

EH6L40CN  
EH6L40SW  
EH6L40WE



---

FR Four

---

Notice d'utilisation



**Electrolux**

## TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	3
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	5
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	7
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	8
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	9
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	9
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	11
8. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	12
9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	13
10. CONSEILS.....	13
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	27
12. DÉPANNAGE.....	29
13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	31
14. GARANTIE.....	32

## 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](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Enregistrez votre produit pour obtenir un meilleur service :  
**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :  
**[www.electrolux.com/shop](http://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. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

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

## 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants 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 de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, 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 peuvent devenir chaudes en cours d'utilisation.
- 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.
- **AVERTISSEMENT** : 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 l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- 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.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois extérieures. Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.
- Les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixé conformément aux réglementations relatives aux câblages.

## 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.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Certaines pièces de l'appareil sont électrifiées. Placez l'appareil de façon à éviter que l'on puisse toucher les pièces dangereuses.
- Cet appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé lorsque l'appareil est raccordé à une prise secteur.

### 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 une prise correctement installée et protégée contre les chocs.

- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'une prise multiple ou d'un prolongateur.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise principale 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 électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, 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 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

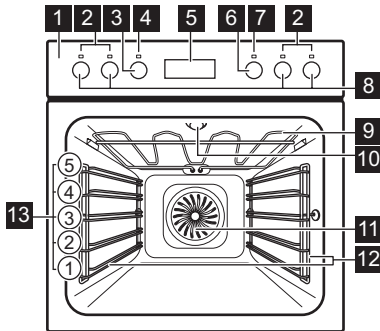


**AVERTISSEMENT!**  
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- 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

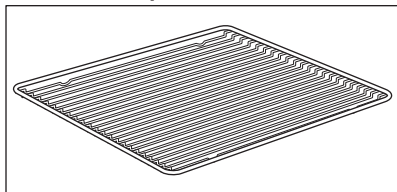
## 3.1 Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Voyants/symboles des zones de cuisson
- 3 Manette de sélection des modes de cuisson
- 4 Voyant/symbole de mise sous tension
- 5 Affichage
- 6 Thermostat
- 7 Voyant/symbole de mise sous tension
- 8 Manettes de commande des zones de cuisson
- 9 Résistance
- 10 Éclairage
- 11 Ventilateur
- 12 Support de grille amovible
- 13 Position des grilles

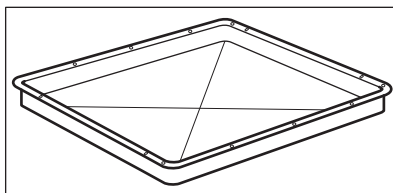
## 3.2 Accessoires

### 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.

## 4. BANDEAU DE COMMANDE

### 4.1 Manettes des zones de cuisson

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

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

### 4.2 Niveaux de cuisson

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

### 4.4 Touches

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

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.

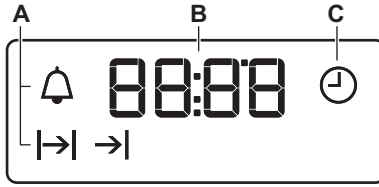
### 4.3 Utilisation de la double zone (si disponible)

**i** 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 ».



## 4.5 Affichage



- A. Fonctions de l'horloge
- B. Minuteur
- C. Fonction de l'horloge

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

## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



**AVERTISSEMENT!**  
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».



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

Nettoyez le four et les accessoires avant de les utiliser pour la première fois. Remettez les accessoires et les supports de grille en place.

### 5.1 Premier nettoyage

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

## 6. UTILISATION QUOTIDIENNE



**AVERTISSEMENT!**  
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Manettes rétractables

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








### 6.2 Réglage d'un mode de cuisson




1. Tournez la manette des modes de cuisson pour sélectionner un mode de cuisson.
2. Tournez la manette pour sélectionner la température.

L'éclairage s'allume lorsque l'appareil est en marche.

3. Pour éteindre le four, tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt.

## 6.3 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 Tournante	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 pizzas. Pour dorer de façon intensive et obtenir un fond croustillant.
 Convection naturelle	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 Sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
 Décongélation	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de l'épaisseur des aliments surgelés.






