



**Notice d'utilisation**  
Four

FR

**COE7P31B**  
**COE7P31X2**  
**COE7P31V**  
**EOE7P31X**



[electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)

 **Electrolux**

## NOUS PENSONS À VOUS

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

Bienvenue chez Electrolux

**Consultez notre site pour :**



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :

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



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

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



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

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

## SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

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

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

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	3
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	5
3. INSTALLATION.....	8
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	10
5. BANDEAU DE COMMANDE.....	10
6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	12
7. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	13
8. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	15
9. PROGRAMMES AUTOMATIQUES.....	17
10. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	18
11. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	21
12. CONSEILS ET ASTUCES.....	23
13. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	27
14. DÉPANNAGE.....	31
15. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	33
16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	34

# 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.
- 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 unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, son remplacement doit être confié exclusivement au fabricant, à son service après-vente ou à toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour cet appareil.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.

- Avant le nettoyage par pyrolyse, retirez tous les accessoires et les dépôts/déversements excessifs de la cavité de l'appareil.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation



#### AVERTISSEMENT!

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espace minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte de l'appareil s'ouvre sans retenue.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	590 (600) mm
---	--------------

Largeur du meuble	560 mm
-------------------	--------

Profondeur du meuble	550 (550) mm
----------------------	--------------

Hauteur de l'avant de l'appareil	594 mm
----------------------------------	--------

Hauteur de l'arrière de l'appareil	576 mm
------------------------------------	--------

Largeur de l'avant de l'appareil	595 mm
----------------------------------	--------

Largeur de l'arrière de l'appareil	559 mm
------------------------------------	--------

Profondeur de l'appareil	569 mm
--------------------------	--------

Profondeur d'encastrement de l'appareil	548 mm
---	--------

Profondeur avec porte ouverte	1022 mm
-------------------------------	---------

Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560x20 mm
--	-----------

Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1500 mm
--	---------

Vis de montage	4x25 mm
----------------	---------

### 2.2 Branchement électrique



#### AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil,

particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.

- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

#### Types de câbles compatibles pour l'installation ou le remplacement pour l'Europe :

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

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

Puissance totale (W)	Section du câble (mm <sup>2</sup> )
maximum 1 380	3x0.75
maximum 2 300	3x1
maximum 3 680	3x1.5

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

## 2.3 Utilisation



### AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

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



### AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
  - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
  - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
  - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.

- Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

## 2.4 Entretien et Nettoyage



### AVERTISSEMENT!

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

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

## 2.5 Nettoyage par pyrolyse



### AVERTISSEMENT!

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

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

- Les animaux de petite taille peuvent également être très sensibles aux changements de température survenant à proximité d'un four à pyrolyse lorsque le processus de nettoyage est en cours.
- Les surfaces antiadhésives des ustensiles de cuisine (poêles, casseroles, plaques de cuisson, etc.) peuvent être endommagées par la très haute température nécessaire au nettoyage par pyrolyse et peuvent également dégager, dans une moindre mesure, des fumées nocives.
- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non nocives pour les êtres humains, y compris pour les enfants et les personnes à la santé fragile.

## 2.6 Éclairage interne



**AVERTISSEMENT!**  
Risque d'électrocution !

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des

informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

## 2.7 Service

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

## 2.8 Mise au rebut



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

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

# 3. INSTALLATION



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

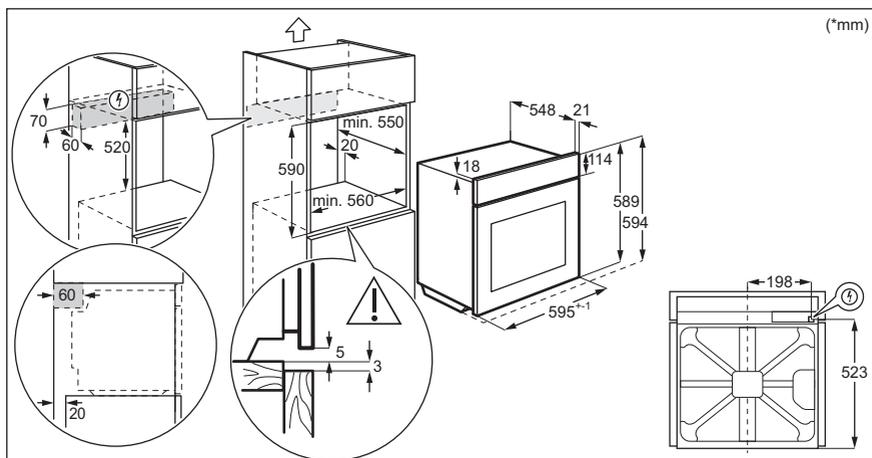
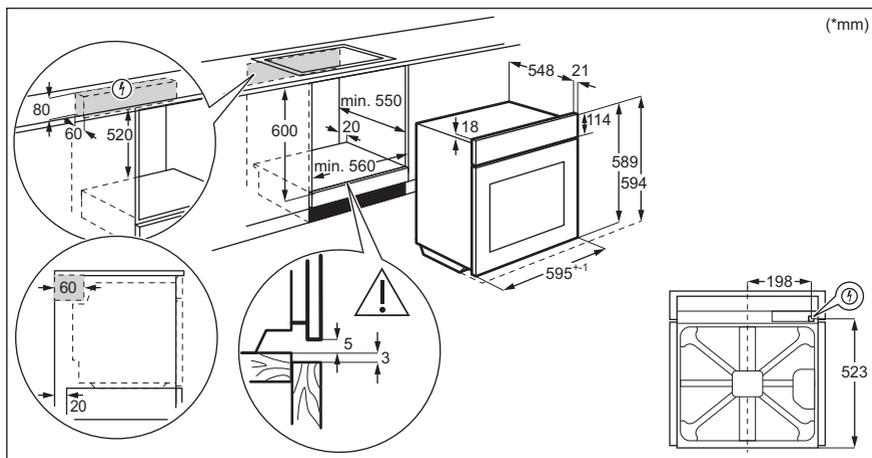
## 3.1 Encastrement



