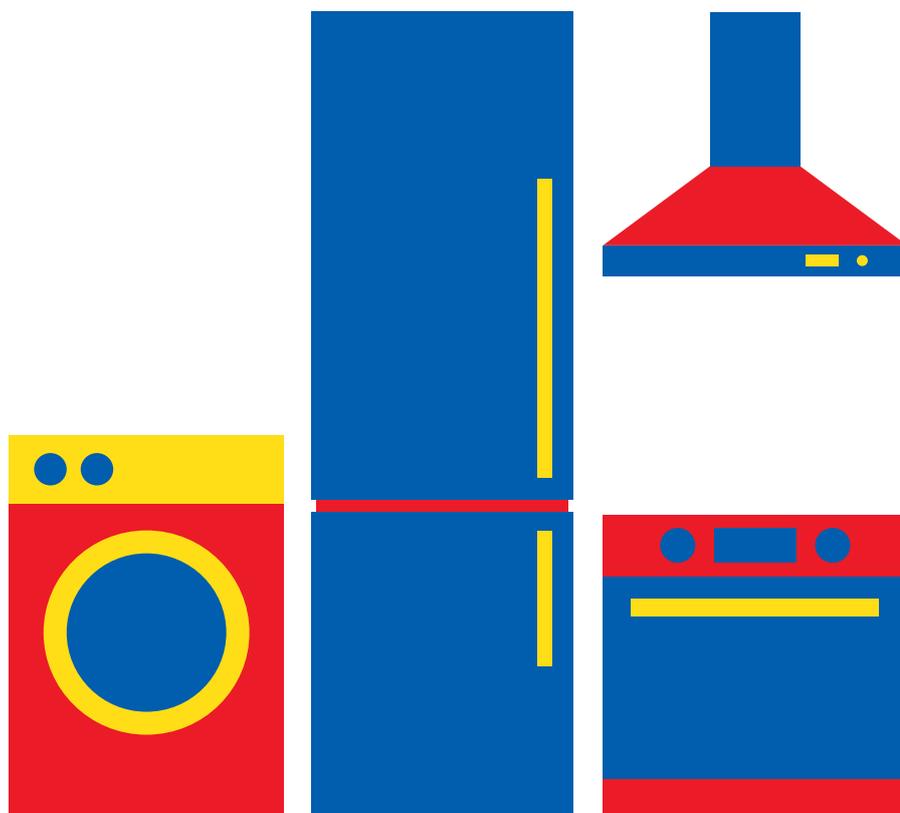


ELECTROLUX

FOUR EOC8P31X

MANUEL D'UTILISATION



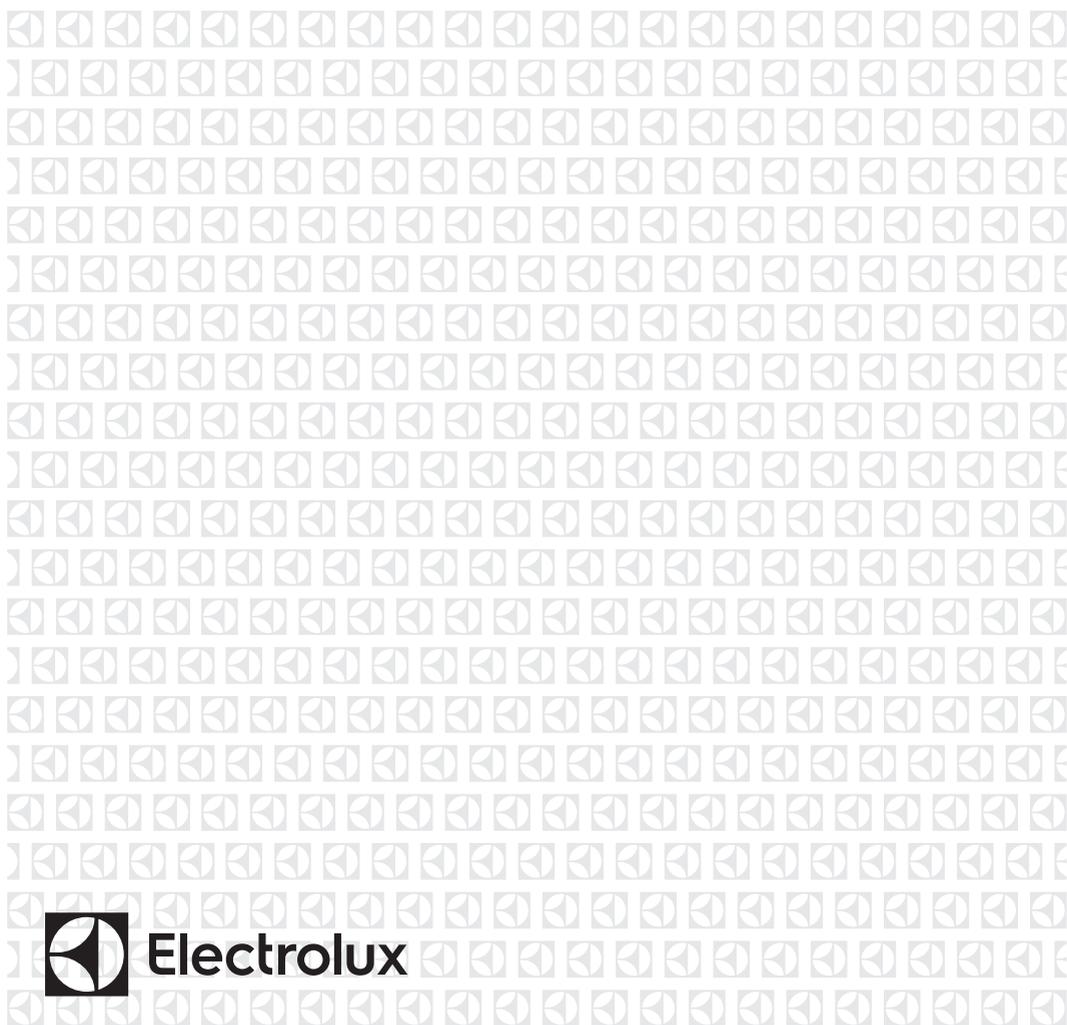
Besoin d'aide ? Rendez-vous sur www.communaute.darty.com





FR Four vapeur

Notice d'utilisation



Electrolux

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.....	11
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	11
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	20
8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES.....	21
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	21
10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	26
11. CONSEILS.....	28
12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	44
13. DÉPANNAGE.....	49
14. INSTALLATION.....	51
15. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	53

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/webselfservice



Enregistrez 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

Utilisez toujours des pièces d'origine.

Avant de contacter le service après-vente, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations en matière de protection de l'environnement

Sous réserve de modifications.

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 de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus.
- Les enfants entre 3 et 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil .
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié .
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant d'effectuer une opération de maintenance, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- 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, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger lié à l'électricité.
- Retirez le plus gros des salissures avant le nettoyage par pyrolyse. Retirez tous les accessoires du four.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois latérales. Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.
- Utilisez uniquement la sonde à viande recommandée pour cet appareil.

2. 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.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Cet appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé lorsque l'appareil est raccordé à une prise secteur.

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 paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques de votre réseau.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du 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 avec la porte de l'appareil, particulièrement lorsque la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.
- Cet appareil est conforme aux directives CEE.

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

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

- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.
- La porte du four doit toujours être fermée pendant la cuisson.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil est en marche. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, le meuble ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas complètement refroidi.



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 la cavité 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 ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.

2.4 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.

2.5 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 votre service après-vente agréé.

- 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.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).
- assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.
- assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après la première utilisation à température maximale.

2.6 Nettoyage par pyrolyse



AVERTISSEMENT!