Fonction du four	Utilisation
 Chaleur tournante humide	Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Pour obtenir des instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », paragraphe Chaleur tournante humide. 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. La chaleur résiduelle est utilisée. Le niveau de cuisson peut être réduit. Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, consultez le chapitre « Économies d'énergie », paragraphe « Efficacité énergétique ». Cette fonction est utilisée pour définir la classe d'efficacité énergétique selon la norme EN 60350-1.
 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.



L'éclairage peut s'éteindre automatiquement avec certaines fonctions lorsque la température est inférieure à 60 °C.


## 7. FONCTIONS DE L'HORLOGE




### 7.1 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.
 DÉPART DIFFÉ- RÉ	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.


### 7.2 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.





### 7.3 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.

### 7.4 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.

## 7.5 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 + ou - pour régler les minutes de la DURÉE.
4. Appuyez sur ⌚.
5. Appuyez sur + ou - 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.

## 7.6 Régler la MINUTERIE

1. Appuyez sur ⌚ à plusieurs reprises jusqu'à ce que ⌚ commence à clignoter.
2. Appuyez sur + ou - 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 et de température sur la position d'arrêt.

## 7.7 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.

# 8. UTILISATION DES ACCESSOIRES

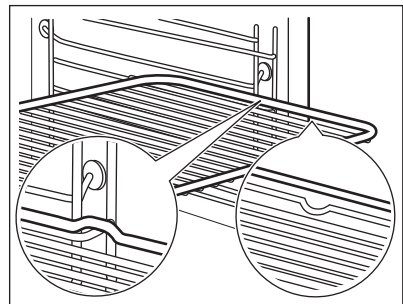


**AVERTISSEMENT!**  
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 8.1 Installation des accessoires

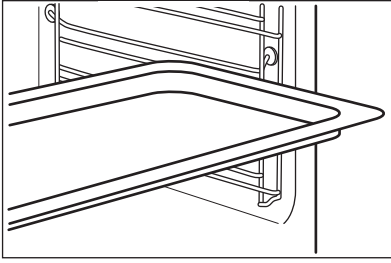
Grille métallique :

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



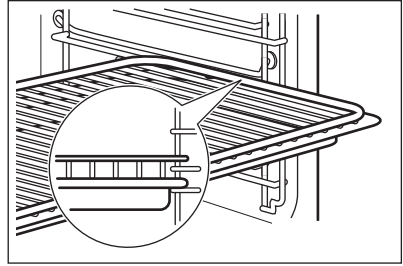
Plateau de cuisson:

Poussez le plateau de cuisson entre les rails du support de grille.



Grille métallique et plateau de cuisson ensemble :

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



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.

## 9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### 9.1 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.

## 10. 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.

### 10.1 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.

Niveau de cuisson	Utilisation	Durée (min)	Conseils
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.		

## 10.2 Conseils de cuisson

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

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

## 10.3 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 doront pas toujours de manière homogène. S'ils ne doront uniformément, il n'est pas nécessaire de modifier la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.

Les plateaux insérés dans le four peuvent se tordre en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, cette torsion disparaît.

## 10.4 Conseils de cuisson

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

## 10.5 Cuisson sur un seul niveau

### Cuisson dans des moules

Utilisez la fonction : Chaleur Tournante.

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Fond de tarte – pâte brisée, préchauffez le four à vide	170 - 180	10 - 25	2
Fond de tarte - génoise	150 - 170	20 - 25	2
Kouglof / Brioche	150 - 160	50 - 70	1
Gâteau Savoie maldère / Gâteaux aux fruits	140 - 160	70 - 90	1

**Cuisson dans des moules**

Utilisez le premier niveau de la grille.

Utilisez la fonction : Convection naturelle / Voûte.

Plat	Température (°C)	Durée (min)
Gâteau au fromage	170 - 190	60 - 90

**Gâteaux, pâtisseries, pains**

Utilisez le troisième niveau de la grille.

Utilisez la fonction : Chaleur Tournante.

Utilisez le plateau de cuisson.

**Gâteaux, pâtisseries, pains**

Préchauffez le four à vide.

Utilisez la fonction : Convection naturelle / Voûte.

Utilisez le plateau de cuisson.

