

EH7L5DCN
EH7L5DSP



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. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION..... | 8 |
| 5. UTILISATION QUOTIDIENNE..... | 8 |
| 6. FONCTIONS DE L'HORLOGE..... | 11 |
| 7. UTILISATION DES ACCESSOIRES..... | 13 |
| 8. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES..... | 14 |
| 9. CONSEILS..... | 14 |
| 10. ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... | 29 |
| 11. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT..... | 31 |
| 12. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE..... | 33 |
| 13. GARANTIE..... | 34 |

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.

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 électrisées. 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.

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.
- 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.

2.3 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 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

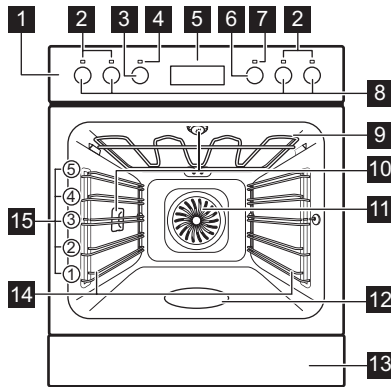


AVERTISSEMENT!
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- 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

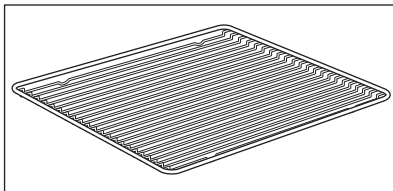
3.1 Vue d'ensemble



- 1 Panneau de commande
- 2 Voyants/symboles des zones de cuisson
- 3 Manette de sélection des fonctions du four
- 4 Voyant/symbole de mise sous tension
- 5 Affichage
- 6 Manette du thermostat
- 7 Indicateur / symbole de température
- 8 Manettes des zones de cuisson
- 9 Résistance
- 10 Éclairage
- 11 Ventilateur
- 12 Bac de la cavité
- 13 Tiroir
- 14 Support de grille amovible
- 15 Positions de la grille

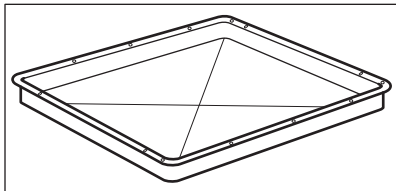
3.2 Accessoires

Grille métallique



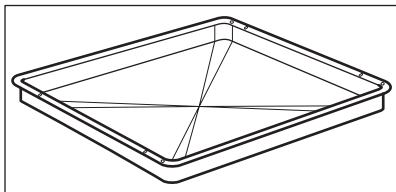
Permet de poser des plats à rôti, à gratin et des moules à gâteau/pâtisserie.

Plateau de cuisson



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

Plat à rôtir



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

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. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



Pour modifier l'heure, reportez-vous au chapitre « Fonctions de l'horloge ».



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.

4.1 Premier nettoyage

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

5. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.






5.1 Manettes rétractables




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



5.2 Activation et désactivation du four


1. Tournez la manette des fonctions du four pour sélectionner une fonction.
2. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner la température souhaitée.
3. Pour éteindre le four, tournez la manette des fonctions du four et le thermostat sur la position Arrêt. L'éclairage s'allume lorsque l'appareil est en marche.

5.3 Modes de cuisson

| Fonction du four | Utilisation |
|---|---|
|  Position Arrêt | Le four est éteint. |
|  Eclairage Four | Pour allumer l'éclairage même si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée. |
|  Chaleur Tour- nante | Pour faire cuire sur trois niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la 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 Convection naturelle. |
|  Convection naturelle (Voûte) | Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau. |

| Fonction du four | 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> |
|  Sole | Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments. |
|  BakingPlus | Pour ajouter de l'humidité en cours de cuisson. Pour obtenir une belle couleur et une croûte croustillante en cours de cuisson. Pour rester plus juteux en cours de réchauffage. |

| Fonction du four | Utilisation |
|---|--|
|  Gril Fort | Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain. |
|  Turbo Gril | Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer. |

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

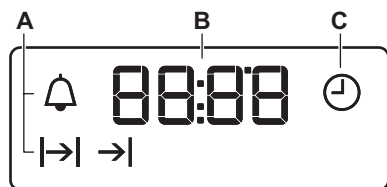
5.4 Réglage de la fonction : Cuisson Plus


Cette fonction vous permet d'apporter plus d'humidité en cours de cuisson.

