



Thinking of you
Electrolux



EEC6851

.....
FR FOUR VAPEUR

.....
NOTICE D'UTILISATION



TABLE DES MATIÈRES

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	3
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ.....	4
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	8
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	8
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	10
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	11
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	16
8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES.....	17
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	18
10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	23
11. CONSEILS.....	25
12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	41
13. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT.....	46
14. INSTALLATION.....	48
15. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	50

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.registerelectrolux.com



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 : Modèle, PNC, numéro de série.

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.



Avertissement/Attention : consignes de sécurité.



Informations générales et conseils.



Informations en matière de protection de l'environnement.

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

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Les enfants ne doivent pas 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.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Les enfants de moins de 3 ans, sans surveillance, doivent être tenus à l'écart de l'appareil.

1.2 Sécurité générale

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- 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.

- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Retirez le plus gros des salissures avant le nettoyage par pyrolyse. Retirez tous les accessoires du four.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois latérales. Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.
- Utilisez uniquement la sonde à viande recommandée pour cet appareil.

2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

2.1 Instructions d'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. Portez toujours des gants de sécurité.
- 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.

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 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 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 cordon d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation secteur entrer en contact avec la porte de l'appareil ou passer à proximité de celle-ci, 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 puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne connectez la fiche d'alimentation secteur à la prise de courant secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la fiche d'alimentation 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 électrique 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), des disjoncteurs différentiels 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.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.

- Cet appareil est conforme aux directives CEE.

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

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

- Utilisez cet appareil uniquement 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.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.



AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet

directement sur le fond de l'appareil.

- ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de 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 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.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.
- La porte du four doit toujours être fermée pendant la cuisson.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil est en marche. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, le meuble ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas complètement refroidi.

2.4 Cuisson vapeur



AVERTISSEMENT!

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

- La vapeur relâchée peut causer des brûlures :
 - Au cours de la cuisson à la vapeur, n'ouvrez pas la porte.
 - Après la cuisson à la vapeur, ouvrez la porte de l'appareil avec précaution.

2.5 Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure corporelle, d'incendie ou de dommage matériel à 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.
- 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 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 Nettoyage par pyrolyse



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

- Avant d'utiliser la fonction de nettoyage par pyrolyse ou la fonction Première utilisation, retirez de la cavité du four :
 - Tout résidu excessif de nourriture, tout dépôt ou toute éclaboussure de graisse ou d'huile.
 - Tout objet amovible (y compris les grilles, les rails latéraux, etc., fournis avec le produit), en

particulier tout récipient antiadhésif, plateau, plaque, ustensile, etc.

- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les enfants éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud et de l'air chaud s'échappe des fentes d'aération avant.
- Le nettoyage par pyrolyse est un processus à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus alimentaires et des matériaux dont est fait le four. Par conséquent, nous recommandons à nos clients de suivre les conseils ci-dessous :
 - Assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.
 - Assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après la première utilisation à température maximale.
- Certains oiseaux et reptiles sont extrêmement sensibles (plus que les êtres humains) aux fumées pouvant se dégager lors du processus de nettoyage des fours à pyrolyse.
 - Ne laissez aucun animal, en particulier aucun oiseau, à proximité de l'appareil pendant et après un nettoyage par pyrolyse ; la première fois, utilisez la température de fonctionnement maximale dans une pièce bien ventilée.
- Les animaux de petite taille peuvent également être très sensibles aux changements de température survenant à proximité d'un four à pyrolyse lorsque le processus de nettoyage est en cours.
- Les surfaces antiadhésives des ustensiles de cuisine (poêles, casseroles, plaques de cuisson, etc.)

peuvent être endommagées par la très haute température nécessaire au nettoyage par pyrolyse et peuvent également dégager, dans une moindre mesure, des fumées nocives.

- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non nocives pour les êtres humains, y compris pour les enfants en bas âge et les personnes à la santé fragile.

2.7 Éclairage intérieur

- 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.



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.

2.8 Mise au rebut



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

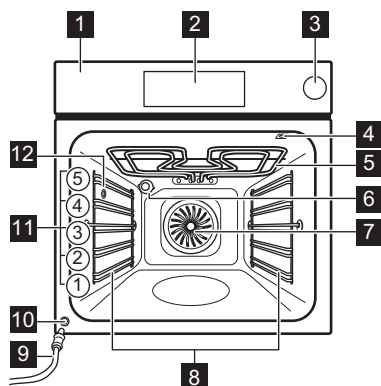
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage de la porte pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

2.9 Maintenance

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

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Vue d'ensemble



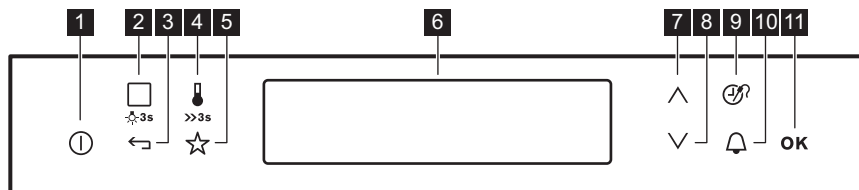
- 1** Panneau de commande
- 2** Programmeur électronique
- 3** Bac à eau
- 4** Prise pour la sonde à viande
- 5** Élément de chauffe
- 6** Éclairage
- 7** Ventilateur
- 8** Support de grille, amovible
- 9** Tuyau de vidange
- 10** Vanne de vidange de l'eau
- 11** Niveaux de gradin
- 12** Tuyau d'arrivée de la vapeur

3.2 Accessoires


- **Grille métallique**
Permet de poser des plats (rôtis, gratins) 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 griller ou à utiliser comme lèche-frite pour recueillir la graisse.
- **Sonde à viande**
Pour mesurer le degré de cuisson des aliments.
- **Rails télescopiques**
Pour les grilles et plateaux de cuisson.










4. BANDEAU DE COMMANDE

4.1 Programmeur électronique

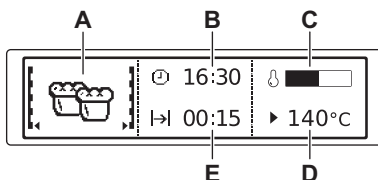


Appuyez sur les touches sensibles pour faire fonctionner l'appareil.

Touche sensitive	Fonction	Description
1 	MARCHE/ARRÊT	Pour allumer et éteindre l'appareil.












Touche sensitive	Fonction	Description
2 	Modes de cuisson ou Cuisson assistée	Touchez la touche sensitive une fois pour choisir une fonction de chauffage ou le menu : Cuisson assistée. Touchez la touche sensitive à nouveau pour parcourir les menus : Modes de cuisson, Cuisson assistée. Pour activer ou désactiver l'éclairage, appuyez sur cette touche pendant 3 secondes.
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. Appuyez sur la touche sensitive pendant 3 secondes pour activer ou désactiver la fonction : Préchauffage rapide.
5 	Programme préféré	Pour sauvegarder vos programmes préférés et y accéder.
6 -	Affichage	Affiche les réglages actuels de l'appareil.
7 	Touche Haut	Pour se déplacer vers le haut dans le menu.
8 	Touche Bas	Pour se déplacer vers le bas dans le menu.
9 	Durée et fonctions supplémentaires	Pour régler d'autres fonctions. Lorsqu'un mode de cuisson est en cours, appuyez sur la touche sensitive pour régler la minuterie ou les fonctions : Touches Verrouil, Programme préféré, Chaleur et tenir, Set + Go. Vous pouvez également modifier les réglages de la Sonde à viande.
10 	Minuterie	Pour régler la fonction : Minuterie.
11 	OK	Pour confirmer la sélection ou le réglage.

4.2 Affichage



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

Autres indicateurs de l'affichage :

Symbole		Fonction
	Minuterie	Cette fonction est activée.
	Heure du jour	L'affichage indique l'heure actuelle.
	Durée	L'affichage indique la durée de cuisson nécessaire.
	Fin	L'affichage indique la fin du temps de cuisson.
	Température	L'affichage indique la température.
	Indication du temps	L'affichage indique la durée d'un mode de cuisson. Appuyez simultanément sur ∇ et \blacktriangle pour réinitialiser la durée.
	Calcul	L'appareil calcule la durée de cuisson.
	Indicateur de chauffe	L'affichage indique la température à l'intérieur de l'appareil.
	Indicateur de préchauffage rapide	La fonction est activée. Elle permet de diminuer le temps de préchauffage.
	Cuisson par le poids	Indique que le système de cuisson par le poids est actif ou que le poids peut être modifié.
	Chaleur et tenir	La fonction est activée.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Premier nettoyage

Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires de l'appareil.



Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

Remettez les accessoires et les supports de grille en place.


5.2 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.

1. Appuyez sur \blacktriangle ou ∇ pour régler la valeur.
2. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.

5.3 Préchauffage

Préchauffez le four à vide afin de faire brûler les résidus de graisse.

1. Réglez la fonction : Cuisine conventionnelle  et la température maximale.
2. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 1 heure.

3. Réglez la fonction : Chaleur tournante  et la température maximale.
4. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 15 minutes.

Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude. Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper de l'appareil. C'est normal. Assurez-vous qu'il y ait une ventilation suffisante dans la pièce.



6. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!


Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Navigation dans les menus

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







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





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














6.2 Présentation des menus

Menu principal




Symbole	Élément de menu	Utilisation
	Modes de cuisson	Contient une liste des modes de cuisson.
	Cuisson assistée	Contient une liste des programmes automatiques.
	Programme préféré	Contient une liste des programmes de cuisson préférés enregistrés par l'utilisateur.
	Pyrolyse	Nettoyage par pyrolyse.
	Réglages de base	Vous pouvez utiliser cette fonction pour effectuer d'autres réglages.
	Programmes spéciaux	Contient une liste de modes de cuisson supplémentaires.











Sous-menu pour : Réglages de base

Symbole	Sous-menu	Description
	Mise à l'heure	Règle l'horloge à l'heure du jour.
	Indication de l'heure	Lorsque cette fonction est activée, l'heure s'affiche lorsque vous éteignez l'appareil.



Symbole	Sous-menu	Description
	Set + Go	Lorsque l'appareil est allumé, allez dans la fenêtre de sélection des options pour choisir la fonction : Set + Go.
	Chaleur et tenir	Lorsque l'appareil est allumé, allez dans la fenêtre de sélection des options pour choisir la fonction : Chaleur et tenir.
	Prolongement de la cuisson	Active et désactive la fonction Prolongement du temps.
	Contraste d'affichage	Ajuste le contraste de l'affichage par paliers.
	Luminosité d'affichage	Ajuste la luminosité de l'affichage par paliers.
	Langue	Définit la langue de l'affichage.
	Volume alarme	Permet de régler le volume des tonalités des touches et des signaux sonores par paliers.
	Tonalité touches	Active et désactive la tonalité des touches sensibles. Il est impossible de désactiver la tonalité de la touche MARCHE/ARRET.
	Son alarme/erreur	Active et désactive les tonalités de l'alarme.
	Assistant nettoyage	Vous guide à travers la procédure de nettoyage.
	Nettoyage Conseillé	Vous rappelle quand l'appareil doit être nettoyé.
	Service	Affiche la version et la configuration du logiciel.
	Réglages usine	Réinitialise tous les réglages aux réglages usine.








6.3 Modes de cuisson

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 : Cuisine conventionnelle.
 Chaleur tournante + Vapeur	Pour cuire des plats à la vapeur. Utilisez cette fonction pour diminuer la durée de cuisson et préserver les vitamines et nutriments des aliments. Sélectionnez cette fonction et réglez la température entre 130 °C et 230 °C.
 Sole pulsée	Pour cuire une pizza, une quiche ou une tarte à la vapeur.

Mode de cuisson	Utilisation	
	Cuisine conventionnelle	Pour cuire et rôtir des aliments sur 1 seul niveau.
	Cuisson basse température	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.
	Cuisson par la sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
	Chaleur tournante humide	Pour économiser de l'énergie lors de la cuisson d'aliments secs. Également pour cuire des pâtisseries dans des moules sur un seul niveau. Cette fonction est utilisée pour définir la classe d'efficacité énergétique selon la norme EN50304.
	Eco Turbo grill	Les fonctions Eco vous permettent d'optimiser la consommation d'énergie durant la cuisson. Il est donc nécessaire de régler d'abord la durée de cuisson. Pour obtenir plus d'informations sur les réglages recommandés, reportez-vous aux tableaux de cuisson avec la fonction équivalente.
	Plats surgelés	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, potatoes, nems, etc.
	Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
	Gril fort	Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain.
	Turbo grill	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.
	Réhydratation vapeur	Pour réchauffer des aliments déjà cuits directement sur une assiette.

6.4 Programmes spéciaux

Mode de cuisson	Utilisation	
	Pain	Pour cuire du pain.
	Gratiner	Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Également pour gratiner et brunir.

Mode de cuisson	Utilisation
 Levée de Pâte/Pain	Pour une levée contrôlée des 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.).
 Déshydratation	Pour déshydrater des fruits (pommes, prunes, pêches, etc.) et des légumes (tomates, courgettes, champignons, etc.) coupés en rondelles.
  Maintien au chaud	Pour maintenir des aliments au chaud.
 Décongélation	Pour décongeler des plats surgelés.

6.5 Activation d'un mode de cuisson

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez le menu : Modes de cuisson.
3. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.
4. Réglez un mode de cuisson.
5. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.
6. Réglez la température.
7. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.

6.6 Cuisson vapeur

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



AVERTISSEMENT!

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

1. Préparez les aliments dans un récipient adapté.

2. Appuyez sur le couvercle du bac à eau pour l'ouvrir.
3. Versez 900 ml d'eau dans le bac à eau.
La quantité d'eau est suffisante pour environ 55 à 60 minutes d'utilisation.
4. Remplacez le bac à eau dans sa position initiale.
5. Allumez l'appareil.
6. Sélectionnez le mode de cuisson à la vapeur et la température.
7. Si nécessaire, réglez la fonction Durée **|→|** ou Fin **→|**.



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

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

8. Mettez l'appareil à l'arrêt.
9. 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.

Faites complètement sécher l'appareil en laissant la porte ouverte.

**AVERTISSEMENT!**

Attendez au moins 60 minutes après chaque utilisation de la fonction de cuisson à la vapeur afin d'éviter que de l'eau chaude ne s'écoule de la vanne de vidange de l'eau.

6.7 Voyant « Réservoir vide »

L'affichage indique : Niveau d'eau bas et un signal sonore retentit lorsque le réservoir est vide et qu'il doit être rempli.

Pour plus d'informations, reportez-vous au chapitre « Cuisson à la vapeur ».

6.8 Voyant « Réservoir plein »

Lorsque l'affichage indique : Réservoir d'eau plein, vous pouvez utiliser la cuisson à la vapeur.

Un signal sonore retentit lorsque le réservoir est plein.

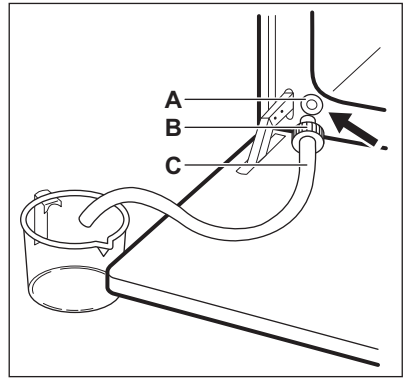


Si vous versez trop d'eau dans le réservoir, le dispositif de sécurité déversera l'excédent d'eau dans le fond du four. Épongez l'excédent d'eau.

6.9 Vidange du réservoir d'eau**ATTENTION!**

Assurez-vous que l'appareil a refroidi avant de vider le réservoir d'eau.

1. Préparez le tuyau de vidange (C) fourni dans le même sachet que le mode d'emploi. Placez l'embout (B) sur l'une des extrémités du tuyau de vidange.



2. Placez l'autre extrémité du tuyau de vidange (C) dans un récipient. Placez-le plus bas que la vanne de vidange (A).
3. Ouvrez la porte du four puis insérez l'embout (B) dans la vanne de vidange (A).
4. Appuyez à plusieurs reprises sur l'embout lorsque vous videz le réservoir d'eau.



Il peut rester un peu d'eau dans le réservoir lorsque l'affichage indique : Niveau d'eau bas. Attendez que l'eau cesse de s'écouler de la vanne de vidange de l'eau.

5. Retirez l'embout de la vanne lorsque l'eau cesse de s'écouler.




N'utilisez pas l'eau de vidange pour remplir de nouveau le réservoir d'eau.

6.10 Indicateur de chauffe

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

6.11 Indicateur de préchauffage rapide

Cette fonction diminue le temps de chauffe.

Pour activer cette fonction, maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes.








L'indicateur de chauffe apparaît de façon intermittente.

6.12 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.

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

7.1 Tableau des fonctions de l'horloge

Fonction de l'horloge		Utilisation
	Minuterie	Pour régler un compte à rebours (max. 2 h 30 min). Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement de l'appareil. Utilisez  pour activer la fonction. Appuyez sur  ou  pour régler les minutes, puis sur  pour démarrer.
	Durée	Pour définir la durée de fonctionnement (maximum 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, Fin, l'appareil désactive les résistances au bout de 90 % du temps réglé. L'appareil utilise la chaleur résiduelle pour poursuivre la cuisson jusqu'à la fin du temps de cuisson programmé (de 3 à 20 minutes).

7.2 Réglage des fonctions de l'horloge



- Avant d'utiliser les fonctions : Durée, Fin, vous devez d'abord régler un mode de cuisson et une température. L'appareil se met à l'arrêt automatiquement.
- Vous pouvez utiliser les fonctions : Durée et Fin simultanément si vous souhaitez que l'appareil s'allume et s'éteigne automatiquement à un moment donné.
- Les fonctions : Durée et Fin ne fonctionnent pas lorsque vous utilisez la Sonde à viande.

1. Réglez un mode de cuisson.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que la fonction de l'horloge

souhaitée et le symbole correspondant s'affichent.

- Appuyez sur \wedge ou \vee pour régler la durée requise.
- Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.

