

EB7SL4CN
EB7SL4SP



FR Four

Notice d'utilisation



NOUS PENSONS À VOUS

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

Bienvenue chez Electrolux
Consultez notre site pour :



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

www.electrolux.com/support



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

www.registerelectrolux.com



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :

www.electrolux.com/shop

SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

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

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

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	3	4. BANDEAU DE COMMANDE.....	10
1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables.....	4	4.1 Vue d'ensemble du bandeau de commande.....	10
1.2 Sécurité générale.....	4	4.2 Affichage.....	11
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	6	5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	12
2.1 Installation.....	6	5.1 Nettoyage initial	12
2.2 Branchement électrique.....	7	5.2 Première connexion.....	13
2.3 Utilisation.....	7	5.3 Connexion Wi-Fi 	13
2.4 Entretien et Nettoyage.....	8	5.4 Licences du logiciel.....	13
2.5 Tiroir chauffant.....	8	5.5 Préchauffage initial.....	14
2.6 Éclairage interne.....	9	6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	14
2.7 Service.....	9	6.1 Comment régler Modes de cuisson.....	14
2.8 Mise au rebut.....	9	6.2 Comment régler : Cuisson assistée.....	15
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	9	6.3 Modes de cuisson.....	15
3.1 Vue d'ensemble.....	9	6.4 Remarques sur : Chaleur Tournante Humide.....	17
3.2 Accessoires.....	10		

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	17	11.3	Comment démonter et installer : Port e.....	29
7.1 Description des fonctions de l'horloge.....	17	11.4	Comment remplacer : Éclairage..	30
7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge.....	18	12. DÉPANNAGE.....		31
8. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	20	12.1 Que faire si.....		31
8.1 Insertion des accessoires.....	20	12.2 Comment gérer : Codes d'erreur.....		33
8.2 Sonde de cuisson.....	21	12.3 Données de maintenance.....		33
8.3 Comment utiliser : Sonde de cuisson.....	21	13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....		34
8.4 Tiroir chauffant.....	22	13.1 Informations sur le produit et fiche d'information sur le produit conformément aux réglementations européennes sur l'écoconception et l'étiquetage énergétique.....		34
9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	23	13.2 Économie d'énergie.....		35
9.1 Comment enregistrer : Mes programmes.....	23	14. STRUCTURE DES MENUS.....		35
9.2 Arrêt automatique.....	23	14.1 Menu		35
9.3 Ventilateur de refroidissement.....	24	14.2 Sous-menu pour : Options.....		36
10. CONSEILS.....	24	14.3 Sous-menu pour : Connexions...		36
10.1 Recommandations de cuisson.....	24	14.4 Sous-menu pour : Configuration..		37
10.2 Chaleur Tournante Humide.....	24	14.5 Sous-menu pour : Service.....		37
10.3 Chaleur Tournante Humide - accessoires recommandés.....	25	15. C'EST SIMPLE !.....		38
10.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests.....	26	16. GARANTIE.....		40
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	28	17. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....		40
11.1 Remarques concernant le nettoyage.....	28			
11.2 Comment retirer : Supports de grille	28			

Sous réserve de modifications.

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil et les appareils mobiles avec My Electrolux Kitchen .
- 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'utilisateur 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 unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme 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.
- Un moyen de déconnexion doit être prévu dans le câblage fixe conformément aux règles nationales d'installation.
- **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.
- Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour cet appareil.
- 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 scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte 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.
- L'unité intégrée doit répondre aux exigences de stabilité de la norme DIN 68930.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	762 (762) mm
Largeur du meuble	550 mm
Profondeur du meuble	605 (580) mm
Hauteur de l'avant de l'appareil	757 mm
Hauteur de l'arrière de l'appareil	739 mm
Largeur de l'avant de l'appareil	549 mm
Largeur de l'arrière de l'appareil	548 mm
Profondeur de l'appareil	567 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	546 mm
Profondeur avec porte ouverte	1017 mm
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	550 x 20 mm
Vis de montage	4x12 mm

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 sans fiche électrique ni 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. De l'air chaud peut se dégager.
- 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.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.
- Ne communiquez pas votre mot de passe wifi.



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 dans 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.
- 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.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux 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 Tiroir chauffant



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et de brûlures.

- Le tiroir chauffant devient chaud lorsque vous l'activez.
- Ne rangez jamais de matières inflammables dans l'appareil ni dans ce tiroir.

2.6 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.

2.7 Service

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

2.8 Mise au rebut

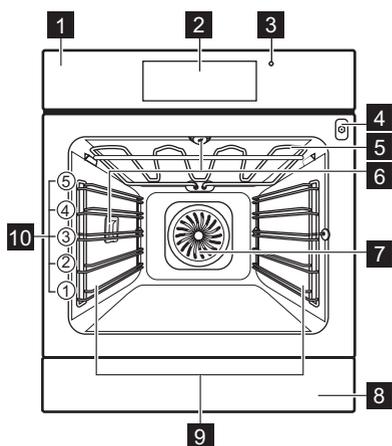


AVERTISSEMENT!
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil 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 jeunes et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Vue d'ensemble



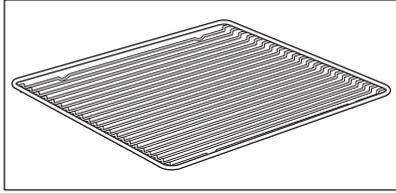
- 1 Bandeau de commande
- 2 Affichage
- 3 Voyant du tiroir chauffant
- 4 Prise pour la sonde à viande
- 5 Élément chauffant
- 6 Éclairage
- 7 Chaleur tournante
- 8 Réservoir
- 9 Support de grille, amovible
- 10 Niveaux de la grille

BANDEAU DE COMMANDE

3.2 Accessoires

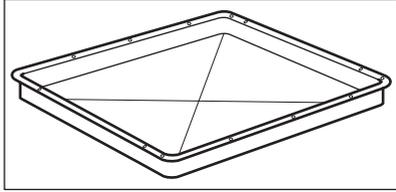
Grille métallique

Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.



