



Thinking of you
Electrolux



EOB8851AA

FR FOUR

NOTICE D'UTILISATION



SOMMAIRE

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	3
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	4
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL	7
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	8
5. BANDEAU DE COMMANDE	9
6. UTILISATION QUOTIDIENNE	11
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE	15
8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES	16
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES	17
10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES	19
11. CONSEILS UTILES	21
12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE	44
13. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT	47
14. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	47

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



Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.electrolux.com/productregistration



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

SERVICE APRÈS-VENTE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes :

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique. Modèle, PNC, numéro de série.



Avertissement/Attention : consignes de sécurité.



Informations générales et conseils



Informations écologiques

Sous réserve de modifications.

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables



AVERTISSEMENT

Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- 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 par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- 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'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des

gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.

- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- 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.
- Utilisez uniquement la sonde à viande recommandée pour cet appareil.
- 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. Installez les supports de grille selon la même procédure, mais dans l'ordre inverse.

2. INSTRUCTIONS 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.
- L'appareil est lourd, prenez toujours des précautions lorsque vous le déplacez. Portez toujours des gants de sécurité.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.
- 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.

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 données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Contactez un professionnel qualifié ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.

- Ne laissez pas les câbles d'alimentation secteur 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.
- 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.
 - Maintenez toujours la porte de l'appareil fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
 - Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.
 - Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
 - Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.



AVERTISSEMENT

Risque de dommage de l'appareil.

2.2 Utilisation



AVERTISSEMENT

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

- Utilisez cet appareil dans un environnement 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.
 - Mettez à l'arrêt l'appareil après chaque utilisation.
 - L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
 - Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil lorsque l'appareil est
- Ne mettez 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 l'appareil.
 - Ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
 - Ne laissez jamais d'aliments ni de plats humides à l'intérieur de l'appareil une fois la cuisson terminée.
 - Faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail est sans effet sur les performances de l'appareil. Il ne s'agit pas d'un défaut dans le cadre de la garantie.
 - Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.

Cuisson à la vapeur



AVERTISSEMENT

Risque de brûlures et de dommages matériels à l'appareil.

- Au cours de la cuisson à la vapeur, n'ouvrez pas la porte. De la vapeur pourrait s'échapper.

2.3 Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT

Risque de blessure corporelle, d'incendie ou de dommage matériel à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, mettez à l'arrêt 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 de maintenance.
- Soyez prudent lorsque vous ôtez la porte de l'appareil. Elle est lourde.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à ré-

curer, de solvants ou 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).

2.4 Éclairage interne

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne l'utilisez pas pour éclairer votre logement.



AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution.

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

2.5 Mise au rebut

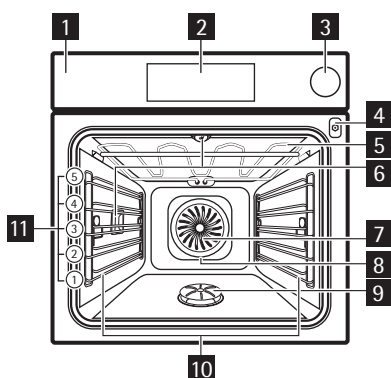


AVERTISSEMENT

Risque de blessure ou d'asphyxie.

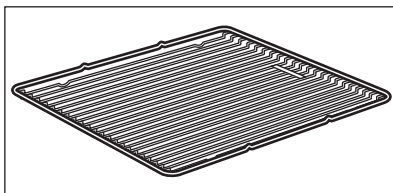
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage de la porte pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL



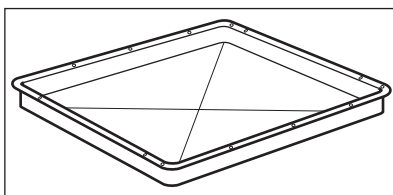
- 1** Bandeau de commande
- 2** Programmateur électronique
- 3** Bac à eau
- 4** Prise pour la sonde à viande
- 5** Résistance
- 6** Éclairage
- 7** Ventilateur
- 8** Résistance de la paroi arrière
- 9** Générateur de vapeur avec cache
- 10** Support de grille amovible
- 11** Position des grilles

3.1 Accessoires



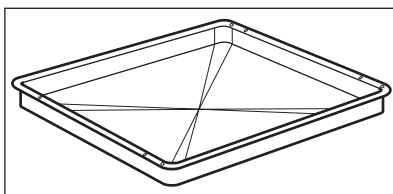
Grille métallique

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



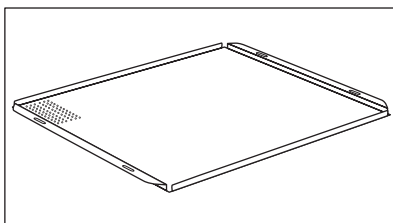
Plateau de cuisson

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



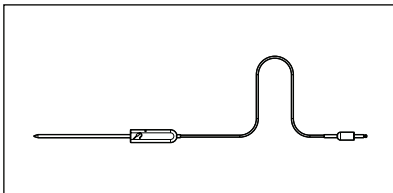
Plat à rôtir/gril

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



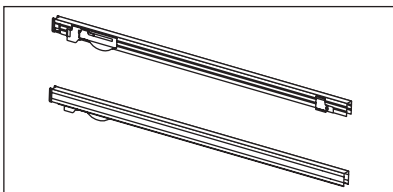
Plateau à pâtisserie

Pour les petits pains, les bretzels et les petites pâtisseries. Convient pour les fonctions de cuisson à la vapeur. La décoloration de la surface n'a aucune incidence sur le fonctionnement.



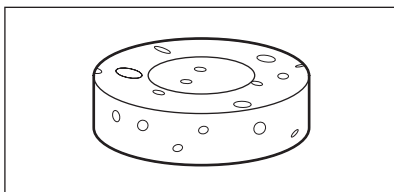
Sonde à viande

Pour mesurer le degré de cuisson des aliments.



Rails télescopiques

Pour les grilles et plaques de cuisson.



Éponge

Pour absorber l'eau restant dans le générateur de vapeur.

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

4.1 Premier nettoyage

- Retirez tous les accessoires de l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

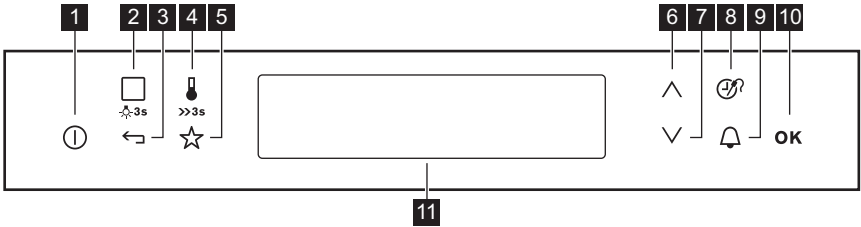


Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

4.2 Premier branchement

Lorsque vous raccordez l'appareil à l'alimentation secteur ou après une coupure de courant, vous devez régler la langue, le contraste de l'affichage, sa luminosité et l'heure. Appuyez sur  ou  pour régler la valeur. Presser **OK** pour confirmer.

5. BANDEAU DE COMMANDE



Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil.

Numéro	Touche sensible	Fonction	Commentaire
1		Marche/Arrêt	Pour mettre en fonctionnement et à l'arrêt l'appareil.
2		Modes de cuisson ou Cuisson assistée	Pour choisir un mode de cuisson ou une fonction de Cuisson assistée. Pour accéder à la fonction souhaitée, appuyez sur la touche sensible une ou deux fois lorsque l'appareil est en fonctionnement. Pour activer ou désactiver l'éclairage, appuyez sur la touche sensible pendant 3 secondes. Vous pouvez également activer l'éclairage lorsque l'appareil est éteint.
3		Touche Accueil	Pour remonter d'un niveau dans le menu. Pour afficher le menu principal, appuyez sur cette touche pendant 3 secondes.
4		Sélection de la température	Pour régler la température ou afficher la température actuelle de l'appareil. Pour activer ou désactiver la fonction Préchauffage rapide, appuyez sur cette touche sensible pendant 3 secondes.
5		Programme préféré	Pour sauvegarder vos programmes préférés et y accéder.
6		Touche Haut	Pour se déplacer vers le haut dans le menu.
7		Touche Bas	Pour se déplacer vers le bas dans le menu.

6. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

3. Appuyez sur **OK** pour passer au sous-menu ou accepter le réglage. À tout moment, vous pouvez revenir au

6.1 Navigation dans les menus

1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez sur  ou  pour sélectionner l'option de menu.

menu principal avec la touche .

6.2 Présentation des menus

Menu principal

Symbole	Élément de menu	Description
	Modes de cuisson	Contient une liste des modes de cuisson.
	Cuisson assistée	Contient une liste des programmes de cuisson automatiques.
	Programme préféré	Contient une liste des programmes de cuisson préférés de l'utilisateur, enregistrés par celui-ci.
	Nettoyage vapeur	Nettoyage à la vapeur.
	Règlages de base	Contient la liste des autres réglages.
	Programmes spéciaux	Contient une liste de modes de cuisson supplémentaires.

