



Thinking of you
Electrolux



EVY9841AA
EVY9841AO

FR FOUR VAPEUR

NOTICE D'UTILISATION

QUEL.FOUR.COM

SOMMAIRE

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	3
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	4
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL	7
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	8
5. BANDEAU DE COMMANDE	9
6. UTILISATION QUOTIDIENNE	11
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE	15
8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES	16
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES	18
10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES	19
11. CONSEILS UTILES	21
12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE	41
13. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT	45
14. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	45

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. Intelligent et élégant, il a été conçu sur mesure pour vous. Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez Electrolux.

Visitez notre site Internet pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :
www.electrolux.com



Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.electrolux.com/productregistration



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

SERVICE APRÈS-VENTE

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

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

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'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants.

fants 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.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.

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 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.

2.2 Utilisation



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.
 - Mettez à l'arrêt 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.
 - 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 ou 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 l'acception de la garantie.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.
- 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).

Cuisson à la vapeur



AVERTISSEMENT

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

- 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 l'appareil du 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.

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

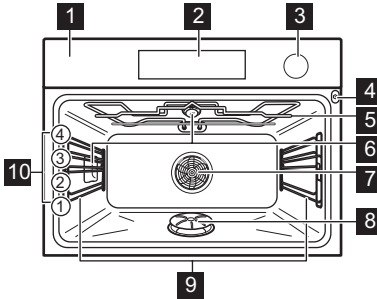


AVERTISSEMENT

Risque de blessure ou d'asphyxie.

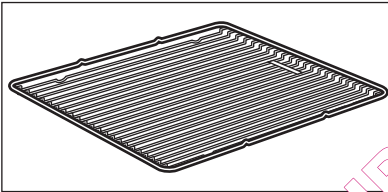
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage de la porte pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL



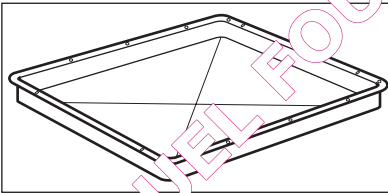
- 1** Bandeau de commande
- 2** Programmateur électronique
- 3** Bac à eau
- 4** Prise pour la sonde à viande
- 5** Gril et résistance
- 6** Éclairage du four
- 7** Ventilateur et résistance
- 8** Générateur de vapeur avec cache
- 9** Support de grille amovible
- 10** Position des grilles

3.1 Accessoires



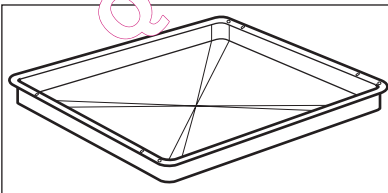
Grille métallique

Permet de cuire des plats (à rôti, à gratin) et de cuire les à gâteau/pâtisserie.



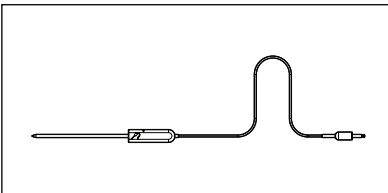
Plateau de cuisson

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



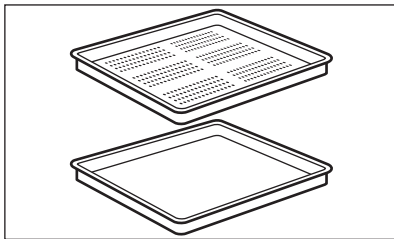
Plat à rôtir/gril

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



Sonde à viande

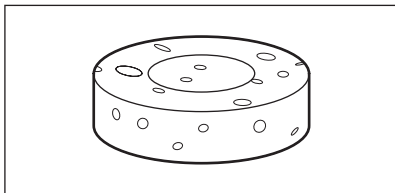
Pour mesurer le degré de cuisson des aliments.



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.

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



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



Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

4.1 Premier nettoyage

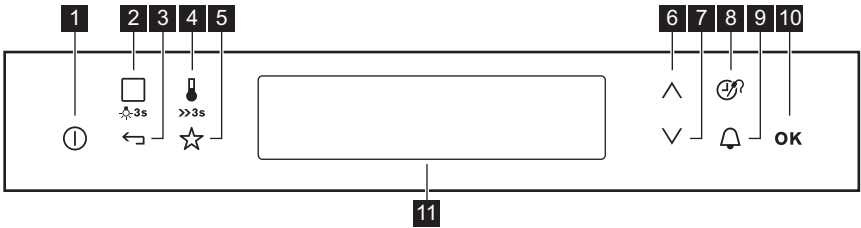
- Retirez tous les accessoires de l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

4.2 Premier branchement

Lorsque vous raccordez l'appareil 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. Appuyez sur \wedge ou \vee pour régler la valeur. Presser **OK** pour confirmer.