Lorsque la durée programmée s'est écoulée, un signal sonore retentit. L'appareil se met à l'arrêt. Un message s'affiche.

- Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.

7.3 Chaleur et tenir

Conditions d'activation de la fonction :

- La température réglée est d'au moins 80 °C.
- La fonction : Durée est réglée.

La fonction : Chaleur et tenir maintient les aliments cuits au chaud à 80 °C pendant 30 minutes. Elle s'active à la fin de la cuisson.

Vous pouvez activer ou désactiver cette fonction dans le menu : Réglages de base.

- Allumez l'appareil.
- Sélectionnez le mode de cuisson.
- Réglez une température supérieure à 80 °C.

- Appuyez sur \mathcal{O} à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Chaleur et tenir.
- Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.

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

La fonction reste activée si vous modifiez les modes de cuisson.

7.4 Prolongement de la cuisson

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



Elle peut être utilisée avec 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.

- À la fin de la durée de cuisson, un signal sonore retentit. Appuyez sur une touche sensitive.

Le message s'affiche.

- Appuyez sur \mathcal{O} pour l'activer, ou \leftarrow pour l'annuler.
- Réglez la durée de la fonction.
- Appuyez sur **OK**.

8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Programmes automatiques

Les programmes automatiques offrent une cuisson optimale pour chaque type de viande ou d'autres recettes.

- Programmes de cuisson de la viande avec la fonction : 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 la fonction : 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 la fonction : Cuisson par le poids

Rôti de porc

Rôti de veau

Viande braisée

Plats avec la fonction : Cuisson par le poids
Rôti de gibier
Rôti d'agneau
Poulet entier
Dinde entière
Canard entier
Oie entière
Plats avec la fonction : Sonde à viande
Filet mignon de porc
Rôti de bœuf
Bœuf basse température
Filet de gibier
Épaule d'agneau
Filets de volaille
Poisson entier > 1kg

8.2 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.

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez le menu : Cuisson assistée. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.
3. Sélectionnez la catégorie et le plat. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.
4. Sélectionnez une recette. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.



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

8.3 Cuisson assistée avec Cuisson par le poids

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

1. Allumez l'appareil.
 2. Sélectionnez le menu : Cuisson assistée. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.
 3. Sélectionnez la catégorie et le plat. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.
 4. Sélectionnez la fonction : Cuisson par le poids. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.
 5. Appuyez sur la touche **^** ou **v** pour régler le poids des aliments. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.
- Le programme automatique démarre.
6. Vous pouvez modifier le poids à tout moment. Appuyez sur la touche **^** ou **v** pour modifier le poids.
 7. Lorsque la durée programmée s'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 aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Sonde à viande

Vous devez régler deux températures : la température du four et la température à cœur.

La sonde à viande mesure la température à cœur de la viande. L'appareil s'éteint lorsque la température réglée est atteinte.



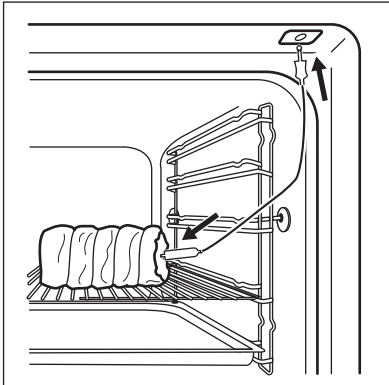
ATTENTION!

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



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

1. Allumez l'appareil.
2. Insérez la pointe de la sonde à viande au cœur de la viande.
3. Insérez la pointe de la sonde à viande dans la prise, en haut de la cavité.



Le symbole de la sonde à viande s'affiche.

4. Appuyez sur la touche \wedge ou \vee dans les 5 secondes pour régler la température à cœur.
5. Réglez le mode de cuisson 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.

6. Pour modifier la température à cœur, appuyez sur \mathcal{C} . Lorsque la viande atteint la température à cœur réglée, un signal sonore retentit. L'appareil s'éteint automatiquement.
7. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.
8. Retirez la fiche de la sonde à viande de sa prise et sortez la viande du four.



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 à viande.

9.2 Rails télescopiques



Conservez les instructions d'installation des rails télescopiques pour une utilisation ultérieure.

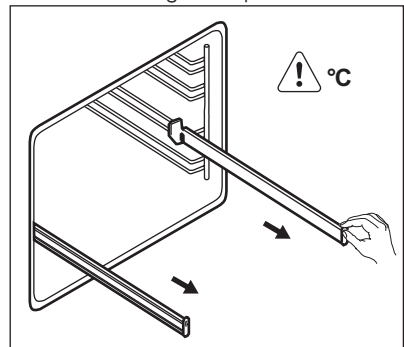
Grâce aux rails télescopiques, les grilles du four peuvent être insérées et retirées plus facilement.



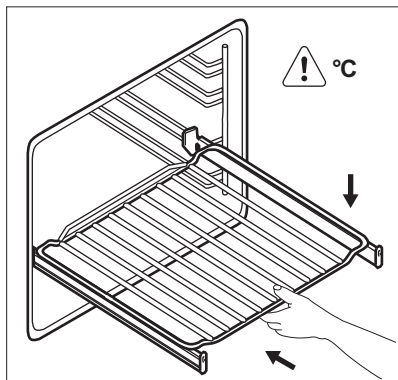
ATTENTION!

Les rails télescopiques ne passent pas au lave-vaisselle. Ne lubrifiez pas les rails télescopiques.

1. Tirez sur les rails télescopiques de droite et de gauche pour les sortir.



2. Placez la grille métallique sur les rails télescopiques et poussez-les dans l'appareil.



Assurez-vous d'avoir poussé complètement les rails télescopiques dans l'appareil avant de fermer la porte du four.

9.3 Accessoires pour la cuisson à la vapeur

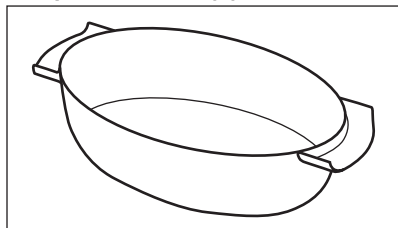


Le kit d'accessoires pour la cuisson à la vapeur n'est pas fourni avec l'appareil. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre revendeur local.

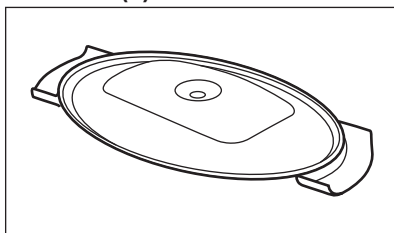
Le plat de cuisson diététique pour les fonctions de cuisson à la vapeur.

Le plat est composé d'un récipient en verre, d'un couvercle doté d'un orifice pour le tube de l'injecteur (C) et d'une grille en acier à placer au fond du plat de cuisson.

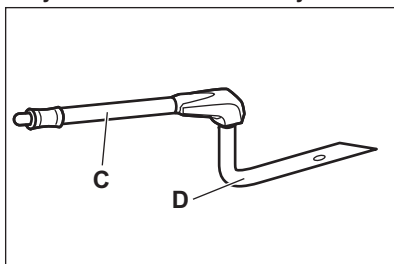
Récipient en verre (A)



Couvercle (B)

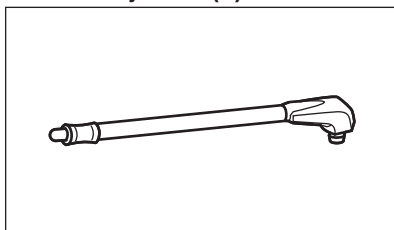


L'injecteur et le tube de l'injecteur

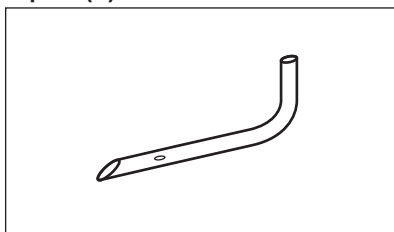


« C » est le tube de l'injecteur pour la cuisson à la vapeur, « D » est l'injecteur pour la cuisson à la vapeur directe.

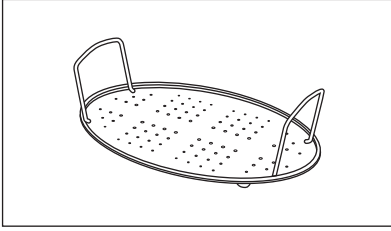
Tube de l'injecteur (C)



Injecteur pour une cuisson directe à la vapeur (D)



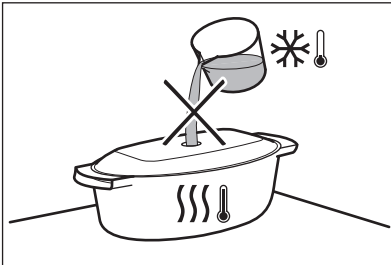
Grille en acier (E)



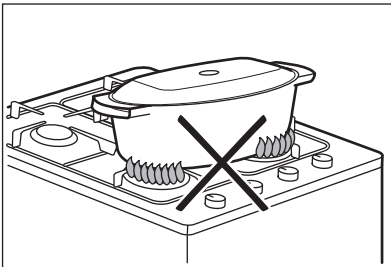
- Ne posez pas de plat de cuisson chaud sur une surface froide ou mouillée.



