Notice d'utilisation
Four vapeur

FR

EB3GL7KCN
EB3GL7KSP

Electrolux

NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi un appareil Electrolux. Vous avez choisi un produit qui bénéficie de décennies d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été pensé pour vous. C'est la raison pour laquelle vous pouvez avoir la certitude d'obtenir d'excellents résultats à chaque utilisation.
Bienvenue chez Electrolux

Consultez notre site pour :

Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :
www.electrolux.com/support

Enregistrer votre produit pour un meilleur service :
www.registerelectrolux.com

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

SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.
Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.
Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

⚠ Avertissement/Consignes de sécurité

ⓘ Informations générales et conseils

Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....3
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....5
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....8
4. BANDEAU DE COMMANDE.....9
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....10
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....11
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....14
8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES.....15
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....16
10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....16
11. CONSEILS.....18
12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....37
13. DÉPANNAGE.....39
14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....40
15. GARANTIE.....41
16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....42

1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants 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 sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s’ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l’appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l’appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l’appareil lorsqu’il est en cours d’utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d’hôtel, les chambres d’hôtes, les maisons d’hôtes de ferme et d’autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l’utilisation domestique.
- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le câble d’alimentation secteur est endommagé, son remplacement doit être confié exclusivement au fabricant, à son service après-vente ou à toute autre personne qualifiée afin d’éviter tout danger électrique.
- AVERTISSEMENT : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à 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 la surface, ce qui peut briser le verre.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

⚠ **AVERTISSEMENT!**

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte de l'appareil s'ouvre sans retenue.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.
- L'unité intégrée doit répondre aux exigences de stabilité de la norme DIN 68930.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	381 (381) mm
Largeur du meuble	550 mm
Profondeur du meuble	550 (580) mm
Hauteur de l'avant de l'appareil	378 mm
Hauteur de l'arrière de l'appareil	375 mm
Largeur de l'avant de l'appareil	549 mm
Largeur de l'arrière de l'appareil	520 mm
Profondeur de l'appareil	568 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	547 mm
Profondeur avec porte ouverte	820 mm
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560x20 mm
Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	2500 mm
Vis de montage	4x12 mm

2.2 Branchement électrique

⚠ **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que 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 secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- 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 comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

2.3 Utilisation

⚠ **AVERTISSEMENT!**

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

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.
- 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, à proximité ou au-dessus de l'appareil.

⚠ **AVERTISSEMENT!**

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
  - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
  - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
  - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
  - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

2.4 Entretien et Nettoyage

⚠ **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure, d'incendie ou de dommages matériels sur l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

2.5 Cuisson à la vapeur

⚠ **AVERTISSEMENT!**

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

- La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures :
  - Au cours de la cuisson à la vapeur, n'ouvrez pas la porte de l'appareil.
  - Soyez prudent en ouvrant la porte de l'appareil après une cuisson à la vapeur.

2.6 Éclairage interne

⚠ **AVERTISSEMENT!**

Risque d'électrocution !

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

2.7 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

2.8 Mise au rebut

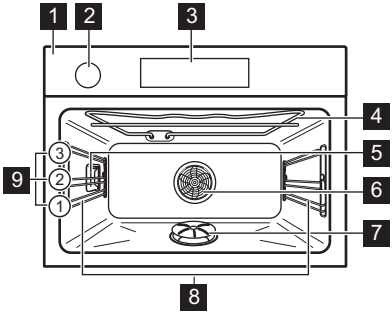
⚠ **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les jeunes et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

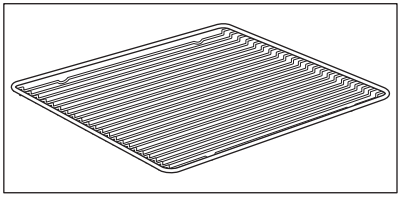
3.1 Vue d'ensemble



1 Panneau de commande
2 Bac à eau
3 Affichage
4 Résistance
5 Éclairage
6 Ventilateur
7 Générateur de vapeur avec cache
8 Support de grille amovible
9 Positions de la grille

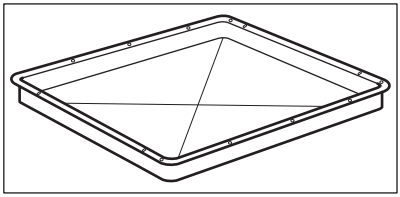
3.2 Accessoires

Grille métallique



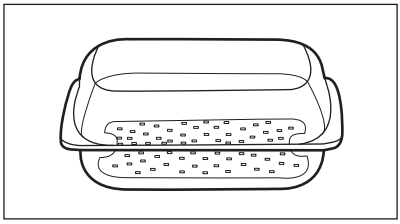
Permet de poser des plats à rôti, à gratin et des moules à gâteau/pâtisserie.

Plateau de cuisson



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

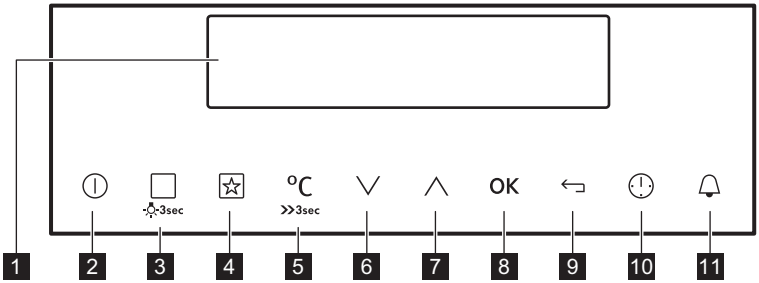
Plat de cuisson en verre avec 2 emplacements pour gril



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

4. BANDEAU DE COMMANDE

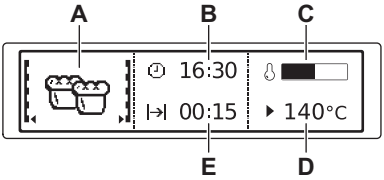
4.1 Programmateur électronique



Les touches sensitives permettent de faire fonctionner le four.

	Touche sensitive	Fonction	Commentaire
1	-	Affichage	Affiche les réglages actuels du four.
2		MARCHE/ARRET	Pour allumer et éteindre le four.
3	3s	Modes de cuisson ou Recettes	Appuyez sur une touche sensitive pour choisir le menu : Recettes ou Modes de cuisson. Pour activer ou désactiver l'éclairage, appuyez sur la touche pendant 3 secondes. Vous pouvez également activer l'éclairage lorsque le four est éteint.
4		Programmes préférés	Pour sauvegarder vos programmes préférés et y accéder.
5	°C >>3s	Sélection de la température	Pour régler la température ou afficher la température actuelle du four.
6		Touche Bas	Pour se déplacer vers le bas dans le menu.
7		Touche Haut	Pour se déplacer vers le haut dans le menu.
8	OK	OK	Pour confirmer la sélection ou le réglage.
9		Touche Retour	Pour remonter d'un niveau dans le menu. Pour afficher le menu principal, appuyez sur cette touche pendant 3 secondes.
10		Heure et fonctions supplémentaires	Pour régler d'autres fonctions. Lorsqu'un mode de cuisson est en cours, appuyez sur la touche sensitive pour régler la minuterie ou les fonctions : Touches Verrouil, Programmes préférés, Chaleur et tenir,Set + Go.
11		Minuteur	Pour régler la fonction : Minuteur.

