

EB6SL70KCN  
EB6SL70KSP  
EB6SL7KCN  
EB6SL7KSP



---

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. UTILISATION DE L'APPAREIL.....	8
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	9
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	11
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	24
8. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	25
9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	27
10. CONSEILS.....	27
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	54
12. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT.....	58
13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	61
14. GARANTIE.....	62

## NOUS PENSONS À VOUS

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

Bienvenue chez Electrolux.

**Visitez notre site Internet pour :**



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :  
**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



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



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

## SERVICE APRÈS-VENTE

Utilisez toujours des pièces d'origine.

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

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations en matière de protection de l'environnement

Sous réserve de modifications.

# 1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

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

## 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

## 1.2 Sécurité générale

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant d'effectuer une opération de maintenance, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- Assurez-vous que l'alimentation électrique de l'appareil est débranchée.
- 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 extérieures. Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.
- Les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixé conformément aux réglementations relatives aux câblages.
- Utilisez uniquement la sonde à viande recommandée pour cet appareil.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation



#### **AVERTISSEMENT!**

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

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

### 2.2 Branchement électrique



#### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie ou d'électrocution.

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

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

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

### 2.3 Utilisation



#### **AVERTISSEMENT!**

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

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

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

## 2.4 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

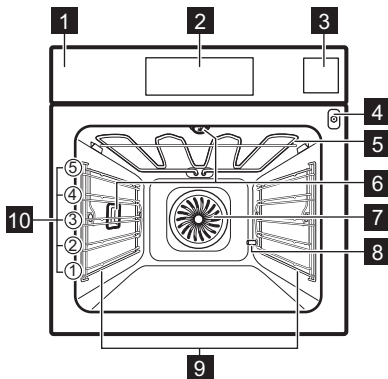


**AVERTISSEMENT!**  
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- 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

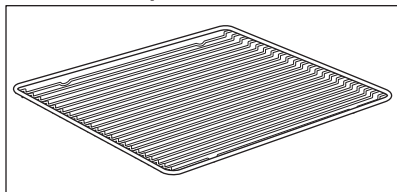
## 3.1 Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Programmateur électronique
- 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 Position des grilles

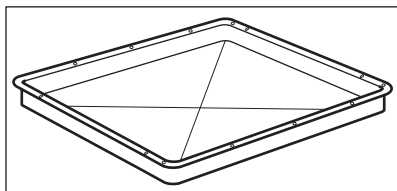
### 3.2 Accessoires

#### Grille métallique



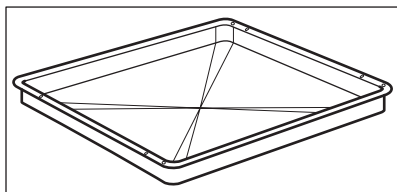
Permet de poser des plats à rôti, à gratin et des moules à gâteau/pâtisserie.

#### Plateau de cuisson



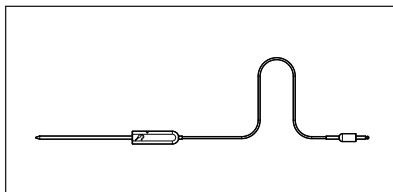
Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.

#### Plat à rôtir



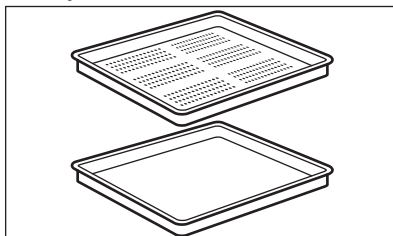
Pour cuire et rôtir ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.

#### Sonde alimentaire



Pour mesurer la température à l'intérieur des aliments.

#### Kit vapeur

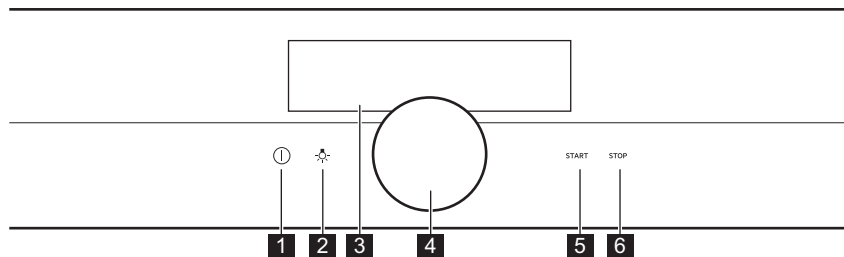



Un plat de cuisson perforé et un non perforé.

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

## 4. UTILISATION DE L'APPAREIL

### 4.1 Bandeau de commande



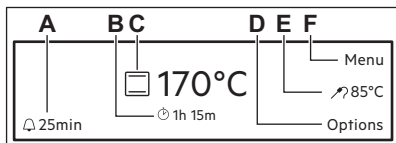
Fonction	Commentaire
1 Marche/Arrêt	Pour allumer et éteindre l'appareil.
2 Éclairage	Pour allumer et éteindre l'éclairage.
3 Affichage	Affiche les réglages actuels de l'appareil.
4 Manette rotative	Pour ajuster les réglages et naviguer dans le menu. Appuyez sur  pour allumer l'appareil. Maintenez la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

## 4.2 Affichage

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



L'affichage avec un nombre maximal de fonctions réglées :



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

## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



**AVERTISSEMENT!**  
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 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 branchement

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

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

## 5.3 Préchauffage

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

- Réglez la fonction : Cuisson par convection  et la température maximale.

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.

- Prenez les 4 bandes à changement de couleur fournies avec le kit vapeur du four.
- 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 !
- Secouez les bandes pour éliminer l'excédent d'eau.
- 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.





- Laissez four en fonctionnement pendant 1 heure.

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

## 5.4 Réglage de la dureté de l'eau

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

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

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

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

## 6. UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Modes De Cuisson

Activation/désactivation des modes de cuisson.

1. Allumez le four.
2. Appuyez sur la manette rotative. La dernière fonction utilisée est soulignée.
3. Appuyez sur la manette rotative pour entrer dans le sous-menu et tournez-la pour sélectionner un mode de cuisson.
4. Appuyez sur la manette rotative pour confirmer.
5. Réglez la température et confirmez.








6. Appuyez sur **START**. La Sonde alimentaire peut être branchée à tout moment, avant ou en cours de cuisson. Avec certaines fonctions, des fenêtres contenant des informations apparaissent. Appuyez sur la manette rotative pour passer à la fenêtre d'informations suivante. Après avoir confirmé la dernière fenêtre, la fonction démarre.


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










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


### Modes de cuisson : Programmes Spéciaux

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





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.





### Modes de cuisson : Standard

Mode de cuisson	Utilisation
 Chaleur tournante	Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la fonction : Cuisson par convection.
 Chaleur tournante + cuisson par la sole	Pour cuire des aliments sur un seul niveau et leur donner un brunissement plus intense et une pâte bien croustillante. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la fonction : Cuisson par convection.
 Cuisson par convection (Voûte)	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 Cuisson par la sole + Gril + Chaleur tournante	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, potatoes, nems, etc.
 Grill	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 Gril + Chaleur tournante	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.
 Cuisson par la sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.

