

EH7GL4CN
EH7GL4SP



FR Four

Notice d'utilisation



Electrolux

TABLE DES MATIÈRES

| | |
|--|----|
| 1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ..... | 3 |
| 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ..... | 5 |
| 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL..... | 7 |
| 4. BANDEAU DE COMMANDE..... | 8 |
| 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION..... | 11 |
| 6. UTILISATION QUOTIDIENNE..... | 11 |
| 7. FONCTIONS DE L'HORLOGE..... | 18 |
| 8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES..... | 19 |
| 9. UTILISATION DES ACCESSOIRES..... | 19 |
| 10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES..... | 22 |
| 11. CONSEILS..... | 24 |
| 12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... | 41 |
| 13. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT..... | 43 |
| 14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE..... | 45 |
| 15. GARANTIE..... | 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. Ingénieux et élégant, il a été conçu sur mesure pour vous. Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez Electrolux.

Visitez notre site Internet pour :



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



Enregistrez votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.registerelectrolux.com



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

SERVICE APRÈS-VENTE

Utilisez toujours des pièces d'origine.

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

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations en matière de protection de l'environnement

Sous réserve de modifications.

1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

1.2 Sécurité générale

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié .
- Le bandeau de commande doit être raccordé à une résistance adaptée en respectant les couleurs des connecteurs pour éviter tout risque.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant d'effectuer une opération de maintenance, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger lié à l'électricité.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez le tiroir de rangement. Il peut devenir chaud.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois latérales. Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.
- Un moyen de déconnexion doit être prévu dans le câblage fixe conformément aux règles nationales d'installation.
- Utilisez uniquement la sonde à viande recommandée pour cet appareil.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Les dimensions du meuble de cuisine et de la niche d'encastrement doivent être appropriées.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Certaines pièces de l'appareil sont électrifiées. Placez l'appareil de façon à éviter que l'on puisse toucher les pièces dangereuses.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.
- Cet appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé lorsque l'appareil est raccordé à une prise secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact avec la porte de l'appareil, particulièrement lorsque la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Cet appareil est conforme aux directives CEE.

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques de votre réseau.

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

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

- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.

- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.



AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
 - ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
 - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de

plats humides à l'intérieur de l'appareil.

- faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.
- La porte du four doit toujours être fermée pendant la cuisson.

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

2.5 Éclairage intérieur



AVERTISSEMENT!
Risque d'électrocution !

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne les utilisez pas pour éclairer votre logement.
- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications .

2.6 Maintenance

- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.

- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

2.7 Mise au rebut

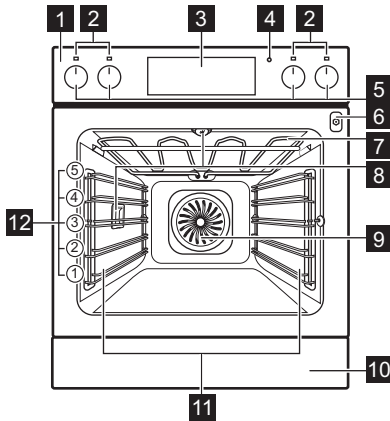


AVERTISSEMENT!
Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

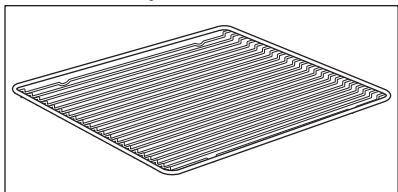
3.1 Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Voyants/symboles des zones de cuisson
- 3 Affichage
- 4 Voyant du tiroir chauffant (uniquement sur certains modèles)
- 5 Manettes de commande des zones de cuisson
- 6 Prise pour la sonde à viande
- 7 Résistance
- 8 Éclairage
- 9 Ventilateur
- 10 Bac
- 11 Support de grille amovible
- 12 Position des grilles

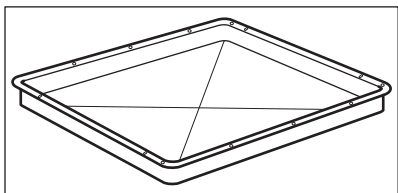
3.2 Accessoires

Grille métallique



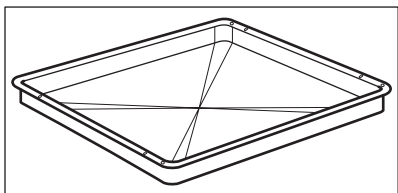
Permet de poser des plats à rôtir, à gratin et des moules à gâteau/pâtisserie.

Plateau de cuisson



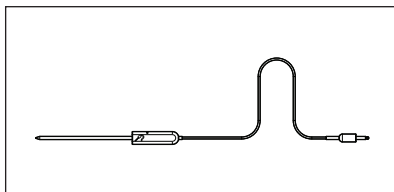
Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.

Plat à rôtir



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

Sonde alimentaire



Pour mesurer la température à l'intérieur des aliments.

Tiroir de rangement

Le tiroir de rangement se trouve sous le four.

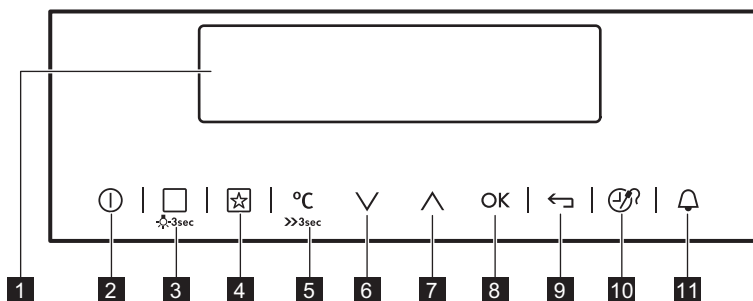


AVERTISSEMENT!










Le tiroir de rangement est susceptible de chauffer lorsque l'appareil est en fonctionnement. Ne rangez jamais de matières inflammables dans ce tiroir.

4. BANDEAU DE COMMANDE

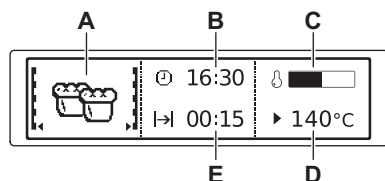
4.1 Programmateur électronique



Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil.

| | Touche sensitive | Fonction | Commentaire |
|----|---|--------------------------------------|---|
| 1 | - | Affichage | Affiche les réglages actuels du four. |
| 2 |  | MARCHE/ ARRÊT | Pour allumer et éteindre le four. |
| 3 |  | Modes De Cuisson ou Cuisson Assistée | Appuyez une fois sur la touche sensitive pour choisir un mode de cuisson ou le menu : Cuisson Assistée. Appuyez à nouveau sur la touche sensitive pour naviguer entre les menus : Modes De Cuisson, Cuisson Assistée. Pour activer ou désactiver l'éclairage, appuyez sur la touche pendant 3 secondes. Vous pouvez également activer l'éclairage lorsque le four est éteint. |
| 4 |  | Programmes Préférés | Pour sauvegarder vos programmes préférés et y accéder. |
| 5 |  | Sélection de la température | Pour régler la température ou afficher la température actuelle du four. Appuyez sur la touche pendant 3 secondes pour activer ou désactiver la fonction : Préchauffage Rapide. |
| 6 |  | Touche Bas | Pour se déplacer vers le bas dans le menu. |
| 7 |  | Touche Haut | Pour se déplacer vers le haut dans le menu. |
| 8 | OK | OK | Pour confirmer la sélection ou le réglage. |
| 9 |  | Touche Retour | Pour remonter d'un niveau dans le menu. Pour afficher le menu principal, appuyez sur cette touche pendant 3 secondes. |
| 10 |  | Heure et fonctions supplémentaires | Pour régler d'autres fonctions. Lorsqu'un mode de cuisson est en cours, appuyez sur la touche sensitive pour régler la minuterie ou les fonctions : Touches Verrouil., Programmes Préférés, Chaleur Et Tenir, Set + Go. Vous pouvez également modifier les réglages de la Sonde à viande. |
| 11 |  | Minuteur | Pour régler la fonction : Minuteur. |

4.2 Affichage



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

Autres indicateurs de l'affichage :

| Symbole | | Fonction |
|---------|-----------------------------------|--|
| | Minuteur | La fonction est en cours. |
| | Heure du jour | L'affichage indique l'heure actuelle. |
| | Durée | L'affichage indique la durée de cuisson nécessaire. |
| | Fin | L'affichage indique la fin du temps de cuisson. |
| | Température | La température s'affiche. |
| | Indication Du Temps | L'affichage indique la durée d'un mode de cuisson. Appuyez simultanément sur ∇ et \blacktriangle pour réinitialiser la durée. |
| | Calcul | Le four calcule la durée de cuisson. |
| | Indicateur de chauffe | L'affichage indique la température à l'intérieur du four. |
| | Indicateur De Préchauffage Rapide | La fonction est activée. Elle permet de diminuer le temps de préchauffage. |
| | Cuisson Par Le Poids | L'affichage indique que le système de cuisson par le poids est actif ou que le poids peut être modifié. |
| | Chaleur Et Tenir | La fonction est activée. |

4.3 Manettes des zones de cuisson

Vous pouvez utiliser la table de cuisson à l'aide des manettes des zones de cuisson.



