EOC8P39WX0

**FR** Four vapeur

Notice d'utilisation

Electrolux

# NOUS PENSONS À VOUS

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

Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :
**www.electrolux.com/support**

Enregistrer votre produit pour un meilleur service :
**www.registerelectrolux.com**

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

# SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.
Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.
Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

⚠ Avertissement/Consignes de sécurité

ⓘ Informations générales et conseils

Informations environnementales

# TABLE DES MATIÈRES


**1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....3**

**1.1** Sécurité des enfants et des personnes vulnérables.....4
**1.2** Sécurité générale.....4

**2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....6**

**2.1** Installation.....6
**2.2** Branchement électrique.....7
**2.3** Utilisation.....8
**2.4** Entretien et Nettoyage.....8
**2.5** Nettoyage par pyrolyse.....9
**2.6** Cuisson à la vapeur.....10
**2.7** Éclairage interne.....10
**2.8** Service.....10
**2.9** Mise au rebut.....10

**3. INSTALLATION.....10**

**3.1** Encastrement.....10
**3.2** Fixation du four au meuble.....11

**4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....12**

**4.1** Présentation générale.....12
**4.2** Accessoires.....12

**5. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE L'APPAREIL.....13**

**5.1** Bandeau de commande.....13
**5.2** Affichage.....14

**6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....15**

**6.1** Nettoyage initial.....15
**6.2** Première connexion.....15
**6.3** Connexion Wi-Fi.....15
**6.4** Licences du logiciel.....16
**6.5** Préchauffage initial.....17

**7. UTILISATION QUOTIDIENNE.....17**

**7.1** Comment régler : Modes de cuisson.....17

**7.2** Comment régler Mode de cuisson Vapeur..... 18
**7.3** Réservoir d'eau.....19
**7.4** Comment régler : Cuisson assistée.....20
**7.5** Modes de cuisson.....20
**7.6** Remarques sur : Circulation d'air humide..... 23

**8. FONCTIONS DE L'HORLOGE..... 23**

**8.1** Description des fonctions de l'horloge..... 23
**8.2** Comment régler : Fonctions de l'horloge..... 24

**9. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES..... 26**

**9.1** Insertion des accessoires..... 26
**9.2** Sonde de cuisson..... 26
**9.3** Accessoires pour la cuisson à la vapeur.....28
**9.4** Cuisson à la vapeur dans un plat de cuisson alimentaire.....29
**9.5** Cuisson à la vapeur directe..... 30

**10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....30**

**10.1** Comment sauvegarder : Mes programmes.....30
**10.2** Verrouillage des touches..... 31
**10.3** Arrêt automatique..... 31
**10.4** Ventilateur de refroidissement.....31

**11. CONSEILS..... 32**

**11.1** Recommandations de cuisson.....32
**11.2** Circulation d'air humide..... 32
**11.3** Circulation d'air humide - accessoires recommandés.....34
**11.4** Tableaux de cuisson pour les instituts de tests.....34

**12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... 36**

**12.1** Remarques concernant le nettoyage.....36
**12.2** Comment retirer : Supports de grille ..... 37
**12.3** Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse..... 37
**12.4** Comment nettoyer : Réservoir d'eau.....38
**12.5** Nettoyage conseillé..... 39
**12.6** Comment démonter et installer : Couvercle.....40
**12.7** Comment remplacer : Éclairage.. 42

**13. DÉPANNAGE.....42**

**13.1** Que faire si..... 42
**13.2** Comment gérer : Codes d'erreur..... 44
**13.3** Données de maintenance.....45

**14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....46**

**14.1** Informations produit et fiche d'informations produit*.....46
**14.2** Économie d'énergie.....47

**15. STRUCTURE DES MENUS.....47**

**15.1** Menu .....47
**15.2** Sous-menu pour : Nettoyage.....48
**15.3** Sous-menu pour : Options.....48
**15.4** Sous-menu pour : Connections... 49
**15.5** Sous-menu pour : Configuration..49
**15.6** Sous-menu pour : Service..... 50

**16. C'EST SIMPLE !.....50**

**17. PRENEZ UN RACCOURCI !.....51**

**18. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....53**

Sous réserve de modifications.

# 1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions

dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

## 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil et les appareils mobiles avec My Electrolux Kitchen .
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

## 1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires

lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.

- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, son remplacement doit être confié exclusivement au fabricant, à son service après-vente ou à toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger électrique.
- AVERTISSEMENT : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour cet appareil.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.
- Avant le nettoyage par pyrolyse, retirez tous les accessoires et les dépôts/déversements excessifs de la cavité de l'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.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte de l'appareil s'ouvre sans retenue.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.

| | |
|---|---|
| Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail) | 590 (600) mm |
| Largeur du meuble | 560 mm |
| Profondeur du meuble | 550 (550) 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 | 595 mm |
| Largeur de l'arrière de l'appareil | 559 mm |
| Profondeur de l'appareil | 569 mm |
| Profondeur d'encastrement de l'appareil | 548 mm |
| Profondeur avec porte ouverte | 1022 mm |
| Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière | 560x20 mm |
| Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière | 1500 mm |
| Vis de montage | 4x25 mm |

## 2.2 Branchement électrique

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

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

| **Types de câbles compatibles pour l'installation ou le remplacement pour l'Europe :** |
|---|
| H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F |

Pour la section du câble, consultez la puissance totale sur la plaque signalétique. Vous pouvez également consulter le tableau :

| **Puissance totale (W)** | **Section du câble (mm²)** |
|---|---|
| maximum 1 380 | 3x0.75 |
| maximum 2 300 | 3x1 |
| maximum 3 680 | 3x1.5 |

Le fil de terre (câble vert/jaune) doit être 2 cm plus long que les câbles de phase et neutre (câbles bleu et marron).

## 2.3 Utilisation

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

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.
- Ne communiquez pas votre mot de passe wifi.

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

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
  - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
  - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
  - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
  - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

## 2.4 Entretien et Nettoyage

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Risque de blessure, d'incendie ou de dommages 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 retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux 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 novices pour les êtres humains, y compris pour les enfants et les personnes à la santé fragile.

## 2.6 Cuisson à la vapeur

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Risque de brûlures et de dommages matériels à l'appareil.

- La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures :
  – Au cours de la cuisson à la vapeur, n'ouvrez pas la porte de l'appareil.
  – Soyez prudent en ouvrant la porte de l'appareil après une cuisson à la vapeur.

## 2.7 Éclairage interne

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

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

## 2.8 Service

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

## 2.9 Mise au rebut

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

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les jeunes et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