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

- Avant d'utiliser la fonction de nettoyage par pyrolyse ou la fonction Première utilisation, retirez de la cavité du four :
 - tout résidu excessif de nourriture, tout dépôt ou toute éclaboussure de graisse ou d'huile.
 - tout objet amovible (y compris les grilles, les rails, etc., fournis avec le produit), en particulier les récipients, plateaux, plaques, ustensiles, etc. anti-adhésifs.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les enfants éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud et de l'air chaud s'échappe des fentes d'aération avant.
- Le nettoyage par pyrolyse est un processus à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus alimentaires et des matériaux dont est fait le four. Par conséquent, nous recommandons à nos clients de suivre les conseils ci-dessous :
 - Les animaux de petite taille peuvent également être très sensibles aux changements de température survenant à proximité d'un four à pyrolyse lorsque le processus de nettoyage est en cours.
 - Les surfaces antiadhésives des ustensiles de cuisine (poêles, casseroles, plaques de cuisson, etc.) peuvent être endommagées par la très haute température nécessaire au nettoyage par pyrolyse et peuvent également dégager, dans une moindre mesure, des fumées nocives.
 - Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non nocives pour les êtres humains, y compris pour les enfants en bas âge et les personnes à la santé fragile.

2.7 Éclairage intérieur



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !

- 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.

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

2.8 Maintenance

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

2.9 Mise au rebut

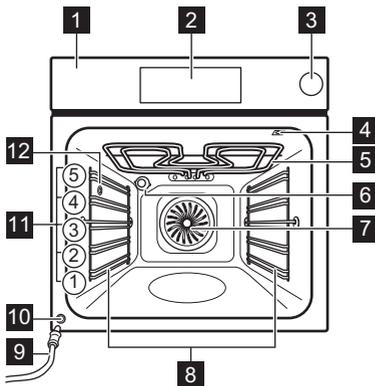


AVERTISSEMENT!
Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Vue d'ensemble



- 1** Bandeau de commande
- 2** Programmeur électronique
- 3** Bac à eau
- 4** Prise pour la sonde à viande
- 5** Résistance
- 6** Éclairage
- 7** Ventilateur
- 8** Support de grille amovible
- 9** Tuyau de vidange
- 10** Vanne de vidange de l'eau
- 11** Position des grilles
- 12** Tuyau d'arrivée de la vapeur

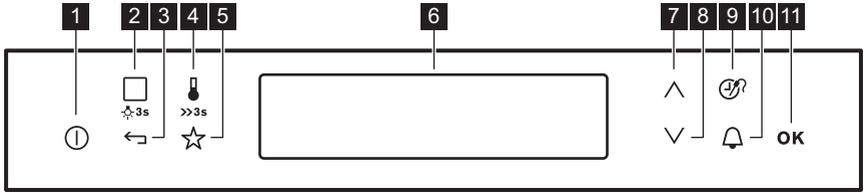
3.2 Accessoires

- **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 griller ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.
- **Sonde à viande**
Pour mesurer le degré de cuisson des aliments.
- **Rails télescopiques**
Pour les grilles et plateaux de cuisson.

4. BANDEAU DE COMMANDE

4.1 Programmateur électronique

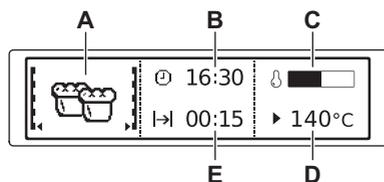


Les touches sensibles permettent de faire fonctionner le four.

Touche sensible	Fonction	Commentaire
1 	MARCHE/ ARRÊT	Pour allumer et éteindre le four.
2 	Modes De Cuisson ou Cuisson Assistée	Appuyez une fois sur la touche sensible pour choisir un mode de cuisson ou le menu : Cuisson Assistée. Appuyez à nouveau sur la touche sensible pour naviguer entre les menus : Modes De Cuisson, Cuisson Assistée. Pour activer ou désactiver l'éclairage, appuyez sur la touche pendant 3 secondes.
3 	Retour	Pour remonter d'un niveau dans le menu. Pour afficher le menu principal, appuyez sur cette touche pendant 3 secondes.
4 	Sélection de la température/ Préchauffage Rapide	Pour régler la température ou afficher la température actuelle du four. Appuyez sur la touche pendant 3 secondes pour activer ou désactiver la fonction : Préchauffage Rapide.
5 	Programmes Préférés	Pour sauvegarder vos programmes préférés et y accéder.
6 -	Affichage	Affiche les réglages actuels du four.
7 	Haut	Pour se déplacer vers le haut dans le menu.
8 	Bas	Pour se déplacer vers le bas dans le menu.

Touche sensitive	Fonction	Commentaire
9 	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. Vous pouvez également modifier les réglages de la Sonde à viande.
10 	Minuteur	Pour régler la fonction : Minuteur.
11 	OK	Pour confirmer la sélection ou le réglage.

4.2 Affichage



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

Autres indicateurs de l'affichage :

Symbole	Fonction	Fonction
	Minuteur	La fonction est en cours.
	Heure du jour	L'affichage indique l'heure actuelle.
	Durée	L'affichage indique la durée de cuisson nécessaire.
	Fin	L'affichage indique la fin du temps de cuisson.
	Température	La température s'affiche.
	Indication Du Temps	L'affichage indique la durée d'un mode de cuisson. Appuyez simultanément sur ∇ et \blacktriangle pour réinitialiser la durée.
	Calcul	Le four calcule la durée de cuisson.
	Indicateur de chauffe	L'affichage indique la température à l'intérieur du four.

Symbole		Fonction
	Préchauffage Rapide	La fonction est activée. Elle permet de diminuer le temps de préchauffage.
	Poids automatique	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 \wedge ou \vee pour régler la valeur.
2. Appuyez sur OK pour confirmer.

5.3 Préchauffage

Retirez tous les accessoires et préchauffez le four avant la première utilisation.

1. Réglez la fonction : Chauffage Haut/Bas — et la température maximale.
2. Laissez le four en fonctionnement pendant 1 heure.
3. Réglez la fonction : Chaleur Tournante (☞) et la température maximale.
4. Laissez le four en fonctionnement pendant 15 minutes.

Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four durant le préchauffage. Assurez-vous que la ventilation dans la pièce est suffisante.

6. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



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

6.1 Navigation dans les menus

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

6.2 Présentation des menus

Menu principal

Symbole / Élément de menu	Utilisation
 Modes De Cuisson	Contient une liste des modes de cuisson.
 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	Contient une liste des programmes de nettoyage.
 Réglages De Base	Utilisé pour configurer l'appareil.
 Programmes Spéciaux	Contient une liste de modes de cuisson supplémentaires.
 Cuisson Assistée	Contient des réglages recommandés pour le four, pour un grand choix de plats. Choisissez un plat et lancez le processus de cuisson. La température et le temps de cuisson sont fournis uniquement destinés à obtenir les meilleurs résultats et peuvent être ajustés. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.

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.
 Préchauffage Rapide	Cette fonction diminue le temps de chauffe lorsqu'elle est activée.
 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.

Symbole / Élément de menu	Description
 Tonalité Touches	Active et désactive la tonalité des touches sensibles. Il est impossible de désactiver la tonalité de la touche MARCHÉ/ARRET.
 Son Alarme/Erreur	Active et désactive les tonalités de l'alarme.
 Nettoyage Conseillé	Vous rappelle quand l'appareil doit être nettoyé.
 Mode DÉMO	Code d'activation / de désactivation : 2468.
 Maintenance	Affiche la version et la configuration du logiciel.
 Réglages Usine	Réinitialise tous les réglages aux réglages usine.

6.3 Modes De Cuisson

Mode de cuisson	Utilisation
 Chaleur Tournante	Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la fonction : Chauffage Haut/ Bas.
 Humidité Faible	Pour cuire du pain, rôti de gros morceaux de viande ou réchauffer des plats réfrigérés ou surgelés.

Mode de cuisson	Utilisation
 Sole Pulsée	Pour cuire des aliments sur un seul niveau et leur donner un brunissement plus intense et une pâte bien croustillante. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la fonction : Chauffage Haut/ Bas.
 Chauffage Haut/ Bas (Voûte)	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 Plats Surgelés	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, potatoes, nems, etc.
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 Turbo Gril	Pour rôti de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.
 Chauffage inférieur	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.