-  **AVERTISSEMENT!**
 Risque de brûlures et de dommages matériels à l'appareil.


L'humidité qui s'échappe peut provoquer des brûlures :

5.5 Affichage





-  Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant 3 minutes, la luminosité de l'appareil diminue pour diminuer la consommation énergétique. Lorsque vous appuyez sur une touche, l'affichage revient en mode actif.


- N'ouvrez pas la porte du four lorsque cette fonction est activée.
- Soyez prudent en ouvrant la porte du four après l'arrêt de la fonction.

-  Reportez-vous au chapitre « Conseils ».

1. Remplissez le bac de la cavité avec de l'eau du robinet.
 Le bac de la cavité a une contenance maximale de 250 ml.
 Remplissez le bac de la cavité d'eau uniquement lorsque le four est froid.

-  **ATTENTION!**
 Ne remplissez pas le bac de la cavité d'eau en cours de cuisson, ou lorsque le four est chaud.

2. Placez les aliments dans le four et fermez la porte.
3. Réglez la fonction : .
4. Tournez la manette pour sélectionner une température.
5. Pour éteindre le four, tournez les manettes sur la position Arrêt.
6. Videz l'eau du bac de la cavité.

-  **AVERTISSEMENT!**
 Assurez-vous que le four a refroidi avant de vider l'eau du bac de la cavité.


- A. Indicateurs des fonctions
 B. Affichage du temps
 C. Indicateur de fonction

5.6 Touches

| Touche sensitive | Fonction | Description |
|------------------|----------|--|
| — | MOINS | Pour régler l'heure. |
| ⌚ | HORLOGE | Pour régler une fonction de l'horloge. |
| + | PLUS | Pour régler l'heure. |


5.7 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.

5.8 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 |

| Indication de manette | Fonction |
|---|----------------------------|
|  | 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.




5.9 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 ».

6. FONCTIONS DE L'HORLOGE


6.1 Tableau des fonctions de l'horloge

| Fonction de l'horloge | Utilisation |
|---|---|
|  HEURE | Pour régler, modifier ou vérifier l'heure du jour. |
|  DURÉE | Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil. |
|  FIN | Pour régler l'heure à laquelle l'appareil s'éteint. |



| Fonction de l'horloge | Utilisation |
|--|---|
|  DÉPART DIFFÉRÉ | Pour combiner les fonction DURÉE et FIN. |
|  MINUTEUR | Pour régler un décompte. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement de l'appareil. Vous pouvez utiliser le MINUTEUR à tout moment, même lorsque l'appareil est éteint. |

6.2 Réglage de l'heure. Modification de l'heure



Vous devez régler l'heure avant de mettre le four en marche.

Le voyant  clignote lorsque vous branchez l'appareil à l'alimentation électrique, lorsqu'il y a eu une coupure de courant ou que le minuteur n'est pas réglé.





Dans le cas d'une coupure de courant durant 1 heure maximum, l'heure est affichée et le voyant  clignote. Assurez-vous que l'heure est correcte puis appuyez sur la touche  pour faire cesser le clignotement.

Dans le cas d'une coupure de courant supérieure à 1 heure, vous devez régler l'heure de nouveau.



Appuyez sur la touche  ou  pour régler la bonne heure.

Au bout d'environ 5 secondes, le clignotement s'arrête et l'heure réglée s'affiche.


Pour changer l'heure, appuyez à plusieurs reprises sur la touche .


jusqu'à ce que  commence à clignoter.

6.3 Réglage de la DUREE





1. Sélectionnez une fonction du four et la température.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  commence à clignoter.


3. Appuyez sur  ou  pour régler le temps de la DUREE.


L'affichage indique .

4. Lorsque la durée programmée s'est écoulée,  clignote et un signal sonore retentit. L'appareil se met à l'arrêt automatiquement.
5. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.
6. Tournez la manette des fonctions du four et la manette du thermostat sur la position Arrêt.



6.4 Réglage de la FIN

1. Sélectionnez une fonction et la température du four.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  commence à clignoter.
3. Appuyez sur  ou  pour régler la durée.

L'affichage indique .

4. Lorsque la durée est écoulée,  clignote et un signal sonore retentit. L'appareil s'éteint automatiquement.
5. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.
6. Tournez la manette des fonctions du four et la manette du thermostat sur la position Arrêt.

6.5 Réglage du DÉPART DIFFÉRÉ

1. Sélectionnez une fonction et la température du four.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  commence à clignoter.