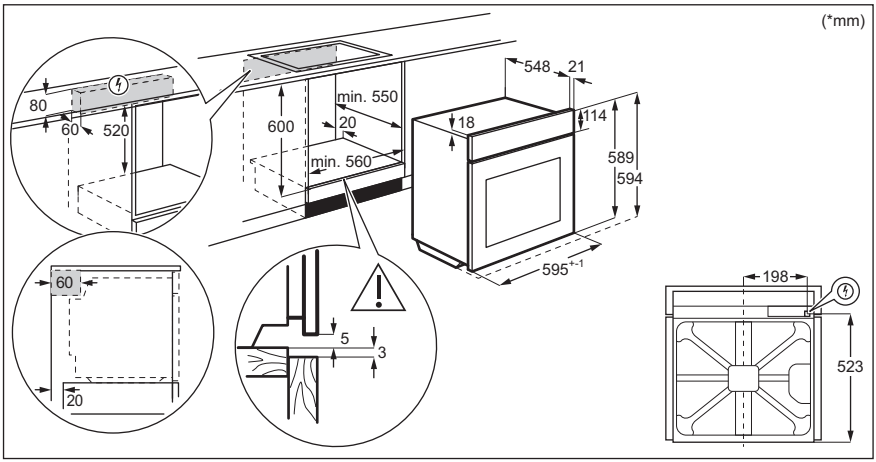
# 3. INSTALLATION

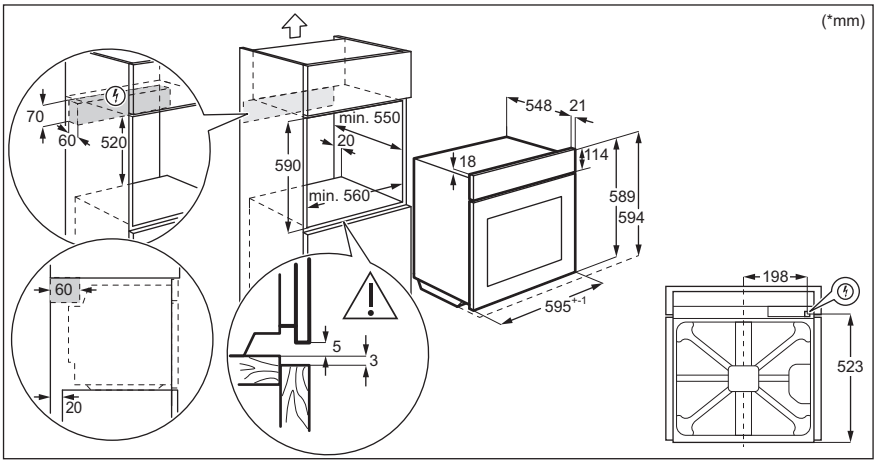
⚠ **AVERTISSEMENT!**
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 3.1 Encastrement

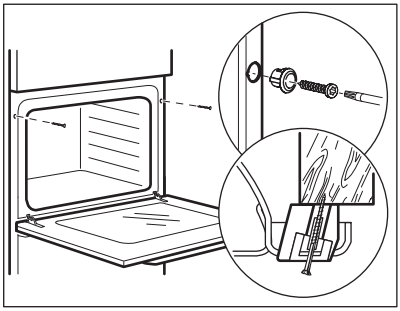
YouTube **www.youtube.com/electrolux**
**www.youtube.com/aeg**

| How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation | 🔍 |
|---|---|



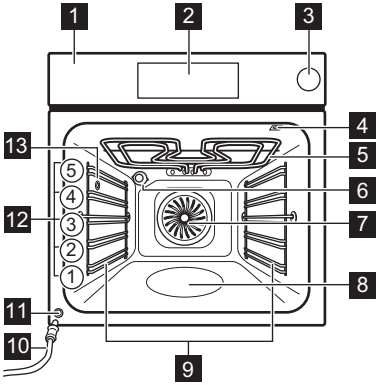




## 3.2 Fixation du four au meuble



# 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

## 4.1 Présentation générale



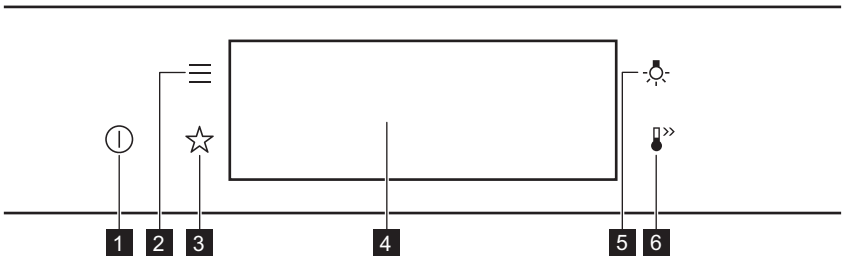

1 Bandeau de commande
2 Programmateur électronique
3 Bac à eau
4 Prise pour la sonde à viande
5 Résistance
6 Éclairage
7 Chaleur tournante
8 Bac de la cavité
9 Support de grille, amovible
10 Tuyau de vidange
11 Vanne de vidange de l'eau
12 Niveaux de la grille
13 Tuyau d'arrivée de la vapeur

## 4.2 Accessoires

- **Grille métallique**
  Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.
- **Plateau de cuisson**
  Pour les gâteaux et biscuits.
- **Plat à rôtir**
  Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.
- **Sonde de cuisson**
  Pour mesurer le degré de cuisson des aliments.
- **Rails télescopiques**
  Grâce aux rails télescopiques, les grilles peuvent être insérées et retirées plus facilement.

# 5. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE L'APPAREIL

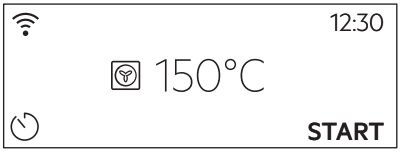
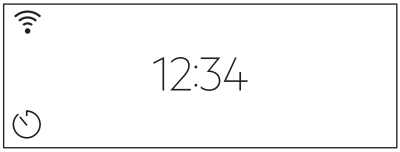
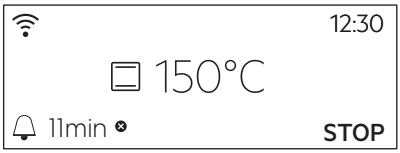
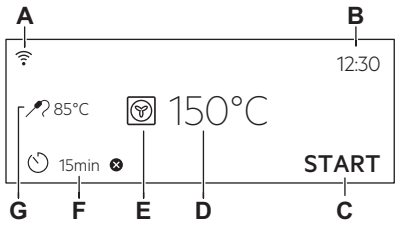
## 5.1 Bandeau de commande




| | | |
|---|---|---|
| 1 | Activez / Désactivez | Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre l'appareil. |
| 2 | Menu | Répertorie les fonctions de l'appareil. |
| 3 | Mes programmes | Indique les réglages favoris. |
| 4 | Affichage | Affiche les réglages actuels de l'appareil. |
| 5 | Curseur de l'éclairage | Pour allumer et éteindre l'éclairage. |
| 6 | Préchauffage rapide | Pour activer et désactiver la fonction : Préchauffage rapide. |

| **Appuyez sur la touche** | **Déplacez** | **Maintenez la touche** |
|---|---|---|
| Appuyez sur la surface du bout du doigt. | Faites glisser le bout de votre doigt sur la surface. | Appuyez sur la surface pendant 3 secondes. |

## 5.2 Affichage

| | |
|---|---|
|  | Après avoir allumé l'appareil, l'écran principal s'affiche avec le mode de cuisson et la température par défaut. |
|  | Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant 2 minutes, l'affichage passe en veille. |
|  | Lorsque vous cuisinez, l'affichage indique les fonctions définies et d'autres options disponibles. |
|  | Affichage avec les principales fonctions réglées<br>A. Wi-Fi<br>B. Heure actuelle<br>C. DEMARRER/ARRETER<br>D. Température<br>E. Modes de cuisson<br>F. Minuteur<br>G. Sonde de cuisson (uniquement sur certains modèles) |

| **Voyants de l'affichage** | | | |
|---|---|---|---|
| **Indicateurs de base** - pour naviguer dans l'affichage. | | | |
| OK<br>Pour confirmer la sélection/le réglage. | 〈<br>Pour remonter d'un niveau dans le menu. | Pour annuler la dernière action. | Pour activer et désactiver les options. |
| **Son alarme indicateurs de fonction** - lorsque la durée de cuisson programmée est écoulée, le signal sonore retentit. | | | |

| | | |
|---|---|---|
| La fonction est activée. | STOP<br>La fonction est activée.<br>La cuisson s'arrête automatiquement. | Le son alarme est désactivé. |
| **Voyants du minuteur** | | |
| Pour régler la fonction : Démarrage retardé. | Pour annuler le réglage. | |
| **Voyant Wi-Fi** - l'appareil peut être connecté au Wi-Fi. | | |
| La connexion Wi-Fi est activée. | | |

# 6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

## 6.1 Nettoyage initial

| Étape 1 | Étape 2 | Étape 3 |
|---|---|---|
| Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil. | Nettoyez l'appareil et les accessoires avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux. | Placez les accessoires et les supports de grille amovibles dans l'appareil. |

## 6.2 Première connexion

L'affichage indique un message de bienvenue après la première connexion.
Vous devez régler : Langue, Affichage Luminosité, Son touches, Volume alarme, Heure actuelle.

