



Notice d'utilisation
Four vapeur

FR

EOB7S31V
EOB7S31Z



Electrolux



electrolux.com/register

NOUS PENSONS À VOUS

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

Bienvenue chez Electrolux

Consultez notre site pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :

www.electrolux.com/support



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

www.registerelectrolux.com



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :

www.electrolux.com/shop

SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

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

Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	3
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	5
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	8
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	9
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	11
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	12
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	15
8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES.....	17
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	18
10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	21
11. CONSEILS ET ASTUCES.....	23
12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	44
13. DÉPANNAGE.....	49
14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	52
15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	53

1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.

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

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

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

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

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	578 (600) mm
---------------------------------------------------------------------------------	--------------

Largeur du meuble	560 mm
-------------------	--------

Profondeur du meuble	550 (550) mm
----------------------	--------------

Hauteur de l'avant de l'appareil	594 mm
----------------------------------	--------

Hauteur de l'arrière de l'appareil	576 mm
------------------------------------	--------

Largeur de l'avant de l'appareil	595 mm
----------------------------------	--------

Largeur de l'arrière de l'appareil	559 mm
------------------------------------	--------

Profondeur de l'appareil	567 mm
--------------------------	--------

Profondeur d'encastrement de l'appareil	546 mm
-----------------------------------------	--------

Profondeur avec porte ouverte	1027 mm
-------------------------------	---------

Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560x20 mm
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------

Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1500 mm
----------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

Vis de montage	4x25 mm
----------------	---------

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.

- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

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

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

- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.



AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

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

2.4 Entretien et Nettoyage



AVERTISSEMENT!

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

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

2.5 Cuisson à la vapeur



AVERTISSEMENT!

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

- La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures :
 - Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque cette fonction est activée. De la vapeur peut s'échapper.
 - Soyez prudent en ouvrant la porte de l'appareil après une cuisson à la vapeur.

2.6 Éclairage interne



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !

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

2.7 Service

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

2.8 Mise au rebut



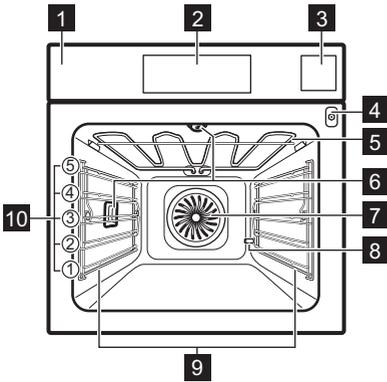
AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

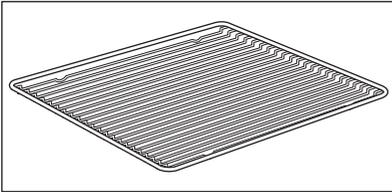
3.1 Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Programmateur électronique
- 3 Bac à eau
- 4 Prise pour la sonde à viande
- 5 Résistance
- 6 Éclairage
- 7 Chaleur tournante
- 8 Sortie du tuyau de détartrage
- 9 Support de grille, amovible
- 10 Niveaux de la grille

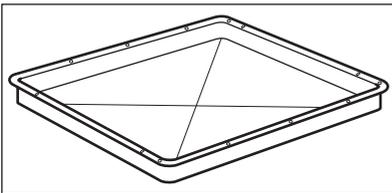
3.2 Accessoires

Grille métallique



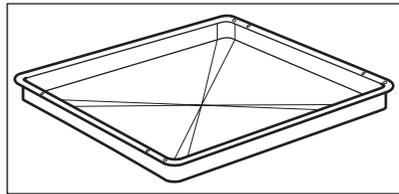
Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.

Plateau de cuisson



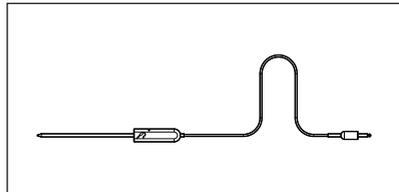
Pour les gâteaux et biscuits.

Plat à rôtir



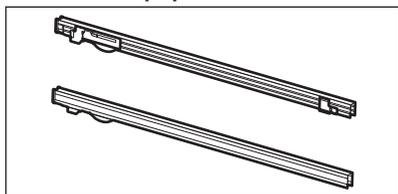
Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.

Sonde à viande



Pour mesurer la température à l'intérieur des aliments.

Rails télescopiques



Pour insérer et retirer les plateaux et grilles métalliques plus facilement.

4. BANDEAU DE COMMANDE

4.1 Programmeur électronique

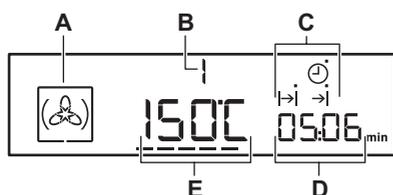


Les touches sensibles permettent de faire fonctionner le four.

Touche sensible	Fonction	Description
1 	MARCHE / ARRÊT	Pour allumer et éteindre le four.
2 	Options	Pour régler un mode de cuisson, une fonction de nettoyage ou un programme automatique.
3 	Éclairage du four	Pour allumer et éteindre l'éclairage du four.
4 	Température	Pour régler ou vérifier la température.
5 	Mon programme préféré	Pour enregistrer votre programme préféré. Permet d'accéder à votre programme préféré directement, même lorsque le four est éteint.
6 -	Affichage	Affiche les réglages actuels du four.
7 	Haut	Pour se déplacer vers le haut dans le menu.
8 	Bas	Pour se déplacer vers le bas dans le menu.

Touche sensitive	Fonction	Description
9	 Horloge	Pour régler les fonctions de l'horloge.
10	 Minuteur	Permet de régler le Minuteur.
11	OK	Pour confirmer la sélection ou le réglage.

4.2 Affichage



- A. Symbole du mode de cuisson
- B. Numéro du mode de cuisson / du programme
- C. Indicateurs des fonctions de l'horloge (reportez-vous au tableau « Fonctions de l'horloge »)
- D. Affichage de l'horloge / chaleur résiduelle
- E. Affichage de la température/de l'heure

Autres indicateurs de l'affichage :

Symbole	Nom	Description
	Programme automatique	Vous pouvez sélectionner un programme automatique.
	Mon programme préféré	Le programme préféré est en cours.
h / min	h/min	Une fonction de l'horloge est en cours.
---	Voyant de chauffe / de chaleur résiduelle	Indique la température dans le four.
	Température	Vous pouvez consulter ou modifier la température.
	Sonde à viande	La sonde à viande se trouve dans la prise de la sonde à viande.
	Minuteur	Le minuteur est en cours de fonctionnement.
	Indicateur du bac à eau	Indique le niveau d'eau

4.3 Indicateur de chauffe

Si vous activez un mode de cuisson, --- s'affiche. Les barres indiquent l'augmentation ou la diminution de la température à l'intérieur du four.

Lorsque le four atteint la température réglée, les barres disparaissent de l'affichage.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Nettoyage initial



Étape 1

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



Étape 2

Nettoyez le four et les accessoires avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.



Étape 3

Placez les accessoires et les supports de grille amovibles dans le four.

5.2 Préchauffage initial



Préchauffez le four à vide avant de l'utiliser pour la première fois.

Étape 1 Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.

Étape 2 Réglez la température maximale pour la fonction : .
Laissez le four fonctionner pendant 1 heure.

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

5.3 Réglage de la dureté de l'eau

Lorsque vous branchez le four à une prise secteur, vous devez sélectionner le degré de dureté de l'eau.

Le tableau ci-dessous indique les différents degrés de dureté de l'eau (dH) en fonction du dépôt calcaire et la qualité de l'eau.

Dureté de l'eau	Dépôt calcaire	Dépôt calcaire (mg/l)	Classification de l'eau
Classe	dH	(mmol/l)	
1	0 - 7	0 - 1,3	Douce
2	7 - 14	1,3 - 2,5	Moyennement dure
3	14 - 21	2,5 - 3,8	Dure
4	plus de 21	plus de 3,8	Très dure

Lorsque la dureté de l'eau dépasse les valeurs du tableau, remplissez le bac à eau avec de l'eau en bouteille.

1. Prenez les 4 bandes à changement de couleur fournies avec le kit vapeur du four.
2. Plongez toutes les zones de réaction des bandes dans l'eau pendant environ 1 seconde.
Ne mettez pas les bandes sous l'eau du robinet !
3. Secouez les bandes pour éliminer l'excédent d'eau.
4. Attendez 1 minute et vérifiez le degré de dureté de l'eau dans le tableau ci-dessous.
La couleur des zones de réaction continue de changer. Ne vérifiez pas la dureté de l'eau plus d'une minute après le test.

5. Réglez la dureté de l'eau : menu des réglages.

Reportez-vous au paragraphe « Utilisation du menu des réglages » du chapitre « Fonctions supplémentaires ».

Bande de test	Dureté de l'eau
	1
	
	2
	3
	4

Vous pouvez changer la dureté de l'eau dans le menu des réglages :

6. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Modes de cuisson

Fonction du four	Utilisation
 Chaleur tournante	Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour sécher des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/ Bas.
 Fonction Pizza	Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.
 Cuisson basse température	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.

Fonction du four	Utilisation
 Chauffage Haut/ Bas	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 Plats surgelés	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.
 Turbo gril	Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 Gril rapide	Pour faire griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain.

