



# Profiter pleinement de vos appareils électroménagers



Pour un accès rapide aux modes d'emploi en ligne, guides pratiques, aide et plus encore, enregistrez vos produits via photo en visitant [electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)



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



Enregistrez votre produit pour obtenir un meilleur service :

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



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

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

## SERVICE APRÈS-VENTE


Utilisez toujours des pièces d'origine.

Avant de contacter le service après-vente, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations en matière de protection de l'environnement

Sous réserve de modifications.

# TABLE DES MATIÈRES

---

<b>1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ</b> .....	<b>5</b>
1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables.....	5
1.2 Sécurité générale.....	6
<b>2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ</b> .....	<b>7</b>
2.1 Installation.....	7
2.2 Branchement électrique.....	8
2.3 Utilisation.....	8
2.4 Entretien et Nettoyage.....	9
2.5 Nettoyage par pyrolyse.....	10
2.6 Éclairage intérieur.....	10
2.7 Maintenance.....	10
2.8 Mise au rebut.....	11
<b>3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL</b> .....	<b>12</b>
3.1 Vue d'ensemble.....	12
3.2 Accessoires.....	12
<b>4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR</b> .....	<b>14</b>
4.1 Panneau de configuration.....	14
4.2 Affichage.....	14
<b>5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION</b> .....	<b>17</b>
5.1 Premier nettoyage.....	17
5.2 Premier raccordement.....	17
5.3 Connexion Wi-Fi.....	17
5.4 Licences du logiciel.....	18
<b>6. UTILISATION QUOTIDIENNE</b> .....	<b>19</b>
6.1 Comment régler : Modes de cuisson.....	19
6.2 Comment régler : Cuisson assistée.....	19
6.3 Modes de cuisson.....	20
6.4 Remarques sur : Chaleur Tournante Humide.....	22
<b>7. FONCTIONS DE L'HORLOGE</b> .....	<b>23</b>
7.1 Description des fonctions de l'horloge.....	23
7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge.....	23
<b>8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES</b> .....	<b>27</b>
8.1 Insertion des accessoires.....	27
8.2 Sonde de cuisson.....	27
8.3 Utilisation des rails télescopiques.....	30
<b>9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES</b> .....	<b>32</b>
9.1 Comment enregistrer : Mes programmes.....	32
9.2 Arrêt automatique.....	32
9.3 Ventilateur de refroidissement.....	32
<b>10. CONSEILS</b> .....	<b>33</b>
10.1 Conseils de cuisson.....	33
10.2 Chaleur Tournante Humide.....	33
10.3 Chaleur Tournante Humide - accessoires recommandés.....	34
10.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests.....	34

# TABLE DES MATIÈRES

---

<b>11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....</b>	<b>37</b>
11.1 Remarques concernant l'entretien.....	37
11.2 Comment retirer : les supports de grille .....	37
11.3 Conseils d'utilisation : Nettoyage pyrolyse.....	38
11.4 Nettoyage Conseille.....	39
11.5 Comment démonter et installer : Porte.....	39
11.6 Comment remplacer : Éclairage.....	41
<b>12. DÉPANNAGE.....</b>	<b>43</b>
12.1 Que faire si .....	43
12.2 Comment gérer : Codes d'erreur.....	44
12.3 Données de maintenance.....	45
<b>13. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....</b>	<b>46</b>
13.1 Caractéristiques techniques.....	46
<b>14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....</b>	<b>47</b>
14.1 Fiche d'informations produit.....	47
14.2 Économie d'énergie.....	47
<b>15. STRUCTURE DES MENUS.....</b>	<b>49</b>
15.1 Menu.....	49
15.2 Sous-menu pour : Nettoyage.....	49
15.3 Sous-menu pour : Options.....	49
15.4 Sous-menu pour : Connections.....	50
15.5 Sous-menu pour : Set up.....	50
15.6 Sous-menu pour : Service.....	51
<b>16. C'EST SIMPLE !.....</b>	<b>52</b>
<b>17. PRENEZ UN RACCOURCI !.....</b>	<b>54</b>

# 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.
- Retirez le plus gros des salissures avant le nettoyage par pyrolyse. Retirez tous les accessoires du four.
- 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.
- La stabilité de l'élément encastré doit être conforme à la norme DIN 68930.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	600 (600) mm
Largeur du meuble	550 mm
Profondeur du meuble	605 (580) mm
Hauteur de l'avant de l'appareil	594 mm
Hauteur de l'arrière de l'appareil	576 mm
Largeur de l'avant de l'appareil	549 mm
Largeur de l'arrière de l'appareil	548 mm
Profondeur de l'appareil	567 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	546 mm
Profondeur avec porte ouverte	1017 mm
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	550 x 20 mm
Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1500 mm
Vis de montage	4 x 12 mm

## 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'utilisez 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.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.
- Cet appareil est fourni avec une fiche et un câble d'alimentation.