## 6.3 Connexion Wi-Fi

Pour connecter l'appareil, vous avez besoin de :
- Un réseau sans fil avec connexion Internet.
- d'un appareil mobile connecté à votre réseau sans fil.

| | |
|---|---|
| **Étape 1** | Téléchargez l'application mobile My Electrolux Kitchen et suivez les instructions pour les étapes suivantes. |
| **Étape 2** | Allumez l'appareil. |

| | |
|---|---|
| **Étape 3** | Appuyez sur : ☰. Sélectionnez : Configurations / Connections. |
| **Étape 4** | ⊶ - faites glisser ou appuyez pour allumer : Wi-Fi. |
| **Étape 5** | Le module sans fil de l'appareil démarre dans les 90 secondes. |

**Prenez un raccourci !**

| | | |
|---|---|---|
| Fréquence | WLAN 2,4 Ghz | 5 GHz WLAN |
| | 2 400 - 2 483,5 Mhz | 5150 - 5350 MHz<br>5470 - 5725 MHz |
| Protocoles | IEEE 802.11b DSSS,<br>802.11g/n OFDM | IEEE 802.11 a/n OFDM |
| Puissance max. | EIRP < 20 dBm (100 mW) | EIRP < 23 dBm (200 mW) |
| Module Wi-Fi | NIU5-50 | |

| | |
|---|---|
| Fréquence Bluetooth | 2 400 - 2 483,5 Mhz |
| Protocoles | LE : DSSS |
| Puissance max. | EIRP < 4 dBm (2.5 mW) |

Pays couverts par la disposition de la Directive 2014/53/UE : Belgique, Bulgarie, République tchèque, Danemark, Allemagne, Estonie, Irlande, Grèce, Espagne, France, Croatie, Italie, Chypre, Lettonie, Lituanie, Luxembourg, Hongrie, Malte, Pays-Bas, Irlande du Nord, Autriche, Pologne, Portugal, Roumanie, Slovénie, Slovaquie, Finlande, Suède, Norvège, Islande, Liechtenstein, Suisse, Turquie.

## 6.4 Licences du logiciel

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

Pour accéder au code source de ces composants logiciels libres et ouverts dont les conditions de licence doivent être publiées, et pour consulter leurs informations complètes sur le copyright et les conditions de licence applicables, rendez-vous sur : http ://electrolux.opensoftwarerepository.com (dossier NIU5).

## 6.5 Préchauffage initial

| **Préchauffez le four à vide avant de l'utiliser pour la première fois.** | |
|---|---|
| **Étape 1** | Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four. |
| **Étape 2** | Réglez la température maximale pour la fonction : ⊟.<br>Laissez le four fonctionner pendant 1 heure. |
| **Étape 3** | Réglez la température maximale pour la fonction : ⊛.<br>Laissez le four fonctionner pendant 15 minutes. |

ⓘ Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four durant le préchauffage. Assurez-vous que la pièce est ventilée.

# 7. UTILISATION QUOTIDIENNE

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

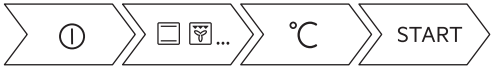
## 7.1 Comment régler : Modes de cuisson

| | |
|---|---|
| **Étape 1** | Allumez le four. Le mode de cuisson par défaut s'affiche. |
| **Étape 2** | Appuyez sur le symbole du mode de cuisson pour accéder au sous-menu. |
| **Étape 3** | Sélectionnez le mode de cuisson et appuyez sur : OK. L'écran affiche : température. |
| **Étape 4** | Réglage : température. Appuyez sur OK. |
| **Étape 5** | Appuyez sur START .<br>Sonde de cuisson - vous pouvez brancher la sonde à tout moment avant ou pendant la cuisson. |

STOP - appuyez pour désactiver le mode de cuisson.

| | |
|---|---|
| **Étape 6** | Éteignez le four. |

**Prenez un raccourci !**




## 7.2 Comment régler Mode de cuisson Vapeur

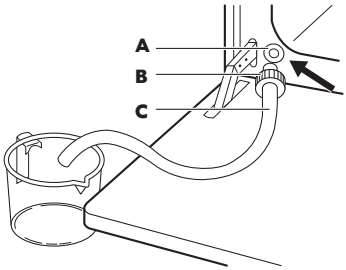
| | |
|---|---|
| **Étape 1** | Allumez le four.<br>Sélectionnez et appuyez sur le symbole du mode de cuisson pour accéder au sous-menu. |
| **Étape 2** | Réglez le mode de cuisson vapeur. |
| **Étape 3** | Appuyez sur : OK. Les réglages de la température s'affichent. |
| **Étape 4** | Réglez la température. |
| **Étape 5** | Appuyez sur OK. |
| **Étape 6** | Appuyez sur le couvercle du bac à eau pour l'ouvrir. |
| **Étape 7** | Remplissez le bac à eau d'eau froide jusqu'à atteindre le niveau maximal (environ 900 ml d'eau), qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche. Ne remplissez pas le bac à eau au-delà de sa capacité maximale. Il existe un risque de fuite d'eau, de débordement et de dégâts des meubles.<br>⚠ **AVERTISSEMENT!**<br>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 8** | Replacez le bac à eau dans sa position initiale. |
| **Étape 9** | Appuyez sur START.<br>Une fois la température définie atteinte, un signal sonore retentit. |
| **Étape 10** | Quand le bac à eau est presque vide, le signal sonore retentit. Remplissez le bac à eau. |
| **Étape 11** | Éteignez le four. |

| | |
|---|---|
| **Étape 12** | Videz le bac à eau à la fin de la cuisson.<br>⚠ **AVERTISSEMENT!**<br>Le four est chaud. Risque de brûlure. Soyez prudent lorsque vous videz le bac à eau. |
| **Étape 13** | L'eau résiduelle peut se condenser dans la cavité. Après la cuisson, ouvrez prudemment la porte du four. Lorsque le four a refroidi, séchez la cavité à l'aide d'un chiffon doux. Attendez au moins 60 minutes après chaque utilisation afin d'éviter que de l'eau chaude ne s'écoule de la vanne de vidange de l'eau. |

**Prenez un raccourci !**

## 7.3 Réservoir d'eau

| **Affichage de la réserve d'eau** | |
|---|---|
| | Le réservoir est plein. |
| | Le réservoir est à moitié plein. |
| | Le réservoir est vide. Remplissez le réservoir. |
| Si vous versez trop d'eau dans le réservoir, le dispositif de sécurité déversera l'excédent d'eau dans le fond de la cavité. Épongez l'excédent d'eau. | |

| Vidange du réservoir d'eau | | |
|---|---|---|
| **Étape 1** | Éteignez le four, laissez la porte ouverte et attendez que le four soit froid. |  |
| **Étape 2** | Raccordez le tuyau de vidange (C) à la vanne de vidange (A) via le connecteur (B). | |
| **Étape 3** | Maintenez l'extrémité du tuyau au-dessous du niveau A et appuyez à plusieurs reprises sur la touche B pour récupérer l'eau résiduelle. | |
| **Étape 4** | Détachez C et B et séchez le four avec une éponge douce. | |

## 7.4 Comment régler : Cuisson assistée

Chaque plat apparaissant dans ce sous-menu a une fonction et une température recommandées. Vous pouvez régler le temps et la température.
Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec :

- Poids automatique
- Sonde de cuisson

Le niveau de cuisson du plat :

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

| | |
|---|---|
| **Étape 1** | Allumez le four. |
| **Étape 2** | Appuyez sur ☰. |
| **Étape 3** | Appuyez sur ✕. Saisissez : Cuisson assistée. |
| **Étape 4** | Choisissez un plat ou un type d'aliment. |
| **Étape 5** | Appuyez sur START . |

