



*Thinking of you*  
**Electrolux**



EOB8946AO

.....  
**FR FOUR VAPEUR**

.....  
**NOTICE D'UTILISATION**



## TABLE DES MATIÈRES

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	3
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ.....	4
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	7
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	8
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	9
6. GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE.....	10
7. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	11
8. CUISSON ASSISTÉE.....	22
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	27
10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	29
11. CONSEILS.....	29
12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	52
13. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT.....	55

## 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 Consignes générales de sécurité

- 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 atelier d'entretien ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.
  - 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 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 antichoc 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, 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 branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Cet appareil est conforme aux directives CEE.
- 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.

## 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.

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.

## 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.
- Soyez prudent lorsque vous démontez la porte de l'appareil. Elle est lourde !

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de nettoyage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).

## 2.6 Éclairage intérieur

- 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.

## 2.7 Mise au rebut



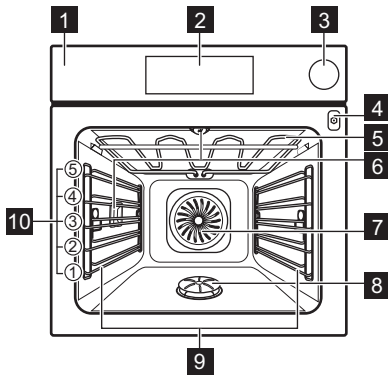
### AVERTISSEMENT!

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.

## 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

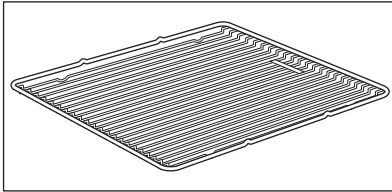
### 3.1 Vue d'ensemble



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

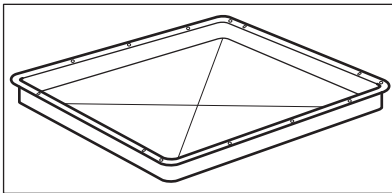
### 3.2 Accessoires

#### Grille métallique



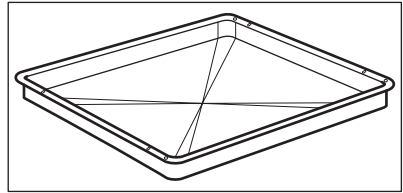
Permet de poser des plats (à rôti, à gratin) et des moules à gâteau/pâtisserie.

#### Plateau de cuisson



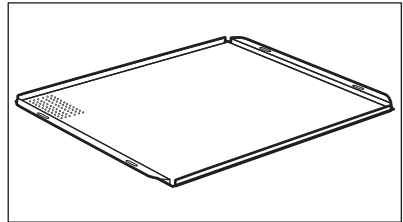
Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.

#### Plat à rôtir

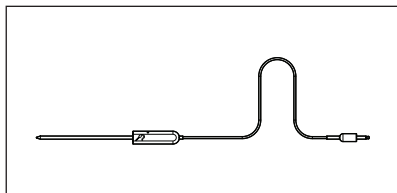


Pour cuire et rôtir ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.

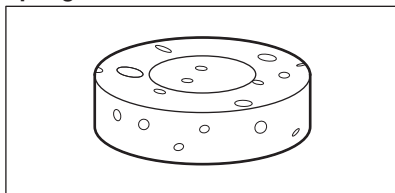
#### Plateau à pâtisserie



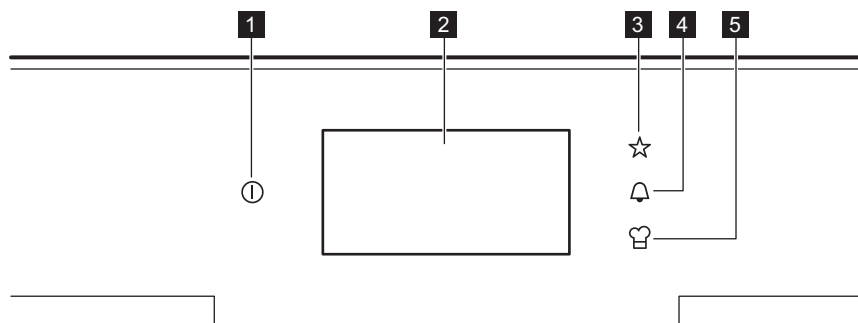
Pour les petits pains, les bretzels et les petites pâtisseries. Convient pour les fonctions de cuisson à la vapeur. La décoloration de la surface n'a aucune incidence sur le fonctionnement.

**Sonde à viande**





Pour mesurer le degré de cuisson des aliments.

**Éponge**

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

**4. BANDEAU DE COMMANDE****4.1 Programmateur électronique**

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

Touche sensible	Fonction	Description
1 	MARCHE/ARRÊT	Pour allumer et arrêter l'appareil.
2 -	Affichage	Il affiche les réglages actuels de l'appareil.
3 	Mes programmes	Contient une liste des programmes de cuisson préférés de l'utilisateur, enregistrés par celui-ci.
4 	Minuterie	Pour régler la fonction : Minuterie. Accès direct aux fonctions de la durée.
5 	Cuisson assistée	Accès direct aux menus Livre de recettes et Démarrage rapide lorsque l'appareil est allumé.

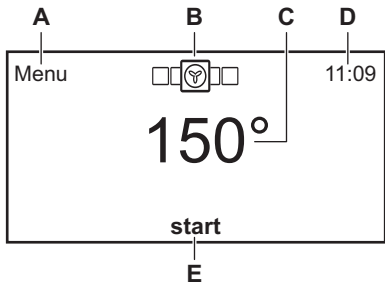


Les touches sensibles pour Favoris, Minuteur et Cuisson automatique ne sont visibles que si l'appareil est allumé.

**4.2 Affichage**

Après avoir été allumé, l'appareil affiche un mode de cuisson de base.





- A) Revenir au menu
- B) Mode de cuisson en cours
- C) Température en cours
- D) Horloge
- E) Démarrer

Autres indicateurs de l'affichage :

Symbole	Fonction
AAA	Modification de la taille du texte
▲	Options supplémentaires
🍖?	Sonde à viande
🔥	Chaleur et tenir
🔒	Verrouillage

## 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 Licence de logiciel

Le logiciel inclus dans ce produit contient un logiciel protégé par copyright, sous licence de BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY et autres.

Il est possible d'afficher la copie complète des licences dans l'appareil sur l'écran

TFT, en passant par le menu : **Réglages de base / Maintenance / License.**

Il est possible de télécharger le code source du logiciel open source utilisé dans le produit en suivant le lien hypertexte présent sur la page Internet du produit.

### 5.3 Premier branchement

Lorsque vous branchez l'appareil à l'alimentation, vous devez définir :

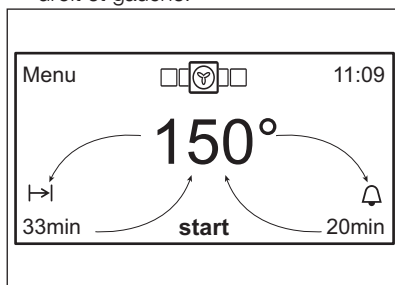
- la langue
- l'heure
- le format de l'horloge
- la date
- le préchauffage rapide

Le nom ou chiffre choisi peut être défini de deux façons. Faites-le dérouler jusqu'à la position souhaitée, ou appuyez sur l'option choisie. Vous pouvez changer les paramètres dans le menu : Réglages de base.

## 6. GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

### 6.1 Utilisation de l'écran tactile

- Pour faire défiler le menu, faites un geste rapide, ou passez votre doigt sur l'affichage.
- La force de votre geste détermine la vitesse de défilement de l'écran.
- Le défilement peut s'arrêter de lui-même, ou vous pouvez l'arrêter immédiatement en touchant l'affichage.
- La fonction choisie s'active lorsque vous retirez votre doigt de l'affichage.
- Pour activer une fonction du menu, touchez la fonction choisie sur l'affichage.
- Vous pouvez changer n'importe quel paramètre affiché en le touchant.
- Pour régler la fonction, la durée ou la température souhaitées, vous pouvez faire défiler la liste, ou appuyer sur l'option que vous souhaitez choisir.
- Lorsque vous activez un mode de cuisson, le **Menu** n'apparaît pas à l'écran. Touchez n'importe quel endroit de l'écran et le **Menu** réapparaît.
- Lorsque l'appareil est allumé et que certains symboles disparaissent, touchez l'écran. Tous les symboles s'affichent à nouveau.
- Après avoir sélectionné certaines fonctions, une fenêtre contenant des informations supplémentaires apparaît.
- La température peut changer de position avec d'autres fonctions qui s'affichent dans les coins inférieurs droit et gauche.



Lorsque vous appuyez sur une option du menu et la maintenez appuyée, une brève description de celle-ci apparaît.