## 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 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.
- 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 son emballage.

## 2.5 Nettoyage par pyrolyse

### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessures, d'incendie, d'émissions chimiques (fumées) en mode pyrolyse.

- Avant d'utiliser la fonction de nettoyage par pyrolyse ou la fonction Première utilisation, retirez de la cavité du four :
  - tout résidu excessif de nourriture, tout dépôt ou toute éclaboussure de graisse ou d'huile.
  - tout objet amovible (y compris les grilles, les rails, etc., fournis avec le produit), en particulier les récipients, plateaux, plaques, ustensiles, etc. anti-adhésifs.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les jeunes éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud et de l'air chaud s'échappe des fentes d'aération avant.
- Le nettoyage par pyrolyse est un processus à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus alimentaires et des matériaux dont est fait le four. Par conséquent, nous recommandons à nos clients de suivre les conseils ci-dessous :
  - assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.
  - assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après la première utilisation à température maximale.
- Contrairement aux humains, certains oiseaux et reptiles sont extrêmement sensibles aux fumées pouvant se dégager lors du processus de nettoyage des fours à pyrolyse.
  - Ne laissez aucun animal, en particulier aucun oiseau, à proximité de l'appareil pendant et après un nettoyage par pyrolyse ; la première fois, utilisez la température de fonctionnement maximale dans une pièce bien ventilée.
- Les animaux de petite taille peuvent également être très sensibles aux changements de température survenant à proximité d'un four à pyrolyse lorsque le processus de nettoyage est en cours.
- Les surfaces antiadhésives des ustensiles de cuisine (poêles, casseroles, plaques de cuisson, etc.) peuvent être endommagées par la très haute température nécessaire au nettoyage par pyrolyse et peuvent également dégager, dans une moindre mesure, des fumées nocives.
- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non nocives pour les êtres humains, y compris pour les enfants et les personnes à la santé fragile.

## 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



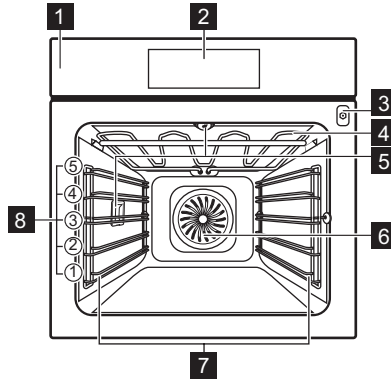
### **AVERTISSEMENT!**

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.

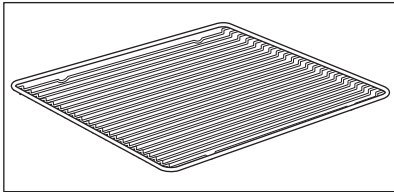
## 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 3.1 Vue d'ensemble



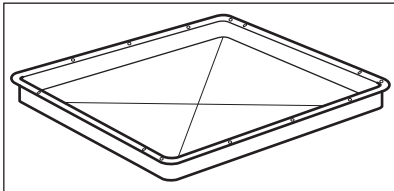
- 1** Bandeau de commande
- 2** Affichage
- 3** Prise pour la sonde à viande
- 4** Résistance
- 5** Éclairage
- 6** Ventilateur
- 7** Support de grille amovible
- 8** Position des grilles

### 3.2 Accessoires



#### **Grille métallique**

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

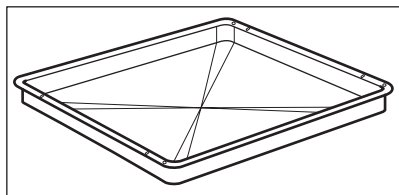


#### **Plateau de cuisson**

Pour la cuisson des gâteaux et biscuits/gâteaux secs.

