

EB4SL70KCN
EB4SL70KSP



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. UTILISATION DE L'APPAREIL.....	8
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	9
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	10
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	22
8. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	23
9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	25
10. CONSEILS.....	26
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	53
12. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT.....	57
13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	60
14. GARANTIE.....	61

NOUS PENSONS À VOUS

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

Bienvenue chez Electrolux.

Visitez notre site Internet pour :



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



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



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

SERVICE APRÈS-VENTE


Utilisez toujours des pièces d'origine.

Avant de contacter le service après-vente, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations en matière de protection de l'environnement

Sous réserve de modifications.

1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

1.2 Sécurité générale

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié .
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant d'effectuer une opération de maintenance, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger lié à l'électricité.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois latérales. Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.
- Utilisez uniquement la sonde à viande recommandée pour cet appareil.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.

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

- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.
- Cet appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé lorsque l'appareil est raccordé à une prise secteur.
- 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.

2.2 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.

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

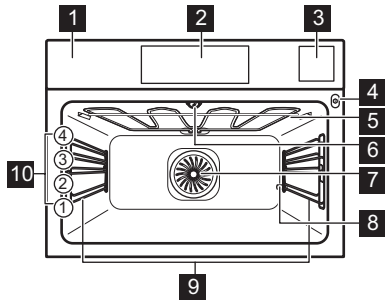


AVERTISSEMENT!
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- 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

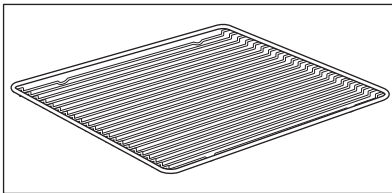
3.1 Vue d'ensemble



- 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

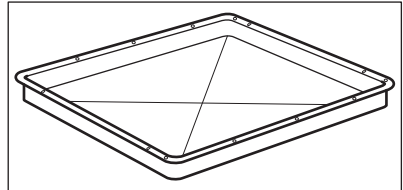
3.2 Accessoires

Grille métallique

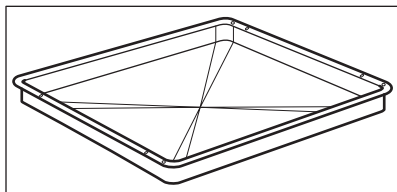


Permet de poser des plats à rôti, à gratin et des moules à gâteau/pâtisserie.

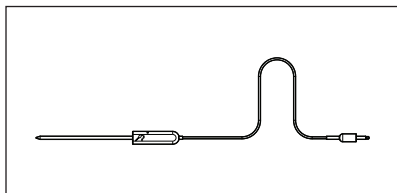
Plateau de cuisson



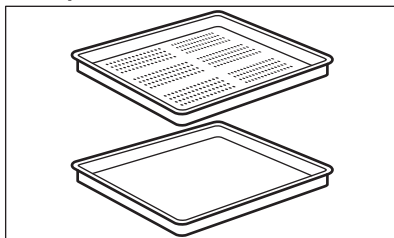
Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.

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.

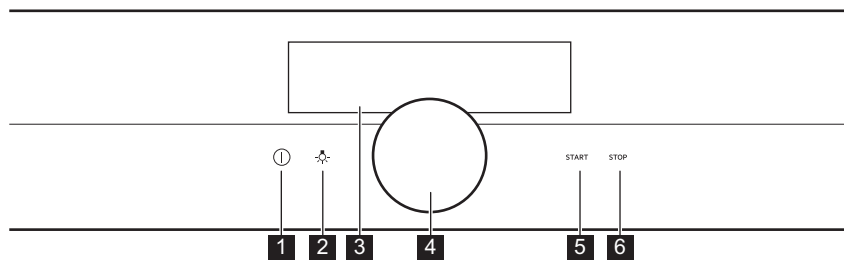
Kit vapeur

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. UTILISATION DE L'APPAREIL

4.1 Bandeau de commande



Fonction	Commentaire
1 Marche/Arrêt	Pour allumer et éteindre l'appareil.
2 Éclairage	Pour allumer et éteindre l'éclairage.
3 Affichage	Affiche les réglages actuels de l'appareil.

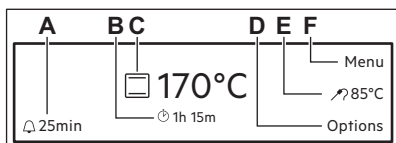
Fonction	Commentaire
4 Manette rotative	Pour ajuster les réglages et naviguer dans le menu. Appuyez sur  pour allumer l'appareil. Maintenez la manette rotative enfoncée pour allumer l'écran des réglages. Maintenez la manette rotative enfoncée et tournez-la pour naviguer dans le menu. Maintenez la manette rotative enfoncée pour confirmer un réglage ou pour entrer dans le sous-menu sélectionné. Pour revenir au menu précédent, cherchez l'option Retour dans la liste du menu, ou confirmez un réglage sélectionné.
5 START	Pour activer la fonction sélectionnée.
6 STOP	Pour désactiver la fonction sélectionnée.

4.2 Affichage

Après avoir allumé l'appareil, l'affichage indique le mode de cuisson.



L'affichage avec un nombre maximal de fonctions réglées :



- A. Rappel
- B. Minuteur progressif
- C. Mode de cuisson et température
- D. Options ou Heure
- E. Durée et Fin d'une fonction ou Sonde alimentaire
- F. Menu

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

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

5.1 Premier nettoyage

Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.



Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».


5.2 Premier branchement

Lors du premier branchement, la version du logiciel s'affiche pendant 7 secondes.

