



*Thinking of you*  
**Electrolux**



EVY9741AAX  
EVY9741AOX

FR FOUR VAPEUR

NOTICE D'UTILISATION

QUELFOR.COM

## SOMMAIRE

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ . . . . .	3
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ . . . . .	4
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL . . . . .	6
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION . . . . .	8
5. BANDEAU DE COMMANDE . . . . .	8
6. UTILISATION QUOTIDIENNE . . . . .	10
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE . . . . .	13
8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES . . . . .	15
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES . . . . .	16
10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES . . . . .	18
11. CONSEILS UTILES . . . . .	20
12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE . . . . .	40
13. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT . . . . .	43
14. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES . . . . .	44

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



Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :  
**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## SERVICE APRÈS-VENTE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes :

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique. Modèle, PNC, numéro de série.



Avertissement/Attention : consignes de sécurité.



Informations générales et conseils



Informations écologiques

Sous réserve de modifications.

# 1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

## 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables



### **AVERTISSEMENT**

Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- 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 par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

## 1.2 Sécurité générale

- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des

gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.

- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- 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.
- Utilisez uniquement la sonde à viande recommandée pour cet appareil.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois extérieures. Installez les supports de grille selon la même procédure, mais dans l'ordre inverse.

## 2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation



#### **AVERTISSEMENT**

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- L'appareil est lourd, prenez toujours des précautions lorsque vous le déplacez. Portez toujours des gants de sécurité.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.

### Branchement électrique



#### **AVERTISSEMENT**

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Contactez un professionnel qualifié ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.

- Ne laissez pas les câbles d'alimentation secteur entrer en contact avec la porte de l'appareil, particulièrement lorsque la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne 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 coupe pure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Maintenez toujours la porte de l'appareil fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.



#### AVERTISSEMENT

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
  - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de l'appareil.
  - ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
  - ne laissez jamais d'aliments ni de plats humides à l'intérieur de l'appareil une fois la cuisson terminée.
  - faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail est sans effet sur les performances de l'appareil. Il ne s'agit pas d'un défaut dans le cadre de la garantie.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.

## 2.2 Usage



#### AVERTISSEMENT

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

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.



#### AVERTISSEMENT

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

## Cuisson à la vapeur

- Au cours de la cuisson à la vapeur, n'ouvrez pas la porte. De la vapeur pourrait s'échapper.

## 2.3 Entretien et nettoyage



### AVERTISSEMENT

Risque de blessure corporelle, d'incendie ou de dommage matériel à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, mettez à l'arrêt 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 de maintenance.
- Soyez prudent lorsque vous ôtez la porte de l'appareil. Elle est lourde.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.

- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).

## 2.4 Éclairage interne

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne l'utilisez pas pour éclairer votre logement.



### AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution.

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

## 2.5 Mise au rebut

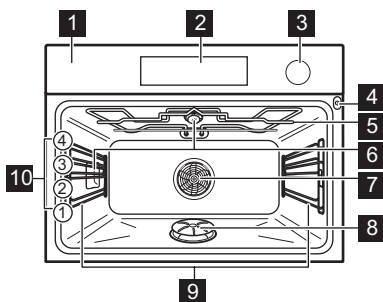


### AVERTISSEMENT

Risque de blessure ou d'asphyxie.

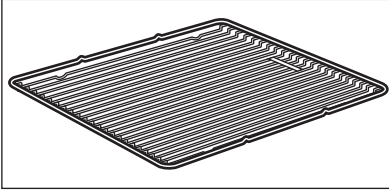
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage de la porte pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

## 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL



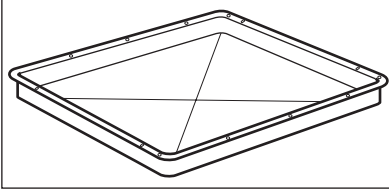
- 1 Bandeau de commande
- 2 Programmeur électronique
- 3 Bac à eau
- 4 Prise pour la sonde à viande
- 5 Gril et résistance
- 6 Éclairage du four
- 7 Ventilateur et résistance
- 8 Générateur de vapeur avec cache
- 9 Support de grille amovible
- 10 Position des grilles

### 3.1 Accessoires



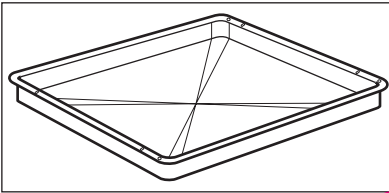
#### Grille métallique

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



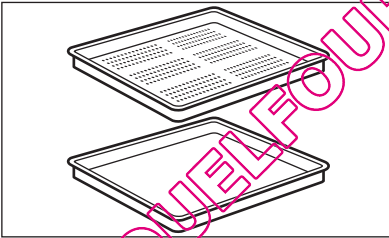
#### Plateau de cuisson

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



#### Plat à rôtir/gril

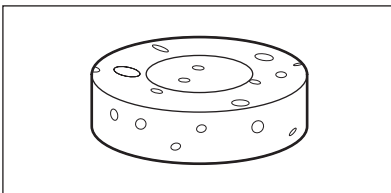
Pour cuire et rôtir ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.



#### Kit vapeur

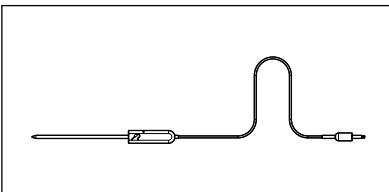
Un plat de cuisson perforé et un non perforé.

Le kit vapeur évacue l'eau de condensation des aliments au cours de la cuisson à la vapeur. Utilisez-le pour cuire des aliments ne devant pas être immergés pendant la cuisson, par exemple des légumes, des morceaux de poisson ou de poulet. Le kit n'est pas adapté aux aliments devant cuire dans l'eau, tels que le riz, la polenta ou les pâtes.



#### Éponge

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



#### Sonde à viande

Pour mesurer le degré de cuisson des aliments.

## 4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



### AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



Si la résistance pend, poussez-la vers le haut de l'appareil, au-dessus des supports situés sur les parois internes de l'appareil.

### 4.1 Premier nettoyage

- Retirez tous les accessoires de l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.



Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

### 4.2 Réglage et modification de l'heure

Après le premier branchement à l'alimentation secteur, tous les symboles de l'affichage apparaissent pendant quelques se-

condes. Pendant les secondes suivantes, l'affichage montre la version du logiciel utilisée.

Après extinction de la version du logiciel, « h » et « 12:00 » sont affichés.

#### Réglage de l'heure :

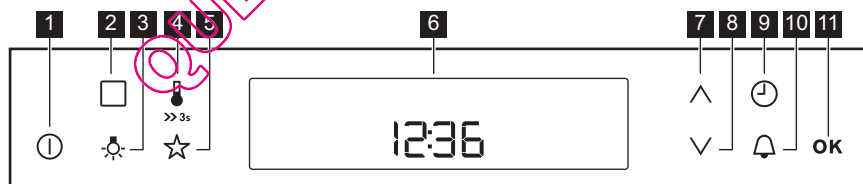
1. Appuyez sur ou pour régler les heures.
2. Appuyez sur OK .
3. Appuyez sur ou pour régler les minutes.
4. Appuyez sur OK ou .  
L'indicateur de température/heure affiche la nouvelle heure.

#### Changement de l'heure

Vous ne pouvez régler l'heure que lorsque l'appareil est éteint. Appuyez sur . clignote sur l'affichage. Pour régler la nouvelle heure, utilisez la procédure ci-dessus.

## 5. BANDEAU DE COMMANDE








### 5.1 Programmateur électronique



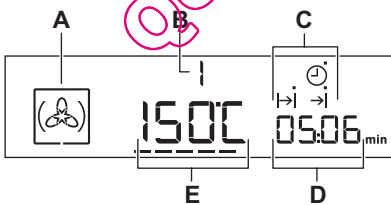
Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil.

Touche sensitive	Fonction	Description
1	MARCHE/ARRET	Pour allumer et éteindre l'appareil.
2	OPTIONS	Pour régler une fonction du four, un programme automatique ou une fonction de nettoyage.





Touche sensitive	Fonction	Description
3 	ECLAIRAGE FOUR	Pour allumer et éteindre l'éclairage du four.
4 	TEMPÉRATURE / PRÉCHAUFFAGE RAPIDE	Pour régler et vérifier la température du four ou la température de la sonde à viande. Maintenez cette touche enfoncée pendant 3 secondes pour activer et désactiver la fonction Préchauffage rapide.
5 	MON PROGRAMME PRÉFÉRÉ	Pour enregistrer votre programme préféré. Permet d'accéder à votre programme préféré directement ou lorsque l'appareil est éteint.
6 -	AFFICHAGE	Affiche les réglages actuels de l'appareil.
7 	HAUT	Pour se déplacer vers le haut dans le menu.
8 	BAS	Pour se déplacer vers le bas dans le menu.
9 	HORLOGE	Pour régler les fonctions de l'horloge.
10 	MINUTEUR	Pour régler le Minuteur.
11 OK	OK	Pour confirmer la sélection ou le réglage. Pour se déplacer vers le bas dans le menu.