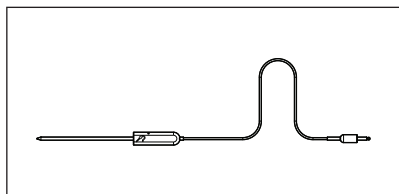
# DESCRIPTION DE L'APPAREIL

---



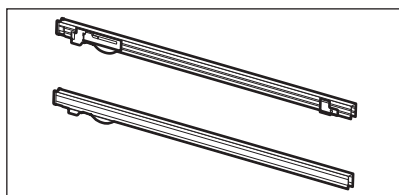
## **Gril / Plat à rôtir**

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.

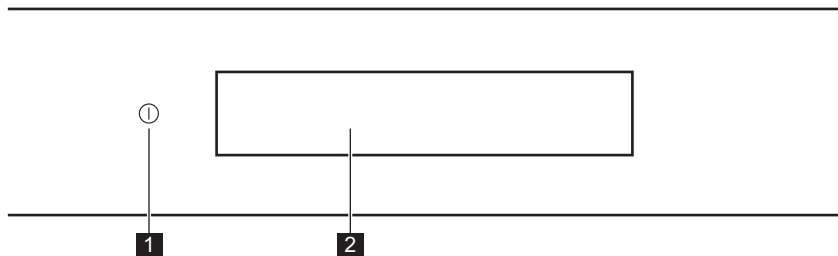


## **Rails télescopiques**

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

## 4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

### 4.1 Panneau de configuration



	Fonction	Commentaire
<b>1</b>	Marche / Arrêt	Appuyer en continu pour allumer et éteindre le four.
<b>2</b>	Affichage	Affiche les réglages actuels du four.

#### Gestuelle

 <b>Appuyer</b>	 <b>Déplacer</b>	 <b>Appuyer longuement</b>
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

<p>Conventional cooking 10:50 ⓘ 170°C ↻ START ⏸</p>	Après avoir allumé l'appareil, l'écran principal s'affiche avec les modes de cuisson et la température par défaut.
<p>12:03 ⓘ</p>	Si vous n'utilisez pas le four dans les 2 minutes qui suivent, l'affichage se met en veille.
<p>Conventional cooking 10:50 ⓘ 170°C ↻ STOP 3m1s ⏸</p>	Lorsque vous cuisinez, l'affichage indique les fonctions définies, et d'autres options disponibles.

# COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR






L'affichage avec un nombre maximal de fonctions réglées.




- A. Menu / Retour
- B. Wi-Fi
- C. Heure du jour
- 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.









<p><b>OK</b></p> <p>Pour confirmer la sélection / le réglage.</p>	<p></p> <p>Pour confirmer la sélection / le réglage, ou pour revenir en arrière 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>
---	--	--	---

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

<p></p> <p>La fonction est activée.</p>	<p></p> <p>La fonction est activée. La cuisson s'arrête automatiquement.</p>	<p></p> <p>L'alarme sonore est désactivée.</p>
--	---	---

## Indicateurs du minuteur

# COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR




Voyants de l'affichage				
 <p>Pour régler la fonction : Démarrage différé.</p>	 <p>Pour supprimer les réglages.</p>	 <p>Le minuteur démarre dès que vous fermez la porte du four.</p>	 <p>Le minuteur démarre lorsque le four atteint la température programmée.</p>	 <p>Le minuteur démarre lorsque la cuisson démarre.</p>
Indicateurs de fonction de la porte				
 <p>La porte du four est verrouillée.</p>				
Indicateurs Wi-Fi - le four peut être connecté au Wi-Fi.				
 <p>La connexion Wi-Fi est activée.</p>		 <p>La connexion Wi-Fi est désactivée.</p>		

## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 5.1 Premier nettoyage

		
<b>Étape 1</b> Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.	<b>Étape 2</b> Nettoyez le four et les accessoires avant de les utiliser pour la première fois. Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».	<b>Étape 3</b> 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, Luminosité de l'affichage, Volume alarme, Heure du jour.

### 5.3 Connexion Wi-Fi

Pour connecter le four, vous avez besoin :

- d'un réseau sans fil avec connexion à Internet.

<b>Étape 1</b>	Allumez le four.
<b>Étape 2</b>	Appuyez sur Menu / Configurations / Connections.
<b>Étape 3</b>	Faites glisser ou appuyez sur  pour activer le Wi-Fi.
<b>Étape 4</b>	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 - 2 472 MHz
-----------	-------------------

# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

---

Protocole	IEEE 802.11b DSSS/802.11g/n OFDM
Puissance max.	EIRP < 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 : Configurations / 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.

