

EB6GL70KCN
EB6GL70KSP



FR Four vapeur

Notice d'utilisation



Electrolux

TABLE DES MATIÈRES

| | |
|--|----|
| 1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ..... | 3 |
| 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ..... | 5 |
| 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL..... | 7 |
| 4. BANDEAU DE COMMANDE..... | 8 |
| 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION..... | 10 |
| 6. UTILISATION QUOTIDIENNE..... | 11 |
| 7. FONCTIONS DE L'HORLOGE..... | 21 |
| 8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES..... | 22 |
| 9. UTILISATION DES ACCESSOIRES..... | 22 |
| 10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES..... | 25 |
| 11. CONSEILS..... | 27 |
| 12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... | 48 |
| 13. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT..... | 52 |
| 14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE..... | 55 |
| 15. GARANTIE..... | 56 |

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.
- Un moyen de déconnexion doit être prévu dans le câblage fixe conformément aux règles nationales d'installation.
- Utilisez uniquement la sonde à viande recommandée pour cet appareil.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

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

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

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

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

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

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

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

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

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

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



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.
- La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures :
 - Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque cette fonction est activée. De la vapeur peut s'échapper.
 - Soyez prudent en ouvrant la porte de l'appareil après une cuisson à la vapeur.

2.5 Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure, d'incendie ou de dommages matériels sur l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont

- endommagées. Contactez le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous démontez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
 - Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
 - Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
 - Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
 - N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).

2.6 Éclairage intérieur



AVERTISSEMENT!
Risque d'électrocution !

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers.

Ne les utilisez pas pour éclairer votre logement.

- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications .

2.7 Maintenance

- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

2.8 Mise au rebut

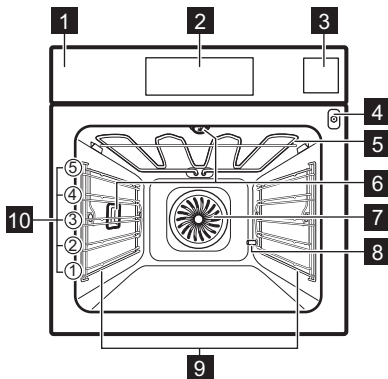


AVERTISSEMENT!
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

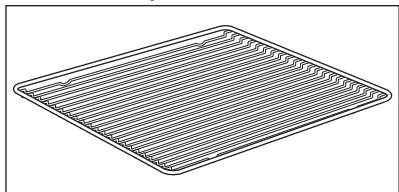
3.1 Vue d'ensemble



- 1 Panneau de commande
- 2 Affichage
- 3 Bac à eau
- 4 Prise pour la sonde à viande
- 5 Résistance
- 6 Éclairage
- 7 Ventilateur
- 8 Sortie du tuyau de détartage
- 9 Support de grille amovible
- 10 Positions de la grille

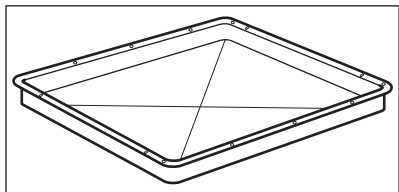
3.2 Accessoires

Grille métallique



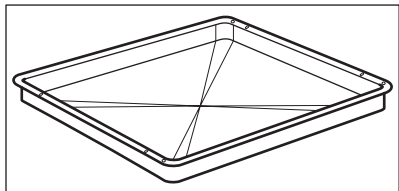
Permet de poser des plats à rôtir, à gratin et des moules à gâteau/pâtisserie.

Plateau de cuisson



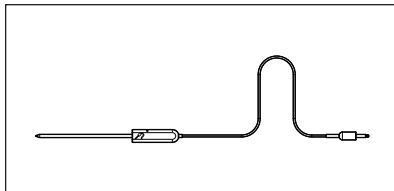
Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.

Plat à rôtir



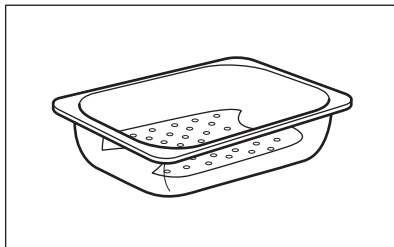
Pour cuire et rôtir ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.

Sonde alimentaire



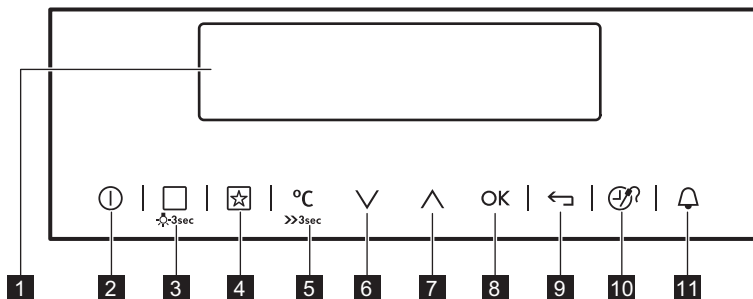
Pour mesurer la température à l'intérieur des aliments.

Plat de cuisson en verre avec 1 plaque perforée












4. BANDEAU DE COMMANDE

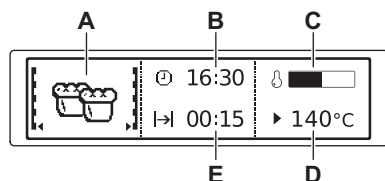
4.1 Programmateur électronique



Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil.

| | Touche sensitive | Fonction | Commentaire |
|----|---|--------------------------------------|---|
| 1 | - | Affichage | Affiche les réglages actuels du four. |
| 2 |  | MARCHE/ ARRÊT | Pour allumer et éteindre le four. |
| 3 |  | Modes De Cuisson ou Cuisson Assistée | Appuyez une fois sur la touche sensitive pour choisir un mode de cuisson ou le menu : Cuisson Assistée. Appuyez à nouveau sur la touche sensitive pour naviguer entre les menus : Modes De Cuisson, Cuisson Assistée. Pour activer ou désactiver l'éclairage, appuyez sur la touche pendant 3 secondes. Vous pouvez également activer l'éclairage lorsque le four est éteint. |
| 4 |  | Programmes Préférés | Pour sauvegarder vos programmes préférés et y accéder. |
| 5 |  | Sélection de la température | Pour régler la température ou afficher la température actuelle du four. Appuyez sur la touche pendant 3 secondes pour activer ou désactiver la fonction : Préchauffage Rapide. |
| 6 |  | Touche Bas | Pour se déplacer vers le bas dans le menu. |
| 7 |  | Touche Haut | Pour se déplacer vers le haut dans le menu. |
| 8 | OK | OK | Pour confirmer la sélection ou le réglage. |
| 9 |  | Touche Retour | Pour remonter d'un niveau dans le menu. Pour afficher le menu principal, appuyez sur cette touche pendant 3 secondes. |
| 10 |  | Heure et fonctions supplémentaires | Pour régler d'autres fonctions. Lorsqu'un mode de cuisson est en cours, appuyez sur la touche sensitive pour régler la minuterie ou les fonctions : Touches Verrouil., Programmes Préférés, Chaleur Et Tenir, Set + Go. Vous pouvez également modifier les réglages de la Sonde à viande. |
| 11 |  | Minuteur | Pour régler la fonction : Minuteur. |

4.2 Affichage



- A. Mode de cuisson
- B. Heure du jour
- C. Indicateur de chauffe
- D. Température
- E. Durée ou heure de fin d'une fonction

Autres indicateurs de l'affichage :

| Symbole | | Fonction |
|---------|-----------------------------------|--|
| | Minuteur | Cette fonction est activée. |
| | Heure du jour | L'affichage indique l'heure actuelle. |
| | Durée | L'affichage indique la durée de cuisson nécessaire. |
| | Fin | L'affichage indique la fin du temps de cuisson. |
| | Température | La température s'affiche. |
| | Indication Du Temps | L'affichage indique la durée d'un mode de cuisson. Appuyez simultanément sur ∇ et \wedge pour réinitialiser la durée. |
| | Calcul | L'appareil calcule la durée de cuisson. |
| | Indicateur de chauffe | L'affichage indique la température à l'intérieur de l'appareil. |
| | Indicateur De Préchauffage Rapide | La fonction est activée. Elle permet de diminuer le temps de préchauffage. |
| | Cuisson Par Le Poids | Indique que le système de cuisson par le poids est actif ou que le poids peut être modifié. |
| | Chaleur Et Tenir | La fonction est activée. |

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Premier nettoyage

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



Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

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

5.2 Premier raccordement

Lorsque vous raccordez le four à l'alimentation secteur ou après une coupure de courant, vous devez régler la langue, le contraste de l'affichage, sa luminosité et l'heure.

1. Appuyez sur \wedge ou \vee pour régler la valeur.
2. Appuyez sur OK pour confirmer.

5.3 Réglage de la dureté de l'eau

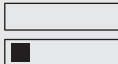



Le tableau ci-dessous indique les différents degrés de dureté de l'eau (dH) en fonction du dépôt calcaire et la qualité de l'eau.

| 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 / Dureté de l'eau.

6. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Navigation dans les menus

1. Allumez le four.
2. Appuyez sur \vee ou \wedge pour sélectionner l'option de menu.







3. Appuyez sur **OK** pour passer au sous-menu ou accepter le réglage.




À tout moment, vous pouvez revenir au menu principal avec la touche **←**.






