



Thinking of you
Electrolux



EOC6841

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	8
6. UTILISATION QUOTIDIENNE	10
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE	15
8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES	17
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES	17
10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES	21
11. CONSEILS UTILES	23
12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE	38
13. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT	44
14. INSTALLATION	46

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.
- Retirez le plus gros des salissures avant le nettoyage par pyrolyse. Retirez tous les accessoires du four.
- 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 du 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 coupe pure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.


- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.

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 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'acceptation de la garantie.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.

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 et 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).

Nettoyage par pyrolyse



AVERTISSEMENT

Risque d'incendie et de brûlures.

- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
 - Tout résidu excessif de nourriture, tout dépôt ou toute éclaboussure de graisse ou d'huile.
 - Tout objet amovible (y compris les grilles, les rails latéraux, etc., fournis avec le produit), en particulier tout récipient antiadhésif, plateau, plaque, ustensile, etc.
- Tenez les enfants éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud.
- Assurez-vous que la ventilation dans la pièce est suffisante (fenêtre ouverte, VMC en fonctionnement) pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.
- Le nettoyage par pyrolyse est un processus à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus alimentaires et des matériaux dont est fait le four. Par conséquent, nous recommandons à nos clients de suivre les conseils ci-dessous :
 - Assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.
 - Assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après la première utilisation à température maximale.
 - Ne laissez aucun animal, en particulier aucun oiseau, à proximité de l'appareil pendant et après un nettoyage par pyrolyse ; la première fois, utilisez la température de fonctionnement

maximale dans une pièce bien ventilée.

- Certains oiseaux et reptiles sont extrêmement sensibles (plus que les êtres humains) aux fumées pouvant se dégager lors du processus de nettoyage des fours à pyrolyse.
- Les animaux de petite taille peuvent également être très sensibles aux changements de température survenant à proximité d'un four à pyrolyse lorsque le processus de nettoyage est en cours.
- Les surfaces antiadhésives des ustensiles de cuisine (poêles, casseroles, plaques de cuisson, etc.) peuvent être endommagées par la très haute température nécessaire au nettoyage par pyrolyse et peuvent également dégager, dans une moindre mesure, des fumées nocives.
- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non nocives pour les êtres humains, y compris pour les enfants en bas âge et les personnes à la santé fragile.

2.4 Éclairage interne

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont desti-

nées 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

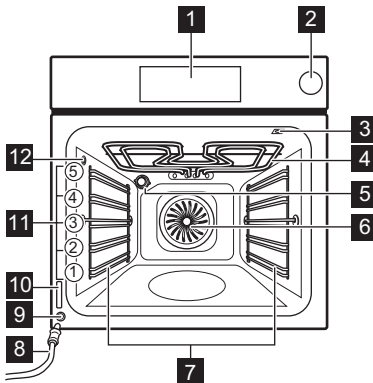


AVERTISSEMENT

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.
- Fermez 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 Programmateur électronique
- 2 Bac à eau

- 3 Prise pour la sonde à viande
- 4 Gril
- 5 Éclairage du four
- 6 Ventilateur
- 7 Support de gradin amovible
- 8 Tuyau de vidange
- 9 Vanne de vidange de l'eau
- 10 Plaque signalétique
- 11 Position des grilles
- 12 Tuyau d'arrivée de la vapeur

3.1 Accessoires pour four

• 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 griller ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.

- **Sonde à viande**

Pour mesurer le degré de cuisson des aliments.

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

4.1 Premier nettoyage

- Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles (si présents).
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.



Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

4.2 Premier branchement

Lorsque vous reliez l'appareil au réseau électrique ou après une coupure de courant, vous devez régler la langue, le contraste et la luminosité de l'affichage ainsi que l'heure.

1. Appuyez sur ou pour régler la valeur.

2. Appuyez sur **OK** pour confirmer.

4.3 Préchauffage

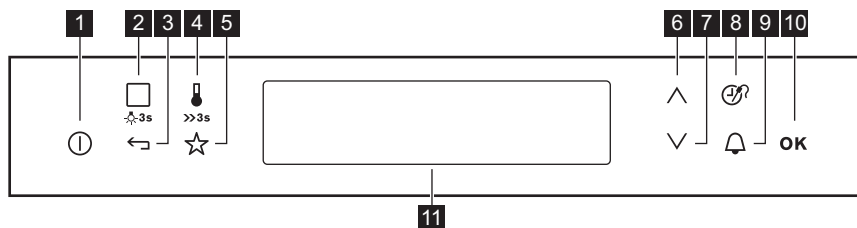
Préchauffez le four à vide afin de faire brûler les résidus de graisse.

1. Sélectionnez la fonction et la température maximale.
2. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 45 minutes.
3. Sélectionnez la fonction et la température maximale.
4. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 15 minutes.










Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude. Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper de l'appareil. Ce phénomène est normal. Vérifiez que la ventilation environnante est suffisante.

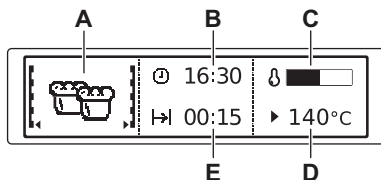
5. BANDEAU DE COMMANDE

Programmateur électronique



Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil.

Numéro	Touche sensitive	Fonction	Commentaire
1		Marche/Arrêt	Pour allumer et éteindre l'appareil.
2		Modes de cuisson ou Cuisson assistée	Pour choisir un mode de cuisson ou une fonction de Cuisson assistée . Pour accéder à la fonction souhaitée, appuyez sur la touche sensitive une ou deux fois lorsque l'appareil est allumé. Pour activer ou désactiver l'éclairage, appuyez sur cette touche pendant 3 secondes. Vous pouvez également activer l'éclairage lorsque l'appareil est éteint.
3		Touche Accueil	Pour revenir d'un niveau dans le menu. Pour revenir au 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 sensitive 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.
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 sécurité enfants, la mémoire du Programme préféré , la fonction Chaleur et tenir , la fonction Set + Go ou pour modifier les réglages de la sonde à viande (sur certains modèles uniquement).
9		Minuteur	Permet de régler le Minuteur .
10	OK	OK	Pour confirmer la sélection ou le réglage.
11	—	Affichage	Affiche les réglages actuels de l'appareil.

Affichage

- A) Mode de cuisson
- B) Heure
- C) Indicateur de chauffe
- D) Température
- E) Fonctions Durée et Fin

Autres indicateurs de l'affichage

Symbole	Fonction	Fonction
	Minuteur	Cette fonction est activée.
	Heure	L'affichage indique l'heure.
	Durée	L'affichage indique la durée de cuisson nécessaire.
	Fin	L'affichage indique la fin de la durée de cuisson.
	Indication du temps	L'affichage indique la durée d'un mode de cuisson. Appuyez simultanément sur ∇ et \blacktriangle pour réinitialiser la durée.
	Indicateur de chauffe	L'affichage indique la température à l'intérieur de l'appareil.
	Indicateur de Pré-chauffage rapide	Cette fonction est activée. Cette fonction diminue le temps de chauffe.
	Cuisson par le poids	L'affichage indique que le système de cuisson par le poids est en cours de fonctionnement ou que le poids peut être modifié.
	Maintien au chaud	Cette fonction est activée.

6. UTILISATION QUOTIDIENNE**AVERTISSEMENT**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.







6.1 Navigation dans les menus**Utilisation des menus :**

1. Allumez l'appareil.












2. Appuyez sur ∇ ou \blacktriangle pour sélectionner l'option de menu.
3. Appuyez sur **OK** pour passer au sous-menu ou accepter le réglage. À tout moment, vous pouvez revenir au menu principal avec la touche \leftarrow .




6.2 Présentation des menus

Menu principal

Symbole	Élément de menu	Utilisation
	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.
	Pyrolyse	Nettoyage par pyrolyse.
	Réglages de base	Vous pouvez utiliser cette fonction pour effectuer d'autres réglages.
	Programmes spéciaux	Contient une liste de modes de cuisson supplémentaires.