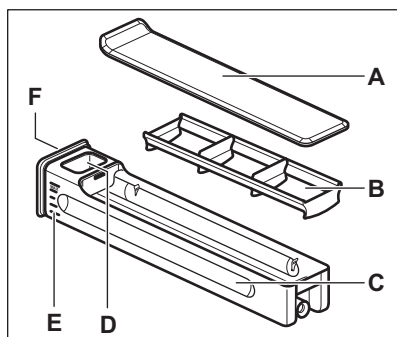
Mode de cuisson	Utilisation
 <p data-bbox="305 172 529 220">Chaleur tournante humide</p>	<p data-bbox="557 172 1039 577">Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Pour plus d'informations, reportez-vous au paragraphe « Chaleur tournante humide » du chapitre « Conseils ». 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 ».</p>

## Modes de cuisson : Steam

Mode de cuisson	Utilisation
 <p data-bbox="305 729 462 753">Vapeur Intense</p>	<p data-bbox="557 729 1039 777">Pour faire cuire des légumes, des accompagnements ou du poisson à la vapeur.</p>
 <p data-bbox="305 809 473 833">Humidité Élevée</p>	<p data-bbox="557 809 1039 880">Cette fonction est idéale pour cuire des plats délicats comme des crèmes, des flans, de terrines et du poisson.</p>
 <p data-bbox="305 904 496 928">Humidité Moyenne</p>	<p data-bbox="557 904 1039 1048">Cette fonction est idéale pour la cuisson de viande braisée et en ragoût, ainsi que du pain ou de la pâte levée sucrée. Grâce à sa combinaison de vapeur et de chaleur, la viande conserve une texture tendre et juteuse, et la pâte levée est croustillante et brillante en surface.</p>
 <p data-bbox="305 1072 467 1096">Humidité Faible</p>	<p data-bbox="557 1072 1039 1192">Cette fonction est adaptée pour cuire la viande, la volaille, les plats au four et les ragoûts. Grâce à sa combinaison de vapeur et de chaleur, la viande conserve une texture tendre et juteuse, et une surface croustillante.</p>

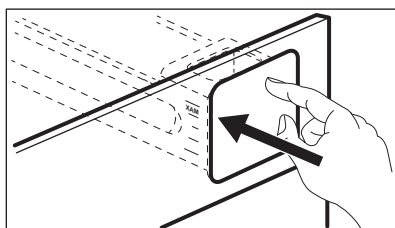
Mode de cuisson	Utilisation
 Réhydratation vapeur	<p>Pour faire réchauffer des aliments à la vapeur pour éviter que la surface ne se dessèche. La chaleur est diffusée de façon douce et homogène, ce qui permet de conserver les saveurs et arômes des aliments comme s'ils venaient d'être préparés. Vous pouvez utiliser cette fonction pour réchauffer directement des aliments sur une assiette. Vous pouvez faire réchauffer plusieurs assiettes simultanément en utilisant les différents gradins.</p>
 Cuisson sous-vide	<p>Le nom de la fonction se rapporte à une méthode de cuisson des aliments à basse température, dans un sachet en plastique fermé hermétiquement et vidé de son air. Reportez-vous au paragraphe Cuisson SousVide et au chapitre « Conseils » avec des tableaux de cuisson pour trouver plus d'informations.</p>
 Cuisson du pain	<p>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.</p>
 Levée de pâte/pain	<p>L'humidification à la vapeur améliore et accélère la levée de pâte, empêche sa surface de sécher et li permet de conserver son élasticité.</p>

## Bac à eau



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

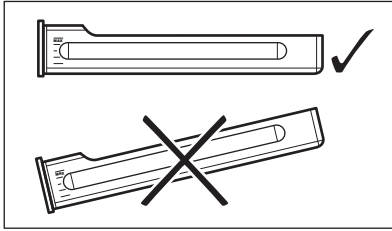
Il est possible de retirer le bac à eau du four. Appuyez doucement sur le bouton situé à l'avant. Après avoir appuyé sur le bac à eau, ce dernier s'extrait lui-même du four.



Vous pouvez remplir le bac à eau de deux façons :

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

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



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

Videz le bac à eau après chaque utilisation.



#### ATTENTION!

Tenez le bac à eau éloigné des surfaces chaudes.

## Cuisson à la vapeur

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



#### AVERTISSEMENT!

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

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



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

4. Allumez l'appareil.
5. Sélectionnez le mode de cuisson à la vapeur et la température.
6. Si nécessaire, réglez la fonction :  
Durée |→| ou : Fin de cuisson →|.  
La vapeur apparaît au bout d'environ 2 minutes. Une fois la température définie atteinte, un signal sonore retentit.

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

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

7. Éteignez l'appareil.
8. Videz le bac à eau à la fin de la cuisson à la vapeur.



#### ATTENTION!

L'appareil est chaud.  
Risque de brûlure !  
Soyez prudent lorsque vous videz le bac à eau.

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



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

## Cuisson sous-vide

- Les aliments conservent tous leurs arômes car il n'y a aucune perte de saveur ni d'humidité due à l'évaporation.

- La texture de la viande et du poisson est très tendre.
- Les aliments conservent tous leurs minéraux et vitamines.
- Moins d'épices sont nécessaires car les aliments conservent leurs saveurs naturelles.
- Moins de travail car il n'est plus nécessaire de préparer et servir les aliments simultanément et au même endroit.
- La cuisson basse température réduit considérablement le risque de trop cuire vos aliments.
- Diviser les aliments en portions vous permet une meilleure organisation.

## Préparation des aliments

1. Nettoyez et coupez les ingrédients.
2. Assaisonnez les ingrédients.
3. Introduisez les ingrédients dans des sachets sous vide adaptés.
4. Fermez hermétiquement les sachets en vous assurant d'expulser autant d'air que possible.
5. Si vous ne cuisez pas directement les aliments, rangez les sacs au frais.
6. Poursuivez avec la fonction Cuisson sous-vide en respectant les indications du tableau de cuisson concerné, selon le type d'aliment ou les recettes de la cuisson assistée.
7. Ouvrez le sachet et servez.
8. Vous pouvez terminer la cuisson des aliments en les saisissant ou en les

faisant griller pour, par exemple, obtenir une viande croustillante et lui donner un arôme de rôtissage typique.



Cuire en utilisant cette fonction entraîne une accumulation d'eau résiduelle sur les sachets sous-vide et dans la cavité. Une fois la cuisson terminée, ouvrez doucement la porte pour éviter que de l'eau ne coule sur le meuble. Utilisez une assiette et un torchon pour sortir les sachets sous-vide. Séchez la porte, le collecteur d'eau et la cavité avec un chiffon doux ou une éponge. Laissez le four sécher complètement avec la porte ouverte. Pour accélérer le séchage, on peut faire chauffer le four à une température de 150 °C pendant environ 15 minutes.

