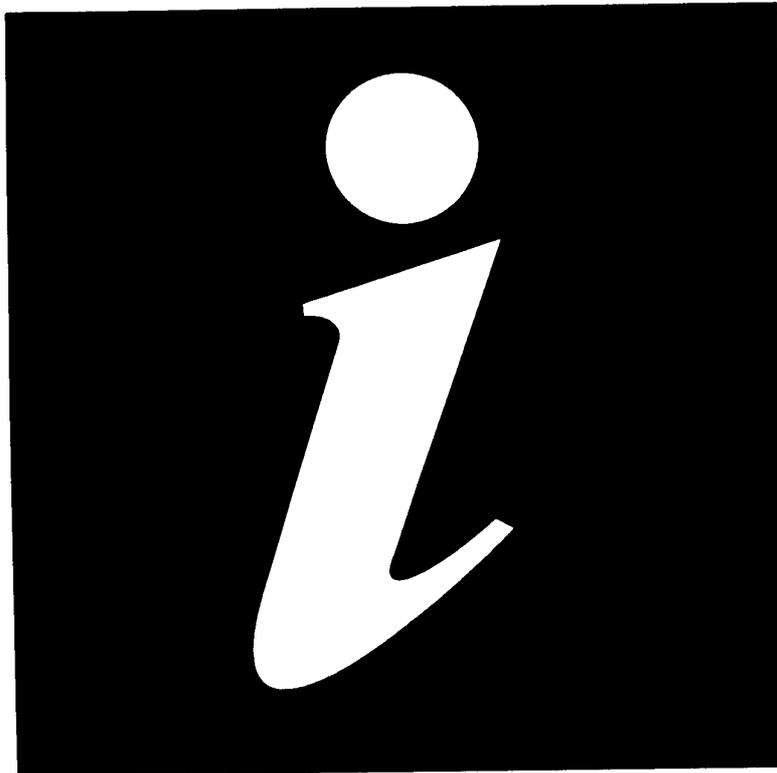


**I N F O**



**Mode d'emploi et installation  
Gebruiksaanwijzing en installatievoorschrift**

**EON 518 – EOB 518**

**FOUR MULTIFONCTION VAPEUR  
INBOUWFORNUIS – INBOUWOVEN**

 **Electrolux**



<b>Avertissements et conseils importants</b> .....	<b>5</b>
<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>6</b>
Mise à l'heure .....	6
Nettoyage .....	6
<b>Le bandeau de commande</b> .....	<b>6</b>
Les manettes .....	6
Les différentes positions du sélecteur : .....	7
Marche/Arrêt .....	7
Les voyants. ....	7
<b>Accessoires du four</b> .....	<b>7</b>
<b>Hauteurs d'enfournement</b> .....	<b>8</b>
<b>Le programmateur électronique</b> .....	<b>9</b>
Signaux sonores .....	10
Le minuteur .....	10
Fonctionnement manuel .....	10
Contrôle automatique du temps .....	10
Fonctionnement semi-automatique .....	10
Fonctionnement automatique .....	11
La sonde à viande .....	11
<b>Utilisation des différentes fonctions du four</b> .....	<b>13</b>
Cuisson vapeur .....	13
Cuisson alternée .....	14
Cuisson enchaînée .....	14
Chaleur pulsée .....	15
Position pizza. ....	15
Convection naturelle .....	15
Les fonctions grill .....	15
<b>Conseils pratiques</b> .....	<b>16</b>
<b>Influence des récipients sur les résultats de cuisson.</b> ....	<b>17</b>
<b>Entretien</b> .....	<b>17</b>
<b>Remplacement des ampoules</b> .....	<b>18</b>
<b>La partie technique</b> .....	<b>19</b>
<b>Conditions de garantie (France)</b> .....	<b>20</b>
Tableau Cuisson vapeur, Cuisson alternée, Cuisson enchaînée ..	21
Tableau Chaleur Pulsée, Convection naturelle, Position Pizza ....	22
Tableau fonctions grill .....	23

## Avertissements et conseils importants

Cet appareil est uniquement destiné à un usage alimentaire. Il ne doit jamais être utilisé comme matériel de chauffage (séchage de matériaux inflammables, etc...).

Il est très important de conserver ce mode d'emploi à proximité de l'appareil pour toute consultation future. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, s'assurer que le livret lui a bien été remis de façon à ce que le nouvel usager puisse être mis au courant du fonctionnement de l'appareil et des instructions correspondantes.

Il est dangereux de modifier les caractéristiques de l'appareil. Les travaux électriques nécessaires à l'installation de l'appareil doivent être effectués par un technicien qualifié.

Suivez scrupuleusement les indications données aux paragraphes correspondant de votre notice d'utilisation.

Durant les cuissons et pendant un certain temps après qu'il ait été éteint l'appareil est particulièrement chaud au niveau de la porte et des parties adjacentes. Faites donc attention à ce que les enfants ne s'en approchent pas.

Cet appareil doit être manipulé uniquement par des adultes. Ne laissez pas les enfants toucher aux commandes ou jouer avec l'appareil.

Si une prise est placée à proximité du four veillez à ce que les câbles des appareils électroménagers qui y sont branchés ne restent pas bloqués dans la porte chaude du four.

Utilisez des récipients et des accessoires construits avec des matériaux capables de résister à des températures élevées (métal, pyrex, céramique à four).

Ne posez jamais d'objets sur le bas du four tels que plaques à pâtisserie plats en pyrex, feuilles d'aluminium etc. durant le fonctionnement car une poche de chaleur pourrait se former. Les temps de cuissons s'en trouveraient modifiés et l'émail risquerait d'être endommagé.

Ne jamais placer dans le four des objets qui pourraient représenter un danger pour le milieu environnant en cas d'allumage involontaire.

Si votre four présente un problème nécessitant une intervention, souvenez vous que vous ne devez **jamais essayer de le réparer vous-même** : ceci peut être la cause de graves dommages.

En cas d'anomalies de fonctionnement, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir.

A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué votre achat...) veuillez consulter le Service Conseil Consommateurs qui vous communiquera alors l'adresse d'un service après-vente.

**En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du service après-vente les Pièces de Rechange Certifiées Constructeur.**



Si vous appelez un service après-vente, indiquez-lui le modèle et le numéro de série de votre appareil. Ces indications figurent sur la plaque signalétique. Celle-ci est visible après ouverture complète de la porte du four, sur la partie inférieure de celui-ci.

## Avant la première utilisation

### Mise à l'heure

Avant toute utilisation, il est nécessaire de procéder à la mise à l'heure.

Lorsque vous branchez l'appareil, 00.01 clignote dans la fenêtre d'affichage.

Appuyez simultanément sur 2 des trois premières touches du programmateur et sur la touche + ou la touche - jusqu'à l'heure du jour.

Relâchez les touches : le symbole AUTO clignote sur la fenêtre d'affichage.

Appuyez sur la touche  pour utiliser le four en fonctionnement manuel.

### Nettoyage

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, faites-le chauffer à vide, ceci afin d'éliminer l'odeur du neuf.

Procédez comme suit :

- Retirez impérativement les éventuelles étiquettes publicitaires ou pellicules de protection.
- Placez la rosette sur le réservoir d'eau.
- Sortez tous les accessoires du four.
- Refermez la porte du four.
- Versez 80 Cl d'eau environ dans le tiroir de remplissage.

**Remarque** : Si vous n'avez pas versé d'eau dans le tiroir de remplissage, un signal sonore retentit.

## Les différentes positions du sélecteur <A2> :



### Eclairage

Position permettant d'éclairer le four, hors fonctionnement, pour le nettoyage par exemple. L'éclairage fonctionne automatiquement avec toutes les autres fonctions du four.



### Cuisson vapeur

Pour toute cuisson vapeur seule (légumes).



### Cuisson enchaînée

Chaleur pulsée suivie de vapeur. Pour rôtir et cuire en même temps viande et légumes.



### Cuisson alternée

Chaleur pulsée et vapeur se succèdent, par intervalles. Pour les cuissons délicates (soufflés, pâtisseries...).



### Chaleur pulsée

Sans avoir sélectionné de température, utile pour la décongélation douce. Avec une température comprise entre 50 °C et 250 °C pour le rôtissage et la cuisson sur trois niveaux.



### Position Pizza

Chaleur pulsée + chaleur de sole (pour pizzas, tartes sur plaque à pâtisserie, quiches etc.)



### Turbo-grill

grilloir infra-rouge combiné avec chaleur pulsée (rôti, volaille, gratins).  
Température : 150 °C – 190 °C



### Grilloir infra-rouge :

Seul l'élément grill est en fonctionnement. Pour les grillades en petite quantité.  
Température : 210 °C – 250 °C



### Grilloir intensif

Les éléments chauffants de voûte et de grill fonctionnent simultanément. Vous choisirez cette position pour une grande quantité de grillades (utilisation de la surface totale de la grille support métallique).  
Température : 210 °C – 250 °C



### Convection naturelle

Les éléments de voûte et de sole fonctionnent simultanément. Pour cuire ou rôtir sur un seul niveau.  
Température : 50 °C – 250 °C

Le sélecteur de fonction peut être tourné vers la gauche ou vers la droite et au delà de la position arrêt.

La lèchefrite est uniquement destinée à recevoir le jus des grillades.

### Ne l'utilisez jamais comme plat à rôtis.

Si un débordement est à craindre, recouvrez la grille support d'une feuille de papier aluminium.

Ne placez jamais de papier aluminium en contact direct avec la sole.

