

EB4GL40CN  
EB4GL40SP



---

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.....	10
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	10
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	17
8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES.....	18
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	18
10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	21
11. CONSEILS.....	22
12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	39
13. DÉPANNAGE.....	41
14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	43
15. GARANTIE.....	44

## 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 .
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant d'effectuer une opération de maintenance, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- N'utilisez pas 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.
- 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.
- 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'utiliser 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.
- 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 est en marche. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, le meuble ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas complètement refroidi.



#### **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.

## 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

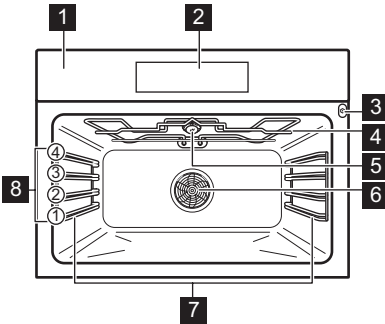


**AVERTISSEMENT!**  
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- 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

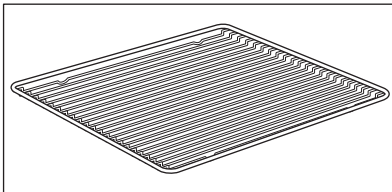
## 3.1 Vue d'ensemble



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

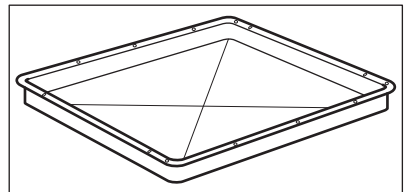
## 3.2 Accessoires

### Grille métallique



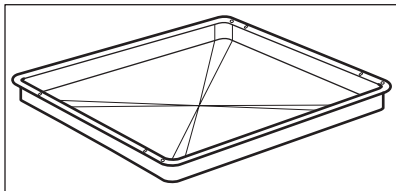
Permet de poser des plats à rôtir, à gratin et des moules à gâteau/pâtisserie.

### Plateau de cuisson



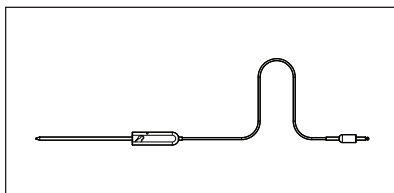
Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.

### Plat à rôtir



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

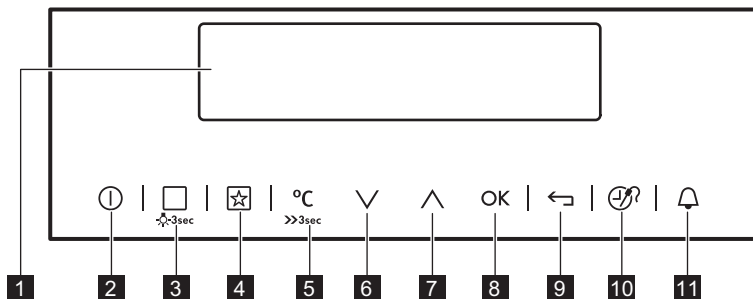
### Sonde alimentaire



Pour mesurer la température à l'intérieur des aliments.








## 4. BANDEAU DE COMMANDE

### 4.1 Programmateur électronique

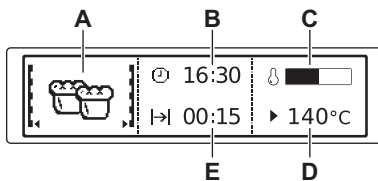


Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil.

Touche sensible	Fonction	Commentaire
1	-	Affichage Affiche les réglages actuels du four.
2	MARCHE/ ARRET	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.




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









## 4.2 Affichage



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

### Autres indicateurs de l'affichage :

Symbole	Fonction	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.

Symbole		Fonction
	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 $\blacktriangle$ pour réinitialiser la durée.
	Calcul	Le four calcule la durée de cuisson.
	Indicateur de chauffe	L'affichage indique la température à l'intérieur du four.
	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

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

Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

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

Remettez les accessoires et les supports de grille en place.

