EB4GL70KCN
EB4GL70KSP

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....12
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE....22
8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES....23
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES....23
10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES....26
11. CONSEILS....27
12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE....49
13. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT....53
14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE....55
15. GARANTIE....57

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'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 latérales. Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.
- Utilisez uniquement la sonde à viande recommandée pour cet appareil.

2. 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.

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.
- 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 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), 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, 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.

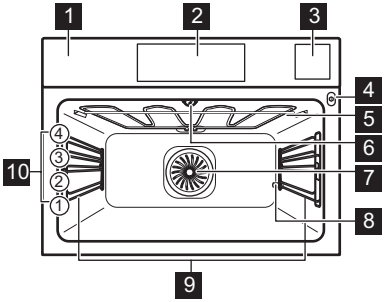
2.8 Mise au rebut

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

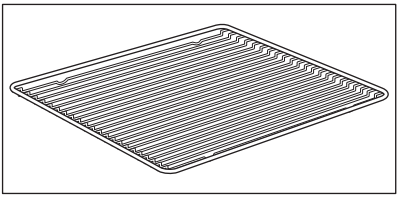
3.1 Vue d'ensemble



1 Panneau de commande
2 Affichage
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 Positions de la grille

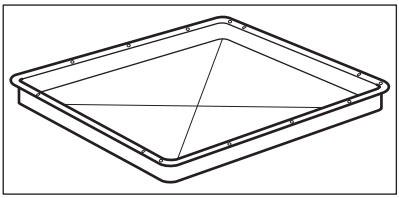
3.2 Accessoires

Grille métallique



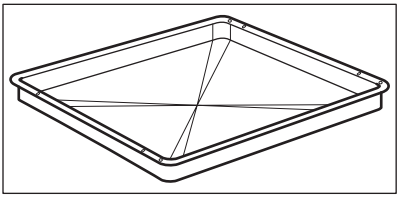
Permet de poser des plats à rôti, à gratin et des moules à gâteau/pâtisserie.

Plateau de cuisson



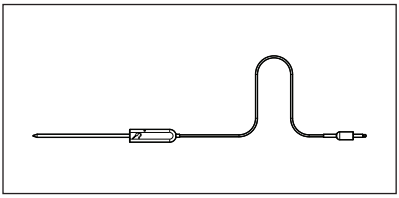
Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.

Plat à rôtir



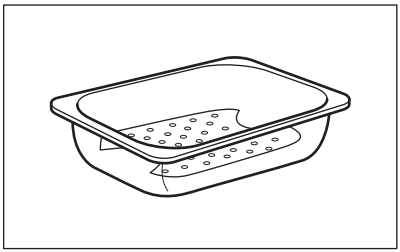
Pour cuire et rôtir ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.

Sonde alimentaire



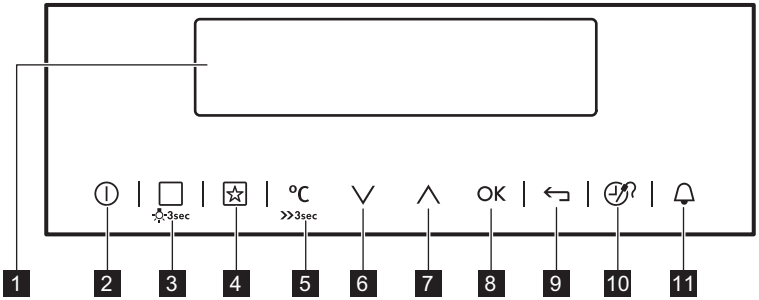
Pour mesurer la température à l'intérieur des aliments.

Plat de cuisson en verre avec 1 plaque perforée



4. BANDEAU DE COMMANDE

4.1 Programmateur électronique

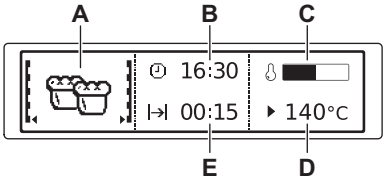


Les touches sensitives permettent de faire fonctionner l'appareil.

	Touche sensitive	Fonction	Commentaire
1	-	Affichage	Affiche les réglages actuels du four.
2	⏻	MARCHE/ ARRET	Pour allumer et éteindre le four.

	Touche sensitive	Fonction	Commentaire
3		Modes De Cuisson ou Cuisson Assistée	Appuyez une fois sur la touche sensitive pour choisir un mode de cuisson ou le menu : Cuisson Assistée. Appuyez à nouveau sur la touche sensitive pour naviguer entre les menus : Modes De Cuisson, Cuisson Assistée. Pour activer ou désactiver l'éclairage, appuyez sur la touche pendant 3 secondes. Vous pouvez également activer l'éclairage lorsque le four 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 du four. Appuyez sur la touche 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	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. 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
	Minuteur	La fonction est en cours.
	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	Le four calcule la durée de cuisson.
	Indicateur de chauffe	L'affichage indique la température à l'intérieur du four.
	Indicateur De Préchauffage Rapide	La fonction est activée. Elle permet de diminuer le temps de préchauffage.
	Cuisson Par Le Poids	L'affichage 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.