4.2 Affichage



A. Mode de cuisson
B. Heure actuelle
C. Indicateur de préchauffage
D. Température
E. Durée

Autres indicateurs de l'affichage :

Symbole		Fonction
	Minuteur	La fonction est en cours.
	Heure actuelle	L'affichage indique le réglage
	Durée	Affiche le temps de cuisson nécessaire.
	Température	L'affichage indique la température à cœur.
	Indication Du Temps	L'affichage indique la durée d'un mode de cuisson. Appuyez simultanément sur ∨ et ∧ pour réinitialiser la durée.
	Indicateur de préchauffage	La température dans le four est indiquée sur l'affichage.
	Cuisson par le poids	L'affichage indique que le système de cuisson par le poids est actif ou que le poids peut être modifié.
	Chaleur et tenir	La fonction est activée.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

⚠ **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Premier nettoyage

Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.

ⓘ

Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Nettoyez le four et les accessoires avant de les utiliser pour la première fois.

Remettez les accessoires et les supports de grille en place.

5.2 Premier raccordement

Lorsque vous raccordez le four à l'alimentation secteur ou après une coupure de courant, vous devez régler la langue, le contraste de l'affichage, sa luminosité et l'heure.

1. Appuyez sur ∧ ou ∨ pour régler la valeur.
2. Appuyez sur OK pour confirmer.

6. UTILISATION QUOTIDIENNE

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Navigation dans les menus

1. Allumez le four.
2. Appuyez sur ∨ ou ∧ pour sélectionner l'option de menu.
3. Appuyez sur OK pour passer au sous-menu ou accepter le réglage.

ⓘ

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

6.2 Présentation des menus

Menu principal

Symbole / Élément de menu	Utilisation
Modes de cuisson	Contient une liste des modes de cuisson.
Cuisson SousVide	Contient un mode de cuisson et une liste des programmes automatiques.
Recettes	Contient une liste des programmes automatiques.
Programmes préférés	Contient une liste des programmes de cuisson préférés de l'utilisateur, enregistrés par celui-ci.
Nettoyage vapeur	Nettoyage de l'appareil à la vapeur.
Réglages de base	Utilisé pour configurer l'appareil.
Programmes spéciaux	Contient une liste de modes de cuisson supplémentaires.

Sous-menu pour : Réglages de base

Symbole / Élément de menu	Description
Mise à l'heure	Règle l'heure de l'horloge.
Indication Du Temps	Lorsque cette fonction est activée, l'heure s'affiche lorsque vous éteignez l'appareil.
Set + Go	Pour sélectionner une fonction et l'activer ultérieurement en appuyant sur un symbole du bandeau de commande.
Chaleur et tenir	Maintient les aliments cuits au chaud pendant 30 minutes après la fin de la cuisson.
Prolongement de la cuisson	Active et désactive la fonction Prolongement de la cuisson.
Affichage contraste	Ajuste le contraste de l'affichage par paliers.
Affichage Luminosité	Ajuste la luminosité de l'affichage par paliers.
Langue	Règle la langue de l'affichage.
Volume Alarme	Permet de régler le volume des tonalités des touches et des signaux sonores par paliers.
Tonalité touches	Active et désactive la tonalité des touches sensitives. Il est impossible de désactiver la tonalité de la touche MARCHE/ARRET.
Son Alarme/Erreur	Active et désactive les tonalités de l'alarme.
DEMO Mode démo	Code d'activation / de désactivation : 2468.
Service	Affiche la version et la configuration du logiciel.
Réglages Usine	Réinitialise tous les réglages aux réglages usine.

6.3 Sous-menu pour : Nettoyage vapeur

Élément de menu	Description
Nettoyage vapeur	Nettoyage de l'appareil à la vapeur.
Détartrage	Nettoyage du générateur de vapeur.

6.4 Modes de cuisson

Mode de cuisson	Utilisation
Chaleur tournante	Pour faire cuire sur 2 niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments.
Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
Turbo gril	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.
Circulation d'air humide	Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Pour obtenir des instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », paragraphe Circulation d'air humide. Durant cette cuisson, la porte du four doit rester fermée pour éviter d'interrompre la fonction, et pour garantir une consommation d'énergie optimale. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée.Le niveau de cuisson peut être réduit. Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, consultez le chapitre « Économies d'énergie », paragraphe « Efficacité énergétique ».Cette fonction est utilisée pour définir la classe d'efficacité énergétique selon la norme EN 60350-1. Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.
Humidité Faible	Pour cuire du pain, rôtir de gros morceaux de viande ou réchauffer des plats réfrigérés ou surgelés.
Humidité Élevée	Pour les plats à haute teneur en humidité et pour pocher le poisson, pour la gelée royale et les terrines.
Vapeur intense	Pour les légumes, le poisson, les pommes de terre, le riz, les pâtes et autres accompagnements.

6.5 Programmes spéciaux

Mode de cuisson	Utilisation
Maintien au chaud	Pour maintenir les aliments au chaud.

Mode de cuisson	Utilisation
Chauffe-plats	Pour préchauffer vos plats avant de les servir.
Stérilisation	Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).
Levée de pâte/pain	Pour accélérer la levée de la pâte. Elle empêche la surface de la pâte de sécher et lui permet de garder toute son élasticité.
Cuisson basse température	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.
Cuisson du pain	Utilisez cette fonction pour préparer du pain et des petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en termes de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.
Réhydratation vapeur	Pour faire réchauffer des aliments à la vapeur pour éviter que la surface ne se dessèche. La chaleur est diffusée de façon douce et homogène, ce qui permet de conserver les saveurs et arômes des aliments comme s'ils venaient d'être préparés. Vous pouvez utiliser cette fonction pour réchauffer directement des aliments sur une assiette. Vous pouvez faire réchauffer plusieurs assiettes simultanément en utilisant les différents gradins.
Décongélation	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de l'épaisseur des aliments surgelés.
Gratiner	Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Également pour gratiner et faire dorer.

6.6 Réglage d'un mode de cuisson

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

6.7 Réglage d'une fonction de vapeur

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

⚠ **AVERTISSEMENT!**

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

1. Appuyez sur le couvercle du bac à eau pour l'ouvrir.
2. Remplissez le bac à eau avec 700 ml d'eau.
   Le volume d'eau est suffisant pendant environ 30 minutes.
3. Replacez le bac à eau dans sa position initiale.
4. Allumez le four.
5. Réglez un mode de cuisson vapeur et la température.
   Vous pouvez également définir : Durée |→| .
   La vapeur apparaît au bout d'environ 2 minutes. Une fois la température définie atteinte, un signal sonore retentit.

ⓘ

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

Le signal sonore retentit à la fin du temps de cuisson.

6. Mettez à l'arrêt le four.

⚠ **ATTENTION!**

Le four est chaud. Risque de brûlure. Soyez prudent lorsque vous videz le bac à eau.

7. Après une cuisson à la vapeur, la vapeur peut se condenser au fond de la cavité. Séchez toujours la cavité lorsque le four est froid.

Faites sécher complètement le four en laissant la porte ouverte.