Sous-menu pour : Règlages de base

Symbole	Sous-menu	Utilisation
	Mise à l'heure	Règle l'heure de l'horloge.
	Indication du temps	Lorsque cette fonction est activée, l'heure s'affiche lorsque vous mettez à l'arrêt l'appareil.
	SET + GO	Lorsqu'elle est activée, cette fonction peut être réglée lorsque vous activez un mode de cuisson.
	Maintien au chaud	Lorsqu'elle est activée, cette fonction peut être réglée lorsque vous activez un mode de cuisson.
	Prolongement de la cuisson	Active et désactive cette fonction.
	Affichage contraste	Ajuste le contraste de l'affichage par paliers.

Symbole	Sous-menu	Utilisation
	Affichage luminosité	Ajuste la luminosité de l'affichage par paliers.
	Langue	Règle la langue de l'affichage.
	Volume alarme	Permet de régler le volume des tonalités des touches et des signaux sonores par paliers.
	Tonalité touches	Active et désactive la tonalité des touches sensibles.
	Son alarme/erreur	Active et désactive les tonalités de l'alarme.
	Assistant nettoyage	Vous guide à travers la procédure de nettoyage.
	Maintenance	Affiche la version et la configuration du logiciel.
	Réglages usine	Réinitialise tous les réglages aux réglages usine.

6.3 Modes de cuisson

Sous-menus pour : **Modes de cuisson**

Mode de cuisson	Utilisation
 Vapeur intense	Pour les légumes, le poisson, les pommes de terre, le riz, les pâtes et autres garnitures.
 Vapeur combinée	Pour les plats à haute teneur en humidité et pour pocher le poisson, pour les flans et les terrines.
 Vapeur alternée	Pour cuire du pain, rôtir de gros morceaux de viande ou réchauffer des plats réfrigérés ou surgelés.
 Eco Vapeur Intense	Pour optimiser la consommation d'énergie durant la cuisson. Il est donc nécessaire de régler d'abord le temps de cuisson. Pour obtenir plus d'informations sur les réglages recommandés, reportez-vous aux tableaux de cuisson avec la fonction du four équivalente.
 Réhydratation vapeur	Pour réchauffer des aliments déjà cuits directement sur une assiette.
 Chaleur tournante humide	Pour économiser de l'énergie lors de la cuisson, notamment pour les gâteaux secs, ainsi que pour les gratins cuits dans des moules sur un seul niveau.

Mode de cuisson	Utilisation
 Cuisson basse température	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.
 Sole	Pour la cuisson de gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
 Plats surgelés	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, potatoes, nems, etc.
 Gril	Pour griller des aliments peu épais au centre du gril. Pour faire griller du pain.
 Gril fort	Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités. Pour faire griller du pain.
 Turbo gril	Pour rôti de grosses pièces de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.
 Convection naturelle	Pour cuire et rôti sur un seul niveau.
 Sole pulsée	Pour cuire des aliments sur un seul niveau et leur donner un brunissement plus intense et une pâte bien crouillante. Lorsque vous utilisez cette fonction, diminuez de 20 à 40 °C les températures que vous utilisez habituellement avec la Convection naturelle .
 Chaleur tournante	Pour cuire au maximum sur trois niveaux simultanément. Lorsque vous utilisez cette fonction, diminuez de 20 à 40 °C les températures que vous utilisez habituellement avec la Convection naturelle .

Sous-menus pour : Programmes spéciaux

Mode de cuisson	Utilisation
 Pain	Pour cuire du pain.
 Gratiner	Pour préparer des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Également pour faire dorer.
 Levée de Pâte/Pain	Pour faire lever les pâtes à levure avant la cuisson.
 Chauffe-plats	Pour préchauffer votre plat avant de le servir.
 Stérilisation	Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).

Mode de cuisson	Utilisation
 Déshydratation	Pour déshydrater des fruits coupés en rondelles, comme des pommes, des prunes ou des pêches, et des légumes comme des tomates, des courgettes ou des champignons.
 Maintien au chaud	Pour maintenir au chaud des plats déjà cuits
 Décongélation	Pour décongeler des plats surgelés.

6.4 Activation d'un mode de cuisson

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez le menu Modes de cuisson . Presser **OK** pour confirmer.
3. Réglez un mode de cuisson. Presser **OK** pour confirmer.
4. Réglez la température. Presser **OK** pour confirmer.



Appuyez sur  pour passer directement au menu Modes de cuisson . Vous pouvez également l'utiliser lorsque l'appareil est en fonctionnement.

6.5 Cuisson à la vapeur

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

1. Appuyez sur le couvercle pour ouvrir le bac à eau.
2. Versez 800 ml d'eau dans le bac à eau.

Cette quantité assure environ 50 minutes d'utilisation.



Ne versez jamais d'eau directement dans le générateur de vapeur.

N'utilisez que de l'eau. N'utilisez pas d'eau filtrée (deminéralisée) ou distillée.

3. Allumez l'appareil.
4. Réglez le mode de cuisson à la vapeur (reportez-vous au tableau « Modes de cuisson ») et la température.
5. Si nécessaire, réglez la fonction Durée  ou Fin  . La vapeur apparaît au bout d'environ 2 minutes. Lorsque l'appareil atteint la température ré-

glée, un signal sonore retentit. Le signal sonore retentit également à la fin du temps de cuisson.

6. Éteignez l'appareil.



Lorsque le générateur de vapeur est vide, un signal sonore retentit.

Une fois que l'appareil a refroidi, épongez toute l'eau restant dans le générateur de vapeur. Si nécessaire, nettoyez le générateur de vapeur avec du vinaigre. Faites complètement sécher l'appareil en laissant la porte ouverte.

6.6 Indicateur de chauffe

Lorsque vous activez un mode de cuisson, une barre s'affiche. La barre indique que la température du four augmente.

Indicateur de Préchauffage rapide

Cette fonction diminue le temps de chauffe. Pour activer cette fonction, maintenez la touche  appuyée pendant 3 secondes. L'indicateur de chauffe s'affiche de manière intermittente.

Chaleur résiduelle

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

6.7 Économies d'énergie



Cet appareil est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie

lors de votre cuisine au quotidien :

• Chaleur résiduelle :

- Lorsqu'un mode de cuisson ou un programme fonctionne, les éléments chauffants sont désactivés 10 % plus tôt (l'éclairage et le ventilateur continuent à fonctionner). Pour bénéficier de cette fonction, le temps de cuisson doit être supérieur à 30 minutes ou vous devez utiliser les fonctions de l'horloge (Durée, Fin).
- Lorsque l'appareil est à l'arrêt, vous pouvez utiliser la chaleur pour maintenir au chaud les aliments. L'affichage indique la température actuelle.

- **Désactivation de l'affichage** : si nécessaire, vous pouvez mettre à l'arrêt complètement l'appareil. Appuyez simultanément sur  et sur  jusqu'à ce que l'affichage s'éteigne. Cette étape active également l'appareil.
- **Cuisson avec l'éclairage éteint** : appuyez sur la touche  et maintenez-la appuyée pendant 3 secondes pour éteindre l'éclairage durant la cuisson.
- **Fonctions Éco** : reportez-vous à la section « Modes de cuisson » (sur certains modèles uniquement).

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

Symbole	Fonction	Description
	Minuteur	Pour régler un décompte (max. 2 h 30 min). Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement de l'appareil. Vous pouvez également l'activer lorsque l'appareil est éteint. Utilisez  pour activer la fonction. Appuyez sur  ou  pour régler les minutes, puis sur OK pour démarrer.
	Durée	Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil (max. 23 h 59 min).
	Fin	Pour régler l'heure de fin d'un mode de cuisson (max. 23 h 59 min).

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



Si vous utilisez les fonctions de l'horloge Durée et Fin, l'appareil désactive les éléments chauffants au bout de 90 % du temps défini. L'appareil utilise la chaleur résiduelle pour poursuivre la cuisson jusqu'à la fin du temps de cuisson programmé (de 3 à 20 minutes).

Réglage des fonctions de l'horloge

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

3. Appuyez sur  ou  pour régler la durée requise. Presser **OK** pour confirmer. Lorsque la durée programmée est écoulée, un signal sonore retentit. L'appareil s'éteint. Un message s'affiche.
4. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.



Informations utiles :

- Avec les fonctions Durée et Fin, vous devez d'abord définir le mode de cuisson et la température. Vous pouvez ensuite régler la fonction de l'horloge. L'appareil s'éteint automatiquement.
- Vous pouvez utiliser les fonctions Durée et Fin simultanément si vous souhaitez

que l'appareil s'allume et s'éteigne automatiquement l'appareil à un moment donné.

- Lorsque vous utilisez la sonde à viande (si disponible), les fonctions Durée et Fin ne fonctionnent pas.

7.1 Maintien au chaud

La fonction Maintien au chaud conserve les aliments cuits au chaud à 80 °C pendant 30 minutes. Elle s'active à la fin de la cuisson.

