

EB4PL70KCN  
EB4PL70KSP



---

FR Four vapeur

---

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



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



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

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

## SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

---

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

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

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

## TABLE DES MATIÈRES

---

<b>1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....</b>	<b>3</b>	<b>4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR.....</b>	<b>11</b>
1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables.....	4	4.1 Bandeau de commande.....	11
1.2 Sécurité générale.....	4	4.2 Affichage.....	12
<b>2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....</b>	<b>6</b>	<b>5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....</b>	<b>13</b>
2.1 Installation.....	6	5.1 Nettoyage initial .....	13
2.2 Branchement électrique.....	7	5.2 Première connexion.....	13
2.3 Utilisation.....	7	5.3 Connexion Wi-Fi .....	14
2.4 Entretien et Nettoyage.....	8	5.4 Licences du logiciel.....	14
2.5 Cuisson à la vapeur.....	8	5.5 Préchauffage initial.....	15
2.6 Éclairage interne.....	9	5.6 Comment régler : Dureté de l'eau..	15
2.7 Service.....	9	<b>6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....</b>	<b>16</b>
2.8 Mise au rebut.....	9	6.1 Comment régler : Modes de cuisson.....	16
<b>3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....</b>	<b>10</b>	6.2 Bac à eau.....	17
3.1 Vue d'ensemble.....	10	6.3 Conseils d'utilisation : Bac à eau...	18
3.2 Accessoires.....	10	6.4 Comment régler Steamify - Mode de cuisson Vapeur.....	18

6.5 Comment régler Cuisson sous-vide.....	20	11.3 Utilisation : Nettoyage vapeur.....	34
6.6 Comment régler : Cuisson assistée.....	21	11.4 Nettoyage conseillé.....	35
6.7 Modes de cuisson.....	21	11.5 Comment nettoyer : Bac à eau.....	35
6.8 Remarques sur : Circulation d'air humide.....	24	11.6 Comment utiliser : Détartrage.....	36
<b>7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....</b>	<b>25</b>	11.7 Rappel de détartrage.....	37
7.1 Description des fonctions de l'horloge.....	25	11.8 Comment utiliser : Rinçage.....	38
7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge.....	25	11.9 Rappel de séchage.....	38
<b>8. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....</b>	<b>28</b>	11.10 Comment utiliser : Séchage.....	38
8.1 Insertion des accessoires.....	28	11.11 Comment démonter et installer : Porte.....	38
8.2 Sonde de cuisson.....	28	11.12 Comment remplacer : Éclairage.....	39
8.3 Comment utiliser : Sonde de cuisson.....	29	<b>12. DÉPANNAGE.....</b>	<b>40</b>
<b>9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....</b>	<b>30</b>	12.1 Que faire si.....	41
9.1 Comment sauvegarder : Mes programmes.....	30	12.2 Comment gérer : Codes d'erreur.....	43
9.2 Arrêt automatique.....	31	12.3 Données de maintenance.....	44
9.3 Ventilateur de refroidissement.....	31	<b>13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....</b>	<b>44</b>
<b>10. CONSEILS.....</b>	<b>31</b>	13.1 Informations produit et fiche d'informations produit*.....	44
10.1 Recommandations de cuisson.....	31	13.2 Économie d'énergie.....	45
10.2 Circulation d'air humide.....	32	<b>14. STRUCTURE DES MENUS.....</b>	<b>46</b>
10.3 Circulation d'air humide - accessoires recommandés.....	32	14.1 Menu.....	46
10.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests.....	33	14.2 Sous-menu pour : Nettoyage.....	47
<b>11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....</b>	<b>33</b>	14.3 Sous-menu pour : Options.....	47
11.1 Remarques concernant l'entretien.....	33	14.4 Sous-menu pour : Connexions.....	47
11.2 Comment retirer : Supports de grille.....	34	14.5 Sous-menu pour : Configuration.....	48
		14.6 Sous-menu pour : Service.....	49
		<b>15. C'EST SIMPLE !.....</b>	<b>49</b>
		<b>16. PRENEZ UN RACCOURCI !.....</b>	<b>51</b>
		<b>17. GARANTIE.....</b>	<b>53</b>
		<b>18. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....</b>	<b>53</b>

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** : tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles deviennent chaudes en cours d'utilisation.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien 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.
- **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)	450 (460) mm
Largeur du meuble	560 mm
Profondeur du meuble	550 (550) mm
Hauteur de l'avant de l'appareil	455 mm
Hauteur de l'arrière de l'appareil	440 mm
Largeur de l'avant de l'appareil	596 mm
Largeur de l'arrière de l'appareil	560 mm
Profondeur de l'appareil	567 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	546 mm
Profondeur avec porte ouverte	882 mm
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560x20 mm
Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	2500 mm

Vis de montage	3.5x25 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 uniquement avec 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. 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.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, 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 Cuisson à la vapeur



## **AVERTISSEMENT!**

Risque de brûlures et de dommages à l'appareil.

- La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures :

- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque cette fonction est activée. De la vapeur peut s'échapper.
- Soyez prudent en ouvrant la porte de l'appareil après une cuisson à la vapeur.

## 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



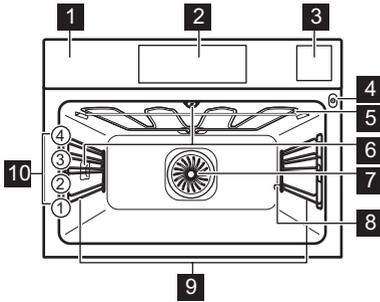
### **AVERTISSEMENT!**

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

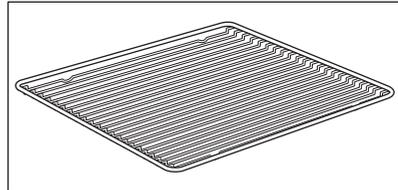


- 1 Bandeau de commande
- 2 Affichage
- 3 Bac à eau
- 4 Prise pour la sonde à viande
- 5 Résistance
- 6 Éclairage
- 7 Chaleur tournante
- 8 Sortie du tuyau de détartrage
- 9 Support de grille, amovible
- 10 Niveaux de la grille

### 3.2 Accessoires

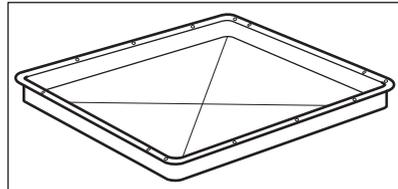
#### Grille métallique

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



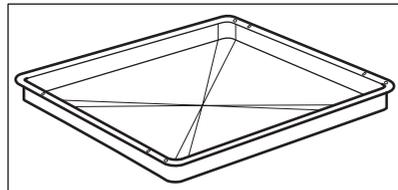
#### Plateau de cuisson

Pour les gâteaux et biscuits.



#### Plat à rôtir

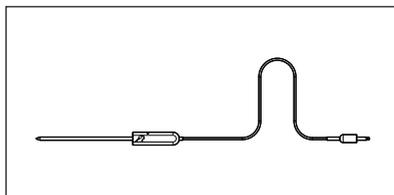
Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.



# COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

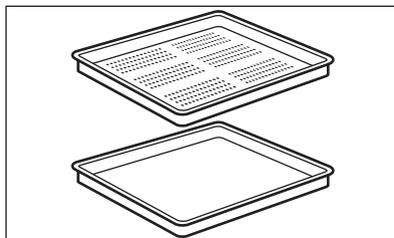
## Sonde de cuisson

Pour mesurer la température à l'intérieur des aliments.



