

EB4PL80CN  
EB4PL80SP



---

FR Four

Notice d'utilisation



**Electrolux**

## TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	3
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	5
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	8
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	9
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	10
<b>6. GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE.....</b>	<b>11</b>
7. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	12
8. CUISSON ASSISTÉE.....	22
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	27
10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	30
11. CONSEILS.....	30
12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	46
13. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT.....	49
14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	50
15. GARANTIE.....	51

## 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](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Enregistrez votre produit pour obtenir un meilleur service :  
**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## SERVICE APRÈS-VENTE

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.
- Retirez le plus gros des salissures avant le nettoyage par pyrolyse. Retirez tous les accessoires du four.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois latérales. Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.
- Utilisez uniquement la sonde à viande recommandée pour cet appareil.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation



#### **AVERTISSEMENT!**

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.
- Cet appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé lorsque l'appareil est raccordé à une prise secteur.

### 2.2 Branchement électrique



#### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques de votre réseau.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation

de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.

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

### 2.3 Utilisation



#### **AVERTISSEMENT!**

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

- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.
- La porte du four doit toujours être fermée pendant la cuisson.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil est en marche. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, le meuble ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas complètement refroidi.

## 2.4 Entretien et nettoyage



### 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.



### 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).

## 2.5 Nettoyage par pyrolyse



### AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, d'incendie, d'émissions chimiques (fumées) en mode pyrolyse.

- Avant d'utiliser la fonction de nettoyage par pyrolyse ou la fonction Première utilisation, retirez de la cavité du four :
  - tout résidu excessif de nourriture, tout dépôt ou toute éclaboussure de graisse ou d'huile.
  - tout objet amovible (y compris les grilles, les rails, etc., fournis avec le produit), en particulier les récipients, plateaux, plaques, ustensiles, etc. anti-adhésifs.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les enfants éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud et de l'air chaud s'échappe des fentes d'aération avant.
- Le nettoyage par pyrolyse est un processus à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus alimentaires et des matériaux dont est fait le four. Par conséquent, nous recommandons à nos clients de suivre les conseils ci-dessous :
  - assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.
  - assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après la première utilisation à température maximale.
- Contrairement aux humains, certains oiseaux et reptiles sont extrêmement sensibles aux fumées pouvant se dégager lors du processus de nettoyage des fours à pyrolyse.
  - Ne laissez aucun animal, en particulier aucun oiseau, à

proximité de l'appareil pendant et après un nettoyage par pyrolyse ; la première fois, utilisez la température de fonctionnement maximale dans une pièce bien ventilée.

- Les animaux de petite taille peuvent également être très sensibles aux changements de température survenant à proximité d'un four à pyrolyse lorsque le processus de nettoyage est en cours.
- Les surfaces antiadhésives des ustensiles de cuisine (poêles, casseroles, plaques de cuisson, etc.) peuvent être endommagées par la très haute température nécessaire au nettoyage par pyrolyse et peuvent également dégager, dans une moindre mesure, des fumées nocives.
- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non nocives pour les êtres humains, y compris pour les enfants en bas âge et les personnes à la santé fragile.

## 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!

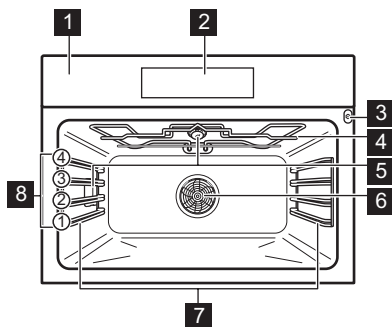
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- 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

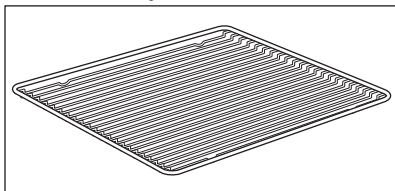
### 3.1 Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Affichage
- 3 Prise pour la sonde à viande
- 4 Résistance
- 5 Éclairage
- 6 Ventilateur
- 7 Support de grille amovible
- 8 Position des grilles

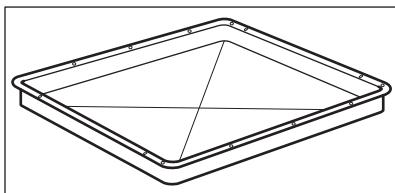
### 3.2 Accessoires

#### Grille métallique



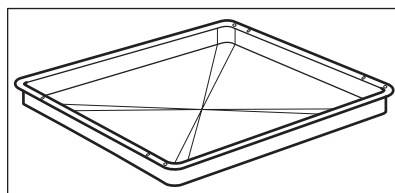
Permet de poser des plats à rôti, à gratin et des moules à gâteau/pâtisserie.

#### Plateau de cuisson



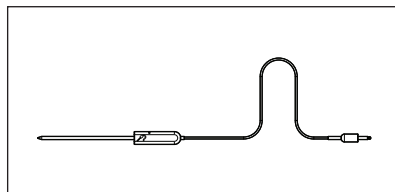
Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.