5.3 Préchauffage

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

1. Réglez la fonction : Convection naturelle et la température maximale.
2. Laissez four en fonctionnement pendant 1 heure.
3. Réglez la fonction : Chaleur Tournante et la température maximale.
4. Laissez le four en fonctionnement pendant 15 minutes.

Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude. Le four peut produire une odeur et de la fumée lors du préchauffage. Assurez-vous que la ventilation dans la pièce est suffisante.

5.4 Réglage de la dureté de l'eau

Le tableau ci-dessous indique les différents degrés de dureté de l'eau (dH) en fonction du dépôt calcaire 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 4 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. Attendez 1 minute et vérifiez le degré de dureté de l'eau dans le tableau ci-dessous.
   La couleur des zones de réaction continuent de changer. Ne vérifiez pas la dureté de l'eau plus d'une minute après le test.
5. Réglez la dureté de l'eau : menu : Réglages De Base.

Bande de test	Dureté de l'eau
	1
	2

Bande de test	Dureté de l'eau
	3
	4

Vous pouvez changer la dureté de l'eau dans le menu : Réglages De Base / Dureté de l'eau.

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.
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	Utilisé pour configurer l'appareil.
Programmes Spéciaux	Contient une liste de modes de cuisson supplémentaires.
Cuisson Assistée	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 / 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.
°C» Préchauffage Rapide	Cette fonction diminue le temps de chauffe lorsqu'elle est activée.

Symbole / Élément de menu	Description
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.

Symbole / Élément de menu	Description
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.
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.
Mode DÉMO	Code d'activation / de désactivation : 2468.
Maintenance	Affiche la version et la configuration du logiciel.
Reglages Usine	Réinitialise tous les réglages aux réglages usine.

6.3 Sous-menu pour : Nettoyage

Symbole	Élément de menu	Description
	Vidange Du Réservoir	Procédure pour éliminer l'eau résiduelle du bac à eau après avoir utilisé les fonctions de vapeur.
	Nettoyage Vapeur Plus	Procédure de nettoyage pour la saleté tenace, à l'aide d'un produit spécifique pour four.
	Nettoyage Vapeur	Procédure de nettoyage de l'appareil lorsqu'il est légèrement sale et sans traces ayant brûlé plusieurs fois.

Symbole	Élément de menu	Description
	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.

6.4 Modes De Cuisson

Mode de cuisson	Utilisation
Chaleur Tournante	Pour faire cuire sur 2 niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments.Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la fonction : Convection naturelle.
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 : Convection naturelle.
Convection naturelle (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.

Mode de cuisson	Utilisation
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.

Mode de cuisson	Utilisation
Chaleur Tournante Humide	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.
Humidité Faible	Pour cuire du pain, rôtir de gros morceaux de viande ou réchauffer des plats réfrigérés ou surgelés.

Mode de cuisson	Utilisation
Humidité Élevée	Pour les plats à haute teneur en humidité et pour pocher le poisson, pour la gelée royale et les terrines.
Vapeur Intense	Pour les légumes, le poisson, les pommes de terre, le riz, les pâtes et autres accompagnements.

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

6.5 Programmes Spéciaux

Mode 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.).
Séchage	Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches.
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.

Mode de cuisson	Utilisation
Cuisson Basse Température	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.
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.

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

6.6 Sous-menu pour : Cuisson Assistée

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
	Truite
Saumon	Darne de saumon
	Saumon Entier
Crevettes	Crevettes, fraîches
	Crevettes surgelées
Moules	-

Catégorie d'aliments : Volaille

Plat	
Filets De Volaille	-
Filets De Volaille	-
Poulet	Ailes de poulet, fraîches
	Ailes de poulet, surgelées
	Cuisses de poulet, fraîches
	Cuisses de poulet, surgelées
	Blanc de poulet poché
	Poulet, 2 moitiés
	Poulet entier
Canard entier	-
Oie entière	-
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
Porc	Chipolatas
	Côtes Levées
	Jarret de porc, précuit
	Jambon À L'Os
	Filet mignon de porc
	Filet mignon de porc
	Filet mignon de porc, fumé
	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
	Epaule d'agneau
	Epaule d'agneau

Plat	
Gibier	Lièvre • Cuisse de lièvre • Râble de lièvre • Râble 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 surgelée
	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	-
Tourte aux pommes	-
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	-

Plat	
Brioche Noël Fruits (Stollen)	-
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
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	-

Plat	
Céleri en cubes	-
Petits Pois	-
Aubergine	-
Fenouil	-
Artichauts	-
Betterave	-
Salsifis Noirs	-
Chou-Rave En Lamelles	-
Haricots Blancs	-
Chou De Milan	-

Catégorie d'aliments : Crèmes Et Terrines

Plat	
Oeufs Cocotte	-
Flan Au Caramel	-
Terrines	-
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	-
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.