Une fois que le four a refroidi, épongez toute l'eau restant dans le générateur de vapeur. Si nécessaire, nettoyez le générateur de vapeur avec du vinaigre.

6.8 Indicateur de chauffe

Lorsque vous activez un mode de cuisson, une barre s'affiche. La barre indique que la température du four augmente. Lorsque la température est atteinte, l'alarme sonore retentit 3 fois, la barre clignote puis disparaît.

6.9 Chaleur résiduelle

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

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

7.1 Tableau des fonctions de l'horloge

Fonctions de l'horloge	Application
Minuteur	Pour régler un décompte (max. 2h 30 min). Cette fonction n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four.
Durée	Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil (max. 23 h 59 min).

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

Durée-avant d'utiliser les fonctions, vous devez régler un mode de cuisson et une température. L'appareil s'éteint automatiquement.

7.2 Pour régler les fonctions de l'horloge.

1. Sélectionnez un mode de cuisson.
2. - appuyez à plusieurs reprises jusqu'à ce que la fonction de l'horloge souhaitée et le symbole correspondant s'affichent.
3. ∧, ∨ - appuyez pour régler l'heure.
4. Appuyez sur OK.

Lorsque la durée programmée s'est écoulée, un signal sonore retentit. Le four se met à l'arrêt. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter ce signal sonore.

7.3 Chaleur et tenir

Conditions d'activation de la fonction :

- La température réglée est supérieure à 80 °C.
- La fonction : Durée est réglée.

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

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

1. Allumez le four.
2. Sélectionnez le mode de cuisson.
3. Réglez une température supérieure à 80 °C.
4. Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Chaleur et tenir.
5. Appuyez sur OK pour confirmer.

À la fin de la fonction programmée, un signal retentit.

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

7.4 Prolongement de la cuisson

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

ⓘ

Elle peut être utilisée avec tous les modes de cuisson avec la fonction Durée ou Cuisson par le poids.

1. À la fin du temps de cuisson, un signal retentit. Appuyez sur n'importe quel symbole.

Le message s'affiche.

2. Appuyez sur ⏲ pour l'activer ou sur ↩ pour l'annuler.
3. Réglez la durée de la fonction.
4. Appuyez sur OK.

8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES

⚠ **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Recettes en ligne

ⓘ

Vous trouverez les recettes pour les programmes automatiques indiqués pour cet appareil sur notre site Internet. 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.

8.2 Recettes avec Recettes automatiques

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

1. Allumez le four.
2. Sélectionnez le menu : Recettes.

   Appuyez sur la touche OK pour confirmer.
3. Sélectionnez la catégorie et le plat.

   Appuyez sur OK pour confirmer.
4. Sélectionnez une recette. Appuyez sur OK pour confirmer.

ⓘ

Lorsque vous utilisez la fonction : Manuel, le four utilise les réglages automatiques. Comme pour les autres fonctions, vous pouvez les modifier.

8.3 Recettes avec Cuisson par le poids

Cette fonction calcule automatiqueent le temps de rotissage. Pour l'utiliser, il faut entrer le poids de l'aliment.

1. Activez l'appareil.
2. Recettes. Appuyez sur OK pour confirmer.
3. Appuyez sur OK pour confirmer.
4. Cuisson par le poids. Appuyez sur OK pour confirmer.
5. Appuyez sur la touche ∧ ou ∨ pour régler le poids des aliments. Appuyez sur OK pour confirmer.

Le programme automatique démarre.

6. Vous pouvez changer le poids à tout moment. Appuyez sur ∧ ou sur ∨ pour changer le poids.
7. À la fin du temps fixé, un signal sonore retentit. Appuyez sur un symbole quelconque pour supprimer le signal.

ⓘ

Avec certains programmes, retournez l'aliment après 30 minutes. L'écran affiche alors un rappel.

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES

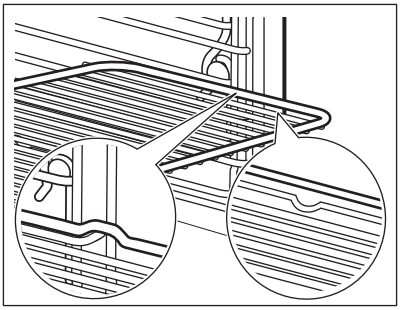
⚠ **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Insertion des accessoires

Tous les accessoires sont dotés de petites indentations en bas des bords droit et gauche pour plus de sécurité. Assurez-vous toujours que ces indentations se situent à l'arrière de l'appareil. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

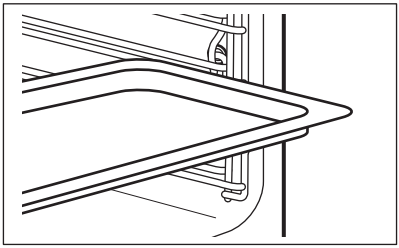
Grille métallique:
Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille.



Plateau de cuisson:
Poussez la plaque entre les rails du support de grille.

⚠ **ATTENTION!**

N'utilisez pas l'accessoire avec la fonction : Vapeur intense.



10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

10.1 Programmes préférés

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

Enregistrement d'un programme

1. Allumez le four.
2. Sélectionnez un mode de cuisson ou un programme automatique.
3. Appuyez sur ⏲ à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : SAUVEGARDER.
4. Appuyez sur OK pour confirmer.

La première position mémoire libre s'affiche.

5. Appuyez sur OK pour confirmer.
6. Saisissez le nom du programme.

La première lettre clignote.

7. Appuyez sur ∨ ou ∧ pour changer la lettre.
8. Appuyez sur OK.

La lettre suivante clignote.

9. Répétez l'étape 7 comme nécessaire.
10. Appuyez sur la touche OK et maintenez-la enfoncée pour sauvegarder.

Vous pouvez remplacer une position mémoire. Lorsque la première position mémoire libre s'affiche, appuyez sur ∨ ou ∧, et appuyez sur OK pour remplacer un programme existant.

Vous pouvez modifier le nom d'un programme dans le menu : Entrer Nom Du Programme.

Activation du programme

1. Allumez le four.
2. Sélectionnez le menu : Programmes préférés.
3. Appuyez sur OK pour confirmer.
4. Sélectionnez le nom de votre programme préféré.
5. Appuyez sur OK pour confirmer.

Appuyez sur ☆ pour passer directement au menu : Programmes préférés.

10.2 Utilisation de la Sécurité enfants

Lorsque la sécurité enfants est activée, le four ne peut être allumé accidentellement.

1. Appuyez sur ⏻ pour allumer l'écran.
2. Appuyez sur ⏲ et ☆ à la fois jusqu'à l'apparition d'un message.

Pour désactiver la Sécurité enfants, répétez l'étape 2.

10.3 Touches Verrouil

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

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

Pour désactiver la fonction, appuyez sur ⏲. Un message s'affiche. Appuyez à plusieurs reprises sur ⏲, puis sur OK pour confirmer.

ⓘ

Lorsque vous éteignez le four, cette fonction est aussi désactivée.

10.4 Set + Go

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

1. Allumez le four.
2. Réglez un mode de cuisson.
3. Appuyez sur ⏲ à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Durée.
4. Réglez l'heure.
5. Appuyez sur ⏲ à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Set + Go.
6. Appuyez sur OK pour confirmer.