5. BANDEAU DE COMMANDE

Programmeur électronique

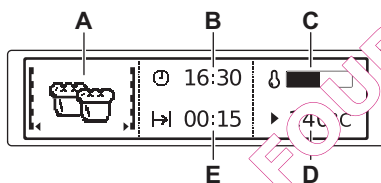


Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil.

Numéro	Touche sensible	Fonction	Commentaire
1		MARCHE/ARRET	Pour allumer et éteindre l'appareil.
2		Modes de cuisson et Cuisson assistée	Pour choisir un mode de cuisson ou une fonction de Cuisson assistée. Pour accéder à la fonction souhaitée, appuyez sur la touche sensible une ou deux fois lorsque l'appareil est allumé. Pour activer ou désactiver l'éclairage, appuyez sur la touche sensible pendant 3 secondes. Vous pouvez également activer l'éclairage lorsque l'appareil est éteint.
3		Touche Accueil	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	Pour régler la température ou afficher la température actuelle de l'appareil. Pour activer ou désactiver la fonction Préchauffage rapide, appuyez sur cette touche sensible pendant 3 secondes.
5		Programme préféré	Pour sauvegarder vos programmes préférés et y accéder.
6		Touche Haut	Pour se déplacer vers le haut dans le menu.
7		Touche Bas	Pour se déplacer vers le bas dans le menu.










Numéro	Touche sensitive	Fonction	Commentaire
8		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, la fonction Touches verrouil., la mémoire du Programme préféré, la fonction Chaleur et tenir, la fonction Set + Go ou pour modifier les réglages de la sonde à viande.
9		Minuteur	Pour régler le Minuteur.
10	OK	OK	Pour confirmer la sélection ou le réglage.
11	-	Affichage	Affiche les réglages actuels de l'appareil.

Affichage



- J) 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
	Minuteur La fonction est activée.
	Heure du jour Affiche l'heure.
	Durée Affiche le temps requis pour le cycle de cuisson.
	Fin Affiche l'heure de fin de cuisson.
	Indication du temps Indique la durée pendant laquelle le mode de cuisson fonctionne. Appuyez simultanément sur ∇ et \blacktriangle pour réinitialiser la durée.
	Indicateur de chauffe Indique la température dans l'appareil.
	Indicateur de préchauffage rapide La fonction est activée. Elle permet de diminuer le temps de préchauffage.
	Cuisson par le poids Le système de cuisson par le poids est activé ou le poids peut être modifié.
	Chaleur et tenir La fonction est activée.

6. UTILISATION QUOTIDIENNE





AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

3. Appuyez sur **OK** pour passer au sous-menu ou accepter le réglage. À tout moment, vous pouvez revenir au







6.1 Navigation dans les menus

1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez sur  ou  pour sélectionner l'option de menu.







menu principal avec la touche .








6.2 Présentation des menus

Menu principal

Symbole	Élément de menu	Description
	Modes de cuisson	Contient une liste des modes de cuisson.
	Cuisson assistée	Contient une liste des programmes de cuisson automatiques.
	Programme préféré	Contient une liste des programmes de cuisson préférés de l'utilisateur, enregistrés par celui-ci.
	Nettoyage vapeur	Nettoyage à la vapeur.
	Règlages de base	Contient la liste des autres réglages.
	Programmes spéciaux	Contient une liste de modes de cuisson supplémentaires.







Sous-menu **Règlages de base**











Symbole	Sous-menu	Utilisation
	Mise à l'heure	Règle l'heure de l'horloge.
	Indication du temps	Lorsque cette fonction est activée, l'heure s'affiche lorsque vous mettez à l'arrêt l'appareil.
	SET + GO	Lorsqu'elle est activée, cette fonction peut être réglée lorsque vous activez un mode de cuisson.
	Maintien au chaud	Lorsqu'elle est activée, cette fonction peut être réglée lorsque vous activez un mode de cuisson.
	Prolongement de la cuisson	Active et désactive cette fonction.
	Affichage contraste	Ajuste le contraste de l'affichage par paliers.

