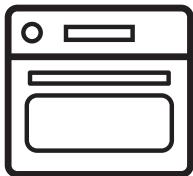




# Electrolux



[electrolux.com/register](http://electrolux.com/register)



**FR** Notice d'utilisation | **Four**

**3**

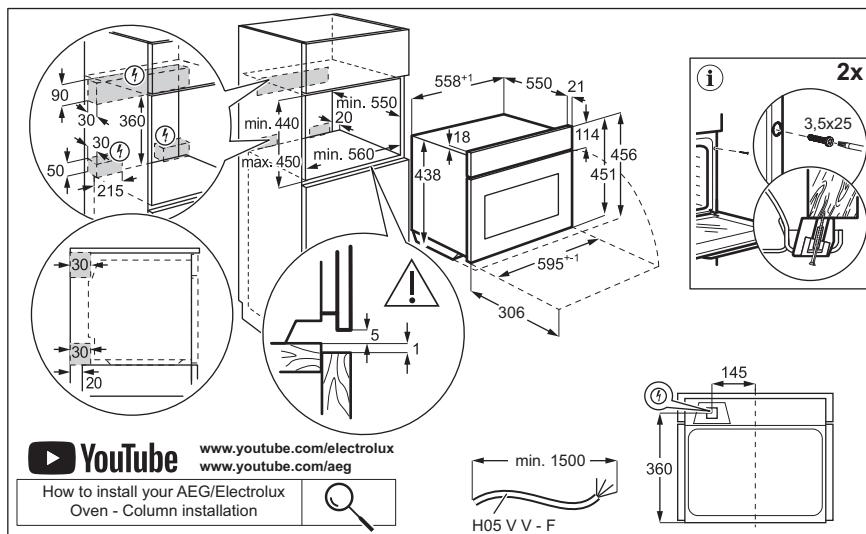
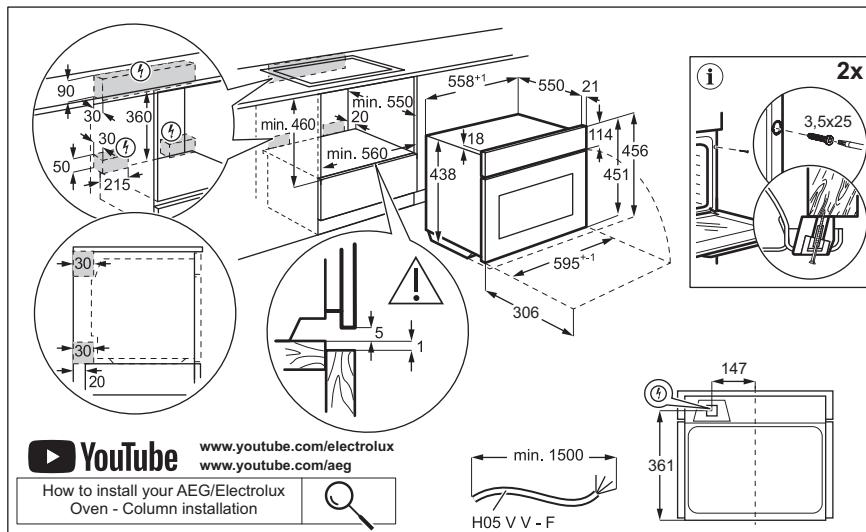
**EN** User Manual | **Oven**

**25**

**EVD6H46GZ**



# INSTALLATION / INSTALLATION



# Bienvenue chez Electrolux ! Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils.



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, des dépannages, des informations sur le service et les réparations :  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	3
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	5
3. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	8
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	8
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	9
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	9
7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	15
8. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	15
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	16
10. CONSEILS.....	17
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	20
12. DÉPANNAGE.....	22
13. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....	22
14. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES.....	24

## 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.

- Veillez à ce que les enfants n'utilisent pas .
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

## 1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les gîtes ruraux et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé ou toute personne disposant de qualifications similaires afin d'éviter tout danger électrique.

- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à 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 la surface, ce qui peut briser le verre.

## 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 les instructions d'installation disponibles sur notre site Web.
- 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 de l'appareil s'ouvre sans retenue.

- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.

### 2.2 Branchement 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 fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

## 2.3 Utilisation



### AVERTISSEMENT!

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

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. L'air chaud peut être évacué.

- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Utilisez toujours du verre et des bocaux approuvés à des fins de conservation.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.

### AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets 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 pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
  - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
  - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- 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 des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- N'utilisez que les accessoires fournis avec cet appareil ou recommandés par le fabricant.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- 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 à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, désactivez l'appareil et débranchez la fiche secteur.
- Assurez-vous que l'appareil est froid. Les panneaux de verre peuvent se casser.
- Remplacez immédiatement les panneaux de verre de la porte lorsqu'ils sont endommagés. Veuillez contacter le service après-vente agréé.
- Faites attention lorsque vous retirez la porte de l'appareil, celle-ci est lourde.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

## 2.5 Éclairage interne

### 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.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

## 2.6 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

## 2.7 Mise au rebut

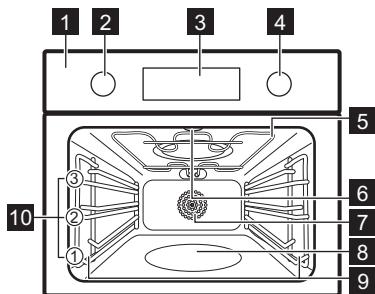
### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

### 3. DESCRIPTION DU PRODUIT

#### 3.1 Vue d'ensemble



1 Panneau de commande

- 2 Molette de sélection des modes de cuisson
- 3 Affichage
- 4 Manette de commande
- 5 Résistance
- 6 Éclairage
- 7 Ventilateur
- 8 Bac de la cavité
- 9 Support de grille, amovible
- 10 Niveaux de la grille

### 4. BANDEAU DE COMMANDE

#### 4.1 Allumer et éteindre l'appareil

Pour allumer l'appareil :

1. Appuyez sur les manettes. Les manettes sortent vers l'extérieur.
2. Tournez la manette de sélection des modes de cuisson pour sélectionner la fonction.
3. Tournez la manette de commande pour choisir les réglages.

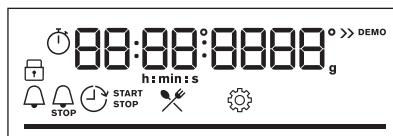
Pour éteindre l'appareil : tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt 0.

#### 4.2 Vue d'ensemble du bandeau de commande

	Appuyez pour régler les fonctions du minuteur.
	Maintenez la touche enfoncée pour régler la fonction : réchauffage rapide.
	Appuyez pour allumer et éteindre la lampe de l'appareil.
	Maintenez la touche enfoncée pour régler la fonction : verrouillage des touches.
OK	Appuyez sur pour confirmer votre sélection.

#### 4.3 Voyants de l'affichage

Affichage avec les principales fonctions :



	L'appareil est verrouillé.
	Sous-menu : Cuisson assistée.
	Sous-menu : Configurations
	Préchauffage rapide est activée.
	La cuisson à la vapeur est activée.
	Minuteur est activée.
	Heure de cuisson est activée.
	Démarrage retardé est activée.
	Compteur est activée.

Barre de progression - indique visuellement quand l'appareil atteint la température réglée ou quand le temps de cuisson s'arrête.

## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

#### 5.1 Réglage de l'heure

Lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois à l'alimentation électrique, attendez que l'écran affiche : "00:00" ou "12:00" (selon le modèle).

1. Tournez la manette de commande pour régler l'heure.
2. Appuyez sur la touche OK.

#### 5.2 Préchauffage et nettoyage initiaux

Préchauffez l'appareil vide avant la première utilisation et le premier contact avec des aliments. L'appareil est susceptible de dégager des odeurs désagréables et de la fumée. Ventilez la pièce pendant le préchauffage.

1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.
2. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Reportez-vous à Utilisation quotidienne. Laissez l'appareil fonctionner pendant 1 h.
3. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
4. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
5. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
6. Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.
7. Remettez les accessoires et les supports d'étagère amovibles à leur position initiale.