## 5.2 Affichage



- A) Symbole de la fonction du four
- B) Numéro d'une fonction/d'un programme du four
- C) Indicateurs des fonctions de l'horloge (reportez-vous au tableau « Fonctions de l'horloge »)
- D) Affichage Horloge/Chaleur résiduelle (également Minuteur et Heure)
- E) Affichage Température/Temps

## 5.3 Autres indicateurs de l'affichage

Symboles	Nom	Description
	<b>Programme automatique</b>	Vous pouvez sélectionner un programme automatique.
	<b>Mon programme préféré</b>	Le programme préféré est en cours.

Symboles	Nom	Description
kg / g	kg/g	Un programme automatique basé sur le poids est en cours.
h / min	h/min	Une fonction de l'horloge est en cours.
---	<b>Voyant de chauffe / de chaleur résiduelle</b>	Indique la température dans l'appareil.
	<b>Température / Préchauffage rapide</b>	Cette fonction est en cours.
	<b>Température</b>	Vous pouvez consulter ou modifier la température.
	<b>Sonde à viande</b>	La sonde à viande se trouve dans la prise de la sonde à viande.
	<b>Minuteur</b>	Le minuteur est en cours de fonctionnement.

## 5.4 Indicateur de chauffe

Si vous activez une fonction du four, les barres \_\_\_ s'affichent une à une. Les barres indiquent l'augmentation ou la diminu-

tion de la température à l'intérieur de l'appareil. Lorsque l'appareil atteint la température réglée, les barres disparaissent de l'affichage.

## 6. UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.




Pour faire fonctionner l'appareil, vous pouvez utiliser :













- **le mode Cuissons traditionnelles :** pour régler manuellement un mode de

cuisson, la température et le temps de cuisson.




- les **Programmes automatiques :** pour préparer un plat dont vous ne connaissez pas le temps de cuisson.

### 6.1 Fonctions du four

Fonction du four	Utilisation
<b>1</b>  Vapeur intense	Pour les légumes, le poisson, les pommes de terre, le riz, les pâtes et autres garnitures.
<b>2</b>  Vapeur combinée	Pour les plats à haute teneur en humidité et pour pocher le poisson, pour la gelée royale et les terrines.
<b>3</b>  Vapeur alternée	Pour cuire du pain, rôti de gros morceaux de viande ou réchauffer des plats réfrigérés ou surgelés.

Fonction du four		Utilisation
4	 Eco Vapeur Intense	Pour optimiser la consommation d'énergie durant la cuisson. Il est donc nécessaire de régler d'abord la durée de cuisson. Pour obtenir plus d'informations sur les réglages recommandés, reportez-vous aux tableaux de cuisson avec la fonction du four équivalente.
5	 Chaleur tournante humide	Pour économiser de l'énergie lors de la cuisson d'aliments particulièrement secs ainsi que pour cuire dans des moules sur un seul niveau.
6	 Cuisson basse température	Pour cuire des rôtis maigres et tendres.
7	 Sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
8	 Décongélation	Pour décongeler des aliments surgelés.
9	 Maintien au chaud	Pour maintenir au chaud des plats déjà cuits.
10	 Gril	Pour griller des aliments peu épais au centre de la grille. Pour faire griller du pain.
11	 Gril fort	Pour faire griller des aliments peu épais en grandes quantités. Pour faire griller du pain.
12	 Turbo gril	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.
13	 Convection naturelle	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
14	 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 Convection naturelle.
15	 Chaleur tournante	Pour cuire au maximum sur 2 niveaux simultanément et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Convection naturelle.

## 6.2 Réglage d'une fonction du four

- Allumez l'appareil en appuyant sur . L'affichage indique la température réglée, le symbole et le numéro de la fonction du four.
- Appuyez sur  ou  pour régler une fonction du four.

- Appuyez sur **OK** ou l'appareil démarre automatiquement au bout de cinq secondes.



Si vous allumez l'appareil sans régler de fonction du four ni de programme, l'appareil s'éteint automatiquement au bout de 20 secondes.

### 6.3 Modification de la température

Appuyez sur  $\wedge$  /  $\vee$  pour modifier la température par paliers de 5 °C. Lorsque l'appareil atteint la température réglée, un signal sonore retentit trois fois et l'indicateur de chauffe s'éteint.

### 6.4 Contrôle de la température

Vous pouvez voir la température à l'intérieur de l'appareil lorsque le programme ou le mode de cuisson est en cours.

- Appuyez sur  $\downarrow$ . L'affichage Température/Temps indique la température à l'intérieur de l'appareil. Si vous souhaitez modifier la température du four, appuyez à nouveau sur  $\downarrow$  et utilisez  $\vee$  ou  $\wedge$ .
- Appuyez sur **OK** pour revenir à la température réglée ; sinon, l'affichage l'indique automatiquement au bout de 5 secondes.

### 6.5 Fonction Préchauffage rapide

La fonction Préchauffage rapide diminue le temps de chauffe.

**Activation de la fonction Préchauffage rapide :** Appuyez sur la touche  $\downarrow$  et maintenez-la enfoncée pendant au moins trois secondes.

Si vous activez la fonction Préchauffage rapide, les barres horizontales de l'affichage clignotent pour indiquer que la fonction est en cours.

Informations supplémentaires :

- Ne placez pas d'aliments dans l'appareil lorsque la fonction Préchauffage rapide est en cours.
- La fonction Préchauffage rapide n'est pas disponible avec toutes les fonctions du four. Un signal sonore retentit si la

fonction Préchauffage rapide n'est pas disponible pour la fonction réglée.

### 6.6 Cuisson à la vapeur

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

- Appuyez sur le couvercle pour ouvrir le bac à eau.
- Versez 800 ml d'eau dans le bac à eau.

Cette quantité assure environ 50 minutes d'utilisation.



Ne versez jamais d'eau directement dans le générateur de vapeur !  
N'utilisez que de l'eau. N'utilisez pas d'eau filtrée (démminéralisée) ou distillée.

- Allumez l'appareil.
- Réglez la fonction de cuisson à la vapeur (reportez-vous au tableau « Fonctions du four ») et la température.
- Appuyez sur  $\odot$  pour régler la fonction DURÉE ou FIN (reportez-vous au chapitre « Réglage de la FIN » ou « Réglage de la DURÉE »). La vapeur apparaît au bout d'environ 2 minutes. Lorsque l'appareil atteint la température réglée, un signal sonore retentit. Le signal sonore retentit également à la fin de la durée de cuisson.
- Appuyez sur la touche  $\text{D}$  pour désactiver ce signal sonore et éteindre l'appareil.



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





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

### 6.7 Économies d'énergie






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

- Chaleur résiduelle :**



- Lorsqu'un mode de cuisson ou un programme fonctionne, les résistances sont désactivées 10 % plus tôt (l'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner). Pour bénéficier de cette fonction, la durée de cuisson doit être supérieure à 30 minutes ou vous devez utiliser les fonctions de l'horloge (Durée, Fin, Départ différé). Cette fonctionnalité ne fonctionne pas avec les fonctions du gril.
  - Lorsque l'appareil est éteint, vous pouvez utiliser la chaleur pour conserver les aliments au chaud. L'affichage Horloge/Chaleur résiduelle indique la température résiduelle ; les barres illustrent la baisse progressive de la température.
- **Cuisson avec l'éclairage éteint** : appuyez sur la touche  pour éteindre l'éclairage durant la cuisson.
  - Lorsque vous utilisez la fonction **Chaleur tournante humide**, l'éclairage s'éteint au bout de 30 secondes. L'éclairage se rallume lorsque vous appuyez sur  ou que vous ouvrez la porte de l'appareil.
  - **Désactivation de l'affichage** : si nécessaire, vous pouvez éteindre complètement l'appareil. Appuyez simultanément sur  et sur  jusqu'à ce que l'affichage s'éteigne. Cette étape allume également l'appareil.
  - **Fonctions Éco** : reportez-vous au chapitre « Fonctions du four ».

## 7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

SYMBOLE	FONCTION	DESCRIPTION
	HEURE	Pour consulter l'heure. Pour modifier l'heure, reportez-vous au chapitre « Réglage et modification de l'heure ».
	DURÉE	Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil.
	FIN	Pour régler le moment où l'appareil s'éteint. Vous pouvez utiliser les fonctions Durée et Fin simultanément (Départ différé) si vous souhaitez que l'appareil se mette en fonctionnement et à l'arrêt automatiquement plus tard.

### 7.1 Minuteur de durée de fonctionnement




Utilisez le minuteur de durée de fonctionnement pour contrôler la durée de fonctionnement de l'appareil. Il se met en fonctionnement dès que l'appareil commence à chauffer.

**Réinitialisation du minuteur de durée de fonctionnement** : appuyez simultanément sur  et  jusqu'à ce que l'affichage indique « 00:00 » et que le minuteur de durée de fonctionnement démarre à nouveau.



Vous ne pouvez pas utiliser le minuteur de durée de fonctionnement lorsque les fonctions Durée et Fin sont réglées.

### 7.2 Réglage de la DURÉE

1. Mettez en fonctionnement l'appareil et réglez une fonction du four et la température.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique .  clignote sur l'affichage.