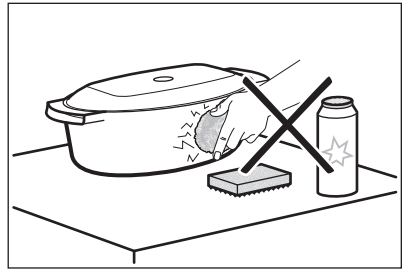
- Ne versez pas de liquides froids dans le plat de cuisson lorsqu'il est chaud.



- N'utilisez pas le plat de cuisson sur une table de cuisson chaude.



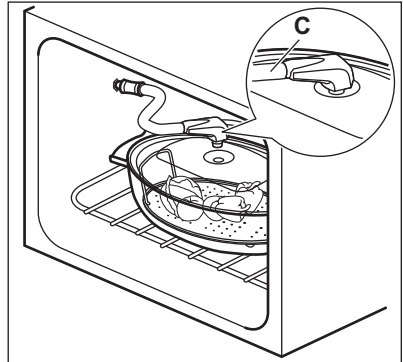
- Ne nettoyez pas le plat de cuisson avec des produits ou poudres abrasifs, ni avec une éponge métallique.



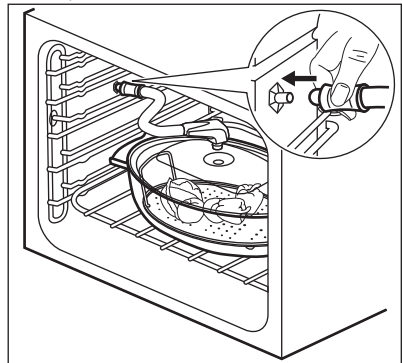
9.4 Cuisson à la vapeur dans un plat de cuisson diététique

Placez les aliments sur la grille en acier dans le plat de cuisson puis couvrez-le.

1. Insérez le tube de l'injecteur dans l'orifice spécial du couvercle du plat de cuisson diététique.



2. Placez le plat de cuisson sur le 2e niveau en partant du bas.
3. Insérez l'autre extrémité du tube de l'injecteur dans le tuyau d'arrivée de la vapeur.



Assurez-vous de ne pas écraser le tube de l'injecteur et de ne pas le laisser toucher la voûte du four.

- Réglez le four sur la fonction de cuisson à la vapeur.

9.5 Cuisson à la vapeur directe

Placez les aliments sur la grille en acier dans le plat de cuisson. Ajoutez de l'eau.



ATTENTION!

N'utilisez pas le couvercle du plat.



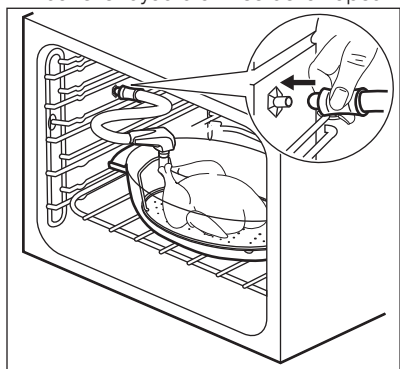
AVERTISSEMENT!

Soyez prudent lorsque vous utilisez l'injecteur tandis que le four est en fonctionnement. Utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler l'injecteur lorsque le four est chaud. Démontez toujours l'injecteur du four lorsque vous n'utilisez pas la fonction vapeur.



Le tube de l'injecteur est spécialement conçu pour la cuisson d'aliments et ne contient pas de substances nocives.

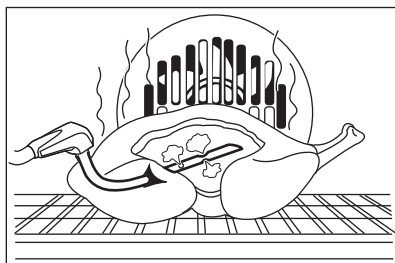
- Insérez l'injecteur (D) dans le tube de l'injecteur (C). Insérez l'autre extrémité dans le tuyau d'arrivée de la vapeur.



- Placez le plat de cuisson sur le 1er ou le 2e niveau en partant du bas. Assurez-vous de ne pas écraser le tube de l'injecteur et de ne pas le laisser toucher la voûte du four.

- Réglez le four sur la fonction de cuisson à la vapeur.

Pour cuire des aliments tels que du poulet, du canard, de la dinde, du chevreau ou de gros poissons, insérez l'injecteur (D) directement dans la partie vide de la viande. Veillez à ne pas boucher les trous.




Pour plus d'informations sur la cuisson à la vapeur, reportez-vous aux tableaux de cuisson à la vapeur dans le chapitre « Conseils ».

10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES



10.1 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 un programme automatique.
3. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : SAUVEGARDER.
4. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.

La première position mémoire libre s'affiche.

5. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.
6. Saisissez le nom du programme. La première lettre clignote.
7. Appuyez sur la touche  ou  pour changer la lettre.
8. Appuyez sur **OK**. La lettre suivante clignote.
9. Répétez l'étape 7 comme nécessaire.
10. Appuyez sur la touche **OK** et maintenez-la enfoncée pour sauvegarder.


Vous pouvez remplacer une position mémoire. Lorsque la première position de mémoire libre s'affiche, appuyez sur  ou , puis 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. Mettez l'appareil en marche.
2. Sélectionnez le menu : Programme préféré.
3. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.

4. Sélectionnez le nom de votre programme préféré.
5. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.

Appuyez sur  pour passer directement au menu : Programme préféré.



10.2 Utilisation de la Sécurité enfants

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




Si la fonction Pyrolyse est en cours, la porte se verrouille automatiquement.

Un message s'affiche lorsque vous appuyez sur une touche sensitive.

1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez simultanément sur  et  jusqu'à ce qu'un message s'affiche. Pour désactiver la fonction Sécurité enfants, répétez l'étape 2.


10.3 Touches Verrouil

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


1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez un mode de cuisson ou un réglage.
3. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Touches Verrouil.
4. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.



Si la fonction Pyrolyse est en cours, la porte est verrouillée et le symbole en forme de clé s'affiche.



Pour désactiver la fonction, appuyez sur la touche . Un message s'affiche.


Appuyez à plusieurs reprises sur , puis sur **OK** pour confirmer.

 Lorsque vous éteignez l'appareil, la fonction est également désactivée.


10.4 Set + Go

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

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. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.

Appuyez sur une touche sensitive (à l'exception de la touche ) pour démarrer la fonction : Set + Go. Le mode de cuisson réglé démarre.

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


-  • Touches Verrouil s'active lorsqu'un mode de cuisson est en cours.
- Le menu : Réglages de base vous permet d'activer et de désactiver la fonction : Set + Go.

10.5 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, l'appareil 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 (h)
30 - 115	12.5

Température (°C)	Arrêt automatique (h)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - Maximum	1.5

 L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Léger, Sonde à viande, Fin, Durée.

10.6 Luminosité de l'affichage

Deux modes de luminosité sont disponibles :

- Luminosité « nuit » : lorsque l'appareil est éteint, la luminosité de l'affichage est plus faible entre 22 h 00 et 6 h 00.
- Luminosité « jour » :
 - lorsque l'appareil est allumé.
 - si vous appuyez sur une touche sensitive (à l'exception de MARCHE/ARRET) en mode de luminosité « nuit », l'affichage repasse en mode de luminosité « jour » pendant les 10 secondes suivantes.
 - si l'appareil est éteint et si vous réglez la fonction : Minuterie Lorsque la fonction se termine, l'affichage revient en mode de luminosité « nuit ».

10.7 Ventilateur de refroidissement

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

10.8 Thermostat de sécurité

Un mauvais fonctionnement de l'appareil ou des composants défectueux peuvent causer une surchauffe dangereuse. Pour éviter cela, le four dispose d'un thermostat de sécurité interrompant l'alimentation

électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement lorsque la température baisse.

11. CONSEILS



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



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

11.1 Informations générales

- L'appareil dispose de cinq niveaux de grille. Comptez les niveaux de grille à partir du bas de l'appareil.
- L'appareil est doté d'un système spécial qui permet à l'air de circuler et qui recycle perpétuellement la vapeur. Dans cet environnement, ce système permet de cuisiner des plats tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont donc réduits au minimum.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte. C'est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.
- Essuyez la vapeur après chaque utilisation de l'appareil.
- Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole de votre four. Cela entraînerait une

détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

11.2 Cuisson de gâteaux

- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.
- Si vous utilisez deux plateaux de cuisson en même temps, laissez un niveau libre entre les deux.
- La fonction Cuisine conventionnelle avec la température par défaut est idéale pour cuire du pain.

11.3 Cuisson de viande et de poisson

- Pour les aliments très gras, utilisez un plat à rôtir pour éviter de salir le four de manière irréversible.
- Avant de couper la viande, laissez-la reposer pendant environ 15 minutes afin d'éviter que le jus ne s'écoule.
- Pour éviter qu'une trop grande quantité de fumée ne se forme dans le four, ajoutez de l'eau dans le plat à rôtir. Pour éviter que la fumée ne se condense, ajoutez à nouveau de l'eau dans le plat à rôtir à chaque fois qu'il n'en contient plus.