**Prenez un raccourci !**

## 7.5 Modes de cuisson

## FONCTIONS STANDARD

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

## PROGRAMMES SPÉCIAUX

| Mode de cuisson | Application |
|---|---|
| **Stérilisation** | Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.). |

| Mode de cuisson | Application |
|---|---|
| **Déshydratation** | Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches. |
| **Chauffe-plats** | Pour préchauffer vos assiettes avant de les servir. |
| **Décongélation** | Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés. |
| **Gratiner** | Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Pour gratiner et faire dorer. |
| **Cuisson basse température** | Pour préparer des rôtis tendres et juteux. |
| **Maintien au chaud** | Pour maintenir les aliments au chaud. |
| **Circulation d'air humide** | Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez la partie sur les remarques du chapitre « Utilisation quotidienne ». Circulation d'air humide. |

## FONCTIONS VAPEUR

| Mode de cuisson | Application |
|---|---|
| **Réhydratation vapeur** | Faire réchauffer des aliments à la vapeur évite que la surface ne se dessèche. La chaleur est diffusée de façon douce et homogène, ce qui permet de conserver les saveurs et arômes des aliments comme s'ils venaient d'être préparés. Vous pouvez utiliser cette fonction pour réchauffer directement des aliments sur une assiette. Vous pouvez réchauffer plusieurs assiettes en même temps sur différents niveaux de grille. |

| Mode de cuisson | Application |
|---|---|
| **Fonction Pizza** | Cuisson de pizza. |
| **Cuisson du pain** | Utilisez cette fonction pour préparer de très bons pains et petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en matière de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte. |
| **Humidité Faible** | Cette fonction convient pour la viande, la volaille, les plats au four et les ragoûts. Grâce à sa combinaison de vapeur et de chaleur, la viande conserve une texture tendre et juteuse, ainsi qu'une surface croustillante. |

### 7.6 Remarques sur : Circulation d'air humide

Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign selon les normes EU 65/2014 et UE 66/2014. Tests conformément à la norme EN 60350-1.
La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible.
Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.
Pour consulter les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Circulation d'air humide. Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique », « Économie d'énergie ».

## 8. FONCTIONS DE L'HORLOGE

### 8.1 Description des fonctions de l'horloge

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

| Fonctions de l’horloge | Application |
|---|---|
| Compteur | Surveille la durée de fonctionnement de la fonction. Compteur - vous pouvez l’activer et la désactiver. |

## 8.2 Comment régler : Fonctions de l’horloge

| Comment régler l'horloge | |
|---|---|
| **Étape 1** | Appuyez sur : Heure actuelle. |
| **Étape 2** | Réglez l’heure. Appuyez sur : OK. |

| Comment régler le temps de cuisson | |
|---|---|
| **Étape 1** | Choisissez le mode de cuisson et réglez la température. |
| **Étape 2** | Appuyez sur ⏲. |
| **Étape 3** | Réglez l’heure. Appuyez sur : OK. |

**Prenez un raccourci !**

| Comment choisir une option de fin | |
|---|---|
| **Étape 1** | Choisissez le mode de cuisson et réglez la température. |
| **Étape 2** | Appuyez sur ⏲. |
| **Étape 3** | Réglez le temps de cuisson. |
| **Étape 4** | Appuyez sur : ● ● ●. |
| **Étape 5** | Appuyez sur Fin de l'action. |

| Comment choisir une option de fin | |
|---|---|
| **Étape 6** | Choisissez la valeur souhaitée : Fin de l'action. |
| **Étape 7** | Appuyez sur : OK. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché. |

| Comment différer le début de la cuisson | |
|---|---|
| **Étape 1** | Réglez le mode de cuisson et la température. |
| **Étape 2** | Appuyez sur ⏲. |
| **Étape 3** | Réglez le temps de cuisson. |
| **Étape 4** | Appuyez sur : ● ● ●. |
| **Étape 5** | Appuyez sur Démarrage retardé. |
| **Étape 6** | Choisissez la valeur. |
| **Étape 7** | Appuyez sur : OK. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché. |

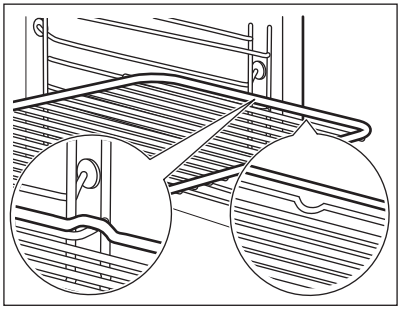
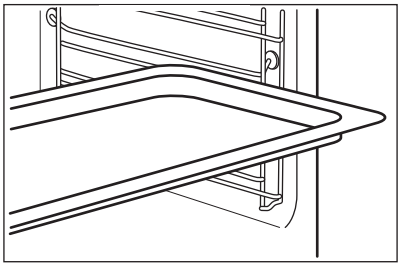
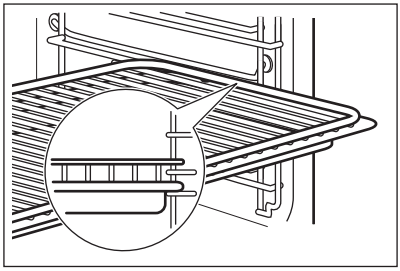
| Comment prolonger le temps de cuisson |
|---|
| S'il ne reste que 10 % du temps de cuisson et que les aliments ne semblent toujours pas cuits, vous pouvez prolonger le temps de cuisson. Vous pouvez également modifier le mode de cuisson. |
| Appuyez sur **+1min** pour prolonger le temps de cuisson. |

| Comment modifier les réglages du minuteur | |
|---|---|
| **Étape 1** | Appuyez sur : ⏲. |
| **Étape 2** | Réglez la valeur du minuteur. |
| **Étape 3** | Appuyez sur : OK. |
| Vous pouvez modifier la durée à tout moment en cours de cuisson. | |

# 9. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

## 9.1 Insertion des accessoires

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

| | |
|---|---|
| **Grille métallique**:<br>Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas. |  |
| **Plateau de cuisson / Plat à rôtir:**<br>Poussez la plaque entre les rails du support de grille. |  |
| **Grille métallique, Plateau de cuisson / Plat à rôtir:**<br>Poussez la plaque entre les rails du support de grille et glissez la grille métallique entre les rails se trouvant juste au-dessus. |  |

## 9.2 Sonde de cuisson

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

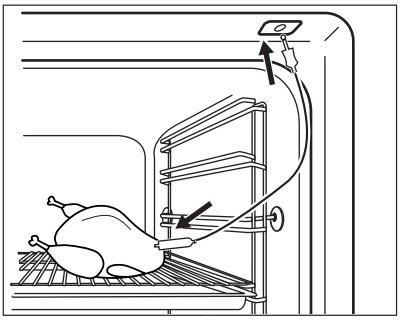
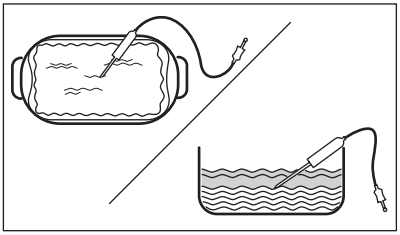
| Il y a deux températures à régler : | |
|---|---|
| °C<br>Température du four : 120 °C minimum. | La température au cœur. |

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

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

## Comment utiliser : 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 : Sonde de cuisson. |

| **Viande, volaille et poisson** | **Ragoût** |
|---|---|
| Insérez la pointe de la Sonde de cuisson au centre de la viande ou du poisson, dans la partie la plus épaisse si possible. Assurez-vous qu'au moins les 3/4 de la Sonde de cuisson se trouve à l'intérieur du plat. | Introduisez la pointe de la Sonde de cuisson exactement au centre du ragoût. La Sonde de cuisson doit être stabilisée en un seul endroit pendant la cuisson. Pour y parvenir, utilisez un ingrédient solide. Utilisez le bord du plat de cuisson pour soutenir la poignée en silicone de la Sonde de cuisson. La pointe de la Sonde de cuisson ne doit pas toucher le fond du plat de cuisson. |
|  |  |