Fonction du four	Utilisation
 Maintien au chaud	Pour maintenir les aliments au chaud.
 Cuisson de sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
 Décongélation	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.
 Chaleur tournante humide	Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez la partie sur les remarques du chapitre « Utilisation quotidienne ». Chaleur tournante humide.
 Cuisson du pain	Utilisez cette fonction pour préparer des pains et petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en matière de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.
 Régénération	Faire réchauffer des aliments à la vapeur évite que la surface ne se dessèche. La chaleur est diffusée de façon douce et homogène, ce qui permet de conserver les saveurs et arômes des aliments comme s'ils venaient d'être préparés. Vous pouvez utiliser cette fonction pour réchauffer directement des aliments sur une assiette. Vous pouvez réchauffer plusieurs assiettes en même temps sur différents niveaux de grille.
 Humidité Faible	Pour cuire du pain, rôti de gros morceaux de viande ou réchauffer les plats réfrigérés et surgelés.

Fonction du four	Utilisation
 Humidité Élevée	Pour les plats à haute teneur en humidité et pour pocher le poisson, pour la crème anglaise royale et les terrines.
 Vapeur intense	Pour les légumes, le poisson, les pommes de terre, le riz, les pâtes ou les garnitures spéciales.

 Durant certaines fonctions, l'éclairage s'éteint automatiquement lorsque le four atteint une température inférieure à 60 °C.

6.2 Remarques sur : Chaleur tournante humide

Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign selon les normes EU 65/2014 et UE 66/2014. Tests conformément à la norme EN 60350-1.

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible.

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.

Pour consulter les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Chaleur tournante humide. Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique », « Économie d'énergie ».

6.3 Comment régler : Modes de cuisson

1. Allumez le four avec . L'affichage montre la température réglée, le symbole et le numéro du mode de cuisson.
2. Appuyez sur  ou  pour régler un mode de cuisson.

3. Appuyez sur **OK** ou le four démarre automatiquement au bout de 5 secondes. Si vous allumez le four sans régler de mode de cuisson ou de programme, le four s'éteint automatiquement au bout de 20 secondes.

6.4 Comment régler : Température

Appuyez sur **^** ou **v** pour changer la température par paliers : 5 °C. Lorsque le four atteint la température réglée, un signal sonore retentit et l'indicateur de préchauffage s'éteint.

6.5 Comment vérifier : Température

Vous pouvez vérifier la température actuelle à l'intérieur du four lorsque la fonction ou le programme sont en cours.

1. Appuyez sur **↓**. La température dans le four est indiquée sur l'affichage.
2. Appuyez sur **OK** ou la température réglée s'affiche de nouveau automatiquement au bout de 5 secondes.

6.6 Comment régler : Préchauffage rapide

Ne placez pas d'aliments dans le four lorsque la fonction Préchauffage rapide est en cours.

La fonction Préchauffage rapide n'est pas disponible avec tous les modes de cuisson. Un signal sonore retentit si la tonalité d'erreur est activée dans le « menu des réglages », indiquant que la fonction Préchauffage rapide n'est pas disponible pour la fonction réglée. Reportez-vous au paragraphe « Utilisation du menu des réglages » du chapitre « Fonctions supplémentaires ».

La fonction Préchauffage rapide diminue le temps de chauffe.

Pour activer le Préchauffage rapide, maintenez la touche **↓** enfoncée pendant plus de 3 secondes. Une fois le Préchauffage rapide activé, des barres s'affichent en clignotant.

6.7 Comment régler : Cuisson vapeur

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



AVERTISSEMENT!

Utilisez uniquement de l'eau froide du robinet. N'utilisez pas d'eau filtrée (deminéralisée) ou distillée. N'utilisez pas d'autres liquides. Ne mettez pas de liquides inflammables ou alcooliques dans le bac d'eau.

1. Appuyez sur le couvercle du bac à eau pour l'ouvrir.
2. Remplissez le bac à eau d'eau froide jusqu'à atteindre le niveau maximal (environ 950 ml d'eau), qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche. La quantité d'eau est suffisante pour environ 50 minutes d'utilisation. Ne remplissez pas le bac d'eau au-delà de sa capacité maximale. Cela pourrait provoquer une fuite d'eau, un débordement et endommager les meubles.
3. Poussez le bac d'eau dans sa position initiale.
4. Allumez le four.
5. Réglez un mode de cuisson vapeur et la température.
6. Si nécessaire, réglez la fonction : Durée **|→|** ou : Fin **→|**.
La vapeur apparaît au bout d'environ 2 minutes. Une fois la température définie atteinte, un signal sonore retentit. Lorsque le bac à eau est vide, un signal sonore retentit pour indiquer que le bac à eau a besoin d'être rempli pour poursuivre la cuisson à la vapeur, comme indiqué ci-dessus. Un signal sonore retentit à la fin de la durée de cuisson.
7. Éteignez le four.
8. Videz le bac à eau à la fin de la cuisson à la vapeur. Reportez-vous à la fonction de nettoyage : Vidange du réservoir.



ATTENTION!

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

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

Laissez le four sécher complètement avec la porte ouverte.

Pour accélérer le séchage, vous pouvez fermer la porte et faire chauffer le four avec la fonction : Chaleur tournante à une température de 150 °C pendant environ 15 minutes.

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

7.1 Tableau des fonctions de l'horloge

Fonction de l'horloge	Utilisation
 Heure	Pour afficher ou modifier l'heure. Vous ne pouvez régler l'heure que lorsque le four est allumé.
 Durée	Pour régler la durée de fonctionnement du four.
 Fin	Pour régler l'heure d'arrêt du four.
 Départ différé	Pour combiner les fonctions Durée et Fin.
 Minuteur	Pour régler un décompte de temps. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. Vous pouvez régler le Minuteur à tout moment, même lorsque le four est éteint.
00:00 Minuteur	Pour régler la durée de fonctionnement indiquant la durée pendant laquelle le four est en fonctionnement. Il se met en fonctionnement dès que le four commence à chauffer. Le Minuteur n'est pas mis en marche si la Durée et l'Fin sont réglées. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four.

7.2 Comment régler : Heure

Lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois à l'alimentation électrique, attendez que **h** et **12:00** s'affichent. « 12 » clignote.

- Appuyez sur  ou  pour régler les heures.
- Appuyez sur **OK**.
- Appuyez sur  ou  pour régler les minutes.
- Appuyez sur **OK**.

L'affichage indique la nouvelle heure. Pour changer l'heure, appuyez à plusieurs reprises sur la touche  jusqu'à ce que  commence à clignoter.

7.3 Comment régler : Durée

- Sélectionnez un mode de cuisson et la température.
 - Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  clignote.
 - Appuyez sur  ou  pour régler les minutes de la Durée.
 - Appuyez sur **OK** ou la Durée démarre automatiquement au bout de 5 secondes.
 - Appuyez sur  ou  pour régler les heures de la Durée.
 - Appuyez sur **OK** ou la Durée démarre automatiquement au bout de 5 secondes.
- Lorsque la durée définie s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes.

L'affichage indique $\rightarrow|$ en clignotant et le réglage de la durée. Le four s'éteint.

7. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.
8. Éteignez le four.

7.4 Comment régler : Fin

1. Sélectionnez un mode de cuisson et la température.
2. Appuyez sur \odot à plusieurs reprises jusqu'à ce que $\rightarrow|$ clignote.
3. Appuyez sur \wedge ou \vee pour régler l'Fin puis appuyez sur OK. Réglez d'abord les minutes, puis les heures.

Lorsque la durée définie s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes.

L'affichage indique $\rightarrow|$ en clignotant et le réglage de la durée. Le four s'arrête automatiquement.

4. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.
5. Éteignez le four.

7.5 Comment régler : Départ différé

1. Sélectionnez un mode de cuisson et la température.
2. Appuyez sur \odot à plusieurs reprises jusqu'à ce que $\rightarrow|$ clignote.
3. Appuyez sur \wedge ou \vee pour régler les minutes de la Durée.
4. Appuyez sur OK.
5. Appuyez sur \wedge ou \vee pour régler les heures de la Durée.
6. Appuyez sur OK.
 $\rightarrow|$ clignote sur l'affichage.
7. Appuyez sur \wedge ou \vee pour régler l'Fin puis appuyez sur OK. Réglez d'abord les minutes, puis les heures.

Le four s'allume automatiquement plus tard, fonctionne pendant la Durée réglée et s'arrête

à l'Fin choisie. Lorsque la durée définie s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant

2 minutes. L'affichage indique $\rightarrow|$ en clignotant et le réglage de la durée. Le four s'arrête automatiquement.

8. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.
9. Éteignez le four.



Lorsque la fonction Départ différé est activée, l'affichage indique le symbole du mode de cuisson, $\rightarrow|$ avec un point et $\rightarrow|$. Le point indique quelle fonction de l'horloge est activée sur l'affichage de l'horloge/ chaleur résiduelle.

7.6 Comment régler : Minuteur

1. Appuyez sur \cup .
 \cup et « 00 » s'affichent en clignotant.
2. Appuyez sur \cup pour passer d'une option à l'autre. Réglez d'abord les secondes, puis les minutes et les heures.
3. Appuyez sur \wedge ou \vee pour régler le Minuteur, puis sur \cup pour confirmer.
4. Appuyez sur OK ou le Minuteur démarre automatiquement au bout de 5 secondes. Lorsque la durée est écoulée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes, 00:00 et \cup clignotent sur l'affichage.
5. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.

