

EB6GL4CN  
EB6GL4SP



---

FR Four

---

Notice d'utilisation



## TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	3
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	4
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	8
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	9
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	11
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	12
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	18
8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES.....	19
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	19
10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	21
11. CONSEILS ET ASTUCES.....	23
12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	41
13. DÉPANNAGE.....	45
14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	47
15. GARANTIE.....	48

## NOUS PENSONS À VOUS

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

Bienvenue chez Electrolux

**Consultez notre site pour :**



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

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Enregistrer votre produit pour 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 ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE


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

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

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

## 1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

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

### 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

### 1.2 Consignes générales de sécurité

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.

- **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.
- Utilisez uniquement la sonde à viande recommandée pour cet appareil.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation



#### **AVERTISSEMENT!**

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.

- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte du four s'ouvre sans retenue.
- Cet appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé lorsque l'appareil est raccordé à une prise secteur.
- La stabilité de l'élément encastré doit être conforme à la norme DIN 68930.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	600 (600) mm
Largeur du meuble	550 mm
Profondeur du meuble	605 (580) mm
Hauteur de l'avant de l'appareil	594 mm
Hauteur de l'arrière de l'appareil	576 mm
Largeur de l'avant de l'appareil	549 mm
Largeur de l'arrière de l'appareil	548 mm
Profondeur de l'appareil	567 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	546 mm
Profondeur avec porte ouverte	1017 mm
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	550 x 20 mm

Vis de montage	4 x 12 mm
----------------	-----------

## 2.2 Raccordement électrique



### AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous

permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.

- Cet appareil est livré sans fiche ni câble d'alimentation.

## 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.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

## 2.4 Entretien et Nettoyage



### AVERTISSEMENT!

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

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

## 2.5 Éclairage intérieur



### AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes

de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

- Utilisez uniquement 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



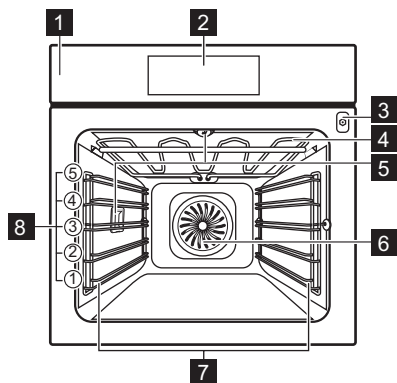
### AVERTISSEMENT!

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

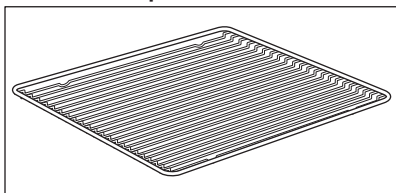
### 3.1 Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Programmateur électronique
- 3 Prise pour la sonde à viande
- 4 Élément chauffant
- 5 Éclairage
- 6 Ventilateur
- 7 Support de grille, amovible
- 8 Position des grilles

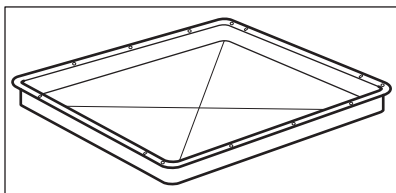
### 3.2 Accessoires

#### Grille métallique



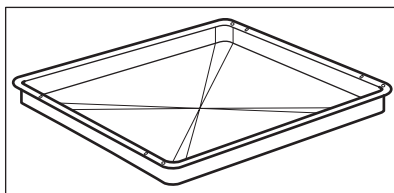
Pour les plats à rôtir, à gratin et les moules à gâteau/pâtisserie.

#### Plateau de cuisson



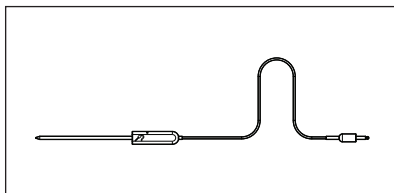
Pour gâteaux et biscuits.

#### Plat à rôtir



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

#### Sonde à viande

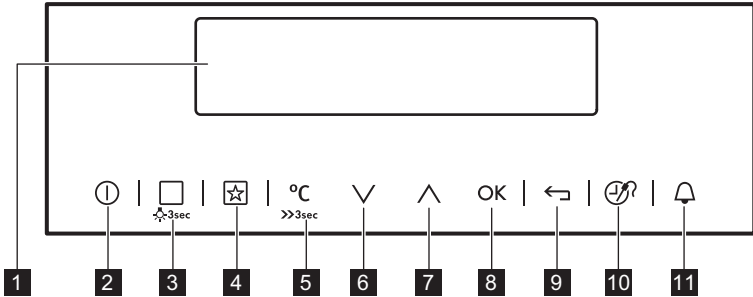


Pour mesurer la température à l'intérieur des aliments.






## 4. BANDEAU DE COMMANDE

### 4.1 Programmeur électronique

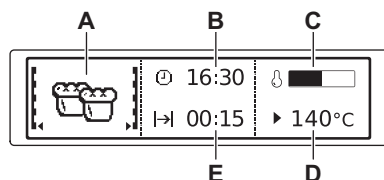


Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil.

Touche sensible	Fonction	Commentaire
1	-	Affichage Affiche les réglages actuels du four.
2	MARCHE/ ARRÊT	Pour allumer et éteindre le four.
3	Modes de cuisson ou VarioGuide	Appuyez une fois sur la touche sensible pour choisir un mode de cuisson ou le menu : VarioGuide . Appuyez à nouveau sur la touche sensible pour naviguer entre les menus : Modes de cuisson, VarioGuide . Pour activer ou désactiver l'éclairage, appuyez sur la touche pendant 3 secondes. Vous pouvez également activer l'éclairage lorsque le four est éteint.
4	Programmes préférés	Pour sauvegarder vos programmes préférés et y accéder.
5	Sélection de la température	Pour régler la température ou afficher la température actuelle du four. Appuyez sur la touche pendant 3 secondes pour activer ou désactiver la fonction : Préchauffage rapide.
6	Touche Bas	Pour se déplacer vers le bas dans le menu.
7	Touche Haut	Pour se déplacer vers le haut dans le menu.
8	OK	Pour confirmer la sélection ou le réglage.









Touche sensitive	Fonction	Commentaire
<b>9</b> 	Touche Retour	Pour remonter d'un niveau dans le menu. Pour afficher le menu principal, appuyez sur cette touche pendant 3 secondes.
<b>10</b> 	Heure et fonctions supplémentaires	Pour régler d'autres fonctions. Lorsqu'un mode de cuisson est en cours, appuyez sur la touche sensitive pour régler la minuterie ou les fonctions : Verrouillage des touches, Programmes préférés, Chaleur et tenir, Set + Go. Vous pouvez également modifier les réglages de la Sonde à viande.
<b>11</b> 	Minuteur	Pour régler la fonction : Minuteur.