### 6.2 Guide rapide du menu

Menu	
Fonctions	Modes de cuisson
	Fonctions spéciales
	Nettoyage
	Mes programmes
Minuteurs	Réglage du Minuteur
	Réglage de la durée
	Réglage du début de cuisson
	Réglage de la Fin de cuisson
	Temps écoulé
Options	Éclairage
	Chaleur et tenir
	Set + Go
	Sécurité enfants
	Verrouillage de l'affichage
Cuisson assistée	Livre de recettes
	Démarrage rapide
Utilisés dernièrement et les plus utilisés	Utilisés récemment
	Les plus utilisés

Menu	
Réglages de base	Préchauffage rapide
	Nettoyage Conseil
	Affichage
	Son
	Langue
	Heure et date
	Mode démo
	Maintenance

## 7. UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT!

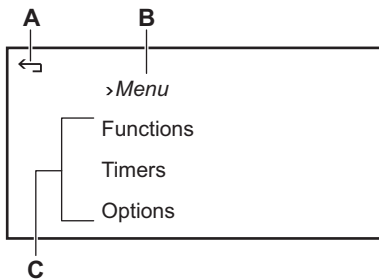
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 7.1 Utilisation de l'appareil

Pour faire fonctionner l'appareil, vous pouvez utiliser :

- le **mode de réglage manuel** : pour régler manuellement un mode de cuisson, la température et la durée de cuisson.
- les **programmes automatiques (Cuisson assistée)** : pour préparer un plat que vous ne savez pas cuisiner.

### 7.3 Présentation du menu



### 7.2 Utilisation du menu

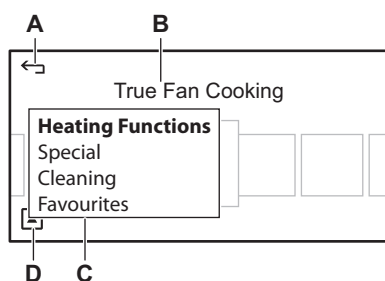
1. Pour activer l'appareil, appuyez sur :
2. Appuyez sur : **Menu**.
3. Parcourez le menu jusqu'à ce que vous trouviez la fonction que vous souhaitez activer.
4. Pour activer la fonction, appuyez dessus sur l'affichage.
5. Pour revenir au menu précédent, appuyez sur : ou **Menu**.
6. Pour désactiver l'appareil, appuyez sur :

- A) Revenir au menu  
 B) Niveau actuel du menu  
 C) Liste des fonctions

## Menu principal

Élément de menu	Description
Fonctions	Contient une liste des modes de cuisson, des programmes spéciaux, des programmes de nettoyage et des programmes préférés.
Minuteurs	Contient une liste des fonctions de l'horloge.
Options	Contient une liste des autres options pour les fonctions Sécurité, Éclairage, Chaleur et tenir, Set + Go.
Cuisson assistée	Contient une liste des programmes de cuisson automatiques.
Utilisés dernièrement et les plus utilisés	Indique quelle est la dernière fonction utilisée et quelles fonctions sont les plus utilisées.
Réglages de base	Contient la liste des réglages de base.

### 7.4 Sous-menu pour : Fonctions



- A) Revenir au menu
- B) Liste des modes de cuisson
- C) Liste des options disponibles
- D) Options supplémentaires

### 7.5 Sélection d'un mode de cuisson

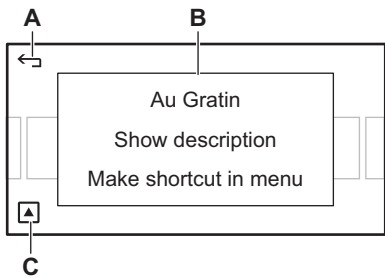
1. Parcourez les fonctions et appuyez sur celle qui vous intéresse.
2. Pour changer la température, appuyez sur la température affichée et parcourez la liste de celles disponibles.
3. Appuyez sur la température pour la confirmer.
4. Pour activer cette fonction, appuyez sur : **Start**.

Lorsque l'appareil atteint la température réglée, un signal sonore retentit. Le signal sonore retentit également à la fin de la durée de cuisson.

Pour revenir au menu précédent, appuyez sur : **Menu**.




















Vous pouvez voir une description du mode de cuisson ou créer une fonction par défaut sur une fenêtre pop-up. Gardez le doigt sur le mode de cuisson sélectionné pendant plus de 2 secondes. Lorsque vous définissez un mode de cuisson par défaut, celui-ci est le premier qui apparaît lorsque vous rallumez le four.



- A) Revenir au menu
- B) Fenêtre pop-up
- C) Options supplémentaires






## 7.6 Sous-menu pour : Modes de cuisson



	Gratiner	Pour faire dorer les plats tels que les lasagnes et gratins de pommes de terre. Convient également pour gratiner.
	Plats surgelés	Pour cuire des plats préparés avec une surface dorée et croustillante, par exemple les frites ou les pommes de terre.
	Élément chauffant inférieur (sole)	Pour réchauffer des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
	Eco Turbo gril	Optimise la consommation d'énergie durant la cuisson. Il est donc nécessaire de régler d'abord le temps de cuisson. Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint. Il se rallume lorsque vous l'activez dans le menu, ou que vous ouvrez la porte du four.
	Gril	Pour griller de plus gros aliments comme un rôti de bœuf.
	Gril fort	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
	Sole pulsée	Cuisson sur un niveau du four pour les plats à fond croustillant comme une pizza ou une quiche. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Convection naturelle.
	Cuisine conventionnelle	Cuisson par la sole et la voûte pour cuire et rôtir sur un seul niveau du four.
	Turbo gril	Rôtissage à l'air chaud pour cuire de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Convient également pour gratiner.
	Chaleur tournante	Air chaud pour la cuisson de plusieurs plats simultanément, sur un maximum de trois niveaux du four. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Convection naturelle.

	Vapeur intense	Vapeur à 100 % pour cuire les légumes, le poisson, les pommes de terre, le riz, les pâtes et autres garnitures.
	Vapeur combinée	Vapeur à 50 % et chaleur pour pocher du poisson ou cuire des terrines.
	Vapeur alternée	Vapeur à 25 % et chaleur pour cuire du pain, rôti de gros morceaux de viande ou réchauffer des plats réfrigérés ou surgelés.
	Pain	Pour cuire du pain avec un jet de vapeur en début de cuisson, pour obtenir une croûte croustillante.
	Cuisson basse température	Rôtissage lent pour préparer des rôtis très tendres et juteux.
	Chaleur tournante humide <sup>1)</sup>	Pour économiser de l'énergie lors de la cuisson d'aliments particulièrement secs ainsi que pour cuire dans des moules sur un seul niveau. L'éclairage s'éteint au bout d'environ 30 secondes. Il se rallume lorsque vous l'activez dans le menu, ou que vous ouvrez la porte du four.
	Eco Vapeur Intense	Optimise la consommation d'énergie durant l'utilisation de la fonction Vapeur intense. Il est donc nécessaire de régler d'abord le temps de cuisson. Pour la préparation de légumes, riz, pâtes, etc. Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint. Il se rallume lorsque vous l'activez dans le menu, ou que vous ouvrez la porte du four.

<sup>1)</sup> Cette fonction est utilisée pour définir la catégorie d'efficacité énergétique EN50304.

## 7.7 Sous-menu pour : Fonctions spéciales

	Déshydratation	Pour déshydrater des fruits coupés en rondelles, comme des pommes, des prunes ou des pêches, et des légumes comme des tomates, des courgettes ou des champignons.
	Décongélation	Pour décongeler des aliments surgelés.
	Maintien au chaud	Pour maintenir les aliments au chaud.
	Réhydratation vapeur	Réchauffage à la vapeur directement sur une assiette pour les aliments déjà cuits.
	Chauffe plats	Pour préchauffer votre plat avant de le servir.



	Levée de Pâte/Pain	Pour une levée contrôlée des pâtes à levure avant la cuisson.
	Stérilisation	Pour conserver des légumes par ex. divers condiments dans des verrines et du liquide.

## 7.8 Sous-menu pour : Nettoyage



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous au chapitre  
« Entretien et nettoyage ».

	Décalcification	Utilisez cette fonction pour éliminer les résidus calcaires s'accumulant dans le générateur de vapeur. Suivez les instructions s'affichant.
	Nettoyage vapeur	Utilisez la fonction de nettoyage vapeur pour humidifier les saletés présentes dans la cavité, puis retirez les résidus à la fin du cycle. Suivez les instructions s'affichant.

## 7.9 Cuisson à la vapeur

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



### AVERTISSEMENT!

Ne versez jamais d'eau directement dans le générateur de vapeur. 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 800 ml d'eau dans le bac à eau.

La quantité d'eau est suffisante pour environ 50 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. Réglez la fonction : Durée ou Réglage de la Fin de cuisson.  
La vapeur apparaît au bout d'environ 2 minutes.



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

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

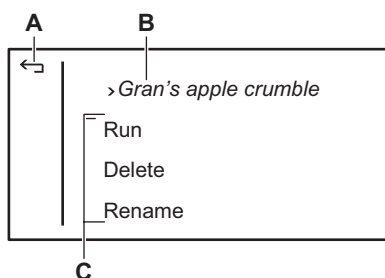


### ATTENTION!

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

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

## 7.10 Sous-menu pour : Mes programmes



- A) Revenir au menu
- B) Programme préféré
- C) Liste des fonctions

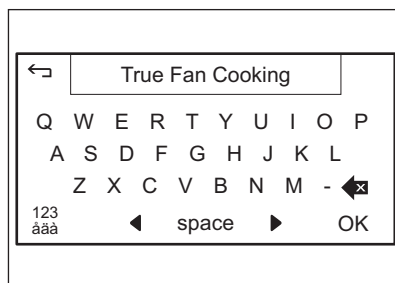
Une liste des réglages précédemment sauvegardés. Vous pouvez également enregistrer les réglages actuels comme : la durée, la température ou le mode de

cuisson. Vous pouvez définir jusqu'à 20 programmes, qui sont alors affichés dans une liste, par ordre alphabétique.

