EOB9S31WX

FR Four vapeur Notice d'utilisation

Profiter pleinement de vos appareils électroménagers

Pour vos modes d'emploi en ligne, vidéo de démonstration et aide, visitez
electrolux.com/getstarted

Electrolux

NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi ce produit Electrolux. Avec ce produit, vous bénéficiez de dizaines d'années d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été conçu sur mesure pour vous. Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction.
Bienvenue chez Electrolux.
Visitez notre site Internet pour :

Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :
www.electrolux.com/webselfservice

Enregistrez votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.registerelectrolux.com

Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.electrolux.com/shop

SERVICE APRÈS-VENTE

Utilisez toujours des pièces d'origine.
Avant de contacter le service après-vente, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.
Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.

⚠ Avertissement/Consignes de sécurité

ⓘ Informations générales et conseils

Informations en matière de protection de l'environnement

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ..... 5
- **1.1** Sécurité des enfants et des personnes vulnérables..... 5
- **1.2** Sécurité générale..... 6

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ..... 7
- **2.1** Installation..... 7
- **2.2** Branchement électrique..... 7
- **2.3** Utilisation..... 8
- **2.4** Cuisson à la vapeur..... 9
- **2.5** Entretien et nettoyage..... 9
- **2.6** Éclairage intérieur..... 9
- **2.7** Maintenance..... 9
- **2.8** Mise au rebut..... 9

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL..... 11
- **3.1** Vue d'ensemble..... 11
- **3.2** Accessoires..... 11

4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR..... 13
- **4.1** Panneau de configuration..... 13
- **4.2** Affichage..... 13

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION..... 16
- **5.1** Premier nettoyage 16
- **5.2** Premier raccordement..... 16
- **5.3** Connexion Wi-Fi..... 16
- **5.4** Licences du logiciel..... 17
- **5.5** Comment régler : Dureté de l'eau..... 17

6. UTILISATION QUOTIDIENNE..... 19
- **6.1** Comment régler : Modes de cuisson..... 19
- **6.2** Comment régler : Steamify - Cuisson à la vapeur..... 19
- **6.3** Comment régler : Cuisson assistée..... 21
- **6.4** Modes de cuisson..... 22

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE..... 25
- **7.1** Description des fonctions de l'horloge..... 25
- **7.2** Comment régler : Fonctions de l'horloge..... 25

8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES..... 29
- **8.1** Insertion des accessoires..... 29
- **8.2** Sonde de cuisson..... 29
- **8.3** Utilisation des rails télescopiques..... 32

9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES..... 34
- **9.1** Arrêt automatique..... 34
- **9.2** Ventilateur de refroidissement..... 34

10. CONSEILS..... 35
- **10.1** Conseils de cuisson..... 35
- **10.2** Chaleur Tournante Humide..... 35
- **10.3** Chaleur Tournante Humide - accessoires recommandés..... 36
- **10.4** Tableaux de cuisson pour les instituts de tests..... 36

TABLE DES MATIÈRES

11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....40
11.1 Remarques concernant l'entretien.....40
11.2 Agents nettoyants recommandés.....40
11.3 Comment retirer : les supports de grille.....40
11.4 Conseils d'utilisation : Nettoyage vapeur.....41
11.5 Conseils d'utilisation : Nettoyage Conseille.....41
11.6 Comment utiliser : Détartrage.....42
11.7 Conseils d'utilisation : Rappel de détartrage.....42
11.8 Conseils d'utilisation : Système de génération de vapeur - Rinçage.....43
11.9 Comment utiliser : Rappel de séchage.....43
11.10 Comment utiliser : Séchage.....43
11.11 Conseils d'utilisation : Vidange du réservoir.....43
11.12 Comment démonter et installer : Porte.....43
11.13 Comment remplacer : Ampoule.....45
12. DÉPANNAGE.....47
12.1 Que faire si….....47
12.2 Comment gérer : Codes d'erreur.....48
12.3 Données de maintenance.....49
13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....50
13.1 Fiche d'informations produit.....50
13.2 Économie d'énergie.....50
14. STRUCTURE DES MENUS.....52
14.1 Menu.....52
14.2 Sous-menu pour : Nettoyage.....52
14.3 Sous-menu pour : Options.....53
14.4 Sous-menu pour : Connections.....53
14.5 Sous-menu pour : Set up.....53
14.6 Sous-menu pour : Service.....54
15. C'EST SIMPLE !.....55
16. PRENEZ UN RACCOURCI !.....58

1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus.
- Les enfants entre 3 et 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil et les appareils mobiles avec My Electrolux.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles peuvent devenir chaudes en cours d'utilisation.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié .
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant d'effectuer une opération de maintenance, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- AVERTISSEMENT : Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger lié à l'électricité.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois extérieures. Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.
- Utilisez uniquement la sonde à viande recommandée pour cet appareil.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Cet appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé lorsque l'appareil est raccordé à une prise secteur.

2.2 Branchement électrique

⚠ AVERTISSEMENT!
Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques de votre réseau.
- Utilisez une prise correctement installée et protégée contre les chocs.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'une prise multiple ou d'un prolongateur.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise principale est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utiliser que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, fusibles. (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Cet appareil est conforme aux directives CEE

2.3 Utilisation

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.
- Ne partagez pas le mot de passe de votre Wi-Fi.

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
  - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
  - ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
  - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
  - faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.
- La porte du four doit toujours être fermée pendant la cuisson.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil est en marche. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, le meuble ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas complètement refroidi.

2.4 Cuisson à la vapeur

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Risque de brûlures et de dommages matériels 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.

2.5 Entretien et nettoyage

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Risque de blessure, d'incendie ou de dommages matériels sur l'appareil.

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

2.6 Éclairage intérieur

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Risque d'électrocution !

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne les utilisez pas pour éclairer votre logement.
- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications .

2.7 Maintenance

- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

2.8 Mise au rebut

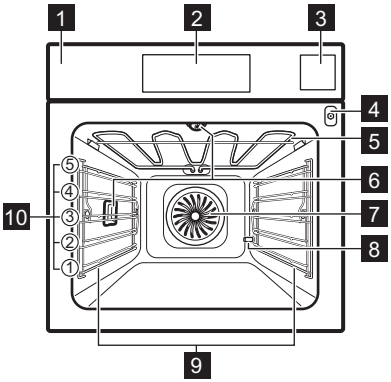
⚠ **AVERTISSEMENT!**
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

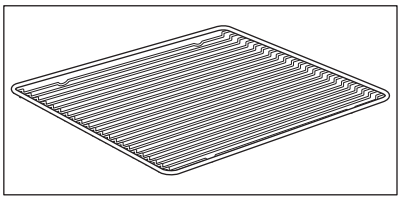
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Vue d'ensemble

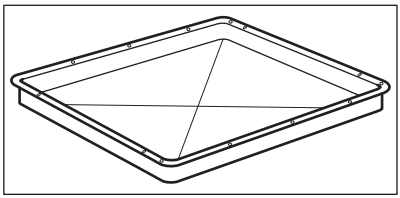


1 Bandeau de commande
2 Affichage
3 Bac à eau
4 Prise pour la sonde à viande
5 Résistance
6 Éclairage
7 Ventilateur
8 Sortie du tuyau de détartrage
9 Support de grille amovible
10 Position des grilles

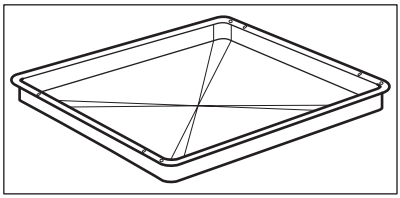
3.2 Accessoires



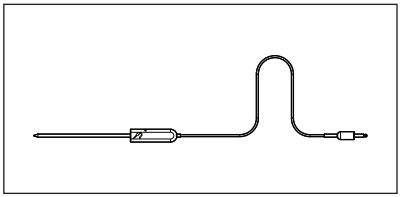
Grille métallique
Pour les plats à rôti, à gratin et les moules à gâteau/pâtisserie.