## 4.2 Affichage



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

### Autres indicateurs de l'affichage :

Symbole	Fonction	Fonction
	Minuteur	La fonction est en cours.
	Heure du jour	L'affichage indique l'heure actuelle.
	Durée	L'affichage indique la durée de cuisson nécessaire.
	Fin	L'affichage indique la fin du temps de cuisson.
	Température	La température s'affiche.
	Indication Du Temps	L'affichage indique la durée d'un mode de cuisson. Appuyez simultanément sur $\nabla$ et $\wedge$ pour réinitialiser la durée.
	Calcul	Le four calcule la durée de cuisson.
	Indicateur de chauffe	L'affichage indique la température à l'intérieur du four.




Symbole	Fonction	
	Préchauffage rapide	La fonction est activée. Elle permet de diminuer le temps de préchauffage.
	Cuisson par le poids	L'affichage indique que le système de cuisson par le poids est actif ou que le poids peut être modifié.
	Chaleur et tenir	La fonction est activée.

## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



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



### 5.1 Premier nettoyage

		
Étape 1	Étape 2	Étape 3
Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.	Nettoyez le four et les accessoires avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.	Placez les accessoires et les supports de grille amovibles dans le four.

### 5.2 Premier raccordement

Avant la première utilisation, vous devez régler :			
Langue	Contraste de l'affichage	Affichage luminosité	Heure

### 5.3 Préchauffage initial

	<b>Préchauffez le four à vide avant de l'utiliser pour la première fois.</b>
<b>Étape 1</b>	Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.
<b>Étape 2</b>	Réglez la température maximale pour la fonction :  Laissez le four fonctionner pendant 1 heure.



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

**Étape 3** Réglez la température maximale pour la fonction : (☼).  
Laissez le four fonctionner pendant 15 minutes.



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

## 6. UTILISATION QUOTIDIENNE




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

### 6.1 Navigation dans les menus

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



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

### 6.2 Réglage d'un mode de cuisson

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

### 6.3 Indicateur de préchauffage

Lorsque vous activez un mode de cuisson, la barre indique que la température augmente. Lorsque la température est atteinte, le signal sonore retentit 3 fois, la barre clignote puis disparaît.

### 6.4 Utilisation : Préchauffage rapide

Utilisez cette fonction avant de mettre les aliments dans le four.

Cette fonction réduit le temps de chauffe. Elle n'est pas disponible avec certaines fonctions du four.





°C - appuyez et maintenez enfoncé.



### 6.5 Chaleur résiduelle

Lorsque vous éteignez le four, l'affichage indique la présence de chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.





### 6.6 Présentation des menus












#### Menu principal

Symbole / Élément de menu	Utilisation
 Modes de cuisson	Contient une liste des modes de cuisson.
 Recettes	Contient une liste des programmes automatiques.
 Programmes préférés	Contient une liste des programmes de cuisson préférés de l'utilisateur, enregistrés par celui-ci.
 Réglages de base	Utilisé pour configurer l'appareil.








Symbole / Élément de menu	Utilisation
 Programmes spéciaux	Contient une liste de modes de cuisson supplémentaires.
 VarioGuide	Contient des réglages recommandés pour le four, pour un grand choix de plats. Choisissez un plat et lancez le processus de cuisson. La température et le temps de cuisson sont fournis uniquement destinés à obtenir les meilleurs résultats et peuvent être ajustés. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.


#### Sous-menu pour : Réglages de base

Symbole / Élément de menu	Description
 Mise à l'heure	Règle l'heure de l'horloge.
 Indication du temps	Lorsque cette fonction est activée, l'heure s'affiche lorsque vous éteignez l'appareil.
 Préchauffage rapide	Cette fonction diminue le temps de chauffe lorsqu'elle est activée.
 Set + Go	Pour sélectionner une fonction et l'activer ultérieurement en appuyant sur un symbole du bandeau de commande.

Symbole / Élément de menu	Description
 Chaleur et tenir	Maintient les aliments cuits au chaud pendant 30 minutes après la fin de la cuisson.
 Prolongement de la cuisson	Active et désactive la fonction Prolongement de la cuisson.
 Affichage contraste	Ajuste le contraste de l'affichage par paliers.
 Affichage luminosité	Ajuste la luminosité de l'affichage par paliers.
 Langue	Règle la langue de l'affichage.
 Volume alarme	Permet de régler le volume des tonalités des touches et des signaux sonores par paliers.
 Tonalité touches	Active et désactive la tonalité des touches sensibles. Il est impossible de désactiver la tonalité de la touche MARCHÉ/ARRÊT.
 Son alarme/erreur	Active et désactive les tonalités de l'alarme.
 Mode DÉMO	Code d'activation / de désactivation : 2468.
 Maintenance	Affiche la version et la configuration du logiciel.
 Réglages usine	Réinitialise tous les réglages aux réglages usine.





## 6.7 Modes de cuisson






Mode de cuisson	Utilisation
 Chaleur tournante	Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la fonction : Chauffage Haut/ Bas.
 Fonction Pizza	Pour cuire des aliments sur un seul niveau et leur donner un brunissement plus intense et une pâte bien croustillante. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la fonction : Chauffage Haut/ Bas.
 Chauffage Haut/ Bas	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 Plats surgelés	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, potatoes, nems, etc.
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 Turbo gril	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.
 Cuisson de sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.

Mode de cuisson	Utilisation
 Circulation d'air humide	Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez le chapitre « Utilisation quotidienne », Remarques sur : Circulation d'air humide.

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

## 6.8 Programmes spéciaux

Mode de cuisson	Utilisation
 Maintien au chaud	Pour maintenir les aliments au chaud.
 Chauffe-plats	Pour préchauffer vos assiettes avant de les servir.
 Stérilisation	Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).
 Déshydratation	Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches.

Mode de cuisson	Utilisation
 Levée de pâte/ pain	Pour accélérer la levée de la pâte. Elle empêche la surface de la pâte de sécher et lui permet de garder toute son élasticité.
 Cuisson basse température	Pour préparer des rôties tendres et juteux.
 Cuisson du pain	Utilisez cette fonction pour préparer du pain et des petits pains et obtenir un résultat professionnel en termes de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.
 Décongélation	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de l'épaisseur des aliments surgelés.
 Gratiner	Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Également pour gratiner et faire dorer.

## 6.9 Remarques sur : Circulation d'air humide

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


Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée pour éviter d'interrompre la fonction et pour un fonctionnement avec la meilleure efficacité énergétique possible.