### 5.2 Premier raccordement

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

1. Appuyez sur  $\blacktriangle$  ou  $\nabla$  pour régler la valeur.
2. Appuyez sur OK pour confirmer.

## 6. UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Navigation dans les menus

1. Allumez le four.







2. Appuyez sur  $\nabla$  ou  $\blacktriangle$  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  $\leftarrow$ .











## 6.2 Présentation des menus





### Menu principal

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


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

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

### 6.3 Modes De Cuisson









Mode de cuisson	Utilisation
 Chaleur Tour- nante	Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la fonction : Chauffage Haut/ Bas.
 Sole Pulsée	Pour cuire des aliments sur un seul niveau et leur donner un brunissement plus intense et une pâte bien croustillante. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la fonction : Chauffage Haut/ Bas.
 Chauffage Haut/ Bas (Voûte)	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 Plats Surgelés	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, potatoes, nems, etc.


Mode de cuisson	Utilisation
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 Turbo Gril	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.
 Chauffage infé- rieur	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.

Mode de cuisson	Utilisation
 Chaleur tournante humide	<p>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. Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.</p>

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


## 6.4 Programmes Spéciaux

Mode de cuisson	Utilisation
 Maintien Au Chaud	Pour maintenir les aliments au chaud.
 Chauffe-Plats	Pour préchauffer vos plats avant de les servir.
 Stérilisation	Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).
 Séchage	Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches.
 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 rôtis tendres et juteux.
 Cuisson du pain	Utilisez cette fonction pour préparer du pain et des petits pains et obtenir un excellent 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.

Mode de cuisson	Utilisation
 Gratiner	Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Également pour gratiner et faire dorer.

## 6.5 VarioGuide









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



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

### Catégorie d'aliments : Volaille

Plat	
Filets de volaille	-
Poulet	Ailes de poulet, frais
	Ailes de poulet, surgelées
	Cuisses de poulet, frais
	Cuisses de poulet, surgelées
Poulet, 2 moitiés	

### Catégorie d'aliments : Viande

Plat	
Bœuf	Viande braisée 
	Pâté à la viande
Rôti de bœuf	Saignant
	Saignant 
	À point
	À point 
	Bien cuit
	Bien cuit 
Bœuf basse température	Saignant 
	À point 
	Bien cuit 
Porc	Côtes levées
	Jarret de porc, pré-cuit
	Jambon à l'os
	Filet mignon de porc
	Collet
	Palette de porc
Veau	Jarret de veau
	Filet mignon
Agneau	Rôti de veau 
	Gigot d'agneau
	Selle d'agneau
	Épaule d'agneau

Plat	
Gibier	Lièvre <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuisse de lièvre</li> <li>• Râble de lièvre</li> </ul>
	Chevreuil <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuissot de chevreuil</li> <li>• Selle de chevreuil</li> </ul>
	Rôti de gibier 
	Filet de gibier 

### Catégorie d'aliments : Plat Au Four

Plat	
Lasagnes surgelées	-
Gratin de légumes	-
Sucrés plats/préparations	-

### Catégorie d'aliments : Pizza/Quiche

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

### Catégorie d'aliments : Gâteau/Biscuits

Plat	
Kouglof	-
Tarte aux pommes, couv.	-
Génoise/Gâteau Savoie	-
Tourte aux pommes	-
Gâteau au fromage, Moulé	-
Brioche	-
Gâteau Savoie madère	-
Tarte	-
Tarte suisse, sucrée	-
Gâteau aux amandes	-
Madeines, muffins	-
Petites pâtisseries	-
Tresses feuilletées	-
Choux à la crème	-
Pâtisseries feuilletées	-
Éclairs	-
Macarons	-
Biscuits sablés	-
Brioche Noël fruits (Stollen)	-
Strudel aux pommes gelé	-
Gâteau sur plaque	Pâte à génoise Pâte levée
Gâteau au fromage, sur une plaque	-

Plat	
Brownies	-
Gâteau roulé	-
Gâteau à base de levure	-
Crumble	-
Gâteau au sucre	-
Fond de tarte	Pâte sablée
	Fond de tarte en génoise
Gâteau aux fruits	Tarte fruits, pâte sablée
	Tarte fruits, pâte gén.
	Pâte levée

#### Catégorie d'aliments : Pain & Petits pains

Plat	
Petits pains	Petits pains, congelés
Ciabatta	-
Pain	Couronne de pain
	Tresse briochée
	Pain sans levain

#### Catégorie d'aliments : Garnitures

Plat	
Frites, fines	-
Frites, épaisses	-
Frites, surgelées	-
Potatoes/Pomme quartier	-
Potatoes/Pomme quartier	-
Galettes de pommes de terre	-

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

### 6.6 Réglage d'un mode de cuisson

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

### 6.7 Indicateur de chauffe

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

### 6.8 Préchauffage Rapide

Cette fonction diminue le temps de chauffe.