Symbole	Sous-menu	Utilisation
	Affichage luminosité	Ajuste la luminosité de l'affichage par paliers.
	Langue	Règle la langue de l'affichage.
	Volume alarme	Permet de régler le volume des tonalités des touches et des signaux sonores par paliers.
	Tonalité touches	Active et désactive la tonalité des touches sensibles. Il est impossible de désactiver la tonalité de la touche MARCHE/ARRET.
	Son alarme/erreur	Active et désactive les tonalités de l'alarme.
	Maintenance	Affiche la version et la configuration du logiciel.
	Réglages usine	Réinitialise tous les réglages aux réglages usine.




6.3 Modes de cuisson







Sous-menu pour : Modes de cuisson

Mode de cuisson	Utilisation
 Vapeur intense	Pour les légumes, le poisson, les pommes de terre, le riz, les pâtes et autres accompagnements.
 Vapeur combinée	Pour les plats à haute teneur en humidité et pour pocher le poisson, pour la gelée royale et les terrines.
 Vapeur alternée	Pour cuire du pain, rôtir de gros morceaux de viande ou réchauffer des plats réfrigérés ou surgelés.
 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.
 Réhydratation vapeur	Pour réchauffer des aliments déjà cuits directement sur une assiette.
 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.

Mode de cuisson	Utilisation
 Eco Turbo grill	Les fonctions Eco vous permettent d'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 pour le mode de cuisson habituel équivalent.
 Cuisson basse température	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.
 Sole	Pour la cuisson de gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
 Plats surgelés	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, potatoes, nems, etc.
 Grill	Pour griller des aliments peu épais. Pour faire griller du pain.
 Grill fort	Pour faire griller des aliments peu épais en grandes quantités. Pour faire griller du pain.
 Turbo grill	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.
 Convection naturelle	Pour cuire et rôtir sur 1 seul niveau.
 Sole avec grill	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 .
 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 .



Sous-menus pour : Programmes spéciaux

Mode de cuisson	Utilisation
 Pain	Pour cuire du pain.
 Gratiner	Pour préparer des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Également pour faire dorer.
 Levée de Pâte/Pain	Pour faire lever les pâtes à levure avant la cuisson.


Mode de cuisson	Utilisation
 Chauffe-plats	Pour préchauffer votre plat avant de le servir.
 Stérilisation	Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).
 Déshydratation	Pour déshydrater des fruits coupés en rondelles, comme des pommes, des prunes ou des pêches, et des légumes comme des tomates, des courgettes ou des champignons.
  Maintien au chaud	Pour maintenir au chaud des plats déjà cuits
 Décongélation	Pour décongeler des plats surgelés.

6.4 Activation d'un mode de cuisson

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez le menu Modes de cuisson. Appuyez sur **OK** pour confirmer.
3. Réglez un mode de cuisson. Appuyez sur **OK** pour confirmer.
4. Réglez la température. Appuyez sur **OK** pour confirmer.

 Appuyez sur  pour passer directement au menu Modes de cuisson. Vous pouvez également l'utiliser, dès que l'appareil est en fonctionnement.

6.5 Cuisson à la vapeur

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

1. Appuyez sur le couvercle pour ouvrir le bac à eau.
2. Versez 700 ml d'eau dans le bac à eau.

Cette quantité assure environ 30 minutes d'utilisation.





ATTENTION

Ne versez jamais d'eau directement dans le générateur de vapeur !



Utilisez que de l'eau. N'utilisez pas d'eau filtrée (deminéralisée) ou distillée.

3. Mettez en fonctionnement l'appareil.
4. Sélectionnez le mode de cuisson à la vapeur et la température.
5. Si nécessaire, réglez la fonction Durée  ou Fin .

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.

6. Éteignez 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.

6.6 Indicateur de chauffe

Lorsque vous activez un mode de cuisson, une barre s'affiche. La barre indique que la température du four augmente.

Indicateur de préchauffage rapide

Cette fonction diminue le temps de chauffe. Pour activer cette fonction, maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes. L'indicateur de chauffe s'affiche de manière intermittente.

Chaleur résiduelle

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

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 rés.

ces 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).

- Lorsque l'appareil est éteint, vous pouvez utiliser la chaleur pour maintenir au chaud les aliments. La température résiduelle s'affiche.







- **Cuisson avec l'éclairage éteint :** appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes 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  pendant 3 secondes ou que vous ouvrez la porte de l'appareil.