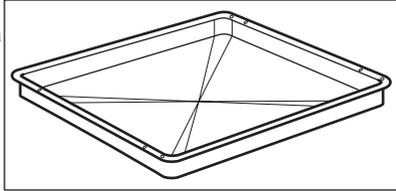
Plateau de cuisson

Pour les gâteaux et biscuits.



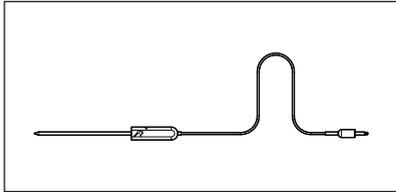
Plat à rôtir

Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.



Sonde de cuisson

Pour mesurer la température à l'intérieur des aliments.

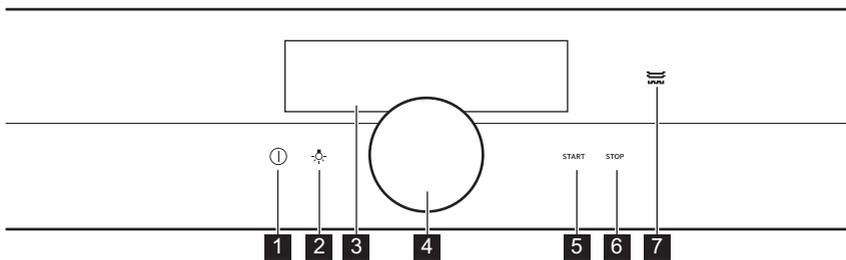


Tiroir chauffant

Le tiroir chauffant se trouve sous la cavité du four. Vous pouvez préchauffer la vaisselle dans le tiroir.

4. BANDEAU DE COMMANDE

4.1 Vue d'ensemble du bandeau de commande

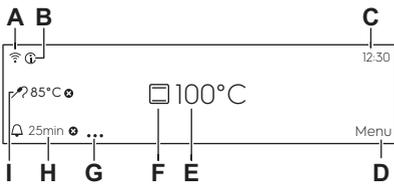


BANDEAU DE COMMANDE

1	Activez / Désactivez	Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre l'appareil.
2	Curseur de l'éclairage	Pour allumer et éteindre l'éclairage.
3	Affichage	Affiche les réglages actuels de l'appareil.
4	Manette rotative	Pour utiliser l'appareil.
5	START	Pour activer la fonction sélectionnée.
6	STOP	Pour désactiver la fonction sélectionnée.
7		Voyant du tiroir chauffant.

		
Maintenez	Appuyez sur la touche	Maintenez et tournez
Pour allumer l'écran principal.	Pour confirmer un réglage ou accéder au sous-menu sélectionné.	Pour ajuster les réglages et naviguer dans le menu.

4.2 Affichage

	<p>L'affichage avec le nombre maximal de fonctions réglées.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Wi-Fi (uniquement sur certains modèles) B. Information C. Heure actuelle D. Menu E. Température F. Modes de cuisson G. Réglages minuteur H. Minuteur I. Sonde de cuisson (uniquement sur certains modèles)
---	---

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Voyants de l'affichage

Son alarme indicateurs de fonction - lorsque la durée de cuisson programmée s'est écoulée, le signal sonore retentit.				
 La fonction est activée.	 La fonction est activée. La cuisson s'arrête automatiquement.	 Le son alarme est désactivé.		
Voyants du minuteur				
 Le minuteur démarre plus tard.	 Le minuteur démarre dès que vous refermez la porte de l'appareil.	 Pour annuler le réglage.	 Le minuteur démarre lorsque l'appareil atteint la température programmée.	 Le minuteur démarre quand la cuisson commence.
Wi-Fi voyant - l'appareil peut être connecté au Wi-Fi.				
 Wi-Fi la connexion est activée.				
Télécommande voyant - l'appareil peut être contrôlé à distance.				
 Télécommande est allumé.				

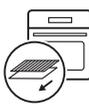
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Nettoyage initial

		
Étape 1	Étape 2	Étape 3

Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.	Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.	Placez les accessoires et les supports de grille amovibles dans l'appareil.
---	--	---

5.2 Première connexion

L'affichage indique un message de bienvenue après la première connexion.

Vous devez régler : Langue, Affichage Luminosité, Volume alarme, Heure actuelle, Connexion Wi-Fi.

5.3 Connexion Wi-Fi

Pour connecter l'appareil, vous avez besoin de :

- Un réseau sans fil avec connexion Internet.
- Un appareil mobile connecté au même réseau sans fil.

