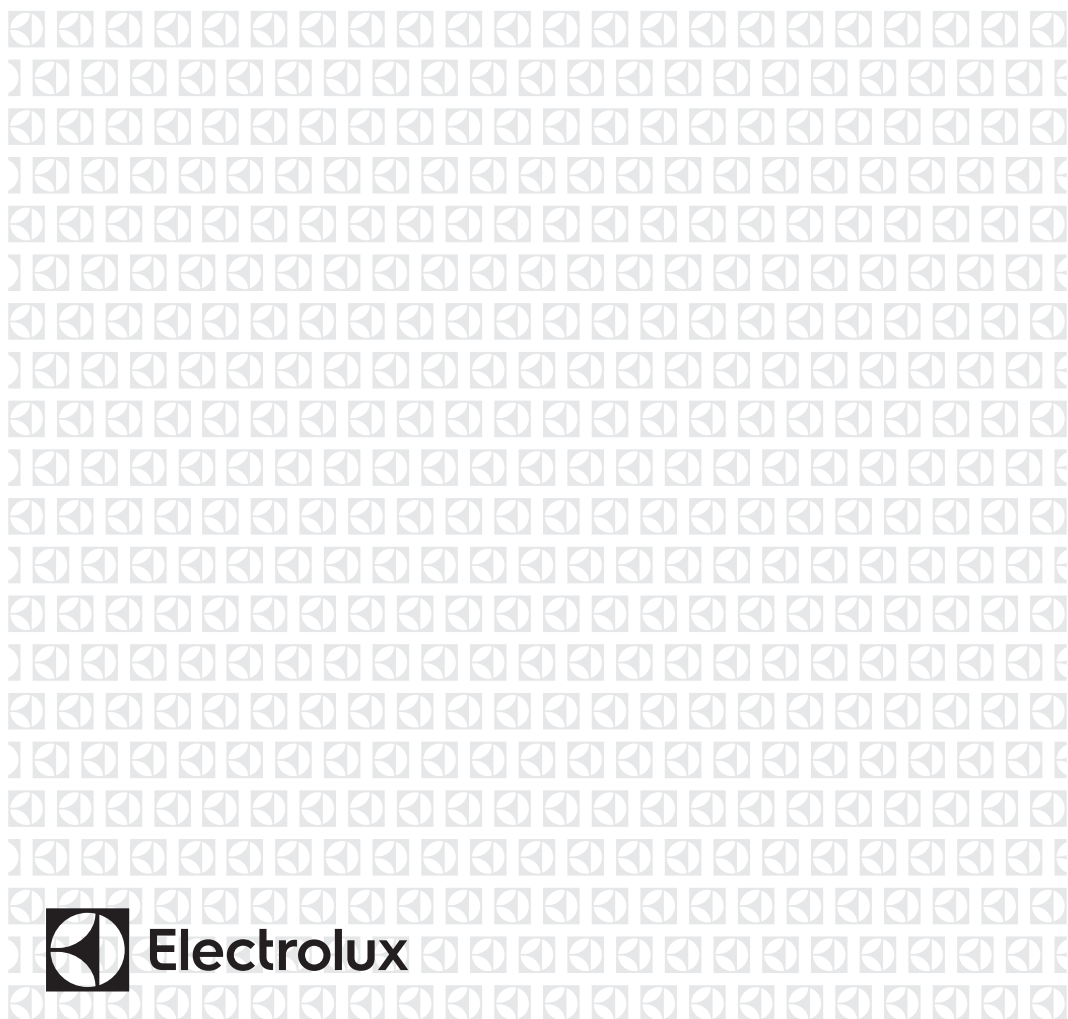


EB4PL70KCN
EB4PL70KSP



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.....	9
6. GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE.....	11
7. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	12
8. CUISSON ASSISTÉE.....	24
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	31
10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	34
11. CONSEILS.....	34
12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	61
13. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT.....	65
14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	68
15. GARANTIE.....	69

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.

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

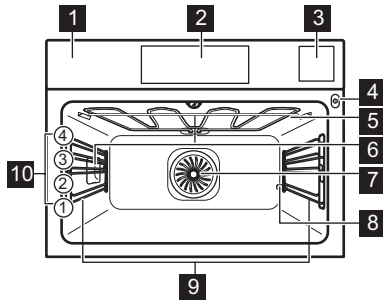


AVERTISSEMENT!
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- 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

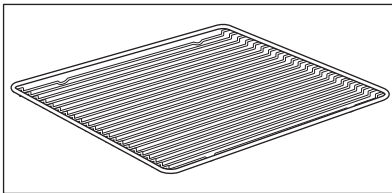
3.1 Vue d'ensemble



- 1 Bandeau 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 Position des grilles

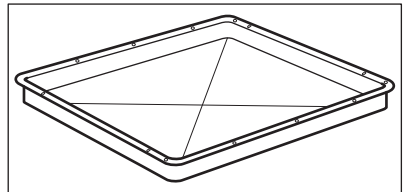
3.2 Accessoires

Grille métallique

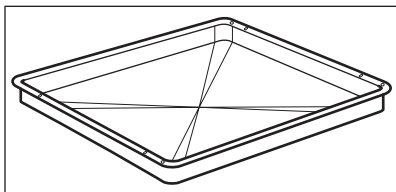


Permet de poser des plats à rôti, à gratin et des moules à gâteau/pâtisserie.

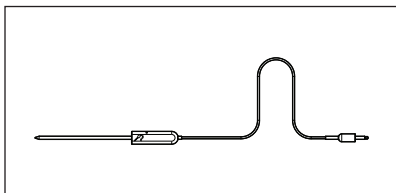
Plateau de cuisson



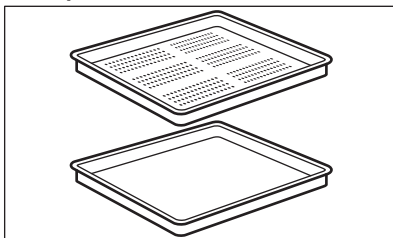
Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.

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.

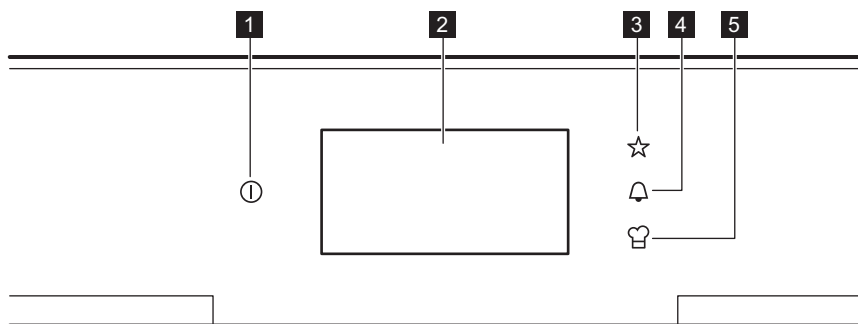
Kit vapeur

Un plat de cuisson perforé et un non perforé.


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




4. BANDEAU DE COMMANDE

4.1 Programmateur électronique



Les touches sensibles permettent de faire fonctionner le four.

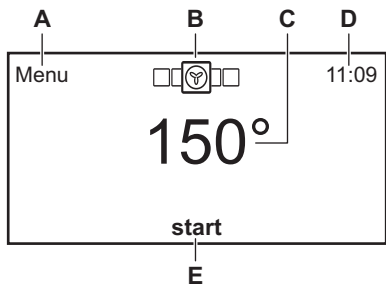
Touche sensible	Fonction	Commentaire
1 	MARCHE/ ARRÊT	Pour allumer et éteindre le four.
2 -	Affichage	Il affiche les réglages actuels du four.