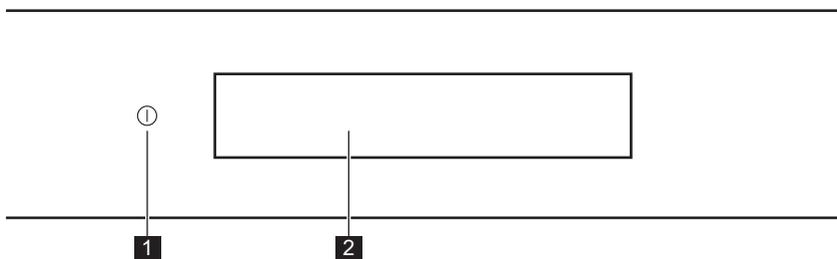
## À l'étuvée

Un récipient non-perforé et un autre perforé. Le kit vapeur évacue l'eau de condensation des aliments au cours de la cuisson à la vapeur. Utilisez-le pour préparer des légumes, du poisson ou des escalopes de poulet. Le kit n'est pas adapté aux aliments devant cuire dans l'eau, tels que le riz, la polenta ou les pâtes.



## 4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

### 4.1 Bandeau de commande

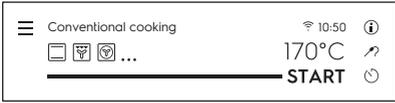
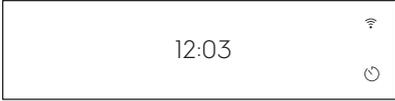
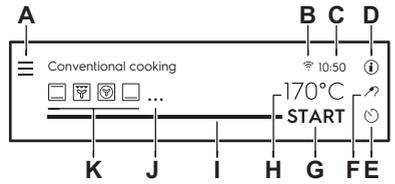


<b>1</b>	Activez / Désactivez	Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre le four.
<b>2</b>	Affichage	Affiche les réglages actuels du four.

 <b>Appuyez sur la touche</b>	 <b>Déplacez</b>	 <b>Maintenez la touche</b>
Appuyez sur la surface du bout du doigt.	Faites glisser le bout de votre doigt sur la surface.	Appuyez sur la surface pendant 3 secondes.

# COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

## 4.2 Affichage

	<p>Après avoir allumé l'appareil, l'écran principal s'affiche avec les modes de cuisson et la température par défaut.</p>
	<p>Si vous n'utilisez pas le four dans les 2 minutes qui suivent, l'affichage se met en veille.</p>
	<p>Lorsque vous cuisinez, l'affichage indique les fonctions définies et d'autres options disponibles.</p>
	<p>L'affichage avec le nombre maximal de fonctions réglées.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Menu / Retour</li> <li>B. Wi-Fi (uniquement sur certains modèles)</li> <li>C. Heure actuelle</li> <li>D. Information</li> <li>E. Minuteur</li> <li>F. Sonde de cuisson (uniquement sur certains modèles)</li> <li>G. DEMARRER/ARRETER</li> <li>H. Température</li> <li>I. Barre de progression / Curseur</li> <li>J. Plus</li> <li>K. Modes de cuisson</li> </ul>

### Voyants de l'affichage

**Indicateurs de base** - pour naviguer dans l'affichage.

<p><b>OK</b></p> <p>Pour confirmer la sélection/le réglage.</p>	<p>&lt;</p> <p>Pour confirmer la sélection/le réglage ou pour remonter d'un niveau dans le menu.</p>	<p>↶</p> <p>Pour remonter d'un niveau dans le menu/annuler la dernière action.</p>	<p>🔘</p> <p>Pour activer et désactiver les options.</p>
---	--	--	---

**Son alarme indicateurs de fonction** - lorsque la durée de cuisson programmée est écoulée, le signal sonore retentit.

# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

 La fonction est activée.	 La fonction est activée. La cuisson s'arrête automatiquement.	 Le son alarme est désactivé.		
<b>Indicateurs du minuteur</b>				
 Pour régler la fonction : Démarrage retardé.	 Pour annuler le réglage.	 Le minuteur démarre dès que vous refermez la porte du four.	 Le minuteur démarre lorsque le four atteint la température programmée.	 Le minuteur démarre quand la cuisson commence.
<b>Wi-Fi voyants</b> - le four peut être connecté au Wi-Fi.				
 La connexion Wi-Fi est activée.	 La connexion Wi-Fi est désactivée.			

## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 5.1 Nettoyage initial

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

### 5.2 Première connexion

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

Vous devez régler : Langue, Affichage Luminosité, Volume alarme, Dureté de l'eau, Heure actuelle, connexion Wi-Fi.

# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

## 5.3 Connexion Wi-Fi

Pour connecter le four, vous avez besoin :

- Un réseau sans fil avec connexion Internet.
- d'un appareil mobile connecté à votre réseau sans fil.

<b>Étape 1</b>	Téléchargez l'application mobile My Electrolux Kitchen et suivez les instructions pour les étapes suivantes.
<b>Étape 2</b>	Allumez le four.
<b>Étape 3</b>	Appuyez sur :  . Sélectionnez : Configurations / Connections.
<b>Étape 4</b>	 - faites glisser ou appuyez pour allumer : Wi-Fi.
<b>Étape 5</b>	Choisissez un réseau sans fil avec connexion Internet. Le module sans fil du four démarre dans les 90 s.

**Prenez un raccourci !**



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).

## 5.5 Préchauffage initial



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

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

## 5.6 Comment régler : Dureté de l'eau

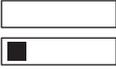
Lorsque vous branchez le four à une prise secteur, vous devez sélectionner le degré de dureté de l'eau.

Utilisez le papier réactif fourni avec l'ensemble vapeur.

			
<b>Étape 1</b>	<b>Étape 2</b>	<b>Étape 3</b>	<b>Étape 4</b>
Mettez le papier réactif dans l'eau pendant environ 1 seconde. Ne mettez pas le papier réactif sous l'eau courante.	Secouez le papier réactif pour éliminer l'excédent d'eau.	Après 1 minute, vérifiez la dureté de l'eau dans le tableau ci-dessous.	Définissez le degré de dureté de l'eau : Menu / Configurations / Configuration / Dureté de l'eau.
<p> Les couleurs du papier réactif continuent de changer. Ne vérifiez pas la dureté de l'eau plus de 1 minute après le test.</p>			
<p>Vous pouvez changer le niveau de dureté de l'eau dans le menu : Configurations / Configuration / Dureté de l'eau.</p>			

Le tableau indique la plage de dureté de l'eau (tH) avec le niveau correspondant de dépôt calcaire et la classification de l'eau. Réglez le niveau de dureté de l'eau en fonction du tableau.