Vous devez sélectionner la langue, régler la Affichage Luminosité, la Dureté de l'eau et l'Heure actuelle.

5.3 Préchauffage

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

1. Réglez la fonction : Cuisson par convection  et la température maximale.
2. Laissez four en fonctionnement pendant 1 heure.

Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude. Le four peut produire une

odeur et de la fumée lors du préchauffage. Assurez-vous que la ventilation dans la pièce est suffisante.

5.4 Réglage de la dureté de l'eau

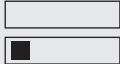


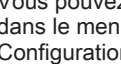
Le tableau ci-dessous indique les différents degrés de dureté de l'eau (dH) en fonction du dépôt calcaire et la qualité de l'eau.

Dureté de l'eau		Dépôt calcaire (mmol/l)	Dépôt calcaire (mg/l)	Classification de l'eau
Classe	dH			
1	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	Douce
2	7 - 14	1.3 - 2.5	50 - 100	Moyennement dure
3	14 - 21	2.5 - 3.8	100 - 150	Dure
4	plus de 21	plus de 3,8	plus de 150	Très dure

Lorsque la dureté de l'eau dépasse les valeurs du tableau, remplissez le bac à eau avec de l'eau en bouteille.

1. Prenez les 4 bandes à changement de couleur fournies avec le kit vapeur du four.
2. Plongez toutes les zones de réaction des bandes dans l'eau pendant environ 1 seconde. Ne mettez pas les bandes sous l'eau du robinet !
3. Secouez les bandes pour éliminer l'excédent d'eau.
4. Attendez 1 minute et vérifiez le degré de dureté de l'eau dans le tableau ci-dessous. La couleur des zones de réaction continuent de changer. Ne vérifiez pas la dureté de l'eau plus d'une minute après le test.

5. Réglez la dureté de l'eau : menu : Réglages de base.

Bande de test	Dureté de l'eau
	1
	2
	3
	4

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

6. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Modes De Cuisson

Activation/désactivation des modes de cuisson.

1. Allumez le four.
2. Appuyez sur la manette rotative.

La dernière fonction utilisée est soulignée.

3. Appuyez sur la manette rotative pour entrer dans le sous-menu et tournez-la pour sélectionner un mode de cuisson.
4. Appuyez sur la manette rotative pour confirmer.
5. Réglez la température et confirmez.
6. Appuyez sur **START**. La Sonde alimentaire peut être branchée à tout moment, avant ou en cours de cuisson. Avec certaines fonctions, des fenêtres contenant des









informations apparaissent. Appuyez sur la manette rotative pour passer à la fenêtre d'informations suivante. Après avoir confirmé la dernière fenêtre, la fonction démarre.

Pour désactiver une fonction, appuyez sur **STOP**.











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









Modes de cuisson : Programmes Spéciaux

Mode de cuisson	Utilisation	
	Cuisson basse température	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.
	Maintien au chaud	Pour maintenir les aliments au chaud.
	Chauffe-plats	Pour préchauffer vos plats avant de les servir.
	Stérilisation	Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).
	Séchage	Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches.
	Fonction Yaourt	Utilisez cette fonction pour préparer du yaourt. Avec cette fonction, l'éclairage est éteint.
	Décongélation	Vous pouvez utiliser cette fonction pour décongeler des aliments surgelés comme des légumes et des fruits. Le temps de décongélation dépend de la quantité et de l'épaisseur des aliments surgelés.
	Gratiner	Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Également pour gratiner et faire dorer.

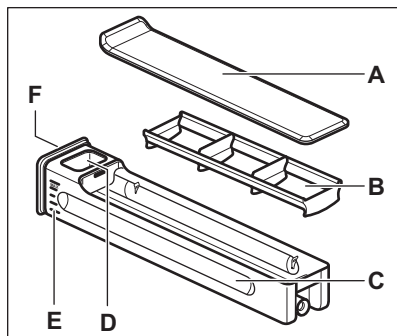
Modes de cuisson : Standard

Mode de cuisson		Utilisation
	Chaleur tournante	Pour faire cuire sur 2 niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la fonction : Cuisson par convection.
	Chaleur tournante + cuisson par la sole	Pour cuire des aliments sur un seul niveau et leur donner un brunissement plus intense et une pâte bien croustillante. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la fonction : Cuisson par convection.
	Cuisson par convection (Voûte)	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
	Cuisson par la sole + Gril + Chaleur tournante	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, potatoes, nems, etc.
	Grill	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
	Gril + Chaleur tournante	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.
	Cuisson par la sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
	Chaleur tournante humide	Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Pour plus d'informations, reportez-vous au paragraphe « Chaleur tournante humide » du chapitre « Conseils ». Durant cette cuisson, la porte du four doit rester fermée pour éviter d'interrompre la fonction, et pour garantir une consommation d'énergie optimale. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. Grâce à l'utilisation de la chaleur résiduelle, le niveau de chaleur peut être réduit. Pour obtenir des recommandations générales sur les économies d'énergie, reportez-vous au paragraphe « Économies d'énergie » du chapitre « Efficacité énergétique ». Cette fonction est utilisée pour définir la classe d'efficacité énergétique selon la norme EN 60350-1.