Touche sensitive	Fonction	Commentaire
3 	Programmes Préférés	Contient une liste des programmes de cuisson préférés de l'utilisateur, enregistrés par celui-ci.
4 	Minuteur	Pour régler la fonction : Minuteur. Accès direct aux fonctions de la durée.
5 	Recettes	Accès direct aux menus : Livre de recettes et VarioGuide lorsque le four est allumé.

Les touches sensibles pour : Programmes Préférés, Minuteur et






Recettes sont uniquement visible si le four est allumé.

4.2 Affichage



- A. Retour au menu
- B. Statut du contrôle à distance
- C. Mode de cuisson actuel
- D. Température actuelle
- E. Statut de la connexion
- F. Horloge
- G. Départ

Autres indicateurs de l'affichage :

Symbole	Fonction
	Modification de la taille du texte
	Plus d'options
	Sonde à viande
	Chaleur Et Tenir
	Touches Verrouil.

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 Licences du logiciel

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

Vérifiez la copie complète de la licence dans : **Réglages De Base / Maintenance / License.**

Vous pouvez télécharger le code source du logiciel open source en suivant l'hyperlien se trouvant sur la page Web du produit.

5.3 Premier branchement à l'alimentation secteur

Lorsque vous branchez le four à l'alimentation électrique, vous devez sélectionner la langue, le format de l'horloge, régler la date, l'heure, le préchauffage rapide,, et le degré de dureté de l'eau.

Sélectionnez les valeurs et appuyez sur OK pour confirmer. Vous pouvez modifier les réglages dans le menu : Réglages De Base.

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
	3


Bande de test	Dureté de l'eau
	4

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

5.5 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.

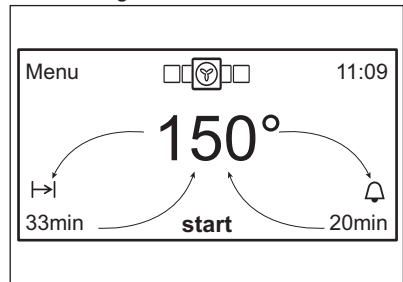
Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude. Le four peut produire une odeur et de la fumée lors du préchauffage. Assurez-vous que la ventilation dans la pièce est suffisante.

6. GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

6.1 Utilisation de l'écran tactile

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

- La température peut changer de position avec d'autres fonctions qui s'affichent dans les coins inférieurs droit et gauche.



Lorsque vous maintenez votre doigt appuyé sur une option du menu, une brève description de celle-ci apparaît.

6.2 Guide rapide du menu

Menu	
Fonctions	Modes De Cuisson
	Programmes Spéciaux
	Nettoyage
	Programmes Préférés

Minuteurs	Réglage du Minuteur
	Réglage de la durée
	Réglage de la Fin de cuisson
	Réglage du début de cuisson
	Temps écoulé
Options	Éclairage
	Sécurité Enfants
	Verrouillage de l'affichage
	Chaleur Et Tenir
	Set + Go
Cuisson Assistée	Livre de recettes
	VarioGuide
	Livre de recettes SousVide
	SousVide Vario-Guide

Utilisat. réc. et fréq.	Utilisés récemment
	Les plus utilisés
Réglages De Base	Préchauffage rapide
	Nettoyage Conseillé
	Affichage
	Son
	Langue
	Heure et date
	Mode DÉMO
Maintenance	Dureté de l'eau
	Réinitialiser les réglages
	Licence
	Version du logiciel

7. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Fonctionnement du four

Pour faire fonctionner le four, vous pouvez utiliser :

le mode manuel

Vous pouvez régler manuellement un mode de cuisson, la température et la durée de cuisson

les programmes automatiques

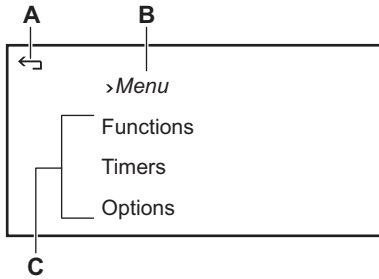
Vous pouvez préparer un plat dont vous ne connaissez pas le temps de cuisson

ou que vous n'avez jamais cuisiné grâce aux Programmes Automatiques.

7.2 Utilisation du menu

1. Pour allumer le four, appuyez sur la touche : ①.
2. Appuyez sur : **Menu**.
3. Faites défiler le menu pour choisir la fonction que vous souhaitez activer.
4. Pour activer la fonction, appuyez dessus sur l'affichage.
5. Pour revenir au menu précédent, appuyez sur : ← ou **Menu**.
6. Pour éteindre le four, appuyez sur : ①.

7.3 Présentation du menu



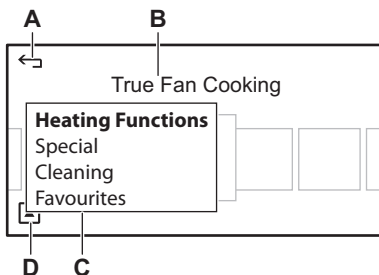
- A. Retour au menu
- B. Niveau actuel du menu
- C. Liste des fonctions

Menu principal

Option menu	Description
Fonctions	Contient une liste des modes de cuisson, des programmes spéciaux, des programmes de nettoyage et des programmes préférés.
Minuteurs	Contient une liste des fonctions de l'horloge.
Options	Contient une liste des autres options pour les fonctions Sécurité, Éclairage, Chaleur Et Tenir, Set + Go.

Option menu	Description
Cuisson Assis-tée	Contient une liste des programmes de cuisson automatiques.
Utilisat. réc. et fréq.	Indique quelle est la dernière fonction utilisée et quelles fonctions sont les plus utilisées.
Réglages De Base	Contient la liste des réglages de base.

7.4 Sous-menu pour : Fonctions



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

7.5 Réglage d'un mode de cuisson

1. Faites défiler les modes de cuisson pour choisir la fonction que vous

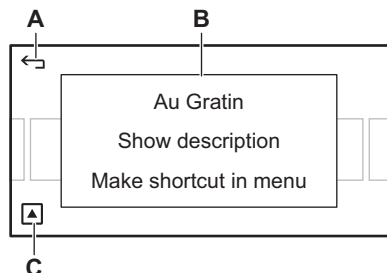
souhaitez activer, et appuyez dessus.

2. Pour modifier la température, appuyez sur la température affichée et faites défiler la liste pour choisir la température souhaitée.

- Appuyez sur la température pour confirmer.
- Pour activer la fonction, appuyez sur la touche **Start**.





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



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












- A. Retour au menu
- B. Fenêtre contextuelle
- C. Plus d'options


7.6 Sous-menu pour : Modes De Cuisson

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.
 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.
 Convection naturelle (Voûte)	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.

Mode de cuisson	Utilisation
 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 Convection naturelle.
 Turbo Gril	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.

Mode de cuisson	Utilisation
 Chaleur Tour- nante	Pour faire cuire sur deux niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Convection naturelle.
 Vapeur Intense	Pour faire cuire des légumes, des accompagnements ou du poisson à la vapeur.
 Humidité Faible	Cette fonction est adaptée pour cuire la viande, la volaille, les plats au four et les ragoûts. Grâce à sa combinaison de vapeur et de chaleur, la viande conserve une texture tendre et juteuse, et une surface croustillante.
 Humidité Moyenne	Cette fonction est idéale pour la cuisson de viande braisée et en ragoût, ainsi que du pain ou de la pâte levée sucrée. Grâce à sa combinaison de vapeur et de chaleur, la viande conserve une texture tendre et juteuse, et la pâte levée est croustillante et brillante en surface.
 Humidité Élevée	Cette fonction est idéale pour cuire des plats délicats comme des crèmes, des flans, de terrines et du poisson.