7.7 Comment régler : Minuteur

1. Pour réinitialiser le Minuteur, appuyez sur : \vee et \wedge s'affichent en clignotant en même temps.
2. Lorsque « 00:00 » s'affiche, le Minuteur recommence le décompte.

8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Il existe 9 programmes automatiques. Utilisez un programme ou une recette automatique si vous préparez un plat pour la première fois. L'affichage indique les temps de cuisson par défaut pour tous les programmes automatiques.

8.1 Liste des programmes automatiques

Programme	
1	JARDINIÈRE DE LÉGUMES
2	GRATIN DE POMMES DE TERRE
3	PAIN BLANC
4	POISSON POCHÉ (TRUITE)
5	RÔTI DE BŒUF
6	POULET, ENTIER
7	PIZZA
8	MADELEINES, MUFFINS
9	QUICHE LORRAINE

8.2 Comment utiliser : programmes automatiques

1. Mettez l'appareil en marche.
2. Appuyez sur .
L'affichage indique le numéro du programme automatique (1 – 9).
3. Appuyez sur \wedge ou \vee pour choisir le programme automatique.
4. Appuyez sur OK ou l'appareil démarre automatiquement au bout de 5 secondes.
5. Lorsque la durée définie est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes. Le symbole \rightarrow clignote.
6. Appuyez sur une zone tactile pour arrêter le signal sonore.
7. Éteignez l'appareil.

8.3 Comment utiliser : programmes automatiques basés sur le poids

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

1. Mettez l'appareil en marche.
2. Appuyez sur .
3. Appuyez sur \wedge ou \vee pour régler le programme de cuisson par le poids. L'affichage indique : la durée de cuisson, le symbole de durée \rightarrow , un poids par défaut, une unité de mesure (kg, g).
4. Appuyez sur OK ou les réglages sont sauvegardés automatiquement au bout de 5 secondes. L'appareil s'allume.
5. Vous pouvez modifier la valeur de poids par défaut en appuyant sur \wedge ou \vee . Appuyez sur OK.
6. Lorsque la durée réglée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes. \rightarrow clignote.
7. Appuyez sur une zone tactile pour arrêter le signal sonore.
8. Éteignez l'appareil.

8.4 Comment régler : programmes automatiques avec Sonde à viande

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

1. Mettez l'appareil en marche.
2. Appuyez sur .
3. Installation du capteur de température à cœur. Consultez la rubrique « Capteur de température à cœur ».
4. Appuyez sur \wedge ou \vee pour régler le programme avec sonde à viande.

L'affichage indique la durée de cuisson, \rightarrow et .

- Appuyez sur **OK** ou les réglages sont sauvegardés automatiquement au bout de 5 secondes.

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

↳ clignote.

- Appuyez sur une zone tactile ou ouvrez la porte pour arrêter le signal sonore.
- Éteignez l'appareil.

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Sonde à viande

Sonde à viande - mesure la température à l'intérieur des aliments. Lorsque les aliments sont à la bonne température, le four s'éteint.

Sélectionnez 2 températures :

- la température du four : minimum 120 °C,
- la température à cœur.

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson :

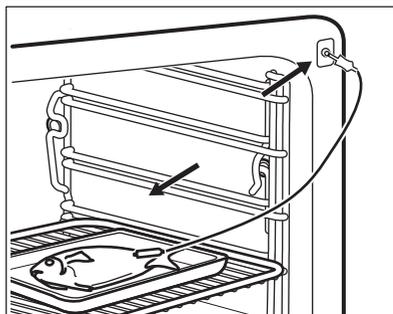
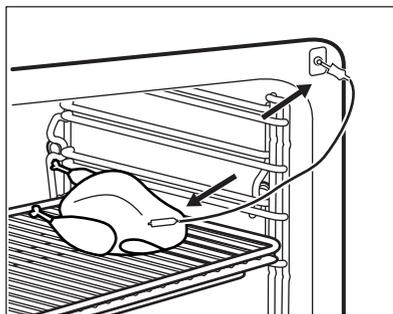
- Les ingrédients doivent être à température ambiante.
- Sonde à viande - ne l'utilisez pas avec des plats liquides.
- Sonde à viande - pendant la cuisson, il doit rester dans le plat.

Le four calcule le temps de cuisson approximatif, il peut changer pendant la cuisson.

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

Catégorie d'aliments : viande, volaille et poisson

- Allumez l'appareil.
- Placez la pointe de la sonde à viande (avec  sur la poignée) au centre de la viande ou du poisson, dans la partie la plus épaisse. Veillez à ce qu'au moins les 3/4 de la sonde à viande soient à l'intérieur de l'aliment.
- Insérez la fiche de la sonde à viande dans la prise située dans la façade de l'appareil.



Sur l'affichage, le symbole  clignote et la température à cœur réglée par défaut apparaît. La température est de 60 °C pour la première utilisation et la dernière valeur réglée pour chaque utilisation suivante.

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

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

6. Sélectionnez la température et la fonction du four.

La température à cœur actuelle et le symbole de préchauffage  s'affichent.

i Lorsque vous cuisinez avec la sonde à viande, vous pouvez modifier la température affichée. Lorsque vous insérez la sonde à viande dans la prise et que vous réglez une fonction et la température du four, l'affichage indique la température à cœur actuelle.

Appuyez sur  à plusieurs reprises pour voir trois autres températures :

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

Lorsque le plat atteint la température à cœur sélectionnée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes ; la valeur de la température à cœur et  clignotent. L'appareil s'éteint.

7. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal sonore.
8. Retirez la fiche de la sonde à viande de sa prise et retirez le plat de l'appareil.

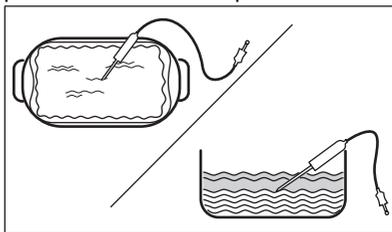


AVERTISSEMENT!

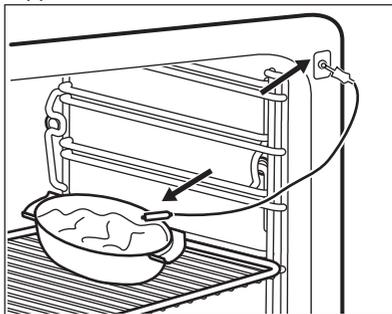
Veillez à ne pas vous brûler car la sonde à viande chauffe. Faites attention en la débranchant et en la retirant du plat.

Catégorie d'aliments : ragoût

1. Allumez l'appareil.
2. Versez la moitié des ingrédients dans un plat à gratin.
3. Introduisez la pointe de la sonde à viande exactement au centre du ragoût. La sonde à viande doit être stabilisée à un endroit en cours de cuisson. Pour y parvenir, utilisez un ingrédient solide. Utilisez le bord du plat pour soutenir la poignée en silicone de la sonde à viande. L'extrémité de la sonde à viande ne doit pas toucher le fond du plat.



4. Couvrez la sonde à viande avec le reste des ingrédients.
5. Insérez la fiche de la sonde à viande dans la prise située dans la façade de l'appareil.



Sur l'affichage, le symbole  clignote et la température à cœur réglée par défaut apparaît. La température est de 60 °C pour la première utilisation et la dernière valeur réglée pour chaque utilisation suivante.

6. Appuyez sur  ou  pour régler la température à cœur.
7. Appuyez sur  ou les réglages sont automatiquement sauvegardés au bout de 5 secondes.



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

8. Sélectionnez la température et la fonction du four.

La température à cœur actuelle et le symbole de préchauffage s'affichent.

Lorsque le plat atteint la température à cœur sélectionnée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes ; la valeur de la

température à cœur et clignent. L'appareil s'éteint.

Grille métallique:

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

- Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal sonore.
- Retirez la fiche de la sonde à viande de sa prise et retirez le plat de l'appareil.

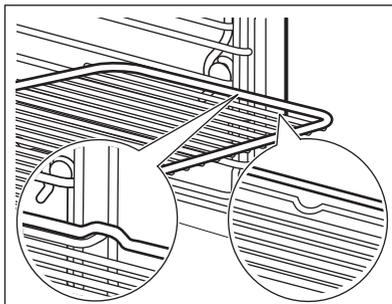


AVERTISSEMENT!

Veillez à ne pas vous brûler car la sonde à viande chauffe. Faites attention en la débranchant et en la retirant du plat.

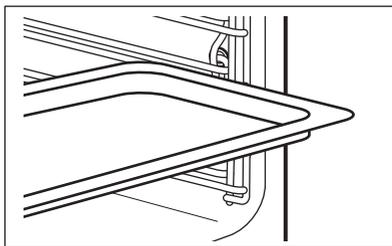
9.2 Insertion des accessoires

Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.



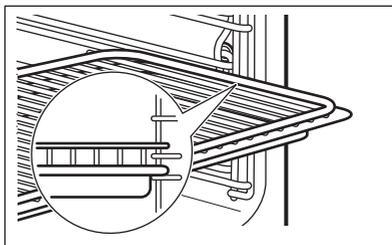
Plateau de cuisson / Lèche-frite:

Poussez la plaque entre les rails du support de grille.