Modes de cuisson : Steam

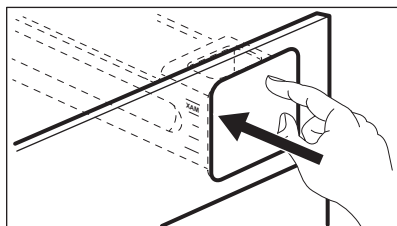
Mode de cuisson		Utilisation
	Vapeur Intense	Pour faire cuire des légumes, des accompagnements ou du poisson à la vapeur.
	Humidité Élevée	Cette fonction est idéale pour cuire des plats délicats comme des crèmes, des flans, de terrines et du poisson.
	Humidité Moyenne	Cette fonction est idéale pour la 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 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.
	Réhydratation vapeur	Pour faire réchauffer des aliments à la vapeur pour éviter que la surface ne se dessèche. La chaleur est diffusée de façon douce et homogène, ce qui permet de conserver les saveurs et arômes des aliments comme s'ils venaient d'être préparés. Vous pouvez utiliser cette fonction pour réchauffer directement des aliments sur une assiette. Vous pouvez faire réchauffer plusieurs assiettes simultanément en utilisant les différents gradins.
	Cuisson sous-vide	Le nom de la fonction se rapporte à une méthode de cuisson des aliments à basse température, dans un sachet en plastique fermé hermétiquement et vidé de son air. Reportez-vous au paragraphe Cuisson SousVide et au chapitre « Conseils » avec des tableaux de cuisson pour trouver plus d'informations.
	Cuisson du pain	Utilisez cette fonction pour préparer du pain et des petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en termes de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.
	Levée de pâte/pain	L'humidification à la vapeur améliore et accélère la levée de pâte, empêche sa surface de sécher et lui permet de conserver son élasticité.

Bac à eau



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

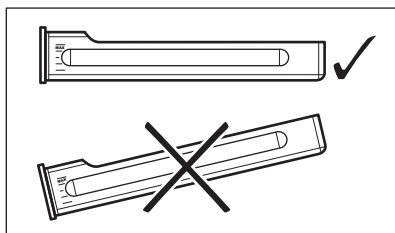
Vous ne pouvez pas retirer le bac à eau de l'appareil. Appuyez doucement sur le bouton situé à l'avant. Après avoir appuyé sur le bac à eau, ce dernier s'extraît lui-même du four.



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.

Cuisson à la vapeur

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



AVERTISSEMENT!

Utilisez uniquement de l'eau froide du robinet. N'utilisez pas d'eau filtrée (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 d'eau froide jusqu'au niveau maximal (environ 950 ml). La quantité d'eau est suffisante pour environ 50 minutes d'utilisation. Utilisez les graduations sur le bac à eau.
3. Remplacez le bac à eau dans sa position initiale.



Essuyez le bac à eau humide avec un chiffon doux avant de le remettre en place dans le four.

4. Allumez le four.

5. Sélectionnez le mode de cuisson à la vapeur et la température.
6. Si nécessaire, réglez la fonction :
Durée |→| ou : Fin de cuisson →|.
La vapeur apparaît au bout d'environ 2 minutes. Une fois la température définie atteinte, un signal sonore retentit.
Lorsque le bac à eau est vide, un signal sonore retentit pour indiquer que le bac à eau a besoin d'être rempli pour poursuivre la cuisson à la vapeur, comme indiqué ci-dessus.
Un signal sonore retentit à la fin de la durée de cuisson.
7. Éteignez le four.
8. Videz le bac à eau à la fin de la cuisson à la vapeur.

**ATTENTION!**

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

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

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



À la fin de la cuisson à la vapeur, le ventilateur de refroidissement tourne plus vite pour éliminer la vapeur.

6.2 Menu - vue d'ensemble



Menu

Élément de menu	Utilisation
Cuisson assistée	Contient une liste des programmes automatiques.
Nettoyage	Contient une liste des programmes de nettoyage.
Réglages de base	Utilisé pour configurer l'appareil.

Sous-menu pour : Nettoyage

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

Sous-menu pour : Réglages de base

Sous-menu	Description
Sécurité enfants	Lorsque la sécurité enfants est activée, le four ne peut être allumé accidentellement. Vous pouvez activer et désactiver cette fonction dans le menu des Réglages de base. Une fois activée, Sécurité enfants s'affiche dès que vous allumez le four. Pour utiliser le four, sélectionnez le code de lettres, dans l'ordre suivant, avec la manette rotative : A B C.
Préchauffage Rapide	Pour diminuer le temps de chauffe par défaut. La fonction est uniquement disponible avec certains modes de cuisson.
Chaleur Et Tenir	Maintient les aliments cuits au chaud pendant 30 minutes après la fin de la cuisson. Pour la désactiver avant la fin de cette durée, appuyez sur la manette rotative. Lorsque cette fonction est active, le message « Début Maintien au chaud » s'affiche. Veuillez noter que cette fonction est uniquement disponible avec certains modes de cuisson, et uniquement si la Durée est réglée.
Prolongement De La Cuisson	Pour allonger le temps de cuisson prédéfini. La fonction est uniquement disponible avec certains modes de cuisson.
Configuration	Pour régler la configuration du four.
Service	Affiche la version et la configuration du logiciel.

Sous-menu pour : Configuration

Sous-menu	Description
Langue	Règle la langue de l'affichage.
Heure actuelle	Pour régler l'heure et la date.
Tonalité touches	Active et désactive la tonalité des touches sensibles. Il est impossible de désactiver la tonalité de la touche MARCHÉ/ARRÊT et STOP.
Son alarme/erreur	Active et désactive les tonalités de l'alarme.
Volume Alarme	Permet de régler le volume des tonalités des touches et des signaux sonores par paliers.
Affichage Luminosité	Ajuste la luminosité de l'affichage par paliers.
Dureté de l'eau	Permet de régler la dureté de l'eau.

Sous-menu pour : Service

Sous-menu	Description
DEMO	Code d'activation / de désactivation : 2468
Afficher les licences	Informations à propos des licences.
Afficher la version logicielle	Informations à propos de la version du logiciel.
Réglages usine	Rétablir les réglages d'usine.