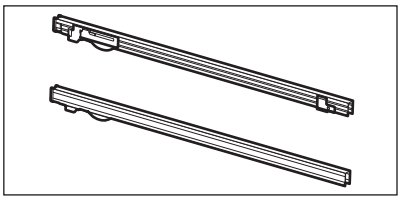
Plateau de cuisson
Pour la cuisson des gâteaux et biscuits/gâteaux secs.



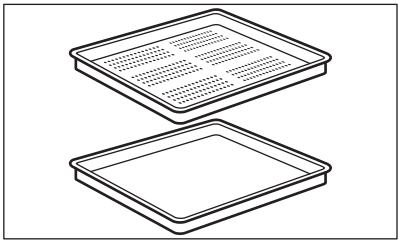
Gril / Plat à rôtir
Pour cuire et griller ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.



Sonde de cuisson
Pour mesurer la température à l'intérieur des aliments.



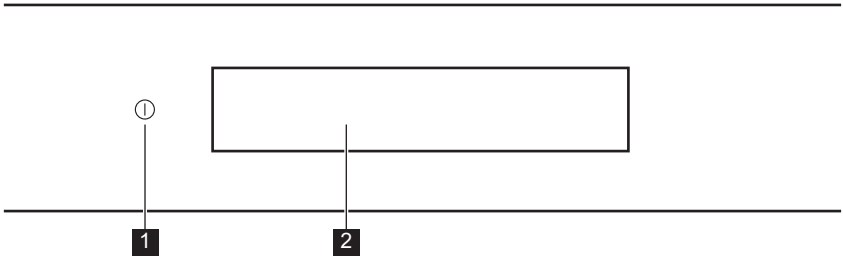
Rails télescopiques
Pour insérer et retirer les plateaux et grilles métalliques plus facilement.



Kit vapeur
Un plat de cuisson perforé et un non 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 Panneau de configuration

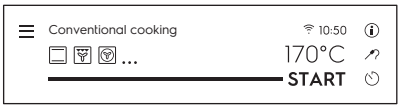
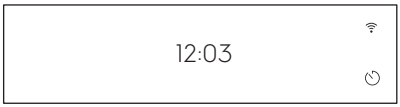


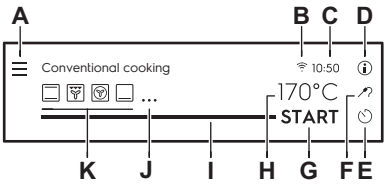
	Fonction	Commentaire
1	Activé / Désactivé	Appuyer en continu pour allumer et éteindre le four.
2	Affichage	Affiche les réglages actuels du four.

Gestuelle

Appuyer	**Déplacer**	**Appuyer longuement**
Toucher la surface du bout du doigt.	Faire glisser le bout du doigt sur la surface sans perdre le contact.	Toucher la surface pendant 3 secondes.

4.2 Affichage

	Après avoir allumé l'appareil, l'écran principal s'affiche avec les modes de cuisson et la température par défaut.
	Si vous n'utilisez pas le four dans les 2 minutes qui suivent, l'affichage se met en veille.
	Lorsque vous cuisinez, l'affichage indique les fonctions définies, et d'autres options disponibles.



L'affichage avec un nombre maximal de fonctions réglées.

A. Menu / Retour
B. Wi-Fi
C. Heure actuelle
D. Informations
E. Minuteur
F. Sonde de cuisson
G. MARCHE / ARRÊT
H. Température
I. Barre de progression / Curseur
J. Plus
K. Modes de cuisson

Voyants de l'affichage

Indicateurs de base - pour naviguer dans l'affichage.

OK Pour confirmer la sélection / le réglage.	〈 Pour confirmer la sélection / le réglage, ou pour revenir en arrière dans le menu.	Pour remonter d'un niveau dans le menu / annuler la dernière action.	Pour activer et désactiver les options.

Indicateurs de la fonction Alarme sonore - lorsque la durée de cuisson programmée s'est écoulée, un signal sonore retentit.

La fonction est activée.	+STOP La fonction est activée. La cuisson s'arrête automatiquement.	L'alarme sonore est désactivée.

Indicateurs du minuteur

Voyants de l'affichage				
Pour régler la fonction : Réglage du début de cuisson.	Pour supprimer les réglages.	Le minuteur démarre dès que vous fermez la porte du four.	Le minuteur démarre lorsque le four atteint la température programmée.	Le minuteur démarre lorsque la cuisson démarre.
Indicateurs de fonction de la porte				
La porte du four est verrouillée.				
Indicateurs Wi-Fi - 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 Premier nettoyage

Étape 1 Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.	**Étape 2** Nettoyez le four et les accessoires avant de les utiliser pour la première fois. Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».	**Étape 3** Remettez les accessoires et les supports de la grille amovible à leur position initiale.

5.2 Premier raccordement

L'affichage indique un message d'accueil après le premier raccordement.
Vous devez définir : Langue, Affichage Luminosité, Volume Alarme, Dureté de l'eau, Heure actuelle.

5.3 Connexion Wi-Fi

Pour connecter le four, vous avez besoin :
- d'un réseau sans fil avec connexion à Internet.

Étape 1	Allumez le four.
Étape 2	Appuyez sur Menu / Configurations / Connections.
Étape 3	Faites glisser ou appuyez sur pour activer le Wi-Fi.
Étape 4	Choisissez un réseau sans fil avec connexion à Internet. Le module Wi-Fi du four démarre dans les 90 secondes.
Pour configurer la connexion Wi-Fi à tout autre moment, appuyez sur sur l'affichage.	

Prenez un raccourci !

Fréquence	2 412 - 2 484 MHz

Protocole	IEEE 802.11b DSSS/802.11g/n OFDM
Puissance max.	EIRP < 20 dBm (100 mW)

5.4 Licences du logiciel

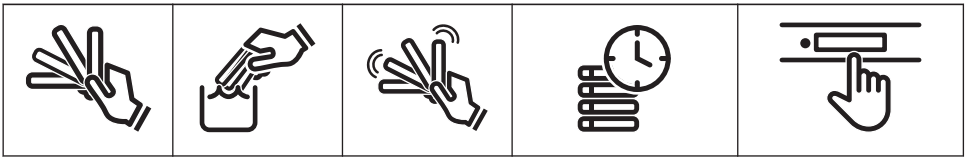
Le logiciel du four contient un logiciel protégé par copyright, sous licence de BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 et autres.
Consultez la copie complète de la licence dans : Réglages de base / Service / License.
Vous pouvez télécharger le code source du logiciel en open source en suivant le lien hypertexte indiqué sur la page web du produit.
Cherchez votre modèle de four et la version logicielle du module Wi-Fi sur http://electrolux.open-softwarerepository.com dans le dossier « NIUX ».