## 6. UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

#### 6.1 Modes de cuisson



##### Chaleur tournante

Pour rôtir de la viande et cuire des gâteaux. Réglez une température inférieure à celle d'une Cuisine traditionnelle, car le ventilateur répartit la chaleur uniformément à l'intérieur du four.



##### Chauffage Haut/Bas

Pour cuire et rôtir des aliments sur une seule position de grille.



##### SteamBake

Pour ajouter de l'humidité en cours de cuisson. Pour obtenir la bonne couleur et une croute croustillante pendant la cuisson. Pour rendre plus juteux pendant le réchauffage.



##### Plats Surgelés

Pour rendre croustillants vos plats préparés, p. ex., frites, quartiers de pommes de terre ou rouleaux de printemps.

#### Fonction Pizza

Pour cuire des pizzas et autres plats qui nécessitent plus de chaleur par en-dessous.

#### Cuisson de sole

Pour faire dorer et obtenir un dessous croustillant. Utilisez la position de grille la plus basse.

#### Chaleur Tournante Humide

Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie pendant la cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de l'appareil peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance de chauffage peut être réduite. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section Utilisation quotidienne, Notes sur : Chaleur Tournante Humide.

#### Gril

Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.

#### Turbo gril

Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur une position de grille. Pour cuire des gratins et faire doré.



Pour certaines fonctions du four, l'éclairage peut s'éteindre automatiquement à une température inférieure à 80 °C.

## 6.2 Remarques sur : Chaleur Tournante Humide

Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign (selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014). Tests conformes aux normes : IEC/EN 60350-1.

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible.

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

Pour les instructions de cuisson, reportez-vous à la section Conseils, Chaleur Tournante Humide. Pour des recommandations générales sur les économies d'énergie, reportez-vous à la

section Efficacité énergétique, Conseils sur les économies d'énergie.

## 6.3 Réglage : Modes de cuisson

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

2. Tournez le bouton de commande pour régler la température.

» Préchauffage rapide - appuyez et maintenez enfoncé pour raccourcir le temps de chauffage. Disponible avec certains modes de cuisson. Le ventilateur peut s'allumer automatiquement.

## 6.4 Réglage : SteamBake - Cuisson à la vapeur

1. Assurez-vous que l'appareil est froid.

2. Remplissez le bac de la cavité d'eau du robinet. Pour la quantité, reportez-vous au chapitre « Conseils ».

Ne remplissez pas le bac de la cavité en cours de cuisson, ou lorsque l'appareil est chaud.

3. Tournez la manette des modes de cuisson pour sélectionner le mode de cuisson .

4. Tournez le bouton de commande pour régler la température.

5. Préchauffez l'appareil vide à 10 min pour créer de l'humidité.

6. Insérez les aliments dans l'appareil.

7. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour éteindre l'appareil.

8. Lorsque l'appareil est froid, enlevez l'eau restée dans le bac de la cavité à l'aide d'un chiffon doux.



### AVERTISSEMENT!

Ouvrez soigneusement la porte.

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

## 6.5 Accès : Menu

Ouvrez le menu pour accéder à des plats à cuisson assistée et des configurations.

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour .
  2. Tournez la manette de commande et sélectionnez l'icône pour accéder au sous-menu. Appuyez sur : OK.
- L'affichage indique .

## 6.6 Réglage : Cuisson assistée

Cuisson assistée Le sous-menu comprend des programmes conçus pour les plats dédiés. Les programmes commencent par une configuration appropriée. Vous pouvez régler la durée et la température pendant la cuisson.

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour .
2. Tournez le bouton de commande pour sélectionner . Appuyez sur OK.
3. Tournez le bouton de commande pour sélectionner un plat (P1 - P...). Appuyez sur la touche OK.
4. Tournez le bouton de commande pour régler le poids. L'option est disponible

pour certains plats. Appuyez sur la touche OK.

5. Placez les aliments dans l'appareil. Appuyez sur la touche OK.
6. Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.

Sous-menu : Cuisson assistée

Légende	
	Réglage du poids disponible.
	Remplissez le bac de la cavité d'eau de cuisson à la vapeur.
	Préchauffez l'appareil avant de commencer la cuisson.
	Niveau de grille. Reportez-vous à Description du produit.

L'affichage indique **P** et un **certain nombre** de plats que vous pouvez vérifier dans le tableau.

Plat	Poids	Niveau/Accessoire
<b>P1</b> Rôti de bœuf, saignant		
<b>P2</b> Rôti de bœuf, moyen	1000 - 1500 g ; 4 à 6 cm d'épaisseur	 1 ; plateau de cuisson Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
<b>P3</b> Rôti de bœuf, bien cuit		
<b>P4</b> Steak de bœuf, à point	150 - 300 g par pièce ; 3 cm d'épaisseur	 2 ; plateau de cuisson Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
<b>P5</b> Bœuf rôti/braisé (côte de bœuf, intérieur de ronde, flanchet)	1500 - 2000 g	  2 ; plat à rôtir sur grille métallique Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez-le dans l'appareil.

Plat	Poids	Niveau/Accessoire
<b>P6</b> Rôti de bœuf, saignant (cuisson basse température)		
<b>P7</b> Rôti de bœuf, à point (cuisson basse température)	1000 - 1500 g ; 4 à 6 cm d'épaisseur	 1 ; plateau de cuisson Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
<b>P8</b> Rôti de bœuf, bien cuit (cuisson basse température)		
<b>P9</b> Filet, saignant (cuisson basse température)		
<b>P10</b> Filet, à point (cuisson basse température)	800 - 1000 g ; 5 à 6 cm d'épaisseur	 2 ; plateau de cuisson Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
<b>P11</b> Filet, bien cuit (cuisson basse température)		
<b>P12</b> Rôti de veau (par ex. épaule)	800 - 1500 g ; 5 à 6 cm d'épaisseur	  1 ; cocotte en céramique ou en verre sur grille métallique Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez-le dans l'appareil.
<b>P13</b> Rôti de porc (par ex. collet ou épaule)	1500 - 2000 g	 1 ; cocotte en céramique ou en verre sur grille métallique
<b>P14</b> Émincé de porc (cuisson lente)	1500 - 2000 g	 1 ; cocotte en céramique ou en verre sur grille métallique
<b>P15</b> Filet de porc frais	1000 - 1500 g ; 6 à 7 cm d'épaisseur	 1 ; cocotte en céramique ou en verre sur grille métallique Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
<b>P16</b> Côtes levées	2000 - 3000 g ; côtes levées crues, 2 à 3 cm d'épaisseur	 2 ; plateau de cuisson
<b>P17</b> Gigot d'agneau avec os	500 - 1000 g ; 7 à 9 cm d'épaisseur	 1 ; cocotte en céramique ou en verre sur grille métallique Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez-le dans l'appareil.
<b>P18</b> Poulet entier	1000 - 1400 g	 1 ;  150 ml ; plateau de cuisson inférieur Retournez le poulet à la moitié du temps de cuisson.
<b>P19</b> Poulet, moitié	500 - 800 g	  1 ; plateau de cuisson

Plat	Poids	Niveau/Accessoire
<b>P20 Escalope de poulet</b>	180 - 250 g par pièce	2 ; cocotte sur <b>grille métallique</b> Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
<b>P21 Cuisses de poulet, fraîches</b>	250 - 350 g	1 ; <b>plateau de cuisson</b>
<b>P22 Canard entier</b>	1500 - 2500 g	1 ; <b>plateau de cuisson</b> Retournez le canard à la moitié du temps de cuisson.
<b>P23 Oie, escalope</b>	350 - 500 g	1 ; cocotte en céramique ou en verre sur <b>grille métallique</b>
<b>P24 Rôti haché</b>	1000 - 1500 g	1 ; moule quatre-quarts sur <b>grille métallique</b>
<b>P25 Pain de viande, Leberkäse</b>	750 - 1000 g	1 ; moule quatre-quarts sur <b>grille métallique</b>
<b>P26 Poisson, entier, grillé</b>	500 - 1000 g par poisson	1 ; <b>plateau de cuisson</b>
<b>P27 Filet de poisson</b>	150 - 300 g	2 ; cocotte en céramique ou en verre sur <b>grille métallique</b>
<b>P28 Gâteau au fromage</b>	2000 - 3000 g	2; <b>plateau de cuisson</b>
<b>P29 Tarte aux pommes couverte</b>	1000 - 1500 g	2 ;  100 ml ; plat à tarte sur <b>grille métallique</b>
<b>P30 Tarte aux pommes</b>	1000 - 1500 g	2 ; moule à tartelettes aux fruits sur <b>grille métallique</b>
<b>P31 Tarte aux pommes</b>	1000 - 1200 g	1 ;  100 ml ; plat à tarte sur <b>grille métallique</b>
<b>P32 Brownies</b>	1000 g de pâte	2 ; cocotte sur <b>grille métallique</b>
<b>P33 Muffins au chocolat</b>	10 à 20 pièces	2 ;  100 ml ; <b>plateau de cuisson</b>
<b>P34 Quatre-quarts</b>	1000 g de pâte	1 ; moule quatre-quarts sur <b>grille métallique</b>
<b>P35 Pommes de terre au four</b>	1000 g de pommes de terre fraîches	2 ; <b>plateau de cuisson</b>
<b>P36 Pommes quartiers</b>	750 - 1000 g de pommes de terre crues	2 ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé
<b>P37 Mélange de légumes grillés</b>	1000 - 1500 g	1; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé

Plat	Poids	Niveau/Accessoire
P38 Croquettes ( surgelées )	500 - 750 g	2 ; plateau de cuisson
P39 Frites ( surgelées )	750 g	2 ; plateau de cuisson
P40 Lasagnes avec feuilles de pâtes sèches	1000 - 1500 g	1 ; cocotte sur grille métallique
P41 Gratin de pommes de terre ( pommes de terre crues )	1000 - 1500 g	1 ; cocotte sur grille métallique
P42 Pizza fraîche, croûte fine	-	1 ;  100 ml ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé
P43 Pizza fraîche, croûte épaisse	-	1 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé
P44 Quiche	-	1 ; moule à charnière sur grille métallique
P45 Baguette/Ciabatta/Pain blanc	600 - 800 g de pâte fraîche	2 ;  100 ml ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé
P46 Céréales complètes / Riz / Pain noir	1000 g de pâte fraîche	1 ;  100 ml ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé

## 6.7 Modification : Configurations

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour
2. Tournez le bouton de commande pour sélectionner . Appuyez sur OK.
3. Tournez la manette pour sélectionner le réglage. Appuyez sur la touche OK.
4. Tournez le bouton de commande pour régler la valeur. Appuyez sur la touche OK.
5. Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour quitter le Menu .

### Sous-menu : Configurations

Réglage	Valeur
01 Heure actuelle	Modifier

Réglage	Valeur
02 Affichage Luminosité	1 - 5
03 Son touches	1 - Bip, 2 - Clic, 3 - Son désactivé
04 Volume alarme	1 - 4
05 Compteur	Marche / Arrêt
06 Eclairage four	Marche / Arrêt
07 Préchauffage rapide	Marche / Arrêt
08 Mode démo	Code d'activation : 2468
09 Version du logiciel	Contrôle
10 Réinitialiser tous les réglages	Oui/Non

## 7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### 7.1 Touches Verrouil

Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire de la fonction de l'appareil.

Lorsqu'il est activé pendant que l'appareil est en cours d'utilisation, il verrouille le bandeau de commande, ce qui garantit que les réglages de cuisson actuels continuent sans interruption.

Lorsqu'il est activé alors que l'appareil est éteint, le bandeau de commande reste verrouillé, empêchant ainsi l'appareil d'être allumé involontairement.

 - maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction.

Un signal sonore retentit.  - clignote 3 x lorsque le verrouillage est activé.

 - maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction.

### 7.2 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, si le mode de cuisson est actif et qu'aucun réglage n'est modifié, l'appareil se met à l'arrêt automatiquement au bout d'un certain temps.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 -maximum	3

Si vous comptez exécuter un mode de cuisson pendant une durée supérieure au temps d'arrêt automatique, réglez la durée de cuisson. Reportez-vous à Fonctions de l'horloge.

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage four, Démarrage retardé.

### 7.3 Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Si vous éteignez l'appareil, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

## 8. FONCTIONS DE L'HORLOGE

### 8.1 Description des fonctions du minuteur



#### Minuteur

Pour régler un compte à rebours. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil et peut être réglée à tout moment.



#### Heure de cuisson

Pour régler la durée de cuisson. Lorsque le minuteur se termine, le signal retentit et le mode de cuisson s'éteint automatiquement.



#### Démarrage retardé

Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.



#### Compteur

Pour indiquer la durée de fonctionnement de l'appareil. Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil et peut être réglée à tout moment.

### 8.2 Réglage : Minuteur

1. Appuyez sur la touche .

L'affichage indique : 0:00 et .

2. Tournez la manette de commande pour régler les Minuteur.

3. Appuyez sur la touche  OK. Le minuteur commence son décompte immédiatement.

### 8.3 Réglage : Heure de cuisson

1. Tournez les molettes pour sélectionner un mode de cuisson et régler la température.
2. Appuyez sur  jusqu'à ce que l'affichage indique : 0:00 et .
3. Tournez la manette de commande pour régler les Heure de cuisson.
4. Appuyez sur . Le minuteur commence son décompte immédiatement.
5. Lorsque la durée est écoulée, appuyez sur  et tournez la manette des modes de cuisson sur la position arrêt.

### 8.4 Réglage : Démarrage retardé

1. Tournez les molettes pour sélectionner un mode de cuisson et régler la température.
2. Appuyez sur  jusqu'à ce que l'affichage indique :  et START .
3. Tournez la manette pour régler l'heure de début de cuisson.
4. Appuyez sur la touche . L'affichage indique : ---  STOP .
5. Tournez la manette de commande pour régler l'heure de fin.
6. Appuyez sur la touche .

Le minuteur commence le décompte à l'heure réglée pour le début de la cuisson.

7. Lorsque la durée est écoulée, appuyez sur  et tournez la manette des modes de cuisson sur la position arrêt.

### 8.5 Réglage : Compteur

1. Tournez la manette des modes de cuisson vers  pour saisir Menu .
2. Tournez le bouton de commande pour sélectionner  / Compteur. Reportez-vous à la section Utilisation quotidienne, Menu : Configurations.
3. Appuyez sur la touche .
4. Tournez la manette de commande pour activer et désactiver le compteur.
5. Appuyez sur la touche .

### 8.6 Réglage : Heure actuelle

1. Tournez la manette des modes de cuisson vers  pour saisir Menu .
2. Tournez le bouton de commande pour sélectionner  / Heure actuelle. Reportez-vous à la section Utilisation quotidienne, Menu : Réglages de base.
3. Tournez la manette de commande pour régler l'horloge.
4. Appuyez sur la touche .

## 9. UTILISATION DES ACCESSOIRES



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

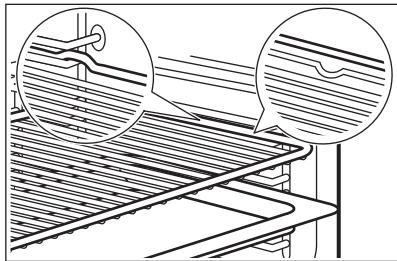
### 9.1 Insertion des accessoires

Accessoires disponibles en fonction du modèle. Scannez le code QR pour vérifier comment utiliser les accessoires fournis avec votre appareil. Vous pouvez commander les accessoires en option séparément. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre revendeur local.



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

Insérez l'accessoire (grille métallique/ plaque) entre les rails du support de grille. Assurez-vous que la clayette touche l'arrière de l'intérieur du four et que les pieds pointent vers le bas.



Si votre plateau a une pente, positionnez-le vers l'arrière de l'intérieur du four.

Si votre grille métallique comporte un pas, positionnez-le vers l'avant de l'intérieur du four.

S'il y a une inscription sur l'accessoire, assurez-vous qu'il est face à vous.

Si vous utilisez un plateau avec des trous, placez le plateau/la poêle en dessous pour recueillir les liquides égouttants.

## 10. CONSEILS

### 10.1 Recommandations de cuisson

Les processus de cuisson ne conviennent qu'à un seul niveau.

Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Elles varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés.

Votre appareil peut cuire ou rôtir différemment de votre appareil précédent. Les conseils ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types d'aliments spécifiques.