3. Utilisez  $\wedge$  ou  $\vee$  pour régler les minutes de la DURÉE.
4. Appuyez sur OK pour confirmer.
5. Utilisez  $\wedge$  ou  $\vee$  pour régler les heures de la DURÉE.



Si vous appuyez sur  $\odot$  ou OK pendant le réglage de la DURÉE, l'appareil va au réglage de la fonction FIN.

6. Lorsque la durée réglée est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes.

$\rightarrow$  et le réglage du temps clignotent sur l'affichage. L'appareil s'éteint.

Appuyez sur n'importe quelle touche sensitive ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.

7. Éteignez l'appareil.

### 7.3 Réglage de la FIN

1. Allumez l'appareil et réglez une fonction du four et la température.
2. Appuyez sur  $\odot$  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique  $\rightarrow$   $\rightarrow$   $\rightarrow$  clignote sur l'affichage.
3. Utilisez  $\wedge$  ou  $\vee$  pour régler la FIN (réglez d'abord les minutes, puis les heures) et OK ou  $\odot$  pour confirmer.
4. Lorsque la durée réglée est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes.

Le symbole  $\rightarrow$  et le réglage du temps clignotent sur l'affichage. L'appareil s'éteint.

5. Appuyez sur n'importe quelle touche sensitive ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.
6. Éteignez l'appareil.

### 7.4 Vérifiez le résultat (sur certains modèles uniquement)

Si vous réglez une fonction de FIN ou de DURÉE, un signal sonore retentit et l'éclairage s'allume deux minutes avant la

fin de la cuisson. L'appareil va au réglage de la fonction FIN ou DURÉE. Durant ces deux minutes, vous pouvez vérifier les résultats de la cuisson et, si nécessaire, ajouter une heure de FIN ou une DURÉE.

### 7.5 Réglage du MINUTEUR

Utilisez le MINUTEUR pour régler un compte à rebours (2 h 30 min maximum). Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. Vous pouvez régler le MINUTEUR à tout moment, même lorsque l'appareil est éteint.

1. Appuyez sur  $\triangle$  .  $\triangle$  et « 00 » clignotent sur l'affichage.
2. Appuyez sur  $\wedge$  ou  $\vee$  pour régler le MINUTEUR. Réglez d'abord les secondes, puis les minutes et les heures.
3. Appuyez sur OK ou le MINUTEUR démarre automatiquement au bout de 5 secondes.
4. Lorsque la durée réglée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes et « 00:00 » ainsi que  $\triangle$  clignotent sur l'affichage.
5. Appuyez sur n'importe quelle touche sensitive ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.

### 7.6 Réglage de la fonction Départ différé

Les fonctions DURÉE  $\rightarrow$  et FIN  $\rightarrow$  peuvent être utilisées simultanément si le four doit être allumé et éteint automatiquement plus tard. Dans ce cas, réglez d'abord la fonction DURÉE  $\rightarrow$  , puis la fonction FIN  $\rightarrow$  (reportez-vous aux chapitres « Réglage de la DURÉE » et « Réglage de la FIN »).

Lorsque la fonction de départ différé est activée, l'affichage indique un symbole fixe de la fonction du four,  $\rightarrow$  avec un point et  $\rightarrow$  . Le point indique quelle fonction de l'horloge est activée sur l'affichage de l'horloge/chauffeur résiduelle.

## 8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES



### AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



9 programmes et recettes automatiques sont disponibles. Utilisez un programme ou une recette automatique si vous préparez un plat pour la première fois. Vous trouverez les recettes pour les programmes automatiques dans le « Livre de recettes ».

### Il existe trois types de programmes automatiques :





- Recettes automatiques
- Programmes automatiques basés sur le poids
- Programmes automatiques avec sonde à viande



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.




### 8.1 Recettes automatiques


#### Réglage d'une recette automatique :




1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez sur . L'affichage indique le numéro du programme automatique (P1-P9).
3. Appuyez sur  ou  pour choisir la recette automatique.
4. Appuyez sur **OK** ou la recette automatique démarre automatiquement au bout de 5 secondes.
5. Lorsque la durée réglée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes. Le symbole  clignote. L'appareil s'éteint.
6. Appuyez sur n'importe quelle touche sensitive ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.

### 8.2 Programmes automatiques basés sur le poids

Si vous saisissez le poids de la viande, l'appareil calcule le temps de cuisson.






1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez sur .
3. Appuyez sur  ou  pour régler le programme basé sur le poids (reportez-vous au « Livre de recettes »).

L'affichage indique : la durée de cuisson, le symbole de durée , un poids par défaut, une unité de mesure (kg, g).

4. Appuyez sur **OK** ou les réglages sont sauvegardés automatiquement au bout de 5 secondes.
5. L'appareil se met en fonctionnement. Un symbole indiquant l'unité de poids clignote sur l'affichage. Pendant ce temps, vous pouvez modifier la valeur de poids par défaut avec  ou . Appuyez sur **OK**.
6. Lorsque la durée réglée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes.  clignote. L'appareil s'éteint.
7. Appuyez sur n'importe quelle touche sensitive ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.

### 8.3 Programmes automatiques avec sonde à viande

La température à cœur des aliments est une température fixée par défaut dans les programmes avec sonde à viande. Le programme se termine lorsque l'appareil atteint la température à cœur réglée.

1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez sur .
3. Installez la sonde à viande (reportez-vous au chapitre « Sonde à viande »).
4. Appuyez sur  ou  pour régler le programme avec sonde à viande. L'affichage indique le temps de cuisson nécessaire,  et .

5. Appuyez sur OK ou les réglages sont sauvegardés automatiquement au bout de 5 secondes.
6. Lorsque la durée réglée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant

deux minutes.  $\rightarrow$  clignote. L'appareil s'éteint.

7. Appuyez sur n'importe quelle touche sensitive ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.

## 9. UTILISATION DES ACCESSOIRES



### AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 9.1 Sonde à viande

La sonde à viande mesure la température à cœur de la viande. Lorsque la viande atteint la température réglée, l'appareil s'éteint.

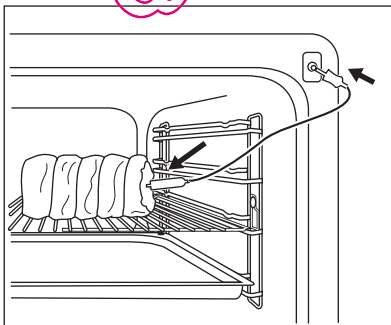
#### Vous devez régler deux températures :

- La température du four : reportez-vous au tableau de rôtissage dans le livre de recettes.
- La température à cœur : reportez-vous au tableau de la sonde à viande dans le livre de recettes.



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

1. Allumez l'appareil.
- 2.



Placez la pointe de la sonde à viande (avec  $\rightarrow$  sur la poignée) au centre de la viande.

3. Insérez la fiche de la sonde à viande dans la prise située à l'avant de l'appareil.

$\rightarrow$  et la température à cœur réglée par défaut s'affichent. La température est de 60 °C pour la première utilisation et la dernière valeur réglée pour chaque utilisation suivante.

4. Appuyez sur  $\wedge$  ou  $\vee$  pour régler la température à cœur.
5. Appuyez sur OK ou les réglages sont automatiquement sauvegardés au bout de 5 secondes.

Informations utiles :

Vous pouvez définir la température à cœur uniquement lorsque  $\rightarrow$  clignote. Si  $\rightarrow$  est affiché mais ne clignote pas tant que vous n'avez pas réglé la température à cœur, appuyez sur  $\uparrow$  et  $\wedge$  ou  $\vee$  pour régler une nouvelle valeur.

6. Réglez la fonction du four et, si nécessaire, la température du four.

L'affichage indique la température à cœur actuelle et la barre de température, qui montre la relation entre la température réglée et la température actuelle du four.


Informations utiles :

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

Pendant que l'appareil calcule la durée approximative, la valeur de la fonction Minuteur de durée de fonctionnement apparaît dans l'affichage Minuteur/Chaleur résiduelle. Lorsque le premier calcul est effectué, un signal sonore retentit, l'affichage Minuteur/Chaleur résiduelle indique  $—:—$  et la durée approximative de la cuis-



son. L'appareil continue à calculer la durée pendant la cuisson. L'affichage est mis à jour régulièrement avec la nouvelle durée.

7. Lorsque la viande atteint la température à cœur réglée, la température à cœur et le symbole  clignotent. Un signal sonore retentit pendant deux minutes. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal sonore.
8. Retirez la sonde à viande de la prise et sortez la viande de l'appareil.



#### AVERTISSEMENT

Soyez prudent lorsque vous ôtez la sonde à viande. Elle est chaude. Risque de brûlure !

9. Éteignez l'appareil.



Lorsque vous introduisez la sonde à viande dans la prise, vous annulez les réglages des fonctions de l'horloge.

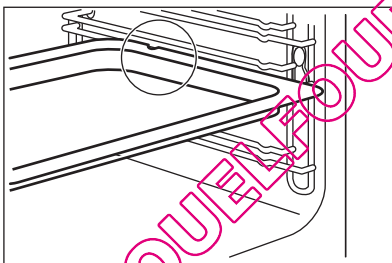
Lorsque vous cuisinez avec la sonde à viande, vous pouvez modifier la température de l'indicateur de température/heure. Après avoir introduit la sonde à viande dans la prise et réglé une fonction du four et la température, l'affichage indique la température à cœur actuelle.