Appuyez sur un symbole (à l'exception de ⏻) pour démarrer la fonction : Set + Go. Le mode de cuisson réglé démarre.

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

ⓘ

- Touches Verrouil est activé lorsque le mode de cuisson est en cours.
- Le menu : Réglages de base vous permet d'activer la fonction : Set + Go allumer et éteindre.

10.5 Arrêt automatique

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

(°C)	(h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

(°C)	(h)
200 - 230	5.5

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Lumière, Durée.

10.6 Luminosité de l'affichage

Deux modes de luminosité sont disponibles :

- Luminosité nuit: lorsque le four est à l'arrêt, la luminosité de l'affichage est plus faible entre 22 h 00 et 6 h 00.
- Luminosité jour:
  - lorsque le four est allumé.
  - si vous appuyez sur un symbole (à l'exception de MARCHE/ARRET) en mode de luminosité nuit, l'affichage repasse en mode de luminosité jour pendant les 10 secondes suivantes.
  - si le four est éteint et que vous sélectionnez la fonction: Minuteur. Lorsque la fonction se termine, l'affichage revient en mode de luminosité nuit.

10.7 Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces du four.

11. CONSEILS

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

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

11.1 Conseils de cuisson

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

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

11.2 Conseils pour les modes de cuisson spécifiques du four

Maintien au chaud

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

Chauffe-plats

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

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

Levée de pâte/pain

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

Décongélation

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

11.3 Cuisson SousVide

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ne réutilisez pas les sachets sous vide.

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

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

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

11.4 Cuisson SousVide : Viande

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

Bœuf

Plat	Épaisseur de l'aliment	Quantité pour 4 personnes (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Contenance du bac à eau (ml)
Filet de bœuf, à point	4 cm	800	60	110 - 120	2	600
Filet de bœuf, bien cuit	4 cm	800	65	90 - 100	2	500

Agneau / Gibier

Plat	Épaisseur de l'aliment	Quantité pour 4 personnes (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Contenance du bac à eau (ml)
Agneau, saignant	3 cm	600 - 650	60	180 - 190	2	650
Agneau, à point	3 cm	600 - 650	65	105 - 115	2	600

Plat	Épaisseur de l'aliment	Quantité pour 4 personnes (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Contenance du bac à eau (ml)
Sanglier	3 cm	600 - 650	90	60 - 70	2	650 + 350
Lapin désossé	1,5 cm	600 - 650	70	50 - 60	2	600

Volaille

Plat	Épaisseur de l'aliment	Quantité pour 4 personnes (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Contenance du bac à eau (ml)
Escalope de poulet désossée	3 cm	750	70	70 - 80	2	650
Magret de canard désossé	2 cm	900	65	100 - 110	2	500
Escalope de dinde désossée	2 cm	800	70	75 - 85	2	650

11.5 Cuisson SousVide : Poisson et fruits de mer

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

Plat	Épaisseur de l'aliment	Quantité pour 4 personnes (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Contenance du bac à eau (ml)
Filet de daurade	4 filets, 1 cm	500	70	25	2	400
Filet de bar	4 filets, 1 cm	500	70	25	2	400
Morue	2 filets, 2 cm	650	65	70 - 75	2	600
Coquilles St Jacques	grosses	650	60	100 - 110	2	500
Moules avec les coquilles		1000	95	20 - 25	2	500
Crevettes décortiquées	grosses	500	75	26 - 30	2	400
Poulpe		1000	85	100 - 110	2	650 + 350
Filet de truite 1)	2 filets, 1,5 cm	650	65	55 - 65	2	500

Plat	Épaisseur de l'aliment	Quantité pour 4 personnes (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Contenance du bac à eau (ml)
Darne de saumon[1)]	3 cm	800	65	100 - 110	2	600

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

11.6 Cuisson SousVide : Légumes

- Épluchez les légumes si nécessaire.
- Certains légumes peuvent changer de couleur lorsqu'ils sont épluchés et cuits dans un sachet sous vide. Pour de meilleurs résultats, cuisez les aliments directement après les avoir préparés.
- Pour conserver la couleur des artichauts, plongez-les dans de l'eau contenant du jus de citron après les avoir nettoyés et coupés.

Plat	Épaisseur de l'aliment	Quantité pour 4 personnes (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Contenance du bac à eau (ml)
Asperges vertes	entières	700 - 800	90	40 - 50	2	600
Asperges blanches	entières	700 - 800	90	50 - 60	2	650
Courgette	tranches de 1 cm	700 - 800	90	35 - 40	2	500
Poireau	lamelles ou rondelles	600 - 700	95	40 - 45	2	650
Aubergine	tranches de 1 cm	700 - 800	90	30 - 35	2	500
Citrouille	morceaux de 2 cm d'épaisseur	700 - 800	90	25 - 30	2	500
Poivron	lamelles ou quartiers	700 - 800	95	35 - 40	2	500
Céleri	rondelles de 1 cm	700 - 800	95	40 - 45	2	600
Carottes	tranches de 0,5 cm	700 - 800	95	35 - 45	2	650
Céleri rave	tranches de 1 cm	700 - 800	95	45 - 50	2	650
Fenouil	tranches de 1 cm	700 - 800	95	35 - 45	2	650
Pommes de terre	tranches de 1 cm	800 - 1000	95	35 - 45	2	650
Cœurs d'artichauts	coupés en quartiers	400 - 600	95	45 - 55	2	650 + 150

11.7 Cuisson SousVide : Fruits

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

contenant du jus de citron après les avoir nettoyées et coupées.

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

Plat	Épaisseur de l'aliment	Quantité pour 4 personnes (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Contenance du bac à eau (ml)
Pêche	coupée en deux	4 fruits	90	20 - 25	2	400
Prune	coupée en deux	600 g	90	10 - 15	2	300
Mangue	coupée en dés d'environ 2 x 2 cm	2 fruits	90	10 - 15	2	300
Nectarine	coupée en deux	4 fruits	90	20 - 25	2	400
Ananas	tranches de 1 cm	600 g	90	20 - 25	2	400
Pomme	coupée en quartiers	4 fruits	95	20 - 25	2	500
Poire	coupée en deux	4 fruits	95	15 - 25	2	500

11.8 Tableau de l'eau pour : Cuisson SousVide

Durée (min)	Température (°C)	Contenance du bac à eau (ml)
20	95	500
30	65	350
	70	400
	75	450
	80	500
	85	550
	90	500
40	95	700
60	65	550
	70	600
	75	650
	80	700
	85	750
	90	700
	95	800
120	50	500
	55	550
	60	600
190	50	600
	55	650
	60	700

11.9 Cuisson à la vapeur

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

Utilisez des plats en verre.

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

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

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

Durée (min)	Eau dans le bac à eau (ml)
15 - 20	300
30 - 40	600
50 - 60	800

11.11 Vapeur intense

⚠ **AVERTISSEMENT!**

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

Stérilisation

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

Placez les récipients propres tête en bas au milieu de la grille sur le 1er niveau.

Remplissez le bac avec le niveau d'eau maximal et réglez une durée de 40 minutes.