## 6.2 Menu - vue d'ensemble



### Menu

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

### Sous-menu pour : Nettoyage

Sous-menu	Description
Nettoyage vapeur	Procédure de nettoyage de l'appareil lorsqu'il est légèrement sale et sans traces ayant brûlé plusieurs fois.

Sous-menu	Description
Nettoyage Vapeur Plus	Procédure de nettoyage pour la saleté tenace, à l'aide d'un produit spécifique pour four.
Détartrage	Procédure de nettoyage du tartre dans le circuit du générateur de vapeur.
Rinçage	La procédure de rinçage et de nettoyage du circuit du générateur de vapeur après une utilisation fréquente des fonctions vapeur.

### Sous-menu pour : Réglages de base

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

### Sous-menu pour : Configuration

Sous-menu	Description
Langue	Règle la langue de l'affichage.
Heure actuelle	Pour régler l'heure et la date.

Sous-menu	Description
Tonalité touches	Active et désactive la tonalité des touches sensibles. Il est impossible de désactiver la tonalité de la touche MARCHE/ARRET et STOP.
Son alarme/erreur	Active et désactive les tonalités de l'alarme.
Volume Alarme	Permet de régler le volume des tonalités des touches et des signaux sonores par paliers.
Affichage Luminosité	Ajuste la luminosité de l'affichage par paliers.
Dureté de l'eau	Permet de régler la dureté de l'eau.

### Sous-menu pour : Service

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

### Sous-menu pour : Cuisson assistée

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

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

- Cuisson par le poids
- Sonde alimentaire

Le niveau de cuisson du plat :

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

### Catégorie d'aliments: Viande et poisson

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

Viande		
Porc	Filet-mignon	Frais
		Fumé
	Rôti	
	Jambon	Rôti
		À l'étuvée
	Jarret, pré-cuit	
	Travers	
Saucisses		
Veau	Filet-mignon	
	Rôti	
	Jarret	
Agneau	Filet-mignon	
	Rôti	
	Râble	
	Gigot	
Gibier	Chevreuil	Râble
		Cuissot
	Lièvre	Râble
		Gigot
Volaille		
Poulet	Entier	
	Moitié	
	Escalope	À l'étuvée
		Gamme SousVide
	Gigots	
Ailes		
Canard	Entier:	
	Escalope	
Oie		

Volaille		
Dinde	Entier:	
	Escalope	
Poisson		
Poisson entier	Petit	Rôti
		À l'étuvée
	À point	Rôti
		À l'étuvée
Grand	Rôti	
	À l'étuvée	
Filets	Fine	À l'étuvée
		Gamme SousVide
	Épaisse	À l'étuvée
		Gamme SousVide
Gratins de poisson		
Bâtonnets de poisson		
Fruits de mer		
Crevettes	À l'étuvée	
	Gamme SousVide	
Moules	À l'étuvée	
	Gamme SousVide	
Coquilles St Jacques		

**Catégorie d'aliments: Garnitures / plats au four**

Plats		
Garnitures	Pommes de terre Frais	À l'étuvée Gamme SousVide
	Pommes de terre Surgelé	Frites Potatoes/ Pomme quartier Potatoes/ Pomme Quartier Galettes de pommes de t.
	Riz	
	Pâtes, fraîches	
	Polenta	
	Quenelles	Boulettes de pain Quenelles aux pommes de terre Beignets
Plats au four	Lasagnes	
	Gratin de pommes de terre	
	Gratin de pâtes	
	Gratin de légumes	
	Cocotte, salé	
	Cocotte, légumes	

Plats	
Légumineux et céréales	
Terrines	
Œufs	À la coque
	À point
	Durs
	Œufs cocotte

**Catégorie d'aliments: Gâteaux salés**

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

Plat		
Pain	Frais	Baguette
		Ciabatta
		Pain blanc
		Pain complet
		Pain de seigle
		Pain aux céréales
		Pain sans levain
		Tresse briochée
	Surgelé	Baguette
		Pain
Précuite		
Petits pains	Frais	
	Surgelé	
	Précuite	

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

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

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

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

### Catégorie d'aliments: Légumes

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

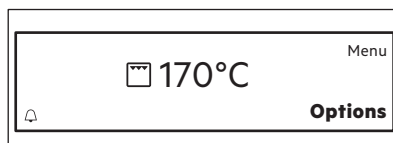
Plat	
Chou-rave	
Carottes	À l'étuvée
	Gamme SousVide
Chou-fleur	Bouquets
	Entier
Céleri	À l'étuvée
	Gamme SousVide
Céleri-rave	
Courgette en lamelles	À l'étuvée
	Gamme SousVide
Aubergine	À l'étuvée
	Gamme SousVide
Fenouil	À l'étuvée
	Gamme SousVide
Haricots verts	
Poireau en rondelles	À l'étuvée
	Gamme SousVide
Champignons en lamelles	
Petits pois	

Plat	
Poivron	À l'étuvée
	Gamme SousVide
Potiron	
Chou de milan	
Épinards, frais	
Tomates	

### Catégorie d'aliments : Fruits

Plat
Pommes
Mangues
Nectarines
Pêches
Poires
Ananas
Prunes

## 6.3 Options



Options	Description
Réglages du minuteur	Contient une liste des fonctions de l'horloge.
Préchauffage Rapide	Pour diminuer le temps de chauffe du mode de cuisson en cours. Marche / Arrêt

Options	Description
Set + Go	Pour régler une fonction et l'activer ultérieurement. Une fois la fonction sélectionnée, le message « Set&Go active » s'affiche. Appuyez sur la touche Départ pour l'activer. Lorsque cette fonction est activée, le message disparaît de l'affichage et le four se met en marche. Veuillez noter que cette fonction est uniquement disponible avec certains modes de cuisson, et uniquement si la Durée/Fin est réglée.






## 6.4 Chaleur résiduelle

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

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

# 7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

## 7.1 Réglages du minuteur

Fonction de l'horloge	Utilisation
 Minuteur progressif	Surveille automatiquement la durée de fonctionnement de la fonction. Vous pouvez activer ou désactiver l'affichage du Minuteur progressif.
 Durée	Pour définir la durée de fonctionnement. <sup>1)</sup>
 Fin de cuisson	Pour régler l'heure de fin d'un mode de cuisson. Cette option est uniquement disponible lorsque Durée est activé. Utilisez les fonctions Durée et Fin de cuisson en même temps pour allumer et éteindre automatiquement le four au bout d'un certain temps. <sup>1)</sup>
 Rappel	Pour régler un décompte. <sup>1)</sup> Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. Choisissez  et réglez le temps. Lorsque la durée programmée s'est écoulée, un signal sonore retentit. Appuyez sur la manette rotative pour arrêter le signal. Lorsque le four est éteint, appuyez sur la manette rotative pour activer cette fonction.

<sup>1)</sup> Maximum 23 h 59 min

## 8. UTILISATION DES ACCESSOIRES



**AVERTISSEMENT!**  
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 8.1 Sonde alimentaire

La Sonde alimentaire mesure la température à l'intérieur des aliments. L'appareil s'éteint lorsque la température réglée est atteinte.