#### Appuyez sur à plusieurs reprises pour voir trois autres températures :

- La température à cœur réglée
- La température du four actuelle
- La température à cœur actuelle.

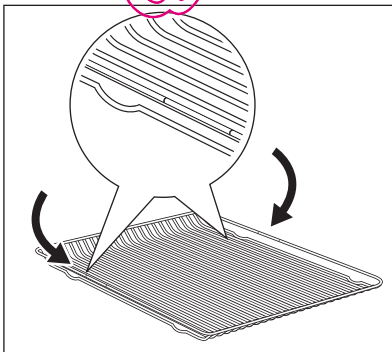
La séquence d'affichage est la suivante : la température à cœur réglée devient la température à cœur actuelle et la température du four actuelle devient la température du four réglée.

## 9.2 Installation des accessoires



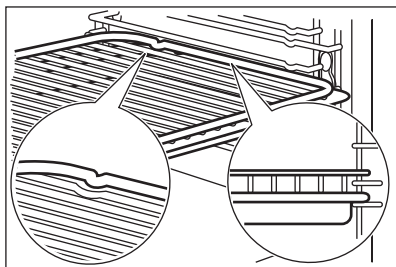
#### Plat à rôtir :

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



#### Grille métallique :

Insérez la grille métallique et vérifiez que les pieds soient orientés vers le bas. Faites glisser la grille entre les rails du support de grille.



### Grille métallique et plat à rôtir ensemble :

Posez la grille métallique sur le plat à rôtir. Poussez le plat à rôtir entre les rails du support de grille choisi.

**i** Tous les accessoires sont dotés d'une petite indentation dans le bas des bords droit et gauche afin d'augmenter la sécurité.

Assurez-vous toujours que cette indentation se situe à l'arrière de l'appareil. Cette

indentation sert également de dispositif anti-bascule.

**i** Le rebord élevé de la grille est un dispositif complémentaire pour empêcher les récipients de glisser.

## 10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### 10.1 Fonction Mon programme préféré

Cette fonction vous permet de sauvegarder vos réglages de température et de durée préférés pour une fonction du four ou un programme.

1. Réglez la température et la durée d'une fonction du four ou d'un programme.
2. Appuyez sur la touche ☆ et maintenez-la appuyée pendant au moins trois secondes. Un signal sonore retentit.
3. Éteignez l'appareil.

#### Utilisation de la fonction Mon programme préféré :

- **Pour activer la fonction**, appuyez sur ☆. L'appareil démarre votre programme préféré.
- **Pour désactiver la fonction**, appuyez sur Ⓛ. L'appareil désactive votre programme préféré.

**i** Lorsque la fonction est en cours, vous pouvez modifier la durée et la température.

### 10.2 Sécurité enfants

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

#### Activation et désactivation de la fonction Sécurité enfants :

1. Éteignez l'appareil en appuyant sur Ⓛ. Ne sélectionnez aucune fonction du four.
2. Appuyez simultanément sur les touches Ⓛ et ∨ et maintenez-les enfoncées pendant au moins 2 secondes. Un signal sonore retentit. SAFE s'allume ou s'éteint.

### 10.3 Touches Verrouil.

Vous ne pouvez activer cette fonction que lorsque l'appareil est en fonctionnement. La fonction Touches Verrouil. permet d'éviter une modification involontaire d'une fonction du four.

#### Activation et désactivation de la fonction Touches Verrouil. :

1. Allumez l'appareil.
2. Activez une fonction ou un réglage du four.
3. Appuyez simultanément sur les touches Ⓛ et ∨ et maintenez-les enfoncées pendant au moins 2 secondes. Un signal sonore retentit.

Loc s'allume ou s'éteint. Vous pouvez éteindre l'appareil quand la fonction Touches Verrouil. est activée. Lorsque vous éteignez l'appareil, la fonction Touches Verrouil. est désactivée.

partir du menu principal (par exemple, vous pouvez activer ou désactiver le voyant de chaleur résiduelle). Le menu des réglages dispose au maximum de 6 réglages (de SET1 à SET6). Consultez le tableau ci-dessous pour connaître les valeurs possibles pour chaque réglage.

## 10.4 Menu des réglages

Le menu des réglages vous permet d'ajouter ou de supprimer des fonctions à

### Menu des réglages

Voyant du menu des réglages	Description	Valeur à régler
SET1	VOYANT DE CHALEUR RÉSIDUELLE	ON / OFF
SET2 <sup>1)</sup>	TONALITE TOUCHES	CLICK / BEEP / OFF
SET3	TONALITÉ ERREUR	ON / OFF
SET4	MAINTENANCE	---
SET5	RESTAURER LES RÉGLAGES	YES / NO
SET6 <sup>2)</sup>	PROLONGEMENT DU TEMPS	ON / OFF

1) Il est impossible de désactiver la tonalité de la touche sensitive MARCHE/ARRET.

2) Uniquement sur certains modèles



Vous pouvez paramétrer le menu des réglages lorsque l'appareil est éteint.

5. Appuyez sur  $\wedge$  /  $\vee$  pour modifier la valeur du réglage.

6. Appuyez sur OK .

### Activation du menu des réglages :

1. Si nécessaire, appuyez sur  $\odot$  pour éteindre l'appareil.
2. Appuyez sur la touche  $\square$  et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes. L'affichage indique « SET1 » et « 1 » clignote.
3. Appuyez sur  $\wedge$  /  $\vee$  pour sélectionner le réglage.
4. Appuyez sur OK .

## 10.5 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps :

- si une fonction du four est en cours.
- si vous ne modifiez pas la température du four.

Température	Arrêt automatique au bout de
30 °C - 115 °C	12,5 h
120 °C - 195 °C	8,5 h
200 °C - 230 °C	5,5 h

Après un arrêt automatique, appuyez sur une touche sensitive pour faire fonctionner de nouveau l'appareil.



L'arrêt automatique fonctionne avec toutes les fonctions, sauf Eclairage four, Cuisson basse température, Sonde à viande, Durée, Fin et Départ différé.

## 10.6 Luminosité de l'affichage

### Deux modes de luminosité sont disponibles :

- Luminosité « nuit » : lorsque l'appareil est à l'arrêt, la luminosité de l'affichage est plus faible entre 22 h 00 et 6 h 00.
- Luminosité « jour » :
  - Lorsque l'appareil est allumé.
  - Si vous appuyez sur une touche sensible (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 à l'arrêt et que vous réglez le minuteur. Lorsque la fonc-

tion de minuteur se termine, l'affichage revient en mode de luminosité « nuit ».

## 10.7 Ventilateur de refroidissement

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

# 11. CONSEILS UTILES

## 11.1 Intérieur de la porte

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

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



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.

## 11.2 Cuisson à la vapeur

### Ustensiles de cuisson à la vapeur

- N'utilisez que des récipients de cuisson résistant à la chaleur et anti-corrosifs. Les récipients en acier chromé sont également adaptés (voir accessoires spéciaux).

### Niveaux du four

- Les niveaux appropriés sont répertoriés dans le tableau suivant. Comptez les niveaux d'enfournement du bas vers le haut.

### Remarques générales

- Lorsque la durée de cuisson dépasse les 30 minutes ou si vous cuisinez une quantité importante d'aliments, ajoutez de l'eau si nécessaire.
- Placez les aliments dans des récipients de cuisson adéquats puis placez ces derniers sur les grilles. Disposez les grilles en laissant un espace suffisant pour que la vapeur puisse atteindre chaque aliment.
- Si le four n'est pas utilisé pendant une période prolongée, retirez l'eau du compartiment à eau des tuyaux de raccordement et du générateur de vapeur (reportez-vous au chapitre « Nettoyage et entretien »).

### Remarque concernant les tableaux

- Les données indiquées dans les tableaux se réfèrent à des plats typiques. La température et la durée sont fournies à titre indicatif uniquement et varient en fonction de la composition, de la taille et de la quantité d'aliments ainsi que du récipient utilisé.

Suivez les instructions relatives à une recette similaire si la vôtre n'est pas répertoriée.

Démarrez la cuisson par un four froid, à moins qu'il en soit indiqué différemment dans le tableau.

Augmentez la quantité d'eau pour le riz au rapport 1 : 1.5 - 1 : 2, à l'encontre des spécifications figurant dans le tableau.

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

Eau dans le bac à eau en ml	Durée <sup>1)</sup> en minutes
300	15 - 20
600	30 - 40
800	50 - 60

1) Les durées sont fournies à titre indicatif uniquement

### 11.4 Chaleur Tournante et Vapeur Intense à la suite

- Vous pouvez cuisiner de la viande, des légumes, des accompagnements les uns après les autres en combinant ces fonctions. Tous les plats sont prêts à être servis en même temps.
- La fonction Chaleur Tournante sert en début de cuisson des rôtis.
- Mettez les légumes préparés et les garnitures dans des plats allant au four. Mettez-les dans le four avec le rôti.
- Laissez le four refroidir à une température d'environ 80 °C. Pour faire refroidir l'appareil plus rapidement, ouvrez la porte du four à la première position pendant environ 15 minutes.
- Démarrez la fonction Vapeur intense et cuisez le tout ensemble jusqu'à ce que les aliments soient prêts.