6.7 Réglage d'un mode de cuisson

1. Allumez le four.
2. Appuyez sur OK pour confirmer.
3. Réglez la température.
4. Appuyez sur OK pour confirmer.

6.8 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.
2. Remplissez le bac à eau d'eau froide jusqu'au niveau maximal (environ 950 ml) jusqu'à ce que le signal sonore retentisse ou que le message s'affiche. La quantité d'eau est suffisante pour environ 50 minutes d'utilisation. Ne remplissez pas le bac d'eau au-delà de sa capacité maximale. Cela pourrait provoquer une fuite d'eau, un débordement et endommager les meubles.
3. Replacez 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 |→| ou : Fin →|.
   La vapeur apparaît au bout d'environ 2 minutes. Une fois la température définie atteinte, un signal sonore retentit.
   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.

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

7. Éteignez le four.
8. Videz le bac à eau à la fin de la cuisson à la vapeur.
   Reportez-vous à la fonction de nettoyage : Vidange Du Réservoir.

ATTENTION!
Le four est chaud.
Risque de brûlure !

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

6.9 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.

6.10 Indicateur De Préchauffage Rapide

Cette fonction diminue le temps de chauffe.

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

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

6.11 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.
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.

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 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.

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

1. À la fin du temps 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

La sonde à viande permet de mesurer la température à l'intérieur des aliments. L'appareil s'éteint lorsque la température réglée est atteinte par les aliments.

On peut régler deux températures :

- la température du four (120 °C minimum),
- la température à cœur.

ATTENTION!
N'utilisez que la sonde alimentaire fournie et les pièces de rechange d'origine.

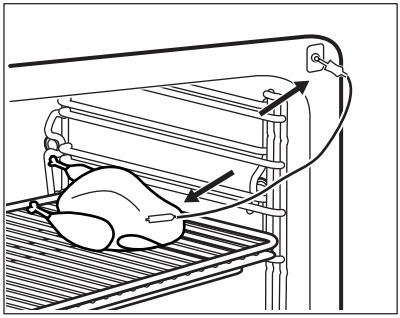
mode d'emploi pour les meilleurs résultats :

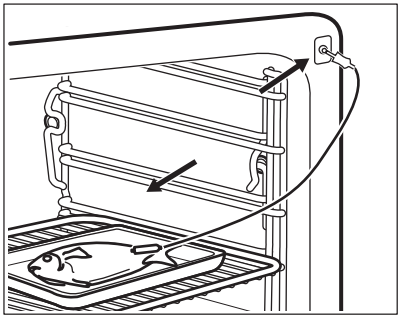
- Les ingrédients doivent être à température ambiante.
- La sonde alimentaire ne peut pas être utilisée pour les plats liquides.
- Pendant la cuisson, la sonde alimentaire doit rester dans le plat et sa fiche dans la prise.
- Utilisez les réglage de sonde à viande recommandés. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».

L'appareil calcule une heure approximative de fin de cuisson. Cela dépend de la quantité d'aliments, de la fonction du four sélectionnée et de la température.

Les catégories d'aliments : viande, volaille et poisson

1. Mettez l'appareil en fonctionnement.
2. Insérez l'extrémité de la sonde alimentaire dans le centre de la viande ou du poisson, si possible dans sa partie la plus épaisse. Assurez-vous que au moins les 3/4 de la sonde alimentaire se trouve à l'intérieur du plat.
3. Branchez la fiche de la sonde alimentaire dans la prise située à l'avant de l'appareil.





L'écran affiche le symbole de la sonde alimentaire.

4. Appuyez sur ∧ ou ∨ dans un délai de 5 secondes pour définir la température à cœur.
5. Réglez le mode de chauffe et, si nécessaire, la température du four.
6. Pour modifier la température à cœur des aliments, appuyez sur .

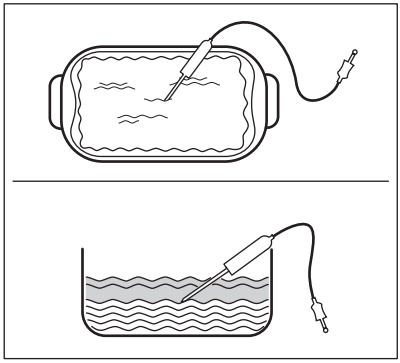
Une fois que le plat atteint la température définie, un signal sonore retentit. L'appareil s'éteint automatiquement.

7. Appuyez sur n'importe quel symbole pour arrêter le signal.
8. Débranchez la sonde alimentaire et sortez le plat de l'appareil.

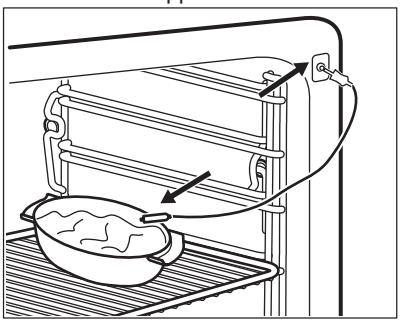
AVERTISSEMENT!
Il existe un risque de brûlure, étant donné que la sonde alimentaire devient très chaude. Usez de précautions lorsque vous la débranchez et la retirez des aliments.