3. Appuyez sur \oplus ou \ominus pour régler les minutes de la DURÉE.
4. Appuyez sur ⌚ .
5. Appuyez sur \oplus ou \ominus pour régler les minutes de la FIN.
6. Appuyez sur la touche ⌚ pour confirmer.

L'appareil s'allume automatiquement plus tard, fonctionne pendant la DURÉE réglée, et s'arrête à l'heure de FIN choisie. Lorsque la durée définie s'est écoulée, un signal sonore retentit.

7. L'appareil s'éteint automatiquement. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.
8. Tournez la manette des fonctions du four et la manette du thermostat sur la position Arrêt.

6.6 Régler la MINUTERIE

1. Appuyez sur ⌚ à plusieurs reprises jusqu'à ce que ⌚ commence à clignoter.

2. Appuyez sur \oplus ou \ominus pour régler la durée requise.

La MINUTERIE se met en marche automatiquement au bout de 5 secondes.

3. À la fin du temps de cuisson programmé, un signal sonore retentit. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.
4. Tournez les boutons de fonction du four sur la position d'arrêt.

6.7 Annuler des fonctions de l'horloge

1. Appuyez sur ⌚ plusieurs fois jusqu'à ce que le voyant de la fonction souhaitée clignote.
2. Maintenez la touche ⏻ enfoncée. Au bout de quelques secondes, la fonction de l'horloge s'éteint.

7. UTILISATION DES ACCESSOIRES

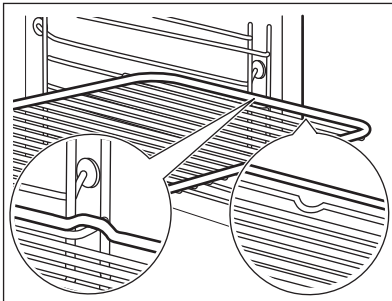


AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Installation des accessoires

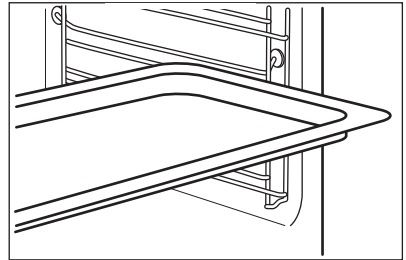
Grille métallique :

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



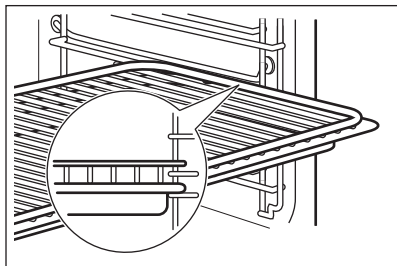
Plateau de cuisson/ Plat à rôtir :

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-basculer. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser.

8. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

8.1 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.

9. 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.

9.1 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. |

| Niveau de cuisson | Utilisation | Durée (min) | Conseils |
|-------------------|---|-------------------|--|
| 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. | | |

9.2 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.

9.3 BakingPlus

Gâteaux/pâtisseries/pains

Préchauffez le four à vide pendant 5 minutes.

Utilisez le plateau de cuisson.

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

| Plat | Eau dans le bac de la cavité (ml) | Température (°C) | Durée (min) |
|-----------------------------|-----------------------------------|------------------|-------------|
| Cookies, scones, croissants | 100 | 150 - 180 | 10 - 20 |
| Focaccia | 100 | 200 - 210 | 10 - 20 |
| Pizza | 100 | 230 | 10 - 20 |
| Petits pains | 100 | 200 | 20 - 25 |

| Plat | Eau dans le bac de la cavité (ml) | Température (°C) | Durée (min) |
|---|-----------------------------------|------------------|-------------|
| Pain | 100 | 180 | 35 - 40 |
| Gâteau aux prunes, tarte aux pommes, roulés à la cannelle cuits dans un moule à cake. | 100 - 150 | 160 - 180 | 30 - 60 |

Plats préparés surgelés

Préchauffez le four à vide pendant 10 minutes.

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

| Plat | Eau dans le bac de la cavité (ml) | Température (°C) | Durée (min) |
|------------|-----------------------------------|------------------|-------------|
| Pizza | 150 | 200 - 210 | 10 - 20 |
| Croissants | 150 | 170 - 180 | 15 - 25 |
| Lasagnes | 200 | 180 - 200 | 35 - 50 |

Régénération des aliments

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

Utilisez 100 ml d'eau.