La forme de la grille support permet de faire varier sensiblement sa position dans le four : il suffit de tourner le cambrage vers le haut ou vers le bas avant d'engager le grille.

Pour tous "les rôtissages" et la fonction "turbo-grill", le filtre à graisse doit être mis en place.

Pour toutes les autres cuissons, retirez le filtre à graisse, faute de quoi le temps de cuisson serait prolongé.

## Accessoires du four :

Votre four est équipé de :

- 1 plaques à pâtisserie
- 2 grille support
- 1 lèchefrite
- 1 grille de recouvrement
- 1 filtre à graisse
- 1 rosette pour le générateur de vapeur
- 1 sonde à viande

## Hauteurs d'enfournement <C>

Le four dispose de 4 hauteurs d'enfournement. Elles sont repérées comme suit :

- Niveau 1 : bas du four
- Niveau 4 : haut du four

Les accessoires (grille, lèchefrite, etc...) doivent être glissés **entre les barres doubles (gradins)**. Cela vous permet de les installer et de les retirer en toute sécurité.

## Le minuteur <B1>

Cette touche s'utilise comme minuteur indépendant (pour chronométrer une cuisson sur un foyer électrique ou gaz par exemple).

Appuyez en même temps sur les touches  et + jusqu'à l'affichage du temps requis pour la cuisson.

Exemple : pour une minute, affichez "00.01".

Si vous dépassez le temps désiré, appuyez alors sur la touche -. Relâchez les deux touches. Le symbole  s'allume sur la fenêtre d'affichage.

En cours de cuisson, pour contrôler le temps restant, appuyez sur la touche .

Un signal sonore retentit lorsque le temps est écoulé et le voyant  s'éteint. Pour l'arrêter, appuyez sur une des 3 premières touches.

## Fonctionnement manuel

Pour passer en position manuelle, appuyez sur la touche .

Le témoin AUTO s'éteint.

Si vous placez le sélecteur de fonction et la manette du thermostat sur les positions désirées, la cuisson débute immédiatement.

Ramenez les commandes sur la position arrêt lorsque vous souhaitez arrêter la cuisson.

**Remarque :** Vous ne pouvez pas utiliser les fonctions avec vapeur en position manuelle.

## Contrôle automatique du temps <B 2+3 / 7+8>

Avant de programmer une cuisson vous devez introduire le mets à cuire dans le four et ensuite faire la programmation.

Les touches 1 et 2 ont deux positions: le temps de cuisson (symbole représentant une marmite) et l'heure de fin de cuisson (stop).

Exercez une légère pression sur les touches 1 ou 2 pour sélectionner le temps de cuisson. Le voyant  s'allume.

Exercez une pression plus forte sur les touches 1 ou 2 pour sélectionner l'heure de fin de cuisson. Le voyant STOP s'allume.

● Utilisez la touche 1 pour sélectionner le temps (de 0.00 à 23.59 H) pour les cuissons sans vapeur : chaleur pulsée, position pizza, turbo-

grill, grilloir infra-rouge, grilloir intensif, convection naturelle.

● Utilisez la touche 2 pour sélectionner le temps (jusqu'à 2 heures) pour les fonctions cuisson vapeur, et cuisson alternée.

● Utilisez les deux touches pour la cuisson enchaînée.

## Fonctionnement semi-automatique <B2+3/7>

Départ immédiat d'une cuisson et arrêt automatique.

● Appuyez légèrement sur la touche 1 ou 2 (selon la fonction désirée) maintenez la pression et sélectionnez la durée de cuisson à l'aide des touches + et -.

Relâchez les touches.

L'é programmeur détermine automatiquement le moment de l'arrêt de cuisson (heure du jour + temps de cuisson).

● Sélectionnez la fonction et la température à l'aide des deux manettes.

L'heure réapparaît sur la fenêtre d'affichage, le témoin AUTO s'allume et le four se met en fonctionnement.

Durant la cuisson vous pouvez contrôler :

● Le temps restant pour la cuisson: exercez une légère pression sur la touche 1 ou 2 (selon l'opération programmée).

● L'heure de fin de cuisson: exercez une forte pression sur la touche 1 ou 2.

Un signal sonore indique la fin de cuisson (le témoin AUTO clignote). Appuyez sur l'une des trois premières touches pour arrêter la sonnerie.

Tournez le sélecteur de fonction sur  et appuyez sur la touche . Le four s'éclairc et vous pouvez sortir de plat.

## Fonctionnement automatique <B 2+3/7>

L'heure de début de cuisson est calculée automatiquement en fonction de l'heure de fin de cuisson et du temps de cuisson programmés.

Deux temps doivent être sélectionnés à l'aide de la touche 1 ou 2:

- la durée de cuisson,
- l'heure de fin de cuisson.

Quand la sonde est branchée dans la prise, le symbole **M** apparaît dans la fenêtre d'affichage. Si vous appuyez sur les touches + ou -, deux valeurs de température s'affichent :

- la température à coeur actuelle à coeur mesurée par la sonde (deux chiffres sur la gauche).
- La température correspondant à celle que vous avez sélectionnée (deux chiffres sur la droite). A la première utilisation, 80 °C apparaît.

3) Affichez la température à coeur désirée (entre 40 °C et 99 °C) en appuyant sur les touches + ou -.

Placez la manette du thermostat et le sélecteur de fonction sur les positions choisies : la cuisson débute.

Vous pouvez contrôler les deux valeurs de température en appuyant sur les touches + ou -.

L'heure du jour réapparaît sur la fenêtre d'affichage au bout de quelques secondes.

**Le four s'arrête automatiquement quand la température requise est atteinte au centre de l'alliment.**

La température clignote et un signal sonore retentit, indiquant la fin de l'opération.

**Important:** lorsque la température à coeur est atteinte, vous devez sortir rapidement les rôtis de viande rouge du four. En effet la cuisson se poursuit grâce à la chaleur cumulée.

**La sonde à viande peut être immergée pour son nettoyage et lavée en lave-vaisselle**

**Attention :**  
Utilisez des moufles de cuisine pour débrancher la sonde.

Ne laissez pas la sonde dans le four quand vous ne l'utilisez pas.

**Température de cuisson "à coeur"**

Viandes	Température °C
Boeuf saignant	42
Boeuf à point	45
Mouton à point	45
Porc	80
Veau	80
Volailles	80

Les températures des viandes rouges peuvent être légèrement augmentées ou diminuées selon vos goûts.

## Utilisation des différentes fonctions du four

### Cuisson vapeur



Vous utiliserez cette fonction de préférence pour tous les légumes et les poissons.

La circulation de vapeur chauffe uniquement le four. La température se maintient à 100 °C.

Il est nécessaire de verser de l'eau dans le tiroir placé dans le bandeau de commande, avant une cuisson vapeur. L'eau s'écoule dans le générateur de vapeur situé sur la sole du four.

Peu après le démarrage d'une cuisson, la vapeur s'échappe du générateur par la rosette.

Un régulateur assure un développement optimum de vapeur. S'il n'y a plus d'eau dans le réservoir en cours de cuisson, un signal sonore retentit.

Cette sonnerie s'arrête automatiquement dès que vous avez ajouté de l'eau.

Etant donné qu'il fonctionne sans pression le four ne se verrouille pas.

Afin d'éviter une variation de température et une perte d'énergie, la porte du four ne doit pas être ouverte pendant la cuisson.

5 minutes avant la fin de la cuisson programmée, le générateur de vapeur s'arrête automatiquement. De cette manière, quand vous ouvrez la porte du four, seule la vapeur produite par l'aliment s'échappe.

Les avantages principaux de la fonction vapeur sont:

- Les vitamines et sels minéraux sont préservés, car il n'est pas nécessaire d'ajouter eau ou matières grasses en cuisson vapeur.
- Vous pouvez cuire toute sorte de légumes (frais ou surgelés).
- La cuisson dans le four vapeur donne de meilleurs résultats que la cuisson dans un faitout.
- Légumes et sauces peuvent être cuits avec la viande.
- Pochage des poissons et blanchiment des légumes sont réalisés rapidement.
- La combinaison avec la "chaleur pulsée" améliore le résultat lors de la cuisson de pain, pâtisserie et rôtis.
- Les mets peuvent être cuits ou réchauffés dans le plat de service.
- Tout plat résistant à une température de 100 °C conviennent à la "cuisson vapeur". Les récipients en porcelaine, verre faïence, métal émaillé ou en inox peuvent être utilisés.

**Il est recommandé de ne remplir le réservoir d'eau qu'à ce moment là.**

La "cuisson enchaînée" est seulement possible avec une programmation, c'est à dire avec des temps donnés par le fonctionnement en chaleur pulsée et en cuisson vapeur.

Vous devez actionner les deux touches **1** (chaleur pulsée) et **2** (vapeur).

Exemple :

Vous désirez effectuer une cuisson d'un rôti de veau et de pommes de terre :

- Programmez à l'aide de la touche **1** le temps de cuisson pour le rôti de veau.
- Programmez à l'aide de la touche **2** les 30 minutes de cuisson pour les pommes de terres.
- Affichez éventuellement l'heure de fin de cuisson désirée (fonctionnement automatique).

Lorsque le temps de cuisson pour le rôti s'est écoulé, un signal sonore retentit vous indiquant la fin de cuisson en chaleur pulsée.

La cuisson vapeur va débiter :

- Remplissez le générateur de vapeur en versant de l'eau dans le tiroir de remplissage.
- Introduisez les légumes dans le four.