Sous-menus pour : Réglages de base





Symbole	Sous-menu	Description
	Mise à l'heure	Règle l'heure de l'horloge.
	Indication du temps	Lorsque cette fonction est activée, l'heure s'affiche lorsque vous éteignez l'appareil.
	SET + GO	Lorsque cette fonction est activée, vous pouvez activer les fonctions lorsque vous activez le mode de cuisson.
	Chauffer et tenir	Lorsque l'appareil est allumé, vous pouvez activer cette fonction lorsque vous activez le mode de cuisson.
	Prolongement de la cuisson	Active et désactive cette fonction.
	Affichage contraste	Ajuste le contraste de l'affichage par paliers.
	Affichage luminosité	Ajuste la luminosité de l'affichage par paliers.
	Langue	Règle la langue de l'affichage.
	Volume alarme	Permet de régler le volume des tonalités des touches et des signaux sonores par paliers.
	Tonalité touches	Active et désactive la tonalité des touches sensibles. Il est impossible de désactiver la tonalité de la touche MARCHE/ARRET.
	Son alarme/erreur	Active et désactive les tonalités de l'alarme.

Symbole	Sous-menu	Description
	Assistant nettoyage	Vous guide à travers la procédure de nettoyage.
	Nettoyage conseillé	Vous rappelle quand l'appareil doit être nettoyé.
i	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
 Chaleur tournante	Pour cuire au maximum sur trois niveaux simultanément. Lorsque vous utilisez cette fonction, réduisez de 20 à 40 °C les températures que vous utilisez habituellement avec la Convection naturelle.
 Chaleur tournante+Vapeur	Pour cuire des plats à la vapeur. Utilisez cette fonction pour diminuer la durée de cuisson et préserver les vitamines et nutriments des aliments. Pour l'utiliser, sélectionnez cette fonction et réglez la température entre 130 °C et 230 °C.
 Sole pulsée	Pour cuire une pizza, une quiche ou une tarte à la vapeur.
 Convection naturelle	Pour cuire et rôtir sur un seul niveau.
 Cuisson basse température	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.
 Sole	Pour la cuisson de gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
 Chaleur tournante humide	Pour économiser de l'énergie lors de la cuisson d'aliments secs. Également pour cuire des pâtisseries dans des moules sur un seul niveau.
 Eco Turbo gril	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.
 Plats surgelés	Pour les plats préparés tels que frites, pommes de terre, nems, etc.

Mode de cuisson	Utilisation
 Gril	Pour griller des aliments peu épais au centre de la grille et pour griller du pain.
 Gril fort	Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain.
 Turbo gril	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.
 Réhydratation vapeur	Pour réchauffer des aliments déjà cuits directement sur une assiette.


Sous-menu pour : Programmes spéciaux

Mode de cuisson	Utilisation
 Pain	Pour cuire du pain à la vapeur.
 Gratiner	Pour préparer des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Également pour gratiner et faire dorer.
 Levée de Pâte/Pain	Pour faire lever les pâtes à levure avant la cuisson.
 Chauffe-plats	Pour préchauffer une assiette avant de servir.
 Stérilisation	Pour conserver des légumes, par ex. divers condiments, dans des verrines et du liquide.
 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 aliments surgelés.

6.4 Activation d'un mode de cuisson

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



Appuyez une ou deux fois sur  pour accéder directement au menu Modes de cuisson (lorsque l'appareil est allumé).

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 900 ml d'eau dans le bac à eau.

Cette quantité assure environ 55 à 60 minutes d'utilisation.



Utilisez exclusivement de l'eau. N'utilisez pas d'eau filtrée (déméralisée) ou distillée. N'utilisez pas d'autres liquides. Ne versez pas de liquides inflammables ni d'alcool dans le bac à eau.

3. Remplacez le bac à eau dans sa position initiale.
4. Allumez l'appareil.
5. Préparez les aliments dans des récipients adaptés.
6. Sélectionnez le mode de cuisson à la vapeur et la température.
7. Si nécessaire, réglez la fonction Durée |→| ou Fin →|.

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

8. Éteignez l'appareil.

Faites complètement sécher l'appareil en laissant la porte ouverte.

9. Videz le réservoir à la fin de la cuisson à la vapeur.



AVERTISSEMENT

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

6.6 Voyant « Réservoir vide »

Lorsque le réservoir est vide et qu'il doit être rempli, Niveau d'eau bas s'affiche et un signal sonore retentit.

Pour plus d'informations, reportez-vous au chapitre « Cuisson à la vapeur ».

6.7 Voyant « Réservoir plein »

Lorsque Réservoir d'eau plein s'affiche, vous pouvez utiliser la cuisson à la vapeur.

Un signal sonore retentit lorsque le réservoir est plein.



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

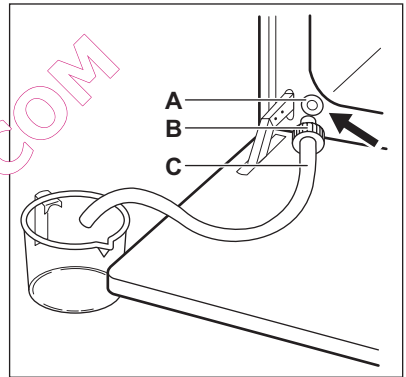
Épongez l'excédent d'eau.

6.8 Vidange du réservoir d'eau



Assurez-vous que l'appareil a refroidi avant de vider le réservoir d'eau.

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



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



AVERTISSEMENT

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




Il peut rester un peu d'eau dans le réservoir lorsque le message Niveau d'eau bas s'affiche. Attendez que l'eau cesse de s'écouler de la vanne de vidange de l'eau.

6.9 Indicateur de chauffe

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

6.10 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 se met alors à clignoter.

6.11 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.

6.12 Économies d'énergie




Cet appareil est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisson quotidienne :


• 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).
- 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 pendant la cuisson.







• Lorsque vous utilisez la fonction **Chaleur résiduelle humide**, l'éclairage éteint au bout de 30 secondes.

L'éclairage se rallume lorsque vous appuyez sur la touche  pendant 3 secondes.

• Fonctions Éco : reportez-vous à la section « Modes de cuisson ».



7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

7.1 Fonctions de l'horloge

Symbole	Fonction	Description
	Minuteur	Pour régler un compte à rebours (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 définissez l'heure d'une fonction de l'horloge, le décompte démarre au bout de 5 secondes.



Si vous utilisez les fonctions de l'horloge Durée  et Fin , l'appareil désactive les résistances au bout de 90 % de la durée définie. L'appareil utilise la chaleur ré-

siduelle pour poursuivre la cuisson jusqu'à la fin de la durée de cuisson programmée (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 l'affichage indique la fonction de l'horloge souhaitée et le symbole associé.
3. Appuyez sur  ou  pour régler la durée requise. Presser **OK** pour confirmer.

Lorsque la durée programmée s'est écoulée, un signal sonore retentit. L'appareil s'éteint. Un message s'affiche.

4. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.



- 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 à un moment donné.
- Lorsque vous utilisez la sonde à viande (si disponible), les fonctions Durée  et Fin  ne fonctionnent pas.


7.2 Maintien au chaud

La fonction Maintien au chaud conserve les aliments cuits au chaud à 80 °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

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez le mode de cuisson.
3. Réglez une température supérieure à 80 °C.
4. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique Maintien au chaud. Presser **OK** pour confirmer.

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

La fonction Maintien au chaud fonctionne pendant 30 minutes.

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



7.3 Prolongement de la cuisson

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

Elle 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 Sonde à viande.

Activation de la fonction :

1. À la fin de la durée de cuisson, un signal sonore retentit. Appuyez sur une touche sensitive.
2. Le message Prolongement de la cuisson s'affiche pendant cinq minutes.
3. Appuyez sur  pour l'activer (ou sur  pour l'annuler).
4. Réglez la durée de Prolongement de la cuisson. Presser **OK** pour confirmer.