Catégorie d'aliments : plat à la cocotte

1. Mettez l'appareil en fonctionnement.
2. Placez la moitié des ingrédients dans un plat de cuisson.
3. Introduisez la pointe de la sonde alimentaire exactement au centre de la cocotte. La sonde alimentaire doit être stabilisée en un seul endroit pendant la cuisson. Pour cela, coincez-la avec un ingrédient solide. Utilisez le rebord du plat de cuisson pour appuyer la poignée de silicone de la sonde alimentaire. La pointe de la sonde alimentaire ne doit pas toucher le fond du plat de cuisson.



4. Recouvrez la sonde alimentaire les autres ingrédients.
5. Branchez la fiche de la sonde alimentaire dans la prise située à l'avant de l'appareil.



L'écran affiche le symbole de la sonde alimentaire.

6. Appuyez sur ∧ ou ∨ dans un délai de 5 secondes pour définir la température à cœur.
7. Réglez le mode de chauffe et, si nécessaire, la température du four.
8. Pour modifier la température à cœur des aliments, appuyez sur .

Lorsque le plat atteint la température réglée, un signal sonore retentit. L'appareil s'éteint automatiquement.

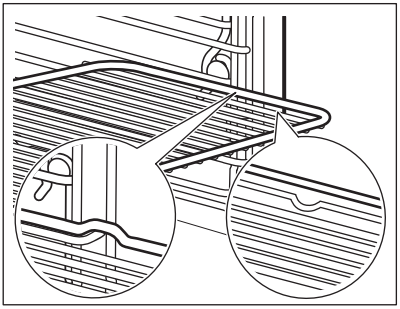
9. Appuyez sur n'importe quel symbole pour arrêter le signal.
10. Débranchez la sonde alimentaire et sortez le plat de l'appareil.

AVERTISSEMENT!
Il existe un risque de brûlure, étant donné que la sonde alimentaire devient très chaude. Usez de précautions lorsque vous la débranchez et la retirez des aliments.

9.2 Installation des accessoires

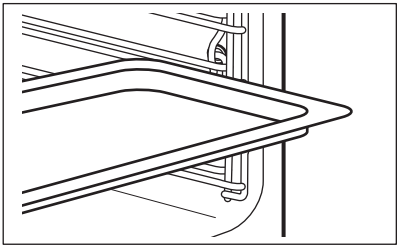
Grille métallique :

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



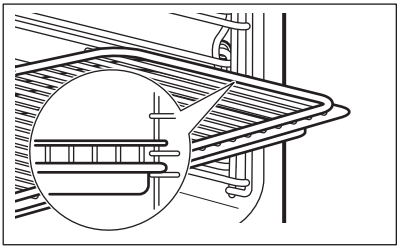
Plateau de cuisson/ Plat à rôtir :

Poussez le plateau de cuisson /plat à rôtir entre les rails du support de grille.



Grille métallique et plateau de cuisson / plat à rôtir ensemble :

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



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.

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.

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 OK pour confirmer.

Pour désactiver la fonction, appuyez sur . Un message s'affiche. Appuyez à plusieurs reprises sur , puis sur OK 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 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 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, Sonde alimentaire,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. Si vous éteignez le four, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que le four refroidisse.

11. CONSEILS

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

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

11.1 Conseils 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.

Décongélation

Retirez l'emballage des aliments puis placez-les dans une assiette. Ne couvrez pas les aliments car cela peut rallonger le temps de décongélation. Utilisez le premier niveau de la grille.

11.3 Vapeur Intense

AVERTISSEMENT!
Soyez prudent en ouvrant la porte du four lorsque cette fonction est activée. De la vapeur peut s'échapper.

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

Vous pouvez préparer un repas complet d'un seul coup. Pour cuisiner correctement chaque plat, sélectionnez-les en fonction de leur durée de cuisson, qui doit être relativement similaire. Remplissez le bac à eau jusqu'au niveau maximal. Placez les plats dans des récipients adaptés puis sur les grilles. Disposez les plats en laissant un espace suffisant pour la circulation de la vapeur.

Stérilisation

- Cette fonction vous permet de stériliser des récipients (par ex. des biberons).
- Placez les récipients propres au milieu de la grille sur le 1er niveau. Vérifiez que l'ouverture est orientée vers le bas, légèrement en biais.
- Remplissez le bac avec le niveau d'eau maximal et réglez une durée de 40 min.

Légumes

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Artichauts	99	50 - 60	1
Aubergines	99	15 - 25	1

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

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

1) Préchauffez le four pendant 5 minutes.

Garnitures / Accompagnements

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Beignets	99	25 - 35	1
Gnocchis	99	35 - 45	1
Pommes de terre en robe des champs, moyennes	99	45 - 55	1
Riz (rapport eau / riz 1:1)**1)**	99	35 - 45	1
P.d.t. vapeur en quartiers	99	35 - 45	1
Boulette de pain	99	35 - 45	1
Tagliatelles fraîches	99	15 - 25	1