Comptez les niveaux de grille à partir du bas du four.

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

Pour des conseils sur les économies d'énergie, reportez-vous à la section Efficacité énergétique.

#### Symboles utilisés dans les tableaux :

	Type d'aliment
	Mode de cuisson
	Température
	Accessoire
	Niveau de la grille
	Heure de cuisson (min)
	Quantité d'eau (ml)

### 10.2 Tableau de la fonction : SteamBake

			°C			
Pain Blanc	Plateau de cuisson 1)		190 2)	45 - 55	2	100
Pain & Petits pains	Plateau de cuisson 1)		210 2)	25 - 35	2	100
Tarte aux pommes	Pain moulé rond 22 cm		160 2)	85 - 95	1	100

			°C			
Pizza faite maison	Plateau de cuisson 1)	210 2)	20 - 30	1	100	
Pizza, surgelée	Grille métallique	220 2)	15 - 25	1	100	
Poulet	Plateau de cuisson 1)	220	55 - 65	1	200	
Croissant, surgelé	Grille métallique	170 2)	30 - 40	2	100	
Jambon à l'os	Plateau de cuisson 1)	180	120 - 130	1	200	
Régénération de plats cuisinés, portion unique	Plaque signalétique	120 2)	10 - 20	1	50	

1) Placez le plateau de cuisson avec la pente vers l'arrière de l'intérieur du four.

2) Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte. N'utilisez pas la fonction : Préchauffage rapide.

### 10.3 Chaleur Tournante 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.

- **Plaque à pizza** - sombre, non réfléchissante, diamètre 28 cm

- **Plat de cuisson** - sombre, non réfléchissant, diamètre 26 cm
- **Ramequins** - céramique, diamètre 8 cm, hauteur 5 cm
- **Moules à flan** - sombre, non réfléchissant, diamètre 28 cm

### 10.4 Chaleur Tournante Humide

			°C	
Gratin de pâtes	Grille métallique	1	200	45 - 60
Gratin de pommes de terre	Grille métallique	1	180	80 - 100
Moussaka	Grille métallique	1	180	75 - 90
Lasagnes	Grille métallique	1	180	70 - 90
Cannelloni	Grille métallique	1	200	65 - 80
Pudding au pain	Grille métallique	1	190	60 - 80
Gâteau de riz	Grille métallique	1	180	80 - 100
Gâteau aux pommes	Grille métallique	1	160	100 - 120
Pain Blanc	Plateau de cuisson 1)	1	200	80 - 100

1) Placez le plateau de cuisson avec la pente vers l'arrière de l'intérieur du four.

## 10.5 Informations pour les laboratoires d'essais

### Cuisson sur un seul niveau

Tests conformes aux normes : EN 60350-1, IEC 60350-1.

				°C	
Petits gâteaux, 20 par plateau <sup>1)</sup>	Chauffage Haut/Bas	Plateau de cuisson <sup>2)3)</sup>	2	150	26 - 36
Petits gâteaux, 20 par plateau <sup>1)</sup>	Chaleur tournante	Plateau de cuisson <sup>2)3)</sup>	2	150	21 - 31
Génoise allégée <sup>1)</sup>	Chauffage Haut/Bas	Grille métallique	1	170	21 - 31
Génoise allégée <sup>1)</sup>	Chaleur tournante	Grille métallique	1	160	35 - 45
Tarte aux pommes <sup>4)</sup>	Chauffage Haut/Bas	Grille métallique	1	170	60 - 70
Tarte aux pommes <sup>4)</sup>	Chaleur tournante	Grille métallique	1	160	60 - 70
Pain grillé <sup>1) 5)</sup>	Gril	Grille métallique	2	300	4 - 5

**1)** Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte. N'utilisez pas la fonction : Préchauffage rapide.

**2)** Placez le plateau de cuisson avec la pente vers l'arrière de l'intérieur du four.

**3)** Le plateau de cuisson doit toucher l'arrière de l'intérieur du four.

**4)** 2 pains moulés placés en diagonale (Ø 20 cm). Le droit doit être positionné plus à l'avant que le gauche.

**5)** Selon : IEC 60350-1:2016 et IEC 60350-1:2023.

### Recettes supplémentaires

Placez le plateau de cuisson avec la pente vers l'arrière de l'intérieur du four.

			°C	
Meringues <sup>1)2)</sup>	Chauffage Haut/Bas	2	100	90 - 180
Meringues <sup>1)2)</sup>	Chaleur tournante	2	100	90 - 180
Scones <sup>1)</sup>	Chauffage Haut/Bas	3	190	12 - 13
Scones <sup>1)</sup>	Chaleur tournante	3	190	10 - 12
Poulet <sup>3)</sup>	Turbo gril	1	200	65 - 75

**1)** Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte. N'utilisez pas la fonction : Préchauffage rapide.

**2)** Utilisez un papier cuisson.

**3)** Placez le poulet avec le côté poitrine vers le bas. Retournez la viande à l'envers à la moitié du temps de cuisson.

## 11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 11.1 Remarques concernant le nettoyage

#### Agents nettoyants

- Nettoyez l'avant de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux.
- Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
- Nettoyez les taches avec un détergent doux.

#### Utilisation quotidienne

- Essuyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.
- Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez l'intérieur de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.

#### Accessoires

- Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre 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.

### 11.2 Nettoyage du gaufrage de la cavité

Nettoyez le bac de la cavité pour retirer les résidus de calcaire après une cuisson à la vapeur.



Pour la fonction : SteamBake nettoyez le four tous les 5 à 10 cycles de cuisson.

- Versez 250 ml de vinaigre blanc ou d'acide citrique dans le bac de la cavité.

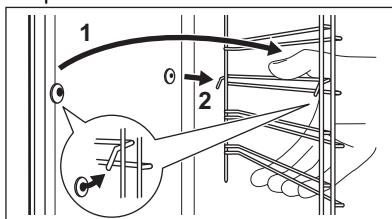
Utilisez du vinaigre à 6 % d'acidité maximum, sans additifs.

- Laissez le vinaigre dissoudre les résidus de calcaire à température ambiante pendant 30 minutes.
- Nettoyez la cavité avec de l'eau chaude et un chiffon doux.

### 11.3 Retrait des supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

- Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
- Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.
- Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.



- Remettez les supports de grille à leur position initiale. Répétez les étapes dans l'ordre inverse.

Si les rails télescopiques sont fournis, les goupilles de retenue doivent pointer vers l'avant.

### 11.4 Retrait et installation de la porte

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

### **AVERTISSEMENT!**

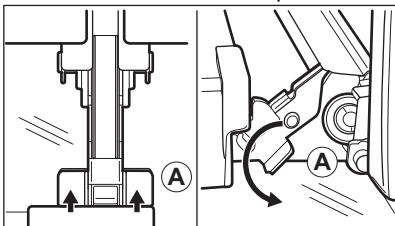
La porte est lourde.

### **ATTENTION!**

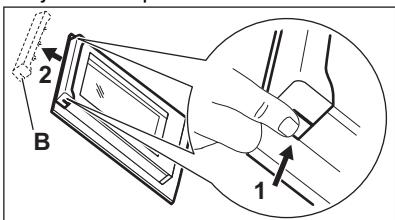
Manipulez soigneusement la vitre, en particulier autour des bords du panneau avant. Le verre peut se briser.

- Assurez-vous que l'appareil est froid.

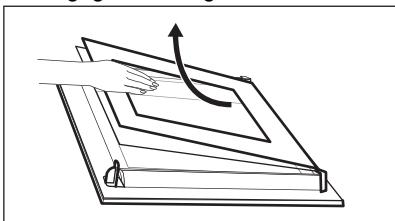
- Ouvrez entièrement la porte.
- Appuyez sur les leviers de serrage **A** sur les deux charnières de porte.



- Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (à un angle d'environ : 70°).
- Tenez la porte en plaçant vos mains de chaque côté et soulevez-la en la tirant en biais vers le haut.
- Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.
- Tenez le cache de porte **B** sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.



- Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.
- Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur un par un et dégagiez-les du guide.