8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES

8.1 Cuisson assistée avec Recettes automatiques

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

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 indiquer 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 s'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.

8.2 Cuisson assistée avec Cuisson par le poids

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

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Sonde à viande

La sonde à viande permet de mesurer la température à cœur de la viande. Lorsque la viande atteint la température définie, l'appareil s'éteint.

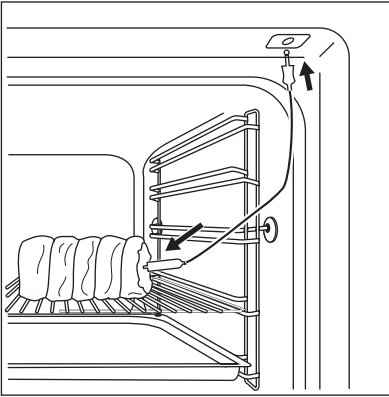
Vous devez régler deux températures :

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



N'utilisez que la sonde à viande fournie avec l'appareil ou des pièces de rechange d'origine.

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

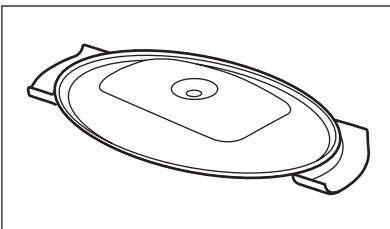
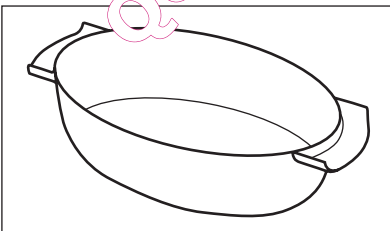


Le symbole de la sonde à viande s'affiche.


4. 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 une heure de fin de cuisson au bout d'environ 30 minutes.

6. Assurez-vous que la sonde à viande reste bien insérée dans la viande et que la fiche est bien branchée dans la



prise de la sonde à viande durant la cuisson.

7. Si nécessaire, vous pouvez régler une nouvelle température à cœur durant la cuisson. Pour cela, appuyez sur .
8. 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.
9. Retirez la fiche de la sonde à viande de la prise. Sortez la viande de l'appareil.



AVERTISSEMENT

Attention, la sonde à viande est très chaude ! Risque de brûlure ! Soyez prudent lorsque vous débrichez les deux extrémités de la sonde à viande.

9.2 Accessoires pour la cuisson à la vapeur

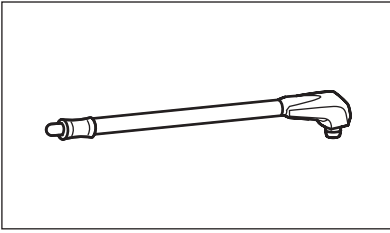


Le kit d'accessoires pour la cuisson à la vapeur n'est pas fourni avec l'appareil. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre revendeur local.

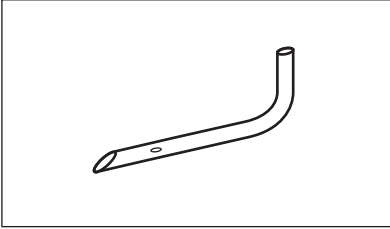
Le plat de cuisson diététique pour les fonctions de cuisson à la vapeur.

- Récipient en verre (A)

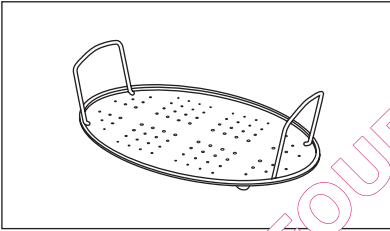
- Couverture (B)



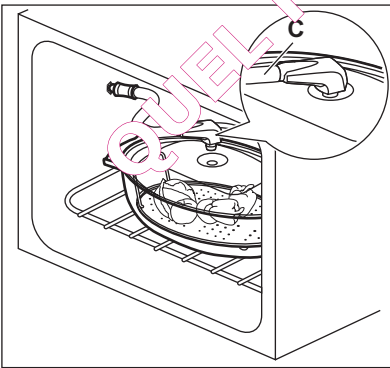
- Tube de l'injecteur (C)



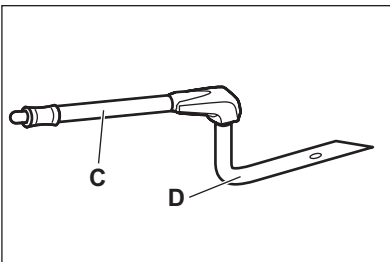
- Injecteur pour une cuisson directe à la vapeur (D)



- Grille en acier (E)

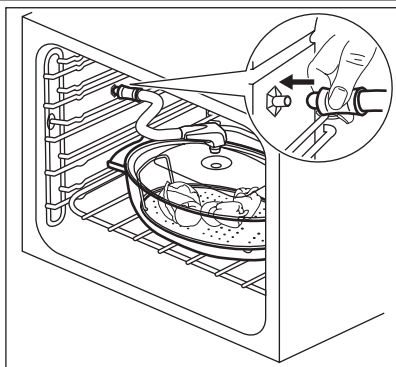


Le plat est composé d'un récipient en verre, d'un couvercle doté d'un orifice pour le tube de l'injecteur (C) et d'une grille en acier à placer au fond du plat de cuisson.



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

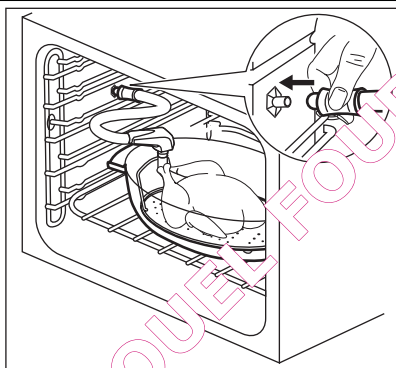
Cuisson à la vapeur dans un plat de cuisson diététique



Placez les aliments sur la grille en acier dans le plat de cuisson puis couvrez-le. Insérez le tube de l'injecteur dans l'orifice spécial du couvercle du plat de cuisson diététique. Placez le plat de cuisson sur le 2e niveau en partant du bas. Insérez l'autre extrémité du tube de l'injecteur dans le tuyau d'arrivée de la vapeur. (reportez-vous au chapitre « Description de l'appareil »).

Assurez-vous de ne pas écraser le tube de l'injecteur et de ne pas le laisser toucher la voûte du four. Réglez le four sur la fonction de cuisson à la vapeur.

Cuisson à la vapeur directe

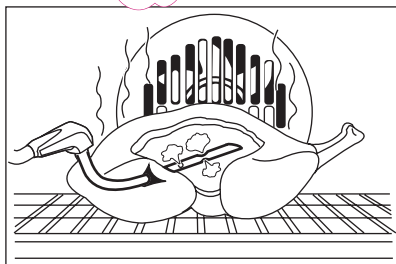


Placez les aliments sur la grille en acier dans le plat de cuisson. Ajoutez de l'eau. Insérez l'injecteur (D) dans le tube de l'injecteur (C). Insérez l'autre extrémité dans le tuyau d'arrivée de la vapeur.



N'utilisez pas le couvercle du plat.

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



Placez le plat de cuisson sur le 1er ou le 2e niveau en partant du bas. Assurez-vous de ne pas écraser le tube de l'injecteur et de ne pas le laisser toucher la voûte du four. Réglez le four sur la fonction de cuisson à la vapeur.

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

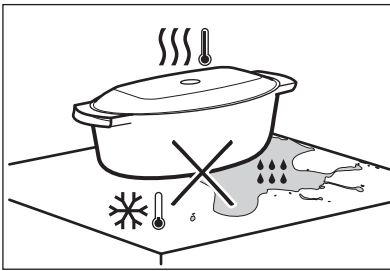


Le tube de l'injecteur est spécialement conçu pour la cuisson d'aliments et ne contient pas de substances nocives.