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Polenta (rapport liquide 3:1)	99	40 - 50	1
Boulghour (rapport eau / boulghour 1:1)	99	25 - 35	1
Couscous (rapport eau / couscous 1:1)	99	15 - 20	1
Spätzle (type de pâtes allemand)	99	25 - 30	1
Riz parfumé (rapport eau / riz 1:1)	99	30 - 35	1
Lentilles rouges (rapport eau / lentilles 1:1)	99	20 - 30	1
Lentilles brunes ou vertes (rapport eau / lentilles 3:1)	99	55 - 60	1
Riz au lait (rapport lait / riz 2,5:1)	99	40 - 55	1
Gâteau de semoule (rapport lait / semoule 3,5:1)	99	20 - 25	1

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

Fruits

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

Poisson

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Truite, environ 250 g	85	20 - 30	1
Crevettes fraîches	85	20 - 25	1
Crevettes surgelées	85	30 - 40	1
Filet de saumon	85	20 - 30	1
Truite saumonée, environ 1 000 g	85	40 - 45	1
Moules	99	20 - 30	1
Filets de poisson plats	80	15	1

Viande

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

Œufs

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

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

11.4 Chaleur Tournante et Vapeur Intense successivement

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

- Pour rôtir d'abord les aliments, utilisez la fonction : Chaleur Tournante .
- Mettez les légumes préparés et les garnitures dans des plats allant au four. Mettez-les dans le four avec le rôti.
- Laissez le four refroidir à une température d'environ 80 °C. Pour faire refroidir l'appareil plus rapidement, entrouvrez la porte du four à la première position pendant environ 15 minutes.
- Démarrez la fonction : Vapeur Intense. Faites tout cuire en même temps jusqu'à ce que les aliments soient prêts.

La quantité d'eau maximale est de 650 ml.

Plat	Température (°C)	Durée (min)
Crème / flan en petites portions	90	35 - 40
Œufs cocotte	90 - 110	15 - 30
Terrines	90	40 - 50
Filets de poisson fins	85	15 - 20
Filets de poisson épais	90	25 - 35
Petit poisson jusqu'à 0,35 kg	90	20 - 30
Poisson entier jusqu'à 1 kg	90	30 - 40
Quenelles au four	120 - 130	40 - 50

11.5 Humidité Élevée

Utilisez le premier niveau de la grille.

11.6 Humidité Faible

Plat	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Rôti de porc	1 kg	160 - 180	90 - 100	1
Rôti de bœuf	1 kg	180 - 200	60 - 90	1
Rôti de veau	1 kg	180	80 - 90	1
Pâté à la viande, cru	0,5 kg	180	30 - 40	1

Plat	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Filet mignon de porc fumé (laisser mariner pendant 2 heures)	0,6 - 1 kg	160 - 180	60 - 70	1
Poulet	1 kg	180 - 210	50 - 60	1
Canard	1,5 - 2 kg	180	70 - 90	1
Gratin de pommes de terre	-	160 - 170	50 - 60	1
Gratin de pâtes	-	170 - 190	40 - 50	1
Lasagnes	-	170 - 180	45 - 55	1
Divers types de pains	0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60	1
Petits pains	40 - 60 g	180 - 200	25 - 35	1
Petits pains prêts à cuire	-	200	15 - 20	1
Baguettes prêtes à cuire	40 - 50 g	200	15 - 20	1
Baguettes prêtes à cuire surgelées	40 - 50 g	200	25 - 35	1

11.7 Réhydratation Vapeur

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

11.8 Cuisson

- La première fois, utilisez la température la plus basse.
- Le temps de cuisson peut être prolongé de 10 à 15 minutes, si vous cuisez des gâteaux sur plusieurs niveaux.
- Les gâteaux et petites pâtisseries placés à différentes hauteurs ne dorent pas toujours de manière homogène. S'ils ne dorent uniformément, il n'est pas nécessaire de modifier la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.
- Les plateaux insérés dans le four peuvent se tordre en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, cette torsion disparaît.

11.9 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.
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.

11.10 Cuisson sur un seul niveau du four

Cuisson dans des moules

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Kouglof ou brioche	Chaleur Tournante	150 - 160	50 - 70	1
Gâteau de Savoie au madère/cakes aux fruits	Chaleur Tournante	140 - 160	70 - 90	1

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

1) Préchauffez le four.

2) Utilisez un plat à rôtir.

Gâteaux/Petites pâtisseries/Pains sur plateaux de cuisson

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pain tressé/couronne de pain	Convection naturelle	170 - 190	30 - 40	1
Brioche de Noël aux fruits (Stollen) 1)	Convection naturelle	160 - 180	50 - 70	1
Pain (pain de seigle) 1)	Convection naturelle			1
d'abord		230	20	
puis		160 - 180	30 - 60	
Choux à la crème/ éclairs1)	Convection naturelle	190 - 210	20 - 35	2
Gâteau roulé 1)	Convection naturelle	180 - 200	10 - 20	2

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gâteaux avec garniture de type crumble (sec)	Chaleur Tournante	150 - 160	20 - 40	2
Gâteau aux amandes et au beurre / tartes au sucre 1)	Convection naturelle	190 - 210	20 - 30	2
Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) 2)	Chaleur Tournante	150 - 170	30 - 55	2
Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) 2)	Convection naturelle	170	35 - 55	2
Tartes aux fruits sur pâte sablée	Chaleur Tournante	160 - 170	40 - 80	2
Gâteaux à pâte levée à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise) 1)	Convection naturelle	160 - 180	40 - 80	2

1) Préchauffez le four.