Mode de cuisson	Utilisation
 Chaleur tournante humide	<p>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 Chaleur tournante 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.</p>

Mode de cuisson	Utilisation
 Régénération	<p>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.</p>

6.4 Programmes Spéciaux

Mode de cuisson	Utilisation
  Maintien Au Chaud	<p>Pour maintenir les aliments au chaud.</p>
 Chauffe-Plats	<p>Pour préchauffer vos plats avant de les servir.</p>
 Stérilisation	<p>Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).</p>
 Déshydratation	<p>Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches.</p>

Mode de cuisson	Utilisation
 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 rô-tis 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.
 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.

6.5 Cuisson Assistée

Catégorie d'aliments : Poisson / Fruits de mer

Plat	
Poisson	Poisson, au four
	Bâtonnets de poisson
	Filets de poisson surgelés
	Petit poisson entier, grillé
	Poisson entier, grillé
	Poisson entier, grillé 
Saumon entier	-

Catégorie d'aliments : Volaille

Plat	
Volaille désossée	-
Poulet	Ailes de poulet, frais
	Ailes de poulet, surgelées
	Cuisses de poulet, frais
	Cuisses de poulet, surgelées
	Poulet, 2 moitiés

Catégorie d'aliments : Viande

Plat	
Viande de bœuf	Viande braisée  Pain de viande

Plat	
Rôti de bœuf	Saignant
	Saignant 
	Moyen
	Moyen 
	Bien cuit
	Bien cuit 
Rosbif scandinave	Saignant 
	Moyen 
	Bien cuit 
Porc	Côtes levées
	Jarret de porc, pré-cuit
	Jambon à l'os
	Filet mignon de porc
	Collet
	Palette de porc
Veau	Jarret de veau
	Filet mignon de veau
	Rôti de veau 
Agneau	Gigot d'agneau
	Selle d'agneau
	Épaule d'agneau, moyenne

Plat	
Gibier	Lièvre <ul style="list-style-type: none"> • Cuisse de lièvre • Selle de lièvre
	Cerf <ul style="list-style-type: none"> • Cuissot de chevreuil • Selle de chevreuil
	Rôti de gibier 
	Filet de gibier 

Catégorie d'aliments : Plat Au Four

Plat	
Lasagnes / Cannellonis, surgelés	-
Gratin de légumes	-
Plats sucrés	-

Catégorie d'aliments : Pizza / Quiche

Plat	
Pizza	Pâte fine
	Garniture supplémentaire
	Pizza surgelée
	Pizza épaisse surgelée
	Pizza réfrigérée
	Parts de pizza surgelées
Baguette fromage fondu	-
Tarte Flambée	-
Tarte suisse, salée	-
Quiche lorraine	-
Tarte Salée	-

Catégorie d'aliments : Gâteaux / Biscuits

Plat	
Kouglof	-
Tarte aux pommes couverte	-
Génoise	-
Tourte aux pommes	-
Cheesecake, moulé	-
Brioche	-
Cake de madère	-
Tarte	-
Tarte suisse, sucrée	-
Gâteau aux amandes	-
Muffins	-
Pâte	-
Tresses feuilletées	-
Choux à la crème	-
Pâte feuilletée	-
Éclairs	-
Macarons	-
Biscuits sablés	-
Brioche de Noël	-
Strudel aux pommes surgelé	-
Gâteau sur plaque	Pâte à génoise
	Pâte levée
Cheesecake, sur plaque	-
Brownies	-
Gâteau roulé	-
Gâteau à la levure	-

Plat	
Crumble	-
Gâteau au sucre	-
Fond de tarte	Pâte Sablée
	Fond Tarte-Mél. Génoise
Tarte aux fruits	Tarte Fruits, Pâte Sablée
	Tarte Fruits, Pâte Gén.
	Pâte levée

Catégorie d'aliments : Pain / Petits pains

Plat	
Petits pains	Petits pains, congelés
Ciabatta	-
Pain	Couronne de pain
	Tresse au beurre
	Pain sans levain

Catégorie d'aliments : Garnitures

Plat	
Frites, fines	-
Frites, épaisses	-
Frites, surgelées	-
Croquettes	-
Pommes de terre en quartiers	-
Rösti	-



Lorsque vous devez changer le poids ou la température à cœur d'un plat, utilisez \wedge ou \vee pour régler les nouvelles valeurs.

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 bandeau de commande.



AVERTISSEMENT!

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



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

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

7. Éteignez le four.
8. Videz le réservoir à la fin de la cuisson à la vapeur. Reportez-vous à la fonction de nettoyage : Vidange Du Réservoir.



ATTENTION!

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

9. 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.

Laissez le four sécher complètement avec la porte ouverte.



AVERTISSEMENT!

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

6.8 Voyant « Réservoir vide »

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

Pour plus d'informations, reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne », paragraphe « Réglage d'une fonction de vapeur ».

6.9 Voyant « Réservoir plein »

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

Un signal sonore retentit lorsque le réservoir est plein.



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

6.10 Vidange du réservoir d'eau

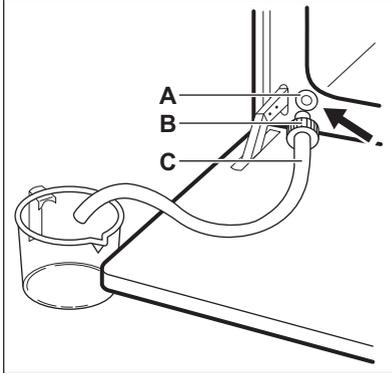


ATTENTION!

Assurez-vous que le four a refroidi avant de commencer à vider le réservoir d'eau.

Videz le réservoir après chaque cuisson à la vapeur.

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



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

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

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

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

6.11 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.

6.12 Préchauffage Rapide

Cette fonction diminue le temps de chauffe.

- i** Ne placez pas d'aliments dans l'appareil lorsque la fonction Préchauffage rapide est en cours.

Pour activer cette fonction, maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes. L'indicateur de chauffe s'affiche de manière intermittente. Cette fonction n'est pas disponible avec certaines fonctions du four.

6.13 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

Fonction de l'horloge	Utilisation
 Minuteur	Pour régler un compte à rebours (max. 2 h 30 min). Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. Utilisez  pour activer la fonction. Appuyez sur  ou  pour régler les minutes, puis sur OK pour démarrer.
 Durée	Pour régler la durée de fonctionnement du four (max. 23 h 59 min).
 Fin	Pour régler l'heure de fin d'un mode de cuisson (max. 23 h 59 min).

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



Si vous utilisez les fonctions de l'horloge : Durée, Fin, le four éteint les éléments de cuisson au bout de 90 % du temps réglé. Le four utilise la chaleur résiduelle pour poursuivre la cuisson jusqu'à la fin du temps de cuisson programmé (de 3 à 20 minutes).

7.2 Réglage des fonctions de l'horloge



Avant d'utiliser les fonctions : Durée, Fin, vous devez d'abord régler un mode de cuisson et une température. Le four s'arrête automatiquement. Vous pouvez utiliser les fonctions : Durée et Fin à la fois si vous souhaitez allumer et éteindre le four automatiquement à un moment donné. Les fonctions : Durée et Fin ne fonctionnent pas lorsque vous utilisez la Sonde à viande.

1. Réglez un mode de cuisson.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que la fonction de l'horloge souhaitée et le symbole correspondant s'affichent.
3. Appuyez sur  ou  pour régler la durée requise.
4. Appuyez sur **OK** pour confirmer. À la fin de la durée programmée, un signal retentit. Le four s'arrête automatiquement. Un message s'affiche.
5. Appuyez sur un symbole pour arrêter le 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 cette 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, un signal sonore retentit.
La fonction reste activée si vous modifiez le mode 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 Poids automatique.
Ne concerne pas les modes de cuisson avec la sonde à viande.

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

Le message s'affiche.

2. Appuyez sur  pour l'activer, ou  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 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.