Grille métallique, Plateau de cuisson / Lèche-frite:

Poussez la plaque entre les rails du support de grille et glissez la grille métallique entre les rails se trouvant juste au-dessus.



10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

10.1 Utilisation de la fonction Mon programme préféré

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

1. Réglez la température et la durée d'une fonction du four ou d'un programme.
 2. Appuyez sur la touche ☆ et maintenez-la enfoncée pendant au moins trois secondes. Un signal sonore retentit.
 3. Éteignez l'appareil.
- **Pour activer cette fonction**, appuyez sur ☆. L'appareil démarre votre programme préféré.



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

- **Pour désactiver cette fonction**, appuyez sur ⏸. L'appareil désactive votre programme préféré.

10.2 Utilisation de la sécurité enfants

La fonction Sécurité enfants permet d'éviter une utilisation involontaire du four.

1. Maintenez ⏸ enfoncé pendant 3 secondes pour éteindre le four.
2. Appuyez simultanément sur les touches ⏸ et ✓ et maintenez-les enfoncées pendant 2 s.

Le signal sonore retentit.

L'affichage indique **SAFE**.

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

10.3 Utilisation de la fonction Touches Verrouil.

Vous ne pouvez activer la fonction que lorsque le four est en fonctionnement.

La fonction Touches Verrouil. permet d'éviter une modification involontaire d'une fonction du four.

1. Pour activer la fonction, allumez le four.
2. Sélectionnez une fonction ou un réglage du four.
3. Appuyez simultanément sur les touches ⏸ et ✓ et maintenez-les enfoncées pendant au moins 2 secondes.

Un signal sonore retentit.

Lock s'affiche.

Pour désactiver la fonction Touches verrouil., répétez l'étape 3.



Vous pouvez éteindre le four quand la fonction Touches Verrouil. est activée. Lorsque vous éteignez le four, la fonction Touches Verrouil. est désactivée.

10.4 Utilisation du menu des réglages

Le menu des réglages vous permet d'activer ou de désactiver des fonctions dans le menu principal. L'écran affiche SET et le numéro du réglage.

Description	Valeur à régler
1 VOYANT DE CHALEUR RÉSIDUELLE	MARCHE/ARRET
2 TONALITÉ TOUCHES ¹⁾	CLIC /BIP / DÉSACTIVÉE
3 TONALITÉ ERREUR	MARCHE/ARRET
4 MODE DÉMO	Code d'activation : 2468
5 LUMINOSITÉ	FAIBLE / MOYENNE / ÉLEVÉE
6 DURETÉ DE L'EAU	1 - 4
7 NETTOYAGE CONSEILLÉ	MARCHE/ARRET
8 MENU MAINTENANCE	-
9 RESTAURER LES RÉGLAGES	OUI / NON

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

- Maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes.
« SET1 » s'affiche et « 1 » clignote.
- Appuyez sur  ou  pour paramétrer le réglage.
- Appuyez sur OK.
- Appuyez sur  ou  pour modifier la valeur du réglage.
- Appuyez sur OK.
Pour quitter le menu des réglages, appuyez sur la touche  ou maintenez la touche  enfoncée.

10.5 Arrêt automatique

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage four, Sonde à

viande, Durée, Départ différé, Fin, Cuisson basse température.

10.6 Luminosité de l'affichage

Deux modes de luminosité sont disponibles :

- Luminosité « nuit » : lorsque l'appareil est éteint, la luminosité de l'affichage est plus faible entre 22 h 00 et 6 h 00.
- Luminosité « jour » :
 - Lorsque l'appareil est allumé.
 - Si vous appuyez sur une touche sensitive (à l'exception de MARCHE/ARRET) en mode de luminosité « nuit », l'affichage repasse en mode de luminosité « jour » pendant les 10 secondes suivantes.
 - Si l'appareil est éteint et si vous réglez le minuteur. Lorsque la fonction Minuteur se termine, l'affichage revient en mode de luminosité « nuit ».

10.7 Ventilateur de refroidissement

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

11. CONSEILS ET ASTUCES



Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Recommandations de cuisson



Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Ils varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés.

Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien four. Les conseils ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types de plats en particulier.

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

11.2 Vapeur intense

Soyez prudent en ouvrant la porte du four lorsque cette fonction est activée. De la vapeur peut s'échapper.

Stérilisation

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

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

Remplissez le bac jusqu'au niveau maximal et réglez sur 40 minutes.

Cuisiner

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, de la semoule et des œufs.

Vous pouvez préparer un repas composé de plusieurs plats en une seule session de cuisine. Pour garantir que tous les plats seront prêts en même temps, démarrez la cuisson du plat nécessitant le temps de cuisson le plus long, et ajoutez les autres plats au bon moment, comme indiqué dans les tableaux de cuisson.

Exemple : La durée totale de cette session de cuisson est de 40 minutes. Commencez par faire cuire les Pommes de terre bouillies, coupées en quartiers, puis au bout de 20 minutes, ajoutez les Filets de saumon et enfin les Brocoli, fleurons 30 minutes après le début de la cuisson.



(min)

Pommes de terre bouillies, coupées en quartiers 40

Filets de saumon 20

Brocoli, fleurons 10

Utilisez la quantité d'eau maximale lorsque vous faites cuire plusieurs plats en même temps.

Utilisez le deuxième niveau de la grille.



LÉGUMES



Réglez la température sur 99 °C.



(min)



8 - 10	Brocoli, fleurons, préchauffer le four à vide
10	Tomates pelées
10 - 15	Épinards, frais
10 - 15	Courgette, tranches
15	Légumes, blanchis
15 - 20	Champignons, tranches
15 - 20	Poivron, lamelles
15 - 25	Brocoli, entier
15 - 25	Asperges, vertes
15 - 25	Aubergines
15 - 25	Citrouille, cubes
15 - 25	Tomates
20 - 25	Haricots, blanchis
20 - 25	Mâche, fleurons
20 - 25	Chou de Milan
20 - 30	Céleri, en cubes
20 - 30	Poireaux, anneaux
20 - 30	Petits pois
20 - 30	Pois mange-tout / Poivrons Kaiser
20 - 30	Patates douces
20 - 30	Fenouil
20 - 30	Carottes
25 - 35	Asperges, blanches
25 - 35	Choux de Bruxelles
25 - 35	Chou-fleur, fleurons
25 - 35	Chou-rave, lamelles
25 - 35	Haricots blancs



LÉGUMES



Réglez la température sur 99 °C.



(min)



30 - 40	Épi de maïs doux
35 - 45	Salsifis noirs
35 - 45	Chou-fleur, entier
35 - 45	Haricots verts
40 - 45	Chou blanc ou rouge, lamelles
50 - 60	Artichauts
55 - 65	Haricots secs, trempés, rapport eau/haricots 2:1
60 - 90	Choucroute
70 - 90	Betterave



GARNITURES / ACCOMPAGNEMENTS



Réglez la température sur 99 °C.



(min)



15 - 20	Semoule, rapport eau/semoule 1:1
15 - 25	Tagliatelles, fraîches
20 - 25	Gâteau de semoule lait / semoule 3,5:1
20 - 30	Lentilles, rouges, rapport eau / lentilles 1:1
25 - 30	Spätzle
25 - 35	Boullghour, rapport eau/boullghour 1:1
25 - 35	Boulettes à base de levure
30 - 35	Riz parfumé rapport eau/riz 1:1



GARNITURES / ACCOMPAGNEMENTS



Réglez la température sur 99 °C.



(min)



30 - 40	Pommes de terre bouillies, coupées en quartiers
35 - 45	Boulette de pain
35 - 45	Boulettes de pommes de terre
35 - 45	Riz, rapport eau / riz 1:1, le rapport eau / riz peut changer en fonction des types de riz
40 - 50	Polenta, rapport liquide 3:1
40 - 55	Gâteau de riz rapport lait/riz 2,5:1
45 - 55	Pommes de terre non épluchées, moyennes
55 - 60	Lentilles, brunes et vertes, rapport eau / lentilles 2:1



FRUITS



Réglez la température sur 99 °C.



(min)



10 - 15	Tranches de pommes
10 - 15	Baies chaudes
10 - 20	Faire fondre le chocolat
20 - 25	Compote de fruits



POISSON



(min)



(°C)

15 - 20	Filet de poisson fin	75 - 80
20 - 25	Crevettes, fraîches	75 - 85
20 - 30	Moules	100
20 - 30	Filets de saumon	85
20 - 30	Truite, 0,25 kg	85
30 - 40	Crevettes, surgelées	75 - 85
40 - 45	Truite saumonée, 1 kg	85



VIANDE



(min)



(°C)

15 - 20	Chipolatas	80
20 - 30	Saucisse de veau bavaroise / Saucisse blanche	80
20 - 30	Saucisse de Vienne	80
25 - 35	Blanc de poulet, poché	90
55 - 65	Jambon cuit, 1 kg	99
60 - 70	Poulet, poché, 1 - 1,2 kg	99
70 - 90	Kasseler, poché	90
80 - 90	Veau / Longe de porc, 0,8 - 1 kg	90
110 - 120	Tafelspitz	99



Réglez la température sur 99 °C.