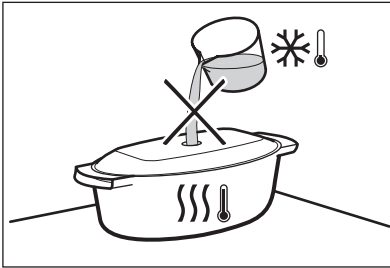


Soyez prudent lorsque vous utilisez l'injecteur tandis que le four est en fonction-

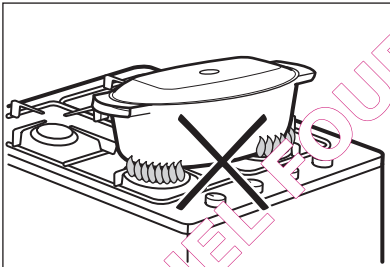
nement. Utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler l'injecteur lorsque le four est chaud. Démontez toujours l'injecteur du four lorsque vous n'utilisez pas la fonction vapeur.



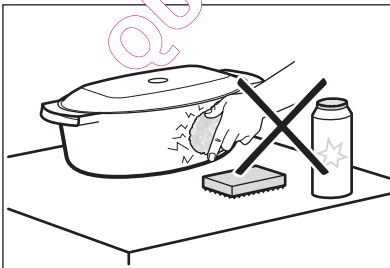
Ne posez pas de plat de cuisson chaud sur une surface froide ou mouillée.



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



Ne posez pas le plat de cuisson sur une table de cuisson chaude.



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

10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES






10.1 Menu Programme préféré

Vous pouvez sauvegarder vos réglages favoris tels que la durée, la température ou le mode de cuisson. Ils sont disponibles 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 **SAUVEGARDER** s'affiche. 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 **OK** pour sauvegarder.

**Informations utiles :**

- 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 du 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 .

10.2 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.
4. Presser **OK** pour confirmer.



Si l'appareil dispose d'une fonction de nettoyage par pyrolyse et que celle-ci est en cours, la porte est verrouillée et le symbole en forme de clé s'affiche.



Désactivation de la fonction Touches Verrouil. :

1. Appuyez sur  . Un message s'affiche.
2. Appuyez sur  puis sur **OK** pour confirmer.

10.3 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.




Si l'appareil dispose d'une fonction de nettoyage par pyrolyse et que celle-ci est en cours, la porte est verrouillée et le symbole en forme de clé s'affiche.
Un message s'affiche lorsque vous appuyez sur une touche sensitive.



Pour déverrouiller l'appareil, appuyez de nouveau simultanément sur  et  jusqu'à ce qu'un message s'affiche.

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 le 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 quelconque (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 porte n'est pas verrouillée.
- La fonction SET + GO peut être activée et désactivée dans le menu Réglages de base .

10.5 Arrêt Automatique

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

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

Température du four	Heure d'arrêt de cuisson
30 °C - 115 °C	12,5 h
120 °C - 195 °C	8,5 h
200 °C - 245 °C	5,5 h

Température du four	Heure de fin de cuisson
250 °C - température maximale	3,0 h



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

10.6 Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Lorsque le four est mis à l'arrêt, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

10.7 Thermostat de sécurité

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

11. CONSEILS UTILES

- Le four dispose de cinq niveaux de gradins. Comptez les niveaux de gradins à partir du bas de l'appareil.
- L'appareil est doté d'un système spécial qui permet à l'air de circuler et qui recycle perpétuellement la vapeur. Dans cet environnement, ce système permet de cuisiner des plats tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont donc réduits au minimum.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte. Ce phénomène est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.
- Essayez la vapeur après chaque utilisation de l'appareil.
- Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole de votre four. Cela entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

11.1 Cuisson de gâteaux

- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.
- Si vous utilisez deux plateaux de cuisson en même temps, laissez un niveau libre entre les deux.
- La fonction Convection naturelle avec la température par défaut est idéale pour cuire du pain.

11.2 Cuisson de viande et de poisson

- Pour les aliments très gras, utilisez un plat à rôtir pour éviter de salir le four de manière irréversible.
- Avant de couper la viande, laissez-la reposer pendant environ 15 minutes afin d'éviter que le jus ne s'écoule.

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

11.3 Temps de cuisson

Le temps de cuisson varie selon le type d'aliment, sa consistance et son volume. Au départ, surveillez la cuisson lorsque vous cuisinez. Ainsi, vous trouverez les meilleurs réglages (fonction, temps de cuisson, etc.) pour vos ustensiles, vos recettes et les quantités lorsque vous utiliserez l'appareil.

11.4 Tableau de rôtissage et de cuisson des gâteaux

GÂTEAUX

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp . [°C]	Positions des grilles	Temp . [°C]		
Pâtes à gâteaux	2	170	3 (2 et 4)	160	45 - 60	Dans un moule à gâteau
Pâte sablée	2	170	3 (2 et 4)	160	20 - 30	Dans un moule à gâteau
Gâteau au fromage	1	170	2	165	80 - 100	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Tarte aux pommes	2	170	2 (gauche et droit)	160	80 - 100	Dans deux moules à gâteau de 20 cm sur une grille métallique ¹⁾
Strudel	3	175	2	150	60 - 80	Sur un plateau de cuisson
Tarte à la confiture	2	170	2 (gauche et droit)	165	30 - 40	Dans un moule à gâteau de 26 cm

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp . [°C]	Positions des grilles	Temp . [°C]		
Génoise/Gâteau Savoie	2	170	2	150	40 - 50	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Gâteau de Noël/Cake aux fruits	2	160	2	150	90 - 120	Dans un moule à gâteau de 20 cm ¹⁾
Gâteau aux prunes	1	175	2	160	50 - 60	Dans un moule à pain ¹⁾
Petits gâteaux - sur un seul niveau	3	170	3	150 - 160	20 - 30	Sur un plateau de cuisson ¹⁾
Petits gâteaux - sur deux niveaux	-	-	2 et 4	140 - 150	25 - 35	Sur un plateau de cuisson ¹⁾
Petits gâteaux - sur trois niveaux	-	-	1, 3 et 5	140 - 150	30 - 45	Sur un plateau de cuisson ¹⁾
Biscuits/Gâteaux secs/Tresses feuilletées - sur un seul niveau	3	140	3	140 - 150	25 - 45	Sur un plateau de cuisson
Biscuits/Gâteaux secs/Tresses feuilletées - sur deux niveaux	-	-	2 et 4	140 - 150	35 - 40	Sur un plateau de cuisson
Biscuits/Gâteaux secs/Tresses feuilletées - sur trois niveaux	-	-	1, 3 et 5	140 - 150	35 - 45	Sur un plateau de cuisson
Meringues - sur un seul niveau	3	120	3	120	80 - 100	Sur un plateau de cuisson

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp. [°C]	Positions des grilles	Temp. [°C]		
Meringues - sur deux niveaux	-	-	2 et 4	120	80 - 100	Sur un plateau de cuisson ¹⁾
Petits pains	3	190	3	190	12 - 20	Sur un plateau de cuisson ¹⁾
Éclairs - sur un seul niveau	3	190	3	170	25 - 35	Sur un plateau de cuisson
Éclairs - sur deux niveaux	-	-	2 et 4	170	35 - 45	Sur un plateau de cuisson
Tourtes	2	180	2	170	45 - 70	Dans un moule à gâteau de 20 cm
Cake aux fruits	1	160	2	150	110 - 120	Dans un moule à gâteau de 24 cm
Gâteau à étages	1	170	2	160	30 - 50	Dans un moule à gâteau de 20 cm ¹⁾

¹⁾ Préchauffez pendant 10 minutes.

PAIN ET PÂTES

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp. [°C]	Positions des grilles	Temp. [°C]		
Pain blanc	1	190	1	190	60 - 70	1 à 2 pièces, 500 g par pièce ¹⁾
Pain de seigle	1	190	1	180	30 - 45	Dans un moule à pain
Petits pains	2	190	2 (2 et 4)	180	25 - 40	6 à 8 petits pains sur un plateau de cuisson ¹⁾

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp. [°C]	Positions des grilles	Temp. [°C]		
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Sur un plateau de cuisson ou un plat à rôtir ¹⁾
Scones	3	200	3	190	10 - 20	Sur un plateau de cuisson ¹⁾

¹⁾ Préchauffez pendant 10 minutes.