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

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

## 11.5 Remplacement de l'ampoule

### AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure lors du retrait du couvercle en verre.

### AVERTISSEMENT!

Risque de brûlures, le couvercle en verre peut être chaud. Utilisez un gant de protection lorsque vous touchez l'ampoule.

- Mettez à l'arrêt l'appareil. Attendez que l'appareil soit froid.
- Débranchez l'appareil.
- Utilisez un tournevis Torx 20 pour démonter le couvercle en verre.
- Retirez et nettoyez le cadre métallique et le joint d'étanchéité.
- Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
- Installez le cadre métallique et le joint d'étanchéité. Serrez les vis.

## 12. DÉPANNAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

#### 12.1 En cas d'anomalie de fonctionnement...

Symptôme	Vérifiez que...
Vous ne pouvez pas mettre l'appareil en fonctionnement ni le faire fonctionner.	L'appareil est correctement branché à une source d'alimentation électrique.
L'appareil ne chauffe pas.	L'arrêt automatique est désactivé.
L'appareil ne chauffe pas.	Le fusible n'a pas disjoncté.
L'appareil ne chauffe pas.	Touches Verrouil est désactivée.
L'éclairage est éteint.	Chaleur Tournante Humide - est activée.
Le voyant ne fonctionne pas.	L'ampoule est grillée.
L'affichage indique 00:00.	Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'heure actuelle.
L'eau fuit du bac de la cavité.	Le bac de la cavité est trop rempli.



Si l'affichage indique un code d'erreur qui ne figure pas dans ce tableau, désactivez et réenclenchez le fusible de l'habitation pour redémarrer l'appareil. Si le code d'erreur réapparaît, contactez un service après-vente agréé.

#### 12.2 Données de maintenance

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

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque

signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de l'appareil. Elle est visible lorsque vous ouvrez la porte. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité de l'appareil.

**Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :**

Modèle (MOD.) :

Référence produit  
(PNC) :

Numéro de série (SN) :

## 13. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

#### 13.1 Fiche d'informations sur le produit et informations sur le produit conformément aux réglementations européennes sur l'étiquetage énergétique et l'écoconception

Nom du fournisseur

Electrolux

Identification du modèle	EVD6H46GZ 944005359
Indice d'efficacité énergétique	79.7
Classe d'efficacité énergétique	A+
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0.99 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.59 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	45 l
Type de four	Four encastrable
Masse	29.7 kg

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

## 13.2 Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode faible puissance applicable

Consommation d'énergie en mode veille	0.8 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	20 min

### 13.3 Conseils pour économiser l'énergie

Les conseils ci-dessous vous aideront à économiser de l'énergie lors de l'utilisation de votre appareil.

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en marche. Évitez d'ouvrir l'appareil trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

Utilisez des plats en métal et des moules et récipients foncés et non réfléchissants pour accroître les économies d'énergie.

Ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson, sauf recommandation spécifique.

Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.

#### Cuisson avec ventilation

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

#### Chaleur résiduelle

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

Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou réchauffer d'autres plats.

Lorsque vous mettez l'appareil à l'arrêt, l'écran indique la chaleur résiduelle ou la température.

#### Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et garder les aliments 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.

#### 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 rallumer l'éclairage, mais cela réduira les économies d'énergie.

## 14. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

Recyclez les matériaux portant le symbole

 Placez l'emballage dans les conteneurs appropriés pour le recycler. Contribuez à la protection de l'environnement et de la santé humaine en recyclant les déchets des appareils électriques et électroniques. Ne

jetez pas les appareils marqués du symbole

 avec les déchets ménagers. Rapportez ce produit à votre centre de recyclage local ou renseignez-vous auprès de votre mairie.

**FR** Concerne la France uniquement :



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



# Welcome to Electrolux! Thank you for choosing our appliance.



Get usage advice, brochures, troubleshooting, service and repair information:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Subject to change without notice.

## CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	25
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	27
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	29
4. CONTROL PANEL.....	29
5. BEFORE FIRST USE.....	30
6. DAILY USE.....	30
7. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	35
8. CLOCK FUNCTIONS.....	35
9. USING THE ACCESSORIES.....	36
10. HINTS AND TIPS.....	37
11. CARE AND CLEANING.....	39
12. TROUBLESHOOTING.....	41
13. ENERGY EFFICIENCY.....	42
14. ENVIRONMENTAL CONCERN.....	43

## 1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

### 1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

## **1.2 General Safety**

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.

- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

### 2.1 Installation

#### WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions available on our website.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, check if the appliance door opens without restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.

### 2.2 Electrical connection

#### WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.

- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

## 2.3 Use

### **WARNING!**

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can be released.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it comes in contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Always use glass and jars approved for preserving purposes.
- Do not put flammable products or items moistened with flammable products in, near or on the appliance.

### **WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discolouration to the enamel:
  - do not put ovenware or other objects directly on the bottom of the appliance's cavity.
  - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
  - do not put water directly into the hot appliance.
  - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
  - be careful when you remove or install the accessories.

- Discolouration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Use only accessories supplied with this appliance or recommended by the manufacturer.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

## 2.4 Care and cleaning

### **WARNING!**

Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance, the door is heavy.
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, follow the safety instructions on its packaging.

## 2.5 Internal lighting

### **WARNING!**

Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately:

These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

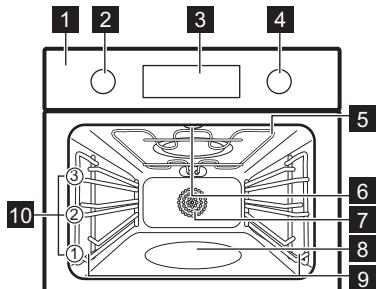
- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.

## 2.6 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre.

## 3. PRODUCT DESCRIPTION

### 3.1 General overview



- Use original spare parts only.

## 2.7 Disposal

### ⚠ WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

## 4. CONTROL PANEL

### 4.1 Turning the appliance on and off

To turn on the appliance:

1. Press the knobs. The knobs come out.
  2. Turn the knob for the heating functions to select a function.
  3. Turn the control knob to adjust settings.
- To turn off the appliance: turn the knob for the heating functions to the off position 0.

### 4.2 Control panel overview



Press to set timer functions.

- 1 Control panel
- 2 Knob for the heating functions
- 3 Display
- 4 Control knob
- 5 Heating element
- 6 Lamp
- 7 Fan
- 8 Cavity embossment
- 9 Shelf support, removable
- 10 Shelf positions



Press and hold to set the function: Fast Heat Up.



Press to turn the appliance lamp on and off.



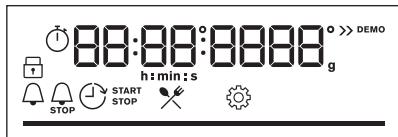
Press and hold to set the function: Lock.



Press to confirm your selection.

### 4.3 Display indicators

Display with key functions:



The appliance is locked.



Submenu: Assisted Cooking.



Submenu: Settings



Fast Heat Up is activated.



Steam cooking is activated.



Minute minder is activated.



Cooking time is activated.



Time Delayed Start is activated.



Uptimer is activated.



Progress bar - visually indicates when the appliance reaches the set temperature or when the cooking time comes to an end.

## 5. BEFORE FIRST USE



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 5.1 Setting the time

After the first connection to the mains, wait until the display shows: "00:00" or "12:00" (depending on the model).

1. Turn the control knob to set the time.
2. Press OK.

### 5.2 Initial preheating and cleaning

Preheat the empty appliance before the first use and contact with food. The appliance can emit unpleasant smell and smoke. Ventilate the room during preheating.

1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.

2. Set the function . Set the maximum temperature. Refer to Daily use. Let the appliance operate for 1 h.
3. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
4. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
5. Turn off the appliance and wait until it is cold.
6. Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.
7. Put the accessories and removable shelf supports back to their initial position.

## 6. DAILY USE



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 6.1 Heating functions



#### True Fan Cooking

To roast meat and bake cakes. Set a lower temperature than for Conventional Cooking as the fan distributes heat evenly in the oven interior.