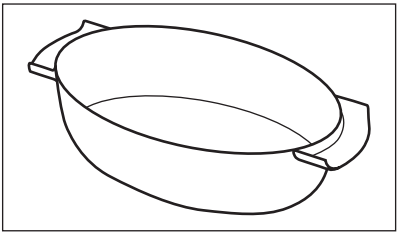
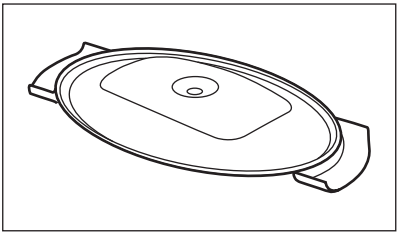
| | |
|---|---|
| **Étape 4** | Branchez-la Sonde de cuisson dans la prise à l'avant du four.<br>L'affichage indique la température actuelle de : Sonde de cuisson. |
| **Étape 5** | - appuyez pour régler la température à cœur du capteur. |
| **Étape 6** | ● ● ● - appuyez pour définir l'option préférée :<br>• Son alarme - lorsque les aliments atteignent la température au cœur, le signal sonore retentit.<br>• Son et arrêt du four - lorsque les aliments atteignent la température au cœur, le signal sonore retentit et le four s'arrête. |
| **Étape 7** | Sélectionnez l'option et appuyez à plusieurs reprises sur : OK pour accéder à l'écran principal. |
| **Étape 8** | Appuyez sur : START .<br>Lorsque les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Vous pouvez choisir d'arrêter ou de poursuivre la cuisson pour vous assurer que l'aliment est bien cuit. |
| **Étape 9** | Retirez la fiche de la Sonde de cuisson de la prise et retirez le plat du four.<br>⚠ **AVERTISSEMENT!**<br>Attention au risque de brûlure car la Sonde de cuisson devient chaude. Faites attention en la débranchant et en la retirant de l'aliment. |

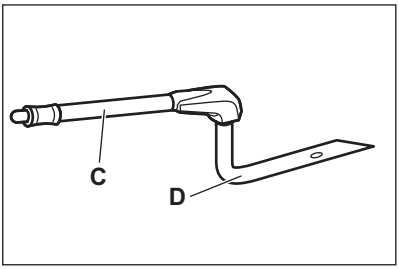
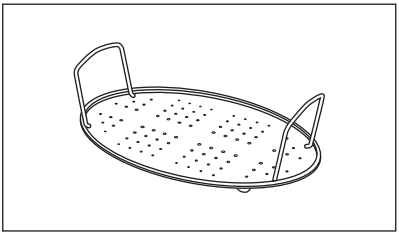
**Prenez un raccourci !**

## 9.3 Accessoires pour la cuisson à la vapeur

ⓘ Le kit d'accessoires pour la cuisson à la vapeur n'est pas fourni avec le four. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre revendeur local.

**Le plat de cuisson alimentaire pour les fonctions de cuisson à la vapeur**
Le plat de cuisson alimentaire est composé d'un récipient en verre (A), d'un couvercle (B), d'un tuyau d'injection (C), d'un injecteur (D) et d'un gril en acier (E).

| Récipient en verre (A) | Couvercle (B) |
|---|---|
|  |  |

| Injecteur, tuyau d'injection et gril en acier. | |
|---|---|
| Le tuyau d'injection (C) est destiné à la cuisson à la vapeur, l'injecteur (D) est destiné à la cuisson à la vapeur directe. |  |
| Gril en acier (E) |  |

- Ne posez pas le plat de cuisson chaud sur des surfaces froides ou mouillées.
- Ne versez pas de liquides froids dans le plat de cuisson lorsqu'il est chaud.
- Ne mettez pas le plat de cuisson sur une surface de cuisson chaude.
- Ne nettoyez pas le plat de cuisson avec des éponges et des poudres abrasifs.

## 9.4 Cuisson à la vapeur dans un plat de cuisson alimentaire

| | |
|---|---|
| **Étape 1** | Placez le plat de cuisson sur le gril en acier et couvrez-le avec le couvercle. Insérez le tuyau d'injection dans l'orifice du couvercle. Placez le plat de cuisson sur le deuxième niveau de grille partant du bas. |

| | |
|---|---|
| **Étape 2** | Raccordez le tuyau d'injection à l'arrivée de la vapeur. |
| **Étape 3** | Réglez le four sur la fonction de cuisson à la vapeur. |

### 9.5 Cuisson à la vapeur directe

**Placez le plat de cuisson sur le gril en acier. Ajoutez de l'eau. N'utilisez pas le couvercle.**

⚠ **AVERTISSEMENT!**
L'injecteur peut être chaud lorsque le four est en fonctionnement. Utilisez toujours des gants de cuisine. Retirez l'injecteur du four lorsque vous n'utilisez pas la fonction vapeur.

| | |
|---|---|
| **Étape 1** | Raccorder l'injecteur au tuyau d'injection. Raccordez le tuyau d'injection à l'arrivée de la vapeur. |
| **Étape 2** | Placez le plat de cuisson sur le premier ou le deuxième niveau de grille partant du bas.<br>Assurez-vous que le tuyau d'injection ne soit pas coincé. Éloignez l'injecteur de de l'élément chauffant. |
| **Étape 3** | Réglez le four sur la fonction de cuisson à la vapeur. |

Lorsque vous cuisinez des aliments tels que du poulet, du canard, de la dinde ou de gros poissons, mettez l'injecteur à l'intérieur des aliments.

## 10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### 10.1 Comment sauvegarder : Mes programmes

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

| | |
|---|---|
| **Étape 1** | Allumez l'appareil. |
| **Étape 2** | Sélectionnez le réglage préféré. |
| **Étape 3** | Appuyez sur : ☰. Sélectionnez : Mes programmes. |
| **Étape 4** | Sélectionnez : Enregistrer les réglages actuels. |
| **Étape 5** | Appuyez sur **+** pour ajouter le réglage à la liste de : Mes programmes. Appuyez sur la touche OK. |

| |
|---|
| - appuyez pour réinitialiser le réglage.<br>- appuyez pour annuler le réglage. |

## 10.2 Verrouillage des touches

Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire du mode de cuisson.

| | |
|---|---|
| **Étape 1** | Allumez l'appareil. |
| **Étape 2** | Sélectionnez un mode de cuisson. |
| **Étape 3** | , - appuyez simultanément pour activer la fonction. |
| Pour désactiver la fonction, répétez l'étape 3. | |

## 10.3 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, Fin de cuisson, Cuisson basse température.

## 10.4 Ventilateur de refroidissement

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

# 11. CONSEILS

## 11.1 Recommandations de cuisson

ⓘ

Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Ils varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés.
Votre appareil peut cuire ou rôtir les aliments différemment de l'appareil que vous aviez auparavant. Les conseils ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types de plats en particulier.
Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

## 11.2 Circulation d'air humide

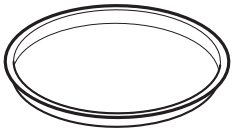
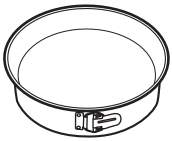
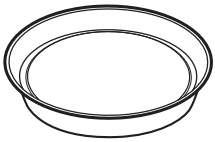
Pour de meilleurs résultats, suivez les suggestions indiquées dans le tableau ci-dessous.