- Vous pouvez activer ou désactiver cette fonction dans le menu Réglages de base .
- Conditions d'activation de la fonction :
 - La température réglée est d'au moins 80 °C.
 - La fonction Durée est réglée.

Activation de la fonction

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Sélectionnez le mode de cuisson.
3. Réglez une température supérieure à 80 °C.
4. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique

Maintien au chaud . Presser **OK** pour confirmer.

Lorsque la fonction s'arrête, un signal sonore retentit.

La fonction Maintien au chaud reste activée si vous modifiez le mode de cuisson.

7.2 Prolongement de la cuisson

La fonction Prolongement de la cuisson permet de prolonger le mode de cuisson une fois la Durée programmée écoulée.

- Elle peut être appliquée à tous les modes de cuisson avec la fonction Durée ou Cuisson par le poids .
- Ne concerne pas les modes de cuisson avec la sonde à viande.

Activation de la fonction :

1. À la fin du temps de cuisson, un signal sonore retentit. Appuyez sur une touche sensitive.
2. Le message Prolongement de la cuisson s'affiche pendant cinq minutes.
3. Appuyez sur  pour l'activer (ou  pour l'annuler).
4. Réglez la période de Prolongement de la cuisson . Presser **OK** pour confirmer.

8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES



AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».



Si vous utilisez la fonction Cuissons traditionnelles , l'appareil utilise des réglages automatiques. Comme pour les autres fonctions, vous pouvez les modifier.

8.1 Cuisson assistée avec Recettes automatiques

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

Activation de la fonction :

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez le menu Cuisson assistée . Presser **OK** pour confirmer.
3. Sélectionnez la catégorie et le plat. Presser **OK** pour confirmer.
4. Sélectionnez Recettes automatiques . Presser **OK** pour confirmer.

8.2 Cuisson assistée avec Cuisson par le poids

Cette fonction calcule automatiquement le temps de cuisson. Pour l'utiliser, il est nécessaire d'entrer le poids des aliments.

Activation de la fonction :

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez Cuisson assistée . Presser **OK** pour confirmer.
3. Sélectionnez la catégorie et le plat. Presser **OK** pour confirmer.
4. Sélectionnez Cuisson par le poids . Presser **OK** pour confirmer.

5. Appuyez sur $\wedge$ ou $\vee$ pour régler le poids des aliments. Presser **OK** pour confirmer.

Le programme automatique démarre. Vous pouvez modifier le poids à tout moment. Appuyez sur $\wedge$ ou $\vee$ pour modifier le poids. Lorsque la durée programmée est écoulée, un signal sonore retentit.

Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.



Pour certains programmes de cuisson, retournez les aliments au bout de 30 minutes. Un rappel s'affiche.

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

9.1 Sonde à viande

La sonde à viande mesure la température à cœur de la viande. Lorsque la viande atteint la température réglée, l'appareil s'éteint.

Vous devez régler deux températures :

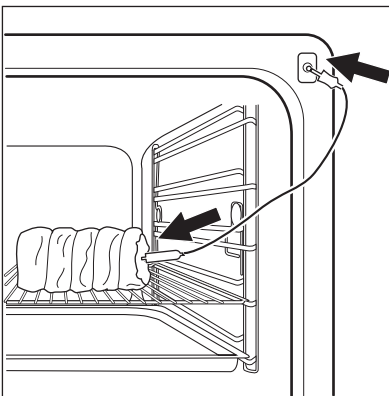
- La température du four
- La température à cœur



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

Utilisation de la sonde à viande :

1. Insérez la pointe de la sonde à viande au cœur de la viande.
2. Allumez l'appareil.
3. Insérez la fiche de la sonde à viande dans la prise située à l'avant de l'appareil.



La sonde à viande apparaît sur l'affichage.

4. Appuyez sur $\wedge$ ou $\vee$ dans un délai de 5 secondes pour définir la température à cœur.
5. Réglez la fonction du four et, si nécessaire, la température du four.

L'appareil calcule une heure approximative de fin de cuisson. L'heure de fin de cuisson varie en fonction de la quantité d'aliments, de la température réglée (120 °C minimum) et du mode de cuisson. L'appareil calcule l'heure de fin de cuisson au bout d'environ 30 minutes.



La sonde à viande doit rester enfoncée dans la viande et branchée dans la prise pendant toute la durée de la cuisson.

6. Lorsque la viande atteint la température à cœur réglée, un signal sonore retentit. L'appareil s'éteint automatiquement. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.
7. Retirez la sonde à viande de la prise et retirez la viande du four.



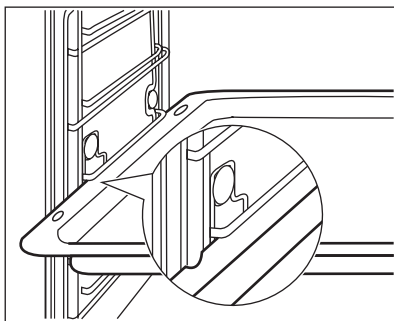
Pour modifier la température à cœur, appuyez sur COO .



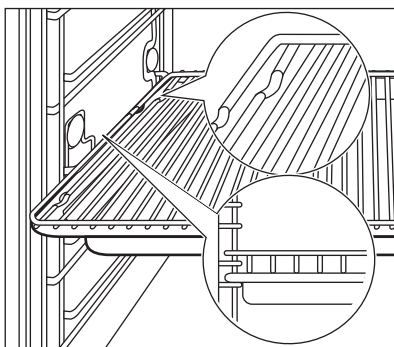
AVERTISSEMENT

Attention, la sonde à viande est très chaude ! Risque de brûlure ! Soyez particulièrement prudent lors du retrait de la pointe et de la fiche de la sonde.

9.2 Installation des accessoires du four



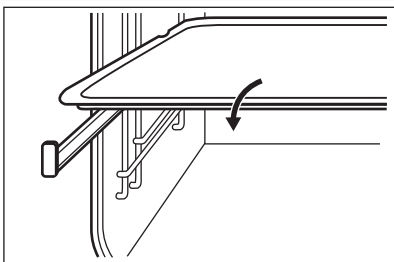
Le plat à rôtir et la grille métallique possèdent des rebords latéraux. Ces rebords, ainsi que la forme des guides d'insertion, empêchent les récipients de glisser.



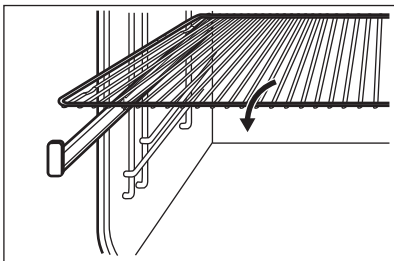
Installation simultanée de la grille métallique et du plat à rôtir

Posez la grille métallique sur le plat à rôtir. Poussez le plat à rôtir entre les guides d'insertion de l'un des niveaux du four.

9.3 Rails télescopiques - installation des accessoires du four



Posez le plateau de cuisson ou le plat à rôtir sur les rails télescopiques.

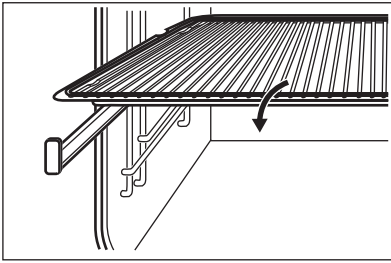


Placez la grille métallique sur les rails télescopiques de manière à ce que les tiges de guidage soient orientées vers le bas.



Le rebord élevé de la grille métallique est un dispositif complémentaire pour empêcher les ustensiles de cuisine de glisser.

9.4 Installation simultanée de la grille métallique et du plat à rôtir



Posez la grille métallique sur le plat à rôtir.
Posez la grille métallique et le plat à rôtir sur les rails télescopiques.

10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

10.1 Menu Programme préféré

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

Enregistrement d'un programme

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez un mode de cuisson ou une fonction de Cuisson assistée.
3. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique « SAUVEGARDER ». Presser **OK** pour confirmer.
4. La première position mémoire libre s'affiche. Presser **OK** pour confirmer.
5. Saisissez le nom du programme. La première lettre clignote. Appuyez sur  ou  pour modifier la lettre. Appuyez sur **OK**.
6. Appuyez sur  ou  pour déplacer le curseur vers la droite ou la gauche. Appuyez sur **OK**. La lettre suivante clignote. Répétez les étapes 5 et 6 comme nécessaire.
7. Appuyez sur la touche **OK** et maintenez-la enfoncée pour sauvegarder.



Informations utiles :

- Vous pouvez remplacer une position mémoire. Lorsque l'affichage indique la

première position mémoire libre, appuyez sur  ou  et appuyez sur **OK** pour remplacer un programme existant.

- Vous pouvez modifier le nom d'un programme dans le menu Entrer nom du programme.

Activation du programme

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez le menu Programme préféré. Presser **OK** pour confirmer.
3. Sélectionnez le nom de votre programme préféré. Presser **OK** pour confirmer.

10.2 Touches Verrouil.

La fonction Touches Verrouil. permet d'éviter une modification involontaire du mode de cuisson. Vous ne pouvez activer la fonction Touches Verrouil. que lorsque l'appareil est en fonctionnement.

