



KOCAP3XH

EN User Manual | **Steam oven**

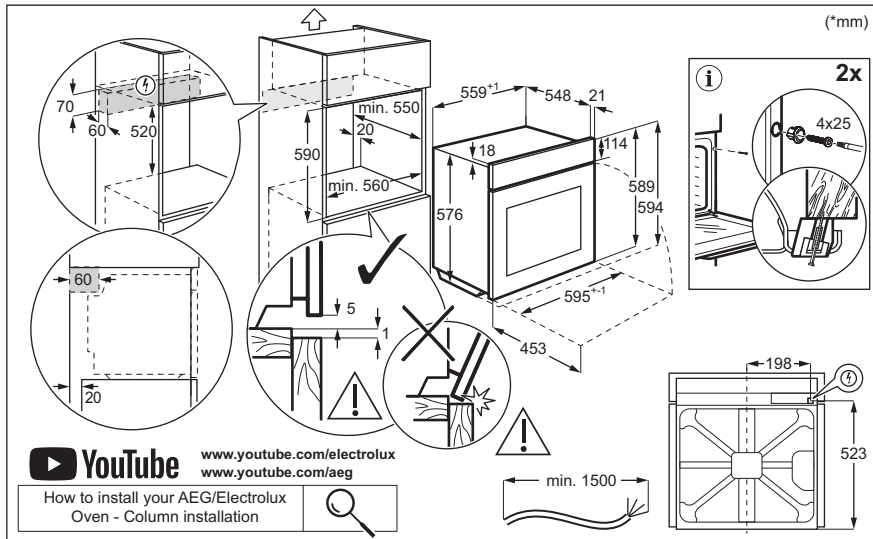
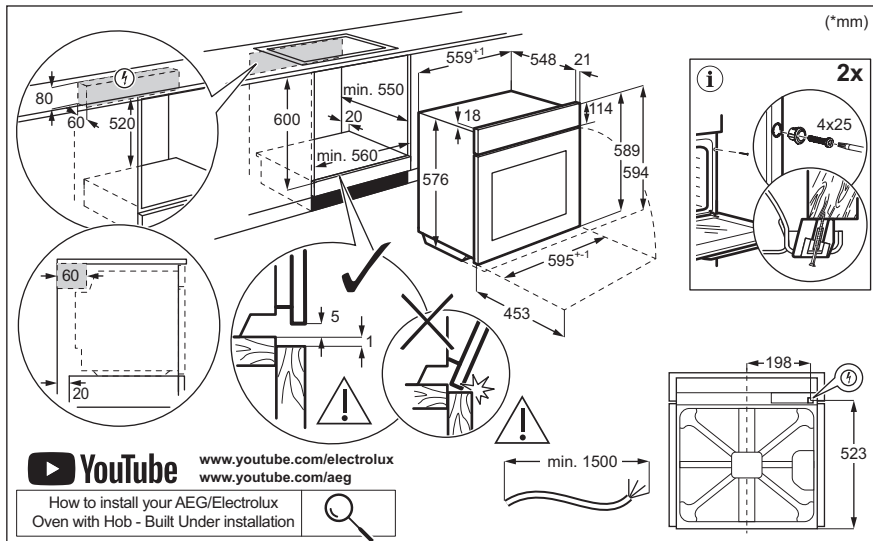
3

FR Notice d'utilisation | **Four vapeur**

25



INSTALLATION / INSTALLATION



Welcome to Electrolux! Thank you for choosing our appliance.



Get usage advice, brochures, troubleshooting, service and repair information:
www.electrolux.com/support

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	3
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	5
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	8
4. CONTROL PANEL.....	8
5. BEFORE FIRST USE.....	9
6. DAILY USE.....	10
7. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	14
8. CLOCK FUNCTIONS.....	14
9. USING THE ACCESSORIES.....	15
10. HINTS AND TIPS.....	17
11. CARE AND CLEANING.....	19
12. TROUBLESHOOTING.....	22
13. ENERGY EFFICIENCY.....	23
14. SAUDI ARABIA - CUSTOMER SERVICE	24
15. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	24

1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall

be kept away from the appliance unless continuously supervised.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance and mobile devices with the app.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.

- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Use only the food sensor (core temperature sensor) recommended for this appliance.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Before pyrolytic cleaning, remove all accessories and excessive deposits/spills from the appliance cavity.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions available on our website.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, check if the appliance door opens without restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.

2.2 Electrical connection

WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.

- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Fully close the appliance door before you connect the mains plug to the mains socket.
- This appliance is supplied only with a main cable.

Cable types applicable for installation or replacement for Europe:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F, H05Z1Z1-F

For the section of the cable refer to the total power on the rating plate. You can also refer to the table:

Total power (W)	Section of the cable (mm ²)
maximum 1380	3x0.75
maximum 2300	3x1
maximum 3680	3x1.5

The earth cord (green / yellow cable) must be 2 cm longer than the brown phase and blue neutral cables.

2.3 Use

 WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can be released.

- Do not operate the appliance with wet hands or when it comes in contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Always use glass and jars approved for preserving purposes.
- Do not put flammable products or items moistened with flammable products in, near or on the appliance.
- Do not share your Wi-Fi password.

 WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discolouration to the enamel:
 - do not put ovenware or other objects directly on the bottom of the appliance's cavity.
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discolouration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Use only accessories supplied with this appliance or recommended by the manufacturer.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the

furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

2.4 Care and cleaning

WARNING!

Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance, the door is heavy.
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, follow the safety instructions on its packaging.

2.5 Pyrolytic cleaning

WARNING!

Risk of Injury / Fires / Chemical Emissions (Fumes) in Pyrolytic Mode.

- Before carrying out the pyrolytic cleaning and initial preheating remove from the oven cavity:
 - any excess food residues, oil or grease spills / deposits.
 - any removable objects (including shelves, side rails, etc., provided with the appliance) especially any non-stick pots, pans, trays, utensils, etc.
- Read carefully all the instructions for pyrolytic cleaning.
- Keep children away from the appliance while the pyrolytic cleaning operates. The appliance becomes very hot and hot air is released from the front cooling vents.
- Pyrolytic cleaning is a high temperature operation that can release fumes from cooking residues and construction

materials, as such consumers are advised to:

- provide good ventilation during and after the pyrolytic cleaning.
- provide good ventilation during and after the initial preheating.
- Do not spill or apply water on the oven door during and after the pyrolytic cleaning to avoid damaging the glass panels.
- Fumes released from all pyrolytic ovens / cooking residues as described are not harmful to humans, including children, or persons with medical conditions.
- Keep pets away from the appliance during and after the pyrolytic cleaning and initial preheating. Small pets (especially birds and reptiles) can be highly sensitive to temperature changes and emitted fumes.
- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, utensils etc., can be damaged by the high temperature pyrolytic cleaning operation of all pyrolytic ovens and can be also a source for low level harmful fumes.

2.6 Steam Cooking

WARNING!

Risk of burns and damage to the appliance.

- Released Steam can cause burns:
 - Do not open the appliance door during the steam cooking operation.
 - Open the appliance door with care after the steam cooking operation.

2.7 Internal lighting

WARNING!

Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.

2.8 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

2.9 Disposal



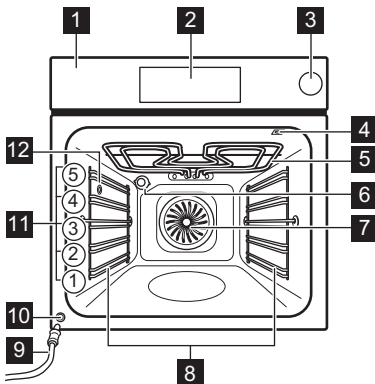
WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

3. PRODUCT DESCRIPTION

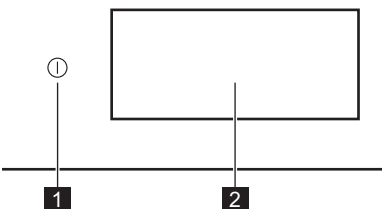
3.1 General overview



- 1** Control panel
- 2** Display
- 3** Water tank
- 4** Socket for the food sensor
- 5** Heating element
- 6** Lamp
- 7** Fan
- 8** Shelf support, removable
- 9** Draining pipe
- 10** Water outlet valve
- 11** Shelf positions
- 12** Steam outlet

4. CONTROL PANEL

4.1 Control panel overview



- | | | |
|----------|----------|--|
| 1 | ON / OFF | Press and hold to turn the appliance on and off. |
| 2 | Display | Shows the current settings of the appliance. |

The control panel provides access to various cooking functions and dishes. It also displays the information about its current operating status.

4.2 Display

The display is fully interactive, scrollable and divided into defined sections. You can swipe across the screen to navigate left or right.

	To confirm the selection / setting.
	To navigate to the next or previous level in the menu.
	
	To access and adjust additional settings.
	
	To save current settings in: Favourites.
	To delete current settings in: Favourites.
	To turn the lamp on and off.
	To turn the options on and off.
	The appliance is locked.

	Sound Alarm function is activated.
	Sound Alarm and stop cooking function is activated.
	Pop up message only is activated.
	Delayed start function is activated.
	To close the pop-up message or cancel the setting.
	Wi-Fi connection is turned on.
	Wi-Fi connection is turned off.
	Remote Operation is turned on.
	Water tank is empty.
	Water tank is half full.
	Water tank is full.
	Function with energy saving mode.

5. BEFORE FIRST USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 First connection

The display shows welcome message after the first connection. You can choose between starting or skipping the onboarding process. The settings can be revisited and modified whenever it is necessary.

Adjust the settings: Language, Time of Day, Wireless connection.

5.2 Wireless connection

The appliance enables Wi-Fi network connection and mobile device linking. You can receive notifications, control and monitor your appliance from your mobile device.

To connect the appliance you need:

- Wireless network with the Internet connection.

- Mobile device connected to the same wireless network.
1. To download the app scan the QR code located on the back cover of user manual. You can also download the app directly from the app store.
 2. Follow the app onboarding instructions.
 3. Turn on the appliance.
 4. Press  and swipe to the left to enter menu. Select: Settings / Connections.
 5. Press to turn on or off: Wi-Fi.
- The appliance wireless module starts within 90 sec.