2) Utilisez un plat à rôtir.

Biscuits/Gâteaux secs

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Biscuits sablés	Chaleur Tournante	150 - 160	15 - 25	2
Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées	Chaleur Tournante	140	20 - 35	2
Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées 1)	Convection naturelle	160	20 - 30	2
Biscuits à base de génoise	Chaleur Tournante	150 - 160	15 - 20	2
Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues	Chaleur Tournante	80 - 100	120 - 150	2
Macarons	Chaleur Tournante	100 - 120	30 - 50	2
Biscuits/Gâteaux secs à base de pâte levée	Chaleur Tournante	150 - 160	20 - 40	2

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pâtisseries feuilletées 1)	Chaleur Tournante	170 - 180	20 - 30	2
Petits pains 1)	Chaleur Tournante	160	10 - 25	2
Petits pains 1)	Convection naturelle	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Petits gâteaux1)	Chaleur Tournante	160	20 - 35	2
Small cakes / Petits gâteaux1)	Convection naturelle	170	20 - 35	2

1) Préchauffez le four.

11.11 Gratins

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gratin de pâtes	Convection naturelle	180 - 200	45 - 60	1
Lasagnes	Convection naturelle	180 - 200	25 - 40	1
Gratin de légumes 1)	Turbo Gril	170 - 190	15 - 35	1
Baguette garnie de fromage fondu	Chaleur Tournante	160 - 170	15 - 30	1
Riz au lait	Convection naturelle	180 - 200	40 - 60	1
Gratins de poisson	Convection naturelle	180 - 200	30 - 60	1
Légumes farcis	Chaleur Tournante	160 - 170	30 - 60	1

1) Préchauffez le four.

11.12 Chaleur Tournante Humide

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gratin de pâtes	200 - 220	45 - 60	1

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gratin de pommes de terre	180 - 200	70 - 85	1
Moussaka	180 - 200	75 - 90	1
Lasagnes	180 - 200	70 - 90	1
Cannelloni	180 - 200	65 - 80	1
Pudding	190 - 200	55 - 70	1
Riz au lait	180 - 200	55 - 70	1
Gâteau aux pommes, avec une pâte à génoise (gâteau rond)	160 - 170	70 - 80	1
Pain blanc	200 - 210	55 - 70	1

11.13 Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez la fonction : Chaleur Tournante.

Gâteaux/Petites pâtisseries/Pains sur plateaux de cuisson

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Choux à la crème/ éclairs[1)]	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Crumble sec	150 - 160	30 - 45	1 / 4

[1)] Préchauffez le four.

Gâteaux/Petits gâteaux/Pains sur plateaux de cuisson

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

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Biscuits/Gâteaux secs à base de pâte levée	160 - 170	30 - 60	1 / 4

11.14 Cuisson Basse Température

Utilisez cette fonction pour cuire des morceaux de viande tendres et maigres ainsi que pour le poisson. Cette fonction n'est pas applicable à certaines recettes, telles que des morceaux à braiser ou des rôtis de porc gras. Vous pouvez utiliser la Sonde alimentaire pour vous assurer que la viande atteint la meilleure température à cœur.

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous au chapitre « Conseils ».

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

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

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

Plat	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Rôti de bœuf	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Filet de bœuf	1 - 1.5	150	90 - 110	1
Rôti de veau	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Steak	0.2 - 0.3	120	20 - 40	1

11.15 Sole Pulsée

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pizza (pâte fine)[1)]	210 - 230	15 - 25	2
Pizza (bien garnie)[2)]	180 - 200	20 - 30	2
Tartes	180 - 200	40 - 55	1

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Quiche aux épinards	160 - 180	45 - 60	1
Quiche lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Flan suisse	170 - 190	45 - 55	1
Gâteau au fromage	140 - 160	60 - 90	1
Tarte aux pommes, couv.	150 - 170	50 - 60	1
Tourte aux légumes	160 - 180	50 - 60	1
Pain sans levain[1)]	210 - 230	10 - 20	2
Quiche à pâte feuilletée[1)]	160 - 180	45 - 55	2
Flammekuche [1)]	210 - 230	15 - 25	2
Piroggen (version russe de la calzone)[1)]	180 - 200	15 - 25	2

1) Préchauffez le four.

2) Utilisez un plat à rôtir.

11.16 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.

11.17 Tableaux de rôtissage

Bœuf

Plat	Fonction	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Bœuf braisé	Convection naturelle	1 - 1,5 kg	230	120 - 150	1

Plat	Fonction	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Rôti ou filet de bœuf : saignant 1)	Turbo Gril	par cm d'épaisseur	190 - 200	5 - 6 par cm d'épaisseur	1
Rôti ou filet de bœuf : à point	Turbo Gril	par cm d'épaisseur	180 - 190	6 - 8 par cm d'épaisseur	1
Rôti ou filet de bœuf : bien cuit	Turbo Gril	par cm d'épaisseur	170 - 180	8 - 10 par cm d'épaisseur	1

1) Préchauffez le four.