Activation de la fonction Touches Verrouil. :

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez un mode de cuisson ou un réglage.
3. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que Touches Verrouil. s'affiche.
4. Presser **OK** pour confirmer.

Désactivation de la fonction Touches Verrouil. :

- 1. Appuyez sur la touche  .
- 2. Presser **OK** pour confirmer.

10.3 Sécurité enfants

La fonction Sécurité enfants permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil.

Activation et désactivation de la fonction Sécurité enfants :

- 1. Allumez l'appareil.
- 2. Appuyez simultanément sur  et  jusqu'à ce qu'un message s'affiche.

10.4 SET + GO

La fonction SET + GO vous permet de régler un mode de cuisson (ou un programme) et de l'utiliser ultérieurement en appuyant une fois sur la touche sensitive.

Activation de la fonction :

- 1. Allumez l'appareil.
- 2. Réglez un mode de cuisson.
- 3. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique **Durée** .

- 4. Réglez l'heure.
- 5. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique **SET + GO** .
- 6. Presser **OK** pour confirmer.
Pour démarrer la fonction SET + GO , appuyez sur une touche sensitive (à l'exception de ). Le mode de cuisson réglé démarre.
À la fin du mode de cuisson, un signal sonore retentit.

 Informations utiles :

- Lorsque le mode de cuisson est en cours, la fonction Touches Verrouil. est activée.
- La fonction SET + GO peut être activée et désactivée dans le menu Réglages de base .

10.5 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteint au bout d'un certain temps :

- Si un mode de cuisson est en cours.
- Si vous ne modifiez pas la température du four.

Température	Heure de fin de cuisson
30 °C - 120 °C	12,5 h
120 °C - 200 °C	8,5 h
200 °C - 230 °C	5,5 h



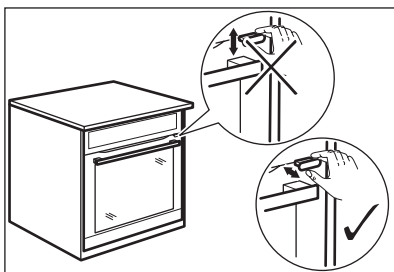
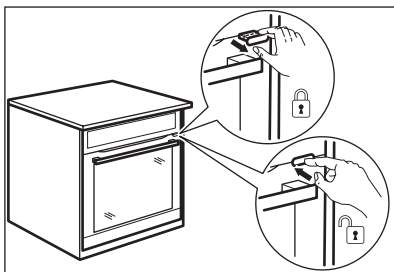
L'arrêt automatique fonctionne avec toutes les fonctions, à l'exception des fonctions **Eclairage** four , **Durée** , **Fin** et **Sonde à viande** .

quement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Si vous éteignez l'appareil, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

10.6 Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automati-

10.7 Verrouillage mécanique de la porte



Ne poussez pas le dispositif de verrouillage de la porte lorsque vous fermez la porte de l'appareil. Le dispositif de verrouillage mécanique de la porte n'est pas désactivé lorsque vous éteignez l'appareil.

Lorsque vous achetez l'appareil, le dispositif de verrouillage de la porte n'est pas actif.

Pour activer le dispositif de verrouillage de la porte : Tirez vers l'avant le dispositif de verrouillage de la porte jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

Pour désactiver le dispositif de verrouillage de la porte : Repoussez le dispositif de verrouillage de la porte dans le panneau.

Ouverture de la porte de l'appareil :

1. Appuyez sur le dispositif de verrouillage de la porte et maintenez-le enfoncé.
2. Ouvrez la porte.

11. CONSEILS UTILES



AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».



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

11.1 Intérieur de la porte

Sur certains modèles, vous trouverez à l'intérieur de la porte du four :

- Les numéros des niveaux d'enfournement.
- Des informations sur les modes de cuisson, les niveaux d'enfournement et les températures recommandés pour des plats spécifiques.

11.2 Conseils pour les modes de cuisson spécifiques du four

Maintien au chaud

Utilisez cette fonction pour garder un plat au chaud.
La température se règle automatiquement sur 80 °C.

Ch chauffe-plats

Pour réchauffer les assiettes et les plats. Répartissez les plats et les assiettes sur la grille. Déplacez les piles au bout de la moitié du temps de réchauffement (échangez haut et bas).

La température automatique est de 70 °C.

Position de la grille conseillée : 3.

Levée de Pâte/Pain

Vous pouvez utiliser cette fonction automatique avec n'importe quelle recette de pâte levée. Elle crée une bonne atmosphère pour le levage. Mettez la pâte dans un plat suffisamment grand pour la levée et recouvrez-la d'un linge mouillé ou d'un film plastique. Insérez une grille métallique au premier niveau et posez le plat dessus. Fermez la porte, puis réglez le four sur la fonction Levée de Pâte/Pain. Sélectionnez la durée nécessaire.

11.3 Cuisson à la vapeur

Ustensiles de cuisson à la vapeur

- N'utilisez que des ustensiles de cuisine résistant à la chaleur et à la corrosion ou des récipients en acier chromé (pour certains modèles uniquement).

Positions des grilles

- Les positions correctes des grilles sont indiquées dans le tableau ci-dessous. Comptez les positions de grille du bas vers le haut.

11.4 Tableau de quantité d'eau pour l'utilisation de la vapeur

Eau dans le bac à eau (ml)	Durée ¹⁾ (min)
400	15 - 25
600	25 - 40
800	40 - 50

¹⁾ Les durées sont fournies à titre indicatif uniquement.

11.5 Vapeur intense / Eco

Vapeur Intense



AVERTISSEMENT

N'ouvrez pas la porte de l'appareil lorsque cette fonction est activée. Risque de brûlure !

Remarques générales

- Lorsque la durée de cuisson dépasse les 30 minutes ou si vous cuisinez une quantité importante d'aliments, ajoutez de l'eau si nécessaire.
- Placez les aliments dans des récipients de cuisson adéquats puis placez ces derniers sur les grilles. Assurez-vous de placer les grilles en laissant un espace suffisant pour que la vapeur puisse circuler autour de chaque récipient.
- Après chaque utilisation, retirez l'eau du bac à eau, des tuyaux et du générateur de vapeur. Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Remarques concernant les tableaux de cuisson à la vapeur

- Les données indiquées dans les tableaux se réfèrent à des plats typiques.
- La température et la durée sont fournies à titre indicatif uniquement et varient en fonction de la composition, de la taille et de la quantité d'aliments ainsi que de l'ustensile de cuisine utilisé.
- Suivez les instructions relatives à une recette similaire si la vôtre n'est pas répertoriée.
- Démarrez la procédure à four froid sauf si le tableau l'indique différemment.
- Lors de la cuisson du riz et étant donné ses capacités d'absorption d'eau, utilisez un rapport eau/riz de 1,5:1 à 2:1.

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

Menus de cuisson : Vous pouvez préparer un repas complet d'un seul coup.

Pour cuisiner correctement chaque plat, sélectionnez-les en fonction de leur durée de cuisson, qui doit être relativement similaire. Ajoutez la plus grande quantité d'eau nécessaire pour la cuisson de l'un des plats. Placez les plats dans des récipients adaptés puis sur les grilles du four. Ajustez l'espacement entre les récipients pour laisser la vapeur circuler.

- Placez les récipients propres au milieu de la grille sur le 1er niveau. Veillez à ce que les ouvertures soient orientées vers le bas selon un angle faible.
- Remplissez le bac avec le niveau d'eau maximal et réglez une durée de 40 min.

Stérilisation

- Grâce à cette fonction, vous pouvez stériliser des récipients (par ex. des biberons).

Légumes

Plat	Position de la grille	Température (°C)	Eau dans le bac à eau (ml)	Durée ¹⁾ (min)
Artichauts	2	96	800	50 - 60
Aubergines	2	96	450	15 - 25
Chou-fleur, entier	2	96	600	35 - 45
Chou-fleur en bouquets	2	96	500	25 - 30
Brocoli entier	2	96	550	30 - 40
Brocoli en bouquets	2	96	400	20 - 25
Champignons en lamelles	2	96	400	15 - 20
Petits pois	2	96	450	20 - 25
Fenouil	2	96	600	35 - 45
Carottes	2	96	600	35 - 45
Chou-rave en lamelles	2	96	550	30 - 40
Poivrons en lamelles	2	96	400	20 - 25
Poireaux en rondelles	2	96	500	25 - 35
Haricots verts	2	96	550	35 - 45
Mâche en bouquets	2	96	450	20 - 25
Choux de Bruxelles	2	96	550	30 - 40
Betterave	2	96	800 + 400	70 - 90
Salsifis noirs	2	96	600	35 - 45

Plat	Position de la grille	Température (°C)	Eau dans le bac à eau (ml)	Durée ¹⁾ (min)
Céleri en cubes	2	96	500	25 - 35
Asperges vertes	2	96	500	25 - 35
Asperges blanches	2	96	600	35 - 45
Épinards	2	96	350	15
Tomates pelées	2	96	350	15
Haricots blancs	2	96	500	30 - 40
Chou de Milan	2	96	400	20 - 25
Courgettes en lamelles	2	96	350	15 - 20

1) Les durées sont fournies à titre indicatif uniquement.