Cuisson

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

Vous pouvez préparer un repas complet en une fois. Faites cuire les plats ayant des temps de cuisson identiques ensemble. Utilisez la quantité d'eau maximale lorsque vous faites cuire plusieurs plats en même temps.

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

Réglez la température sur 96 °C, sauf si le tableau ci-dessous vous indique un autre réglage.

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Contenance du bac à eau (ml)
Risotto	96	25 - 30	400
Riz (rapport eau/riz 1,5 : 1)	96	35 - 40	650
Semoule de maïs (polenta, avec liquide 1 : 3)	96	35 - 40	550
Pommes de terre en robe des champs, taille moyenne	96	50 - 60	650
Pommes de terre vapeur	96	35 - 40	550
Ratatouille	96	25 - 30	400
Choux de Bruxelles	96	30 - 35	550
Brocoli en bouquets	96	25 - 30	550
Chou-fleur, entier	96	40 - 45	650
Chou-fleur en bouquets	96	20 - 25	600
Choucroute	96	50 - 60	650
Tomates, entières	96	15 - 20	250
Betterave, entière	96	60 - 70	650 + 400
Chou-rave/céleri/fenouil, émincé	96	35 - 40	550
Courgettes, émincées	96	20 - 25	400

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Contenance du bac à eau (ml)
Carottes, émincées	96	35 - 40	550
Décongélation de légumes	96	35	550
Décongélation et cuisson de légumes	60	35 - 40	650
Blanchiment de légumes	96	12 - 15	250
Blanchiment de haricots	96	20 - 22	250
Haricots surgelés	96	30 - 40	650
Poulet (escalope)	96	30 - 40	500
Jambon de type Prosciutto (1 kg)	96	50 - 75	650
Filet mignon de porc fumé (0,6 - 1 kg)	96	45 - 55	650
Poivron farci	96	30 - 40	500
Saucisses fumées / de veau	85	15 - 20	250
Réchauffement de pâté à la viande, tranches de 1 cm	96	20 - 25	400
Filet de poisson (environ 1 kg)	96	35 - 40	650
Filet de poisson plat (environ 0,3 kg)	80	15 - 20	300
Filet de poisson surgelé (0,5 - 0,8 kg)	96	30 - 40	650
Truite (0,17 - 0,3 kg)	85	15 - 25	400
Crème / flan en parts individuelles	96	25 - 35	500
Crème royale aux œufs	96	25 - 35	500
Petits pains cuits à la vapeur	96	30 - 35	500
Œufs, à la coque	96	9 - 12	200
Œufs, mollets	96	13 - 15	200
Œufs, durs	96	16 - 20	200

11.12 Humidité Élevée

Ajoutez environ 300 ml d'eau.

Utilisez le premier niveau de la grille.

Plat	Température (°C)	Durée (min)
Crème / flan en petites portions	90	40 - 45
Œufs cocotte	90	35 - 45
Terrines	90	40 - 50
Filets de poisson fins	85	15 - 25

Plat	Température (°C)	Durée (min)
Filets de poisson épais	90	25 - 35
Petit poisson jusqu'à 0,35 kg	90	25 - 35
Poisson entier jusqu'à 1 kg	90	35 - 45

Réchauffer

Réglez la température sur 85 °C.

Plat	Durée (min)
Quenelles	20 - 30
Gratin De Pâtes	15 - 20
Riz	15 - 20

Plat	Durée (min)
Plats uniques	15 - 20

11.13 Humidité Faible

Ajoutez au maximum 250 ml d'eau.

Tranchez les rôtis avant de les faire réchauffer.

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Réchauffement d'un repas, 6 assiettes, 24 cm de diamètre	110	15 - 20	2 et 4
Rôti de porc (1 000 g)	180	90 - 100	2
Rôti de boeuf (1 000 g)	180	90 - 100	2
Rôti de veau (1 000 g)	180	80 - 90	2
Pâté à la viande, cru (500 g)	180	30 - 40	2
Saucisses fumées / de veau	85	15 - 20	2
Filet mignon de porc fumé, mariné pendant 2 heures (600 - 1 000 g)	185	60 - 70	2
Volaille (1 000 g)	200	45 - 55	2
Canard (1 500 - 2 000 g)	180	60 - 75	2
Oie (3 000 g)	170	130 - 170	1
Filets de poisson	90	20 - 30	2
Gratin de pommes de terre, gratin de pommes de terre et de poireaux	190	40 - 50	2
Gratin de pâtes	180	35 - 45	2
Lasagnes	180	45 - 50	2
Diff. types de pain (500 - 1 000 g)	180 - 190	50 - 60	2
Petits pains (40 - 60 g)	210 - 220	20 - 25	3
Petits pains prêts à cuire (30 - 40 g)	220	10 - 15	3
Petits pains prêts à cuire, surgelés (30 - 40 g)	220	10 - 15	3
Baguettes précuites (40 - 50 g)	200	10 - 15	3

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Baguettes précuites, surgelées (40 - 50 g)	200	10 - 15	3

11.14 Cuisson

La première fois, utilisez la température la plus basse.

Le temps de cuisson peut être prolongé de 10 à 15 minutes, si vous cuisez des gâteaux sur plusieurs niveaux.

Les gâteaux et petites pâtisseries placés à différentes hauteurs ne dorent pas toujours de manière homogène. S'ils ne dorent uniformément, il n'est pas nécessaire de modifier la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.

Les plateaux insérés dans le four peuvent se tordre en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, cette torsion disparaît.

11.15 Conseils de cuisson

Résultats de cuisson	Cause probable	Solution
Le dessous du gâteau n'est pas suffisamment cuit.	La position de la grille est incorrecte.	Placez le gâteau sur un niveau plus bas.
Le gâteau s'affaisse et devient mou ou plein de grumeaux.	La température du four est trop élevée.	La prochaine fois, réglez une température du four légèrement plus basse.
	Durée de cuisson trop courte.	Réglez une température de cuisson légèrement inférieure et un temps de cuisson plus long la prochaine fois.
Le gâteau est trop sec.	Température de cuisson trop basse.	La prochaine fois, réglez une température du four plus élevée.
	Durée de cuisson trop longue.	La prochaine fois, réduisez le temps de cuisson.
La cuisson 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 pâte à gâteau n'est pas correctement répartie.	La prochaine fois, 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 indiquée dans la recette.	Température de cuisson trop basse.	La prochaine fois, réglez une température du four légèrement plus élevée.

11.16 Cuisson sur un seul niveau du four

Utilisez la fonction : Chaleur tournante.

Cuisson dans des moules

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Kouglof ou brioche	160 - 170	50 - 60	1

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gâteau de Savoie au madère/cakes aux fruits	150 - 170	70 - 90	1
Fatless sponge cake / Génoise allégée	160 - 180	25 - 40	1
Pâte à tarte brisée 1)	170 - 190	10 - 25	2
Fond de tarte - génoise	150 - 170	20 - 25	2
Tarte aux pommes (recouverte)	160 - 180	50 - 60	1
Apple pie / Tourte aux pommes (2 moules Ø 20 cm, disposés en diagonale)	180 - 190	65 - 80	1
Tarte salée (par ex., Quiche lorraine)	170 - 190	30 - 70	2
Gâteau au fromage	160 - 180	60 - 90	1

1) Préchauffez le four.