(min)



10 - 11 Œufs, à la coque

12 - 13 Œufs, mollets

18 - 21 Œufs, durs

11.3 Combinaison des fonctions : Turbo grill + Vapeur intense

Vous pouvez combiner ces fonctions pour faire cuire de la viande, des légumes et des garnitures en une seule fois.

Utilisez le premier niveau pour la viande, et le troisième niveau pour les légumes.



Turbo grill
Première étape : cuire la viande



Vapeur intense
Deuxième étape : ajouter les légumes



(°C)



(min)



(°C)



(min)

Rôti de bœuf, 1 kg /
Choux de Bruxelles,
polenta

180

60 - 70

99

40 - 50

Rôti de porc, 1 kg /
Pommes de terre /
Légumes, sauce

180

60 - 70

99

30 - 40

Rôti de veau, 1 kg /
Riz / Légumes

180

50 - 60

99

30 - 40

11.4 Humidité Élevée

Utilisez le deuxième niveau de la grille.



(°C)



(min)

Filet de poisson fin

85

15 - 25

Œufs cocotte

90 - 110

15 - 30

	 (°C)	 (min)
Petit poisson, jusqu'à 0,35 kg	90	20 - 30
Filet de poisson épais	90	25 - 35
Poisson entier, jusqu'à 1 kg	90	30 - 40
Crème anglaise / Flan, dans des petits plats	90	35 - 45
Boulettes	120 - 130	40 - 50
Terrine	90	40 - 50

11.5 Humidité Faible

Utilisez le deuxième niveau de la grille sauf indication contraire.

	 (°C)	 (min)
Baguettes prêtes à cuire, 40 - 50 g	200	20 - 30
Petits pains prêts à cuire	200	20 - 30
Baguettes prêtes à cuire, surgelées, 40 - 50 g	200	25 - 35
Rôti haché, cru, 0,5 kg	180	30 - 40
Petits pains, 40 - 60 g	180 - 210	30 - 40
Cuisson des pâtes	190	40 - 50
Pain, 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 50
Lasagne	180	45 - 55
Poulet, 1 kg	180 - 200	50 - 60
Gratin dauphinois	160 - 170	50 - 60
Longe de porc, fumée, 0,6 - 1 kg	160 - 180	60 - 70
Rôti de bœuf, 1 kg	180 - 200	60 - 90
Canard, 1,5 - 2 kg	180	70 - 90
Rôti de veau, 1 kg	180	80 - 90

	 (°C)	 (min)
Rôti de porc, 1 kg	160 - 180	90 - 100
Oie, 3 kg, utilisez le premier niveau de la grille	170	130 - 170

11.6 Régénération



Utilisez le deuxième niveau de la grille.



Régalez la température sur 110 °C.



(min)

Plats complets en une seule assiette	10 - 15
Pâtes	10 - 15
Riz	10 - 15
Boulettes	15 - 25

11.7 Cuisson

Pour la première cuisson, utilisez la température inférieure.

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

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

Les plateaux insérés dans le four peuvent se déformer en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, les déformations disparaissent.

11.8 Conseils de cuisson

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

11.9 Cuisson sur un seul niveau

 CUIS- SON DANS DES MOULES			 (°C)	 (min)	
Fond de tarte - pâte brisée, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	170 - 180	10 - 25	2	
Fond de tarte - mélange de génoise	Chaleur tournante	150 - 170	20 - 25	2	
Savarin / Brioche	Chaleur tournante	150 - 160	50 - 70	1	
Quatre-quarts / Gâteaux aux fruits	Chaleur tournante	140 - 160	70 - 90	1	
Cheesecake	Chauffage Haut/ Bas	170 - 190	60 - 90	1	

Utilisez le troisième niveau de la grille.

Utilisez la fonction : Chaleur tournante.

Utilisez un plateau de cuisson.

**GÂTEAUX / PÂTISSERIES / PAINS****(°C)****(min)**

Gâteau avec garniture à base de crumble	150 - 160	20 - 40
Flans aux fruits (à base de pâte levée/mélange de génoise), utilisez un plat à rôtir	150	35 - 55
Flans aux fruits à base de pâte brisée	160 - 170	40 - 80

Préchauffez le four à vide.

Utilisez la fonction : Chauffage Haut/ Bas.

Utilisez un plateau de cuisson.

**GÂTEAUX / PÂTISSERIES / PAINS****(°C)****(min)**

Gâteau roulé	180 - 200	10 - 20	3
Pain de seigle:	d'abord : 230	20	1
	puis : 160 - 180	30 - 60	
Gâteau aux amandes beurré / Gâteaux au sucre	190 - 210	20 - 30	3
Choux à la crème / Éclairs	190 - 210	20 - 35	3
Pain tressé / Pain en forme de couronne	170 - 190	30 - 40	3
Flans aux fruits (à base de pâte levée/mélange de génoise), utilisez un plat à rôtir	170	35 - 55	3
Gâteaux à pâte levée à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise)	160 - 180	40 - 80	3
Brioche de Noël	160 - 180	50 - 70	2

Utilisez le troisième niveau de la grille.

**BISCUITS****(°C)****(min)**

Biscuits à pâte brisée	Chaleur tournante	150 - 160	10 - 20
Petits pains, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	160	10 - 25



BISCUITS



(°C)



(min)

Biscuits à base de mélange de génoise	Chaleur tournante	150 - 160	15 - 20
Pâtes feuilletées, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	170 - 180	20 - 30
Biscuits à base de pâte levée	Chaleur tournante	150 - 160	20 - 40
Macarons	Chaleur tournante	100 - 120	30 - 50
Pâtisseries à base de blanc d'œuf / Meringues	Chaleur tournante	80 - 100	120 - 150
Petits pains, préchauffer le four à vide	Chauffage Haut/ Bas	190 - 210	10 - 25

11.10 Gratins

Utilisez le premier niveau de la grille.



(°C)



(min)

Baguettes nappées de fromage fondu	Chaleur tournante	160 - 170	15 - 30
Gratin de légumes, préchauffer le four à vide	Turbo gril	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	25 - 40
Poisson gratiné	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	30 - 60
Légumes farcis	Chaleur tournante	160 - 170	30 - 60
Pâtisseries sucrées	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	40 - 60
Cuisson des pâtes	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	45 - 60

11.11 Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez la fonction : Chaleur tournante.

Utilisez les plateaux de cuisson.



GÂTEAUX / PÂTISSERIES



(°C)



(min)



2 positions

Choux à la crème / Éclairs, préchauffer le four à vide	160 - 180	25 - 45	1 / 4
--------------------------------------------------------	-----------	---------	-------



GÂTEAUX / PÂTISSERIES



(°C)



(min)



2 positions

Gâteau Streusel sec

150 - 160

30 - 45

1 / 4



BIS- CUITS / PETITS GÂTEAUX / VIENNOISE- RIES / ROULÉS



(°C)



(min)



2 positions

3 positions

Petits pains

180

20 - 30

1 / 4

-

Biscuits à pâte bri-
sée

150 - 160

20 - 40

1 / 4

1 / 3 / 5

Biscuits à base de
mélange de génoise

160 - 170

25 - 40

1 / 4

-

Pâtes feuilletées,
préchauffer le four à
vide

170 - 180

30 - 50

1 / 4

-

Biscuits à base de
pâte levée

160 - 170

30 - 60

1 / 4

-

Macarons

100 - 120

40 - 80

1 / 4

-

Biscuits à base de
blanc d'œuf / Merin-
gues

80 - 100

130 - 170

1 / 4

-

11.12 Conseils de rôtissage

Utilisez des plats résistant à la chaleur.

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

Vous pouvez cuire de gros rôtis directement dans le plat à rôtir ou sur la grille métallique en plaçant le plat à rôtir en dessous.

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

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

Faites rôtir la viande et le poisson par morceaux d'au moins 1 kg.

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

11.13 Rôtissage

Utilisez le premier niveau de la grille.



BŒUF



(°C)



(min)

Braisé	1 - 1,5 kg	Chauffage Haut/ Bas	230	120 - 150
Rôti ou filet de bœuf, saignant, préchauffer le four à vide	par cm d'épaisseur	Turbo gril	190 - 200	5 - 6
Rôti ou filet de bœuf, à point, préchauffer le four à vide	par cm d'épaisseur	Turbo gril	180 - 190	6 - 8
Rôti ou filet de bœuf, bien cuit, préchauffer le four à vide	par cm d'épaisseur	Turbo gril	170 - 180	8 - 10



PORC



Utilisez la fonction : Turbo gril.



(kg)



(°C)



(min)

Épaule / Cou / Noix de jambon	1 - 1.5		160 - 180	90 - 120
Côtelettes / Côte levée	1 - 1.5		170 - 180	60 - 90
Pain de viande	0.75 - 1		160 - 170	50 - 60
Jarret de porc, pré-cuit	0.75 - 1		150 - 170	90 - 120



VEAU



Utilisez la fonction : Turbo gril.



(kg)



(°C)



(min)

Rôti de veau	1		160 - 180	90 - 120
Jarret de veau	1.5 - 2		160 - 180	120 - 150



AGNEAU



Utilisez la fonction : Turbo grill.



(kg)



(°C)



(min)

Gigot d'agneau / Rôti
d'agneau

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Selle d'agneau

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



GIBIER



Utilisez la fonction : Chauffage Haut/ Bas.