Vous devez lire le chapitre « Consignes de sécurité » du manuel d'utilisation de la table de cuisson.

4.4 Manettes rétractables

Pour utiliser l'appareil, appuyez sur la manette de commande. La manette de commande sort de son logement.

4.5 Niveaux de cuisson

Les voyants des zones de cuisson vous indiquent quelle zone vous réglez.



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous au chapitre
« Description de l'appareil ».

| Indication de manette | Fonction |
|-----------------------|----------------------------|
| 0 | Position Arrêt |
| | Fonction Maintien au chaud |
| 1 - 9 | Niveaux de cuisson |
| | Commande de la double zone |

1. Tournez la manette sur le niveau de cuisson souhaité.
2. Pour terminer le processus de cuisson, tournez la manette de commande sur la position Arrêt.

4.6 Utilisation de la double zone (si disponible)



Pour activer la double zone, tournez la manette vers la droite. Ne la tournez pas jusqu'à la position Arrêt.

1. Tournez la manette vers la droite jusqu'à la position 9.
2. Tournez lentement la manette jusqu'au symbole jusqu'à ce que vous entendiez un clic. Les deux zones de cuisson sont activées.
3. Pour ajuster le niveau de puissance nécessaire, reportez-vous au chapitre « Niveaux de cuisson ».

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Premier nettoyage

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



Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Nettoyez le four et les accessoires avant de les utiliser pour la première fois.

Remettez les accessoires et les supports de grille en place.

5.2 Premier raccordement

Lorsque vous raccordez le four à l'alimentation secteur ou après une coupure de courant, vous devez régler la langue, le contraste de l'affichage, sa luminosité et l'heure.

1. Appuyez sur ou pour régler la valeur.
2. Appuyez sur OK pour confirmer.

6. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.









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

6.1 Navigation dans les menus


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











6.2 Présentation des menus





Menu principal

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




Sous-menu pour : Réglages De Base





| Symbole / Élément de menu | Description |
|---|-----------------------------|
|  Mise à l'heure | Règle l'heure de l'horloge. |


| Symbole / Élément de menu | Description |
|---|---|
|  Indication Du Temps | Lorsque cette fonction est activée, l'heure s'affiche lorsque vous éteignez l'appareil. |
|  Préchauffage Rapide | Cette fonction diminue le temps de chauffe lorsqu'elle est activée. |
|  Set + Go | Pour sélectionner une fonction et l'activer ultérieurement en appuyant sur un symbole du bandeau de commande. |
|  Chaleur Et Tenir | Maintient les aliments cuits au chaud pendant 30 minutes après la fin de la cuisson. |
|  Prolongement De La Cuisson | Active et désactive la fonction Prolongement de la cuisson. |
|  Affichage Contraste | Ajuste le contraste de l'affichage par paliers. |
|  Affichage Luminosité | Ajuste la luminosité de l'affichage par paliers. |
|  Langue | Règle la langue de l'affichage. |
|  Volume Alarme | Permet de régler le volume des tonalités des touches et des signaux sonores par paliers. |
|  Tonalité Touches | Active et désactive la tonalité des touches sensibles. Il est impossible de désactiver la tonalité de la touche MARCHE/ARRET. |

| Symbole / Élément de menu | Description |
|--|---|
|  Son Alarme/ Erreur | Active et désactive les tonalités de l'alarme. |
|  Mode DÉMO | Code d'activation / de désactivation : 2468. |
|  Maintenance | Affiche la version et la configuration du logiciel. |
|  Réglages Usine | Réinitialise tous les réglages aux réglages usine. |

6.3 Modes De Cuisson

| Mode de cuisson | Utilisation |
|---|--|
|  Chaleur Tour- nante | Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la fonction : Convection naturelle. |
|  Sole Pulsée | Pour cuire des aliments sur un seul niveau et leur donner un brunissement plus intense et une pâte bien croustillante. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la fonction : Convection naturelle. |
|  Convection naturelle (Voûte) | Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau. |











| Mode de cuisson | Utilisation |
|---|--|
|  Plats Surgelés | Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, potatoes, nems, etc. |
|  Gril | Pour faire griller des aliments peu épais et du pain. |
|  Turbo Gril | Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer. |
|  Sole | Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments. |

| Mode de cuisson | Utilisation |
|--|--|
|  Chaleur Tour- nante Humide | <p>Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Pour plus d'informations, reportez-vous au paragraphe « Chaleur tournante humide » du chapitre « Conseils ». Durant cette cuisson, la porte du four doit rester fermée pour éviter d'interrompre la fonction, et pour garantir une consommation d'énergie optimale. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. Grâce à l'utilisation de la chaleur résiduelle, le niveau de chaleur peut être réduit. Pour obtenir des recommandations générales sur les économies d'énergie, reportez-vous au paragraphe « Économies d'énergie » du chapitre « Efficacité énergétique ». Cette fonction est utilisée pour définir la classe d'efficacité énergétique selon la norme EN 60350-1.</p> |




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

6.4 Programmes Spéciaux

| Mode de cuisson | Utilisation |
|--|--|
|  Maintien Au Chaud | <p>Pour maintenir les aliments au chaud.</p> |
|  Chauffe-Plats | <p>Pour préchauffer vos plats avant de les servir.</p> |
|  Stérilisation | <p>Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).</p> |
|  Séchage | <p>Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches.</p> |
|  Levée de pâte/ pain | <p>Pour une levée contrôlée des pâtes à levure avant la cuisson.</p> |
|  Cuisson Basse Température | <p>Pour préparer des rôtis tendres et juteux.</p> |
|   Cuisson du pain | <p>Pour cuire du pain.</p> |
|  Décongélation | <p>Vous pouvez utiliser cette fonction pour décongeler des aliments surgelés comme des légumes et des fruits. Le temps de décongélation dépend de la quantité et de l'épaisseur des aliments surgelés.</p> |
|  Gratiner | <p>Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Également pour gratiner et faire dorer.</p> |

6.5 Sous-menu pour : Cuisson Assistée


Catégorie d'aliments : Poisson/Fruits De Mer







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




Catégorie d'aliments : Volaille

| Plat | |
|--------------------|------------------------------|
| Filets De Volaille | - |
| Poulet | Ailes de poulet, fraîches |
| | Ailes de poulet, surgelées |
| | Cuisses de poulet, fraîches |
| | Cuisses de poulet, surgelées |
| | Poulet, 2 moitiés |

Catégorie d'aliments : Viande

| Plat | |
|------|--|
| Bœuf | Viande braisée  |
| | Pâté À La Viande |

| Plat | |
|------------------------|---|
| Rôti De Bœuf | Saignant |
| | Saignant  |
| | À Point |
| | À Point  |
| | Bien Cuit |
| | Bien Cuit  |
| Bœuf Basse Température | Saignant  |
| | À Point  |
| | Bien Cuit  |
| Porc | Côtes Levées |
| | Jarret de porc, pré-cuit |
| | Jambon À L'Os |
| | Filet mignon de porc |
| | Collet |
| | Palette De Porc |
| Veau | Jarret De Veau |
| | Filet mignon de veau |
| Agneau | Gigot d'agneau |
| | Selle d'agneau |
| | Epaule d'agneau |

| Plat | |
|--------|---|
| Gibier | Lièvre <ul style="list-style-type: none"> • Cuisse de lièvre • Râble de lièvre • Râble de lièvre  |
| | Chevreuril <ul style="list-style-type: none"> • Cuissot de chevreuril • Selle de chevreuril |
| | Rôti de gibier  |
| | Filet de gibier  |

Catégorie d'aliments : Plat Au Four

| Plat | |
|---------------------------|---|
| Lasagnes surgelées | - |
| Gratin de légumes | - |
| Sucrés Plats/Préparations | - |

Catégorie d'aliments : Pizza/Quiche

| Plat | |
|--------------------------|--------------------------|
| Pizza | Pâte fine |
| | Garniture supplémentaire |
| | Pizza surgelée |
| | Pizza épaisse surgelée |
| | Pizza fraîche (précuite) |
| Parts de pizza surgelées | |
| Baguette fromage fondu | - |
| Tarte Flambée | - |
| Tarte suisse, salée | - |
| Quiche Lorraine | - |

| Plat | |
|---|---|
| Tarte Salée | - |
| Catégorie d'aliments : Gâteau/Biscuits | |
| Plat | |
| Kouglof | - |
| Tourte aux pommes | - |
| Génoise/Gâteau Savoie | - |
| Tarte Aux Pommes | - |
| Gâteau Au Fromage, Moulé | - |
| Brioche | - |
| Gâteau Savoie Madère | - |
| Tarte | - |
| Tarte suisse, sucrée | - |
| Gâteau Aux Amandes | - |
| Madeleines, Muffins | - |
| Petites Pâtisseries | - |
| Tresses Feuilletées | - |
| Choux À La Crème | - |
| Pâtisseries Feuilletées | - |
| Éclairs | - |
| Macarons | - |
| Biscuits Sablés | - |
| Brioche Noël Fruits (Stollen) | - |
| Strudel aux pommes gelé | - |

| Plat | |
|-------------------------|---------------------------|
| Gâteau sur plaque | Pâte À Génoise |
| | Pâte Levée |
| Gâteau Au Fromage, Pain | - |
| Brownies | - |
| Gâteau Roulé | - |
| Gâteau À Base De Levure | - |
| Crumble | - |
| Gâteau Au Sucre | - |
| Fond De Tarte | Pâte Sablée |
| | Fond Tarte-Mél. Génoise |
| Gâteau Aux Fruits | Tarte Fruits, Pâte Sablée |
| | Tarte Fruits, Pâte Gén. |
| | Pâte Levée |