Frequency	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz
Max Power	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth : EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protocol	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn

5.3 Software licences

The software in this product contains components that are based on free and open source software. Electrolux acknowledges the contributions of the open software and robotics communities to the development project.

To access the source code of these free and open source software components whose license conditions require publishing, and to see their full copyright information and applicable license terms, visit: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (folder NIU6).

5.4 Initial preheating and cleaning

Preheat the empty appliance before the first use and contact with food. The appliance can

emit unpleasant smell and smoke. Ventilate the room during preheating.

1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.
2. Enter menu and select: Functions.
3. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 1 h.
4. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
5. Turn off the appliance and wait until it is cold.
6. Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.
7. Put the accessories and removable shelf supports back to their initial position.

6. DAILY USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 Menu

Press  and swipe to the left to enter menu.

- Dishes
- Functions
- Favourites
- Maintenance
- Settings

6.2 Functions

Submenu includes a list of cooking functions.

The list of functions may vary depending on the software version.

1. Enter menu and select: Functions.
2. Select the heating function.
3. Adjust the settings.
4. Press **START**. You can plug the Food Sensor at any time before or during cooking. Refer to "Using the accessories, Food sensor" chapter.
5.  - press to adjust the settings during cooking.

6. **STOP** - press to turn off the heating function.



Fast Preheat is available only for some heating functions. For more information on preheat options refer to "Daily use" chapter, Settings, Submenu: Preferences.



Top

Intense heat for rapid browning on top.



Bottom

Evenly brown bottom of food. Good for pizza or pie, and finishing cakes or quiches. Pre-heat the oven and use lowest shelf level.



Hot Air

For everyday cooking on multiple levels. Get evenly cooked dishes without mixing flavours. Set a lower temperature than for Top & Bottom.



Top & Bottom

For everyday cooking on a single level. Good for all foods, like casseroles and baked goods.

**Hot air & Top**

Roast larger meat joints and poultry with bones for tender results and crispy surface.

**Hot air, Top & Bottom**

This function is ideal for ready meals.

**Hot air, Bottom & Steam**

Best for baking pizza and other dishes that require more heat from below.

**Steam Low**

The function is suitable for meat, oven dishes and casseroles. The combination of steam and heat creates a delicate texture and a crispy surface.

**Heat Save Fan**

Save energy by using residual heat to cook. Best for pastries.

**Reheat**

This function gently reheats leftovers with steam.

**Grill**

Evenly grill or brown vegetables or meat. Also good for toasting bread.

**Dough Prove**

Optimized temperature for fast rising.

**Refresh**

Bring back a fresh smell and soft inside to day-old bread or baked goods.

**Defrost**

Gentle defrosting for further preparation.

**Stew**

Get tender, juicy stews by simmering the ingredients all together.

**Roast**

Get a crispy outside and tender inside for meat, poultry, or vegetables.

**Bread Baking**

Use this function to prepare bread and bread rolls with professional-like result in terms of crispiness, colour and crust gloss.

**Slow cook**

Slow cooking increases the cooking time, but you will get a better cooking result. Before you put the meat in the oven, sear it.

**Preserve**

Get juicy fruits and vegetables canned at a low temperature. Put the heat resistant canning jars on a baking tray filled with water.

**Plate warming**

To preheat plates before serving.

**Keep Warm**

Keep dishes warm to be served. Please note that some dishes may continue to cook and dry out while being kept warm. Cover the dishes if necessary.

**Dehydrate**

Evenly dry out fruits, herbs, and vegetables at a low temperature. Open the door occasionally during drying to improve the drying result.



The lamp may turn off automatically at a temperature below 80 °C during some heating functions.

6.3 Dishes

Dishes submenu consists of a set of programmes that are designed for dedicated dishes. Each dish in this submenu is provided with a suitable setting. The time and temperature can be adjusted during cooking.

For some of the dishes you can also cook with Food Sensor.

1. Enter menu and select: Dishes.
2. Choose a dish or a food type.
3. Adjust settings according to cooking preferences. Adjust the weight. Option is available for selected dishes. Press **OK**.
4. Place the food inside the appliance according to the instructions available on the screen.
5. Press **START**.

When the function ends, check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.

6.4 Favourites



This functionality is available for selected models only.

You can save up to 20 of your favourite settings, such as heating function and dish.

To save the setting select the preferred setting and press .

Select: Favourites

1. Enter menu and press: Favourites to check the saved settings.
2. Select one of the saved settings.

Delete: Favourites

1. Enter menu and press: Favourites to check the saved settings.
2. Press:  to delete the saved settings.

6.5 Maintenance

Submenu includes a list of cleaning programmes.

Pyrolytic cleaning	This programme burns off residual dirt in the appliance. You can choose from different cleaning levels. Refer to "Care and Cleaning" chapter.
--------------------	---

6.6 Settings

This submenu includes a list of settings.

Submenu: Setup

Language	To set the appliance language.
Time of Day	To set the current time.
Display Brightness	To set the display brightness.
Key Tones	To turn the tone of the touch fields on and off. It is not possible to mute the tones for  .
Buzzer Volume	To set the volume of key tones and signals.
Temperature unit	To show the current temperature unit.

Submenu: Service

Demo Mode	Activation / deactivation code: 2468
Software Version	Information about software version.
Reset All Settings	Restores factory settings.

Submenu: Preferences

Light	Turns the lamp on and off.
Child Lock	Prevents accidental activation of the appliance.
Preheat/HeatUp	None - conventional way of preheating the appliance. It is set as default and available for all cooking functions. The preference can be changed to another preheat type.
	Eco - preheating the appliance with less energy consumption. It is available for all cooking functions.
	Fast - shortens the heat up time. It is available for some of the functions only.
Cleaning Reminder	Reminds you when to clean the appliance.
Personalisation	To customize the screen features and shortcuts.

Submenu: Connections

Connect To Wi-Fi	To connect the appliance with the wireless network.
Wi-Fi	To enable and disable: Wi-Fi.
Network	To check network status and the signal power of: Wi-Fi.
Forget Network	To disable current network from auto connection with the appliance.
Remote Operation	To start remote operation automatically after pressing START. Option visible only after you turn on: Wi-Fi.

6.7 Steam heating functions

The functions:  Steam Low,  Hot air, Bottom & Steam allow you to use heat and steam to keep meals crispy and juicy.

1. Enter the menu and select: Functions.
2. Set the steam heating function. The display shows available settings.
3. Set the temperature and the steam level, if available.
4. Press **START** and follow the instruction on the display.
5. Press the cover of the water tank to open it.

6. Fill the water tank with cold water to the maximum level (around 950 ml) until the signal sounds or the display shows the message.
Do not fill the water tank over its maximum capacity. There is a risk of water leakage, overflow and furniture damage.

⚠ WARNING!

Use only cold tap water. Do not use demineralised or distilled water. Do not pour flammable or alcoholic liquids into the water tank.

7. Fill the water tank with cold water to the maximum level (around 900 ml) until the signal sounds or the display shows the message.
Do not fill the water tank over its maximum capacity. There is a risk of water leakage, overflow and furniture damage.

⚠ WARNING!

Use only cold tap water. Do not use demineralised or distilled water. Do not pour flammable or alcoholic liquids into the water tank.

8. Push the water tank to its initial position. When the appliance reaches the set temperature, the signal sounds.
9. When the water tank runs out of water, the signal sounds. Refill the water tank.
10. Turn off the appliance.
11. Empty the water tank.
12. After cooking, carefully open the oven door. Residual water can condensate in the oven interior. Wait for at least 60 min after each use to prevent hot water from exiting the water outlet valve.

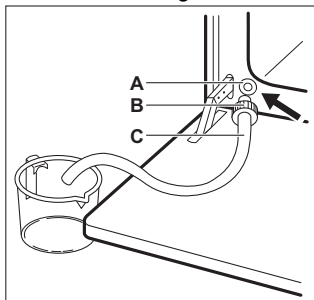
⚠ WARNING!

The appliance is hot. There is a risk of burns. Be careful while emptying the water tank.

6.8 Emptying water tank

Empty the water tank after each steam cooking to prevent limestone residue.

1. Turn off the appliance. Leave the oven door open and wait until the appliance is cold.
2. Connect the draining pipe **C** to the outlet valve **A** through the connector **B**.



3. Keep the end of the pipe below the level of **A** and push **B** repeatedly to collect remaining water.
4. Detach **C** and **B** and dry the oven interior with a soft sponge.



Do not use the drained water to fill the water tank again.

6.9 Notes on: Heat Save Fan

This function was used to comply with the energy efficiency class and ecodesign requirements (according to EU 65/2014 and EU 66/2014). Tests according to: IEC/EN 60350-1.

The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and the oven operates with the highest energy efficiency possible.

When you use this function the lamp automatically turns off after 30 sec.

For the cooking instructions refer to Hints and tips, Heat Save Fan. For general energy saving recommendations refer to Energy efficiency, Energy saving tips.

7. ADDITIONAL FUNCTIONS

7.1 Child Lock

This function prevents accidental operation of the appliance. It can be activated at any time.

1. Enter menu.
2. Select: Settings / Preferences / Child Lock.

Child Lock is activated. To enable the use of the appliance, press the code letters in an alphabetical order.

7.2 Automatic switch-off

For safety reasons, if the heating function is active and no settings are changed, the appliance will turn off automatically after a certain period of time.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5

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

If you intend to run a heating function for a duration exceeding the automatic switch-off time, set the cooking time. Refer to Clock functions.

7.3 Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you turn off the appliance, the cooling fan can continue to operate until the appliance cools down.

8. CLOCK FUNCTIONS

8.1 Clock functions description

Function	Description
Timer	To set the cooking duration. Maximum is 23 h 59 min. To set what happens when the time is up select preferred: End Action. Timer can be used independently, even when the oven is not running.
End Action	 Sound Alarm When the time is up the signal sounds. This function can be set at any time, even when the appliance is turned off.
	 Sound Alarm and stop cooking When the time is up the signal sounds and the heating function turns off.
	 Pop up message only When the time is up the message appears on the display. This function has no effect on the operation of the appliance.
Delayed start	To postpone the start and / or end of cooking.