Réglez la température sur 110 °C.

| Plat | Durée (min) |
|-----------------|-------------|
| Petits pains | 10 - 20 |
| Pain | 15 - 25 |
| Focaccia | 15 - 25 |
| Viande | 15 - 25 |
| Gratin De Pâtes | 15 - 25 |
| Pizza | 15 - 25 |
| Riz | 15 - 25 |
| Légumes | 15 - 25 |

Rôtissage

Utilisez un plat de cuisson en verre.

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

Utilisez 200 ml d'eau.

| Plat | Température (°C) | Durée (min) |
|--------------|------------------|-------------|
| Rôti de bœuf | 200 | 50 - 60 |
| Poulet | 210 | 60 - 80 |
| Rôti de porc | 180 | 65 - 80 |

9.4 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.

9.5 Conseils de pâtisserie

| 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. | Réglez une température de cuisson légèrement inférieure la prochaine fois. |
| | Durée de cuisson trop courte. | Réglez une durée de cuisson plus longue. Vous ne pouvez pas diminuer les temps de cuisson en augmentant la température. |
| | Le mélange est trop liquide. | Diminuez la quantité de liquide. Attention aux temps de malaxage, notamment si vous utilisez un robot ménager. |
| Le gâteau est trop sec. | Température de cuisson trop basse. | Réglez une température de cuisson supérieure la prochaine fois. |
| | 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. |

9.6 Cuisson sur un seul niveau :

Cuisson dans des moules

| Plat | Fonction | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|-------------------------------------|-------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Kouglof/brioche | Chaleur tournante | 150 - 160 | 50 - 70 | 1 |
| Gâteau Savoie mère/cakes aux fruits | Chaleur tournante | 140 - 160 | 70 - 90 | 1 |

| Plat | Fonction | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|-----------------------------|-------------------|-------------------------|-------------|-----------------------|
| Fond de tarte – pâte brisée | Chaleur tournante | 170 - 180 ¹⁾ | 10 - 25 | 2 |
| Fond de tarte - génoise | Chaleur tournante | 150 - 170 | 20 - 25 | 2 |
| Gâteau au fromage | Voûte | 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 | Voûte | 170 - 190 | 30 - 40 | 3 |
| Brioche Noël fruits (Stollen) | Voûte | 160 - 180 ¹⁾ | 50 - 70 | 2 |
| Pain (pain de seigle) : 1. Première partie du processus de cuisson. 2. Deuxième partie du processus de cuisson. | Voûte | 1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 | 1. 20 2. 30 - 60 | 1 |
| Choux à la crème/éclairs | Voûte | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 35 | 3 |
| Gâteau roulé | Voûte | 180 - 200 ¹⁾ | 10 - 20 | 3 |
| Gâteaux avec garniture de type crumble (sec) | Chaleur tournante | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| Gâteau aux amandes et au beurre / gâteaux au sucre | Voûte | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) ²⁾ | Chaleur tournante | 150 | 35 - 55 | 3 |
| Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) ²⁾ | Voûte | 170 | 35 - 55 | 3 |
| Tartes aux fruits sur pâte sablée | Chaleur tournante | 160 - 170 | 40 - 80 | 3 |
| Gâteau à base de levure à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise) | Voûte | 160 - 180 ¹⁾ | 40 - 80 | 3 |

1) Préchauffez le four.

2) Utilisez un plat à rôtir.

Biscuits/Gâteaux secs

| Plat | Fonction | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|---|-------------------|-------------------------|-------------|-----------------------|
| Biscuits sablés | Chaleur tournante | 150 - 160 | 10 - 20 | 3 |
| Biscuits à base de génoise | Chaleur tournante | 150 - 160 | 15 - 20 | 3 |
| Pâtisseries à base de blancs d'œufs/Meringues | Chaleur tournante | 80 - 100 | 120 - 150 | 3 |
| Macarons | Chaleur tournante | 100 - 120 | 30 - 50 | 3 |
| Biscuits/ Gâteaux secs à base de pâte levée | Chaleur tournante | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| Pâtisseries feuilletées | Chaleur tournante | 170 - 180 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Petits pains | Chaleur tournante | 160 ¹⁾ | 10 - 25 | 3 |
| Petits pains | Voûte | 190 - 210 ¹⁾ | 10 - 25 | 3 |

¹⁾ Préchauffez le four.