- **Fonctions Éco :** reportez-vous à la section « Modes de cuisson » (sur certains modèles uniquement).

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

Symbole	Fonction	Description
	Minuteur	Pour régler un décompte (max. 2 h 30 min). Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement de l'appareil. Vous pouvez également l'activer lorsque l'appareil est éteint. Utilisez  pour activer la fonction. Appuyez sur  ou  pour régler les minutes, puis sur OK pour démarrer.
	Durée	Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil (max. 23 h 59 min).
	Fin	Pour régler l'heure de fin d'un mode de cuisson (max. 23 h 59 min).


Si vous réglez 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 et Fin, l'appareil désactive les éléments chauffants au bout de 90 % du temps défini. L'appareil utilise la chaleur rési-

duelle pour poursuivre la cuisson jusqu'à la fin du temps de cuisson programmé (de 3 à 20 minutes).

Réglage des fonctions de l'horloge

1. Réglez un mode de cuisson.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que la fonction de l'horlo-

ge souhaitée et le symbole correspondant s'affichent.

- Appuyez sur \wedge ou \vee pour régler la durée requise. Presser **OK** pour confirmer. Lorsque la durée programmée est écoulée, un signal sonore retentit. L'appareil s'éteint. Un message s'affiche.
- Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.



Informations utiles :

- Avec les fonctions Durée et Fin, vous devez d'abord définir le mode de cuisson et la température. Vous pouvez ensuite régler la fonction de l'horloge. L'appareil s'éteint automatiquement.
- Vous pouvez utiliser les fonctions Durée et Fin simultanément si vous souhaitez que l'appareil s'allume et s'éteigne automatiquement l'appareil à un moment donné.
- Lorsque vous utilisez la sonde à viande (si disponible), les fonctions Durée et Fin ne fonctionnent pas.

7.1 Chaleur et tenir

La fonction Chaleur et tenir conserve les aliments cuits au charbon à 200 °C pendant 30 minutes. Elle s'active à la fin de la cuisson.

- Vous pouvez activer ou désactiver cette fonction dans le menu Réglages de base.
- Conditions d'activation de la fonction :
 - La température réglée est d'au moins 80 °C.

- La fonction Durée est réglée.

Activation de la fonction

- Allumez l'appareil.
- Sélectionnez le mode de cuisson.
- Réglez une température supérieure à 80 °C.
- Appuyez sur ☞ à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique Chaleur et tenir. Presser **OK** pour confirmer.

Lorsque la fonction s'arrête, un signal sonore retentit.

La fonction Chaleur et tenir reste activée si vous modifiez le mode de cuisson.

7.2 Prolongement de la cuisson

La fonction Prolongement de la cuisson permet de prolonger le mode de cuisson une fois la Durée programmée écoulée.

Cette fonction peut être appliquée à tous les modes de cuisson avec la fonction Durée ou Cuisson par le poids.

- Ne concerne pas les modes de cuisson avec la sonde à viande.

Activation de la fonction :

- À la fin du temps de cuisson, un signal sonore retentit. Appuyez sur une touche sensitive.
- Le message Prolongement de la cuisson s'affiche pendant cinq minutes.
- Appuyez sur ☞ pour l'activer (ou ☜ pour l'annuler).
- Réglez la période de Prolongement de la cuisson. Presser **OK** pour confirmer.

8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Programmes automatiques

Ces 3 programmes automatiques offrent une cuisson optimale pour chaque type de viande ou d'autres recettes :

- Programmes de cuisson de la viande avec Cuisson par le poids (menu Cuisson assistée). Cette fonction calcule automatiquement le temps de cuisson. Pour l'utiliser, il est nécessaire d'entrer le poids des aliments.
- Programmes de cuisson de la viande avec Sonde à viande (menu Cuisson assistée). Cette fonction calcule automatiquement le temps de cuisson. Pour

l'utiliser, il est nécessaire d'entrer la température à cœur des aliments. À la fin du programme, un signal sonore retentit.

- Recettes automatiques (menu Cuisson assistée). Cette fonction utilise des valeurs prédéfinies pour un plat. Préparez le plat en suivant la recette de ce livre.

Plats avec Cuisson par le poids
Rôti de porc
Rôti de veau
Viande braisée
Rôti de gibier
Rôti d'agneau
Volaille entière
Dinde entière
Canard entier
Oie entière
Plats avec Sonde à viande
Filet mignon de porc
Rôti de boeuf
Boeuf basse température
Filet de gibier
Epaule d'agneau
Filets de volaille
Poisson entier

i Vous trouverez les recettes pour les programmes automatiques indiqués pour cet appareil sur notre site Internet. Pour trouver le livre de recettes approprié, vérifiez le code produit (PNC) sur la plaque signalétique qui se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil.

