou les graisses de cuisson ne brûlent, versez un peu d'eau dans le plat à rôtir.

Faites rôtir les viandes à couenne dans le plat à rôtir sans le couvercle.

Si nécessaire, retournez le rôti à la moitié ou aux deux tiers du temps de cuisson.

Pour obtenir une viande plus juteuse :

- faites rôtir les viandes maigres dans le plat à rôtir avec le couvercle, ou utilisez un sachet de cuisson.
- faites rôtir la viande et le poisson par morceaux d'au moins 1 kg.
- arrosez les gros rôtis et les volailles avec leur jus plusieurs fois en cours de cuisson.

11.21 Tableaux de rôtissage

Utilisez la fonction : Chaleur Tournante.

Porc

Plat	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Épaule, collier, jambon à l'os	1000 - 1500	170 - 190	90 - 120	1
Côtelettes, filet mignon de porc fumé	1000 - 1500	180 - 200	60 - 90	1
Pâté à la viande	750 - 1000	180 - 200	45 - 60	1
Jarret de porc (précuit)	750 - 1000	170 - 190	90 - 120	1

Bœuf

Plat	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Bœuf braisé	1 000 - 1 500 g	180 - 200	120 - 150	1
Rôti de bœuf ou selle ¹⁾	par cm d'épaisseur	210 - 230	6 - 9 par cm d'épaisseur	1

¹⁾ Préchauffez le four.

Veau

Plat	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Bœuf braisé	1000 - 1500	170 - 190	120 - 150	1
Jarret de veau	1500 - 2000	170 - 190	120 - 150	1

Agneau

Plat	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gigot d'agneau	1000 - 1500	170 - 190	75 - 120	1
Selle d'agneau	1000 - 1500	180 - 200	60 - 90	1

Petits morceaux de viande à cuire sur le plateau de cuisson

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Saucisses « Cordon bleu » ¹⁾	220 - 230	5 - 8	1
Petites saucisses ¹⁾	220 - 230	12 - 15	1
Escalope ou côtelette panée ¹⁾	220 - 230	15 - 20	1
Rissoles ¹⁾	210 - 220	15 - 20	1

¹⁾ Préchauffez le four.

Poisson (à l'étuvée)

Plat	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Poisson entier > 1kg	1000 - 1500	210 - 220	45 - 75	1

Volaille

Plat	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Poulet, coquelet	1000 - 1500	190 - 210	45 - 75	1
Demi-poulet	par 400 - 500	200 - 220	35 - 50	1
Morceaux de volaille	par 200 - 250	200 - 220	35 - 50	1
Canard	1500 - 2000	180 - 200	75 - 105	1

Gibier

Plat	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Râble de lièvre, cuisse de lièvre ¹⁾	jusqu'à 1 000	220 - 230	25 - 40	1
Selle de chevreuil	1500 - 2000	210 - 220	75 - 105	1
Cuissot de chevreuil	1500 - 2000	200 - 210	90 - 135	1

¹⁾ Préchauffez le four.

11.22 Gril

- Réglez toujours le gril à la température la plus élevée.
- Utilisez simultanément la grille métallique et la plaque lorsque vous faites griller un aliment.
- Les temps de cuisson au gril sont fournis à titre indicatif uniquement.

**ATTENTION!**

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

Plat	Durée (min)		Positions des grilles
	1re face	2e face	
Rissoles	8 - 10	6 - 8	3
Filet de porc	10 - 12	6 - 10	2
Saucisses	8 - 10	6 - 8	3
Tournedos, steaks de veau	6 - 7	5 - 6	3

Plat	Durée (min)		Positions des grilles
	1re face	2e face	
Filet de bœuf, rôti de bœuf (environ 1 kg)	10 - 12	10 - 12	2
Toast / Toasts ¹⁾	4 - 6	3 - 5	3
Toasts avec garniture	8 - 10	-	2

1) Utilisez la grille métallique sans plaque.

11.23 Turbo Gril

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Retourner au bout de (min)	Positions des grilles	Position de la plaque
Volaille (900 - 1 000 g)	180 - 200	50 - 60	25 - 30	2	1
Rôti roulé de porc farci (2 000 g)	180 - 200	90 - 95	45	2	1
Gratin de pâtes	180	30	-	2	-
Gratin dauphinois	200	20 - 23	-	2	-
Gnocchi gratinés	180	20 - 23	-	2	-
Chou-fleur à la sauce hollandaise	200	15	-	2	-

11.24 Tableau des plats surgelés tout prêts

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pizza surgelée	Chaleur Tournante	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage	3
Frites ¹⁾ (300 - 600 g)	Turbo Gril	200 - 220	comme indiqué sur l'emballage	3
Baguettes	Chaleur Tournante	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage	3

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Cake aux fruits	Chaleur Tour-nante	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage	3

1) Retournez les frites 2 ou 3 fois pendant la cuisson.