Gâteaux/Petites pâtisseries/Pains sur plateaux de cuisson

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Tresse/couronne de pain	160 - 180	30 - 40	1
Brioche de Noël aux fruits (Stollen)	160 - 180	40 - 60	1
Pain (pain de seigle)	180 - 200	45 - 60	1
Choux à la crème/éclairs	170 - 190	30 - 40	2
Gâteau roulé 1)	200 - 220	8 - 15	2
Crumble (sec)	160 - 180	20 - 40	2
Gâteau au beurre/sucre 1)	180 - 200	15 - 30	2
Gâteau aux fruits (pâte levée/génoise)	160 - 180	25 - 50	2
Gâteau aux fruits sur pâte brisée	170 - 190	40 - 80	2
Gâteaux à pâte levée à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, amandes effilées)	150 - 170	40 - 80	2
Pizza (bien garnie) 1)	190 - 210	20 - 40	2
Pizza (pâte fine) 1)	230	12 - 20	2
Pain plat 1)	230	10 - 20	2
Tartes flambées (Suisse)	190 - 210	35 - 50	2

1) Préchauffez le four.

Biscuits/Gâteaux secs

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Biscuits sablés	160 - 180	6 - 20	2
Petits sablés à la douille	160	10 - 40	2
Biscuits à base de génoise	160 - 180	15 - 20	2
Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues	80 - 100	120 - 150	2
Macarons	100 - 120	30 - 60	2
Petits gâteaux briochés	160 - 180	20 - 40	2
Pâtisseries feuilletées 1)	180 - 200	20 - 30	2
Petits pains	210 - 230	20 - 35	2
Small cakes / Petits gâteaux (20 par plaque)1)	170	20 - 30	2

1) Préchauffez le four.

11.17 Soufflés et gratins

Utilisez la fonction : Chaleur tournante.

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gratin de pâtes	180 - 200	30 - 50	1
Lasagnes	180 - 200	25 - 40	1
Gratin de légumes 1)	160 - 170	15 - 30	1
Baguettes gratinées 1)	160 - 170	15 - 30	1
Gratins sucrés	180 - 200	40 - 60	1
Gratins de poisson	180 - 200	30 - 60	1
Légumes farcis	160 - 170	30 - 60	1
Gratin de pommes de terre	180 - 200	40 - 50	2

1) Préchauffez le four.

11.18 Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez la fonction : Chaleur tournante.

Biscuits/petits gâteaux/viennoiseries/petits pains

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Biscuits sablés	160 - 180	15 - 35	2 / 3
Petits sablés à la douille	160	20 - 60	2 / 3
Biscuits à base de génoise	160 - 180	25 - 40	2 / 3
Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues	80 - 100	130 - 170	2 / 3
Macarons	100 - 120	40 - 80	2 / 3
Pâtisseries danoises	160 - 180	30 - 60	2 / 3
Pâtisseries feuilletées 1)	180 - 200	30 - 50	2 / 3

1) Préchauffez le four.

11.19 Conseils de rôtissage

Utilisez des plats résistant à la chaleur.

Viande maigre rôtie couverte (vous pouvez utiliser du papier aluminium).

Faites rôtir les gros morceaux de viande directement sur le plateau.

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

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

Faites rôtir la viande et le poisson par gros morceaux (au moins 1 kg).

Si le niveau un est suggéré, placez les aliments directement sur le plateau de cuisson

Arrosez les morceaux de viande avec leur propre jus de cuisson plusieurs fois durant la cuisson.

11.20 Tableaux de rôtissage

Utilisez le premier niveau de la grille.

Utilisez la fonction : Chaleur tournante.

Filet mignon de porc

Aliments	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)
Épaule / Cou /Noix de jambon	1 - 1.5	170 - 190	90 - 120
Côtelettes / Filet mignon de porc, fumé	1 - 1.5	180 - 200	60 - 90
Rôti haché	0.75 - 1	180 - 200	45 - 60
Jarret de porc, précuit	0.75 - 1	170 - 190	90 - 120

Viande de bœuf

Aliments	Quantité	Température (°C)	Durée (min)
Bœuf braisé	1 - 1,5 kg	180 - 200	120 - 150

Aliments	Quantité	Température (°C)	Durée (min)
Rôti de bœuf / Faux-filet[1)]	par cm d'épaisseur	210 - 230	6 - 9 par cm d'épaisseur

1) Préchauffer le four.

Veau

Aliments	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)
Rôti de veau	1 - 1.5	170 - 190	120 - 150
Jarret de veau	1.5 - 2	170 - 190	120 - 150

Agneau

Aliments	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)
Gigot d'agneau	1 - 1.5	170 - 190	75 - 120
Râble d'agneau	1 - 1.5	180 - 200	60 - 90

Denrées pour rôtisserie rapide

Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide.

Utilisez le plateau de cuisson.

Aliments	Température (°C)	Durée (min)
Saucisses Cordon bleu	220 - 230	5 - 8
Petites saucisses	220 - 230	12 - 15
Escalope pannée / Côtelettes, panées	220 - 230	15 - 20
Rissoles	210 - 220	15 - 20

Poisson

Aliments	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)
Poisson entier	1 - 1.5	210 - 220	45 - 75

Volaille

Aliments	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)
Poulet	1 - 1.5	190 - 210	45 - 75
Poulet, moitié	par 0,4 - 0,5	200 - 220	35 - 50
Volaille, portions	par 0,2 - 0,25	200 - 220	35 - 50
Canard	1.5 - 2	180 - 200	75 - 105

Gibier

Aliments	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)
Râble / Cuisse de lièvre[1)]	jusqu'à 1	220 - 230	25 - 40
Râble de cerf	1.5 - 2	210 - 220	75 - 105
Gigot de cerf	1.5 - 2	200 - 210	90 - 135

1) Préchauffer le four.

11.21 Cuisson du pain

Le préchauffage n'est pas recommandé.

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

Versez 100 ml d'eau dans le bac à eau.

Aliments	Température (°C)	Durée (min)
Pain Blanc	180 - 200	40 - 60
Baguette	200 - 220	35 - 45
Brioche	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Pain de seigle	190 - 210	50 - 70
Pain complet	180 - 200	50 - 70
Pain de grains entiers	170 - 190	60 - 90

11.22 Gril

Placez l'étagère dans la position recommandée dans le tableau des grillades.

Si la deuxième ou la troisième position de l'étagère est recommandée, placez un plateau sur la première position de l'étagère pour recueillir la graisse.

Si le premier niveau est recommandé, placez les aliments directement sur le plateau de cuisson.

Gril
Réglez le gril à la température maximale.

Aliments	Durée (min)		Niveau de la grille
	1er côté	1er côté	
Rissoles	8 - 10	6 - 8	3
Filet de porc	10 - 12	6 - 10	2
Saucisses	8 - 10	6 - 8	3
Filets de bœuf, filets de veau	6 - 7	5 - 6	3
Filet de bœuf, rôti de bœuf (environ 1 kg)	10 - 12	10 - 12	2

Aliments	Durée (min)		Niveau de la grille
	1er côté	1er côté	
Toast / Pain grillé[1)]	4 - 6	3 - 5	3
Toast avec garniture	8 - 10	-	2

[1)] Utilisez la grille métallique sans plateau.