8.2 Cuisson assistée avec Recettes automatiques

Cet appareil dispose d'un ensemble de recettes que vous pouvez utiliser. Les re-

cettes sont fixes et vous ne pouvez pas les modifier.

Activation de la fonction :

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez le menu Cuisson assistée. Presser **OK** pour confirmer.
3. Sélectionnez la catégorie et le plat. Presser **OK** pour confirmer.
4. Sélectionnez Recettes automatiques. Presser **OK** pour confirmer.



Si vous utilisez la fonction Cuissons traditionnelles, l'appareil utilise des réglages automatiques. Comme pour les autres fonctions, vous pouvez les modifier.

8.3 Cuisson assistée avec Cuisson par le poids

Cette fonction calcule automatiquement le temps de cuisson. Pour l'utiliser, il est nécessaire d'entrer le poids des aliments.

Activation de la fonction :

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez Cuisson assistée. Presser **OK** pour confirmer.
3. Sélectionnez la catégorie et le plat. Presser **OK** pour confirmer.
4. Sélectionnez Cuisson par le poids. Presser **OK** pour confirmer.
5. Appuyez sur \wedge ou \vee pour régler le poids des aliments. Presser **OK** pour confirmer.

Le programme automatique démarre. Vous pouvez modifier le poids à tout moment. Appuyez sur \wedge ou \vee pour modifier le poids. Lorsque la durée programmée est écoulée, un signal sonore retentit. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.



Pour certains programmes de cuisson, retournez les aliments au bout de 30 minutes. Un rappel s'affiche.

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 :

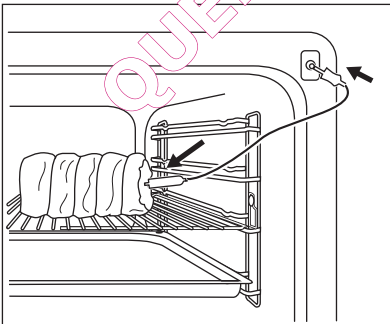
- La température du four
- La température à cœur



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

Utilisation de la sonde à viande :

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



La sonde à viande apparaît sur l'affichage.

4. Appuyez sur \wedge ou \vee dans un délai de 5 secondes pour définir la température à cœur.
5. Réglez la fonction du four et, si nécessaire, la température du four.

L'appareil calcule une heure approximative de fin de cuisson. 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. L'appareil calcule l'heure de fin de cuisson au bout d'environ 30 minutes.



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

Lorsque la viande atteint la température à cœur réglée, un signal sonore retentit. L'appareil s'éteint automatiquement. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.

7. Retirez la sonde à viande de la prise et retirez la viande du four.



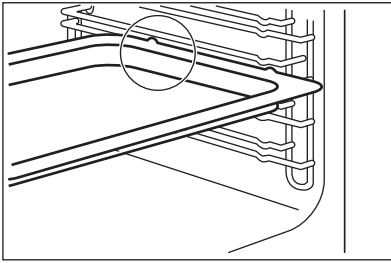
Pour modifier la température à cœur, appuyez sur C .



AVERTISSEMENT

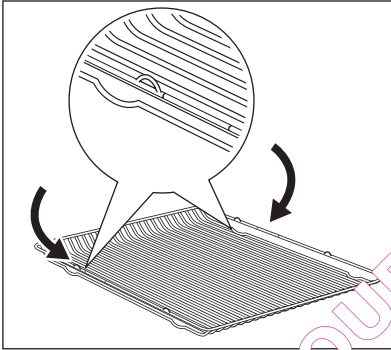
Attention, la sonde à viande est très chaude ! Risque de brûlure ! Soyez particulièrement prudent lors du retrait de la pointe et de la fiche de la sonde.

9.2 Installation des accessoires



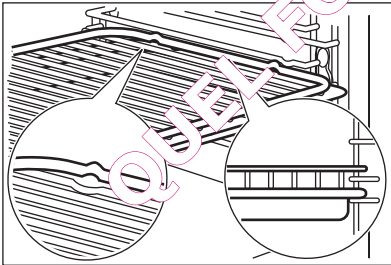
Plat à rôtir :

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.