 Quantité d'eau maximale de 650 ml.

### 11.5 Tableaux de cuisson à la vapeur



#### AVERTISSEMENT

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

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

**Cuisson de menus :** Vous pouvez préparer un menu complet d'un seul coup. Pour éviter des plats trop cuits ou pas assez cuits, choisissez des plats nécessitant des temps de cuisson similaires. Utilisez la plus grande quantité d'eau indiquée pour un composant individuel. Placez les plats sur les grilles du four dans des récipients appropriés. Ajustez l'espacement entre les plats pour laisser la vapeur circuler.

#### Sterilisation

- Grâce à cette fonction, vous pouvez stériliser des récipients (par ex. des biberons).
- Placez les récipients propres au milieu de la grille sur le 1er niveau. Veillez à ce que les ouvertures soient orientées vers le bas selon un angle faible.
- Remplissez le bac avec un maximum d'eau et réglez une durée de 40 min.

### Légumes

Plat	Température en °C	Quantité d'eau en ml	Durée <sup>1)</sup> en minutes	Position de la grille
Artichauts	96	800	50 - 60	1
Aubergines	96	450	15 - 25	1

Plat	Température en °C	Quantité d'eau en ml	Durée <sup>1)</sup> en minutes	Position de la grille
Chou-fleur, entier	96	600	35 - 45	1
Chou-fleur en bouquets	96	500	25 - 30	1
Brocoli entier	96	550	30 - 40	1
Brocoli en bouquets	96	400	20 - 25	1
Champignons en lamelles	96	400	15 - 20	1
Petits pois	96	450	20 - 25	1
Fenouil	96	600	35 - 45	1
Carottes	96	600	35 - 45	1
Chou-rave en lamelles	96	550	30 - 40	1
Poivrons en lamelles	96	400	15 - 20	1
Poireaux en rondelles	96	500	25 - 35	1
Haricots verts	96	550	35 - 45	1
Mâche en bouquets	96	450	20 - 25	1
Choux de Bruxelles	96	550	30 - 40	1
Betterave	96	800 + 400	70 - 90	1
Salsifis noirs	96	600	35 - 45	1
Céleri en cubes	96	500	20 - 30	1
Asperges vertes	96	500	25 - 35	1
Asperges blanches	96	600	35 - 45	1
Épinards frais	96	350	15	1
Tomates pelées	96	350	15	1
Haricots blancs	96	500	25 - 35	1
Chou de Milan	96	400	20 - 25	1
Courgettes en lamelles	96	350	15	1

<sup>1)</sup> Les durées sont fournies à titre indicatif uniquement.

**Garnitures / Plats d'accompagnement**

Plat	Température en °C	Quantité d'eau en ml	Durée <sup>1)</sup> en minutes	Position de la grille
Beignets	96	600	30 - 40	1
Gnocchis	96	600	35 - 45	1
Pommes de terre en robe des champs, taille moyenne	96	750	45 - 55	1
Riz (rapport eau/riz 1,5:1)	96	600	35 - 40	1
Pommes de terre vapeur en quartiers	96	600	35 - 40	1
Boulettes de pain	96	600	35 - 45	1
Tagliatelles fraîches	96	450	20 - 25	1
Polenta (rapport liquide/polenta 3:1)	96	750	40 - 45	1

1) Les durées sont fournies à titre indicatif uniquement.

**Poisson**

Plat	Température en °C	Quantité d'eau en ml	Durée <sup>1)</sup> en minutes	Position de la grille
Truite, environ 250 g	85	550	30 - 40	1
Crevettes fraîches	85	450	20 - 25	1
Crevettes surgelées	85	550	30 - 40	1
Filets de saumon	85	500	25 - 35	1
Truite saumonée, environ 1 000 g	85	600	40 - 45	1
Moules	96	500	20 - 30	1
Filet de poisson plat	80	350	15	1

1) Les durées sont fournies à titre indicatif uniquement.

**Viande**

Plat	Température en °C	Quantité d'eau en ml	Durée <sup>1)</sup> en minutes	Position de la grille
Jambon cuit (1 000 g)	96	800 + 150	55 - 65	1
Escalope de volaille pochée	90	500	25 - 35	1
Volaille pochée, 1 000 à 1 200 g	96	800 + 150	60 - 70	1
Filet mignon de viande blanche sans gigot, 800 à 1 000 g	90	800 + 300	80 - 90	1
Kasseler (filet mignon de porc fumé) poché	90	800 + 300	70 - 90	1
Tafelspitz (bœuf bouilli de première qualité)	96	800 + 300	110 - 120	1
Chipolatas	80	400	15 - 20	1

1) Les durées sont fournies à titre indicatif uniquement.

**Œufs**

Plat	Température en °C	Quantité d'eau en ml	Durée <sup>1)</sup> en minutes	Position de la grille
Œufs, à la coque	96	400	10- 12	1
Œufs, mollets	96	450	13 - 16	1
Œufs, durs	96	500	18 - 21	1

1) Les durées sont fournies à titre indicatif uniquement.

**11.6** Tableau de cuisson de la fonction Vapeur combinée

Type d'aliment	Vapeur combinée (quantité d'eau : environ 300 ml)		
	Température (°C)	Durée en min	Position de la grille
Crème / flan en parts individuelles 1)	90	40 - 45	1



Type d'aliment	Vapeur combinée (quantité d'eau : environ 300 ml)		
	Température (°C)	Durée en min	Position de la grille
Œufs cuits au four <b>1)</b>	90	35 - 45	1
Terrine <b>1)</b>	90	40 - 50	1
Filet de poisson fin	85	15 - 25	1
Filet de poisson épais	90	25 - 35	1
Petit poisson jusqu'à 350 g	90	25 - 35	1
Poisson entier jusqu'à 1 000 g	90	35 - 45	1
<b>Réchauffer</b>			
Quenelles	110	20 - 30	1
Pâtes	110	15 - 20	1
Riz	110	15 - 20	1
Plats uniques	110	15 - 20	1

**1)** Poursuivez la cuisson une demi-heure supplémentaire, porte fermée

### 11.7 Tableau de cuisson de la fonction Vapeur alternée

Type d'aliment	Vapeur alternée (quantité d'eau : environ 300 ml)			
	Quantité	Température (°C)	Durée <sup>1)</sup> en minutes	Position de la grille
Rôti de porc	1 kg	160 - 180	90 - 100	1
Rôti de boeuf	1 kg	180 - 200	60 - 90	1
Rôti de veau	1 kg	180	80 - 90	1
Pâté à la viande, cru	0,5 kg	180	30 - 40	1
Filet mignon de porc fumé (laisser mariner pendant 2 heures)	0,6 - 1 kg	160 - 180	60 - 70	1
Volaille	1 kg	180 - 200	50 - 60	1
Canard	1,5 - 2 kg	180	70 - 90	1
Gratin de pommes de terre	-	160 - 170	50 - 60	1
Gratin de pâtes	-	190	40 - 50	1
Lasagnes	-	180	45 - 55	1

Type d'aliment	Vapeur alternée (quantité d'eau : environ 300 ml)			
	Quantité	Température (°C)	Durée <sup>1)</sup> en minutes	Position de la grille
Divers types de pains	0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60	1
Petits pains	40 - 60 g	180 - 210	30 - 40	2
Petits pains prêts à cuire	-	200	20 - 30	2
Baguettes prêtes à cuire	40 - 50 g	200	20 - 30	2
Baguettes prêtes à cuire surgelées	40 - 50 g,	200	25 - 35	2

1) Les durées sont fournies à titre indicatif uniquement.

## 11.8 Cuisson

### Instructions générales

- Votre nouveau four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien appareil. Adaptez vos réglages habituels (température, temps de cuisson, etc.) et les positions des grilles aux recommandations fournies dans les tableaux.
- Avec des temps de cuisson plus longs, le four peut être mis à l'arrêt environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, afin d'utiliser la chaleur résiduelle.

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

### Comment utiliser les tableaux de cuisson

- Le fabricant vous recommande d'utiliser la température la plus faible pour la première utilisation.
- Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez celle qui s'en rapproche le plus.
- 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 à différentes hauteurs ne dorent pas toujours de manière homogène au début. Si cette situation se produit, ne modifiez pas le réglage de la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.

## 11.9 Conseils de cuisson

Résultats de cuisson	Cause possible	Solution
Le dessous du gâteau n'est pas suffisamment doré.	La position de la grille est incorrecte.	Placez le gâteau sur un niveau plus bas
Le gâteau s'effrite et devient pâteux, plein de grumeaux, juteux.	La température du four est trop élevée.	Réglez une température de cuisson légèrement inférieure la prochaine fois.