**i** Ne placez pas d'aliments dans l'appareil lorsque la fonction Préchauffage rapide est en cours.







Pour activer cette fonction, maintenez la touche  $\gg_{3s}$  enfoncée pendant 3 secondes. L'indicateur de chauffe s'affiche de manière intermittente. Cette fonction n'est pas disponible avec certaines fonctions du four.

### 6.9 Chaleur résiduelle

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

## 7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

### 7.1 Tableau des fonctions de l'horloge

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

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






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

### 7.2 Réglage des fonctions de l'horloge



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

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

### 7.3 Chaleur Et Tenir


Conditions d'activation de la fonction :

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

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

Vous pouvez activer ou désactiver 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 : La fonction Prolongement De La Cuisson permet au mode de cuisson de se poursuivre après la fin de la Durée.



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

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

## 8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 8.1 Recettes avec Recettes Automatiques

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

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

## 9. UTILISATION DES ACCESSOIRES



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 9.1 Sonde à viande

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

On peut régler deux températures :

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



### ATTENTION!

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

mode d'emploi pour les meilleurs résultats :

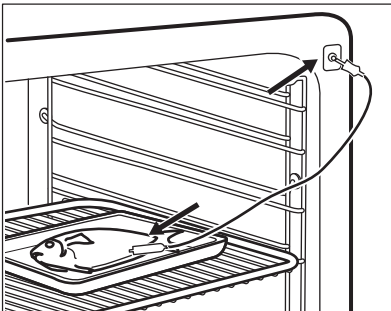
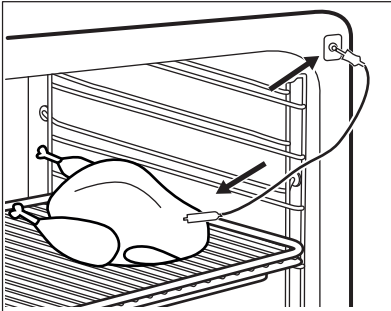
- Les ingrédients doivent être à température ambiante.
- La sonde alimentaire ne peut pas être utilisée pour les plats liquides.
- Pendant la cuisson, la sonde alimentaire doit rester dans le plat et sa fiche dans la prise.
- Utilisez les réglage de sonde à viande recommandés. Reportez-vous au chapitre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



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

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

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



L'écran affiche le symbole de la sonde alimentaire.

4. Appuyez sur  $\wedge$  ou  $\vee$  dans un délai de 5 secondes pour définir la température à cœur.
5. Réglez le mode de chauffe et, si nécessaire, la température du four.

6. Pour modifier la température à cœur des aliments, appuyez sur  $\mathcal{C}$ . 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.

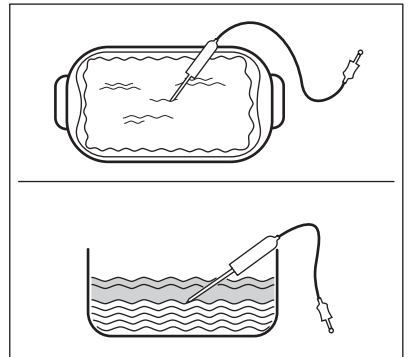


### AVERTISSEMENT!

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.

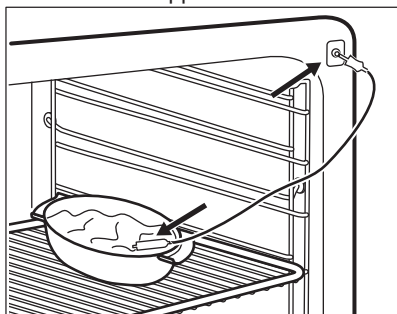
### Catégorie d'aliments : plat à la cocotte

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, coincez-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.