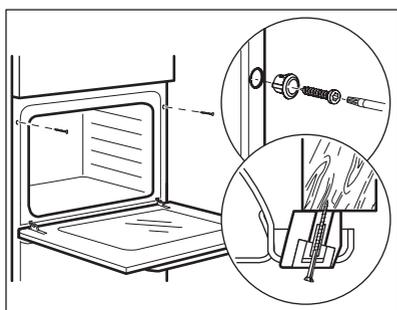
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



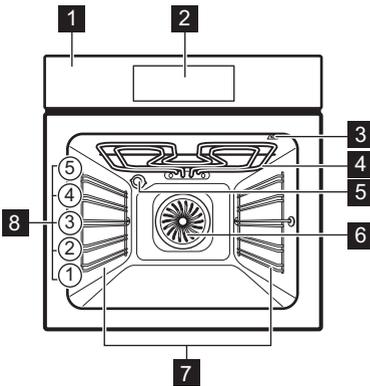


### 3.2 Fixation du four au meuble



## 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 4.1 Présentation générale



- 1 Bandeau de commande
- 2 Programmateur électronique
- 3 Prise pour la sonde à viande
- 4 Résistance
- 5 Éclairage
- 6 Chaleur tournante
- 7 Support de grille, amovible
- 8 Niveaux de la grille

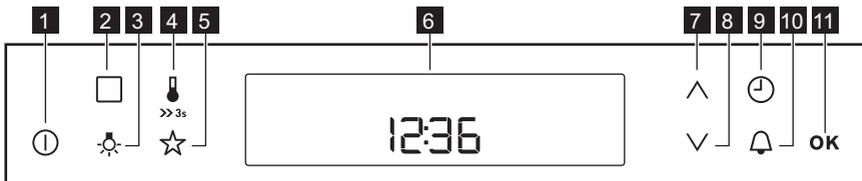
### 4.2 Accessoires

- **Grille métallique**  
Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.
- **Plateau de cuisson**  
Pour les gâteaux et biscuits.
- **Plat à rôtir**  
Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.

- **Sonde de cuisson**  
Pour mesurer le degré de cuisson des aliments.
- **Rails télescopiques**  
Grâce aux rails télescopiques, les grilles peuvent être insérées et retirées plus facilement.

## 5. BANDEAU DE COMMANDE

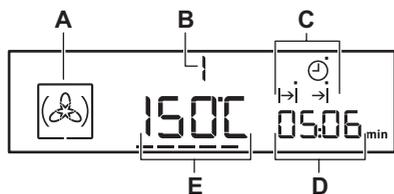
### 5.1 Programmateur électronique



## Les touches sensibles permettent de faire fonctionner le four.

Touche sensitive	Fonction	Description	
1		MARCHE / ARRÊT	Pour allumer et éteindre le four.
2		Options	Pour régler un mode de cuisson, une fonction de nettoyage ou un programme automatique.
3		Éclairage du four	Pour allumer et éteindre l'éclairage du four.
4		Température / Préchauffage rapide	Pour régler ou vérifier la température. Appuyez et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes pour activer et désactiver la fonction : Préchauffage rapide.
5		Mon programme préféré	Pour enregistrer votre programme préféré. Permet d'accéder à votre programme préféré directement, même lorsque le four est éteint.
6	-	Affichage	Affiche les réglages actuels du four.
7		Haut	Pour se déplacer vers le haut dans le menu.
8		Bas	Pour se déplacer vers le bas dans le menu.
9		Horloge	Pour régler les fonctions de l'horloge.
10		Minuteur	Permet de régler le Minuteur.
11	OK	OK	Pour confirmer la sélection ou le réglage.

## 5.2 Affichage



- A. Symbole du mode de cuisson
- B. Numéro du mode de cuisson / du programme
- C. Indicateurs des fonctions de l'horloge (reportez-vous au tableau « Fonctions de l'horloge »)
- D. Affichage de l'horloge / chaleur résiduelle
- E. Affichage de la température/de l'heure

## Autres indicateurs de l'affichage :

Symbole	Nom	Description
	Programme automatique	Vous pouvez sélectionner un programme automatique.
	Mon programme préféré	Le programme préféré est en cours.
<b>kg / g</b>	kg/g	Un programme automatique basé sur le poids est en cours.
<b>h / min</b>	h/min	Une fonction de l'horloge est en cours.
---	Voyant de chauffe / de chaleur résiduelle	Indique la température dans le four.
	Température / Préchauffage rapide	La fonction est en cours.
	Température	Vous pouvez consulter ou modifier la température.
	Sonde à viande	La sonde à viande se trouve dans la prise de la sonde à viande.
	Verrouillage de la porte	La fonction de verrouillage de la porte est active.
	Minuteur	Le minuteur est en cours de fonctionnement.

### 5.3 Indicateur de chauffe

Si vous activez un mode de cuisson, --- s'affiche. Les barres indiquent l'augmentation ou la diminution de la température à l'intérieur du four.

Lorsque le four atteint la température réglée, les barres disparaissent de l'affichage.

## 6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Nettoyage initial

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

## 6.2 Préchauffage initial

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

**Étape 1** Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.

**Étape 2** Réglez la température maximale pour la fonction : .  
Laissez le four fonctionner pendant 1 heure.

**Étape 3** Réglez la température maximale pour la fonction : .  
Laissez le four fonctionner pendant 15 minutes.

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

## 7. UTILISATION QUOTIDIENNE

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

### 7.1 Modes de cuisson

Fonction du four	Application
 Chaleur tournante	Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour sécher des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/Bas.
 Fonction Pizza	Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.
 Chauffage Haut/Bas	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 LTRC Cuisson basse température	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.

Fonction du four	Application
 Cuisson de sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
 Chaleur tournante humide	Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez la partie sur les remarques du chapitre « Utilisation quotidienne ». Chaleur tournante humide.
 Décongélation	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.
 Maintien au chaud	Pour maintenir les aliments au chaud.
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.

Fonction du four	Application
 Gril rapide	Pour faire griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain.
 Turbo gril	Pour rôti de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.