# UTILISATION QUOTIDIENNE

Dureté de l'eau		Papier réactif	Dépôt calcaire (mmol/l)	Dépôt calcaire (mg/l)	Classification de l'eau
Niveau	tH				
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	douce
2	8 - 14		1,4 - 2,5	51 - 100	modérément dure
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	dure
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	très dure

Si le niveau de dureté de l'eau du robinet est supérieur ou égal à 4, remplissez le bac à eau avec de l'eau plate en bouteille. Utilisez de l'eau en bouteille avec un dépôt calcaire  $\text{Ca}^{2+}$  maximum de 3,9 mmol/l ou 151 mg/l (consultez l'étiquette de la bouteille). Si vous utilisez le système d'adoucissement d'eau, assurez-vous que le niveau de dureté de l'eau est compris entre 1 et 3. Dans le cas contraire, utilisez de l'eau en bouteille dans cette plage de valeurs. Pour plus d'informations sur la dureté de votre eau du robinet (dH), contactez votre fournisseur d'eau local.

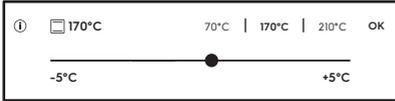
## 6. UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT!

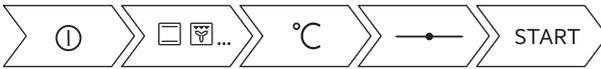
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Comment régler : Modes de cuisson

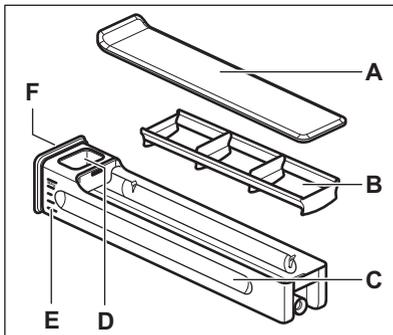
Étape 1	Allumez le four.
Étape 2	Sélectionnez un mode de cuisson. Les modes de cuisson par défaut s'affichent. Pour voir plus de modes de cuisson, appuyez sur : ● ● ● .
Étape 3	Appuyez sur : °C. Les réglages de la température s'affichent. 
Étape 4	Déplacez votre doigt sur le curseur pour régler la température.

<b>Étape 5</b>	Appuyez sur OK.
<b>Étape 6</b>	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.	
<b>Étape 7</b>	Éteignez le four.

**Prenez un raccourci !**

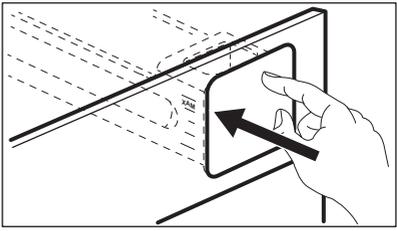
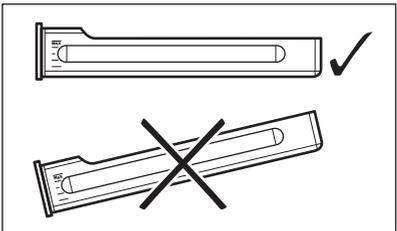


## 6.2 Bac à eau



- A. Couvercle
- B. Brise-lame
- C. Bac
- D. Ouverture de remplissage en eau
- E. Échelle
- F. Cache avant

## 6.3 Conseils d'utilisation : Bac à eau

<p><b>Étape 1</b></p>	<p>Appuyez sur le couvercle avant du bac d'eau.</p>	
<p><b>Étape 2</b></p>	<p>Remplissez le bac à eau jusqu'au niveau maximal. Vous pouvez le faire de deux façons :</p>	
	<p><b>A</b> : Laissez le bac à eau dans le four et y versez-y l'eau à l'aide d'un récipient.</p>	<p><b>B</b> : Retirez le bac à eau du four et remplissez-le au robinet.</p>
<p><b>Étape 3</b></p>	<p>Portez le bac à eau en position horizontale pour éviter de renverser de l'eau.</p>	
<p><b>Étape 4</b></p>	<p>Lorsque vous remplissez le bac à eau, insérez-le dans la même position. Appuyez sur le couvercle avant jusqu'à ce que le bac à eau soit à l'intérieur du four.</p>	
<p><b>Étape 5</b></p>	<p>Videz le bac d'eau après chaque utilisation.</p>	
<p> <b>ATTENTION!</b> Maintenez le bac d'eau à l'écart des surfaces chaudes.</p>		

## 6.4 Comment régler Steamify - Mode de cuisson Vapeur

<p><b>Étape 1</b></p>	<p>Allumez le four.</p>
<p><b>Étape 2</b></p>	<p>Appuyez sur . Réglez le mode de cuisson vapeur.</p>
<p><b>Étape 3</b></p>	<p>Appuyez sur : °C. Les réglages de la température s'affichent.</p>
<p><b>Étape 4</b></p>	<p>Réglez la température. Le type de mode de cuisson à la vapeur dépend de la température réglée.</p>

<p><b>Cuisson 100 % vapeur</b> 50 - 100 °C</p>	<p>Pour la cuisson à la vapeur de légumes, céréales, légumineuses, fruits de mer, terrines et desserts.</p>
<p><b>Vapeur pour braiser et mijoter</b> 105 - 130 °C</p>	<p>Pour la cuisson de la viande ou du poisson mijotés et braisés, du pain et de la volaille, ainsi que des cheescakes et des ragoûts.</p>
<p><b>Vapeur pour brunir légèrement</b> 135 - 150 °C</p>	<p>Pour la viande, les ragoûts, les légumes farcis, le poisson et les gratins. Grâce à sa combinaison de vapeur et de chaleur, la viande conserve une texture tendre et juteuse, ainsi qu'une surface croustillante. Si vous réglez le minuteur, la fonction gril s'active automatiquement pendant les dernières minutes de cuisson pour gratiner légèrement le plat.</p>
<p><b>Vapeur pour rôtir et pâtisser</b> 155 - 230 °C</p>	<p>Pour les plats rôtis et cuits au four, les viandes, poissons, volailles, pâtisseries feuilletées, tartes, muffins, gratins, légumes et gâteaux. Si vous réglez le minuteur et placez les aliments sur le premier niveau, le mode de cuisson Sole s'active automatiquement pendant les dernières minutes de cuisson pour rendre le dessous croustillant.</p>
<p><b>Étape 5</b></p>	<p>Appuyez sur OK.</p>
<p><b>Étape 6</b></p>	<p>Appuyez sur le couvercle du bac à eau pour l'ouvrir et retirez-le.</p>
<p><b>Étape 7</b></p>	<p>Remplissez le bac à eau d'eau froide jusqu'au niveau maximal (environ 950 ml). L'alimentation en eau est suffisante pour environ 50 min.</p> <div data-bbox="211 979 1028 1098" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> <b>AVERTISSEMENT!</b> Utilisez uniquement de l'eau froide du robinet. N'utilisez pas d'eau filtrée (deminéralisée) ou distillée. N'utilisez pas d'autres liquides. Ne versez pas de liquides inflammables ni d'alcool dans le bac à eau.</p> </div> <p>Utilisez la graduation sur le bac à eau.</p>
<p><b>Étape 8</b></p>	<p>Essayez l'extérieur du bac à eau avec un chiffon doux, si nécessaire. Remplacez le bac à eau dans sa position initiale.</p>
<p><b>Étape 9</b></p>	<p>Appuyez sur START. De la vapeur apparaît après environ 2 minutes. Une fois la température définie atteinte, un signal sonore retentit.</p>

<b>Étape 10</b>	Quand le bac à eau est presque vide, le signal sonore retentit. Remplissez le bac à eau. À la fin de la cuisson, le ventilateur de refroidissement tourne plus vite pour éliminer la vapeur. Le signal sonore retentit à la fin du temps de cuisson.
<b>Étape 11</b>	Éteignez le four.
<b>Étape 12</b>	Videz le bac à eau à la fin de la cuisson.
<b>Étape 13</b>	L'eau résiduelle peut se condenser dans la cavité. Après la cuisson, ouvrez prudemment la porte du four. Lorsque le four a refroidi, séchez la cavité à l'aide d'un chiffon doux.