Mode de cuisson	Utilisation
 Cuisson Sous- Vide	Cuisson sous vide à la vapeur à basse température pour cuire la viande, le poisson, les fruits de mer, les légumes et les fruits. Avant d'utiliser cette fonction, placez les aliments dans des sachets en plastique conçus pour la cuisson sous vide, faites le vide d'air et scellez les sachets.
 Cuisson du pain	Pour cuire du pain.
 Cuisson Basse Température	Pour cuire des rôtis très tendres et juteux.
 Sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.

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



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

7.7 Sous-menu pour : Programmes Spéciaux

Mode de cuisson	Utilisation
 Séchage	Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches.
 Décongélation	Pour décongeler des aliments.
 Maintien Au Chaud	Pour maintenir les aliments au chaud.
 Chauffe-Plats	Pour préchauffer vos plats avant de les servir.
 Levée de pâte/ pain	Pour une levée contrôlée des pâtes à levure avant la cuisson.
 Fonction Yaourt	Utilisez cette fonction pour préparer du yaourt. Avec cette fonction, l'éclairage est éteint.
 Stérilisation	Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).

7.8 Sous-menu pour : Nettoyage






AVERTISSEMENT!

Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

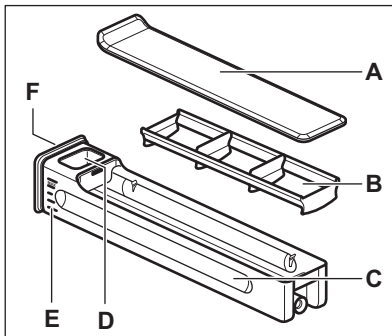


Rinçage

La procédure de rinçage et de nettoyage du circuit du générateur de vapeur après une utilisation fréquence des fonctions vapeur.

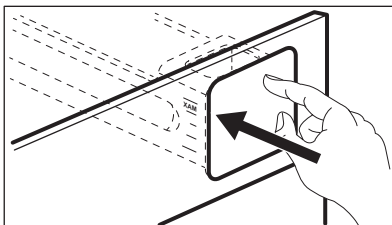
 Détartrage	Procédure de nettoyage du tartre dans le circuit du générateur de vapeur.
 Nettoyage Vapeur	Procédure de nettoyage de l'appareil lorsqu'il est légèrement sale et sans traces brûlées.
 Nettoyage Vapeur Plus	Procédure de nettoyage pour la saleté tenace, à l'aide d'un produit spécifique pour four.

7.9 Bac à eau



- A. Couvercle
- B. Brise-vagues
- C. Corps du bac
- D. Orifice de remplissage d'eau
- E. Graduation
- F. Bouton avant

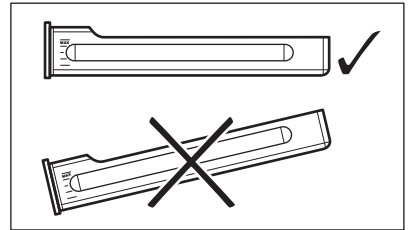
Vous ne pouvez pas retirer le bac à eau de l'appareil. Appuyez doucement sur le bouton situé à l'avant. Après avoir appuyé sur le bac à eau, ce dernier s'extrait lui-même du four.



Vous pouvez remplir le bac à eau de deux façons :

- en laissant le bac à eau dans le four et en le remplissant à l'aide d'un pichet,
- ou en retirant le bac à eau du four et en le remplissant au robinet.

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



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

Videz le bac à eau après chaque utilisation.



ATTENTION!

Tenez le bac à eau éloigné des surfaces chaudes.

7.10 Cuisson à la vapeur



AVERTISSEMENT!

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

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

- i** Essayez le bac à eau humide avec un chiffon doux avant de le remettre en place dans le four.
4. Allumez le four.
 5. Préparez les aliments dans des récipients adaptés.
 6. Sélectionnez le mode de cuisson à la vapeur et la température.
 7. Si nécessaire, sélectionnez la fonction Durée ou Réglage de la Fin de cuisson.
La vapeur apparaît au bout d'environ 2 minutes. Un signal sonore retentit lorsque le four approche de la température définie.
Un signal sonore retentit à la fin de la durée de cuisson.
 8. Éteignez le four.
 9. Videz le bac à eau à la fin de la cuisson à la vapeur.

**ATTENTION!**

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



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



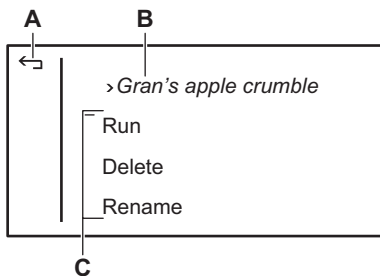
Laissez le four sécher complètement avec la porte ouverte.
Pour accélérer le séchage, vous pouvez faire chauffer le four à une température de 150 °C pendant environ 15 minutes.

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



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

7.11 Sous-menu pour : Programmes Préférés



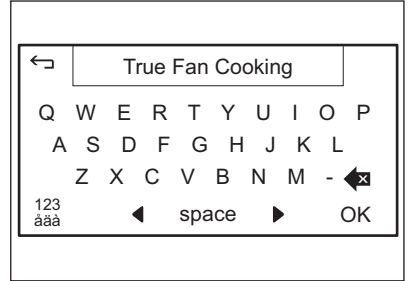
- A. Retour au menu
- B. Programme préféré
- C. Liste des fonctions

Une liste des réglages précédemment sauvegardés. Vous pouvez également enregistrer les réglages actuels comme :

la durée, la température ou le mode de cuisson. Vous pouvez définir jusqu'à 20 programmes, qui sont alors affichés dans une liste, par ordre alphabétique.

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

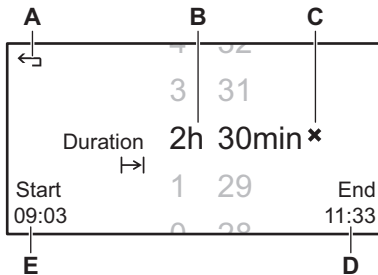
- Choisir : Nouveaux réglages à partir des réglages actuels..
- Saisissez le nom de votre programme préféré et appuyez sur **OK**.



7.12 Enregistrement d'un programme préféré

- Pour enregistrer les réglages actuels d'un mode de cuisson, appuyez sur la touche ☆.

7.13 Sous-menu pour : Minuteurs



- Revenir au menu
- Durée actuellement réglée
- Réinitialisation de la durée
- Heure de fin
- Heure de départ

Élément de menu	Description
Réglage du Minuteur	Pour régler et démarrer un décompte, le minuteur s'affiche sur l'écran principal et une alarme sonore retentit lorsque le décompte du minuteur est terminé. Le minuteur n'interrompt pas la cuisson et il est également disponible lorsque le four est éteint. Faites dérouler pour régler le minuteur, il démarrera automatiquement.
Réglage de la durée	Pour régler et démarrer un décompte, le minuteur s'affiche sur l'écran principal, le four s'éteint et une alarme sonore retentit lorsque le décompte du minuteur est terminé.
Réglage de la Fin de cuisson	Pour régler l'heure de fin des réglages actuels.