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Sonde à viande

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

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

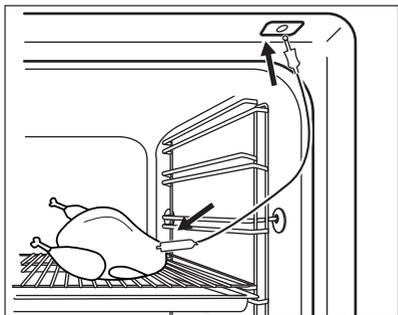


ATTENTION!
N'utilisez que la sonde à viande fournie ou des pièces de rechange adéquates.



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

1. Insérez la pointe de la sonde à viande au cœur de la viande.
2. Insérez la fiche de la sonde à viande dans la prise, en haut de la cavité.



3. Allumez le four.
Le symbole de la sonde à viande s'affiche.
4. Appuyez sur la touche \wedge ou \vee dans les 5 secondes pour régler la température à cœur.
5. Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.
Le four calcule une heure de fin de cuisson approximative. L'heure de fin de cuisson varie en fonction de la quantité d'aliments, de la température réglée (120 °C minimum) et du mode de cuisson. Le four calcule l'heure de fin de cuisson au bout d'environ 30 minutes.
6. Pour modifier la température à cœur, appuyez sur \mathcal{P} .
Lorsque la viande atteint la température à cœur réglée, un signal sonore retentit. Le four s'arrête automatiquement.
7. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal sonore.
8. Retirez la fiche de la sonde à viande de sa prise et sortez la viande du four.
9. Appuyez sur O pour éteindre le four.



AVERTISSEMENT!

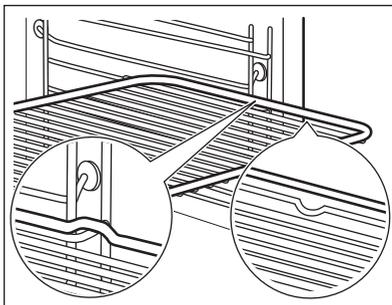
Attention, la sonde à viande est très chaude ! Risque de brûlure ! Soyez particulièrement prudent lors du retrait de la pointe et de la fiche de la sonde à viande.

9.2 Installation des accessoires

Grille métallique :

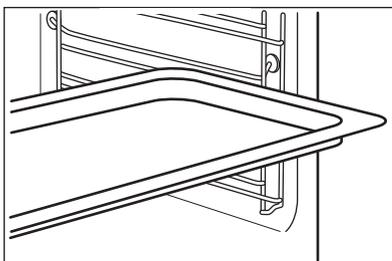
Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et

assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas.



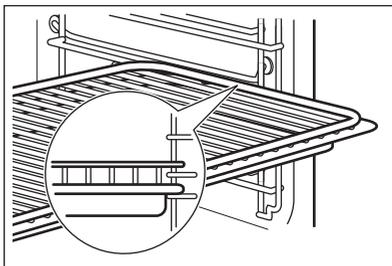
Plateau de cuisson/ Plat à rôtir :

Poussez le plateau de cuisson /plat à rôtir entre les rails du support de grille.



Grille métallique et plateau de cuisson / plat à rôtir ensemble :

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



- i** Les petites indentations sur le dessus apportent plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser.

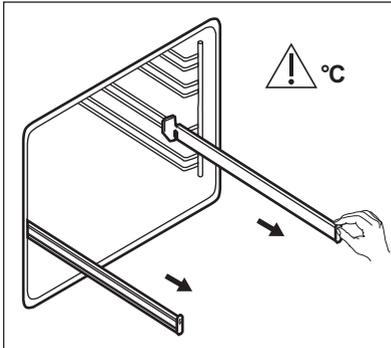
9.3 Rails télescopiques

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

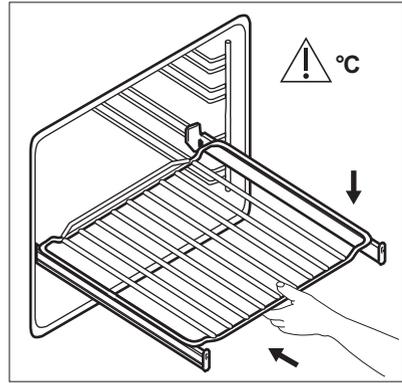
Grâce aux rails télescopiques, les grilles du four peuvent être insérées et retirées plus facilement.

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

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



2. Placez la grille métallique sur les rails télescopiques et poussez-les dans le four.



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

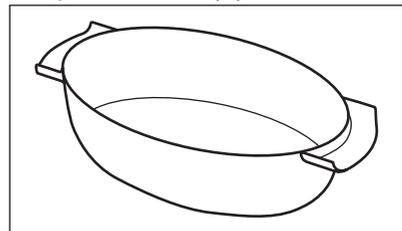
9.4 Accessoires pour la cuisson à la vapeur

- i** Le kit d'accessoires pour la cuisson à la vapeur n'est pas fourni avec le four. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre revendeur local.

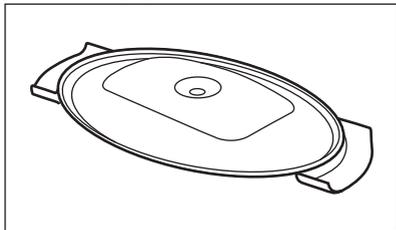
Le plat de cuisson diététique pour les fonctions de cuisson à la vapeur.

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

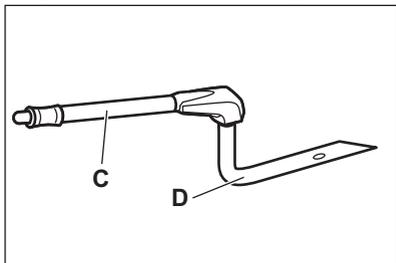
Récipient en verre (A)



Couvercle (B)

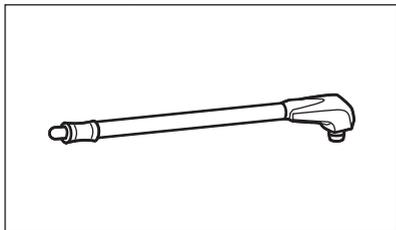


L'injecteur et le tube de l'injecteur

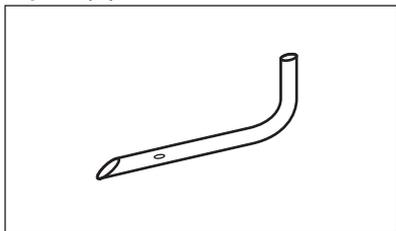


« C » est le tube de l'injecteur pour la cuisson à la vapeur, « D » est l'injecteur pour la cuisson à la vapeur directe.

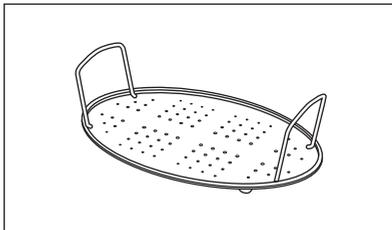
Tube de l'injecteur (C)



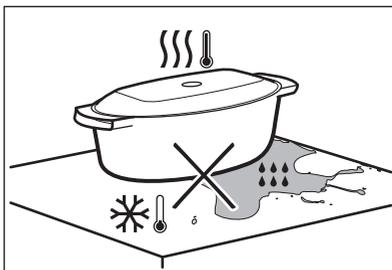
Injecteur pour une cuisson directe à la vapeur (D)



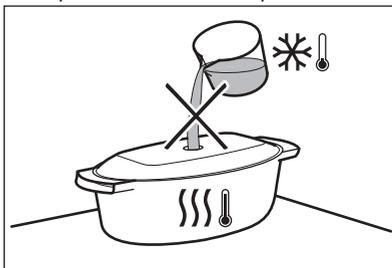
Grille en acier (E)



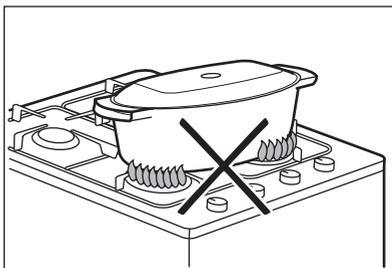
- Ne posez pas de plat de cuisson chaud sur une surface froide ou mouillée.