Function	Description
Time Extension	To extend the cooking time.
Uptimer	To show how long the appliance operates. Maximum is 23 h 59 min. It starts automatically when an oven process is started and stops when the process is finished. It is visible on the main screen in case where no other timer is set. This function has no effect on the operation of the appliance.

8.2 Timer

1. Choose the heating function and set the temperature.
2. Press: Timer.
3. Set the duration. You can select the preferred end action by pressing one of the symbols.
4. Press OK to confirm and return to the main screen.

8.3 Delayed start

1. Choose the heating function and adjust the settings.
2. Press **...**.
3. Press: Delayed start.
4. Scroll to set desired start time and press **OK**.
5. You can now set desired End time or press **OK** to skip this step.
6. Press **OK** to return to the main screen.

8.4 Time of Day

1. Turn on the appliance.

2. Press: Settings / Setup / Time of Day.
3. Set the time.
4. Press **OK**.

8.5 Changing timer settings

You can change the set time during cooking at any time.

1. Press **^** / Timer.
2. Set new timer value. Press **OK**.

9. USING THE ACCESSORIES

WARNING!

Refer to Safety chapters.

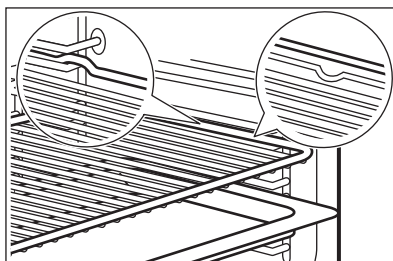
9.1 Inserting accessories

Accessories available depending on model. Scan the QR code to check how to use accessories supplied with your appliance. You can order optional accessories separately. For more information, please contact your local supplier.



A small indentation at the top increases safety and provides tilt protection. The indentations are also anti-tip devices. The rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.

Insert the accessory (wire shelf / tray) between the guide bars of the shelf support. Make sure that the shelf touches the back of the oven interior and the feet point down.



If your tray has a slope, position it towards the back of the oven interior.

If there is an inscription on the accessory, make sure it is facing you.

If you are using a tray with holes place the tray / pan underneath, to collect dripping liquids.

9.2 Food Sensor

It measures the temperature inside the food.

There are two temperatures to be set:

- **°C** - the temperature inside the appliance. It should be at least 25°C higher than the food core temperature.
- **R** - the food core temperature.

Recommendations:

- Ingredients should be at room temperature.
- Do not use it for liquid dishes.

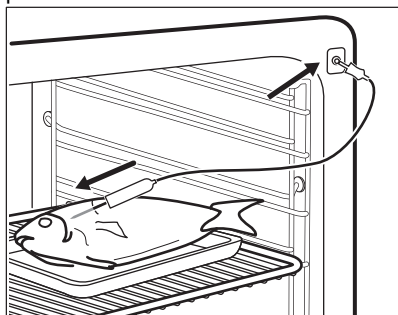
- During cooking the needle of the food sensor must be fully inserted in the dish.

Cooking with: Food Sensor

WARNING!

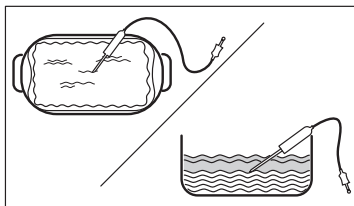
There is a risk of burns as Food Sensor and shelf supports become hot. Do not touch Food Sensor handle with bare hands. Always use oven gloves.

1. Select a heating function from the menu: Functions or a dish from the menu: Dishes.
2. Set the oven temperature and cooking time, if needed.
3. Press **OK**.
4. Press **START**.
5. Insert Food Sensor inside the dish:
Meat, poultry and fish
Insert the entire needle of the Food Sensor into the meat or fish at its thickest part.



Casserole

Insert the tip of Food Sensor exactly in the centre of the casserole. Food Sensor should be stabilized in one place during cooking. Use a solid ingredient to achieve that. Use the rim of the baking dish to support the silicone handle of Food Sensor. The tip of Food Sensor should not touch the bottom of a baking dish.



6. Plug Food Sensor into the socket located inside the appliance. Refer to Product description.

The display shows the symbol and the current temperature of Food Sensor.

7. **^** - press to adjust the settings.
8. Select Food Sensor card to set the core temperature of the sensor or set up the preferred option:
 - Sound Alarm - when food reaches the core temperature, the signal sounds.
 - Sound Alarm and stop cooking - when food reaches the core temperature, the signal sounds and the cooking stops.
9. Press **OK**.
10. When the food reaches the set temperature, the signal sounds. Check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.
11. **STOP** - press to turn off the heating function.
12. Remove Food Sensor plug from the socket and remove the dish from the appliance.

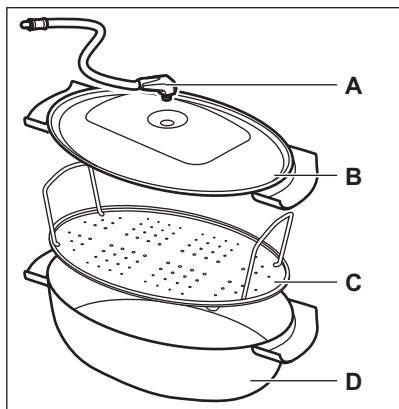
9.3 Steam pot for steam cooking



Steam pot is supplied with the appliance for selected models only.

Steam pot consists of:

- A. Injector tube - for steam cooking,
- B. Lid,
- C. Steel grill,
- D. Glass bowl.



Do not:

- put the hot steam pot on cold / wet surfaces.

- pour cold liquids into the steam pot when it is hot.
- use the steam pot on a hot cooking surface.
- clean the steam pot with abrasives, scourers and powders.

9.4 Steam cooking in the steam pot

1. Put the food onto the steel grill in the steam pot and cover it with the lid.
2. Put the injector tube into the hole in the lid.
3. Put the steam pot onto the second shelf position from the bottom.
4. Connect the injector tube to the steam inlet. Refer to Product description.
5. Set the appliance for the steam cooking function.

10. HINTS AND TIPS

10.1 Cooking recommendations

The temperature and cooking times in the tables are for guidance only. They depend on the recipes, quality and quantity of the ingredients used.

Your appliance may bake or roast differently than your previous appliance. The hints below show recommended settings for temperature, cooking time and shelf position for specific types of food.

Count the shelf positions from the bottom of the oven floor.

If you cannot find the settings for a specific recipe, look for a similar one.

For energy saving tips refer to Energy efficiency.

Symbols used in the tables:

	Food type
	Heating function
	Temperature

	Accessory
	Shelf position
	Cooking time (min)

10.2 Heat Save Fan - recommended accessories

Use dark and non-reflective tins and containers. They have better heat absorption than light colour and reflective dishes.

- **Pizza pan** - dark, non-reflective, diameter 28 cm
- **Baking dish** - dark, non-reflective, diameter 26 cm
- **Ramekins** - ceramic, diameter 8 cm, height 5 cm
- **Flan base tin** - dark, non-reflective, diameter 28 cm

10.3 Heat Save Fan

For the best results follow suggestions listed in the table below.

		°C		
Sweet rolls, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Rolls, 9 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	30 - 40
Pizza, frozen, 0.35 kg	wire shelf	220	2	10 - 15
Swiss Roll	baking tray or dripping pan	170	2	25 - 35
Brownie	baking tray or dripping pan	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 pieces	ceramic ramekins on wire shelf	200	3	25 - 30
Sponge flan base	flan base tin on wire shelf	180	2	15 - 25
Victoria sandwich	baking dish on wire shelf	170	2	40 - 50
Poached fish, 0.3 kg	baking tray or dripping pan	180	3	20 - 25
Whole fish, 0.2 kg	baking tray or dripping pan	180	3	25 - 35
Fish fillet, 0.3 kg	pizza pan on wire shelf	180	3	25 - 30
Poached meat, 0.25 kg	baking tray or dripping pan	200	3	35 - 45
Shashlik, 0.5 kg	baking tray or dripping pan	200	3	25 - 30
Cookies, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Macaroons, 24 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	25 - 35
Muffins, 12 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	30 - 40
Savory pastry, 20 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	25 - 30
Short crust biscuits, 20 pieces	baking tray or dripping pan	150	2	25 - 35
Tartlets, 8 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	20 - 30
Vegetables, poached, 0.4 kg	baking tray or dripping pan	180	3	35 - 45
Vegetarian omelette	pizza pan on wire shelf	200	3	25 - 30
Mediterranean vegetables, 0.7 kg	baking tray or dripping pan	180	4	25 - 30

10.4 Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

				°C	
Small cakes, 20 per tray	Top & Bottom	Baking tray	3	170	20 - 35
Small cakes, 20 per tray	Hot Air	Baking tray	3	150 - 160	20 - 35
Small cakes, 20 per tray	Hot Air	Baking tray	2 and 4	150 - 160	20 - 35
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	Top & Bottom	Wire shelf	2	180	70 - 90

					
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	Hot Air	Wire shelf	2	160	70 - 90
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm ¹⁾	Top & Bottom	Wire shelf	2	170	40 - 50
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm ¹⁾	Hot Air	Wire shelf	2	160	40 - 50
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm ¹⁾	Hot Air	Wire shelf	2 and 4	160	40 - 60
Short bread	Hot Air	Baking tray	3	140 - 150	20 - 40
Short bread	Hot Air	Baking tray	2 and 4	140 - 150	25 - 45
Short bread	Top & Bottom	Baking tray	3	140 - 150	25 - 45
Toast ¹⁾	Grill	Wire shelf	4	max.	1 - 5

¹⁾ Preheat the appliance for 10 minutes.

11. CARE AND CLEANING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

11.1 Notes on cleaning

Cleaning agents

- Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent.
- Use a cleaning solution to clean metal surfaces.
- Clean stains with a mild detergent.

Everyday use

- Clean the interior of the appliance after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.
- Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. To decrease the condensation, let the appliance work for 10 minutes before cooking. Do not store food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the interior of the appliance only with a microfibre cloth after each use.

Accessories

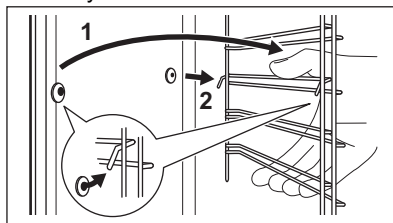
- Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.

- Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

11.2 Removing the shelf supports

Remove the shelf supports to clean the appliance.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Pull the front of the shelf support away from the side wall.
3. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.



4. Put the shelf supports back to the initial position. Repeat the steps in the reverse order.

If the telescopic runners are supplied, its retaining pins must point to the front.

11.3 Pyrolytic cleaning

This programme burns off residual dirt in the appliance. When the cleaning cycle ends and the appliance cools down, wipe away the ash. Use it whenever your appliance needs a deep cleaning.

WARNING!

There is a risk of burns.

CAUTION!

If a hob is installed above the oven or if there are other appliances installed in the same cabinet, do not use them at the same time as this function. It can cause damage to the oven.

Do not start the function if you did not fully close the oven door.

1. Make sure the appliance is cold.
2. Remove all accessories.
3. Clean the oven floor and the inner door glass to remove any remaining food particles. Use warm water, a soft cloth and a mild detergent.
4. Press: Maintenance.
5. Select the cleaning mode and press **START**. Follow the instruction on the display.

Option	Duration
Pyrolytic cleaning, quick	1 h
Pyrolytic cleaning, normal	1 h 30 min
Pyrolytic cleaning, intense	2 h 30 min

When the cleaning starts, the oven door is locked. The cooling fan works at a higher speed.

6. The signal sounds when the cleaning ends.
7. When the appliance is cold, clean the oven floor with a wet soft cloth.



When this function works, the lamp is off.

11.4 Cleaning the water tank

1. Turn off the appliance.

2. Pour water into the water tank: 650 ml. Add lactic acid: 250 ml. Wait for 60 min.
3. Empty the water tank. Refer to Daily use, Emptying water tank.
4. Rinse the water tank and clean the remaining limestone residue with a soft cloth.
5. Clean the drain pipe with warm water and a mild detergent.

Contact your water supplier to check the water hardness level.

Water classification: Clean the water tank every:

soft	120 h - 16 months
moderately hard	90 h - 12 months
hard	60 h - 8 months
very hard	30 h - 4 months

11.5 Cleaning Reminder

When the reminder appears, cleaning is recommended.

Use the function: Pyrolytic cleaning.

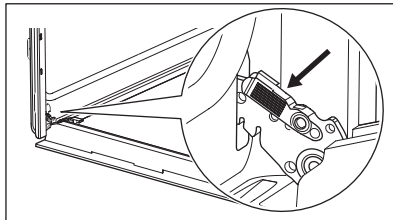
11.6 Removing and installing door

You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them. Read the whole "Removing and installing door" instruction before you remove the glass panels.

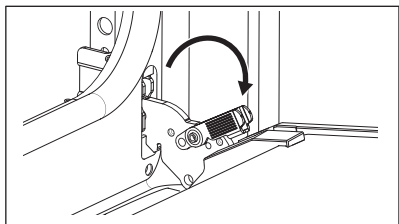
CAUTION!

Do not use the appliance without the glass panels.

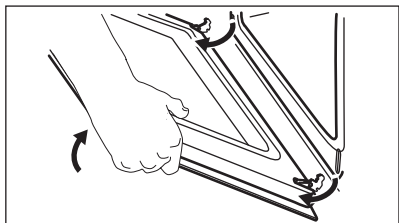
1. Open the door fully and hold both hinges.



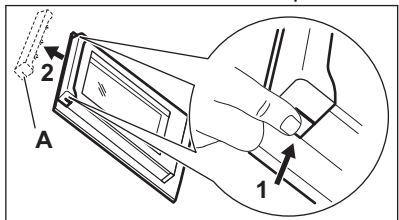
2. Lift and pull the latches until they click.



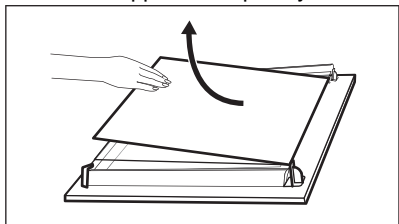
3. Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull to remove the door from its seat.



4. Put the door on a soft cloth on a stable surface.
5. Hold the door trim **A** on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



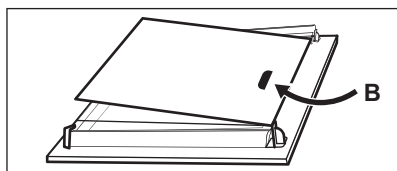
6. Pull the door trim to the front to remove it.
7. Hold the door glass panels on their top edge one by one and pull them up out of the guide. Make sure the glass slides out of the supports completely.



8. Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.
9. After cleaning, install the glass panels and the oven door. Make sure that you put the glass panels back in the correct sequence. Check for the symbol / printing on the side of the glass panel. If the door is installed correctly, you will hear a click when closing the latches.



The printing zone **B** (if present) must face the oven interior.



11.7 Replacing the lamp



WARNING!

Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Disconnect the appliance from the mains.
3. Place the cloth on the oven floor.



CAUTION!

Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

Back lamp

1. Turn the glass cover to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the lamp with a suitable 300°C heat-resistant lamp.
4. Install the glass cover.

12. TROUBLESHOOTING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

12.1 What to do if...

Problem description	Cause and remedy
You cannot activate or operate the appliance.	The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.
The appliance does not heat up.	The clock is not set. To set the clock refer to Clock functions.
	The door is not closed correctly.
	The fuse is blown. Make sure the fuse is the cause of the problem. If the problem recurs, contact a qualified electrician.
	Child Lock is activated.
The lamp is turned off.	The lamp is burnt out. Replace the lamp. For details refer to Care and cleaning.
There is water in the appliance cavity.	The water tank was filled with too much water.
The steam cooking does not work.	There is lime residue in the steam inlet opening.
	There is no water in the water tank.
It takes more than 3 min to empty the water tank or the water leaks from the steam inlet opening.	There is lime residue in the steam inlet opening. Clean the water tank.
 Power cut always stops cleaning. Repeat cleaning if it's interrupted by power failure.	
Trouble with wireless network signal.	Check if your mobile device is connected to the wireless network. Check your wireless network and router. Restart the router.
New router installed or router configuration changed.	To configure appliance and mobile device again, refer to Before first use, Wireless connection.
The wireless network signal is weak.	Move router as close to the appliance as possible.
The wireless signal is disrupted by microwave oven placed near the appliance.	Turn off the microwave oven. Avoid using microwave oven and the Remote operation of the appliance at the same time. Microwaves disrupt WiFi signal.

12.2 Error codes

When the software error occurs, the display shows error message. You will find the list of problems in the table below.

Code and description	Remedy
F102 - the door is not fully closed or the door lock is broken. 1)	Close the door. Turn the appliance off and on.
F111 - Food Sensor is not correctly inserted into the socket.	Fully plug Food Sensor into the socket.
F240, F239 - the touch fields on the display do not work properly.	Clean the surface of the display. Make sure there is no dirt on the touch fields.
F908 - the appliance system cannot connect with the control panel.	Turn the appliance off and on.
F602, F603 - Wi-Fi is not available. 1) 2)	Turn the appliance off and on.

1) When the following error message continues to appear on the display, it means a faulty subsystem may have been disabled. In such a case contact your dealer or an Authorized Service Centre.

2) If one of these errors occurs, the rest of the appliance functions will continue to work as usual.

12.3 Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is located on the front frame of the appliance. It is visible when you open the door. Do not remove the rating plate from the appliance.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.):

Product number (PNC):

Serial number (S.N.):

13. ENERGY EFFICIENCY

13.1 Energy saving tips

Following tips below will help you save energy when using your appliance.

Make sure that the appliance door is closed when the appliance operates. Do not open the appliance door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal cookware and dark, non-reflective tins and containers to improve energy saving.

Do not preheat the appliance before cooking unless specifically recommended.

Keep breaks between baking as short as possible when you prepare a few dishes at one time.

Cooking with fan

When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

Residual heat

When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking. The residual heat inside the appliance will continue to cook.

Use the residual heat to keep the food warm or warm up other dishes.

When you turn off the appliance, the display shows the residual heat or temperature.

If a programme with Timer is activated and the cooking time is longer than 30 min, the heating elements automatically turn off earlier in some appliance functions.

Keep food warm

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep the food warm. The residual heat indicator or temperature appears on the display.

Cooking with the lamp off

Turn off the lamp during cooking. Turn it on only when you need it.

Heat Save Fan

Function designed to save energy during cooking.

When you use this function the lamp automatically turns off after 30 sec. You may turn on the lamp again but this action will reduce the expected energy savings.

14. SAUDI ARABIA - CUSTOMER SERVICE

Further after-sales service agencies overseas

In these countries our respective agents' own guarantee conditions are applicable. Please obtain further details directly.

First Distribution Company (FDC) Al Faisaliah Group**Main service center address:**

Al Khalidiya area – Port Street – Building name: Mussa 4

AL Dammam, Kingdom of Saudi Arabia.

Postal address:

P.O Box 2728 Riyadh 11461

Kingdom of Saudi Arabia

tel. + 966 11 243-9732

fax +966 11 243-9674

15. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of

appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

Bienvenue chez Electrolux ! Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils.



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

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	25
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	27
3. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	31
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	31
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	32
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	33
7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	37
8. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	38
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	39
10. CONSEILS.....	41
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	43
12. DÉPANNAGE.....	46
13. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....	48
14. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES.....	49

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 ou des appareils mobiles avec l'application.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les gîtes ruraux et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé ou

toute personne disposant de qualifications similaires afin d'éviter tout danger électrique.

- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour cet appareil.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.
- 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 les instructions d'installation disponibles sur notre site Web.
- 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.

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 multiprises 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 uniquement avec 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, H05Z1Z1-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 de 2 cm plus long que les câbles de phase marron et neutre bleu

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. L'air chaud peut être évacué.
- 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.
- Utilisez toujours du verre et des bocaux approuvés à des fins de conservation.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.
- Ne communiquez pas votre mot de passe wifi.

AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement 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 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.
- N'utilisez que les accessoires fournis avec cet appareil ou recommandés par le fabricant.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

2.4 Entretien et nettoyage

AVERTISSEMENT!