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

Pour obtenir des instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », paragraphe Circulation d'air humide. Pour obtenir des recommandations générales sur les économies d'énergie, consultez le chapitre « Efficacité énergétique, « Four - Économie d'énergie ».

## 6.10 VarioGuide








### Catégorie d'aliments : Poisson/Fruits de mer




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

### Catégorie d'aliments : Volaille

Plat	
Volaille désossée	-
Poulet	Ailes de poulet, fraîches
	Ailes de poulet, surgelées
	Cuisses de poulet, fraîches
	Cuisses de poulet, surgelées
	Poulet, 2 moitiés

**Catégorie d'aliments : Viande**

Plat	
Bœuf	Viande braisée 
	Pain de viande
Rôti de bœuf	Saignant
	Saignant 
	À point
	À point 
	Bien cuit
	Bien cuit 
Rosbif scandinave	Saignant 
	À point 
	Bien cuit 
Porc	Côtes levées
	Jarret de porc, pré-cuit
	Noix de porc
	Longe de porc
	Cou de porc
Épaulé de porc	Épaulé de porc
	Jarret de veau
	Longe de veau
Agneau	Gigot d'agneau
	Selle d'agneau
	Souris d'agneau, à point

Plat	
Gibier	Lièvre
	• Cuisse de lièvre
	• Râble de lièvre
	• Râble de lièvre
	
	Chevreuil
	• Cuisson de chevreuil
	• Selle de chevreuil
	Rôti de gibier 
	Longe de gibier 

**Catégorie d'aliments : Plat au four**

Plat	
Lasagnes/Cannelonis, surgelés	-
Gratin de légumes	-
Plats sucrés	-

**Catégorie d'aliments : Pizza/Quiche**

Plat		
Pizza	Pizza, fine	
	Pizza, garniture supplémentaire	
	Pizza, surgelée	
	Pizza épaisse, surgelée	
	Pizza, fraîche	
	Bouchées de pizza, surgelées	
	Gratin de baguettes	-
	Tarte flambée	-
	Tarte suisse, salée	-
	Quiche lorraine	-
Flan salé	-	



**Catégorie d'aliments : Gâteau/  
Pâtisserie**

Plat	
Savarin	-
Gâteau aux pommes, couvert	-
Génoise	-
Tarte aux pommes	-
Cheesecake, moule	-
Brioche	-
Quatre-quarts	-
Tarte	-
Tarte suisse, sucrée	-
Gâteau aux amandes	-
Muffins	-
Pâtisserie	-
Lamelles de pâtisserie	-
Choux à la crème	-
Pâte feuilletée	-
Éclairs	-
Macarons	-
Biscuits à pâte brisée	-
Christstollen	-
Strudel aux pommes, surgelé	-
Gâteau sur plaque	Pâte à génoise Pâte levée
Cheesecake, plateau	-
Brownies	-
Gâteau roulé	-
Gâteau à la levure	-

Plat	
Crumble	-
Gâteau au sucre	-
Base de flan	Base de flan à pâte brisée
	Fond de tarte en mélange de génoise
Flans aux fruits	Flan aux fruits à pâte brisée
	Flan aux fruits en mélange de génoise
	Pâte levée

**Catégorie d'aliments : Pain/Petits pains**

Plat	
Petits pains	Petits pains, surgelés
Ciabatta	-
Pain	Pain en forme de couronne
	Tresse à base de levure
	Pain sans levain

**Catégorie d'aliments : Garnitures**




Plat	
Frites, fines	-
Frites, épaisses	-
Frites, surgelées	-
Croquettes	-
Quartiers	-
Röstis	-



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

## 7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

### 7.1 Tableau des fonctions de l'horloge




Fonction de l'horloge	Application
 Minuteur	Pour régler un compte à rebours (max. 2 h 30 min). Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four.
 Durée	Pour régler la durée de fonctionnement du four (max. 23 h 59 min). Elle n'est pas disponible avec : Sonde à viande.
 Fin	Pour régler l'heure d'arrêt d'un mode de cuisson (max. 23 h 59 min). Elle n'est pas disponible avec : Sonde à viande.

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

Durée, Fin - avant d'utiliser les fonctions, vous devez sélectionner un mode de cuisson et une température. Le four s'arrête automatiquement.

Durée, Fin - vous pouvez utiliser les fonctions en même temps si vous souhaitez mettre en fonctionnement et à l'arrêt le four automatiquement au bout d'un certain temps.

### 7.2 Réglage des fonctions de l'horloge

1. Sélectionnez un mode de cuisson.
2.  - appuyez à plusieurs reprises jusqu'à ce que la fonction de l'horloge souhaitée et le symbole correspondant s'affichent.
3. ,  - appuyez pour régler l'heure.
4. Appuyez sur : OK.

À la fin de la durée programmée, un signal retentit. Le four s'éteint. L'écran affiche un message.

5. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal sonore.


### 7.3 Chaleur et tenir

Conditions d'activation de la fonction :

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

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

Vous pouvez activer ou désactiver cette fonction dans le menu : Réglages de base.



1. Allumez le four.
2. Sélectionnez le mode de cuisson.
3. Réglez une température supérieure à 80 °C.
4. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Chaleur et tenir.
5. Appuyez sur OK pour confirmer. À la fin de la fonction, un signal sonore retentit.

### 7.4 Prolongement de la cuisson

La fonction : Prolongement de la cuisson permet au mode de cuisson de se poursuivre après la fin de la Durée.



Elle peut être utilisée avec tous les modes de cuisson avec la fonction Durée ou Cuisson par le poids. Ne concerne pas les modes de cuisson avec la sonde à viande.

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

## 8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES



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

### 8.1 Recettes avec Recettes automatiques

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

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

## 9. UTILISATION DES ACCESSOIRES



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

### 9.1 Sonde à viande

La sonde de cuisson mesure la température à l'intérieur des aliments. Lorsque les aliments sont à la bonne température, le four s'éteint.

Vous devez régler deux températures :

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



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

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson :

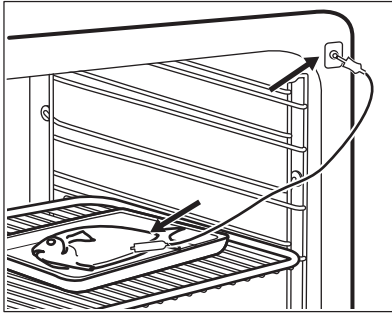
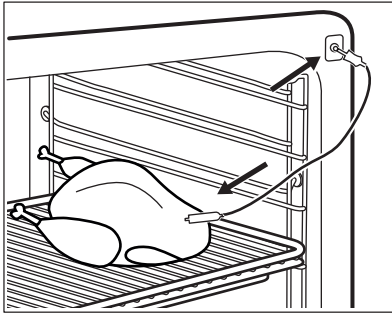
- Les ingrédients doivent être à température ambiante.
- La sonde alimentaire ne peut pas être utilisée pour les plats liquides.
- Pendant la cuisson, la sonde alimentaire doit rester dans le plat et sa fiche dans la prise.
- Utilisez les réglage de sonde à viande recommandés. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».