Étape 1	Téléchargez l'application mobile My Electrolux Kitchen et suivez les instructions pour les étapes suivantes.
Étape 2	Allumez l'appareil.
Étape 3	Sélectionnez : Menu / Configurations / Connexions.
Étape 4	Sélectionnez : Wi-Fi. Appuyez sur la manette.
Étape 5	Choisissez un réseau sans fil avec connexion Internet. Le module sans fil de l'appareil démarre dans les 90 secondes.

Fréquence	WLAN 2,4 Ghz
	2412 - 2484 MHz
Protocoles	IEEE 802.11b DSSS/802.11g/n OFDM
Puissance max.	EIRP < 20 dBm (100 mW)

5.4 Licences du logiciel

Le logiciel de ce produit contient des composants basés sur un logiciel libre et ouvert. Electrolux reconnaît pleinement les contributions du logiciel ouvert et des communautés robotiques au projet de développement.

Pour accéder au code source de ces composants logiciels libres et ouverts dont les conditions de licence doivent être publiées, et pour consulter leurs informations complètes sur le copyright et les conditions de licence applicables, rendez-vous sur : <http://electrolux.opensourcerepository.com> (dossier GTM3).

UTILISATION QUOTIDIENNE

5.5 Préchauffage initial

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

Étape 1	Retirez du four les accessoires et les supports de grille amovibles.
Étape 2	Réglez la température maximale pour la fonction :  Laissez le four fonctionner pendant 1 h.
Étape 3	Réglez la température maximale pour la fonction :  Laissez le four fonctionner pendant 15 min.
 Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four durant le préchauffage. Assurez-vous que la pièce est ventilée.	

6. UTILISATION QUOTIDIENNE

 AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Comment régler Modes de cuisson

Étape 1	Mettez en fonctionnement le four.
Étape 2	Maintenez la manette enfoncée. Les modes de cuisson par défaut s'affichent.
Étape 3	Sélectionnez le symbole du mode de cuisson et appuyez sur la manette pour entrer dans le sous-menu.
Étape 4	- Sélectionnez le mode de cuisson et appuyez sur la manette.
Étape 5	Sélectionnez : °C. Appuyez sur la manette. Les réglages de la température s'affichent.
Étape 6	- Tournez et appuyez sur la manette pour régler la température.
Étape 7	Appuyez sur START . Sonde de cuisson - vous pouvez brancher la sonde à tout moment avant ou pendant la cuisson.
STOP - appuyez pour désactiver le mode de cuisson.	
Étape 8	Éteignez le four.

6.2 Comment régler : Cuisson assistée

Chaque plat apparaissant dans ce sous-menu a une fonction et une température recommandées. Vous pouvez régler le temps et la température.

Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec :

- Poids automatique
- Sonde de cuisson

Le niveau de cuisson du plat :

- Saignant ou Moins
- À point
- Bien cuit ou Plus

Étape 1	Mettez en fonctionnement le four.
Étape 2	Sélectionnez : Menu . Appuyez sur la manette.
Étape 3	Sélectionnez : Cuisson assistée. Appuyez sur la manette.
Étape 4	Choisissez un plat ou un type d'aliment et appuyez sur la manette pour confirmer.
Étape 5	Appuyez sur START .

6.3 Modes de cuisson

FONCTIONS STANDARD

Mode de cuisson	Application
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 Turbo gril	Pour rôti de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.
 Chaleur tournante	Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour sécher des aliments. Diminuez les températures du four de 20 à 40 °C par rapport à Chauffage Haut/Bas.
 Plats Surgelés	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.

UTILISATION QUOTIDIENNE

Mode de cuisson	Application
 Chauffage Haut/Bas	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 Fonction Pizza	Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.
 Chauffage inférieur	Pour cuire des gâteaux avec dessous croustillant et pour stériliser des aliments.

PROGRAMMES SPÉCIAUX

Mode de cuisson	Application
 Stérilisation	Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).
 Déshydratation	Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches.
 Chauffe-plats	Pour préchauffer vos assiettes avant de les servir.
 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.
 Décongélation	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.
 Gratiner	Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Pour gratiner et faire dorer.

Mode de cuisson	Application
 Cuisson basse température	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.
 Maintien au chaud	Pour maintenir les aliments au chaud.
 Chaleur Tournante Humide	Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez la partie sur les remarques du chapitre « Utilisation quotidienne ». Chaleur Tournante Humide.
 Cuisson du pain	Utilisez cette fonction pour préparer de très bons pains et petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en matière de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.

6.4 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 à la norme : 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 consulter les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Chaleur Tournante Humide. Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique », « Économie d'énergie ».

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

7.1 Description des fonctions de l'horloge

Fonctions de l'horloge	Application
Heure de cuisson	Pour définir la durée de la cuisson. Le maximum est de 23 h 59 min.
Conditions de start	Pour programmer quand le minuteur a démarré le décompte.

FONCTIONS DE L'HORLOGE

Fonctions de l'horloge	Application
Fin de l'action	Pour programmer l'action à la fin du décompte du minuteur.
Départ différé	Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.
Prolongation de la durée	Pour prolonger le temps de cuisson.
Rappel	Pour régler un décompte. Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil.

Conditions de start	Commentaire
-	Le minuteur démarre lorsque vous l'activez.
	Le minuteur démarre dès que vous refermez la porte.
	Le minuteur démarre quand la cuisson commence.
	Le minuteur démarre lorsque l'appareil atteint la température programmée.
	Le minuteur démarre à une heure spécifique.