La cuisson du rôti se terminera à la vapeur.

**Remarque :** le fait de laisser le thermostat sur une des positions choisies pour la cuisson "chaleur pulsée", n'a aucune incidence sur la cuisson vapeur qui reste thermostatée à 100 °C.

## Chaleur pulsée



L'enceinte est chauffée grâce à une turbine placée au fond du four qui brasse l'air chaud.

Ce principe a pour avantage d'obtenir une température uniforme dans toute l'enceinte.

La cuisson est possible en utilisation manuelle ou programmée (avec la touche 1).

La fonction chaleur pulsée est plus rapide que les fonctions classiques. Vous choisirez donc une température inférieure de 25 °C à celle préconisée dans votre livre de recette ou sur l'emballage de l'aliment.

Cette fonction vous permet de cuire simultanément sur 2 ou 3 niveaux des préparations similaires :

- Sur 2 niveaux : gradins 1 et 3 ou 2 et 4.
  - Sur 3 niveaux : gradins 1, 3 et 4.
- Prévoyez l'augmentation de hauteur des prépara-

tions et assurez-vous que l'intervalle entre les niveaux est suffisant.

## Cuisson et rôtissage

Pour la cuisson ou le rôtissage avec la fonction "chaleur pulsée", choisissez des plats hauts métalliques ou en terre résistant à une forte température (suivez les instructions du constructeur).

## Préchauffage du four

Comme la température s'élève rapidement à l'intérieur du four, le préchauffage n'est pas nécessaire pour la plupart des préparations, à l'exception des rôtis de boeuf, ou gigot de mouton pour lesquels il est nécessaire d'effectuer un préchauffage de 10 minutes à 220 °C.

## Position pizza



(chaleur pulsée + chaleur de sole).

Les éléments chauffants de sole et de turbine fonctionnent simultanément.

Vous utiliserez de préférence cette position pour les quiches lorraines, pizzas, tartes aux fruits (pâtes sèches avec garniture humide).

La cuisson est possible en utilisation manuelle ou programmée (avec la touche 1).

Cette fonction permet une cuisson en chaleur pulsée tout en saisissant le fond de la pâte.

Choisissez le niveau 1 et une température comprise entre 190 °C et 210 °C.

## Convection naturelle



C'est la méthode de cuisson classique (chaleur de voûte et de sole).

Vous choisirez cette position pour toutes les cuissons sur un seul niveau : pâtisseries, entremets, poissons, viandes et volailles rôties, terrines, soufflés.

Vous pouvez utiliser cette fonction en utilisation manuelle programmée (à l'aide de la touche 1).

Les accessoires : la grille support est conseillée pour recevoir les moules à pâtisserie et les plats.

La plaque à pâtisserie s'emploie pour la cuisson de petits gâteaux.

- gâteaux de faible volume et biscuits : gradins 2 ou 3.
- gâteaux volumineux : gradins 1

## Cuisson et rôtissage

Utilisez des plats et des moules supportant des températures élevées.

## Conseils pratiques

### Rôtir avec les fonctions "chaleur pulsée" et "convection naturelle"

Le filtre à graisse doit être fixé à la turbine avant le rôtissage.

Pour cela accrochez les crochets droit et gauche dans les fentes.

Le temps de rôtissage dépend du type de viande, de son poids, et de son épaisseur. On compte normalement par centimètre d'épaisseur.

Plus la pièce de viande est épaisse, moins la température à sélectionner doit être élevée.

Après l'arrêt du four attendez 10 minutes avant de sortir le plat. Vous aurez une viande plus "juteuse".

### Rôtir sur la grille support métallique

Placez les pièces de viande directement sur la grille support. Son cambrage vous permet de faire varier sensiblement sa position dans le four. Il vous suffit de retourner le cambrage vers le haut ou vers le bas avant de l'engager dans les gradins.

Placez la lèchefrite **dans** les gradins 1 pour recevoir les jus de cuisson, et la grille support juste au-dessus, **sur** les gradins 1.

La lèchefrite ne doit jamais être utilisée comme plat de cuisson.

### Cuire avec les fonctions "chaleur pulsée" et "convection naturelle"

Les tableaux de cuisson indiquent dans la majorité des cas, des températures comprises entre 160 °C et 175 °C.

Les temps de cuisson peuvent varier légèrement selon la nature et le volume des différentes préparations.

Les temps et les températures indiqués dans les tableaux sont donnés à titre indicatif.

Seule votre expérience vous permettra de trouver le réglage convenant le mieux à vos habitudes personnelles.

## Influence des récipients sur les résultats de cuisson.

Les plats et les moules, par leur épaisseur, leur conductibilité, leur couleur... transmettent plus ou moins la chaleur du four à la préparation à cuire.

Vous devez savoir que :

### Moule du type A :

L'aluminium, la terre à feu, l'aluminium avec intérieur anti-adhésif, **diminuent la cuisson et la coloration dessous.**

### Moule du type B :

La fonte émaillée, l'aluminium anodisé, le fer étamé, le verre et la porcelaine à feu, l'aluminium avec intérieur anti-adhésif et extérieur coloré, **augmentent la cuisson et la coloration dessous.**

Ces matériaux sont conseillés en particulier pour les tartes, les quiches et toutes cuissons croustillantes qui doivent être aussi bien dorées dessous que dessus.

VOUS CONSTATEZ	QUE FAIRE ?
Dessus trop foncé  Dessous trop pâle, pas assez cuit.	Prenez un moule du type <b>B</b>
Dessus trop clair  Dessous trop foncé, trop cuit	Prenez un moule, du type <b>A</b>

Chaleur Pulsée				
Type de Cuisson	Position Sélecteur	Niveau	Température °C	TPS de Cuisson
Pâtisseries Sablés		2	170 – 190	20 à 30 min
Gâteau de Savoie		2	170 – 180	40 à 50 min
Cake		2	170 – 190	40 à 50 min
Allumettes Pâte feuilletée Bouchées		2	210 – 230	15 à 25 min
Vandres Roties Boeuf		2	200	15 min par livre
Gigot de mouton		2	200	15 min par livre
Veau		2	180	30 min par livre
Porc		2	190	30 min par livre
Volailles		2	200	selon grosseur

Pour la cuisson de rôti de boeuf et gigot de mouton, il est nécessaire d'effectuer un préchauffage de 10 min à 220 °C. Les températures et temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, et peuvent varier suivant la recette.

Position Pizza				
Préparations	Position Sélecteur	Niveau	Température °C	Durée
Tarte aux fruits		1	190-210	30-40 min
Quiche lorraine		1	190-210	30-40 min
Pizza		1	190-210	30-40 min

Tableaux Convection naturelle				
Préparation	Position Sélecteur	Niveau	Température °C	TPS de cuisson
Poisson		2	200-220	selon grosseur
Souffle		1	210-230	30-40 min
Tomates Farcies		1	210-230	50-60 min
Pâte Feuilletée Allumettes, Bouchées		2	210-230	15-20 min
Pâte à choux		2	200-220	35-45 min
Meringues		2	75-100	90-100 min
Pâte à biscuit Cake Quatre-quart		2	170-190	40-50 min
		2	170-180	25-35 min
Pâte levée Tarte au sucre Pain		2	200-220	20-30 min
		2	200-220	50-70 min (selon grosseur)

Les températures et temps de cuisson sont donnés à titre indicatif et peuvent varier suivant la recette.  
Seule votre expérience vous permettra de trouver le réglage convenant le mieux à vos habitudes culinaires personnelles.  
Les cuissons sur cette position s'effectuent après le préchauffage du four (sur repère du thermostat choisi pour la cuisson.)

## Entretien

Avant de procéder au nettoyage de votre appareil, débranchez-le.

### Nettoyage extérieur

#### le bandeau de commande:

Utilisez une éponge humide avec un détergent doux (produit pour la vaisselle), séchez soigneusement. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou caustiques.

#### Démontage de la porte du four:

La porte peut être démontée pour faciliter son nettoyage.

**Attention :** la porte est lourde.

- Ouvrez complètement la porte.
- Soulevez chaque côté des étriers de la partie inférieure et accrochez-les dans la partie supérieure de la charnière.
- Prenez la porte à deux mains – JAMAIS PAR LA POIGNEE – et dégagez les charnières en soulevant légèrement la porte, tout en la tirant vers vous.
- Les charnières se dégagent de leur encoche.

Nettoyez la porte avec un détergent (produit utilisé pour la vaisselle) et de l'eau tiède. Rincez à l'eau claire. Séchez soigneusement. N'utilisez pas de produits abrasifs ou caustiques.

Pour le remontage, présentez la porte presque horizontalement et procédez en sens inverse.

### Nettoyage intérieur

**Pour le nettoyage des accessoires et de l'intérieur du four, n'utilisez pas d'éponge avec grattoir, ni de produits abrasifs ou caustiques, afin de ne pas rayer l'enceinte inox.**

**De même, n'utilisez en aucun cas des bombes aérosol ou produits spéciaux du commerce.**

#### Nettoyage de voûte

Cette partie du four doit être nettoyée de temps en temps (en particulier après des cuissons de viandes rôties ou grillées).

Pour cela, tirez vers vous la plaque de voûte.

Celle-ci peut être mise dans un lave-vaisselle ou lavée à l'eau tiède avec un détergent (produit utilisé pour la vaisselle). Rincez et séchez-la soigneusement.

## Filtre à graisse et accessoires

Ils peuvent être mis dans un lave-vaisselle ou nettoyés à l'aide d'un détergent (produits utilisés pour la vaisselle). Rincez et séchez soigneusement.