11.4 Temps de cuisson

Le temps de cuisson varie selon le type d'aliment, sa consistance et son volume.

Au départ, surveillez la cuisson lorsque vous cuisinez. Ainsi, vous trouverez les meilleurs réglages (fonction, temps de cuisson, etc.) pour vos ustensiles, vos recettes et les quantités lorsque vous utiliserez l'appareil.

11.5 Tableau de rôtissage et de cuisson des gâteaux

Gâteaux

Mets	Cuisine conventionnelle		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Niveau	Température (°C)	Niveau		
Pâtes à gâteaux	170	2	160	3 (2 et 4)	45 - 60	Dans un moule à gâteau
Pâte sablée	170	2	160	3 (2 et 4)	20 - 30	Dans un moule à gâteau
Gâteau au fromage	170	1	165	2	80 - 100	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Tarte aux pommes ¹⁾	170	2	160	2 (gauche et droit)	80 - 100	Dans deux moules à gâteau de 20 cm sur une grille métallique
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Sur un plateau de cuisson
Tarte à la confiture	170	2	165	2 (gauche et droit)	30 - 40	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Génoise/ Gâteau Savoie	170	2	150	2	40 - 50	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Gâteau de Noël/Cake aux fruits ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	Dans un moule à gâteau de 20 cm
Gâteau aux prunes ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Dans un moule à pain
Petits gâteaux - sur un seul niveau ¹⁾	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Sur un plateau de cuisson

Mets	Cuisine conventionnelle		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Niveau	Température (°C)	Niveau		
Petits gâteaux - sur deux niveaux ¹⁾	-	-	140 - 150	2 et 4	25 - 35	Sur un plateau de cuisson
Petits gâteaux - sur trois niveaux ¹⁾	-	-	140 - 150	1, 3 et 5	30 - 45	Sur un plateau de cuisson
Biscuits/ Tresses feuilletées - sur un seul niveau	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Sur un plateau de cuisson
Biscuits/ Tresses feuilletées - sur deux niveaux	-	-	140 - 150	2 et 4	35 - 40	Sur un plateau de cuisson
Biscuits/ Tresses feuilletées - sur trois niveaux	-	-	140 - 150	1, 3 et 5	35 - 45	Sur un plateau de cuisson
Meringues - sur un seul niveau	120	3	120	3	80 - 100	Sur un plateau de cuisson
Meringues - sur deux niveaux ¹⁾	-	-	120	2 et 4	80 - 100	Sur un plateau de cuisson
Petits pains ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Sur un plateau de cuisson
Éclairs - sur un seul niveau	190	3	170	3	25 - 35	Sur un plateau de cuisson
Éclairs - sur deux niveaux	-	-	170	2 et 4	35 - 45	Sur un plateau de cuisson

Mets	Cuisine conventionnelle		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Niveau	Température (°C)	Niveau		
Tourtes	180	2	170	2	45 - 70	Dans un moule à gâteau de 20 cm
Cake aux fruits	160	1	150	2	110 - 120	Dans un moule à gâteau de 24 cm
Gâteau à étages ¹⁾	170	1	160	2 (gauche et droit)	30 - 50	Dans un moule à gâteau de 20 cm

¹⁾ Préchauffez le four pendant 10 minutes.

Pain et pizza

Mets	Cuisine conventionnelle		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Niveau	Température (°C)	Niveau		
Pain blanc ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 à 2 pièces, 500 g par pièce
Pain de seigle	190	1	180	1	30 - 45	Dans un moule à pain
Petits pains ¹⁾	190	2	180	2 (2 et 4)	25 - 40	6 à 8 petits pains sur un plateau de cuisson
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Sur un plateau de cuisson ou un plat à rôtir
Scones ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Sur un plateau de cuisson

¹⁾ Préchauffez le four pendant 10 minutes.

Préparations à base d'œufs

Mets	Cuisine conventionnelle		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Niveau	Température (°C)	Niveau		
Gratin de pâtes	200	2	180	2	40 - 50	Dans un moule
Gratin aux légumes	200	2	175	2	45 - 60	Dans un moule
Quiches ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	Dans un moule
Lasagnes ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Dans un moule
Cannelloni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Dans un moule

¹⁾ Préchauffez le four pendant 10 minutes.

Viande

Mets	Cuisine conventionnelle		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Niveau	Température (°C)	Niveau		
Viande de bœuf	200	2	190	2	50 - 70	Sur une grille métallique
Porc	180	2	180	2	90 - 120	Sur une grille métallique
Veau	190	2	175	2	90 - 120	Sur une grille métallique
Rôti de bœuf, saignant	210	2	200	2	50 - 60	Sur une grille métallique
Rôti de bœuf, cuit à point	210	2	200	2	60 - 70	Sur une grille métallique
Rôti de bœuf, bien cuit	210	2	200	2	70 - 75	Sur une grille métallique
Épaule de porc	180	2	170	2	120 - 150	Avec couenne

Mets	Cuisine conventionnelle		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Niveau	Température (°C)	Niveau		
Jarret de porc	180	2	160	2	100 - 120	2 morceaux
Agneau	190	2	175	2	110 - 130	Gigot
Poulet	220	2	200	2	70 - 85	Entier
Turquie	180	2	160	2	210 - 240	Entier
Canard	175	2	220	2	120 - 150	Entier
Oie	175	2	160	1	150 - 200	Entier
Lapin	190	2	175	2	60 - 80	En morceaux
Lièvre	190	2	175	2	150 - 200	En morceaux
Faisan	190	2	175	2	90 - 120	Entier

Poisson

Mets	Cuisine conventionnelle		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Niveau	Température (°C)	Niveau		
Truite/daurade	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 poissons
Thon/saumon	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filets

11.6 Gril



Avant la cuisson, faites préchauffer votre four à vide pendant 3 minutes.

Mets	Quantité		Température (°C)	Durée (min)		Niveau
	Morceaux	(g)		1er côté	2ème face	
Filet de bœuf	4	800	max.	12 - 15	12 - 14	4
Steaks de bœuf	4	600	max.	10 - 12	6 - 8	4

Mets	Quantité		Température (°C)	Durée (min)		Niveau
	Morceaux	(g)		1er côté	2ème face	
Saucisses	8	-	max.	12 - 15	10 - 12	4
Côtelettes de porc	4	600	max.	12 - 16	12 - 14	4
Poulet (coupé en deux)	2	1000	max.	30 - 35	25 - 30	4
Brochettes	4	-	max.	10 - 15	10 - 12	4
Escalope de poulet	4	400	max.	12 - 15	12 - 14	4
Steak haché	6	600	max.	20 - 30	-	4
Filet de poisson	4	400	max.	12 - 14	10 - 12	4
Sandwiches toastés	4 - 6	-	max.	5 - 7	-	4
Toasts	4 - 6	-	max.	2 - 4	2 - 3	4

11.7 Turbo gril

Boeuf

Mets	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Rôti ou filet de bœuf saignant ¹⁾	Par cm d'épaisseur	190 - 200	5 - 6	1 ou 2
Rôti ou filet de bœuf à point ¹⁾	Par cm d'épaisseur	180 - 190	6 - 8	1 ou 2
Rôti ou filet de bœuf bien cuit ¹⁾	Par cm d'épaisseur	170 - 180	8 - 10	1 ou 2

¹⁾ Préchauffer le four.

Porc

Mets	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Épaule, collier, jambon à l'os	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 ou 2
Côtelette, côte levée	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 ou 2

Mets	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Pâté à la viande	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 ou 2
Jarret de porc (précuit)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 ou 2

Veau

Mets	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Rôti de veau	1	160 - 180	90 - 120	1 ou 2
Jarret	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 ou 2

Agneau

Mets	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Gigot d'agneau, rôti d'agneau	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 ou 2
Selle d'agneau	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 ou 2

Volaille

Mets	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Morceaux de volaille	0,2 - 0,25 chacun	200 - 220	30 - 50	1 ou 2
Demi-poulet	0,4 - 0,5 chacun	190 - 210	35 - 50	1 ou 2
Volaille, pou-larde	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 ou 2
Canard	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 ou 2
Oie	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 ou 2
Dinde	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 ou 2
Dinde	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 ou 2

Poisson

Mets	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Poisson entier	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 ou 2

11.8 Chaleur tournante humide



En cours de cuisson, n'ouvrez la porte de l'appareil que si c'est vraiment nécessaire.

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

11.9 Cuisson basse température

Utilisez cette fonction pour préparer des morceaux de viande et de poisson tendres et faibles en graisse avec une température à cœur de 65 °C maximum. Cette fonction n'est pas applicable à certaines recettes, telles que des morceaux à braiser ou des rôtis de porc gras. Vous pouvez utiliser la sonde 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. Une fois la température réglée, le four continue sa

cuisson à 80 °C. N'utilisez pas cette fonction avec de la volaille.



N'utilisez jamais de couvercle lorsque vous recourez à ce mode de cuisson.