Garnitures / Plats d'accompagnement

Plat	Position de la grille	Température (°C)	Eau dans le bac à eau (ml)	Durée ¹⁾ (min)
Beignets	2	96	600	30 - 40
Gnocchis	2	96	600	35 - 45
Pommes de terre en robe des champs, taille moyenne	2	96	750	45 - 55
Riz (rapport eau/riz 1,5:1)	2	96	600	35 - 40
Pommes de terre vapeur en quartiers	2	96	600	35 - 40
Boulettes de pain	2	96	600	35 - 45
Tagliatelles fraîches	2	96	450	20 - 25
Polenta (rapport eau 3:1)	2	96	750	45 - 50

1) Les durées sont fournies à titre indicatif uniquement.

Poisson

Plat	Position de la grille	Température (°C)	Eau dans le bac à eau (ml)	Durée¹⁾ (min)
Truite, environ 250 g	2	85	550	30 - 40
Crevettes fraîches	2	85	450	20 - 25
Crevettes surgelées	2	85	550	30 - 40
Filets de saumon	2	85	500	25 - 35
Truite saumonée, environ 1 000 g	2	85	600	40 - 45
Moules	2	96	500	20 - 30
Filet de poisson plat	2	80	350	15

1) Les durées sont fournies à titre indicatif uniquement.

Viande

Plat	Position de la grille	Température (°C)	Eau dans le bac à eau (ml)	Durée¹⁾ (min)
Jambon cuit (1 000 g)	2	96	800 + 150	55 - 65
Escalope de volaille pochée	2	90	500	25 - 35
Volaille pochée, 1 000 à 1 200 g	2	96	800 + 150	60 - 70
Filet mignon de viande blanche sans gigot, 800 à 1 000 g	2	90	800 + 300	80 - 90
Kasseler (filet mignon de porc fumé) poché	2	90	800 + 300	90 - 110
Tafelspitz (bœuf bouilli de première qualité)	2	96	800 + 700	110 - 120
Chipolatas	2	80	400	15 - 20

1) Les durées sont fournies à titre indicatif uniquement.

Œufs

Plat	Position de la grille	Température (°C)	Eau dans le bac à eau (ml)	Durée ¹⁾ (min)
Œufs, durs	2	96	500	18 - 21
Œufs, mollets	2	96	450	13 - 16
Œufs, à la coque	2	96	400	11 - 12

¹⁾ Les durées sont fournies à titre indicatif uniquement.

11.6 Turbo gril et Vapeur intense successivement

Lorsque vous combinez des fonctions, vous pouvez cuire de la viande, des légumes et des accompagnements les uns après les autres. Tous les plats sont prêts à être servis en même temps

- Utilisez la fonction Turbo gril pour démarer le rôtissage des aliments.
- Placez les légumes et accompagnements préparés dans un récipient

adapté à la cuisson au four puis enfournez-les avec la viande.

- Laissez refroidir le four à une température d'environ 80 °C. Pour faire refroidir l'appareil plus rapidement, ouvrez la porte du four jusqu'à la première position pendant environ 15 minutes.
- Démarrez la fonction Vapeur intense et cuisez le tout ensemble jusqu'à ce que les aliments soient prêts.
- La quantité d'eau maximale est de 800 ml.

Plat	Turbo gril (première étape : cuez la viande)			Vapeur intense (seconde étape : ajoutez les légumes)		
	Température (°C)	Durée (min)	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)	Position de la grille
Rôti de boeuf 1 kg Choux de Bruxelles, polenta	180	60 – 70	viande : 1	96	40 – 50	viande : 1 légumes : 3
Rôti de porc 1 kg Pommes de terre, légumes, sauce	180	60 – 70	viande : 1	96	30 – 40	viande : 1 légumes : 3
Rôti de veau 1 kg Riz, légumes	180	50 – 60	viande : 1	96	30 – 40	viande : 1 légumes : 3

11.7 Vapeur combinée

Type d'aliment	Vapeur combinée (quantité d'eau : environ 300 ml)		
	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)
Crème / flan en parts individuelles ¹⁾	2	90	40 - 45

Type d'aliment	Vapeur combinée (quantité d'eau : environ 300 ml)		
	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)
Œufs cuits au four ¹⁾	2	90	35 - 45
Terrine ¹⁾	2	90	40 - 50
Filet de poisson fin	2	85	15 - 25
Filet de poisson épais	2	90	25 - 35
Petit poisson jusqu'à 350 g	2	90	25 - 35
Poisson entier jusqu'à 1 000 g	2	90	35 - 45

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

Réchauffer

Type d'aliment	Vapeur combinée (quantité d'eau : environ 300 ml)		
	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)
Quenelles	2	85	25 - 35
Pâtes	2	85	20 - 25
Riz	2	85	20 - 25
Plats uniques	2	85	20 - 25

11.8 Vapeur alternée

Type d'aliment	Vapeur alternée ¹⁾		
	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)
Rôti de porc 1 000 g	2	160 - 180	90 - 100
Rôti de boeuf 1 000 g	2	180 - 200	60 - 90
Rôti de veau 1 000 g	2	180	80 - 90
Pâté à la viande, cru, 500 g	2	180	30 - 40
Filet mignon de porc fumé de 600 à 1 000 g (laissez mariner pendant 2 heures)	2	160 - 180	60 - 70
Volaille 1 000 g	2	180 - 200	50 - 60
Canard 1 500 - 2 000 g	2	180	70 - 90
Oie 3 000 g	1	170	130 - 170
Gratin de pommes de terre	2	160 - 170	50 - 60
Gratin de pâtes	2	190	40 - 50

Type d'aliment	Vapeur alternée ¹⁾		
	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)
Lasagnes	2	180	45 - 55
Diff. types de pain 500 - 1 000 g	2	180 - 190	50 - 60
Petits pains 40 - 60 g	2	180 - 210	30 - 40
Petits pains prêts à cuire	2	200	10 - 20
Baguettes prêtes à cuire 40 - 50 g	2	200	20 - 30
Baguettes prêtes à cuire 40 - 50 g, surgelées	2	200	25 - 35

¹⁾ La quantité d'eau à ajouter varie en fonction de la durée de cuisson.

11.9 Cuisson

Instructions générales

- Votre nouveau four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien appareil. Adaptez vos réglages habituels (température, temps de cuisson, etc.) et les positions des grilles aux recommandations fournies dans les tableaux.
- Avec des temps de cuisson plus longs, le four peut être mis à l'arrêt environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, afin d'utiliser la chaleur résiduelle.

Lorsque vous cuisinez des plats surgelés, les plateaux de cuisson peuvent se déformer en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, cette torsion disparaît.

Comment utiliser les tableaux de cuisson

- Le fabricant vous recommande d'utiliser la température la plus faible pour la première utilisation.
- Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez celle qui s'en rapproche le plus.
- 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 à différentes hauteurs ne dorent pas toujours de manière homogène au début. Si cette situation se produit, ne modifiez pas le réglage de la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.

11.10 Conseils de cuisson

Résultats de cuisson	Cause possible	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'effrite et devient pâteux, plein de grumeaux, juteux.	La température du four est trop élevée.	Régalez une température de cuisson légèrement inférieure la prochaine fois.

Résultats de cuisson	Cause possible	Solution
Le gâteau s'effrite et devient pâteux, plein de grumeaux, juteux.	Durée de cuisson trop courte.	Régalez une durée de cuisson plus longue. Vous ne pouvez pas diminuer les temps de cuisson en augmentant la température.
Le gâteau s'effrite et devient pâteux, plein de grumeaux, juteux.	Le mélange est trop liquide.	Diminuez la quantité de liquide. Attention aux temps de malaxage, notamment si vous utilisez un robot ménager.
Le gâteau est trop sec.	Température de cuisson trop basse.	Régalez une température de cuisson supérieure la prochaine fois.
Le gâteau est trop sec.	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 coloration du gâteau n'est pas homogène.	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.

11.11 Cuisson sur un seul niveau :

Cuisson dans des moules

Type de cuisson	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée (min)
Kouglof/brioche	Chaleur tournante	1	150 - 160	50 - 70
Gâteau de Savoie au madère/cakes aux fruits	Chaleur tournante	1	140 - 160	70 - 90
Fatless sponge cake / Génoise maigre	Chaleur tournante	2	140 - 150	35 - 50
Fatless sponge cake / Génoise maigre	Convection naturelle	2	160	35 - 50

Type de cuisson	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée (min)
Pâte à tarte brisée	Chaleur tournante	2	170 - 180 1)	10 - 25
Pâte à tarte – génoise	Chaleur tournante	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie / Tourte aux pommes (2 moules Ø 20 cm, disposés en diagonale)	Chaleur tournante	2	160	60 - 90
Apple pie / Tourte aux pommes (2 moules Ø 20 cm, disposés en diagonale)	Convection naturelle	1	180	70 - 90
Gâteau au fromage	Convection naturelle	1	170 - 190	60 - 90

1) Préchauffez le four.