7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge

Comment régler l'horloge	
Étape 1	Sélectionnez : Heure actuelle. Appuyez sur la manette.
Étape 2	Tournez la manette pour régler l'horloge. Appuyez sur la manette.

Comment régler le temps de cuisson	
Étape 1	Sélectionnez un mode de cuisson et réglez la température.
Étape 2	Sélectionnez : Minuteur.

Comment régler le temps de cuisson

Étape 3	Tournez la manette pour régler la durée. Appuyez sur la manette.
Étape 4	Sélectionnez : Fin de l'action. Appuyez sur la manette. Le minuteur commence son décompte immédiatement.

Comment choisir une option de début / fin de cuisson

Étape 1	Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.
Étape 2	Sélectionnez : ● ● ● . Appuyez sur la manette.
Étape 3	Sélectionnez : Conditions de start. Appuyez sur la manette.
Étape 4	Sélectionnez : Fin de l'action. Appuyez sur la manette.

Comment différer le début et la fin de la cuisson

Étape 1	Sélectionnez : ● ● ● . Appuyez sur la manette.
Étape 2	Sélectionnez : Conditions de start / Plus tard. Appuyez sur la manette.
Étape 3	Tournez la manette pour régler l'heure de début de cuisson. Appuyez sur la manette.
Étape 4	Tournez la manette pour régler la fin de cuisson. Appuyez sur la manette.
Étape 5	Sélectionnez : Fin de l'action. Appuyez sur la manette.

Comment différer le départ sans régler de fin de la cuisson

Étape 1	Sélectionnez : ● ● ● . Appuyez sur la manette.
Étape 2	Sélectionnez : Conditions de start / Plus tard.
Étape 3	Tournez la manette pour régler l'heure de début de cuisson. Appuyez deux fois sur la manette pour confirmer.

UTILISATION DES ACCESSOIRES

Comment prolonger le temps de cuisson

S'il ne reste que 10 % du temps de cuisson et que les aliments ne semblent toujours pas cuits, vous pouvez prolonger le temps de cuisson. Vous pouvez également changer de fonction du four.

Étape 1 Sélectionnez : Minuteur.

Étape 2 Sélectionnez le symbole de temps souhaité pour rallonger le temps de cuisson, et appuyez sur la manette pour confirmer.

Étape 3 Vous pouvez également sélectionner le mode de cuisson préféré et appuyer sur la manette pour le modifier.

8. UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT!

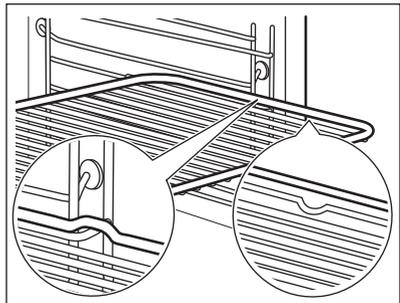
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Insertion des accessoires

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

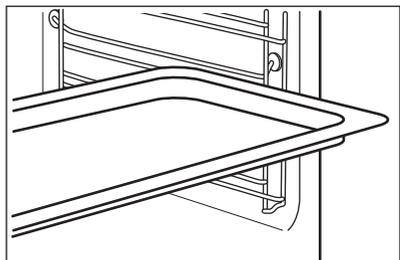
Grille métallique:

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



Plateau de cuisson / Plat à rôtir:

Poussez la plaque entre les rails du support de grille.



8.2 Sonde de cuisson

Sonde de cuisson - mesure la température à l'intérieur des aliments. Vous pouvez l'utiliser avec tous les modes de cuisson.

Il y a deux températures à régler :	
 Température du four : 120 °C minimum.	 La température au cœur.

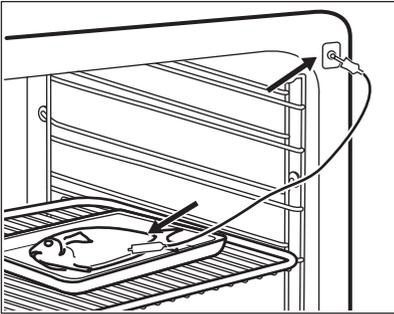
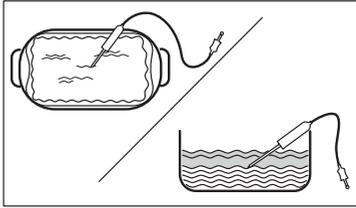
Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson :		
Les ingrédients doivent être à température ambiante.	Ne l'utilisez pas pour des plats liquides.	Pendant la cuisson, l'aliment doit rester dans le plat.

Le four calcule la durée jusqu'à la fin de cuisson approximative. Elle dépend de la quantité d'aliments, de la fonction du four et de la température sélectionnées.

8.3 Comment utiliser : Sonde de cuisson

Étape 1	Mettez en fonctionnement le four.
Étape 2	Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.
Étape 3	Insérez : Sonde de cuisson.
Viande, volaille et poisson	Ragoût
Insérer la pointe de Sonde de cuisson au centre de la viande ou du poisson, si possible dans la partie la plus épaisse. Assurez-vous qu'au moins 3/4 de Sonde de cuisson est à l'intérieur du plat.	Insérer la pointe de Sonde de cuisson exactement au centre de la cocotte. Sonde de cuisson doit être maintenue en un seul endroit pendant la cuisson. Pour y parvenir, utilisez un ingrédient solide. Utilisez le rebord du plat de cuisson pour appuyer la poignée en silicone de Sonde de cuisson. La pointe de Sonde de cuisson ne doit pas toucher le fond d'un plat de cuisson.

