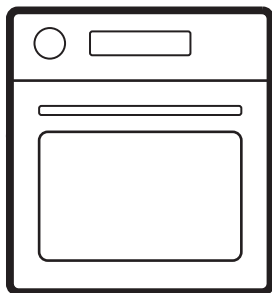




# Electrolux

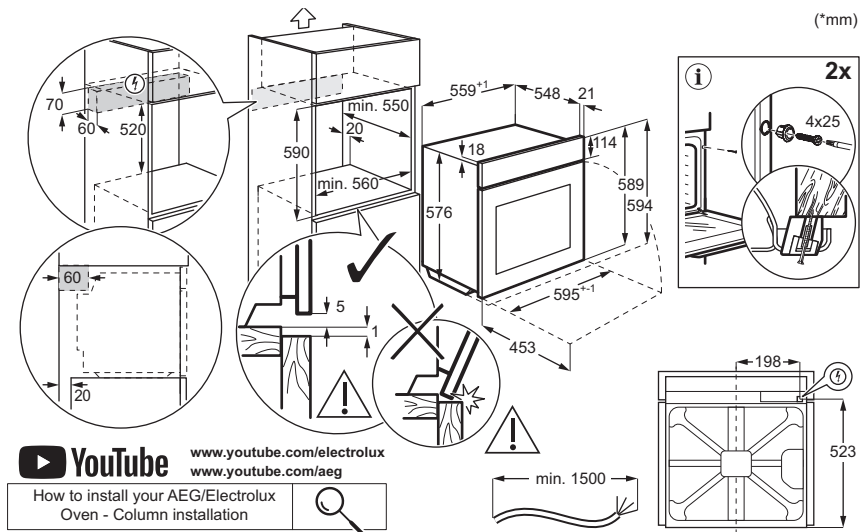
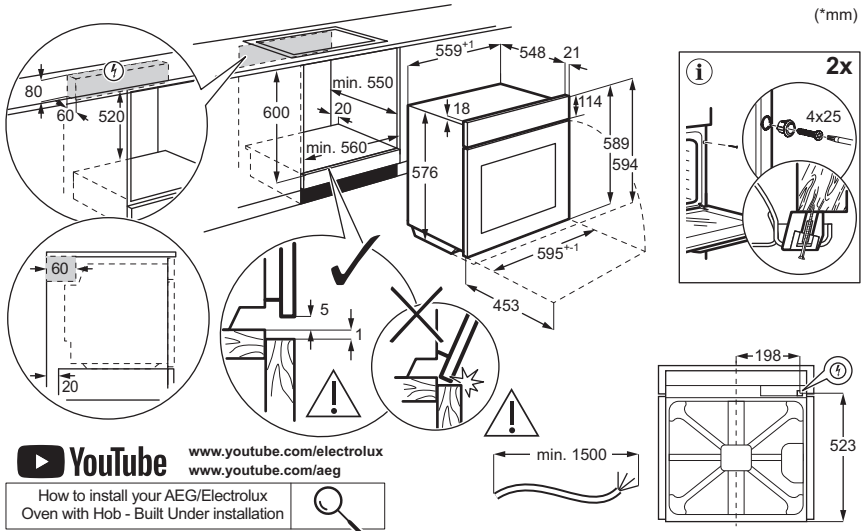


[electrolux.com/register](http://electrolux.com/register)



COPP40B  
EOC7P30H  
EOC7P87E  
EOKPP4B0  
EOP7X87H  
KOPCX01H  
OOPP40NT

INSTALLATION



## FRANÇAIS

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| 1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....         | 3  |
| 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....         | 5  |
| 3. DESCRIPTION DU PRODUIT.....        | 8  |
| 4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION..... | 8  |
| 5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....       | 9  |
| 6. CONSEILS.....                      | 12 |

|                                              |    |
|----------------------------------------------|----|
| 7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....               | 14 |
| 8. DÉPANNAGE.....                            | 16 |
| 9. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....               | 17 |
| 10. CONSIDÉRATIONS<br>ENVIRONNEMENTALES..... | 18 |

Sous réserve de modifications.