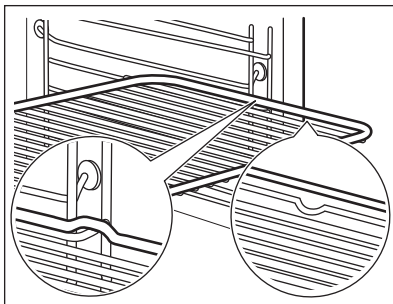
**AVERTISSEMENT!**

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

**9.2 Installation des accessoires**

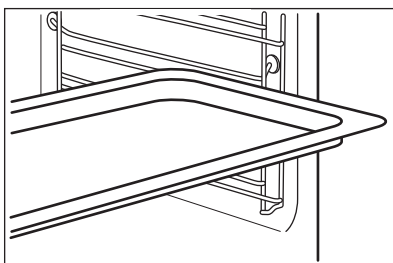
Grille métallique :

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



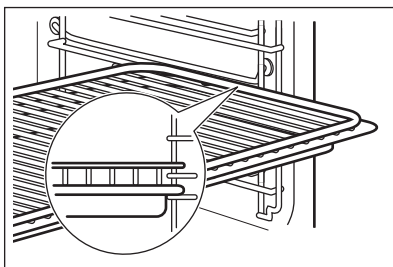
Plateau de cuisson/ Plat à rôtir :

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



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

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






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



## 10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### 10.1 Programmes Préférés

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

#### Enregistrement d'un programme

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


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

Vous pouvez modifier le nom d'un programme dans le menu : Entrer Nom Du Programme.

#### Activation du programme




1. Allumez le four.
2. Sélectionnez le menu : Programmes Préférés.
3. Appuyez sur OK pour confirmer.

4. Sélectionnez le nom de votre programme préféré.
5. Appuyez sur OK pour confirmer.

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 allumer l'appareil.
2. Appuyez simultanément sur  et  jusqu'à ce qu'un message . Pour désactiver la Sécurité enfants, répétez l'étape 2.

### 10.3 Touches Verrouil.

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

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






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

### 10.4 Set + Go

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

1. Allumez le four.

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

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



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

## 10.5 Arrêt automatique

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

Température (°C)	Arrêt automatique au bout de (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5

Température (°C)	Arrêt automatique au bout de (h)
250 - Maximum	3



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

## 10.6 Luminosité de l'affichage

Deux modes de luminosité sont disponibles :

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

## 10.7 Ventilateur de refroidissement

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

# 11. CONSEILS



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



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

## 11.1 Conseils de cuisson

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

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

## 11.2 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.

### 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

La première fois, utilisez la température la plus basse.

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

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







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

## 11.4 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.






Résultats de cuisson	Cause probable	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.
	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.

## 11.5 Cuisson sur un seul niveau du four

 <b>CUISSON DANS DES MOULES</b>				
		 (°C)	 (min)	
Kouglof / Brioche	Chaleur Tour-nante	150 - 160	50 - 70	1
Gâteau Savoie madère / Gâteaux aux fruits	Chaleur Tour-nante	140 - 160	70 - 90	1
Génoise/Gâteau Savoie	Chaleur Tour-nante	140 - 150	35 - 50	1
Génoise/Gâteau Savoie	Chauffage Haut/Bas	160	35 - 50	1
Fond de tarte – pâte brisée, préchauffez le four à vide	Chaleur Tour-nante	170 - 180	10 - 25	2



## CUISSON DANS DES MOULES






		 (°C)	 (min)	
Fond de tarte - génoise	Chaleur Tour- nante	150 - 170	20 - 25	2
Tarte aux pommes, 2 mou- les, Ø20 cm	Chaleur Tour- nante	160	70 - 90	2
Tarte aux pommes, 2 mou- les, Ø20 cm	Chauffage Haut/ Bas	180	70 - 90	1
Gâteau au fromage, utili- sez un plat à rôtir	Chauffage Haut/ Bas	160 - 170	70 - 90	2