9.7 Gratins

| Plat | Fonction | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|------------------------------------|-------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Gratin de pâtes | Voûte | 180 - 200 | 45 - 60 | 1 |
| Lasagnes | Voûte | 180 - 200 | 25 - 40 | 1 |
| Gratin de légumes ¹⁾ | Turbo gril | 160 - 170 | 15 - 30 | 1 |
| Baguettes garnies de fromage fondu | Chaleur tournante | 160 - 170 | 15 - 30 | 1 |
| Gratins sucrés | Voûte | 180 - 200 | 40 - 60 | 1 |
| Gratins de poisson | Voûte | 180 - 200 | 30 - 60 | 1 |
| Légumes farcis | Chaleur tournante | 160 - 170 | 30 - 60 | 1 |

¹⁾ Préchauffez le four.

9.8 Chaleur Tournante Humide



Pour de meilleurs résultats, suivez les temps de cuisson indiqués dans le tableau ci-dessous.

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles | |
|---|------------------|-------------|-----------------------|-------------|
| | | | 2 positions | 3 positions |
| Gressins (500 g au total) | 190 - 200 | 50 - 60 | | 3 |
| Saint-Jacques cuites dans leur coquille | 180 - 200 | 30 - 40 | | 4 |
| Poisson entier (300 - 500 g) en croûte de sel | 190 - 200 | 45 - 50 | | 4 |
| Poisson entier (300 - 500 g) dans du papier sulfurisé | 190 - 200 | 50 - 60 | | 3 |
| Amaretti (20 ; 500 g au total) | 170 - 180 | 40 - 50 | | 3 |
| Crumble aux pommes | 190 - 200 | 50 - 60 | | 4 |
| Muffins au chocolat (20 ; 500 g au total) | 160 - 170 | 35 - 45 | | 3 |

9.9 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/small cakes/petits gâteaux/petites pâtisseries/petits pains

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles | |
|----------------------------|------------------|-------------|-----------------------|-------------|
| | | | 2 positions | 3 positions |
| Biscuits sablés | 150 - 160 | 20 - 40 | 1 / 4 | 1 / 3 / 5 |
| Biscuits à base de génoise | 160 - 170 | 25 - 40 | 1 / 4 | - |

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles | |
|--|-------------------------|-------------|-----------------------|-------------|
| | | | 2 positions | 3 positions |
| Biscuits à base de blancs d'œufs, meringues | 80 - 100 | 130 - 170 | 1 / 4 | - |
| Macarons | 100 - 120 | 40 - 80 | 1 / 4 | - |
| Biscuits/ Gâteaux secs à base de pâte levée | 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.

9.10 Sole Pulsée

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|---|---------------------------|-------------|-----------------------|
| Pizza (pâte fine) | 200 - 230 ¹⁾²⁾ | 15 - 20 | 2 |
| Pizza (bien garnie) | 180 - 200 | 20 - 30 | 2 |
| Tartes | 180 - 200 | 40 - 55 | 1 |
| Quiche aux épinards | 160 - 180 | 45 - 60 | 1 |
| Quiche Lorraine | 170 - 190 | 45 - 55 | 1 |
| Flan suisse | 170 - 190 | 45 - 55 | 1 |
| Gâteau au fromage | 140 - 160 | 60 - 90 | 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 (plat alsacien semblable à une pizza) | 230 - 250 ¹⁾ | 12 - 20 | 2 |

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|--|-------------------------|-------------|-----------------------|
| Piroggen (version russe de la calzone) | 180 - 200 ¹⁾ | 15 - 25 | 2 |

- 1) Préchauffez le four.
- 2) Utilisez un plat à rôtir.

9.11 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.

9.12 Tableaux de rôtissage

Bœuf

| Plat | Quantité | Fonction | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|-----------------------------------|--------------------|------------|-------------------------|-------------|-----------------------|
| Bœuf braisé | 1 - 1,5 kg | Voûte | 230 | 120 - 150 | 1 |
| Rôti ou filet de bœuf : saignant | par cm d'épaisseur | Turbo Gril | 190 - 200 ¹⁾ | 5 - 6 | 1 |
| Rôti ou filet de bœuf : à point | par cm d'épaisseur | Turbo Gril | 180 - 190 ¹⁾ | 6 - 8 | 1 |
| Rôti ou filet de bœuf : bien cuit | par cm d'épaisseur | Turbo Gril | 170 - 180 ¹⁾ | 8 - 10 | 1 |

- 1) Préchauffer le four.