Vous devez régler deux températures :

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



**ATTENTION!**  
N'utilisez que l'accessoire fourni ou des pièces de rechange originales.

Pour de meilleurs résultats :

- Les ingrédients doivent être à température ambiante.
- N'utilisez pas la Sonde alimentaire avec les plats liquides.
- En cours de cuisson, la Sonde alimentaire doit rester à l'intérieur du plat et sa fiche doit rester insérée dans la prise.
- Utilisez les réglages recommandés pour la sonde à viande.



**AVERTISSEMENT!**  
Reportez-vous au chapitre « Conseils ».



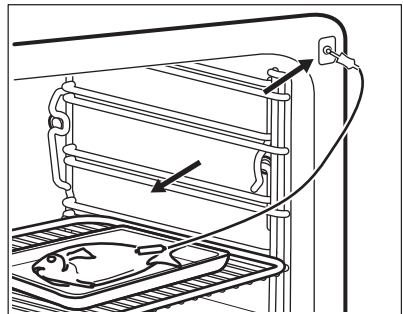
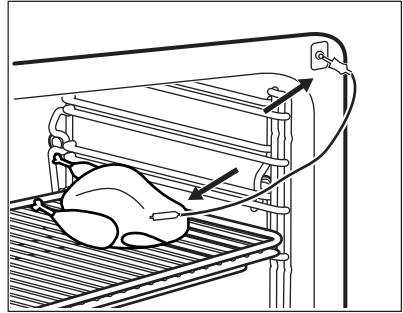
L'appareil calcule une heure approximative de fin de cuisson. Elle dépend de la quantité d'aliments, de la fonction du four et de la température sélectionnées.

Catégorie d'aliments : viande, volaille et poisson

1. Allumez le four.
2. Insérez le bout de la Sonde alimentaire au centre de la viande ou du poisson, dans la partie la plus épaisse. Veillez à ce qu'au moins les

3/4 de la Sonde alimentaire soient à l'intérieur de l'aliment.

3. Branchez la fiche de la Sonde alimentaire dans la prise, à l'avant de l'appareil.



L'affichage indique : Sonde alimentaire.

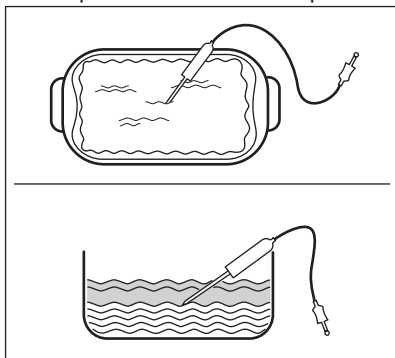
4. Réglez la température à cœur.
  5. Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.
- Dès que le plat atteint la température définie, un signal sonore retentit. Le four s'arrête automatiquement.
6. Appuyez sur la manette rotative pour arrêter le signal.
  7. Débranchez la fiche de la Sonde alimentaire de la prise et sortez le plat du four.



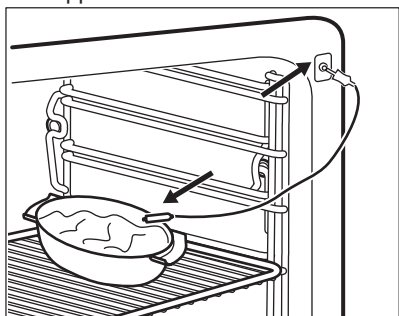
**AVERTISSEMENT!**  
Veillez à ne pas vous brûler car la Sonde alimentaire chauffe. Faites attention en la débranchant et en la retirant du plat.

## Catégorie d'aliments : ragoût

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



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



L'affichage indique : Sonde alimentaire.

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

- Dès que le plat atteint la température définie, un signal sonore retentit. Le four s'arrête automatiquement.
8. Appuyez sur la manette rotative pour arrêter le signal.
  9. Débranchez la fiche de la Sonde alimentaire de la prise et sortez le plat du four.




### AVERTISSEMENT!

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

## Modification de la température à cœur

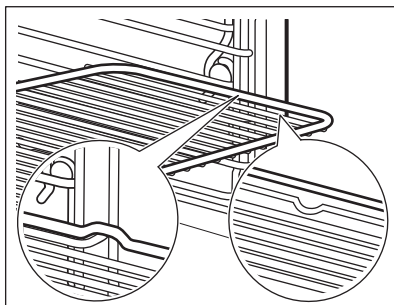
Vous pouvez modifier à tout moment la température à cœur et la température du four durant la cuisson.

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

## 8.2 Installation des accessoires

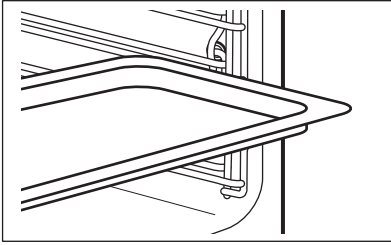
### Grille métallique :

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



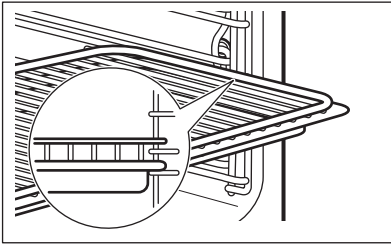
### Plateau de cuisson/ Plat à rôtir :

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



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

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



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

## 9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### 9.1 Arrêt automatique

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

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



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

### 9.2 Ventilateur de refroidissement

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

## 10. CONSEILS



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



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

## 10.1 Conseils de cuisson

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

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

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

### Maintien au chaud

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

### Chauffe-plats

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

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

### Levée de pâte/pain

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

### Décongélation

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

## 10.3 Cuisson sous-vide

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

### Cuisson sous-vide Recommandations

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

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

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

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

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

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

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

### Emballage sous vide

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

Ne réutilisez pas les sachets sous vide.

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

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

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

## 10.4 Cuisson sous-vide : Viande

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

### Bœuf

Plat	Épaisseur de l'aliment	Quantité pour 4 personnes (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Filet de bœuf, à point	4 cm	800	60	110 - 120	3
Filet de bœuf, bien cuit	4 cm	800	65	90 - 100	3
Filet de veau, à point	4 cm	800	60	110 - 120	3
Filet de veau, bien cuit	4 cm	800	65	90 - 100	3

### Agneau / Gibier

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

**Volaille**

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

**10.5 Cuisson sous-vide :  
Poisson et fruits de mer**

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

Plat	Épaisseur de l'aliment	Quantité pour 4 personnes (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Filet de daurade	4 filets, 1 cm	500	70	25	3
Filet de bar	4 filets, 1 cm	500	70	25	3
Morue/Stockfish	2 filets, 2 cm	650	65	70 - 75	3
Coquilles St Jacques	grosses	650	60	100 - 110	3
Moules avec les coquilles		1000	95	20 - 25	3
Crevettes décortiquées	grosses	500	75	26 - 30	3
Poulpe		1000	85	100 - 110	3
Filet de truite <sup>1)</sup>	2 filets, 1.5 cm	650	65	55 - 65	3

Plat	Épaisseur de l'aliment	Quantité pour 4 personnes (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Darne de saumon <sup>1)</sup>	3 cm	800	65	100 - 110	3

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

## 10.6 Cuisson sous-vide : Légumes

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

aliments directement après les avoir préparés.