5.5 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.
Le tableau ci-dessous indique les différents degrés de dureté de l'eau (dH) en fonction du dépôt calcaire et la qualité de l'eau.

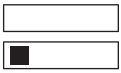
Dureté de l'eau		**Dépôt calcaire (mmol/l)**	**Dépôt calcaire (mg/l)**	**Classification de l'eau**
Classe	**dH**			
1	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	Douce
2	7 - 14	1.3 - 2.5	50 - 100	Moyennement dure
3	14 - 21	2.5 - 3.8	100 - 150	Dure
4	plus de 21	plus de 3,8	plus de 150	Très dure

Lorsque la dureté de l'eau dépasse les valeurs du tableau, remplissez le bac à eau avec de l'eau en bouteille.



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

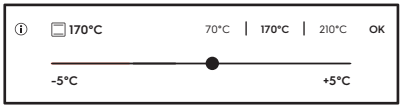
Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4	Étape 5
Prenez la bande de test à quatre couleurs fournie avec le kit vapeur du four.	Plongez toutes les zones de réaction de la bande dans l'eau pendant environ 1 seconde. Ne mettez pas la bande sous l'eau du robinet !	Secouez la bande pour éliminer l'excédent d'eau.	Attendez 1 minute et vérifiez le degré de dureté de l'eau dans le tableau ci-dessus. La couleur des zones de réaction continue de changer. Ne vérifiez pas la dureté de l'eau plus d'une minute après le test.	Réglez la dureté de l'eau : Menu / Configurations / Set up / Dureté de l'eau.

Bande de test	Dureté de l'eau
	1
	2
	3
	4
Vous pouvez changer la dureté de l'eau dans le menu : Configurations / Set up /Dureté de l'eau.	

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. L'affichage indique les modes de cuisson par défaut. Pour voir plus de modes de cuisson, appuyez sur ● ● ●.
Étape 3	Appuyez sur °C. L'affichage passe aux réglages de la température. 
Étape 4	Déplacez votre doigt sur le curseur pour sélectionner la température.
Étape 5	Appuyez sur OK.
Étape 6	Appuyez sur START. La Sonde de cuisson peut être branchée à tout moment, avant ou en cours de cuisson.
Étape 7	Appuyez sur STOP pour désactiver le mode de cuisson.
Étape 8	Éteignez le four.

Prenez un raccourci !

6.2 Comment régler : Steamify - Cuisson à la vapeur

Étape 1	Allumez le four.
Étape 2	Appuyez sur pour sélectionner un mode de cuisson à la vapeur.

Étape 3	Appuyez sur °C pour régler la température. L'affichage passe aux réglages de la température.
Étape 4	Déplacez votre doigt sur le curseur pour sélectionner la température. Le type de mode de cuisson vapeur dépend de la température réglée.

Cuisson Vapeur 50 - 100 °C	Pour la cuisson vapeur des légumes, céréales, légumineuses, fruits de mer, terrines et desserts à consommer à la cuillère.
Vapeur pour mijoter 105 - 130 °C	Pour la cuisson des viandes ou poissons mijotés et braisés, du pain et de la volaille ainsi que des cheesecakes et des ragoûts.
Vapeur pour brunir légèrement 135 - 150 °C	Pour les viandes, ragoûts, légumes farcis, poissons et gratins. Grâce à sa combinaison de vapeur et de chaleur, la viande conserve une texture tendre et juteuse, et 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.
Vapeur pour cuire, rôtir et faire croustiller 155 - 230 °C	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, la fonction Sole s'active automatiquement pendant les dernières minutes de cuisson pour rendre le fond croustillant.

Étape 5	Appuyez sur OK pour confirmer.
Étape 6	Remplissez le bac à eau d'eau froide jusqu'au niveau maximal (environ 950 ml) jusqu'à ce que le signal sonore retentisse ou que le message s'affiche. La quantité d'eau est suffisante pour environ 50 minutes d'utilisation. Ne remplissez pas le bac d'eau au-delà de sa capacité maximale. Cela pourrait provoquer une fuite d'eau, un débordement et endommager les meubles. ⚠ **AVERTISSEMENT!** Utilisez uniquement de l'eau froide du robinet. N'utilisez pas d'eau filtrée (déminéralisée) ou distillée. N'utilisez pas d'autres liquides. Ne versez pas de liquides inflammables ni d'alcool dans le bac à eau.
Étape 7	Replacez le bac à eau dans sa position initiale.

Étape 8	Appuyez sur START . La vapeur apparaît au bout d'environ 2 minutes. Une fois la température définie atteinte, un signal sonore retentit.
Étape 9	Quand le bac à eau est presque vide, le signal sonore retentit. Remplissez le bac à eau. Un signal sonore retentit à la fin de la durée de cuisson.
Étape 10	Éteignez le four.
Étape 11	Videz le bac à eau à la fin de la cuisson à la vapeur. Reportez-vous à la fonction de nettoyage : Vidange du réservoir.
Étape 12	L'eau résiduelle peut se condenser dans la cavité. Une fois la cuisson terminée, ouvrez la porte avec précaution pour éviter les débordements d'eau. Lorsque le four a refroidi, séchez la cavité à l'aide d'un chiffon doux.

Prenez un raccourci !

6.3 Comment régler : Cuisson assistée

Une fonction et une température sont conseillées pour chaque plat de ce sous-menu. La température et le temps de cuisson peuvent être ajustés manuellement en fonction des préférences de l'utilisateur.
Pour certains plats, vous pouvez aussi cuire avec :

- Cuisson par le poids
- Sonde de cuisson

Étape 1	Appuyez sur .
Étape 2	Appuyez sur pour accéder à Cuisson assistée.
Étape 3	Choisissez un plat ou un type d'aliment.
Étape 4	Appuyez sur START .

Prenez un raccourci !

6.4 Modes de cuisson

Modes de cuisson standard

Mode de cuisson	Application
Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
Turbo gril	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.
Chaleur tournante	Pour faire cuire sur trois niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments.Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/ Bas.
Plats surgelés	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, potatoes, nems, etc.
Chauffage Haut/ Bas	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
Fonction Pizza	Pour cuire des pizzas. Pour dorer de façon intensive et obtenir un fond croustillant.
Chauffage inférieur	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
Steamify	Utilisez la vapeur pour la cuisson vapeur et les ragoûts, pour rendre les plats croustillants, pour la pâtisserie et faire rôtir.

Modes de cuisson spéciaux

Mode de cuisson	Application
Stérilisation	Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).
Séchage	Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches.
Chauffe-plats	Pour préchauffer vos plats avant de les servir.
Décongélation	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de l'épaisseur des aliments surgelés.
Gratiner	Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Également pour gratiner et faire dorer.
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. Pour obtenir des instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », paragraphe Chaleur Tournante Humide. Durant cette cuisson, la porte du four doit rester fermée pour éviter d'interrompre la fonction, et pour garantir une consommation d'énergie optimale. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée.Le niveau de cuisson peut être réduit. Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, consultez le chapitre « Économies d'énergie », paragraphe « Efficacité énergétique ».Cette fonction est utilisée pour définir la classe d'efficacité énergétique selon la norme EN 60350-1. Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.