	<b>Conventional Cooking</b> To bake and roast food on one shelf position.
	<b>SteamBake</b> To add humidity during the cooking. To get the right colour and crispy crust during baking. To give more juiciness during reheating.
	<b>Frozen Foods</b> To make convenience food crispy, e.g. french fries, potato wedges or spring rolls.
	<b>Pizza Function</b> To bake pizza and other dishes that require more heat from below.
	<b>Bottom Heat</b> To make browning and crispy bottom. Use the lowest shelf position.
	<b>Moist Fan Baking</b> This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature inside the appliance may differ from the set temperature. The residual heat is used. The heating power may be reduced. For more information refer to Daily use, Notes on: Moist Fan Baking.
	<b>Grill</b> To grill thin pieces of food and to toast bread.
	<b>Turbo Grilling</b> To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To bake gratins and to brown.
	The lamp may turn off automatically at a temperature below 80°C during some oven functions.

## 6.2 Notes on: Moist Fan Baking

This function was used to comply with the energy efficiency class and ecodesign requirements (according to EU 65/2014 and EU 66/2014). Tests according to: IEC/EN 60350-1.

The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and the oven operates with the highest energy efficiency possible.

When you use this function the lamp automatically turns off after 30 sec.

For the cooking instructions refer to Hints and tips, Moist Fan Baking. For general energy

saving recommendations refer to Energy efficiency, Energy saving tips.

## 6.3 Setting: Heating functions

1. Turn the knob for the heating functions to select a heating function.
  2. Turn the control knob to set the temperature.
-  **Fast Heat Up** - press and hold to shorten the heating time. It is available for some heating functions. Fan may turn on automatically.

## 6.4 Setting: SteamBake - Steam cooking

1. Make sure that the appliance is cold.
2. Fill the cavity embossment with tap water. For the quantity refer to "Hints and tips" chapter.  
Do not refill the cavity embossment during cooking or when the appliance is hot.
3. Turn the knob for the heating functions to select the heating function .
4. Turn the control knob to set the temperature.
5. Preheat the empty appliance for 10 min to create humidity.
6. Insert the food in the appliance.
7. When the cooking ends, turn the knob for the heating functions to the off position to turn off the appliance.
8. When the appliance is cold, remove the remaining water from the cavity embossment with a soft cloth.

### **WARNING!**

Carefully open the door. Released humidity can cause burns.

## 6.5 Entering: Menu

Open the Menu to access Assisted Cooking dishes and settings.

1. Turn the knob for the heating functions to .
- The display shows  .
2. Turn the control knob and select the icon to enter submenu. Press **OK**.

## 6.6 Setting: Assisted Cooking

Assisted Cooking submenu consists of programmes that are designed for dedicated dishes. Programmes start with a suitable setting. You can adjust the time and the temperature during cooking.

1. Turn the knob for the heating functions to .
2. Turn the control knob to select . Press OK.
3. Turn the control knob to select a dish (P1 - P...). Press OK.
4. Turn the control knob to adjust the weight. Option is available for selected dishes. Press OK.
5. Place the food inside the appliance. Press OK.

6. When the function ends, check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.

### Submenu: Assisted Cooking

#### Legend



Weight adjustment available.



Fill the cavity embossment with water for steam cooking.



Preheat the appliance before you start cooking.



Shelf level. Refer to Product description.

The display shows **P** and a **number** of the dish that you can check in the table.

Dish	Weight	Shelf level / Accessory
<b>P1</b> Roast beef, rare		
<b>P2</b> Roast beef, medium	1000 - 1500 g; 4 - 6 cm thick pieces	1; baking tray Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
<b>P3</b> Roast beef, well-done		
<b>P4</b> Steak, medium	150 - 300 g per piece; 3 cm thick slices	2; baking tray Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
<b>P5</b> Beef roast / braised (prime rib, top round, thick flank)	1500 - 2000 g	2; roasting dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Add liquid. Insert to the appliance.
<b>P6</b> Roast beef, rare (slow cooking)		
<b>P7</b> Roast beef, medium (slow cooking)	1000 - 1500 g; 4 - 6 cm thick pieces	1; baking tray Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
<b>P8</b> Roast beef, well-done (slow cooking)		
<b>P9</b> Fillet, rare (slow cooking)		
<b>P10</b> Fillet, medium (slow cooking)	800 - 1000 g; 5 - 6 cm thick pieces	2; baking tray Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
<b>P11</b> Fillet, well-done (slow cooking)		

Dish	Weight	Shelf level / Accessory
<b>P12</b> <b>Veal roast</b> (e.g. shoulder)	800 - 1500 g; 5 - 6 cm thick pieces	  1; ceramic or glass casserole dish on <b>wire shelf</b> Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Add liquid. Insert to the appliance.
<b>P13</b> <b>Pork roast</b> (e.g. neck or shoulder)	1500 - 2000 g	 1; ceramic or glass casserole dish on <b>wire shelf</b>
<b>P14</b> <b>Pulled pork</b> (slow cooking)	1500 - 2000 g	 1; ceramic or glass casserole dish on <b>wire shelf</b>
<b>P15</b> <b>Pork loin, fresh</b>	1000 - 1500 g; 6 - 7 cm thick pieces	 1; ceramic or glass casserole dish on <b>wire shelf</b> Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
<b>P16</b> <b>Spare ribs</b>	2000 - 3000 g; use raw, 2 - 3 cm thin spare ribs	 2; <b>baking tray</b>
<b>P17</b> <b>Lamb leg with bones</b>	500 - 1000 g; 7 - 9 cm thick pieces	 1; ceramic or glass casserole dish on <b>wire shelf</b> Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Add liquid. Insert to the appliance.
<b>P18</b> <b>Chicken, whole</b>	1000 - 1400 g	 1;  150 ml; <b>baking tray</b> Turn the chicken after half of the cooking time.
<b>P19</b> <b>Chicken, half</b>	500 - 800 g	  1; <b>baking tray</b>
<b>P20</b> <b>Chicken breast</b>	180 - 250 g per piece	 2; casserole dish on <b>wire shelf</b> Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
<b>P21</b> <b>Chicken legs, fresh</b>	250 - 350 g	 1; <b>baking tray</b>
<b>P22</b> <b>Duck, whole</b>	1500 - 2500 g	  1; <b>baking tray</b> Turn the duck after half of the cooking time.
<b>P23</b> <b>Goose breast</b>	350 - 500 g	 1; ceramic or glass casserole dish on <b>wire shelf</b>
<b>P24</b> <b>Meat loaf</b>	1000 - 1500 g	 1; loaf pan on <b>wire shelf</b>
<b>P25</b> <b>Meatloaf, Leberkäse</b>	750 - 1000 g	 1; loaf pan on <b>wire shelf</b>
<b>P26</b> <b>Fish, whole, grilled</b>	500 - 1000 g per fish	 1; <b>baking tray</b>
<b>P27</b> <b>Fish fillet</b>	150 - 300 g	  2; ceramic or glass casserole dish on <b>wire shelf</b>
<b>P28</b> <b>Cheesecake</b>	2000 - 3000 g	 2; <b>baking tray</b>

Dish	Weight	Shelf level / Accessory
P29 Apple cake, covered	1000 - 1500 g	  2;  100 ml; pie pan on <b>wire shelf</b>
P30 Apple tart	1000 - 1500 g	 2; tart pan on <b>wire shelf</b>
P31 Apple pie	1000 - 1200 g	  1;  100 ml; pie pan on <b>wire shelf</b>
P32 Brownies	1000 g of dough	  2; casserole dish on <b>wire shelf</b>
P33 Chocolate muffins	10 to 20 pieces	  2;  100 ml; <b>baking tray</b>
P34 Loaf cake	1000 g of dough	 1; loaf pan on <b>wire shelf</b>
P35 Baked potatoes	1000 g of fresh potatoes	  2; <b>baking tray</b>
P36 Wedges	750 - 1000 g of raw potatoes	  2; <b>baking tray</b> lined with baking paper
P37 Grilled mixed vegetables	1000 - 1500 g	 1; <b>baking tray</b> lined with baking paper
P38 Croquettes (frozen)	500 - 750 g	  2; <b>baking tray</b>
P39 French fries (frozen)	750 g	  2; <b>baking tray</b>
P40 Lasagna with dry pasta sheets	1000 - 1500 g	 1; casserole dish on <b>wire shelf</b>
P41 Potato gratin (raw potatoes)	1000 - 1500 g	 1; casserole dish on <b>wire shelf</b>
P42 Pizza fresh, thin crust	-	  1;  100 ml; <b>baking tray</b> lined with baking paper
P43 Pizza fresh, thick crust	-	  1; <b>baking tray</b> lined with baking paper
P44 Quiche	-	  1; <b>springform tin</b> on <b>wire shelf</b>
P45 Baguette / Ciabatta / White bread	600 - 800 g of fresh dough	  2;  100 ml; <b>baking tray</b> lined with baking paper
P46 Whole grain / Rye / Dark bread	1000 g of fresh dough	  1;  100 ml; <b>baking tray</b> lined with baking paper

## 6.7 Changing: Settings

1. Turn the knob for the heating functions to .
2. Turn the control knob to select . Press **OK**.
3. Turn the control knob to select the setting. Press **OK**.