Catégorie d'aliments : Pain & Petits Pains

| Plat | |
|--------------|------------------------|
| Petits Pains | Petits pains, congelés |
| Ciabatta | - |
| Pain | Couronne De Pain |
| | Tresse Briochée |
| | Pain Sans Levain |

Catégorie d'aliments : Garnitures

| Plat | |
|-------------------------|---|
| Frites, fines | - |
| Frites, épaisses | - |
| Frites, surgelées | - |
| Potatoes/Pomme Quartier | - |

| Plat | |
|--------------------------|---|
| Potatoes/Pomme Quartier | - |
| Galettes De Pommes De T. | - |



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

6.6 Réglage d'un mode de cuisson

1. Allumez le four.
2. Sélectionnez le menu : Modes De Cuisson.
3. Appuyez sur la touche OK pour confirmer.
4. Sélectionnez un mode de cuisson.
5. Appuyez sur OK pour confirmer.
6. Réglez la température.
7. Appuyez sur OK pour confirmer.

6.7 Indicateur de chauffe

Lorsque vous activez un mode de cuisson, une barre s'affiche. La barre indique que la température du four augmente. Lorsque la température est atteinte, l'alarme sonore retentit 3 fois, la barre clignote puis disparaît.

6.8 Indicateur De Préchauffage Rapide

Cette fonction diminue le temps de chauffe.



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

Pour activer cette fonction, maintenez $\text{°C} \gg \text{min}$ pendant 3 secondes. L'indicateur de chauffe s'affiche de manière intermittente.







6.9 Chaleur résiduelle

Lorsque vous éteignez le four, l'affichage indique la présence de chaleur

résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

7.1 Tableau des fonctions de l'horloge

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

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






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

7.2 Réglage des fonctions de l'horloge



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

1. Réglez un mode de cuisson.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que la fonction de l'horloge souhaitée et le symbole correspondant s'affichent.
3. Appuyez sur  ou  pour régler la durée requise.
4. Appuyez sur **OK** pour confirmer. À la fin de la durée programmée, un signal retentit. Le four s'arrête automatiquement. Un message s'affiche.
5. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal sonore.


7.3 Chaleur Et Tenir

Conditions d'activation de la fonction :

- La température réglée est supérieure à 80 °C.
- La fonction : Durée est réglée.

La fonction : Chaleur Et Tenir maintient les aliments cuits au chaud à 80 °C pendant 30 minutes. Elle s'active à la fin de la cuisson ou du rôtissage.

Vous pouvez activer ou désactiver la fonction dans le menu : Réglages De Base.

1. Allumez le four.
2. Sélectionnez le mode de cuisson.
3. Réglez une température supérieure à 80 °C.
4. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Chaleur Et Tenir.
5. Appuyez sur **OK** pour confirmer. À la fin de la fonction programmée, un signal retentit. La fonction reste activée si vous modifiez les modes de cuisson.



7.4 Prolongement De La Cuisson

La fonction : La fonction Prolongement De La Cuisson permet au mode de

cuisson de se poursuivre après la fin de la Durée.



Elle peut être utilisée avec tous les modes de cuisson avec la fonction Durée ou Cuisson Par Le Poids. Ne concerne pas les modes de cuisson avec la sonde à viande.

1. À la fin du temps de cuisson, un signal sonore retentit. Appuyez sur n'importe quel symbole. Le message s'affiche.
2. Appuyez sur  pour l'activer, ou  pour l'annuler.
3. Réglez la durée de la fonction.
4. Appuyez sur **OK**.

8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Recettes avec Recettes Automatiques

Ce four dispose d'un ensemble de recettes que vous pouvez utiliser. Les recettes sont fixes et vous ne pouvez pas les modifier.

1. Allumez le four.
2. Sélectionnez le menu : Recettes. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.
3. Sélectionnez la catégorie et le plat. Appuyez sur **OK** pour confirmer.
4. Sélectionnez une recette. Appuyez sur **OK** pour confirmer.

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Sonde à viande

La sonde à viande permet de mesurer la température à l'intérieur des aliments. L'appareil s'éteint lorsque la température réglée est atteinte par les aliments.

On peut régler deux températures :

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



ATTENTION!
N'utilisez que la sonde alimentaire fournie et les pièces de rechange d'origine.

mode d'emploi pour les meilleurs résultats :

- Les ingrédients doivent être à température ambiante.
- La sonde alimentaire ne peut pas être utilisée pour les plats liquides.

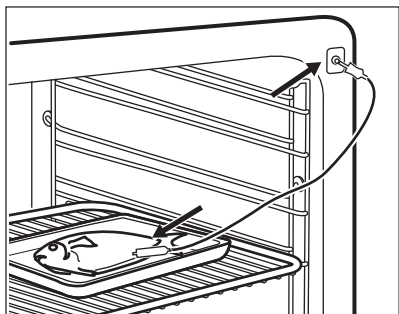
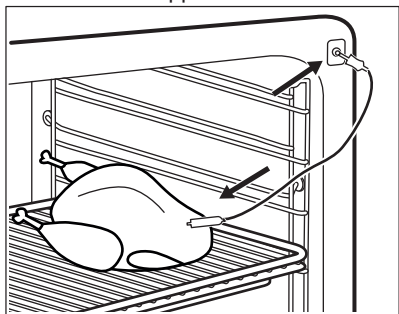
- Pendant la cuisson, la sonde alimentaire doit rester dans le plat et sa fiche dans la prise.
- Utilisez les réglage de sonde à viande recommandés. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».



L'appareil calcule une heure approximative de fin de cuisson. Cela dépend de la quantité d'aliments, de la fonction du four sélectionnée et de la température.

Les catégories d'aliments : viande, volaille et poisson

1. Mettez l'appareil en fonctionnement.
2. Insérez l'extrémité de la sonde alimentaire dans le centre de la viande ou du poisson, si possible dans sa partie la plus épaisse. Assurez-vous que au moins les 3/4 de la sonde alimentaire se trouve à l'intérieur du plat.
3. Branchez la fiche de la sonde alimentaire dans la prise située à l'avant de l'appareil.



L'écran affiche le symbole de la sonde alimentaire.

4. Appuyez sur \wedge ou \vee dans un délai de 5 secondes pour définir la température à cœur.
5. Réglez le mode de chauffe et, si nécessaire, la température du four.
6. Pour modifier la température à cœur des aliments, appuyez sur \mathcal{P} . Une fois que le plat atteint la température définie, un signal sonore retentit. L'appareil s'éteint automatiquement.
7. Appuyez sur n'importe quel symbole pour arrêter le signal.
8. Débranchez la sonde alimentaire et sortez le plat de l'appareil.

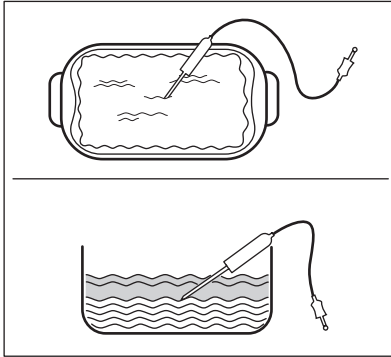


AVERTISSEMENT!

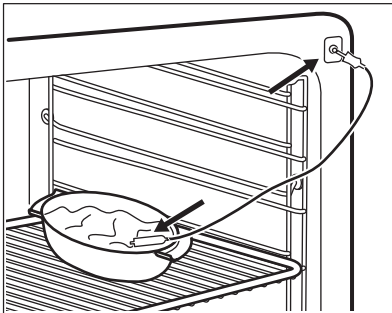
Il existe un risque de brûlure, étant donné que la sonde alimentaire devient très chaude. Utilisez des précautions lorsque vous la débranchez et la retirez des aliments.

Catégorie d'aliments : plat à la cocotte

1. Mettez l'appareil en fonctionnement.
2. Placez la moitié des ingrédients dans un plat de cuisson.
3. Introduisez la pointe de la sonde alimentaire exactement au centre de la cocotte. La sonde alimentaire doit être stabilisée en un seul endroit pendant la cuisson. Pour cela, coinciez-la avec un ingrédient solide. Utilisez le rebord du plat de cuisson pour appuyer la poignée de silicone de la sonde alimentaire. La pointe de la sonde alimentaire ne doit pas toucher le fond du plat de cuisson.



4. Recouvrez la sonde alimentaire les autres ingrédients.
5. Branchez la fiche de la sonde alimentaire dans la prise située à l'avant de l'appareil.



L'écran affiche le symbole de la sonde alimentaire.

6. Appuyez sur \wedge ou \vee dans un délai de 5 secondes pour définir la température à cœur.
7. Réglez le mode de chauffe et, si nécessaire, la température du four.
8. Pour modifier la température à cœur des aliments, appuyez sur ⌚ .