Élément de menu	Description
Réglage du début de cuisson	Pour régler l'heure de démarrage des réglages actuels.
Temps écoulé	Affiche, masque ou réinitialise le minuteur progressif qui démarre lorsque vous appuyez sur la touche « Démarrer ». Le temps écoulé n'est disponible que lorsque le four est allumé.

7.14 Réglage des fonctions de l'horloge



Lorsque vous utilisez la sonde à viande, les fonctions Durée et Fin ne fonctionnent pas.

Lorsque le four est allumé, vous pouvez changer l'heure et la date en appuyant sur l'horloge qui s'affiche.

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

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

Lorsque la fonction de l'horloge se termine, un signal sonore retentit et un message s'affiche. Vous pouvez arrêter ou prolonger la cuisson.

7.15 Sous-menu pour : Options

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

Option menu	Description
Éclairage Marche / Arrêt	Pour activer ou désactiver l'éclairage du four.
Sécurité Enfants Marche / Arrêt	Une fois activée, cette fonction verrouille l'affichage et toutes les touches. Ceux-ci restent verrouillés que l'appareil soit allumé ou éteint. Pour les déverrouiller, appuyez sur l'écran, et suivez les instructions. S'ils sont déverrouillés, vous devez les verrouiller à nouveau en passant par le menu.
Verrouillage de l'affichage	Le verrouillage de l'affichage « bloque » temporairement l'écran tactile et toutes les touches, à l'exception de la touche « Marche/Arrêt ». Pour les déverrouiller, appuyez sur l'écran, et suivez les instructions.


Option menu	Description
Chaleur Et Tenir	Chaleur et tenir est uniquement disponible lorsqu'une durée est sélectionnée. Le four ne s'éteint pas entièrement automatiquement, mais maintient les aliments au chaud pendant 30 minutes. Elle n'est pas disponible avec tous les programmes. Si elle est activée, un symbole s'affiche.
Set + Go	La fonction Set+Go vous permet de sélectionner une fonction et une durée pour pouvoir les activer ultérieurement en appuyant sur l'écran. L'écran se verrouille lorsque la cuisson démarre. Cette fonction n'est visible dans le menu que lorsque la durée est réglée.


7.16 Chaleur Et Tenir


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

La fonction ne fonctionne pas avec la cuisson basse température, les programmes automatiques de poids, les programmes automatiques à la vapeur, toutes les fonctions du menu : Programmes Spéciaux, ainsi que les fonctions vapeur du menu : Modes De Cuisson.

Conditions d'activation de la fonction :

- Sélectionnez un mode de cuisson ou un programme automatique.
- La température réglée est supérieure à 80 °C.
- Réglez la fonction : Réglage de la durée.
- Activez la fonction : Chaleur Et Tenir dans le menu : Options.
- L'affichage indique : .

 Si vous utilisez la sonde à viande, le symbole ne s'affiche pas.


Si vous appuyez sur , la fonction s'arrête.

7.17 Set + Go


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



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

1. Allumez le four.
2. Sélectionnez un mode de cuisson ou un programme automatique.
3. Réglez la fonction : Réglage de la durée.
4. Choisissez : Options / Set + Go. Appuyez sur le message affiché ou sur une touche sensitive (sauf pour ) . Le mode de cuisson réglé démarre.



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

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



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

7.18 Sécurité Enfants

Menu / Options / Sécurité Enfants

Cette fonction permet d'éviter une utilisation involontaire du four.

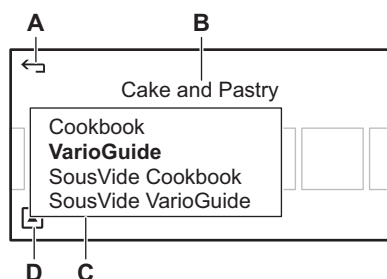
Activation de la fonction : Sécurité Enfants

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

Désactivation de la fonction : Sécurité Enfants

1. Allumez l'appareil.

7.20 Sous-menu pour : VarioGuide



Un livre de recettes contenant des recettes automatiques et une fonction « VarioGuide » indiquant les réglages recommandés pour vos plats. Vous pouvez ajuster le temps et la température du VarioGuide selon vos

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

7.19 Verrouillage de l'affichage

Menu / Options / Verrouillage de l'affichage

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

Activation de la fonction : Verrouillage de l'affichage

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez le mode de cuisson ou le réglage.
3. Accédez à la fonction : Verrouillage de l'affichage.
4. Pour activer cette fonction, appuyez sur : Verrouillage de l'affichage.

L'appareil est verrouillé.

Lorsque l'appareil est éteint, la fonction se désactive automatiquement.

Désactivation de la fonction : Verrouillage de l'affichage

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

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

besoins. En touchant la toque du plat, les réglages recommandés s'affichent.

7.21 Sous-menu pour : Utilisat. réc. et fréq.


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

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

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

7.22 Sous-menu pour : Réglages De Base

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

Élément de menu	Description
Préchauffage rapide Marche / Arret	La fonction Préchauffage rapide est toujours activée avec certains modes de cuisson. >> s'affiche lorsqu'elle est activée.
Nettoyage Conseillé Marche / Arret	Choisissez si vous préférez que le four vous rappelle de procéder à un cycle de nettoyage.
Affichage Choisissez les paramètres d'affichage.	<p>Luminosité Vous avez le choix entre 4 modes de luminosité.</p> <p> Réglez la luminosité sur le bandeau. L'heure ne peut être réglée lorsque l'appareil est éteint (OFF).</p>
	Fond d'écran Marche / Arret Affiche ou masque les images de fond.
Son Réglages sonores.	<p>Volume</p> <p>Type (Bip / Clic / Aucun son)</p>
Langue	Réglez votre langue préférée.
Heure et date Permet de régler l'heure, la date, et d'autres options relatives à l'affichage de l'heure.	<p>Heure Règle l'heure.</p> <p>Date Règle la date.</p> <p>Format Choisissez le format horaire que vous préférez : HH:MM ou AM/PM.</p> <p>Style de l'horloge Définit l'aspect de l'horloge quand le four est éteint.</p>

Élément de menu	Description
Mode DÉMO Uniquement destiné au point de vente. Lorsqu'il est activé, les éléments chauffants sont désactivés et un message s'affiche sur l'écran.	Code d'activation: 2468
Dureté de l'eau	Permet de régler le degré de dureté de l'eau (1 à 4).
Maintenance Affiche la version et la configuration du logiciel.	Versión du logiciel Affiche la version du logiciel du four.
	Réinitialiser les réglages Réinitialise tous les réglages aux réglages usine.
	License Affiche les licences en anglais.

8. CUISSON ASSISTÉE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

- Faites défiler la liste des plats et appuyez sur celui que vous souhaitez.
- Pour activer la fonction, appuyez sur la touche : **Start**.
Une fois la fonction terminée, un message s'affiche.

8.1 Cuisson Assistée

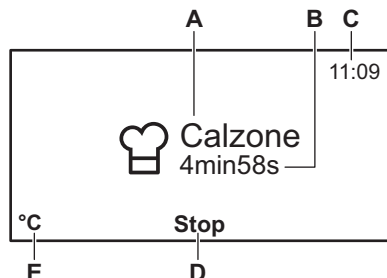
Menu / **Cuisson Assistée** ou touchez :



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


8.2 Activation de la fonction

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



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

8.3 Sous-menu pour : Livre de recettes

Menu / Cuisson Assistée / Livre de recettes ou appuyez sur : 

Cette fonction contient une liste de recettes avec des réglages optimaux. Les recettes sont fixes et vous ne pouvez pas les modifier. Les ingrédients

et la préparation de chaque recette s'affichent.