## 7.2 Remarques sur : Chaleur tournante humide

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

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

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

Pour consulter les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Chaleur tournante humide. Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique », « Économie d'énergie ».

## 7.3 Comment régler : Modes de cuisson

1. Allumez le four avec .  
L'affichage montre la température réglée, le symbole et le numéro du mode de cuisson.
2. Appuyez sur  ou  pour régler un mode de cuisson.
3. Appuyez sur  ou le four démarre automatiquement au bout de 5 secondes.

Si vous allumez le four sans régler de mode de cuisson ou de programme, le four s'éteint automatiquement au bout de 20 secondes.

## 7.4 Comment régler : Température

Appuyez sur  ou  pour changer la température par paliers : 5 °C.  
Lorsque le four atteint la température réglée, un signal sonore retentit et l'indicateur de préchauffage s'éteint.

## 7.5 Comment vérifier : Température

Vous pouvez vérifier la température actuelle à l'intérieur du four lorsque la fonction ou le programme sont en cours.

1. Appuyez sur .  
La température dans le four est indiquée sur l'affichage.
2. Appuyez sur  ou la température réglée s'affiche de nouveau automatiquement au bout de 5 secondes.

## 7.6 Comment régler : Préchauffage rapide

Ne placez pas d'aliments dans le four lorsque la fonction Préchauffage rapide est en cours.

La fonction Préchauffage rapide n'est pas disponible avec tous les modes de cuisson. Un signal sonore retentit si la tonalité d'erreur est activée dans le « menu des réglages », indiquant que la fonction Préchauffage rapide n'est pas disponible pour la fonction réglée. Reportez-vous au paragraphe « Utilisation du menu des réglages » du chapitre « Fonctions supplémentaires ».

La fonction Préchauffage rapide diminue le temps de chauffe.

Pour activer le Préchauffage rapide, maintenez la touche  enfoncée pendant plus de 3 secondes.  
Une fois le Préchauffage rapide activé, des barres s'affichent en clignotant.

## 8. FONCTIONS DE L'HORLOGE

### 8.1 Tableau des fonctions de l'horloge

Fonction de l'horloge	Utilisation
 Heure actuelle	Pour afficher ou modifier l'heure. Vous ne pouvez régler l'heure que lorsque le four est allumé.
 Durée	Pour régler la durée de fonctionnement du four.
 Fin de cuisson	Pour régler l'heure d'arrêt du four.
 Départ différé	Pour combiner les fonctions Durée et Fin de cuisson.
 Minuteur	Pour régler un décompte de temps. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. Vous pouvez régler le Minuteur à tout moment, même lorsque le four est éteint.
<b>00:00</b> Minuteur de durée de fonctionnement	Pour régler la durée de fonctionnement indiquant la durée pendant laquelle le four est en fonctionnement. Il se met en fonctionnement dès que le four commence à chauffer. Le Minuteur de durée de fonctionnement n'est pas mis en marche si la Durée et l'Fin de cuisson sont réglées. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four.

### 8.2 Comment régler : Heure actuelle

Lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois à l'alimentation électrique, attendez que **h** et **12:00** s'affichent. « 12 » clignote.

1. Appuyez sur  ou  pour régler les heures.
2. Appuyez sur **OK**.
3. Appuyez sur  ou  pour régler les minutes.
4. Appuyez sur **OK**.  
L'affichage indique la nouvelle heure.  
Pour changer l'heure, appuyez à plusieurs reprises sur la touche  jusqu'à ce que  commence à clignoter.

### 8.3 Comment régler : Durée

1. Sélectionnez un mode de cuisson et la température.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  clignote.
3. Appuyez sur  ou  pour régler les minutes de la Durée.

4. Appuyez sur **OK** ou le Durée démarre automatiquement au bout de 5 secondes.
5. Appuyez sur  ou  pour régler les heures de la Durée.
6. Appuyez sur **OK** ou le Durée démarre automatiquement au bout de 5 secondes.  
Lorsque la durée définie s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes.  
L'affichage indique  en clignotant et le réglage de la durée. Le four s'éteint.
7. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.
8. Éteignez le four.

### 8.4 Comment régler : Fin de cuisson

1. Sélectionnez un mode de cuisson et la température.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  clignote.
3. Appuyez sur  ou  pour régler l'Fin de cuisson puis appuyez sur **OK**. Réglez d'abord les minutes, puis les heures.  
Lorsque la durée définie s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes.

L'affichage indique  $\rightarrow|$  en clignotant et le réglage de la durée. Le four s'arrête automatiquement.

- Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.
- Éteignez le four.

### 8.5 Comment régler : Départ différé

- Sélectionnez un mode de cuisson et la température.
- Appuyez sur  $\text{D}$  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  $| \rightarrow |$  clignote.
- Appuyez sur  $\wedge$  ou  $\vee$  pour régler les minutes de la Durée.
- Appuyez sur OK.
- Appuyez sur  $\wedge$  ou  $\vee$  pour régler les heures de la Durée.
- Appuyez sur OK.
- $\rightarrow|$  clignote sur l'affichage.
- Appuyez sur  $\wedge$  ou  $\vee$  pour régler l'Fin de cuisson puis appuyez sur OK. Réglez d'abord les minutes, puis les heures.

Le four s'allume automatiquement plus tard, fonctionne pendant la Durée réglée et s'arrête à l'Fin de cuisson choisie. Lorsque la durée définie s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes. L'affichage indique  $\rightarrow|$  en clignotant et le réglage de la durée. Le four s'arrête automatiquement.

- Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.
- Éteignez le four.



Lorsque la fonction Départ différé est activée, l'affichage indique le symbole du mode de cuisson,  $| \rightarrow |$  avec un point et  $\rightarrow|$ . Le point indique quelle fonction de l'horloge est activée sur l'affichage de l'horloge/ chaleur résiduelle.