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-basculer.



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






10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

10.1 Menu Programme préféré



Vous pouvez sauvegarder vos réglages préférés tels que la durée, la température ou le mode de cuisson. Ils sont disponi-

bles dans le menu Programme préféré . Vous pouvez sauvegarder 20 programmes.

Enregistrement d'un programme

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez un mode de cuisson ou une fonction de Cuisson assistée .
3. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique « SAUVEGARDER ». Presser **OK** pour confirmer.
4. La première position mémoire libre s'affiche.
Presser **OK** pour confirmer.
5. Saisissez le nom du programme. La première lettre clignote.
Appuyez sur  ou  pour modifier la lettre. Appuyez sur **OK**.
6. Appuyez sur  ou  pour déplacer le curseur vers la droite ou la gauche. Appuyez sur **OK**.
La lettre suivante clignote. Répétez les étapes 5 et 6 comme nécessaire.
7. Appuyez sur la touche **OK** et maintenez-la enfoncée pour sauvegarder.




Vous pouvez remplacer une position mémoire. Lorsque l'affichage indique la première position mémoire libre, appuyez sur  ou  et appuyez sur **OK** pour remplacer un programme existant.



Vous pouvez modifier le nom d'un programme dans le menu Entrer nom programme .

Activation du programme



1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez le menu Programme préféré . Presser **OK** pour confirmer.
3. Sélectionnez le nom de votre programme préféré. Presser **OK** pour confirmer.

Appuyez sur  pour passer directement à l'option Programme préféré . Vous pouvez également l'utiliser lorsque l'appareil est éteint (sur certains modèles uniquement).

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. Allumez l'appareil.
2. Appuyez simultanément sur  et  jusqu'à ce qu'un message s'affiche.

10.3 Touches Verrouil.

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

Activation de la fonction Touches Verrouil. :

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez un mode de cuisson ou un réglage.
3. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que Touches Verrouil. s'affiche.
Presser **OK** pour confirmer.




Désactivation de la fonction Touches Verrouil. :

1. Appuyez sur la touche  .
2. Presser **OK** pour confirmer.

10.4 SET + GO

La fonction SET + GO vous permet de régler un mode de cuisson (ou un programme) et de l'utiliser ultérieurement en appuyant une fois sur la touche sensitive.

Activation de la fonction :

1. Allumez l'appareil.
2. Réglez un mode de cuisson.
3. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que Durée s'affiche.
4. Réglez l'heure.
5. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que SET + GO s'affiche.
6. Presser **OK** pour confirmer.
Pour démarrer la fonction SET + GO , appuyez sur une touche sensitive (à l'exception de ). Le mode de cuisson réglé démarre.
À la fin du mode de cuisson, un signal sonore retentit.



Informations utiles :

- Lorsque le mode de cuisson est en cours, la fonction Touches Verrouil. est activée.
- La fonction SET + GO peut être activée et désactivée dans le menu Réglages de base .
- Si un mode de cuisson est en cours.
- Si vous ne modifiez pas la température du four.

10.5 Arrêt automatique

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

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



L'arrêt automatique fonctionne avec toutes les fonctions, à l'exception des fonctions Eclairage four , Durée , Fin et Sonde à viande.

quement 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.

10.6 Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement

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 Conseils pour les modes de cuisson spécifiques du four

Maintien au chaud

Utilisez cette fonction pour garder un plat au chaud. La température se règle automatiquement sur 80 °C.

Chauffe-plats

Pour réchauffer les assiettes et les plats. Répartissez les plats et les assiettes sur la grille. Déplacez les piles au bout de la moitié du temps de réchauffement (échangez haut et bas). La température automatique est de 70 °C.

Position de la grille conseillée : 3.

Levée de Pâte/Pain

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

11.3 Cuisson à la vapeur

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.

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

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

¹⁾ Les durées sont fournies à titre indicatif uniquement

11.5 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, entrouvrez 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.

11.6 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.

Stérilisation

- 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 ¹⁾ en minutes	Position de la grille
Artichauts	96	300	50 - 60	1
Aubergines	96	450	15 - 25	1
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

Plat	Température en °C	Quantité d'eau en ml	Durée ¹⁾ en minutes	Position de la grille
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	550	15	1

1) Les durées sont fournies à titre indicatif uniquement.