**Prenez un raccourci !**



## 6.5 Comment régler Cuisson sous-vide

<b>Étape 1</b>	Allumez le four. Les modes de cuisson par défaut s'affichent. Pour voir plus de modes de cuisson, appuyez sur : ● ● ● .
<b>Étape 2</b>	Appuyez sur  . Appuyez sur : OK.
<b>Étape 3</b>	Appuyez sur  . Réglez le minuteur.
<b>Étape 4</b>	Appuyez sur : OK.
<b>Étape 5</b>	Appuyez sur °C. Réglez la température et confirmez.
<b>Étape 6</b>	Appuyez sur START .
<b>Étape 7</b>	Des résidus d'eau peuvent s'accumuler sur les sachets sous-vide et dans la cavité. Après la cuisson, ouvrez prudemment la porte du four. Utilisez une assiette et une serviette pour retirer les sachets sous vide. Lorsque le four est froid, épongez l'eau accumulée au fond de la cavité. Séchez la cavité avec un chiffon doux.

Prenez un raccourci !



## 6.6 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	Allumez le four.
Étape 2	Appuyez sur  .
Étape 3	Appuyez sur  . Saisissez : Cuisson assistée.
Étape 4	Choisissez un plat ou un type d'aliment.
Étape 5	Appuyez sur START .

Prenez un raccourci !



## 6.7 Modes de cuisson

### FONCTIONS STANDARD

Mode de cuisson	Application
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.

# UTILISATION QUOTIDIENNE

Mode de cuisson	Application
 <b>Turbo gril</b>	Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.
 <b>Chaleur tournante</b>	Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour sécher des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/Bas.
 <b>Plats Surgelés</b>	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.
 <b>Chauffage Haut/Bas</b>	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 <b>Fonction Pizza</b>	Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.
 <b>Cuisson de sole</b>	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
 <b>Steamify</b>	Utilisez la cuisson 100 % vapeur pour cuire à la vapeur, mijoter, rendre légèrement croustillant, cuire et rôtir.

## PROGRAMMES SPÉCIAUX

Mode de cuisson	Application
 <b>Stérilisation</b>	Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).
 <b>Déshydratation</b>	Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches.

Mode de cuisson	Application
 <b>Fonction Yaourt</b>	Pour préparer du yaourt. L'éclairage de cette fonction est éteint.
 <b>Chauffe-plats</b>	Pour préchauffer vos assiettes avant de les servir.
 <b>Décongélation</b>	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.
 <b>Gratiner</b>	Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Pour gratiner et faire dorer.
 <b>Cuisson basse température</b>	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.
 <b>Maintien au chaud</b>	Pour maintenir les aliments au chaud.
 <b>Circulation d'air humide</b>	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 ». Circulation d'air humide.

## FONCTIONS VAPEUR

Mode de cuisson	Application
 <b>Cuisson sous-vide</b>	Le nom de la fonction se rapporte à une méthode de cuisson des aliments à basse température, dans un sachet en plastique fermé hermétiquement et vidé de son air. Pour plus d'informations, reportez-vous au paragraphe Cuisson sous-vide et au chapitre « Conseils » avec des tableaux de cuisson.

Mode de cuisson	Application
 <p><b>Réhydratation va-peur</b></p>	Faire réchauffer des aliments à la vapeur évite que la surface ne se dessèche. La chaleur est diffusée de façon douce et homogène, ce qui permet de conserver les saveurs et arômes des aliments comme s'ils venaient d'être préparés. Vous pouvez utiliser cette fonction pour réchauffer directement des aliments sur une assiette. Vous pouvez réchauffer plusieurs assiettes en même temps sur différents niveaux de grille.
 <p><b>Cuisson du pain</b></p>	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.
 <p><b>Levée de pâte/pain</b></p>	Pour accélérer la levée de la pâte. Elle empêche la surface de la pâte de sécher et lui permet de garder toute son élasticité.
 <p><b>Vapeur Intense</b></p>	Pour cuire des légumes à la vapeur, des garnitures, du poisson
 <p><b>Humidité Élevée</b></p>	Cette fonction est idéale pour cuire des plats délicats tels que des crèmes, des flans, des terrines et du poisson.
 <p><b>Humidité Moyenne</b></p>	Cette fonction est idéale pour la cuisson de viande braisée et en ragoût, ainsi que du pain ou de la pâte levée sucrée. Grâce à sa combinaison de vapeur et de chaleur, la viande conserve une texture tendre et juteuse, et la pâte levée est croustillante et sa surface est dorée.
 <p><b>Humidité Faible</b></p>	Cette fonction convient pour la viande, la volaille, les plats au four et les ragoûts. Grâce à sa combinaison de vapeur et de chaleur, la viande conserve une texture tendre et juteuse, ainsi qu'une surface croustillante.

## 6.8 Remarques sur : Circulation d'air 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 UE 66/2014. Tests conformément à la norme 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 », Circulation d'air 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.
Fin de l'action	Pour programmer l'action à la fin du décompte du minuteur.
Démarrage retardé	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 du four.

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 le four atteint la température programmée.

### 7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge

Comment régler l'horloge	
Étape 1	Appuyez sur :  .
Étape 2	Appuyez sur : Configurations / Configuration / Heure actuelle.
Étape 3	Faites glisser le curseur et appuyez pour régler l'horloge. Appuyez sur : OK ou  .

# FONCTIONS DE L'HORLOGE

Comment régler le temps de cuisson	
Étape 1	Choisissez un mode de cuisson et réglez la température.
Étape 2	Appuyez sur :  .
Étape 3	Faites glisser le curseur et appuyez pour régler l'horloge. Appuyez sur : <b>OK</b> . Le minuteur commence son décompte immédiatement.

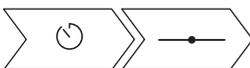
## Prenez un raccourci !



Comment choisir une option de début / fin de cuisson	
Étape 1	Choisissez un mode de cuisson et réglez la température.
Étape 2	Appuyez sur :  .
Étape 3	Appuyez sur : <b>• • •</b> .
Étape 4	Appuyez sur : Conditions de start / Fin de l'action.
Étape 5	Choisissez la valeur préférée : Conditions de start / Fin de l'action.
Étape 6	Appuyez sur : <b>OK</b> ou <b>&lt;</b> .

Comment différer le début et la fin de la cuisson	
Étape 1	Appuyez sur :  .
Étape 2	Faites glisser le curseur et appuyez pour régler l'horloge. Appuyez sur : <b>OK</b> .

## Prenez un raccourci !



## Comment différer le départ sans régler de fin de la cuisson

<b>Étape 1</b>	Sélectionnez le mode de cuisson et la température.
<b>Étape 2</b>	Appuyez sur :  .
<b>Étape 3</b>	Appuyez sur : ● ● ● .
<b>Étape 4</b>	Appuyez sur : Démarrage retardé.
<b>Étape 5</b>	Choisissez la valeur. Appuyez sur : OK.