#### Plat à rôti



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

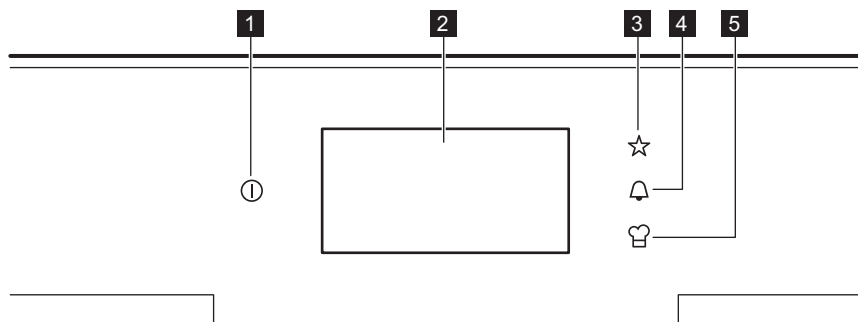
#### Sonde alimentaire







Pour mesurer la température à l'intérieur des aliments.

## 4. BANDEAU DE COMMANDE

### 4.1 Programmateur électronique



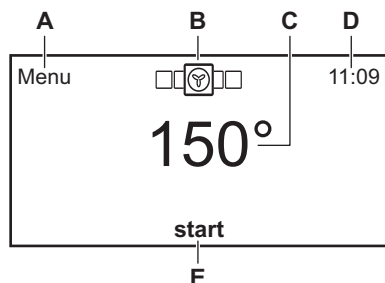
Les touches sensibles permettent de faire fonctionner le four.

Touche sensible	Fonction	Commentaire
<b>1</b> 	MARCHE/ ARRÊT	Pour allumer et éteindre le four.
<b>2</b> -	Affichage	Il affiche les réglages actuels du four.
<b>3</b> 	Programmes Préférés	Contient une liste des programmes de cuisson préférés de l'utilisateur, enregistrés par celui-ci.
<b>4</b> 	Minuteur	Pour régler la fonction : Minuteur. Accès direct aux fonctions de la durée.
<b>5</b> 	Cuisson Assistée	Accès direct aux menus : Livre de recettes et VarioGuide lorsque le four est allumé.

Les touches sensibles pour :  
Programmes Préférés, Minuteur et

Cuisson Assistée sont uniquement  
visible si le four est allumé.

## 4.2 Affichage



- A. Retour au menu
- B. Mode de cuisson actuel
- C. Température actuelle
- D. Horloge
- E. Démarrage

### Autres indicateurs de l'affichage :

Symbole	Fonction
AAA	Modification de la taille du texte
▲	Plus d'options
	Sonde à viande
	Chaleur Et Tenir
	Verrouillage

## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 5.1 Premier nettoyage

Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires 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

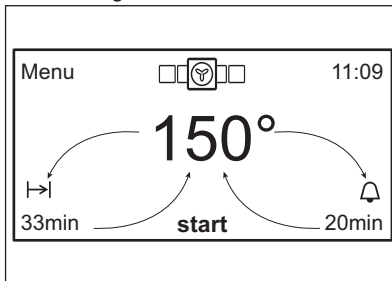
Lorsque vous branchez le four à l'alimentation électrique, vous devez sélectionner la langue, le format de l'horloge, régler la date, l'heure, le préchauffage rapide,.

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

## 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
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	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 :

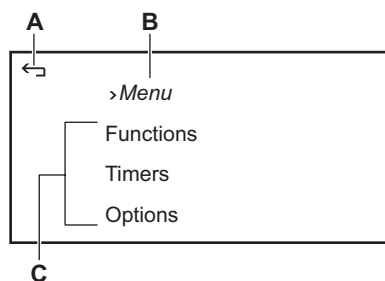
#### le mode manuel

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

### 7.3 Présentation du menu



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.

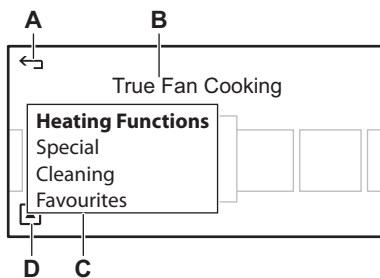
- A. Retour au menu  
 B. Niveau actuel du menu  
 C. Liste des fonctions

## 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 Assistée	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

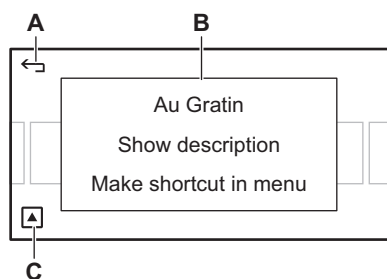
1. Faites défiler les modes de cuisson pour choisir la fonction que vous souhaitez activer, et appuyez dessus.
2. Pour modifier la température, appuyez sur la température affichée et faites défiler la liste pour choisir la température souhaitée.
3. Appuyez sur la température pour confirmer.
4. Pour activer 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**.



Vous pouvez visualiser la description du mode de cuisson ou créer un mode de cuisson par défaut dans une fenêtre contextuelle. Laissez votre doigt sur le mode de cuisson sélectionné pendant au moins 2 secondes. Lorsque vous sélectionnez un mode de cuisson par défaut, il apparaît en premier quand vous rallumez le four.