N'utilisez pas d'éponge avec grattoir, ni de produits abrasifs ou caustiques.

### Nettoyage de l'enceinte du four

Avant de nettoyer l'enceinte :

- Videz le four de ses accessoires,
- Retirez le filtre à graisse et la plaque de voûte.
- Otez les gradins maintenus par des écrous moletés.

Il vous est possible d'ôter la plaque arrière maintenue par deux écrous situés à droite et à gauche de la turbine.

A l'aide d'une éponge sans grattoir, d'eau tiède et de détergent (produit utilisé pour la vaisselle) nettoyez le four. Rincez et séchez soigneusement.

Remontez la paroi arrière, replacez plaque de voûte, gradins, filtre à graisse et casserolier dans l'enceinte du four.

Effectuez un cycle vapeur de 30 minutes environ pour éliminer les restes du produit de nettoyage. Séchez soigneusement.

### Générateur de vapeur.

Après chaque utilisation, il est nécessaire de vider le générateur de vapeur. Cette opération s'effectue tout simplement à l'aide d'une éponge.

- Nettoyez le générateur à l'aide d'une éponge sans grattoir, d'eau tiède, et de détergent (produit utilisé pour la vaisselle).
- N'utilisez pas de produits abrasifs ou caustiques.
- Rincez et séchez soigneusement.

Si l'eau de votre région est calcaire, il est possible de constater des traces blanchâtres dans le générateur de vapeur. Régulièrement, remplissez-le moitié eau, moitié vinaigre et laissez agir la préparation pendant une heure environ. Videz ensuite le générateur de vapeur.

N'effectuez pas de cycle de vapeur.

## Conditions de garantie (France)

**POUR LES APPAREILS VENDUS EN FRANCE, LES CONDITIONS DE GARANTIE SONT LES SUIVANTES**

### Garantie contractuelle

Pendant trois ans à compter de la mise en service, le constructeur remplacera les pièces défectueuses, dans les cas prévus au chapitre " Réserves".

### Conditions d'application

Pour l'application de cette garantie, vous devez vous adresser au distributeur ELECTROLUX qui vous a vendu l'appareil, et lui présenter la facture d'achat que vous aurez conservée. En complément, le Distributeur Vendeur pourra ou non prendre à sa charge les frais de main-d'oeuvre, ainsi que les frais de déplacement et de transport, selon les conditions de vente qu'il pratique.

### Réserves:

Nous attirons votre attention sur le fait que cette garantie ne pourra être appliquée :

- Si l'appareil a été vendu ou réparé hors du territoire français.
- Si les détériorations proviennent d'une cause étrangère à l'appareil (chocs, variations anormales de la tension électrique, etc...) ou du non respect des conditions d'installation ou d'utilisation indiquées dans la notice d'emploi et d'entretien : fausse manœuvre, négligence, installation défectueuse ou non conforme aux règles et prescriptions imposées par les organismes de l'électricité, de l'eau, du gaz, etc...
- Si l'utilisateur a apporté une modification sur le matériel ou enlevé les marques et numéro de série.

- Si une réparation a été effectuée par une personne non agréée par le constructeur ou le vendeur.

- Si l'appareil a été utilisé à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que les buts ménagers pour lesquels il a été conçu.

- Les détériorations telles que griffes, coups ou rupture d'éléments amovibles ou démontables qui n'ont pas été portés à la connaissance du fabricant au moment de la livraison, ne pourront être pris en charge par la garantie.

### Garantie légale

Les dispositions du présent certificat ne sont pas exclusives du bénéfice, au profit de l'acheteur de la garantie légale pour défaut et vice caché, la dite garantie s'appliquant en tout état de cause dans les conditions des articles 1642 et suivants du Code Civil.

**Service Conseil Consommateurs  
BP 142 – 60307 SENLIS CEDEX  
Tél. : 44.60.06.10**

**COFRADEM  
43 Avenue Félix Louat BP 142  
60307 SENLIS CEDEX  
Tél. : 44.62.20.00 Télex : 15 5530 Elux Fr  
SNC au capital de 12.000.000 F  
RCS SENLIS B 314045 980**

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter toutes modifications liées à l'évolution technique (décret du 24.03.1978).

### **Avis Important**

Cet appareil a été conçu de manière à en garantir la sécurité. Des réparations inappropriées peuvent toutefois mettre cette sécurité en danger. Afin de ne pas compromettre la sécurité et pour prévenir tout dommage éventuel, il est recommandé de confier les réparations exclusivement aux personnes qui possèdent les qualifications professionnelles requises. Nous vous conseillons de faire exécuter les réparations et vérifications par votre vendeur ou par le SERVICE ELGROEP et de toujours exiger des pièces DISTRIPARTS d'origine.

Belgique

ELGROEP SERVICE  
Chaussée de Mons 719  
1502 Halle (Lembeek)

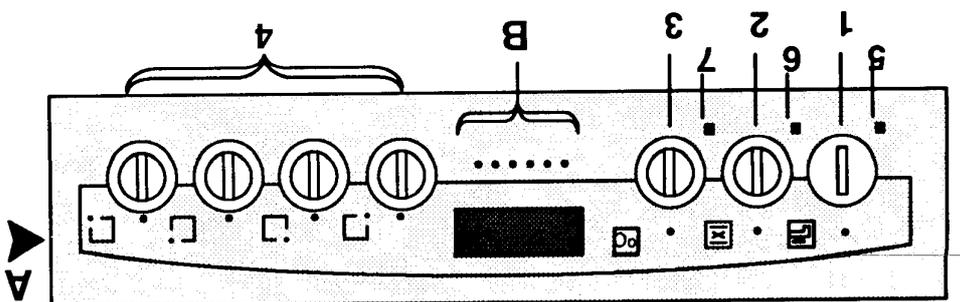
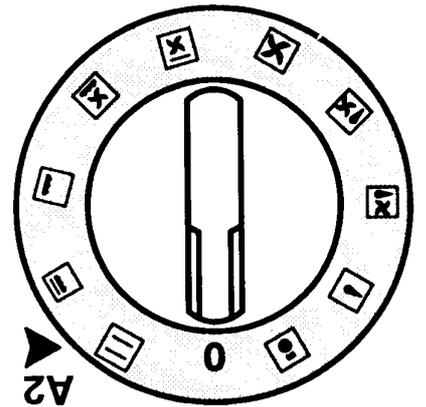
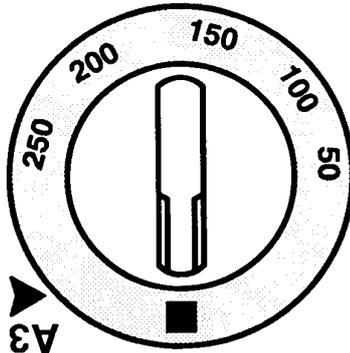
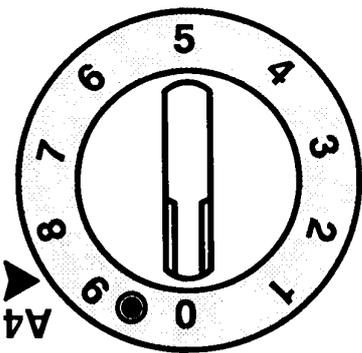
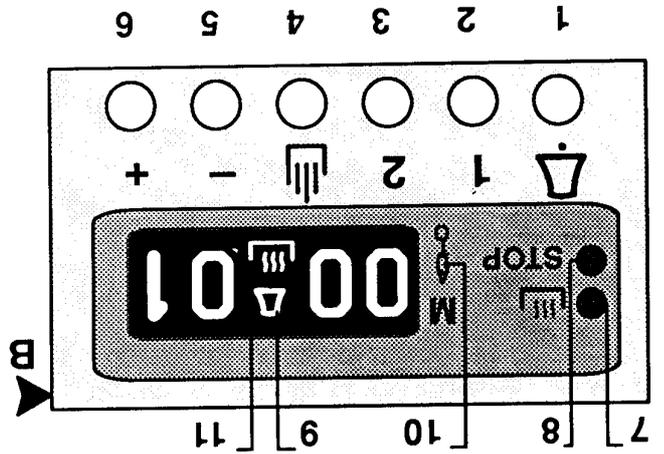
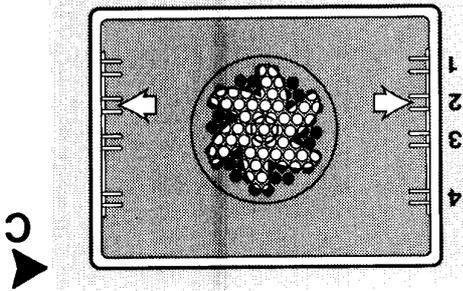
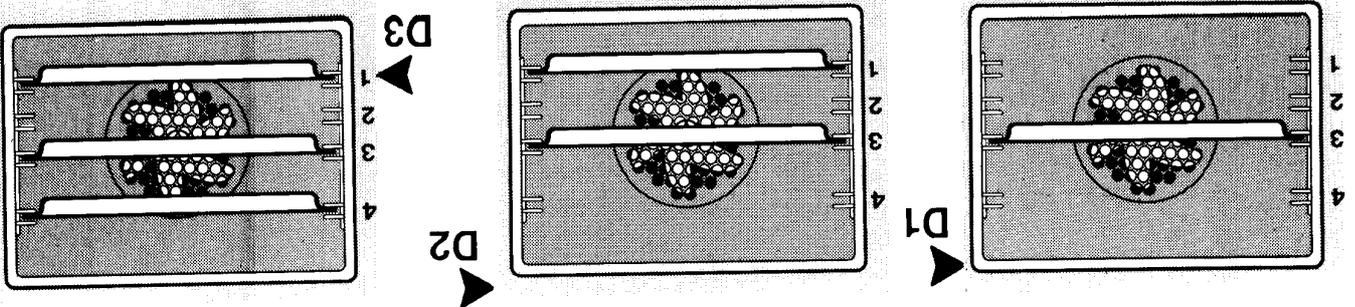
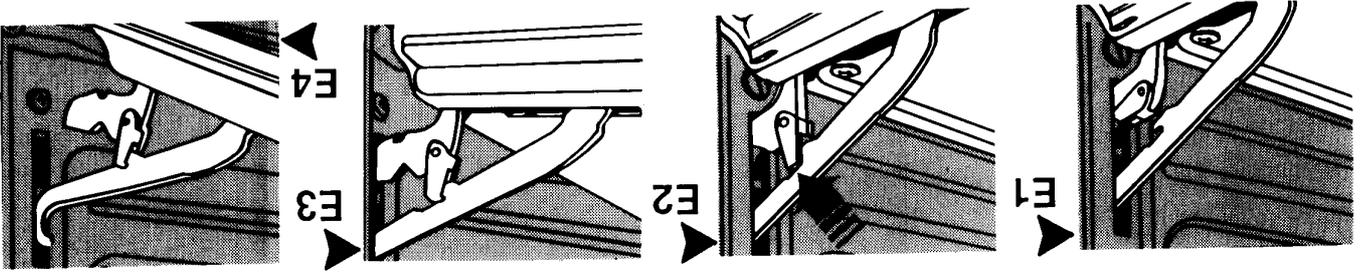
Réparations à domicile :  
Téléphone : 02/363.04.44  
Fax : 02/363.04.00