Le four calcule une heure de fin de cuisson approximative. Elle dépend de la quantité d'aliments, du mode de cuisson et de la température sélectionnées.

### Les catégories d'aliments : viande, volaille et poisson

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



L'écran affiche le symbole de la sonde alimentaire.

4. Appuyez sur  $\wedge$  ou  $\vee$  dans un délai de 5 secondes pour définir la température à cœur.
5. Réglez le mode de chauffe et, si nécessaire, la température du four.
6. Pour modifier la température à cœur des aliments, appuyez sur  $\text{Ⓜ}$ .

Une fois que le plat atteint la température définie, un signal sonore retentit.

L'appareil s'éteint automatiquement.

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



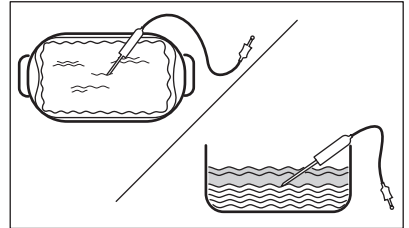
#### AVERTISSEMENT!

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

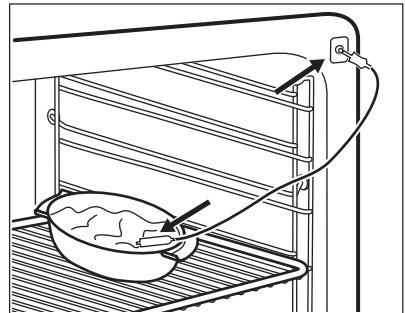
### Catégorie d'aliments : plat à la cocotte

1. Mettez l'appareil en fonctionnement.

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



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



L'écran affiche le symbole de la sonde alimentaire.

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

Lorsque le plat atteint la température réglée, un signal sonore retentit.

L'appareil s'éteint automatiquement.

9. Appuyez sur n'importe quel symbole pour arrêter le signal.

10. Débranchez la sonde alimentaire et sortez le plat de l'appareil.



**AVERTISSEMENT!**

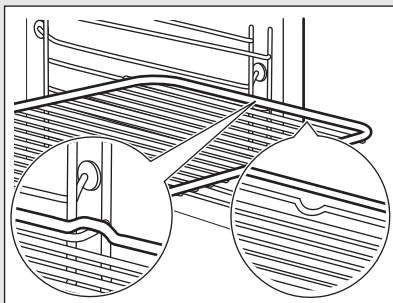
Il existe un risque de brûlure, étant donné que la sonde alimentaire devient très chaude. Utilisez de précautions lorsque vous la débranchez et la retirez des aliments.

## 9.2 Insertion des accessoires

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

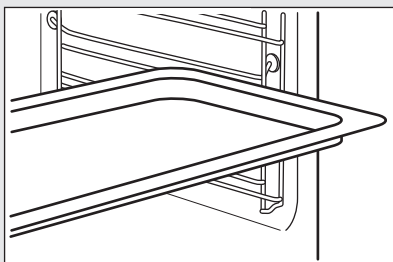
**Grille métallique:**

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



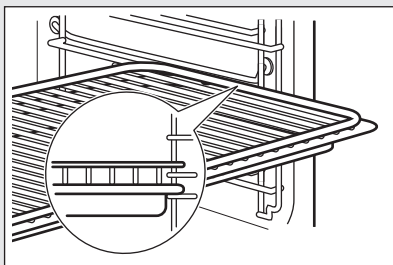
**Plateau de cuisson /Plat à rôtir:**

Poussez le plateau entre les rails du support de grille.



**Grille métallique, Plateau de cuisson /Plat à rôtir:**

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






## 10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES



### 10.1 Programmes préférés

Vous pouvez sauvegarder vos réglages préférés tels que la durée, la

température ou le mode de cuisson. Ils sont disponibles dans le menu : Programmes préférés. Vous pouvez sauvegarder 20 programmes.

## Enregistrement d'un programme


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

Vous pouvez remplacer une position mémoire. Lorsque la première position mémoire libre s'affiche, appuyez sur  ou , et appuyez sur **OK** pour remplacer un programme existant.

Vous pouvez modifier le nom d'un programme dans le menu : Entrer nom du programme.




## Activation du programme

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

Vous pouvez appuyer sur  pour passer directement au menu : Programmes préférés.




## 10.2 Utilisation de la Sécurité enfants

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

1. Appuyez sur  pour activer l'affichage.
2. Appuyez simultanément sur  et  jusqu'à ce qu'un message .  
Pour désactiver la Sécurité enfants, répétez l'étape 2.

## 10.3 Verrouillage des touches

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



1. Allumez le four.
2. Sélectionnez un mode de cuisson ou un réglage.
3. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Verrouillage des touches.
4. Appuyez sur **OK** pour confirmer.  
Pour désactiver la fonction, appuyez sur . Un message s'affiche. Appuyez à plusieurs reprises sur , puis sur **OK** pour confirmer.




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

## 10.4 Set + Go

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

1. Allumez le four.
2. Réglez un mode de cuisson.
3. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Durée.
4. Réglez l'heure.
5. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Set + Go.
6. Appuyez sur **OK** pour confirmer.

Appuyez sur un symbole (à l'exception de ) pour démarrer la fonction : Set + Go. Le mode de cuisson réglé démarre.



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



- Verrouillage des touches est activé lorsque le mode de cuisson est en cours.
- Le menu : Réglages de base vous permet d'activer la fonction : Set + Go allumer et éteindre.

## 10.5 Arrêt automatique

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 245	5,5
250 - Maximum	3

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

## 10.6 Luminosité de l'affichage

Deux modes de luminosité sont disponibles :



**Luminosité  
« jour »**

**● Luminosité  
« nuit »**

Il s'allume lorsque le four est en fonctionnement.

Il s'allume pendant 10 secondes lorsque vous appuyez sur une touche sensitive en mode de luminosité « nuit ».

Il s'allume lorsque le four est à l'arrêt et vous sélectionnez la fonction : Minuteur. Lorsque la fonction se termine, l'affichage revient en mode de luminosité « nuit ».

Lorsque le four est à l'arrêt, l'afficheur est en mode de luminosité « nuit » entre 22 h 00 et 6 h 00.

## 10.7 Ventilateur de refroidissement

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

# 11. CONSEILS ET ASTUCES



Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 11.1 Recommandations de cuisson



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

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.