Turbo gril

Aliments	Température (°C)	Durée (min)	Tourner après (min)	Niveau de la grille	Position du plateau
Poulet (900 à 1 000 g)	180 - 200	50 - 60	25 - 30	2	1
Rôti de porc roulé farci (2 000 g)	180 - 200	90 - 95	45	2	1
Pâtes au four	180	30	-	2	-
Gratin de pommes de terre	200	20 - 23	-	2	-
Gnocchi, au gratin	180	20 - 23	-	2	-
Chou-fleur avec sauce hollandaise	200	15	-	2	-

11.23 Cuisson basse température

Utilisez cette fonction pour préparer des morceaux de viande et de poisson maigres et tendres. Cette fonction n'est pas adaptées aux recettes comme le rôti braisé ou le rôti de porc gras.

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 la fonction Cuisson basse température pour la volaille.

ⓘ

Cuisinez toujours sans couvercle lorsque vous utilisez cette fonction.

1. Saisissez la viande dans une poêle à feu très élevé.
2. Mettez les aliments directement sur un plateau.
3. Placez la plaque de cuisson dans le four.
4. Sélectionnez la fonction : Cuisson basse température.
5. Un signal sonore retentit lorsque l'appareil atteint la température définie. Ensuite, le four règle automatiquement une température plus basse pour poursuivre la cuisson.

Bœuf

Plat	Quantité	Saisie de chaque côté (min)	Température (°C)	Positions des grilles	Durée (min)
Filet à point	1000 - 1500	2	80 - 90	1	90 - 110
Rôti de bœuf moyen	1000 - 1500	4	80 - 90	1	180 - 240

Veau

Plat	Quantité	Saisie de chaque côté (min)	Température (°C)	Positions des grilles	Durée (min)
Filet rosé	1000 - 1500	2	80 - 90	1	90 - 120
Longe, entière	1000 - 1500	4	80 - 90	1	120 - 150
Nierstück	1000 - 1500	4	80 - 90	1	120 - 150

Porc

Plat	Quantité	Saisie de chaque côté (min)	Température (°C)	Positions des grilles	Durée (min)
Filet rosé	1000 - 1500	2	80 - 90	1	90 - 110
Longe, entière	1000 - 1500	4	80 - 90	1	150 - 170
Nierstück	1000 - 1500	4	80 - 90	1	150 - 170

11.24 Tableau des plats surgelés tout prêts

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pizza surgelée	Chaleur tournante	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage	3
Frites[1] (300 - 600 g)	Turbo gril	200 - 220	comme indiqué sur l'emballage	3
Baguettes	Chaleur tournante	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage	3
Cake aux fruits	Chaleur tournante	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage	3

[1] Retournez les frites 2 ou 3 fois pendant la cuisson.

11.25 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.

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

11.26 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 de la grille.

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.

Réglez la température sur 160 - 170 °C.

Lorsque le liquide contenu dans les pots commence à frémir (au bout d'environ 35 à 60 minutes pour des pots d'un litre), éteignez le four ou réduisez la température à 100 °C (reportez-vous au tableau).

Baies

Plat	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)
Fraises / Myrtilles / Framboises / Groseilles à maquereau mûres	35 - 45

Fruits à noyau

Plat	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Continuez la cuisson à 100 °C (min)
Poires / Coings / Prunes	35 - 45	10 - 15

Légumes

Plat	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Continuez la cuisson à 100 °C (min)
Carottes	50 - 60	5 - 10

Plat	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Continuez la cuisson à 100 °C (min)
Concombres	50 - 60	-
Conserves au vinaigre	50 - 60	5 - 10
Chou-rave / Petits pois / Asperges	50 - 60	15 - 20

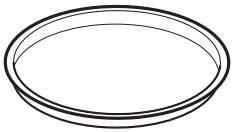
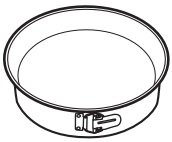
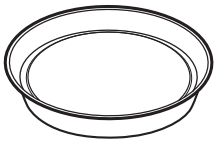
11.27 Déshydratation

- 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.

Plat	Température (°C)	Durée (h)	Positions des grilles	
			1 position	2 positions
Haricots	75	6 - 9	2	2 / 3
Poivrons en tranches	75	5 - 8	2	2 / 3
Légumes pour potage	75	5 - 6	2	2 / 3
Champignons	50	6 - 9	2	2 / 3
Fines herbes	40 - 50	2 - 4	2	2 / 3
Prunes	75	8 -12	2	2 / 3
Abricots	75	8 - 12	2	2 / 3
Pommes, lamelles	75	6 - 9	2	2 / 3
Poires	75	9 - 13	2	2 / 3

11.28 Circulation d'air humide - accessoires recommandés

Utilisez les moules et récipients foncés et non réfléchissants. Ils offrent une meilleure absorption de la chaleur que les plats réfléchissants de couleur claire.

			
Plaque à pizza	**Plat de cuisson**	**Ramequins**	**Moule pour fond de tarte**
Foncé, non réfléchissant Diamètre : 28 cm	Foncé, non réfléchissant Diamètre : 26 cm	Céramique 8 cm de diamètre, 5 cm de hauteur	Foncé, non réfléchissant Diamètre : 28 cm

11.29 Circulation d'air humide

Pour de meilleurs résultats, suivez les suggestions indiquées dans le tableau ci-dessous.

		(°C)		(min)
Petits pains sucrés, 16 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	15 - 25
Pizza, surgelée, 0,35 kg	grille métallique	220	1	15 - 25
Gâteau Roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	1	20 - 30
Brownie	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	1	25 - 35
Soufflé, 6 pièces	ramequins en céramique sur une grille métallique	200	1	30 - 40
Fond de tarte en génoise	moule à tarte sur une grille métallique	170	1	20 - 30
Poisson poché, 0,3 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	1	15 - 25
Poisson entier, 0,2 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	1	15 - 25
Filet de poisson, 0,3 kg	plaque à pizza sur la grille métallique	180	1	25 - 35
Viande pochée, 0,25 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	1	25 - 35
Cookies, 16 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	1	20 - 30
Meringues, 24 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	160	1	30 - 40
Muffins, 12 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	160	1	20 - 30
Petite pâtisserie salée, 20 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	1	20 - 30
Biscuits à pâte sablée, 20 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	150	1	15 - 25
Tartelettes, 8 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	1	15 - 25
Légumes, pochés, 0,4 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	1	25 - 35
Omelette végétarienne	plaque à pizza sur la grille métallique	200	1	20 - 30

		(°C)		(min)
Légumes méditerranéens, 0,7 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	25 - 35

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 du four après chaque utilisation. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie.

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

En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide de produits spécifiques pour four.

Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Cela risque d'endommager le revêtement anti-adhésif.

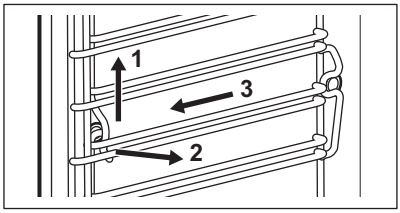
Séchez le four lorsque la cavité est humide après utilisation.

12.2 Retrait des supports de grille

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

Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.