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

## 7.6 Sous-menu pour : Modes De Cuisson

Mode de cuisson	Utilisation
 Cuisson du pain	Pour cuire du pain.
 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>
 Cuisson Basse Température	<p>Pour cuire des rôtis très tendres et juteux.</p>

Mode de cuisson	Utilisation
 Sole Pulsée	<p>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.</p>
 Convection naturelle (Voûte)	<p>Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.</p>
 Chaleur Tour- nante	<p>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.</p>
 Turbo Gril	<p>Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.</p>
 Gril	<p>Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.</p>
 Plats Surgelés	<p>Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, potatoes, nems, etc.</p>
 Gratiner	<p>Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Également pour gratiner et faire dorer.</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.

## Mode de cuisson      Utilisation

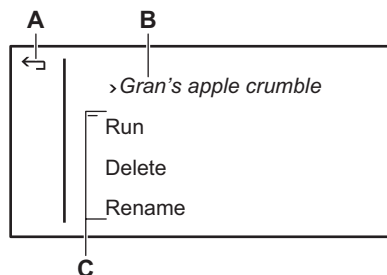


Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).

## 7.8 Sous-menu pour : Nettoyage

 <p>Nettoyage rapide par pyrolyse</p>	1 h pour un four peu sale. Le nettoyage par pyrolyse élimine les résidus alimentaires incrustés en les réduisant en cendres, que vous pourrez essuyer par la suite.
 <p>Pyrolyse normale</p>	1 h 30 pour un four normalement sale. Le nettoyage par pyrolyse élimine les résidus alimentaires incrustés en les réduisant en cendres, que vous pourrez essuyer par la suite.
 <p>Pyrolyse forcée</p>	2 h 30 pour un four très sale. Le nettoyage par pyrolyse élimine les résidus alimentaires incrustés en les réduisant en cendres, que vous pourrez essuyer par la suite.

## 7.9 Sous-menu pour : Programmes Préférés

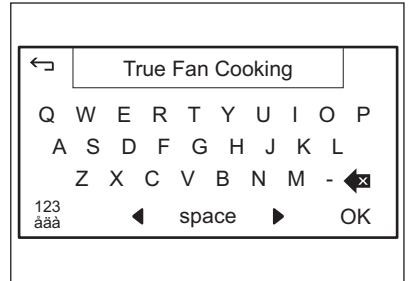


- A. Retour au menu
- B. Programme préféré
- C. Liste des fonctions

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 sauvegardé.
Supprimer	Supprime définitivement le programme préféré précédemment sauvegardé.
Renommer	Pour changer ou corriger un nom précédemment sauvegardé.

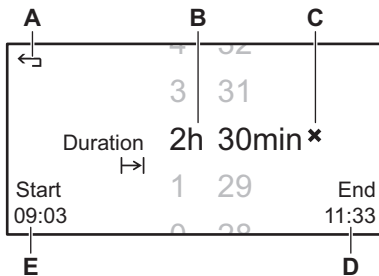
- Choisir : Nouveaux réglages à partir des réglages actuels..
- Saisissez le nom de votre programme préféré et appuyez sur **OK**.



## 7.10 Enregistrement d'un programme préféré

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

## 7.11 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.


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

## 7.12 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.

## 7.13 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, toutes les touches et la porte. 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.


Option menu	Description
Verrouillage de l'affichage	Le verrouillage de l'affichage « bloque » temporairement l'écran tactile et toutes les touches, à l'exception de la touche « Marche/Arrêt ». Pour les déverrouiller, appuyez sur l'écran, et suivez les instructions.
Chaleur Et Tenir	Chaleur et tenir est uniquement disponible lorsqu'une durée est sélectionnée. Le four ne s'éteint pas entièrement automatiquement, mais maintient les aliments au chaud pendant 30 minutes. 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.

## 7.14 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.



## 7.15 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.

## 7.16 Sécurité Enfants

### Menu / Options / Sécurité Enfants

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

#### Activation de la fonction : Sécurité Enfants

-  Si la fonction Pyrolyse est en cours, la porte est verrouillée. Un message s'affiche lorsque vous appuyez sur une touche sensitive.

1. Réglez la fonction sur la position : Marche.

2. Éteignez l'appareil.

#### Désactivation de la fonction : Sécurité Enfants

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

## 7.17 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.

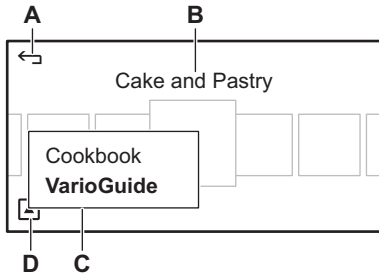
L'appareil est verrouillé.

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.

## 7.18 Sous-menu pour : VarioGuide



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

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

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

## 7.19 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.

## 7.20 Sous-menu pour : Réglages De Base

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

Élément de menu	Description
<b>Préchauffage rapide Marche / Arrêt</b>	Lorsqu'elle est activée, le temps de préchauffage du four diminue pour certains modes de cuisson. >> s'affiche lorsqu'elle est activée.
<b>Nettoyage Conseillé Marche / Arrêt</b>	Choisissez si vous préférez que le four vous rappelle de procéder à un cycle de nettoyage.