Risque de blessure, d'incendie ou de dommages à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, désactivez l'appareil et débranchez la fiche secteur.
- Assurez-vous que l'appareil est froid. Les panneaux de verre peuvent se casser.
- Remplacez immédiatement les panneaux de verre de la porte lorsqu'ils sont endommagés. Veuillez contacter le service après-vente agréé.
- Faites attention lorsque vous retirez la porte de l'appareil, celle-ci est lourde.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

2.5 Nettoyage par pyrolyse

AVERTISSEMENT!

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

- Avant d'effectuer un nettoyage par pyrolyse et un préchauffage initial, retirez de la cavité du four :
 - tout résidu alimentaire excessif, déversement et dépôt d'huile ou de graisse.
 - tous les objets amovibles (y compris les grilles, les rails latéraux, etc., fournis avec l'appareil), en particulier les casseroles, poêles, plateaux, ustensiles anti-adhésifs, etc.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les jeunes enfants éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud et de l'air chaud est libéré des orifices d'aération avant.

- Le nettoyage par pyrolyse est un fonctionnement à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus de cuisson et des matériaux de construction. Par conséquent, il est recommandé aux consommateurs de :
 - veillez à assurer une bonne ventilation pendant et après le nettoyage par pyrolyse.
 - veillez à assurer une bonne ventilation pendant et après le préchauffage initial.
- Ne renversez pas ou n'appliquez pas d'eau sur la porte du four pendant et après le nettoyage par pyrolyse pour éviter d'endommager les panneaux de verre.
- 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 jeunes ou les personnes à la santé fragile.
- Maintenez les animaux domestiques à l'écart de l'appareil pendant et après le nettoyage par pyrolyse et le préchauffage initial. Les petits animaux de compagnie (en particulier les oiseaux et les reptiles) peuvent être très sensibles aux changements de température et aux fumées émises.
- Les surfaces anti-adhésives des casseroles, des poêles, des plaques, des ustensiles, etc. peuvent être endommagées par le nettoyage par pyrolyse à haute température et peuvent également être source de fumées légèrement nocives.

2.6 Cuisson à la vapeur



AVERTISSEMENT!

Risque de brûlures et de dommages à l'appareil.

- La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures :
 - Évitez d'ouvrir la porte de l'appareil pendant la cuisson vapeur.

- Soyez prudent en ouvrant la porte de l'appareil après une cuisson 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



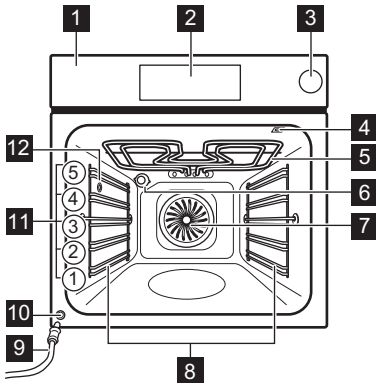
AVERTISSEMENT!

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

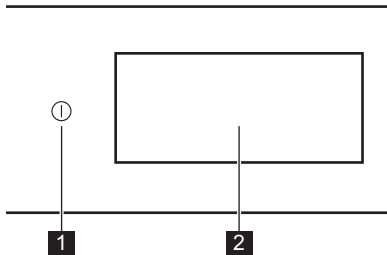
3.1 Vue d'ensemble



- 1** Panneau de commande
- 2** Affichage
- 3** Réservoir d'eau
- 4** Prise pour la sonde à viande
- 5** Résistance
- 6** Éclairage
- 7** Ventilateur
- 8** Support de grille, amovible
- 9** Tuyau de vidange
- 10** Vanne de vidange de l'eau
- 11** Niveaux de la grille
- 12** Tuyau de sortie de la vapeur

4. BANDEAU DE COMMANDE

4.1 Vue d'ensemble du bandeau de commande



- | | | |
|----------|------------------------|---|
| 1 | ACTI-VEZ / DÉSACTI-VEZ | Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre l'appareil. |
| 2 | Affichage | Affiche les réglages actuels de l'appareil. |

Le bandeau de commande permet d'accéder à diverses fonctions de cuisson et à divers plats. Il affiche également les informations sur son état de fonctionnement actuel.

4.2 Affichage

L'affichage est entièrement interactif, défilant et divisé en sections définies. Vous pouvez faire glisser votre doigt sur l'écran pour naviguer vers la gauche ou la droite.

- | | |
|--------|--|
| OK | Pour confirmer la sélection/le réglage. |
| >
< | Pour passer au niveau suivant ou précédent dans le menu. |
| ^
v | Pour accéder aux paramètres supplémentaires et les ajuster. |
| ♥ | Pour enregistrer les paramètres actuels dans : Mes programmes. |
| ♡ | Pour supprimer les paramètres actuels dans : Mes programmes. |
| ☼ | Pour allumer et éteindre l'éclairage. |
| ☰
☷ | Pour activer et désactiver les options. |
| 🔒 | L'appareil est verrouillé. |
| 🔔 | Son alarmefonction est activée. |

	Son et arrêt du fourfonction est activée.
	Message pop up uniquement est activée.
	Départ différéfonction est activée.
	Pour fermer le message contextuel ou annuler le paramètre.
	La connexion Wi-Fi est activée.
	La connexion Wi-Fi est désactivée.

	Télécommande est allumé.
	Le réservoir d'eau est vide.
	Le réservoir d'eau est à moitié plein.
	Le réservoir d'eau est plein.
	Fonctionne avec le mode économie d'énergie.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Première connexion

L'affichage indique un message de bienvenue après la première connexion. Vous pouvez choisir entre démarrer ou ignorer le processus d'intégration. Les configurations peuvent être revues et modifiées chaque fois que cela est nécessaire.

Ajustez les configurations : Langue, Heure actuelle, Connexion sans fil.

5.2 Connexion sans fil

L'appareil permet la connexion au réseau Wi-Fi et la liaison d'appareils mobiles. Vous pouvez recevoir des notifications, commander et surveiller votre appareil depuis vos dispositifs mobiles.

Pour connecter l'appareil, vous avez besoin de :

- Un réseau sans fil avec connexion Internet.
 - Un appareil mobile connecté au même réseau sans fil.
1. Pour télécharger l'application, scannez le code QR situé au dos du manuel d'utilisation. Vous pouvez également télécharger l'application directement depuis l'App Store.

2. Suivez les instructions de mise en route de l'application.
3. Allumez l'appareil.
4. Appuyez sur la touche < et balayez l'écran vers la gauche pour accéder au menu. Sélectionnez : RéglagesConnexions.
5. Appuyez pour allumer ou éteindre : Wi-Fi. Le module sans fil de l'appareil démarre dans les 90 sec.

Fréquence	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz
Puissance max.	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth : EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protocole	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn

5.3 Licences du logiciel

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

Pour accéder au code source de ces composants logiciels libres et ouverts dont les conditions de licence doivent être publiées, et pour consulter leurs informations complètes sur le copyright et les conditions de licence applicables, rendez-vous sur : <http://electrolux.opensourcerepository.com> (dossier NIU6).

5.4 Préchauffage et nettoyage initiaux

Préchauffez l'appareil vide avant la première utilisation et le premier contact avec des aliments. L'appareil est susceptible de dégager des odeurs désagréables et de la fumée. Ventilez la pièce pendant le préchauffage.

1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.
2. Entrez dans le menu et sélectionnez : Fonctions.
3. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 1 h.

4. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
5. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
6. Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.
7. Remettez les accessoires et les supports d'étagère amovibles à leur position initiale.

6. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Menu

Appuyez sur la touche  et balayez l'écran vers la gauche pour accéder au menu.

- Plats
- Fonctions
- Mes programmes
- Maintenance
- Réglages

6.2 Fonctions

Le sous-menu comprend une liste de fonctions de cuisson.

La liste des fonctions peut varier en fonction de la version du logiciel.

1. Entrez dans le menu et sélectionnez : Fonctions.
2. Sélectionnez le mode de cuisson.
3. Ajustez les configurations
4. Appuyez sur la touche **START**. Vous pouvez brancher la sonde de cuisson à tout moment avant ou pendant la cuisson. Reportez-vous au chapitre « Utilisation des accessoires, Sonde de cuisson ».

5.  - appuyez sur pour adapter les réglages pendant la cuisson.
6. **STOP** - appuyez pour couper le mode de cuisson.



Rapidité Préchauffer est disponible uniquement avec certains modes de cuisson. Pour plus d'informations sur les options de préchauffage, reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne », Paramètres, sous-menu : Préférences.



Haut

Chaleur intense pour un dorage rapide sur le dessus.



Bas

Faire dorer de façon uniforme la base des préparations. Parfait pour les pizzas, les tartes et pour finaliser la cuisson des gâteaux et des quiches. Préchauffez le four et utilisez le niveau de grille le plus bas.



Air chaud

Pour la cuisine du quotidien, sur plusieurs niveaux. Obtenir des plats cuits de façon uniforme sans mélanger les saveurs. Réglez une température inférieure à celle de Haut & Bas.

	Haut & Bas Pour la cuisine de tous les jours sur un seul niveau. Convient à toutes les préparations, tels que les ragoûts, les pains et les pâtisseries.
	Chaleur tournante & haut Rôtir de gros morceaux de viande et de volaille pour obtenir une texture tendre à l'intérieur et croustillante à l'extérieur.
	Chaleur tournante, haut & bas Cette fonction est idéale pour les repas préparés.
	Air chaud, Bottom et Vapeur Idéal pour cuire des pizzas et autres plats qui nécessitent plus de chaleur.
	Vapeur faible Cette fonction convient pour la viande, le plat au four et les ragoûts. La combinaison vapeur-chaleur crée une texture délicate et une surface croustillante.
	Cuisiner en économisant l'énergie Économiser de l'énergie en utilisant la chaleur résiduelle pour cuisiner. Idéal pour les pâtisseries.
	Réchauffer Cette fonction réchauffe doucement les restes avec de la vapeur.
	Grill Griller ou dorer de façon uniforme les légumes ou la viande. Idéal pour griller du pain.
	Levée de pâte/pain Température idéale pour une levée de pâte rapide.
	Rafrâchir Redonner une odeur fraîche et un intérieur moelleux aux pains, viennoiseries et pâtisseries de la veille.
	Décongélation Dégivrage doux pour préparation ultérieure.
	Mijoter Faire mijoter les ingrédients pour obtenir des ragoûts tendres et juteux.
	Rôti Pour que la viande, la volaille ou les légumes soient croustillants à l'extérieur et tendres à l'intérieur.
	Cuisson du pain Utilisez cette fonction pour préparer des pains et petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en matière de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.