Pièces de rechange :  
Téléphone : 02/363.05.55  
Fax : 02/363.05.00  
Télex : 22915 eluxbe

### **Plaque d'identification de type**

Le numéro de modèle et le numéro de série de votre appareil figurent sur la plaque d'identification située au bas de la partie antérieure du four, derrière la porte. Ces informations peuvent être nécessaires si vous devez faire intervenir le service après-vente.

<b>Electrolux</b>		<b>D-6348 Herborn 2</b>	
<b>Modell:</b>		<b>Ident-Nr.</b>	
		<b>F-Nr.</b>	
<b>Art.-Nr.</b>		..... V	..... kW



EON 518  
EOB 518

## Conditions de garantie – service après-vente

1 Le fabricant accorde un an de garantie sur l'appareil mentionné sur la facture d'achat correspondante à valoir à partir de la date d'achat. Si une panne se produit pendant cette période et qu'elle est due à un vice de matériau ou de fabrication, l'acheteur a droit à la réparation gratuite de l'appareil.

1a Pour les aspirateurs conçus pour un usage ménager, la période de garantie générale est de deux ans. Les accessoires sont soumis à une usure directe; ces articles de consommation sont en conséquence exclus de la garantie.

2 Le fabricant accorde un an de garantie sur les réparations effectuées par son service après-vente et sur les pièces neuves montées à cette occasion, la garantie prenant cours à partir de la date de la réparation. Si une panne se produit pendant cette période et qu'elle est la conséquence directe des travaux de réparation effectués ou de la pièce neuve montée à cette occasion, l'acheteur a droit à une réparation gratuite. L'exécution des réparations ne prolonge pas la période générale de garantie couvrant l'ensemble de l'appareil.

3 Les interventions du service après-vente à domicile ne se font que pour les appareils de grande dimension difficiles à transporter tels que lave-linge, sèche-linge, lave-vaisselle, réfrigérateurs, congélateurs armoires ou bahuts, fours, cuisinières et appareils encastrés.

3a Le principe défini au point 3 ci-dessus vaut également pour les réfrigérateurs de caravane, pourvu que l'endroit où se trouve l'appareil soit situé à l'intérieur des frontières nationales et soit accessible normalement par des routes ouvertes à la circulation. En outre, au moment de l'intervention, l'appareil et son propriétaire ou son représentant dûment autorisé doivent être présents au lieu d'intervention convenu.

4 Si de l'avis du fabricant, l'appareil tel que repris au point 3 ci-dessus doit être transporté à l'atelier du service après-vente, le transport s'effectuera selon la procédure établie par le fabricant, aux frais, risques et périls de ce dernier.

5 Tous les appareils non mentionnés aux points 3 et 3a, ainsi que les appareils qui possèdent les caractéristiques fonctionnelles décrites mais qui ne peuvent pas être transportés facilement, doivent

être envoyés franco ou être présentés à l'adresse du service après-vente. Pendant la période de garantie générale, les frais de retour sont aux frais du fabricant.

6 Si un défaut constaté pendant la période de garantie générale ne peut pas être réparé, l'appareil sera remplacé gratuitement.

## Extensions de garantie

7 Pour les motocompresseurs de réfrigérateurs/congélateurs (à l'exclusion du relais de démarrage et du disjoncteur thermique), il est accordé une période de garantie dégressive à raison de 20 % par an, d'une durée de 5 ans après la date d'achat de l'appareil mentionnée sur la facture d'achat correspondante, avec réparation entièrement gratuite pendant la période de garantie générale. Après la période de garantie générale, les frais de déplacement, main-d'oeuvre et pièces éventuelles seront portés **en compte**.

## Exclusions de garantie

8 Les travaux de réparation et/ou de remplacement tels que définis ci-dessus ne sont pas couverts par la garantie si :

- aucune facture d'achat ou quittance sur laquelle apparaît au moins la date d'achat et l'identification de l'appareil ne peut être présentée ou envoyée avec l'appareil à réparer;
- l'appareil a été utilisé à d'autres fins qu'aux fins ménagères pour lesquelles il a été conçu;
- l'appareil n'a pas été installé ou utilisé conformément aux indications figurant dans les prescriptions d'installation ou le mode d'emploi;
- l'appareil a été réparé ou modifié de façon inappropriée par des personnes non qualifiées.

8a Si l'appareil a été encastré, sous-encasté, suspendu ou placé de manière telle que le temps nécessaire à son dégagement et son encastrement excède trente minutes, les frais supplémentaires occasionnés seront facturés au propriétaire.

8b Les détériorations dues à un encastrement anormal réalisé avec le consentement du propriétaire de l'appareil ne peuvent pas être invoquées à l'encontre du fabricant ou de son service après-vente.

8c Les détériorations telles que rayures, chocs ou rupture d'éléments amovibles ou démontables, qui n'ont pas été portées à la connaissance du fabricant au moment de la livraison, ne sont pas couvertes par la garantie.

## Remplacement des ampoules

Le four est équipé de 2 ampoules sur la voûte et sur le côté à l'intérieur de l'appareil.

Elle peuvent être remplacées facilement.

Pour cela procédez comme suit :

- Débranchez l'appareil.
- L'ampoule située sur la voûte de l'appareil est accessible, après que vous ayez dévissé le hublot qui la recouvre.
- L'ampoule située sur le côté de l'appareil est protégée par un verre spécial rectangulaire.

A l'aide d'un tournevis soulevez avec précaution les angles du support afin de dégager celui-ci et d'accéder à l'ampoule.

Remplacez les ampoules par des modèles identiques, résistant à une température de 300 °C.

**Voûte : 40 Watt / 220 V – E 14**

**Côté : 25 Watt / 220 V – E 14**

## La partie technique (réservée à l'installateur)

### Raccordement électrique

- Votre appareil est prévu pour fonctionner sur un courant 220V–50Hz monophasé.
- Vérifiez que votre compteur et les fusibles peuvent supporter l'intensité absorbée par le four, compte tenu des autres appareils électriques branchés :

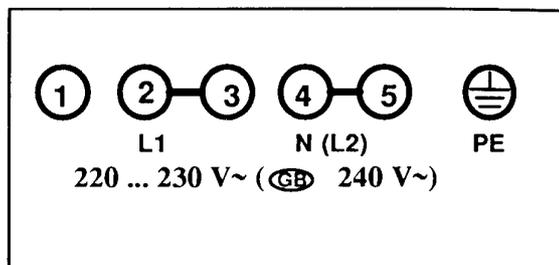
\*Puissance maxi de votre four : 3300 W

\* Calibre du fusible : 16 A

- Utilisez pour le branchement un socle de prise de courant 10/16A comportant une borne de mise à la terre qui doit être obligatoirement raccordée conformément à la norme NFC 15.100 et aux prestations de l'E.D.F.
- La ligne d'alimentation électrique partant du compteur ne devra pas être inférieure à 2,5mm<sup>2</sup> par conducteur.

Notre responsabilité ne saurait être engagée, en cas d'accidents ou d'incidents provoqués par une mise à la terre inexistante ou défectueuse.

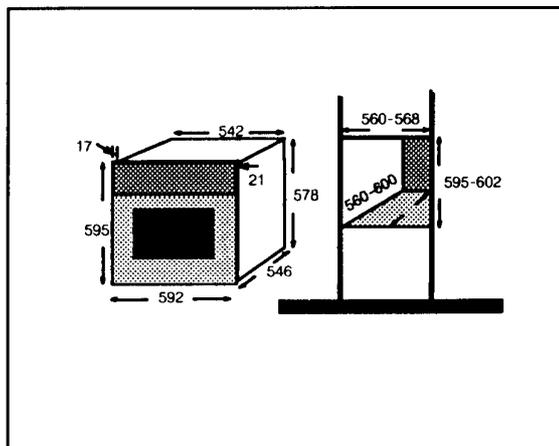
Pour toutes transformations ou adaptations de votre installation, faites appel à un électricien qualifié.