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

Mets	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Rôti de bœuf	1000 - 1 500 g	120	120 - 150	1
Filet de bœuf	1000 - 1 500 g	120	90 - 150	3

Mets	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Rôti de veau	1000 - 1 500 g	120	120 - 150	1
Steaks	200 - 300 g	120	20 - 40	3

11.10 Décongélation

Mets	Quantité (g)	Durée de décongélation (min)	Décongélation complémentaire (min)	Commentaires
Poulet	1000	100 - 140	20 - 30	Placez le poulet sur une sous-tasse retournée, posée sur une grande assiette. Retournez à la moitié du temps.
Viande	1000	100 - 140	20 - 30	Retournez à la moitié du temps.
Viande	500	90 - 120	20 - 30	Retournez à la moitié du temps.
Truite	150	25 - 35	10 - 15	-
Fraises	300	30 - 40	10 - 20	-
Beurre	250	30 - 40	10 - 15	-
Crème	2 x 200	80 - 100	10 - 15	La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée.
Gâteau	1400	60	60	-

11.11 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

Mets	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

Mets	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

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

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

11.12 Déshydratation

- 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

Mets	Température (°C)	Durée (h)	Niveau	
			1 position	2 positions
Haricots	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Poivrons	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4

Mets	Température (°C)	Durée (h)	Niveau	
			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

Mets	Température (°C)	Durée (h)	Niveau	
			1 position	2 positions
Prunes	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Abricots	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Pommes, lamelles	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Poires	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

11.13 Chaleur tournante + Vapeur

Gâteaux et pâtisseries

Mets	Température (°C)	Durée (min)	Niveau	Commentaires
Gâteau aux pommes ¹⁾	160	60 - 80	2	Dans un moule à gâteau de 20 cm
Tartes	175	30 - 40	2	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Cake aux fruits	160	80 - 90	2	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Génoise/Gâteau Savoie	160	35 - 45	2	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Panettone ¹⁾	150 - 160	70 - 100	2	Dans un moule à gâteau de 20 cm
Gâteau aux prunes ¹⁾	160	40 - 50	2	Dans un moule à pain
Petits gâteaux	150 - 160	25 - 30	3 (2 et 4)	Sur un plateau de cuisson
Biscuits/Gâteaux secs	150	20 - 35	3 (2 et 4)	Sur un plateau de cuisson
Petits pains sucrés ¹⁾	180 - 200	12 - 20	2	Sur un plateau de cuisson

Mets	Température (°C)	Durée (min)	Niveau	Commentaires
Brioches ¹⁾	180	15 - 20	3 (2 et 4)	Sur un plateau de cuisson

1) Préchauffez le four pendant 10 minutes.

Préparations à base d'œufs

Mets	Température (°C)	Durée (min)	Niveau	Commentaires
Légumes farcis	170 - 180	30 - 40	1	Dans un moule
Lasagnes	170 - 180	40 - 50	2	Dans un moule
Gratin de pommes de terre	160 - 170	50 - 60	1 (2 et 4)	Dans un moule

Viande

Mets	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Niveau	Commentaires
Rôti de porc	1000	180	90 - 110	2	Sur une grille métallique
Veau	1000	180	90 - 110	2	Sur une grille métallique
Rôti de boeuf, saignant	1000	210	45 - 50	2	Sur une grille métallique
Rôti de boeuf, à point	1000	200	55 - 65	2	Sur une grille métallique
Rôti de boeuf, bien cuit	1000	190	65 - 75	2	Sur une grille métallique
Agneau	1000	175	110 - 130	2	Gigot
Poulet	1000	200	55 - 65	2	Entier
Dinde	4000	170	180 - 240	2	Entière
Canard	2000 - 2500	170 - 180	120 - 150	2	Entier
Oie	3000	160 - 170	150 - 200	1	Entière
Lapin	-	170 - 180	60 - 90	2	En morceaux

Poisson

Mets	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Niveau	Commentaires
Truite	1500	180	25 - 35	2	3 - 4 poissons
Thon	1200	175	35 - 50	2	4 - 6 filets

Mets	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Niveau	Commentaires
Colin	-	200	20 - 30	2	-

11.14 Cuisson dans le plat de cuisson diététique

Utilisez la fonction : Chaleur tournante + Vapeur.

Légumes

Mets	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Bouquets de brocoli	130	20 - 25	2
Aubergines	130	15 - 20	2
Bouquets de chou-fleur	130	25 - 30	2
Tomates	130	15	2
Asperges blanches	130	25 - 35	2
Asperges vertes	130	35 - 45	2
Courgettes en lamelles	130	20 - 25	2
Carottes	130	35 - 40	2
Fenouil	130	30 - 35	2
Chou-rave	130	25 - 30	2
Poivrons coupés en lamelles	130	20 - 25	2
Rondelles de céleri	130	30 - 35	2

Viande

Mets	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Jambon cuit	130	55 - 65	2
Blanc de poulet poché	130	25 - 35	2
Kasseler (filet mignon de porc fumé)	130	80 - 100	2

Poisson

Mets	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Truite	130	25 - 30	2

Mets	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Filet de saumon	130	25 - 30	2

Garnitures

Mets	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Riz	130	35 - 40	2
Pommes de terre en robe des champs, taille moyenne	130	50 - 60	2
Pommes de terre vapeur en quartiers	130	35 - 45	2
Polenta	130	35 - 45	2

11.15 Sole pulsée



Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide pendant 10 minutes.

Mets	Température (°C)	Durée (min)	Niveau	Commentaires
Pizza (pâte fine)	200 - 220	15 - 25	1	Sur un plateau de cuisson
Pizza (bien garnie)	200 - 220	20 - 30	1	Sur un plateau de cuisson
Mini pizza	200 - 220	15 - 20	1	Sur un plateau de cuisson
Gâteau aux pommes	150 - 170	50 - 70	1	Dans un moule à gâteau de 20 cm
Tarte	170 - 190	35 - 50	1	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Tarte à l'oignon	200 - 220	20 - 30	2	Sur un plateau de cuisson

11.16 Réhydratation vapeur



Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide pendant 10 minutes.

Mets	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Ragoûts/Gratins	130	15 - 25	2
Pâtes avec sauce	130	10 - 15	2
Garnitures (par ex. riz, pommes de terre, pâtes)	130	10 - 15	2
Plats uniques	130	10 - 15	2
Viande	130	10 - 15	2
Légumes	130	10 - 15	2

11.17 Pain



Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide pendant 10 minutes.

Mets	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Niveau	Commentaires
Pain blanc	1 000 g	180 - 190	45 - 60	2	1 à 2 pièces, 500 g par pièce
Petits pains	500 g	190 - 210	20 - 30	2 (2 et 4)	6 à 8 petits pains sur un plateau de cuisson
Pain de seigle	1 000 g	180 - 200	50 - 70	2	1 à 2 pièces, 500 g par pièce
Focaccia	-	190 - 210	20 - 25	2	Sur un plateau de cuisson

11.18 Tableau de la sonde à viande

Mets	Température à cœur du plat (°C)
Rôti de veau	75 - 80
Jarret de veau	85 - 90
Rôti de boeuf, saignant	45 - 50
Rôti de boeuf, cuit à point	60 - 65

Mets	Température à cœur du plat (°C)
Rôti de boeuf, bien cuit	70 - 75
Épaule de porc	80 - 82
Jarret de porc	75 - 80
Agneau	70 - 75
Poulet	98
Lièvre	70 - 75
Truite/daurade	65 - 70
Thon/saumon	65 - 70

12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Remarques concernant l'entretien

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse tiède.
- Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie. Ce risque est élevé pour la lèchefrite.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide d'un nettoyeur pour four.
- Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau savonneuse tiède.
- 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.

12.2 Appareils en acier inoxydable ou en aluminium



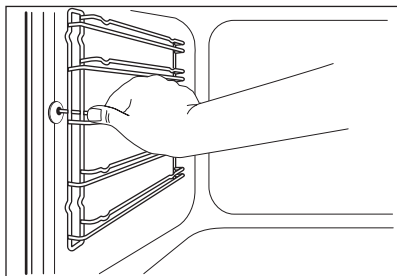
Nettoyez la porte uniquement avec une éponge humidifiée. Séchez-la avec un chiffon doux.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou acides ni d'éponges métalliques car ils peuvent endommager la surface du four. Nettoyez le bandeau de commande du four en observant ces mêmes recommandations.

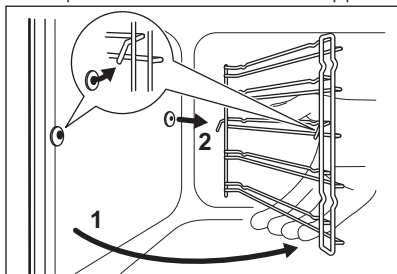
12.3 Retrait des supports de grille

Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.

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



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



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



Les tiges de retenue des rails télescopiques doivent pointer vers l'avant.

12.4 Pyrolyse



ATTENTION!

Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles.



ATTENTION!

Avant de commencer le processus de nettoyage, assurez-vous que le réservoir d'eau est vide. Reportez-vous au chapitre « Vidange du réservoir d'eau ».