Lorsque le plat atteint la température réglée, un signal sonore retentit. L'appareil s'éteint automatiquement.

9. Appuyez sur n'importe quel symbole pour arrêter le signal.
10. Débranchez la sonde alimentaire et sortez le plat de l'appareil.



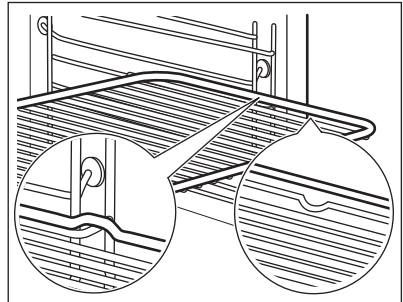
AVERTISSEMENT!

Il existe un risque de brûlure, étant donné que la sonde alimentaire devient très chaude. Usez de précautions lorsque vous la débranchez et la retirez des aliments.

9.2 Installation des accessoires

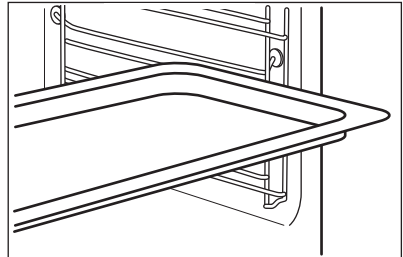
Grille métallique :

Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas.



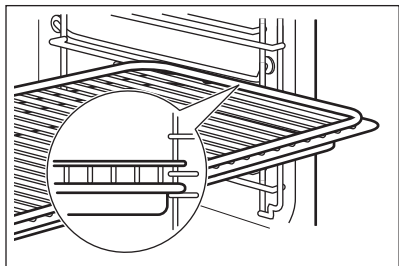
Plateau de cuisson/ Plat à rôtir :

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



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

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






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


10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES


10.1 Programmes Préférés

Vous pouvez sauvegarder vos réglages préférés tels que la durée, la température ou le mode de cuisson. Ils sont disponibles dans le menu : Programmes Préférés. Vous pouvez sauvegarder 20 programmes.

Enregistrement d'un programme

1. Allumez le four.
2. Sélectionnez un mode de cuisson ou un programme automatique.
3. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : SAUVEGARDER.
4. Appuyez sur **OK** pour confirmer. La première position mémoire libre s'affiche.
5. Appuyez sur **OK** pour confirmer.
6. Saisissez le nom du programme. La première lettre clignote.
7. Appuyez sur  ou  pour changer la lettre.
8. Appuyez sur **OK**. La lettre suivante clignote.
9. Répétez l'étape 7 comme nécessaire.
10. Appuyez sur la touche **OK** et maintenez-la enfoncée pour sauvegarder.

Vous pouvez remplacer une position mémoire. Lorsque la première position mémoire libre s'affiche, appuyez sur 

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 le four.
2. Sélectionnez le menu : Programmes Préférés.
3. Appuyez sur **OK** pour confirmer.
4. Sélectionnez le nom de votre programme préféré.
5. Appuyez sur **OK** pour confirmer.

Appuyez sur  pour passer directement au menu : Programmes Préférés.

10.2 Utilisation de la Sécurité enfants




Lorsque la sécurité enfants est activée, le four ne peut être allumé accidentellement.


1. Appuyez sur  pour allumer l'écran.
2. Appuyez sur  et  à la fois jusqu'à l'apparition d'un message. Pour désactiver la Sécurité enfants, répétez l'étape 2.

10.3 Touches Verrouil.

Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire du mode de cuisson. Vous ne pouvez l'activer que lorsque le four est en fonctionnement.




1. Allumez le four.

2. Sélectionnez un mode de cuisson ou un réglage.
3. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Touches Verrouil..
4. Appuyez sur OK pour confirmer. Pour désactiver la fonction, appuyez sur . Un message s'affiche. Appuyez à plusieurs reprises sur , puis sur OK pour confirmer.


 Lorsque vous éteignez le four, cette fonction est aussi désactivée.

10.4 Set + Go

La fonction vous permet de régler un mode de cuisson (ou un programme) et de l'utiliser ultérieurement en appuyant une fois sur un symbole.

1. Allumez le four.
2. Réglez un mode de cuisson.
3. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Durée.
4. Réglez l'heure.
5. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Set + Go.
6. Appuyez sur OK pour confirmer. Appuyez sur un symbole (à l'exception de ) pour démarrer la fonction : Set + Go. Le mode de cuisson réglé démarre.

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


-  • Touches Verrouil. est activé lorsque le mode de cuisson est en cours.
- Le menu : Réglages De Base vous permet d'activer la fonction : Set + Go allumer et éteindre.

10.5 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, le four s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps si un mode de cuisson est

en cours et que vous ne modifiez aucun réglage.

| Température (°C) | Arrêt automatique au bout de (h) |
|------------------|----------------------------------|
| 30 - 115 | 12,5 |
| 120 - 195 | 8,5 |
| 200 - 245 | 5,5 |
| 250 - Maximum | 1,5 |

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

10.6 Luminosité de l'affichage

Deux modes de luminosité sont disponibles :

- Luminosité « nuit » : lorsque le four est à l'arrêt, la luminosité de l'affichage est plus faible entre 22 h 00 et 6 h 00.
- Luminosité « jour » :
 - lorsque le four est allumé.
 - si vous appuyez sur un symbole (à l'exception de MARCHE/ARRET) en mode de luminosité « nuit », l'affichage repasse en mode de luminosité « jour » pendant les 10 secondes suivantes.
 - si le four est éteint et que vous sélectionnez la fonction : MinuteurLorsque la fonction se termine, l'affichage revient en mode de luminosité « nuit ».

10.7 Ventilateur de refroidissement

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

11. CONSEILS



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



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

11.1 Exemples d'utilisations de la table de cuisson

| Niveau de cuisson | Utilisation | Durée (min) | Conseils |
|-------------------|---|-------------------|--|
| 1 | Pour maintenir au chaud des plats déjà cuits. | selon les besoins | Placez un couvercle sur le récipient. |
| 1 - 2 | Pour faire une sauce hollandaise, faire fondre du beurre, du chocolat, de la gélatine. | 5 - 25 | Mélangez régulièrement. |
| 1 - 2 | Pour solidifier les omelettes et les œufs en cocotte. | 10 - 40 | Couvrez pendant la cuisson. |
| 2 - 3 | Pour cuire à feu doux du riz et des plats à base de lait et réchauffer des plats cuisinés. | 25 - 50 | Ajoutez au moins deux fois plus de liquide que de riz. Remuez les plats à base de lait à mi-cuisson. |
| 3 - 4 | Pour cuire à la vapeur des légumes, du poisson et de la viande. | 20 - 45 | Versez quelques cuillerées à soupe de liquide. |
| 4 - 5 | Pour faire cuire des pommes de terre à la vapeur. | 20 - 60 | Utilisez max. 1/4 l d'eau pour 750 g de pommes de terre. |
| 4 - 5 | Pour faire cuire de grosses quantités, des ragoûts et des soupes. | 60 - 150 | Ajoutez au maximum 3 l de liquide aux ingrédients. |
| 6 - 7 | Pour faire cuire à feu doux des escalopes, des cordons bleus de veau, des côtelettes, des rissoles, des saucisses, du foie, des œufs, des crêpes, des beignets et pour faire un roux. | selon les besoins | Retournez à la moitié du temps. |
| 7 - 8 | Pour faire frire des pommes de terre sautées, des filets et des steaks. | 5 - 15 | Retournez à la moitié du temps. |
| 9 | Pour faire bouillir de grandes quantités d'eau, faire cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), faire des frites. | | |

11.2 Conseils de cuisson

Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien four. Les tableaux ci-dessous vous indiquent les réglages standard pour la température, le temps de cuisson et le niveau du four.

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

11.3 Conseils pour les modes de cuisson spécifiques du four

Maintien Au Chaud

Cette fonction vous permet de maintenir les aliments au chaud. La température est automatiquement réglée sur 80 °C.

Chauffe-Plats

Cette fonction vous permet de faire chauffer des assiettes et des plats avant de servir. La température est automatiquement réglée sur 70 °C.

11.5 Conseils de pâtisserie

Placez les piles de plats et d'assiettes uniformément sur la grille. Utilisez le premier niveau de la grille. À la moitié du temps de chauffage, changez-les de place.