## 11.2 Conseils pour les modes de cuisson spécifiques du four

### Maintien au chaud

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

### Chauffe-plats

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

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

### Levée de pâte/pain

Cette fonction vous permet de faire lever une pâte à base de levure. Mettez la pâte dans un grand plat et recouvrez-le d'un linge mouillé ou d'un film plastique. Réglez la fonction : Levée de pâte/pain et le temps de cuisson.

## 11.4 Conseils de cuisson

### Décongélation

Retirez l'emballage des aliments puis placez-les dans une assiette. Ne couvrez pas les aliments car cela peut rallonger le temps de décongélation. Utilisez le premier niveau de la grille.

### 11.3 Cuisson

Pour la première cuisson, utilisez la température inférieure.

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

Les gâteaux et petites pâtisseries placés à différentes hauteurs ne 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 déformer en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, les déformations disparaissent.







Résultats de cuisson	Cause possible	Solution
Le dessous du gâteau n'est pas suffisamment cuit.	La position de la grille est incorrecte.	Placez le gâteau sur un niveau plus bas.










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

## 11.5 Cuisson sur un seul niveau

 <b>CUISSON DANS DES MOULES</b>				
		 (°C)	 (min)	
Savarin / Brioche	Chaleur tournante	150 - 160	50 - 70	1
Quatre-quarts / Gâteaux aux fruits	Chaleur tournante	140 - 160	70 - 90	1
Fond de tarte - pâte brisée, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	170 - 180	10 - 25	2
Fond de tarte - mélange de génoise	Chaleur tournante	150 - 170	20 - 25	2

 <b>CUISSON DANS DES MOULES</b>				
		 (°C)	 (min)	
Cheesecake	Chauffage Haut/ Bas	170 - 190	60 - 90	1

 <b>GÂTEAUX / PÂTISSERIES / PAINS SUR DES PLATEAUX DE CUISSON</b>				
 <b>Faites préchauffer votre four vide, sauf indication contraire.</b>				
		 (°C)	 (min)	
Pain tressé / Pain en forme de couronne, le préchauffage n'est pas nécessaire	Chauffage Haut/ Bas	170 - 190	30 - 40	3
Brioche de Noël	Chauffage Haut/ Bas	160 - 180	50 - 70	2
Pain de seigle:	Chauffage Haut/ Bas	d'abord : 230 puis : 160 - 180	20 30 - 60	1
Choux à la crème / Éclairs	Chauffage Haut/ Bas	190 - 210	20 - 35	3
Gâteau roulé,	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	10 - 20	3
Gâteau avec garniture à base de crumble, le préchauffage n'est pas nécessaire	Chaleur tournante	150 - 160	20 - 40	3
Gâteau aux amandes beurré / Gâteaux au sucre	Chauffage Haut/ Bas	190 - 210	20 - 30	3
Flans aux fruits, le préchauffage n'est pas nécessaire	Chauffage Haut/ Bas	180	35 - 55	3



## GÂTEAUX / PÂTISSERIES / PAINS SUR DES PLATEAUX DE CUISSON



Faites préchauffer votre four vide, sauf indication contraire.



(°C)



(min)



Gâteaux à pâte levée à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise)

Chauffage Haut/ Bas

160 - 180

40 - 60

3



## BISCUITS/GÂTEAUX SECS



Utilisez le troisième niveau de la grille.



(°C)



(min)

Pâte brisée / Mélange de génoise

Chaleur tournante

150 - 160

10 - 20

Meringues

Chaleur tournante

80 - 100

120 - 150

Macarons

Chaleur tournante

100 - 120

30 - 50

Biscuits à pâte levée

Chaleur tournante

150 - 160

20 - 40

Pâtes feuilletées, préchauffer le four à vide

Chaleur tournante

170 - 180

20 - 30

Petits pains, préchauffer le four à vide

Chauffage Haut/ Bas

190 - 210

10 - 25

## 11.6 Gratins



Utilisez le premier niveau de la grille.



(°C)



(min)

Cuisson des pâtes

Chauffage Haut/ Bas

180 - 200

45 - 60

**Utilisez le premier niveau de la grille.****(°C)****(min)**

Lasagne	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	25 - 40
Gratin de légumes, préchauffer le four à vide	Turbo grill	160 - 170	15 - 30
Baguettes au fromage fondu	Chaleur tournante	160 - 170	15 - 30
Riz au lait	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	40 - 60
Poisson gratiné	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	30 - 60
Légumes farcis	Chaleur tournante	160 - 170	30 - 60

## 11.7 Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez la fonction : Chaleur tournante.

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

**GÂTEAUX / PÂTISSERIES /  
PAINS SUR DES PLATEAUX DE  
CUISSON****(°C)****(min)**

Choux à la crème / Éclairs, préchauffer le four à vide	160 - 180	25 - 45
Gâteau Streusel sec	150 - 160	30 - 45

**BISCUITS/GÂTEAUX SECS****(°C)****(min)**

Biscuits à pâte brisée	150 - 160	20 - 40
------------------------	--------------	---------

**BISCUITS/GÂTEAUX SECS****(°C)****(min)**

Meringues	80 - 100	130 - 170
Macarons	100 - 120	40 - 80
Biscuits à pâte levée	160 - 170	30 - 60
Pâtes feuilletées, pré- chauffer le four à vide	170 - 180	30 - 50
Petits pains	180	20 - 30

## 11.8 Conseils de rôtissage

Utilisez des plats résistant à la chaleur.

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

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

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







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

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







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







## 11.9 Rôtissage

Utilisez le premier niveau de la grille.







 <b>BŒUF</b>				
			 (°C)	 (min)
Braisé	1 - 1,5 kg	Chauffage Haut/ Bas	230	120 - 150
Rôti ou filet de bœuf, saignant, préchauffer le four à vide	1 cm d'épaisseur	Turbo grill	190 - 200	5 - 6
Rôti ou filet de bœuf, à point, préchauffer le four à vide	1 cm d'épaisseur	Turbo grill	180 - 190	6 - 8
Rôti ou filet de bœuf, bien cuit, préchauffer le four à vide	1 cm d'épaisseur	Turbo grill	170 - 180	8 - 10







 <b>PORC</b>				
 Utilisez la fonction : Turbo grill.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Épaule / Cou / Noix de jambon	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	
Côtelettes / Côte levée	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	
Pain de viande	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Jarret de porc, pré-cuit	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	







 <b>VEAU</b>				
 <b>Utilisez la fonction : Turbo grill.</b>				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Rôti de veau	1	160 - 180	90 - 120	
Jarret de veau	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	







  

 <b>AGNEAU</b>				
 <b>Utilisez la fonction : Turbo grill.</b>				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Gigot d'agneau / Rôti d'agneau	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	
Selle d'agneau	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	

 <b>GIBIER</b>				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Selle / Cuisse de lièvre, pré- chauffer le four à vide	1	Chauffage Haut/ Bas	230	30 - 40
Selle de cerf	1.5 - 2	Chauffage Haut/ Bas	210 - 220	35 - 40
Cuissot de che- vreuil	1.5 - 2	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	60 - 90





 VOLAILLE				
 Utilisez la fonction : Turbo grill.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Volaille, portions	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50	
Poulet, demi	0.4 - 0.5	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				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Poisson entier	1 - 1.5	Chauffage Haut/ Bas	210 - 220	40 - 60

## 11.10 Cuisson du pain






Utilisez le deuxième niveau de la grille.