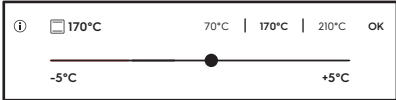
Cherchez votre modèle de four et la version logicielle du module Wi-Fi sur <http://electrolux.open-softwarerepository.com> dans le dossier « NIUX ».

## 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 : 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 !










## 6.3 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 volaille avec os sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.
 Chaleur tournante	Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures du four de 20 à 40 °C par rapport à Chauffage Haut/ Bas.
 Plats surgelés	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes de terre, nems, etc.
 Chauffage Haut/ Bas	Pour cuire et rôtir les aliments sur une position de grille.

Mode de cuisson	Application
 <b>Fonction Pizza</b>	Pour cuire des pizzas. Pour dorer de façon intensive et obtenir un fond croustillant.
 <b>Chauffage inférieur</b>	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.

## Modes de cuisson spéciaux

Mode de cuisson	Application
 <b>Stérilisation</b>	Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).
 <b>Séchage</b>	Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches.
 <b>Chauffe-plats</b>	Pour préchauffer vos assiettes avant de les servir.
 <b>Levée de pâte/pain</b>	Pour accélérer la levée de la pâte. Elle empêche la surface de la pâte de sécher et lui permet de garder toute son élasticité.
 <b>Décongélation</b>	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de l'épaisseur des aliments surgelés.
 <b>Gratiner</b>	Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Également pour gratiner et faire dorer.
 <b>Cuisson basse température</b>	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.

Mode de cuisson	Application
 Maintien au chaud	Pour maintenir les aliments au chaud.
 Chaleur Tournante Humide	Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez le chapitre « Utilisation quotidienne », Remarques sur : Chaleur Tournante Humide.
 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.

## 6.4 Remarques sur : Chaleur Tournante Humide

Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences d'éco-conception selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014. Tests conformément à la norme EN 60350-1.

Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée pour éviter d'interrompre la fonction et pour un fonctionnement avec la meilleure efficacité énergétique possible.

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




Pour obtenir des instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », paragraphe Chaleur Tournante Humide. Pour obtenir des recommandations générales sur les économies d'énergie, consultez le chapitre « Efficacité énergétique, « Four - Économie d'énergie ».


# 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.
Critères de début	Pour définir le départ du minuteur.
Action de fin	Pour définir ce qu'il se produit à la fin du décompte du minuteur.
Démarrage différé	Pour différer le départ et / ou la fin de la cuisson.
Prolongement de la durée de 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 du jour.
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 <b>OK</b> . Le minuteur comence son décompte immédiatement.




Prenez un raccourci !




# FONCTIONS DE L'HORLOGE

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 Critères de début / Action de fin.
Étape 5	Choisissez les Critères de début / Action de fin souhaités.
Étape 6	Appuyez sur OK ou  .
Appuyez sur  pour annuler l'option début ou fin sélectionnée.	

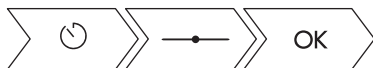
Critères de début	Commentaire
-	Le minuteur démarre lorsque vous l'activez.
	Le minuteur démarre dès que vous fermez la porte.
→	Le minuteur démarre lorsque la cuisson démarre.
	Le minuteur démarre lorsque la température définie est atteinte.

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 Démarrage différé.
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.


# FONCTIONS DE L'HORLOGE

---

## 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

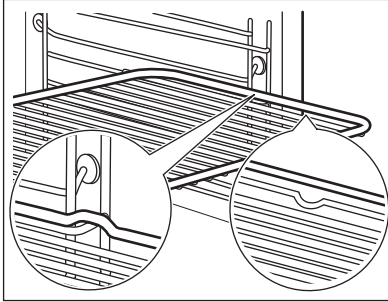
### 8.1 Insertion des accessoires

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.

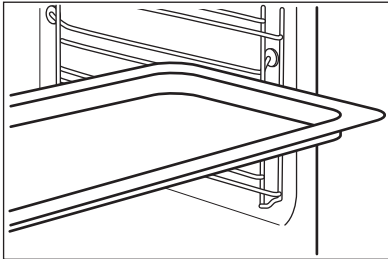
**Grille métallique :**

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



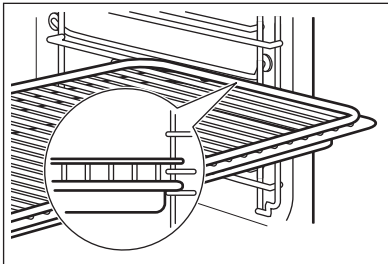
**Plateau de cuisson / Plat à rôtir :**

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.

# CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

---

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 ».

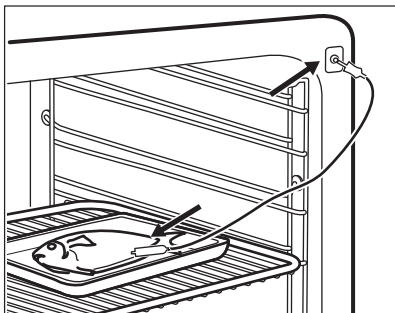
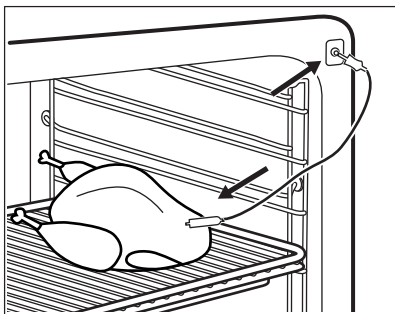
Le four calcule une heure approximative de fin de cuisson. Elle dépend de la quantité d'aliments, de la fonction du four et de la température sélectionnées.

## **Cuisson de la viande, de la volaille et du poisson**

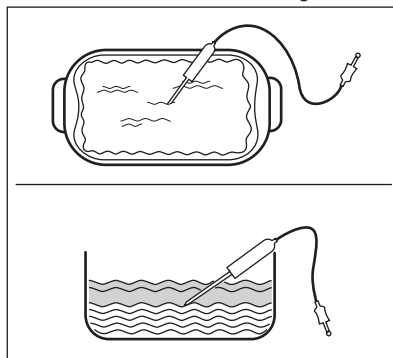
<b>Conseils d'utilisation : Sonde de cuisson</b>	
<b>Étape 1</b>	Allumez le four.
<b>Étape 2</b>	Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.
<b>Étape 3</b>	Insérez la Sonde de cuisson.
<b>Viande, volaille et poisson</b>	<b>Ragoût</b>

## 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.

### Étape 6

Appuyez sur l'option pour la sélectionner. Appuyez sur OK ou .

# CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

## Conseils d'utilisation : Sonde de cuisson

### 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

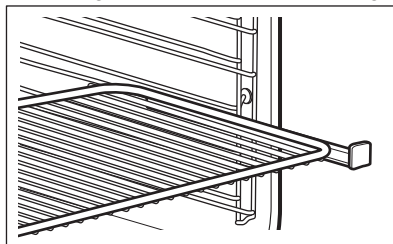
Ne lubrifiez pas les rails télescopiques.

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.

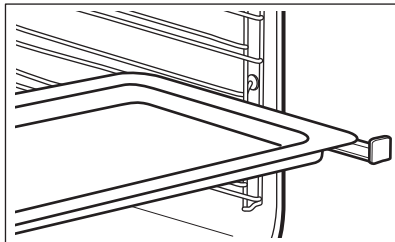


Le rebord élevé de la grille métallique est un dispositif complémentaire pour empêcher les ustensiles de cuisine de glisser.

## CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

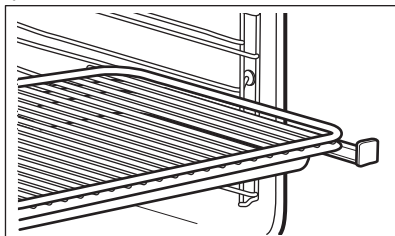
**Plat à rôtir :**

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 Comment enregistrer :Mes programmes

Vous pouvez enregistrer vos réglages favoris, tels que le mode de cuisson, le temps de cuisson, la température, le plat dans le menu Cuisson assistée ou la fonction de nettoyage. Vous pouvez enregistrer 3 réglages favoris.

<b>Étape 1</b>	Allumez 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 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 - 245	5,5
250 - Maximum	3

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage four, Sonde de cuisson, Heure de fin, 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

## 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.




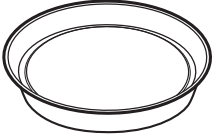
### 10.2 Chaleur Tournante Humide

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

		 (°C)		 (min)
Petits pains su-crés, (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.