Résultats de cuisson	Cause possible	Solution
Le gâteau s'effrite et devient pâteux, plein de grumeaux, juteux.	Durée de cuisson trop courte.	Réglez une durée de cuisson plus longue. <b>Vous ne pouvez pas diminuer les temps de cuisson en augmentant la température.</b>
Le gâteau s'effrite et devient pâteux, plein de grumeaux, juteux.	Le mélange est trop liquide.	Diminuez la quantité de liquide. Attention aux temps de malaxage, notamment si vous utilisez un robot ménager.
Le gâteau est trop sec.	Température de cuisson trop basse.	Réglez une température de cuisson supérieure la prochaine fois.
Le gâteau est trop sec.	Durée de cuisson trop longue.	Réglez une durée de cuisson inférieure la prochaine fois.
La coloration du gâteau n'est pas homogène.	Température du four trop élevée et durée de cuisson trop courte.	Diminuez la température du four et allongez le temps de cuisson.
La coloration du gâteau n'est pas homogène.	La préparation est mal répartie.	Étalez la préparation de façon homogène sur le plateau de cuisson.
Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson.	Température de cuisson trop basse.	Réglez une température de cuisson légèrement supérieure la prochaine fois.

## 11.10 Cuisson sur un niveau du four

### Instructions générales

- Votre nouveau four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien appareil. Adaptez vos réglages habituels (température, temps de cuisson, etc.) et les niveaux des grilles aux recommandations fournies dans les tableaux. Avec des temps de cuisson plus longs, le four peut être éteint environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, afin d'utiliser la chaleur résiduelle. Lorsque vous utilisez des plats surgelés, les plaques dans le four peuvent se tordre lors de la cuisson. Une fois les plaques refroidies, cette torsion a disparu.

### Comment utiliser les tableaux de cuisson

- La première fois, nous vous conseillons d'utiliser la température la plus faible. Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez celle qui s'en rapproche le plus. 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 à différentes hauteurs ne dorent pas toujours de manière homogène au début. Si cette situation se produit, ne modifiez pas le réglage de la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.

**Cuisson dans des moules**

Type de cuisson	Fonction du four	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)
Kouglof ou brioche	Chaleur tournante	1	150 - 160	50 - 70
Gâteau de Savoie au madère/cakes aux fruits	Chaleur tournante	1	140 - 160	70 - 90
Sponge cake / Génoise/Gâteau Savoie	Chaleur tournante	1	140 - 150	35 - 50
Sponge cake / Génoise/Gâteau Savoie	Convection naturelle	1	160	35 - 50
Fond de tarte - pâte Brisée <b>1)</b>	Chaleur tournante	2	170 - 180	10 - 25
Fond de tarte - génoise	Chaleur tournante	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie / Tourte aux pommes (2 moules Ø 20 cm, disposés en diagonale)	Chaleur tournante	2	160	70 - 90
Apple pie / Tourte aux pommes (2 moules Ø 20 cm, disposés en diagonale)	Convection naturelle	1	180	70 - 90
Gâteau au fromage, sur plaque <b>2)</b>	Convection naturelle	2	160 - 170	70 - 90

**1)** Préchauffez le four.

**2)** Utilisez un plat à rôtir.

**Gâteaux/Petites pâtisseries/Pains sur plateaux de cuisson**

Type de cuisson	Fonction du four	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)
Tresse/couronne de pain	Convection naturelle	1	170 - 190	30 - 40
Brioche de Noël aux fruits (Stollen) <b>1)</b>	Convection naturelle	1	160 - 180	50 - 70
Pain (pain de seigle) <b>1)</b>		1		
d'abord			230	20
puis			160 - 180	30 - 60

Type de cuisson	Fonction du four	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)
Choux à la crème/ éclairs <b>1)</b>	Convection naturelle	2	190 - 210	20 - 35
Gâteau roulé <b>1)</b>	Convection naturelle	2	180 - 200	10 - 20
Gâteaux avec garniture de type crumble (sec)	Chaleur tournante	2	150 - 160	20 - 40
Gâteau aux amandes et au beurre / tartes au sucre <b>1)</b>	Convection naturelle	2	190 - 210	20 - 30
Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) <b>2)</b>	Chaleur tournante	2	150 - 160	35 - 55
Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) <b>2)</b>	Convection naturelle		170	35 - 55
Tartes aux fruits sur pâte sablée	Chaleur tournante	2	160 - 170	40 - 80
Gâteaux à pâte levée à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise) <b>1)</b>	Convection naturelle	2	160 - 180	40 - 80

### Biscuits/Gâteaux secs

Plat	Fonction du four	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)
Biscuits sablés	Chaleur tournante	2	150 - 160	10 - 20
Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées	Chaleur tournante	2	140	20 - 35
Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées <b>1)</b>	Convection naturelle	2	160	20 - 30
Biscuits à base de génoise	Chaleur tournante	2	150 - 160	15 - 20
Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues	Chaleur tournante		80 - 100	120 - 150
Macarons	Chaleur tournante	2	100 - 120	30 - 50

Plat	Fonction du four	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)
Biscuits/Gâteaux secs à base de pâte levée	Chaleur tournante	2	150 - 160	20 - 40
Pâtisseries feuilletées <b>1)</b>	Chaleur tournante	2	170 - 180	20 - 30
Petits pains <b>1)</b>	Chaleur tournante	2	160	10 - 25
Petits pains <b>1)</b>	Convection naturelle	2	190 - 210	10 - 25
Small cakes / Petits gâteaux <b>1)</b>	Chaleur tournante	2	160	20 - 35
Small cakes / Petits gâteaux <b>1)</b>	Convection naturelle	2	170	20 - 35

#### Chaleur tournante humide

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

## 11.11 Cuisson sur plusieurs niveaux

### Gâteaux/Petites pâtisseries/Pains sur plateaux de cuisson

Type de cuisson	Chaleur tournante Positions des grilles, en partant du bas 2 positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)
Choux à la crème/ éclairs <sup>1)</sup>	1 / 4	160 - 180	25 - 45
Crumble sec	1 / 4	150 - 160	30 - 45

<sup>1)</sup> Préchauffez le four.

### Gâteaux/Petites pâtisseries/Pains sur plateaux de cuisson

Type de cuisson	Chaleur tournante Positions des grilles, en partant du bas 2 positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)
Biscuits sablés	1 / 4	150 - 160	20 - 40
Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées	1 / 4	140	25 - 45
Biscuits à base de génoise	1 / 4	160 - 170	25 - 40
Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues	1 / 4	80 - 100	130 - 170
Macarons	1 / 4	100 - 120	40 - 80
Biscuits/Gâteaux secs à base de pâte levée	1 / 4	160 - 170	30 - 60

## 11.12 Tableau de cuisson basse température

- Cette fonction est parfaitement adaptée aux viandes maigres tendres et aux poissons. Ne couvrez pas pendant la cuisson.

- Saisissez la viande dans une poêle à feu très vif.
- Disposez la viande dans un plat à rôtir ou directement sur la grille métallique. Placez le plat à rôtir au-dessous pour récupérer la graisse.

### Tableau de cuisson basse température

Aliment à cuire	Poids	Température (°C)	Position de la grille	Durée (min)
Rôti de boeuf	1 - 1,5 kg	150	1	120 - 150
Filet de bœuf	1 - 1,5 kg	150	1	90 - 110
Rôti de veau	1 - 1,5 kg	150	1	120 - 150

Aliment à cuire	Poids	Température (°C)	Position de la grille	Durée (min)
Steak	200 - 300 g	120	1	20 - 40

### 11.13 Sole pulsée

Type de cuisson	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)
Pizza (pâte fine) <sup>1)</sup>	2	200 - 230	15 - 20
Pizza (bien garnie) <sup>2)</sup>	2	180 - 200	20 - 30
Tartes	1	180 - 200	40 - 55
Quiche aux épinards	1	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine	1	170 - 190	45 - 55
Flan suisse	1	170 - 190	45 - 55
Gâteau au fromage	1	140 - 160	60 - 90
Gâteau aux pommes, couvert	1	150 - 170	50 - 60
Tourte aux légumes	1	160 - 180	50 - 60
Pain sans levain <sup>1)</sup>	2	230	10 - 20
Quiche à pâte feuilletée <sup>1)</sup>	2	160 - 180	45 - 55
Flammekuche <sup>1)</sup>	2	230	12 - 20
Piroggen (version russe de la calzone) <sup>1)</sup>	2	180 - 200	15 - 25

<sup>1)</sup> Préchauffez le four.

<sup>2)</sup> Utilisez un plat à rôtir.

### 11.14 Tableau de rôtissage

#### Plats à rôtir

- Vous pouvez cuire de gros rôtis directement dans le plat à rôtir ou sur la grille métallique en plaçant la lèchefrite en dessous (si fourni).
- Faites rôtir les viandes maigres dans le plat à rôtir avec un couvercle. Cette cuisson est parfaitement adaptée à ce type de viande.
- Tous les types de viande pouvant être dorés ou ayant une peau peuvent être rôtis dans le plat à rôtir sans couvercle.
- Utilisez des plats résistant à la chaleur pour le rôtissage (reportez-vous aux instructions du fabricant).
- Vous pouvez cuire de gros rôtis directement dans le plat à rôtir (si disponible) ou sur la grille métallique en plaçant le plat à rôtir en dessous.
- Faites rôtir les viandes maigres dans le plat à rôtir avec le couvercle. Cette cuisson est parfaitement adaptée à ce type de viande.
- Tous les types de viande pouvant être dorés ou ayant une peau peuvent être rôtis dans le plat à rôtir sans couvercle.