6.2 Présentation des menus







Menu principal







| Symbole / Élément de menu | Utilisation |
|---|---|
|  Modes De Cuisson | Contient une liste des modes de cuisson. |
|  Recettes | Contient une liste des programmes automatiques. |
|  Programmes Préférés | Contient une liste des programmes de cuisson préférés de l'utilisateur, enregistrés par celui-ci. |
|  Nettoyage | Contient une liste des programmes de nettoyage. |
|  Réglages De Base | Utilisé pour configurer l'appareil. |
|  Programmes Spéciaux | Contient une liste de modes de cuisson supplémentaires. |

| Symbole / Élément de menu | Utilisation |
|---|--|
|  Cuisson Assistée | Contient des réglages recommandés pour le four, pour un grand choix de plats. Choisissez un plat et lancez le processus de cuisson. La température et le temps de cuisson sont fournis uniquement destinés à obtenir les meilleurs résultats et peuvent être ajustés. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés. |






Sous-menu pour : Réglages De Base

| Symbole / Élément de menu | Description |
|--|---|
|  Mise à l'heure | Règle l'heure de l'horloge. |
|  Indication Du Temps | Lorsque cette fonction est activée, l'heure s'affiche lorsque vous éteignez l'appareil. |
|  Préchauffage Rapide | Cette fonction diminue le temps de chauffe lorsqu'elle est activée. |
|  Set + Go | Pour sélectionner une fonction et l'activer ultérieurement en appuyant sur un symbole du bandeau de commande. |
|  Chaleur Et Tenir | Maintient les aliments cuits au chaud pendant 30 minutes après la fin de la cuisson. |








| Symbole / Élément de menu | Description |
|---|---|
|  Prolongement De La Cuisson | Active et désactive la fonction Prolongement de la cuisson. |
|  Affichage Contraste | Ajuste le contraste de l'affichage par paliers. |
|  Affichage Luminosité | Ajuste la luminosité de l'affichage par paliers. |
|  Langue | Règle la langue de l'affichage. |
|  Volume Alarme | Permet de régler le volume des tonalités des touches et des signaux sonores par paliers. |
|  Tonalité Touches | Active et désactive la tonalité des touches sensibles. Il est impossible de désactiver la tonalité de la touche MARCHE/ARRET. |



| Symbole / Élément de menu | Description |
|--|---|
|  Son Alarme/ Erreur | Active et désactive les tonalités de l'alarme. |
|  Dureté de l'eau | Permet de régler le degré de dureté de l'eau (1 à 4). |
|  Nettoyage Conseillé | Vous rappelle quand l'appareil doit être nettoyé. |
|  Mode DÉMO | Code d'activation / de désactivation : 2468. |
|  Maintenance | Affiche la version et la configuration du logiciel. |
|  Reglages Usine | Réinitialise tous les réglages aux réglages usine. |



6.3 Sous-menu pour : Nettoyage

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

6.4 Modes De Cuisson






| Mode de cuisson | Utilisation |
|---|--|
|  Chaleur Tour- nante | Pour faire cuire sur 2 niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la fonction : Convection naturelle. |
|  Sole Pulsée | Pour cuire des aliments sur un seul niveau et leur donner un brunissement plus intense et une pâte bien croustillante. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la fonction : Convection naturelle. |
|  Convection naturelle (Voûte) | Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau. |
|  Plats Surgelés | Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, potatoes, nems, etc. |
|  Gril | Pour faire griller des aliments peu épais et du pain. |
|  Turbo Gril | Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer. |
|  Sole | Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments. |





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


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

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

6.5 Programmes Spéciaux


| Mode de cuisson | Utilisation |
|---|--|
|  Maintien Au Chaud | Pour maintenir les aliments au chaud. |
|  Chauffe-Plats | Pour préchauffer vos plats avant de les servir. |
|  Stérilisation | Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.). |
|  Séchage | Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches. |
|  Levée de pâte/ pain | L'humidification à la vapeur améliore et accélère la levée de pâte, empêche sa surface de sécher et li permet de conserver son élasticité. |

| Mode de cuisson | Utilisation |
|---|--|
|  Cuisson Basse Température | Pour préparer des rôtis tendres et juteux. |
|  Cuisson du pain | Utilisez cette fonction pour préparer du pain et des petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en termes de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte. |
|  Réhydratation Vapeur | Pour faire réchauffer des aliments à la vapeur pour éviter que la surface ne se dessèche. La chaleur est diffusée de façon douce et homogène, ce qui permet de conserver les saveurs et arômes des aliments comme s'ils venaient d'être préparés. Vous pouvez utiliser cette fonction pour réchauffer directement des aliments sur une assiette. Vous pouvez faire réchauffer plusieurs assiettes simultanément en utilisant les différents gradins. |
|  Décongélation | Vous pouvez utiliser cette fonction pour décongeler des aliments surgelés comme des légumes et des fruits. Le temps de décongélation dépend de la quantité et de l'épaisseur des aliments surgelés. |






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

6.6 Sous-menu pour : Cuisson Assistée





Catégorie d'aliments : Poisson/Fruits De Mer









| Plat | |
|-----------|--|
| Poisson | Poisson, au four |
| | Bâtonnets De Poisson |
| | Filets fins |
| | Filets épais |
| | Filets de poisson surgelés |
| | Petit poisson entier |
| | Poisson entier, à la vapeur |
| | Petit poisson entier, grillé |
| | Poisson entier, grillé |
| | Poisson entier, grillé  |
| Truite | |
| Saumon | Darne de saumon |
| | Saumon Entier |
| Crevettes | Crevettes, fraîches |
| | Crevettes surgelées |
| Moules | - |




Catégorie d'aliments : Volaille

| Plat | |
|--|---|
| Filets De Volaille | - |
| Filets De Volaille  | - |
| Poulet | Ailes de poulet, fraîches |
| | Ailes de poulet, surgelées |
| | Cuisses de poulet, fraîches |
| | Cuisses de poulet, surgelées |
| | Blanc de poulet poché |
| | Poulet, 2 moitiés |
| | Poulet entier  |
| Canard entier  | - |
| Oie entière  | - |
| Dinde entière  | - |

Catégorie d'aliments : Viande

| Plat | |
|--------------|---|
| Bœuf | Bouilli De Bœuf |
| | Viande braisée  |
| | Pâté À La Viande |
| Rôti De Bœuf | Saignant |
| | Saignant  |
| | À Point |
| | À Point  |
| | Bien Cuit |
| | Bien Cuit  |

| Plat | |
|--|--|
| Bœuf Basse Température | Saignant  |
| | À Point  |
| | Bien Cuit  |
| Porc | Chipolatas |
| | Côtes Levées |
| | Jarret de porc, pré-cuit |
| | Jambon À L'Os |
| | Filet mignon de porc |
| | Filet mignon de porc  |
| | Filet mignon de porc, fumé |
| | Filet mignon de porc poché |
| | Collet |
| | Palette De Porc |
| | Rôti de porc  |
| | Jambon Cuit |
| | Veau |
| Filet mignon de veau | |
| Rôti de veau  | |
| Agneau | Gigot d'agneau |
| | Rôti d'agneau  |
| | Selle d'agneau |
| | Epaule d'agneau |
| | Epaule d'agneau  |

| Plat | |
|--------|---|
| Gibier | Lièvre <ul style="list-style-type: none"> • Cuisse de lièvre • Râble de lièvre • Râble de lièvre  |
| | Chevreuil <ul style="list-style-type: none"> • Cuissot de chevreuil • Selle de chevreuil |
| | Rôti de gibier  |
| | Filet de gibier  |

Catégorie d'aliments : Plat Au Four

| Plat | |
|---------------------------|---|
| Lasagnes | - |
| Lasagnes surgelées | - |
| Gratin De Pâtes | - |
| Gratin De Pommes De Terre | - |
| Gratin de légumes | - |
| Sucrés Plats/Préparations | - |

Catégorie d'aliments : Pizza/Quiche

| Plat | |
|--------------------------|--------------------------|
| Pizza | Pâte fine |
| | Garniture supplémentaire |
| | Pizza surgelée |
| | Pizza épaisse surgelée |
| | Pizza fraîche (précuite) |
| Parts de pizza surgelées | |

| Plat | |
|------------------------|---|
| Baguette fromage fondu | - |
| Tarte Flambée | - |
| Tarte suisse, salée | - |
| Quiche Lorraine | - |
| Tarte Salée | - |

Catégorie d'aliments : Gâteau/Biscuits

| Plat | |
|--------------------------|---|
| Kouglof | - |
| Tourte aux pommes | - |
| Génoise/Gâteau Savoie | - |
| Tarte Aux Pommes | - |
| Gâteau Au Fromage, Moulé | - |
| Brioche | - |
| Gâteau Savoie Madère | - |
| Tarte | - |
| Tarte suisse, sucrée | - |
| Gâteau Aux Amandes | - |
| Madeleines, Muffins | - |
| Petites Pâtisseries | - |
| Tresses Feuilletées | - |
| Choux À La Crème | - |
| Pâtisseries Feuilletées | - |
| Éclairs | - |
| Macarons | - |

| Plat | |
|-------------------------------|--|
| Biscuits Sablés | - |
| Brioche Noël Fruits (Stollen) | - |
| Strudel aux pommes gelé | - |
| Gâteau sur plaque | Pâte À Génoise Pâte Levée |
| Gâteau Au Fromage, Pain | - |
| Brownies | - |
| Gâteau Roulé | - |
| Gâteau À Base De Levure | - |
| Crumble | - |
| Gâteau Au Sucre | - |
| Fond De Tarte | Pâte Sablée Fond Tarte-Mél. Génoise |
| Gâteau Aux Fruits | Tarte Fruits, Pâte Sablée Tarte Fruits, Pâte Gén. Pâte Levée |