## Comment régler du temps supplémentaire

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

<b>Étape 1</b>	Appuyez sur le symbole de temps préféré pour rallonger le temps de cuisson.
<b>Étape 2</b>	Vous pouvez également sélectionner le mode de cuisson préféré pour le modifier.

## Et s'il valait mieux changer le temps supplémentaire ?

Il est possible de réinitialiser le temps supplémentaire.

<b>Étape 1</b>	Appuyez sur :  .
<b>Étape 2</b>	Choisissez la valeur sur le curseur ou appuyez sur l'un des symboles de temps préféré pour régler la durée.
<b>Étape 3</b>	Appuyez sur : OK.

## Comment modifier les réglages du minuteur

<b>Étape 1</b>	Choisissez la valeur sur le curseur ou appuyez sur la valeur de temps préférée pour modifier la valeur du minuteur.
<b>Étape 2</b>	Appuyez sur : OK.

Vous pouvez modifier la durée à tout moment en cours de cuisson.

## 8. UTILISATION DES ACCESSOIRES



### AVERTISSEMENT!

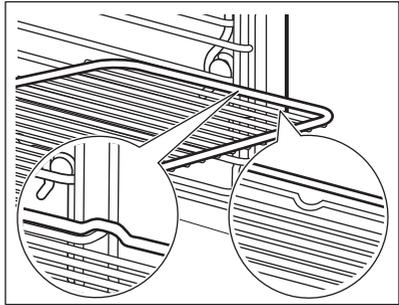
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 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.

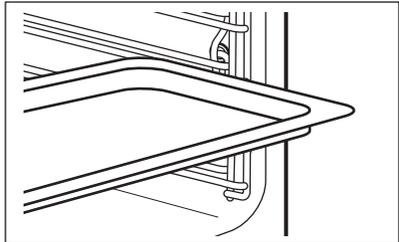
#### Grille métallique:

Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas.



#### 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.



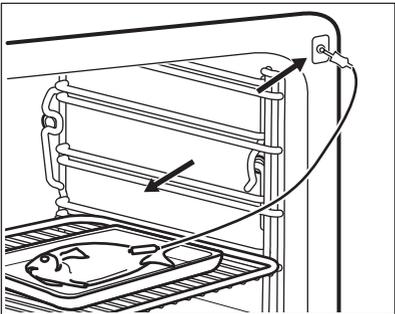
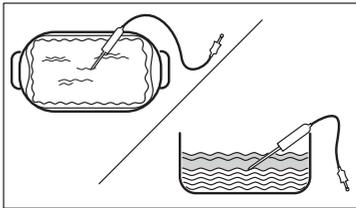
La température au cœur.

## 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

<b>Étape 1</b>	Mettez en fonctionnement le four.	
<b>Étape 2</b>	Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.	
<b>Étape 3</b>	Insérez : Sonde de cuisson.	
<b>Viande, volaille et poisson</b>	<b>Ragoût</b>	
Insérez la pointe de la Sonde de cuisson au centre de la viande ou du poisson, dans la partie la plus épaisse si possible. Assurez-vous qu'au moins les 3/4 de la Sonde de cuisson se trouve à l'intérieur du plat.	Introduisez la pointe de la Sonde de cuisson exactement au centre du ragoût. La Sonde de cuisson doit être stabilisée en un seul endroit pendant la cuisson. Pour y parvenir, utilisez un ingrédient solide. Utilisez le bord du plat de cuisson pour soutenir la poignée en silicone de la Sonde de cuisson. La pointe de la Sonde de cuisson ne doit pas toucher le fond du plat de cuisson.	
		
<b>Étape 4</b>	Branchez la Sonde de cuisson dans la prise à l'avant du four. L'affichage indique la température actuelle de : Sonde de cuisson.	
<b>Étape 5</b>	 - appuyez pour régler la température à cœur du capteur.	

# FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

<b>Étape 6</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• • • - appuyez pour définir l'option préférée :</li><li>• Son alarme - lorsque les aliments atteignent la température au cœur, le signal sonore retentit.</li><li>• Son et arrêt du four - lorsque les aliments atteignent la température au cœur, le signal sonore retentit et le four se met à l'arrêt.</li><li>• Afficher uniquement la température : la température à cœur actuelle est affichée.</li></ul>
<b>Étape 7</b>	Sélectionnez l'option et appuyez sur : OK ou <
<b>Étape 8</b>	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.
<b>Étape 9</b>	Retirez la fiche de la Sonde de cuisson de la prise et retirez le plat du four. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>AVERTISSEMENT!</b> Attention au risque de brûlure car la Sonde de cuisson devient chaude. Faites attention en la débranchant et en la retirant de l'aliment.</div>

Prenez un raccourci !



## 9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### 9.1 Comment sauvegarder : 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.

<b>Étape 1</b>	Mettez en fonctionnement le four.
<b>Étape 2</b>	Sélectionnez le réglage préféré.
<b>Étape 3</b>	Appuyez sur : ≡ . Sélectionnez : Mes programmes.
<b>Étape 4</b>	Sélectionnez : Enregistrer les réglages actuels.
<b>Étape 5</b>	Appuyez sur + pour ajouter le réglage à la liste de : Mes programmes. Appuyez sur la touche OK.

-  - appuyez pour réinitialiser le réglage.
-  - appuyez pour annuler le réglage.

## 9.2 Arrêt automatique

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

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

# 10. CONSEILS

## 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 four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien four. 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 (PNC) sur la plaque signalétique qui se trouve sur le cadre avant de la cavité du four.

## 10.2 Circulation d'air humide

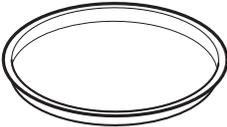
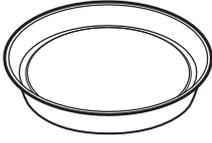


Utilisez le premier niveau de la grille.

	 (°C)	 (min)
Gratin de pâtes	200 - 220	45 - 60
Gratin de pommes de terre	180 - 200	70 - 85
Moussaka	180 - 200	75 - 90
Lasagnes	180 - 200	70 - 90
Cannelloni	180 - 200	65 - 80
Pudding au pain	190 - 200	55 - 70
Gâteau de riz	180 - 200	55 - 70
Gâteau aux pommes, à base de mélange de génoise (moule à gâteau rond)	160 - 170	70 - 80
Pain Blanc	200 - 210	55 - 70

## 10.3 Circulation d'air humide - accessoires recommandés

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

			
<b>Plaque à pizza</b>	<b>Plat de cuisson</b>	<b>Ramequins</b>	<b>Moule pour fond de tarte</b>
Sombre, non réfléchissant Diamètre de 28 cm	Sombre, non réfléchissant Diamètre : 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 et IEC 60350.

Utilisez la fonction : Vapeur Intense. Utilisez le deuxième niveau de la grille. Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin. Réglez la température sur 100 °C.			
FONCTION VAPEUR	 Conteneur (Gastro-norm)	 (kg)	 (min)
Brocolis, préchauffer le four à vide	1 x 2/3 perforé	0.3	8 - 9
Brocolis, préchauffer le four à vide	1 x 2/3 perforé	max.	10 - 11
Petits pois, surgelés	1 x 2/3 perforé	2	Jusqu'à ce que la température du point le plus froid atteigne 85 °C.