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



**Préchauffez le four à vide.**

		 (°C)	 (min)	
Pain tressé / Couronne de pain	Chauffage Haut/ Bas	170 - 190	30 - 40	1
Brioche de Noël aux fruits	Chauffage Haut/ Bas	160 - 180	50 - 70	1
Pain de seigle	Chauffage Haut/ Bas	d'abord : 20 230	20	1
		puis : 160 - 30 - 60 180	30 - 60	
Choux à la crème / Éclairs	Chauffage Haut/ Bas	190 - 210	20 - 35	2
Gâteau roulé	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	10 - 20	2
Gâteaux avec garniture de type crumble	Chaleur Tournan- te	150 - 160	20 - 40	2
Gâteau aux amandes et au beurre / Gâteaux au sucre	Chauffage Haut/ Bas	190 - 210	20 - 30	2
Tartes aux fruits (sur pâte levée/génoise)	Chaleur Tournan- te	150 - 160	35 - 55	2



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



Préchauffez le four à vide.



(°C)



(min)



Tartes aux fruits (sur pâte levée/génoise)	Chauffage Haut/ Bas	170	35 - 55	2
Tartes aux fruits sur pâte sablée	Chaleur Tournante	160 - 170	40 - 80	2
Gâteau à base de levure à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise)	Chauffage Haut/ Bas	160 - 180	40 - 80	2



## BISCUITS/GÂTEAUX SECS



Utilisez le deuxième niveau de la grille.



(°C)



(min)

Biscuits sablés	Chaleur Tournante	150 - 160	10 - 20
Pâte sablée / Tresses feuilletées	Chaleur Tournante	140	20 - 35
Pâte sablée / Tresses feuilletées, préchauffez le four à vide	Chauffage Haut/ Bas	160	20 - 30
Biscuits à base de génoise	Chaleur Tournante	150 - 160	15 - 20
Pâtisseries à base de blancs d'œufs	Chaleur Tournante	80 - 100	120 - 150
Macarons	Chaleur Tournante	100 - 120	30 - 50
Biscuits/Gâteaux secs à base de pâte levée	Chaleur Tournante	150 - 160	20 - 40
Pâtisseries feuilletées, préchauffez le four à vide	Chaleur Tournante	170 - 180	20 - 30
Petits pains, préchauffez le four à vide	Chaleur Tournante	160	10 - 25
	Chauffage Haut/ Bas	190 - 210	10 - 25



## BISCUITS/GÂTEAUX SECS



Utilisez le deuxième niveau de la grille.



(°C)



(min)

Petits gâteaux, préchauffez le four à vide	Chaleur Tournante	160	20 - 35
	Chauffage Haut/ Bas	170	20 - 35

## 11.6 Gratins



Utilisez le premier niveau de la grille.



(°C)



(min)

Gratin de pâtes	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	45 - 60
Lasagnes	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	25 - 40
Gratin de légumes, préchauffez le four à vide	Turbo Gril	160 - 170	15 - 30
Baguette garnie de fromage fondu	Chaleur Tournante	160 - 170	15 - 30
Riz au lait	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	40 - 60
Gratins de poisson	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 <sup>1)</sup>	160 - 180	25 - 45
---	-----------	---------







 <b>GÂTEAUX / PÂTISSERIES / PAINS SUR DES PLATEAUX DE CUISSON</b>			
	 (°C)	 (min)	
Crumble sec	150 - 160	30 - 45	





1) Préchauffez le four.

 <b>GÂTEAUX / PETITES PÂTISSERIES / PAINS SUR DES PLATEAUX DE CUISSON</b>			
	 (°C)	 (min)	
Biscuits sablés	150 - 160	20 - 40	
Biscuits sablés	140	25 - 45	
Biscuits à base de génoise	160 - 170	25 - 40	
Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues	80 - 100	130 - 170	
Macarons	100 - 120	40 - 80	

## 11.9 Tableaux de rôtissage

Utilisez le premier niveau de la grille.