Catégorie d'aliments : Pain & Petits Pains

| Plat | |
|--------------|---|
| Petits Pains | Petits Pains Petits pains, pré-cuits Petits pains, congelés |
| Ciabatta | - |
| Baguette | Baguettes, précuites Baguettes, surgelées |

| Plat | |
|------|----------------------------|
| Pain | Couronne De Pain |
| | Pain Blanc |
| | Tresse Briochée |
| | Pain Bis |
| | Pain De Seigle |
| | Pain Complet |
| | Pain Sans Levain |
| | Pain/Petits pains surgelés |

Catégorie d'aliments : Légumes

| Plat | |
|------------------------|---|
| Brocoli En Bouquets | - |
| Brocoli entier | - |
| Chou-Fleur En Bouquets | - |
| Chou-fleur, entier | - |
| Carottes | - |
| Courgette En Lamelles | - |
| Asperges, vertes | - |
| Asperges, blanches | - |
| Poivrons En Lamelles | - |
| Épinards, frais | - |
| Poireau En Rondelles | - |
| Haricots Verts | - |
| Champignon En Lamelles | - |
| Tomates Pelées | - |
| Choux De Bruxelles | - |
| Céleri en cubes | - |

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

Catégorie d'aliments : Crèmes Et Terrines

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

Catégorie d'aliments : Garnitures

| Plat | |
|----------------------------|---|
| Frites, fines | - |
| Frites, épaisses | - |
| Frites, surgelées | - |
| Potatoes/Pomme Quartier | - |
| Potatoes/Pomme Quartier | - |
| Galettes De Pommes De T. | - |
| P.d.t. vapeur en quartiers | - |

| Plat | |
|-----------------------------|---|
| Pommes De Terre - Vapeur | - |
| P. de t. en robe des champs | - |
| Gnocchis | - |
| Boulette De Pain | - |
| Beignets, salés | - |
| Beignets, sucrés | - |
| Riz | - |
| Tagliatelles fraîches | - |
| Polenta | - |



Lorsque vous devez changer le poids ou la température à cœur d'un plat, utilisez \wedge ou \vee pour régler les nouvelles valeurs.

6.7 Réglage d'un mode de cuisson

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

6.8 Cuisson à la vapeur

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



AVERTISSEMENT!

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

1. Appuyez sur le couvercle du bac à eau pour l'ouvrir.
2. Remplissez le bac à eau d'eau froide jusqu'au niveau maximal (environ

950 ml) jusqu'à ce que le signal sonore retentisse ou que le message s'affiche. La quantité d'eau est suffisante pour environ 50 minutes d'utilisation. Ne remplissez pas le bac d'eau au-delà de sa capacité maximale. Cela pourrait provoquer une fuite d'eau, un débordement et endommager les meubles.

3. Remplacez le bac à eau dans sa position initiale.
4. Allumez l'appareil.
5. Sélectionnez le mode de cuisson à la vapeur et la température.
6. Si nécessaire, réglez la fonction :
Durée \rightarrow | ou : Fin \rightarrow |.

La vapeur apparaît au bout d'environ 2 minutes. Une fois la température définie atteinte, un signal sonore retentit.

Lorsque le 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 l'appareil.
8. Videz le bac à eau à la fin de la cuisson à la vapeur.
Reportez-vous à la fonction de nettoyage : Vidange Du Réservoir.



ATTENTION!

L'appareil est chaud.
Risque de brûlure !

9. Après une cuisson à la vapeur, la vapeur peut se condenser au fond de la cavité. Séchez toujours la cavité lorsque l'appareil est froid.
Faites sécher complètement l'appareil en laissant la porte ouverte. Pour accélérer le séchage, vous pouvez fermer la porte et faire chauffer l'appareil avec la fonction : Chaleur Tournante à une température de 150 °C pendant environ 15 minutes.

6.9 Indicateur de chauffe

Lorsque vous activez un mode de cuisson, une barre s'affiche. La barre indique que la température du four augmente. Lorsque la température est atteinte, l'alarme sonore retentit 3 fois, la barre clignote puis disparaît.

6.10 Indicateur De Préchauffage Rapide

Cette fonction diminue le temps de chauffe.



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

Pour activer cette fonction, maintenez $\text{°C} \gg \text{»}$ pendant 3 secondes. L'indicateur de

chauffe s'affiche de manière intermittente.

6.11 Chaleur résiduelle

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

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

7.1 Tableau des fonctions de l'horloge

| Fonction de l'horloge | Utilisation |
|-----------------------|--|
| Minuteur | <p>Pour régler un compte à rebours (max. 2 h 30 min). Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. Vous pouvez également l'activer lorsque le four est éteint.</p> <p>Utilisez pour activer la fonction. Appuyez sur ou pour régler les minutes, puis sur OK pour démarrer.</p> |
| Durée | <p>Pour régler la durée de fonctionnement du four (max. 23 h 59 min).</p> |
| Fin | <p>Pour régler l'heure de fin d'un mode de cuisson (max. 23 h 59 min).</p> |

Si vous définissez l'heure d'une fonction de l'horloge, le décompte démarre au bout de 5 secondes.



Si vous utilisez les fonctions de l'horloge : Durée, Fin, le four éteint les éléments de cuisson au bout de 90 % du temps réglé. Le four utilise la chaleur résiduelle pour poursuivre la cuisson jusqu'à la fin du temps de cuisson programmé (de 3 à 20 minutes).

7.2 Réglage des fonctions de l'horloge



Avant d'utiliser les fonctions : Durée, Fin, vous devez d'abord régler un mode de cuisson et une température. Le four s'arrête automatiquement. Vous pouvez utiliser les fonctions : Durée et Fin à la fois si vous souhaitez allumer et éteindre le four automatiquement à un moment donné. Les fonctions : Durée et Fin ne fonctionnent pas lorsque vous utilisez la Sonde à viande.

1. Réglez un mode de cuisson.
2. Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que la fonction de l'horloge souhaitée et le symbole correspondant s'affichent.

3. Appuyez sur \wedge ou \vee pour régler la durée requise.
4. Appuyez sur OK pour confirmer. À la fin de la durée programmée, un signal retentit. Le four s'arrête automatiquement. Un message s'affiche.
5. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal sonore.

7.3 Chaleur Et Tenir

Conditions d'activation de la fonction :

- La température réglée est supérieure à 80 °C.
- La fonction : Durée est réglée.

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

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

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

5. Appuyez sur OK pour confirmer. À la fin de la fonction programmée, un signal retentit. La fonction reste activée si vous modifiez les modes de cuisson.

7.4 Prolongement De La Cuisson

La fonction : La fonction Prolongement De La Cuisson permet au mode de cuisson de se poursuivre après la fin de la Durée.



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

1. À la fin du temps de cuisson, un signal retentit. Appuyez sur n'importe quel symbole. Le message s'affiche.
2. Appuyez sur \mathcal{E} pour l'activer ou sur \leftarrow pour l'annuler.
3. Réglez la durée de la fonction.
4. Appuyez sur OK.

8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Recettes avec Recettes Automatiques

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

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

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Sonde à viande

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

On peut régler deux températures :

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



ATTENTION!

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

mode d'emploi pour les meilleurs résultats :

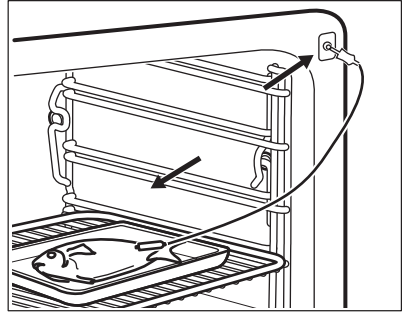
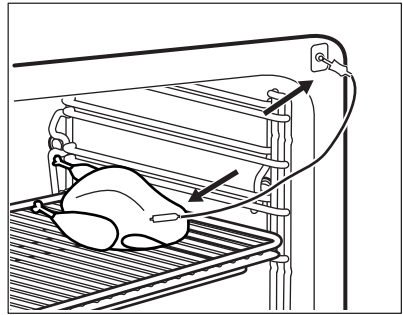
- Les ingrédients doivent être à température ambiante.
- La sonde alimentaire ne peut pas être utilisée pour les plats liquides.
- Pendant la cuisson, la sonde alimentaire doit rester dans le plat et sa fiche dans la prise.
- Utilisez les réglage de sonde à viande recommandés. Reportez-vous au chapitre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



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

Les catégories d'aliments : viande, volaille et poisson

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



L'écran affiche le symbole de la sonde alimentaire.

4. Appuyez sur \wedge ou \vee dans un délai de 5 secondes pour définir la température à cœur.
5. Réglez le mode de chauffe et, si nécessaire, la température du four.
6. Pour modifier la température à cœur des aliments, appuyez sur \mathcal{B} .

Une fois que le plat atteint la température définie, un signal sonore retentit.

L'appareil s'éteint automatiquement.

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

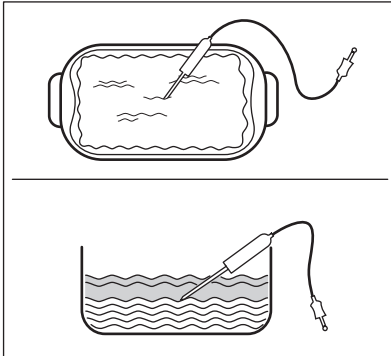


AVERTISSEMENT!

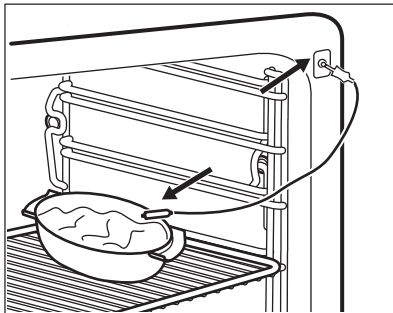
Il existe un risque de brûlure, étant donné que la sonde alimentaire devient très chaude. Utilisez des précautions lorsque vous la débranchez et la retirez des aliments.