PRÉPARATIONS À BASE D'ŒUFS

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp. [°C]	Positions des grilles	Temp. [°C]		
Gratin de pâtes	2	200	2	180	40 - 50	Dans un moule
Gratin aux légumes	2	200	2	175	45 - 60	Dans un moule
Quiches	2	180	1	180	50 - 60	Dans un moule ¹⁾
Lasagnes	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Dans un moule ¹⁾
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Dans un moule ¹⁾

¹⁾ Préchauffez pendant 10 minutes.

VIANDE

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp. [°C]	Positions des grilles	Temp. [°C]		
Bœuf	2	200	2	190	50 - 70	Sur une grille métallique
Porc	2	180	2	180	90 - 120	Sur une grille métallique

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp . [°C]	Positions des grilles	Temp . [°C]		
Veau	2	190	2	175	90 - 120	Sur une grille métallique
Rôti de boeuf, saignant	2	210	2	200	50 - 60	Sur une grille métallique
Rôti de boeuf, cuit à point	2	210	2	200	60 - 70	Sur une grille métallique
Rôti de boeuf, bien cuit	2	210	2	200	70 - 75	Sur une grille métallique
Épaule de porc	2	180	2	170	120 - 150	Avec couenne
Jarret de porc	2	180	2	160	100 - 120	2 morceaux
Agneau	2	190	2	175	110 - 130	Gigot
Poulet	2	220	2	200	70 - 85	Entier
Dinde	2	180	2	160	210 - 240	Entière
Canard	2	175	2	220	120 - 150	Entier
Oie	2	175	1	160	150 - 200	Entière
Lapin	2	190	2	175	60 - 80	En morceaux
Lièvre	2	190	2	175	150 - 200	En morceaux
Faisan	2	190	2	175	90 - 120	Entier

POISSON

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp . [°C]	Positions des grilles	Temp . [°C]		
Truite/daurade	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 poissons

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp. [°C]	Positions des grilles	Temp. [°C]		
Thon/saumon	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 filets

11.5 Gril



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

TYPE DE PLAT	Quantité		Gril		Durée de cuisson [min]	
	Morceaux	[g]	Position de la grille	Temp. [°C]	1re face	2e face
Filet de bœuf	4	800	4	max.	12-15	12-14
Steaks de bœuf	4	600	4	max.	10-12	6-8
Saucisses	8	-	4	max.	12-15	10-12
Côtelettes de porc	4	600	4	max.	12-16	12-14
Volaille (coupé en deux)	2	1000	4	max.	30-35	25-30
Brochettes	4	-	4	max.	10-15	10-12
Escalope de poulet	4	400	4	max.	12-15	12-14
Steak haché	6	600	4	max.	20-30	-
Filets de poisson	4	400	4	max.	12-14	10-12
Sandwiches toastés	4-6	-	4	max.	5-7	-
Toasts	4-6	-	4	max.	2-4	2-3

11.6 Turbo Gril

Bœuf

TYPE DE PLAT	Quantité	Position de la grille	Température [°C]	Durée [min]
Rôti ou filet de bœuf saignant	par cm d'épaisseur	1	190-200 ¹⁾	5-6
Rôti ou filet de bœuf à point	par cm d'épaisseur	1	180-190 ¹⁾	6-8

TYPE DE PLAT	Quantité	Position de la grille	Température [°C]	Durée [min]
Rôti ou filet de bœuf bien cuit	par cm d'épaisseur	1	170-180 ¹⁾	8-10

¹⁾ Préchauffez le four

Porc

TYPE DE PLAT	Quantité	Position de la grille	Température [°C]	Durée [min]
Épaule, collier, jambon à l'os	1-1,5 kg	1	160-180	90-120
Côtelette, côte	1-1,5 kg	1	170-180	60-90
Pâté à la viande	750 g-1 kg	1	160-170	50-60
Jarret de porc (précuit)	750 g - 1 kg	1	150-170	90-120

Veau

TYPE DE PLAT	Quantité	Position de la grille	Température [°C]	Durée [min]
Rôti de veau	1 kg	1	160-180	90-120
Jarret de veau	1,5-2 kg	1	160-180	120-150

Agneau

TYPE DE PLAT	Quantité	Position de la grille	Température [°C]	Durée [min]
Gigot d'agneau, rôti d'agneau	1,5 kg	1	150-170	100-120
Selle d'agneau	1-1,5 kg	1	160-180	40-60

Volaille

TYPE DE PLAT	Quantité	Position de la grille	Température [°C]	Durée [min]
Morceaux de volaille	200-250 g chacun	1	200-220	30-50
Poulet, moitié	400-500 g chacun	1	190-210	35-50
Poulet, poularde	1-1,5 kg	1	190-210	50-70
Canard	1,5-2 kg	1	180-200	80-100
Oie	3,5-5 kg	1	160-180	120-180
Dinde	2,5-3,5 kg	1	160-180	120-150
Dinde	4-6 kg	1	140-160	150-240

Poisson (à l'étuvée)

TYPE DE PLAT	Quantité	Position de la grille	Température [°C]	Durée [min]
Poisson entier > 1kg	1-1,5 kg	1	210-220	40-60

Chaleur tournante humide

Type d'aliment	Positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)
Gratin de pâtes	2	180 - 200	45 - 60
Lasagnes	2	180 - 200	45 - 60
Gratin de pommes de terre	2	190 - 210	55 - 80
Sucrés plats/préparations	2	180 - 200	45 - 60
Kouglof ou brioche	1	130 - 170	50 - 70
Tresse/couronne de pain	2	170 - 190	40 - 50
Gâteaux avec garniture de type crumble (sec)	3	160 - 170	20 - 40
Biscuits/Gâteaux secs à base de pâte levée	2	160 - 170	20 - 40

11.7 Décongélation

TYPE DE PLAT	Quantité	Durée de décongélation [min]	Durée de décongélation supplémentaire [min]	Notes
Volaille	1000	100-140	20-30	Placez le poulet sur une sous-tasse retournée, posée sur une grande assiette. Retournez à la moitié du temps.
Viande	1000	100-140	20-30	Retournez à la moitié du temps.
Viande	500	90-120	20-30	Retournez à la moitié du temps.
Truite	150	25-35	10-15	-
Fraises	300	30-40	10-20	-
Beurre	250	30-40	10-15	-
Crème	2 x 200	80-100	10-15	La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée.

TYPE DE PLAT	[g]	Durée de décongélation [min]	Durée de décongélation supplémentaire [min]	Notes
Gâteau	1400	60	60	-

11.8 Stérilisation

Baies

CONSERVE	Température [°C]	Durée de cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Durée de cuisson supplémentaire à 100 °C (min)
Fraises, myrtilles, framboises, groseilles à maquereau mûres	160 – 170	35 – 45	-

Fruits à noyau

CONSERVE	Température [°C]	Durée de cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Durée de cuisson supplémentaire à 100 °C (min)
Poires, coings, prunes	160 – 170	35 – 45	10 – 15

Légumes

CONSERVE	Température [°C]	Durée de cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Durée de cuisson supplémentaire 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	5 – 10
Chou-rave, petits pois, asperges	160 – 170	50 – 60	15 – 20

¹⁾ Après avoir éteint l'appareil, laissez la conserve dans le four.

11.9 Déshydratation

Recouvrez les grilles du four de papier sulfurisé.