Sous-menu pour : Cuisson assistée

Une fonction et une température sont proposées pour chaque plat que contient ce sous-menu. Ces paramètres peuvent être ajustés manuellement en fonction des préférences de l'utilisateur.

Pour certains plats, vous pouvez également choisir une méthode de cuisson :

- Cuisson par le poids
- Sonde alimentaire

Le niveau de cuisson du plat :

- Saignant ou Moins
- À point
- Bien cuit ou Plus

Catégorie d'aliments: Viande et poisson

Viande	
Viande de bœuf	Faux-filet
	Rôti
	Filet de bœuf
	Bouilli de bœuf
	Pain de viande
	Bœuf basse température

Viande		
Porc	Filet-mignon	Frais
		Fumé
		Rôti
	Jambon	Rôti
		À l'étuvée
		Jarret, pré-cuit
	Travers	
	Saucisses	
Veau	Filet-mignon	
	Rôti	
	Jarret	
Agneau	Filet-mignon	
	Rôti	
	Râble	
	Gigot	
Gibier	Chevreuil	Râble
		Cuissot
	Lièvre	Râble
		Gigot

Volaille		
Poulet	Entier	
	Moitié	
	Escalope	À l'étuvée Gamme SousVide
	Gigots	
Ailes		
Canard	Entier:	
	Escalope	
Oie		
Dinde	Entier:	
	Escalope	

Poisson		
Poisson entier	Petit	Rôti À l'étuvée
	À point	Rôti À l'étuvée
	Grand	Rôti
		À l'étuvée
Filets	Fine	À l'étuvée Gamme SousVide
	Épaisse	À l'étuvée Gamme SousVide
Gratins de poisson		
Bâtonnets de poisson		

Fruits de mer	
Crevettes	À l'étuvée
	Gamme SousVide

Fruits de mer	
Moules	À l'étuvée
	Gamme SousVide
Coquilles St Jacques	

Catégorie d'aliments: Garnitures / plats au four

Plats		
Garnitures	Pommes de terre Frais	À l'étuvée Gamme SousVide
	Pommes de terre Surgelé	Frites Potatoes/ Pomme quartier Potatoes/ Pomme Quartier Gallettes de pommes de t.
	Riz	
	Pâtes, fraîches	
	Polenta	
Quenelles	Boulettes de pain Quenelles aux pommes de terre	
	Beignets	

Plats	
Plats au four	Lasagnes
	Gratin de pommes de terre
	Gratin de pâtes
	Gratin de légumes
	Cocotte, sa-lé
	Cocotte, lé-gumes
Légumi-neux et cé-réales	
Terrines	
Œufs	À la coque
	À point
	Durs
	Œufs cocot-te

Catégorie d'aliments: Gâteaux salés

Plat	
Pizza	Frais
	Fine
	Épaisse
	Surgelé
	Fine
	Épaisse
En-cas	
Glacé	
Quiche	Fine
	Épaisse

Plat	
Pain	Frais
	Baguette
	Ciabatta
	Pain blanc
	Pain com-plet
	Pain de sei-gle
	Pain aux céréales
	Pain sans levain
	Tresse briochée
	Surgelé
Baguette	
Pain	
Précuite	
Petits pains	Frais
	Surgelé
	Précuite

**Catégorie d'aliments: Desserts /
pâtisseries**

Plat	
Gâteau (moule)	Gâteau aux amandes
	Tarte aux pommes
	Gâteau au fromage blanc
	Tarte aux pommes, couv.
	Fond de pâte sablée
	Fond de tarte génoise
	Gâteau Savoie Madère
	Génoise/ Gâteau Savoie
	Tartes

Plat	
Gâteau sur plaque	Strudel aux pommes surg.
	Brownies
	Gâteau au fromage blanc
	Brioche de Noël aux fruits (Stollen)
Tarte aux fruits	Pâte sablée
	Pâte à génoise
	Pâte levée
	Génoise/ Gâteau Savoie
	Gâteau au sucre
	Gâteau roulé
	Tarte suisse, sucrée
	Gâteau à base de levure

Plat	
Petites pâtisseries	Petits gâteaux
	Choux à la crème
	Éclairs
	Macarons
	Muffins
	Tresses feuilletées
	Pâtisseries feuilletées
	Biscuits sablés
Tarte	
Crème anglaise	
Cocotte, sucré	
Beignets sucrés	

Catégorie d'aliments: Légumes

Plat	
Artichauts	À l'étuvée
	Gamme SousVide
Asperges, vertes	À l'étuvée
	Gamme SousVide
Asperges, blanches	À l'étuvée
	Gamme SousVide
Betterave	
Salsifis noirs	
Brocolis	Bouquets
	Entier
Choux de Bruxelles	
Chou-rave	

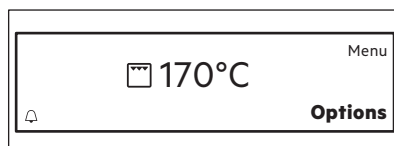
Plat	
Carottes	À l'étuvée
	Gamme SousVide
Chou-fleur	Bouquets
	Entier
Céleri	À l'étuvée
	Gamme SousVide
Céleri-rave	
Courgette en lamelles	À l'étuvée
	Gamme SousVide
Aubergine	À l'étuvée
	Gamme SousVide
Fenouil	À l'étuvée
	Gamme SousVide
Haricots verts	
Poireau en rondelles	À l'étuvée
	Gamme SousVide
Champignons en lamelles	
Petits pois	
Poivron	À l'étuvée
	Gamme SousVide
Potiron	
Chou de milan	
Épinards, frais	
Tomates	