Plat	Température (°C)	Durée (min)
Gâteaux avec garniture de type crumble	150 - 160	20 - 40
Tartes aux fruits (sur pâte levée/génoise), utilisez un plat à rôtir	150	35 - 55
Tartes aux fruits sur pâte sablée	160 - 170	40 - 80

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gâteau roulé	180 - 200	10 - 20	3
Pain de seigle: 1. Commencez par : 2. Continuez avec :	1. 230 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Gâteau aux amandes et au beurre / Gâteaux au sucre	190 - 210	20 - 30	3
Choux à la crème / Éclairs	190 - 210	20 - 35	3
Pain tressé / Couronne de pain	170 - 190	30 - 40	3
Tartes aux fruits (sur pâte levée/génoise), utilisez un plat à rôtir	170	35 - 55	3
Gâteau à base de levure à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise)	160 - 180	40 - 80	3



Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Brioche de Noël aux fruits	160 - 180	50 - 70	2

### Biscuits/Gâteaux secs

Utilisez le troisième niveau de la grille.

Utilisez la fonction : Chaleur Tournante.

Plat	Température (°C)	Durée (min)
Biscuits sablés	150 - 160	10 - 20
Petits pains, préchauffez le four à vide	160	10 - 25
Biscuits à base de génoise	150 - 160	15 - 20
Pâtisseries feuilletées, préchauffez le four à vide	170 - 180	20 - 30
Biscuits/ Gâteaux secs à base de pâte levée	150 - 160	20 - 40

Plat	Température (°C)	Durée (min)
Macarons	100 - 120	30 - 50
Pâtisseries à base de blancs d'œufs / Meringues	80 - 100	120 - 150

### Biscuits/Gâteaux secs

Préchauffez le four à vide.

Utilisez le troisième niveau de la grille.

Utilisez la fonction : Convection naturelle / Voûte.

Plat	Température (°C)	Durée (min)
Petits pains	190 - 210	10 - 25

## 10.6 Gratins





Utilisez le premier niveau de la grille.

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)
Baguettes garnies de fromage fondu	Chaleur Tournante	160 - 170	15 - 30
Gratin de légumes, préchauffez le four à vide	Turbo Gril	160 - 170	15 - 30
Lasagnes	Convection naturelle / Voûte	180 - 200	25 - 40
Gratins de poisson	Convection naturelle / Voûte	180 - 200	30 - 60
Légumes farcis	Chaleur Tournante	160 - 170	30 - 60
Gratins sucrés	Convection naturelle / Voûte	180 - 200	40 - 60

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)
Gratin de pâtes	Convection naturelle / Voûte	180 - 200	45 - 60

## 10.7 Chaleur tournante humide

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

	 (°C)	 (min)	
Gressins, 0,5 kg au total	190 - 200	50 - 60	3
Saint-Jacques cuites dans leur coquille	180 - 200	30 - 40	4
Poisson entier en sel, 0,3 - 0,5 kg	190 - 200	45 - 50	4
Poisson entier en papier sulfurisé, 0,3 - 0,5 kg	190 - 200	50 - 60	3
Amaretti (20 ; 0,5 kg au total)	170 - 180	40 - 50	3
Crumble aux pommes	190 - 200	50 - 60	4
Muffins au chocolat (20 ; 0,5 kg au total)	160 - 170	35 - 45	3

## 10.8 Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez les plateaux de cuisson.

Utilisez la fonction : Chaleur Tournante.

### Gâteaux/pâtisseries

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	
			2 positions	3 positions
Choux à la crème / Éclairs	160 - 180 , préchauffez le four à vide	25 - 45	1 / 4	-
Crumble sec	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

**Biscuits, petits gâteaux, viennoiseries, petits pains**

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	
			2 positions	3 positions
Petits pains	180	20 - 30	1 / 4	-
Biscuits sablés	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Biscuits à base de génoise	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Pâtisseries feuilletées	170 - 180 , préchauffez le four à vide	30 - 50	1 / 4	-
Biscuits/ Gâteaux secs à base de pâte levée	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Macarons	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Biscuits à base de blancs d'œufs / Meringues	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

**10.9 Cuisson croustillante avec la fonction Sole Pulsée**

Utilisez le premier niveau de la grille.