Porc

| Plat | Quantité (kg) | Fonction | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|-----------------------------|---------------|------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Épaule/collet/jambon à l'os | 1 - 1,5 | Turbo Gril | 160 - 180 | 90 - 120 | 1 |
| Côtelette/côte levée | 1 - 1,5 | Turbo Gril | 170 - 180 | 60 - 90 | 1 |
| Pain de viande | 0,75 - 1 | Turbo Gril | 160 - 170 | 50 - 60 | 1 |

| Plat | Quantité (kg) | Fonction | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|--------------------------|---------------|------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Jarret de porc (précuit) | 0,75 - 1 | Turbo Gril | 150 - 170 | 90 - 120 | 1 |

Veau

| Plat | Quantité (kg) | Fonction | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|----------------|---------------|------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Rôti de veau | 1 | Turbo Gril | 160 - 180 | 90 - 120 | 1 |
| Jarret de veau | 1,5 - 2 | Turbo Gril | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 |

Agneau

| Plat | Quantité (kg) | Fonction | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|----------------------------------|---------------|------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Gigot d'agneau/ Rôti d'agneau | 1 - 1,5 | Turbo Gril | 150 - 170 | 100 - 120 | 1 |
| Selle d'agneau | 1 - 1,5 | Turbo Gril | 160 - 180 | 40 - 60 | 1 |

Gibier

| Plat | Quantité (kg) | Fonction | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|------------------------|---------------|----------|-------------------|-------------|-----------------------|
| Selle/Cuisse de lièvre | jusqu'à 1 | Voûte | 230 ¹⁾ | 30 - 40 | 1 |
| Selle de chevreuil | 1,5 - 2 | Voûte | 210 - 220 | 35 - 40 | 1 |
| Cuissot de chevreuil | 1,5 - 2 | Voûte | 180 - 200 | 60 - 90 | 1 |

1) Préchauffer le four.

Volaille

| Plat | Quantité (kg) | Fonction | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|----------------------|-------------------|------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Morceaux de volaille | 0,2 - 0,25 chacun | Turbo Gril | 200 - 220 | 30 - 50 | 1 |
| Demi-poulet | 0,4 - 0,5 chacun | Turbo Gril | 190 - 210 | 35 - 50 | 1 |
| Volaille, poularde | 1 - 1,5 | Turbo Gril | 190 - 210 | 50 - 70 | 1 |

| Plat | Quantité (kg) | Fonction | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|--------|---------------|------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Canard | 1,5 - 2 | Turbo Gril | 180 - 200 | 80 - 100 | 1 |
| Oie | 3,5 - 5 | Turbo Gril | 160 - 180 | 120 - 180 | 1 |
| Dinde | 2,5 - 3,5 | Turbo Gril | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 |
| Dinde | 4 - 6 | Turbo Gril | 140 - 160 | 150 - 240 | 1 |

Poisson (à la vapeur)

| Plat | Quantité (kg) | Fonction | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|----------------|---------------|----------|------------------|-------------|-----------------------|
| Poisson entier | 1 - 1,5 | Voûte | 210 - 220 | 40 - 60 | 1 |

9.13 Gril

- Réglez toujours le gril à la température la plus élevée.
- Placez la grille dans la position de la grille comme recommandé dans le tableau de gril.
- Placez toujours la lèchefrite au premier niveau pour récupérer la graisse.
- Ne faites griller que des morceaux plats de viande ou de poisson.

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



ATTENTION!

Lorsque vous utilisez le gril, laissez toujours la porte du four fermée.

Gril Fort

| Plat | Durée (min) | | Positions des grilles |
|-------------------------|-------------|---------|-----------------------|
| | 1re face | 2e face | |
| Burgers / Steaks hachés | 8 - 10 | 6 - 8 | 4 |
| Filet de porc | 10 - 12 | 6 - 10 | 4 |
| Saucisses | 10 - 12 | 6 - 8 | 4 |
| Filet / Steaks de veau | 7 - 10 | 6 - 8 | 4 |
| Toast / Toasts | 1 - 3 | 1 - 3 | 5 |
| Toasts avec garniture | 6 - 8 | - | 4 |

9.14 Plats Surgelés

Utilisez la fonction Chaleur tournante.

| 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 |

9.15 Stérilisation - Sole

- Utilisez toujours des bocaux à stériliser de dimensions identiques, disponibles dans le commerce.
- N'utilisez pas de bocaux à couvercles à visser ou à baïonnette, ni de boîtes métalliques.
- Utilisez le premier niveau en partant du bas du four pour cette fonction.
- Ne mettez pas plus de six bocaux à conserves d'un litre sur le plateau de cuisson.
- Remplissez les bocaux au même niveau et enclenchez le système de fermeture.
- Les bocaux ne doivent pas se toucher.
- Mettez environ 1/2 litre d'eau dans le plateau de cuisson pour humidifier le four.
- Lorsque le liquide 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 | - |
| Mixed pickles (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.