UTILISATION DES ACCESSOIRES

	
Étape 4	Branchez Sonde de cuisson dans la prise à l'avant du four. L'affichage indique la température actuelle de : Sonde de cuisson.
Étape 5	 - sélectionnez et appuyez sur la manette pour régler la température à cœur du capteur.
Étape 6	Appuyez sur la manette pour régler l'option de sonde préférée : <ul style="list-style-type: none">• Son alarme - lorsque les aliments atteignent la température à cœur, le signal sonore retentit.• Son et arrêt du four - lorsque les aliments atteignent la température à cœur, le signal sonore retentit et le four s'arrête.
Étape 7	Tournez la manette pour sélectionner l'option. Appuyez sur la manette pour confirmer.
Étape 8	Appuyez sur START . Lorsque les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Vous pouvez choisir d'arrêter ou de poursuivre la cuisson pour vous assurer que l'aliment est bien cuit.
Étape 9	Retirez Sonde de cuisson la fiche de la prise et retirez le plat du four. <div data-bbox="213 1114 1028 1203"> AVERTISSEMENT! Il y a un risque de brûlure car Sonde de cuisson devient chaud. Faites attention en la débranchant et en la retirant de l'aliment.</div>

8.4 Tiroir chauffant

Vous pouvez préchauffer de la vaisselle dans le tiroir.
La température est réglée automatiquement.

Étape 1	Utilisez l'interrupteur situé à gauche du logement du tiroir pour mettre en fonctionnement et à l'arrêt le tiroir chauffant. Lorsque le tiroir chauffant est en fonctionnement, le voyant du tiroir sur le bandeau de commande est allumé.
Étape 2	Placez la vaisselle en la répartissant uniformément dans le tiroir.
Étape 3	Après la moitié du temps de réchauffage, réorganisez la vaisselle.

9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

9.1 Comment enregistrer : Mes programmes

Vous pouvez sauvegarder vos réglages favoris, tels que le mode de cuisson, le temps de cuisson, la température ou la fonction de nettoyage. Vous pouvez sauvegarder 3 réglages favoris.

Les réglages sauvegardés sont disponibles dans le menu : Mes programmes.

Étape 1	Allumez l'appareil.
Étape 2	Sélectionnez le réglage préféré et appuyez sur la manette.
Étape 3	Sélectionnez : Menu / Mes programmes.
Étape 4	Sélectionnez : Enregistrer les réglages actuels. Tournez la manette pour sélectionner la position du réglage.
Étape 5	Appuyez sur la manette pour ajouter le réglage à la liste de : Mes programmes.

9.2 Arrêt automatique

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

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

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage four, Sonde de cuisson, Fin de cuisson, Cuisson basse température.

9.3 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.

10. CONSEILS

10.1 Recommandations de cuisson



Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Ils varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés. Votre appareil peut cuire ou rôtir les aliments différemment de l'appareil que vous aviez auparavant. Les conseils ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types de plats en particulier. Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche. Pour plus de recommandations de cuisson, consultez les tableaux de cuisson sur notre site Internet. Pour trouver les conseils de cuisson, vérifiez le code produit (numéro PNC) sur la plaque signalétique qui se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil.

10.2 Chaleur Tournante Humide

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

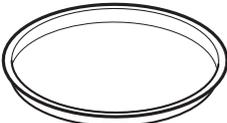
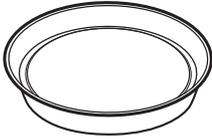
		 (°C)		 (min)
Petits pains su-crés, 16 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	190	3	45 - 55
Pizza, surgelée, 0,35 kg	grille métallique	190	2	45 - 50
Gâteau Roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	45 - 55
Brownie	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	55 - 60
Fond de tarte en génoise	moule à tarte sur une grille métallique	180	2	40 - 50

		 (°C)		 (min)
Poisson poché, 0,3 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	25 - 35
Poisson entier, 0,2 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	25 - 35
Filet de poisson, 0,3 kg	plaque à pizza sur la grille métallique	180	3	40 - 50
Viande pochée, 0,25 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	190	3	40 - 50
Chachlyk, 0,5 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	190	3	35 - 45
Cookies, 16 piè- ces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	160	2	40 - 50
Meringues, 24 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	150	2	35 - 45
Muffins, 12 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	160	2	35 - 45
Petite pâtisserie salée, 20 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	35 - 45
Biscuits à pâte sa- blée, 20 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	150	2	40 - 45
Tartelettes, 8 piè- ces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	35 - 45
Légumes, pochés, 0,4 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	45 - 55
Omelette végéta- rienne	plaque à pizza sur la grille métallique	190	3	40 - 50

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.

CONSEILS

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

10.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests

Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformes aux normes : EN 60350, IEC 60350.