## 11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 11.1 Remarques concernant l'entretien

 <b>Agents nettoyeurs</b>	Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux. Nettoyez le fond de la cavité avec quelques gouttes de vinaigre pour retirer les résidus de tartre.
	Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
	Nettoyez les taches avec un détergent doux.

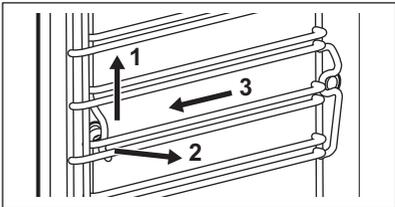
# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

 <b>Utilisation quotidienne</b>	Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.
	Ne conservez pas les aliments dans le four pendant plus de 20 minutes. Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.

 <b>Accessoires</b>	Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.
	Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

## 11.2 Comment retirer : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

<b>Étape 1</b>	Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	
<b>Étape 2</b>	Tirez avec précaution les supports de grille vers le haut et sortez-les de la prise avant.	
<b>Étape 3</b>	Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.	
<b>Étape 4</b>	Sortez les supports de la prise arrière.	
Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.		

## 11.3 Utilisation : Nettoyage vapeur

Avant de commencer :		
Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles.	Nettoyez le fond de la cavité et la vitre interne de la porte avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.

<b>Étape 1</b>	Remplissez le bac à eau jusqu'au niveau maximal.
<b>Étape 2</b>	Sélectionnez : Menu / Nettoyage.

Fonction	Description	Durée
Nettoyage vapeur	Nettoyage léger	30 minutes
Nettoyage Vapeur Plus	Nettoyage normal Vaporisez la cavité avec un détergent.	75 minutes
<b>Étape 3</b>	Activez la fonction. Suivez les instructions à l'écran. Le signal sonore retentit à la fin du nettoyage.	
<b>Étape 4</b>	Appuyez sur un symbole quelconque pour éteindre le signal.	
 Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.		

### Une fois le nettoyage terminé :

Éteignez le four.	Lorsque le four a refroidi, séchez la cavité à l'aide d'un chiffon doux. Enlevez l'eau restante du bac d'eau.	Laissez la porte du four ouverte et attendez que la cavité soit sèche.
-------------------	--	--

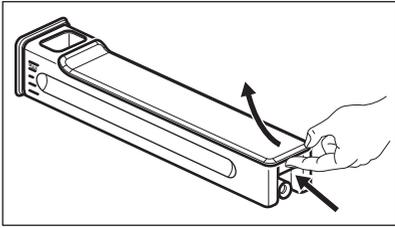
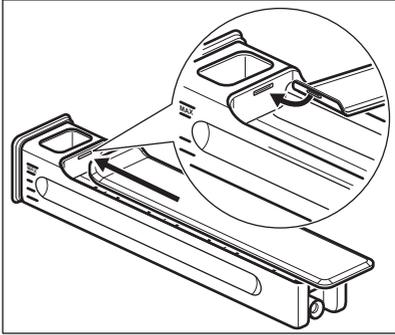
## 11.4 Nettoyage conseillé

Lorsque le rappel apparaît, un nettoyage est recommandé.
Utilisez la fonction : Nettoyage Vapeur Plus.
Vous pouvez activer et désactiver le rappel dans le menu : Configuration.

## 11.5 Comment nettoyer : Bac à eau

<b>Étape 1</b>	Retirez le bac à eau du four.
----------------	-------------------------------

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

<b>Étape 2</b>	Retirez le couvercle du bac à eau. Soulevez le couvercle correspondant à la saillie à l'arrière.	
<b>Étape 3</b>	Retirez le stabilisateur d'eau. Sortez-le du bac jusqu'à ce qu'il se détache complètement.	
<b>Étape 4</b>	Lavez les pièces du bac à eau avec de l'eau et du savon. N'utilisez pas d'éponge abrasive et ne passez pas le bac à eau au lave-vaisselle.	
<b>Étape 5</b>	Remontez le bac à eau.	
<b>Étape 6</b>	Réinstallez le stabilisateur d'eau. Enfoncez-le dans le bac.	
<b>Étape 7</b>	Installez le couvercle. Insérez d'abord le loquet avant, puis enfoncez-le dans le bac.	
<b>Étape 8</b>	Insérez le bac à eau.	
<b>Étape 9</b>	Poussez le bac à eau dans le four jusqu'à ce qu'il se bloque en place.	

## 11.6 Comment utiliser : Détartrage

Avant de commencer :		
Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Retirez les accessoires.	Vérifiez que le bac à eau est vide.

<b>Durée de la première partie :</b> environ 100 minutes	
<b>Étape 1</b>	Placez le plat à rôtir sur le premier niveau.
<b>Étape 2</b>	Versez 250 ml d'agent détartrant dans le bac à eau.
<b>Étape 3</b>	Remplissez ensuite le bac à eau avec de l'eau jusqu'à atteindre le niveau maximal.
<b>Étape 4</b>	Sélectionnez : Menu / . Nettoyage

<b>Étape 5</b>	Activez la fonction et suivez les instructions à l'affichage. La première partie du détartrage commence.
<b>Étape 6</b>	Une fois la première partie terminée, videz le plat à rôtir et réinstallez-le sur le premier niveau.
<b>Durée de la deuxième partie</b> : environ 35 minutes	
<b>Étape 7</b>	Remplissez le bac à eau avec de l'eau. Assurez-vous qu'il ne reste pas de détartrant dans le bac à eau. Insérez le bac à eau.
<b>Étape 8</b>	Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir.
<p><b>i</b> Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.</p>	

Une fois le détartrage terminé :		
Éteignez le four.	Lorsque le four a refroidi, séchez la cavité à l'aide d'un chiffon doux. Retirez l'eau restante du bac à eau.	Laissez la porte du four ouverte et attendez que la cavité soit sèche.
<p><b>i</b> Si des résidus de calcaire restent dans le four après le détartrage, l'affichage vous invite à répéter la procédure.</p>		

## 11.7 Rappel de détartrage

Deux rappels vous invitent à détartrer le four. Vous ne pouvez pas désactiver le rappel du détartrage.

Type	Description
Premier rappel	Vous recommande de détartrer le four.
Deuxième rappel	Vous oblige à détartrer le four. Si vous ne détartriez pas le four quand le rappel fort est allumé, les fonctions vapeur sont désactivées.
<p><b>i</b> Ces rappels s'activent chaque fois que vous éteignez le four.</p>	

## 11.8 Comment utiliser : Rinçage

Avant de commencer :	
Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Retirez les accessoires.

<b>Étape 1</b>	Placez le plat à rôtir sur le premier niveau.
<b>Étape 2</b>	Remplissez le bac à eau avec de l'eau.
<b>Étape 3</b>	Sélectionnez : Menu / . Nettoyage Rinçage. Durée : environ 30 minutes
<b>Étape 4</b>	Activez la fonction et suivez les instructions à l'affichage.
<b>Étape 5</b>	Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir.

 Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.

## 11.9 Rappel de séchage

Après un mode de cuisson vapeur, l'écran indique de sécher le four. Appuyez sur OUI pour sécher le four.

## 11.10 Comment utiliser : Séchage

Utilisez cette fonction après un mode de cuisson vapeur ou un nettoyage vapeur pour sécher la cavité.