### 8.6 Comment régler : Minuteur

- Appuyez sur  $\text{A}$ .
- $\text{A}$  et « 00 » s'affichent en clignotant.
- Appuyez sur  $\text{A}$  pour passer d'une option à l'autre. Réglez d'abord les secondes, puis les minutes et les heures.
- Appuyez sur  $\wedge$  ou  $\vee$  pour régler le Minuteur, puis sur  $\text{A}$  pour confirmer.
- Appuyez sur OK ou le Minuteur démarre automatiquement au bout de 5 secondes. Lorsque la durée est écoulée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes, 00:00 et  $\text{A}$  clignotent sur l'affichage.
- Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.

### 8.7 Comment régler : Minuteur de durée de fonctionnement

- Pour réinitialiser le Minuteur de durée de fonctionnement, appuyez sur :  $\vee$  et  $\wedge$  s'affichent en clignotant en même temps.
- Lorsque « 00:00 » s'affiche, le Minuteur de durée de fonctionnement recommence le décompte.

## 9. PROGRAMMES AUTOMATIQUES



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Il existe 9 programmes automatiques. Utilisez un programme ou une recette automatique si vous préparez un plat pour la première fois. L'affichage indique les temps de cuisson par défaut pour tous les programmes automatiques.

### 9.1 Liste des programmes automatiques

Programme	
1	RÔTI DE BŒUF
2	RÔTI DE PORC
3	POULET, ENTIER
4	PIZZA
5	MADELEINES, MUFFINS
6	QUICHE LORRAINE
7	PAIN BLANC
8	GRATIN DE POMMES DE TERRE
9	LASAGNES

### 9.2 Comment utiliser : programmes automatiques

1. Mettez l'appareil en marche.
2. Appuyez sur . L'affichage indique le numéro du programme automatique (1 – 9).
3. Appuyez sur ou pour choisir le programme automatique.
4. Appuyez sur **OK** ou l'appareil démarre automatiquement au bout de 5 secondes.
5. Lorsque la durée définie est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes. Le symbole clignote.
6. Appuyez sur une zone tactile ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.
7. Éteignez l'appareil.

### 9.3 Comment utiliser : programmes automatiques basés sur le poids

Si vous saisissez le poids de la viande, l'appareil calcule le temps de cuisson.

1. Mettez l'appareil en marche.
2. Appuyez sur .
3. Appuyez sur ou pour régler le programme de cuisson par le poids. L'affichage indique : la durée de cuisson, le symbole de durée , un poids par défaut, une unité de mesure (kg, g).
4. Appuyez sur **OK** ou les réglages sont sauvegardés automatiquement au bout de 5 secondes. L'appareil s'allume.
5. Vous pouvez modifier la valeur de poids par défaut en appuyant sur ou . Appuyez sur **OK**.
6. Lorsque la durée réglée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes. clignote.
7. Appuyez sur une zone tactile ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.
8. Éteignez l'appareil.

### 9.4 Comment régler : programmes automatiques avec Sonde de cuisson

La température à cœur des aliments est une température fixée par défaut dans les programmes avec sonde à viande. Le programme se termine lorsque l'appareil a atteint la température à cœur définie.

1. Mettez l'appareil en marche.
2. Appuyez sur .
3. Installation du capteur de température à cœur. Consultez la rubrique « Capteur de température à cœur ».
4. Appuyez sur ou pour régler le programme avec sonde à viande.

L'affichage indique la durée de cuisson, et .

- Appuyez sur **OK** ou les réglages sont sauvegardés automatiquement au bout de 5 secondes.

Lorsque la durée définie est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes.

↳| clignote.

- Appuyez sur une zone tactile ou ouvrez la porte pour arrêter le signal sonore.
- Éteignez l'appareil.

## 10. UTILISATION DES ACCESSOIRES



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 10.1 Sonde de cuisson

Sonde de cuisson - mesure la température à l'intérieur des aliments. Lorsque les aliments sont à la bonne température, le four s'éteint.

Sélectionnez 2 températures :

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

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson :

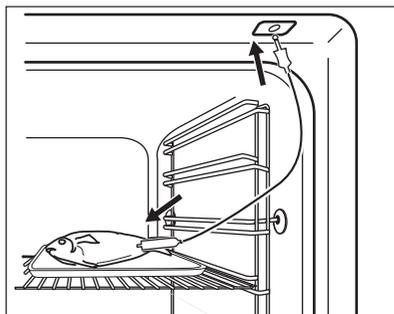
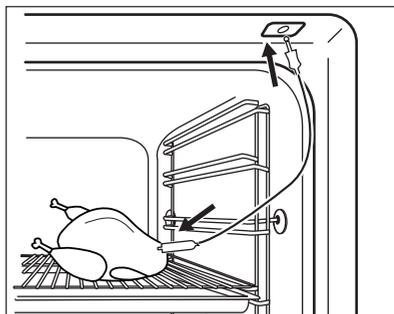
- Les ingrédients doivent être à température ambiante.
- Sonde de cuisson - ne l'utilisez pas avec des plats liquides.
- Sonde de cuisson - pendant la cuisson, il doit rester dans le plat.

Le four calcule le temps de cuisson approximatif, il peut changer pendant la cuisson.

Lorsque vous introduisez l'accessoire dans la prise, vous annulez les réglages des fonctions de l'horloge.

Catégorie d'aliments : viande, volaille et poisson

- Allumez l'appareil.
- Placez la pointe de la sonde à viande (avec  sur la poignée) au centre de la viande ou du poisson, dans la partie la plus épaisse. Veillez à ce qu'au moins les 3/4 de la sonde à viande soient à l'intérieur de l'aliment.
- Insérez la pointe de la sonde à viande dans la prise, sur le côté de l'appareil.



Sur l'affichage, le symbole  clignote et la température à cœur réglée par défaut apparaît. La température est de 60 °C pour la première utilisation et la dernière valeur réglée pour chaque utilisation suivante.

- Appuyez sur  $\wedge$  ou  $\vee$  pour régler la température à cœur.
- Appuyez sur **OK** ou les réglages sont automatiquement sauvegardés au bout de 5 secondes.

**i** Vous pouvez définir la température à cœur uniquement lorsque  clignote. Si  est affiché mais ne clignote pas tant que vous n'avez pas réglé la température à cœur, appuyez sur  et  ou  pour régler une nouvelle valeur.