| | | (°C) | | (min) |
|---|---|---|---|---|
| Petits pains sucrés, 16 pièces | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Petits pains, 9 pièces | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Pizza, surgelée, 0,35 kg | grille métallique | 220 | 2 | 10 - 15 |
| Gâteau Roulé | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 170 | 2 | 25 - 35 |
| Brownie | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 175 | 3 | 25 - 30 |
| Soufflé, 6 pièces | ramequins en céramique sur une grille métallique | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Fond de tarte en génoise | moule à tarte sur une grille métallique | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Gâteau à étages | Plat de cuisson sur la grille métallique | 170 | 2 | 40 - 50 |

| | | (°C) | | (min) |
|---|---|---|---|---|
| Poisson poché, 0,3 kg | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 3 | 20 - 25 |
| Poisson entier, 0,2 kg | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Filet de poisson, 0,3 kg | plaque à pizza sur la grille métallique | 180 | 3 | 25 - 30 |
| Viande pochée, 0,25 kg | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 200 | 3 | 35 - 45 |
| Chachlyk, 0,5 kg | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Cookies, 16 pièces | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Meringues, 24 pièces | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Muffins, 12 pièces | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Petite pâtisserie salée, 20 pièces | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 2 | 25 - 30 |
| Biscuits à pâte sablée, 20 pièces | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 150 | 2 | 25 - 35 |
| Tartelettes, 8 pièces | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Légumes, pochés, 0,4 kg | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Omelette végétarienne | plaque à pizza sur la grille métallique | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Légumes méditerranéens, 0,7 kg | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 4 | 25 - 30 |

## 11.3 Circulation d'air humide - accessoires recommandés

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

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

## 11.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests

## Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformément à la norme IEC 60350-1.

| | | | | (°C) | (min) | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Petits gâteaux, 20 par plateau | Chauffage Haut/Bas | Plateau de cuisson | 3 | 170 | 20 - 30 | - |
| Petits gâteaux, 20 par plateau | Chaleur tournante | Plateau de cuisson | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Petits gâteaux, 20 par plateau | Chaleur tournante | Plateau de cuisson | 2 et 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |

| | | | | (°C) | (min) | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm | Chauffage Haut/Bas | Grille métallique | 2 | 180 | 70 - 90 | - |
| Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm | Chaleur tournante | Grille métallique | 2 | 160 | 70 - 90 | - |
| Génoise, moule à gâteau Ø26 cm | Chauffage Haut/Bas | Grille métallique | 2 | 170 | 40 - 50 | Préchauffez le four pendant 10 minutes. |
| Génoise, moule à gâteau Ø26 cm | Chaleur tournante | Grille métallique | 2 | 160 | 40 - 50 | Préchauffez le four pendant 10 minutes. |
| Génoise, moule à gâteau Ø26 cm | Chaleur tournante | Grille métallique | 2 et 4 | 160 | 40 - 60 | Préchauffez le four pendant 10 minutes. |
| Sablé | Chaleur tournante | Plateau de cuisson | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | - |
| Sablé | Chaleur tournante | Plateau de cuisson | 2 et 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |

| | | | | (°C) | (min) | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Sablé | Chauffage Haut/Bas | Plateau de cuisson | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Pain grillé, 4 à 6 morceaux | Gril | Grille métallique | 4 | max. | 2 à 3 minutes sur la première face ; 2 à 3 minutes sur la seconde face. | Préchauffez le four pendant 3 minutes. |
| Steak haché de bœuf, 6 pièces, 0,6 kg | Gril | Grille métallique et lèchefrite | 4 | max. | 20 - 30 | Placez la grille métallique sur le quatrième niveau et la lèchefrite sur le troisième niveau du four. Retournez les aliments à la moitié du temps de cuisson. Préchauffez le four pendant 3 minutes. |

# 12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

## 12.1 Remarques concernant le nettoyage

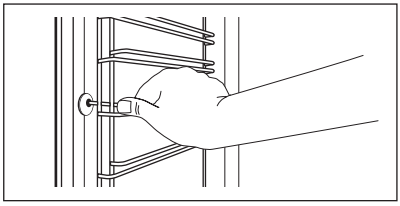
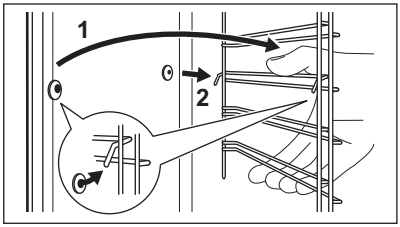
| | |
|---|---|
| **Agent nettoyant** | Nettoyez l'avant de l'appareil avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux. |
| | Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques. |
| | Nettoyez les taches avec un détergent doux. |

| | |
|---|---|
| **Utilisation quotidienne** | Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie. |
| | De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte de l'appareil ou sur les vitres de la porte. Pour diminuer la condensation, laissez fonctionner l'appareil pendant 10 minutes avant la cuisson. Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez la cavité avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation. |

| | |
|---|---|
| **Accessoires** | Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle . |
| | Ne nettoyez pas les accessoires anti-adhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants. |

## 12.2 Comment retirer : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

| | | |
|---|---|---|
| **Étape 1** | Éteignez le four et attendez qu'il soit froid. |  |
| **Étape 2** | Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale. | |
| **Étape 3** | Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le. |  |
| **Étape 4** | Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.<br>Les goupilles de retenue sur les rails télescopiques doivent pointer vers l'avant. | |

## 12.3 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse

Nettoyez le four avec Nettoyage par pyrolyse.

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Risque de brûlure.

⚠ **ATTENTION!**
Si un autre appareil est installé dans le même meuble, ne l'utilisez pas en même temps que cette fonction. Vous risqueriez d'endommager le four.

| Avant le Nettoyage par pyrolyse : | | |
|---|---|---|
| Éteignez le four et attendez qu'il soit froid. | Retirez les accessoires . | Nettoyez la sole du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux. |

| Étape 1 | Étape 2 | Étape 3 |
|---|---|---|
| Allumez le four. | Appuyez sur : ☰ / Nettoyage. | Sélectionnez le mode de nettoyage. |
| **Option** | **Mode de nettoyage** | **Durée** |
| Nettoyage par pyrolyse, rapide | Nettoyage léger | 1 h |
| Nettoyage par pyrolyse, normale | Nettoyage normal | 1 h 30 min |
| Nettoyage par pyrolyse, renforcée | Nettoyage complet | 2 h 30 min |
| ⓘ Lorsque le nettoyage commence, la porte du four se verrouille et l'éclairage s'éteint. Le ventilateur de refroidissement fonctionne à vitesse élevée. | | |
| STOP - appuyez pour interrompre le nettoyage avant qu'il ne soit terminé.<br>N'utilisez pas le four avant que le symbole de verrouillage de la porte ait disparu. | | |

| Une fois le nettoyage terminé : | | |
|---|---|---|
| Éteignez le four et attendez qu'il soit froid. | Nettoyez la cavité avec un chiffon doux. | Retirez les résidus du fond de la cavité. |

## 12.4 Comment nettoyer : Réservoir d'eau

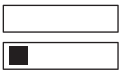
| | |
|---|---|
| **Étape 1** | Éteignez le four. |
| **Étape 2** | Placez un plat profond sous le tuyau d'arrivée de la vapeur. |
| **Étape 3** | Versez de l'eau dans le bac à eau : 850 ml. Ajoutez l'acide citrique : 5 cuillères à café. Attendez 60 min. |

| | |
|---|---|
| **Étape 4** | Allumez le four et réglez la fonction : SteamBake. Réglez la température sur 230 °C. Éteignez le four au bout de 25 minutes et attendez qu'il refroidisse. |
| **Étape 5** | Allumez le four et réglez la fonction : SteamBake. Réglez la température entre 130 et 230 °C. Éteignez le four au bout de 10 minutes et attendez qu'il refroidisse. |

ⓘ Pour empêcher la formation de résidus de calcaire, vidangez le réservoir d'eau après chaque cuisson à la vapeur.

| **Une fois le nettoyage terminé :** | | | |
|---|---|---|---|
| Éteignez le four. | Vidangez le réservoir d'eau. Reportez-vous à Utilisation quotidienne, chapitre « Vidange du réservoir d'eau ». | Rincez le réservoir d'eau et nettoyez les résidus de calcaire restants avec un chiffon doux. | Nettoyez le tuyau de vidange avec de l'eau chaude et un détergent doux. |

Le tableau ci-dessous indique la plage de dureté de l'eau (dH) avec le niveau correspondant de dépôt calcaire et la qualité de l'eau. Si la dureté de l'eau dépasse le niveau 4, remplissez le bac à eau avec de l'eau en bouteille.