11.4 Cuisson

- La première fois, utilisez la température la plus basse.
- 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 dorent pas toujours de manière homogène. S'ils ne dorent 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 tordre en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, cette torsion disparaît.

| Résultats de cuisson | Cause probable | Solution |
|---|--|--|
| Le dessous du gâteau n'est pas suffisamment doré. | La position de la grille est incorrecte. | Placez le gâteau sur un niveau plus bas. |
| Le gâteau s'affaisse et devient mou, plein de grumeaux, juteux. | La température du four est trop élevée. | Régalez une température de cuisson légèrement inférieure la prochaine fois. |
| | Durée de cuisson trop courte. | Régalez une durée de cuisson plus longue. Vous ne pouvez pas diminuer les temps de cuisson en augmentant la température. |
| | Le mélange est trop liquide. | Diminuez la quantité de liquide. Attention aux temps de malaxage, notamment si vous utilisez un robot ménager. |

| Résultats de cuisson | Cause probable | Solution |
|---|--|--|
| Le gâteau est trop sec. | Température de cuisson trop basse. | Réglez une température de cuisson supérieure la prochaine fois. |
| | Durée de cuisson trop longue. | Réglez une durée de cuisson inférieure la prochaine fois. |
| La coloration du gâteau n'est pas homogène. | Température du four trop élevée et durée de cuisson trop courte. | Diminuez la température du four et allongez le temps de cuisson. |
| | La préparation est mal répartie. | Étalez la préparation de façon homogène sur le plateau de cuisson. |
| Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson. | Température de cuisson trop basse. | Réglez une température de cuisson légèrement supérieure la prochaine fois. |

11.6 Cuisson sur un seul niveau

Cuisson dans des moules

| Plat | Fonction | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|---------------------------------------|----------------------|-------------------------|-------------|-----------------------|
| Kouglof/brioche | Chaleur Tour-nante | 150 - 160 | 50 - 70 | 1 |
| Gâteau Savoie madère/cakes aux fruits | Chaleur Tour-nante | 140 - 160 | 70 - 90 | 1 |
| Fond de tarte – pâte brisée | Chaleur Tour-nante | 170 - 180 ¹⁾ | 10 - 25 | 2 |
| Fond de tarte - génoise | Chaleur Tour-nante | 150 - 170 | 20 - 25 | 2 |
| Gâteau au fromage | Convection naturelle | 170 - 190 | 60 - 90 | 1 |

1) Préchauffez le four.

Gâteaux/Petites pâtisseries/Pains sur plateaux de cuisson

| Plat | Fonction | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|-------------------------------|----------------------|-------------------------|-------------|-----------------------|
| Pain tressé/couronne de pain | Convection naturelle | 170 - 190 | 30 - 40 | 3 |
| Brioche Noël fruits (Stollen) | Convection naturelle | 160 - 180 ¹⁾ | 50 - 70 | 2 |

| Plat | Fonction | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|---|----------------------|--------------------------------------|---------------------|-----------------------|
| Pain (pain de seigle) : 1. 20 premières minutes : 2. Après cela, réduisez à : | Convection naturelle | 1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 | 1. 20 2. 30 - 60 | 1 |
| Choux à la crème/éclairs | Convection naturelle | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 35 | 3 |
| Gâteau roulé | Convection naturelle | 180 - 200 ¹⁾ | 10 - 20 | 3 |
| Gâteaux avec garniture de type crumble (sec) | Chaleur Tour-nante | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| Gâteau aux amandes et au beurre / gâteaux au sucre | Convection naturelle | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Gâteaux aux fruits | Convection naturelle | 180 | 35 - 55 | 3 |
| Gâteau à base de levure à garniture (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise) | Convection naturelle | 160 - 180 ¹⁾ | 40 - 60 | 3 |

¹⁾ Préchauffez le four.

Biscuits/Gâteaux secs

| Plat | Fonction | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|-----------------------|--------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Pâte sablée / Génoise | Chaleur Tour-nante | 150 - 160 | 10 - 20 | 3 |
| Meringues | Chaleur Tour-nante | 80 - 100 | 120 - 150 | 3 |
| Macarons | Chaleur Tour-nante | 100 - 120 | 30 - 50 | 3 |
| Biscuits soufflés | Chaleur Tour-nante | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |

| Plat | Fonction | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|-------------------------|-----------------------|-------------------------|-------------|-----------------------|
| Pâtisseries feuilletées | Chaleur Tour-nante | 170 - 180 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Petits Pains | Convection na-turelle | 190 - 210 ¹⁾ | 10 - 25 | 3 |

1) Préchauffez le four.

11.7 Gratins

| Plat | Fonction | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|-----------------------------------|-----------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Gratin de pâtes | Convection na-turelle | 180 - 200 | 45 - 60 | 1 |
| Lasagnes | Convection na-turelle | 180 - 200 | 25 - 40 | 1 |
| Gratin de légu-mes ¹⁾ | Turbo Grill | 160 - 170 | 15 - 30 | 1 |
| Baguette gar-nie de fromage fondu | Chaleur Tour-nante | 160 - 170 | 15 - 30 | 1 |
| Riz au lait | Convection na-turelle | 180 - 200 | 40 - 60 | 1 |
| Gratins de poisson | Convection na-turelle | 180 - 200 | 30 - 60 | 1 |
| Légumes farcis | Chaleur Tour-nante | 160 - 170 | 30 - 60 | 1 |

1) Préchauffez le four.

11.8 Chaleur Tournante Humide

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|---------------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Gratin de pâtes | 200 - 220 | 45 - 55 | 3 |
| Gratin de pommes de terre | 180 - 200 | 70 - 85 | 3 |
| Moussaka | 170 - 190 | 70 - 95 | 3 |
| Lasagnes | 180 - 200 | 75 - 90 | 3 |
| Cannelloni | 180 - 200 | 70 - 85 | 3 |
| Pudding | 190 - 200 | 55 - 70 | 3 |

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|--|------------------|-------------|-----------------------|
| Riz au lait | 170 - 190 | 45 - 60 | 3 |
| Gâteau aux pommes, avec une pâte à génoise (gâteau rond) | 160 - 170 | 70 - 80 | 3 |
| Pain blanc | 190 - 200 | 55 - 70 | 3 |

11.9 Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez la fonction : Chaleur Tournante.

Gâteaux/Petites pâtisseries/Pains sur plateaux de cuisson

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles | |
|--------------------------|-------------------------|-------------|-----------------------|-------------|
| | | | 2 positions | 3 positions |
| Choux à la crème/éclairs | 160 - 180 ¹⁾ | 25 - 45 | 1 / 4 | - |
| Crumble sec | 150 - 160 | 30 - 45 | 1 / 4 | - |

1) Préchauffez le four.

Biscuits/Gâteaux secs

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles | |
|--|-------------------------|-------------|-----------------------|-------------|
| | | | 2 positions | 3 positions |
| Pâte sablée / biscuits à base de génoise | 150 - 160 | 20 - 40 | 1 / 4 | 1 / 3 / 5 |
| Meringues | 80 - 100 | 130 - 170 | 1 / 4 | - |
| Macarons | 100 - 120 | 40 - 80 | 1 / 4 | - |
| Biscuits soufflés | 160 - 170 | 30 - 60 | 1 / 4 | - |
| Pâtisseries feuilletées | 170 - 180 ¹⁾ | 30 - 50 | 1 / 4 | - |
| Petits Pains | 180 | 20 - 30 | 1 / 4 | - |

1) Préchauffez le four.

11.10 Cuisson Basse Température

Cette fonction vous permet de préparer de la viande et du poisson tendres et pauvres en graisse. Vous pouvez régler une température plus élevée pour les 10

premières minutes de cuisson, après quoi le four cuit à 80 °C. Cela ne convient pas aux plats à base de volaille, de morceaux à braiser ou de rôti de porc gras. Vous pouvez utiliser Sonde alimentaire pour cette fonction.

1. Saisissez d'abord la viande dans une poêle. Disposez la viande dans un plat à rôtir ou directement sur la grille métallique.



Couvrez toujours les plats pendant la cuisson avec cette fonction.

Placez la plaque au-dessous de la grille pour récupérer la graisse.

2. Placez la sonde à viande dans la viande.
3. Sélectionnez la fonction : Cuisson Basse Température. Vous pouvez

régler une température de four entre 80 °C et 150 °C pendant les 10 premières minutes. La température par défaut est 90 °C. Réglez la température à cœur finale. Lorsque l'appareil atteint la température réglée, un signal sonore retentit.

4. Au bout de 10 minutes, le four réduit automatiquement la température. Le four continue à fonctionner en mode Maintien Au Chaud.

Bœuf

| Plat | Quantité (kg) | Saisie de chaque côté (min) | Température (°C) | Positions des grilles | Durée (min) |
|-----------------------|---------------|-----------------------------|------------------|-----------------------|-------------|
| Filet à point | 1,0 - 1,5 | 2 | 80 - 90 | 2 | 90 - 110 |
| Rôti de boeuf à point | 1,0 - 1,5 | 4 | 80 - 90 | 2 | 180 - 240 |

Veau

| Plat | Quantité (kg) | Saisie de chaque côté (min) | Température (°C) | Positions des grilles | Durée (min) |
|----------------------------|---------------|-----------------------------|------------------|-----------------------|-------------|
| Filet rosé | 1,0 - 1,5 | 2 | 80 - 90 | 2 | 90 - 120 |
| Filet mignon, en une pièce | 1,0 - 1,5 | 4 | 80 - 90 | 2 | 120 - 150 |
| Nierstück | 1,0 - 1,5 | 4 | 80 - 90 | 2 | 120 - 150 |

Porc

| Plat | Quantité (kg) | Saisie de chaque côté (min) | Température (°C) | Positions des grilles | Durée (min) |
|----------------------------|---------------|-----------------------------|------------------|-----------------------|-------------|
| Filet rosé | 1,0 - 1,5 | 2 | 80 - 90 | 2 | 90 - 110 |
| Filet mignon, en une pièce | 1. - 0 1,5 | 4 | 80 - 90 | 2 | 150 - 170 |
| Nierstück | 1,0 - 1,50 | 4 | 80 - 90 | 2 | 150 - 170 |

11.11 Cuisson croustillante avec la fonction Sole Pulsée

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|-------------------------------|-------------------------|-------------|-----------------------|
| Pizza (fine) | 200 - 230 ¹⁾ | 15 - 20 | 2 |
| Pizza (épaisse) | 180 - 200 | 20 - 30 | 2 |
| Tartes | 180 - 200 | 40 - 55 | 1 |
| Quiche aux épinards | 160 - 180 | 45 - 60 | 1 |
| Quiche lorraine / Flan suisse | 170 - 190 | 45 - 55 | 1 |
| Tarte aux pommes, couv. | 150 - 170 | 50 - 60 | 1 |
| Tourte aux légumes | 160 - 180 | 50 - 60 | 1 |
| Pain sans levain | 230 - 250 ¹⁾ | 10 - 20 | 2 |
| Quiche à pâte feuilletée | 160 - 180 ¹⁾ | 45 - 55 | 2 |
| Flammekuche | 230 - 250 ¹⁾ | 12 - 20 | 2 |
| Raviolis Russes | 180 - 200 ¹⁾ | 15 - 25 | 2 |

¹⁾ Préchauffez le four.