Fonctions vapeur du four

Mode de cuisson	Application
Régénération	Pour faire réchauffer des aliments à la vapeur pour éviter 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 faire réchauffer plusieurs assiettes simultanément en utilisant les différents gradins.
Cuisson du pain	Utilisez cette fonction pour préparer du pain et des petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en termes de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.
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.
Vapeur Intense	Pour faire cuire des légumes, des accompagnements ou du poisson à la vapeur.
Humidité Élevée	Cette fonction est idéale pour cuire des plats délicats comme des crèmes, des flans, de terrines et du poisson.
Humidité Faible	Cette fonction est adaptée pour cuire 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, et une surface croustillante.

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

7.1 Description des fonctions de l'horloge

Fonction de l'horloge	Utilisation
Temps de cuisson	Pour définir la durée de la cuisson. Le maximum est de 23 h 59 min.
Conditions de start	Pour définir le départ du minuteur.
Fin	Pour définir ce qu'il se produit à la fin du décompte du minuteur.
Réglage du début de cuisson	Pour différer le départ et / ou la fin de la cuisson.
Prolongement de la cuisson	Pour allonger le temps de cuisson.
Rappel	Pour régler un décompte. Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four.

7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge

Comment régler l'horloge	
Étape 1	Appuyez sur ☰ sur l'affichage.
Étape 2	Appuyez sur : Configurations / Set up / Heure actuelle.
Étape 3	Faites glisser le curseur et appuyez pour régler l'horloge.

Comment régler le temps de cuisson	
Étape 1	Choisissez une fonction du four et réglez la température.
Étape 2	Appuyez sur ⏲ pour régler le temps de cuisson.
Étape 3	Déplacez le point sur le curseur ou appuyez sur le symbole de temps souhaité.
Étape 4	Appuyez sur OK. Le minuteur comence son décompte immédiatement.

Prenez un raccourci !

Comment choisir une option de début / fin de cuisson	
Étape 1	Choisissez une fonction du four et réglez la température.
Étape 2	Appuyez sur ⏲ pour régler le temps de cuisson.
Étape 3	Appuyez sur • • •.
Étape 4	Appuyez sur Conditions de start / Fin.
Étape 5	Choisissez les Conditions de start / Fin souhaités.
Étape 6	Appuyez sur OK ou 〈.
Appuyez sur ↩ pour annuler l'option début ou fin sélectionnée.	

Critères de début	Commentaire
-	Le minuteur démarre lorsque vous l'activez.
	Le minuteur démarre dès que vous fermez la porte.
	Le minuteur démarre lorsque la cuisson démarre.
	Le minuteur démarre lorsque la température définie est atteinte.

Action de fin	Commentaire
	Lorsque la durée de cuisson programmée s'est écoulée, un signal sonore retentit.
	Lorsque la durée de cuisson programmée s'est écoulée, un signal sonore retentit. La cuisson s'arrête automatiquement.
	Lorsque la durée de cuisson programmée s'est écoulée, un message s'affiche sans signal sonore.

Comment différer le début et la fin de la cuisson	
Étape 1	Appuyez sur ⏲ sur l'affichage.
Étape 2	Déplacez le point sur le curseur ou appuyez sur le symbole de temps souhaité.
Étape 3	Appuyez sur OK.

Prenez un raccourci !

Comment différer le départ sans régler de fin de la cuisson	
Étape 1	Sélectionnez un mode de cuisson et la température.
Étape 2	Appuyez sur ⏲.
Étape 3	Appuyez sur ● ● ●.
Étape 4	Appuyez sur Réglage du début de cuisson.
Étape 5	Déplacez le point de gauche sur la valeur souhaitée.
Étape 6	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.	
Étape 1	Appuyez sur le symbole de temps souhaité pour rallonger le temps de cuisson.
Étape 2	Ensuite, appuyez sur la fonction du four souhaitée pour la changer.
Et s'il valait mieux changer le temps supplémentaire ?	
Il est possible de réinitialiser le temps supplémentaire.	

Comment régler du temps supplémentaire	
Étape 1	Appuyez sur ⏲.
Étape 2	Déplacez le point sur le curseur ou appuyez sur l'un des symboles de temps souhaité pour régler la durée.
Étape 3	Appuyez sur OK.

Comment modifier les réglages du minuteur	
Étape 1	Déplacez le point sur le curseur ou utilisez les raccourcis pour changer la valeur du minuteur.
Étape 2	Appuyez sur OK ou sur ↩ pour réinitialiser les changements.
Vous pouvez modifier la durée à tout moment en cours de cuisson.	

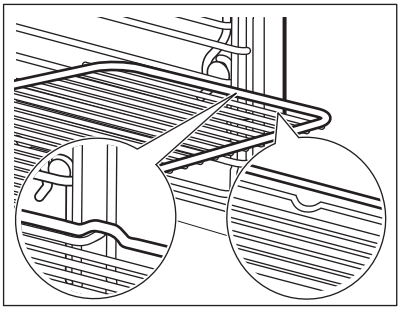
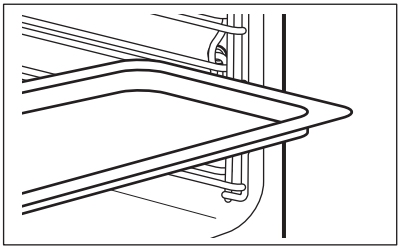
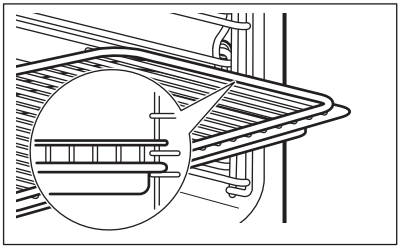
Comment annuler le réglage du minuteur	
Étape 1	Appuyez sur ⏲.
Étape 2	Appuyez sur ⊗ pour annuler le minuteur.
Étape 3	Appuyez sur OK.

Prenez un raccourci !

8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

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.

Grâce aux rails télescopiques, les grilles du four peuvent être insérées et retirées plus facilement.	
Grille métallique :	Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille 
Plateau de cuisson / Plat à rôtir :	Poussez le plateau de cuisson / plat à rôtir entre les rails du support de grille. 
Grille métallique et plateau de cuisson / plat à rôtir ensemble :	Poussez le plateau de cuisson / plat à rôtir entre les rails du support de grille et glissez la grille métallique entre les rails se trouvant juste au-dessus. 

8.2 Sonde de cuisson

Sonde de cuisson mesure la température à l'intérieur des aliments. Vous pouvez utiliser la Sonde de cuisson avec tous les modes de cuisson.
On peut régler deux températures :

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

⚠ **ATTENTION!**
N'utilisez que l'accessoire fourni ou des pièces de rechange originales.

Pour de meilleurs résultats :
- Les ingrédients doivent être à température ambiante.
- N'utilisez pas la Sonde de cuisson avec les plats liquides.
- Utilisez les réglages recommandés pour la sonde à viande.