(kg)



(°C)



(min)

Selle / Cuisse de lièvre,
préchauffer le four à vide

jusqu'à 1

230

30 - 40

Selle de cerf

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Cuissot de chevreuil

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90



VOLAILLE



Utilisez la fonction : Turbo grill.



(kg)



(°C)



(min)

Volaille, portions

0,2 - 0,25 chacun

200 - 220

30 - 50

Poulet, demi

0,4 - 0,5 chacun

190 - 210

35 - 50

Poulet, poularde

1 - 1.5

190 - 210

50 - 70

Canard

1.5 - 2

180 - 200

80 - 100

Oie

3.5 - 5

160 - 180

120 - 180

Dinde

2.5 - 3.5

160 - 180

120 - 150

Dinde

4 - 6

140 - 160

150 - 240



POISSON (À LA VAPEUR)



Utilisez la fonction : Chauffage Haut/ Bas.



(kg)



(°C)



(min)

Poisson entier

1 - 1.5

210 - 220

40 - 60

11.14 Cuisson croustillante avec la fonction : Fonction Pizza



PIZZA



Utilisez le premier niveau de la grille.



(°C)



(min)

Tartes

180 - 200

40 - 55

Flan d'épinards

160 - 180

45 - 60

Quiche lorraine / Flan suisse

170 - 190

45 - 55

Tourte aux légumes

160 - 180

50 - 60



PIZZA



Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide.



Utilisez le deuxième niveau de la grille.



(°C)



(min)

Pizza, croûte fine, utilisez un plat à rôtir

210 - 230

15 - 25

Pizza, croûte épaisse

180 - 200

20 - 30

Pain sans levain

210 - 230

10 - 20

Flan à pâte feuilletée

160 - 180

45 - 55

Tarte flambée

210 - 230

15 - 25

Pierogi

180 - 200

15 - 25

11.15 Gril

Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide.

Ne faites griller que des morceaux plats de viande ou de poisson.

Placez un plat au premier niveau pour récupérer les graisses.



GRIL



Utilisez la fonction : Gril



(°C)



(min)
1re face



(min)
2e face



	(°C)	(min) 1re face	(min) 2e face	
Rôti de bœuf	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Filet de bœuf	230	20 - 30	20 - 30	3
Longe de porc	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Longe de veau	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Selle d'agneau	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Poisson entier, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4



GRIL FORT



Utilisez le quatrième niveau de la grille sauf indication contraire.



Utilisez la fonction : Gril rapide



Réglez le gril à la température maximale.



(min)

1re face



(min)

2e face

	(min)	(min)
	1re face	2e face
Filet de porc	10 - 12	6 - 10
Saucisses	10 - 12	6 - 8
Steaks	7 - 10	6 - 8
Pain grillé avec garniture	6 - 8	-

11.16 Cuisson du pain

Le préchauffage n'est pas recommandé.

Utilisez le deuxième niveau de la grille.



PAIN



(°C)



(min)

	(°C)	(min)
Pain blanc	170 - 190	40 - 60
Baguette	200 - 220	35 - 45
Brioche	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Pain de seigle	170 - 190	50 - 70
Pain complet	170 - 190	50 - 70
Pain de grains entiers	170 - 190	40 - 60
Petits pains	190 - 210	20 - 35

11.17 Cuisson basse température

Cette fonction permet de cuire des morceaux de viande tendres et maigres ainsi que du

poisson. Elle n'est pas adaptée : à la volaille, aux rôtis de porc gras, au bœuf braisé.

Sonde à viande la température ne doit pas dépasser 65 °C. La température de la

1. Saisissez la viande durant 1 à 2 minutes sur chaque face dans une poêle à feu fort.
2. Disposez la viande dans un plat à rôtir ou directement sur la grille métallique. Placez la plaque au-dessous de la grille métallique pour récupérer la graisse. Lorsque vous cuisinez avec cette fonction, ne mettez jamais de couvercle.
3. Utilisez : Sonde à viande. Reportez-vous au chapitre « Utilisation des

accessoires », Comment utiliser : Sonde à viande.

4. Sélectionnez la fonction : Cuisson basse température. Vous pouvez sélectionner une température comprise entre 80 °C et 150 °C pendant les 10 premières minutes. La température par défaut est de 90 °C. Réglez la température de la Sonde à viande.
5. Au bout de 10 minutes, le four baisse automatiquement la température sur 80 °C.



Réglez la température sur 120 °C.



(kg)



(min)



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

11.18 Plats surgelés



DÉCONGÉLATION



(°C)



(min)



	(°C)	(min)	
Pizza, surgelée	200 - 220	15 - 25	2
Pizza épaisse, surgelée	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, fraîche	210 - 230	13 - 25	2
Bouchées de pizza, surgelées	180 - 200	15 - 30	2
Frites, fines	200 - 220	20 - 30	3
Frites, épaisses	200 - 220	25 - 35	3
Quartiers / Croquettes	220 - 230	20 - 35	3



DÉCONGÉLATION



(°C)



(min)



	(°C)	(min)	
Röstis	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannellonis, frais	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannellonis, surgelés	160 - 180	40 - 60	2
Fromage cuit au four	170 - 190	20 - 30	3
Ailes de poulet	190 - 210	20 - 30	2

11.19 Stérilisation

Utilisez la fonction Cuisson de sole.

Utilisez toujours des bocaux à stériliser de dimensions identiques, disponibles dans le commerce.

N'utilisez pas de bocaux à couvercles à visser ou à baïonnette, ni de boîtes métalliques.

Utilisez le premier niveau de la grille.

Ne mettez pas plus de six bocaux à conserves d'un litre sur le plateau de cuisson.

Remplissez les bocaux au même niveau et enclenchez le système de fermeture.

Les bocaux ne doivent pas se toucher.

Mettez environ 1/2 litre d'eau dans le plateau de cuisson pour humidifier le four.

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

Réglez la température sur 160 - 170 °C.



BAIES



(min)

Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir

Fraises / Myrtilles / Framboises / Groseilles à maquereau mûres 35 - 45



FRUITS À NOYAU



(min)

Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir



(min)

Continuez la cuisson à 100 °C

Pêches / Coings / Prunes 35 - 45 10 - 15

 LÉ- GUMES	 (min) Cuisson jus- qu'à ce que la prépara- tion com- mence à fré- mir	 (min) Continuez la cuisson à 100 °C
Carottes	50 - 60	5 - 10
Concombres	50 - 60	-
Cornichons mé- langés	50 - 60	5 - 10
Chou-rave / Pe- tits pois / Asper- ges	50 - 60	15 - 20

11.20 Déshydratation - Chaleur tournante

Couvrez les plateaux avec du papier sulfurisé ou du papier de cuisson.

Pour de meilleurs résultats, arrêtez le four à mi-cuisson, ouvrez la porte et laissez-la refroidir pendant une nuit pour terminer le séchage.

11.21 Sonde à viande

Pour un plateau, utilisez le troisième niveau de la grille.

Pour deux plateaux, utilisez les premier et quatrième niveaux de la grille.

 LÉGUMES	 (°C)	 (h)
Haricots	60 - 70	6 - 8
Poivrons	60 - 70	5 à 6
Légumes pour soupe	60 - 70	5 à 6
Champignons	50 - 60	6 - 8
Herbes	40 - 50	2 à 3

Réglez la température sur 60 - 70 °C.

 FRUITS	 (h)
Prunes	8 à 10
Abricots	8 à 10
Tranches de pommes	6 - 8
Poires	6 à 9

 BŒUF	 Température à cœur du plat (°C)		
	Saignant	À point	Bien cuit
Rôti de bœuf	45	60	70
Faux-filet	45	60	70

 BŒUF	 Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Pain de viande	80	83	86

**PORC****Température à cœur du plat (°C)**

	Moins	À point	Plus
Jambon / Rôti	80	84	88
Côtelette de selle / Longe de porc, fumée / Longe de porc, pochée	75	78	82

**VEAU****Température à cœur du plat (°C)**

	Moins	À point	Plus
Rôti de veau	75	80	85
Jarret de veau	85	88	90

**MOUTON / AGNEAU****Température à cœur du plat (°C)**

	Moins	À point	Plus
Gigot de mouton	80	85	88
Selle de mouton	75	80	85
Rôti d'agneau / Gigot d'agneau	65	70	75

**GIBIER****Température à cœur du plat (°C)**

	Moins	À point	Plus
Râble de lièvre / Selle de cerf	65	70	75
Cuisse de lièvre / Lièvre, entier / Gigot de cerf	70	75	80

**VOLAILLE****Température à cœur du plat (°C)**

	Moins	À point	Plus
Poulet	80	83	86
Canard, entier/moitié / Dinde, entière/blanc	75	80	85
Canard, magret	60	65	70



POISSON (SAUMON, TRUITE, SANDRE)



Température à cœur du plat (°C)

	Moins	À point	Plus
Poisson, entier/gros/à l'étuvée / Poisson, entier/gros/rôti	60	64	68



RAGOÛTS - LÉGUMES PRÉ-CUITS



Température à cœur du plat (°C)

	Moins	À point	Plus
Cocotte de courgettes / Cocotte de brocolis / Cocotte de fenouil	85	88	91



RAGOÛTS - SALÉS



Température à cœur du plat (°C)

	Moins	À point	Plus
Cannellonis / Lasagne / Cuisson des pâtes	85	88	91



RAGOÛTS - SUCRÉS

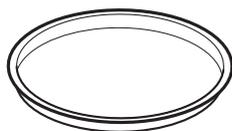


Température à cœur du plat (°C)

	Moins	À point	Plus
Cocotte de pain blanc avec/sans fruits / Cocotte de bouillie de riz avec/sans fruits / Cocotte de nouilles sucrées	80	85	90

11.22 Chaleur tournante humide - accessoires recommandés

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



Plaque à pizza

Sombre, non réfléchissant
Diamètre de 28 cm



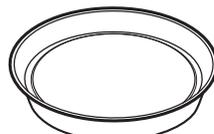
Plat de cuisson

Sombre, non réfléchissant
Diamètre : 26 cm



Ramequins

Céramique
8 cm de diamètre,
5 cm de hauteur



Moule pour fond de tarte

Sombre, non réfléchissant
Diamètre de 28 cm

11.23 Chaleur tournante humide

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

Utilisez le troisième niveau de la grille.