Le préchauffage n'est pas recommandé.

 PAIN			
	 (°C)	 (min)	
Pain blanc	180 - 200	40 - 60	
Baguette	200 - 220	35 - 45	
Brioche	180 - 200	40 - 60	
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	
Pain de seigle	190 - 210	50 - 70	

 PAIN		
	 (°C)	 (min)
Pain complet	180 - 200	50 - 70
Pain de grains entiers	170 - 190	60 - 90
Petits pains	190 - 210	20 - 35

### 11.11 Cuisson croustillante avec la fonction Fonction Pizza

 PIZZA		
 Utilisez le premier niveau de la grille.		
	 (°C)	 (min)
Tartes	180 - 200	40 - 55
Flan d'épinards	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine / Flan suisse	170 - 190	45 - 55
Tourte aux pommes, couverte	150 - 170	50 - 60

 PIZZA		
 Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide.		
 Utilisez le deuxième niveau de la grille.		
	 (°C)	 (min)
Pizza, croûte fine	200 - 230	15 - 20
Pizza, croûte épaisse	180 - 200	20 - 30
Pain sans levain	230 - 250	10 - 20
Flan à pâte feuilletée	160 - 180	45 - 55





Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide.



Utilisez le deuxième niveau de la grille.



(°C)



(min)

Tarte flambée

230 - 250

12 - 20

Pierogi

180 - 200

15 - 25

Tourte aux légumes

160 - 180

50 - 60

### 11.12 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



(°C)



(min)  
1er côté



(min)  
2e côté



Filet de bœuf

230

20 - 30

20 - 30

3

Longe de porc

210 à 230

30 à 40

30 à 40

2.

Selle d'agneau

210 à 230

25 à 35

20 à 25

3

### 11.13 Cuisson basse température

Cette fonction permet de cuire des morceaux de viande tendres et maigres ainsi que du poisson. Elle n'est pas adaptée : à la volaille, aux rôtis de porc gras, au bœuf braisé. Sonde à viande la température ne doit pas dépasser 65 °C. La température de la






1. Saisissez la viande durant 1 à 2 minutes sur chaque face dans une poêle à feu fort.
2. Disposez la viande dans un plat à rôtir ou directement sur la grille métallique. Placez la plaque au-

dessous de la grille métallique pour récupérer la graisse.

Lorsque vous cuisinez avec cette fonction, ne mettez jamais de couvercle.

3. Utilisez : Sonde à viande. Reportez-vous au chapitre « Utilisation des accessoires », Comment utiliser : Sonde à viande.
4. Sélectionnez la fonction : Cuisson basse température. Vous pouvez sélectionner une température comprise entre 80 °C et 150 °C pendant les 10 premières minutes. La température par défaut est de 90 °C. Réglez la température de la Sonde à viande.




5. Au bout de 10 minutes, le four baisse automatiquement la température sur 80 °C.




	Réglez la température sur 120 °C.		
	 (kg)	 (min)	
Steaks	0,2 - 0,3	20 - 40	3
Filet de bœuf	1 - 1,5	90 - 150	3
Rôti de bœuf	1 - 1,5	120 - 150	1
Rôti de veau	1 - 1,5	120 - 150	1




Préparez 1 à 1,5 kg de nourriture.




Utilisez le deuxième niveau de la grille.

Réglez la température sur 80 - 90 °C.





	BŒUF	
	 (min)	 (min)
	Saisie de chaque côté	
Filet à point	2	90 - 110
Rôti de bœuf, à point	4	180 - 240





	VEAU	
	 (min)	 (min)
	Saisie de chaque côté	
Filet rosé	2	90 - 120

	VEAU	
	 (min)	 (min)
	Saisie de chaque côté	
Longe, une pièce	4	120 - 150
Selle de veau	4	120 - 150

	PORC	
	 (min)	 (min)
	Saisie de chaque côté	
Filet rosé	2	90 - 110
Longe, une pièce	4	150 - 170
Selle de veau	4	150 - 170

## 11.14 Plats surgelés

	 (°C)	 (min)	
Pizza, surgelée	200 - 220	15 - 25	2






	 (°C)	 (min)	
Pizza épaisse, surgelée	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, fraîche	210 - 230	13 - 25	2
Bouchées de pizza, surgelées	180 - 200	15 - 30	2
Frites, fines	200 - 220	20 - 30	3
Frites, épaisses	200 - 220	25 - 35	3
Quartiers / Croquettes	220 - 230	20 - 35	3
Röstis	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannellonis, frais	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannellonis, surgelés	160 - 180	40 - 60	2
Fromage cuit au four	170 - 190	20 - 30	3
Ailes de poulet	190 - 210	20 - 30	2






### 11.15 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.

	 (kg)	 (min) Temps de décongélation	 (min) Temps de décongélation supplémentaire	
Poulet	1	100 - 140	20 - 30	Placez le poulet sur une soucoupe retournée, posée sur une grande assiette. Retournez à la moitié du temps.
Viande	1	100 - 140	20 - 30	Retournez à la moitié du temps.
Viande	0.5	90 - 120	20 - 30	Retournez à la moitié du temps.
Truite	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Fraises	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Beurre	0.25	30 - 40	10 - 15	-

	 (kg)	 (min) Temps de décongélation	 (min) Temps de décongélation supplémentaire	
Crème	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée.
Gâteau	1.4	60	60	-

## 11.16 Stérilisation

Utilisez la fonction Cuisson de sole.

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

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

Utilisez le premier niveau de la grille.

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



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




Les bocaux ne doivent pas se toucher.




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




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

Réglez la température sur 160 - 170 °C.