## 1. ⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra pas être tenu 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 com-

prennent 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 comme il se doit.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés pendant l'utilisation et le refroidissement.
- Activez le dispositif de sécurité enfant, s'il est disponible.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entretenir l'appareil 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 maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastree.
- 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.
- N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative pour éviter tout risque de surchauffe.
- 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.
- Faites attention 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, assurez-vous qu'il est bien à niveau et que la porte s'ouvre sans aucune difficulté.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.
- 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 fermement fixée et ne doit pas être amovible sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous de pouvoir accéder à la fiche secteur après l'installation.
- Si la prise est desserrée, ne branchez pas la fiche d'alimentation.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Débranchez toujours la prise secteur.
- N'utiliser que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, fusibles, (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolation déconnectant l'appareil du secteur à tous les pôles, d'une largeur d'ouverture de contact d'au moins 3 mm.
- Fermez complètement la porte de l'appareil avant de le brancher au secteur.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

### 2.2 Branchement électrique

#### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Les branchements électriques doivent être effectués par un technicien qualifié.
- Assurez-vous que les paramètres sur la plaque signalétique sont compatibles avec les étalonnages électriques de l'alimentation secteur.
- L'appareil doit être relié à la terre. Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises et de rallonges.
- Évitez d'endommager la fiche et le câble secteur. Si un remplacement est nécessaire, il doit être effectué par notre service après-vente agréé.

#### **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 de 2 cm plus long que les câbles de phase mar-ron et neutre bleu

## 2.3 Utilisation

### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessures, de brûlures, d'élec-trocution ou d'explosion.

- Ne modifiez pas 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 en cours de fonctionnement, car de l'air chaud et des mélanges inflammables provenant d'ingrédients à base d'alcool peuvent 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.
- Tenez les étincelles et les flammes nues éloignées de l'appareil lorsque la porte est ouverte.
- Utilisez uniquement du verre et des récipients approuvés pour stérilisation.
- Ne placez pas de produits inflammables à proximité de l'appareil.

### **AVERTISSEMENT!**

Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne placez pas de plats allant au four ou d'objets directement au fond de la cavité.
  - ne placez pas de feuilles d'aluminium directement au fond de la cavité.
  - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
  - ne laissez pas de plats et d'aliments humides dans l'appareil après la cuisson.
  - soyez prudent lorsque vous retirez ou installez des accessoires.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable n'affecte pas les performances de l'appareil.

- Utilisez un plat à rôtir pour les gâteaux humides, car les jus de fruits peuvent provoquer des taches permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière le panneau d'un meuble, ne fermez pas le panneau pendant l'utilisation ou tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement pour éviter les dommages dus à la chaleur et à l'humidité.
- Concernant la/les lampe(s) se trouvant à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions ambiantes 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 prévues pour être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas pour l'éclairage des pièces d'une maison.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des lampes ayant les mêmes spécifications.
- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

## 2.4 Entretien et nettoyage

### **AVERTISSEMENT!**

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

- Éteignez et débranchez l'appareil avant la maintenance.
- Assurez-vous que l'appareil est froid pour éviter que le verre ne se brise. Si les panneaux de verre de la porte sont endommagés, contactez le service après-vente agréé en vue de leur remplacement.
- Faites attention lorsque vous retirez la porte de l'appareil, celle-ci est lourde.
- Nettoyez et séchez l'appareil, sa cavité et ses accessoires après chaque utilisation pour éviter la condensation, la corrosion et la détérioration de la surface.
- Vérifiez régulièrement le produit pour détecter tout signe de détérioration qui pourrait le rendre impropre au contact des aliments, comme des fissures, des cloques, une délamination, un rétrécissement, une adhérence, une corrosion ou d'autres changements

visibles de texture ou d'apparence. Suivez les instructions de nettoyage et d'entretien pour éviter la détérioration.

- Utilisez un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et des détergents neutres pour le nettoyage de l'appareil et des accessoires. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons, de solvants, d'objets tranchants ou métalliques.
- Respectez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage lorsque vous utilisez un spray pour four.

### **Nettoyage par pyrolyse**

- Lisez toutes les instructions de nettoyage par 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.
- Tenez les enfants éloignés lors du nettoyage par pyrolyse, car l'appareil devient très chaud et libère de l'air chaud par les orifices d'aération avant.
- Le nettoyage par pyrolyse dégage des fumées provenant des résidus de cuisson et des matériaux de construction. Veillez à assurer une bonne ventilation pendant et après le préchauffage initial et le nettoyage par pyrolyse.
- 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 ne sont pas 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 la phase de 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, poêles, plateaux et ustensiles peuvent être endommagées par le nettoyage par pyrolyse à haute température et dégager des fumées nocives à faible niveau.