Plat	Température (°C)	Durée (min)
Tartes	180 - 200	40 - 55
Quiche aux épinards	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine / Flan suisse	170 - 190	45 - 55
Gâteau au fromage	140 - 160	60 - 90
Tourte aux pommes	150 - 170	50 - 60
Tourte aux légumes	160 - 180	50 - 60

Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide.

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

Plat	Température (°C)	Durée (min)
Pizza, pâte fine, utilisez un plat à rôtir	200 - 230	15 - 20
Pizza, pâte épaisse	180 - 200	20 - 30
Pain sans levain	230 - 250	10 - 20
Quiche à pâte feuilletée	160 - 180	45 - 55
Tarte flambee	230 - 250	12 - 20
Raviolis russes	180 - 200	15 - 25

**10.10 Conseils de rôtissage**

Utilisez des plats résistant à la chaleur.

Faites rôtir la viande maigre avec le couvercle.

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

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

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

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

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

## 10.11 Tableaux de rôtiage

Utilisez le premier niveau de la grille.

### Bœuf

Plat	Quantité	Fonction	Température (°C)	Durée (min)
Bœuf braisé	1 - 1,5 kg	Convection naturelle / Voûte	230	120 - 150
Rôti ou filet de bœuf saignant, préchauffez le four à vide	par cm d'épaisseur	Turbo Gril	190 - 200	5 - 6
Rôti ou filet de bœuf à point, préchauffez le four à vide	par cm d'épaisseur	Turbo Gril	180 - 190	6 - 8
Rôti ou filet de bœuf bien cuit, préchauffez le four à vide	par cm d'épaisseur	Turbo Gril	170 - 180	8 - 10

### Porc

Utilisez la fonction : Turbo Gril.

Plat	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)
Épaule / Collet / Jambon à l'os	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Côtelettes / Côtes levées	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Pâté à la viande	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Jarret de porc, précuit	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

### Veau

Utilisez la fonction : Turbo Gril.

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

### Agneau

Utilisez la fonction : Turbo Gril.

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

### Gibier

Utilisez la fonction : Convection naturelle / Voûte.

Plat	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)
Râble / Cuisse de lièvre, préchauffez le four à vide	jusqu'à 1	230	30 - 40
Selle de chevreuil	1.5 - 2	210 - 220	35 - 40
Cuisson de che- vreuil	1.5 - 2	180 - 200	60 - 90

### Volaille

Utilisez la fonction : Turbo Gril.

Plat	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)
Volaille, morceaux	0,2 - 0,25 chacun	200 - 220	30 - 50
Poulet, moitié	0,4 - 0,5 chacun	190 - 210	35 - 50
Poulet, poularde	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Canard	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Oie	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Dinde	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Dinde	4 - 6	140 - 160	150 - 240

### Poisson (à l'étuvée)

Utilisez la fonction : Convection naturelle / Voûte.

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

## 10.12 Gril

Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide.

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

Placez un plat au premier niveau pour récupérer les graisses.

### Gril Fort

Réglez toujours le gril à la température la plus élevée.

Utilisez le quatrième niveau de la grille sauf indication contraire.

Plat	Durée (min)	
	1re face	2e face
Steaks hachés	8 - 10	6 - 8

Plat	Durée (min)	
	1re face	2e face
Filet de porc	10 - 12	6 - 10
Saucisses	10 - 12	6 - 8
Steaks	7 - 10	6 - 8
Toasts, utilisez le cinquième niveau de la grille	1 - 3	1 - 3
Toasts avec garniture	6 - 8	-

## 10.13 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 / Potatoes/Pomme quartier	220 - 230	20 - 35	3
Galettes de pommes de terre	210 - 230	20 - 30	3
Lasagnes / Cannelloni, frais	170 - 190	35 - 45	2
Lasagnes / Cannelloni, surgelés	160 - 180	40 - 60	2
Fromage fondu	170 - 190	20 - 30	3
Ailes de poulet	190 - 210	20 - 30	2

## 10.14 Décongélation

Retirez l'emballage des aliments puis placez-les dans une assiette.

Utilisez le premier niveau de la grille.

Ne couvrez pas les aliments car cela peut rallonger le temps de décongélation.