### Encastrement

Les parois adjacentes du four doivent être, soit en matière résistant à la chaleur, soit revêtue d'une telle matière.

Le schéma ci-dessous détermine les côtes d'une niche qui permettra de recevoir votre four.



La fixation du four sur le meuble se fait au moyen de 2 vis situées de chaque côté, à l'avant de votre appareil.

### Remarque :

Votre four peut être placé dans une niche fermée ou non à l'arrière, l'évacuation des vapeurs se faisant vers l'avant.

Grilloir Infra-rouge et grilloir intensif					
Type de grillade	Position Sélecteur	Niveau	Température °C	Convexité de la grille	Durée en minutes
4 Côtes de porc		3	240	Vers le haut	25
2 demi poulets		3	230	Vers le bas	35
4 truites		3	230	Vers le haut	20
Saucisses (12)		3	240	Vers le haut	17
Saucisses (6)		3	240	Vers le haut	15
Filet de poisson		3	230	Vers le haut	18

**Important:** Placez la lèche-frite au niveau 1 et retournez les viandes à mi-cuisson.

Turbo-Grill			
Préparations	Position Sélecteur	Niveau	Température °C
Gratins (purée, endives, pâtes)		2	205-230
Boeuf (côtes)		3 ou 4	230-250
Porc, veau (côtelettes)		4	175-205

**Remarques:** Le temps de cuisson des viandes varie selon l'épaisseur. Retournez les viandes à mi-cuisson. Les températures sont données à titre indicatif et peuvent varier selon les recettes.

Cuisson vapeur			
Préparation	Position Sélecteur	Niveau	TPS de cuisson
Riz 1 volume de riz = 1 volume d'eau		1	30 min
Carottes coupées en rondelle		1	30 min
Petits pois surgelés		1	30 min
Pommes de terre coupées en dés		1 et 3	30 min
Pommes de terre entières (petites)		1 et 3	40 min

Les temps de cuisson (ainsi que le volume d'eau pour la cuisson du riz) sont données à titre indicatif. – Le temps de cuisson n'est pas fonction de la quantité de légumes. Les aliments doivent être disposés horizontalement et pas empilés.

Cuisson alternée				
Préparations	Position Sélecteur	Niveau	Température °C	Durée en min.
Décongelation et réchauffage de plats cuisinés		1,3,4	160	20 – 22
Réchauffage de plats cuisinés		1,3,4	120–160	12 – 15
Réchauffage de plats de légumes		2	130–150	20
Cuisson de petits pains		1,3	200–230	15 – 18
Réchauffage de pâtés en croûte		1,3	150	10

Les températures et temps de cuisson sont donnés à titre indicatif.

Cuisson enchainée					
Préparation	Position Sélecteur	Fonction	Température °C	Niveau	TPS de cuisson
Rôti de veau Pommes de Terre		air pulsé vapeur	190	1 3	(1) 30 min
Rôti de porc Carottes		air pulsé vapeur	180	1 3	(1) 30 min

(1) Il faut compter 15 minutes de cuisson pour 1 cm d'épaisseur. – Les températures et temps de cuisson sont donnés à titre indicatif et peuvent varier selon la recette.

**Les accessoires:** la lèchefrite placée sous la grille support pour le rôti, la grille support ou la plaque à pâtisserie pour les légumes.

### Préchauffage du four

Comme pour la fonction "chaleur pulsée" le préchauffage n'est nécessaire que pour la cuisson des viandes devant "être saisies".

### Les fonctions grill

#### L'utilisation des fonctions grill se fait toujours porte fermée

Aucun préchauffage n'est nécessaire.

Quand vous utilisez une des fonctions grill, restez à proximité du four pour surveiller la cuisson.

Le temps de cuisson des viandes varie selon l'épaisseur.

Retourner les viandes à mi-cuisson.

Pour toute fonction grill vous devez régler le sélecteur de fonction et le thermostat.

La sélection de la fonction dépend du poids et de la quantité d'aliment.

#### Grilloir infra-rouge



Vous choisirez cette position pour les grillades de faible volume et en petite quantité. Placez alors les aliments au centre de la grille.

#### Grilloir intensif



Optez pour cette fonction si vous utilisez toute la surface de la grille (grande quantité de grillades).

Cette fonction combine le grilloir faible et l'élément chauffant de la voûte.

Pour ces deux fonctions (grilloir infra-rouge et grilloir intensif), la lèchefrite doit être insérée dans les gradins 1 et les aliments directement sur la grille support métallique, qui sera placée, selon l'épaisseur de l'aliment, dans les gradins 3 ou 4.

Glissez l'ensemble à distance convenable de l'élément rayonnant. Vous placerez la pièce à griller d'autant plus près qu'elle est peu épaisse et qu'elle exige d'être saisie, mais en évitant le contact de l'aliment avec l'élément grill.

Vous pouvez faire varier la distance en utilisant la partie convexe de la grille soit vers le haut, soit vers le bas.

#### Turbo-grill



Pour cette fonction, mettez le filtre à graisse en place.

Les éléments chauffants de voûte et la turbine fonctionnent simultanément. Vous utiliserez de préférence cette position pour les gratins froids préparés à l'avance que vous souhaitez à la fois réchauffer et gratiner, ainsi que pour griller des pièces de viande assez épaisses ou les volailles.

Cette position du sélecteur est aussi utilisée comme une position de préchauffage pour la cuisson des viandes rôties.

Les accessoires du four : la grille support et la lèchefrite.

Placez la lèchefrite dans les gradins 1 et la grille support dans les gradins 2.

**Remarque** : il est possible de diminuer sensiblement la température si la position choisie sur la manette du thermostat occasionne de nombreuses projections graisseuses.

- Le fonctionnement en cuisson vapeur pendant un court moment permet de faciliter le nettoyage du four (auto-dégraissage à la vapeur).

### Cuisson vapeur – comment procéder ?

- Versez l'eau dans le tiroir placé dans le bandeau de commande, (80 Cl d'eau environ pour 30 à 40 minutes de cuisson), en ajoutant quelques gouttes de vinaigre pour éviter des dépôts de calcaire.

#### N'employez que de l'eau du robinet pour le remplissage du tiroir.

Veillez à ce que la rosette soit en place pour protéger le générateur des projections graisseuses.

- Programmez à l'aide de la touche 2 (vous ne pouvez pas utiliser cette fonction en utilisation manuelle). Pour le réglage du temps, étant donné que l'émission de vapeur s'arrête 5 minutes avant la fin de cuisson, vous devez prévoir un temps de cuisson vapeur d'au moins **10 minutes**.

Le symbole AUTO s'allume, ainsi que le voyant .

- tournez le sélecteur de fonction sur le symbole "cuisson vapeur".

#### Il n'est pas nécessaire de sélectionner une température.

2 minutes après le début de cuisson le hublot se couvre de vapeur. Pendant les 5 dernières minutes, l'eau se condense et il y a à nouveau visibilité à l'intérieur du four.

Durant la cuisson, le voyant situé à gauche du tiroir de remplissage est allumé.

Un signal sonore retentit en fin d'opération ; appuyez sur l'une des 3 premières touches pour arrêter la sonnerie. Le symbole AUTO clignote.

Appuyez sur la touche  pour remettre le four en fonctionnement manuel. Le témoin AUTO s'éteint. Laissez la porte du four entrouverte pour permettre à la buée résiduelle de sécher.

Après chaque utilisation, videz le générateur de vapeur à l'aide d'une éponge.

### Cuisson alternée (chaleur pulsée + vapeur en alternance)

La vapeur et la chaleur pulsée, fonctionnant en alternance, permettent une décongélation homogène de vos aliments et le réchauffage des plats cuisinés en peu de temps en évitant le dessèchement.

Ce mode de cuisson peut être utilisé pour faire lever les pâtes à pain ou à gâteau (température : 50 °C) et améliore les résultats de leur cuisson.

Pour cette fonction, utilisez des récipients résistant à de fortes températures.

Les températures doivent être choisies en fonction des mets à cuire. Pour réchauffer ou décongeler : entre 120 °C et 160 °C. Pour cuire ou rôtir la température doit être supérieure.

- Remplissez suffisamment le générateur de vapeur.

- Sélectionnez le temps de cuisson en exerçant une faible pression sur la touche 2 du programmeur et éventuellement l'heure de fin de cuisson (forte pression).

Le symbole AUTO s'allume.

- Positionnez le sélecteur de fonction sur le symbole correspondant à la "cuisson alternée".

- Tournez la manette du thermostat sur la température désirée.

Durant la cuisson, les voyants de la manette du thermostat et du tiroir de remplissage s'allument et s'éteignent en alternance.

- A la fin de la cuisson procédez comme pour la fonction "cuisson vapeur".

En cours de cuisson on peut contrôler :

- Le temps restant pour la cuisson: exercez une faible pression sur la touche 2.

- L'heure de fin de cuisson : forte pression sur la touche 2.

#### Remarque :

Avec cette fonction, vous pouvez utiliser les 3 niveaux.

**La vapeur n'est pas visible lorsque la température est supérieure à 130 °C dans l'enceinte du four.**

### Cuisson enchaînée

Vous pouvez rôtir et cuire en même temps une viande et des garnitures telles que pommes de terres et légumes.