LÉGUMES

TYPE DE PLAT	Positions des grilles		Température [°C]	Durée [heures]
	1 niveau	2 niveaux		
Haricots	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Poivrons	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Légumes pour potage	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Champignons	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Fines herbes	3	1/4	40 - 50	2 - 3

FRUITS

TYPE DE PLAT	Positions des grilles		Température [°C]	Durée [heures]
	1 niveau	2 niveaux		
Prunes	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Abricots	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Pommes, lamelles	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Poires	3	1/4	60 - 70	6 - 9

11.10 Chaleur tournante + vapeur**GÂTEAUX ET PÂTISSERIES**

TYPE DE PLAT	Positions des grilles	Temp. [°C]	Durée de cuisson [min]	Remarques
Gâteau aux pommes	2	160	60 - 80	Dans un moule à gâteau de 20 cm ¹⁾
Tartes	2	175	30 - 40	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Cake aux fruits	2	160	80 - 90	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Génoise	2	160	35 - 45	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Panettone	2	150 - 160	70 - 100	Dans un moule à gâteau de 20 cm ¹⁾
Gâteau aux prunes	2	160	40 - 50	Dans un moule à pain ¹⁾
Petits gâteaux	3 (2 et 4)	150 - 160	25 - 30	Sur un plateau de cuisson

TYPE DE PLAT	Positions des grilles	Temp. [°C]	Durée de cuisson [min]	Remarques
Biscuits/Gâteaux secs	3 (2 et 4)	150	20 - 35	Sur un plateau de cuisson
Petits pains sucrés	2	180 - 200	12 - 20	Sur un plateau de cuisson ¹⁾
Brioches	3 (2 et 4)	180	15 - 20	Sur un plateau de cuisson ¹⁾

¹⁾ Préchauffez le four pendant 10 minutes.

PRÉPARATIONS À BASE D'ŒUFS

TYPE DE PLAT	Position de la grille	Temp. [°C]	Durée de cuisson [min]	Notes
Légumes farcis	1	170 - 180	30 - 40	Dans un moule
Lasagnes	2	170 - 180	40 - 50	Dans un moule
Gratin de pommes de terre	1 (2 et 4)	160 - 170	50 - 60	Dans un moule

VIANDE

TYPE DE PLAT	[g]	Positions des grilles	Temp. [°C]	Durée de cuisson [min]	Remarques
Rôti de porc	1000	2	180	90 - 110	Sur une grille métallique
Veau	1000	2	180	90 - 110	Sur une grille métallique
Rôti de bœuf	1000				
saignant		2	210	45 - 50	Sur une grille métallique
à point		2	200	55 - 65	Sur une grille métallique
bien cuit		2	190	65 - 75	Sur une grille métallique
Agneau	1000	2	175	110 - 130	Gigot
Poulet	1000	2	200	55 - 65	Entier
Dinde	4000	2	170	180 - 240	Entière
Canard	2000 - 2500	2	170 - 180	120 - 150	Entier

TYPE DE PLAT	[g]	Posi- tions des gril- les	Temp. [°C]	Durée de cuisson [min]	Remarques
Oie	3000	1	160 - 170	150 - 200	Entière
Lapin		2	170 - 180	60 - 90	En morceaux

POISSON

TYPE DE PLAT	[g]	Position de la gril- le	Temp. [°C]	Durée de cuisson [min]	Notes
Truite	1500	2	180	25 - 35	3 - 4 poissons
Thon	1200	2	175	35 - 50	4 - 6 filets
Colin	-	2	200	20 - 30	-

11.11 Cuisson dans un plat de cuisson aileté avec la fonction Chaleur tournante + Vapeur

LÉGUMES

TYPE DE PLAT	Position de la grille	Température [°C]	Durée de cuisson [min]
Bouquets de bro- coli	2	130	20 - 25
Aubergines	2	130	15 - 20
Bouquets de chou-fleur	2	130	25 - 30
Tomates	2	130	15
Asperges blan- ches	2	130	25 - 35
Asperges vertes	2	130	35 - 45
Courgettes en la- melles	2	130	20 - 25
Carottes	2	130	35 - 40
Fenouil	2	130	30 - 35
Chou-rave	2	130	25 - 30
Poivrons coupés en lamelles	2	130	20 - 25
Rondelles de céle- ri	2	130	30 - 35

VIANDE

TYPE DE PLAT	Position de la grille	Température [°C]	Durée de cuisson [min]
Jambon cuit	2	130	55 - 65
Blanc de poulet poché	2	130	25 - 35
Kasseler (filet mignon de porc fumé)	2	130	80 - 100

POISSON

TYPE DE PLAT	Position de la grille	Température [°C]	Durée de cuisson [min]
Truite	2	130	25 - 30
Filet de saumon	2	130	25 - 30

GARNITURES

TYPE DE PLAT	Position de la grille	Température [°C]	Durée de cuisson [min]
Riz	2	130	35 - 40
Pommes de terre en robe des champs, taille moyenne	2	130	50 - 60
Pommes de terre vapeur en quartiers	2	130	35 - 45
Polenta	2	130	40 - 45

SOLE PULSÉE

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

TYPE DE PLAT	Position de la grille	Temp. [°C]	Durée de cuisson [min]	Notes
Pizza (pâte fine)	1	200 - 220	15 - 25	Sur un plateau de cuisson
Pizza (bien garnie)	1	200 - 220	20 - 30	Sur un plateau de cuisson
Mini pizza	1	200 - 220	15 - 20	Sur un plateau de cuisson
Gâteau aux pommes	1	150 - 170	50 - 70	Dans un moule à gâteau de 20 cm

TYPE DE PLAT	Position de la grille	Temp. [°C]	Durée de cuisson [min]	Notes
Tarte	1	170 - 190	35 - 50	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Tarte à l'oignon	2	200 - 220	20 - 30	Sur un plateau de cuisson

RÉHYDRATATION VAPEUR



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

TYPE DE PLAT	Position de la grille	Temp. [°C]	Durée de cuisson [min]
Ragoûts/Gratins	2	130	15 - 25
Pâtes avec sauce	2	130	10 - 15
Garnitures (par ex. riz, pommes de terre, pâtes)	2	130	10 - 15
Assiettes anglaises	2	130	10 - 15
Viande	2	130	10 - 15
Légumes	2	130	10 - 15

PAIN



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

TYPE DE PLAT	Quantité	Position de la grille	Temp. [°C]	Durée de cuisson [min]	Notes
Pain blanc	1000	2	180 - 190	45 - 60	1 à 2 pièces, 500 g par pièce
Petits pains	500	2 (2 et 4)	190 - 210	20 - 30	6 à 8 petits pains sur un plateau de cuisson
Pain de seigle	1000	2	180 - 200	50 - 70	1 à 2 pièces, 500 g par pièce
Focaccia	—	2	190 - 210	20 - 25	Sur un plateau de cuisson

11.12 Tableau de la sonde à viande

TYPE DE PLAT	Température à cœur [°C]
Rôti de veau	75 - 80
Jarret de veau	85 - 90
Rôti de bœuf, saignant	45 - 50
Rôti de bœuf, cuit à point	60 - 65
Rôti de bœuf, bien cuit	70 - 75
Épaule de porc	80 - 82
Jarret de porc	75 - 80
Agneau	70 - 75
Volaille	98
Lièvre	70 - 75
Truite/daurade	65 - 70
Thon/saumon	65 - 70

12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.
- Utilisez les produits spécifiques vendus dans le commerce pour l'entretien des surfaces en métal.
- Nettoyez l'intérieur du four 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 pour four et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau savonneuse tiède.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des

produits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Vous risqueriez de détruire le revêtement anti-adhérent.



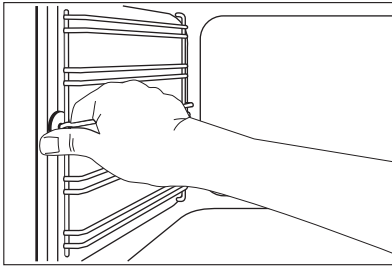
Appareils en acier inoxydable ou en aluminium :

Nettoyez la porte uniquement avec une éponge humidifiée. Séchez-la avec un chiffon doux. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou corrosifs, d'éponges métalliques ou de substances acides susceptibles d'endommager le revêtement du four. Nettoyez le bandeau de commande du four en observant ces mêmes recommandations.