Cuisson sur un niveau - cuisson en moule

		 °C	 min	
Génoise allégée	Chaleur tournante	160	45 - 60	2
Génoise allégée	Chauffage Haut/Bas	160	45 - 60	2
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chaleur tournante	160	55 - 65	2
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chauffage Haut/Bas	180	55 - 65	1
Sablé	Chaleur tournante	140	25 - 35	2
Sablé	Chauffage Haut/Bas	140	25 - 35	2

Cuisson sur un niveau - biscuits

Utilisez le troisième niveau de la grille.

		 °C	 min
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	150	20 - 30
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chauffage Haut/Bas	170	20 - 30

Cuisson sur plusieurs niveaux - biscuits

		 °C	 min	
Sablé	Chaleur tournante	140	25 - 45	2 / 4
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	150	25 - 35	1 / 4
Génoise allégée	Chaleur tournante	160	45 - 55	2 / 4
Tarte aux pommes, 1 pain moulé par grille (Ø 20 cm)	Chaleur tournante	160	55 - 65	2 / 4

Gril

Préchauffez le four vide pendant 5 minutes.

Réglez le gril à la température maximale.

		 min	
Pain grillé	Gril	1 - 2	5
Steak de bœuf, tourner à mi-cuisson	Gril	24 - 30	4

11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Remarques concernant le nettoyage



Agent nettoyant

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

Nettoyez la cavité 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 la cavité uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.



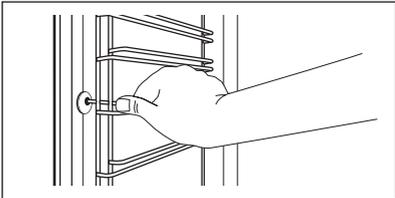
Accessoires

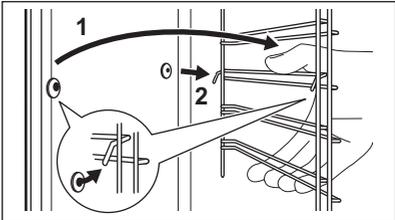
Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

Ne nettoyez pas les accessoires anti-adhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

11.2 Comment retirer : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

Étape 1	Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	
Étape 2	Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.	

Étape 3	Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.	
Étape 4	Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.	

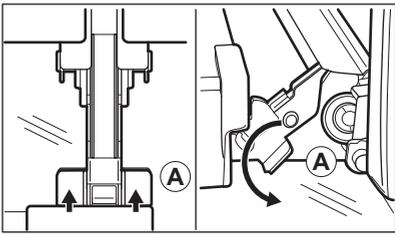
11.3 Comment démonter et installer : Porte

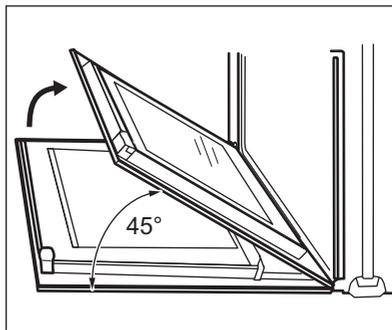
Vous pouvez retirer la porte ainsi que les panneaux de verre intérieurs pour les nettoyer.



AVERTISSEMENT!

La porte est lourde.

Étape 1	Ouvrez entièrement la porte.	
Étape 2	Appuyez complètement sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.	
Étape 3	Fermez la porte du four à la première position (à un angle d'environ 45°). Tenez la porte des deux côtés et retirez-la du four en la soulevant. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.	
Étape 4	Nettoyez la vitre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement la vitre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.	
Étape 5	Après le nettoyage, effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse. Assurez-vous que les panneaux en verre sont insérés dans la bonne position, car la surface de la porte pourrait surchauffer.	



11.4 Comment remplacer : Éclairage



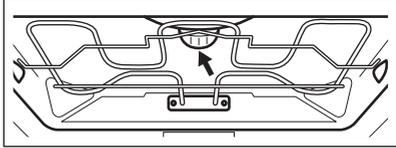
AVERTISSEMENT!

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

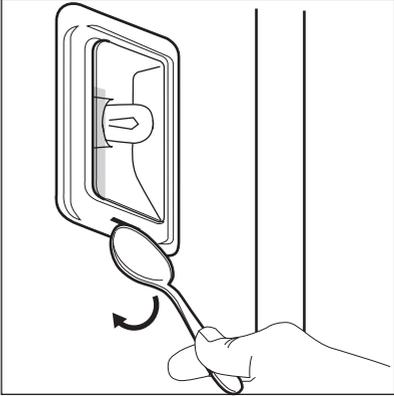
Avant de remplacer l'éclairage :

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

Lampe supérieure

Étape 1	Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.	
Étape 2	Nettoyez le diffuseur en verre.	
Étape 3	Remplacez l'ampoule par une ampoule halogène de 230 V, 40 W résistant à une température de 300 °C.	
Étape 4	Installez le diffuseur en verre.	

Lampe latérale

Étape 1	Retirez le support d'étagère gauche pour accéder à l'éclairage.	
Étape 2	Utilisez un objet étroit, émoussé (par ex. une cuillère à café) pour retirer le couvercle en verre.	
Étape 3	Nettoyez le diffuseur en verre.	
Étape 4	Remplacez l'ampoule par une ampoule halogène de 230 V, 25 W et résistant à une température de 300 °C.	
Étape 5	Installez le diffuseur en verre.	
Étape 6	Installez le support d'étagère gauche.	

12. DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Que faire si...

 L'appareil ne s'allume pas ou ne chauffe pas	
 Cause probable	 Solution
L'appareil n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que l'appareil est correctement branché à une source d'alimentation électrique.
L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge, pour plus de détails, reportez-vous au Fonctions de l'horloge chapitre, Comment régler : Fonctions de l'horloge.
La porte n'est pas correctement fermée.	Fermez complètement la porte.



L'appareil ne s'allume pas ou ne chauffe pas



Cause probable



Solution

Le fusible a disjoncté.

Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si le problème se reproduit, faites appel à un électricien qualifié.

L'appareil Sécurité enfants s'allume.

Consultez le chapitre « Menu », Sous-menu : Options.



Composants



Description



Solution

L'ampoule est grillée.

Remplacez l'ampoule, pour avoir des détails consultez le chapitre « Entretien et nettoyage », Comment remplacer : Éclairage.

Une coupure de courant arrête toujours la procédure de nettoyage. Répétez le nettoyage s'il est interrompu par une coupure de courant.



Problèmes de signal Wi-Fi



Cause probable



Solution

Problème avec le signal du réseau Wi-Fi.

Vérifiez que votre appareil mobile est bien connecté au réseau sans fil.
Vérifiez votre réseau Wi-Fi et votre routeur.
Redémarrez le routeur.

Nouveau routeur installé ou configuration du routeur modifiée.

Pour reconfigurer l'appareil et l'appareil mobile, reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil.

La puissance du signal du réseau sans fil est faible.

Déplacez le routeur aussi près que possible de l'appareil.

 Problèmes de signal Wi-Fi	
 Cause probable	 Solution
Le signal sans fil est perturbé par un autre four à micro-ondes qui se trouve près de l'appareil.	Éteignez le four à micro-ondes. Évitez d'utiliser simultanément le four à micro-ondes et la télécommande de l'appareil. Les micro-ondes perturbent les signaux Wi-Fi.

12.2 Comment gérer : Codes d'erreur

Quand une erreur de logiciel se produit, l'affichage indique un message d'erreur. Cette section présente la liste des problèmes que vous pouvez gérer seul.

 Code et description	 Solution
F111 - Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée dans la prise.	Bien brancher Sonde de cuisson dans la prise.
F601 - il y a un problème avec Wi-Fi le signal (d'alarme)	Vérifiez votre connexion réseau. Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil.
F604 - la première connexion à Wi-Fi a échoué.	Éteignez et rallumez l'appareil, puis réessayez. Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil.
F908 - le système de l'appareil ne peut pas se connecter au bandeau de commande.	Éteignez puis rallumez l'appareil.

Quand l'un de ces messages d'erreur continue à apparaître sur l'affichage, un sous-système défectueux a peut-être été désactivé. Dans ce cas, vous devez contacter votre revendeur ou un centre de service agréé. Si l'une de ces erreurs se produit, les autres fonctions de l'appareil continuent à fonctionner normalement.

 Code et description	 Solution
F602, F603 - Wi-Fi n'est pas disponible.	Éteignez puis rallumez l'appareil.

12.3 Données de maintenance

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

RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil. 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. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

13.1 Informations sur le produit et fiche d'information sur le produit conformément aux réglementations européennes sur l'écoconception et l'étiquetage énergétique

Nom du fournisseur	Electrolux	
Identification du modèle	EB7SL4CN 944271551 EB7SL4SP 944271552	
Indice d'efficacité énergétique	61.2	
Classe d'efficacité énergétique	A++	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	1.09kWh/cycle	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.52kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume	71l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	EB7SL4CN	43.5kg
	EB7SL4SP	43.5kg

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 Économie d'énergie



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

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement. 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 pour accroître les économies d'énergie.

Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson.

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 un programme avec Durée est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants s'éteignent automatiquement plus tôt dans certaines fonctions de l'appareil.

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous mettez à l'arrêt l'appareil, l'affichage montre la 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 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 réchauffer d'autres plats.

Maintien des aliments au chaud

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

Cuisson avec l'éclairage éteint

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

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. STRUCTURE DES MENUS

14.1 Menu

Élément du menu	Application
Mes programmes	Indique les réglages favoris.
Cuisson assistée	Indique les programmes automatiques.

STRUCTURE DES MENUS

Élément du menu		Application
Options		Pour régler l'appareil.
Configurations	Connections	Pour régler la configuration du réseau.
	Configuration	Pour régler l'appareil.
	Service	Affiche la version et la configuration du logiciel.

14.2 Sous-menu pour : Options

Sous-menu	Application
Eclairage four	Allume et éteint l'éclairage.
Icône éclairage visible	L'icône représentant une lampe s'affiche.
Sécurité enfants	Empêche l'activation accidentelle de l'appareil. Lorsque l'option est activée, le texte Sécurité enfants s'affiche lorsque vous allumez l'appareil. Pour permettre l'utilisation de l'appareil, choisissez les lettres du code dans l'ordre alphabétique.
Préchauffage rapide	Réduit la durée de préchauffage. L'option n'est disponible que pour certaines fonctions de l'appareil.
Maintien au chaud	Maintient les aliments cuits au chaud pendant 30 minutes après la fin de la cuisson. Lorsque cette fonction est activée, le message « Début Maintien au chaud » s'affiche. Cette fonction est uniquement disponible avec certains modes de cuisson, et uniquement si la Durée est réglée.