Élément de menu	Description
<b>Affichage</b> Choisissez les paramètres d'affichage.	<b>Luminosité</b> Vous avez le choix entre 4 modes de luminosité.   Réglez la luminosité sur le bandeau. L'heure ne peut être réglée lorsque l'appareil est éteint (OFF).
	<b>Fond d'écran Marche / Arrêt</b> Affiche ou masque les images de fond.
<b>Son</b> Réglages sonores.	<b>Volume</b>  <b>Type</b> (Bip / Clic / Aucun son)
<b>Langue</b>	Réglez votre langue préférée.
<b>Heure et date</b> Permet de régler l'heure, la date, et d'autres options relatives à l'affichage de l'heure.	<b>Heure</b> Règle l'heure.  <b>Date</b> Règle la date.  <b>Format</b> Choisissez le format horaire que vous préférez : HH:MM ou AM/PM.  <b>Style de l'horloge</b> Définit l'aspect de l'horloge quand le four est éteint.
<b>Mode DÉMO</b> Uniquement destiné au point de vente. Lorsqu'il est activé, les éléments chauffants sont désactivés et un message s'affiche sur l'écran.	<b>Code d'activation:</b> 2468
<b>Maintenance</b> Affiche la version et la configuration du logiciel.	<b>Version du logiciel</b> Affiche la version du logiciel du four.  <b>Réinitialiser les réglages</b> Réinitialise tous les réglages aux réglages usine.  <b>License</b> Affiche les licences en anglais.

## 8. CUISSON ASSISTÉE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 8.1 Cuisson Assistée

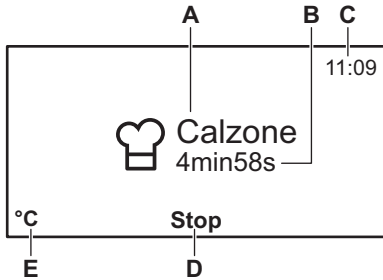
**Menu / Cuisson Assistée** ou touchez :



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

## 8.2 Activation de la fonction


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



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

3. Pour activer la fonction, appuyez sur la touche : **Start**.  
Une fois la fonction terminée, un message s'affiche.

## 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	
<b>Poisson et fruits de mer</b>	Morue Filets De Poisson Poisson en croûte de sel	Darne de saumon Encornets Farcis
<b>Volaille</b>	Cuisses De Poulet Coq au vin	Canard à l'orange
<b>Viande</b>	Ragoût De Bœuf Bœuf Mariné Pâté À La Viande Jarret De Porc Palette De Porc Porc Aux Pruneaux Jarret De Veau	Ossobuco Paupiettes De Veau Gigot d'agneau Lapin Lapin à la moutarde Sanglier

Catégorie d'aliments	Plat	
<b>Plat Au Four</b>	Lasagnes Gratin De Pâtes Moussaka Gratin De Pommes De Terre	Viande En Croûte Gratin D'Endives Brandade
<b>Pizza ou quiche</b>	Pizza Tarte À L'Oignon Quiche Lorraine Tarte Au Fromage	Raviolis Russes Feuilleté Au Fromage Quiche au chèvre
<b>Gâteaux ou petites pâtisseries</b>	Gâteau Aux Amandes Brownies Gâteau Aux Carottes Gâteau Au Fromage Cake Aux Fruits Tarte Aux Fruits Gâteau aux pommes de grand-mère Gâteau Au Citron	Madeleines, Muffins Kouglof Gâteau Savarin Génoise/Gâteau Savoie Crumble Biscuits Suédois Tarte Aux Pommes Gâteau Aux Carottes
<b>Pain et petits pains</b>	Petits pains sucrés Pain De Campagne Pain Blanc	Tresse Briochée Tresse Au Beurre

## 8.4 Sous-menu pour : VarioGuide


### Menu / Cuisson Assistée / VarioGuide

ou appuyez sur : 


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

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


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

- Programmes de cuisson de la viande avec cuisson par le poids  : cette fonction calcule automatiquement le temps de cuisson. Pour l'utiliser, il est nécessaire 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
	Filet surgelé
	Petit poisson entier
	Petit poisson entier, grillé
	Poisson entier, grillé
	Poisson entier, grillé 
	Truite
Saumon Entier	

**Catégorie d'aliments : Volaille**

Plat	
Filets De Volaille	-
Filets De Volaille 	-
Poulet	Ailes fraîches
	Ailes surgelées
	Cuisses fraîches
	Cuisses surgelées
	Moitié
	Entier 
Canard 	-
Oie 	-
Dinde 	-

**Catégorie d'aliments : Viande**

Plat	
Bœuf	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 
Porc	Côtes Levées
	Jarret, précuit
	Jambon À L'Os
	Filet mignon
	Filet mignon 
	Filet mignon de porc fumé
	Collet
	Épaule
	Rôti 
Veau	Jarret
	Filet mignon
	Rôti 