Garnitures / Plats d'accompagnement

Plat	Température en °C	Quantité d'eau en ml	Durée ¹⁾ 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 ¹⁾ 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 ¹⁾ en minutes	Position de la grille
Jambon cuit (1 000 g)	85	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 + 700	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 ¹⁾ 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.

11.7 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
Œufs cuits au four 1)	90	35 - 45	1
Terrine 1)	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
Réchauffer			
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

11.8 Tableau de cuisson de la fonction Vapeur alternée

Type d'aliment	Vapeur alternée (quantité d'eau : environ 300 ml)			
	Quantité	Température (°C)	Durée ¹⁾ 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 - 180	50 - 60	1
Gratin de pâtes	-	180	40 - 50	1
Lasagnes	-	180	45 - 55	1
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.

11.9 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 tou-

jours 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.

11.10 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.
Le gâteau s'effrite et devient pâteux, plein de grumeaux, juteux.	Durée de cuisson trop courte.	Réglez une durée de cuisson plus longue. Vous ne pouvez pas diminuer les temps de cuisson en augmentant la température.
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.

11.11 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 1)	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 2)	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) 1)	Convection naturelle	1	160 - 180	50 - 70
Pain (pain de seigle) 1)	Convection naturelle	1		
d'abord			230	20
puis			160 - 180	30 - 60
Choux à la crème/ éclairs 1)	Convection naturelle	2	190 - 210	20 - 35
Gâteau roulé 1)	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 1)	Convection naturelle	2	190 - 210	20 - 30
Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) 2)	Chaleur tournante	2	150 - 160	35 - 55
Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) 2)	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) 1)	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

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

Type d'aliment	Température (°C)	Durée (min)	Position de la grille
Biscuits/Gâteaux secs à base de pâte levée	160 - 170	20 - 40	2

11.12 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 ¹⁾	1 / 4	160 - 180	25 - 45
Crumble sec	1 / 4	150 - 160	30 - 45

¹⁾ 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 / Tranches 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

11.13 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
Steak	200 - 300 g	120	1	20 - 40

11.14 Sole pulsée

Type de cuisson	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)
Pizza (pâte fine) ¹⁾	2	200 - 230	15 - 20
Pizza (bien garnie) ²⁾	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		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 ¹⁾	2	230	10 - 20
Quiche à pâte feuilletée ¹⁾	2	160 - 180	45 - 55
Flammekuche ¹⁾	2	230	12 - 20
Piroggen (version russe de la calzone) ¹⁾	2	180 - 200	15 - 25

¹⁾ Préchauffez le four.

²⁾ Utilisez un plat à rôtir.

11.15 Tableau de rôtiissage**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 ¹⁾	par cm d'épaisseur	Turbo gril	1	190 - 200	5 - 6 par cm d'épaisseur
à point	par cm d'épaisseur	Turbo gril	1	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

¹⁾ 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

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)
Jarret de porc (pré-cuit)	750 g - 1 kg	Turbo grill	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 grill	1	160 - 180	150 - 120
Jarret de veau	1,5 - 2 kg	Turbo grill	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 grill	1	150 - 180	100 - 120
Selle d'agneau	1 - 1,5 kg	Turbo grill	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 ¹⁾	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
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

11.16 Gril

Utilisez toujours le gril avec le réglage de température maximum.

**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

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

¹⁾ Préchauffez le four.

11.17 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

Plats préparés	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)
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 ¹⁾ (300 - 600 g)	Convection naturelle ou Turbo gril	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

¹⁾ Retournez les frites 2 ou 3 fois pendant la cuisson

11.18 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

Plat	Quantité	Durée de décongélation en min	Décongélation complémentaire en min	Commentaire
Gâteau	1,4 kg	60	60	---

11.19 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 la première grille à partir du bas 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 ¹⁾	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

¹⁾ Laissez dans le four une fois celui-ci éteint

11.20 Déshydratation

Plat	Température (°C)	Position de la grille	Durée (h)
Haricots	60 - 70	2	6 - 8
Poivrons	60 - 70	2	5 - 6
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

11.21 Pain

Versez 100 ml d'eau dans le bac à eau.
Le préchauffage n'est pas recommandé.

Type de cuisson	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée en minutes
Pain blanc	Pain	1	180 - 200	40 - 60
Baguette	Pain	1	200 - 220	35 - 45
Brioche	Pain	1	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	Pain	1	200 - 220	35 - 45
Pain de seigle	Pain	1	190 - 210	50 - 70
Pain complet	Pain	1	180 - 200	50 - 70
Pain aux céréales	Pain	1	170 - 190	60 - 90

11.22 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
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.