14.3 Sous-menu pour : Connections

Sous-menu	Description
Wi-Fi	Pour activer et désactiver : Wi-Fi.
Télécommande	Pour activer et désactiver la commande à distance. Option visible uniquement après avoir activé : Wi-Fi.

Sous-menu	Description
Réseau	Pour vérifier le statut du réseau et la puissance du signal de : Wi-Fi.
Fonctionnement à distance automatique	Pour lancer le fonctionnement à distance automatiquement après avoir appuyé sur DEMARRER. Option visible uniquement après avoir activé : Wi-Fi.
Ignorer Réseau	Pour désactiver le réseau actuel de la connexion automatique avec l'appareil.

14.4 Sous-menu pour : Configuration

Sous-menu	Description
Langue	Définit la langue de l'appareil.
Heure actuelle	Règle l'heure et la date actuelles.
Indication Du Temps	Allume et éteint l'horloge.
Affichage Heure	Change le format de l'affichage de l'heure.
Son touches	Active et désactive la tonalité des champs tactiles. Il n'est pas possible de couper la tonalité pour : ①, STOP .
Son alarme/erreur	Active et désactive les tonalités d'alarme.
Volume alarme	Règle le volume des signaux sonores et des tonalités des touches.
Affichage Luminosité	Règle la luminosité de l'affichage.
Unité de température	Règle l'unité de température sur °C/°F.

14.5 Sous-menu pour : Service

Sous-menu	Description
Mode démo	Code d'activation / de désactivation : 2468

C'EST SIMPLE !

Sous-menu	Description
License	Informations sur les licences.
Version du logiciel	Informations sur la version logicielle.
Réinitialiser tous les réglages	Restaure les réglages d'usine.
Fermez toutes les fenêtres de dialogue	Restaure tous les messages contextuels aux réglages d'origine.

15. C'EST SIMPLE !

Avant la première utilisation, vous devez régler :

Langue	Affichage Luminosité	Volume alarme	Heure actuelle
--------	----------------------	---------------	----------------

Familiarisez-vous avec les symboles de base du bandeau de commande et de l'affichage :

 Activez / Désactivez	 Information	 Réglages minuteur	 Sonde de cuisson	START / STOP
---	--	--	---	--------------

Pour commencer à utiliser l'appareil

Démarrage rapide	Mettez en marche l'appareil et commencez la cuisson avec la durée de la fonction et la température par défaut.	Étape 1	Étape 2	Étape 3
		Maintenez la touche  .	 ... - appuyer sur la fonction de l'appareil, puis appuyer sur la manette.	Appuyez sur : START .
Arrêt rapide	Éteindre l'appareil à tout moment, quel que soit l'affichage ou le message.	 - appuyer et maintenir enfoncé jusqu'à ce que l'appareil s'éteigne.		

Pour lancer la cuisson			
Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
 - appuyer pour allumer l'appareil.	 ... - sélectionnez le mode de cuisson et appuyez sur la manette.	 - tournez la manette pour régler la température et appuyez.	START - appuyez pour démarrer la cuisson.

Apprenez à cuisiner plus vite				
Utilisez les programmes automatiques pour préparer un plat rapidement avec les réglages par défaut :				
Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4	Étape 5
Appuyez sur  .	Sélectionnez : Menu . Appuyez sur la manette.	Sélectionnez : Cuisson assistée . Appuyez sur la manette.	Choisissez la catégorie d'aliments.	Choisissez le plat et appuyez sur la manette.

Utilisez les fonctions rapides pour régler le temps de cuisson ou changer la fonction de cuisson		
Réglages du minuteur rapide Utilisez les réglages du minuteur les plus utilisés en les sélectionnant dans les raccourcis.	Étape 1	Étape 2
	Sélectionnez : Minuteur . Appuyez sur la manette.	Sélectionnez la valeur préférée du minuteur et appuyez sur la manette.
Assist. Fin 10 % Utilisez la fonction Assist. Fin 10 % pour prolonger la cuisson ou changer la fonction de cuisson lorsqu'il ne reste que 10 % du temps de cuisson.	+1 min +5 min +10 min - appuyez sur le symbole de temps préféré pour rallonger le temps de cuisson.	
	Modification d'une fonction : Sélectionnez la fonction préférée    ... - sélectionnez la fonction préférée. Appuyez sur la manette.	

16. 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		
Am Mattenhof 4a/b 6010 Kriens		
Schlossstrasse 1 4133 Pratteln		
Comercialstrasse 19 7000 Chur		

Points de vente de rechange Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111

Conseil technique/Vente Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11

Garantie Nous octroyons sur chaque produit 2 ans de garantie à partir de la date de livraison ou de la mise en service au consommateur (documenté au moyen d'une facture, d'un bon de garantie ou d'un justificatif d'achat). Notre garantie couvre les frais de mains d'œuvres et de déplacement, ainsi que les pièces de rechange. Les conditions de garantie ne sont pas valables en cas d'intervention d'un tiers non autorisé, de l'emploi de pièces de rechange non originales, d'erreurs de 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.

17. EN MATIERE 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

FR Concerne la France uniquement :



FR

Cet appareil,
ses accessoires
et cordons
se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



FR



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

www.electrolux.com/shop



867370882-B-232023