11.12 Rôtissage

Utilisez des plats résistant à la chaleur.

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 sucs ou les graisses de cuisson ne brûlent, versez un peu d'eau dans le plat à rôtir.

Faites rôtir les viandes à couenne dans le plat à rôtir sans le couvercle.

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

Pour obtenir une viande plus juteuse :

- faites rôtir les viandes maigres dans le plat à rôtir avec le couvercle, ou utilisez un sachet de cuisson.
- faites rôtir la viande et le poisson par morceaux d'au moins 1 kg.
- arrosez les gros rôtis et les volailles avec leur jus plusieurs fois en cours de cuisson.

11.13 Rôtissage

Bœuf

| Plat | Quantité (kg) | Fonction | Température (°C) | Durée (min) |
|----------------|---------------|----------------------|------------------|-------------|
| Viande braisée | 1 - 1.5 | Convection naturelle | 230 | 120 - 150 |

| Plat | Quantité (kg) | Fonction | Température (°C) | Durée (min) |
|-----------------------------------|------------------|------------|-------------------------|-------------|
| Rôti ou filet de bœuf : saignant | 1 cm d'épaisseur | Turbo Gril | 190 - 200 ¹⁾ | 5 - 6 |
| Rôti ou filet de bœuf : à point | 1 cm d'épaisseur | Turbo Gril | 180 - 190 ¹⁾ | 6 - 8 |
| Rôti ou filet de bœuf : bien cuit | 1 cm d'épaisseur | Turbo Gril | 170 - 180 ¹⁾ | 8 - 10 |

1) Préchauffez le four.

Porc

| Plat | Quantité (kg) | Fonction | Température (°C) | Durée (min) |
|-----------------------------|---------------|------------|------------------|-------------|
| Épaule/collet/jambon à l'os | 1 - 1.5 | Turbo Gril | 160 - 180 | 90 - 120 |
| Côtelette/côte levée | 1 - 1.5 | Turbo Gril | 170 - 180 | 60 - 90 |
| Pâté à la viande | 0.75 - 1 | Turbo Gril | 160 - 170 | 50 - 60 |
| Jarret de porc (précuit) | 0.75 - 1 | Turbo Gril | 150 - 170 | 90 - 120 |

Veau

| Plat | Quantité (kg) | Fonction | Température (°C) | Durée (min) |
|----------------|---------------|------------|------------------|-------------|
| Rôti de veau | 1 | Turbo Gril | 160 - 180 | 90 - 120 |
| Jarret de veau | 1.5 - 2 | Turbo Gril | 160 - 180 | 120 - 150 |

Agneau

| Plat | Quantité (kg) | Fonction | Température (°C) | Durée (min) |
|------------------------------|---------------|------------|------------------|-------------|
| Gigot d'agneau/Rôti d'agneau | 1 - 1.5 | Turbo Gril | 150 - 170 | 100 - 120 |
| Selle d'agneau | 1 - 1.5 | Turbo Gril | 160 - 180 | 40 - 60 |

Gibier

| Plat | Quantité (kg) | Fonction | Température (°C) | Durée (min) |
|------------------------|---------------|----------------------|-------------------|-------------|
| Râble/Cuisse de lièvre | 1 | Convection naturelle | 230 ¹⁾ | 30 - 40 |

| Plat | Quantité (kg) | Fonction | Température (°C) | Durée (min) |
|----------------------|---------------|----------------------|------------------|-------------|
| Selle de chevreuil | 1.5 - 2 | Convection naturelle | 210 - 220 | 35 - 40 |
| Cuisson de chevreuil | 1.5 - 2 | Convection naturelle | 180 - 200 | 60 - 90 |

1) Préchauffez le four.

Volaille

| Plat | Quantité (kg) | Fonction | Température (°C) | Durée (min) |
|----------------------|---------------|------------|------------------|-------------|
| Morceaux de volaille | 0.2 - 0.25 | Turbo Gril | 200 - 220 | 30 - 50 |
| Demi-poulet | 0.4 - 0.5 | Turbo Gril | 190 - 210 | 35 - 50 |
| Poulet, poularde | 1 - 1.5 | Turbo Gril | 190 - 210 | 50 - 70 |
| Canard | 1.5 - 2 | Turbo Gril | 180 - 200 | 80 - 100 |
| Oie | 3.5 - 5 | Turbo Gril | 160 - 180 | 120 - 180 |
| Dinde | 2.5 - 3.5 | Turbo Gril | 160 - 180 | 120 - 150 |
| Dinde | 4 - 6 | Turbo Gril | 140 - 160 | 150 - 240 |

Poisson

| Plat | Quantité (kg) | Fonction | Température (°C) | Durée (min) |
|----------------|---------------|----------------------|------------------|-------------|
| Poisson entier | 1 - 1.5 | Convection naturelle | 210 - 220 | 40 - 60 |

11.14 Gril

Préchauffez toujours le four à vide pendant 5 minutes.

Placez la lèche-frite au premier niveau pour récupérer la graisse.

Gril

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | | Positions des grilles |
|--------------------|------------------|-------------|---------|-----------------------|
| | | 1re face | 2e face | |
| Rôti de bœuf | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Filet de bœuf | 230 | 20 - 30 | 20 - 30 | 3 |
| Échine de porc | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Rôti/Filet de veau | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | | Positions des grilles |
|----------------------------|------------------|-------------|---------|-----------------------|
| | | 1re face | 2e face | |
| Échine d'agneau | 210 - 230 | 25 - 35 | 20 - 25 | 3 |
| Poisson entier, 0,5 - 1 kg | 210 - 230 | 15 - 30 | 15 - 30 | 3 / 4 |

11.15 Plats Surgelés

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|-----------------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Pizza surgelée | 200 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| Pizza épaisse surgelées | 190 - 210 | 20 - 25 | 2 |
| Pizza fraîche (précuite) | 210 - 230 | 13 - 25 | 2 |
| Parts de pizza surgelées | 180 - 200 | 15 - 30 | 2 |
| Frites, fines | 200 - 220 | 20 - 30 | 3 |
| Frites, épaisses | 200 - 220 | 25 - 35 | 3 |
| Potatoes/Pomme Quartier | 220 - 230 | 20 - 35 | 3 |
| Galettes De Pommes De T. | 210 - 230 | 20 - 30 | 3 |
| Lasagnes / Canneloni, frais | 170 - 190 | 35 - 45 | 2 |
| Lasagnes surgelées | 160 - 180 | 40 - 60 | 2 |
| Fromage cuit au four | 170 - 190 | 20 - 30 | 3 |
| Ailes De Poulet | 190 - 210 | 20 - 30 | 2 |

Plats préparés surgelés

| Plat | Fonction | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-----------------------|
| Pizza surgelée | Convection naturelle | comme indiqué sur l'emballage | comme indiqué sur l'emballage | 3 |
| Frites ¹⁾ (300 - 600 g) | Convection naturelle ou Turbo Gril | 200 - 220 | comme indiqué sur l'emballage | 3 |

| Plat | Fonction | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|--------------------|----------------------|-------------------------------|-------------------------------|-----------------------|
| Baguettes | Convection naturelle | comme indiqué sur l'emballage | comme indiqué sur l'emballage | 3 |
| Gâteaux aux fruits | Convection naturelle | comme indiqué sur l'emballage | comme indiqué sur l'emballage | 3 |

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

11.16 Décongélation

- Retirez l'emballage des aliments puis placez-les dans une assiette.
- Utilisez la première position de grille en partant du bas.