Élément de menu	Description
En cours	Démarre le dernier programme préféré sauvegardé.
Supprimer	Supprime définitivement le programme préféré précédemment sauvegardé.
Renommer	Pour changer ou corriger un nom précédemment sauvegardé.

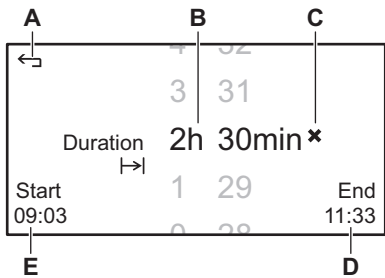
## 7.11 Enregistrement d'un programme préféré

1. Pour enregistrer les réglages actuels d'un mode de cuisson, appuyez sur la touche ☆.
2. Choisir : Nouveaux réglages à partir des réglages actuels.
3. Saisissez le nom de votre programme préféré et appuyez sur **OK**.





## 7.12 Sous-menu pour : Minuteurs



- A) Revenir au menu
- B) Durée actuellement réglée
- C) Réinitialisation de la durée
- D) Heure de fin
- E) Heure de départ


Élément de menu	Description
Réglage du Minuteur	Pour régler et démarrer un décompte, le minuteur s'affiche sur l'écran principal et une alarme sonore retentit lorsque le décompte du minuteur est terminé. Le minuteur n'interrompt pas la cuisson et il est également disponible lorsque le four est éteint. Faites dérouler pour régler le minuteur, il démarrera automatiquement.
Réglage de la durée	Pour régler et démarrer un décompte, le minuteur s'affiche sur l'écran principal, le four s'éteint et une alarme sonore retentit lorsque le décompte de minuteur est terminé.
Réglage du début de cuisson	Pour régler l'heure de démarrage des réglages actuels.
Réglage de la Fin de cuisson	Pour régler l'heure de fin des réglages actuels.
Temps écoulé	Affiche, masque ou réinitialise le minuteur progressif qui démarre lorsque vous appuyez sur la touche « Démarrer ». Le temps écoulé n'est disponible que lorsque le four est allumé.

## 7.13 Réglage des fonctions de l'horloge



Lorsque vous utilisez la sonde à viande, les fonctions Durée et Fin sont désactivées.

Vous pouvez changer l'heure et la date en appuyant sur l'horloge de l'écran lorsque le four est allumé.

1. Allez au menu : Modes de cuisson.
2. Sélectionnez le mode de cuisson et la température.
3. Appuyez sur  ou accédez au menu Minuteurs.
4. Choisissez une fonction de l'horloge.
5. Parcourez la liste pour régler la durée souhaitée. Attendez quelques secondes que la durée se règle automatiquement ou appuyez pour confirmer : **h** ou **min**. Vous pouvez supprimer les réglages en appuyant sur : **x**.

Quand on quitte la fonction d'horloge, un son retentit et un message s'affiche sur l'écran. Vous pouvez arrêter ou prolonger la cuisson.

## 7.14 Sous-menu pour : Options

Réglages individuels supplémentaires pour la sécurité, la commodité et l'éclairage du four.


Élément de menu	Description
Éclairage Activé / Désactivé	
Chaleur et tenir	La fonction « Heat + Hold » est seulement disponible quand une durée est paramétrée. Le four ne s'éteint pas entièrement automatiquement, mais maintient les aliments au chaud pendant 30 minutes. Un icône apparaît à l'écran si cette fonction est activée. Une icône apparaît à l'écran si cette fonction est activée.
Set + Go	La fonction Set+Go vous permet de sélectionner une fonction et une durée pour pouvoir les activer ultérieurement en appuyant sur l'écran. L'écran se verrouille lorsque la cuisson démarre. La fonction apparaît dans le menu uniquement si la durée est paramétrée.
Sécurité enfants Activé / Désactivé	Une fois activée, cette fonction verrouille l'affichage et toutes les touches. Ceux-ci restent verrouillés que l'appareil soit allumé ou éteint. Pour déverrouiller, touchez l'écran et suivez les instructions. S'ils sont déverrouillés, vous devez les verrouiller à nouveau en passant par le menu.
Verrouillage de l'affichage	Le verrouillage de l'affichage « bloque » temporairement l'écran tactile et toutes les touches, à l'exception de la touche « Marche/Arrêt ». Pour déverrouiller, touchez l'écran et suivez les instructions.

## 7.15 Chaleur et tenir

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




La fonction ne fonctionne pas avec le mode Cuisson basse température, les programmes automatiques de vapeur, toutes les fonctions du menu Fonctions spéciales, ainsi que les fonctions vapeur du menu Modes de cuisson.

- Sélectionnez un mode de cuisson ou un programme automatique.
- La température réglée est de plus de 80 °C.
- Réglez la fonction Réglage de la durée.
- Activez la fonction Chaleur et tenir dans le menu Options.
- L'écran affiche : .



Si vous utilisez la sonde à viande, le symbole n'apparaît pas à l'écran.

Si vous appuyez sur , la fonction s'arrête.

Conditions d'activation de la fonction :


## 7.16 Set + Go

Cette 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 ou sur le message affiché.




Cette fonction fonctionne avec les fonctions suivantes : Réglage de la durée, Sonde à viande.

Cette fonction ne fonctionne pas avec la fonction de nettoyage.

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez un mode de cuisson ou un programme automatique.
3. Réglez la fonction : Réglage de la durée.
4. Choisir : Options / Set + Go. Appuyez sur le message affiché ou sur une touche sensitive (sauf pour ). Le mode de cuisson réglé démarre.



Si vous appuyez sur  alors que la fonction n'est pas encore en cours, la fonction s'arrête.

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



- La fonction : Sécurité enfants est activée lorsqu'un mode de cuisson est en cours et une fois que l'appareil est éteint. Suivez les instructions à l'écran pour désactiver la fonction.
- Le menu : Options vous permet d'activer et de désactiver la fonction : Set + Go.

## 7.17 Sécurité enfants

### Menu / Options / Sécurité enfants

Cette fonction permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil.

### Activation de la fonction : Sécurité enfants

1. Réglez la fonction sur la position : Activé.
2. Éteignez l'appareil.

### Désactivation de la fonction : Sécurité enfants

1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez sur l'écran.
3. Suivez les instructions qui s'affichent.

## 7.18 Verrouillage de l'affichage

### Menu / Options / Verrouillage de l'affichage

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

### Activation de la fonction : Verrouillage de l'affichage

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez le mode de cuisson ou le réglage.
3. Accédez à la fonction : Verrouillage de l'affichage.
4. Pour activer cette fonction, appuyez sur : Verrouillage de l'affichage.

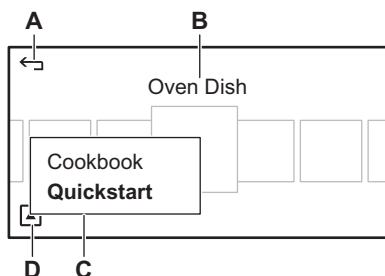
L'appareil est verrouillé.

Lorsque l'appareil est éteint, la fonction se désactive automatiquement.

### Désactivation de la fonction : Verrouillage de l'affichage

1. Appuyez sur l'écran.
2. Suivez les instructions qui s'affichent.

## 7.19 Sous-menu pour : Cuisson assistée



- A) Revenir au menu
- B) Catégorie d'aliments
- C) Livre de recettes et Démarrage rapide
- D) Options supplémentaires

Un livre de recettes contenant des recettes automatiques et une fonction « démarrage rapide » indiquant les réglages recommandés pour vos propres plats. La durée et la température des démarrages rapides peuvent être ajustées selon vos besoins. Nos réglages recommandés apparaissent lorsque vous appuyez sur le symbole de la toque de chef.

## 7.20 Sous-menu pour : Utilisés dernièrement et les plus utilisés


Liste facilement accessible des fonctions, recettes et démarrages rapides utilisés dernièrement et les plus utilisés.

Élément de menu	Description
Utilisés récemment	Indique les 5 dernières fonctions utilisées.
Les plus utilisés	Indique les 5 fonctions les plus utilisées.

## 7.21 Sous-menu pour : Réglages de base

Les réglages paramétrés restent fixes à chaque fois que vous allumez l'appareil.

Élément de menu	Description
<b>Préchauffage rapide Activé / Désactivé</b>	La fonction Préchauffage rapide est toujours activée avec certains modes de cuisson. >> s'affiche lorsqu'elle est activée.
<b>Nettoyage Conseille Activé / Désactivé</b>	Choisissez si vous préférez que le four vous rappelle de procéder à un cycle de nettoyage.