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



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

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

12.3 Nettoyage vapeur

Nettoyez la sole du four avec de l'eau chaude et un détergent doux. Nettoyez la vitre interne de la porte du four avec un chiffon doux et de l'eau tiède.

1. Versez : 400 ml d'eau. Versez 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. Le signal sonore retentit lorsque le programme est terminé.

3. Appuyez sur un symbole pour désactiver le signal.
4. Séchez la cavité avec un chiffon doux. Ôtez l'eau du générateur de vapeur.
5. Laissez la porte du four ouverte pendant environ 1 heure. Attendez le séchage complet du four.

12.4 Détartrage du générateur de vapeur

1. Versez 250 ml d'eau et 3 cuillères à soupe de vinaigre directement dans le générateur de vapeur.
2. Dans le menu, sélectionnez : Nettoyage vapeur.

3. Activez la fonction : Détartrage.

La durée de la fonction s'affiche.

Le signal sonore retentit lorsque le programme est terminé.

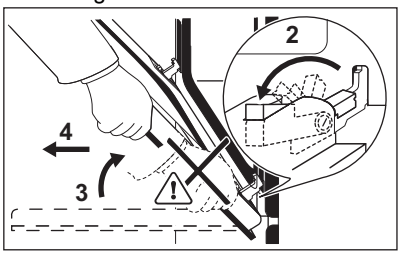
4. Appuyez sur la touche sensitive pour arrêter le signal.
5. Ôtez l'eau restante du générateur de vapeur.
6. Laissez la porte du four ouverte pendant environ 1 heure. Attendez le séchage complet du four. Pour accélérer le séchage, on peut faire chauffer le four à une température de 150 °C pendant environ 15 minutes.

12.5 Retrait et installation de la porte

Enlevez la porte pour nettoyer plus facilement l'intérieur du four.

> ⚠ **AVERTISSEMENT!**
>
> Elle est lourde.

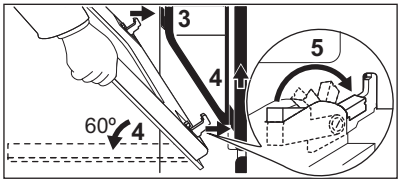
1. Ouvrez complètement la porte.
2. Libérez complètement les leviers de serrage sur les charnières.



3. Maintenez la porte des deux côtés et fermez-la environ aux 3/4.
4. Retirez la porte du four.
5. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.

Une fois le nettoyage terminé, réinstallez la porte.

6. Maintenez la porte des deux côtés à un angle d'environ 60°.



7. Poussez simultanément les charnières de la porte au maximum dans les deux encoches situées en bas du four, à gauche et à droite.
8. Soulevez la porte jusqu'au point de résistance, puis ouvrez-la ensuite complètement.
9. Serrez complètement les leviers de serrage sur les charnières.
10. Fermez la porte.

12.6 Remplacement de l'éclairage

> ⚠ **AVERTISSEMENT!**
>
> Risque d'électrocution !
> L'ampoule peut être chaude.

1. Éteignez le four.

Attendez que le four ait refroidi.

2. Débranchez le four de l'alimentation secteur.
3. Placez un chiffon au fond de la cavité.

Éclairage latéral

1. Sortez le support de grille gauche pour accéder à l'éclairage.
2. Utilisez un tournevis Torx 20 pour démonter le diffuseur.
3. Enlevez et nettoyez le cadre en métal et le joint.
4. Remplacez l'éclairage par une ampoule halogène de 230 V, 40 W, et résistant à une température de 300 °C.
5. Remettez en place le cadre métallique et le joint. Serrez les vis.
6. Remontez le support de grille gauche.

13. DÉPANNAGE

⚠ **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

13.1 En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause probable	Solution
Vous ne pouvez pas allumer le four ni le faire fonctionner.	Le four n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique (reportez-vous au schéma de branchement).
Le four ne chauffe pas.	Le four est éteint.	Allumez le four.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	La fonction d'arrêt automatique est activée.	Reportez-vous à « Arrêt automatique ».
Le four ne chauffe pas.	La sécurité enfants est activée.	Reportez-vous à la section « Utilisation de la sécurité enfants ».
Le four ne chauffe pas.	La porte n'est pas fermée correctement.	Fermez complètement la porte.
Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche.	Une anomalie électrique est survenue.	• Éteignez le four à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau. • Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente.
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.

Problème	Cause probable	Solution
L'appareil est allumé mais il ne chauffe pas. Le ventilateur ne fonctionne pas. L'affichage indique **"Demo"**.	Le mode démo est activé.	1. Éteignez l'appareil. 2. Maintenez enfoncée la touche ⏻ jusqu'à ce que l'appareil s'allume ou s'éteigne. 3. Maintenez enfoncées les touches ☆ et ⏻ en même temps jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse. **"Demo"** s'éteint.

13.2 Données de maintenance

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

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

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

14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

14.1 Informations sur le produit conformément à la norme EU 65-66/2014

Nom du fournisseur	Electrolux	
Identification du modèle	EB3GL7KCN 941047352 EB3GL7KSP 941047353	
Index d'efficacité énergétique	95.7	
Classe d'efficacité énergétique	A	
Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé	0.66 kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume	34 l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	EB3GL7KCN	34.5 kg
	EB3GL7KSP	34.5 kg

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

14.2 Économie d'énergie

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

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Évitez d'ouvrir l'appareil trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

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

Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson.

Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.

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

Chaleur résiduelle
Si un programme avec Durée est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants s'éteignent automatiquement plus tôt dans certaines fonctions de l'appareil.

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous mettez à l'arrêt l'appareil, l'affichage montre la chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

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

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

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

Cuisson avec l'éclairage éteint
Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Ne l'allumez que lorsque vous en avez besoin.

Circulation d'air humide
Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson.

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes. Vous pouvez rallumer l'éclairage, mais cela réduira les économies d'énergie.

15. CH GARANTIE

Service-clientèle

Points de Service		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Préverenges	Via Violino 11 6928 Manno

Points de Service
Morgenstrasse 131 3018 Bern
Langgasse 10 9008 St. Gallen
Am Mattenhof 4a/b 6010 Kriens
Schlossstrasse 1 4133 Pratteln
Comercialstrasse 19 7000 Chur

Points de vente de rechange Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil,Tel. 0848 848 111

Conseil technique/Vente Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11

Garantie Nous octroyons sur chaque produit 2 ans de garantie à partir de la date de livraison ou de la mise en service au consommateur (documenté au moyen d'une facture, d'un bon de garantie ou d'un justificatif d'achat). Notre garantie couvre les frais de mains d'œuvres et de déplacement, ainsi que les pièces de rechange. Les conditions de garantie ne sont pas valables en cas d'intervention d'un tiers non autorisé, de l'emploi de pièces de rechange non originales, d'erreurs de maniement ou d'installation dues à l'inobser-vation du mode d'emploi, et pour des dommages causés par des influences extérieures ou de force majeure.

16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

ⓘ

Pour la Suisse:
Où aller avec les appareils usagés ?
Partout où des appareils neufs sont vendus, mais aussi dans un centre de collecte ou une entreprise de récupération officiels SENS.
La liste des centres de collecte officiels SENS est disponible sous www.erecycling.ch

867371767-B-172023

electrolux.com