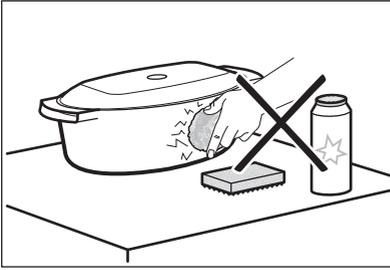
- Ne versez pas de liquides froids dans le plat de cuisson lorsqu'il est chaud.



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



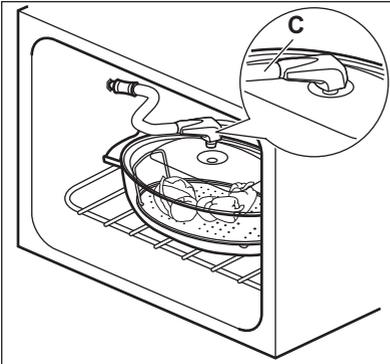
- Ne nettoyez pas le plat de cuisson avec des produits ou poudres abrasifs, ni avec une éponge métallique.



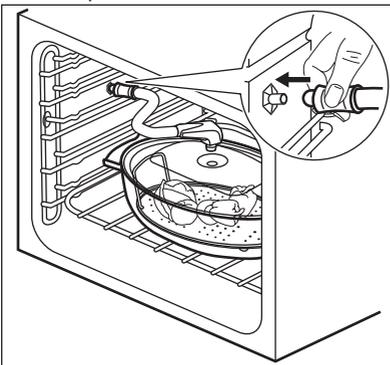
9.5 Cuisson à la vapeur dans un plat de cuisson diététique

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

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



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



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

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

9.6 Cuisson à la vapeur directe

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



ATTENTION!

N'utilisez pas le couvercle du plat.



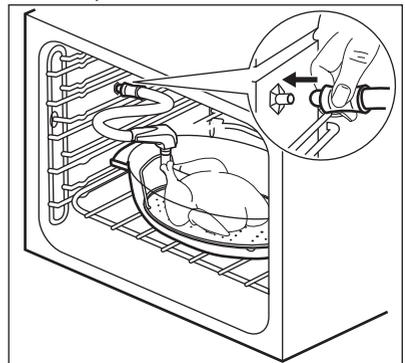
AVERTISSEMENT!

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



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

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

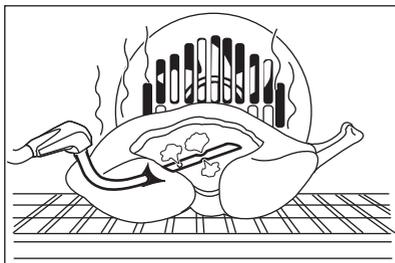


2. Placez le plat de cuisson sur le 1er ou le 2e niveau en partant du bas.

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

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

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



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

10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

10.1 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

- Allumez le four.
- Sélectionnez un mode de cuisson ou un programme automatique.
- Appuyez sur Ⓞ à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : SAUVEGARDER.
- Appuyez sur **OK** pour confirmer. La première position mémoire libre s'affiche.
- Appuyez sur **OK** pour confirmer.
- Saisissez le nom du programme. La première lettre clignote.
- Appuyez sur \vee ou \wedge pour changer la lettre.
- Appuyez sur **OK**.

La lettre suivante clignote.

- Répétez l'étape 7 comme nécessaire.
- 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 \vee ou \wedge , 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

- Allumez le four.
- Sélectionnez le menu : Programmes Préférés.
- Appuyez sur **OK** pour confirmer.
- Sélectionnez le nom de votre programme préféré.
- Appuyez sur **OK** pour confirmer.

Vous pouvez appuyer 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.

i Si la fonction Pyrolyse est en cours, la porte se verrouille automatiquement. Un message s'affiche lorsque vous appuyez sur un symbole.

1. Appuyez sur ① pour allumer l'appareil.
2. Appuyez simultanément sur Ⓞ et ☆ jusqu'à ce qu'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.

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

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

i 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 ①) pour démarrer la fonction : Set + Go. Le mode de cuisson réglé démarre.

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

- i**
- 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, l'appareil s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps si un mode de cuisson est en cours et que vous ne modifiez aucun réglage.

Température (°C)	Arrêt automatique au bout de (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - Maximum	3



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

10.6 Luminosité de l'affichage

Deux modes de luminosité sont disponibles :

- Luminosité « nuit » : lorsque le four est éteint, 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 l'appareil est éteint et si vous réglez 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. Si vous éteignez le four, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que le four refroidisse.

10.8 Thermostat de sécurité

Un mauvais fonctionnement du four ou des composants défectueux peuvent causer une surchauffe dangereuse. Pour éviter cela, le four dispose d'un thermostat de sécurité interrompant l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement lorsque la température baisse.

11. CONSEILS



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



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

11.1 Conseils de cuisson

Le four dispose de cinq niveaux de grille.

Comptez les niveaux de grille à partir du bas du four.

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 approche.

Le four est doté d'un système spécial qui permet à l'air de circuler et qui recycle perpétuellement la vapeur. Dans cet environnement, ce système permet de cuisiner des plats tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont donc réduits.

Cuisson de gâteaux

N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.

Si vous utilisez deux plateaux de cuisson en même temps, laissez un niveau libre entre les deux.

Cuisson de viande et de poisson

Pour les aliments très gras, utilisez un plat à rôtir pour éviter de salir le four de manière irréversible.

Avant de couper la viande, laissez-la reposer pendant environ 15 minutes afin d'éviter que le jus ne s'écoule.

Pour éviter qu'une trop grande quantité de fumée ne se forme dans le four, ajoutez de l'eau dans le plat à rôtir. Pour éviter que la fumée ne se condense, ajoutez à nouveau de l'eau dans le plat à rôtir à chaque fois qu'il n'en contient plus.

Temps de cuisson

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

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

11.2 Cuisson de gâteaux

- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.
- Si vous utilisez deux plateaux de cuisson en même temps, laissez un niveau libre entre les deux.

11.3 Cuisson de viande et de poisson

- Pour les aliments très gras, utilisez un plat à rôtir pour éviter de salir le four de manière irréversible.

11.5 Rôtissage et cuisson

Gâteaux

Plat	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur Tournante		Durée (min)	Remarques
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Pâtes à gâteaux	170	2	160	3 (2 et 4)	45 - 60	Dans un moule à gâteau
Pâte sablée	170	2	160	3 (2 et 4)	20 - 30	Dans un moule à gâteau
Gâteau au fromage	170	1	165	2	80 - 100	Dans un moule à gâteau de 26 cm

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

11.4 Temps de cuisson

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

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

Plat	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur Tournante		Durée (min)	Remarques
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Sur un plateau de cuisson
Tarte à la confiture	170	2	165	2 (gauche et droit)	30 - 40	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Gâteau de Noël/Cake aux fruits	160	2	150	2	90 - 120	Dans un moule à gâteau de 20 cm Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Gâteau aux prunes	175	1	160	2	50 - 60	Dans un moule à pain Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Biscuits/ Gâteaux secs/Tresses feuilletées	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Sur un plateau de cuisson
Meringues - sur un seul niveau	120	3	120	3	80 - 100	Sur un plateau de cuisson
Meringues - sur deux niveaux	-	-	120	2 et 4	80 - 100	Sur un plateau de cuisson. Préchauffez le four pendant 10 minutes.

Plat	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur Tournante		Durée (min)	Remarques
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Petits pains	190	3	190	3	12 - 20	Sur un plateau de cuisson. Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Éclairs - sur un seul niveau	190	3	170	3	25 - 35	Sur un plateau de cuisson
Éclairs - sur deux niveaux	-	-	170	2 et 4	35 - 45	Sur un plateau de cuisson
Tourtes	180	2	170	2	45 - 70	Dans un moule à gâteau de 20 cm
Cake aux fruits	160	1	150	2	110 - 120	Dans un moule à gâteau de 24 cm
Gâteau à étages	170	1	160	2 (gauche et droit)	30 - 50	Dans un moule à gâteau de 20 cm

Pain et pizza

Plat	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur Tournante		Durée (min)	Remarques
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Pain blanc	190	1	190	1	60 - 70	1 à 2 pièces, 500 g par pièce Préchauffez le four pendant 10 minutes.