Catégorie d'aliments : plat à la cocotte

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



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



L'écran affiche le symbole de la sonde alimentaire.

6. Appuyez sur \wedge ou \vee dans un délai de 5 secondes pour définir la température à cœur.
7. Réglez le mode de chauffe et, si nécessaire, la température du four.
8. Pour modifier la température à cœur des aliments, appuyez sur ⌘ .
Lorsque le plat atteint la température réglée, un signal sonore retentit. L'appareil s'éteint automatiquement.
9. Appuyez sur n'importe quel symbole pour arrêter le signal.
10. Débranchez la sonde alimentaire et sortez le plat de l'appareil.



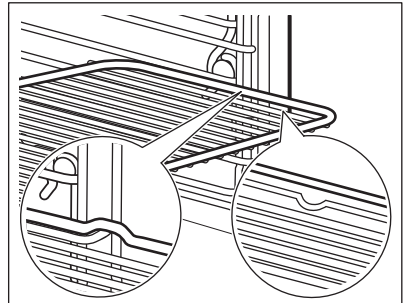
AVERTISSEMENT!

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

9.2 Installation des accessoires

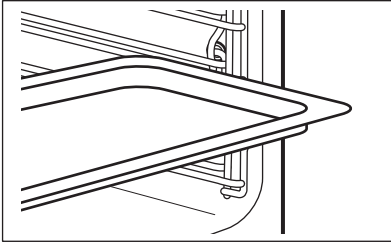
Grille métallique :

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



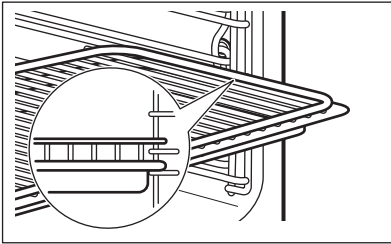
Plateau de cuisson/ Plat à rôtir :

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



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

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




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

10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES



10.1 Programmes Préférés



Vous pouvez sauvegarder vos réglages préférés tels que la durée, la température ou le mode de cuisson. Ils sont disponibles dans le menu : Programmes Préférés. Vous pouvez sauvegarder 20 programmes.

Enregistrement d'un programme

1. Allumez le four.
2. Sélectionnez un mode de cuisson ou un programme automatique.
3. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : SAUVEGARDER.
4. Appuyez sur OK pour confirmer. La première position mémoire libre s'affiche.
5. Appuyez sur OK pour confirmer.
6. Saisissez le nom du programme.

La première lettre clignote.

7. Appuyez sur  ou  pour changer la lettre.
 8. Appuyez sur OK.
- La lettre suivante clignote.
9. Répétez l'étape 7 comme nécessaire.
 10. Appuyez sur la touche OK et maintenez-la enfoncée pour sauvegarder.

Vous pouvez remplacer une position mémoire. Lorsque la première position mémoire libre s'affiche, appuyez sur  ou , et appuyez sur OK pour remplacer un programme existant.

Vous pouvez modifier le nom d'un programme dans le menu : Entrer Nom Du Programme.




Activation du programme

1. Allumez le four.

2. Sélectionnez le menu : Programmes Préférés.
3. Appuyez sur OK pour confirmer.
4. Sélectionnez le nom de votre programme préféré.
5. Appuyez sur OK pour confirmer.




10.2 Utilisation de la Sécurité enfants


Lorsque la sécurité enfants est activée, le four ne peut être allumé accidentellement.

1. Appuyez sur  pour allumer l'écran.
2. Appuyez sur  et  à la fois jusqu'à l'apparition d'un message. Pour désactiver la Sécurité enfants, répétez l'étape 2.

10.3 Touches Verrouil.

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




1. Allumez le four.
2. Sélectionnez un mode de cuisson ou un réglage.
3. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Touches Verrouil..
4. Appuyez sur OK pour confirmer. Pour désactiver la fonction, appuyez sur . Un message s'affiche. Appuyez à plusieurs reprises sur , puis sur OK pour confirmer.

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


10.4 Set + Go

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

1. Allumez le four.
2. Réglez un mode de cuisson.

3. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Durée.
4. Réglez l'heure.
5. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Set + Go.
6. Appuyez sur OK pour confirmer. Appuyez sur un symbole (à l'exception de ) pour démarrer la fonction : Set + Go. Le mode de cuisson réglé démarre.


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

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

10.5 Arrêt automatique

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

| Température (°C) | Arrêt automatique au bout de (h) |
|------------------|----------------------------------|
| 30 - 115 | 12,5 |
| 120 - 195 | 8,5 |
| 200 - 230 | 5,5 |

-  L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage Four, Sonde alimentaire, Durée, Fin.

10.6 Luminosité de l'affichage

Deux modes de luminosité sont disponibles :

- Luminosité « nuit » : lorsque le four est à l'arrêt, la luminosité de

l'affichage est plus faible entre 22 h 00 et 6 h 00.

- Luminosité « jour » :
 - lorsque le four est allumé.
 - si vous appuyez sur un symbole (à l'exception de MARCHÉ/ARRET) en mode de luminosité « nuit », l'affichage repasse en mode de luminosité « jour » pendant les 10 secondes suivantes.
 - si le four est éteint et que vous sélectionnez la fonction : Minuteur. Lorsque la fonction se

termine, l'affichage revient en mode de luminosité « nuit ».

10.7 Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces du four. Si vous éteignez le four, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que le four refroidisse.

11. CONSEILS



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



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

11.1 Conseils de cuisson

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

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

11.2 Conseils pour les modes de cuisson spécifiques du four

Maintien Au Chaud

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

Chauffe-Plats

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

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

Levée de pâte/pain

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

Décongélation

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

11.3 Vapeur Intense



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

Stérilisation

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

Placez les récipients propres sens dessus dessous au centre de la grille sur le 1er niveau.

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

Cuisson

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

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

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

Réglez la température sur 99 °C, sauf si le tableau ci-dessous vous indique un autre réglage.

Légumes

| Plat | Durée (min) |
|-----------------------------------|-------------|
| Tomates pelées | 10 |
| Brocoli en bouquets ¹⁾ | 13 - 15 |
| Légumes blanchis | 15 |
| Champignon en lamelles | 15 - 20 |
| Poivrons en lamelles | 15 - 20 |
| Épinards, frais | 15 - 20 |
| Asperges, vertes | 15 - 25 |
| Aubergines | 15 - 25 |
| Courgettes en rondelles | 15 - 25 |
| Citrouille, coupée en dés | 15 - 25 |
| Tomates | 15 - 25 |

| Plat | Durée (min) |
|---|-------------|
| Haricots blanchis | 20 - 25 |
| Mâche en bouquets | 20 - 25 |
| Chou de Milan | 20 - 25 |
| Céleri en cubes | 20 - 30 |
| Poireaux en rondelles | 20 - 30 |
| Petits Pois | 20 - 30 |
| Mange-tout | 20 - 30 |
| Patates douces | 20 - 30 |
| Asperges, blanches | 25 - 35 |
| Choux de Bruxelles | 25 - 35 |
| Carottes | 25 - 35 |
| Chou-fleur en bouquets | 25 - 35 |
| Fenouil | 25 - 35 |
| Chou-rave en lamelles | 25 - 35 |
| Haricots blancs | 25 - 35 |
| Brocoli entier | 30 - 40 |
| Épi de maïs doux | 30 - 40 |
| Salsifis noirs | 35 - 45 |
| Chou-fleur, entier | 35 - 45 |
| Haricots verts | 35 - 45 |
| Chou blanc ou rouge, en lamelles | 40 - 45 |
| Artichauts | 50 - 60 |
| Haricots secs, trempés (rapport eau / haricots 2:1) | 55 - 65 |
| Choucroute | 60 - 90 |
| Betterave | 70 - 90 |

¹⁾ Préchauffez le four pendant 5 minutes.

Garnitures / Accompagnements

| Plat | Durée (min) |
|--|-------------|
| Couscous (rapport eau / couscous 1:1) | 15 - 20 |
| Tagliatelles fraîches | 15 - 25 |
| Gâteau de semoule (rapport lait / semoule 3,5:1) | 20 - 25 |
| Lentilles rouges (rapport eau / lentilles 1:1) | 20 - 30 |
| Spaetzle | 25 - 30 |
| Boulghour (rapport eau / boulghour 1:1) | 25 - 35 |
| Beignets | 25 - 35 |
| Riz parfumé (rapport eau / riz 1:1) | 30 - 35 |
| Pommes de terre vapeur, en quartiers | 35 - 45 |
| Boulette de pain | 35 - 45 |
| Gnocchis | 35 - 45 |

| Plat | Durée (min) |
|--|-------------|
| Riz (rapport eau / riz 1:1) ¹⁾ | 35 - 45 |
| Polenta (rapport liquide 3:1) | 40 - 50 |
| Riz au lait (rapport lait / riz 2,5:1) | 40 - 55 |
| Pommes de terre en robe des champs, moyennes | 45 - 55 |
| Lentilles brunes ou vertes (rapport eau / lentilles 2:1) | 55 - 60 |

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

Fruits

| Plat | Durée (min) |
|-------------------|-------------|
| Pommes, lamelles | 10 - 15 |
| Fruits rouges | 10 - 15 |
| Chocolat fondu | 10 - 20 |
| Compote de fruits | 20 - 25 |

Poisson

| Plat | Température (°C) | Durée (min) |
|-------------------------|------------------|-------------|
| Filets de poisson plats | 80 | 15 |
| Crevettes, fraîches | 85 | 20 - 25 |
| Moules | 99 | 20 - 30 |
| Filet de saumon | 85 | 20 - 30 |
| Truite, 0,25 kg | 85 | 20 - 30 |
| Crevettes surgelées | 85 | 30 - 40 |
| Truite saumonée, 1 kg | 85 | 40 - 45 |