4. Turn the control knob to adjust the value. Press **OK**.
5. Turn the knob for the heating functions to the off position to exit Menu.

## Submenu: Settings

Setting	Value
01 Time of day	Change
02 Display brightness	1 - 5
03 Key tones	1 - Beep, 2 - Click, 3 - Sound off
04 Buzzer volume	1 - 4
05 Uptimer	On / Off

Setting	Value
06 Light	On / Off
07 Fast Heat Up	On / Off
08 Demo mode	Activation code: 2468
09 Software version	Check
10 Reset all settings	Yes / No

## 7. ADDITIONAL FUNCTIONS

### 7.1 Lock

This function prevents an accidental change of the appliance function.

When activated while the appliance is in use, it locks the control panel, ensuring that the current cooking settings continue uninterrupted.

When activated while the appliance is off, it keeps the control panel locked, preventing the appliance from being turned on unintentionally.

 - press and hold to turn on the function. A signal sounds.  - flashes 3 times when the lock is turned on.

 - press and hold to turn off the function.

### 7.2 Automatic switch-off

For safety reasons, if the heating function is active and no settings are changed, the appliance will turn off automatically after a certain period of time.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	3

If you intend to run a heating function for a duration exceeding the automatic switch-off time, set the cooking time. Refer to Clock functions.

The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, Time Delayed Start.

### 7.3 Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you turn off the appliance, the cooling fan can continue to operate until the appliance cools down.

## 8. CLOCK FUNCTIONS

### 8.1 Timer functions description

 <b>Minute minder</b>	To set a countdown timer. When the timer ends, the signal sounds. This function has no effect on the operation of the appliance and can be set at any time.
--	---

 <b>Cooking time</b>	To set cooking duration. When the timer ends, the signal sounds and the heating function will automatically turn off.
---	---

 <b>Time Delayed Start</b>	To postpone the start and / or end of cooking.
 <b>Uptimer</b>	To show how long the appliance operates. Maximum is 23 h 59 min. This function has no effect on the operation of the appliance and can be set at any time.

## 8.2 Setting: Minute minder

1. Press .

The display shows: 0:00 and .

2. Turn the control knob to set the Minute minder.
3. Press . The timer starts counting down immediately.

## 8.3 Setting: Cooking time

1. Turn the knobs to select the heating function and to set the temperature.
2. Press  until the display shows: 0:00  and .
3. Turn the control knob to set the Cooking time.
4. Press . The timer starts counting down immediately.
5. When the time ends, press  and turn the knob for the heating functions to the off position.

## 8.4 Setting: Time Delayed Start

1. Turn the knobs to select the heating function and to set the temperature.

2. Press  until the display shows:  and .
  3. Turn the control knob to set the start time.
  4. Press .
- The display shows:   .
5. Turn the control knob to set the end time.
  6. Press .
- The timer starts counting down at a set start time.
7. When the time ends, press  and turn the knob for the heating functions to the off position.

## 8.5 Setting: Uptimer

1. Turn the knob for the heating functions to  to enter Menu.
2. Turn the control knob to select  / Uptimer. Refer to Daily use, Menu: Settings.
3. Press .
4. Turn the control knob to turn the Uptimer on and off.
5. Press .

## 8.6 Setting: Time of day

1. Turn the knob for the heating functions to  to enter Menu.
2. Turn the control knob to select  / Time of day. Refer to Daily use, Menu: Settings.
3. Turn the control knob to set the clock.
4. Press .

## 9. USING THE ACCESSORIES

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

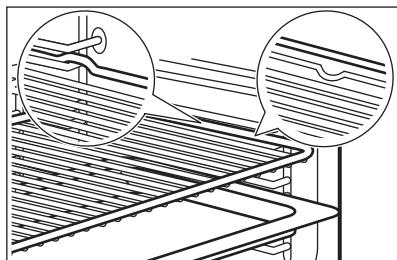
## 9.1 Inserting accessories

Accessories available depending on model. Scan the QR code to check how to use accessories supplied with your appliance. You can order optional accessories separately. For more information, please contact your local supplier.



A small indentation at the top increases safety and provides tilt protection. The indentations are also anti-tip devices. The rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.

Insert the accessory (wire shelf / tray) between the guide bars of the shelf support. Make sure that the shelf touches the back of the oven interior and the feet point down.



If your tray has a slope, position it towards the back of the oven interior.

If your wire shelf has a step, position it towards the front of the oven interior.

If there is an inscription on the accessory, make sure it is facing you.

If you are using a tray with holes place the tray / pan underneath, to collect dripping liquids.

## 10. HINTS AND TIPS

### 10.1 Cooking recommendations

Cooking and baking processes are only suitable on one level.

The temperature and cooking times in the tables are for guidance only. They depend on the recipes, quality and quantity of the ingredients used.

Your appliance may bake or roast differently than your previous appliance. The hints below show recommended settings for temperature, cooking time and shelf position for specific types of food.

Count the shelf positions from the bottom of the oven floor.

If you cannot find the settings for a specific recipe, look for a similar one.

For energy saving tips refer to Energy efficiency.

#### Symbols used in the tables:

	Food type
	Heating function
	Temperature
	Accessory
	Shelf position
	Cooking time (min)
	Amount of water (ml)

## 10.2 Table for the function: SteamBake

		°C			
White bread	Baking tray 1)	190 2)	45 - 55	2	100
Bread rolls	Baking tray 1)	210 2)	25 - 35	2	100
Apple pie	Round tin 22 cm	160 2)	85 - 95	1	100
Homemade pizza	Baking tray 1)	210 2)	20 - 30	1	100
Pizza, frozen	Wire shelf	220 2)	15 - 25	1	100
Chicken	Baking tray 1)	220	55 - 65	1	200
Croissant, frozen	Wire shelf	170 2)	30 - 40	2	100
Pork joint	Baking tray 1)	180	120 - 130	1	200
Regenerating plated meals, single portion	Plate	120 2)	10 - 20	1	50

1) Place the baking tray with the slope towards the back of the oven interior.

2) Preheat the appliance until set temperature is reached. Do not use the function: Fast Heat Up.

## 10.3 Moist Fan Baking - recommended accessories

Use dark and non-reflective tins and containers. They have better heat absorption than light colour and reflective dishes.

- **Pizza pan** - dark, non-reflective, diameter 28 cm

- **Baking dish** - dark, non-reflective, diameter 26 cm
- **Ramekins** - ceramic, diameter 8 cm, height 5 cm
- **Flan base tin** - dark, non-reflective, diameter 28 cm

## 10.4 Moist Fan Baking

			°C	
Pasta gratin	Wire shelf	1	200	45 - 60
Potato gratin	Wire shelf	1	180	80 - 100
Moussaka	Wire shelf	1	180	75 - 90
Lasagne	Wire shelf	1	180	70 - 90
Cannelloni	Wire shelf	1	200	65 - 80
Bread pudding	Wire shelf	1	190	60 - 80
Rice pudding	Wire shelf	1	180	80 - 100
Apple Cake	Wire shelf	1	160	100 - 120
White bread	Baking tray 1)	1	200	80 - 100

1) Place the baking tray with the slope towards the back of the oven interior.

## 10.5 Information for test institutes

### Baking on one level

Tests according to: EN 60350-1, IEC 60350-1.