Porc

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

Veau

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

Agneau

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

Gibier

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

1) Préchauffez le four.

Volaille

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

Poisson (à l'étuvée)

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

11.18 Gril

- Réglez toujours le gril à la température la plus élevée.
- Placez la grille au niveau recommandé dans le tableau de gril.
- Placez toujours la lèchefrite au premier niveau pour récupérer la graisse.
- Ne faites griller que des morceaux plats de viande ou de poisson.
- Faites toujours préchauffer le four à vide avec les fonctions de gril pendant 5 minutes.

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

Gril

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

11.19 Plats Surgelés

- Retirez l'emballage des aliments. Disposez les aliments sur une assiette.
- Ne les couvrez pas d'un bol ni d'une assiette. Cela pourrait rallonger le temps de décongélation.

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

Plats préparés surgelés

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pizza surgelée	Convection naturelle	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage	2
Frites [1] (300 - 600 g)	Convection naturelle ou Turbo Gril	200 - 220	comme indiqué sur l'emballage	2
Baguettes	Convection naturelle	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage	2
Cake aux fruits	Convection naturelle	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage	2

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

11.20 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.

11.21 Séchage

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

11.22 Cuisson du pain

Le préchauffage n'est pas recommandé.

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pain Blanc	190 - 210	40 - 60	1
Baguette	200 - 220	35 - 45	1
Brioche	180 - 200	40 - 60	1
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	1
Pain De Seigle	190 - 210	50 - 70	1
Pain complet	190 - 210	50 - 70	1
Pain aux céréales	190 - 210	40 - 60	1
Petits pains	200 - 220	25 - 35	2

11.23 Tableau de la Sonde alimentaire

Bœuf	Température à cœur du plat (°C)		
	Saignant	À Point	Bien cuit
Rôti de bœuf	45	60	70
Aloyau	45	60	70

Bœuf	Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À Point	Plus
Pâté à la viande	80	83	86

Porc	Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À Point	Plus
Jambon Rôti	80	84	88
Côtelette (selle), Filet mignon de porc fumé Filet mignon fumé, poché	75	78	82

Veau	Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À Point	Plus
Rôti de veau	75	80	85
Jarret de veau	85	88	90

Mouton / agneau	Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À Point	Plus
Gigot de mouton	80	85	88
Selle de mouton	75	80	85
Gigot d'agneau Rôti d'agneau	65	70	75

Gibier	Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À Point	Plus
Râble de lièvre, Selle de chevreuil	65	70	75
Cuisse de lièvre Lièvre entier Cuissot de chevreuil	70	75	80

Volaille	Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À Point	Plus
Poulet (entier / moitié / blanc)	80	83	86
Canard (entier / moitié) Dinde (entière / blanc)	75	80	85
Canard (magret)	60	65	70

Poisson (saumon, truite, sandre)	Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À Point	Plus
Poisson (entier / gros / vapeur) Poisson (entier / gros / rôti)	60	64	68

Ragoût - Légumes précuits	Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À Point	Plus
Ragoût de courgettes, Ragoût de brocolis, Ragoût de fenouil	85	88	91

Ragoûts - Salés	Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À Point	Plus
Cannelloni Lasagnes Gratin de pâtes	85	88	91

Ragoûts - Sucrés	Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À Point	Plus
Ragoût au pain blanc avec / sans fruits, Ragoût de porridge au riz avec / sans fruits, Ragoût sucré aux nouilles	80	85	90

11.24 Informations pour les instituts de test

Humidité Élevée

Tests conformes aux normes EN 60350-1:2013 et IEC 60350-1:2011.

Tests conformément à la norme IEC 60350-1.

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.

Réglez la température sur 99 °C.

Préchauffez le four pendant 5 minutes pour les : Brocolis.

Plat	Bac (Gastronorm)	Quantité (kg)	Durée (min)
Brocolis	1 x 1/2 perforé	0.3	13 - 15
Brocolis	1 x 1/2 perforé	max.	15 - 18
Petits pois surgelés	1 x 1/2 perforé	1.5	Jusqu'à ce que la température du point le plus froid atteigne 85 °C.

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. Ce risque est élevé pour la lèchefrite.

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

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

Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Cela risque d'endommager le revêtement anti-adhésif.

Éliminez l'humidité dans la cavité après chaque utilisation.

12.2 Agents nettoyants recommandés

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

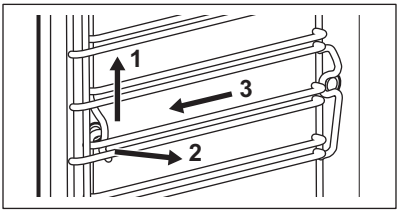
Vous pouvez acheter nos produits sur www.electrolux.com/shop et des les meilleurs points de vente.

12.3 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.

12.4 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 du four.

Avant de lancer le processus de nettoyage, assurez-vous que le four est froid.

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

1. Remplissez le bac à eau d'eau froide jusqu'à atteindre le niveau maximal (environ 950 ml d'eau), qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche.
2. Choisissez la fonction Nettoyage vapeur dans le menu : Nettoyage.
   Nettoyage Vapeur - la durée de fonctionnement est d'environ 30 minutes.
   a) Activez la fonction.
   b) À la fin du programme, un signal sonore retentit.
   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.
   b) Activez la fonction. La première partie du programme se termine au bout d'environ 50 minutes.
   c) Appuyez sur OK.