Plat	
Agneau	Gigot
	Rôti 
	Râble
	Morceau moyen
	Morceau moyen 
Lièvre	Gigot
	Râble
	Râble 
Chevreuil	Cuissot
	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

Plat	
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	-
Brioche	-
Gâteau Savoie Madère	-
Tarte suisse, sucrée	-
Gâteau Aux Amandes	-
Madeleines, Muffins	-
Petites Pâtisseries	-
Tresses Feuilletées	-
Choux À La Crème	-
Pâtisseries Feuilletées	-
Éclairs	-
Macarons	-
Biscuits Sablés	-

Plat	
Brioche Noël Fruits (Stollen)	-
Strudel aux pommes gelé	-
Gâteau sur plaque	Pâte À Génoise
	Pâte Levée
Gâteau Au Fromage, Pain	-
Brownies	-
Gâteau Roulé	-
Gâteau À Base De Levure	-
Crumble	-
Gâteau Au Sucre	-
Fond De Tarte	Pâte sablée
	Pâte à génoise
Gâteau Aux Fruits	Pâte sablée
	Pâte à génoise
	Pâte Levée

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

Plat	
Petits Pains	Petits Pains
	Petits pains, pré-cuits
	Petits pains, congelés

Plat	
Ciabatta	-
Baguette	Baguettes, précuites
	Baguettes, surgelées
Pain	Couronne De Pain
	Pain Blanc
	Tresse Briochée
	Pain Bis
	Pain De Seigle
	Pain Complet
	Pain Sans Levain

### Catégorie d'aliments : Garnitures

Plat	
Frites, fines	
Frites, épaisses	
Frites, surgelées	
Potatoes/Pomme Quartier	
Potatoes/Pomme Quartier	
Galettes De Pommes De T.	

 Fonction Température à cœur automatique

 Fonction Cuisson par le poids

## 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!**

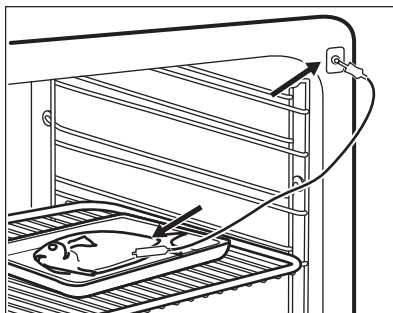
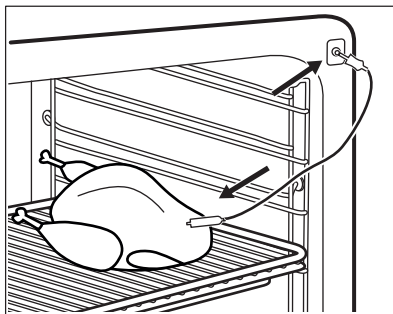
N'utilisez que la sonde à viande fournie ou des pièces de rechange originales.

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.

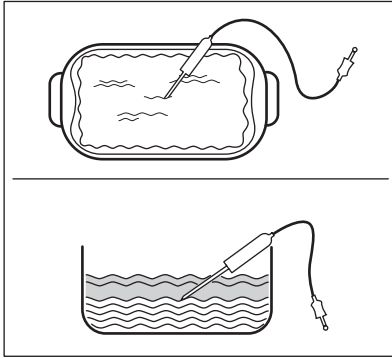
**AVERTISSEMENT!**

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

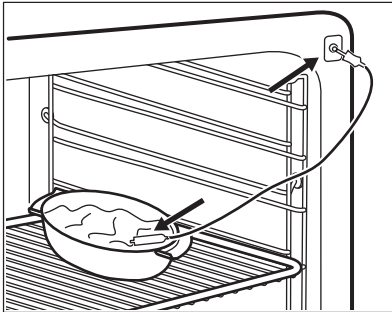
### Catégorie d'aliments : ragoût

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.

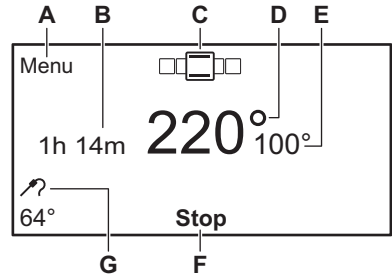


### AVERTISSEMENT!

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.

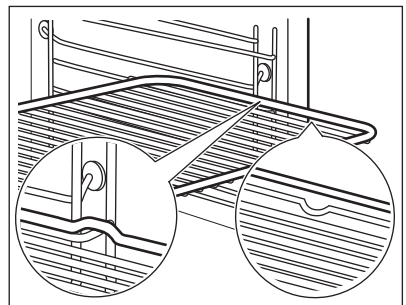


- A. Retour au menu
- B. Durée pour laquelle la fonction est activée
- C. Mode de cuisson actuel
- D. Température actuelle
- E. Température actuelle du four
- F. Arrêter
- G. Température actuelle réglée pour la sonde à viande