- Nous vous conseillons de cuire les viandes et poissons pesant plus d'1 kg dans le four.
- Pour éviter que le jus de viande ou la graisse ne brûlent dans le plat à rôtir, versez-y un peu de liquide.
- Si nécessaire, retournez le rôti (à la moitié ou aux 2 tiers du temps de cuisson).
- Arrosez les gros rôtis et les volailles avec leur jus plusieurs fois en cours de cuisson. Cela assure un meilleur rôtissage.
- Le four peut être éteint environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, afin d'utiliser la chaleur résiduelle.

## Bœuf

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)
Bœuf braisé	1 - 1,5 kg	Convection naturelle	1	230	120 - 150
Rôti ou filet de bœuf					
saignant <sup>1)</sup>	par cm d'épaisseur	Turbo gril	1	190 - 200	5 - 6 par cm d'épaisseur
à point	par cm d'épaisseur	Turbo gril		180 - 190	6 - 8 par cm d'épaisseur
bien cuit	par cm d'épaisseur	Turbo gril	1	170 - 180	8 - 10 par cm d'épaisseur

<sup>1)</sup> Préchauffez le four.

## Porc

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)
Épaule, collier, jambon à l'os	1 - 1,5 kg	Turbo gril	1	160 - 180	90 - 120
Côtelette, côte	1 - 1,5 kg	Turbo gril	1	170 - 180	60 - 90
Pâté à la viande	750 g - 1 kg	Turbo gril	1	160 - 170	50 - 60
Jarret de porc (pré-cuit)	750 g - 1 kg	Turbo gril	1	150 - 170	90 - 120

**Veau**

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Positions des grilles	Température en °C	Durée (min)
Rôti de veau	1 kg	Turbo gril	1	160 - 180	150 - 120
Jarret de veau	1,5 - 2 kg	Turbo gril	1	160 - 180	120 - 150

**Agneau**

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)
Gigot d'agneau, rôti d'agneau	1 - 1,5 kg	Turbo gril	1	150 - 180	100- 120
Selle d'agneau	1 - 1,5 kg	Turbo gril	1	160 - 180	40 - 60

**Gibier**

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)
Râble de lièvre, cuisse de lièvre <sup>1)</sup>	jusqu'à 1 kg	Convection naturelle	1	230	30 - 40
Selle de chevreuil	1,5 - 2 kg	Convection naturelle	1	210 - 220	35 - 40
Cuissot de chevreuil	1,5 - 2 kg	Convection naturelle	1	180 - 200	60 - 90

**Volaille**

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)
Poulet, coquelet	200 - 250 g chacun	Turbo gril	1	200 - 220	30 - 50
Demi-poulet	400 - 500 g chacun	Turbo gril	1	190 - 210	35 - 50
Morceaux de volaille	1 - 1,5 kg	Turbo gril	1	190 - 210	50 - 70

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)
Canard	1,5 - 2 kg	Turbo gril	1	180 - 200	80 - 100

### Poisson (à l'étuvée)

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)
Poisson entier > 1kg	1 - 1,5 kg	Convection naturelle	1	210 - 220	45 - 60

### 11.15 Gril

Utilisez toujours le gril avec le réglage de température maximal.



#### ATTENTION

Utilisez toujours le gril avec la porte du four fermée.



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

- Placez la grille au niveau recommandé dans le tableau des grillades.
- Placez toujours le plat sur le premier niveau de grille pour recueillir la graisse.
- Ne faites griller que des viandes ou poissons plats.

### Gril

Aliment à griller	Température	Niveau d'enfournement	Durée sous le gril (min)	
			1ère face	2ème face
Rôti de bœuf, à point	210 - 230	1	30 - 40	30 - 40
Filet de bœuf, à point	230	1	20 - 30	20 - 30
Rôti/Filet de porc	210 - 230	1	30 - 40	30 - 40
Rôti/Filet de veau	210 - 230	1	30 - 40	30 - 40
Rôti/Filet d'agneau	210 - 230	1	25 - 35	20 - 35
Poisson entier, 500 - 1 000 g	210 - 230	1	15 - 30	15 - 30

## Gril fort

Aliment à griller	Niveau d'enfournement <sup>1)</sup>	Durée sous le gril (min)	
		1ère face	2ème face
Burgers / Steaks hachés <sup>1)</sup>	3	9 - 13	8 - 10
Filet de porc	3	10 - 12	6 - 10
Saucisses	3	10 - 12	6 - 8
Tournedos, steaks de veau	3	7 - 10	6 - 8
Toast / Toasts <sup>1)</sup>	4	1 - 3	1 - 3
Toasts avec garniture	3	6 - 8	-

<sup>1)</sup> Préchauffez le four.

### 11.16 Plats préparés

- Retirez l'intégralité de l'emballage. Placez l'aliment sur une assiette.

- Ne le recouvrez pas avec un bol ni une assiette. Cela pourrait rallonger le temps de décongélation.
- Utilisez le premier niveau de la grille. Il s'agit de celui du bas.

### Plats surgelés

Plats préparés	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)
Pizza surgelée	2	200 - 220	15 - 25
Pizza épaisse surgelées	2	190 - 210	20 - 25
Pizza fraîche	2	210 - 230	13 - 25
Parts de pizza surgelées	2	180 - 200	15 - 30
Frites, fines	2	200 - 220	20 - 30
Frites, épaisses	2	200 - 220	25 - 35
Potatoes/Pomme quartier	2	220 - 230	20 - 35
Galettes de pommes de terre	2	210 - 230	20 - 30
Lasagnes fraîches	2	170 - 190	35 - 45
Lasagnes surgelées	2	160 - 180	40 - 60
Fromage cuit au four	2	170 - 190	20 - 30
Ailes de poulet	2	190 - 210	20 - 30

**Tableau des plats préparés surgelés**

Aliment à cuire	Fonctions du four	Position de la grille	Température (°C)	Durée
Pizza surgelée	Convection naturelle	2	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage
Frites <sup>1)</sup> (300 - 600 g)	Convection naturelle ou Turbo grill	2	200 - 220	comme indiqué sur l'emballage
Baguettes	Convection naturelle	2	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage
Cake aux fruits	Convection naturelle	2	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage

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

**11.17 Décongélation**

- Retirez l'intégralité de l'emballage. Placez l'aliment sur une assiette.

- Ne le recouvrez pas avec un bol ni une assiette. Cela pourrait rallonger le temps de décongélation.
- Utilisez le premier niveau de grille du four. Il s'agit de celui du bas.

**Tableau de décongélation**

Plat	Quantité	Durée de décongélation en min	Décongélation complémentaire en min	Commentaire
Volaille	1 kg	100 - 140	20 - 30	Placez la volaille sur une soucoupe retournée, posée sur une grande assiette. Retournez à la moitié du temps
Viande	1 kg	100 - 140	20 - 30	Retournez à la moitié du temps
Viande	0,5 kg	90 - 120	20 - 30	Retournez à la moitié du temps
Truite	150 g	25 - 35	10 - 15	---
Fraises	300 g	30 - 40	10 - 20	---
Beurre	250 g	30 - 40	10 - 15	---
Crème fraîche	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	---

**11.18 Stérilisation - Sole**

- 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 dans les bocaux commence à frémir (au bout de 35 à 60 minutes avec des bocaux d'un litre), arrêtez le four ou baissez la température à 100 °C (voir le tableau).

### Tableau de cuisson pour les conserves - Baies

Conserve	Température (°C)	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Temps de cuisson à 100 °C (min)
Fraises, myrtilles, framboises, groseilles à maquereau mûres	160 - 170	35 - 45	---

### Tableau de cuisson pour les conserves - Fruits à noyau

Conserve	Température (°C)	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Temps de cuisson à 100 °C (min)
Poires, coings, prunes	160 - 170	35 - 45	10 - 15

### Tableau de cuisson pour les conserves - Légumes

Conserve	Température (°C)	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Temps de cuisson à 100 °C (min)
Carottes <sup>1)</sup>	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Concombres	160 - 170	50 - 60	---
Bouquet croquant de légumes	160 - 170	50 - 60	15
Chou-rave, petits pois, asperges	160 - 170	50 - 60	15 - 20

<sup>1)</sup> Laissez dans le four une fois celui-ci éteint

## 11.19 Déshydratation

Plat	Température (°C)	Positions des grilles	Durée (h)
Haricots	60 - 70	2	6 - 8
Poivrons	60 - 70	2	5 - 6

Plat	Température (°C)	Positions des grilles	Durée (h)
Légumes pour potage	60 - 70	2	5 - 6
Champignons	50 - 60	2	6 - 8
Fines herbes	40 - 50	2	2 - 3
Prunes	60 - 70	2	8 - 10
Abricots	60 - 70	2	8 - 10
Pommes, lamelles	60 - 70	2	6 - 8
Poires	60 - 70	2	6 - 9