 <b>BŒUF</b>				
			 (°C)	 (min)
Bœuf braisé	1 - 1,5 kg	Chauffage Haut/ Bas / Voûte	230	120 - 150

 <b>GÂTEAUX / PETITES PÂTISSERIES / PAINS SUR DES PLATEAUX DE CUISSON</b>			
	 (°C)	 (min)	
Biscuits/Gâteaux secs à base de pâte levée	160 - 170	30 - 60	

## 11.8 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.







 <b>BŒUF</b>				
			 (°C)	 (min)
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	par cm d'épaisseur	Turbo Gril	180 - 190	6 - 8
Rôti ou filet de bœuf bien cuit	par cm d'épaisseur	Turbo Gril	170 - 180	8 - 10

 <b>PORC</b>				
 <b>Utilisez la fonction : Turbo Gril.</b>				
	 (kg)	 (°C)	 (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	







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







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





 <b>GIBIER</b>				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Râble / Cuisse de lièvre, préchauffez le four à vide	jusqu'à 1	Chauffage Haut/ Bas / Voûte	230	30 - 40
Selle de chevreuil	1.5 - 2	Chauffage Haut/ Bas / Voûte	210 - 220	35 - 40
Cuissot de chevreuil	1.5 - 2	Chauffage Haut/ Bas / Voûte	180 - 200	60 - 90






  






 <b>VOLAILLE</b>				
 <b>Utilisez la fonction : Turbo Gril.</b>				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Poulet	0,2 - 0,25 chacun	200 - 220	30 - 50	
Poulet, moitié	0,4 - 0,5 chacun	190 - 210	35 - 50	
Volaille, morceaux	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	
Canard	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	

 <b>POISSON</b>				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Poisson entier	1 - 1.5	Chauffage Haut/ Bas / Voûte	210 - 220	45 - 60

### 11.10 Cuisson croustillante avec la fonction Sole Pulsée






 Utilisez le premier niveau de la grille.			
	 (°C)	 (min)	
Tartes	180 - 200	40 - 55	
Quiche aux épinards	160 - 180	45 - 60	
Quiche Lorraine	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.			
	 (°C)	 (min)	
Pizza, pâte fine	200 - 230	15 - 20	

 Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide.			
 Utilisez le deuxième niveau de la grille.			
	 (°C)	 (min)	
Pizza, pâte épaisse, utilisez un plat à rôtir	180 - 200	20 - 30	
Flan suisse	170 - 190	45 - 55	
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	

### 11.11 Cuisson du pain

Le préchauffage n'est pas recommandé.






 PAIN			
 Utilisez le deuxième niveau de la grille.			
		 (°C)	 (min)
Pain blanc		180 - 200	40 - 60
Baguette		200 - 220	35 - 45
Brioche		160 - 180	40 - 60
Ciabatta		200 - 220	35 - 45
Pain de seigle		180 - 200	50 - 70
Pain complet		180 - 200	50 - 70
Pain aux céréales		170 - 190	60 - 90






## 11.12 Gril

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

Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide.

Placez un plat au premier niveau pour récupérer les graisses.

 GRIL			
 Utilisez le premier niveau de la grille.			
		 (°C)	 (min)
		1re face	2e face
Rôti de bœuf, à point	210 - 230	30 - 40	30 - 40

 GRIL			
 Utilisez le premier niveau de la grille.			
		 (°C)	 (min)
		1re face	2e face
Filet de bœuf, moyen	230	20 - 30	20 - 30
Filet mignon de porc	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Filet mignon de veau	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Selle d'agneau	210 - 230	25 - 35	20 - 35
Poisson entier, 0,5 - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30

## 11.13 Plats Surgelés

Retirez l'emballage des aliments. Disposez les aliments sur une assiette.

Ne les couvrez pas d'un bol ni d'une assiette. Cela pourrait rallonger le temps de décongélation.