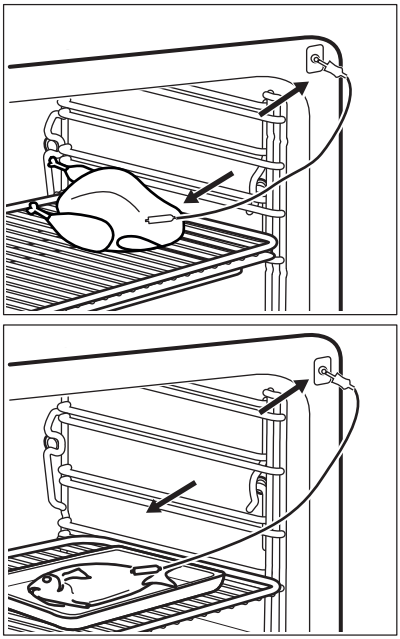
Pendant la cuisson, la Sonde de cuisson doit être branchée dans la prise et insérée dans les aliments.
Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
Le four calcule une heure approximative de fin de cuisson. Elle dépend de la quantité d'aliments, de la fonction du four et de la température sélectionnées.

Cuisson de la viande, de la volaille et du poisson

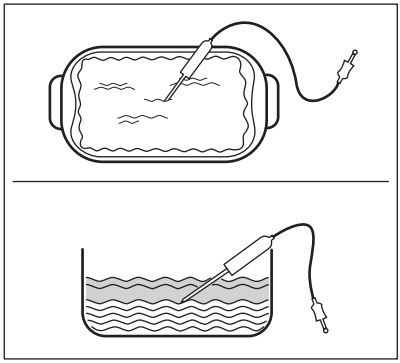
Conseils d'utilisation : Sonde de cuisson		
Étape 1	Allumez le four.	
Étape 2	Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.	
Étape 3	Insérez la Sonde de cuisson.	
Viande, volaille et poisson		**Ragoût**

Conseils d'utilisation : Sonde de cuisson

Insérez le bout de la Sonde de cuisson au centre de la viande ou du poisson, dans la partie la plus épaisse. Veillez à ce qu'au moins les 3/4 de la Sonde de cuisson soient à l'intérieur de l'aliment.



Introduisez la pointe de la Sonde de cuisson exactement au centre du ragoût. La Sonde de cuisson doit être stabilisée à un endroit pendant la cuisson. Pour y parvenir, utilisez un ingrédient solide. Utilisez le bord du plat pour soutenir la poignée en silicone de la Sonde de cuisson. L'extrémité de la Sonde de cuisson ne doit pas toucher le fond du plat. Couvrez la Sonde de cuisson avec le reste des ingrédients.



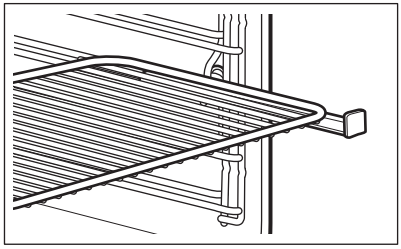
Étape 4	Branchez la fiche de la Sonde de cuisson dans la prise, à l'avant de l'appareil. La température actuelle de la Sonde de cuisson s'affiche.
Étape 5	Appuyez sur la touche pour régler la température à cœur sur la Sonde de cuisson.
	Appuyez sur pour régler les options de la Sonde de cuisson : • Alarme sonore - quand l'aliment atteint la température à cœur, le signal retentit. • Alarme sonore et arrêt - quand l'aliment atteint la température à cœur, le signal retentit et le four s'arrête. • Seulement affichage de la température - la température à cœur actuelle s'affiche.

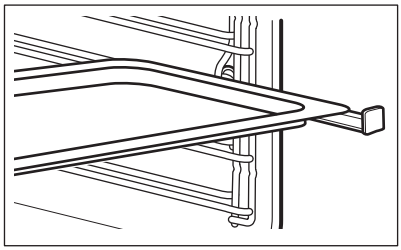
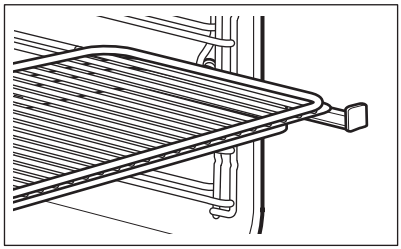
Conseils d'utilisation : Sonde de cuisson	
Étape 6	Appuyez sur l'option pour la sélectionner. Appuyez sur OK ou 〈.
Étape 7	Appuyez sur START . Dès que les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Vous pouvez choisir d'arrêter la cuisson ou de la poursuivre pour être certain que les aliments sont bien cuits.
Étape 8	Débranchez la fiche de la Sonde de cuisson de la prise et sortez le plat du four. ⚠ **AVERTISSEMENT!** Veillez à ne pas vous brûler car la Sonde de cuisson chauffe. Faites attention en la débranchant et en la retirant du plat.

Prenez un raccourci !

8.3 Utilisation des rails télescopiques

Ne lubrifiez pas les rails télescopiques.
Assurez-vous d'avoir poussé complètement les rails télescopiques dans le four avant de fermer la porte du four.

Grâce aux rails télescopiques, les grilles du four peuvent être insérées et retirées plus facilement.	
Grille métallique :	Posez la grille face vers le bas sur les glissières télescopiques.  Le rebord élevé de la grille métallique est un dispositif complémentaire pour empêcher les ustensiles de cuisine de glisser.

Plat à rôtir :	Posez le plat à rôtir sur les rails télescopiques. 
Grille métallique et plat à rôtir ensemble :	Posez la grille métallique et le plat à rôtir ensemble sur les rails télescopiques. 

9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

9.1 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, le four s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps si un mode de cuisson est en cours et que 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,Durée, Fin.

9.2 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

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

10.1 Conseils de cuisson

Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien four. Les tableaux ci-dessous présentent les réglages recommandés pour la température, le temps de cuisson et la position de la grille pour des types d'aliments spécifiques.
Pour avoir d'autres recommandations de cuisson, consultez les tableaux de cuisson présentés sur notre site web. 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.

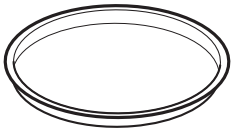
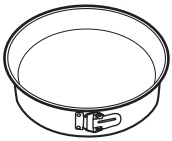
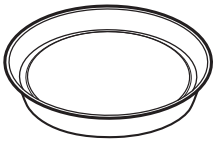
10.2 Chaleur Tournante Humide

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

		(°C)		(min)
Petits pains sucrés, (16 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 35
Gâteau roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	15 - 25
Poisson entier, 0.2 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	15 - 25
Cookies, (16 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Macarons, (24 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	160	2	25 - 35
Madeleines, muffins, (12 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Petits fours, (20 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Biscuits sablés, (20 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	140	2	15 - 25
Tartelettes, (8 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	15 - 25

10.3 Chaleur Tournante Humide - accessoires recommandés

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

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

10.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests

Informations pour les instituts de test

Tests selon : EN 60350, IEC 60350.

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

CUISSON SUR UN SEUL NIVEAU. Biscuits/Gâteaux secs

Utilisez le troisième niveau de la grille.