La viande à rôtir sera enfournée avant la phase "chaleur pulsée".

La garniture sera mise dans un plat de service résistant à la chaleur et enfournée à la fin de la phase "chaleur pulsée".

La cuisson commence toujours par la phase "chaleur pulsée", qui est contrôlée par le programmeur. On passe ensuite automatiquement à la phase "vapeur" et un signal sonore retentit, rappelant qu'il faut ajouter les légumes.

Assurez-vous que la durée de cuisson n'est pas plus courte que la différence entre l'heure du jour et l'heure de fin de cuisson.

1. Sélectionnez la durée de cuisson. Exercez une faible pression sur la touche 1 ou 2 (selon la fonction choisie) et sans relâcher la pression appuyez sur les touches + ou -.

Relâchez les touches.

2. Exercez une forte pression sur cette même touche. Le voyant STOP s'allume.

L'heure égale à l'heure du jour + la durée de cuisson sélectionnée apparaît dans la fenêtre d'affichage.

Sans relâcher la pression, sélectionnez l'heure de fin de cuisson à l'aide des touches + et -

3. Relâchez les touches.

4. Placez les commandes du four sur les positions choisies.

Exemple :

Il est 7h30

Durée de cuisson = 45 min.

Fin de cuisson : 12h00

Le four restera hors fonction jusqu'à 11h15 et se mettra en marche automatiquement.

A la fin du temps de cuisson programmé, le four s'arrête automatiquement et le témoin AUTO clignote.

Un signal sonore retentit. Appuyez sur l'une des 3 premières touches pour l'arrêter.

Ramenez les commandes sur la position arrêt.

**Important :**

Ce programmeur ne comporte qu'une seule fenêtre d'affichage faisant en permanence fonction d'horloge. La durée de cuisson et l'heure de fin de cuisson programmées sont gardées en mémoire après affichage.

Pour visualiser à tout moment en cours de programmation, l'une ou l'autre de ces données, il vous suffit d'appuyer d'une légère ou forte pression sur la touche correspondant à l'information recherchée.

- Légère pression sur la touche 1 ou 2 pour la durée de la cuisson.
- Forte pression sur la touche 1 ou 2 pour l'heure de fin de cuisson.

Si vous appuyez légèrement sur la touche 1 ou 2, alors que la cuisson est commencée, le temps indiqué sur la fenêtre d'affichage correspond au temps qu'il reste à courir jusqu'à la fin de la cuisson.

Si vous désirez modifier la programmation : appuyez sur la touche concernant la donnée à modifier et à l'aide de la touche + ou -, affichez la nouvelle donnée.

Pour des raisons pratiques, la fonction "cuisson enchaînée" en fonctionnement automatique ne peut être utilisée que pour une durée réduite, car vous devez être présent, à la fin de la phase "chaleur pulsée" afin de remplir le réservoir d'eau et d'ajouter les légumes pour la phase "vapeur".

## La sonde à viande

**Fin de cuisson commandée par la température à coeur automatique.**

C'est une sonde thermique qui permet de contrôler la température "à coeur" des aliments et notamment des viandes rôties.

D'une manière habituelle, vous évaluez la durée de cuisson de vos rôtis en fonction du poids de la viande à cuire. Mais à poids égal, selon que le morceau est plus ou moins épais la durée de cuisson varie sensiblement. Si vous n'avez pas une grande expérience, le rôti peut ne pas être assez cuit, ou trop cuit.

La sonde à viande vous assure **plus de précision dans la cuisson** car il n'est plus question d'évaluation approximative d'un temps de cuisson, ainsi que des **économies d'énergie** car le four fonctionne juste le temps nécessaire à la cuisson.

Elle peut être utilisée avec les fonctions "chaleur pulsée", "position pizza", "turbo-grill" et "convection naturelle".

**Elle ne peut pas être utilisée avec les fonctions où la vapeur intervient : "cuisson vapeur", "cuisson enchaînée", "cuisson alternée".**

Elle mesure la température au coeur de l'aliment durant la cuisson et arrête la cuisson quand la température à coeur sélectionnée est atteinte.

1. Insérez l'extrémité de la sonde au centre de l'aliment. Pour les volailles introduisez-la dans le muscle pectoral.

L'extrémité de la sonde ne doit pas toucher un os.

Le gras modifie également le calcul de la température.

Vous risquez de casser la sonde si vous l'introduisez dans un aliment congelé ou partiellement décongelé.

2. Après avoir introduit l'aliment dans le four, branchez la fiche de la sonde dans la prise située sur le côté, à l'intérieur du four.

## Le programmateur électronique

<B>

Touches	
	1 Touche minuteur
1	2 Touche temps de cuisson et fin de cuisson pour "chaleur pulsée", "grill", "convection naturelle", "position pizza".
2	3 Touche temps de cuisson et fin de cuisson pour les fonctions avec production de vapeur : "cuisson vapeur", "cuisson enchaînée", "cuisson alternée"
	4 Utilisation manuelle. Vous ne pouvez pas utiliser cette touche pour les cuissons avec vapeur.
-	5 Touches de réglage du temps (heure, minuterie, indépendante, programmation).
+	6
Voyants	
	7 Témoin lumineux indiquant que vous sélectionnez le temps de cuisson (pression faible sur la touche 1 ou 2)
STOP	8 Témoin lumineux indiquant que vous sélectionnez l'heure de fin de cuisson (pression forte sur la touche 1 ou 2).
	9 Ce voyant s'allume en fonction minuteur.
AUTO	0 S'allume pendant le fonctionnement des opérations programmées et pendant leur programmation.
	11 S'affiche entre les minutes et les heures pendant les cuissons avec vapeur.

Le programmateur électronique vous permet d'avoir l'heure en permanence. Il vous offre également trois types de fonctionnement :

### ● Fonctionnement manuel

Possibilité d'annuler la fonction programmation si vous désirez effectuer une cuisson sans utiliser le Programmateur. Départ immédiat et arrêt manuel.

### ● Fonctionnement semi-automatique

Vous permet d'arrêter une cuisson sans intervention de votre part en programmant la durée de cuisson. Départ immédiat.

### ● Fonctionnement automatique

Le départ de la cuisson est programmé automatiquement en fonction de la durée et de l'heure de fin de cuisson sélectionnées. Départ différé et arrêt automatique.

Il vous permet également de contrôler une cuisson à l'aide de la sonde à viande : C'est la température à coeur automatique.

Le programmateur électronique est équipé de 4 touches de fonction et des touches de réglage + et - .

Avec les touches + et -, vous pouvez sélectionner une durée comprise entre 0.00 et 23h59 minutes.

Les symboles qui apparaissent dans la fenêtre d'affichage indiquent le ou les programmes sélectionnés.

Gardez les touches 1, 2, ou 3 enfoncées avec la main gauche jusqu'à ce que vous ayez sélectionné le temps avec la main droite.

Quand vous faites le réglage du temps avec les touches + ou -, les premiers chiffres défilent d'abord lentement (réglage précis).

Ensuite, les chiffres défilent plus rapidement pour réduire le temps de réglage.

Si vous voulez maintenir un défilement lent, relâchez la touche toutes les 5 - 6 secondes ou actionnez la touche par à-coups.

### Signaux sonores

- A la fin d'une cuisson (tous programmes)
- Quand le minuteur indépendant s'arrête.
- Pendant les opérations de cuisson contrôlées par la sonde à viande, quand la température à coeur est atteinte.
- En cas de cuisson combinée, à la fin de la phase chaleur pulsée, pour rappeler qu'il faut introduire un autre plat dans le four et (ou) de l'eau dans le tiroir de remplissage et à la fin du dernier programme.

Appuyez sur une des trois premières touches de programmation pour arrêter le signal sonore.

Appuyez sur la touche  à la fin des programmes de cuisson pour mettre le four en fonctionnement manuel.

**Remarque :** A la fin d'une cuisson en fonctionnement semi-automatique ou automatique, si vous voulez à la fois arrêter le signal sonore et remettre le programmateur en fonctionnement manuel, appuyez sur la touche  (4) après avoir ramené les commandes sur la position arrêt : le témoin AUTO s'éteint.

- Placez le sélecteur de fonction sur le symbole "cuisson vapeur".
- Programmez 10 minutes de cuisson : appuyez simultanément sur les touches 2 et + jusqu'à affichage de 00.10 sur la fenêtre
- A la fin du signal sonore (que vous pouvez arrêter d'une simple pression sur l'une des 3 premières touches du programmateur), ouvrez le four.
- Placez éventuellement le sélecteur de fonction sur le symbole représentant une ampoule et nettoyez le four à l'aide d'une éponge humide et d'un produit inodore (produit pour la vaisselle). N'utilisez en aucun cas des produits caustiques ou abrasifs.
- Placez la grille de recouvrement et fermez la porte du four.
- Positionnez le sélecteur de fonction sur la position "convection naturelle" et le thermostat sur 250 °C.
- Programmez 60 minutes avec la touche 1 (voir paragraphe "fonctionnement semi-automatique").
- Aérez convenablement la cuisine.
- A la fin des 60 minutes, le signal sonore retentit. Ramenez les manettes sur la position arrêt après avoir appuyé sur l'une des 3 premières touches.
- Prenez également la précaution de laver les accessoires du four avec un produit utilisé pour la vaisselle.

## Le bandeau de commande

### Les manettes

Le four est équipé d'un **sélecteur de fonction** et d'une **manette de thermostat**.