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

Le four utilise des réglages automatiques lorsque vous utilisez le : Livre de recettes.

Catégorie d'aliments	Plat	
Poisson et fruits de mer	Morue Filets De Poisson Poisson en croûte de sel	Darne de saumon Poisson poché (truite) Encornets Farcis
Volaille	Cuisses De Poulet Blanc De Poulet Farcis Coq au vin	Paupiettes De Poulet Canard à l'orange
Viande	Ragoût De Bœuf Bœuf Mariné Pâté À La Viande Jarret De Porc Palette De Porc Porc Aux Pruneaux Jarret De Veau	Ossobuco Paupiettes De Veau Gigot d'agneau Lapin Lapin à la moutarde Sanglier
Plat Au Four	Lasagnes Cannelloni Gratin De Pâtes Moussaka Gratin De Pommes De Terre	Viande En Croûte Potée Gratin D'Endives Brandade
Pizza ou quiche	Pizza Tarte À L'Oignon Quiche Lorraine Tarte Au Fromage	Raviolis Russes Feuilleté Au Fromage Quiche au chèvre
Gâteaux ou petites pâtisseries	Gâteau Aux Amandes Brownies Gâteau Cappuccino Gâteau Aux Carottes Gâteau Au Fromage Clafoutis Aux Cerises Cake Aux Fruits Tarte Aux Fruits Gâteau aux pommes de grand-mère Gâteau Au Citron	Madeleines, Muffins Beignet Aux Prunes Kouglof Gâteau Savarin Génoise/Gâteau Savoie Crumble Biscuits Suédois Tarte Aux Pommes Gâteau Aux Carottes

Catégorie d'aliments	Plat	
Pain et petits pains	Petits pains sucrés Pain De Campagne Pain Blanc	Tresse Briochée Tresse Au Beurre
Légumes	Légumes à la provençale Jardinière de légumes	Tomates Pelées
Crèmes et terrines	Oeufs Cocotte Flan Au Caramel	Gâteau Noix De Coco
Garnitures	Riz aux légumes Beignets Salés	P. de t. en robe des champs Pommes De Terre Vapeur

8.4 Sous-menu pour : Livre de recettes SousVide


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

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

8.5 Sous-menu pour : VarioGuide



Menu / Recettes / VarioGuide ou appuyez sur : 

La température et les temps de cuisson sont fournis uniquement à titre indicatif pour obtenir les meilleurs résultats. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des


ingrédients utilisés. Pour contrôler les réglages recommandés, appuyez sur (par nom de plat) : 

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


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





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

Catégorie d'aliments : Poisson et fruits de mer








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









Catégorie d'aliments : Volaille

Plat	
Filets De Volaille	-
Filets De Volaille 	-

Plat	
Poulet	Ailes fraîches
	Ailes surgelées
	Cuisses fraîches
	Cuisses surgelées
	Escalope, pochée
	Moitié
	Entier 
Canard 	-
Oie 	-
Dinde 	-

Catégorie d'aliments : Viande

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

Plat	
Porc	Chipolatas
	Côtes Levées
	Jarret, précuit
	Jambon À L'Os
	Filet mignon
	Filet mignon 
	Filet mignon de porc fumé
	Filet mignon fumé, poché
	Collet
	Épaule
Veau	Rôti 
	Jambon Cuit
	Jarret
Agneau	Filet mignon
	Rôti 
	Gigot
	Rôti 
	Râble
Lièvre	Morceau moyen
	Morceau moyen 
	Gigot
Chevreuil	Râble
	Râble 
Rôti de gibier 	-
Filet de gibier 	-

Catégorie d'aliments : Plat Au Four

Plat	
Lasagnes	
Lasagnes surgelées	
Gratin de pâtes	
Gratin De Pommes De Terre	
Gratin de légumes	
Sucrés Plats/Préparations	

Catégorie d'aliments : Pizza ou quiche

Plat	
Pizza	Pâte fine
	Garniture supplémentaire
	Surgelé
	Pizza épaisse surgelée
	Fraîche
	Snacks surgelés
Baguette fromage fondu	-
Tarte Flambée	-
Tarte suisse, salée	-
Quiche Lorraine	-
Tarte Salée	-

Catégorie d'aliments : Gâteaux ou petites pâtisseries

Plat	
Kouglof	-
Tarte aux pommes, couv.	-
Génoise/Gâteau Savoie	-
Tarte Aux Pommes	-
Gâteau Au Fromage, Moulé	-

Plat	
Brioche	-
Gâteau Savoie Madère	-
Tarte suisse, su-crée	-
Gâteau Aux Amandes	-
Madeleines, Muf-fins	-
Petites Pâtisseries	-
Tresses Feuille-tées	-
Choux À La Crème	-
Pâtisseries Feuille-tées	-
Éclairs	-
Macarons	-
Biscuits Sablés	-
Brioche Noël Fruits (Stollen)	-
Strudel aux pom-mes gelé	-
Gâteau sur plaque	Pâte À Génoise
	Pâte Levée
Gâteau Au Froma-ge, Pain	-
Brownies	-
Gâteau Roulé	-
Gâteau À Base De Levure	-
Crumble	-
Gâteau Au Sucre	-
Fond De Tarte	Pâte sablée
	Pâte à génoise

Plat	
Gâteau Aux Fruits	Pâte sablée
	Pâte à génoise
	Pâte Levée

Catégorie d'aliments : Pain et petits pains

Plat	
Petits Pains	Petits Pains
	Petits pains, pré-cuits
	Petits pains, con-gelés
Ciabatta	-
Baguette	Baguettes, précui-tes
	Baguettes, surge-lées
Pain	Couronne De Pain
	Pain Blanc
	Tresse Briochée
	Pain Bis
	Pain De Seigle
	Pain Complet
	Pain Sans Levain
	Pain surgelé

Catégorie d'aliments : Légumes

Plat	
Brocoli En Bouquets	
Brocoli entier	
Chou-Fleur En Bouquets	
Chou-fleur, entier	
Carottes	
Courgette En Lamelles	
Asperges, vertes	

Plat
Asperges, blanches
Poivrons en lamelles
Épinards, frais
Poireau En Rondelles
Haricots Verts
Champignon En Lamelles
Tomates Pelées
Choux De Bruxelles
Céleri en cubes
Petits Pois
Aubergine
Fenouil
Artichauts
Betterave
Salsifis Noirs
Chou-rave en lamelles
Haricots Blancs
Chou De Milan

Catégorie d'aliments : Crèmes et terrines

Plat	
Oeufs Cocotte -	
Flan Au Caramel -	
Terrines -	
Œufs	À la coque
	Mollets
	Durs
	Œufs cocotte

Catégorie d'aliments : Garnitures


Plat
Frites, fines

Plat
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

 Fonction Température à cœur automatique

 Fonction Cuisson par le poids

8.6 Sous-menu pour : SousVide VarioGuide

Menu / Recettes / SousVide VarioGuide ou appuyez sur : 

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

Catégorie d'aliments	Plat
Légumes	Asperges, vertes
	Asperges, blanches
	Courgette
	Poireau
	Aubergine
	Citrouille
	Poivron
	Céleri
	Carottes
	Céleri-rave
	Fenouil
	Pommes De Terre
Fruits	Cœurs D'Artichauts
	Pommes
	Poire
	Pêches
	Nectarines
	Prunes
Ananas	
Mangues	

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Sonde à viande

La sonde à viande mesure la température à l'intérieur des aliments. Le four s'éteint lorsque la température réglée est atteinte.