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

## 10.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests

### Informations pour les instituts de test

Tests selon : EN 60350, IEC 60350.





 <b>CUISSON SUR UN SEUL NIVEAU. Cuisson dans des moules</b>				
		 (°C)	 (min)	
Génoise allégée	Chaleur tournante	140 - 150	35 - 50	2
Génoise allégée	Chauffage Haut/ Bas / Voûte	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 / Voûte	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 / Voûte	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 / Voûte	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	-

# CONSEILS

---



**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

# 11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

## ⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

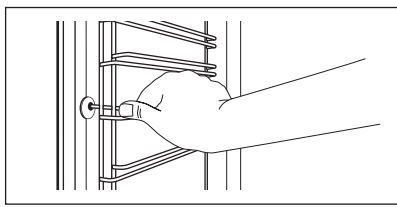
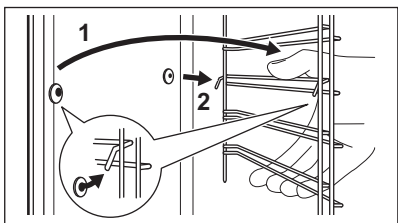
### 11.1 Remarques concernant l'entretien

 <b>Agent nettoyant</b>	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.
 <b>Utilisation quotidienne</b>	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.
 <b>Accessoires</b>	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 Comment retirer : les supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

Soyez prudents lorsque vous retirez les supports de grille.

Étape 1	Étape 2
 Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.	 Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez le support.

Étape 1	Étape 2
Réinstallez les accessoires que vous avez retirés en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.	
Les tiges de retenue des rails télescopiques doivent pointer vers l'avant.	

## 11.3 Conseils d'utilisation : Nettoyage pyrolyse

Vous pouvez nettoyer le four en utilisant le nettoyage par pyrolyse.




### AVERTISSEMENT!

Le four devient très chaud. Risque de brûlure !



### ATTENTION!

Si un autre appareil est installé dans le même meuble, ne l'utilisez pas en même temps que le nettoyage par pyrolyse. Vous risqueriez d'endommager l'appareil.

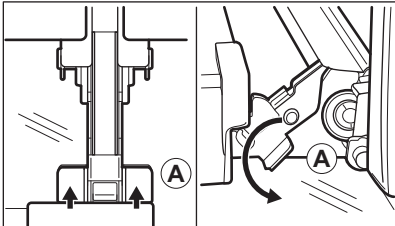
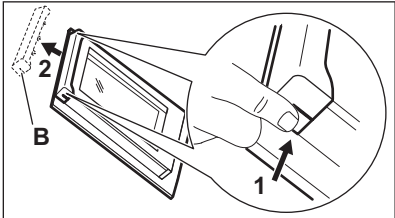
Étape 1	Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles.	
Étape 2	Pour sélectionner le mode de nettoyage, faites défiler le menu : Nettoyage.	
Étape 3	Pour activer le mode de nettoyage, appuyez sur celui que vous voulez choisir.	
	Option	Description
	Rapide	1 h pour un nettoyage léger.
	Normale	1 h 30 min pour un nettoyage standard.
	Renforcée	3 h pour un nettoyage complet.
Lorsque le cycle pyrolytique commence, l'éclairage du four ne fonctionne pas et le ventilateur de refroidissement tourne plus vite.		
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">  <b>AVERTISSEMENT!</b>                      N'ouvrez pas la porte pendant le temps de chauffage. Si vous ouvrez la porte, vous annulez le cycle de nettoyage par pyrolyse.                 </div>		
Étape 4	Pour arrêter le cycle de nettoyage par pyrolyse, appuyez sur STOP . N'utilisez pas le four avant que le symbole de verrouillage de la porte ait disparu.	

## 11.4 Nettoyage Conseille

Lorsque le rappel apparaît, un nettoyage est nécessaire.
Utilisez la fonction : Nettoyage pyrolyse.
Vous pouvez activer et désactiver le rappel dans le menu : Set up.

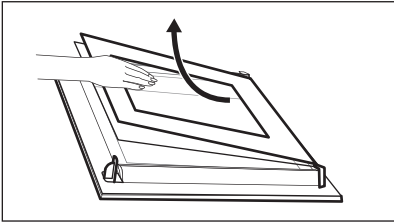
## 11.5 Comment démonter et installer : Porte

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.