		(°C)	(min)
Biscuits sablés / Tresses feuilletées	Chaleur tournante	140	25 - 40
Biscuits sablés / Tresses feuilletées, préchauffez le four à vide	Chauffage Haut/ Bas / Convection naturelle	160	20 - 30
Petits gâteaux,20 par plaque, préchauffez le four à vide	Chaleur tournante	150	20 - 35
Petits gâteaux,20 par plaque, préchauffez le four à vide	Chauffage Haut/ Bas / Convection naturelle	170	20 - 30

CUISSON SUR PLUSIEURS NIVEAUX. Biscuits/Gâteaux secs

		(°C)	(min)		
				2 positions	3 positions
Biscuits sablés / Tresses feuilletées	Chaleur tournante	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Petits gâteaux,20 par plaque, préchauffez le four à vide	Chaleur tournante	150	23 - 40	1 / 4	-

GRIL			
Préchauffez le four à vide pendant 5 minutes.			
Réglez le gril à la température maximale.			
		(min)	
Toasts	Gril	1 - 3	5
Steak de bœuf, retournez à la moitié du temps	Gril	24 - 30	4

Informations pour les instituts de test

Tests de la fonction : Vapeur Intense.
Tests conformément à la norme IEC 60350.

Régler la température sur 100 °C.					
	Bac (Gastro-norm)	**(g)**		**(min)**	
Brocolis, préchauffez le four à vide	1 x 2/3 perforé	300	3	8 - 9	Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.
Brocolis, préchauffez le four à vide	1 x 2/3 perforé	max.	3	10 - 11	Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.

Régler la température sur 100 °C.					
	Bac (Gastro-norm)	**(g)**		**(min)**	
Petits pois surgelés	2 x 2/3 perforé	2 x 1500	2 et 4	Jusqu'à ce que la température du point le plus froid atteigne 85 °C.	Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.

11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

11.1 Remarques concernant l'entretien

Agent nettoyant	Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse tiède.
	Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.
	En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide de produits spécifiques pour four.

Utilisation quotidienne	Nettoyez le four après chaque utilisation. L'accumulation d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie. Ce risque est élevé pour la lèchefrite.
	Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.

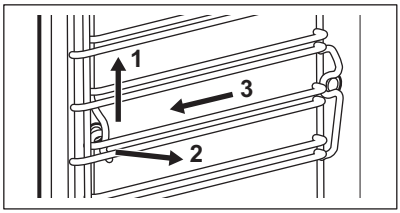
Accessoires	Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau savonneuse tiède. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.
	Ne pas nettoyer les accessoires antiadhésifs avec des produits agressifs, des objets tranchants ou au lave-vaisselle.

11.2 Agents nettoyants recommandés

N'utilisez pas d'éponge abrasive ni de produits agressifs. Ils peuvent endommager l'émail et les pièces en acier inoxydable.
Vous pouvez acheter nos produits sur www.electrolux.com/shop et des les meilleurs points de vente.

11.3 Comment retirer : les supports de grille

Avant toute opération d'entretien, assurez-vous que le four est froid. Risque de brûlure !
Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.

Étape 1	 Tirez avec précaution les supports vers le haut et sortez-les de la prise avant.
Étape 2	Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.
Étape 3	Sortez les supports de la prise arrière.

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

11.4 Conseils d'utilisation : Nettoyage vapeur

Quand le four a refroidi, retirez les restes d'aliments.
Retirez les accessoires et le support de grille pour permettre le nettoyage des parois latérales.
Les fonctions de nettoyage vapeur effectuent le nettoyage vapeur de la cavité du four.
Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.

Étape 1	Assurez-vous que le four est froid.	
Étape 2	Remplissez le bac à eau jusqu'au niveau maximal.	
Étape 3	Choisissez la fonction Nettoyage vapeur dans le menu : Nettoyage	
	Nettoyage vapeur Durée : environ 30 minutes	**Nettoyage Vapeur Plus** Durée : environ 75 minutes Vaporisez les parties en émail et en acier avec un détergent adapté.
Étape 4	Activez la fonction souhaitée.	
Étape 5	Après le processus de nettoyage, séchez la cavité avec un chiffon doux.	
Étape 6	Épongez l'eau résiduelle du bac à eau.	
Étape 7	Laissez la porte du four ouverte pendant environ 1 heure. Attendez le séchage complet du four.	

11.5 Conseils d'utilisation : Nettoyage Conseille

Lorsque le rappel s'affiche, il faut nettoyer le four. Lancez la fonction Nettoyage Vapeur Plus.

11.6 Comment utiliser : Détartrage

Durée première partie : environ 1 heure 40 minutes	
Étape 1	Vérifiez que le bac à eau est vide.
Étape 2	Retirez les accessoires. Laissez uniquement le plat à rôtir sur le premier gradin.
Étape 3	Versez 250 ml d'agent détartrant dans le bac à eau.
Étape 4	Remplissez ensuite le bac à eau d'eau jusqu'à atteindre le niveau maximal.
Étape 5	Insérez le bac à eau.
Étape 6	Sélectionnez la fonction dans le menu : Nettoyage. Suivez les instructions qui s'affichent.
Une fois la première partie terminée, videz le plat à rôtir et réinstallez-le sur le premier gradin.	
Durée deuxième partie : environ 35 minutes	
Étape 7	Remplissez le bac à eau d'eau froide. Assurez-vous que le bac à eau ne contient plus aucune trace de produit détartrant.
Étape 8	Insérez le bac à eau.
Étape 9	Retirez le plat à rôtir une fois le nettoyage terminé.
Étape 10	Séchez le four avec un chiffon doux. Laissez la porte du four ouverte pendant environ 1 heure. Attendez le séchage complet du four.

Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.
Si cette fonction ne se déroule pas correctement, un message s'affiche pour vous indiquer qu'il faut recommencer.

11.7 Conseils d'utilisation : Rappel de détartrage

Il existe deux rappels de détartrage pour vous rappeler de lancer la fonction : Détartrage.
Le rappel faible vous rappelle et vous conseille de lancer un détartrage.
Le rappel fort vous oblige à effectuer un détartrage.
Si vous ne détartrez pas l'appareil lorsque le rappel fort se déclenche, vous ne pourrez plus utiliser les fonctions vapeur.
Vous ne pouvez pas désactiver le rappel du détartrage.

11.8 Conseils d'utilisation : Système de génération de vapeur - Rinçage

Étape 1	Retirez tous les accessoires. Laissez seulement le plateau de cuisson sur le premier gradin.
Étape 2	Remplissez le bac à eau d'eau froide.
Étape 3	Sélectionnez la fonction dans le menu : Nettoyage. L'interface utilisateur vous guidera pour lancer la procédure. Cette fonction dure environ 30 minutes. Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.
Étape 4	Retirez le plateau de cuisson quand le mode est terminé.

11.9 Comment utiliser : Rappel de séchage

Après la cuisson vapeur, l'affichage présente un message vous invitant à sécher le four.
Appuyez sur OUI pour sécher le four.

11.10 Comment utiliser : Séchage

Après une cuisson à la vapeur ou un nettoyage à la vapeur, vous pouvez sécher la cavité en utilisant cette fonction.