Élément de menu	Description
<b>Affichage</b> Choisissez les paramètres d'affichage.	<b>Luminosité</b> Vous avez le choix entre 4 modes de luminosité. <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block; margin-top: 10px;">  </div> Réglez la luminosité de l'affichage lorsque l'appareil est allumé. L'heure ne peut être réglée lorsque l'appareil est éteint (OFF).
	<b>Fond d'écran Activé / Désactivé</b> Affiche ou masque les images de fond.
<b>Son</b> Réglages sonores.	<b>Volume sonore</b> <b>Type</b> (Bip / Clic / Aucun son)
<b>Langue</b>	Réglez votre langue préférée.
<b>Heure et date</b> Permet de régler l'heure, la date, et d'autres options relatives à l'affichage de l'heure.	<b>Heure</b> Règle l'heure.
	<b>Date</b> Règle la date.
	<b>Format</b> Choisissez votre format d'affichage de l'heure, HH:MM (24 heures) ou AM/PM (12 heures).
	<b>Style de l'horloge</b> Définit l'aspect de l'horloge quand le four est éteint.
<b>Mode démo</b> Pour l'usage du magasin uniquement. Lorsqu'il est actif, les résistances sont déconnectées et DEMO est visible à l'écran.	<b>Code d'activation</b>
<b>Maintenance</b> Affiche la version et la configuration du logiciel.	<b>Version du logiciel</b> Affiche la version du logiciel du four.
	<b>Réinitialiser les réglages</b> Réinitialise tous les réglages aux réglages usine.
	<b>License</b> Affiche les licences en anglais.

## 7.22 Économies d'énergie

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

- **Chaleur résiduelle :**
  - Lorsqu'un mode de cuisson ou un programme avec réglage de la durée (Durée, Fin) est activé, les

résistances sont désactivées 10 % plus tôt (l'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner). Pour que cette fonctionnalité fonctionne, la durée sélectionnée doit être supérieure à 30 minutes.

- Lorsque l'appareil est à l'arrêt, vous pouvez utiliser la chaleur pour maintenir au chaud les aliments.

- **Cuisson avec l'éclairage éteint** - désactivez l'éclairage dans le menu : Options.
- **Fonctions Éco** - l'éclairage est désactivé dès le début. L'éclairage se rallume lorsque vous activez l'éclairage dans le menu ou que vous ouvrez la porte de l'appareil.

- **Chaleur tournante humide**, l'éclairage s'éteint au bout de 30 secondes. L'éclairage se rallume lorsque vous activez l'éclairage dans le menu ou que vous ouvrez la porte de l'appareil.

## 8. CUISSON ASSISTÉE



### AVERTISSEMENT!

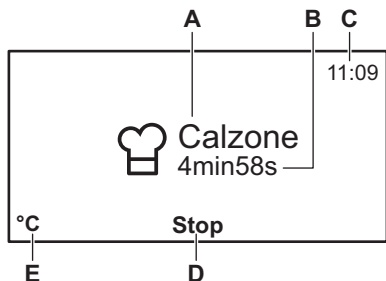
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 8.1 Cuisson assistée

**Menu / Cuisson assistée** ou touchez :



Vous pouvez choisir d'utiliser la fonction : Livre de recettes ou Démarrage rapide.



- A) Recette
- B) Temps restant
- C) Horloge
- D) Arrêter
- E) Température

### 8.2 Activation de la fonction

1. Faites défiler la liste des catégories d'aliments et appuyez sur celui que vous souhaitez.
2. Faites défiler la liste des plats et appuyez sur celui que vous souhaitez.
3. Pour activer cette fonction, appuyez sur : **Start**.

Lorsque la fonction se termine, un message s'affiche.

### 8.3 Sous-menu pour : Livre de recettes

**Menu / Cuisson assistée / Livre de recettes** ou appuyez sur :

La fonction présente une liste de recettes avec des réglages optimaux de l'appareil. Les recettes sont fixes et vous ne pouvez pas les modifier. Les ingrédients et la méthode pour chaque recette apparaissent sur l'écran.

Pour revenir à Ingrédients et Méthode après avoir activé la recette, appuyez sur le nom de la recette.


Vous pouvez également trouver les recettes de cette fonction pour cet

appareil particulier sur notre site web. Pour trouver le livre de recettes approprié, vérifiez le code produit (PNC) sur la plaque signalétique qui se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil.


L'appareil utilise des réglages automatiques lorsque vous utilisez le : Livre de recettes. Vous trouverez les recettes sur notre site web. Pour trouver le livre de recettes approprié, vérifiez le code produit (PNC) sur la plaque signalétique qui se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil.

Catégorie d'aliments	Plat	
<b>Gâteau, tarte et biscuits</b>	Gâteau aux amandes Brownies Gâteau Cappuccino Gâteau aux carottes Cheese cake Tarte au fromage Feuilleté au fromage Clafoutis aux cerises Cake aux fruits Tarte aux fruits Tarte au fromage de chèvre	Gâteau aux pommes de grand-mère Génoise au citron Madeleines, muffins Beignet aux prunes Kouglof Gâteau Savarin Génoise/Gâteau Savoie Crumble Biscuits Suédois Tarte aux pommes Gâteau suisse aux carottes
<b>Pain &amp; Petits pains</b>	Pain de campagne Tresse au beurre	Pain blanc Tresse briochée
<b>Légumes</b>	Légumes à la provençale	Jardinière de légumes
<b>Crèmes et terrines</b>	Gâteau noix de coco Œufs cocotte	Flan au caramel
<b>Garnitures</b>	Riz	Beignets salés
<b>Menu complet</b>	Menu vapeur 1 Menu vapeur 2	Menu vapeur 3
<b>Poisson</b>	Morue Filet de poisson Poisson en croûte de sel	Saumon à la vapeur Encornets farcis Poisson poché (truite)
<b>Volaille</b>	Cuisses de volaille Coq au vin	Canard à l'orange Paupiettes de poulet
<b>Viande</b>	Ragoût de bœuf Gigot d'agneau Bœuf mariné Pâté à la viande Lapin à la moutarde Ossobuco Jarret de porc	Palette de porc Lapin Paupiettes de veau Porc aux pruneaux Jarret de veau Sanglier
<b>Plats au four</b>	Potée Cannelloni Gratin d'endives Viande en croûte Brandade	Lasagnes Moussaka Gratin de pâtes Gratin de pommes de terre
<b>Pizza, tarte ou quiche</b>	Tarte à l'oignon Raviolis russes	Pizza Quiche lorraine

## 8.4 Sous-menu pour : Démarrage rapide


**Menu / Cuisson assistée / Démarrage rapide** ou touchez : 

La température et les temps de cuisson ne sont donnés qu'à titre indicatif pour un meilleur résultat. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés. Pour


vérifier les réglages recommandés, appuyez sur (près du nom du plat) : .







Appuyez sur la température ou les minutes affichées à l'écran pour changer la température ou la durée en fonction de vos préférences.

Le Démarrage rapide contient des programmes automatiques basés sur les réglages optimaux pour chaque type de viande.

- Programmes viande avec fonction Cuisson par le poids  — cette

fonction calcule automatiquement le temps de rôtissage. Pour l'utiliser, il est nécessaire d'entrer le poids des aliments. La durée est réglée automatiquement. Pour ce faire, appuyez sur les minutes sous le nom du plat et entrez la valeur correcte.

- Programmes viande avec fonction Sonde à viande automatique  — cette fonction calcule automatiquement le temps de rôtissage. Lorsque le programme se termine, un signal acoustique se fait entendre.


Catégorie d'aliments	Plat	
<b>Réchauffage</b>	Quenelles Plats uniques	Pâtes
<b>Poisson</b>	Poisson <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuit (1 - 1,5 kg)</li> <li>• Petit (250-500g)</li> <li>• Filets épais</li> <li>• Filets fins</li> <li>• Entièrement grillé </li> <li>• Entièrement grillé (1 - 1,5 kg)</li> <li>• Entièrement cuit à la vapeur</li> <li>• Filet surgelé</li> </ul>	Crevettes fraîches Crevettes surgelées Moules Saumon <ul style="list-style-type: none"> <li>• Filets</li> <li>• Truite</li> <li>• Entière (jusqu'à 2kg)</li> </ul>
<b>Volaille</b>	Filets de volaille  Filets de volaille (1 - 1,5 kg) Poulet <ul style="list-style-type: none"> <li>• Escalope, pochée</li> <li>• Moitié (400 - 500 g chacune)</li> <li>• Entière </li> <li>• Ailes fraîches</li> <li>• Ailes surgelées</li> <li>• Cuisses fraîches</li> <li>• Cuisses surgelées</li> </ul>	Canard  Oie  Dinde 