9.16 Déshydratation - Chaleur tournante

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

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

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 |

| Plat | Température (°C) | Durée (h) | Positions des grilles | |
|---------------------|------------------|-----------|-----------------------|-------------|
| | | | 1 position | 2 positions |
| 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, tranches | 60 - 70 | 6 - 8 | 3 | 1 / 4 |
| Poire | 60 - 70 | 6 - 9 | 3 | 1 / 4 |

9.17 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

| Plat | Fonction | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|---------------------------------------|-------------------|-------------------|-------------|-----------------------|
| Biscuits sablés / Tresses feuilletées | Chaleur tournante | 140 | 25 - 40 | 3 |
| Biscuits sablés / Tresses feuilletées | Voûte | 160 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Petits gâteaux (20 par plaque) | Chaleur tournante | 150 ¹⁾ | 20 - 35 | 3 |
| Petits gâteaux (20 par plaque) | Voûte | 170 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |

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.

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

1) Retournez à la moitié du temps.

Gril Fort

Préchauffez toujours le four à vide pendant 3 minutes.

Réglez le gril à la température maximale.

| Plat | Durée (min) | | Positions des grilles |
|---------------|-------------|---------|-----------------------|
| | 1re face | 2e face | |
| Steaks hachés | 8 - 10 | 6 - 8 | 4 |
| Toasts | 1 - 3 | 1 - 3 | 4 |

10. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

10.1 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.

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.

10.2 Nettoyage du bac de la cavité

Le processus de nettoyage élimine les résidus calcaires qui s'accumulent dans le bac de la cavité après une cuisson à la vapeur.



Pour la fonction : BakingPlus, nous vous recommandons d'effectuer ce processus de nettoyage au moins tous les 5 à 10 cycles de cuisson.

1. Versez 250 ml de vinaigre blanc dans le bac de la cavité au fond du four.
Utilisez du vinaigre à 6 % maximum, sans additifs.
2. Laissez le vinaigre dissoudre les résidus calcaires à température ambiante pendant 30 minutes
3. Nettoyez la cavité à l'eau tiède avec un chiffon doux.

10.3 Retrait des supports de grille

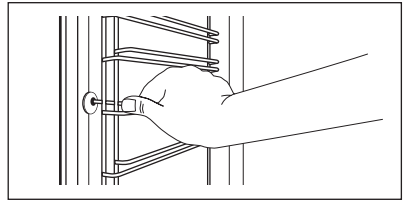
Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.



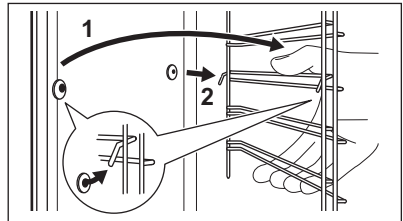
ATTENTION!

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.

10.4 Voûte du four



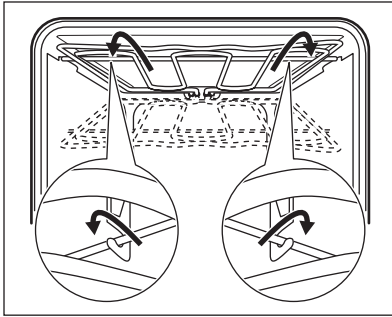
AVERTISSEMENT!

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.

10.5 Retrait et installation de la porte

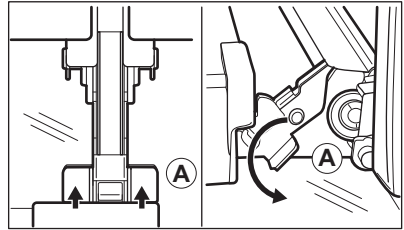
Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que le panneau de verre intérieur afin de les nettoyer. Le nombre de panneaux de verre varie selon les modèles.