	 (°C)	 (min)
Pâtes gratinées	200 - 220	45 - 55
Gratin dauphinois	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagne	180 - 200	75 - 90
Cannellonis	180 - 200	70 - 85
Pudding au pain	190 - 200	55 - 70
Gâteau de riz	170 - 190	45 - 60
Tarte aux pommes, à base de mélange de génoise (moule à gâteau rond)	160 - 170	70 - 80
Pain blanc	190 - 200	55 - 70

11.24 Informations pour les instituts de test

Tests conformes aux normes : EN 60350, IEC 60350.

 CUISSON SUR UN SEUL NIVEAU. Cuisson dans des moules				
		 (°C)	 (min)	
Génoise allégée	Chaleur tournante	140 - 150	35 - 50	2
Génoise allégée	Chauffage Haut/ Bas	160	35 - 50	2
Tourte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chaleur tournante	160	60 - 90	2
Tourte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chauffage Haut/ Bas	180	70 - 90	1



CUISSON SUR UN SEUL NIVEAU. Biscuits/Gâteaux secs



Utilisez le troisième niveau de la grille.



(°C)



(min)

Sablé / Lamelles de pâtisserie	Chaleur tournante	140	25 - 40
Sablé / Lamelles de pâtisserie, préchauffer le four à vide	Chauffage Haut/ Bas	160	20 - 30
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	150	20 - 35
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chauffage Haut/ Bas	170	20 - 30



CUISSON SUR PLUSIEURS NIVEAUX. Biscuits/Gâteaux secs



(°C)



(min)



Sablé / Lamelles de pâtisserie	Chaleur tournante	140	25 - 45	1 / 4
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	150	23 - 40	1 / 4
Génoise allégée	Chaleur tournante	160	35 - 50	1 / 4



GRIL



Préchauffez toujours le four à vide pendant 5 minutes.



Réglez le gril à la température maximale.



(min)



Toasts	Gril	1 - 3	5
Steak de bœuf, tourner à mi-cuisson	Gril	24 - 30	4



GRIL FORT



Préchauffez toujours le four à vide pendant 3 minutes.



Réglez le gril à la température maximale.



Utilisez le quatrième niveau de la grille.



(min)

1re face

2e face

Hamburgers

8 - 10

6 - 8

Toasts

1 - 3

1 - 3

11.25 Informations pour les instituts de test

Tests de la fonction : Vapeur intense.

Utilisez le plateau de cuisson.

Tests conformément à la norme IEC 60350-1.



Réglez la température sur 99 °C.



Bac (Gastro-norm)



(kg)



(min)



Brocoli, préchauffer le four à vide

1 x 1/2 perforé

0.3

3

13 - 15

Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.

Brocoli, préchauffer le four à vide

2 x 1/2 perforé

2 x 0,3

2 et 4

13 - 15

Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.

Brocoli, préchauffer le four à vide

1 x 1/2 perforé

max.

3

15 - 18

Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.



Réglez la température sur 99 °C.



Pois, surgelés



Bac (Gastro-
norm)

2 x 1/2 perforé



(kg)

2 x 1,3



2 et 4



(min)

Jusqu'à ce que
la température
du point le plus
froid atteigne
85 °C.



Placez le pla-
teau de cuis-
son sur le pre-
mier gradin.

12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres
concernant la sécurité.

12.1 Remarques concernant l'entretien



Agents nettoy-
ants

Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.

Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.

Nettoyez les taches avec un détergent doux.



Utilisation quoti-
dienne

Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.

Ne conservez pas les aliments dans le four pendant plus de 20 minutes. Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.



Accessoires

Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

12.2 Comment retirer : Supports de grille

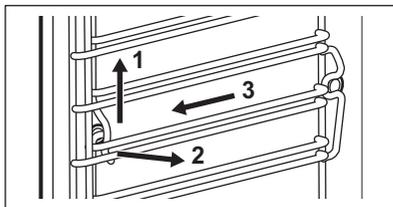
Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

Étape 1 Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.

Étape 2 Tirez avec précaution les supports de grille vers le haut et sortez-les de la prise avant.

Étape 3 Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.

Étape 4 Sortez les supports de la prise arrière.



Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.

12.3 Sous-menu pour : Nettoyage

-appuyez sur pour entrer dans le sous-menu.

S1	S2	S3	S4
Vidange du réservoir Pour éliminer l'eau résiduelle du bac à eau après utilisation des fonctions vapeur.	Nettoyage vapeur Pour nettoyer le four à vapeur.	Détartrage Pour nettoyer le circuit de génération de la vapeur des résidus calcaires.	Rinçage Pour rincer et nettoyer le circuit du générateur de vapeur après une utilisation fréquente des fonctions vapeur.

12.4 Comment utiliser : Vidange du réservoir - S1.

Avant de commencer :

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.

Retirez les accessoires.

Étape 1 Allumez le four.

Étape 2 Placez le plat à rôtir sur le premier niveau.

Étape 3 -appuyez à plusieurs reprises sur jusqu'à ce que l'affichage indique S1.

Étape 4 Appuyez sur : **OK**.
Durée : 6 min

Étape 5 Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir.

i Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.

12.5 Comment utiliser : Nettoyage vapeur - S2

Avant le nettoyage vapeur :

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.

Retirez les accessoires.

Nettoyez le fond de la cavité et la vitre interne de la porte avec un chiffon doux humidifié d'eau tiède et d'un détergent doux.

- Étape 1** Allumez le four.
-
- Étape 2** Remplissez le bac à eau d'eau jusqu'à atteindre le niveau maximal, qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche.
-
- Étape 3** -appuyez à plusieurs reprises sur jusqu'à ce que l'affichage indique S1.
-
- Étape 4** Sélectionnez S2.
Durée : 30 min
Lorsque le nettoyage est terminé, un signal sonore retentit.
-
- Étape 5** Appuyez sur un symbole quelconque pour éteindre le signal.
-
-  Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.
-

Une fois le nettoyage terminé :

Éteignez le four.

Lorsque le four a refroidi, séchez la cavité à l'aide d'un chiffon doux.

Laissez la porte du four ouverte et attendez que la cavité soit sèche.

12.6 Nettoyage conseillé

Lorsque le rappel apparaît, un nettoyage est recommandé.

Utilisez la fonction : S2.

Vous pouvez activer et désactiver le rappel dans le menu : Réglages .

12.7 Comment utiliser : Détartrage - S3

Avant de commencer :

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.

Retirez les accessoires.

Vérifiez que le bac à eau est vide. Si nécessaire, activez la fonction : Vidange du réservoir - S1.

- Étape 1** Allumez le four.
-
- Étape 2** Placez le plat à rôtir sur le premier niveau.
-
- Étape 3** Versez 250 ml d'agent détartrant dans le bac à eau.
-
- Étape 4** Remplissez le bac à eau d'eau jusqu'à atteindre le niveau maximal, qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche.
-
- Étape 5** -appuyez à plusieurs reprises sur jusqu'à ce que l'affichage indique S1.
-
- Étape 6** Sélectionnez S3.
Durée : 1 h 40 min
-
- Étape 7** Lorsque la fonction se termine, videz le plat à rôtir.
-
-  Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.
-

Une fois le détartrage terminé :

Éteignez le four.	Lorsque le four a refroidi, séchez la cavité à l'aide d'un chiffon doux.	Laissez la porte du four ouverte et attendez que la cavité soit sèche.	Activez la fonction : Rinçage. Reportez-vous au chapitre « Comment utiliser : Rinçage - S4 ».
-------------------	--------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------

 Si des résidus de calcaire restent dans le four après le détartrage, l'affichage vous invite à répéter la procédure.

12.8 Rappel de détartrage

Deux rappels vous invitent à détartrer le four. Vous ne pouvez pas désactiver le rappel du détartrage.

Type	Description
Premier rappel	Vous recommande de détartrer le four.
Deuxième rappel	Vous oblige à détartrer le four. Si vous ne détartrez pas le four quand le rappel fort est allumé, les fonctions vapeur sont désactivées.

 Lorsque les rappels sont actifs, S3 clignote à l'écran. Ces rappels s'activent chaque fois que vous éteignez le four.

12.9 Comment utiliser : Rinçage - S4

Avant de commencer :

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid. Retirez les accessoires.