Vous devez régler deux températures :

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



ATTENTION!

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

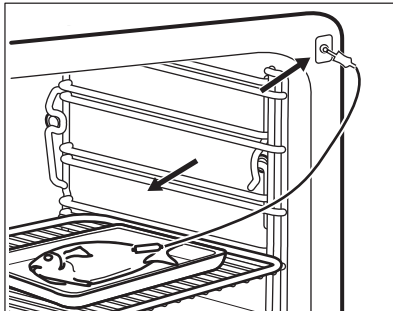
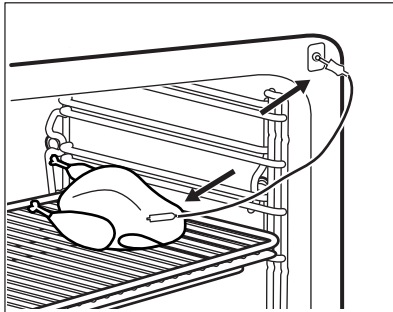
Pour de meilleurs résultats :

- Les ingrédients doivent être à température ambiante.

- N'utilisez pas la sonde à viande avec les plats liquides.
- En cours de cuisson, la sonde à viande doit rester à l'intérieur du plat et sa fiche doit rester insérée dans la prise.
- Utilisez les réglages recommandés pour la sonde à viande. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».

Catégorie d'aliments : viande, volaille et poisson

1. Allumez le four.
2. Insérez le bout de la sonde à viande au centre de la viande ou du poisson, dans la partie la plus épaisse. Veillez à ce qu'au moins les 3/4 de la sonde à viande soient à l'intérieur de l'aliment.
3. Insérez la fiche de la sonde à viande dans la prise située à l'avant du four.



Le symbole de la sonde à viande s'affiche.

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

Dès que le plat atteint la température définie, un signal sonore retentit. Le four s'arrête automatiquement.

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

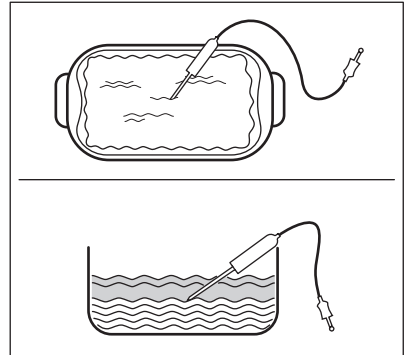


AVERTISSEMENT!

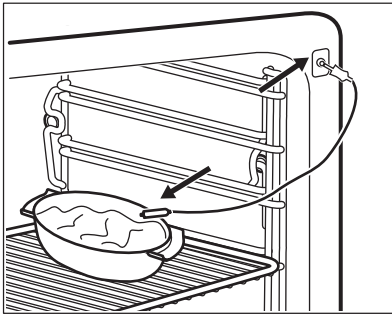
Veillez à ne pas vous brûler car la sonde à viande chauffe. Faites attention en la débranchant et en la retirant du plat.

Catégorie d'aliments : ragoût

1. Allumez le four.
2. Versez la moitié des ingrédients dans un plat à gratin.
3. Introduisez la pointe de la sonde à viande exactement au centre du ragoût. La sonde à viande doit être stabilisée à un endroit en cours de cuisson. Pour y parvenir, utilisez un ingrédient solide. Utilisez le bord du plat pour soutenir la poignée en silicone de la sonde à viande. L'extrémité de la sonde à viande ne doit pas toucher le fond du plat.



4. Couvrez la sonde à viande avec le reste des ingrédients.
5. Insérez la fiche de la sonde à viande dans la prise située à l'avant du four.



Le symbole de la sonde à viande s'affiche.

6. Réglez la température à cœur.
 7. Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.
- Dès que le plat atteint la température définie, un signal sonore retentit. Le four s'arrête automatiquement.
8. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.
 9. Retirez la fiche de la sonde à viande de sa prise et sortez la viande du four.

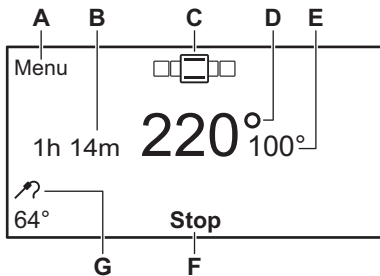


AVERTISSEMENT!

Veillez à ne pas vous brûler car la sonde à viande chauffe. Faites attention en la débranchant et en la retirant du plat.

Modification de la température à cœur

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



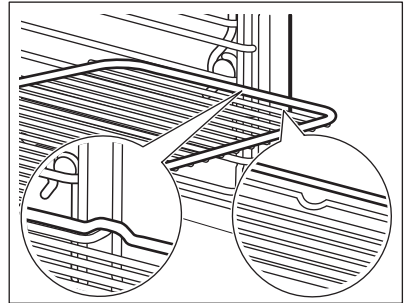
- A. Retour au menu
- B. Durée pour laquelle la fonction est activée

- C. Mode de cuisson actuel
- D. Température actuelle
- E. Température actuelle du four
- F. Arrêter
- G. Température actuelle réglée pour la sonde à viande

9.2 Installation des accessoires

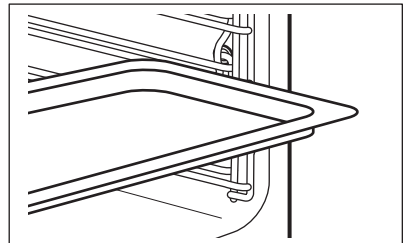
Grille métallique :

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



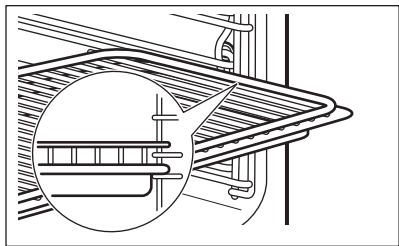
Plateau de cuisson/ Plat à rôtir :

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 se trouvant juste au-dessus.



i 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 Arrêt automatique

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

Température (°C)	Arrêt automatique au bout de (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

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

10.2 Ventilateur de refroidissement

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

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

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.

premier niveau de la grille. À la moitié du temps de chauffage, changez-les de place.

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 Cuisson SousVide

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

Cuisson SousVide Recommandations

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

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

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

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

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

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

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

Bœuf

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

Emballage sous vide

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

Ne réutilisez pas les sachets sous vide.

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

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

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

11.4 Cuisson SousVide : Viande

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

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

Agneau / Gibier

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

Volaille

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

11.5 Cuisson SousVide : Poisson et fruits de mer

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

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

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

11.6 Cuisson SousVide : Légumes

- Épluchez les légumes si nécessaire.
- Certains légumes peuvent changer de couleur lorsqu'ils sont épluchés et cuits dans un sachet sous vide. Pour de meilleurs résultats, cuisez les

aliments directement après les avoir préparés.

- Pour conserver la couleur des artichauts, plongez-les dans de l'eau contenant du jus de citron après les avoir nettoyés et coupés.