| **Dureté de l'eau** | | **Bandelette de test** | **Dépôt calcaire (mg/l)** | **Classification de l'eau** | **Nettoyez le réservoir d'eau tous les** |
|---|---|---|---|---|---|
| **Niveau** | **dH** | | | | |
| 1 | 0 - 7 |  | 0 - 50 | douce | 75 cycles - 2,5 mois |
| 2 | 8 - 14 | | 51 - 100 | modérément dure | 50 cycles - 2 mois |
| 3 | 15 - 21 | | 101 - 150 | dure | 40 cycles - 1,5 mois |
| 4 | 22 - 28 | | plus de 151 | très dure | 30 cycles - 1 mois |

## 12.5 Nettoyage conseillé

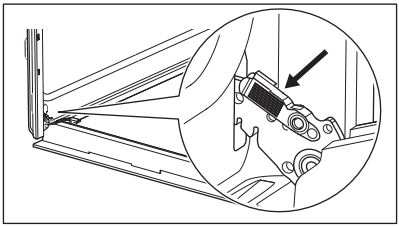
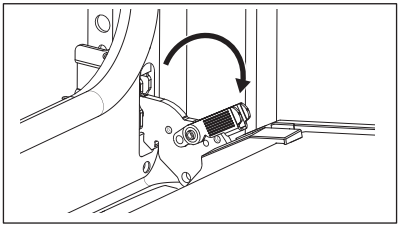
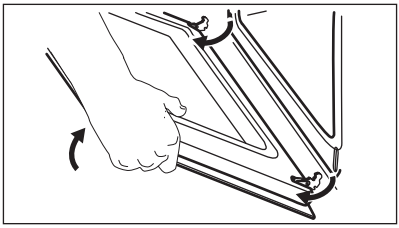
Lorsque le rappel apparaît, un nettoyage est recommandé.

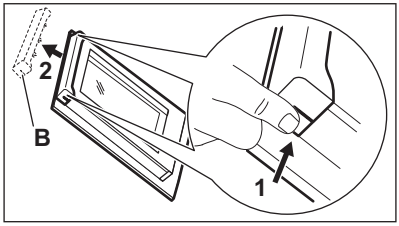
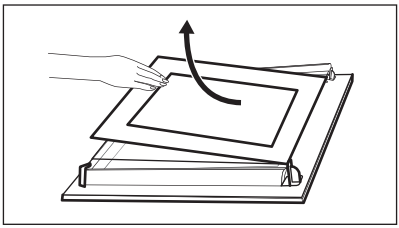
Utilisez la fonction : Nettoyage par pyrolyse.

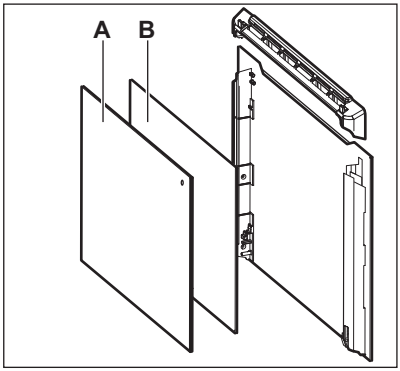
## 12.6 Comment démonter et installer : Couvercle

La porte du four dispose de trois panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four et la vitre interne pour les nettoyer. Lisez toutes les instructions du chapitre « Retrait et installation de la porte » avant de retirer les panneaux de verre.

⚠ **ATTENTION!**
N'utilisez pas le four sans les panneaux de verre.

| | | |
|---|---|---|
| **Étape 1** | Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte. |  |
| **Étape 2** | Soulevez et tirez les loquets jusqu'à ce qu'ils produisent un clic. |  |
| **Étape 3** | Fermez la porte du four à mi-chemin de la première position d'ouverture. Puis, soulevez et tirez pour retirer la porte de son emplacement. |  |
| **Étape 4** | Posez la porte sur un chiffon doux placé sur une surface stable. | |

| | | |
|---|---|---|
| **Étape 5** | Tenez la garniture de porte (B) sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip. |  |
| **Étape 6** | Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant. | |
| **Étape 7** | Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur et dégagez-les un par un. Commencez par le panneau supérieur. Assurez-vous que la vitre glisse entièrement hors de ses supports. |  |
| **Étape 8** | Nettoyez les vitres à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement les panneaux de verre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle. | |
| **Étape 9** | Après le nettoyage, installez les panneaux de verre et la porte du four. | |
| Si la porte est installée correctement, vous entendrez un clic lors de la fermeture des loquets. | | |

| | |
|---|---|
| Veillez à replacer les panneaux de verre (A et B) dans le bon ordre. Cherchez le symbole / l'impression se trouvant sur le côté du panneau de verre. Tous les panneaux ont un symbole différent pour faciliter le démontage et le montage.<br>Lorsque le cadre de la porte est installé correctement, il émet un clic.<br>Veillez à installer correctement le panneau de verre central dans son logement. |  |

## 12.7 Comment remplacer : Éclairage

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Risque d'électrocution.
L'éclairage peut être chaud.

Tenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon afin d'éviter que des résidus de graisse ne brûlent sur l'ampoule.

| **Avant de remplacer l'éclairage :** | | |
|---|---|---|
| **Étape 1** | **Étape 2** | **Étape 3** |
| Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi. | Débranchez le four de l'alimentation secteur. | Placez un chiffon au fond de la cavité. |

### Lampe arrière

| | |
|---|---|
| **Étape 1** | Tournez le diffuseur en verre pour le retirer. |
| **Étape 2** | Nettoyez le diffuseur en verre. |
| **Étape 3** | Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C. |
| **Étape 4** | Installez le diffuseur en verre. |

# 13. DÉPANNAGE

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

## 13.1 Que faire si...

| **L'appareil ne s'allume pas ou ne chauffe pas** | |
|---|---|
| **Cause probable** | **Solution** |
| L'appareil n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect. | Vérifiez que l'appareil est correctement branché à une source d'alimentation électrique. Reportez-vous au schéma de connexion. |

| **L’appareil ne s’allume pas ou ne chauffe pas** | |
|---|---|
| **Cause probable** | **Solution** |
| L’horloge n’est pas réglée. | Réglez l’horloge, pour plus de détails, reportez-vous au Fonctions de l’horloge chapitre, Comment régler : Fonctions de l’horloge. |
| La porte n’est pas correctement fermée. | Fermez complètement la porte. |
| Le fusible a disjoncté. | Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si le problème se reproduit, faites appel à un électricien qualifié. |
| L’appareil Sécurité enfants est allumé. | Consultez le chapitre « Menu », Sous-menu : Options. |

| **Composants** | |
|---|---|
| **Description** | **Solution** |
| L’ampoule est grillée. | Remplacez l’ampoule, pour avoir des détails consultez le chapitre « Entretien et nettoyage », Comment remplacer : Éclairage. |

| **Nettoyage** | |
|---|---|
| **Description** | **Solution** |
| De l’eau est présente dans la cavité de l'appareil. | Le réservoir d'eau n’est pas trop rempli. |
| La cuisson à la vapeur ne fonctionne pas. | Il n’y a aucun résidu de calcaire dans l'ouverture du tuyau d’arrivée de la vapeur. |
| La cuisson à la vapeur ne fonctionne pas. | De l'eau est présente dans le réservoir d'eau. |

| Nettoyage | |
|---|---|
| **Description** | **Solution** |
| Il faut plus de trois minutes pour vidanger le réservoir d'eau ou l'eau fuit de l'ouverture du tuyau d'arrivée de la vapeur. | Il n'y a aucun résidu de calcaire dans l'ouverture du tuyau d'arrivée de la vapeur. Nettoyez le réservoir de l'eau. |

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 l'appareil et l'appareil mobile, reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil. |
| La puissance du signal du réseau sans fil est faible. | Déplacez le routeur aussi près que possible de l'appareil. |
| Le signal sans fil est perturbé par un autre four à micro-ondes qui se trouve près de l'appareil. | Éteignez le four à micro-ondes. |