Le nettoyage par pyrolyse ne peut pas démarrer :

- Si vous n'avez pas retiré la fiche de la sonde à viande de la prise.
- Si vous n'avez pas complètement fermé la porte du four.

Retirer les plus grosses salissures à la main.



ATTENTION!

Si d'autres appareils sont installés dans le même meuble, ne les utilisez pas en même temps que la fonction Pyrolyse. Vous risqueriez d'endommager l'appareil.

1. Nettoyez la partie intérieure de la porte à l'eau chaude afin d'éviter que les résidus qui s'y trouvent ne brûlent lors de la montée en température.
2. Allumez l'appareil et, dans le menu principal, activez la fonction : Pyrolyse. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.
3. Réglez la durée du processus de nettoyage :

Options	Description du
Rapide	1 h pour un four peu sale
Normale	1 h 30 pour un four normalement sale
Renforcée	2 h 30 pour un four très sale

4. Appuyez sur **OK** pour confirmer.



La porte du four se verrouille lorsque le nettoyage par pyrolyse démarre.




Pour arrêter le nettoyage par pyrolyse avant qu'il ne s'achève, éteignez l'appareil.





AVERTISSEMENT!

Lorsque le nettoyage est terminé, l'appareil est très chaud. Laissez-le refroidir. Risque de brûlure !

 Lorsque le nettoyage est terminé, la porte reste verrouillée pendant la phase de refroidissement du four. Certaines fonctions de l'appareil ne sont pas disponibles pendant la phase de refroidissement.

12.5 Nettoyage du réservoir d'eau

 **AVERTISSEMENT!**
Ne versez pas d'eau dans le réservoir d'eau durant le processus de nettoyage.

 Durant le processus de nettoyage, de l'eau peut s'égoutter du tuyau d'arrivée de la vapeur dans la cavité du four. Placez une lèche-frite sur le niveau situé juste en dessous du tuyau d'arrivée de la vapeur pour éviter que l'eau ne coule jusqu'au fond de la cavité du four.

Au bout d'un certain temps, des dépôts calcaires peuvent apparaître dans le four. Pour éviter cela, nettoyez tous les éléments du four produisant de la vapeur. Videz le réservoir après chaque cuisson à la vapeur.

Types d'eau

- **Eau douce à faible teneur en calcaire** : elle est recommandée par le fabricant, car elle réduit le nombre de nettoyages nécessaires.
- **Eau du robinet** : vous pouvez l'utiliser à condition que votre alimentation domestique soit dotée d'un purificateur ou d'un adoucisseur d'eau.
- **Eau dure à haute teneur en calcaire** : ce type d'eau n'entraîne aucunement le bon fonctionnement de l'appareil, mais il augmente la fréquence des procédures de nettoyage.

TABLEAU DES QUANTITÉS DE CALCIUM RECOMMANDÉES PAR L'OMS (Organisation mondiale de la santé)

Dépôt de calcium	Dureté de l'eau		Classification de l'eau	Fréquence de détartrage
	(degrés français)	(degrés allemands)		
0 - 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Douce ou claire	75 cycles - 2,5 mois
60 - 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Moyennement dure	50 cycles - 2 mois
120 - 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Dure ou calcaire	40 cycles - 1.5 mois
plus de 180 mg/l	plus de 18	plus de 10	Eau très dure	30 cycles - 1 mois

1. Remplissez le réservoir avec 850 ml d'eau en y ajoutant 50 g (soit cinq cuillères à café) d'acide citrique. Éteignez le four et attendez 60 minutes environ.
2. Allumez le four et sélectionnez la fonction : Chaleur tournante + Vapeur. Réglez la température à 230 °C.
3. Éteignez le four au bout de 25 minutes et laissez-le refroidir pendant 15 minutes.
3. Allumez le four et sélectionnez la fonction : Chaleur tournante + Vapeur. Réglez la température entre 130 et 230 °C. Éteignez le four au bout de 10 minutes.

Laissez-le refroidir et procédez à la vidange du réservoir. Reportez-vous au chapitre « Vidange du réservoir d'eau ».

4. Rincez le réservoir d'eau et nettoyez les résidus de calcaire présents dans le four avec un chiffon.
5. Nettoyez le tuyau de vidange à la main avec de l'eau chaude savonneuse. Pour éviter tout endommagement, n'utilisez pas d'agents nettoyants acides, de sprays ni de produits similaires.

12.6 Nettoyage de la porte du four

La porte du four est dotée de quatre panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four et les panneaux de verre intérieurs pour les nettoyer.



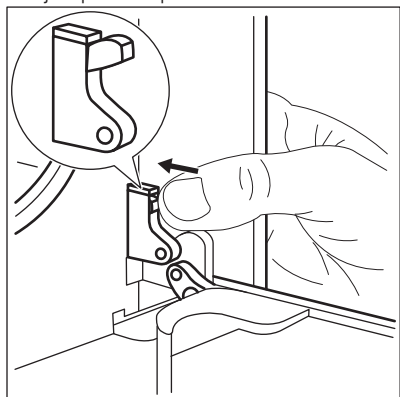
Si vous tentez d'extraire les panneaux de verre sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.



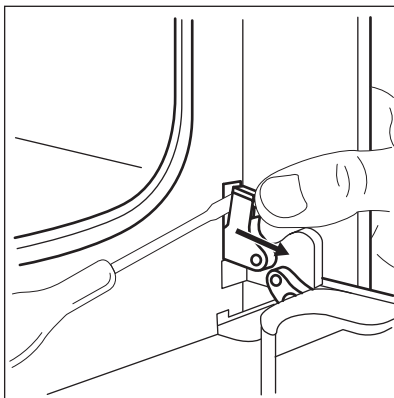
ATTENTION!

N'utilisez pas l'appareil sans les panneaux de verre.

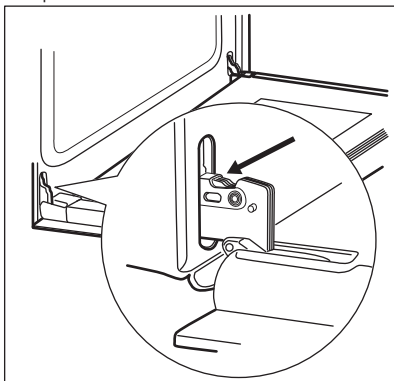
1. Ouvrez la porte en grand et identifiez la charnière située à droite de la porte.
2. Poussez le composant de serrage jusqu'à ce qu'il se retire.



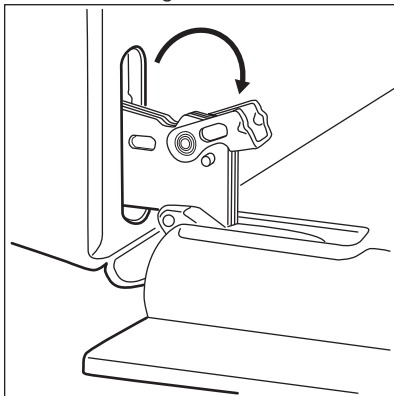
3. D'une main, maintenez le composant que vous venez de pousser. De l'autre main, servez-vous d'un tournevis pour soulever et faire pivoter le levier de la charnière droite.



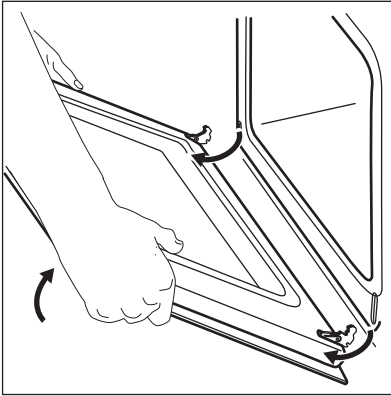
4. Identifiez la charnière à gauche de la porte.



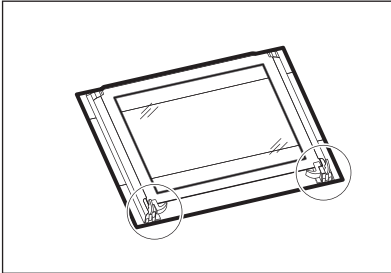
5. Soulevez et faites tourner le levier sur la charnière gauche.



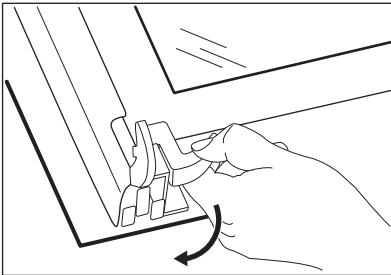
6. Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



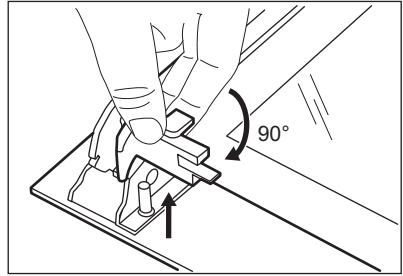
7. Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.



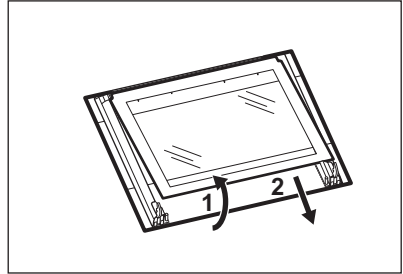
8. Désengagez le système de verrouillage pour retirer les panneaux de verre intérieurs.