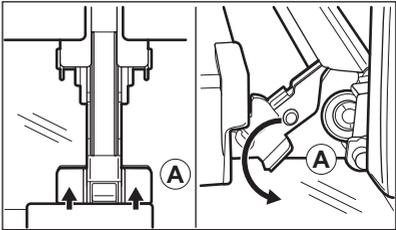
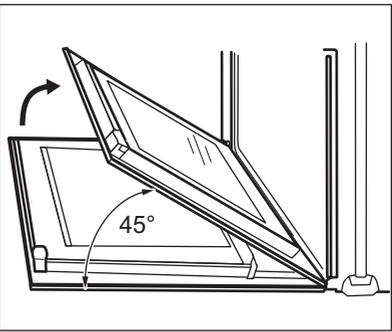
<b>Étape 1</b>	Assurez-vous que le four est froid.
<b>Étape 2</b>	Retirez tous les accessoires.
<b>Étape 3</b>	Sélectionnez le menu : Nettoyage / Séchage.
<b>Étape 4</b>	Suivez les instructions s'affichant.

## 11.11 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.

<b>Étape 1</b>	Ouvrez entièrement la porte.	
<b>Étape 2</b>	Appuyez complètement sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.	
<b>Étape 3</b>	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.	
<b>Étape 4</b>	Nettoyez la vitre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement la vitre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.	
<b>Étape 5</b>	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.	

## 11.12 Comment remplacer : Éclairage



### AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

L'éclairage peut être chaud.

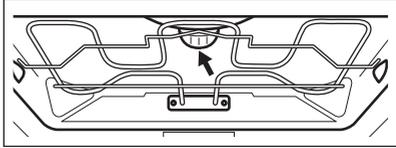
### Avant de remplacer l'éclairage :

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.

# DÉPANNAGE

---

## Lampe supérieure

<b>Étape 1</b>	Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.	
<b>Étape 2</b>	Retirez l'anneau métallique et nettoyez le couvercle en verre.	
<b>Étape 3</b>	Remplacez l'ampoule par une ampoule halogène de 230 V, 40 W et résistant à une température de 300 °C.	
<b>Étape 4</b>	Fixez l'anneau en métal sur le diffuseur en verre et installez-le.	

## Lampe latérale

<b>Étape 1</b>	Retirez le support d'étagère gauche pour accéder à l'éclairage.
<b>Étape 2</b>	Utilisez un tournevis Torx 20 pour démonter le diffuseur.
<b>Étape 3</b>	Retirez et nettoyez le cadre métallique et le joint d'étanchéité.
<b>Étape 4</b>	Remplacez l'ampoule par une ampoule halogène de 230 V, 25 W et résistant à une température de 300 °C.
<b>Étape 5</b>	Installez le cadre métallique et le joint d'étanchéité. Serrez les vis.
<b>Étape 6</b>	Installez le support d'étagère gauche.

## 12. DÉPANNAGE

---



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 12.1 Que faire si...

 <b>Le four ne s'allume pas ou ne chauffe pas</b>	
 <b>Cause probable</b>	 <b>Solution</b>
Le four n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique.
L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge, consultez le chapitre « Fonctions de l'horloge » pour avoir tous les détails, Comment régler : Fonctions de l'horloge.
La porte n'est pas correctement fermée.	Fermez complètement la porte.
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.
La Sécurité enfants du four est activée.	Consultez le chapitre « Menu », Sous-menu : Options.

 <b>Composants</b>	
 <b>Description</b>	 <b>Solution</b>
L'ampoule est grillée.	Remplacez l'ampoule, pour avoir des détails consultez le chapitre « Entretien et nettoyage », Comment remplacer : Éclairage.

 <b>Le bac à eau ne fonctionne pas correctement</b>		
 <b>Description</b>	 <b>Cause probable</b>	 <b>Solution</b>
Le bac à eau ne tient pas dans le four après avoir été inséré.	Vous n'avez pas entièrement inséré le bac à eau.	Enfoncez entièrement le bac à eau dans le four.



## Le bac à eau ne fonctionne pas correctement

 Description	 Cause probable	 Solution
De l'eau sort du bac à eau.	Vous n'avez pas correctement installé le couvercle du bac à eau ou le brise-vagues.	Réinstallez le couvercle du bac à eau et le brise-vagues.



## Problèmes au cours de la procédure de nettoyage

 Description	 Cause probable	 Solution
Le bac à eau est difficile à nettoyer.	Le couvercle et le brise-vagues n'ont pas été retirés.	Retirez le couvercle et le brise-vagues.
Il n'y a plus d'eau dans le plat à rôtir/gril après le détartrage.	Le bac à eau n'a pas été rempli au niveau maximum.	Assurez-vous qu'il y a de l'eau / agent de détartrage dans le bac à eau.
Il y a de l'eau sale au fond de la cavité après le détartrage.	Le plat à rôtir/gril est installé sur le mauvais gradin.	Nettoyez l'eau résiduelle et l'agent détartrant au fond du four. La prochaine fois, placez le plat à rôtir/gril sur le premier gradin.
Il y a trop d'eau au fond de la cavité après le nettoyage.	Vous avez mis trop de détergent dans le four au début du nettoyage.	La prochaine fois, utilisez une mince couche de détergent régulière sur les parois de la cavité du four.
La performance de nettoyage n'est pas satisfaisante.	Vous avez commencé le nettoyage alors que le four était trop chaud.	Attendez que le four ait refroidi. Répétez le nettoyage.
	Vous n'avez pas enlevé tous les accessoires du four avant le nettoyage.	Retirez tous les accessoires du four. Répétez le nettoyage.

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

 <b>Problèmes de signal Wi-Fi</b>	
 <b>Cause probable</b>	 <b>Solution</b>
Problème avec le signal du réseau Wi-Fi.	Vérifiez votre réseau Wi-Fi et votre routeur. Redémarrez le routeur.
Nouveau routeur installé ou configuration du routeur modifiée.	Pour reconfigurer le four 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.	Placez le routeur le plus près possible du four.
Le signal sans fil est perturbé par un appareil à micro-ondes qui se trouve près du four.	Mettez à l'arrêt l'appareil à micro-ondes.

## 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.

 <b>Code et description</b>	 <b>Solution</b>
F111 - La Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée dans la prise.	Enfoncez complètement la Sonde de cuisson dans la prise.
F240, F439 - les champs tactiles de l'affichage ne fonctionnent pas correctement.	Nettoyez la surface de l'affichage. Vérifiez que les champs tactiles sont propres.
F601 - problème au niveau du signal Wi-Fi.	Vérifiez votre connexion réseau. Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil.
F604 - la première connexion au Wi-Fi a échoué.	Éteignez le four, rallumez-le et réessayez. Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil.
F908 - le système du four ne peut pas se connecter au panneau de commande.	Éteignez le four et rallumez-le .

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

# RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

centre de service agréé. Si l'une de ces erreurs se produit, les autres fonctions du four continueront à fonctionner normalement.

 Code et description	 Solution
F131 - la température du capteur de vapeur est trop élevée.	Éteignez le four et attendez qu'il refroidisse. Rallumez le four.
F144 - le capteur du Bac à eau ne peut pas mesurer le niveau d'eau.	Videz le Bac à eau et remplissez-le.
F508 - le Bac à eau ne fonctionne pas correctement.	Éteignez le four et rallumez-le .
F602, F603 - Le Wi-Fi n'est pas disponible.	Éteignez le four et rallumez-le .