Catégorie d'aliments	Plat
<b>Viande</b>	Filet mignon fumé, poché Rôti de bœuf
Bœuf • Bouilli (1 - 1,5 kg)	• Réglage 🔗 • Réglage
• Braisée 🍲 Chipolatas	• Bleu 🔗 • Bleu
Jambon cuit	• Bien cuit 🔗 • Bien cuit
Lièvre	Rôti de gibier 🍲
• Gigot (1 - 1,5 kg)	Bœuf basse température
• Selle 🔗	• Réglage 🔗
• Selle (jusqu'à 1kg)	• Bleu 🔗
Agneau	• Bien cuit 🔗
• Gigot (1 - 1,5 kg)	Côtes levées (1 - 1,5 kg)
• Rôti 🍲	Veau
• Selle (1 - 1,5 kg)	• Jarret (1,5 - 2kg)
• Morceau moyen 🔗	• Filet mignon
• Morceau moyen (jusqu'à 2kg)	• Rôti 🍲
Pâté à la viande	Chevreuil
(750-1 000 g)	• Cuisson (1,5 - 2kg)
Porc	• Selle (1,5 - 2kg)
• Jambon à l'os (1 - 1,5 kg)	
• Jarret, précuit	
• Filet mignon 🔗	
• Filet mignon	
• Collet (1 - 1,5 kg)	
• Rôti 🍲	
• Épaule (1 - 1,5 kg)	
Filet mignon de porc fumé	
(jusqu'à 1,5 kg)	
<b>Plats au four</b>	Gratin de pommes de terre Plats/préparations sucrés Gratin de légumes
Lasagnes	
Lasagnes surgelées	
Gratin de pâtes	
<b>Pizza, tarte ou quiche</b>	Quiche lorraine Tarte salée
Baguette garnie de fromage	
fondu	
Tarte flambée	
Pizza	
• Pizza épaisse surgelée	
• Fraîche	
• Garniture supplémentaire	
• Surgelé(e)	
• Snacks surgelés	
• Pâte fine	

Catégorie d'aliments	Plat	
<b>Gâteau, tarte et biscuits</b>	Gâteau aux amandes Tarte aux pommes, recouverte Tarte aux pommes Tourte aux fruits surgelés Gâteau sur plaque <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pâte à génoise</li> <li>• Pâte levée</li> </ul> Brioche Petits gâteaux Gâteau au fromage, dans un moule Gâteau au fromage, sur une plaque Brioche de Noël aux fruits (Stollen) Choux à la crème Crumble Éclairs Fond de tarte <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pâte sablée</li> <li>• Pâte à génoise</li> </ul>	Gâteau aux fruits <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pâte sablée</li> <li>• Pâte à génoise</li> <li>• Pâte levée</li> </ul> Macarons Gâteau de Savoie au ma-dère Tresses feuilletées Pâtisseries feuilletées Kouglof Biscuits sablés Génoise/Gâteau Savoie Gâteau au sucre Flan suisse Gâteau roulé Tartes Gâteau à base de levure
<b>Pain &amp; Petits pains</b>	Pain complet Baguette Baguettes, surgelées Baguettes, précuites Couronne de pain Ciabatta Pain bis	Pain tressé Petits pains Petits pains, précuits Pain de seigle Pain sans levain Pain blanc
<b>Légumes</b>	Artichauts Asperges vertes Asperges blanches Betterave Salsifis noirs Brocoli en bouquets Brocoli entier Choux de Bruxelles Chou-rave en lamelles Carottes Chou-fleur en bouquets Chou-fleur, entier Céleri en cubes	Courgette en lamelles Aubergine Fenouil Haricots verts Poireau en rondelles Champignon en lamelles Petits pois Tomates pelées Poivrons en lamelles Chou de Milan Épinards frais Haricots blancs
<b>Crèmes et terrines</b>	Œufs cocotte Crèmes Œufs <ul style="list-style-type: none"> <li>• Durs</li> <li>• Mollets</li> <li>• À la coque</li> </ul>	Préparations à base d'œufs Terrine

Catégorie d'aliments	Plat	
<b>Garnitures</b>	Pommes de terre vapeur	Pommes de terre sautées
	Pommes de terre vapeur en quartiers	Polenta
	Boulettes de pain	Gnocchis
	Croquettes	P. de t. en robe des champs
	Frites, fines	Riz
	Frites, épaisses	Potatoes
	Tagliatelles fraîches	Beignets

 Fonction Sonde à viande automatique

 Fonction Cuisson par le poids

## 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 permet de mesurer la température à cœur de la viande. L'appareil s'éteint lorsque la température réglée est atteinte.



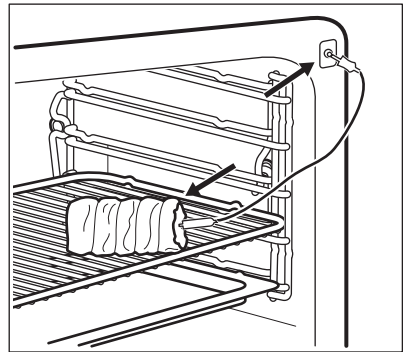
### ATTENTION!

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.

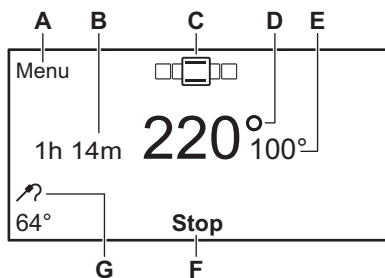
1. Allumez l'appareil.
2. Placez la pointe de la sonde au cœur de la viande.
3. Insérez la fiche de la sonde à viande dans la prise située à l'avant de l'appareil.



Le symbole de la sonde à viande s'affiche



4. Réglez la température à cœur.
5. Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four. Pour modifier la température à cœur, touchez la température sur l'écran.



- A)** Revenir au menu
- B)** Durée pour laquelle la fonction est activée
- C)** Mode de cuisson en cours
- D)** Température en cours
- E)** Température actuelle du four
- F)** Arrêter
- G)** Température en cours de la sonde à viande

Lorsque la viande atteint la température à cœur réglée, un signal sonore retentit. L'appareil se met à l'arrêt automatiquement.

6. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.
7. 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 Installation des accessoires

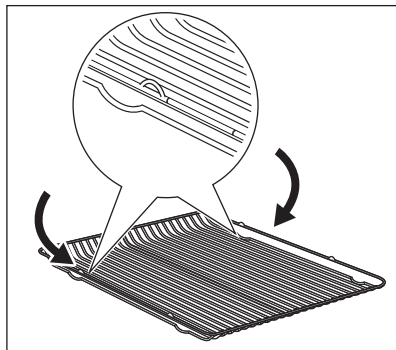


#### ATTENTION!

N'utilisez pas le plateau de cuisson ni le plat à rôtir avec la fonction Vapeur intense.

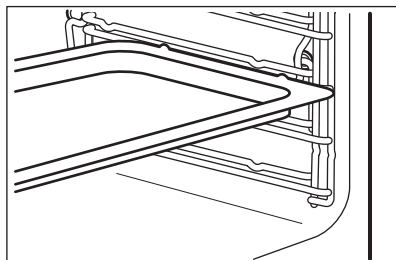
Grille métallique :

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



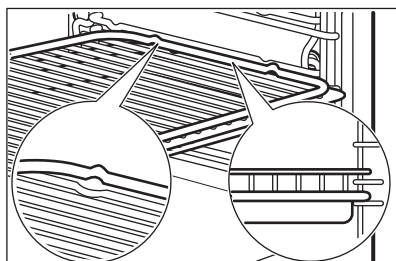
Plat à rôtir :

Poussez le plat à rôtir entre les rails du support de grille choisi.



Grille métallique et plat à rôtir ensemble :

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





- Tous les accessoires sont dotés de petites indentations en haut, à droite et à gauche, afin d'augmenter la sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule.
- Le rebord élevé de la grille est un dispositif complémentaire pour empêcher les ustensiles de cuisine de glisser.

## 10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### 10.1 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 pas la température du four.

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



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

### 10.2 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.

## 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.

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

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

#### Maintien au chaud

Utilisez cette fonction pour le maintien au chaud d'un plat.

La température se règle automatiquement sur 80 °C.

### 11.1 Intérieur de la porte

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

### Chauffe plats

Pour réchauffer les assiettes et les plats.

Répartissez les plaques et les plats de manière égale sur la grille métallique. Déplacez les piles au bout de la moitié du temps de réchauffement (échangez haut et bas).

La température automatique est de 70 °C.

Position de la grille conseillée : 3.

### Levée de Pâte/Pain

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

### 11.3 Cuisson à la vapeur

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

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

Durée (min)	Eau dans le compartiment d'eau (ml)
15 - 20	300
30 - 40	600
50 - 60	800

### 11.5 Vapeur intense / Eco Vapeur Intense



#### AVERTISSEMENT!

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

Cette fonction est appropriée pour tous les types d'aliments, frais ou surgelés.

- Les positions correctes des grilles sont indiquées dans le tableau ci-dessous. Comptez les positions de grille du bas vers le haut.
- Lorsque la durée de cuisson dépasse les 30 minutes ou si vous cuisinez une quantité importante d'aliments, ajoutez de l'eau si nécessaire.
- Placez les aliments dans des récipients de cuisson adéquats puis placez ces derniers sur les grilles. Assurez-vous de placer les grilles en laissant un espace suffisant pour que la vapeur puisse circuler autour de chaque récipient.
- Après chaque utilisation, retirez l'eau du bac à eau, des tuyaux et du générateur de vapeur. Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».
- Les données indiquées dans les tableaux se réfèrent à des plats typiques.
- Démarrez la procédure four froid, sauf mention contraire dans le tableau.
- Suivez les instructions relatives à une recette similaire si la vôtre n'est pas répertoriée.
- Lors de la cuisson du riz, utilisez un rapport eau/riz de 1,5 : 1 – 2 : 1, étant donné les capacités d'absorption d'eau du riz.