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

Plat	Épaisseur de l'aliment	Quantité pour 4 personnes (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Asperges vertes	entières	700 - 800	90	40 - 50	3
Asperges blanches	entières	700 - 800	90	50 - 60	3
Courgette	tranches de 1 cm	700 - 800	90	35 - 40	3
Poireau	lamelles ou rondelles	600 - 700	95	40 - 45	3
Aubergine	tranches de 1 cm	700 - 800	90	30 - 35	3
Citrouille	morceaux de 2 cm d'épaisseur	700 - 800	90	25 - 30	3
Poivron	lamelles ou quartiers	700 - 800	95	35 - 40	3
Céleri	rondelles de 1 cm	700 - 800	95	40 - 45	3
Carottes	tranches de 0.5 cm	700 - 800	95	35 - 45	3
Céleri rave	tranches de 1 cm	700 - 800	95	45 - 50	3
Fenouil	tranches de 1 cm	700 - 800	95	35 - 45	3
Pommes de terre	tranches de 1 cm	800 - 1000	95	35 - 45	3

Plat	Épaisseur de l'aliment	Quantité pour 4 personnes (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Cœurs d'artichauts	coupés en quartiers	400 - 600	95	45 - 55	3

## 10.7 Cuisson sous-vide : Fruits et sucreries

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

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

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

Plat	Épaisseur de l'aliment	Quantité pour 4 personnes (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pêche	coupée en deux	4 fruits	90	20 - 25	3
Prune	coupée en deux	600 g	90	10 - 15	3
Mangue	coupée en dés d'environ 2 x 2 cm	2 fruits	90	10 - 15	3
Nectarine	coupée en deux	4 fruits	90	20 - 25	3
Ananas	tranches de 1 cm	600 g	90	20 - 25	3
Pomme	coupée en quartiers	4 fruits	95	25 - 30	3
Poire	coupée en deux	4 fruits	95	15 - 30	3
Crème à la vanille	350 g dans chaque sachet	700 g	85	20 - 22	3

## 10.8 Cuisson à la vapeur

Utilisez uniquement des récipients de cuisine résistants à la chaleur et à la corrosion.

Lorsque vous cuisez sur plusieurs niveaux, veillez à laisser assez d'espace entre les différents niveaux pour permettre à la vapeur de circuler.

Démarrez la cuisson à four froid, sauf si un préchauffage est recommandé dans le tableau ci-dessous.

## 10.9 Humidité Élevée



### 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 tête en bas au milieu 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 <sup>1)</sup>	13 - 15
Légumes blanchis	15
Champignons en lamelles	15 - 20
Poivrons en lamelles	15 - 20
Épinards, frais	15 - 20
Asperges, vertes	15 - 25
Aubergines	15 - 25
Courgettes en lamelles	15 - 25
Citrouille, coupée en dés	15 - 25
Tomates	15 - 25
Haricots blanchis	20 - 25
Mâche en bouquets	20 - 25
Chou de Milan	20 - 25
Céleri en cubes	20 - 30

Plat	Durée (min)
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

<sup>1)</sup> 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

Plat	Durée (min)
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
P.d.t. vapeur en quartiers	35 - 45
Boulettes de pain	35 - 45
Gnocchis	35 - 45
Riz (rapport eau / riz 1:1) <sup>1)</sup>	35 - 45
Polenta (rapport liquide 3:1)	40 - 50

Plat	Durée (min)
Riz au lait (rapport lait / riz 2,5:1)	40 - 55
Pommes de terre en robe des champs, taille moyenne	45 - 55
Lentilles brunes ou vertes (rapport eau / lentilles 2:1)	55 - 60

<sup>1)</sup> 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
Blanc de poulet poché	90	25 - 35
Jambon cuit 1 kg	99	55 - 65

Plat	Température (°C)	Durée (min)
Poulet poché, 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 : Gril + Chaleur tournante 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.

## 10.10 Gril + Chaleur tournante 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	Gril + Chaleur tournante (première étape : cuisez la viande)			Humidité Élevée (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
Rôti de veau 1 kg, Riz, légumes	180	50 - 60	viande : 1	99	30 - 40	viande : 1 légumes : 3

## 10.11 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
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

## 10.12 Humidité Élevée

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Crèmes / Flans en ramequins <sup>1)</sup>	90	35 - 45	2

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Œufs cocotte <sup>1)</sup>	90 - 110	15 - 30	2
Terrine <sup>1)</sup>	90	40 - 50	2
Filets de poisson fins	85	15 - 25	2
Filets de poisson épais	90	25 - 35	2
Petit poisson jusqu'à 0,35 kg	90	20 - 30	2
Poisson entier jusqu'à 1 kg	90	30 - 40	2
Quenelles au four	120 - 130	40 - 50	2

<sup>1)</sup> Poursuivez la cuisson une demi-heure supplémentaire, porte fermée.

### 10.13 Humidité Moyenne

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Divers types de pain, 0,5 à 1 kg	180 - 190	45 - 60	2
Petits pains	180 - 200	25 - 35	2
Pain sucré	160 - 170	30 - 45	2
Pâtisserie levée sucrée	170 - 180	20 - 35	2
Plats au four sucrés	160 - 180	45 - 60	2
Ragoût / viande braisée	140 - 150	100 - 140	2
Côtes levées	140 - 150	75 - 100	2
Filet de poisson au four	170 - 180	25 - 40	2
Poisson au four	170 - 180	35 - 45	2

### 10.14 Réhydratation vapeur

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

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Riz	110	10 - 15	2
Quenelles	110	15 - 25	2

### 10.15 Fonction Yaourt

Cette fonction vous permet de préparer des yaourts.

Délayez 0,25 kg de yaourt dans 1 litre de lait. Versez la préparation dans des pots à yaourt.

Si vous utilisez du lait cru, commencez par le faire bouillir, puis laissez-le refroidir jusqu'à atteindre 40 °C.

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

Réglez la température sur 42 °C.

Plat	Durée (h)
Yaourt crémeux	5 - 6
Yaourt épais	7 - 8

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

### 10.16 Cuisson

- La première fois, utilisez la température la plus basse.

### 10.17 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.

Résultats de cuisson	Cause probable	Solution
Le gâteau est trop sec.	Température de cuisson trop basse.	Régalez une température de cuisson supérieure la prochaine fois.
	Durée de cuisson trop longue.	Régalez 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.	Régalez une température de cuisson légèrement supérieure la prochaine fois.