- Étape 1** Allumez le four.
- Étape 2** Placez le plat à rôtir sur le premier niveau.
- Étape 3** Remplissez le bac à eau d'eau jusqu'à atteindre le niveau maximal, qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche.
- Étape 4** -appuyez à plusieurs reprises sur jusqu'à ce que l'affichage indique S1.
- Étape 5** Sélectionnez S4.
Durée : 30 min
- Étape 6** Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir.

 Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.

Lorsque le rinçage se termine :

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid. Laissez la porte du four ouverte et attendez que la cavité soit sèche.

12.10 Comment démonter et installer : Porte

Vous pouvez retirer la porte ainsi que les panneaux de verre intérieurs pour les nettoyer. Le nombre de vitres diffère selon les modèles.



AVERTISSEMENT!

La porte est lourde.

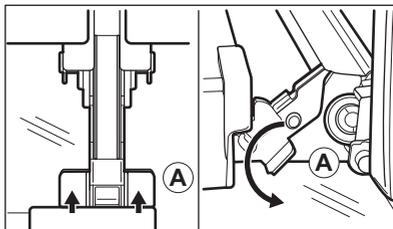


ATTENTION!

Manipulez soigneusement la vitre, en particulier autour des bords du panneau avant. Le verre peut se briser.

Étape 1 Ouvrez entièrement la porte.

Étape 2 Soulevez et appuyez sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.

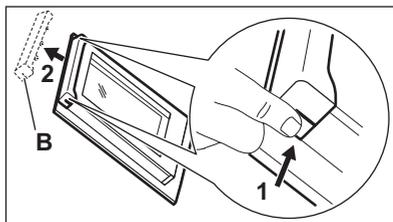


Étape 3 Fermez la porte du four à la première position (à un angle d'environ 70°). Tenez la porte des deux côtés et retirez-la du four en la soulevant. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.

Étape 4 Tenez la garniture de porte (B) sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.

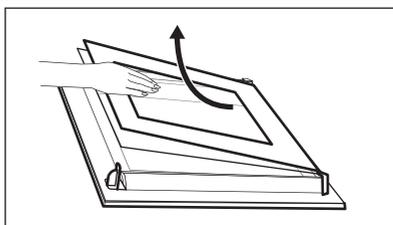
Étape 5 Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.

Étape 6 Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur un par un et dégagez-les du guide.



Étape 7 Nettoyez la vitre à l'eau savonneuse. Essayez soigneusement la vitre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.

Étape 8 Après le nettoyage, effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse.



Étape 9 Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand, et terminez par la porte. Assurez-vous que les panneaux en verre sont insérés dans la bonne position, car la surface de la porte pourrait surchauffer.

12.11 Comment remplacer : Éclairage



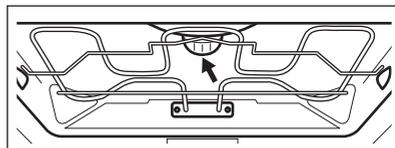
AVERTISSEMENT!
Risque d'électrocution.
L'éclairage peut être chaud.

Avant de remplacer l'éclairage :

Étape 1	Étape 2	Étape 3
Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.	Débranchez le four de l'alimentation secteur.	Placez un chiffon au fond de la cavité.

Lampe supérieure

Étape 1 Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.



Étape 2 Retirez l'anneau métallique et nettoyez le couvercle en verre.

Étape 3 Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.

Étape 4 Fixez l'anneau en métal sur le diffuseur en verre et installez-le.

Lampe latérale

Étape 1 Retirez le support d'étagère gauche pour accéder à l'éclairage.

Étape 2 Utilisez un tournevis Torx 20 pour démonter le diffuseur.

Étape 3 Retirez et nettoyez le cadre métallique et le joint d'étanchéité.

Étape 4 Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.

Étape 5 Installez le cadre métallique et le joint d'étanchéité. Serrez les vis.

Étape 6 Installez le support d'étagère gauche.

13. DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

13.1 Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas allumer le four ni le faire fonctionner.	Le four n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique (reportez-vous au schéma de branchement).
Le four ne chauffe pas.	Le four est éteint.	Allumez le four.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	La fonction d'arrêt automatique est activée.	Reportez-vous à « Arrêt automatique ».
Le four ne chauffe pas.	La sécurité enfants est activée.	Reportez-vous à la section « Utilisation de la sécurité enfants ».
Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.
L'heure ne s'affiche pas lorsque l'appareil est à l'arrêt.	L'affichage est désactivé.	Appuyez simultanément sur  et sur  pour réactiver l'affichage.
La sonde à viande ne fonctionne pas.	La fiche de la sonde à viande n'est pas enfoncée correctement dans la prise.	Insérez la fiche de la sonde à viande aussi loin que possible dans la prise.
La cuisson des aliments est trop longue ou trop rapide.	La température est trop basse ou trop élevée.	Ajustez la température si nécessaire. Suivez les conseils du manuel d'utilisation.
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Vous avez laissé le plat au four trop longtemps.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.
L'affichage indique « C2 ».	Vous voulez démarrer la fonction Décongélation, mais vous n'avez pas retiré la fiche de la sonde à viande de sa prise.	Retirez la sonde de détecteur d'aliments de la prise.
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche.	Une anomalie électrique est survenue.	<ul style="list-style-type: none"> Éteignez le four en débranchant son fusible ou en utilisant le disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau. Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente.
La procédure de détartrage s'interrompt avant d'être terminée.	Une coupure de courant s'est produite.	Recommencez la procédure.

Problème	Cause possible	Solution
La procédure de détartrage s'interrompt avant d'être terminée.	La fonction a été arrêtée par l'utilisateur.	Recommencez la procédure.
Il n'y a plus d'eau dans le plat à rôtir après la procédure de détartrage.	Vous n'avez pas rempli le bac à eau jusqu'au niveau maximal.	Assurez-vous qu'il y a de l'eau / agent de détartrage dans le bac à eau. Recommencez la procédure.
Il y a de l'eau sale au fond de la cavité après le cycle de détartrage.	Le plat à rôtir est installé sur le mauvais gradin.	Nettoyez l'eau résiduelle et l'agent détartrant du fond de l'appareil. Placez le plat à rôtir sur le premier gradin.
La fonction de nettoyage s'interrompt avant d'être terminée.	Une coupure de courant s'est produite.	Recommencez la procédure.
La fonction de nettoyage s'interrompt avant d'être terminée.	La fonction a été arrêtée par l'utilisateur.	Recommencez la procédure.
Il y a trop d'eau au fond de la cavité après la fin de la fonction de nettoyage.	Vous avez vaporisé trop de détergent dans l'appareil avant l'activation du cycle de nettoyage.	Couvrez toutes les parties de la cavité d'une fine couche de détergent. Vaporisez une couche homogène.
La procédure de nettoyage n'offre pas de bons résultats.	La température initiale de la cavité du four de la fonction de nettoyage vapeur était trop élevée.	Relancez le cycle. Lancez le cycle lorsque l'appareil est froid.
La procédure de nettoyage n'offre pas de bons résultats.	Vous n'avez pas retiré les glissières latérales avant de lancer la procédure de nettoyage. Elles peuvent transférer la chaleur aux parois et diminuer les performances.	Retirez les glissières latérales de l'appareil et recommencez la fonction.
La procédure de nettoyage n'offre pas de bons résultats.	Vous n'avez pas retiré les accessoires de l'appareil avant de lancer la procédure de nettoyage. Ils peuvent compromettre le cycle de vapeur et diminuer les performances.	Retirez les accessoires de l'appareil et recommencez la fonction.
L'appareil est allumé mais il ne chauffe pas. Le ventilateur ne fonctionne pas. L'affichage indique "Demo".	Le mode démo est activé.	Reportez-vous au paragraphe « Utilisation du menu des réglages » du chapitre « Fonctions supplémentaires ».

13.2 Données de maintenance

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

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité du four. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité du four.

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (Mod.)

Référence produit (PNC)

Numéro de série (S.N.)

14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

14.1 Informations produit et fiche d'informations produit*

Nom du fournisseur	Electrolux	
Identification du modèle	EOB7S31V 944184891 EOB7S31Z 944184890	
Indice d'efficacité énergétique	81.0	
Classe d'efficacité énergétique	A+	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	1.09 kWh/cycle	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.68 kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume	70 l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	EOB7S31V	37.5 kg
	EOB7S31Z	37.5 kg

* Pour l'Union européenne conformément aux Règlements UE 65/2014 et 66/2014.

Pour la République de Biélorussie conformément à STB 2478-2017, Annexe G ; STB 2477-2017, Annexes A et B.

Pour l'Ukraine conformément à 568/32020.

La classe d'efficacité énergétique n'est pas applicable pour la Russie.

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

14.2 Économie d'énergie



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

Lorsque le four est en marche, assurez-vous que la porte est bien fermée. Évitez d'ouvrir la porte trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

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

Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas le four avant la cuisson.

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

Cuisson avec ventilation

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

Chaleur résiduelle

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

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

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

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

Maintien des aliments au chaud

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

Cuisson avec l'éclairage éteint

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

Chaleur tournante humide

Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson.

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

Désactivation de l'affichage

Vous pouvez désactiver l'affichage.

Maintenez les touches  et  enfoncées en même temps. Répétez cette procédure pour le rallumer.

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.

F FRANCE ONLY



CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT > WWW.CONSIGNESDETRI.FR





CE

867371069-A-062022