Plat	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur Tournante		Durée (min)	Remarques
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Pain de seigle	190	1	180	1	30 - 45	Dans un moule à pain
Petits pains	190	2	180	2 (2 et 4)	25 - 40	6 à 8 petits pains sur un plateau de cuisson Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Sur un plateau de cuisson ou un plat à rôtir Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Scones	200	3	190	3	10 - 20	Sur un plateau de cuisson. Préchauffez le four pendant 10 minutes.

Préparations à base d'œufs

Plat	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur Tournante		Durée (min)	Remarques
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Gratin de pâtes	200	2	180	2	40 - 50	Dans un moule
Gratin aux légumes	200	2	175	2	45 - 60	Dans un moule

Plat	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur Tournante		Durée (min)	Remarques
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Quiches	180	1	180	1	50 - 60	Dans un moule Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Lasagnes	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Dans un moule Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Dans un moule Préchauffez le four pendant 10 minutes.

Viande

Plat	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur Tournante		Durée (min)	Remarques
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Bœuf	200	2	190	2	50 - 70	Sur une grille métallique
Porc	180	2	180	2	90 - 120	Sur une grille métallique
Veau	190	2	175	2	90 - 120	Sur une grille métallique
Rôti de boeuf, saignant	210	2	200	2	50 - 60	Sur une grille métallique
Rôti de boeuf, cuit à point	210	2	200	2	60 - 70	Sur une grille métallique

Plat	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur Tournante		Durée (min)	Remarques
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Rôti de boeuf, bien cuit	210	2	200	2	70 - 75	Sur une grille métallique
Épaule de porc	180	2	170	2	120 - 150	Avec couenne
Jarret de porc	180	2	160	2	100 - 120	2 morceaux
Agneau	190	2	175	2	110 - 130	Gigot
Poulet	220	2	200	2	70 - 85	Entier
Dinde	180	2	160	2	210 - 240	Entière
Canard	175	2	220	2	120 - 150	Entier
Oie	175	2	160	1	150 - 200	Entière
Lapin	190	2	175	2	60 - 80	En morceaux
Lièvre	190	2	175	2	150 - 200	En morceaux
Faisan	190	2	175	2	90 - 120	Entier

Poisson

Plat	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur Tournante		Durée (min)	Remarques
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Truite/ daurade	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 poissons
Thon/ saumon	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filets

11.6 Gril



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

Plat	Quantité		Température (°C)	Durée (min)		Positions des grilles
	Morceaux	Quantité (kg)		1re face	2e face	
Filet de bœuf	4	0.8	max.	12 - 15	12 - 14	4
Steaks de bœuf	4	0.6	max.	10 - 12	6 - 8	4
Saucisses	8	-	max.	12 - 15	10 - 12	4
Côtelettes de porc	4	0.6	max.	12 - 16	12 - 14	4
Poulet (coupé en deux)	2	1.0	max.	30 - 35	25 - 30	4
Brochettes	4	-	max.	10 - 15	10 - 12	4
Escalope de poulet	4	0.4	max.	12 - 15	12 - 14	4
Steak haché	6	0.6	max.	20 - 30	-	4
Filet de poisson	4	0.4	max.	12 - 14	10 - 12	4
Sandwiches toasts	4 - 6	-	max.	5 - 7	-	4
Toasts	4 - 6	-	max.	2 - 4	2 - 3	4

11.7 Turbo Gril

Boeuf

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

¹⁾ Préchauffer le four.

Porc

Plat	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Épaule, collier, jambon à l'os	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 ou 2
Côtelette, côte levée	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 ou 2
Pâté à la viande	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 ou 2
Jarret de porc (précuit)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 ou 2

Veau

Plat	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Rôti de veau	1	160 - 180	90 - 120	1 ou 2
Jarret	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 ou 2

Agneau

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

Volaille

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

Poisson

Plat	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Poisson entier	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 ou 2

11.8 Chaleur tournante humide

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

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gratin de pâtes	190 - 200	45 - 55	2
Gratin de pommes de terre	160 - 170	60 - 75	2
Moussaka	180 - 200	75 - 90	2
Lasagnes	160 - 170	55 - 70	2
Cannelloni	170 - 190	65 - 75	2
Pudding	150 - 160	75 - 90	2
Riz au lait	170 - 190	45 - 60	2
Gâteau aux pommes	150 - 160	75 - 85	2
Pain blanc	180 - 190	50 - 60	2

11.9 Cuisson Basse Température

Utilisez cette fonction pour préparer des morceaux de viande et de poisson tendres et faibles en graisse avec une température à cœur de 65 °C maximum. Cette fonction n'est pas applicable à certaines recettes, telles que des morceaux à braiser ou des rôtis de porc gras. Vous pouvez utiliser la sonde à viande pour vous assurer que la température à cœur de la viande est correcte (reportez-vous au tableau de la sonde à viande).

Dans les 10 premières minutes, vous pouvez régler une température comprise entre 80 °C et 150 °C. La température par défaut est de 90 °C. Une fois la température réglée, le four continue sa cuisson à 80 °C. N'utilisez pas cette fonction avec de la volaille.



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

1. Saisissez la viande dans une poêle sur la table de cuisson à très haute température pendant 1 à 2 minutes de chaque côté.
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.

Réglez la température sur 120 °C.

Plat	Durée (min)	Positions des grilles
Rôti de bœuf, 1 - 1,5 kg	120 - 150	1
Filet de bœuf, 1 - 1,5 kg	90 - 150	3
Rôti de veau, 1 - 1,5 kg	120 - 150	1
Steaks, 0,2 - 0,3 kg	20 - 40	3

11.10 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

Plat	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

Plat	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

Plat	Température (°C)	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Continuez la cuisson à 100 °C (min)
Carottes ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10

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

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

11.11 Déshydratation

de déshydratation, ouvrez la porte et laissez refroidir pendant une nuit pour terminer le séchage.

- Utilisez des plaques recouvertes de papier sulfurisé.
- Pour obtenir un meilleur résultat, arrêtez le four à la moitié de la durée

Légumes

Plat	Température (°C)	Durée (h)	Positions des grilles	
			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

Plat	Température (°C)	Durée (h)	Positions des grilles	
			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

11.12 Chaleur tournante + Vapeur

Gâteaux et pâtisseries

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Remarques
Gâteau aux pommes ¹⁾	160	60 - 80	2	Dans un moule à gâteau de 20 cm
Tartes	175	30 - 40	2	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Cake aux fruits	160	80 - 90	2	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Génoise/Gâteau Savoie	160	35 - 45	2	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Panettone ¹⁾	150 - 160	70 - 100	2	Dans un moule à gâteau de 20 cm
Gâteau aux prunes ¹⁾	160	40 - 50	2	Dans un moule à pain
Petits gâteaux	150 - 160	25 - 30	3 (2 et 4)	Sur un plateau de cuisson
Biscuits/Gâteaux secs	150	20 - 35	3 (2 et 4)	Sur un plateau de cuisson
Petits pains sucrés ¹⁾	180 - 200	12 - 20	2	Sur un plateau de cuisson
Brioches ¹⁾	180	15 - 20	3 (2 et 4)	Sur un plateau de cuisson

¹⁾ Préchauffez le four pendant 10 minutes.