Pour les grosses quantités d'aliments, placez une assiette vide retournée au fond de la cavité. Placez les aliments dans une assiette creuse ou un plat, et

posez le tout sur l'assiette retournée dans le four. Retirez les supports de grille si nécessaire.

Plat	Quantité (kg)	Durée de décongélation (min)	Décongélation complémentaire (min)
Poulet, retournez à la moitié du temps	1	100 - 140	20 - 30
Viande, retournez à la moitié du temps	1	100 - 140	20 - 30
Truite	0.15	25 - 35	10 - 15
Fraises	0.3	30 - 40	10 - 20
Beurre	0.25	30 - 40	10 - 15
Crème, la crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15
Gâteau	1.4	60	60

### 10.15 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.

## 10.16 Séchage - Chaleur Tournante

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**

Pour une plaque, utilisez le troisième niveau de la grille.

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

Plat	Température (°C)	Durée (h)
Haricots	60 - 70	6 - 8
Poivrons	60 - 70	5 - 6
Légumes pour potage	60 - 70	5 - 6

Plat	Température (°C)	Durée (h)
Champignons	50 - 60	6 - 8
Fines herbes	40 - 50	2 - 3

**Fruits**

Régalez la température sur 60 - 70 °C.

Pour une plaque, utilisez le troisième niveau de la grille.







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

Plat	Durée (h)
Prunes	8 - 10
Abricots	8 - 10
Pommes, lamelles	6 - 8
Poires	6 - 9















## 10.17 Informations pour les instituts de test








Tests selon : EN 60350, IEC 60350.

 <b>CUISSON SUR UN SEUL NIVEAU. Cuisson dans des moules</b>				
		 (°C)	 (min)	
Génoise allégée	Chaleur Tour- nante	140 - 150	35 - 50	2
Génoise allégée	Convection natu- relle / Voûte	160	35 - 50	2
Tarte aux pommes, 2 moules, Ø20 cm	Chaleur Tour- nante	160	60 - 90	2
Tarte aux pommes, 2 moules, Ø20 cm	Convection natu- relle / Voûte	180	70 - 90	1

 <b>CUISSON SUR UN SEUL NIVEAU. Biscuits/Gâteaux secs</b>				
 <b>Utilisez le troisième niveau de la grille.</b>				
		 (°C)	 (min)	
Biscuits sablés / Tresses feuilletées	Chaleur Tournante	140	25 - 40	
Biscuits sablés / Tresses feuilletées, préchauffez le four à vide	Convection naturelle / Voûte	160	20 - 30	
Petits gâteaux, 20 par pla- que, préchauffez le four à vide	Chaleur Tournante	150	20 - 35	
Petits gâteaux, 20 par pla- que, préchauffez le four à vide	Convection naturelle / Voûte	170	20 - 30	

 <b>CUISSON SUR PLUSIEURS NIVEAUX. Biscuits/Gâteaux secs</b>						
		 (°C)	 (min)		2 posi- tions	3 po- si- tions
Biscuits sablés / Tresses feuilletées	Chaleur Tournan- te	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5	
Petits gâteaux, 20 par plaque, pré- chauffez le four à vi- de	Chaleur Tournan- te	150	23 - 40	1 / 4	-	

 <b>GRIL</b>						
 <b>Préchauffez le four à vide pendant 5 minutes.</b>						
 <b>Réglez le grill à la température maximale.</b>						
		 (min)				
Toasts	Gril	1 - 3	5			
Steak de bœuf, retournez à la moitié du temps	Gril	24 - 30	4			

**GRIL FORT**

Préchauffez le four à vide pendant 3 minutes.



Réglez le gril à la température maximale.



Utilisez le quatrième niveau de la grille.



(min)

1ère face

2ème face

Steaks hachés

8 - 10

6 - 8

Toasts

1 - 3

1 - 3

## 11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

**AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 11.1 Remarques concernant l'entretien

**Agent nettoyant**

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.

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

**Utilisation quotidienne**

Nettoyez le four après chaque utilisation. L'accumulation d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie.

Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.

**Accessoires**

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

Ne pas nettoyer les accessoires antiadhésifs avec des produits agressifs, des objets tranchants ou au lave-vaisselle.