Catégorie d'aliments : Fruits

Plat	
Pommes	
Mangues	
Nectarines	
Pêches	

Plat
Poires
Ananas
Prunes

6.3 Options



Options	Description
Réglages du minuteur	Contient une liste des fonctions de l'horloge.
Préchauffage Rapide	Pour diminuer le temps de chauffe du mode de cuisson en cours. Marche / Arrêt
Set + Go	Pour régler une fonction et l'activer ultérieurement. Une fois la fonction sélectionnée, le message « Set&Go active » s'affiche. Appuyez sur la touche Départ pour l'activer. Lorsque cette fonction est activée, le message disparaît de l'affichage et le four se met en marche. Veuillez noter que cette fonction est uniquement disponible avec certains modes de cuisson, et uniquement si la Durée/Fin est réglée.




6.4 Chaleur résiduelle



Lorsque vous éteignez le four, l'affichage indique la présence de chaleur

résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

7.1 Réglages du minuteur

Fonction de l'horloge	Utilisation
 Minuteur progressif	Surveille automatiquement la durée de fonctionnement de la fonction. Vous pouvez activer ou désactiver l'affichage du Minuteur progressif.
 Durée	Pour définir la durée de fonctionnement. ¹⁾
 Fin de cuisson	Pour régler l'heure de fin d'un mode de cuisson. Cette option est uniquement disponible lorsque Durée est activé. Utilisez les fonctions Durée et Fin de cuisson en même temps pour allumer et éteindre automatiquement le four au bout d'un certain temps. ¹⁾

Fonction de l'horloge	Utilisation
 Rappel	<p>Pour régler un décompte.¹⁾ Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four.</p> <p>Choisissez  et réglez le temps. Lorsque la durée programmée s'est écoulée, un signal sonore retentit. Appuyez sur la manette rotative pour arrêter le signal. Lorsque le four est éteint, appuyez sur la manette rotative pour activer cette fonction.</p>

¹⁾ Maximum 23 h 59 min

8. UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT!
 Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Sonde alimentaire

La Sonde alimentaire mesure la température à l'intérieur des aliments. L'appareil 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 l'accessoire fourni ou des pièces de rechange originales.

Pour de meilleurs résultats :

- Les ingrédients doivent être à température ambiante.
- N'utilisez pas la Sonde alimentaire avec les plats liquides.
- En cours de cuisson, la Sonde alimentaire 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.



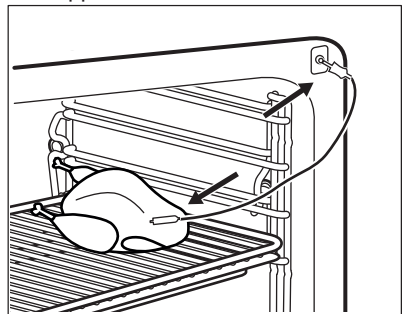
AVERTISSEMENT!
 Reportez-vous au chapitre « Conseils ».

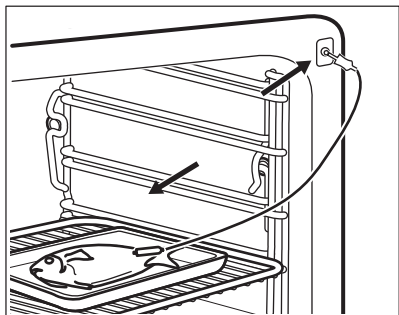


L'appareil calcule une heure approximative de fin de cuisson. Elle dépend de la quantité d'aliments, de la fonction du four et de la température sélectionnées.

Catégorie d'aliments : viande, volaille et poisson

1. Allumez le four.
2. Insérez le bout de la Sonde alimentaire 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 alimentaire soient à l'intérieur de l'aliment.
3. Branchez la fiche de la Sonde alimentaire dans la prise, à l'avant de l'appareil.





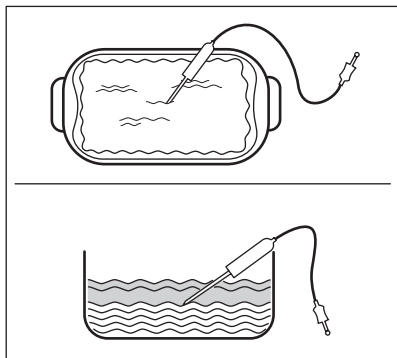
L'affichage indique : Sonde alimentaire.

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 la manette rotative pour arrêter le signal.
 7. Débranchez la fiche de la Sonde alimentaire de la prise et sortez le plat du four.

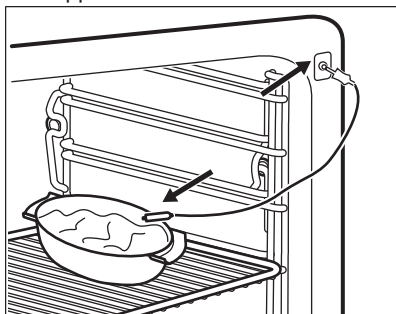


AVERTISSEMENT!

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



4. Couvrez la Sonde alimentaire avec le reste des ingrédients.
5. Branchez la fiche de la Sonde alimentaire dans la prise, à l'avant de l'appareil.



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 alimentaire exactement au centre du ragoût. La Sonde alimentaire 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 alimentaire. L'extrémité de la Sonde alimentaire ne doit pas toucher le fond du plat.

L'affichage indique : Sonde alimentaire.

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 la manette rotative pour arrêter le signal.
 9. Débranchez la fiche de la Sonde alimentaire de la prise et sortez le plat du four.