6. Sélectionnez la température et la fonction du four.

La température à cœur actuelle et le symbole de préchauffage  s'affichent.

**i** Lorsque vous cuisinez avec la sonde à viande, vous pouvez modifier la température affichée. Lorsque vous insérez la sonde à viande dans la prise et que vous réglez une fonction et la température du four, l'affichage indique la température à cœur actuelle.

Appuyez sur  à plusieurs reprises pour voir trois autres températures :

- la température à cœur réglée
- la température du four actuelle
- la température à cœur actuelle.

Lorsque le plat atteint la température à cœur sélectionnée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes ; la valeur de la température à cœur et  clignent. L'appareil s'éteint.

7. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal sonore.
8. Retirez la fiche de la sonde à viande de sa prise et retirez le plat de l'appareil.

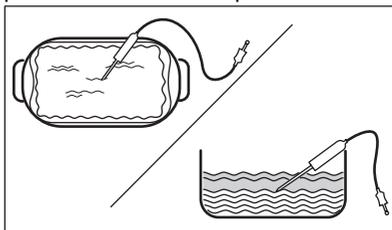


#### AVERTISSEMENT!

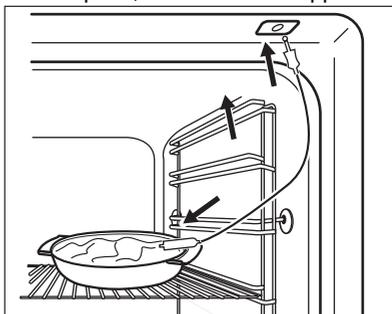
Veillez à ne pas vous brûler car la sonde à viande chauffe. Faites attention en la débranchant et en la retirant du plat.

## Catégorie d'aliments : ragoût

1. Allumez l'appareil.
2. Versez la moitié des ingrédients dans un plat à gratin.
3. Introduisez la pointe de la sonde à viande exactement au centre du ragoût. La sonde à viande doit être stabilisée à un endroit en cours de cuisson. Pour y parvenir, utilisez un ingrédient solide. Utilisez le bord du plat pour soutenir la poignée en silicone de la sonde à viande. L'extrémité de la sonde à viande ne doit pas toucher le fond du plat.



4. Couvrez la sonde à viande avec le reste des ingrédients.
5. Insérez la pointe de la sonde à viande dans la prise, sur le côté de l'appareil.



Sur l'affichage, le symbole  clignote et la température à cœur réglée par défaut apparaît. La température est de 60 °C pour la première utilisation et la dernière valeur réglée pour chaque utilisation suivante.

6. Appuyez sur  ou  pour régler la température à cœur.
7. Appuyez sur  ou les réglages sont automatiquement sauvegardés au bout de 5 secondes.



Vous pouvez définir la température à cœur uniquement lorsque  clignote. Si  est affiché mais ne clignote pas tant que vous n'avez pas réglé la température à cœur, appuyez sur  et  ou  pour régler une nouvelle valeur.

## 8. Sélectionnez la température et la fonction du four.

La température à cœur actuelle et le symbole de préchauffage --- s'affichent.

Lorsque le plat atteint la température à cœur sélectionnée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes ; la valeur de la

température à cœur et  clignent.

L'appareil s'éteint.

### Grille métallique:

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

- Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal sonore.
- Retirez la fiche de la sonde à viande de sa prise et retirez le plat de l'appareil.

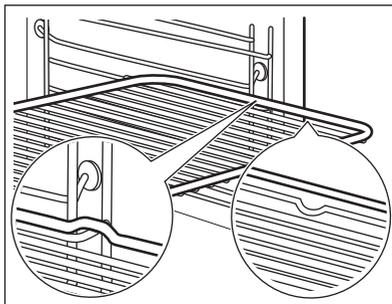


### AVERTISSEMENT!

Veillez à ne pas vous brûler car la sonde à viande chauffe. Faites attention en la débranchant et en la retirant du plat.

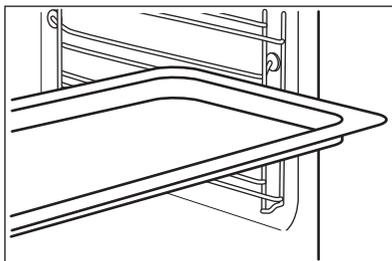
## 10.2 Insertion des accessoires

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



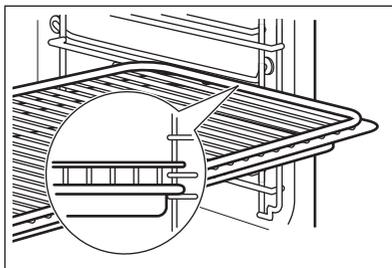
### Plateau de cuisson / Plat à rôtir:

Poussez la plaque entre les rails du support de grille.



### Grille métallique, Plateau de cuisson / Plat à rôtir:

Poussez la plaque entre les rails du support de grille et glissez la grille métallique entre les rails se trouvant juste au-dessus.



## 11. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### 11.1 Utilisation de la fonction Mon programme préféré

Cette fonction vous permet de sauvegarder vos réglages de température et de durée préférés pour une fonction du four ou un programme.

1. Réglez la température et la durée d'une fonction du four ou d'un programme.
  2. Appuyez sur la touche ☆ et maintenez-la enfoncée pendant au moins trois secondes. Un signal sonore retentit.
  3. Éteignez l'appareil.
- **Pour activer cette fonction**, appuyez sur ☆. L'appareil démarre votre programme préféré.

**i** Lorsque la fonction est en cours, vous pouvez modifier la durée et la température.

- **Pour désactiver cette fonction**, appuyez sur ⏸. L'appareil désactive votre programme préféré.

### 11.2 Utilisation de la sécurité enfants

La fonction Sécurité enfants permet d'éviter une utilisation involontaire du four.

**i** Lorsque le nettoyage par pyrolyse est activé, la porte est verrouillée. Lorsque vous appuyez sur un champ de capteur, l'affichage indique le message.