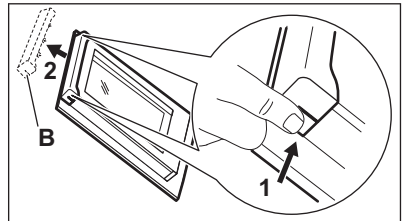
AVERTISSEMENT!

Elle est lourde.

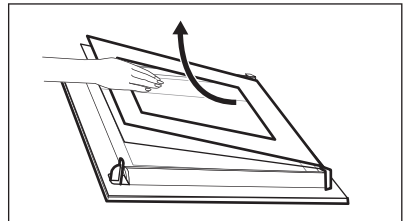
1. Ouvrez complètement la porte.
2. Appuyez complètement sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.



3. Fermez la porte du four à la première position (angle d'environ 70°).
4. Tenez la porte en plaçant vos mains de chaque côté de la porte et soulevez celle-ci en la tirant en biais vers le haut.
5. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.
6. Saisissez les deux côtés du cache (B) situé sur l'arête supérieure de la porte et poussez-le vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture.



7. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.
8. Saisissez un panneau de verre à la fois par son bord supérieur et dégagez-le du guide en le soulevant.



9. Nettoyez le panneau de verre à l'eau savonneuse. Séchez soigneusement le panneau de verre.

Une fois le nettoyage terminé, suivez les étapes ci-dessus en sens inverse. Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand, et terminez par la porte.



AVERTISSEMENT!

Assurez-vous que les panneaux en verre sont insérés dans la bonne position, car la surface de la porte pourrait surchauffer.

10.6 Remplacement de l'éclairage



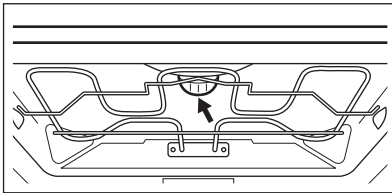
AVERTISSEMENT!

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

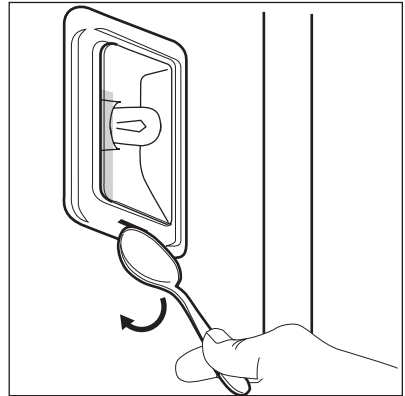
1. Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant.



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.

11. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 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. | |

| Problème | Cause probable | Solution |
|---|---|--|
| Vous ne pouvez pas allumer le four ni le faire fonctionner. « 400 » s'affiche et un signal sonore retentit. | Le four est mal raccordé à la prise électrique. | 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. | 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. |
| 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. |
| « 12.00 » s'affiche. | Une coupure de courant s'est produite. | Réglez de nouveau l'horloge. |
| La fonction BakingPlus ne fournit pas de bons résultats de cuisson. | Vous n'avez pas activé la fonction BakingPlus. | Reportez-vous au chapitre « Fonction BakingPlus ». |
| La fonction BakingPlus ne fournit pas de bons résultats de cuisson. | Vous n'avez pas rempli le bac de la cavité d'eau. | Reportez-vous au chapitre « Fonction BakingPlus ». |
| L'eau dans le bac de la cavité ne bout pas. | La température est trop basse. | Sélectionnez une température d'au moins 110 °C. Reportez-vous au chapitre « Conseils ». |
| De l'eau s'écoule du bac de la cavité. | Le bac de la cavité est trop rempli. | Éteignez le four et assurez-vous que l'appareil est froid. Épongez l'excédent d'eau. Versez la quantité d'eau adaptée dans le bac de la cavité. Reportez-vous à la procédure correspondante. |

11.2 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.) | |

12. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

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

| | | |
|--|--|---------|
| Nom du fournisseur | Electrolux | |
| Identification du modèle | EH7L5DCN EH7L5DSP | |
| Index d'efficacité énergétique | 81.2 | |
| Classe d'efficacité énergétique | A+ | |
| Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel | 0.99 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 | EH7L5DCN | 43.8 kg |
| | EH7L5DSP | 43.8 kg |

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

12.2 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.

Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud.

Chaleur Tournante Humide

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

13. GARANTIE

Service-clientèle

| Points de Service | | |
|--|-------------------------------|------------------------------|
| Industriestrasse 10 5506 Mägenwil | Le Trési 6 1028 Prévèreges | 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.

14. 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



867344005-A-092018