11.25 Décongélation

- Retirez l'emballage des aliments puis placez-les dans une assiette.
- Utilisez la première position de grille en partant du bas.

- Ne couvrez pas les aliments d'un bol ni d'une assiette car cela pourrait allonger le temps de décongélation.

Plat	Quantité	Durée de décongélation (min)	Décongélation complémentaire (min)	Commentaires
Poulet	1 kg	100 - 140	20 - 30	Placez le poulet sur une soucoupe retournée, posée sur une grande assiette. Retournez à la moitié du temps.
Viande	1 kg	100 - 140	20 - 30	Retournez à la moitié du temps.
Viande	500 g	90 - 120	20 - 30	Retournez à la moitié du temps.
Truite	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Fraises	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Beurre	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Crème	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée.
Gâteau	1,4 kg	60	60	-

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 Séchage

- Utilisez des plaques recouvertes de papier sulfurisé.
- Pour obtenir un meilleur résultat, arrêtez le four à la moitié de la durée

de déshydratation, ouvrez la porte et laissez refroidir pendant une nuit pour terminer le séchage.

Plat	Température (°C)	Durée (h)	Positions des grilles	
			1 position	2 positions
Haricots	75	6 - 9	2	2 / 3
Poivrons en tranches	75	5 - 8	2	2 / 3

Plat	Température (°C)	Durée (h)	Positions des grilles	
			1 position	2 positions
Légumes pour potage	75	5 - 6	2	2 / 3
Champignons	50	6 - 9	2	2 / 3
Fines herbes	40 - 50	2 - 4	2	2 / 3
Prunes	75	8 - 12	2	2 / 3
Abricots	75	8 - 12	2	2 / 3
Pommes, lamelles	75	6 - 9	2	2 / 3
Poires	75	9 - 13	2	2 / 3

11.28 Cuisson du pain

Le préchauffage n'est pas recommandé.

Versez 100 ml d'eau dans le bac à eau.

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pain blanc	180 - 200	40 - 60	2
Baguette	200 - 220	35 - 45	2
Brioche	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Pain de seigle	190 - 210	50 - 70	2
Pain complet	180 - 200	50 - 70	2
Pain aux céréales	170 - 190	60 - 90	2

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.

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

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

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

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.

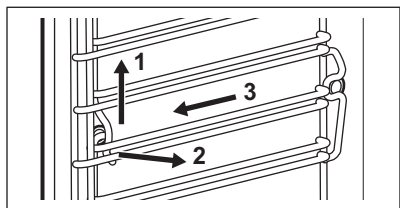
Séchez le four lorsque la cavité est humide après utilisation.

12.2 Retrait des supports de grille

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

Pour nettoyer le four, 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.

Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.

12.3 Nettoyage Vapeur

Retirez les plus grosses salissures à la main.

1. Versez 250 ml d'eau et 3 cuillères à soupe de vinaigre directement dans le générateur de vapeur.
2. Activez la fonction : Nettoyage Vapeur.

La durée de la fonction s'affiche. Un signal sonore retentit lorsque le programme est terminé.

3. Appuyez sur un symbole pour désactiver le signal.
4. Essuyez l'appareil avec un chiffon doux. Ôtez l'eau du générateur de vapeur.

Faites sécher complètement l'appareil en laissant la porte ouverte pendant environ 1 heure.

Pour accélérer le séchage, vous pouvez fermer la porte et faire chauffer l'appareil avec la fonction : Chaleur Tournante à une température de 150 °C pendant environ 15 minutes.

12.4 Système de génération de vapeur



ATTENTION!

Séchez le générateur de vapeur après chaque utilisation. Épongez l'eau résiduelle.



Ôtez toute trace de calcaire avec de l'eau et du vinaigre.



ATTENTION!

Les produits détartrants chimiques risquent d'endommager l'émail de l'appareil. Respectez scrupuleusement les instructions du fabricant.