1. Maintenez ⏸ enfoncé pendant 3 secondes pour éteindre le four.
2. Appuyez simultanément sur les touches ⏸ et ✓ et maintenez-les enfoncées pendant 2 s.

Le signal sonore retentit.

L'affichage indique **SAFE**. La porte est verrouillée.

Pour désactiver la Sécurité enfants, répétez l'étape 2.

### 11.3 Utilisation de la fonction Touches Verrouil.

Vous ne pouvez activer la fonction que lorsque le four est en fonctionnement.

La fonction Touches Verrouil. permet d'éviter une modification involontaire d'une fonction du four.

1. Pour activer la fonction, allumez le four.
2. Sélectionnez une fonction ou un réglage du four.
3. Appuyez simultanément sur les touches ⏸ et ✓ et maintenez-les enfoncées pendant au moins 2 secondes.

Un signal sonore retentit.

Lock s'affiche.

Pour désactiver la fonction Touches verrouil., répétez l'étape 3.

**i** Si la fonction Pyrolyse est en cours, la porte est verrouillée. Un message s'affiche lorsque vous appuyez sur une touche sensitive.



Vous pouvez éteindre le four quand la fonction Touches Verrouil. est activée. Lorsque vous éteignez le four, la fonction Touches Verrouil. est désactivée.

## 11.4 Utilisation du menu des réglages

Le menu des réglages vous permet d'activer ou de désactiver des fonctions dans le menu principal. L'écran affiche SET et le numéro du réglage.

Description	Valeur à régler
1 VOYANT DE CHALEUR RÉSIDUELLE	MARCHE/ARRET
2 NETTOYAGE CONSEILLÉ	MARCHE/ARRET
3 TONALITÉ TOUCHES <sup>1)</sup>	CLIC /BIP / DÉSACTIVÉE
4 TONALITÉ ERREUR	MARCHE/ARRET
5 MODE DÉMO	Code d'activation : 2468
6 MENU MAINTENANCE	-
7 RESTAURER LES RÉGLAGES	OUI / NON

1) Il est impossible de désactiver la tonalité de la touche sensitive MARCHE/ARRET.

- Maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes.  
« SET1 » s'affiche et « 1 » clignote.
- Appuyez sur  ou  pour paramétrer le réglage.
- Appuyez sur OK.
- Appuyez sur  ou  pour modifier la valeur du réglage.
- Appuyez sur OK.  
Pour quitter le menu des réglages, appuyez sur la touche  ou maintenez la touche  enfoncée.

## 11.5 Arrêt automatique

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

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

 (°C)	 (h)
250 -maximum	3

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage four, Sonde de cuisson, Durée, Départ différé, Fin de cuisson, Cuisson basse température.

## 11.6 Luminosité de l'affichage

Deux modes de luminosité sont disponibles :

- Luminosité « nuit » : lorsque l'appareil est éteint, la luminosité de l'affichage est plus faible entre 22 h 00 et 6 h 00.
- Luminosité « jour » :
  - Lorsque l'appareil est allumé.
  - Si vous appuyez sur une touche sensitive (à l'exception de MARCHE/ARRET) en mode de luminosité « nuit », l'affichage repasse en mode de luminosité « jour » pendant les 10 secondes suivantes.
  - Si l'appareil est éteint et si vous réglez le minuteur. Lorsque la fonction Minuteur se termine, l'affichage revient en mode de luminosité « nuit ».

## 11.7 Ventilateur de refroidissement

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

## 11.8 Thermostat de sécurité

Un mauvais fonctionnement du four ou des composants défectueux peuvent causer une

surchauffe dangereuse. Pour éviter cela, le four dispose d'un thermostat de sécurité interrompant l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement lorsque la température baisse.

# 12. CONSEILS ET ASTUCES



Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 12.1 Recommandations de cuisson

Le four dispose de cinq niveaux de grille.

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

Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien four.

### Cuisson de gâteaux

N'ouvrez pas la porte du four avant que les 3/4 du temps de cuisson défini ne soient écoulés.

Si vous utilisez deux plateaux de cuisson en même temps, gardez un niveau vide entre eux.

La fonction Convection naturelle avec la température par défaut est idéale pour la cuisson du pain.

### Cuisson de la viande et du poisson

Utilisez un plat à rôtir pour les aliments très gras afin d'éviter que le four ne se tache de façon permanente.

Laissez la viande pendant environ 15 minutes avant de la découper afin d'éviter que le jus ne s'écoule.

Pour éviter qu'il y ait trop de fumée dans le four pendant le rôtissage, ajoutez un peu d'eau dans le plat à rôtir. Pour éviter la condensation de la fumée, ajoutez de l'eau à chaque fois qu'elle sèche.

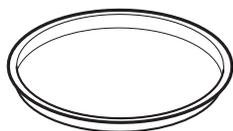
### Heures de cuisson

Les durées de cuisson dépendent du type, de la consistance et du volume des aliments.

Au départ, surveillez les performances lorsque vous cuisinez. Trouvez les meilleurs réglages (niveau de cuisson, temps de cuisson, etc.) pour vos récipients, recettes et quantités lorsque vous utilisez cet appareil.

## 12.2 Chaleur tournante humide - accessoires recommandés

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



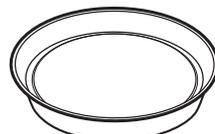
Plaque à pizza



Plat de cuisson



Ramequins



Moule pour fond de tarte

Sombre, non réfléchissant  
Diamètre de 28 cm

Sombre, non réfléchissant  
Diamètre : 26 cm

Céramique  
8 cm de diamètre,  
5 cm de hauteur

Sombre, non réfléchissant  
Diamètre de 28 cm

## 12.3 Chaleur tournante humide

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

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

		 (°C)		 (min)
Chachlyk, 0,5 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	3	25 - 30
Cookies, 16 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Macarons, 24 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 35
Muffins, 12 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Pâtisserie salée, 20 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 30
Biscuits à pâte brisée, 20 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	150	2	25 - 35
Tartelettes, 8 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	20 - 30
Légumes, pochés, 0,4 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	35 - 45
Omelette végétarienne	plaque à pizza sur la grille métallique	200	3	25 - 30
Légumes méditerranéens, 0,7 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	4	25 - 30