				°C	
Small cakes, 20 per tray <sup>1)</sup>	Conventional Cooking	Baking tray <sup>2)3)</sup>	2	150	26 - 36
Small cakes, 20 per tray <sup>1)</sup>	True Fan Cooking	Baking tray <sup>2)3)</sup>	2	150	21 - 31
Fatless sponge cake <sup>1)</sup>	Conventional Cooking	Wire shelf	1	170	21 - 31
Fatless sponge cake <sup>1)</sup>	True Fan Cooking	Wire shelf	1	160	35 - 45
Apple pie <sup>4)</sup>	Conventional Cooking	Wire shelf	1	170	60 - 70
Apple pie <sup>4)</sup>	True Fan Cooking	Wire shelf	1	160	60 - 70
Toast <sup>1) 5)</sup>	Grill	Wire shelf	2	300	4 - 5

**1)** Preheat the appliance until set temperature is reached. Do not use the function: Fast Heat Up.

**2)** Use baking tray with the slope towards the back of the oven interior.

**3)** Baking tray must touch the back of the oven interior.

**4)** 2 tins placed diagonally (Ø 20 cm). The right one to be positioned more in the front than the left one.

**5)** According to: IEC 60350-1:2016 and IEC 60350-1:2023.

### Additional recipes

Use baking tray with the slope towards the back of the oven interior.

Meringues <sup>1)2)</sup>	Conventional Cooking	2	100
Meringues <sup>1)2)</sup>	True Fan Cooking	2	100
Scones <sup>1)</sup>	Conventional Cooking	3	190
Scones <sup>1)</sup>	True Fan Cooking	3	190
Chicken <sup>3)</sup>	Turbo Grilling	1	200

**1)** Preheat the appliance until set temperature is reached. Do not use the function: Fast Heat Up.

**2)** Use baking paper.

**3)** Place chicken with breast side down. Turn it upside down halfway through the cooking time.

## 11. CARE AND CLEANING

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 11.1 Notes on cleaning

#### Cleaning agents

- Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent.
- Use a cleaning solution to clean metal surfaces.
- Clean stains with a mild detergent.

## Everyday use

- Clean the interior of the appliance after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.
- Do not store food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the interior of the appliance only with a microfibre cloth after each use.

## Accessories

- Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.
- Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

## 11.2 Cleaning the cavity embossment

Clean the cavity embossment to remove limestone residue after cooking with steam.



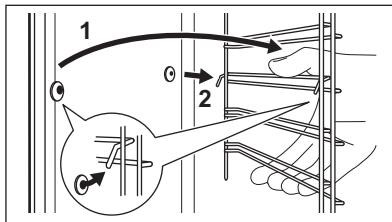
For the function: SteamBake clean the oven every 5 - 10 cooking cycles.

1. Pour 250 ml of white vinegar or citric acid into the cavity embossment. Use maximum 6% acidity vinegar without any additives.
2. Let the vinegar dissolve the limestone residue at the ambient temperature for 30 minutes.
3. Clean the cavity with warm water and a soft cloth.

## 11.3 Removing the shelf supports

Remove the shelf supports to clean the appliance.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Pull the front of the shelf support away from the side wall.
3. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.



4. Put the shelf supports back to the initial position. Repeat the steps in the reverse order.

If the telescopic runners are supplied, its retaining pins must point to the front.

## 11.4 Removing and installing door

You can remove the door and the internal glass panels to clean it. The number of glass panels is different for different models.

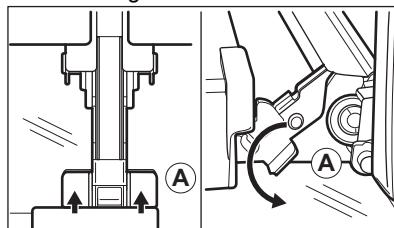


**WARNING!**  
The door is heavy.

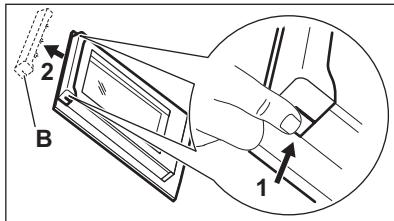


**CAUTION!**  
Carefully handle the glass, especially around the edges of the front panel. The glass can break.

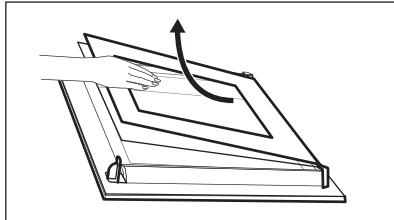
1. Make sure the appliance is cold.
2. Fully open the door.
3. Press the clamping levers **A** on the two door hinges.



4. Close the oven door to the first opening position (at approximate angle: 70°).
5. Hold the door with one hand on each side and pull it away from the oven at an upwards angle.
6. Put the door with the outer side down on a soft cloth on a stable surface.
7. Hold the door trim **B** on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



8. Pull the door trim to the front to remove it.
9. Hold the door glass panels on their top edge one by one and pull them up out of the guide.



10. Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.

After cleaning, do the above steps in the opposite sequence. Install the smaller panel first, then the larger and the door.

Make sure that the glass panels are inserted in the correct position otherwise the surface of the door may overheat.

## 11.5 Replacing the lamp

### ⚠ WARNING!

Risk of electric shock.

### ⚠ WARNING!

Risk of injury when removing the glass cover.

### ⚠ WARNING!

Risk of burns, the glass cover may be hot. Use protective glove when touching the lamp.

1. Turn off the appliance. Wait until the appliance is cold.
2. Disconnect the appliance from the mains.
3. Use a Torx 20 screwdriver to remove the glass cover.
4. Remove and clean the metal frame and the seal.
5. Replace the lamp with a suitable 300°C heat-resistant lamp.
6. Install the metal frame and the seal. Tighten the screws.

## 12. TROUBLESHOOTING

### ⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 12.1 What to do if...

Problem	Check if...
You cannot activate or operate the appliance.	The appliance is correctly connected to an electrical supply.
The appliance does not heat up.	The automatic switch-off is deactivated.
The appliance does not heat up.	The fuse is not blown.
The appliance does not heat up.	Lock is deactivated.
The lamp is turned off.	Moist Fan Baking - is activated.

Problem	Check if...
The lamp does not work.	The lamp is burnt out.
The display shows 00:00.	There was a power cut. Set the time of day.
The water leaks out of the cavity embossment.	There is too much water in the cavity embossment.



If the display shows an error code that is not in this table, turn the house fuse off and on to restart the appliance. If the error code recurs contact an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is located on the front frame of the appliance. It is visible when you open the door. Do not remove the rating plate from the appliance.

**We recommend that you write the data here:**

Model (MOD.) :

Product number (PNC):

Serial number (S.N.):

## 12.2 Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.

## 13. ENERGY EFFICIENCY

### 13.1 Product Information Sheet and Product Information according to EU Energy Labelling and Ecodesign Regulations

Supplier's name	Electrolux
Model identification	EVD6H46GZ 944005359
Energy Efficiency Index	79.7
Energy efficiency class	A+
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.99 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.59 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	45 l
Type of oven	Built-In Oven
Mass	29.7 kg

IEC/EN 60350-1 - Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills - Methods for measuring performance.

### 13.2 Product information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode

Power consumption in standby	0.8 W
------------------------------	-------

### 13.3 Energy saving tips

Following tips below will help you save energy when using your appliance.

Make sure that the appliance door is closed when the appliance operates. Do not open the appliance door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal cookware and dark, non-reflective tins and containers to improve energy saving.

Do not preheat the appliance before cooking unless specifically recommended.

Keep breaks between baking as short as possible when you prepare a few dishes at one time.

#### Cooking with fan

When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

#### Residual heat

When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of

cooking. The residual heat inside the appliance will continue to cook.

Use the residual heat to keep the food warm or warm up other dishes.

When you turn off the appliance, the display shows the residual heat or temperature.

#### Keep food warm

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep the food warm. The residual heat indicator or temperature appears on the display.

#### Cooking with the lamp off

Turn off the lamp during cooking. Turn it on only when you need it.

#### Moist Fan Baking

Function designed to save energy during cooking.

When you use this function the lamp automatically turns off after 30 sec. You may turn on the lamp again but this action will reduce the expected energy savings.

## 14. ENVIRONMENTAL CONCERNs

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of

appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

**electrolux.com**

701138211-A-472025