   Suivez les instructions qui s'affichent pour terminer le nettoyage.

   d) Essuyez la cavité du four avec une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser de l'eau chaude ou un nettoyant pour four.
   e) Appuyez sur OK. La dernière partie du processus démarre. Cette étape dure environ 25 minutes.
3. Essuyez la cavité du four avec une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser de l'eau chaude.

Après le nettoyage, laissez la porte du four ouverte pendant environ 1 heure. Attendez le séchage complet du four. Pour accélérer le séchage, vous pouvez

faire chauffer le four à une température de 150 °C pendant environ 15 minutes. Pour obtenir les meilleurs résultats de la fonction de nettoyage, nettoyez le four à la main dès que la fonction se termine.

12.5 Nettoyage Conseillé

Lorsque le rappel s'affiche, il est nécessaire de nettoyer l'appareil. Lancez la fonction Nettoyage Vapeur Plus.

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

12.6 Système de génération de vapeur - Détartrage

Lorsque le générateur de vapeur fonctionne, le tartre s'accumule à l'intérieur 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 l'accumulation du tartre, nettoyez 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. Vérifiez que le bac à eau est vide.
2. Appuyez sur OK.
3. Placez le plat à rôtir sur le premier gradin.
4. Appuyez sur OK.
5. Versez 250 ml d'agent détartrant dans le bac à eau.
6. Remplissez le bac à eau d'eau jusqu'à atteindre le niveau maximal, qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche
7. Appuyez sur OK.

La première partie de la procédure démarre : Détartrage.

Cette partie dure 1 heure et 40 minutes.

8. Une fois la première partie terminée, videz le plat à rôtir et réinstallez-le sur le premier gradin.
9. Appuyez sur OK.
10. Remplissez le bac à eau d'eau froide jusqu'à atteindre le niveau maximal, qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche
11. Appuyez sur OK.

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 le four est humide ou mouillé, essuyez-le avec un chiffon sec. Laissez le four sécher complètement avec la porte ouverte.

12.7 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.

12.8 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 jusqu'à atteindre le niveau maximal, qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche
4. Appuyez sur OK.

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

12.9 Vidange Du Réservoir

Retirez tous les accessoires.

La fonction de nettoyage élimine l'eau résiduelle du bac à eau. Utilisez la fonction après une cuisson à la vapeur.

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

La durée de la fonction est d'environ 6 minutes.

Avec cette fonction, l'éclairage est éteint.

1. Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.
2. Appuyez sur OK.

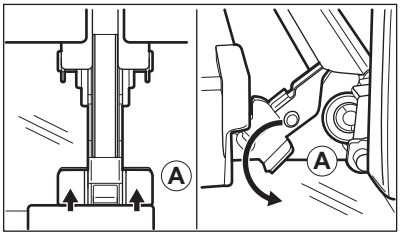
Sortez le plateau de cuisson à la fin de la procédure.

12.10 Retrait et installation de la porte

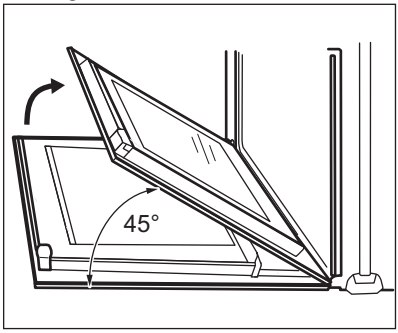
La porte peut être retirée pour être nettoyée.

AVERTISSEMENT!
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.
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.

12.11 Remplacement de l'éclairage

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

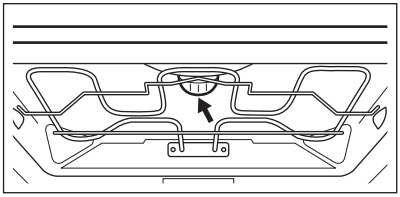
1. Éteignez le four.

Attendez que le four ait refroidi.

2. Débranchez le four de l'alimentation secteur.
3. Placez un chiffon au fond de la cavité.

Éclairage supérieur

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



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.

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.

Problème	Cause probable	Solution
L'affichage indique « F111 ».	La fiche de la sonde à viande n'est pas enfoncée correctement dans la prise.	Insérez la fiche de la sonde à viande aussi loin que possible dans la prise.
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 ».
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.
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.

Problème	Cause probable	Solution
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.

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	EB4GL70KCN EB4GL70KSP	
Index d'efficacité énergétique	80.8	
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	0.59 kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume	43 l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	EB4GL70KCN	41.5 kg
	EB4GL70KSP	41.1 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.

Chaleur Tournante Humide
Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson.

Lorsque vous utilisez la fonction Chaleur Tournante Humide, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes. Vous pouvez réactiver l'éclairage, mais cela réduit les économies d'énergie.

15. CH GARANTIE

Service-clientèle

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

867343777-B-062018

CE