9. Faites pivoter les deux fixations de 90° et retirez-les de leurs logements.

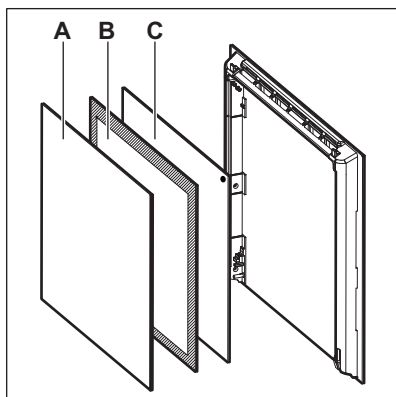


10. Soulevez doucement puis sortez les panneaux de verre un par un. Commencez par le panneau supérieur.

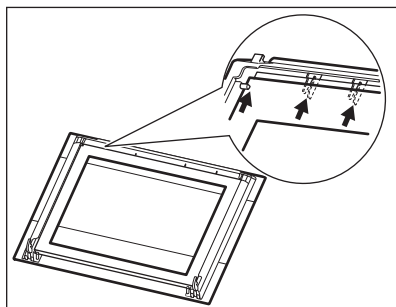


11. Nettoyez les panneaux de verre à l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les panneaux de verre. Une fois le nettoyage terminé, remettez les panneaux de verre et la porte du four en place. Suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

Veillez à replacer les panneaux de verre (A, B et C) dans le bon ordre. Le panneau du milieu (B) est décoré d'un motif ornemental. La zone imprimée doit faire face à l'intérieur de la porte. Après l'installation, vérifiez que la surface du panneau en verre (B) où se trouve la zone imprimée est lisse au toucher (le relief doit être de l'autre côté).



Veillez à installer correctement le panneau de verre du milieu dans son logement.



12.7 Remplacement de l'éclairage

Placez un chiffon au fond de la cavité de l'appareil. Cela évitera d'endommager le diffuseur en verre et la cavité.



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !
Déconnectez le fusible avant de remplacer l'ampoule.
L'éclairage et le diffuseur en verre peuvent être très chauds.



ATTENTION!

Tenez toujours l'ampoule avec un chiffon afin d'éviter que des résidus de graisse ne brûlent sur l'ampoule.

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

Éclairage arrière

1. Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant vers la gauche.
2. Nettoyez-le.
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
4. Remettez en place le diffuseur en verre.

13. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT






AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

13.1 En cas d'anomalie de fonctionnement...

Problème	Cause probable	Solution
Le four ne chauffe pas.	Le four est éteint.	Mettez le four en marche.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.

Problème	Cause probable	Solution
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	La fonction d'arrêt automatique est activée.	Reportez-vous à « Arrêt automatique ».
Le four ne chauffe pas.	La sécurité enfants est activée.	Reportez-vous à la section « Utilisation de la sécurité enfants ».
Le four ne chauffe pas.	La porte n'est pas fermée correctement.	Fermez complètement la porte.
Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
L'ampoule ne fonctionne pas.	L'ampoule est défectueuse.	Remplacez l'éclairage.
Il y a de l'eau à l'intérieur du four.	Le réservoir d'eau est trop rempli.	Éteignez le four et essuyez l'eau avec un chiffon ou une éponge.
La cuisson à la vapeur ne fonctionne pas.	Le réservoir d'eau est vide.	Remplissez le réservoir d'eau.
La cuisson à la vapeur ne fonctionne pas.	Des dépôts de calcaire obstruent l'orifice.	Vérifiez l'orifice du tuyau d'arrivée de la vapeur. Éliminez le calcaire.
Il faut plus de 3 minutes pour vider le réservoir d'eau ou de l'eau s'écoule par l'orifice du tuyau d'arrivée de la vapeur.	Il y a des dépôts calcaires dans le four.	Nettoyez le réservoir d'eau. Reportez-vous au chapitre « Nettoyage du réservoir d'eau ».
L'affichage indique « F111 ».	La fiche de la sonde à viande n'est pas enfoncée correctement dans la prise.	Insérez la fiche de la sonde à viande aussi loin que possible dans la prise.
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche.	Une anomalie électrique est survenue.	<ul style="list-style-type: none"> Éteignez le four à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau. Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente.

Problème	Cause probable	Solution
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.
L'appareil est allumé mais il ne chauffe pas. Le ventilateur ne fonctionne pas. L'affichage indique "Demo" .	Le mode démo est activé.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez l'appareil. 2. Maintenez enfoncée la touche  jusqu'à ce que l'appareil s'allume ou s'éteigne. 3. Maintenez enfoncées les touches  et  en même temps jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse. "Demo" s'éteint.

13.2 Informations de maintenance

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

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

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

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :	
Modèle (MOD.)
Référence du produit (PNC)
Numéro de série (S.N.)

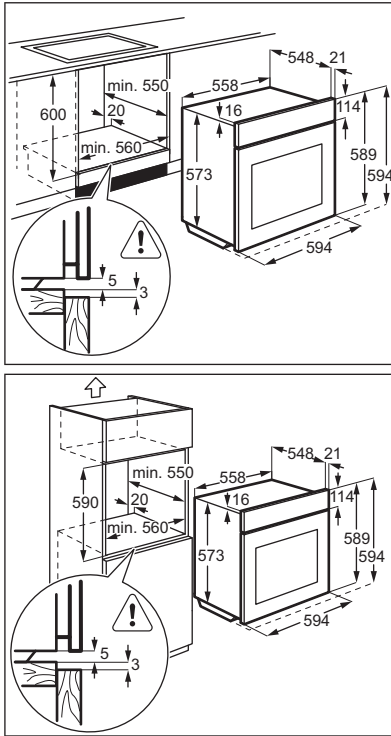
14. INSTALLATION



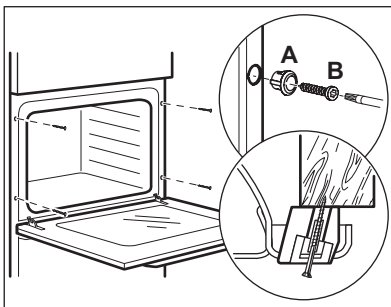
AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

14.1 Encastrement



14.2 Fixation de l'appareil au meuble



14.3 Installation électrique



Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable si vous ne respectez pas les précautions de sécurité du chapitre « Consignes de sécurité ».

Cet appareil est fourni avec une fiche d'alimentation et un câble d'alimentation.

14.4 Câble

Types de câbles compatibles pour l'installation ou le remplacement :

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Pour la section du câble, consultez la puissance totale sur la plaque signalétique et le tableau :

Puissance totale (W)	Section du câble (mm ²)
maximum 1380	3 x 0.75
maximum 2300	3 x 1
maximum 3680	3 x 1.5

Le fil de masse (fil jaune/vert) doit faire 2 cm de plus que les fils de phase et neutre (fils bleu et marron).

15. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

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

Nom du fournisseur	Electrolux
Identification du modèle	EEC6851AOX
Index d'efficacité énergétique	88.2
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel	0.93 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé	0.75 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume sonore	72 l
Type de four	Four encastrable
Masse	39,4 kg

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

15.2 Économies d'énergie

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

• **Conseils généraux**


- Assurez-vous que la porte du four est correctement fermée quand l'appareil est en marche et maintenez-la fermée autant que possible pendant la cuisson.
- Utilisez des plats en métal pour améliorer l'économie d'énergie.
- Si possible, placez les aliments à l'intérieur du four sans les réchauffer.
- Quand la durée de cuisson est supérieure à 30 minutes, diminuez la température du four à 3-10 minutes minimum, selon la durée de la cuisson, avant que le temps de cuisson ne s'écoule. La


chaleur résiduelle à l'intérieur du four continuera à cuire.

- Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer les autres aliments.
- **Cuisson avec ventilateur** - si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec le ventilateur pour économiser de l'énergie.
- **Chaleur résiduelle**
 - Dans certains modes de cuisson, si un programme avec une durée (Durée, Fin) est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les résistances se désactiveront automatiquement 10 % plus tôt. Le ventilateur et l'éclairage continuent à fonctionner.
- **Cuisson avec l'éclairage éteint** - éteignez l'éclairage pendant la cuisson et allumez-le uniquement quand vous en avez besoin.
- **Maintien des aliments au chaud** - si vous souhaitez utiliser la chaleur résiduelle pour garder le plat chaud, sélectionnez la température la plus basse possible. L'affichage indique la température de la chaleur résiduelle.

- **Fonctions Éco** : reportez-vous à la section « Modes de cuisson ».
- Lorsque vous utilisez la fonction : **Chaleur tournante humide**, l'éclairage s'éteint au bout de 30 secondes. Vous pouvez à nouveau l'allumer selon vos préférences.
- Lorsque vous utilisez les **Fonctions Éco** l'éclairage s'éteint. Vous pouvez à nouveau l'allumer selon vos préférences.

16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas

les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

www.electrolux.com/shop



867304324-B-432014