## 11.2 Retrait des supports de grille

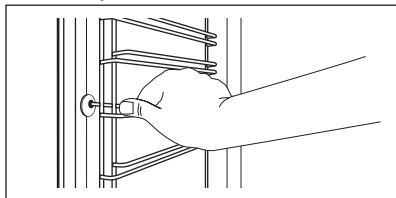
Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.



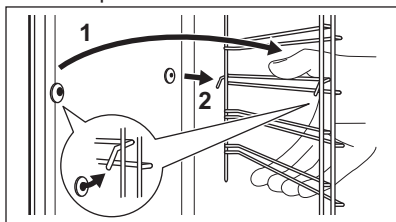
### ATTENTION!

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.

## 11.3 Voûte du four



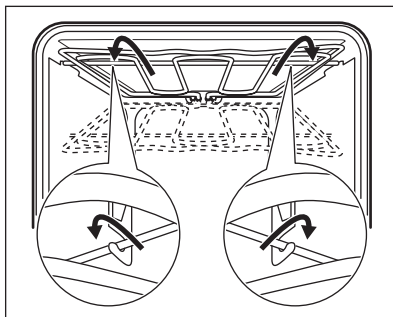
### AVERTISSEMENT!

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. Remontez les supports de grille.

## 11.4 Retrait et installation de la porte

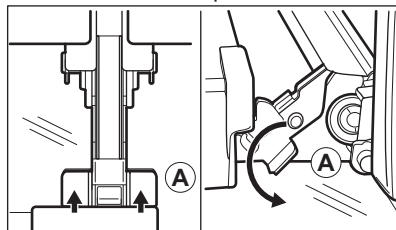
Vous pouvez retirer la porte et les panneaux de verre intérieurs pour les nettoyer. Le nombre de panneaux de verre varie selon les modèles.



### AVERTISSEMENT!

Elle est lourde.

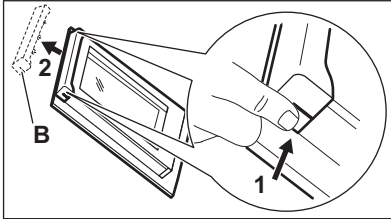
1. Ouvrez complètement la porte.
2. Appuyez complètement sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.



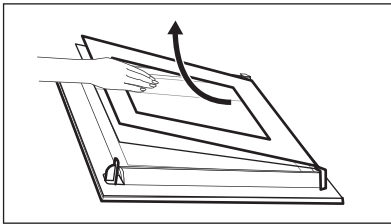
3. Fermez la porte du four à la première position (angle d'environ 70°).
4. Tenez la porte en plaçant vos mains de chaque côté de la porte et

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.

## 12. DÉPANNAGE



**AVERTISSEMENT!**  
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



### AVERTISSEMENT!

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

## 11.5 Remplacement de l'ampoule



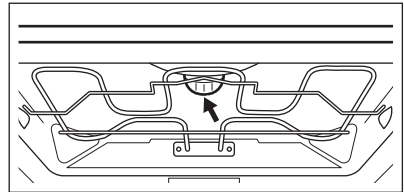
### AVERTISSEMENT!

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 résistante à une température de 300 °C.
4. Remplacez le diffuseur en verre.

## 12.1 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. « 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.

## 12.2 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.

<b>Nous vous recommandons de noter ces informations ici :</b>	
Modèle (MOD.)	.....
Référence du produit (PNC)	.....
Numéro de série (S.N.)	.....

## 13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### 13.1 Fiche d'informations produit

Informations sur le produit conformément à la norme EU 65-66/2014

Nom du fournisseur	Electrolux	
Identification du modèle	EH6L40CN 948533538 EH6L40SW 948533539 EH6L40WE 948533540	
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	EH6L40CN	33.0 kg
	EH6L40SW	33.0 kg
	EH6L40WE	33.0 kg

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

### 13.2 Économie d'énergie



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

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 la cuisson.

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**

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

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

**Maintien des aliments au chaud**

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

**Chaleur tournante humide**

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

**14. CH GARANTIE****Service-clientèle**

Points de Service		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Prévèrenge	Via Violino 11 6928 Manno
Morgenstrasse 131 3018 Bern		
Langgasse 10 9008 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.

**15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT**

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et

électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.



**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](http://www.erecycling.ch)





[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867344159-D-122019