## 13.2 Comment gérer : Codes d'erreur

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

| Code et description | Solution |
|---|---|
| C2 -la Sonde de cuisson se trouve dans la cavité de l'appareil pendant le Nettoyage par pyrolyse. | Sortez la Sonde de cuisson. |

| Code et description | Solution |
|---|---|
| C3 - La porte n'est pas correctement fermée pendant le Nettoyage par pyrolyse. | Refermez la porte. |
| F111 - la 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 et rallumez l'appareil, puis réessayez. Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil. |
| F908 - le système de l'appareil ne peut pas se connecter au bandeau de commande. | Éteignez puis rallumez l'appareil. |

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

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

## 13.3 Données de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.
Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité de l'appareil.

| **Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :** | |
|---|---|
| Modèle (Mod.) | ..... |
| Référence produit (PNC) | ..... |

| Nous vous recommandons d'écrire les informations ici : | |
|---|---|
| Numéro de série (SN) | ..... |

# 14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

## 14.1 Informations produit et fiche d'informations produit*

| | |
|---|---|
| Nom du fournisseur | Electrolux |
| Identification du modèle | EOC8P39WX0 949494782 |
| Indice d'efficacité énergétique | 81.2 |
| Classe d'efficacité énergétique | A+ |
| Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel | 0.93 kWh/cycle |
| Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante | 0.69 kWh/cycle |
| Nombre de cavités | 1 |
| Source de chaleur | Électricité |
| Volume | 72 l |
| Type de four | Four encastrable |
| Masse | 34.6 kg |

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

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

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

## 14.2 Économie d'énergie

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

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en marche. Évitez d'ouvrir l'appareil trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.
Utilisez des plats en métal pour accroître les économies d'énergie.
Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson.
Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.
**Cuisson avec ventilation**
Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.
**Chaleur résiduelle**
Pour certaines fonctions de l'appareil, 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 mettez à l'arrêt l'appareil, l'affichage montre la chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.
Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température de l'appareil au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur de l'appareil poursuivra la cuisson.
Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.
**Maintien des aliments au chaud**
Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.
**Cuisson avec l'éclairage éteint**
Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Ne l'allumez que lorsque vous en avez besoin.
**Circulation d'air humide**
Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson.
Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes. Vous pouvez rallumer l'éclairage, mais cela réduira les économies d'énergie.

# 15. STRUCTURE DES MENUS

## 15.1 Menu

Appuyez sur ☰ pour ouvrir Menu .

| Élément du menu | Application |
|---|---|
| Cuisson assistée | Indique les programmes automatiques. |
| Nettoyage | Indique les programmes de nettoyage. |
| Mes programmes | Indique les réglages favoris. |

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

## 15.2 Sous-menu pour : Nettoyage

| Sous-menu | Application |
|---|---|
| Nettoyage par pyrolyse, rapide | Durée : 1 h. |
| Nettoyage par pyrolyse, normale | Durée : 1 h 30 min. |
| Nettoyage par pyrolyse, renforcée | Durée : 2 h 30 min. |

## 15.3 Sous-menu pour : Options

| Sous-menu | Application |
|---|---|
| Eclairage four | Allume et éteint l'éclairage. |
| Sécurité enfants | Empêche l'activation accidentelle de l'appareil. Lorsque l'option est activée, le texte « Sécurité enfants » s'affiche lorsque vous allumez l'appareil. Pour permettre l'utilisation de l'appareil, choisissez les lettres du code dans l'ordre alphabétique. Lorsque la Sécurité enfants est activée et que l'appareil est éteint, la porte de l'appareil est verrouillée. L'accès au minuteur, à la télécommande et à l'éclairage est possible avec la Sécurité enfants activée. |
| Préchauffage rapide | Réduit la durée de préchauffage. L'option n'est disponible que pour certaines fonctions de l'appareil. |
| Nettoyage conseillé | Active et désactive le rappel. |

| Sous-menu | Application |
|---|---|
| Indication Du Temps | Allume et éteint l'horloge. |
| Affichage Heure | Change le format de l'affichage de l'heure. |

## 15.4 Sous-menu pour : Connections

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

## 15.5 Sous-menu pour : Configuration

| Sous-menu | Description |
|---|---|
| Langue | Définit la langue de l'appareil. |
| Affichage Luminosité | Règle la luminosité de l'affichage. |
| Son touches | Active et désactive la tonalité des champs tactiles. Il n'est pas possible de couper la tonalité pour : ⏻. |
| Volume alarme | Règle le volume des signaux sonores et des tonalités des touches. |
| Heure actuelle | Règle l'heure et la date actuelles. |

### 15.6 Sous-menu pour : Service

| Sous-menu | Description |
|---|---|
| Mode démo | Code d'activation / de désactivation : 2468 |
| Version du logiciel | Informations sur la version logicielle. |
| Réinitialiser tous les réglages | Restaure les réglages d'usine. |

# 16. C'EST SIMPLE !

| Avant la première utilisation, vous devez régler : | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Langue | Affichage Luminosité | Son touches | Volume alarme | Heure actuelle |

| Familiarisez-vous avec les symboles de base du bandeau de commande et de l'affichage : | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ⏻ Activez / Désactivez | ☰ Menu | ☆ Mes programmes | ⏲ Minuteur | Sonde de cuisson | START / STOP |

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

| Pour lancer la cuisson | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Étape 1** | **Étape 2** | **Étape 3** | **Étape 4** | **Étape 5** |

| Pour lancer la cuisson | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ⏻<br>- appuyer pour allumer l'appareil. | ▭ ...<br>- sélectionnez le mode de cuisson. | °C<br>- réglez la température. | OK<br>- appuyez pour confirmer. | START<br>- appuyez pour démarrer la cuisson. |

| Cuisson à la vapeur | | | |
|---|---|---|---|
| **Versez l'eau du robinet froide dans le bac à eau. Suivez les instructions qui s'affichent.** | | | |
| **Réhydratation vapeur**<br>Réchauffez les aliments. | **Fonction Pizza** | **Cuisson du pain** | **Humidité Faible**<br>Cuisson à la vapeur. Accélère la cuisson. |
| 130 °C | 200 - 220°C | 150 - 210°C | 160 - 200°C |

| Apprenez à cuisiner plus vite | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Utilisez les programmes automatiques pour préparer un plat rapidement avec les réglages par défaut :** | | | | |
| **Cuisson assistée** | **Étape 1** | **Étape 2** | **Étape 3** | **Étape 4** |
| | Appuyez sur : ⏻. | Appuyez sur : ☰. | Appuyez sur : Cuisson assistée. | Choisissez le plat. |

| Utiliser les fonctions rapides pour régler le temps de cuisson | |
|---|---|
| **Assist. Fin 10 %**<br>Utilisez la fonction Assist. Fin 10 % pour prolonger la cuisson lorsqu'il ne reste que 10 % du temps de cuisson. | Pour prolonger le temps de cuisson, appuyez sur **+1 min**. |

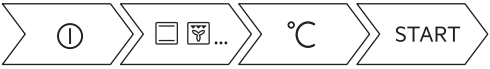
# 17. PRENEZ UN RACCOURCI !

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

# PRENEZ UN RACCOURCI !

**Connexion Wi-Fi**

**Comment régler : Modes de cuisson**




**Comment régler : Mode de cuisson vapeur**

**Comment régler Cuisson assistée**

**Comment régler : Heure de cuisson**

**Comment différer : Début et fin de cuisson**

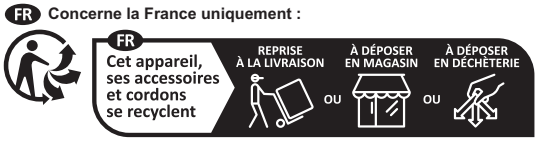
**Comment annuler : Régler le minuteur**

**Comment utiliser : Sonde de cuisson**

# 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.

FR **Concerne la France uniquement :**




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

**www.electrolux.com/shop**

867360518-B-192022

CE