Vous pouvez l'utiliser pour cuisinier, réchauffer, décongeler, pocher ou blanchir des légumes, des viandes, du poisson, des pâtes, du riz, du maïs, de la semoule et des œufs.

Vous pouvez préparer un repas complet d'un seul coup. Pour cuisiner correctement chaque plat, sélectionnez-les en fonction de leur durée de cuisson, qui doit être relativement similaire. Ajoutez

la plus grande quantité d'eau nécessaire pour la cuisson de l'un des plats. Placez les plats dans des récipients adaptés puis sur les grilles. Ajustez l'espacement entre les récipients pour laisser la vapeur circuler.

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

### Stérilisation

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

### Légumes

Mets	Température (°C)	Durée (min)	Niveau	Eau dans le compartiment d'eau (ml)
Artichauts	96	50 - 60	2	800
Aubergines	96	15 - 25	2	450
Chou-fleur, entier	96	35 - 45	2	600
Chou-fleur en bouquets	96	25 - 30	2	500
Brocoli entier	96	30 - 40	2	550
Brocoli en bouquets	96	20 - 25	2	400
Champignons en lamelles	96	15 - 20	2	400
Petits pois	96	20 - 25	2	450
Fenouil	96	35 - 45	2	600
Carottes	96	35 - 45	2	600
Chou-rave en lamelles	96	30 - 40	2	550
Poivrons en lamelles	96	20 - 25	2	400
Poireaux en rondelles	96	25 - 35	2	500
Haricots verts	96	35 - 45	2	550
Mâche en bouquets	96	20 - 25	2	450

Mets	Température (°C)	Durée (min)	Niveau	Eau dans le compartiment d'eau (ml)
Choux de Bruxelles	96	30 - 40	2	550
Betterave	96	70 - 90	2	800 + 400
Salsifis noirs	96	35 - 45	2	600
Céleri en cubes	96	25 - 35	2	500
Asperges vertes	96	25 - 35	2	500
Asperges blanches	96	35 - 45	2	600
Épinards	96	15	2	350
Tomates pelées	96	15	2	350
Haricots blancs	96	30 - 40	2	500
Chou de Milan	96	20 - 25	2	400
Courgettes en lamelles	96	15 - 20	2	350

#### Garnitures / Accompagnements

Mets	Température (°C)	Durée (min)	Niveau	Eau dans le compartiment d'eau (ml)
Beignets	96	30 - 40	2	600
Gnocchis	96	35 - 45	2	600
Pommes de terre en robe des champs, taille moyenne	96	45 - 55	2	750
Riz (rapport eau/riz 1,5:1)	96	35 - 40	2	600



Mets	Température (°C)	Durée (min)	Niveau	Eau dans le compartiment d'eau (ml)
Pommes de terre vapeur en quartiers	96	35 - 40	2	600
Boulettes de pain	96	35 - 45	2	600
Tagliatelles fraîches	96	20 - 25	2	450
Polenta (rapport liquide 3:1)	96	45 - 50	2	750

### Poisson

Mets	Température (°C)	Durée (min)	Niveau	Eau dans le compartiment d'eau (ml)
Truite, environ 250 g	85	30 - 40	2	550
Crevettes fraîches	85	20 - 25	2	450
Crevettes surgelées	85	30 - 40	2	550
Darnes de saumon	85	25 - 35	2	500
Truite saumonée, environ 1 000 g	85	40 - 45	2	600
Moules	96	20 - 30	2	500
Filet de poisson plat	80	15	2	350

### Viande

Mets	Température (°C)	Durée (min)	Niveau	Eau dans le compartiment d'eau (ml)
Jambon cuit 1 000 g	96	55 - 65	2	800 + 150

Mets	Température (°C)	Durée (min)	Niveau	Eau dans le compartiment d'eau (ml)
Escalope de poulet pochée	90	25 - 35	2	500
Poulet poché, 1 000 à 1 200 g	96	60 - 70	2	800 + 150
Filet mignon de viande blanche sans gigot, 800 à 1 000 g	90	80 - 90	2	800 + 300
Kasseler (filet mignon de porc fumé) poché	90	90 - 110	2	800 + 300
Tafelspitz (bœuf bouilli de première qualité)	96	110 - 120	2	800 + 700
Chipolatas	80	15 - 20	2	400

### Œufs

Mets	Température (°C)	Durée (min)	Niveau	Eau dans le compartiment d'eau (ml)
Œufs, durs	96	18 - 21	2	500
Œufs, mollets	96	13 - 16	2	450
Œufs, à la coque	96	11 - 12	2	400

## 11.6 Turbo gril et Vapeur intense successivement

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

- Pour rôtir d'abord les aliments, utilisez la fonction : Turbo gril.
- Placez les légumes et accompagnements préparés dans un récipient adapté à la cuisson au four puis enfournez-les avec la viande.

- Laissez le four refroidir à une température d'environ 80 °C. Pour faire refroidir l'appareil plus rapidement, entrouvrez la porte du four à la première position pendant environ 15 minutes.
- Démarrez la fonction : Vapeur intense. Faites tout cuire en même temps jusqu'à ce que les aliments soient prêts.



Quantité d'eau maximale de 800 ml.

Mets	Turbo grill (première étape : cuisez la viande)			Vapeur intense (seconde étape : ajoutez les légumes)		
	Température (°C)	Durée (min)	Niveau	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Rôti de bœuf 1 kg Choux de Bruxelles, polenta	180	60 - 70	viande : 1	96	40 - 50	viande : 1 légumes : 3
Rôti de porc 1 kg Pommes de terre, légumes, sauce	180	60 - 70	viande : 1	96	30 - 40	viande : 1 légumes : 3
Rôti de veau 1 kg Riz, légumes	180	50 - 60	viande : 1	96	30 - 40	viande : 1 légumes : 3

## 11.7 Vapeur combinée

Ajoutez environ 300 ml d'eau.

Mets	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Crèmes / Flans en ramequins <sup>1)</sup>	90	35 - 40	2
Œufs cocotte <sup>1)</sup>	90	30 - 40	2
Terrine <sup>1)</sup>	90	40 - 50	2
Filet de poisson fin	85	15 - 25	2
Filet de poisson épais	90	25 - 35	2
Petit poisson jusqu'à 350 g	90	25 - 35	2
Poisson entier jusqu'à 1 000 g	90	35 - 45	2

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

### Réchauffer

Mets	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Quenelles	85	25 - 35	2

Mets	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Pâtes	85	20 - 25	2
Riz	85	20 - 25	2
Plats uniques	85	20 - 25	2

## 11.8 Vapeur alternée

Ajoutez environ 300 ml d'eau.

Mets	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Rôti de porc 1 000 g	160 - 180	90 - 100	2
Rôti de bœuf 1 000 g	180 - 200	60 - 90	2
Rôti de veau 1 000 g	180	80 - 90	2
Pâté à la viande, cru, 500 g	180	30 - 40	2
Filet mignon de porc fumé de 600 à 1 000 g (laissez mariner pendant 2 heures)	160 - 180	60 - 70	2
Poulet 1 000 g	180 - 200	50 - 60	2
Canard 1 500 - 2 000 g	180	70 - 90	2
Oie 3 000 g	170	130 - 170	1
Gratin de pommes de terre	160 - 170	50 - 60	2
Gratin de pâtes	190	40 - 50	2
Lasagnes	180	45 - 55	2
Divers types de pain 500 - 1 000 g	180 - 190	45 - 50	2
Petits pains 40 - 60 g	180 - 210	30 - 40	2
Petits pains prêts à cuire	200	20 - 30	2
Baguettes précuites 40 - 50 g	200	20 - 30	2

Mets	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Baguettes précuites 40 - 50 g, surgelées	200	25 - 35	2

### 11.9 Cuire

- Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien appareil. Adaptez vos réglages habituels (température, temps de cuisson, etc.) et les positions des grilles aux recommandations fournies dans les tableaux.
- Le fabricant vous recommande d'utiliser la température la plus faible pour la première utilisation.
- Si vous ne trouvez pas d'informations concrètes pour l'une de vos recettes personnelles, prenez exemple sur un aliment à la cuisson similaire.
- Le temps de cuisson peut être prolongé de 10 à 15 minutes, si vous cuisez des gâteaux sur plusieurs niveaux.

- Les gâteaux et petites pâtisseries placés à différentes hauteurs ne dorent pas toujours de manière homogène au début. Si cette situation se produit, ne modifiez pas le réglage de la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.
- Avec des temps de cuisson plus longs, le four peut être éteint environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, afin d'utiliser la chaleur résiduelle.

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

### 11.10 Conseils de cuisson

Résultats	Cause possible	Solution
Le dessous du gâteau n'est pas suffisamment doré.	La position de la grille est incorrecte.	Placez le gâteau sur un niveau plus bas.
Le gâteau s'effrite et devient pâteux, plein de grumeaux, juteux.	La température du four est trop élevée.	Réglez une température de cuisson légèrement inférieure la prochaine fois.
Le gâteau s'effrite et devient pâteux, plein de grumeaux, juteux.	Durée de cuisson trop courte.	Réglez une durée de cuisson plus longue. <b>Vous ne pouvez pas diminuer les temps de cuisson en augmentant la température.</b>
Le gâteau s'effrite et devient pâteux, plein de grumeaux, juteux.	Le mélange est trop liquide.	Diminuez la quantité de liquide. Attention aux temps de malaxage, notamment si vous utilisez un robot ménager.
Le gâteau est trop sec.	Température de cuisson trop basse.	Réglez une température de cuisson supérieure la prochaine fois.