Étape 1	Assurez-vous que le four est froid.
Étape 2	Retirez tous les accessoires.
Étape 3	Ouvrez le menu : Nettoyage.
Étape 4	Choisissez Séchage.
Étape 5	Suivez les instructions affichées à l'écran.

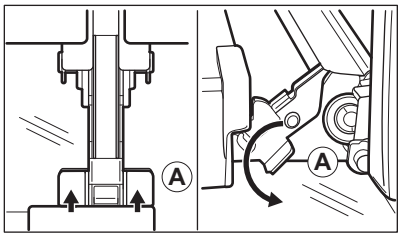
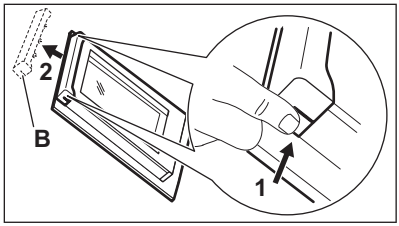
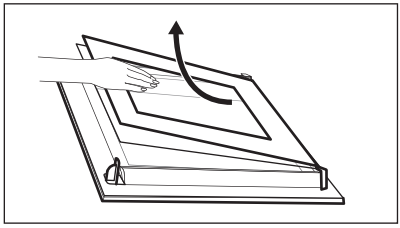
11.11 Conseils d'utilisation : Vidange du réservoir

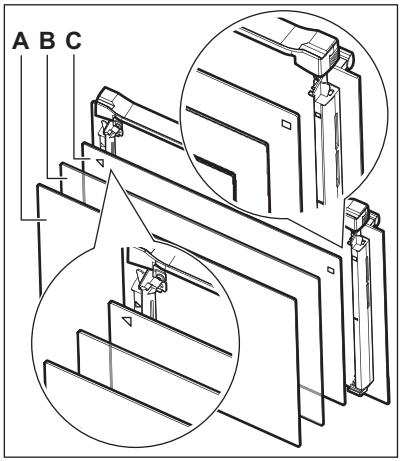
Retirez tous les accessoires.
La fonction de nettoyage élimine l'eau résiduelle du bac à eau. Utilisez cette fonction après une cuisson à la vapeur.
Sélectionnez la fonction de nettoyage dans le menu : Nettoyage. L'interface utilisateur vous guidera pour lancer la procédure.
Cette fonction dure environ 6 minutes.
Au cours de cette procédure, l'éclairage du four est éteint.
Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.
Sortez le plateau de cuisson à la fin de la procédure.

11.12 Comment démonter et installer : Porte

Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que le panneau de verre intérieur afin de les nettoyer.
Le nombre de panneaux de verre dépend du modèle concerné.

Elle est lourde.

Étape 1	Ouvrez complètement 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 (angle d'environ 70°).
Étape 4	 Saisissez les deux côtés du cache (B) situé sur l'arête supérieure de la porte et poussez-le vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture.
Étape 5	Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.
Étape 6	 Saisissez un panneau de verre à la fois par son bord supérieur et dégagez-le du guide en le soulevant.
Étape 7	Nettoyez le panneau de verre à l'eau savonneuse. Séchez soigneusement le panneau de verre.

Étape 8	Une fois le nettoyage terminé, suivez les étapes ci-dessus en sens inverse.
Étape 9	Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand, et terminez par la porte.
Étape 10	 Veillez à replacer les panneaux de verre (C, B et A) dans le bon ordre. Commencez par insérer le panneau C, lequel dispose d'un carré imprimé du côté gauche, et d'un triangle imprimé du côté droit. Vous trouverez également ces symboles gravés sur le cadre de la porte. Le triangle sur le panneau doit correspondre au triangle du cadre de la porte, tout comme le carré. Après cela, insérez les deux autres panneaux de verre. ⚠ **AVERTISSEMENT!** Assurez-vous que les panneaux en verre sont insérés dans la bonne position, car la surface de la porte pourrait surchauffer.

11.13 Comment remplacer : Ampoule

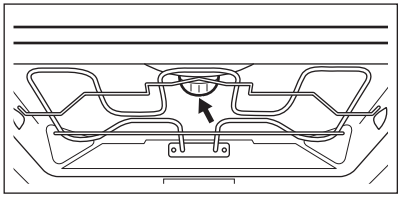
⚠ **AVERTISSEMENT!**
Risque d'électrocution.
L'ampoule peut être chaude.

1. Éteignez le four.

Attendez que le four ait refroidi.

2. Débranchez le four de l'alimentation secteur.
3. Placez un chiffon au fond de la cavité.

Éclairage supérieur

Étape 1	 Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant.
Étape 2	Nettoyez le diffuseur en verre.
Étape 3	Enlevez l'anneau en métal et nettoyez le diffuseur en verre.
Étape 4	Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
Étape 5	Fixez l'anneau en métal sur le diffuseur en verre.
Étape 6	Remettez en place le diffuseur en verre.

Éclairage latéral

Étape 1	Sortez le support de grille gauche pour accéder à l'éclairage.
Étape 2	Utilisez un tournevis Torx 20 pour démonter le diffuseur.
Étape 3	Enlevez et nettoyez le cadre en métal et le joint.
Étape 4	Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
Étape 5	Remettez en place le cadre métallique et le joint. Serrer les vis.
Étape 6	Remontez le support de grille de gauche.

12. DÉPANNAGE

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

12.1 Que faire si…

Le four ne s'allume pas ou ne chauffe pas	
Cause probable	**Solution**
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 du four n'est pas fermée.	Fermez entièrement 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 enfant du four est activée.	Consultez le chapitre « Menu », Sous-menu : Options.

Il faut remplacer des pièces	
Description	**Solution**
L'ampoule est grillée.	Remplacez l'ampoule, pour avoir des détails consultez le chapitre « Entretien et nettoyage », Comment remplacer : Ampoule.

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 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.	Déplacez le routeur le plus près possible du four.
Le signal sans fil est perturbé par un appareil micro-ondes qui se trouve près du four.	Éteignez 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.

Code et description	Action
F111 - Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée dans la prise.	Enfoncez bien 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 .

Cette section présente la liste des problèmes qui doivent être gérés par un technicien qualifié.

Code et description	Action
F602, F603 - Wi-Fi n’est pas disponible.	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 centre de service agréé. Si l'une de ces erreurs se produit, les autres fonctions du four continueront à fonctionner normalement.

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

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

13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

13.1 Fiche d'informations produit

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

Nom du fournisseur	Electrolux
Identification du modèle	EOB9S31WX 944184831
Index d'efficacité énergétique	61.9
Classe d'efficacité énergétique	A++
Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel	1.09 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé	0.52 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	70 l
Type de four	Four encastrable
Masse	40.0 kg

EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Plages, 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.

Assurez-vous que la porte du four est correctement fermée lorsque le four est en marche. En cours de la cuisson, n'ouvrez pas la porte. Nettoyez régulièrement le joint de la porte pour qu'il reste propre et assurez-vous qu'il est toujours bien fixé, dans la bonne position.
Utilisez des plats en métal pour augmenter les économies d'énergie .
Si possible, ne préchauffez pas le four avant la cuisson.
Lorsque vous cuisez plusieurs plats les uns après les autres, veillez à ne pas trop espacer les cuissons.
Cuisson avec ventilation
Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.
Chaleur résiduelle
Pour certaines fonctions du four, si un programme avec sélection du temps (Durée ou Fin) est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants se désactivent automatiquement plus tôt.