AVERTISSEMENT!

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

Modification de la température à cœur

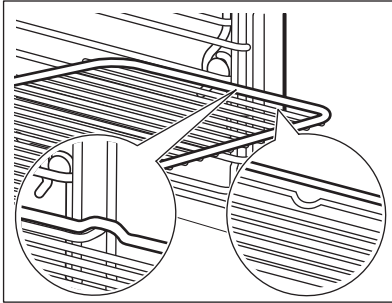
Vous pouvez modifier à tout moment la température à cœur et la température du four durant la cuisson.

1. Sélectionnez  sur l'affichage.
2. Tournez la manette rotative pour changer la température.
3. Appuyez pour confirmer.

8.2 Installation des accessoires

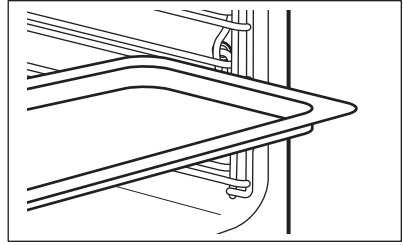
Grille métallique :

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



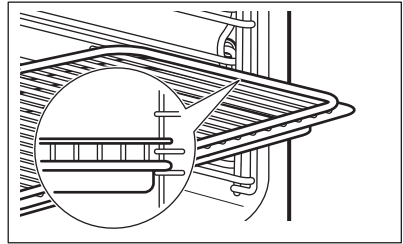
Plateau de cuisson/ Plat à rôtir :

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



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

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



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

9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

9.1 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 aucun réglage.

Température (°C)	Arrêt automatique au bout de (h)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5

Température (°C)	Arrêt automatique au bout de (h)
200 - 230	5,5



L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Lumière, Sonde alimentaire, Durée, Fin de cuisson.

9.2 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.

10. 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.

10.1 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.

10.2 Conseils pour les modes de cuisson spécifiques du four

Maintien au chaud

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

Chauffe-plats

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

Placez les piles de plats et d'assiettes uniformément sur la grille. Utilisez le premier niveau de la grille. À la moitié du

temps de chauffage, changez-les de place.

Levée de pâte/pain

Cette fonction vous permet de faire lever une pâte à base de levure. Mettez la pâte dans un grand plat. Utilisez le premier niveau de la grille. Réglez la fonction : Levée de pâte/pain et le temps de cuisson.

Décongélation

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

10.3 Cuisson sous-vide

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

Cuisson sous-vide Recommandations

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

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

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

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

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

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

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

Emballage sous vide

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

Ne réutilisez pas les sachets sous vide.

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

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

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

10.4 Cuisson sous-vide : Viande

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

Bœuf

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

Plat	Épaisseur de l'aliment	Quantité pour 4 personnes (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
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

10.5 Cuisson sous-vide : Poisson et fruits de mer

- Reportez-vous au tableau pour éviter que votre poisson ne soit pas assez cuit. N'utilisez pas de morceaux de poisson plus épais que les indications du tableau.

- Séchez les filets de poisson avec du papier absorbant avant de les introduire dans le sachet sous vide.
- Ajoutez une tasse d'eau dans le sachet sous vide si vous cuisez des moules.

Plat	Épaisseur de l'aliment	Quantité pour 4 personnes (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
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

Plat	Épaisseur de l'aliment	Quantité pour 4 personnes (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Moules avec les coquilles		1000	95	20 - 25	2
Crevettes dé-cortiquées	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.

10.6 Cuisson sous-vide : Légumes

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

aliments directement après les avoir préparés.

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

Plat	Épaisseur de l'aliment	Quantité pour 4 personnes (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
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
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

Plat	Épaisseur de l'aliment	Quantité pour 4 personnes (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
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

10.7 Cuisson sous-vide : 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
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

10.8 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
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

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

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gâteau de semoule (rapport lait / semoule 3,5:1)	99	20 - 25	1

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

Fruits

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

Poisson

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

Viande

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Jambon cuit 1 000 g	99	55 - 65	1
Blanc de poulet poché	90	25 - 35	1
Poulet poché, 1 000 à 1 200 g	99	60 - 70	1

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

10.9 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.

10.10 Cuisson Humidité - Humidité Élevée

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Crèmes / Flans en ramequins ¹⁾	90	35 - 40	1

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

10.11 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
Filet de poisson au four	170 - 180	25 - 40	1
Poisson au four	170 - 180	35 - 45	1

10.12 Cuisson Humidité - Humidité Faible

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Rôti de porc, 1 000 g	160 - 180	90 - 100	1

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
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 précuites, 40 - 50 g	200	15 - 20	1
Baguettes précuites, 40 - 50 g, surgelées	200	25 - 35	1

10.13 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

10.14 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

10.15 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.

10.16 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.
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.

Résultats de cuisson	Cause probable	Solution
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.