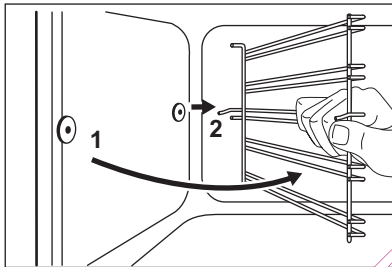
12.1 Supports de gradins

Les supports de grille sont amovibles pour permettre le nettoyage des parois latérales.

Retrait des supports de gradins



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



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

Remontage des supports de gradin

Installez les supports de grille selon la même procédure, mais dans l'ordre inverse.



Les extrémités rondes des supports de grille doivent être orientées vers l'avant !

12.2 Pyrolyse



ATTENTION

Si une table de cuisson est installée avec l'appareil, ne l'utilisez pas en même temps que la fonction Pyrolyse. Vous risqueriez d'endommager l'appareil.

Pour les modèles à vapeur uniquement : avant de commencer le processus de nettoyage, assurez-vous que le réservoir d'eau est entièrement vide. Reportez-vous au chapitre « Vidange du réservoir d'eau ».



Retirez tous les accessoires de l'appareil.

Le processus de nettoyage ne peut pas démarrer :

- Si vous ne fermez pas correctement la porte de l'appareil.
- Si vous ne débranchez pas la sonde à viande (si présente).



La porte du four se verrouille lorsque la fonction Pyrolyse démarre. Lorsque le nettoyage est terminé, la porte reste verrouillée pendant la phase de refroidissement du four. Certaines fonctions de l'appareil ne sont pas disponibles pendant la phase de refroidissement.



AVERTISSEMENT

Lorsque la fonction Pyrolyse est terminée, l'appareil est très chaud. Laissez-le refroidir. Risque de brûlure !

Pyrolyse :

1. Retirer les plus grosses salissures manuellement.
2. Allumez l'appareil et choisissez la fonction Pyrolyse dans le menu principal. Presser **OK** pour confirmer.

3. **Appuyez sur \wedge ou \vee pour régler la durée de la procédure :**
- Rapide : 1 h pour un four peu sale
 - Normale : 1 h 30 pour un four normalement sale
 - Renforcée : 2 h 30 pour un four très sale.
4. Presser **OK** pour confirmer.

12.3 Éclairage du four



AVERTISSEMENT

Soyez prudent lorsque vous changez l'éclairage du four. Il existe un risque d'électrocution.

Avant de remplacer l'éclairage du four :

- Éteignez le four.
- Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.



Placez un chiffon sur la sole du four afin de protéger l'éclairage du four et le diffuseur en verre. Prenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon pour éviter de des résidus de graisse. (Il) ampoule ne prennent feu.

1. Tournez le diffuseur en verre vers la gauche pour le retirer.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'ampoule du four par une ampoule restant à une température de 300 °C.
Utilisez le même type d'ampoule pour four.
4. Remettez en place le diffuseur en verre.

12.4 Nettoyage du réservoir d'eau



AVERTISSEMENT

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



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

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

1. Remplissez le réservoir avec 900 ml d'eau en y ajoutant 50 ml (soit cinq cuillères à café) d'acide citrique. Mettez à l'arrêt le four et attendez 60 minutes environ.
2. Mettez en fonctionnement le four et réglez la fonction Chaleur tournante + Vapeur. Réglez la température à 230 °C. Mettez à l'arrêt le four au bout de 25 minutes et laissez-le refroidir pendant 15 minutes.
3. Allumez le four et réglez la fonction Chaleur tournante + Vapeur. Réglez la température entre 130 et 230 °C. Mettez à l'arrêt le four au bout de 10 minutes. Laissez-le refroidir et procédez à la vidange du réservoir (reportez-vous au chapitre « Vidange du réservoir d'eau »).
4. Rincez le réservoir d'eau et nettoyez les résidus de calcaire présents dans le four avec un chiffon.
5. Nettoyez le tuyau de vidange à la main avec de l'eau chaude savonneuse. Pour éviter tout endommagement, n'utilisez pas d'agents nettoyants acides, de sprays ni de produits similaires.

Types d'eau

- **Eau douce à faible teneur en calcaire** : elle est recommandée par le fabricant car elle réduit le nombre de nettoyages nécessaires.
- **Eau du robinet** : vous pouvez l'utiliser à condition que votre alimentation domestique soit dotée d'un purificateur ou d'un adoucisseur d'eau.
- **Eau dure à haute teneur en calcaire** : ce type d'eau n'entrave aucune-

ment le bon fonctionnement de l'appareil, mais elle augmente la fréquence des procédures de nettoyage.

**TABLEAU DES QUANTITÉS DE CALCIUM RECOMMANDÉES PAR L'OMS
(Organisation Mondiale de la Santé)**

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

12.5 Nettoyage de la porte du four

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



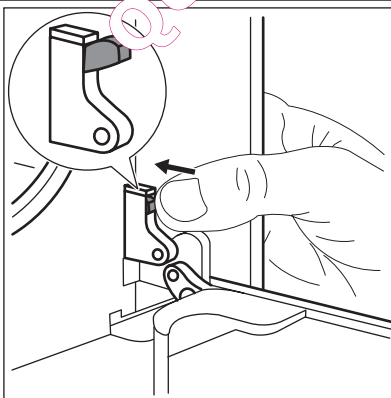
ATTENTION

N'utilisez pas l'appareil sans les panneaux de verre.

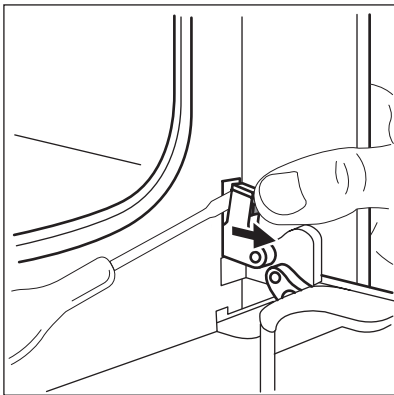


Si vous tentez d'extraire les panneaux de verre sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.

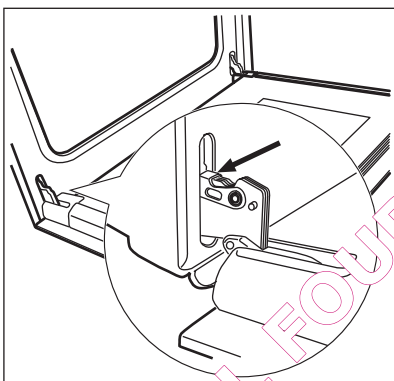
Retrait de la porte du four et du panneau de verre



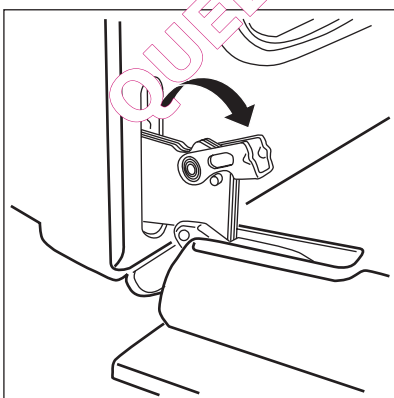
1. Ouvrez la porte en grand et identifiez la charnière située à droite de la porte.
2. Poussez le composant de serrage jusqu'à ce qu'il se retire.



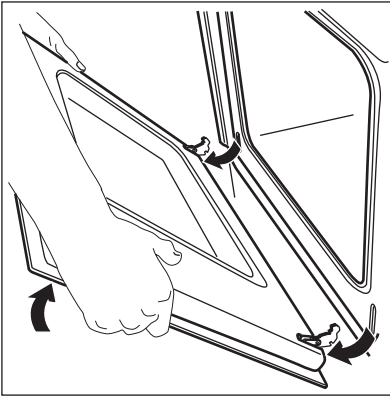
3. D'une main, maintenez le composant que vous venez de pousser. De l'autre main, servez-vous d'un tournevis pour soulever et faire pivoter le levier de la charnière droite.