## 12.4 Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformément à la norme IEC 60350-1.

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

				 (°C)	 (min)	
Tourte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chauffage Haut/Bas	Grille métallique	2	180	70 - 90	-
Tourte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	70 - 90	-
Génoise, moule à gâteau de 26 cm	Chauffage Haut/Bas	Grille métallique	2	170	40 - 50	Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Génoise, moule à gâteau de 26 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	40 - 50	Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Génoise, moule à gâteau de 26 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2 et 4	160	40 - 60	Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	140 - 150	20 - 40	-
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	2 et 4	140 - 150	25 - 45	-
Sablé	Chauffage Haut/Bas	Plateau de cuisson	3	140 - 150	25 - 45	-
Toasts, 4 à 6 morceaux	Gril	Grille métallique	4	max.	2 à 3 minutes sur la première face ; 2 à 3 minutes sur la seconde face.	Préchauffez le four pendant 3 minutes.
Steak haché, 6 pièces, 0,6 kg	Gril	Grille métallique et lèche-frite	4	max.	20 - 30	Placez la grille métallique sur le quatrième niveau et la lèche-frite sur le troisième niveau du four. Retournez les aliments à la moitié du temps de cuisson. Préchauffez le four pendant 3 minutes.

## 13. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 13.1 Remarques concernant le nettoyage



Agent nettoyant

Nettoyez l'avant de l'appareil avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux.

Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.

Nettoyez les taches avec un détergent doux.



Utilisation quotidienne

Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.

De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte de l'appareil ou sur les vitres de la porte. Pour diminuer la condensation, laissez fonctionner l'appareil pendant 10 minutes avant la cuisson. Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez la cavité avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.



Accessoires

Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

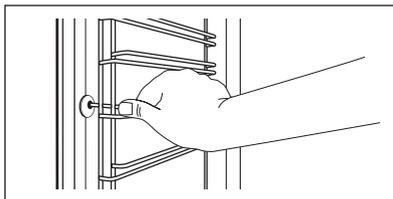
Ne nettoyez pas les accessoires anti-adhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

### 13.2 Comment retirer : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

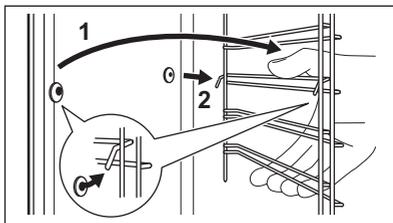
**Étape 1** Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.

**Étape 2** Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.



**Étape 3** Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.

**Étape 4** Installez les supports de grille dans l'ordre inverse. Les goupilles de retenue sur les rails télescopiques doivent pointer vers l'avant.



### 13.3 Comment utiliser : Pyrolyse

Nettoyez le four avec Pyrolyse.



**AVERTISSEMENT!**  
Risque de brûlure.



#### **ATTENTION!**

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

#### Avant le Pyrolyse :

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.

Retirez les accessoires .

Nettoyez la sole du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux.

#### Étape 1

Allumez le four.

#### Étape 2

- appuyez à plusieurs reprises. L'affichage indique : "Pyro", le numéro du programme de nettoyage.

#### Étape 3

∧, ∨ - appuyez pour définir le mode de nettoyage. Appuyez sur : OK.

Option	Mode de nettoyage	Durée
1	Nettoyage léger	1:00
2	Nettoyage normal	1:30
3	Nettoyage complet	2:30

**i** Lorsque le nettoyage commence, la porte du four se verrouille et l'éclairage s'éteint.

Pour interrompre le nettoyage avant qu'il ne soit terminé, éteignez le four. Le four reste verrouillé jusqu'à ce qu'il soit froid.

#### Une fois le nettoyage terminé :

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.

Nettoyez la cavité avec un chiffon doux.

Retirez les résidus du fond de la cavité.

### 13.4 Nettoyage conseillé

Le four vous rappelle quand le nettoyer avec : nettoyage par pyrolyse.

■■■ - clignote pendant 10 secondes après chaque mise en marche et arrêt du four.

Vous pouvez désactiver le rappel. Reportez-vous au paragraphe « Utilisation du menu des réglages » du chapitre « Fonctions supplémentaires ».

### 13.5 Comment démonter et installer : Couvercle

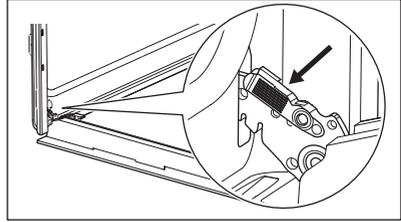
La porte du four dispose de trois panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four et la vitre interne pour les nettoyer. Lisez toutes les instructions du chapitre « Retrait et installation de la porte » avant de retirer les panneaux de verre.



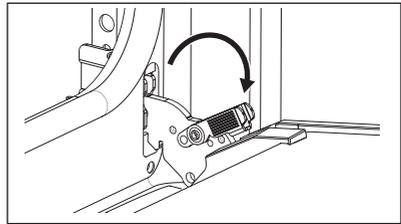
#### ATTENTION!

N'utilisez pas le four sans les panneaux de verre.

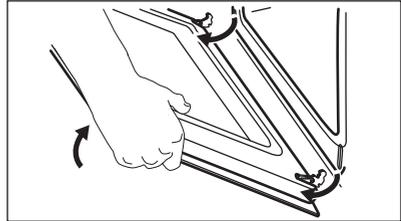
- Étape 1** Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



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



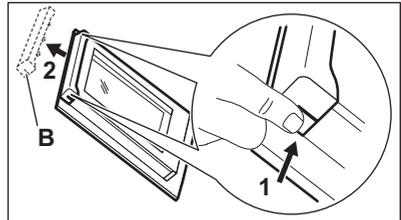
- Étape 3** Fermez la porte du four à mi-chemin de la première position d'ouverture. Puis, soulevez et tirez pour retirer la porte de son emplacement.