	Cuisson basse température La cuisson basse température augmente le temps de cuisson, mais vous permet d'obtenir un meilleur résultat de cuisson. Avant de mettre la viande au four, saisissez-la.
	Stériliser Mettre des fruits et légumes juteux en conserve à basse température. Placez les pots de conserve résistants à la chaleur sur une plaque de cuisson remplie d'eau.
	Chauffe-plats. Pour préchauffer vos plats avant de servir.
	Maintien au chaud Maintenez vos plats au chaud avant de les servir. Veuillez noter que certains plats peuvent continuer à cuire et sécher tout en restant chauds. Couvrir les plats si nécessaire.
	Déshydrater Faire sécher de façon uniforme les fruits, les herbes et les légumes à basse température. Ouvrez la porte occasionnellement pendant le séchage pour améliorer le résultat du séchage.



Durant certains modes de cuisson, l'éclairage peut s'éteindre automatiquement à une température inférieure à 80 °C.

6.3 Plats

Plats Le sous-menu comprend un ensemble de programmes conçus pour les plats dédiés. Chaque plat de ce sous-menu est fourni avec un réglage approprié. La durée et la température peuvent être réglées pendant la cuisson.

Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec Sonde de cuisson.

1. Entrez dans le menu et sélectionnez : Plats.
2. Choisissez un plat ou un type d'aliment.
3. Adaptez les réglages en fonction des préférences de cuisson. Réglez le poids. L'option est disponible pour certains plats. Appuyez sur OK.
4. Placez les aliments à l'intérieur de l'appareil conformément aux instructions affichées à l'écran.
5. Appuyez sur la touche START.

Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.

6.4 Mes programmes



Cette fonctionnalité est disponible pour certains modèles uniquement.

Vous pouvez sauvegarder jusqu'à 20 de vos configurations favorites, tels que le mode de cuisson et le plat.

Pour enregistrer le réglage, sélectionnez le réglage souhaité et appuyez sur .

Sélectionnez : Mes programmes

1. Entrez dans le menu et appuyez sur :Mes programmes pour vérifier les configurations sauvegardées.
2. Sélectionnez l'un des paramètres enregistrés.

Supprimer : Mes programmes

1. Accédez au menu et appuyez sur : Mes programmes pour vérifier les paramètres enregistrés.
2. Appuyez sur  pour supprimer les paramètres enregistrés.

6.5 Maintenance

Le sous-menu comprend une liste de programmes de nettoyage.

Nettoyage par pyrolyse	Ce programme élimine la saleté résiduelle dans l'appareil. Vous pouvez choisir parmi différents niveaux de nettoyage. Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».
------------------------	---

6.6 Réglages

Ce sous-menu comprend une liste de paramètres.

Sous-menu : Configuration

Langue	Pour régler la langue de l'appareil.
Heure actuelle	Pour régler l'heure.

Affichage Luminosité	Pour régler la luminosité de l'affichage.
Son touches	Pour activer et désactiver la tonalité des champs tactiles. Il n'est pas possible de couper la tonalité pour ①.
Volume Alarme	Pour régler le volume des signaux sonores et des sons touches.
Unité de température	Pour afficher l'unité de température actuelle.

Sous-menu : Service

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

Sous-menu : Préférences

Éclairage four	Allume et éteint l'éclairage.
Sécurité enfants	Empêche l'activation accidentelle de l'appareil.
	Néant - mode conventionnel de préchauffage de l'appareil. Il est défini par défaut et disponible pour toutes les fonctions de cuisson. La préférence peut être modifiée pour un autre type de préchauffage.
Chauffage	Eco - le préchauffage de l'appareil avec une consommation d'énergie moindre. Il est disponible pour toutes les fonctions de cuisson. Rapidité - Réduit la durée de préchauffage. Uniquement disponible avec certaines fonctions.
Nettoyage conseillé	Vous rappelle quand nettoyer l'appareil.
Personnalisation de l'écran de veille	Pour personnaliser les fonctions et les raccourcis de l'écran.

Sous-menu : Connexions

Connecter au réseau Wi-Fi	Pour connecter l'appareil au réseau sans fil.
Wi-Fi	Pour activer et désactiver : 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.
Télécommande	Pour lancer le fonctionnement à distance automatiquement après avoir appuyé sur START. Option visible uniquement après avoir activé : Wi-Fi.

6.7 Modes de cuisson vapeur

Les fonctions :  Vapeur faible,  Air chaud, Bottom et Vapeur vous permettent d'utiliser de la chaleur et de la vapeur pour garder les mets croustillants et juteux.

1. Accédez au menu et sélectionnez : Fonctions
2. Réglez le mode de cuisson vapeur. L'écran affiche les paramètres disponibles.
3. Réglez la température et le niveau de vapeur, le cas échéant.
4. Appuyez sur la touche **START** et suivez les instructions à l'écran.
5. Appuyez sur le couvercle du réservoir d'eau pour l'ouvrir.
6. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau froide jusqu'à atteindre le niveau maximal (environ 950 ml) jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse ou que l'écran affiche le message.
Ne remplissez pas le réservoir d'eau au-delà de sa capacité maximale. Il existe un risque de fuite d'eau, de débordement et de dégâts des meubles.



AVERTISSEMENT!

Utilisez uniquement de l'eau froide du robinet. N'utilisez pas d'eau déminéralisée ou distillée. Ne versez pas de liquides inflammables ni d'alcool dans le réservoir d'eau.

7. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau froide jusqu'à atteindre le niveau maximal (environ 900 ml), jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse ou que l'écran affiche le message.
Ne remplissez pas le réservoir d'eau au-delà de sa capacité maximale. Il existe un risque de fuite d'eau, de débordement et de dégâts des meubles.



AVERTISSEMENT!

Utilisez uniquement de l'eau froide du robinet. N'utilisez pas d'eau déminéralisée ou distillée. Ne versez pas de liquides inflammables ni d'alcool dans le réservoir d'eau.

8. Remplacez le réservoir d'eau dans sa position initiale.
Lorsque l'appareil atteint la température fixée, le signal sonore retentit.
9. Quand le réservoir d'eau est presque vide, le signal sonore retentit. Remplissez à nouveau le réservoir d'eau.
10. Éteignez l'appareil.
11. Vidangez le réservoir d'eau.
12. Après la cuisson, ouvrez prudemment la porte du four. L'eau résiduelle peut se condenser à l'intérieur du four. Attendez au moins 60 min après chaque utilisation afin d'éviter que de l'eau chaude ne s'écoule de la vanne de sortie de l'eau.



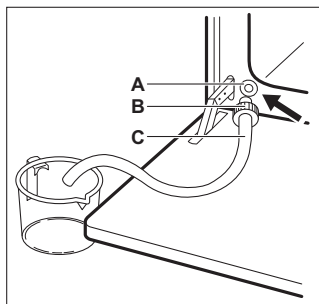
AVERTISSEMENT!

L'appareil est chaud. Risque de brûlure. Faites attention lorsque vous videz le réservoir d'eau.

6.8 Vidange du réservoir d'eau

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

1. Éteignez l'appareil. Laissez la porte du four ouverte et attendez que l'appareil soit froid.
2. Raccordez le tuyau de vidange **C** à la vanne de sortie **A** par le connecteur **B**.



3. Maintenez l'extrémité du tuyau au-dessous du niveau **A** et appuyez à plusieurs reprises sur **B** pour récupérer l'eau résiduelle.
4. Détachez **C** et **B** et séchez l'intérieur du four avec une éponge douce.



N'utilisez pas l'eau vidangée pour remplir à nouveau le réservoir d'eau.

6.9 Remarques sur : Cuisiner en économisant l'énergie

Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux

exigences Ecodesign (selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014). Tests conformes aux normes : IEC/EN 60350-1.

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible.

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

Pour les instructions de cuisson, reportez-vous à la section Conseils, Cuisiner en économisant l'énergie. Pour des recommandations générales sur les économies d'énergie, reportez-vous à la section Efficacité énergétique, Conseils sur les économies d'énergie.

7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

7.1 Sécurité enfants

Cette fonction permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil. Elle peut être activée à tout moment.

1. Ouvrez le menu.
2. Sélectionnez : Réglages / Préférences / Sécurité enfants.

Sécurité enfants est activée. Pour permettre l'utilisation de l'appareil, appuyez sur les lettres du code par ordre alphabétique.

7.2 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, si le mode de cuisson est actif et qu'aucun réglage n'est modifié, l'appareil se met à l'arrêt automatiquement au bout d'un certain temps.

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

Si vous comptez exécuter un mode de cuisson pendant une durée supérieure au temps d'arrêt automatique, réglez la durée de cuisson. Reportez-vous à Fonctions de l'horloge.

7.3 Ventilateur de refroidissement

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

à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

8. FONCTIONS DE L'HORLOGE

8.1 Description des fonctions de l'horloge

Fonction	Description
Minuteur	Pour régler la durée de cuisson. Le maximum est de 23 h 59 min. Pour définir ce qui se passe lorsque la durée s'est écoulée, sélectionnez la valeur préférée : Fin de l'action. Le Timer peut être utilisé indépendamment, même lorsque le four ne fonctionne pas.
Fin de l'action	 Son alarme Lorsque le temps est écoulé, le signal retentit. Cette fonction peut être réglée à tout moment, même lorsque l'appareil est à l'arrêt.
	 Son et arrêt du four Lorsque le temps est écoulé, le signal retentit et le mode de cuisson s'éteint.
	 Message pop up uniquement Lorsque le temps est écoulé, le message apparaît à l'écran. Cette fonction n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four.
Départ différé	Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.
Prolongation de la durée	Pour rallonger le temps de cuisson.
Compteur	Pour indiquer la durée de fonctionnement de l'appareil. Le maximum est de 23 h 59 min. Il démarre automatiquement lorsqu'un processus de four est démarré et s'arrête lorsque le processus est terminé. Il est visible à l'écran principal si aucun autre timer n'est défini. Cette fonction n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four.