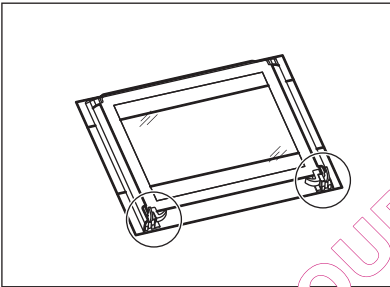
4. Identifiez la charnière à gauche de la porte.



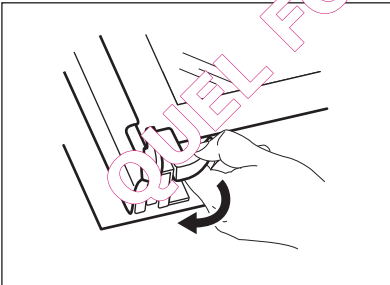
5. Soulevez et faites tourner le levier sur la charnière gauche.



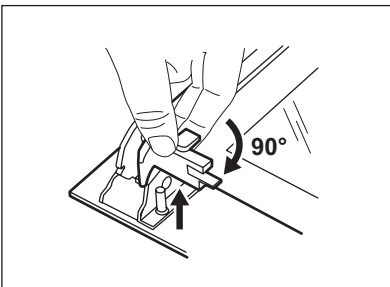
6. Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



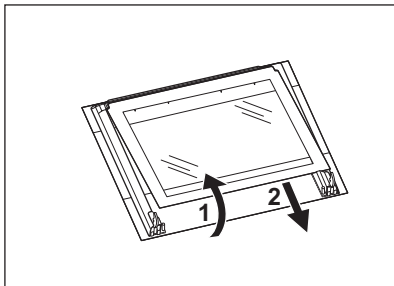
7. Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.



8. Débloquez le système de verrouillage afin de retirer les panneaux de verre.

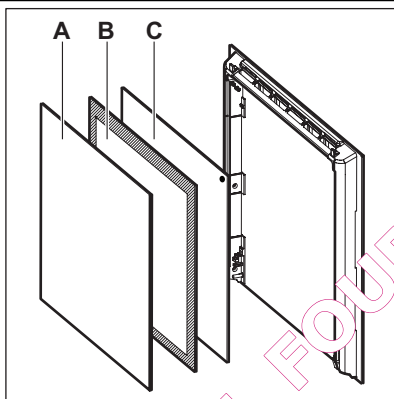


9. Faites pivoter les deux fixations de 90° et retirez-les de leurs logements.



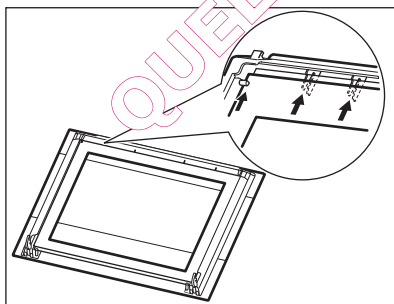
10. Soulevez les panneaux de verre avec précaution (étape 1), puis retirez-les un à un (étape 2). Commencez par le panneau supérieur.
11. Nettoyez les panneaux de verre avec de l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les panneaux de verre.

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. Suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

Veillez à placer les panneaux de verre (A, B et C) dans le bon ordre. Le panneau du milieu (B) est décoré d'un motif ornemental. La zone imprimée doit faire face à l'intérieur de la porte. Après l'installation, vérifiez que la surface du panneau de verre (B) où se trouve la zone imprimée est lisse au toucher (le relief doit être de l'autre côté).



Veillez à poser correctement le panneau de verre supérieur dans son logement (voir l'illustration).

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 que les réglages sont corrects.
L'appareil ne chauffe pas.	La sécurité enfants est activée.	Reportez-vous à la section « Désactivation de la 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 agréé.
Il y a de l'eau à l'intérieur de l'appareil.	Le réservoir d'eau est trop rempli.	Éteignez l'appareil et essuyez l'eau avec un chiffon ou une éponge.
La cuisson à la vapeur ne fonctionne pas.	Le réservoir d'eau est vide.	Remplissez le réservoir d'eau.
La cuisson à la vapeur ne fonctionne pas.	Des dépôts de calcaire obstruent l'orifice.	Vérifiez l'orifice du tuyau d'arrivée de la vapeur. Éliminez le calcaire.
Il faut plus de 3 minutes pour vider le réservoir d'eau ou de l'eau s'écoule par l'orifice du tuyau d'arrivée de la vapeur.	Il y a des dépôts calcaires dans l'appareil.	Vérifiez le réservoir d'eau. Reportez-vous au chapitre « Nettoyage du réservoir d'eau ».
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans l'appareil.	Vous avez laissé le plat trop longtemps dans l'appareil.	Une fois la cuisson terminée, ne laissez pas les plats dans l'appareil plus de 15 à 20 minutes.
L'affichage indique « F111 ».	La fiche de la Sonde à viande n'est pas correctement enfoncée 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.

Problème	Cause probable	Solution
L'affichage indique « Démo ». L'appareil ne chauffe pas. Le ventilateur ne fonctionne pas.	Le mode démo est activé.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez l'appareil. 2. Maintenez enfoncée la touche ① jusqu'à ce que l'appareil s'allume ou s'éteigne. La touche sensitive est allumée. 3. Maintenez simultanément les touches ☆ et Ⓞ enfoncées jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse et que la touche sensitive s'éteigne. « DÉMO » s'éteint.

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

Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque signalé-

tique. 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.)

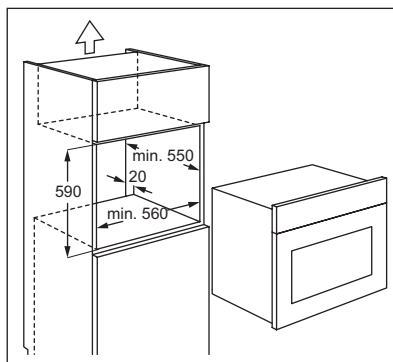
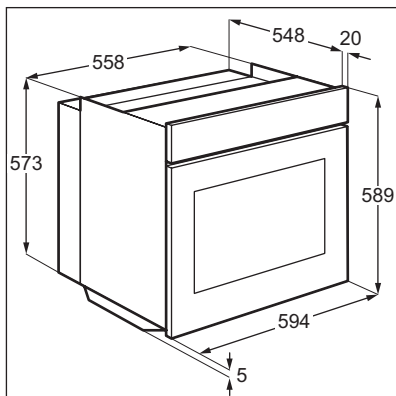
14. INSTALLATION

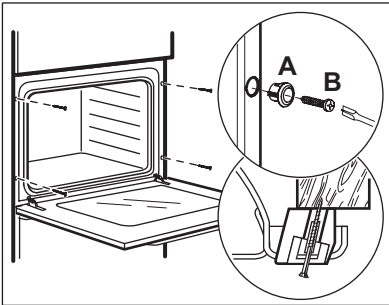
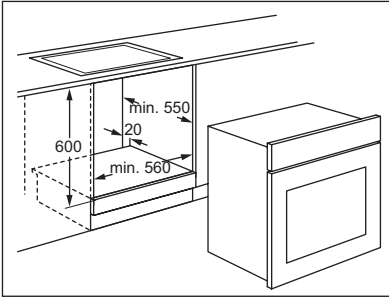


AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

14.1 Encastrement





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

14.3 Câble

Types de câbles compatibles pour l'installation ou le remplacement : H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Pour la section du câble, consultez la puissance totale (sur la plaque signalétique) et le tableau :

Puissance totale	Section du câble
maximum 1 380 W	3 x 0,75 mm ²
maximum 2 300 W	3 x 1 mm ²
maximum 3 180 W	3 x 1,5 mm ²

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

14.2 Installation électrique




AVERTISSEMENT


Le branchement électrique doit être confié à un électricien qualifié.



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

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.

www.electrolux.com/shop



397271112-A-192013



QUEL FOUR.COM