1. Pour nettoyer le bac à eau et le générateur de vapeur, versez un mélange d'eau et de vinaigre (environ 250 ml) dans le générateur de vapeur par le bac à eau. Attendez environ 10 minutes.
2. Épongez le mélange eau/vinaigre restant à l'aide de l'éponge fournie.
3. Ajoutez 100 à 200 ml d'eau claire dans le bac à eau pour rincer le système de génération de vapeur.
4. Épongez l'eau du générateur de vapeur, puis séchez-le.
5. Laissez la porte de l'appareil ouverte afin qu'il sèche complètement.

12.5 Retrait et installation de la porte

Enlevez la porte pour nettoyer plus facilement l'intérieur du four.

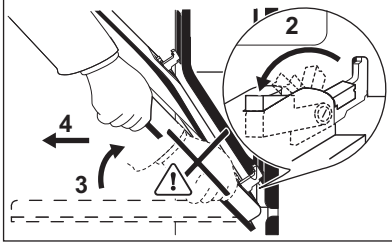


AVERTISSEMENT!

Elle est lourde.

1. Ouvrez complètement la porte.

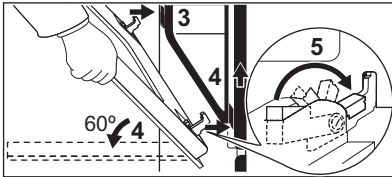
2. Libérez complètement les leviers de serrage sur les charnières.



3. Maintenez la porte des deux côtés et fermez-la environ aux 3/4.
4. Retirez la porte du four.
5. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.

Une fois le nettoyage terminé, réinstallez la porte.

6. Maintenez la porte des deux côtés à un angle d'environ 60°.



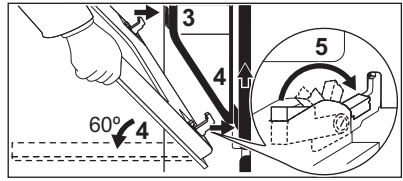
7. Poussez simultanément les charnières de la porte au maximum dans les deux encoches situées en bas du four, à gauche et à droite.
8. Soulevez la porte jusqu'au point de résistance, puis ouvrez-la ensuite complètement.
9. Serrez complètement les leviers de serrage sur les charnières.
10. Fermez la porte.

12.6 Remontage de la porte du four



AVERTISSEMENT!
Elle est lourde.

1. Maintenez la porte des deux côtés à un angle d'environ 60°.



2. Poussez simultanément les charnières de la porte au maximum dans les deux encoches situées en bas du four, à gauche et à droite.
3. Soulevez la porte jusqu'au point de résistance, puis ouvrez-la ensuite complètement.
4. Serrez complètement les leviers de serrage sur les charnières.
5. Fermez la porte.

12.7 Remplacement de l'éclairage



AVERTISSEMENT!

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

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

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
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 éteint.	Allumez le four.
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 n'est pas fermée correctement.	Fermez complètement 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'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche.	Une anomalie électrique est survenue.	<ul style="list-style-type: none"> 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.

Problème	Cause probable	Solution
L'appareil est allumé mais il ne chauffe pas. Le ventilateur ne fonctionne pas. L'affichage indique "Demo".	Le mode démo est activé.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez l'appareil. 2. Maintenez enfoncée la touche  jusqu'à ce que l'appareil s'allume ou s'éteigne. 3. Maintenez enfoncées les touches  et  en même temps jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse. "Demo" s'éteint.

13.2 Données de maintenance

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

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

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

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

14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

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

Nom du fournisseur	Electrolux
Identification du modèle	EB3SL70KCN EB3SL70KSP EB3SL7KCN EB3SL7KSP
Index d'efficacité énergétique	105.8
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé	0.73 kWh/cycle
Nombre de cavités	1

Source de chaleur	Électricité	
Volume	34 l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	EB3SL70KCN	34.0 kg
	EB3SL70KSP	34.7 kg
	EB3SL7KCN	32.2 kg
	EB3SL7KSP	32.2 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 Économie d'énergie



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

Conseils généraux

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

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

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

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

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

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

Cuisson avec ventilation

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

Chaleur résiduelle

Pour certaines fonctions du four, si un programme avec sélection du temps (Durée ou Fin) est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants se désactivent automatiquement plus tôt.

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner.

Maintien des aliments au chaud

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

Cuisson avec l'éclairage éteint

Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Allumez-le uniquement en cas de besoin.

15. GARANTIE

Service-clientèle

Points de Service		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Prévèrenges	Via Violino 11 6928 Manno
Morgenstrasse 131 3018 Bern		
Zürcherstrasse 204E 9000 St. Gallen		
Seetalstrasse 11 6020 Emmenbrücke		
Schlossstrasse 1 4133 Pratteln		
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.

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



867343575-B-072018