## 9.2 Installation des accessoires

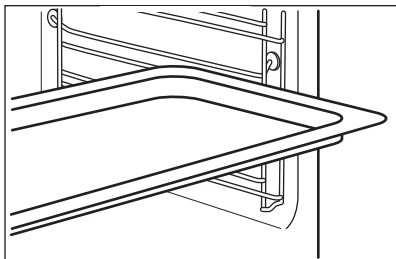
Grille métallique :

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



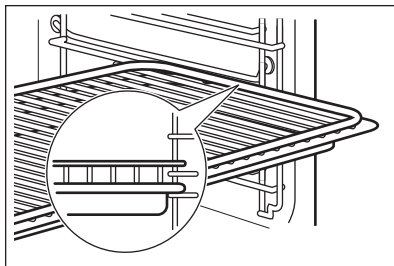
Plateau de cuisson/ Plat à rôtir :

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 entre les rails 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 - 245	5.5

Température (°C)	Arrêt automatique au bout de (h)
250 - Maximum	3

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.

## 11.1 Conseils de cuisson

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

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

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

### Maintien Au Chaud

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

### Chauffe-Plats

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

## 11.4 Conseils de pâtisserie

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

## 11.3 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.

Résultats de cuisson	Cause probable	Solution
Le dessous du gâteau n'est pas suffisamment doré.	La position de la grille est incorrecte.	Placez le gâteau sur un niveau plus bas.
Le gâteau s'affaisse et devient mou, plein de grumeaux, juteux.	La température du four est trop élevée.	Régalez une température de cuisson légèrement inférieure la prochaine fois.
	Durée de cuisson trop courte.	Régalez 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.

Résultats de cuisson	Cause probable	Solution
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.

## 11.5 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
Fond de tarte - pâte brisée <sup>1)</sup>	Chaleur Tour-nante	170 - 180	10 - 25	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

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gâteau au fromage, sur une plaque <b>2)</b>	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) <b>1)</b>	Convection naturelle	160 - 180	50 - 70	1
Pain (pain de seigle) <b>1)</b>	Convection naturelle			1
d'abord		230	20	
puis		160 - 180	30 - 60	
Choux à la crème/éclairs <b>1)</b>	Convection naturelle	190 - 210	20 - 35	2
Gâteau roulé <b>1)</b>	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 <b>1)</b>	Convection naturelle	190 - 210	20 - 30	2
Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) <b>2)</b>	Chaleur Tour-nante	150 - 160	35 - 55	2
Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) <b>2)</b>	Convection naturelle	170	35 - 55	2
Tartes aux fruits sur pâte sablée	Chaleur Tour-nante	160 - 170	40 - 80	2

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gâteaux à pâte levée à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise) <sup>1)</sup>	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	10 - 20	2
Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées	Chaleur Tour-nante	140	20 - 35	2
Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées <sup>1)</sup>	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 <sup>1)</sup>	Chaleur Tour-nante	170 - 180	20 - 30	2
Petits pains <sup>1)</sup>	Chaleur Tour-nante	160	10 - 25	2
Petits pains <sup>1)</sup>	Convection naturelle	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Petits gâteaux <sup>1)</sup>	Chaleur Tour-nante	160	20 - 35	2
Small cakes / Petits gâteaux <sup>1)</sup>	Convection naturelle	170	20 - 35	2

1) Préchauffez le four.

## 11.6 Gratins

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gratin de pâtes	Convection naturelle	180 - 200	45 - 60	1
Lasagnes	Convection naturelle	180 - 200	25 - 40	1
Gratin de légumes <sup>1)</sup>	Turbo Gril	160 - 170	15 - 30	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

<sup>1)</sup> Préchauffez le four.

## 11.7 Chaleur Tournante Humide

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gratin de pâtes	200 - 220	45 - 60	1
Gratin de pommes de terre	180 - 200	70 - 85	1
Moussaka	180 - 200	75 - 90	1
Lasagnes	180 - 200	70 - 90	1
Cannelloni	180 - 200	65 - 80	1
Pudding	190 - 200	55 - 70	1
Riz au lait	180 - 200	55 - 70	1
Gâteau aux pommes, avec une pâte à génoise (gâteau rond)	160 - 170	70 - 80	1
Pain blanc	200 - 210	55 - 70	1

## 11.8 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 <sup>1)</sup>	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 / Bis- cuits sablés / Tres- ses 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

**11.9 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 rôti chaud dans le four, sur la grille métallique.
3. Placez la sonde à viande dans la viande.
4. Sélectionnez la fonction : Cuisson Basse Température et réglez la température à cœur finale.

Plat	Quantité (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

## 11.10 Sole Pulsée

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pizza (pâte fine) <sup>1)</sup>	200 - 230	15 - 20	2
Pizza (bien garnie) <sup>2)</sup>	180 - 200	20 - 30	2
Tartes	180 - 200	40 - 55	1
Quiche aux épinards	160 - 180	45 - 60	1
Quiche lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Flan suisse	170 - 190	45 - 55	2
Gâteau au fromage	140 - 160	60 - 90	1
Tarte aux pommes, couv.	150 - 170	50 - 60	1
Tourte aux légumes	160 - 180	50 - 60	1
Pain sans levain <sup>1)</sup>	230 - 250	10 - 20	2
Quiche à pâte feuilletée <sup>1)</sup>	160 - 180	45 - 55	2
Flammekuche <sup>1)</sup>	230 - 250	12 - 20	2
Piroggen (version russe de la calzone) <sup>1)</sup>	180 - 200	15 - 25	2

1) Préchauffez le four.