## 10.18 Cuisson sur un seul niveau

### Cuisson dans des moules

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Kouglof/brioche	Chaleur tournante	150 - 160	50 - 70	1
Gâteau Savoie madère/cakes aux fruits	Chaleur tournante	140 - 160	70 - 90	1
Fond de tarte – pâte brisée	Chaleur tournante	150 - 160 <sup>1)</sup>	20 - 30	2
Fond de tarte - génoise	Chaleur tournante	150 - 170	20 - 25	2
Gâteau au fromage	Cuisson par convection	170 - 190	60 - 90	1

<sup>1)</sup> 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	Cuisson par convection	170 - 190	30 - 40	3
Brioche Noël fruits (Stollen)	Cuisson par convection	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70	2

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pain (pain de seigle) : 1. 20 premières minutes : 2. Après cela, réduisez à :	Cuisson par convection	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Choux à la crème/éclairs	Cuisson par convection	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Gâteau roulé	Cuisson par convection	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20	3
Gâteaux avec garniture de type crumble (sec)	Chaleur tournante	150 - 160	20 - 40	3
Gâteau aux amandes et au beurre / gâteaux au sucre	Cuisson par convection	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Gâteaux aux fruits	Cuisson par convection	180	35 - 55	3
Gâteau à base de levure à garniture (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise)	Cuisson par convection	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 60	3

1) Préchauffez le four.

#### Biscuits/Gâteaux secs

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pâte sablée / Génoise	Chaleur tournante	150 - 160	15 - 25	3
Meringues	Chaleur tournante	80 - 100	120 - 150	3
Macarons	Chaleur tournante	100 - 120	30 - 50	3
Biscuits soufflés	Chaleur tournante	150 - 160	20 - 40	3

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pâtisseries feuilletées	Chaleur tournante	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Petits Pains	Cuisson par convection	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	3

<sup>1)</sup> Préchauffez le four.

## 10.19 Gratins

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gratin de pâtes	Cuisson par convection	180 - 200	45 - 60	1
Lasagnes	Cuisson par convection	180 - 200	25 - 40	1
Gratin de légumes <sup>1)</sup>	Gril + Chaleur tournante	170 - 190	15 - 35	1
Baguettes garnies de fromage fondu	Chaleur tournante	160 - 170	15 - 30	1
Riz au lait	Cuisson par convection	180 - 200	40 - 60	1
Gratins de poisson	Cuisson par convection	180 - 200	30 - 60	1
Légumes farcis	Chaleur tournante	160 - 170	30 - 60	1

<sup>1)</sup> Préchauffez le four.

## 10.20 Chaleur tournante humide

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gratin de pâtes	210 - 220	45 - 60	3
Pudding	200 - 210	45 - 60	3
Riz au lait	200 - 210	45 - 60	3

## 10.21 Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez la fonction : Chaleur tournante.

**Gâteaux / pâtisseries / pains sur plateaux de cuisson**

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	
			2 positions	3 positions
Choux à la crème / éclairs	160 - 180 <sup>1)</sup>	25 - 45	1 / 4	-
Crumble sec	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

1) Préchauffer le four.

**Biscuits/small cakes/petits gâteaux/petites pâtisseries/petits pains**

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	
			2 positions	3 positions
Biscuits sablés	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Biscuits / Tresses	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Biscuits à base de pâte à génoise	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Biscuits à base de blancs d'œufs, meringues	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Macarons	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Biscuits/ Gâteaux secs à base de pâte levée	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Pâtisseries feuilletées	170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 50	1 / 4	-
Petits pains	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Petits gâteaux (20 par plateau)	150 <sup>1)</sup>	23 - 40	1 / 4	-

1) Préchauffer le four.

**10.22 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 rôtir ou directement sur la grille métallique.



Couvrez toujours les plats pendant la cuisson avec cette fonction.

Placez la plaque au-dessous de la grille pour récupérer la graisse.

2. Placez la sonde à viande dans la viande.
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

## 10.23 Cuisson croustillante avec la fonction Chaleur tournante + cuisson par la sole

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pizza (fine)	210 - 230 <sup>1)2)</sup>	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 <sup>1)</sup>	10 - 20	2
Quiche à pâte feuilletée	160 - 180 <sup>1)</sup>	45 - 55	2
Flammekuche	210 - 230 <sup>1)</sup>	15 - 25	2
Raviolis Russes	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25	2

1) Préchauffez le four.

2) Utilisez un plat à rôtir.

## 10.24 Rôtissage

Utilisez des plats résistant à la chaleur.

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

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

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

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

Pour obtenir une viande plus juteuse :

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

## 10.25 Rôtissage

### Bœuf

Plat	Quantité (kg)	Fonction	Température (°C)	Durée (min)
Viande braisée	1 - 1.5	Cuisson par convection	230	120 - 150
Rôti ou filet de bœuf : saignant	1 cm d'épaisseur	Gril + Chaleur tournante	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6
Rôti ou filet de bœuf : à point	1 cm d'épaisseur	Gril + Chaleur tournante	180 - 190 <sup>1)</sup>	6 - 8
Rôti ou filet de bœuf : bien cuit	1 cm d'épaisseur	Gril + Chaleur tournante	170 - 180 <sup>1)</sup>	8 - 10

1) Préchauffez le four.

### Porc

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

### Veau

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

### Agneau

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

**Gibier**

Plat	Quantité (kg)	Fonction	Température (°C)	Durée (min)
Râble/Cuisse de lièvre	1	Gril + Chaleur tournante	180 - 200 <sup>1)</sup>	35 - 55
Selle de chevreuil	1.5 - 2	Cuisson par convection	180 - 200	60 - 90
Cuissot de chevreuil	1.5 - 2	Cuisson par convection	180 - 200	60 - 90

1) Préchauffez le four.

**Volaille**

Plat	Quantité (kg)	Fonction	Température (°C)	Durée (min)
Morceaux de volaille	0.2 - 0.25	Gril + Chaleur tournante	200 - 220	30 - 50
Demi-poulet	0.4 - 0.5	Gril + Chaleur tournante	190 - 210	40 - 50
Poulet, poularde	1 - 1.5	Gril + Chaleur tournante	190 - 210	50 - 70
Canard	1.5 - 2	Gril + Chaleur tournante	180 - 200	80 - 100
Oie	3.5 - 5	Gril + Chaleur tournante	160 - 180	120 - 180
Dinde	2.5 - 3.5	Gril + Chaleur tournante	160 - 180	120 - 150
Dinde	4 - 6	Gril + Chaleur tournante	140 - 160	150 - 240

**Poisson**

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

**10.26 Grill**

Placez la lèchefrite au premier niveau pour récupérer la graisse.

Préchauffez toujours le four à vide pendant 5 minutes.

**Grill**

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

**10.27 Cuisson par la sole + Gril + Chaleur tournante**

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pizza surgelée	200 - 220	15 - 25	2
Pizza épaisse surgelées	190 - 210	20 - 25	2
Pizza fraîche (précuite)	210 - 230	13 - 25	2
Parts de pizza surgelées	180 - 200	15 - 30	2
Frites, fines	190 - 210	15 - 25	3
Frites, épaisses	190 - 210	20 - 30	3

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
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	Cuisson par convection	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage	3
Frites <sup>1)</sup> (300 - 600 g)	Cuisson par convection ou Gril + Chaleur tournante	200 - 220	comme indiqué sur l'emballage	3
Baguettes	Cuisson par convection	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage	3
Gâteaux aux fruits	Cuisson par convection	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage	3

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

## 10.28 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 <sup>1)</sup>	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

<sup>1)</sup> Laissez reposer dans le four après qu'il soit éteint.