Résultats	Cause possible	Solution
Le gâteau est trop sec.	Durée de cuisson trop longue.	Régalez une durée de cuisson inférieure la prochaine fois.
La coloration du gâteau n'est pas homogène.	Température du four trop élevée et durée de cuisson trop courte.	Diminuez la température du four et allongez le temps de cuisson.
La coloration du gâteau n'est pas homogène.	La préparation est mal répartie.	Étalez la préparation de façon homogène sur le plateau de cuisson.
Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson.	Température de cuisson trop basse.	Régalez une température de cuisson légèrement supérieure la prochaine fois.

## 11.11 Cuisson sur un seul niveau :

### Cuisson dans des moules

Mets	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Kouglof/brioche	Chaleur tournante	150 - 160	50 - 70	1
Gâteau de Savoie au madère/ cakes aux fruits	Chaleur tournante	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake / Génoise allégée	Chaleur tournante	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Génoise allégée	Cuisine conventionnelle	160	35 - 50	2
Fond de tarte – pâte sablée	Chaleur tournante	170 - 180 <sup>1)</sup>	10 - 25	2
Fond de tarte - pâte à génoise	Chaleur tournante	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Tarte aux pommes (2 moules Ø 20 cm, disposés en diagonale)	Chaleur tournante	160	60 - 90	2

Mets	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Apple pie / Tarte aux pommes (2 moules Ø 20 cm, disposés en diagonale)	Cuisine conventionnelle	180	70 - 90	1
Gâteau au fromage	Cuisine conventionnelle	170 - 190	60 - 90	1

**1)** Préchauffer le four.

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

Mets	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Pain tressé / couronne de pain	Cuisine conventionnelle	170 - 190	30 - 40	3
Brioche de Noël aux fruits (Stollen)	Cuisine conventionnelle	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70	2
Pain (pain de seigle) : 1. Première partie du processus de cuisson. 2. Deuxième partie du processus de cuisson.	Cuisine conventionnelle	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Choux à la crème/éclairs	Cuisine conventionnelle	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Gâteau roulé	Cuisine conventionnelle	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20	3
Gâteaux avec garniture de type crumble (sec)	Chaleur tournante	150 - 160	20 - 40	3
Gâteau aux amandes et au beurre / gâteaux au sucre	Cuisine conventionnelle	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3

Mets	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Gâteaux aux fruits (pâte levée/pâte à génoise) <sup>2)</sup>	Chaleur tournante	150	35 - 55	3
Gâteaux aux fruits (pâte levée/pâte à génoise) <sup>2)</sup>	Cuisine conventionnelle	170	35 - 55	3
Gâteaux aux fruits sur pâte sablée	Chaleur tournante	160 - 170	40 - 80	3
Gâteau à base de levure à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise)	Cuisine conventionnelle	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 80	3

1) Préchauffer le four.

2) Utiliser une casserole haute.

#### Biscuits/Gâteaux secs

Mets	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Biscuits sablés	Chaleur tournante	150 - 160	10 - 20	3
Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées	Chaleur tournante	140	20 - 35	3
Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées	Cuisine conventionnelle	160 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Biscuits à base de pâte à génoise	Chaleur tournante	150 - 160	15 - 20	3
Pâtisseries à base de blancs d'œufs/Meringues	Chaleur tournante	80 - 100	120 - 150	3



Mets	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Macarons	Chaleur tournante	100 - 120	30 - 50	3
Biscuits/ Gâteaux secs à base de pâte levée	Chaleur tournante	150 - 160	20 - 40	3
Pâtisseries feuilletées	Chaleur tournante	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Petits pains	Chaleur tournante	160 <sup>1)</sup>	10 - 25	3
Petits pains	Cuisine conventionnelle	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	3
Small cakes / Petits gâteaux (20 par plateau)	Chaleur tournante	150 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Small cakes / Petits gâteaux (20 par plateau)	Cuisine conventionnelle	170 <sup>1)</sup>	20 - 30	3

<sup>1)</sup> Préchauffer le four.

## 11.12 Gratins

Mets	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Gratin de pâtes	Cuisine conventionnelle	180 - 200	45 - 60	1
Lasagnes	Cuisine conventionnelle	180 - 200	25 - 40	1
Gratin de légumes <sup>1)</sup>	Turbo gril	160 - 170	15 - 30	1
Baguettes garnies de fromage fondu	Chaleur tournante	160 - 170	15 - 30	1
Gratins sucrés	Cuisine conventionnelle	180 - 200	40 - 60	1
Gratins de poisson	Cuisine conventionnelle	180 - 200	30 - 60	1
Légumes farcis	Chaleur tournante	160 - 170	30 - 60	1

<sup>1)</sup> Préchauffer le four.

### 11.13 Chaleur tournante humide

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

### 11.14 Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez la fonction : Chaleur tournante.

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

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

1) Préchauffer le four.

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

Mets	Température (°C)	Durée (min)	Niveau	
			2 positions	3 positions
Biscuits sablés	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Biscuits à base de pâte à génoise	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-

Mets	Température (°C)	Durée (min)	Niveau	
			2 positions	3 positions
Biscuits à base de blancs d'œufs, meringues	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Macarons	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Biscuits/ Gâteaux secs à base de pâte levée	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Pâtisseries feuilletées	170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 50	1 / 4	-
Petits pains	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Petits gâteaux (20 par plateau)	150 <sup>1)</sup>	23 - 40	1 / 4	-

<sup>1)</sup> Préchauffer le four.

## 11.15 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
Rôti de veau	1000 - 1 500 g	120	120 - 150	1

Mets	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Steaks	200 - 300 g	120	20 - 40	3

### 11.16 Sole pulsée

Mets	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Pizza (pâte fine)	200 - 230 <sup>1)2)</sup>	15 - 20	2
Pizza (bien garnie)	180 - 200	20 - 30	2
Tartes	180 - 200	40 - 55	1
Quiche aux épinards	160 - 180	45 - 60	1
Quiche lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Flan suisse	170 - 190	45 - 55	1
Tarte aux pommes, recouverte	150 - 170	50 - 60	1
Tarte aux légumes	160 - 180	50 - 60	1
Pain sans levain	230 <sup>1)</sup>	10 - 20	2
Quiche à pâte feuilletée	160 - 180 <sup>1)</sup>	45 - 55	2
Flammekueche (plat alsacien similaire à une pizza)	230 <sup>1)</sup>	12 - 20	2
Piroggen (version russe de la calzone)	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25	2

1) Préchauffer le four.

2) Utiliser une casserole haute.

### 11.17 Viande

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

cuisson, afin d'utiliser la chaleur résiduelle.

## 11.18 Tableaux de rôtissage

### Bœuf

Mets	Quantité	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Bœuf braisé	1 - 1,5 kg	Cuisine conventionnelle	230	120 - 150	1
Rôti ou filet de bœuf : saignant	Par cm d'épaisseur	Turbo gril	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6	1
Rôti ou filet de bœuf : moyenne	Par cm d'épaisseur	Turbo gril	180 - 190 <sup>1)</sup>	6 - 8	1
Rôti ou filet de bœuf : bien cuit	Par cm d'épaisseur	Turbo gril	170 - 180 <sup>1)</sup>	8 - 10	1

<sup>1)</sup> Préchauffer le four.

### Porc

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

### Veau

Mets	Quantité (kg)	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Rôti de veau	1	Turbo gril	160 - 180	90 - 120	1
Jarret de veau	1,5 - 2	Turbo gril	160 - 180	120 - 150	1

### Agneau

Mets	Quantité (kg)	Fonction	Température (°C) Positions des grilles	Durée (min)	Niveau
Gigot d'agneau/Rôti d'agneau	1 - 1,5	Turbo gril	150 - 170	100 - 120	1

Mets	Quantité (kg)	Fonction	Température (°C) Positions des grilles	Durée (min)	Niveau
Selle d'agneau	1 - 1.5	Turbo grill	160 - 180	40 - 60	1

#### Filet de gibier

Mets	Quantité	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Selle/Cuisse de lièvre	jusqu'à 1 kg	Cuisine conventionnelle	230 <sup>1)</sup>	30 - 40	1
Selle de chevreuil	1,5 - 2 kg	Cuisine conventionnelle	210 - 220	35 - 40	1
Cuissot de chevreuil	1,5 - 2 kg	Cuisine conventionnelle	180 - 200	60 - 90	1

1) Préchauffer le four.

#### Volaille

Mets	Quantité	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Morceaux de volaille	200 - 250 g chacun	Turbo grill	200 - 220	30 - 50	1
Demi-poulet	400 - 500 g chacun	Turbo grill	190 - 210	35 - 50	1
Volaille, poule	1 - 1,5 kg	Turbo grill	190 - 210	50 - 70	1
Canard	1,5 - 2 kg	Turbo grill	180 - 200	80 - 100	1
Oie	3,5 - 5 kg	Turbo grill	160 - 180	120 - 180	1
Dinde	2,5 - 3,5 kg	Turbo grill	160 - 180	120 - 150	1
Dinde	4 - 6 kg	Turbo grill	140 - 160	150 - 240	1

#### Poisson (à l'étuvée)

Mets	Quantité (kg)	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Poisson entier > 1kg	1 - 1.5	Cuisine conventionnelle	210 - 220	40 - 60	1

### 11.19 Gril

- Réglez toujours le gril à la température la plus élevée.
- Placez la grille au niveau recommandé dans le tableau de gril.