**Utilisez le deuxième niveau de la grille.**

(°C)



(min)

Pizza surgelée	200 - 220	15 - 25
Pizza épaisse surgelées	190 - 210	20 - 25
Pizza fraîche (précuite)	210 - 230	13 - 25
Parts de pizza surgelées	180 - 200	15 - 30
Frites, fines	200 - 220	20 - 30
Frites, épaisses	200 - 220	25 - 35
Potatoes/Pomme quartier / Potatoes/ Pomme quartier	220 - 230	20 - 35
Galettes de pommes de terre	210 - 230	20 - 30
Lasagnes / Cannelloni, frais	170 - 190	35 - 45
Lasagnes / Cannelloni, surgelés	160 - 180	40 - 60
Fromage fondu	170 - 190	20 - 30
Ailes de poulet	190 - 210	20 - 30

**PLATS PRÉPARÉS SURGELÉS****Utilisez le deuxième niveau de la grille.****Vérifiez le temps de cuisson sur l'emballage.**

(°C)






Pizza surgelée	Chauffage Haut/ Bas / Voûte	Vérifiez sur l'emballage
Frites, retournez 2 ou 3 fois pendant la cuisson, 0,3 - 0,6 kg	Chauffage Haut/ Bas, Voûte ou Turbo Gril.	200 - 220
Baguette	Chauffage Haut/ Bas / Voûte	Vérifiez sur l'emballage
Cake aux fruits	Chauffage Haut/ Bas / Voûte	Vérifiez sur l'emballage

**11.14 Décongélation**

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

Utilisez la première position de grille en partant du bas.

Ne couvrez pas les aliments 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	-
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	-

## 11.15 Stérilisation

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

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

Utilisez le premier niveau de la grille.

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

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

Les bocaux ne doivent pas se toucher.

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





Réglez la température sur 160 - 170 °C.





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).







(min)  
**Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir**





Fraises / Myrtilles / 35 - 45  
Framboises / Groseilles mûres

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

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

 LÉGUMES		
	 (min) Cuisson jusqu'à ce que la pré- paration commence à frémir	 (min) Continuez la cuisson à 100 °C
Concombres	50 - 60	-
Bouquet cro- quant de lé- gumes	50 - 60	5 - 10
Chou-rave / Petits pois / Asperges	50 - 60	15 - 20

## 11.16 Séchage

 Utilisez le troisième niveau de la grille.		
	 (°C)	 (h)
Haricots	60 - 70	6 - 8
Poivrons	60 - 70	5 - 6
Légumes pour potage	60 - 70	5 - 6
Champignons	50 - 60	6 - 8
Fines herbes	40 - 50	2 - 3
Prunes	60 - 70	8 - 10
Abricots	60 - 70	8 - 10



Utilisez le troisième niveau de la grille.



(°C)



(h)

Pommes, lamelles

60 - 70

6 - 8

Poires

60 - 70

6 - 9

## 11.17 Sonde alimentaire

**BŒUF**

Température à cœur du plat (°C)

**Saignant****À Point****Bien cuit**

Rôti de bœuf

45

60

70

Aloyau

45

60

70

**BŒUF**

Température à cœur du plat (°C)

**Moins****À Point****Plus**

Pâté à la viande

80

83

86

**PORC**

Température à cœur du plat (°C)

**Moins****À Point****Plus**

Jambon / Rôti

80

84

88

Côtelette (selle) / Filet mignon de porc fumé / Filet mignon, poché

75

78

82

**VEAU**

Température à cœur du plat (°C)

**Moins****À Point****Plus**

Rôti de veau

75

80



85

Jarret de veau



85

88



90

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



  

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



  



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



  

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

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


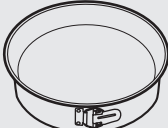

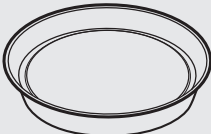
 <b>RAGOÛTS - SALÉS</b>	 Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À Point	Plus
Cannelloni / Lasagnes / Gratin de pâtes	85	88	91

 <b>RAGOÛTS - SUCRÉS</b>	 Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À Point	Plus
Ragoût au pain blanc avec / sans fruits / Ragoût de porridge au riz avec / sans fruits / Ragoût sucré aux nouilles	80	85	90





### 11.18 Chaleur tournante humide - accessoires recommandés





meilleure absorption de la chaleur que les plats réfléchissants de couleur claire.