Préparations à base d'œufs

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Remarques
Légumes farcis	170 - 180	30 - 40	1	Dans un moule
Lasagnes	170 - 180	40 - 50	2	Dans un moule
Gratin de pommes de terre	160 - 170	50 - 60	1 (2 et 4)	Dans un moule

Viande

Plat	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Remarques
Rôti de porc	1.0	180	90 - 110	2	Sur une grille métallique

Plat	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Remarques
Veau	1.0	180	90 - 110	2	Sur une grille métallique
Rôti de bœuf, saignant	1.0	210	45 - 50	2	Sur une grille métallique
Rôti de bœuf, à point	1.0	200	55 - 65	2	Sur une grille métallique
Rôti de bœuf, bien cuit	1.0	190	65 - 75	2	Sur une grille métallique
Agneau	1.0	175	110 - 130	2	Gigot
Poulet	1.0	200	55 - 65	2	Entier
Dinde	4.0	170	180 - 240	2	Entière
Canard	2.0 - 2.5	170 - 180	120 - 150	2	Entier
Oie	3.0	160 - 170	150 - 200	1	Entière
Lapin	-	170 - 180	60 - 90	2	En morceaux

Poisson

Plat	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Remarques
Truite	1.5	180	25 - 35	2	3 - 4 poissons
Thon	1.2	175	35 - 50	2	4 - 6 filets
Colin	-	200	20 - 30	2	-

11.13 Cuisson dans le plat de cuisson diététique

Utilisez la fonction : Chaleur tournante + Vapeur.

Légumes

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Brocoli en bouquets	130	20 - 25	2
Aubergines	130	15 - 20	2
Chou-fleur en bouquets	130	25 - 30	2
Tomates	130	15	2
Asperges blanches	130	25 - 35	2

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Asperges vertes	130	35 - 45	2
Courgettes en lamelles	130	20 - 25	2
Carottes	130	35 - 40	2
Fenouil	130	30 - 35	2
Chou-rave	130	25 - 30	2
Poivrons en lamelles	130	20 - 25	2
Rondelles de céleri	130	30 - 35	2

Viande

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Jambon cuit	130	55 - 65	2
Escalope de poulet pochée	130	25 - 35	2
Kasseler (filet mignon de porc fumé)	130	80 - 100	2

Poisson

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Truite	130	25 - 30	2
Filet de saumon	130	25 - 30	2

Garnitures

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Riz	130	35 - 40	2
Pommes de terre en robe des champs, taille moyenne	130	50 - 60	2
P.d.t. vapeur en quartiers	130	35 - 45	2
Polenta	130	35 - 45	2

11.14 Sole Pulsée



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

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

11.15 Régénération



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

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

11.16 Cuisson du pain



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

Plat	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Remarques
Pain blanc	1.0	180 - 190	45 - 60	2	1 à 2 pièces, 500 g par pièce
Petits pains	0.5	190 - 210	20 - 30	2 (2 et 4)	6 à 8 petits pains sur un plateau de cuisson
Pain de seigle	1.0	180 - 200	50 - 70	2	1 à 2 pièces, 500 g par pièce
Focaccia	-	190 - 210	20 - 25	2	Sur un plateau de cuisson

11.17 Tableau de la sonde à viande

Plat	Température à cœur du plat (°C)
Rôti de veau	75 - 80
Jarret de veau	85 - 90
Rôti de boeuf, saignant	45 - 50
Rôti de boeuf, cuit à point	60 - 65
Rôti de boeuf, bien cuit	70 - 75

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

12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Remarques concernant l'entretien

Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse tiède.

Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.

Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie. Ce risque est élevé pour la lèchefrite.

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

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.

De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte. Pour réduire la condensation, faites fonctionner le four pendant 10 minutes avant la cuisson. Éliminez l'humidité dans la cavité après chaque utilisation.

12.2 Fours en acier inoxydable ou en aluminium

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

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

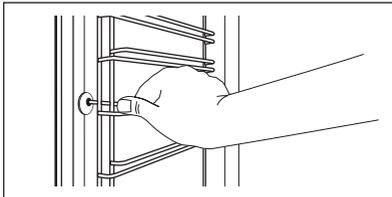
12.3 Retrait des supports de grille

Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.

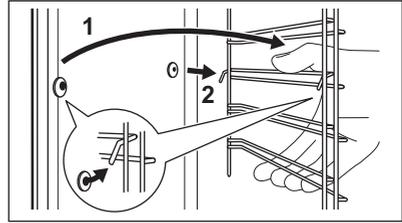


ATTENTION!
Soyez prudent lorsque vous retirez les supports de grille.

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



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



Réinstallez les accessoires que vous avez retirés en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.



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

12.4 Pyrolyse



ATTENTION!

Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles.



ATTENTION!

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



Le nettoyage par pyrolyse ne peut pas démarrer :

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

Retirer les plus grosses salissures à la main.



ATTENTION!

Si un autre appareil est installé dans le même meuble, ne l'utilisez pas en même temps que la fonction : Pyrolyse. Vous risqueriez d'endommager le four.

1. Nettoyez la partie intérieure de la porte à l'eau chaude afin d'éviter que les résidus qui s'y trouvent ne brûlent lors de la montée en température.

2. Allumez le four et, dans le menu principal, activez la fonction : Pyrolyse. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.
3. Réglez la durée du processus de nettoyage :

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

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



La porte du four se verrouille lorsque le nettoyage par pyrolyse démarre et l'éclairage s'éteint.



Pour interrompre le nettoyage par pyrolyse avant qu'il ne soit terminé, éteignez le four.



AVERTISSEMENT!

Lorsque le nettoyage est terminé, le four est très chaud. Laissez-le refroidir. Risque de brûlure.



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

12.5 Nettoyage du réservoir d'eau



AVERTISSEMENT!

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



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

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

Types d'eau

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

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

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

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

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

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

12.6 Retrait et installation de la porte

La porte du four est dotée de trois panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que les panneaux de verre intérieurs afin de les nettoyer.

Lisez toutes les instructions du chapitre « Retrait et installation de la porte » avant de retirer les panneaux de verre.



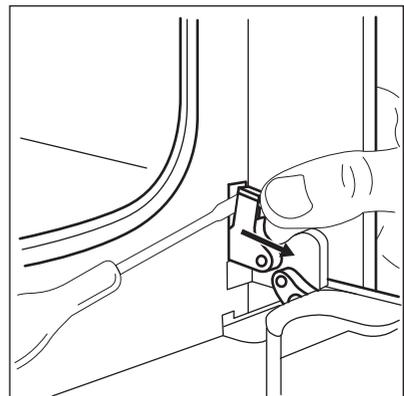
Si vous tentez d'extraire les panneaux de verre sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.



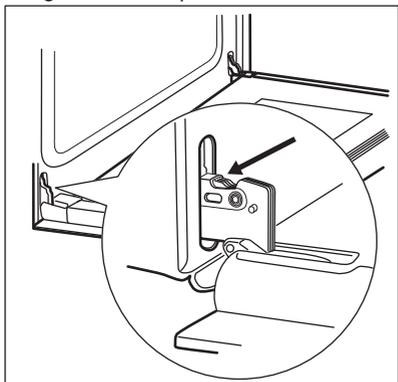
ATTENTION!

N'utilisez pas le four sans les panneaux en verre.

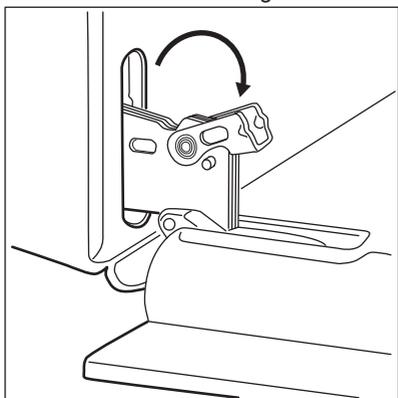
1. Ouvrez la porte en grand et identifiez la charnière située à droite de la porte.
2. Servez-vous d'un tournevis pour soulever et faire pivoter le levier de la charnière droite.



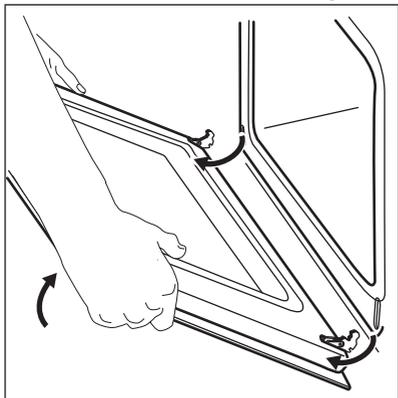
3. Trouvez la charnière située du côté gauche de la porte.