**10.29 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

Plat	Température (°C)	Durée (h)	Positions des grilles	
			1 position	2 positions
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

## 10.30 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

## 10.31 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

<b>Bœuf</b>	<b>Température à cœur du plat (°C)</b>		
	<b>Moins</b>	<b>À Point</b>	<b>Plus</b>
Pâté à la viande	80	83	86
<b>Porc</b>	<b>Température à cœur du plat (°C)</b>		
	<b>Moins</b>	<b>À Point</b>	<b>Plus</b>
Jambon Rôti	80	84	88
Côtelette (selle), Filet mignon de porc fumé Filet mignon fumé, poché	75	78	82
<b>Veau</b>	<b>Température à cœur du plat (°C)</b>		
	<b>Moins</b>	<b>À Point</b>	<b>Plus</b>
Rôti de veau	75	80	85
Jarret de veau	85	88	90
<b>Mouton / agneau</b>	<b>Température à cœur du plat (°C)</b>		
	<b>Moins</b>	<b>À Point</b>	<b>Plus</b>
Gigot de mouton	80	85	88
Selle de mouton	75	80	85
Gigot d'agneau Rôti d'agneau	65	70	75
<b>Gibier</b>	<b>Température à cœur du plat (°C)</b>		
	<b>Moins</b>	<b>À Point</b>	<b>Plus</b>
Râble de lièvre, Selle de chevreuil	65	70	75
Cuisse de lièvre Lièvre entier Cuissot de chevreuil	70	75	80
<b>Volaille</b>	<b>Température à cœur du plat (°C)</b>		
	<b>Moins</b>	<b>À Point</b>	<b>Plus</b>
Poulet (entier / moitié / blanc)	80	83	86
Canard (entier / moitié) Dinde (entière / blanc)	75	80	85
Canard (magret)	60	65	70

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

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

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

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

## 10.32 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	1 / 3 / 5
Petits gâteaux (20 par plaque)		150 <sup>1)</sup>	23 - 40	1 / 4	-

1) Préchauffez le four.

**Grill**

Préchauffez toujours le four à vide pendant 5 minutes.

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Toasts	Grill	max	1 - 3	5
Steaks de bœuf	Grill	max	24 - 30 <sup>1)</sup>	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

**10.33 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)	Commentaires
Brocolis <sup>1)</sup>	1 x 2/3 perforé	300	3	99	13 - 15	Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.
Brocolis <sup>1)</sup>	2 x 2/3 perforé	2 x 300	2 et 4	99	13 - 15	Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.
Brocolis <sup>1)</sup>	1 x 2/3 perforé	max.	3	99	15 - 18	Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.

Plat	Bac (Gas-tronorm)	Quantité (g)	Positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)	Commentaires
Petits pois surgelés	2 x 2/3 perforé	2 x 1500	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.

## 11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 11.1 Remarques concernant l'entretien

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

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

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

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

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

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.

### 11.2 Agents nettoyants recommandés

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

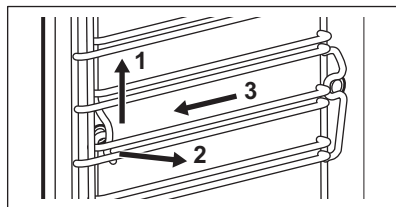
Vous pouvez acheter nos produits sur [www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop) et des les meilleurs points de vente.

### 11.3 Retrait des supports de grille

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

Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.

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



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

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

## 11.4 Nettoyage vapeur

Retirez le maximum de salissures à la main.

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

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

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

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

1. Remplissez le bac à eau jusqu'au niveau maximal.
2. Choisissez la fonction Nettoyage vapeur dans le menu : Nettoyage. **Nettoyage vapeur** - la durée de fonctionnement est d'environ 30 minutes.
  - a) Activez la fonction.
  - b) À la fin du programme, un signal sonore retentit.
  - c) Appuyez sur la manette rotative pour arrêter le signal.

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

- a) Vaporisez uniformément la dose de détergent recommandée dans la cavité du four, sur les parties en émail et en acier.
- b) Activez la fonction. Un signal sonore retentit au bout d'environ 50 minutes. La première partie du programme se termine.
- c) Essuyez la cavité du four avec une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser de l'eau chaude ou un nettoyant pour four.
- d) La dernière partie du processus démarre. Cette étape dure environ 25 minutes.

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

Après le nettoyage, laissez la porte du four ouverte pendant environ 1 heure.

Attendez le séchage complet du four.

Pour accélérer le séchage, vous pouvez faire chauffer le four à une température de 150 °C pendant environ 15 minutes.

Pour obtenir les meilleurs résultats de la fonction de nettoyage, nettoyez le four à la main dès que la fonction se termine.

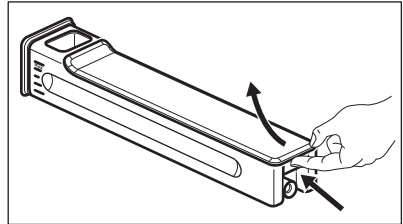
## 11.5 Nettoyage Conseillé

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

## 11.6 Nettoyage du bac à eau

Retirez le bac à eau de l'appareil.

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

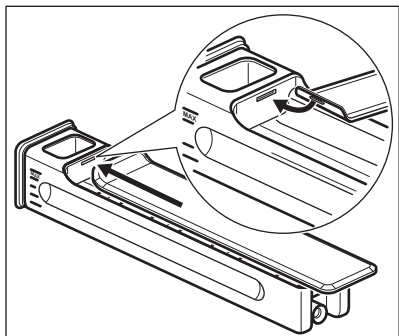


2. Retirez le brise-vagues. Sortez-le du corps du bac en tirant dessus jusqu'à ce qu'il se détache.
3. Nettoyez les éléments du bac à eau avec vos mains. Utilisez de l'eau du robinet et du savon.

- i** N'utilisez pas d'éponges abrasives. Ne passez pas le bac à eau au lave-vaisselle.

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

1. Fixez le brise-vagues. Enfoncez-le dans le corps du bac.
2. Montez le couvercle. Insérez d'abord le loquet avant, puis enfoncez-le dans le corps du bac.



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

### 11.7 Système de génération de vapeur - Détartrage

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

Retirez tous les accessoires.

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

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

Avec cette fonction, l'éclairage est éteint.

1. Placez le plat à rôtir sur le premier gradin.
  2. Versez 250 ml d'agent détartrant dans le bac à eau.
  3. Remplissez ensuite le bac à eau d'eau jusqu'à atteindre le niveau maximal.
  4. Insérez le bac à eau.
  5. Appuyez sur la manette rotative.
- La première partie de la procédure démarre : Détartrage.