### **Cuisson à la vapeur**

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

## **2.5 Mise au rebut**



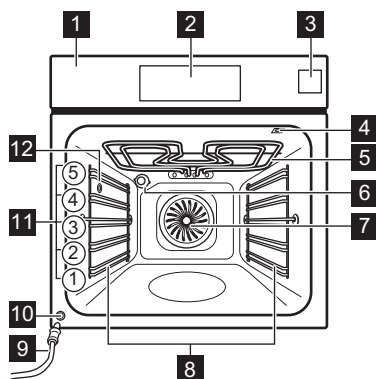
### **AVERTISSEMENT!**

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 secteur, puis coupez et éliminez le câble électrique.

## 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

### 3.2 Touches tactiles

|                                                                                   |                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
|  | Pour allumer et éteindre l'appareil.         |
|  | Pour parcourir le menu.                      |
|  | Pour ajuster les configurations.             |
|  | Pour accéder aux fonctions vapeur.           |
|  | Pour régler la fonction de cuisson assistée. |
|  | Pour régler les fonctions du minuteur.       |
|  | Pour accéder aux configurations.             |
|  | Pour confirmer votre sélection.              |

## 4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

### 4.1 Réglage de l'heure

1. Appuyez sur ou pour régler les heures et les minutes.
2. Appuyez sur pour confirmer.

### 4.2 Préchauffage et nettoyage initiaux

Préchauffez l'appareil vide pour éliminer les odeurs. Aérez la pièce.

1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille.

2. Réglez chaque fonction sur la température maximale et laissez l'appareil fonctionner pendant les durées spécifiées :  1 h,  15 min,  15 min. Reportez-vous à Utilisation quotidienne.
3. Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir.
4. Nettoyer avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux. Remplacer les accessoires et les supports de grille.

## 5. UTILISATION QUOTIDIENNE

### 5.1 Fonctions de cuisson

#### Fonctions de cuisson standard

|                                                                                   |                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Chaleur tournante</b> : Cuisson homogène, tendreté, séchage                          |
|  | <b>Chauffage Haut/Bas</b> : Cuisson traditionnelle                                      |
|   | <b>AirFry Plus</b> : Combine la vapeur et l'air pour des repas croustillants et juteux. |
|   | <b>Plats Surgelés</b> : Frites, quartiers de pommes de terre, rouleaux de printemps     |
|  | <b>Cuisson de sole</b> : Cuisson de gâteaux                                             |
|   | <b>Décongélation</b> : Décongélation                                                    |
|   | <b>Circulation d'air humide</b> : Cuisson                                               |
|  | <b>Gril</b> : Toaster, griller                                                          |
|  | <b>Turbo gril</b> : Rôtir la viande, faire dorer                                        |

#### Fonctions vapeur

|                                                                                  |                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Humidité Faible</b> : Viande, volaille, plats au four, ragoûts        |
|  | <b>Fonction Pizza</b> (fonction vapeur jusqu'à 230°C) : Cuisson de pizza |
|  | <b>Réchauffer</b> : Chauffage, cuisson                                   |

Pour certaines fonctions du four, l'éclairage peut s'éteindre automatiquement à une température inférieure à 80°C.

### 5.2 Réglage : fonctions de cuisson

1. Appuyez sur  pour mettre en fonctionnement l'appareil.
2. Appuyez sur  ou  pour parcourir les fonctions.
3. Appuyez sur  ou  pour régler la température.
4. Si nécessaire, réglez les fonctions du minuteur.
5. Appuyez sur .
6. Pour désactiver la fonction de cuisson, appuyez sur .

Pour changer la fonction, appuyez sur  pour éteindre l'appareil, puis appuyez dessus à nouveau pour le rallumer.

— Barre de progression - indique visuellement quand l'appareil atteint la température réglée ou quand le temps de cuisson s'arrête.

» Préchauffage rapide - Appuyez et maintenez enfoncé  pendant 3 secondes pendant la phase de préchauffage afin de réduire la durée du préchauffage. Il est disponible pour certaines fonctions de cuisson. Le ventilateur peut s'allumer automatiquement.