Viande

| Plat | Température (°C) | Durée (min) |
|---|------------------|-------------|
| Chipolatas | 80 | 15 - 20 |
| Saucisse de veau bavaroise (saucisse blanche) | 80 | 20 - 30 |
| Saucisse viennoise | 80 | 20 - 30 |

| Plat | Température (°C) | Durée (min) |
|--|------------------|-------------|
| Escalope de poulet pochée | 90 | 25 - 35 |
| Jambon cuit 1 kg | 99 | 55 - 65 |
| Volaille pochée (1 à 1,2 kg) | 99 | 60 - 70 |
| Kasseler (filet mignon de porc fumé) poché | 90 | 70 - 90 |
| Filet mignon de viande blanche, 0,8 à 1 kg | 90 | 80 - 90 |
| Tafelspitz (Bouilli de bœuf) | 99 | 110 - 120 |

Œufs

| Plat | Durée (min) |
|------------------|-------------|
| Œufs, à la coque | 10 - 11 |
| Œufs, mollets | 12 - 13 |
| Œufs, durs | 18 - 21 |

- Réglez la fonction : Turbo Gril pour faire rôtir de la viande.
- Ajoutez les légumes préparés et les garnitures.
- Laissez le four refroidir à une température d'environ 90 °C. Entrouvrez la porte du four à la première position pendant environ 15 minutes.
- Réglez la fonction : Vapeur Intense. Faites tout cuire en même temps jusqu'à ce que les aliments soient prêts.

11.4 Turbo Gril et Vapeur Intense combinés

Vous pouvez combiner ces fonctions pour faire cuire de la viande, des légumes et des garnitures en une seule fois.

| Plat | Turbo Gril (première étape : cuisez la viande) | | | Vapeur Intense (seconde étape : ajoutez les légumes) | | |
|--|--|-------------|-----------------------|--|-------------|---------------------------|
| | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
| Rôti de bœuf 1 kg Choux de Bruxelles, polenta | 180 | 60 - 70 | viande : 1 | 99 | 40 - 50 | viande : 1 légumes : 3 |
| Rôti de porc 1 kg Pommes de terre, légumes, sauce | 180 | 60 - 70 | viande : 1 | 99 | 30 - 40 | viande : 1 légumes : 3 |

| Plat | Turbo Gril (première étape : cuisez la viande) | | | Vapeur Intense (seconde étape : ajoutez les légumes) | | |
|-----------------------------------|--|-------------|-----------------------|--|-------------|---------------------------|
| | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
| Rôti de veau 1 kg Riz, légumes | 180 | 50 - 60 | viande : 1 | 99 | 30 - 40 | viande : 1 légumes : 3 |

11.5 Humidité Élevée

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

| Plat | Température (°C) | Durée (min) |
|----------------------------------|------------------|-------------|
| Crème / flan en petites portions | 90 | 35 - 45 |
| Œufs cocotte | 90 - 110 | 15 - 30 |
| Terrines | 90 | 40 - 50 |
| Filets de poisson fins | 85 | 15 - 25 |

| Plat | Température (°C) | Durée (min) |
|-------------------------------|------------------|-------------|
| Filets de poisson épais | 90 | 25 - 35 |
| Petit poisson jusqu'à 0,35 kg | 90 | 20 - 30 |
| Poisson entier jusqu'à 1 kg | 90 | 30 - 40 |
| Quenelles au four | 120 - 130 | 40 - 50 |

11.6 Humidité Faible

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|------------------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Rôti de porc 1 000 g | 160 - 180 | 90 - 100 | 2 |
| Rôti de bœuf 1 000 g | 180 - 200 | 60 - 90 | 2 |
| Rôti de veau 1 000 g | 180 | 80 - 90 | 2 |
| Pâté à la viande, cru, 500 g | 180 | 30 - 40 | 2 |

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|---|------------------|-------------|-----------------------|
| Filet mignon de porc fumé de 600 à 1 000 g (laissez mariner pendant 2 heures) | 160 - 180 | 60 - 70 | 2 |
| Poulet 1 000 g | 180 - 210 | 50 - 60 | 2 |
| Canard 1 500 - 2 000 g | 180 | 70 - 90 | 2 |
| Oie 3 000 g | 170 | 130 - 170 | 1 |
| Gratin de pommes de terre | 160 - 170 | 50 - 60 | 2 |
| Gratin de pâtes | 170 - 190 | 40 - 50 | 2 |
| Lasagnes | 170 - 180 | 45 - 55 | 2 |
| Divers types de pain 500 - 1 000 g | 180 - 190 | 45 - 60 | 2 |
| Petits pains | 180 - 210 | 25 - 35 | 2 |
| Petits pains prêts à cuire | 200 | 15 - 20 | 2 |
| Baguettes précuites 40 - 50 g | 200 | 15 - 20 | 2 |
| Baguettes précuites 40 - 50 g, surgelées | 200 | 25 - 35 | 2 |

11.7 Réhydratation Vapeur

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|-----------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Plats uniques | 110 | 10 - 15 | 2 |
| Gratin De Pâtes | 110 | 10 - 15 | 2 |
| Riz | 110 | 10 - 15 | 2 |
| Quenelles | 110 | 15 - 25 | 2 |

11.8 Cuisson

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

11.9 Conseils de pâtisserie

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

11.10 Cuisson sur un seul niveau

Cuisson dans des moules

| Plat | Fonction | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|---------------------------------------|--------------------|-------------------------|-------------|-----------------------|
| Kouglof/brioche | Chaleur Tour-nante | 150 - 160 | 50 - 70 | 1 |
| Gâteau Savoie madère/cakes aux fruits | Chaleur Tour-nante | 140 - 160 | 70 - 90 | 1 |
| Fond de tarte – pâte brisée | Chaleur Tour-nante | 150 - 160 ¹⁾ | 20 - 30 | 2 |

| Plat | Fonction | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|-------------------------|-----------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Fond de tarte - génoise | Chaleur Tour-nante | 150 - 170 | 20 - 25 | 2 |
| Gâteau au fro-mage | Convection na-turelle | 170 - 190 | 60 - 90 | 1 |

1) Préchauffez le four.

Gâteaux/Petites pâtisseries/Pains sur plateaux de cuisson

| Plat | Fonction | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|---|-----------------------|--------------------------------------|---------------------|-----------------------|
| Pain tressé/ couronne de pain | Convection na-turelle | 170 - 190 | 30 - 40 | 3 |
| Brioche Noël fruits (Stollen) | Convection na-turelle | 160 - 180 ¹⁾ | 50 - 70 | 2 |
| Pain (pain de seigle) : 1. 20 premiè-res minu-tes : 2. Après cela, réduisez à : | Convection na-turelle | 1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 | 1. 20 2. 30 - 60 | 1 |
| Choux à la crème/éclairs | Convection na-turelle | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 35 | 3 |
| Gâteau roulé | Convection na-turelle | 180 - 200 ¹⁾ | 10 - 20 | 3 |
| Gâteaux avec garniture de type crumble (sec) | Chaleur Tour-nante | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| Gâteau aux amandes et au beurre / gâteaux au sucre | Convection na-turelle | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Gâteaux aux fruits | Convection na-turelle | 180 | 35 - 55 | 3 |

| Plat | Fonction | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|--|----------------------|-------------------------|-------------|-----------------------|
| Gâteau à base de levure à garniture (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise) | Convection naturelle | 160 - 180 ¹⁾ | 40 - 60 | 3 |

1) Préchauffez le four.

Biscuits/Gâteaux secs

| Plat | Fonction | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|-------------------------|----------------------|-------------------------|-------------|-----------------------|
| Pâte sablée / Génoise | Chaleur Tour-nante | 150 - 160 | 15 - 25 | 3 |
| Meringues | Chaleur Tour-nante | 80 - 100 | 120 - 150 | 3 |
| Macarons | Chaleur Tour-nante | 100 - 120 | 30 - 50 | 3 |
| Biscuits soufflés | Chaleur Tour-nante | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| Pâtisseries feuilletées | Chaleur Tour-nante | 170 - 180 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Petits Pains | Convection naturelle | 190 - 210 ¹⁾ | 10 - 25 | 3 |

1) Préchauffez le four.

11.11 Gratins

| Plat | Fonction | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|------------------------------------|----------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Gratin de pâtes | Convection naturelle | 180 - 200 | 45 - 60 | 1 |
| Lasagnes | Convection naturelle | 180 - 200 | 25 - 40 | 1 |
| Gratin de légumes ¹⁾ | Turbo Gril | 170 - 190 | 15 - 35 | 1 |
| Baguettes garnies de fromage fondu | Chaleur Tour-nante | 160 - 170 | 15 - 30 | 1 |

| Plat | Fonction | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|--------------------|----------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Riz au lait | Convection naturelle | 180 - 200 | 40 - 60 | 1 |
| Gratins de poisson | Convection naturelle | 180 - 200 | 30 - 60 | 1 |
| Légumes farcis | Chaleur Tour-nante | 160 - 170 | 30 - 60 | 1 |

1) Préchauffez le four.

11.12 Chaleur Tournante Humide

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|--|------------------|-------------|-----------------------|
| Gratin de pâtes | 200 - 220 | 45 - 55 | 3 |
| Gratin de pommes de terre | 180 - 200 | 70 - 85 | 3 |
| Moussaka | 170 - 190 | 70 - 95 | 3 |
| Lasagnes | 180 - 200 | 75 - 90 | 3 |
| Cannelloni | 180 - 200 | 70 - 85 | 3 |
| Plum-cake | 190 - 200 | 55 - 70 | 3 |
| Riz au lait | 170 - 190 | 45 - 60 | 3 |
| Gâteau aux pommes, avec une pâte à génoise (gâteau rond) | 160 - 170 | 70 - 80 | 3 |
| Pain blanc | 190 - 200 | 55 - 70 | 3 |

11.13 Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez la fonction : Chaleur Tournante.