- Ne couvrez pas les aliments d'un bol ni d'une assiette car cela pourrait allonger le temps de décongélation.

| Plat | Quantité | Durée de décongélation (min) | Décongélation complémentaire (min) | Remarques |
|---------|-----------|------------------------------|------------------------------------|---|
| Poulet | 1 kg | 100 - 140 | 20 - 30 | Placez le poulet sur une soucoupe retournée, posée sur une grande assiette. Retournez à la moitié du temps. |
| Viande | 1 kg | 100 - 140 | 20 - 30 | Retournez à la moitié du temps. |
| Viande | 500 g | 90 - 120 | 20 - 30 | Retournez à la moitié du temps. |
| Truite | 150 g | 25 - 35 | 10 - 15 | - |
| Fraises | 300 g | 30 - 40 | 10 - 20 | - |
| Beurre | 250 g | 30 - 40 | 10 - 15 | - |
| Crème | 2 x 200 g | 80 - 100 | 10 - 15 | La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée. |
| Gâteau | 1,4 kg | 60 | 60 | - |

11.17 Stérilisation

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

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

Utilisez le premier niveau en partant du bas du four pour cette fonction.

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

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

Les bocaux ne doivent pas se toucher.

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

Lorsque le liquide contenu dans les pots commence à frémir (au bout d'environ 35 à 60 minutes pour des pots d'un litre), éteignez le four ou réduisez la

température à 100 °C (reportez-vous au tableau).

Baies

| Plat | Température (°C) | Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min) | Continuez la cuisson à 100 °C (min) |
|---|------------------|---|-------------------------------------|
| Fraises / Myrtilles / Framboises / Groseilles à maquereau mûres | 160 - 170 | 35 - 45 | - |

Fruits à noyau

| Plat | Température (°C) | Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min) | Continuez la cuisson à 100 °C (min) |
|--------------------------|------------------|---|-------------------------------------|
| Poires / Coings / Prunes | 160 - 170 | 35 - 45 | 10 - 15 |

Légumes

| Plat | Température (°C) | Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min) | Continuez la cuisson à 100 °C (min) |
|------------------------------------|------------------|---|-------------------------------------|
| Carottes 1) | 160 - 170 | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Concombres | 160 - 170 | 50 - 60 | - |
| Bouquet croquant de légumes | 160 - 170 | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Chou-rave / Petits pois / Asperges | 160 - 170 | 50 - 60 | 15 - 20 |

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

11.18 Séchage

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

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

Légumes

| Plat | Température (°C) | Durée (h) | Positions des grilles | |
|---------------------|------------------|-----------|-----------------------|-------------|
| | | | 1 position | 2 positions |
| Haricots | 60 - 70 | 6 - 8 | 3 | 1 / 4 |
| Poivrons | 60 - 70 | 5 - 6 | 3 | 1 / 4 |
| Légumes pour potage | 60 - 70 | 5 - 6 | 3 | 1 / 4 |
| Champignons | 50 - 60 | 6 - 8 | 3 | 1 / 4 |
| Fines herbes | 40 - 50 | 2 - 3 | 3 | 1 / 4 |

Fruits

| Plat | Température (°C) | Durée (h) | Positions des grilles | |
|------------------|------------------|-----------|-----------------------|-------------|
| | | | 1 position | 2 positions |
| Prunes | 60 - 70 | 8 - 10 | 3 | 1 / 4 |
| Abricots | 60 - 70 | 8 - 10 | 3 | 1 / 4 |
| Pommes, lamelles | 60 - 70 | 6 - 8 | 3 | 1 / 4 |
| Poires | 60 - 70 | 6 - 9 | 3 | 1 / 4 |

11.19 Cuisson du pain

Le préchauffage n'est pas recommandé.

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|-------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Pain Blanc | 180 - 200 | 40 - 60 | 2 |
| Baguette | 200 - 220 | 35 - 45 | 2 |
| Brioche | 180 - 200 | 40 - 60 | 2 |
| Ciabatta | 200 - 220 | 35 - 45 | 2 |
| Pain De Seigle | 190 - 210 | 50 - 70 | 2 |
| Pain complet | 180 - 200 | 50 - 70 | 2 |
| Pain aux céréales | 170 - 190 | 60 - 90 | 2 |

11.20 Tableau de la Sonde alimentaire

| Bœuf | Température à cœur du plat (°C) | | |
|--------------|---------------------------------|---------|-----------|
| | Saignant | À Point | Bien cuit |
| Rôti de bœuf | 45 | 60 | 70 |

| Bœuf | Température à cœur du plat (°C) | | |
|---|--|----------------|------------------|
| | Saignant | À Point | Bien cuit |
| Aloyau | 45 | 60 | 70 |
| Bœuf | Température à cœur du plat (°C) | | |
| | Moins | À Point | Plus |
| Pâté à la viande | 80 | 83 | 86 |
| Porc | Température à cœur du plat (°C) | | |
| | Moins | À Point | Plus |
| Jambon Rôti | 80 | 84 | 88 |
| Côtelette (selle), Filet mignon de porc fumé Filet mignon fumé, poché | 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 |
| Gigot d'agneau Rôti d'agneau | 65 | 70 | 75 |
| Gibier | Température à cœur du plat (°C) | | |
| | Moins | À Point | Plus |
| Râble de lièvre, Selle de chevreuil | 65 | 70 | 75 |
| Cuisse de lièvre Lièvre entier Cuissot de chevreuil | 70 | 75 | 80 |

| Volaille | Température à cœur du plat (°C) | | |
|---|---------------------------------|---------|------|
| | Moins | À Point | Plus |
| Poulet (entier / moitié / blanc) | 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 / vapeur) Poisson (entier / gros / rôti) | 60 | 64 | 68 |

| Ragoût - Légumes précuits | Température à cœur du plat (°C) | | |
|---|---------------------------------|---------|------|
| | Moins | À Point | Plus |
| Ragoût de courgettes, Ragoût de brocolis, Ragoût de fenouil | 85 | 88 | 91 |

| Ragoûts - Salés | Température à cœur du plat (°C) | | |
|---|---------------------------------|---------|------|
| | Moins | À Point | Plus |
| Cannelloni Lasagnes Gratin de pâtes | 85 | 88 | 91 |

| Ragoûts - Sucrés | Température à cœur du plat (°C) | | |
|--|---------------------------------|---------|------|
| | Moins | À Point | Plus |
| Ragoût au pain blanc avec / sans fruits, Ragoût de porridge au riz avec / sans fruits, Ragoût sucré aux nouilles | 80 | 85 | 90 |

11.21 Informations pour les instituts de test

Tests conformes aux normes EN 60350-1:2013 et IEC 60350-1:2011.

Cuisson sur un seul niveau. Cuisson dans des moules

| Plat | Fonction | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|--|-------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Génoise allégée | Chaleur Tournante | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |
| Génoise allégée | Voûte | 160 | 35 - 50 | 2 |
| Tarte aux pommes (2 moules de 20 cm de diamètre, décalés en diagonale) | Chaleur Tournante | 160 | 60 - 90 | 2 |
| Tarte aux pommes (2 moules de 20 cm de diamètre, décalés en diagonale) | Voûte | 180 | 70 - 90 | 1 |

Cuisson sur un seul niveau. Biscuits/Gâteaux secs

Utilisez le troisième niveau de la grille.

| Plat | Fonction | Température (°C) | Durée (min) |
|---------------------------------------|-------------------|-------------------|-------------|
| Biscuits sablés / Tresses feuilletées | Chaleur Tournante | 140 | 25 - 40 |
| Biscuits sablés / Tresses feuilletées | Voûte | 160 ¹⁾ | 20 - 30 |
| Petits gâteaux (20 par plaque) | Chaleur Tournante | 150 ¹⁾ | 20 - 35 |
| Petits gâteaux (20 par plaque) | Voûte | 170 ¹⁾ | 20 - 30 |

¹⁾ Préchauffez le four.

Cuisson sur plusieurs niveaux. Biscuits/Gâteaux secs

| Plat | Fonction | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles | |
|--------------------------------|-------------------|-------------------|-------------|-----------------------|-------------|
| | | | | 2 positions | 3 positions |
| Biscuits sablés | Chaleur Tournante | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 | 1 / 3 / 5 |
| Petits gâteaux (20 par plaque) | Chaleur Tournante | 150 ¹⁾ | 23 - 40 | 1 / 4 | - |

¹⁾ Préchauffez le four.

Gril

Préchauffez toujours le four à vide pendant 5 minutes.

Réglez le gril à la température maximale.

| Plat | Fonction | Durée (min) | Positions des grilles |
|----------------|----------|-----------------------|-----------------------|
| Toasts | Gril | 1 - 3 | 5 |
| Steaks de bœuf | Gril | 24 - 30 ¹⁾ | 4 |

1) Retournez à la moitié du temps.

12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Remarques concernant l'entretien

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

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

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

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

En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide de produits spécifiques pour four.

Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Cela risque d'endommager le revêtement anti-adhésif.

Éliminez l'humidité dans la cavité après chaque utilisation.

12.2 Retrait des supports de grille

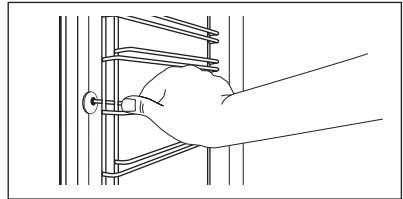
Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.



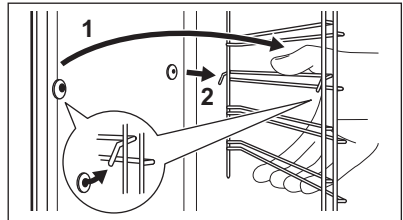
ATTENTION!