10.17 Cuisson sur un seul niveau du four

Cuisson dans des moules

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Kouglof ou brioche	Chaleur tournante	150 - 160	50 - 70	1
Gâteau de Savoie au madère/cakes aux fruits	Chaleur tournante	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake / Génoise	Chaleur tournante	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake / Génoise	Cuisson par convection	160	35 - 50	1
Fond de tarte - pâte brisée ¹⁾	Chaleur tournante	150 - 160	20 - 30	2
Fond de tarte - génoise	Chaleur tournante	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Tourte aux pommes (2 moules Ø 20 cm, disposés en diagonale)	Chaleur tournante	160	70 - 90	2
Apple pie / Tourte aux pommes (2 moules Ø 20 cm, disposés en diagonale)	Cuisson par convection	180	70 - 90	1
Gâteau au fromage, sur une plaque ²⁾	Cuisson par convection	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	Cuisson par convection	170 - 190	30 - 40	1
Brioche de Noël aux fruits (Stollen) ¹⁾	Cuisson par convection	160 - 180	50 - 70	1
Pain (pain de seigle) ¹⁾	Cuisson par convection			1
d'abord		230	20	
puis		160 - 180	30 - 60	
Choux à la crème/ éclairs ¹⁾	Cuisson par convection	190 - 210	20 - 35	2
Gâteau roulé ¹⁾	Cuisson par convection	180 - 200	10 - 20	2
Gâteaux avec garniture de type crumble (sec)	Chaleur tournante	150 - 160	20 - 40	2
Gâteau aux amandes et au beurre / tartes au sucre ¹⁾	Cuisson par convection	190 - 210	20 - 30	2
Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) ²⁾	Chaleur tournante	150 - 170	30 - 55	2
Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) ²⁾	Cuisson par convection	170	35 - 55	2
Tartes aux fruits sur pâte sablée	Chaleur tournante	160 - 170	40 - 80	2
Gâteaux à pâte levée à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise) ¹⁾	Cuisson par convection	160 - 180	40 - 80	2

¹⁾ Préchauffez le four.

²⁾ Utilisez un plat à rôtir.

Biscuits/Gâteaux secs

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Biscuits sablés	Chaleur tournante	150 - 160	15 - 25	2

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

¹⁾ Préchauffez le four.

10.18 Gratins

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gratin de pâtes	Cuisson par convection	180 - 200	45 - 60	1
Lasagnes	Cuisson par convection	180 - 200	25 - 40	1
Gratin de légumes ¹⁾	Gril + Chaleur tournante	170 - 190	15 - 35	1

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Baguette garnie de fromage fondu	Chaleur tournante	160 - 170	15 - 30	1
Riz au lait	Cuisson par convection	180 - 200	40 - 60	1
Gratins de poisson	Cuisson par convection	180 - 200	30 - 60	1
Légumes farcis	Chaleur tournante	160 - 170	30 - 60	1

1) Préchauffez le four.

10.19 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

10.20 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

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

10.21 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

10.22 Chaleur tournante + cuisson par la sole

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
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.

10.23 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.

10.24 Tableaux de rôtissage

Bœuf

Plat	Fonction	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Bœuf braisé	Cuisson par convection	1 - 1,5 kg	230	120 - 150	1
Rôti ou filet de bœuf : saignant ¹⁾	Gril + Chaleur tournante	par cm d'épaisseur	190 - 200	5 - 6 par cm d'épaisseur	1
Rôti ou filet de bœuf : à point	Gril + Chaleur tournante	par cm d'épaisseur	180 - 190	6 - 8 par cm d'épaisseur	1
Rôti ou filet de bœuf : bien cuit	Gril + Chaleur tournante	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	Gril + Chaleur tournante	1 - 1,5 kg	150 - 170	90 - 120	1
Côtelette, côte	Gril + Chaleur tournante	1 - 1,5 kg	170 - 190	30 - 60	1
Pâté à la viande	Gril + Chaleur tournante	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Jarret de porc (précuit)	Gril + Chaleur tournante	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Veau

Plat	Fonction	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Rôti de veau	Gril + Chaleur tournante	1 kg	160 - 180	120 - 150	1
Jarret de veau	Gril + Chaleur tournante	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	Gril + Chaleur tournante	1 - 1,5 kg	150 - 180	100 - 120	1
Selle d'agneau	Gril + Chaleur tournante	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)	Gril + Chaleur tournante	jusqu'à 1 kg	180 - 200	35 - 55	1
Selle de chevreuil	Cuisson par convection	1,5 - 2 kg	180 - 200	60 - 90	1
Cuissot de chevreuil	Cuisson par convection	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	Gril + Chaleur tournante	200 - 250 g chacun	200 - 220	30 - 50	1

Plat	Fonction	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Demi-poulet	Gril + Chaleur tournante	400 - 500 g chacun	190 - 210	40 - 50	1
Morceaux de volaille	Gril + Chaleur tournante	1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1
Canard	Gril + Chaleur tournante	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	Gril + Chaleur tournante	1 - 1,5 kg	180 - 200	30 - 50	1

10.25 Grill

- 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.

Grill

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

Plat	Température (°C)	Durée sous le gril (min)		Positions des grilles
		1re face	2e face	
Poisson entier, 500 - 1 000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

10.26 Cuisson par la sole + Gril + Chaleur tournante

- 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	Cuisson par convection	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage	2

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Frites ¹⁾ (300 - 600 g)	Cuisson par convection ou Gril + Chaleur tournante	200 - 220	comme indiqué sur l'emballage	2
Baguettes	Cuisson par convection	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage	2
Cake aux fruits	Cuisson par convection	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage	2

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

10.27 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 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.

10.28 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

10.29 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

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pain complet	190 - 210	50 - 70	1
Pain aux céréales	190 - 210	40 - 60	1
Petits pains	200 - 220	25 - 35	2

10.30 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

10.31 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.

11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Remarques concernant l'entretien

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

11.2 Agents nettoyants recommandés

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

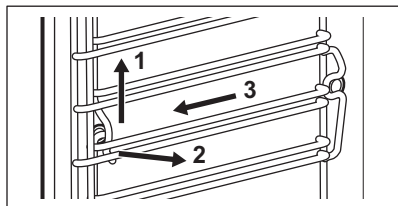
Vous pouvez acheter nos produits sur www.electrolux.com/shop et des meilleurs points de vente.

11.3 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.

11.4 Nettoyage vapeur

Retirez le maximum de salissures à la main.