## 11.20 Tableau de la sonde à viande

### Bœuf

Aliment à cuire	Température à cœur du plat
Côte ou steak dans le filet	
saignant	45 - 50 °C
à point	60 - 65 °C
bien cuit	70 - 75 °C

### Porc

Aliment à cuire	Température à cœur du plat
Palette, jambon à l'os, collet de porc	80 - 82 °C
Côtelette (selle) / côte de porc fumée	75 - 80 °C
Pâté à la viande	75 - 80 °C

### Veau

Aliment à cuire	Température à cœur du plat
Rôti de veau	75 - 80 °C
Jarret de veau	85 - 90 °C

### Mouton/agneau

Aliment à cuire	Température à cœur du plat
Gigot de mouton	80 - 85 °C
Selle de mouton	80 - 85 °C
Gigot d'agneau, rôti d'agneau	70 - 75 °C

### Gibier

Aliment à cuire	Température à cœur du plat
Râble de lièvre	70 - 75 °C

Aliment à cuire	Température à cœur du plat
Cuisse de lièvre	70 - 75 °C
Lièvre entier	70 - 75 °C
Selle de chevreuil	70 - 75 °C
Cuissot de chevreuil	70 - 75 °C

### Poisson

Aliment à cuire	Température à cœur du plat
Saumon	65 - 70 °C
Truites	65 - 70 °C

## 12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT


Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

#### Remarques concernant le nettoyage :

- Nettoyez la façade de l'appareil à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.
- Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. Les salissures s'éliminent alors plus facilement et ne risquent pas de brûler.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide d'un nettoyant pour four.
- Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau chaude savonneuse.
- Si vous disposez d'accessoires anti-adhésifs, ne les nettoyez pas avec des produits abrasifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Cela risque d'endommager le revêtement anti-adhésif.

### 12.1 Nettoyage vapeur

1. Retirer les plus grosses salissures manuellement.
2. Versez environ 250 ml d'eau et 3 cuillères à soupe de vinaigre directement dans le générateur de vapeur.

3. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique .
4. L'affichage indique la durée (15 minutes) et la température par défaut. Appuyez sur OK pour lancer le nettoyage.
5. Un signal sonore retentit lorsque le nettoyage vapeur est terminé. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.
6. Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux. Épongez l'eau du générateur de vapeur, puis séchez-le.

**Laissez la porte de l'appareil ouverte pendant environ 1 heure afin qu'il sèche complètement.**



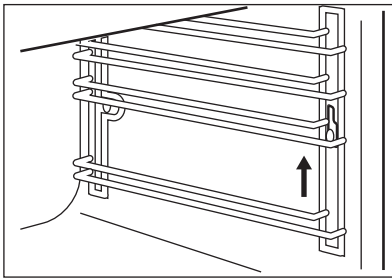
Vous pouvez utiliser la fonction Fin pour différer le départ du nettoyage. Reportez-vous au chapitre « Réglage de la FIN ».

### 12.2 Support de grille

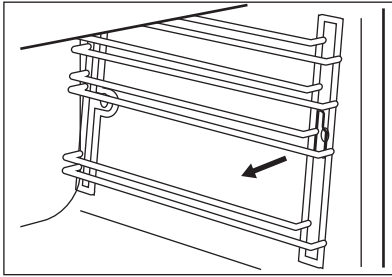
#### Retrait du support de grille

Le support de grille est amovible pour permettre le nettoyage des parois latérales.

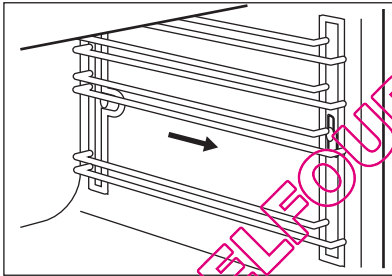




1. Tirez avec précaution le support vers le haut et sortez-le de la prise avant.



2. Inclinez légèrement le support vers l'intérieur au niveau de la prise avant.



3. Sortez le support de la prise arrière.

## Remontage du support de grille

Pour remettre le support de grille, suivez la même procédure dans l'ordre inverse.

## 12.3 Système de génération de vapeur



### ATTENTION

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



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



### ATTENTION

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

## Nettoyage du bac à eau et du générateur de vapeur :

1. Versez environ 250 ml de mélange eau/vinaigre **via le bac à eau** dans le générateur de vapeur. Attendez pendant 10 minutes environ.
2. Épongez tout le mélange eau/vinaigre résiduel.
3. Ajoutez 100 à 200 ml d'eau claire dans le bac à eau pour rincer le système de génération de vapeur.
4. Épongez l'eau du générateur de vapeur, puis séchez-le.
5. Laissez la porte de l'appareil ouverte afin qu'il sèche complètement.

## 12.4 Éclairage



### AVERTISSEMENT

Il existe un risque d'électrocution. L'éclairage et le diffuseur en verre peuvent être très chauds.

#### Avant de remplacer l'éclairage :

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



### ATTENTION

Placez un linge au fond de l'intérieur de l'appareil. Cela évitera d'endommager le diffuseur de l'éclairage et la paroi du four. Utilisez toujours le même type d'ampoule.

#### Remplacement de l'ampoule sur la voûte du four :

1. Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant vers la gauche.
2. Retirez l'anneau en métal et nettoyez le diffuseur en verre.

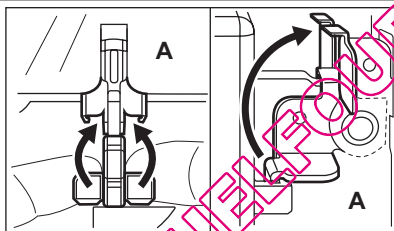
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
4. Remplacez l'anneau en métal sur le diffuseur en verre.
5. Remettez en place le diffuseur en verre.

#### Remplacement de l'ampoule sur la paroi gauche de la cavité :

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

## 12.5 Porte et panneaux de verre

Retirez la porte pour la nettoyer.



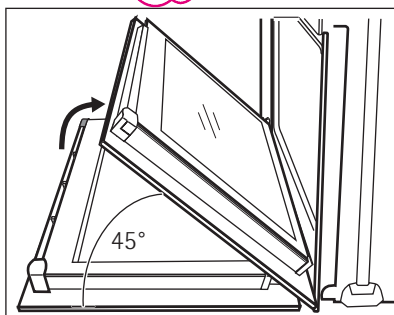
#### Retrait de la porte



### ATTENTION

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

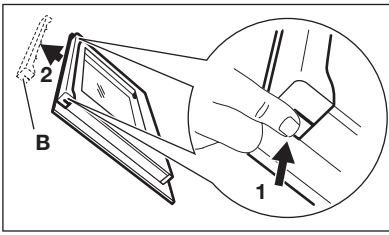
1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Soulevez complètement les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.
3. Fermez la porte jusqu'à obtenir un angle d'environ 45°.
4. Tenez la porte en plaçant vos mains de chaque côté de la porte et soulevez celle-ci en la tirant en biais vers le haut.



Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un support doux et plat, afin d'éviter qu'elle ne se raye.

5. Vous pouvez alors retirer les panneaux de verre internes et les nettoyer.

Pour remettre la porte en place, suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.



### Retrait et nettoyage des vitres de la porte



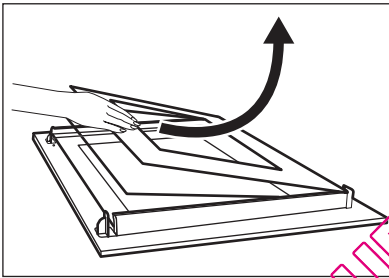
La porte dispose de 2, 3 ou 4 panneaux de verre (selon le modèle).



#### ATTENTION

Une manipulation brutale de la vitre, en particulier au niveau des bords de la façade avant, risque de la casser.

1. 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.
2. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.
3. Saisissez un panneau de verre à la fois par son bord supérieur et dégagez-le du guide en le soulevant.
4. Nettoyez les vitres de la porte.



Pour remettre les panneaux en place, suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse. Introduisez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand.

## 13. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT



#### AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.


Problème	Cause probable	Solution
L'appareil ne chauffe pas.	L'appareil est éteint.	Allumez l'appareil.
L'appareil ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge. Reportez-vous au chapitre « Réglage et modification de l'heure ».
L'appareil ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
L'appareil ne chauffe pas.	L'arrêt automatique est activé.	Reportez-vous au chapitre « Arrêt automatique ».


Problème	Cause probable	Solution
L'appareil 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 la liste s'affiche.	Une anomalie électrique est survenue.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Éteignez l'appareil à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau.</li> <li>Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente.</li> </ul>
Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou le service de maintenance. Les informations à fournir au service de maintenance figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil.		
Nous vous recommandons de noter ces informations ici :		
Modèle (MOD.)	.....	
Numéro du produit (PNC)	.....	
Numéro de série (S.N.)	.....	

## 14. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension	220 - 240 V
Fréquence	50 Hz

## 15. 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

vosre centre local de recyclage ou  
contactez vos services municipaux.

QUELF0UR.COM

QUELF0UR.COM

QUELFOUR.COM

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



892946986-E-052013

QUELFOUR.COM