Gâteaux/Petites pâtisseries/Pains sur plateaux de cuisson

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

1) Préchauffez le four.

Biscuits/Gâteaux secs

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|--|-------------------------|-------------|-----------------------|
| Pâte sablée / biscuits à base de génoise | 150 - 160 | 20 - 40 | 1 / 4 |
| Meringues | 80 - 100 | 130 - 170 | 1 / 4 |
| Macarons | 100 - 120 | 40 - 80 | 1 / 4 |
| Biscuits soufflés | 160 - 170 | 30 - 60 | 1 / 4 |
| Pâtisseries feuilletées | 170 - 180 ¹⁾ | 30 - 50 | 1 / 4 |
| Petits Pains | 180 | 20 - 30 | 1 / 4 |

1) Préchauffez le four.

11.14 Cuisson Basse Température

Cette fonction vous permet de préparer de la viande et du poisson tendres et pauvres en graisse. Vous pouvez régler une température plus élevée pour les 10 premières minutes de cuisson, après quoi le four cuit à 80 °C. Cela ne convient pas aux plats à base de volaille, de morceaux à braiser ou de rôti de porc gras. Vous pouvez utiliser Sonde alimentaire pour cette fonction.

1. Saisissez d'abord la viande dans une poêle. Disposez la viande dans un plat à rôti ou directement sur la grille métallique.



Couvrez toujours les plats pendant la cuisson avec cette fonction.

2. Placez la plaque au-dessous de la grille pour récupérer la graisse.
3. Sélectionnez la fonction : Cuisson Basse Température. Vous pouvez régler une température de four entre 80 °C et 150 °C pendant les 10 premières minutes. La température par défaut est 90 °C. Réglez la température à cœur finale. Lorsque l'appareil atteint la température réglée, un signal sonore retentit.
4. Au bout de 10 minutes, le four réduit automatiquement la température. Le four continue à fonctionner en mode Maintien Au Chaud.

Bœuf

| Plat | Quantité (kg) | Saisie de chaque côté (min) | Température (°C) | Positions des grilles | Durée (min) |
|-----------------------|---------------|-----------------------------|------------------|-----------------------|-------------|
| Filet à point | 1,0 - 1,5 | 2 | 80 - 90 | 2 | 90 - 110 |
| Rôti de boeuf à point | 1,0 - 1,5 | 4 | 80 - 90 | 2 | 180 - 240 |

Veau

| Plat | Quantité (kg) | Saisie de chaque côté (min) | Température (°C) | Positions des grilles | Durée (min) |
|----------------------------|---------------|-----------------------------|------------------|-----------------------|-------------|
| Filet rosé | 1,0 - 1,5 | 2 | 80 - 90 | 2 | 90 - 120 |
| Filet mignon, en une pièce | 1,0 - 1,5 | 4 | 80 - 90 | 2 | 120 - 150 |
| Nierstück | 1,0 - 1,5 | 4 | 80 - 90 | 2 | 120 - 150 |

Porc

| Plat | Quantité (kg) | Saisie de chaque côté (min) | Température (°C) | Positions des grilles | Durée (min) |
|----------------------------|---------------|-----------------------------|------------------|-----------------------|-------------|
| Filet rosé | 1,0 - 1,5 | 2 | 80 - 90 | 2 | 90 - 110 |
| Filet mignon, en une pièce | 1,0 - 1,5 | 4 | 80 - 90 | 2 | 150 - 170 |
| Nierstück | 1,0 - 1,50 | 4 | 80 - 90 | 2 | 150 - 170 |

11.15 Cuisson croustillante avec la fonction Sole Pulsée

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|-------------------------------|---------------------------|-------------|-----------------------|
| Pizza (fine) | 210 - 230 ¹⁾²⁾ | 15 - 25 | 2 |
| Pizza (épaisse) | 180 - 200 | 20 - 30 | 2 |
| Tartes | 180 - 200 | 40 - 55 | 1 |
| Quiche aux épinards | 160 - 180 | 45 - 60 | 1 |
| Quiche lorraine / Flan suisse | 170 - 190 | 45 - 55 | 1 |
| Tarte aux pommes, couv. | 150 - 170 | 50 - 60 | 1 |
| Tourte aux légumes | 160 - 180 | 50 - 60 | 1 |
| Pain sans levain | 210 - 230 ¹⁾ | 10 - 20 | 2 |
| Quiche à pâte feuilletée | 160 - 180 ¹⁾ | 45 - 55 | 2 |
| Flammekuche | 210 - 230 ¹⁾ | 15 - 25 | 2 |

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|-----------------|-------------------------|-------------|-----------------------|
| Raviolis Russes | 180 - 200 ¹⁾ | 15 - 25 | 2 |

1) Préchauffez le four.

2) Utilisez un plat à rôtir.

11.16 Rôtissage

Utilisez des plats résistant à la chaleur.

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

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

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

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

Pour obtenir une viande plus juteuse :

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

11.17 Rôtissage

Bœuf

| Plat | Quantité (kg) | Fonction | Température (°C) | Durée (min) |
|-----------------------------------|------------------|----------------------|-------------------------|-------------|
| Viande braisée | 1 - 1.5 | Convection naturelle | 230 | 120 - 150 |
| Rôti ou filet de bœuf : saignant | 1 cm d'épaisseur | Turbo Gril | 190 - 200 ¹⁾ | 5 - 6 |
| Rôti ou filet de bœuf : à point | 1 cm d'épaisseur | Turbo Gril | 180 - 190 ¹⁾ | 6 - 8 |
| Rôti ou filet de bœuf : bien cuit | 1 cm d'épaisseur | Turbo Gril | 170 - 180 ¹⁾ | 8 - 10 |

1) Préchauffez le four.

Porc

| Plat | Quantité (kg) | Fonction | Température (°C) | Durée (min) |
|-----------------------------|---------------|------------|------------------|-------------|
| Épaule/collet/jambon à l'os | 1 - 1.5 | Turbo Gril | 150 - 170 | 90 - 120 |
| Côtelette/côte levée | 1 - 1.5 | Turbo Gril | 170 - 190 | 30 - 60 |
| Pâté à la viande | 0.75 - 1 | Turbo Gril | 160 - 170 | 50 - 60 |

| Plat | Quantité (kg) | Fonction | Température (°C) | Durée (min) |
|--------------------------|---------------|------------|------------------|-------------|
| Jarret de porc (précuit) | 0.75 - 1 | Turbo Gril | 150 - 170 | 90 - 120 |

Veau

| Plat | Quantité (kg) | Fonction | Température (°C) | Durée (min) |
|----------------|---------------|------------|------------------|-------------|
| Rôti de veau | 1 | Turbo Gril | 160 - 180 | 90 - 120 |
| Jarret de veau | 1.5 - 2 | Turbo Gril | 160 - 180 | 120 - 150 |

Agneau

| Plat | Quantité (kg) | Fonction | Température (°C) | Durée (min) |
|------------------------------|---------------|------------|------------------|-------------|
| Gigot d'agneau/Rôti d'agneau | 1 - 1.5 | Turbo Gril | 150 - 170 | 100 - 120 |
| Selle d'agneau | 1 - 1.5 | Turbo Gril | 160 - 180 | 40 - 60 |

Gibier

| Plat | Quantité (kg) | Fonction | Température (°C) | Durée (min) |
|------------------------|---------------|----------------------|-------------------------|-------------|
| Râble/Cuisse de lièvre | 1 | Turbo Gril | 180 - 200 ¹⁾ | 35 - 55 |
| Selle de chevreuil | 1.5 - 2 | Convection naturelle | 180 - 200 | 60 - 90 |
| Cuissot de chevreuil | 1.5 - 2 | Convection naturelle | 180 - 200 | 60 - 90 |

¹⁾ Préchauffez le four.

Volaille

| Plat | Quantité (kg) | Fonction | Température (°C) | Durée (min) |
|----------------------|---------------|------------|------------------|-------------|
| Morceaux de volaille | 0.2 - 0.25 | Turbo Gril | 200 - 220 | 30 - 50 |
| Demi-poulet | 0.4 - 0.5 | Turbo Gril | 190 - 210 | 40 - 50 |
| Poulet, poularde | 1 - 1.5 | Turbo Gril | 190 - 210 | 50 - 70 |
| Canard | 1.5 - 2 | Turbo Gril | 180 - 200 | 80 - 100 |
| Oie | 3.5 - 5 | Turbo Gril | 160 - 180 | 120 - 180 |
| Dinde | 2.5 - 3.5 | Turbo Gril | 160 - 180 | 120 - 150 |

| Plat | Quantité (kg) | Fonction | Température (°C) | Durée (min) |
|-------|---------------|------------|------------------|-------------|
| Dinde | 4 - 6 | Turbo Gril | 140 - 160 | 150 - 240 |

Poisson

| Plat | Quantité (kg) | Fonction | Température (°C) | Durée (min) |
|----------------|---------------|------------|------------------|-------------|
| Poisson entier | 1 - 1.5 | Turbo Gril | 180 - 200 | 30 - 50 |

11.18 Gril

Préchauffez toujours le four à vide pendant 5 minutes.

Placez la lèchefrite au premier niveau pour récupérer la graisse.