## 12.3 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 la cavité du four. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité du four.

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :	
Modèle (Mod.)	.....
Référence produit (PNC)	.....
Numéro de série (S.N.)	.....

# 13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

## 13.1 Informations produit et fiche d'informations produit\*

Nom du fournisseur	Electrolux
Identification du modèle	EB4PL70KCN 944066706 944066971 EB4PL70KSP 944066707 944066972
Indice d'efficacité énergétique	61.6

Classe d'efficacité énergétique	A++	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0.89 kWh/cycle	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.45 kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume	43 l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	EB4PL70KCN	39.8 kg
	EB4PL70KSP	39.4 kg

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

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

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

## 13.2 Économie d'énergie



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

Lorsque le four est en marche, assurez-vous que la porte est bien fermée. Évitez d'ouvrir la porte 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 le four 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

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

# STRUCTURE DES MENUS

---

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous éteignez le four, 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 du four au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

## Maintien des aliments au chaud

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

## Cuisson avec l'éclairage éteint

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

## Circulation d'air humide

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

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

## Mode Veille

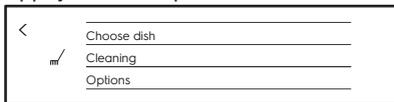
Au bout de 2 minutes, l'affichage se met en veille.

# 14. STRUCTURE DES MENUS

---

## 14.1 Menu

Appuyez sur  pour ouvrir Menu .



Élément du menu		Application
Mes programmes		Indique les réglages favoris.
Cuisson assistée		Indique les programmes automatiques.
Nettoyage		Indique les programmes de nettoyage.
Options		Pour régler la configuration du four.
Configurations	Connections	Pour régler la configuration du réseau.
	Configuration	Pour régler la configuration du four.
	Service	Affiche la version et la configuration du logiciel.

## 14.2 Sous-menu pour : Nettoyage

Sous-menu	Application
Nettoyage vapeur	Nettoyage léger
Nettoyage Vapeur Plus	Nettoyage complet.
Détartrage	Nettoyage du circuit de génération de la vapeur des résidus calcaires.
Rinçage	Nettoyage du circuit de génération de la vapeur. Utiliser le rinçage après une utilisation fréquente de la cuisson vapeur.
Séchage	Procédure de séchage de la cavité pour éliminer la condensation qui se forme pendant l'utilisation des fonctions vapeur.
Nettoyage conseillé	Vous rappelle quand nettoyer le four.

## 14.3 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 du four. Lorsque l'option est activée, le texte « Sécurité enfants » s'affiche lorsque vous allumez le four. Pour permettre l'utilisation du four, choisissez les lettres du code dans l'ordre alphabétique.
Préchauffage rapide	Réduit la durée de préchauffage. Uniquement disponible avec certaines fonctions du four.

## 14.4 Sous-menu pour : Connections

Sous-menu	Description
Wi-Fi	Pour activer et désactiver : Wi-Fi.

# STRUCTURE DES MENUS

---

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

## 14.5 Sous-menu pour : Configuration

Sous-menu	Description
Langue	Définit la langue du four.
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'indication du temps.
Nettoyage conseillé	Active et désactive le rappel.
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.
Dureté de l'eau	Définit la dureté de l'eau.

## 14.6 Sous-menu pour : Service

Sous-menu	Description
Mode démo	Code d'activation / de désactivation : 2468
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	Dureté de l'eau	Heure actuelle	Connexion Wi-Fi
--------	----------------------	---------------	-----------------	----------------	-----------------

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

 Activez / Désactivez	 Menu / Retour	 Wi-Fi	 Information	 Minuteur	START / STOP	 Plus
---	--	--	--	---	--------------	--

**Pour commencer à utiliser le four**

<b>Démarrage rapide</b>	Pour mettre en fonctionnement le four et commencer la cuisson avec la durée de la fonction et la température par défaut.	<b>Étape 1</b>	<b>Étape 2</b>	<b>Étape 3</b>
		Maintenez la touche  .	 ... - réglez la fonction du four.	Appuyez sur : START .

# C'EST SIMPLE !

## Pour commencer à utiliser le four

<b>Arrêt rapide</b>	Éteignez le four, désactivez un écran ou un message à tout moment.	① - appuyez et maintenez enfoncé jusqu'à ce que le four s'éteigne.
---------------------	--	--

## Pour lancer la cuisson

Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4	Étape 5	Étape 6
① - appuyez pour allumer le four.	 ... - sélectionnez la fonction.	°C - appuyez pour accéder aux réglages de température.	 - déplacez votre doigt sur le curseur pour régler la température.	OK - appuyez pour confirmer.	START - appuyez pour démarrer la cuisson.

## Cuisson à la vapeur : Steamify

Réglez la température Le type de mode de cuisson à la vapeur dépend de la température réglée.

Cuisson 100 % vapeur	Vapeur pour braiser et mijoter	Vapeur pour brunir légèrement	Vapeur pour rôtir et pâtisser
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

## Apprenez à cuisiner plus vite

Utilisez les programmes automatiques pour préparer un plat rapidement avec les réglages par défaut :

Cuisson assistée	Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
	Appuyez sur : ①.	Appuyez sur : 	Appuyez sur :  Cuisson assistée.	Choisissez le plat.

Utilisez les fonctions rapides pour régler le temps de cuisson ou changer la fonction de cuisson		
<b>Réglages du minuteur rapide</b> Utilisez les réglages du minuteur les plus utilisés en les sélectionnant dans les raccourcis.	<b>Étape 1</b>	<b>Étape 2</b>
	Appuyez sur  .	Appuyez sur la valeur préférée du minuteur.
<b>Assist. Fin 10 %</b> 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 : Appuyez sur la fonction préférée :  ...	

Nettoyez le four avec le nettoyage vapeur		
<b>Étape 1</b> Appuyez sur : 	<b>Étape 2</b> Appuyez sur : 	<b>Étape 3</b> Choisissez le mode :
<b>Nettoyage vapeur</b>	Pour un nettoyage léger.	
<b>Nettoyage Vapeur Plus</b>	Pour un nettoyage en profondeur.	
<b>Détartrage</b>	Nettoyage du circuit de génération de la vapeur pour éliminer les résidus calcaires.	
<b>Rinçage</b>	Pour rincer et nettoyer le circuit de génération de la vapeur après une utilisation fréquente des fonctions vapeur.	

## 16. PRENEZ UN RACCOURCI !

Tous les raccourcis utiles vous sont présentés ici. Vous les trouverez également dans les chapitres correspondants du manuel d'utilisation.

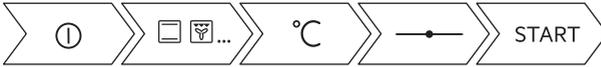
### Connexion Wi-Fi



# PRENEZ UN RACCOURCI !

---

## Comment régler : Modes de cuisson



## Comment régler : Steamify - Mode de cuisson vapeur



## Comment régler : Cuisson sous-vide



## Comment régler Cuisson assistée



## Comment régler : Heure de cuisson



## Comment différer : Début et fin de cuisson



## Comment annuler : Régler le minuteur



## Comment utiliser : Sonde de cuisson



## 17. 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.

## 18. 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](http://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](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



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



867361049-E-232023