Gâteaux/Petites pâtisseries/Pains sur plateaux de cuisson

Type de cuisson	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée (min)
Tresse/couronne de pain	Convection naturelle	3	170 - 190	30 - 40
Brioche de Noël aux fruits (Stollen)	Convection naturelle	2	160 - 180 1)	50 - 70
Pain (pain de seigle) :				
1. Première partie du processus de cuisson.	Convection naturelle	1	1. 230 1)	1. 20
2. Deuxième partie du processus de cuisson.			2. 160 - 180	2. 30 - 60
Choux à la crème/éclairs	Convection naturelle	3	190 - 210 1)	20 - 35

Type de cuisson	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée (min)
Gâteau roulé	Convection naturelle	3	180 - 200 1)	10 - 20
Gâteau avec garniture de type crumble (sec)	Chaleur tournante	3	150 - 160	20 - 40
Gâteau aux amandes et au beurre / gâteaux au sucre	Convection naturelle	3	190 - 210 1)	20 - 30
Gâteaux aux fruits (pâte levée/génoise) 2)	Chaleur tournante	3	150	35 - 55
Gâteaux aux fruits (pâte levée/génoise) 2)	Convection naturelle	3	170	35 - 55
Gâteaux aux fruits sur pâte brisée	Chaleur tournante	3	160 - 170	40 - 80
Gâteaux à pâte levée à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise)	Convection naturelle	3	160 - 180 1)	40 - 80

1) Préchauffez le four.

2) Utilisez un plat à rôtir

Biscuits

Type de cuisson	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée (min)
Biscuits sablés	Chaleur tournante	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Petits sablés	Chaleur tournante	3	140	20 - 35
Short bread / Petits sablés	Convection naturelle	3	160 1)	20 - 30
Biscuits à base de génoise	Chaleur tournante	3	150 - 160	15 - 20

Type de cuisson	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée (min)
Pâtisseries à base de blancs d'œufs/Meringues	Chaleur tournante	3	80 - 100	120 - 150
Macarons	Chaleur tournante	3	100 - 120	30 - 50
Biscuits à base de pâte levée	Chaleur tournante	3	150 - 160	20 - 40
Pâtisseries feuilletées	Chaleur tournante	3	170 - 180 ¹⁾	20 - 30
Petits pains	Chaleur tournante	3	160 ¹⁾	10 - 25
Petits pains	Convection naturelle	3	190 - 210 ¹⁾	10 - 25
Small cakes / Petits gâteaux (20 par plateau)	Chaleur tournante	3	150 ¹⁾	20 - 35
Small cakes / Petits gâteaux (20 par plateau)	Convection naturelle	3	170 ¹⁾	20 - 30

¹⁾ Préchauffez le four.

Gratins

Plat	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée (min)
Gratin de pâtes	Convection naturelle	1	180 - 200	45 - 60
Lasagnes	Convection naturelle	1	180 - 200	25 - 40
Légumes au gratin ¹⁾	Turbo gril ou Chaleur tournante	1	160 - 170	15 - 30
Baguettes garnies de fromage fondu	Turbo gril ou Chaleur tournante	1	160 - 170	15 - 30
Gratins sucrés	Convection naturelle	1	180 - 200	40 - 60
Gratins de poisson	Convection naturelle	1	180 - 200	30 - 60

Plat	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée (min)
Légumes farcis	Turbo gril ou Chaleur tournante	1	160 - 170	30 - 60

1) Préchauffez le four.

Chaleur tournante humide

Type d'aliment	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)
Gratin de pâtes	2	180 - 200	45 - 60
Lasagnes	2	180 - 200	45 - 60
Gratin de pommes de terre	2	190 - 210	55 - 80
Plat/Préparations sucrées	2	180 - 200	45 - 60
Kouglof ou brioche	1	160 - 170	50 - 70
Tresse/couronne de pain	2	170 - 190	40 - 50
Gâteau avec garniture de type crumble (sec)	3	160 - 170	20 - 40
Biscuits/Gâteaux secs à base de pâte levée	2	160 - 170	20 - 40

11.12 Cuisson sur plusieurs niveaux

Gâteaux/Petites pâtisseries/Pains sur plateaux de cuisson

Type de cuisson	Chaleur tournante		Température en °C	Durée (min)
	Position de la grille			
	2 niveaux	3 niveaux		
Choux à la crème/éclairs	1 / 4	-	160 - 180 ¹⁾	25 - 45
Crumble sec	1 / 4	-	150 - 160	30 - 45

1) Préchauffez le four.

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

Type de cuisson	Chaleur tournante		Température en °C	Durée (min)
	Position de la grille			
	2 niveaux	3 niveaux		
Biscuits sablés	1 / 4	1 / 3 / 5	150 - 160	20 - 40
Short bread / Petits sablés	1 / 4	1 / 3 / 5	140	25 - 50
Biscuits à base de génoise	1 / 4	-	160 - 170	25 - 40

Type de cuisson	Chaleur tournante		Température en °C	Durée (min)
	Position de la grille			
	2 niveaux	3 niveaux		
Biscuits à base de blancs d'œufs/Meringues	1 / 4	-	80 - 100	130 - 170
Macarons	1 / 4	-	100 - 120	40 - 80
Biscuits à base de pâte levée	1 / 4	-	160 - 170	30 - 60
Pâtisseries feuilletées	1 / 4	-	170 - 180 ¹⁾	30 - 50
Petits pains	1 / 4	-	180	30 - 55
Small cakes / Petits gâteaux (20 par plateau)	1 / 4	-	150 ¹⁾	25 - 40

¹⁾ Préchauffez le four.

11.13 Cuisson basse température

Utilisez cette fonction pour préparer des morceaux de viande et de poisson maigres et tendres avec une température à cœur ne dépassant pas 65 °C. La cuisson basse température n'est pas applicable à des recettes telles que des morceaux à braiser ou des rôtis de porc gras. Vous pouvez utiliser la sonde à viande pour vous assurer que la température à cœur de la viande est correcte (reportez-vous au tableau de la sonde à viande). Dans les 10 premières minutes, vous pouvez régler une température comprise entre 80 °C et 150 °C. La température par défaut est de 90 °C. Après avoir réglé la température, le four continue sa cuis-

son à 80 °C. N'utilisez pas la fonction de cuisson basse température avec de la volaille.



N'utilisez jamais de couvercle lorsque vous utilisez cette fonction.

- 1. Saisissez la viande dans une poêle sur la table de cuisson pendant 1 à 2 minutes à très haute température.
- 2. Placez la viande avec le plat à rôtir chaud dans le four, sur la grille métallique.
- 3. Placez la sonde à viande dans la viande.
- 4. Sélectionnez la fonction Cuisson basse température et réglez la température à cœur finale.

Aliment à cuire	Poids (g)	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Rôti de bœuf	1000 - 1500	1	120	120 - 150
Filet de bœuf	1000 - 1500	3	120	90 - 150
Rôti de veau	1000 - 1500	1	120	120 - 150
Steaks	200 - 300	3	120	20 - 40

11.14 Sole pulsée

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée (min)
Pizza (pâte fine)	2	200 - 230 1)2)	15 - 20
Pizza (bien garnie)	2	180 - 200	20 - 30
Tartes	1	180 - 200	40 - 55
Quiche aux épi- nards	1	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine	1	170 - 190	45 - 55
Tarte suisse	1	170 - 190	45 - 55
Tarte aux pommes (recouverte)	1	150 - 170	50 - 60
Tarte aux légumes	1	160 - 180	50 - 60
Pain sans levain	2	230 1)	10 - 20
Quiche à pâte feuilletée	2	160 - 180 1)	45 - 55
Flammekuche (plat alsacien similaire à une pizza)	2	230 1)	12 - 20
Piroggen (version russe de la calzo- ne)	2	180 - 200 1)	15 - 25

1) Préchauffez le four.

2) Utilisez un plat à rôtir

Chaleur tournante humide

Type d'aliment	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)
Gratin de pâtes	2	180 - 200	45 - 60
Lasagnes	2	180 - 200	45 - 60
Gratin de pommes de terre	2	190 - 210	55 - 80
Plat/Préparations sucrées	2	180 - 200	45 - 60
Kouglof ou brioche	1	160 - 170	50 - 70
Tresse/couronne de pain	2	170 - 190	40 - 50
Gâteau avec garniture de type crumble (sec)	3	160 - 170	20 - 40
Biscuits/Gâteaux secs à base de pâte levée	2	160 - 170	20 - 40

11.15 Rôtissage

- Utilisez des plats résistant à la chaleur pour le rôtissage (reportez-vous aux instructions du fabricant).
- Vous pouvez cuire de gros rôtis directement dans le plat à rôtir (si disponible) ou sur la grille métallique en plaçant le plat à rôtir en dessous.
- Faites rôtir les viandes maigres dans le plat à rôtir avec le couvercle. Cette cuisson est parfaitement adaptée à ce type de viande.
- Tous les types de viande pouvant être dorés ou ayant une peau peuvent être rôtis dans le plat à rôtir sans couvercle.
- Nous vous conseillons de cuire les viandes et poissons pesant plus d'1 kg dans le four.
- Pour éviter que le jus de viande ou la graisse ne brûlent dans le plat à rôtir, versez-y un peu de liquide.
- Si nécessaire, retournez le rôti (à la moitié ou aux 2 tiers du temps de cuisson).
- Arrosez les gros rôtis et les volailles avec leur jus plusieurs fois en cours de cuisson. Cela assure un meilleur rôtissage.
- Le four peut être éteint environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, afin d'utiliser la chaleur résiduelle.