Gril

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | | Positions des grilles |
|----------------------------|------------------|-------------|---------|-----------------------|
| | | 1re face | 2e face | |
| Rôti de bœuf | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Filet de bœuf | 230 | 20 - 30 | 20 - 30 | 3 |
| Échine de porc | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Rôti/Filet de veau | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Échine d'agneau | 210 - 230 | 25 - 35 | 20 - 25 | 3 |
| Poisson entier, 0,5 - 1 kg | 210 - 230 | 15 - 30 | 15 - 30 | 3 / 4 |

Gril Fort

Préchauffez toujours le four à vide pendant 3 minutes.

Réglez le gril à la température maximale.

| Plat | Durée (min) | | Positions des grilles |
|-----------------------|-------------|---------|-----------------------|
| | 1re face | 2e face | |
| Filet de porc | 10 - 12 | 6 - 10 | 4 |
| Saucisses | 10 - 12 | 6 - 8 | 4 |
| Filet/Steaks de veau | 7 - 10 | 6 - 8 | 4 |
| Toasts avec garniture | 6 - 8 | - | 4 |

11.19 Plats Surgelés

| 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 (pré-cuite) | 210 - 230 | 13 - 25 | 2 |
| Parts de pizza surgelées | 180 - 200 | 15 - 30 | 2 |
| Frites, fines | 190 - 210 | 15 - 25 | 3 |
| Frites, épaisses | 190 - 210 | 20 - 30 | 3 |
| Potatoes/Pomme Quartier | 190 - 210 | 20 - 40 | 3 |
| Galettes De Pommes De T. | 210 - 230 | 20 - 30 | 3 |
| Lasagnes / Canneloni, frais | 170 - 190 | 35 - 45 | 2 |
| Lasagnes surgelées | 160 - 180 | 40 - 60 | 2 |
| Fromage cuit au four | 170 - 190 | 20 - 30 | 3 |
| Ailes De Poulet | 180 - 200 | 40 - 50 | 2 |

Plats préparés surgelés

| Plat | Fonction | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-----------------------|
| Pizza surgelée | Convection naturelle | comme indiqué sur l'emballage | comme indiqué sur l'emballage | 3 |
| Frites ¹⁾ (300 - 600 g) | Convection naturelle ou Turbo Gril | 200 - 220 | comme indiqué sur l'emballage | 3 |
| Baguettes | Convection naturelle | comme indiqué sur l'emballage | comme indiqué sur l'emballage | 3 |
| Gâteaux aux fruits | Convection naturelle | comme indiqué sur l'emballage | comme indiqué sur l'emballage | 3 |

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

11.20 Stérilisation

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

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

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

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

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

Les bocaux ne doivent pas se toucher.

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

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

Baies

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

Fruits à noyau

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

Légumes

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

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

11.21 Séchage

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

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

Légumes

| Plat | Température (°C) | Durée (h) | Positions des grilles | |
|---------------------|------------------|-----------|-----------------------|-------------|
| | | | 1 position | 2 positions |
| Haricots | 60 - 70 | 6 - 8 | 3 | 1 / 4 |
| Poivrons | 60 - 70 | 5 - 6 | 3 | 1 / 4 |
| Légumes pour potage | 60 - 70 | 5 - 6 | 3 | 1 / 4 |
| Champignons | 50 - 60 | 6 - 8 | 3 | 1 / 4 |
| Fines herbes | 40 - 50 | 2 - 3 | 3 | 1 / 4 |

Fruits

| Plat | Température (°C) | Durée (h) | Positions des grilles | |
|------------------|------------------|-----------|-----------------------|-------------|
| | | | 1 position | 2 positions |
| Prunes | 60 - 70 | 8 - 10 | 3 | 1 / 4 |
| Abricots | 60 - 70 | 8 - 10 | 3 | 1 / 4 |
| Pommes, lamelles | 60 - 70 | 6 - 8 | 3 | 1 / 4 |
| Poires | 60 - 70 | 6 - 9 | 3 | 1 / 4 |

11.22 Cuisson du pain

Le préchauffage n'est pas recommandé.

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|-------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Pain Blanc | 170 - 190 | 40 - 60 | 2 |
| Baguette | 200 - 220 | 35 - 45 | 2 |
| Brioche | 180 - 200 | 40 - 60 | 2 |
| Ciabatta | 200 - 220 | 35 - 45 | 2 |
| Pain De Seigle | 170 - 190 | 50 - 70 | 2 |
| Pain complet | 170 - 190 | 50 - 70 | 2 |
| Pain aux céréales | 170 - 190 | 40 - 60 | 2 |
| Petits pains | 190 - 210 | 20 - 35 | 2 |

11.23 Tableau de la Sonde alimentaire

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11.24 Informations pour les instituts de test

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

Cuisson sur plusieurs niveaux. Biscuits/Gâteaux secs

| Plat | Fonction | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles | |
|--------------------------------|----------|-------------------|-------------|-----------------------|-------------|
| | | | | 2 positions | 3 positions |
| Biscuits sablés | | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 | - |
| Petits gâteaux (20 par plaque) | | 150 ¹⁾ | 23 - 40 | 1 / 4 | - |

1) Préchauffez le four.

Gril

Préchauffez toujours le four à vide pendant 5 minutes.

| Plat | Fonction | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|----------------|----------|------------------|-----------------------|-----------------------|
| Toasts | Gril | max | 1 - 3 | 5 |
| Steaks de bœuf | Gril | max | 24 - 30 ¹⁾ | 4 |

1) Retournez à la moitié du temps.

Gril Fort

Préchauffez toujours le four à vide pendant 3 minutes.

Réglez le gril à la température maximale.

| Plat | Durée (min) | | Positions des grilles |
|---------------|-------------|---------|-----------------------|
| | 1re face | 2e face | |
| Steaks hachés | 8 - 10 | 6 - 8 | 4 |
| Toasts | 1 - 3 | 1 - 3 | 4 |

11.25 Informations pour les instituts de test

Tests conformément à la norme IEC 60350-1.

Tests de la fonction : Humidité Élevée.

| Plat | Bac (Gas-tronorm) | Quantité (g) | Positions des grilles | Température (°C) | Durée (min) | Remarques |
|------------------------|-------------------|--------------|-----------------------|------------------|-------------|---|
| Brocolis ¹⁾ | 1 x 1/2 perforé | 300 | 3 | 99 | 13 - 15 | Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin. |

| Plat | Bac (Gas-tronorm) | Quantité (g) | Positions des grilles | Température (°C) | Durée (min) | Remarques |
|------------------------|-------------------|--------------|-----------------------|------------------|--|---|
| Brocolis ¹⁾ | 2 x 1/2 perforé | 2 x 300 | 2 et 4 | 99 | 13 - 15 | Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin. |
| Brocolis ¹⁾ | 1 x 1/2 perforé | max. | 3 | 99 | 15 - 18 | Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin. |
| Petits pois surgelés | 2 x 1/2 perforé | 2 x 1 300 | 2 et 4 | 99 | Jusqu'à ce que la température du point le plus froid atteigne 85 °C. | Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin. |

¹⁾ Préchauffez le four pendant 5 minutes.

12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Remarques concernant l'entretien

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

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

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

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

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

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

Éliminez l'humidité dans la cavité après chaque utilisation.

12.2 Agents nettoyants recommandés

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

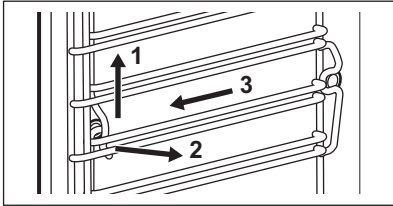
Vous pouvez acheter nos produits sur www.electrolux.com/shop et des les meilleurs points de vente.

12.3 Retrait des supports de grille

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

Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.

1. Tirez avec précaution les supports vers le haut et sortez-les de la prise avant.



2. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.
3. Sortez les supports de la prise arrière.

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

12.4 Nettoyage Vapeur

Retirez le maximum de salissures à la main.

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

Les fonctions de nettoyage vapeur effectuent le nettoyage de la cavité du générateur de vapeur du four.

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

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

1. Remplissez le bac à eau d'eau froide jusqu'à atteindre le niveau maximal (environ 950 ml d'eau), qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche.
2. Choisissez la fonction Nettoyage vapeur dans le menu : Nettoyage. **Nettoyage Vapeur** - la durée de fonctionnement est d'environ 30 minutes.

- a) Activez la fonction.
- b) À la fin du programme, un signal sonore retentit.
- c) Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.

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

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



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

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

3. Essuyez la cavité du four avec une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser de l'eau chaude.

Après le nettoyage, laissez la porte du four ouverte pendant environ 1 heure. Attendez le séchage complet du four. Pour accélérer le séchage, vous pouvez faire chauffer le four à une température de 150 °C pendant environ 15 minutes. Pour obtenir les meilleurs résultats de la fonction de nettoyage, nettoyez le four à la main dès que la fonction se termine.

12.5 Nettoyage Conseillé

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

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

12.6 Système de génération de vapeur - Détartrage

Lorsque le générateur de vapeur fonctionne, le tartre s'accumule à l'intérieur en raison du calcaire contenu dans l'eau. Cela peut avoir un effet négatif sur la qualité de la vapeur, sur les performances du générateur de vapeur et sur la qualité des aliments. Pour éviter l'accumulation du tartre, nettoyez le circuit de génération de la vapeur.


Retirez tous les accessoires.

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


La durée totale de cette procédure est d'environ 2 heures.

Avec cette fonction, l'éclairage est éteint.


1. Vérifiez que le bac à eau est vide.
 2. Appuyez sur **OK**.
 3. Placez le plat à rôtir sur le premier gradin.
 4. Appuyez sur **OK**.
 5. Versez 250 ml d'agent détartrant dans le bac à eau.
 6. Remplissez le bac à eau d'eau jusqu'à atteindre le niveau maximal, qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche
 7. Appuyez sur **OK**.
- La première partie de la procédure démarre : Détartrage.