 BAIES	 (min) Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir
Fraises / Myrtilles / Framboises / Groseilles à maquereau mûres	35 - 45

 FRUITS À NOYAU	 (min) Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir	 (min) Continuez la cuisson à 100 °C
Pêches / Coings / Prunes	35 - 45	10 - 15

 LÉGUMES	 (min) Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir	 (min) Continuez la cuisson à 100 °C
Carottes	50 - 60	5 - 10

 <b>LÉ- GUMES</b>	 (min) <b>Cuisson jusqu'à ce que la pré- paration commence à frémir</b>	 (min) <b>Continuez la cuisson à 100 °C</b>
Concombres	50 - 60	-
Cornichons mêlangés	50 - 60	5 - 10
Chou-rave / Petits pois / Asperges	50 - 60	15 - 20



### 11.17 Déshydratation - Chaleur tournante



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

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




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

### 11.18 Sonde à viande



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



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



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



 <b>MES</b>	 (°C)	 (h)
Haricots	60 - 70	6 - 8
Poivrons	60 - 70	5 à 6
Légumes pour soupe	60 - 70	5 à 6
Champignons	50 - 60	6 - 8
Herbes	40 - 50	2 à 3



Réglez la température sur 60 - 70 °C.



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



 <b>PORC</b>	 <b>Température à cœur du plat (°C)</b>		
	<b>Moins</b>	<b>À point</b>	<b>Plus</b>
Jambon / Rôti	80	84	88
Côtelette de selle / Longe de porc, fumée / Longe de porc, pochée	75	78	82



 <b>VEAU</b>	 <b>Température à cœur du plat (°C)</b>		
	<b>Moins</b>	<b>À point</b>	<b>Plus</b>
Rôti de veau	75	80	85
Jarret de veau	85	88	90



 <b>MOUTON / AGNEAU</b>	 <b>Température à cœur du plat (°C)</b>		
	<b>Moins</b>	<b>À point</b>	<b>Plus</b>
Gigot de mouton	80	85	88
Selle de mouton	75	80	85
Rôti d'agneau / Gigot d'agneau	65	70	75



 <b>GIBIER</b>	 <b>Température à cœur du plat (°C)</b>		
	<b>Moins</b>	<b>À point</b>	<b>Plus</b>
Râble de lièvre / Selle de cerf	65	70	75
Cuisse de lièvre / Lièvre, entier / Gigot de cerf	70	75	80

 <b>VOLAILLE</b>	 <b>Température à cœur du plat (°C)</b>		
	<b>Moins</b>	<b>À point</b>	<b>Plus</b>
Poulet	80	83	86
Canard, entier/moitié / Dinde, entière/blanc	75	80	85
Canard, magret	60	65	70

 <b>POISSON (SAUMON, TRUITE, SANDRE)</b>	 <b>Température à cœur du plat (°C)</b>		
	Moins	À point	Plus
Poisson, entier/gros/à l'étuvée / Poisson, entier/gros/rôti	60	64	68


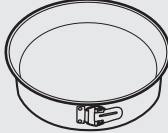

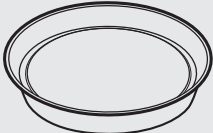
 <b>RAGOÛTS - LÉGUMES PRÉCUITS</b>	 <b>Température à cœur du plat (°C)</b>		
	Moins	À point	Plus
Cocotte de courgettes / Cocotte de brocolis / Cocotte de fenouil	85	88	91

 <b>RAGOÛTS - SALÉS</b>	 <b>Température à cœur du plat (°C)</b>		
	Moins	À point	Plus
Cannellonis / Lasagne / Cuisson des pâtes	85	88	91

 <b>RAGOÛTS - SUCRÉS</b>	 <b>Température à cœur du plat (°C)</b>		
	Moins	À point	Plus
Cocotte de pain blanc avec/sans fruits / Cocotte de bouillie de riz avec/sans fruits / Cocotte de nouilles sucrées	80	85	90

### 11.19 Circulation d'air humide - accessoires recommandés

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







			
<b>Plaque à pizza</b>	<b>Plat de cuisson</b>	<b>Ramequins</b>	<b>Moule pour fond de tarte</b>
Sombre, non réfléchissant Diamètre de 28 cm	Sombre, non réfléchissant Diamètre de 26 cm	Céramique 8 cm de diamètre, 5 cm de hauteur	Sombre, non réfléchissant Diamètre de 28 cm







**11.20** Circulation d'air humide

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







**11.21** Informations pour les instituts de test








Tests conformes aux normes : EN 60350, IEC 60350.

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


 <b>CUISSON SUR UN SEUL NIVEAU. Biscuits/Gâteaux secs</b>				
 <b>Utilisez le troisième niveau de la grille.</b>				
		 (°C)	 (min)	
Sablé / Lamelles de pâtisserie	Chaleur tournante	140	25 - 40	
Sablé / Lamelles de pâtisserie, préchauffer le four à vide	Chauffage Haut/ Bas	160	20 - 30	
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	150	20 - 35	
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chauffage Haut/ Bas	170	20 - 30	




 CUISSON SUR PLUSIEURS NIVEAUX. Biscuits/Gâteaux secs				
		 (°C)	 (min)	
Sablé / Lamelles de pâtisserie	Chaleur tournante	140	25 - 45	1 / 4
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	150	23 - 40	1 / 4
Génoise allégée	Chaleur tournante	160	35 - 50	1 / 4

 GRIL				
 Préchauffez toujours le four à vide pendant 5 minutes.				
 Réglez le gril à la température maximale.				
		 (min)		
Toasts	Gril	1 - 3	5	
Steak de bœuf, tourner à mi-cuisson	Gril	24 - 30	4	

## 12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

### 12.1 Remarques concernant l'entretien

	Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.
	Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
	Nettoyez les taches avec un détergent doux.

**Agents nettoyants**



### Utilisation quotidienne

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

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



### Accessoires

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

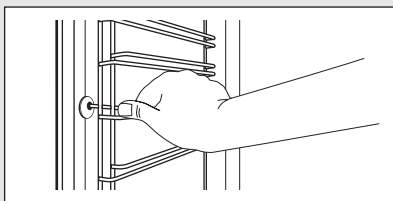
Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

## 12.2 Comment enlever : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

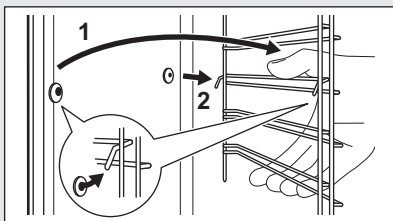
**Étape 1** Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.

**Étape 2** Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.



**Étape 3** Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez le support.

**Étape 4** Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.



## 12.3 Comment enlever : Gril



### AVERTISSEMENT!

Risque de brûlure !

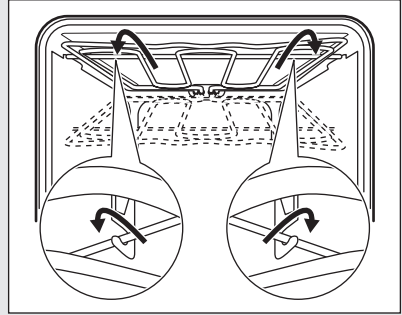
**Étape 1** Éteignez le four et attendez qu'il soit froid pour le nettoyer. Retirez les supports de grille.