11.16 Rôtissage avec le Turbo gril

Bœuf

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée (min)
Bœuf braisé	1 - 1,5 kg	Convection naturelle	1	230	120 - 150
Rôti de bœuf ou filet : saignant	par cm d'épaisseur	Turbo gril	1	190 - 200 1)	5 - 6
Rôti de bœuf ou filet : à point	par cm d'épaisseur	Turbo gril	1	180 - 190 1)	6 - 8
Rôti de bœuf ou filet : bien cuit	par cm d'épaisseur	Turbo gril	1	170 - 180 1)	8 - 10

1) Préchauffez le four.

Porc

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée (min)
Épaule/collet/jambon à l'os	1 - 1,5 kg	Turbo gril	1	160 - 180	90 - 120
Côtelette/côte	1 - 1,5 kg	Turbo gril	1	170 - 180	60 - 90
Pain de viande	750 g - 1 kg	Turbo gril	1	160 - 170	50 - 60
Jarret de porc (précuit)	750 g - 1 kg	Turbo gril	1	150 - 170	90 - 120

Veau

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée (min)
Rôti de veau	1 kg	Turbo gril	1	160 - 180	90 - 120
Jarret de veau	1,5 - 2 kg	Turbo gril	1	160 - 180	120 - 150

Agneau

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée (min)
Gigot d'agneau/ Rôti d'agneau	1 - 1,5 kg	Turbo gril	1	150 - 170	100 - 120
Carré d'agneau	1 - 1,5 kg	Turbo gril	1	160 - 180	40 - 60

Gibier

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée (min)
Râble/Cuisse de lièvre	jusqu'à 1 kg	Convection naturelle	1	230 ¹⁾	30 - 40
Selle de chevreuil	1,5 - 2 kg	Convection naturelle	1	210 - 220	35 - 40
Cuissot de chevreuil	1,5 - 2 kg	Convection naturelle	1	180 - 200	60 - 90

¹⁾ Préchauffez le four.

Volaille

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée (min)
Morceaux de volaille	200 - 250 g chacun	Turbo gril	1	200 - 220	30 - 50
Demi-poulet	400 - 500 g chacun	Turbo gril	1	190 - 210	35 - 50
Volaille, poularde	1 - 1,5 kg	Turbo gril	1	190 - 210	50 - 70
Canard	1,5 - 2 kg	Turbo gril	1	180 - 200	80 - 100
Oie	3,5 - 5 kg	Turbo gril	1	160 - 180	120 - 180
Dinde	2,5 - 3,5 kg	Turbo gril	1	160 - 180	120 - 150
Dinde	4 - 6 kg	Turbo gril	1	140 - 160	150 - 240

Poisson (à l'étuvée)

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée (min)
Poisson entier > 1 kg	1 - 1,5 kg	Convection naturelle	1	210 - 220	40 - 60

11.17 Gril

Utilisez toujours le gril avec le réglage de température maximal.
Placez la grille à la position recommandée dans le tableau des grillades.
Placez toujours le plat sur la première position de grille pour recueillir la graisse.
Ne faites griller que des viandes ou poissons plats.

Faites toujours préchauffer le four à vide avec les fonctions de gril pendant 5 minutes.



ATTENTION

Utilisez toujours le gril avec la porte du four fermée.

Gril

Aliment à griller	Position de la grille	Température	Durée (min)	
			1re face	2e face
Rôti de boeuf	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Filet de bœuf	3	230	20 - 30	20 - 30
Rôti/Filet de porc	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Rôti/Filet de veau	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Rôti/Filet d'agneau	3	210 - 230	25 - 35	20 - 25
Poisson entier, 500 - 1 000 g	3 / 4	210 - 230	15 - 30	15 - 30

Gril fort

Aliment à griller	Position de la grille	Durée (min)	
		1re face	2e face
Burgers / Steaks hachés	4	8 - 10	6 - 8
Filet de porc	4	10 - 12	6 - 10
Saucisses	4	10 - 12	6 - 8
Filet/Steaks de veau	4	7 - 10	6 - 8
Toast / Toasts ¹⁾	5	1 - 3	1 - 3
Toasts avec garniture	4	6 - 8	-

1) Préchauffez le four.

Gril avec tournebroche : insérez le plat à rôtir sur le premier niveau en partant du bas

Aliment à rôtir	Température en °C	Durée en min
Volaille	220 - 240	70 - 90
Pièce de viande roulée à rôtir	190 - 210	120 - 180
Canard	220 - 240	90 - 150
Jarret de porc	190 - 210	150 - 210

11.18 Décongélation

Retirez l'emballage des aliments puis placez-les dans une assiette.

Ne les couvrez pas d'un bol ni d'une assiette car cela pourrait allonger le temps de décongélation.
Utilisez la première position de grille du four en partant du bas.

Plat	Durée de décongélation (min)	Décongélation complémentaire (min)	Commentaire
Volaille, 1 000 g	100 - 140	20 - 30	Placez la volaille sur une soucoupe retournée, posée sur une grande assiette. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Viande, 1 000 g	100 - 140	20 - 30	Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Viande, 500 g	90 - 120	20 - 30	Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Truite, 150 g	25 - 35	10 - 15	-
Fraises, 300 g	30 - 40	10 - 20	-
Beurre, 250 g	30 - 40	10 - 15	-
Crème, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	La crème fraîche peut aussi être battue même si elle n'est pas complètement décongelée
Gâteau, 1 400 g	60	60	-

11.19 Plats préparés

Chaleur tournante

Plats préparés	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)
Pizza surgelée	2	200 - 220	15 - 25

Plats préparés	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)
Pizza épaisse surgelées	2	190 - 210	20 - 25
Pizza fraîche pré-cuite	2	210 - 230	13 - 25
Parts de pizza surgelées	2	180 - 200	15 - 30
Frites fines	3	200 - 220	20 - 30
Frites épaisses	3	200 - 220	25 - 35
Potatoes/Pomme quartier	3	220 - 230	20 - 35
Pommes de terre sautées	3	210 - 230	20 - 30
Lasagnes fraîches	2	170 - 190	35 - 45
Lasagnes surgelées	2	160 - 180	40 - 60
Fromage cuit au four	3	170 - 190	20 - 30
Ailes de volaille	2	190 - 210	20 - 30

Plats préparés surgelés

Aliment à cuire	Fonctions du four	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)
Pizza surgelée	Convection naturelle	3	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage
Frites ¹⁾ (300 - 600 g)	Convection naturelle ou Turbo gril	3	200 - 220	comme indiqué sur l'emballage
Baguettes	Convection naturelle	3	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage
Gâteaux aux fruits	Convection naturelle	3	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage

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

11.20 Déshydratation - Chaleur tournante

Utilisez du papier sulfurisé pour couvrir les grilles du four.

Pour de meilleurs résultats, mettez à l'arrêt l'appareil à la moitié du processus. Ouvrez la porte de l'appareil et laissez l'appareil refroidir. Terminez ensuite le processus de déshydratation.

Légumes

Aliment à déshydrater	Position de la grille		Température (°C)	Durée (h)
	1 niveau	2 niveaux		
Haricots	3	1 / 4	60 - 70	6 - 8
Poivrons	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
Légumes pour potage	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
Champignons	3	1 / 4	50 - 60	6 - 8
Fines herbes	3	1 / 4	40 - 50	2 - 3

Fruits

Aliment à déshydrater	Position de la grille		Température (°C)	Durée (h)
	1 niveau	2 niveaux		
Prunes	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
Abricots	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
Pommes, lamelles	3	1 / 4	60 - 70	6 - 8
Poires	3	1 / 4	60 - 70	6 - 9

11.21 Stérilisation

Remarques :

- 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 la première grille à partir du bas 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 dans les bocaux commence à frémir (au bout de 35 à 60 minutes avec des bocaux d'un litre), arrêtez le four ou baissez la température à 100 °C (voir le tableau).

Baies

Conserve	Température en °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

Conserve	Température en °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

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

1) Laissez reposer dans le four après qu'il soit à l'arrêt.