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous éteignez le four, l'affichage indique la présence de chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.
Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température du four au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.
Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

Maintien des aliments au chaud

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

Cuisson avec l'éclairage éteint

Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Allumez-le uniquement en cas de besoin.

Chaleur Tournante Humide

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

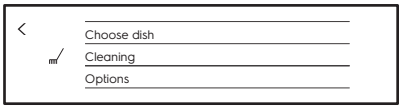
Mode Veille

Au bout de 2 minutes, l'affichage repasse en mode veille.

14. STRUCTURE DES MENUS

14.1 Menu

Appuyez sur ☰ sur l'affichage pour ouvrir le Menu.



Menu

Option menu		Application
Cuisson assistée		Contient une liste des programmes automatiques.
Nettoyage		Contient une liste des programmes de nettoyage.
Options		Pour régler la configuration du four.
Configurations	Connections	Pour régler la configuration du réseau.
	Set up	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 tartre dans le circuit du générateur de vapeur.
Vidange du réservoir	Procédure pour éliminer l'eau résiduelle du bac à eau après avoir utilisé les fonctions de vapeur.
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.

Sous-menu	Application
Nettoyage Conseille	Vous rappelle quand le four doit être nettoyé.

14.3 Sous-menu pour : Options

Sous-menu	Application
Eclairage four	Pour allumer et éteindre l'éclairage.
Symbole éclairage visible	L'icône d'ampoule s'affiche à l'écran.
Sécurité enfants	Empêche l'activation accidentelle du four. Quand cette option est activée, le texte « Sécurité enfant » s'affiche à l'écran quand vous allumez le four. Pour pouvoir utiliser le four, choisissez les lettres du code dans l'ordre alphabétique.
Préchauffage Rapide	Raccourcit le temps de préchauffage. La fonction est uniquement disponible avec certains modes du four.
Mode ÉCO	Désactive le Wi-Fi et l'affichage pour économiser le maximum d'énergie.

14.4 Sous-menu pour : Connections

Sous-menu	Description
Wi-Fi	Pour activer et désactiver le Wi-Fi.
Réseau	Pour vérifier le statut du réseau et la puissance du signal Wi-Fi.
Ignorer Réseau	Pour désactiver la connexion automatique du réseau actuel avec le four.

14.5 Sous-menu pour : Set up

Sous-menu	Description
Langue	Pour sélectionner la langue du four.
Heure actuelle	Pour régler l'heure et la date.

Sous-menu	Description
Indication Du Temps	Pour activer et désactiver l'horloge.
Affichage Heure	Pour modifier le format des indications de temps qui s'affichent.
Nettoyage Conseille	Pour activer et désactiver le rappel.
Son touches	Pour activer ou désactiver la tonalité des touches. Il est impossible de désactiver la tonalité des touches MARCHE/ ARRET et STOP.
Son alarme/erreur	Pour activer et désactiver l'alarme.
Volume Alarme	Pour régler le volume de tonalité des touches et des signaux sonores.
Affichage Luminosité	Pour régler la luminosité de l'affichage.
Dureté de l'eau	Permet de régler la dureté de l'eau.

14.6 Sous-menu pour : Service

Sous-menu	Description
Mode démo	Code d'activation / de désactivation : 2468
License	Informations à propos des licences.
Version du logiciel	Informations à propos de la version du logiciel.
Réinitialiser tous les réglages	Réinitialise les réglages usine.
Fermez toutes les fênetres de dialogue	Ramène toutes les fenêtres de dialogue aux paramètres d'origine.

15. C'EST SIMPLE !

Avant la première utilisation, vous devez régler :					
Langue	Affichage Luminosité	Volume Alarme	Dureté de l'eau	Horloge	Connexion Wi-Fi

Familiarisez-vous avec les symboles de base du bandeau de commande et de l'affichage :						
⏻ Activé / Désactivé	☰ Menu / Retour	Wi-Fi	ⓘ Informations	🔔 START Minuteur	START / STOP	● ● ● Plus

Pour commencer à utiliser le four				
Démarrage rapide	Pour mettre en fonctionnement le four et commencer la cuisson avec la durée de la fonction et la température par défaut.	**Étape 1**	**Étape 2**	**Étape 3**
		Maintenez la touche ⏻ enfoncée.	Appuyez sur la fonction préférée ▭ ...	Appuyez sur START .
Arrêt rapide	Pour mettre à l'arrêt le four à tout moment, l'écran ou le message.	Appuyez sur la touche ⏻ et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que le four se mette à l'arrêt.		

Pour lancer la cuisson					
Étape 1	**Étape 2**	**Étape 3**	**Étape 4**	**Étape 5**	**Étape 6**
⏻ Appuyez pour mettre en fonctionnement le four.	▭ ... Appuyez sur la fonction choisie.	°C Appuyez pour vous rendre au réglage de la température.	—●— Déplacez votre doigt sur le curseur pour sélectionner la température.	OK Appuyez pour confirmer.	START Appuyez sur démarrer la cuisson.

Utiliser Steamify - Cuisson à la vapeur			
Déplacez votre doigt sur le curseur pour sélectionner la température. Le type de fonction de cuisson à la vapeur dépend de la température réglée.			
Cuisson Vapeur	**Vapeur pour mijoter**	**Vapeur pour brunir légèrement**	**Vapeur pour cuire, rôtir et faire croustiller**
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**
	Appuyez sur ☰.	Appuyez sur la touche ✕ Cuisson assistée.	Choisissez le plat.

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**
	Appuyez sur ⏲.	Appuyez sur votre valeur préférée pour le minuteur.
Assist. Fin 10 % Utilisez la fonction Assist. Fin 10 % pour ajouter du temps ou changer la fonction de cuisson lorsqu'il ne reste que 10 % du temps de cuisson.	Prolongement de la cuisson : Appuyez sur votre valeur préférée pour le prolongement de la cuisson +1 min | +5 min | +10 min .	
	Modification d'une fonction : Appuyez sur la fonction préférée ▭ ▽ ◎ … .	

Nettoyage du four à la vapeur		
Étape 1 Appuyez sur ☰	**Étape 2** Appuyez sur ㎜	**Étape 3** Choisissez le mode :

Nettoyage du four à la vapeur	
Nettoyage vapeur	Pour un nettoyage léger.
Nettoyage Vapeur Plus	Pour un nettoyage en profondeur.
Détartrage	Pour nettoyer le tartre dans le circuit du générateur de vapeur.
Rinçage	Pour rincer et nettoyer le circuit du générateur de 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

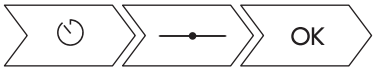
Comment régler : Fonctions du four

Comment régler : Steamify - cuisson vapeur

Comment régler : Cuisson assistée

Comment régler le temps de cuisson

Comment différer le début et la fin de la cuisson



Comment annuler le réglage du minuteur

Comment utiliser : Sonde alimentaire

17. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

F FRANCE ONLY

www.electrolux.com/shop

867352790-A-132019

CE