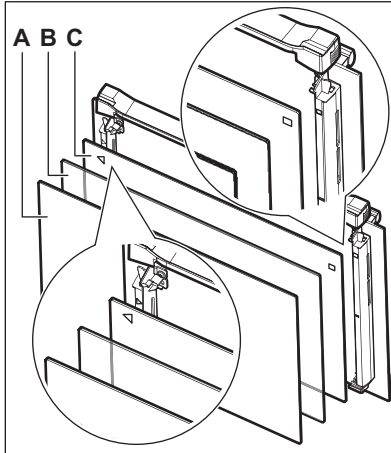
<b>Étape 1</b>	Ouvrez complètement la porte.
<b>Étape 2</b>	 <p>Appuyez complètement sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.</p>
<b>Étape 3</b>	Fermez la porte du four à la première position (angle d'environ 70°).
<b>Étape 4</b>	 <p>Saisissez les deux côtés du cache (B) situé sur l'arête supérieure de la porte et poussez-le vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture.</p>
<b>Étape 5</b>	Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

---

<b>Étape 6</b>	 <p>Saisissez un panneau de verre à la fois par son bord supérieur et dégagez-le du guide en le soulevant.</p>
<b>Étape 7</b>	Nettoyez le panneau de verre à l'eau savonneuse. Séchez soigneusement le panneau de verre.
<b>Étape 8</b>	Une fois le nettoyage terminé, suivez les étapes ci-dessus en sens inverse.
<b>Étape 9</b>	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.

## 11.6 Comment remplacer : Éclairage

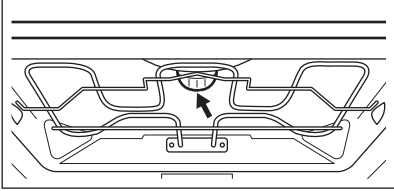
### **AVERTISSEMENT!**

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

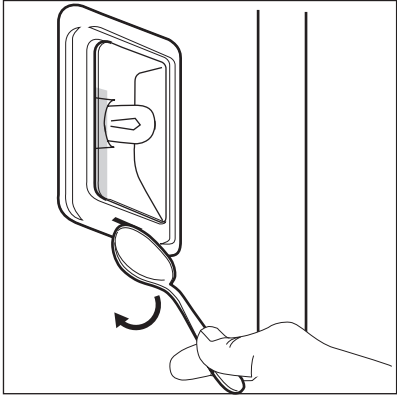
#### Avant de remplacer l'éclairage :

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

## Éclairage supérieur

<b>Étape 1</b>	 <p>Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant.</p>
<b>Étape 2</b>	Nettoyez le diffuseur en verre.
<b>Étape 3</b>	Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
<b>Étape 4</b>	Installez le diffuseur en verre.

## Éclairage latéral

<b>Étape 1</b>	Sortez le support de grille gauche pour accéder à l'éclairage.	
<b>Étape 2</b>	Retirez le diffuseur en verre à l'aide d'un objet mince et non tranchant (par exemple, une cuillère à café).	
<b>Étape 3</b>	Nettoyez le diffuseur en verre.	
<b>Étape 4</b>	Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.	
<b>Étape 5</b>	Installez le diffuseur en verre.	
<b>Étape 6</b>	Remplacez le support de grille 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

C2 - la Sonde de cuisson se trouve dans la cavité du four pendant le Nettoyage pyrolyse.	Sortez la Sonde de cuisson.
C3 - La porte n'est pas correctement fermée pendant le Nettoyage pyrolyse.	Fermez la porte.
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.

 <b>Code et description</b>	 <b>Action</b>
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.

 <b>Code et description</b>	 <b>Action</b>
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.

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

# 13. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

---

## 13.1 Caractéristiques techniques

Tension	220 - 240 V
Fréquence	50 Hz

# 14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

## 14.1 Fiche d'informations produit

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

Nom du fournisseur	Electrolux
Identification du modèle	KOEAP31WT 944184868
Index d'efficacité énergétique	61.2
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	71 l
Type de four	Four encastrable
Masse	37.0 kg

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

## 14.2 Économie d'énergie



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

Assurez-vous que la porte du four est correctement fermée lorsque le four est en marche. En cours de la cuisson, n'ouvrez pas la porte. Nettoyez régulièrement le joint de la porte pour qu'il reste propre et assurez-vous qu'il est toujours bien fixé, dans la bonne position.

Utilisez des plats en métal pour augmenter les économies d'énergie .