 Cette partie dure 1 heure et 40 minutes.

8. Une fois la première partie terminée, videz le plat à rôtir et réinstallez-le sur le premier gradin.
 9. Appuyez sur **OK**.
 10. Remplissez le bac à eau d'eau froide jusqu'à atteindre le niveau maximal, qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche
 11. Appuyez sur **OK**.
- La seconde partie de la procédure démarre : Détartrage. Elle permet de rincer le circuit de génération de la vapeur.

 Cette partie dure environ 35 minutes.

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

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


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

12.7 Rappel de détartrage

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

Le faible rappel vous indique que vous devriez lancer un cycle de détartrage.

Le rappel fort vous oblige à effectuer un détartrage.

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

12.8 Système de génération de vapeur - Rinçage

Retirez tous les accessoires.

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

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

Avec cette fonction, l'éclairage est éteint.

1. Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.
2. Appuyez sur **OK**.
3. Remplissez le bac à eau d'eau froide jusqu'à atteindre le niveau maximal,

qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche

- Appuyez sur **OK**.
Sortez le plateau de cuisson à la fin de la procédure.

12.9 Vidange Du Réservoir

Retirez tous les accessoires.

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

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

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

Avec cette fonction, l'éclairage est éteint.

- Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.
- Appuyez sur **OK**.
Sortez le plateau de cuisson à la fin de la procédure.

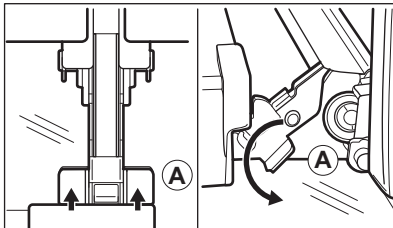
12.10 Retrait et installation de la porte

La porte peut être retirée pour être nettoyée.

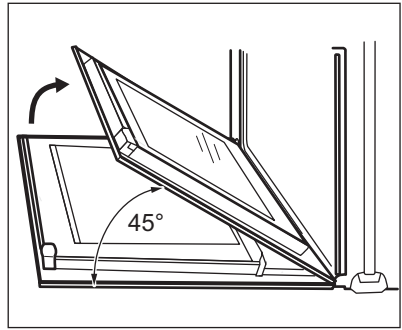


AVERTISSEMENT!
Elle est lourde.

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



- Fermez la porte jusqu'à obtenir un angle d'environ 45°.



- 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.
 - Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.
 - Nettoyez le panneau de verre à l'eau savonneuse. Séchez soigneusement le panneau de verre.
- Une fois le nettoyage terminé, réinstallez la porte. Suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

12.11 Remplacement de l'éclairage

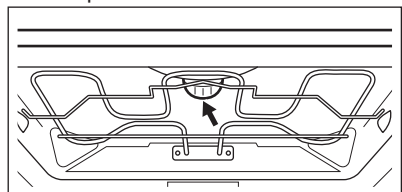


AVERTISSEMENT!
Risque d'électrocution !
L'ampoule peut être chaude.

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

Éclairage supérieur

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

Éclairage latéral

1. Sortez le support de grille gauche pour accéder à l'éclairage.

13. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

13.1 En cas d'anomalie de fonctionnement

| Problème | Cause probable | Solution |
|---|---|--|
| Vous ne pouvez pas allumer le four ni le faire fonctionner. | Le four n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect. | Vérifiez que le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique (reportez-vous au schéma de branchement). |
| Le four ne chauffe pas. | Le four est éteint. | Allumez le four. |
| Le four ne chauffe pas. | L'horloge n'est pas réglée. | Réglez l'horloge. |
| Le four ne chauffe pas. | Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués. | Vérifiez que les réglages sont corrects. |
| Le four ne chauffe pas. | La fonction d'arrêt automatique est activée. | Reportez-vous à « Arrêt automatique ». |
| Le four ne chauffe pas. | La sécurité enfants est activée. | Reportez-vous à la section « Utilisation de la sécurité enfants ». |
| Le four ne chauffe pas. | La porte n'est pas fermée correctement. | Fermez complètement la porte. |
| Le four ne chauffe pas. | Le fusible a disjoncté. | Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié. |

| Problème | Cause probable | Solution |
|---|--|---|
| L'éclairage ne fonctionne pas. | L'éclairage est défectueux. | Remplacez l'ampoule. |
| 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. |
| L'appareil est allumé mais il ne chauffe pas. Le ventilateur ne fonctionne pas. L'affichage indique " De-mo ". | Le mode démo est activé. | Reportez-vous au paragraphe « Réglages de base » du chapitre « Utilisation quotidienne ». |
| La procédure de détartrage s'interrompt avant d'être terminée. | Une coupure de courant s'est produite. | Recommencez la procédure. |
| La procédure de détartrage s'interrompt avant d'être terminée. | La fonction a été arrêtée par l'utilisateur. | Recommencez la procédure. |
| Il n'y a plus d'eau dans le plat à rôtir après la procédure de détartrage. | Vous n'avez pas rempli le bac à eau jusqu'au niveau maximal. | Assurez-vous qu'il y a de l'eau / agent de détartrage dans le bac à eau. Recommencez la procédure. |
| Il y a de l'eau sale au fond de la cavité après le cycle de détartrage. | Le plat à rôtir est installé sur le mauvais gradin. | Nettoyez l'eau résiduelle et l'agent détartrant du fond de l'appareil. Placez le plat à rôtir sur le premier gradin. |
| La fonction de nettoyage s'interrompt avant d'être terminée. | Une coupure de courant s'est produite. | Recommencez la procédure. |

| Problème | Cause probable | Solution |
|--|---|--|
| La fonction de nettoyage s'interrompt avant d'être terminée. | La fonction a été arrêtée par l'utilisateur. | Recommencez la procédure. |
| Il y a trop d'eau au fond de la cavité après la fin de la fonction de nettoyage. | Vous avez vaporisé trop de détergent dans l'appareil avant l'activation du cycle de nettoyage. | Couvrez toutes les parties de la cavité d'une fine couche de détergent. Vaporisez une couche homogène. |
| La procédure de nettoyage n'offre pas de bons résultats. | La température initiale de la cavité du four de la fonction de nettoyage vapeur était trop élevée. | Relancez le cycle. Lancez le cycle lorsque l'appareil est froid. |
| La procédure de nettoyage n'offre pas de bons résultats. | Vous n'avez pas retiré les glissières latérales avant de lancer la procédure de nettoyage. Elles peuvent transférer la chaleur aux parois et diminuer les performances. | Retirez les glissières latérales de l'appareil et recommencez la fonction. |
| La procédure de nettoyage n'offre pas de bons résultats. | Vous n'avez pas retiré les accessoires de l'appareil avant de lancer la procédure de nettoyage. Ils peuvent compromettre le cycle de vapeur et diminuer les performances. | Retirez les accessoires de l'appareil et recommencez la fonction. |

13.2 Données de maintenance

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

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

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

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

| | |
|----------------------------|-------|
| Modèle (MOD.) | |
| Référence du produit (PNC) | |
| Numéro de série (S.N.) | |

14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

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

| | | |
|--|--------------------------|---------|
| Nom du fournisseur | Electrolux | |
| Identification du modèle | EB6GL70KCN EB6GL70KSP | |
| Index d'efficacité énergétique | 81.0 | |
| Classe d'efficacité énergétique | A+ | |
| Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel | 1.09 kWh/cycle | |
| Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé | 0.68 kWh/cycle | |
| Nombre de cavités | 1 | |
| Source de chaleur | Électricité | |
| Volume | 70 l | |
| Type de four | Four encastrable | |
| Masse | EB6GL70KCN | 38.0 kg |
| | EB6GL70KSP | 38.0 kg |

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

14.2 Économie d'énergie



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

Conseils généraux

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

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

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

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

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

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

Cuisson avec ventilation

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

Chaleur résiduelle

Pour certaines fonctions du four, si un programme avec sélection du temps (Durée ou Fin) est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes,

les éléments chauffants se désactivent automatiquement plus tôt.

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner.

Maintien des aliments au chaud

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

Cuisson avec l'éclairage éteint

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

Chaleur Tournante Humide

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

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

15. GARANTIE

Service-clientèle

| Points de Service | | |
|--|--------------------------------|------------------------------|
| Industriestrasse 10 5506 Mägenwil | Le Trési 6 1028 Préverenges | Via Violino 11 6928 Manno |
| Morgenstrasse 131 3018 Bern | | |
| Zürcherstrasse 204E 9000 St. Gallen | | |
| Seetalstrasse 11 6020 Emmenbrücke | | |
| Schlossstrasse 1 4133 Pratteln | | |
| Comercialstrasse 19 7000 Chur | | |



Points de vente de rechange

Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111



Conseil technique/Vente

Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11

Garantie Nous octroyons sur chaque produit 2 ans de garantie à partir de la date de livraison ou de la mise en service au consommateur (documenté au moyen d'une facture, d'un bon de garantie ou d'un justificatif d'achat).

Notre garantie couvre les frais de mains d'œuvres et de déplacement, ainsi que les pièces de rechange. Les conditions de garantie ne sont pas valables en cas d'intervention d'un tiers non autorisé, de l'emploi de pièces de rechange non originales, d'erreurs de maniement ou d'installation dues à l'inobservation du mode d'emploi, et pour des dommages causés par des influences extérieures ou de force majeure.

16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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



Pour la Suisse:

Où aller avec les appareils usagés ?

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

La liste des centres de collecte officiels SENS est disponible sous

www.erecycling.ch

www.electrolux.com/shop



867343098-B-082018