11.22 Pain

Type de cuisson	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée (min)
Pain blanc	Pain	2	180 - 200	40 - 60
Baguette	Pain	2	200 - 220	35 - 45
Brioche	Pain	2	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	Pain	2	200 - 220	35 - 45
Pain de seigle	Pain	2	190 - 210	50 - 70
Pain complet	Pain	2	180 - 200	50 - 70
Pain aux céréales	Pain	2	170 - 190	60 - 90

11.23 Tableau de la sonde à viande

Bœuf

Plat	Température à cœur du plat (°C)
Côte / filet : saignant	45 - 50
Côte / filet : à point	60 - 65
Côte / filet : bien cuit	70 - 75

Porc

Plat	Température à cœur du plat (°C)
Épaule/jambon/collet de porc	80 - 82
Côtelette (selle) / côte de porc fumée	75 - 80
Pain de viande	75 - 80

Veau

Plat	Température à cœur du plat (°C)
Rôti de veau	75 - 80
Jarret de veau	85 - 90

Mouton/agneau

Plat	Température à cœur du plat (°C)
Gigot de mouton	80 - 85
Selle de mouton	80 - 85
Gigot d'agneau/Rôti d'agneau	70 - 75

Gibier

Plat	Température à cœur du plat (°C)
Râble de lièvre	70 - 75
Cuisse de lièvre	70 - 75
Lièvre entier	70 - 75
Selle de chevreuil	70 - 75
Cuissot de chevreuil	70 - 75

Poisson

Plat	Température à cœur du plat (°C)
Saumon	65 - 70
Truites	65 - 70

11.24 Programmes automatiques

Ces 3 programmes automatiques offrent une cuisson optimale pour chaque type de viande ou d'autres recettes :

- Programmes de cuisson de la viande avec Cuisson par le poids (menu Cuisson assistée). Cette fonction calcule automatiquement le temps de cuisson. Pour l'utiliser, il est nécessaire d'entrer le poids des aliments.
- Programmes de cuisson de la viande avec Sonde à viande (menu Cuisson

assistée). Cette fonction calcule automatiquement le temps de cuisson. Pour l'utiliser, il est nécessaire d'entrer la température à cœur des aliments. À la fin du programme, un signal sonore retentit.

- Recettes automatiques (menu Cuisson assistée). Cette fonction utilise des valeurs prédéfinies pour un plat. Préparez le plat en suivant la recette de ce livre.

Plats avec Cuisson par le poids

Rôti de porc

Plats avec Cuisson par le poids
Rôti de veau
Viande braisée
Rôti de gibier
Rôti d'agneau
Volaille entière
Dinde entière
Canard entier
Oie entière

Plats avec Sonde à viande
Filet mignon de porc
Rôti de boeuf
Boeuf basse température
Filet de gibier
Epaule d'agneau
Filets de volaille
Poisson entier > 1kg

12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Remarques concernant le nettoyage :

- Nettoyez la façade de l'appareil à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.
- Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. Les salissures s'éliminent alors plus facilement et ne risquent pas de brûler.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide d'un nettoyant pour four.
- Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau chaude savonneuse.
- Si vous disposez d'accessoires anti-adhésifs, ne les nettoyez pas avec des produits abrasifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Cela risque d'endommager le revêtement anti-adhésif.

12.1 Nettoyage vapeur

1. Retirer les plus grosses salissures manuellement.
2. Versez 250 ml d'eau et 3 cuillères à soupe de vinaigre directement dans le générateur de vapeur.

3. Activez la fonction Nettoyage vapeur dans le menu principal. L'affichage indique la durée de la fonction.
4. Un signal sonore retentit lorsque le programme est terminé. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.
5. Essuyez l'appareil avec un chiffon doux. Ôtez l'eau restante du générateur de vapeur.
6. Laissez la porte de l'appareil ouverte pendant environ 1 heure. Attendez le séchage complet de l'appareil.

12.2 Système de génération de vapeur



ATTENTION

Séchez le générateur de vapeur **après chaque utilisation**. Épongez l'eau résiduelle.



Ôtez toute trace de calcaire avec de l'eau et du vinaigre.



ATTENTION

Les produits détartrants chimiques risquent d'endommager l'émail de l'appareil. Respectez scrupuleusement les instructions du fabricant.

Nettoyage du bac à eau et du générateur de vapeur :

1. Versez environ 250 ml de mélange eau/vinaigre **via le bac à eau** dans le

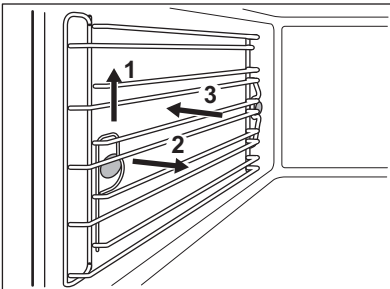
générateur de vapeur. Attendez pendant 10 minutes environ.

2. Épongez tout le mélange eau/vinaigre résiduel.
3. Ajoutez 100 à 200 ml d'eau claire dans le bac à eau pour rincer le système de génération de vapeur.
4. Épongez l'eau du générateur de vapeur, puis séchez-le.
5. Laissez la porte de l'appareil ouverte afin qu'il sèche complètement.

12.3 Supports de grille

Les supports de grille sont amovibles pour permettre le nettoyage des parois latérales.

Retrait des supports de grille



1. Tirez avec précaution les supports vers le haut et sortez-les de la prise avant.
2. Inclinez légèrement les supports vers l'intérieur au niveau de la prise avant.
3. Sortez les supports de la prise arrière.

Remontage des supports de grille

Installez les supports de grille selon la même procédure, mais dans l'ordre inverse.

12.4 Éclairage



AVERTISSEMENT

Il existe un risque d'électrocution. L'éclairage et le diffuseur en verre peuvent être très chauds.

Avant de remplacer l'éclairage :

- Éteignez l'appareil.
- Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.



ATTENTION

Placez un linge au fond de l'intérieur de l'appareil. Cela évitera d'endommager le diffuseur de l'éclairage et la paroi du four. Utilisez toujours le même type d'ampoule.

Remplacement de l'ampoule sur la voûte du four :

1. Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant vers la gauche.
2. Retirez l'anneau en métal et nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
4. Remplacez l'anneau en métal sur le diffuseur en verre.
5. Remettez en place le diffuseur en verre.

Remplacement de l'ampoule sur la paroi gauche de la cavité :

1. Retirez le support de grille gauche.
2. Utilisez un tournevis Torx 20 pour démonter le diffuseur.
3. Enlevez et nettoyez le cadre en métal et le joint.
4. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate 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.

12.5 Nettoyage de la porte du four

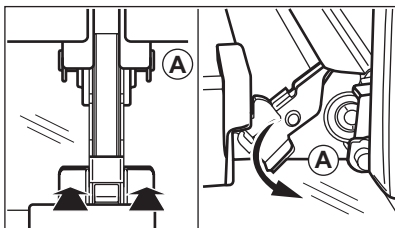
Retrait de la porte et des panneaux de verre

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

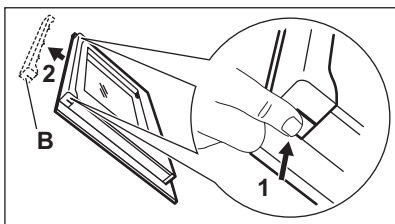


AVERTISSEMENT

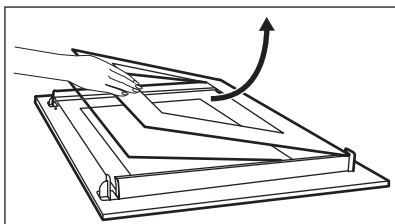
Soyez prudent lorsque vous ôtez la porte de l'appareil. Elle est lourde.



1. Ouvrez complètement la porte.
2. Appuyez complètement sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.
3. Fermez la porte du four à la première position (angle d'environ 70°).
4. Tenez la porte en plaçant vos mains de chaque côté de la porte et soulevez celle-ci en la tirant en biais vers le haut.
5. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable. Cela permet d'éviter les rayures.
6. Saisissez les deux côtés du cache (B) situé sur l'arête supérieure de la porte et poussez-le vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture.
7. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.



8. Saisissez un panneau de verre à la fois par son bord supérieur et dégagez-le du guide en le soulevant.
9. Nettoyez le panneau de verre à l'eau savonneuse. Séchez soigneusement le panneau de verre.



Remise en place de la porte et des panneaux de verre

Une fois le nettoyage terminé, remettez en place les panneaux de verre et la porte du

four. Procédez dans le sens inverse du retrait. Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand.

13. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT



AVERTISSEMENT
Reportez-vous au chapitre « Con-
signes de sécurité ».

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne chauffe pas.	L'appareil est éteint.	Allumez l'appareil.
L'appareil ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
L'appareil ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez les réglages.
L'appareil ne chauffe pas.	La sécurité enfants est activée.	Reportez-vous au chapitre « Activation et désactivation de la fonction Sécurité enfants ».
L'appareil 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'affichage indique « F111 ».	La fiche de la Sonde à viande n'est pas correctement insérée dans la prise.	Insérez la fiche de la sonde à viande aussi loin que possible dans la prise.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule d'éclairage.

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou le service de maintenance.
Les informations à fournir au service de maintenance figurent sur la plaque signa-

létique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

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

14. 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.

www.electrolux.com/shop



892948029-C-282012