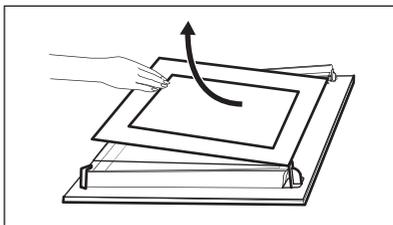
- Étape 4** Posez la porte sur un chiffon doux placé sur une surface stable.

- Étape 5** Tenez la garniture de porte (B) sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.

- Étape 6** Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.



**Étape 7** Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur et dégagez-les un par un. Commencez par le panneau supérieur. Assurez-vous que la vitre glisse entièrement hors de ses supports.

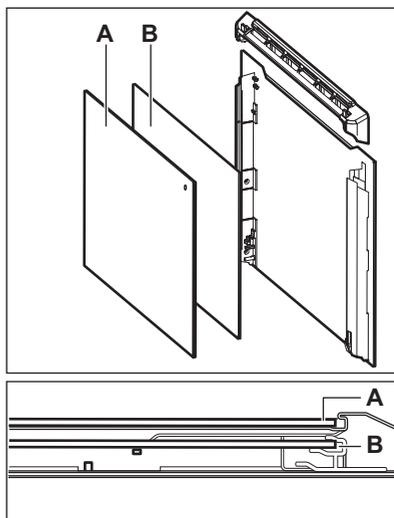


**Étape 8** Nettoyez les vitres à l'eau savonneuse. Essayez soigneusement les panneaux de verre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.

**Étape 9** Après le nettoyage, installez les panneaux de verre et la porte du four.

Si la porte est installée correctement, vous entendrez un clic lors de la fermeture des loquets.

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



### 13.6 Comment remplacer : Éclairage



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

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

#### Avant de remplacer l'éclairage :

##### Étape 1

Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.

##### Étape 2

Débranchez le four de l'alimentation secteur.

##### Étape 3

Placez un chiffon au fond de la cavité.

## Lampe arrière

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

## 14. DÉPANNAGE



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

### 14.1 Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas allumer le four ni le faire fonctionner.	Le four n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique (reportez-vous au schéma de branchement).
Le four ne chauffe pas.	Le four est éteint.	Allumez le four.
Le four ne chauffe pas.	La porte du four n'est pas fermée.	Fermez entièrement la porte.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	La fonction d'arrêt automatique est activée.	Reportez-vous à « Arrêt automatique ».
Le four ne chauffe pas.	La sécurité enfants est activée.	Reportez-vous à la section « Utilisation de la sécurité enfants ».
Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.
L'heure ne s'affiche pas lorsque l'appareil est à l'arrêt.	L'affichage est désactivé.	Appuyez simultanément sur  et sur  pour réactiver l'affichage.
La sonde à viande ne fonctionne pas.	La fiche de la sonde à viande n'est pas enfoncée correctement dans la prise.	Insérez la fiche de la sonde à viande aussi loin que possible dans la prise.
La cuisson des aliments est trop longue ou trop rapide.	La température est trop basse ou trop élevée.	Ajustez la température si nécessaire. Suivez les conseils du manuel d'utilisation.

Problème	Cause possible	Solution
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Vous avez laissé le plat au four trop longtemps.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.
L'affichage indique « C2 ».	Vous voulez démarrer la fonction Pyrolyse ou Décongélation, mais vous n'avez pas retiré la fiche de la sonde à viande de sa prise.	Retirez la sonde de détecteur d'aliments de la prise.
L'affichage indique « C3 ».	La fonction de nettoyage ne fonctionne pas. Vous n'avez pas entièrement fermé la porte du four ou le verrouillage de la porte est défectueux.	Fermez entièrement la porte.
L'affichage indique « F102 ».	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vous n'avez pas entièrement fermé la porte.</li> <li>Le verrouillage de la porte est défectueux.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fermez entièrement la porte.</li> <li>Éteignez le four en débranchant son fusible ou en utilisant le disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau.</li> <li>Si l'affichage indique de nouveau « F102 », contactez le service après-vente.</li> </ul>
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche.	Une anomalie électrique est survenue.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Éteignez le four en débranchant son fusible ou en utilisant le disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau.</li> <li>Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente.</li> </ul>
L'appareil est allumé mais il ne chauffe pas. Le ventilateur ne fonctionne pas. L'affichage indique "Demo".	Le mode démo est activé.	Reportez-vous au paragraphe « Utilisation du menu des réglages » du chapitre « Fonctions supplémentaires ».

## 14.2 Données de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité de l'appareil.

### Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (Mod.) .....

Référence produit (PNC) .....

Numéro de série (SN) .....

## 15. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

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

Nom du fournisseur	Electrolux	
Identification du modèle	COE7P31B 949498441 COE7P31X2 949498433 COE7P31V 949498447 EOE7P31X 949498424	
Indice d'efficacité énergétique	81.2	
Classe d'efficacité énergétique	A+	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0.93 kWh/cycle	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.69 kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume	72 l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	COE7P31B	32.6 kg
	COE7P31X2	32.1 kg
	COE7P31V	32.4 kg
	EOE7P31X	32.3 kg

\* Pour l'Union européenne conformément aux Règlements UE 65/2014 et 66/2014.

Pour la République de Biélorussie conformément à STB 2478-2017, Annexe G ; STB 2477-2017, Annexes A et B.

Pour l'Ukraine conformément à 568/32020.

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

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

### 15.2 Économie d'énergie



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

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en marche. Évitez d'ouvrir l'appareil trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement

le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

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

Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson.

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

### Cuisson avec ventilation

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

### Chaleur résiduelle

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

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous mettez à l'arrêt l'appareil, l'affichage montre la chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température de l'appareil au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur de l'appareil poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

### Maintien des aliments au chaud

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

### Cuisson avec l'éclairage éteint

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

### Chaleur tournante humide

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

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

### Désactivation de l'affichage

Vous pouvez désactiver l'affichage.

Maintenez les touches  et  enfoncées en même temps. Répétez cette procédure pour l'activer.

## 16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils

portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

FR Concerne la France uniquement :



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



CE



867369852-A-192022