8.2 Minuteur

1. Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.

2. Appuyez sur : Minuteur.
3. Définissez la durée. Vous pouvez sélectionner la Fin de l'action préférée en appuyant sur les symboles.
4. Appuyez sur OK pour confirmer et revenir à l'écran principal.

8.3 Départ différé

1. Choisissez la fonction de chauffage et réglez les paramètres.
2. Appuyez sur la touche ***.
3. Appuyez sur Départ différé.
4. Faites défiler pour définir l'heure de début souhaitée et appuyez sur OK.
5. Vous pouvez maintenant définir le paramètre souhaité Fin de cuisson ou appuyer sur OK pour ignorer cette étape.
6. Appuyez sur OK pour revenir à l'écran principal.

8.4 Heure actuelle

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Appuyez sur Réglages / Configuration / Heure actuelle.
3. Réglez l'heure.
4. Appuyez sur la touche OK.

8.5 Modification des réglages du minuteur

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

1. Appuyez sur la touche ^ / Minuteur.
2. Réglez la nouvelle valeur du minuteur. Appuyez sur la touche OK.

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

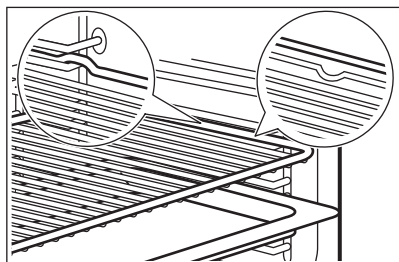
9.1 Insertion des accessoires

Accessoires disponibles en fonction du modèle. Scannez le code QR pour vérifier comment utiliser les accessoires fournis avec votre appareil. Vous pouvez commander les accessoires en option séparément. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre revendeur local.



Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité et empêche l'inclinaison. Les crans sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser hors de la grille.

Insérez l'accessoire (grille métallique/plaque) entre les rails du support de grille. Assurez-vous que la grille touche l'arrière de l'intérieur du four et que les pieds pointent vers le bas.



Si votre plateau a une pente, positionnez-le vers l'arrière de l'intérieur du four.

S'il y a une inscription sur l'accessoire, assurez-vous qu'il est face à vous.

Si vous utilisez un plateau avec des trous, placez le plateau/la poêle en dessous pour recueillir les liquides égouttants.

9.2 Sonde de cuisson

Cela mesure la température à l'intérieur des aliments.

Il y a deux températures à régler :

- °C - la température à l'intérieur de l'appareil. Elle doit être d'au moins 25 °C plus élevée que la température à cœur des aliments.

- ℞ - la température à cœur des aliments.
- Recommandations :

- Les ingrédients doivent être à température ambiante.
- Ne l'utilisez pas pour des plats liquides.
- Pendant la cuisson, l'aiguille du capteur d'aliments doit être complètement insérée dans le plat.

Cuisson avec : Sonde de cuisson

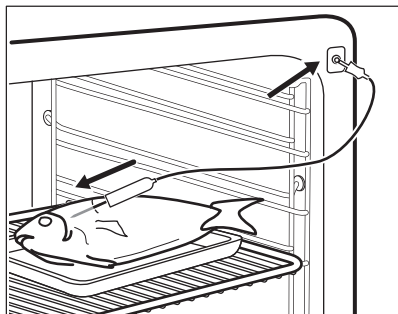
AVERTISSEMENT!

Il existe un risque de brûlures lorsque la sonde alimentaire et les supports de grille deviennent chauds. Ne touchez pas la poignée de la sonde de cuisson avec les mains nues. Utilisez toujours des gants de cuisine.

1. Sélectionnez un mode de cuisson dans le menu : Fonctions ou un plat dans le menu : Plats.
2. Réglez la température du four et le temps de cuisson, si nécessaire.
3. Appuyez sur OK.
4. Appuyez sur START.
5. Insérez la sonde de cuisson dans le plat :

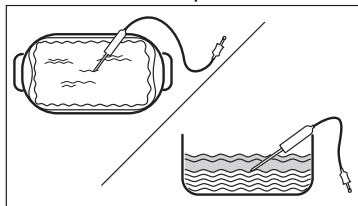
Viande, volaille et poisson

Insérez toute la longueur de l'aiguille de la sonde de cuisson dans la viande ou le poisson à sa partie la plus épaisse.



Ragoût

Introduisez la pointe de la sonde de cuisson exactement au centre de la cocotte. La sonde de cuisson doit être stable en un seul endroit pendant la cuisson. Pour y parvenir, utilisez un ingrédient solide. Utilisez le rebord du plat de cuisson pour appuyer la poignée en silicone de la sonde de cuisson. La pointe de la sonde de cuisson ne doit pas toucher le fond du plat de cuisson.



6. Branchez la sonde de cuisson dans la prise située à l'intérieur de l'appareil. Reportez-vous à Description du produit. L'affichage indique la température actuelle de la sonde de cuisson.
7. $\wedge$ - appuyez pour ajuster les réglages.
8. Sélectionnez la carte Sonde de cuisson pour régler la température à cœur du capteur ou configurez l'option préférée :
 - Son alarme - lorsque les aliments atteignent la température au cœur, le signal sonore retentit.
 - Son et arrêt du four - lorsque les aliments atteignent la température à cœur, le signal sonore retentit et le four se met à l'arrêt.
9. Appuyez sur OK.
10. Dès que les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Vérifiez si les aliments sont prêts.

Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.

11. STOP - appuyez pour couper le mode de cuisson.
12. Débranchez la sonde alimentaire et sortez le plat de l'appareil.

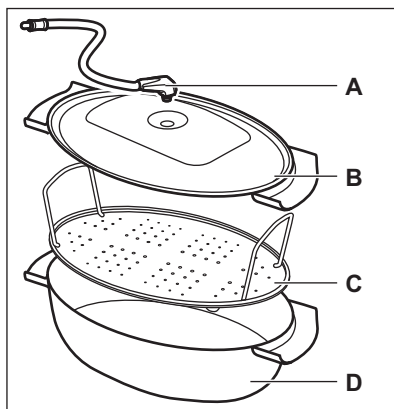
9.3 Marmite à vapeur pour la cuisson à la vapeur



La cocotte vapeur est fournie avec l'appareil pour certains modèles uniquement.

Kit vapeur se compose de :

- A. Tube injecteur - pour la cuisson à la vapeur,
- B. Couvercle,
- C. Gril en acier,
- D. Bol en verre.



Veillez à ne pas :

- placez la marmite à vapeur chaude sur des surfaces froides / humides.
- versez des liquides froids dans la marmite à vapeur lorsqu'il fait chaud.
- utilisez la marmite à vapeur sur une surface de cuisson chaude.
- nettoyez la marmite à vapeur avec des abrasifs, des éponges et des poudres.

9.4 Cuisson à la vapeur dans la marmite à vapeur

- 1. Placez la nourriture dans le grill en acier situé dans la marmite à vapeur et couvrez-le avec le couvercle.
- 2. Insérez le tuyau d'injection dans l'orifice du couvercle.
- 3. Placez la marmite à vapeur sur le deuxième niveau de grille partant du bas.

- 4. Raccordez le tuyau d'injection à l'arrivée de la vapeur. Reportez-vous à Description du produit.
- 5. Réglez l'appareil pour la fonction de cuisson à la vapeur.

10. CONSEILS

10.1 Recommandations de cuisson

Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Elles varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés.

Votre appareil peut cuire ou rôtir différemment de votre appareil précédent. Les conseils ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types d'aliments spécifiques.

Comptez les niveaux de grille à partir du bas du four.

Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

Pour des conseils sur les économies d'énergie, reportez-vous à la section Efficacité énergétique.

Symboles utilisés dans les tableaux :

	Type d'aliment
	Mode de cuisson
°C	Température

	Accessoire
	Niveau de la grille
	Heure de cuisson (min)

10.2 Cuisiner en économisant l'énergie - 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** - sombre, non réfléchissante, diamètre 28 cm
- **Plat de cuisson** - sombre, non réfléchissant, diamètre 26 cm
- **Ramequins** - céramique, diamètre 8 cm, hauteur 5 cm
- **Moules à flan** - sombre, non réfléchissant, diamètre 28 cm

10.3 Cuisiner en économisant l'énergie

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

		°C		
Petits pains sucrés, 16 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Petits pains, 9 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	30 - 40

		°C		
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 morceaux	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
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 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Meringues, 24 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 35
Muffins, 12 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Petite pâtisserie salée, 20 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 30
Biscuits à pâte sablée, 20 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	150	2	25 - 35
Tartelettes, 8 morceaux	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

10.4 Informations pour les laboratoires d'essais

Tests conformes à la norme IEC 60350-1.

				°C	
Petits gâteaux, 20 par plateau	Haut & Bas	Plateau de cuisson	3	170	20 - 35
Petits gâteaux, 20 par plateau	Air chaud	Plateau de cuisson	3	150 - 160	20 - 35
Petits gâteaux, 20 par plateau	Air chaud	Plateau de cuisson	2 et 4	150 - 160	20 - 35
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Haut & Bas	Grille métallique	2	180	70 - 90
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Air chaud	Grille métallique	2	160	70 - 90
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm ¹⁾	Haut & Bas	Grille métallique	2	170	40 - 50
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm ¹⁾	Air chaud	Grille métallique	2	160	40 - 50
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm ¹⁾	Air chaud	Grille métallique	2 et 4	160	40 - 60
Sablé	Air chaud	Plateau de cuisson	3	140 - 150	20 - 40
Sablé	Air chaud	Plateau de cuisson	2 et 4	140 - 150	25 - 45
Sablé	Haut & Bas	Plateau de cuisson	3	140 - 150	25 - 45
Pain grillé ¹⁾	Grill	Grille métallique	4	max.	1 - 5

¹⁾ Préchauffez l'appareil pendant 10 minutes.

11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Remarques concernant le nettoyage

Agents nettoyants

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

Utilisation quotidienne

- Essuyez l'intérieur de l'appareil 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 l'intérieur de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.

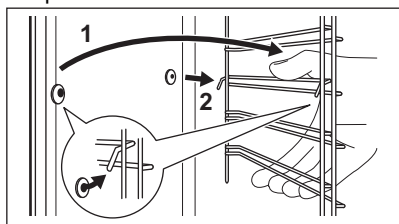
Accessoires

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

11.2 Retrait des supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

1. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.
3. Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.