Plat	Épaisseur de l'aliment	Quantité pour 4 personnes (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Asperges vertes	entières	700 - 800	90	40 - 50	2
Asperges blanches	entières	700 - 800	90	50 - 60	2
Courgette	tranches de 1 cm	700 - 800	90	35 - 40	2

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

11.7 Cuisson SousVide : Fruits et sucreries

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

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

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

Plat	Épaisseur de l'aliment	Quantité pour 4 personnes (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pêche	coupée en deux	4 fruits	90	20 - 25	2
Prune	coupée en deux	600 g	90	10 - 15	2
Mangue	coupée en dés d'environ 2 x 2 cm	2 fruits	90	10 - 15	2
Nectarine	coupée en deux	4 fruits	90	20 - 25	2
Ananas	tranches de 1 cm	350 g dans chaque sachet	90	20 - 25	2

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

11.8 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 cuisiner, réchauffer, décongeler, pocher ou blanchir des légumes, des viandes, du poisson, des pâtes, du riz, du maïs, de la semoule et des œufs.

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

qui doit être relativement similaire.

Remplissez le bac à eau jusqu'au niveau maximal. Placez les plats dans des récipients adaptés puis sur les grilles. 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
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

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
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
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

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
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
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

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
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 (rap- port eau / lentil- les 3:1)	99	55 - 60	1
Riz au lait (rap- port lait / riz 2,5:1)	99	40 - 55	1
Gâteau de se- moule (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, lamel- les	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 fraî- ches	85	20 - 25	1
Crevettes surge- lées	85	30 - 40	1
Filet de saumon	85	20 - 30	1
Truite saumo- née, environ 1 000 g	85	40 - 45	1

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

11.9 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.

11.10 Cuisson Humidité - Humidité Élevée

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

¹⁾ Poursuivez la cuisson une demi-heure supplémentaire, porte fermée.

11.11 Cuisson Humidité - Humidité Moyenne

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

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Filet de poisson au four	170 - 180	25 - 40	1
Poisson au four	170 - 180	35 - 45	1

11.12 Cuisson Humidité - Humidité Faible

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Rôti de porc, 1 000 g	160 - 180	90 - 100	1
Rôti de bœuf, 1 000 g	180 - 200	60 - 90	1
Rôti de veau, 1 000 g	180	80 - 90	1
Pâté à la viande, cru, 500 g	180	30 - 40	1
Filet mignon de porc, fumé, 600 à 1 000 g (laissez tremper pendant 2 heures)	160 - 180	60 - 70	1
Poulet, 1 000 g	180 - 210	50 - 60	1
Canard, 1 500 - 2 000 g	180	70 - 90	1
Oie, 3 000 g	170	130 - 170	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
Petits pains prêts à cuire	200	15 - 20	1
Baguettes pré-cuites, 40 - 50 g	200	15 - 20	1
Baguettes pré-cuites, 40 - 50 g, surgelées	200	25 - 35	1

11.13 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

11.14 Fonction Yaourt

Utilisez cette fonction pour préparer le yaourt.

Ingrédients :

- 1 l de lait
- 250 g de yaourt nature

Préparation :

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

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

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

11.15 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.

11.16 Conseils de pâtisserie

Résultats de cuisson	Cause probable	Solution
Le dessous du gâteau n'est pas suffisamment doré.	La position de la grille est incorrecte.	Placez le gâteau sur un niveau plus bas.

Résultats de cuisson	Cause probable	Solution
Le gâteau s'affaisse et devient mou, plein de grumeaux, juteux.	La température du four est trop élevée.	Réglez une température de cuisson légèrement inférieure la prochaine fois.
	Durée de cuisson trop courte.	Réglez une durée de cuisson plus longue. Vous ne pouvez pas diminuer les temps de cuisson en augmentant la température.
	Le mélange est trop liquide.	Diminuez la quantité de liquide. Attention aux temps de malaxage, notamment si vous utilisez un robot ménager.
Le gâteau est trop sec.	Température de cuisson trop basse.	Réglez une température de cuisson supérieure la prochaine fois.
	Durée de cuisson trop longue.	Réglez une durée de cuisson inférieure la prochaine fois.
La coloration du gâteau n'est pas homogène.	Température du four trop élevée et durée de cuisson trop courte.	Diminuez la température du four et allongez le temps de cuisson.
	La préparation est mal répartie.	Étalez la préparation de façon homogène sur le plateau de cuisson.
Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson.	Température de cuisson trop basse.	Réglez une température de cuisson légèrement supérieure la prochaine fois.

11.17 Cuisson sur un seul niveau du four

Cuisson dans des moules

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Kouglof ou brioche	Chaleur Tour-nante	150 - 160	50 - 70	1
Gâteau de Savoie au madère/cakes aux fruits	Chaleur Tour-nante	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake / Génoise	Chaleur Tour-nante	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake / Génoise	Convection naturelle	160	35 - 50	1

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Fond de tarte - pâte Brisée ¹⁾	Chaleur Tour-nante	150 - 160	20 - 30	2
Fond de tarte - génoise	Chaleur Tour-nante	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Tourte aux pommes (2 moules Ø 20 cm, disposés en diagonale)	Chaleur Tour-nante	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/ éclairs ¹⁾	Convection naturelle	190 - 210	20 - 35	2
Gâteau roulé ¹⁾	Convection naturelle	180 - 200	10 - 20	2
Gâteaux avec garniture de type crumble (sec)	Chaleur Tour-nante	150 - 160	20 - 40	2
Gâteau aux amandes et au beurre / tartes au sucre ¹⁾	Convection naturelle	190 - 210	20 - 30	2

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) 2)	Chaleur Tour-nante	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 Tour-nante	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 Tour-nante	150 - 160	15 - 25	2
Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées	Chaleur Tour-nante	140	20 - 35	2
Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées 1)	Convection naturelle	160	20 - 30	2
Biscuits à base de génoise	Chaleur Tour-nante	150 - 160	15 - 20	2
Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues	Chaleur Tour-nante	80 - 100	120 - 150	2
Macarons	Chaleur Tour-nante	100 - 120	30 - 50	2
Biscuits/Gâteaux secs à base de pâte levée	Chaleur Tour-nante	150 - 160	20 - 40	2
Pâtisseries feuilletées 1)	Chaleur Tour-nante	170 - 180	20 - 30	2
Petits pains 1)	Chaleur Tour-nante	160	10 - 25	2
Petits pains 1)	Convection naturelle	190 - 210	10 - 25	2

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Small cakes / Petits gâteaux ¹⁾	Chaleur Tour-nante	160	20 - 35	2
Small cakes / Petits gâteaux ¹⁾	Convection naturelle	170	20 - 35	2

1) Préchauffez le four.

11.18 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 Tour-nante	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 Tour-nante	160 - 170	30 - 60	1

1) Préchauffez le four.

11.19 Chaleur Tournante Humide

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gratin de pâtes	180 - 200	45 - 60	1
Lasagnes	180 - 200	45 - 60	1
Gratin de pommes de terre	190 - 210	55 - 80	1
Sucrés plats/préparations	180 - 200	45 - 60	1
Kouglof ou brioche	160 - 170	50 - 70	1

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pain tressé/couronne de pain	170 - 190	40 - 50	1
Gâteaux avec garniture de type crumble (sec)	160 - 170	20 - 40	2
Biscuits/Gâteaux secs à base de pâte levée	160 - 170	20 - 40	2

11.20 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
Biscuits/Gâteaux secs à base de pâte levée	160 - 170	30 - 60	1 / 4

11.21 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

11.22 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
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

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
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.

11.23 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.

11.24 Tableaux de rôtissage

Bœuf

Plat	Fonction	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Bœuf braisé	Convection naturelle	1 - 1,5 kg	230	120 - 150	1
Rôti ou filet de bœuf : saignant 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

Plat	Fonction	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
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
Cuisson 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

11.25 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

11.26 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.