Utilisez les moules et récipients foncés et non réfléchissants. Ils offrent une

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

## 11.19 Chaleur tournante humide

 Utilisez le premier niveau de la grille.		
	 (°C)	 (min)
Gratin de pâtes	200 - 220	45 - 60
Gratin de pommes de terre	180 - 200	70 - 85
Moussaka	180 - 200	75 - 90
Lasagnes	180 - 200	70 - 90

 Utilisez le premier niveau de la grille.		
	 (°C)	 (min)
Cannelloni	180 - 200	65 - 80
Pudding	190 - 200	55 - 70
Riz au lait	180 - 200	55 - 70
Gâteau aux pommes, avec une pâte à génoise (gâteau rond)	160 - 170	70 - 80
Pain blanc	200 - 210	55 - 70

## 12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



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

### 12.1 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. Ce risque est élevé pour la lèchefrite.

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.

## 12.2 Retrait des supports de grille

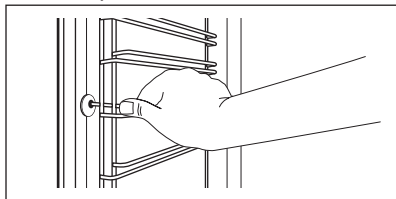
Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.



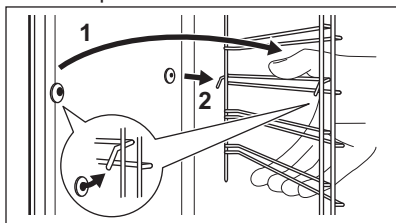
### ATTENTION!

Soyez prudent lorsque vous retirez les supports de grille.

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



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



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

## 12.3 Voûte du four



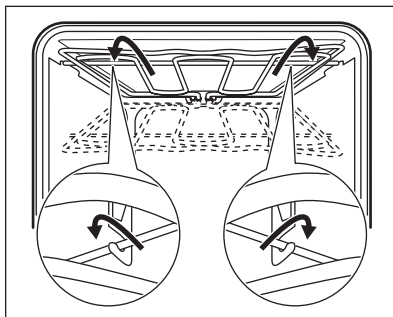
### AVERTISSEMENT!

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

Retirez les supports de grille.

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

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



La résistance se replie.

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



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

5. Remplacez les supports de grille.

## 12.4 Retrait et installation de la porte

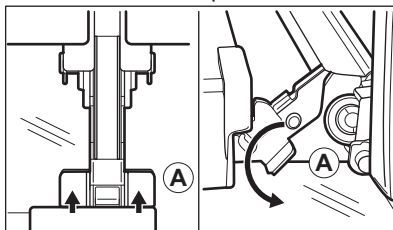
La porte peut être retirée pour être nettoyée.



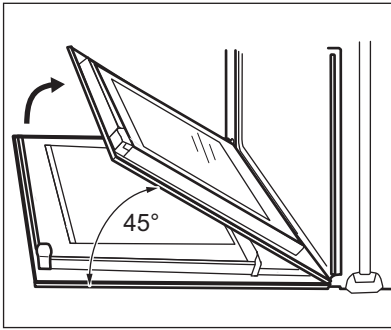
### AVERTISSEMENT!

Elle est lourde.

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



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



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

## 12.5 Remplacement de l'ampoule



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

## 13. DÉPANNAGE



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

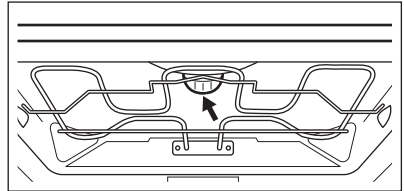
### 13.1 En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause probable	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.

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

### Éclairage supérieur

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



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

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

### 13.2 Données de maintenance

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

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

**Nous vous recommandons de noter ces informations ici :**

Modèle (MOD.) .....

Référence du produit (PNC) .....

Numéro de série (S.N.) .....

## 14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### 14.1 Fiche d'informations produit

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

Nom du fournisseur	Electrolux	
Identification du modèle	EB4GL40CN 944066661 EB4GL40SP 944066662	
Index d'efficacité énergétique	80.8	
Classe d'efficacité énergétique	A+	
Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel	0.89 kWh/cycle	
Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé	0.59 kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume	43 l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	EB4GL40CN	30.8 kg
	EB4GL40SP	30.8 kg

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

### 14.2 Économie d'énergie



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

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

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. Allumez-le uniquement en cas de besoin.

#### Chaleur tournante humide

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

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

## 15. 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.

## 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)



867352760-A-072019