4. Remettez les supports de grille à leur position initiale. Répétez les étapes dans l'ordre inverse.

Si les rails télescopiques sont fournis, les goupilles de retenue doivent pointer vers l'avant.

11.3 Nettoyage par pyrolyse

Ce programme élimine la saleté résiduelle dans l'appareil. Lorsque le cycle de nettoyage se termine et que l'appareil refroidit, essuyez les cendres. Utilisez-le dès que votre appareil a besoin d'un nettoyage en profondeur.



AVERTISSEMENT!

Risque de brûlure.



ATTENTION!

Si une table de cuisson est installée au-dessus du four ou si un autre appareil est installé dans le même meuble, ne les utilisez pas en même temps que cette fonction. Vous risqueriez d'endommager le four.

Ne démarrez pas la fonction si vous n'avez pas entièrement fermé la porte du four.

1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Retirez tous les accessoires.
3. Nettoyez le sol du four et la vitre de la porte intérieure pour éliminer toute particule alimentaire restante. Utilisez de l'eau chaude, un chiffon doux et un détergent doux.
4. Appuyez sur : Maintenance.
5. Sélectionnez le mode de nettoyage et appuyez sur START . Suivez les instructions à l'écran.

Option	Duration
Pyrolyse Rapide	1 h
Pyrolyse Normale	1 h 30 min
Pyrolyse Renforcée	2 h 30 min

Lorsque le nettoyage commence, la porte du four est verrouillée. Le ventilateur de refroidissement fonctionne à vitesse élevée.

6. Le signal sonore retentit à la fin du nettoyage.
7. Lorsque le four est froid, nettoyez le sol du four avec un chiffon doux humide.



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

11.4 Nettoyage du réservoir d'eau

1. Éteignez l'appareil.
2. Versez de l'eau dans le réservoir d'eau : 650 ml. Ajoutez de l'acide lactique : 250 ml. Attendez 60 min.
3. Vidangez le réservoir d'eau. Reportez-vous au chapitre Utilisation quotidienne, Vidange du réservoir d'eau.

4. Rincez le réservoir d'eau et nettoyez les résidus de calcaire restants avec un chiffon doux.
5. Nettoyez le tuyau de vidange avec de l'eau chaude et un détergent doux.

Contactez votre fournisseur d'eau pour contrôler le niveau de dureté de l'eau.

Classification de l'eau :	Nettoyez le réservoir d'eau tous les :
douce	120 h - 16 mois
modérément dure	90 h - 12 mois
dure	60 h - 8 mois
très dure	30 h - 4 mois

11.5 Nettoyage conseillé

Lorsque le rappel apparaît, un nettoyage est recommandé.

Utilisez la fonction : Nettoyage par pyrolyse.

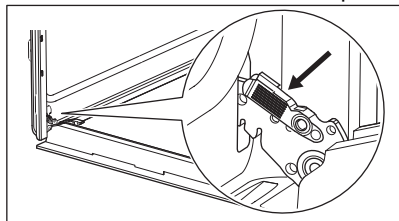
11.6 Retrait et installation de la porte

Vous pouvez retirer la porte du four et les panneaux en verre internes pour les nettoyer. Lisez toutes les instructions du chapitre « Retrait et installation de la porte » avant de retirer les panneaux de verre.

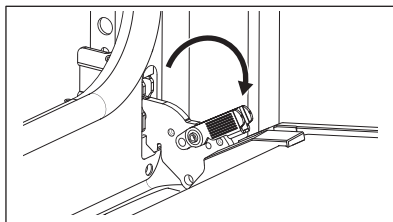
⚠ ATTENTION!

N'utilisez pas l'appareil sans les panneaux en verre.

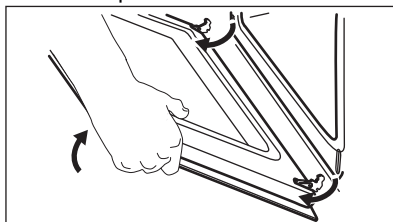
1. Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



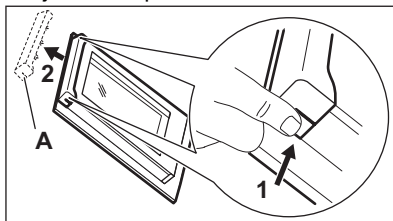
2. Soulevez et tirez les loquets jusqu'à ce qu'ils produisent un clic.



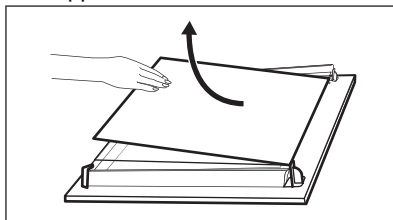
3. Fermez la porte du four à mi-chemin de la première position d'ouverture. Puis, soulevez et tirez pour retirer la porte de son emplacement.



4. Posez la porte sur un chiffon doux placé sur une surface stable.
5. Tenez le cache de porte **A** sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.



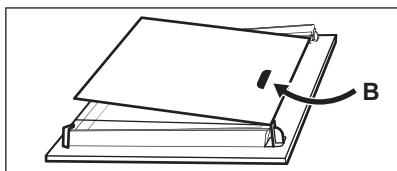
6. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.
7. Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur un par un et dégagez-les du guide. Assurez-vous que la vitre glisse entièrement hors de ses supports.



8. Nettoyez les panneaux en verre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement les panneaux de verre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.
9. Après le nettoyage, installez les panneaux de verre et la porte du four. Veillez à replacer les panneaux de verre dans le bon ordre. Vérifiez le symbole/ l'impression sur le côté du panneau de verre. Si la porte est installée correctement, vous entendrez un clic lors de la fermeture des loquets.



La zone d'impression **B** (si présente) doit faire face à l'intérieur du four.



11.7 Remplacement de l'ampoule



AVERTISSEMENT!

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

1. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Débranchez l'appareil.
3. Placez le chiffon sur le sol du four.



ATTENTION!

Tenez toujours la lampe halogène avec un chiffon pour éviter que les résidus de graisse ne brûlent sur la lampe.

Lampe arrière

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

12. DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Que faire si...

Description du problème

Cause et solution

Vous ne pouvez pas mettre l'appareil en fonctionnement ni le faire fonctionner.

L'appareil n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.

Description du problème	Cause et solution
L'appareil ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée. Pour régler l'horloge, reportez-vous à la section Fonctions de l'horloge. La porte n'est pas correctement fermée. 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. Sécurité enfants est activée.
L'éclairage est éteint.	L'ampoule est grillée. Remplacez l'ampoule. Pour plus de détails, reportez-vous à la section Entretien et nettoyage.
De l'eau est présente dans la cavité de l'appareil.	Le réservoir d'eau était rempli avec trop d'eau.
La cuisson à la vapeur ne fonctionne pas.	Il y a des résidus de calcaire dans l'ouverture du tuyau d'arrivée de la vapeur. Il n'y a pas d'eau dans le réservoir d'eau.
Il faut plus de 3 min pour vidanger le réservoir d'eau ou l'eau fuit de l'ouverture du tuyau d'arrivée de la vapeur.	Il y a des résidus 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.	
Problème avec le signal du réseau Wi-Fi.	Vérifiez que votre appareil mobile est bien connecté au réseau sans fil. Vérifiez votre réseau Wi-Fi et votre routeur. Redémarrez le routeur.
Nouveau routeur installé ou configuration du routeur modifiée.	Pour configurer à nouveau l'appareil et l'appareil mobile, reportez-vous à la section 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 four à micro-ondes qui se trouve près de l'appareil.	Éteignez le four à micro-ondes. Évitez d'utiliser simultanément le four à micro-ondes et la télécommande de l'appareil. Les micro-ondes perturbent les signaux WiFi.

12.2 Codes d'erreur

Quand une erreur de logiciel se produit, l'affichage indique un message d'erreur. Vous trouverez la liste des problèmes dans le tableau ci-dessous.

Code et description	Solution
F102 - la porte n'est pas complètement fermée ou le verrouillage de la porte est cassé. 1)	Refermez la porte. Mettez à l'arrêt puis de nouveau en fonctionnement l'appareil.
F111 - la Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée dans la prise.	Enfoncez bien la Sonde de cuisson dans la prise.
F240, F239 - les champs tactiles de l'affichage ne fonctionnent pas correctement.	Nettoyez la surface de l'affichage. Vérifiez que les champs tactiles sont propres.

Code et description	Solution
F908 - le système de l'appareil ne peut pas se connecter au bandeau de commande.	Mettez à l'arrêt puis de nouveau en fonctionnement l'appareil.
F602, F603 - le Wi-Fi n'est pas disponible. 1) 2)	Mettez à l'arrêt puis en fonctionnement l'appareil.

1) Lorsque le message d'erreur suivant 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 service après-vente agréé.

2) Si l'une de ces erreurs se produit, les autres fonctions de l'appareil continuent 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 nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de l'appareil. Elle est visible lorsque vous ouvrez la porte. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité de l'appareil.

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (MOD.) :

Référence produit (PNC) :

Numéro de série (SN) :

13. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

13.1 Conseils pour économiser l'énergie

Les conseils ci-dessous vous aideront à économiser de l'énergie lors de l'utilisation de votre appareil.

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 et des moules et récipients foncés et non réfléchissants pour accroître les économies d'énergie.

Ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson, sauf recommandation spécifique.

Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.

Cuisson avec ventilation

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

Chaleur résiduelle

Si 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 garder les aliments au chaud ou réchauffer d'autres plats.

Lorsque vous mettez l'appareil à l'arrêt, l'écran indique la chaleur résiduelle ou la température.

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

Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et garder les aliments 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.

Cuisiner en économisant l'énergie

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

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

14. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

Recyclez les matériaux portant le symbole

 Placez l'emballage dans les conteneurs appropriés pour le recycler. Contribuez à la protection de l'environnement et de la santé humaine en recyclant les déchets des appareils électriques et électroniques. Ne

jetez pas les appareils marqués du symbole

 avec les déchets ménagers. Rapportez ce produit à votre centre de recyclage local ou renseignez-vous auprès de votre mairie.