**Étape 2** Saisissez les coins de la grille. Tirez-la vers l'avant en surmontant la pression du ressort et sortez-la des deux supports. Le gril se replie.

**Étape 3** Nettoyez la voûte du four avec de l'eau chaude, un chiffon doux et un détergent doux. Laissez-la sécher.

**Étape 4** Installez le gril selon la même procédure, mais dans l'ordre inverse.

**Étape 5** Installez les supports de grille.



## 12.4 Comment démonter et installer : Porte

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



### ATTENTION!

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

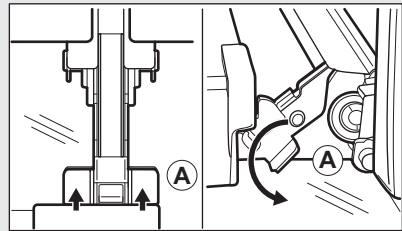


### AVERTISSEMENT!

La porte est lourde.

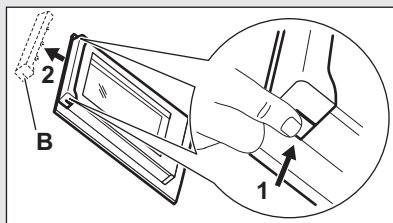
**Étape 1** Ouvrez entièrement la porte.

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



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

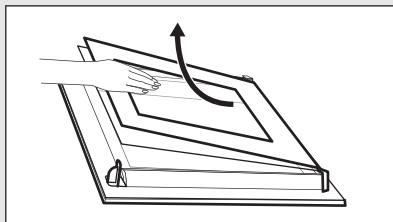
**Étape 4** Tenez la garniture de porte (B) sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.



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

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

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



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

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

## 12.5 Comment remplacer : Éclairage



### AVERTISSEMENT!

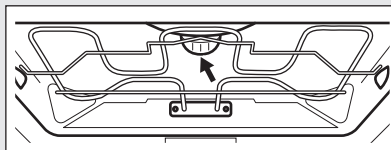
Risque d'électrocution.  
L'éclairage peut être chaud.

### Avant de remplacer l'éclairage :

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

## Lampe supérieure

**Étape 1** Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.



**Étape 2** Nettoyez le diffuseur en verre.

**Étape 3** Remplacez l'ampoule par une ampoule halogène de 230 V, 40 W et résistant à une température de 300 °C.

**Étape 4** Remettez en place le diffuseur en verre.

## Ampoule latérale

**Étape 1** Sortez le support de grille gauche pour accéder à l'éclairage.

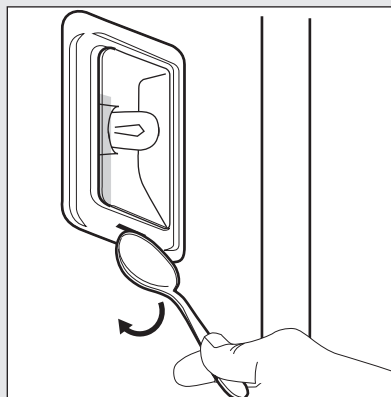
**Étape 2** Retirez le diffuseur en verre à l'aide d'un objet mince et non tranchant (par exemple, une cuillère à café).

**Étape 3** Nettoyez le diffuseur en verre.

**Étape 4** Remplacez l'ampoule par une ampoule halogène de 230 V, 25 W et résistant à une température de 300 °C.

**Étape 5** Remettez en place le diffuseur en verre.

**Étape 6** Remettez le support de grille gauche.



## 13. DÉPANNAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 13.1 Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas allumer le four ni le faire fonctionner.	Le four n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique (reportez-vous au schéma de branchement).
Le four ne chauffe pas.	Le four est éteint.	Allumez le four.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	Le dispositif d'arrêt automatique est activé.	Reportez-vous à « Arrêt automatique ».
Le four ne chauffe pas.	La sécurité enfants est activée.	Reportez-vous à la section « Utilisation de la sécurité enfants ».
Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.
La sonde à viande ne fonctionne pas.	La fiche de la sonde à viande n'est pas enfoncée correctement dans la prise.	Insérez la fiche de la sonde à viande aussi loin que possible dans la prise.
L'affichage indique F111.	La fiche de la sonde à viande n'est pas enfoncée correctement dans la prise.	Insérez la fiche de la sonde à viande aussi loin que possible dans la prise.
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche.	Une anomalie électrique est survenue.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Éteignez le four à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau.</li> <li>Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente.</li> </ul>
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Vous avez laissé le plat au four trop longtemps.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.

## 13.2 Données de maintenance

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

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

signalétique. La plaque signalétique se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité du four.

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

## 14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### 14.1 Informations produit et Fiche d'informations produit\*

Nom du fournisseur	Electrolux	
Identification du modèle	EB6GL4CN 944271534 EB6GL4SP 944271535	
Index d'efficacité énergétique	81.2	
Classe d'efficacité énergétique	A+	
Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel	1.09 kWh/cycle	
Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé	0.69 kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume	71 l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	EB6GL4CN	32.0 kg
	EB6GL4SP	32.0 kg

\* Pour l'Union européenne conformément aux Règlements UE 65/2014 et 66/2014. Pour la République de Biélorussie conformément à STB 2478-2017, Annexe G ; STB 2477-2017, Annexes A et B. Pour l'Ukraine conformément à 568/32020.

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

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

## 14.2 Économie d'énergie



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

Veillez à ce que la porte du four soit fermée lorsqu'il fonctionne. N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson. Gardez le joint de porte propre et veillez à ce qu'il soit bien fixé en place.

Utilisez des plats en métal pour accroître 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

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

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous éteignez le

four, l'affichage indique la présence de chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

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

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

### Maintien des aliments au chaud

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

### Cuisson avec l'éclairage éteint

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

### Circulation d'air humide

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

Lorsque vous utilisez cette fonction, la lampe s'éteint automatiquement après 30 secondes. Vous pouvez rallumer la lampe, mais cette action réduira l'économie d'énergie escomptée.

## 15. GARANTIE

### Service-clientèle

Points de Service		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Prévèrenge	Via Violino 11 6928 Manno



## Points de Service

Morgenstrasse 131  
3018 Bern

Langgasse 10  
9008 St. Gallen

Am Mattenhof 4a/b  
6010 Kriens

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 manquement ou d'installation dues à l'inobservation du mode d'emploi, et pour des dommages causés par des influences extérieures ou de force majeure.

## 16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

**Pour la Suisse:**

Où aller avec les appareils usagés ?

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





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



8673623 15-B-532020