2) Utilisez un plat à rôtir.

## 11.11 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.

## 11.12 Tableaux de rôtissage

### Bœuf

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

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	160 - 180	90 - 120	1
Côtelette, côte	Turbo Gril	1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	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

Plat	Fonction	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
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)	Convection naturelle	jusqu'à 1 kg	230	30 - 40	1
Selle de chevreuil	Convection naturelle	1,5 - 2 kg	210 - 220	35 - 40	1
Cuissot de chevreuil	Convection naturelle	1,5 - 2 kg	180 - 200	60 - 90	1

1) Préchauffez le four.

### Volaille

Plat	Fonction	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Poulet, coquelet	Turbo Gril	200 - 250 g chacun	200 - 220	30 - 50	1
Demi-poulet	Turbo Gril	400 - 500 g chacun	190 - 210	35 - 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	Convection naturelle	1 - 1,5 kg	210 - 220	45 - 60	1

**11.13 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

**11.14 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

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pizza fraîche (précuite)	210 - 230	13 - 25	2
Parts de pizza surgelées	180 - 200	15 - 30	2
Frites, fines	200 - 220	20 - 30	2
Frites, épaisses	200 - 220	25 - 35	2
Potatoes/Pomme quartier	220 - 230	20 - 35	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	190 - 210	20 - 30	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 <sup>1)</sup> (300 - 600 g)	Convection naturelle ou Turbo Gril	200 - 220	comme indiqué sur l'emballage	2
Baguettes	Convection naturelle	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage	2
Cake aux fruits	Convection naturelle	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage	2

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

## 11.15 Décongélation

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

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

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

## 11.16 Stérilisation

Utilisez toujours des bocaux à stériliser de dimensions identiques, disponibles dans le commerce.

N'utilisez pas de bocaux à couvercles à visser ou à baïonnette, ni de boîtes métalliques.

Utilisez le premier niveau en partant du bas du four pour cette fonction.

Ne mettez pas plus de six bocaux à conserves d'un litre sur le plateau de cuisson.

Remplissez les bocaux au même niveau et enclenchez le système de fermeture.

Les bocaux ne doivent pas se toucher.

Mettez environ 1/2 litre d'eau dans le plateau de cuisson pour humidifier le four.

Lorsque le liquide contenu dans les pots commence à frémir (au bout d'environ 35 à 60 minutes pour des pots d'un litre), éteignez le four ou réduisez la température à 100 °C (reportez-vous au tableau).

## Baies

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

**Fruits à noyau**

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

**Légumes**

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

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

**11.17 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

**11.18 Cuisson du pain**

Le préchauffage n'est pas recommandé.

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pain Blanc	180 - 200	40 - 60	2
Baguette	200 - 220	35 - 45	2
Brioche	160 - 180	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Pain De Seigle	180 - 200	50 - 70	2
Pain complet	180 - 200	50 - 70	2
Pain aux céréales	170 - 190	60 - 90	2

### 11.19 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

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

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

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

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

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

<b>Ragoûts - Salés</b>	<b>Température à cœur du plat (°C)</b>		
	<b>Moins</b>	<b>À Point</b>	<b>Plus</b>
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

## 12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 12.1 Remarques concernant l'entretien

Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse tiède.

Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.

Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie. Ce risque est élevé pour la lèchefrite.

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

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

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

Éliminez l'humidité dans la cavité après chaque utilisation.

### 12.2 Retrait des supports de grille

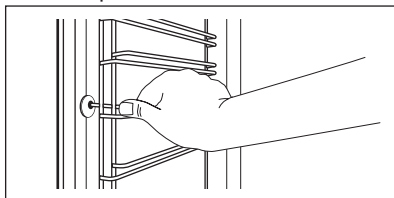
Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.



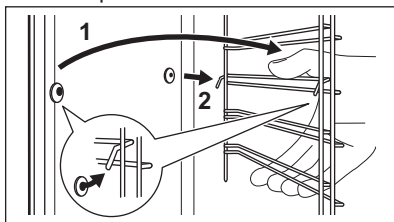
### ATTENTION!

Soyez prudent lorsque vous retirez les supports de grille.

1. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.



2. Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.



Réinstallez les accessoires que vous avez retirés en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.

### 12.3 Nettoyage par pyrolyse

Vous pouvez nettoyer le four en utilisant le nettoyage par pyrolyse.



### ATTENTION!

Retirez tous les accessoires.

**Menu / Fonctions / Nettoyage****ATTENTION!**

Si un autre appareil est installé dans le même meuble, ne l'utilisez pas en même temps que la fonction de nettoyage par pyrolyse. Vous risqueriez d'endommager l'appareil.

**AVERTISSEMENT!**

Le four devient très chaud. Risque de brûlure !

1. Pour sélectionner le mode de nettoyage, faites défiler le menu : Nettoyage.
2. Pour activer le mode de nettoyage, appuyez sur celui que vous voulez choisir.