**i** Cette partie dure 1 heure et 40 minutes.

6. Une fois la première partie terminée, videz le plat à rôtir et réinstallez-le sur le premier gradin.
7. Remplissez le bac à eau d'eau froide.  
Assurez-vous que le bac à eau ne contient plus aucune trace de produit nettoyant.
8. Insérez le bac à eau.
9. Appuyez sur **START**.

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

**i** Cette partie dure environ 35 minutes.

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

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

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

### 11.8 Rappel de détartrage

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

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

Le rappel fort vous oblige à effectuer un détartrage.

**i** 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.

### 11.9 Système de génération de vapeur - Rinçage

Retirez tous les accessoires.

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

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

Avec cette fonction, l'éclairage est éteint.

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

## 11.10 Retrait et installation de la porte

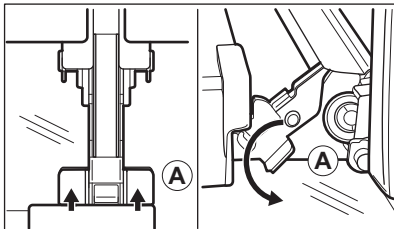
La porte peut être retirée pour être nettoyée.



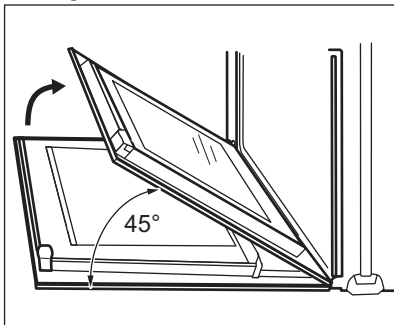
### AVERTISSEMENT!

Elle est lourde.

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



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



4. Tenez la porte en plaçant vos mains de chaque côté de la porte et

soulevez celle-ci en la tirant en biais vers le haut.

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

## 11.11 Remplacement de l'éclairage



### AVERTISSEMENT!

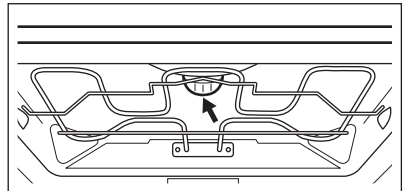
Risque d'électrocution !

L'ampoule peut être chaude.

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

### Éclairage supérieur

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



2. Retirez l'anneau en métal et nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'éclairage par une ampoule halogène de 230 V, 40 W, et résistante à une température de 300 °C.
4. Remplacez l'anneau en métal sur le diffuseur en verre.
5. Remplacez le diffuseur en verre.

### Éclairage latéral

1. Sortez le support de grille gauche pour accéder à l'éclairage.
2. Utilisez un tournevis Torx 20 pour démonter le diffuseur.

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

## 12. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 12.1 En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause probable	Solution
Vous ne pouvez pas allumer le four ni le faire fonctionner.	Le four n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique (reportez-vous au schéma de branchement).
Le four ne chauffe pas.	Le four est éteint.	Allumez le four.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	La fonction d'arrêt automatique est activée.	Reportez-vous à « Arrêt automatique ».
Le four ne chauffe pas.	La porte n'est pas fermée correctement.	Fermez complètement la porte.
Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.
L'affichage vous indique que vous devez sélectionner la Langue.	Il y a eu une coupure de courant pendant plus de 3 jours.	Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation ».
L'affichage vous indique que vous devez sélectionner la Langue.	Le mode démo est activé.	Désactivez le mode démo dans : Menu / Réglages de base / DEMO. Code d'activation/désactivation : 2468.

Problème	Cause probable	Solution
L'affichage indique « F111 ».	La fiche de la sonde à viande n'est pas enfoncée correctement dans la prise.	Insérez la fiche de la sonde à viande aussi loin que possible dans la prise.
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche.	Une anomalie électrique est survenue.	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente.</li> </ul>
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.
Le bac à eau ne tient pas dans l'appareil après l'avoir installé.	Vous n'avez pas correctement installé le couvercle du bac à eau.	Installez correctement le couvercle du bac à eau.
De l'eau s'écoule du bac à eau après l'avoir transporté ou placé à l'intérieur de l'appareil.	Vous n'avez pas correctement installé le couvercle du bac à eau.	Installez correctement le couvercle du bac à eau.
De l'eau s'écoule du bac à eau après l'avoir transporté ou placé à l'intérieur de l'appareil.	Vous n'avez pas correctement installé le stabilisateur d'eau.	Installez correctement le stabilisateur d'eau dans le bac à eau.
Le bac à eau ne tient pas dans l'appareil après l'avoir installé.	Vous n'avez pas entièrement inséré le bac à eau.	Insérez correctement le bac à eau dans l'appareil en le poussant jusqu'à ce qu'il atteigne la butée.
Le bac à eau est difficile à nettoyer.	Vous n'avez pas retiré le couvercle et le stabilisateur d'eau.	Reportez-vous au chapitre « Nettoyage du bac à eau ».
La procédure de détartrage s'interrompt avant d'être terminée.	Une coupure de courant s'est produite.	Recommencez la procédure.
La procédure de détartrage s'interrompt avant d'être terminée.	La fonction a été arrêtée par l'utilisateur.	Recommencez la procédure.

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

## 12.2 Données de maintenance

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

Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité du four.

**Nous vous recommandons de noter ces informations ici :**

Modèle (MOD.) .....

Référence du produit (PNC) .....

Numéro de série (S.N.) .....

## 13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

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

Nom du fournisseur	Electrolux
Identification du modèle	EB6SL70KCN EB6SL70KSP EB6SL7KCN EB6SL7KSP
Index d'efficacité énergétique	61.9
Classe d'efficacité énergétique	A++
Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel	0.89 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé	0.52 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	70 l
Type de four	Four encastrable
Masse	EB6SL70KCN 38.5 kg
	EB6SL70KSP 38.5 kg
	EB6SL7KCN 38.5 kg
	EB6SL7KSP 38.5 kg

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

### 13.2 Économie d'énergie



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

#### Conseils généraux

Assurez-vous que la porte du four est correctement fermée lorsque le four est en marche. En cours de la cuisson,

n'ouvrez pas la porte. Nettoyez régulièrement le joint de la porte pour qu'il reste propre et assurez-vous qu'il est toujours bien fixé, dans la bonne position.

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

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

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

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

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

#### **Cuisson avec ventilation**

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

#### **Chaleur résiduelle**

Pour certaines fonctions du four, si un programme avec sélection du temps

(Durée ou Fin) est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants se désactivent automatiquement plus tôt.

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner.

#### **Maintien des aliments au chaud**

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

#### **Cuisson avec l'éclairage éteint**

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

#### **Chaleur tournante humide**

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

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

## 14. GARANTIE

### Service-clientèle

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



**Points de vente de rechange**

Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel.  
0848 848 111



**Conseil technique/Vente**

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

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

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

## 15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

**Pour la Suisse:**

Où aller avec les appareils usagés ?

Partout où des appareils neufs sont vendus, mais aussi dans un centre de collecte ou une entreprise de récupération officiels SENS. La liste des centres de collecte officiels SENS est disponible sous [www.erecycling.ch](http://www.erecycling.ch)

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



867343958-B-082018