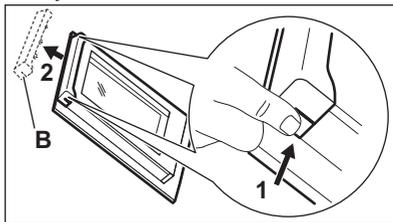
4. Soulevez et tournez entièrement le levier de la charnière gauche.



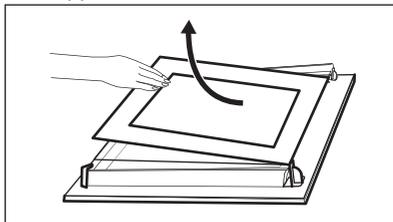
5. Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Puis soulevez et tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



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



8. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.
9. Prenez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur et tirez-les doucement, un par un. Commencez par le panneau supérieur. Assurez-vous que la vitre glisse entièrement hors de ses supports.

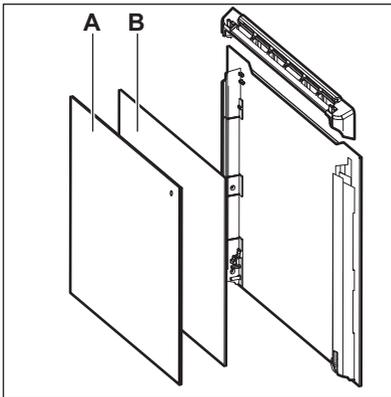


10. Nettoyez les panneaux de verre avec de l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les panneaux de verre. Les rails télescopiques ne passent pas au lave-vaisselle.

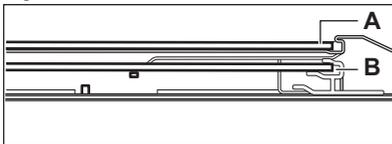
Une fois le nettoyage terminé, remettez les panneaux de verre et la porte du four en place.

Veillez à replacer les panneaux de verre (A et B) dans le bon ordre. Cherchez le symbole / l'impression se trouvant sur le côté du panneau de verre. Tous les panneaux ont un symbole différent pour faciliter le démontage et le montage.

Lorsque le cadre de la porte est installé correctement, il émet un clic.



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



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.



ATTENTION!

Prenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon pour éviter que des résidus de graisse sur l'ampoule ne prennent feu.

Éclairage arrière

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

12.7 Remplacement de l'éclairage



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !
L'ampoule peut être chaude.

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.

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

Problème	Cause probable	Solution
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.
L'appareil est allumé mais il ne chauffe pas. Le ventilateur ne fonctionne pas. L'affichage indique "Demo".	Le mode démo est activé.	Reportez-vous au paragraphe « Réglages de base » du chapitre « Utilisation quotidienne ».

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.)

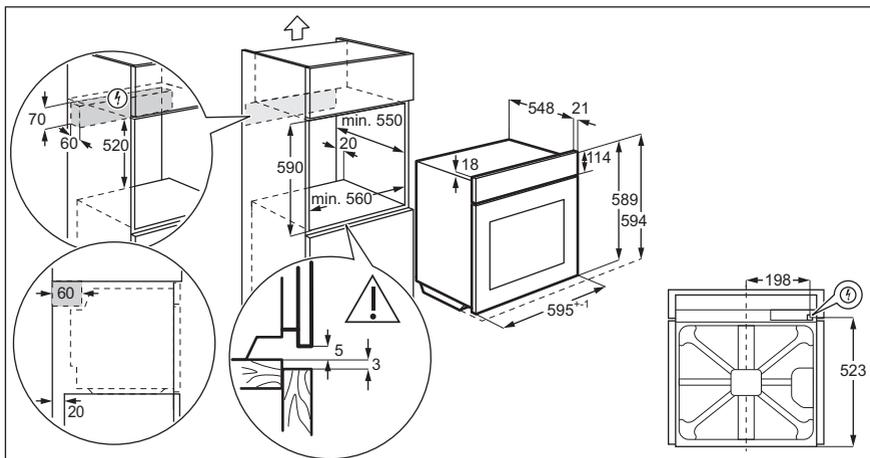
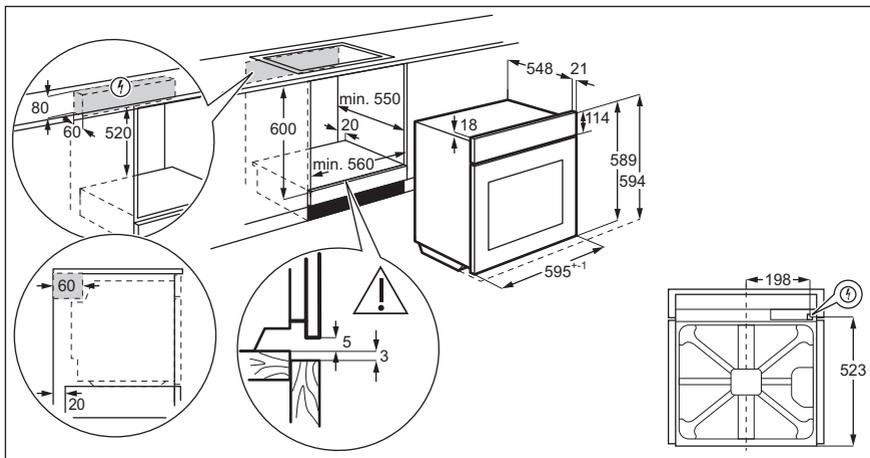
14. INSTALLATION



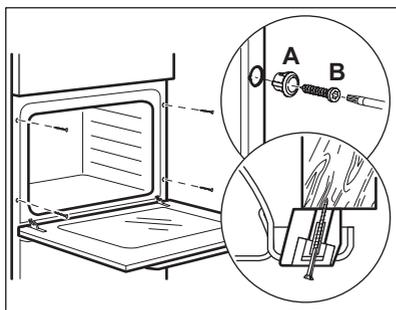
AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

14.1 Encastrement



14.2 Fixation de l'appareil au meuble



14.3 Installation électrique

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

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

14.4 Câble

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

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

Pour la section du câble, consultez la puissance totale sur la plaque signalétique. Vous pouvez également consulter le tableau :

Puissance totale (W)	Section du câble (mm ²)
maximum 1 380	3 x 0.75

Puissance totale (W)	Section du câble (mm ²)
maximum 2 300	3 x 1
maximum 3 680	3 x 1.5

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

15. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

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

Nom du fournisseur	Electrolux
Identification du modèle	EOC8P31X 949494745
Index d'efficacité énergétique	81.2
Classe d'efficacité énergétique	A+
Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel	0.93 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé	0.69 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	72 l
Type de four	Four encastrable
Masse	36.6 kg

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

15.2 Économie d'énergie



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

Conseils généraux

Assurez-vous que la porte du four est correctement fermée lorsque le four est

en marche. En cours de la cuisson, n'ouvrez pas la porte. Nettoyez régulièrement le joint de la porte pour qu'il reste propre et assurez-vous qu'il est toujours bien fixé, dans la bonne position.

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

Si possible, ne préchauffez pas le four avant d'y introduire vos aliments.

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température du four au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson, en fonction de la durée

de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

Lorsque vous cuisez plusieurs plats les uns après les autres, veillez à ne pas trop espacer les cuissons.

Cuisson avec ventilation

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

Chaleur résiduelle

Pour certaines fonctions du four, si un programme avec sélection du temps (Durée ou Fin) est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants se désactivent automatiquement plus tôt.

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner.

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. Allumez-le uniquement en cas de besoin.

Chaleur tournante 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 réactiver l'éclairage, mais cela réduit les économies d'énergie.

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.

F FRANCE ONLY



www.electrolux.com/shop



867355254-B-062019