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

Les fonctions de nettoyage vapeur effectuent le nettoyage de la cavité du générateur de vapeur 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 la manette rotative pour arrêter le signal.

Nettoyage Vapeur Plus - la durée de la fonction est d'environ 75 minutes.

- a) Vaporisez uniformément la dose de détergent recommandée dans la cavité du four, sur les parties en émail et en acier.
 - b) Activez la fonction. La première partie du programme se termine au bout d'environ 50 minutes.
 - c) 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.

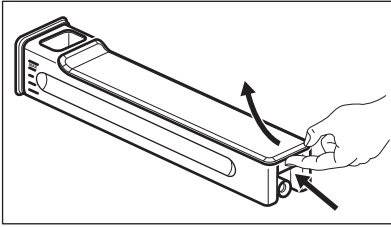
11.5 Nettoyage Conseillé

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

11.6 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.

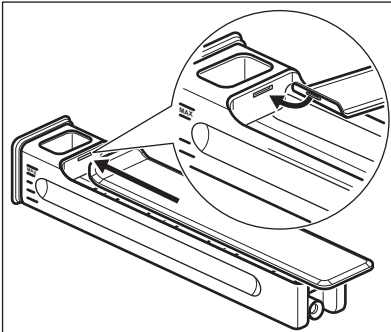


2. Retirez le stabilisateur d'eau. Sortez-le du bac jusqu'à ce qu'il se détache complètement.
3. Nettoyez les éléments du bac à eau à la main. Utilisez de l'eau du robinet et du savon.

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.

11.7 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. Appuyez sur la manette rotative. La première partie de la procédure démarre : Détartrage.



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. Appuyez sur **START**.

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



Cette partie dure environ 35 minutes.

Sortez le plat à rôtir à la fin de la procédure.



Si la fonction : Détartrage n'est pas effectuée de façon adaptée, un message s'affiche pour vous indiquer qu'il faut recommencer.

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

11.8 Rappel de détartrage

Il existe deux rappels de détartrage pour vous rappeler de lancer la fonction :
Détartrage.

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

11.9 Système de génération de vapeur - Rinçage

Retirez tous les accessoires.

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

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

Avec cette fonction, l'éclairage est éteint.

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

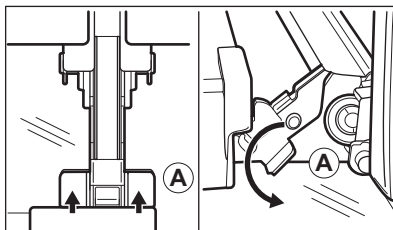
11.10 Retrait et installation de la porte

La porte peut être retirée pour être nettoyée.

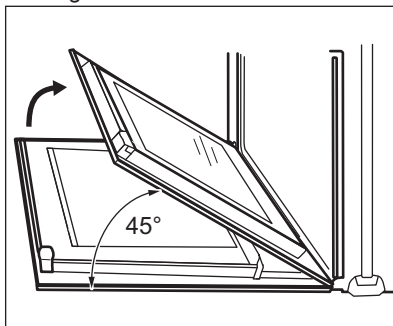


AVERTISSEMENT!
Elle est lourde.

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.

11.11 Remplacement de l'éclairage

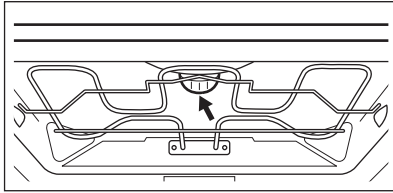


AVERTISSEMENT!
Risque d'électrocution !
L'ampoule peut être chaude.

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.

12. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause probable	Solution
Vous ne pouvez pas allumer le four ni le faire fonctionner.	Le four n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique (reportez-vous au schéma de branchement).
Le four ne chauffe pas.	Le four est éteint.	Allumez le four.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	La fonction d'arrêt automatique est activée.	Reportez-vous à « Arrêt automatique ».
Le four ne chauffe pas.	La porte n'est pas fermée correctement.	Fermez complètement la porte.
Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.
L'affichage vous indique que vous devez sélectionner la Langue.	Il y a eu une coupure de courant pendant plus de 3 jours.	Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation ».

Problème	Cause probable	Solution
L'affichage vous indique que vous devez sélectionner la Langue.	Le mode démo est activé.	Désactivez le mode démo dans : Menu / Réglages de base / DEMO. Code d'activation/désactivation : 2468.
L'affichage indique « F111 ».	La fiche de la sonde à viande n'est pas enfoncée correctement dans la prise.	Insérez la fiche de la sonde à viande aussi loin que possible dans la prise.
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche.	Une anomalie électrique est survenue.	<ul style="list-style-type: none"> Éteignez le four à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau. Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente.
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.
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 démarrage s'interrompt avant d'être terminée.	Une coupure de courant s'est produite.	Recommencez la procédure.

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

12.2 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.)

13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

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

Nom du fournisseur	Electrolux	
Identification du modèle	EB4SL70KCN EB4SL70KSP	
Index d'efficacité énergétique	80.8	
Classe d'efficacité énergétique	A+	
Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel	0.89 kWh/cycle	
Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé	0.59 kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume	43 l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	EB4SL70KCN	39.5 kg
	EB4SL70KSP	38.6 kg

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

13.2 Économie d'énergie



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

Conseils généraux

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

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

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

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

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

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

Cuisson avec ventilation

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

Chaleur résiduelle

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

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner.

Maintien des aliments au chaud

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

Cuisson avec l'éclairage éteint

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

Chaleur tournante humide

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

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

14. 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.

15. 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



867343773-B-062018