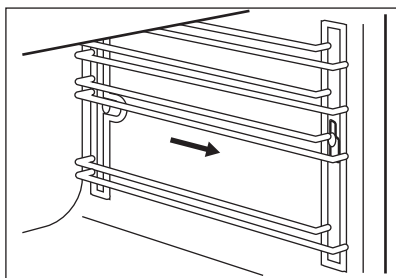
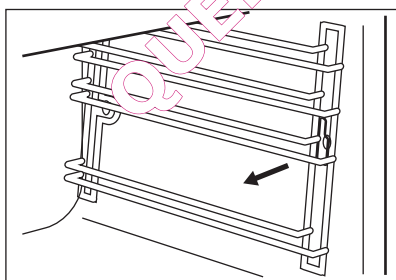
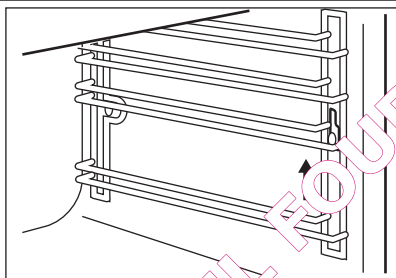
Remarques concernant le nettoyage :

- 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 250 ml d'eau et 3 cuillères à soupe de vinaigre directement dans le générateur de vapeur.
3. Activez la fonction Nettoyage vapeur dans le menu principal. L'affichage indique la durée de la fonction.



4. Un signal sonore retentit lorsque le programme est terminé. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.
5. Essuyez l'appareil avec un chiffon doux. Ôtez l'eau restante du générateur de vapeur.
6. Laissez la porte de l'appareil ouverte pendant environ 1 heure. Attendez le séchage complet de l'appareil.

12.2 Support de grille

Retrait du support de grille

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

1. Tirer 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. Replacez 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 Nettoyage de la porte du four

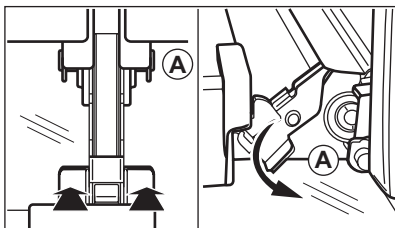
Retrait de la porte et des panneaux de verre

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

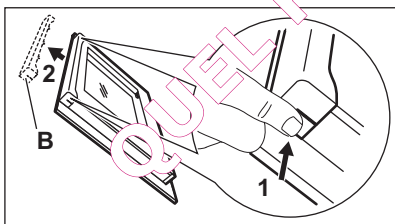


AVERTISSEMENT

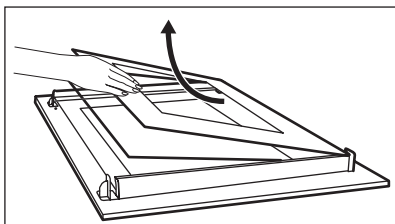
Soyez prudent lorsque vous ôtez la porte de l'appareil. Elle est lourde.



1. Ouvrez complètement la porte.
2. Appuyez complètement sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.
3. Fermez la porte du four à la première position (angle d'environ 70°).
4. Tenez la porte en plaçant vos mains de chaque côté de la porte et soulevez celle-ci en la tirant en biais vers le haut.



5. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable. Cela permet d'éviter les rayures.
6. Saisissez les deux côtés du cache (B) situé sur l'arête supérieure de la porte et poussez-le vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture.
7. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.



8. Saisissez un panneau de verre à la fois par son bord supérieur et dégagez-le du guide en le soulevant.
9. Nettoyez le panneau de verre à l'eau savonneuse. Séchez soigneusement le panneau de verre.

Remise en place de la porte et des panneaux de verre

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

four. Procédez dans le sens inverse du retrait. Installez 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.
L'appareil ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez les réglages.
L'appareil ne chauffe pas.	La sécurité enfants est activée.	Reportez-vous au chapitre « Activation et désactivation de la fonction Sécurité enfants ».
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'affichage indique « F111 ».	La fiche de la Sonde à viande n'est pas correctement insérée dans la prise.	Insérez la fiche de la sonde à viande aussi loin que possible dans la prise.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.

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 votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

QUEL FOUR.COM

QUEL FOUR.COM

www.electrolux.com/shop



892961252-A-212013

QUEL FOUR.COM