- Placez toujours la lèchefrite au premier niveau pour récupérer la graisse.
- Ne faites griller que des morceaux plats de viande ou de poisson.

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

**ATTENTION!**

Lorsque vous utilisez le gril, laissez toujours la porte du four fermée.

**Gril**

Mets	Température (°C)	Durée (min)		Niveau
		1er côté	2ème face	
Rôti de bœuf	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Filet de bœuf	230	20 - 30	20 - 30	3
Rôti/Filet de porc	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Rôti/Filet de veau	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Rôti/Filet d'agneau	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Poisson entier, 500 - 1 000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

**Gril fort**

Mets	Durée (min)		Niveau
	1er côté	2ème face	
Burgers / Steaks hachés	8 - 10	6 - 8	4
Filet de porc	10 - 12	6 - 10	4
Saucisses	10 - 12	6 - 8	4
Filet/Steaks de veau	7 - 10	6 - 8	4
Toast / Toasts <sup>1)</sup>	1 - 3	1 - 3	5
Toasts avec garniture	6 - 8	-	4

<sup>1)</sup> Préchauffer le four.

**11.20 Plats surgelés**

Mets	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Pizza surgelée	200 - 220	15 - 25	2
Pizza épaisse surgelées	190 - 210	20 - 25	2

Mets	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Pizza fraîche pré-cuite	210 - 230	13 - 25	2
Parts de pizza surgelées	180 - 200	15 - 30	2
Frites, fines	200 - 220	20 - 30	3
Frites, épaisses	200 - 220	25 - 35	3
Potatoes/Pomme quartier	220 - 230	20 - 35	3
Galettes de pommes de t.	210 - 230	20 - 30	3
Lasagnes fraîches	170 - 190	35 - 45	2
Lasagnes surgelées	160 - 180	40 - 60	2
Fromage cuit au four	170 - 190	20 - 30	3
Ailes de poulet	190 - 210	20 - 30	2

### Plats préparés surgelés

Mets	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Température (°C)
Pizza surgelée	Cuisine conventionnelle	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage	3
Frites <sup>1)</sup> (300 - 600 g)	Cuisine conventionnelle ou Turbo grill	200 - 220	comme indiqué sur l'emballage	3
Baguettes	Cuisine conventionnelle	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage	3
Gâteaux aux fruits	Cuisine conventionnelle	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage	3

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

## 11.21 Décongélation

- Retirez l'emballage des aliments puis placez-les dans une assiette.
- Utilisez la première position de grille en partant du bas.

- Ne couvrez pas les aliments d'un bol ni d'une assiette car cela pourrait allonger le temps de décongélation.



Mets	Quantité	Durée de décongélation (min)	Décongélation complémentaire (min)	Commentaires
Poulet	1 kg	100 - 140	20 - 30	Placez le poulet sur une soucoupe retournée, posée sur une grande assiette. Retournez à la moitié du temps.
Viande	1 kg	100 - 140	20 - 30	Retournez à la moitié du temps.
Viande	500 g	90 - 120	20 - 30	Retournez à la moitié du temps.
Truite	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Fraises	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Beurre	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Crème	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée.
Gâteau	1,4 kg	60	60	-

## 11.22 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 <sup>1)</sup>	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Concombres	160 - 170	50 - 60	-
Mixed pickles (Bouquet croquant de légumes)	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Chou-rave / Petits pois / Asperges	160 - 170	50 - 60	15 - 20

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

**11.23** 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
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

## 11.24 Pain

Le préchauffage n'est pas recommandé.

Versez 200 ml d'eau dans le bac à eau.

Mets	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Pain blanc	180 - 200	40 - 60	2
Baguette	200 - 220	35 - 45	2
Brioche	160 - 180	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Pain de seigle	180 - 200	50 - 70	2
Pain complet	180 - 200	50 - 70	2
Pain aux céréales	170 - 190	60 - 90	2

## 11.25 Tableau de la sonde à viande

## Bœuf

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

## Porc

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

**Veau**

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

**Mouton / agneau**

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

**Gibier**

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

**Poisson**

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

## 12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

**AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 12.1 Remarques concernant l'entretien

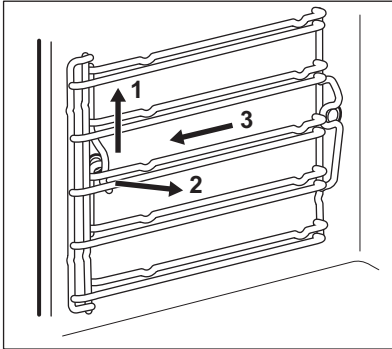
- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse tiède.
- Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie. Ce risque est élevé pour la lèchefrite.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide d'un nettoyant 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 Retrait des supports de grille

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

Pour nettoyer l'appareil, retirez les supports de grille.

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



2. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.
3. Sortez les supports de la prise arrière. Installez les supports de grille selon la même procédure, mais dans l'ordre inverse.

## 12.3 Nettoyage vapeur

### Menu / Fonctions / Nettoyage

Retirer les plus grosses salissures à la main.

1. Versez 250 ml d'eau et 3 cuillères à soupe de vinaigre directement dans le générateur de vapeur.
2. Activez la fonction : Nettoyage vapeur. La durée de la fonction s'affiche. Un signal sonore retentit lorsque le programme est terminé.
3. Appuyez sur l'affichage pour désactiver le signal.
4. Essuyez l'appareil avec un chiffon doux. Ôtez l'eau du générateur de vapeur.

Laissez la porte de l'appareil ouverte pendant environ 1 heure. Attendez le séchage complet de l'appareil. Pour

accélérer le séchage, vous pouvez chauffer l'appareil avec de l'air chaud à 150 °C pendant environ 15 minutes.

## 12.4 Système de génération de vapeur



### ATTENTION!

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



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



### ATTENTION!

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

1. Pour nettoyer le bac à eau et le générateur de vapeur, versez un mélange d'eau et de vinaigre (environ 250 ml) dans le générateur de vapeur par le bac à eau. Attendez environ 10 minutes.
2. Épongez le mélange eau/vinaigre restant à l'aide de l'éponge fournie.
3. Ajoutez 100 à 200 ml d'eau claire dans le bac à eau pour rincer le système de génération de vapeur.
4. Épongez l'eau du générateur de vapeur, puis séchez-le.
5. Laissez la porte de l'appareil ouverte afin qu'il sèche complètement.

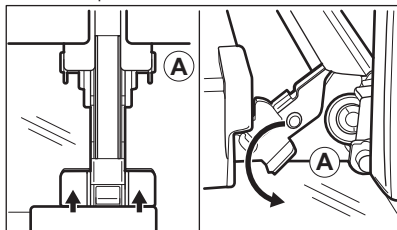
## 12.5 Retrait et installation de la porte

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

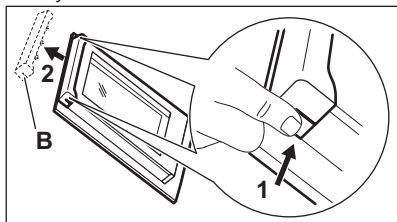
**AVERTISSEMENT!**

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

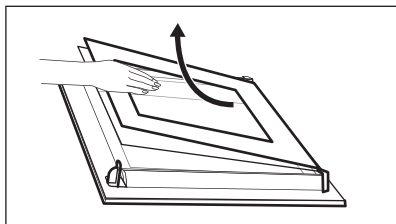
1. Ouvrez complètement la porte.
2. Appuyez complètement sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.



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



7. Retirez le cache de la porte en la tirant vers l'avant.
8. Saisissez un panneau de verre à la fois par son bord supérieur et dégagez-le du guide en le soulevant.



9. Nettoyez le panneau de verre à l'eau savonneuse. Séchez soigneusement le panneau de verre.

Une fois le nettoyage terminé, remettez en place les panneaux de verre et la porte. Suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse. Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand.

## 12.6 Remplacement de l'éclairage

Placez un chiffon au fond de la cavité de l'appareil. Cela évitera d'endommager le diffuseur de l'éclairage et la paroi du four.

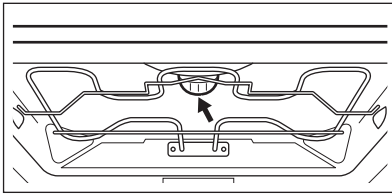
**AVERTISSEMENT!**

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

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

### Éclairage supérieur

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



2. Enlevez l'anneau en métal et nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
4. Fixez l'anneau en métal sur le diffuseur en verre.
5. Remettez en place le diffuseur en verre.

## Éclairage latéral

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

## 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.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
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.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'éclairage.
L'écran affiche le code d'erreur « F... ».	Problème électronique.	Faites appel à un service après-vente agréé.
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.

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



867302764-B-292014