Vous pouvez sélectionner la fonction désirée ou revenir sur la position arrêt en tournant indifféremment la manette vers la droite ou vers la gauche.

Le tour de la manette s'allume, permettant de visualiser les fonctions sélectionnées. Sur la position "Arrêt" le tour de la manette s'éteint.

Les symboles du **sélecteur de fonction** visualisent les différents modes de cuisson.

Vous pouvez choisir une température comprise entre 50 °C et 250 °C avec la **manette du thermostat**. Si aucune fonction n'a été sélectionnée, le thermostat ne s'éclaire pas.

### Marche/Arrêt

Le thermostat doit être tourné vers la droite et ne doit pas être tourné au delà de la position maximum. Pour l'arrêter tournez-le vers la gauche jusqu'à la position "arrêt".

Quand vous voulez sortir un plat du four, ramenez le thermostat sur la position "arrêt" et (en particulier quand vous avez sélectionné le "Turbo-grill") tournez le sélecteur de fonction jusqu'à la position "éclairage". La turbine s'arrête et vous pouvez sortir le plat sans aisément. Après l'arrêt du four, la ventilation continue de fonctionner jusqu'à refroidissement du four.

### Les voyants.

Le four est équipé de 3 voyants.

#### Le voyant de régulation <A7>:

Placé à droite du thermostat il s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte.

Allumé, il indique l'alimentation d'un ou des éléments chauffants du four. Il est donc normal que ce voyant s'allume et s'éteigne pendant la durée d'une cuisson (action du thermostat).

#### Le voyant vert <A6>:

Celui-ci s'allume lorsque le sélecteur de fonction est placé sur la position "Pizza".

#### Le voyant rouge <A5> :

Placé à côté du tiroir de remplissage d'eau, il s'allume pendant les phases de cuisson vapeur, quand l'une des fonctions "cuisson vapeur", "cuisson enchaînée" ou "cuisson alternée" a été sélectionnée.

## **Vous trouverez dans cette notice d'utilisation :**

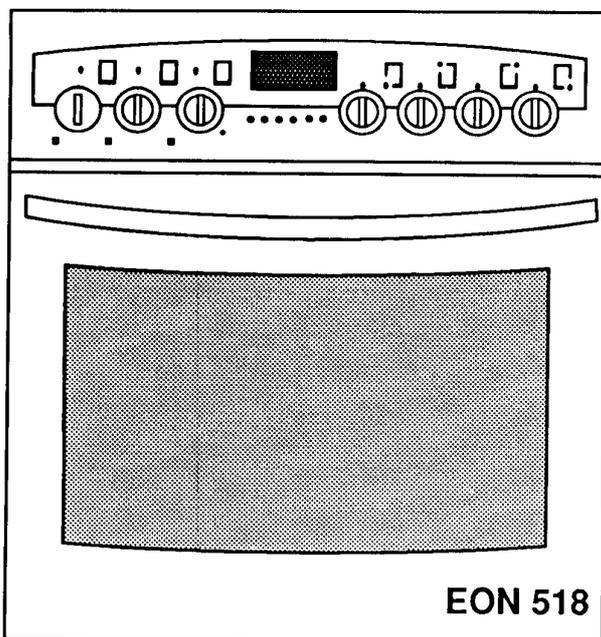
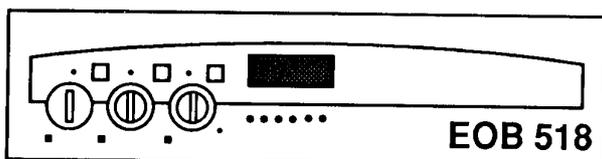
- Toutes les informations nécessaires sur les fonctions de votre appareil
- Des conseils pour que vous puissiez tirer profit des avantages que l'appareil vous offre.

**Les avertissements et conseils importants doivent être lus attentivement avant l'installation et l'utilisation de votre four et être scrupuleusement respectés.**

Vous aurez ensuite le détail des différentes manipulations à effectuer pour utiliser votre four. Sur le rabat de la couverture, vous trouverez des dessins du bandeau de commande, des touches, du programmateur électronique et du four.

Vous lirez également des conseils d'utilisation : utilisation des accessoires du fours et ustensiles pour la cuisson, conseils de cuisson et un chapitre sur l'entretien de votre four.

Les tableaux en fin de notice vous donneront des informations sur les temps de cuisson et les températures pour plusieurs cuissons de base, que vous pourrez adapter à vos propres recettes.



### Définition des Dessins

#### A Bandeau de commande

- 1 Tiroir de remplissage d'eau
- 2 Sélecteur de fonction
- 3 Manette de thermostat
- 5 Voyant rouge fonction vapeur
- 6 Voyant vert position pizza
- 7 Voyant rouge de régulation de la température

#### B Programmateur électronique

- 1 Touche minuteur
- 2 Touche de sélection du temps de cuisson et de fin de cuisson pour les fonctions chaleur pulsée, grill, convection naturelle et position pizza
- 3 Touche de sélection du temps de cuisson et de l'heure de fin de cuisson pour fonctions avec vapeur.
- 4 Touche fonctionnement manuel
- 5/6 Touches de réglage du temps
- 7 Voyant de sélection du temps de cuisson
- 8 Voyant sélection de l'heure de fin de cuisson
- 9 Voyant minuteur
- 10 Voyant AUTO
- 11 Voyant fonction vapeur

#### C Enceinte du four

#### D 1-2-3 Niveaux recommandés

#### E 1-4 Démontage de la porte du four

### Caractéristiques techniques :

#### Dimensions extérieures

Largeur	59,2 cm
Hauteur	59,6 cm
Profondeur	54,6 cm
Profondeur porte ouverte	100 cm

#### Dimensions intérieures

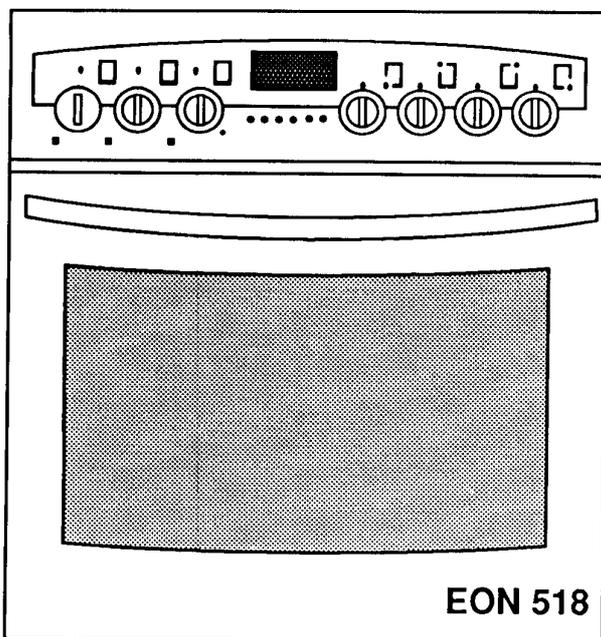
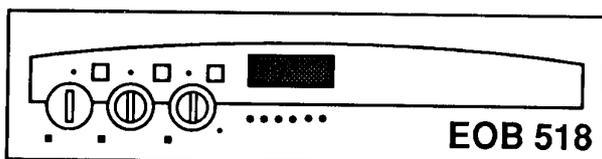
Largeur	40,7 cm
Hauteur	27,7 cm
Profondeur	40 cm
Volume	45 l
Poids	45 kg

#### Puissance:

Générateur de vapeur	2000 W
Chaleur de voûte	1000 W
Chaleur de sole	800 W
Élément de turbine	2400 W
Grilloir infra-rouge	1900 W

Grilloir intensif	3000 W
Turbo-grill	2000 W
Position pizza	3300 W

**Puissance totale:** 3300 W



### Définition des Dessins

#### A Bandeau de commande

- 1 Tiroir de remplissage d'eau
- 2 Sélecteur de fonction
- 3 Manette de thermostat
- 5 Voyant rouge fonction vapeur
- 6 Voyant vert position pizza
- 7 Voyant rouge de régulation de la température

#### B Programmateur électronique

- 1 Touche minuteur
- 2 Touche de sélection du temps de cuisson et de fin de cuisson pour les fonctions chaleur pulsée, grill, convection naturelle et position pizza
- 3 Touche de sélection du temps de cuisson et de l'heure de fin de cuisson pour fonctions avec vapeur.
- 4 Touche fonctionnement manuel
- 5/6 Touches de réglage du temps
- 7 Voyant de sélection du temps de cuisson
- 8 Voyant sélection de l'heure de fin de cuisson
- 9 Voyant minuteur
- 10 Voyant AUTO
- 11 Voyant fonction vapeur

#### C Enceinte du four

#### D 1-2-3 Niveaux recommandés

#### E 1-4 Démontage de la porte du four

### Caractéristiques techniques :

#### Dimensions extérieures

Largeur	59,2 cm
Hauteur	59,6 cm
Profondeur	54,6 cm
Profondeur porte ouverte	100 cm

#### Dimensions intérieures

Largeur	40,7 cm
Hauteur	27,7 cm
Profondeur	40 cm
Volume	45 l
Poids	45 kg

#### Puissance:

Générateur de vapeur	2000 W
Chaleur de voûte	1000 W
Chaleur de sole	800 W
Élément de turbine	2400 W
Grilloir infra-rouge	1900 W

Grilloir intensif	3000 W
Turbo-grill	2000 W
Position pizza	3300 W

**Puissance totale:** 3300 W