Soyez prudent lorsque vous retirez les supports de grille.

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



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



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

12.3 Voûte du four



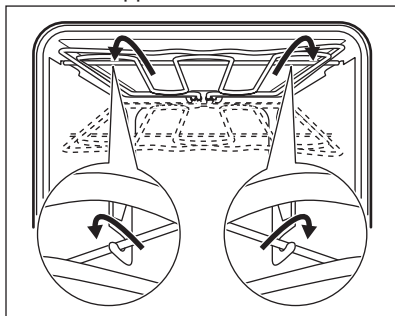
AVERTISSEMENT!

Éteignez l'appareil avant de retirer l'élément chauffant. Vérifiez que l'appareil est froid. Risque de brûlure !

Retirez les supports de grille.

Vous pouvez replier la résistance supérieure afin de faciliter le nettoyage de la voûte du four.

1. Saisissez la résistance par l'avant, des deux mains.
2. Tirez-la vers l'avant en surmontant la pression du ressort et sortez-la des deux supports.



La résistance se replie.

3. Nettoyez la porte du four.
4. Pour remonter la résistance, procédez dans le sens inverse du retrait.



Installez la résistance correctement des deux côtés au-dessus du support, sur les parois intérieures du four.

5. Remplacez les supports de grille.

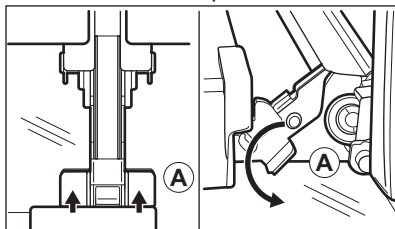
12.4 Retrait et installation de la porte

La porte peut être retirée pour être nettoyée.

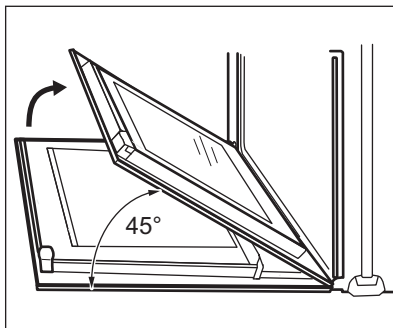


AVERTISSEMENT!
Elle est lourde.

1. Ouvrez complètement la porte.
2. Appuyez complètement sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.



3. Fermez la porte jusqu'à obtenir un angle d'environ 45°.



4. Tenez la porte en plaçant vos mains de chaque côté de la porte et soulevez celle-ci en la tirant en biais vers le haut.
 5. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.
 6. Nettoyez le panneau de verre à l'eau savonneuse. Séchez soigneusement le panneau de verre.
- Une fois le nettoyage terminé, réinstallez la porte. Suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

12.5 Remplacement de l'éclairage

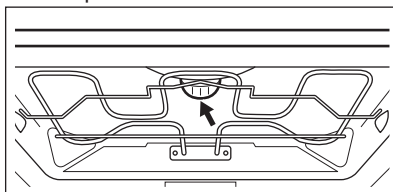


AVERTISSEMENT!
Risque d'électrocution !
L'ampoule peut être chaude.

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

Éclairage supérieur

1. Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant.

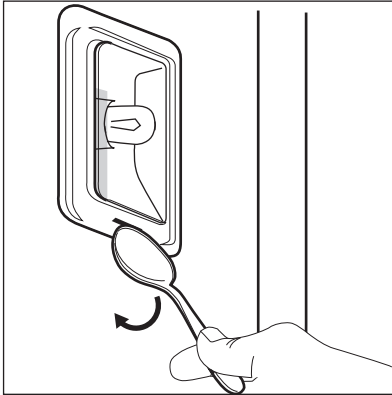


2. Nettoyez le diffuseur en verre.

3. Remplacez l'éclairage par une ampoule halogène de 230 V, 40 W, et résistant à une température de 300 °C.
4. Remplacez le diffuseur en verre.

Éclairage latéral

1. Sortez le support de grille gauche pour accéder à l'éclairage.
2. Retirez le diffuseur en verre à l'aide d'un objet mince et non tranchant (par exemple, une cuillère à café).



3. Nettoyez le diffuseur en verre.
4. Remplacez l'éclairage par une ampoule halogène de 230 V, 25 W, et résistant à une température de 300 °C.
5. Remplacez le diffuseur en verre.
6. Remontez le support de grille gauche.

13. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

13.1 En cas d'anomalie de fonctionnement

| Problème | Cause probable | Solution |
|---|---|--|
| Les zones de cuisson ne fonctionnent pas. | Reportez-vous à la notice d'utilisation de la table de cuisson intégrée. | |
| Vous ne pouvez pas allumer le four ni le faire fonctionner. | Le four n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect. | Vérifiez que le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique (reportez-vous au schéma de branchement). |
| Le four ne chauffe pas. | Le four est éteint. | Allumez le four. |
| Le four ne chauffe pas. | L'horloge n'est pas réglée. | Réglez l'horloge. |

| Problème | Cause probable | Solution |
|---|--|---|
| Le four ne chauffe pas. | Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués. | Vérifiez que les réglages sont corrects. |
| Le four ne chauffe pas. | La fonction d'arrêt automatique est activée. | Reportez-vous à « Arrêt automatique ». |
| Le four ne chauffe pas. | La sécurité enfants est activée. | Reportez-vous à la section « Utilisation de la sécurité enfants ». |
| Le four ne chauffe pas. | La porte n'est pas fermée correctement. | Fermez complètement la porte. |
| Le four ne chauffe pas. | Le fusible a disjoncté. | Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié. |
| L'éclairage ne fonctionne pas. | L'éclairage est défectueux. | Remplacez l'ampoule. |
| L'affichage indique « F111 ». | La fiche de la sonde à viande n'est pas enfoncée correctement dans la prise. | Insérez la fiche de la sonde à viande aussi loin que possible dans la prise. |
| Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche. | Une anomalie électrique est survenue. | <ul style="list-style-type: none"> Éteignez le four à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau. Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente. |
| De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four. | Le plat est resté trop longtemps dans le four. | Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson. |
| L'appareil est allumé mais il ne chauffe pas. Le ventilateur ne fonctionne pas. L'affichage indique "Demo". | Le mode démo est activé. | Reportez-vous au paragraphe « Réglages de base » du chapitre « Utilisation quotidienne ». |

13.2 Données de maintenance

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

Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité du four.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.)

Référence du produit (PNC)

Numéro de série (S.N.)

14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

14.1 Fiche du produit et informations conformément à la norme EU 65-66/2014

| | | |
|--|--|---------|
| Nom du fournisseur | Electrolux | |
| Identification du modèle | EH7GL4CN EH7GL4SP | |
| Index d'efficacité énergétique | 81.2 | |
| Classe d'efficacité énergétique | A+ | |
| Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel | 1.09 kWh/cycle | |
| Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé | 0.69 kWh/cycle | |
| Nombre de cavités | 1 | |
| Source de chaleur | Électricité | |
| Volume | 71 l | |
| Type de four | Four encastrable sous un plan de travail | |
| Masse | EH7GL4CN | 44.0 kg |
| | EH7GL4SP | 44.0 kg |

EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Plages, 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.

Conseils généraux

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

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

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

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

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

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

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

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

Cuisson avec ventilation

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

Chaleur résiduelle

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

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner.

Maintien des aliments au chaud

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

Cuisson avec l'éclairage éteint

Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Allumez-le uniquement en cas de besoin.

Chaleur Tournante Humide

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

Lorsque vous utilisez la fonction Chaleur Tournante Humide, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes. Vous pouvez réactiver l'éclairage, mais cela réduit les économies d'énergie.

15. GARANTIE

Service-clientèle

| Points de Service | | |
|--|-------------------------------|------------------------------|
| Industriestrasse 10 5506 Mägenwil | Le Trési 6 1028 Prévèrenge | Via Violino 11 6928 Manno |
| Morgenstrasse 131 3018 Bern | | |
| Zürcherstrasse 204E 9000 St. Gallen | | |
| Seetalstrasse 11 6020 Emmenbrücke | | |
| Schlossstrasse 1 4133 Pratteln | | |
| Comercialstrasse 19 7000 Chur | | |



Points de vente de rechange

Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111

Conseil technique/Vente

Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11

Garantie Nous octroyons sur chaque produit 2 ans de garantie à partir de la date de livraison ou de la mise en



service au consommateur (documenté au moyen d'une facture, d'un bon de garantie ou d'un justificatif d'achat).

Notre garantie couvre les frais de mains d'œuvres et de déplacement, ainsi que les pièces de rechange. Les conditions de garantie ne sont pas valables en cas d'intervention d'un tiers non autorisé, de l'emploi de pièces de rechange non originales, d'erreurs de maniement ou

d'installation dues à l'inobservation du mode d'emploi, et pour des dommages

causés par des influences extérieures ou de force majeure.

16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.



Pour la Suisse:

Où aller avec les appareils usagés ?

Partout où des appareils neufs sont vendus, mais aussi dans un centre de collecte ou une entreprise de récupération officiels SENS. La liste des centres de collecte officiels SENS est disponible sous www.erecycling.ch

www.electrolux.com/shop



867344155-B-072018