11.27 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 conserver 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.

11.28 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

11.29 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

11.30 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

11.31 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 2/3 perforé	0.3	13 - 15
Brocolis	1 x 2/3 perforé	max.	15 - 18
Petits pois surgelés	1 x 2/3 perforé	2	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.

Pour nettoyer le fond de l'appareil en cas de dépôts calcaires, utilisez quelques gouttes de vinaigre.

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.

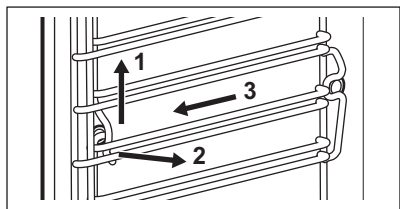
Vous pouvez acheter nos produits sur www.electrolux.com/shop et des les meilleurs points de vente.

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 jusqu'au niveau maximal.
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 l'affichage 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.

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

- c) Essuyez la cavité du four avec une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser de l'eau chaude ou un nettoyant pour four.
 - d) 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.
 4. Épongez l'eau résiduelle du bac à eau.

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

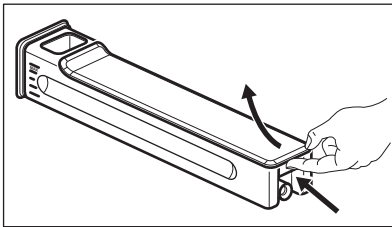
Lorsque le rappel s'affiche, il est nécessaire de nettoyer l'appareil. Lancez la fonction Nettoyage Vapeur Plus.

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

12.6 Nettoyage du bac à eau

Retirez le bac à eau du four.

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

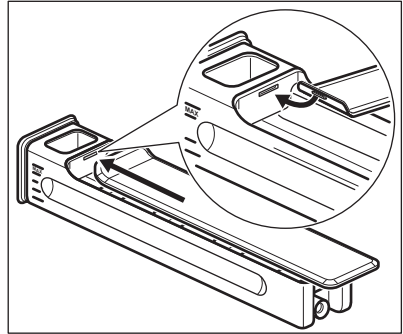


2. Retirez le stabilisateur d'eau. Sortez-le du bac jusqu'à ce qu'il se détache complètement.
3. Nettoyez les éléments du bac à eau à la main. Utilisez de l'eau du robinet et du savon.

N'utilisez pas d'éponge abrasive. Ne lavez pas le bac à eau au lave-vaisselle.

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

1. Réinstallez le stabilisateur d'eau. Enfoncez-le dans le bac.
2. Installez le couvercle. Insérez d'abord le loquet avant, puis enfoncez-le dans le bac.



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

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




Cette partie dure 1 heure et 40 minutes.

6. Une fois la première partie terminée, videz le plat à rôtir et réinstallez-le sur le premier gradin.

7. Remplissez le bac à eau d'eau froide.
Assurez-vous que le bac à eau ne contient plus aucune trace de produit nettoyant.
8. Insérez le bac à eau.
9. Activez la seconde partie de la procédure pour rincer le circuit de génération de la vapeur.

 Cette partie dure environ 35 minutes.

Sortez le 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.

12.8 Rappel de détartrage

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

12.9 Système de génération de vapeur - Rinçage

Retirez tous les accessoires.

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

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

Avec cette fonction, l'éclairage est éteint.

1. Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.
2. Remplissez le bac à eau d'eau froide.
3. Activez la fonction.
Sortez le plateau de cuisson à la fin de la procédure.

12.10 Retrait et installation de la porte

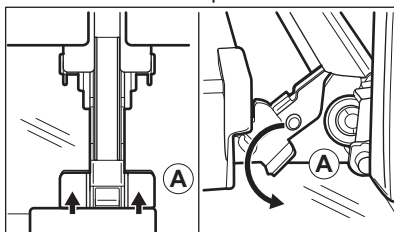
La porte peut être retirée pour être nettoyée.



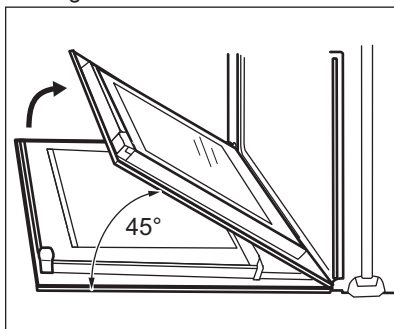
AVERTISSEMENT!

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

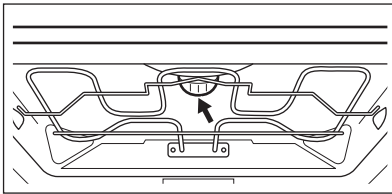


AVERTISSEMENT!
Risque d'électrocution !
L'ampoule peut être chaude.

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

Éclairage latéral

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

13. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

13.1 En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause probable	Solution
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.

Problème	Cause probable	Solution
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	La sécurité enfants est activée.	Reportez-vous à la section « Utilisation de la sécurité enfants ».
Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.
L'écran affiche le code d'erreur « F... ».	Problème électronique.	Faites appel à un service après-vente agréé.
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.
Le bac à eau ne tient pas dans l'appareil après l'avoir installé.	Vous n'avez pas correctement installé le couvercle du bac à eau.	Installez correctement le couvercle du bac à eau.
De l'eau s'écoule du bac à eau après l'avoir transporté ou placé à l'intérieur de l'appareil.	Vous n'avez pas correctement installé le couvercle du bac à eau.	Installez correctement le couvercle du bac à eau.
De l'eau s'écoule du bac à eau après l'avoir transporté ou placé à l'intérieur de l'appareil.	Vous n'avez pas correctement installé le stabilisateur d'eau.	Installez correctement le stabilisateur d'eau dans le bac à eau.
Le bac à eau ne tient pas dans l'appareil après l'avoir installé.	Vous n'avez pas entièrement inséré le bac à eau.	Insérez correctement le bac à eau dans l'appareil en le poussant jusqu'à ce qu'il atteigne la butée.
Le bac à eau est difficile à nettoyer.	Vous n'avez pas retiré le couvercle et le stabilisateur d'eau.	Reportez-vous au chapitre « Nettoyage du bac à eau ».
La procédure de détartrage s'interrompt avant d'être terminée.	Une coupure de courant s'est produite.	Recommencez la procédure.
La procédure de détartrage s'interrompt avant d'être terminée.	La fonction a été arrêtée par l'utilisateur.	Recommencez la procédure.

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

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	EB4PL70KCN EB4PL70KSP	
Index d'efficacité énergétique	94.5	
Classe d'efficacité énergétique	A	
Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel	0.85 kWh/cycle	
Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé	0.69 kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume	43 l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	EB4PL70KCN	39.8 kg
	EB4PL70KSP	39.4 kg

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

14.2 Économies d'énergie



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

Conseils généraux

Assurez-vous que la porte du four est correctement fermée lorsque vous faites

fonctionner l'appareil, et ouvrez-la le moins possible durant la cuisson.

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

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

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

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

Cuisson avec ventilation

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

Chaleur résiduelle

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 l'indicateur de la chaleur résiduelle s'affichent.

Cuisson avec l'éclairage éteint

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

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

16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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



Pour la Suisse:

Où aller avec les appareils usagés ?

Partout où des appareils neufs sont vendus, mais aussi dans un centre de collecte ou une entreprise de récupération officiels SENS.

La liste des centres de collecte officiels SENS est disponible sous

www.erecycling.ch

www.electrolux.com/shop



867344002-B-062018