Si possible, ne préchauffez pas le four avant la cuisson.

Lorsque vous cuisez plusieurs plats les uns après les autres, veillez à ne pas trop espacer les cuissons.

### **Cuisson avec ventilation**

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

### **Chaleur résiduelle**

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

# RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

---

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.

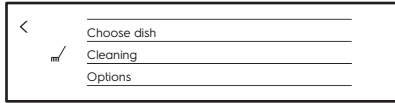
## **Mode Veille**

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

# 15. STRUCTURE DES MENUS

## 15.1 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.
	Set up	Pour régler la configuration du four.
	Service	Affiche la version et la configuration du logiciel.

## 15.2 Sous-menu pour : Nettoyage

Sous-menu	Utilisation
Rapide	Durée : 1 h.
Normale	Durée : 1 h 30 min.
Renforcée	Durée : 3 h.
Nettoyage Conseille	Vous rappelle quand le four doit être nettoyé.

## 15.3 Sous-menu pour : Options

Sous-menu	Application
Eclairage four	Pour allumer et éteindre l'éclairage.

# STRUCTURE DES MENUS

---

Sous-menu	Application
Icône éclairage visible	L'icône d'ampoule s'affiche à l'écran.
Sécurité enfant	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. Lorsque la Sécurité enfants est activée et que le four est éteint, la porte du four reste verrouillée.
Préchauffage rapide	Raccourcit le temps de préchauffage. La fonction est uniquement disponible avec certains modes du four.

## 15.4 Sous-menu pour : Connections

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

## 15.5 Sous-menu pour : Set up

Sous-menu	Description
Langue	Pour sélectionner la langue du four.
Heure du jour	Pour régler l'heure et la date.
Indication de la durée	Pour activer et désactiver l'horloge.
Style d'horloge numérique	Pour modifier le format des indications de temps qui s'affichent.

Sous-menu	Description
Nettoyage Conseille	Pour activer et désactiver le rappel.
Tonalités des touches	Pour activer ou désactiver la tonalité des touches. Il est impossible de désactiver la tonalité des touches MARCHE/ARRET et STOP.
Sons alarmes/erreurs	Pour activer et désactiver l'alarme.
Volume alarme	Pour régler le volume de tonalité des touches et des signaux sonores.
Luminosité de l'affichage	Pour régler la luminosité de l'affichage.

## 15.6 Sous-menu pour : Service








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

## 16. C'EST SIMPLE !




Avant la première utilisation, vous devez régler :

Langue	Luminosité de l'affichage	Volume alarme	Horloge	Connexion Wi-Fi
--------	---------------------------	---------------	---------	-----------------





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

 Marche / Arrêt	 Menu / Retour	 Wi-Fi	 Informations	 Minuteur	 Sonde de cuisson	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  enfoncée.	Appuyez sur la fonction préférée  ...	Appuyez sur START .
<b>Arrêt rapide</b>	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



<b>Étape 1</b>	<b>Étape 2</b>	<b>Étape 3</b>	<b>Étape 4</b>	<b>Étape 5</b>	<b>Étape 6</b>
 Appuyez pour mettre en fonctionnement le four.	 ... Appuyez sur la fonction choisie.	 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.

## 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	Étape 1	Étape 2
Utilisez les réglages du minuteur les plus utilisés en les sélectionnant dans les raccourcis.	Appuyez sur  .	Appuyez sur votre valeur préférée pour le minuteur.
<b>Assist. Fin 10 %</b> 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 $+1 \text{ min}$   $+5 \text{ min}$   $+10 \text{ min}$ .	
	Modification d'une fonction : Appuyez sur la fonction préférée  ... .	

# 17. 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 : 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

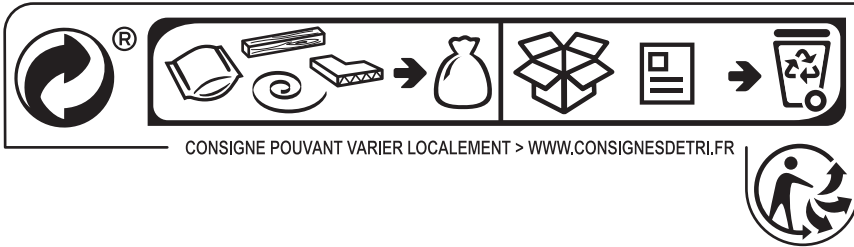


# 18. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

---

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



867352593-D-462019