Option	Description
Nettoyage rapide par pyrolyse	1 h : pour un four peu sale
Pyrolyse normale	1 h 30 min : pour un four moyennement sale
Pyrolyse renforcée	2 h 30 min : pour un four très sale



Lorsque le cycle pyrolytique commence, l'éclairage du four ne fonctionne pas et le ventilateur de refroidissement tourne plus vite.



N'ouvrez pas la porte pendant le temps de chauffage. Si vous ouvrez la porte, vous annulez le cycle de nettoyage par pyrolyse.

3. Pour arrêter le cycle de nettoyage par pyrolyse, appuyez sur ①. N'utilisez pas le four avant que le symbole de verrouillage de la porte soit éteint.

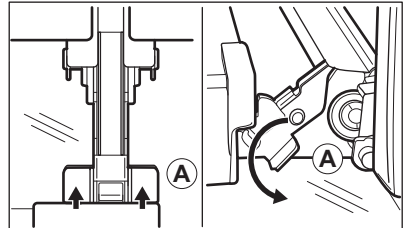
**12.4 Retrait et installation de la porte**

Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que le panneau de verre intérieur afin de les nettoyer. Le nombre de panneaux de verre varie selon les modèles.

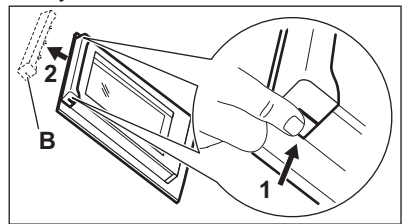
**AVERTISSEMENT!**

Elle est lourde.

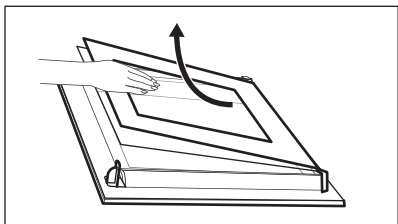
1. Ouvrez complètement la porte.
2. Appuyez complètement sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.



3. Fermez la porte du four à la première position (angle d'environ 70°).
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. Saisissez les deux côtés du cache (B) situé sur l'arête supérieure de la porte et poussez-le vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture.



7. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.
8. Saisissez un panneau de verre à la fois par son bord supérieur et dégagez-le du guide en le soulevant.



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

Une fois le nettoyage terminé, suivez les étapes ci-dessus en sens inverse. Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand, et terminez par la porte.



**AVERTISSEMENT!**

Assurez-vous que les panneaux en verre sont insérés dans la bonne position, car la surface de la porte pourrait surchauffer.

### 12.5 Remplacement de l'éclairage



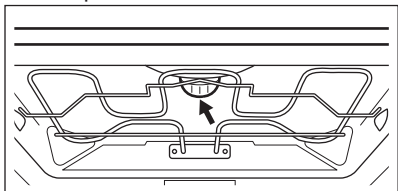
**AVERTISSEMENT!**

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

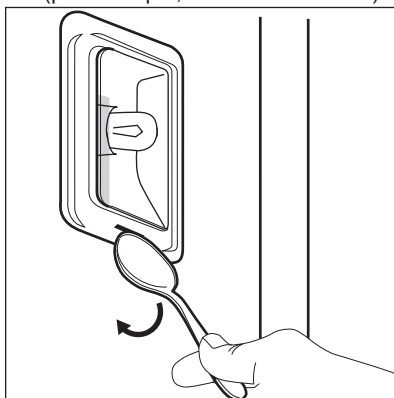
1. Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant.



2. 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 le diffuseur en verre.

#### Éclairage latéral

1. Sortez le support de grille gauche pour accéder à l'éclairage.
2. Retirez le diffuseur en verre à l'aide d'un objet mince et non tranchant (par exemple, une cuillère à café).



3. Nettoyez le diffuseur en verre.
4. Remplacez l'éclairage par une ampoule halogène de 230 V, 25 W, et résistant à une température de 300 °C.
5. Remplacez le diffuseur en verre.
6. Remontez le support de grille gauche.

## 13. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 13.1 En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause probable	Solution
Vous ne pouvez pas allumer le four ni le faire fonctionner.	Le four n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique (reportez-vous au schéma de branchement).
Le four ne chauffe pas.	Le four est éteint.	Allumez le four.
Le four ne chauffe pas.	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.

### 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	EB4PL80CN EB4PL80SP	
Index d'efficacité énergétique	94.5	
Classe d'efficacité énergétique	A	
Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel	0.89 kWh/cycle	
Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé	0.69 kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume	43 l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	EB4PL80CN	35.7 kg
	EB4PL80SP	35.6 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.

**Chaleur Tournante Humide**

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

Lorsque vous utilisez Chaleur Tournante Humide, la lampe s'éteint automatiquement après 30 secondes. Vous pouvez activer la lampe à nouveau, mais cette action réduira l'économie d'énergie escomptée.

**15. CH GARANTIE****Service-clientèle**

Points de Service		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Prérérenge	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](http://www.erecycling.ch)







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



867344183-B-062018