### 5.3 Minuteur

1. Appuyez sur .
2. Appuyez sur  ou  pour sélectionner une fonction du minuteur.
3. Appuyez sur  ou  pour régler l'heure. Appuyez sur .

Pour annuler une fonction du minuteur, appuyez et maintenez enfoncé  pendant 3 secondes.

#### Fonctions du minuteur

|                                                                                     |                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Régler un décompte. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit.                        |
|    | Régler un décompte. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit et la cuisson s'arrête. |
|  | Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.                                                           |
| <b>Compteur</b>                                                                     | Pour afficher combien de temps l'appareil fonctionne depuis le moment où vous démarrez une fonction.           |

### 5.4 Fonctions vapeur

1. Appuyez sur le couvercle du réservoir d'eau pour l'ouvrir.
2. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau froide du robinet jusqu'au niveau maximal (environ 350 ml). N'utilisez pas d'autres liquides.

## IMPORTANT

Veillez à ne pas dépasser le niveau d'eau maximal dans le réservoir. Si le réservoir est plein, un symbole  clignote trois fois.

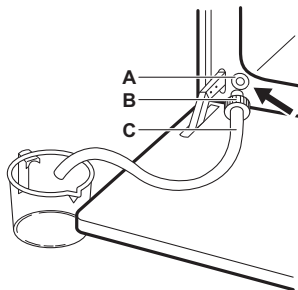
3. Remplacez le réservoir d'eau dans sa position initiale.
4. Insérez les aliments dans l'appareil.
5. Appuyez sur  pour mettre en fonctionnement l'appareil. Appuyez sur  pour accéder au sous-menu Vapeur.
6. Appuyez sur  ou  pour sélectionner la fonction Vapeur.
7. Appuyez sur  ou  pour régler la température. Appuyez sur OK. Remplissez à nouveau le réservoir d'eau pendant la cuisson si l'indicateur montre que le réservoir est vide.
8. Lorsque la cuisson est terminée, éteignez l'appareil. Ouvrez la porte avec précaution. L'humidité qui s'échappe peut provoquer des brûlures.
9. Videz toujours le réservoir d'eau après chaque cuisson à la vapeur pour éviter l'accumulation de tartre et pour éviter des dysfonctionnements, tels que le déversement d'eau depuis la sortie de vapeur. Attendez au moins 60 min avant de vider.

## 5.5 Vidange du réservoir d'eau

### Affichage de la réserve d'eau

|                                                                                     |                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
|  | Le réservoir est plein.                         |
|  | Le réservoir est à moitié plein.                |
|  | Le réservoir est vide. Remplissez le réservoir. |

1. Éteignez l'appareil et assurez-vous qu'il est 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.

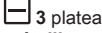
## 5.6 Cuisson assistée

Le sous-menu Cuisson assistée comprend des programmes conçus pour les plats dédiés. Les programmes commencent par une configuration appropriée. Vous pouvez régler la durée et la température pendant la cuisson.

1. Appuyez sur  pour mettre en fonctionnement l'appareil.
2. Appuyez sur .
3. Appuyez sur  ou  pour sélectionner les fonctions de cuisson assistée.
4. Appuyez sur  ou  pour ajuster les configurations, si nécessaire.
5. Appuyez sur OK pour confirmer.
6. Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire. Pour la cuisson assistée avec sonde alimentaire, la procédure est la même.

### Sous-menu : Cuisson assistée

| Légende                                                                             |                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
|  | La sonde de cuisson doit être connectée pour pouvoir utiliser la fonction. |
|  | Remplissez le bac à eau d'eau de cuisson à la vapeur.                      |
|  | Préchauffez l'appareil avant de commencer la cuisson.                      |
|  | Niveau de grille. Reportez-vous à Description du produit.                  |

| Plats                                                                              |                                                        |                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Pizza</b>                                           |  <b>2 plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé                                                                              |
|    | <b>Poulet</b><br>1 à 1.5 kg ;<br>frais                 |  <b>2 plateau de cuisson</b> ,<br>Retournez le poulet à la moitié<br>du temps de cuisson pour faire<br>dorer de manière homogène.       |
|    | <b>Bœuf</b><br>1 à 1.5 kg ;<br>4 à 5 cm<br>d'épaisseur |  <b>2 plateau de cuisson</b><br>Faire frire la viande pendant<br>quelques minutes dans une poêle<br>chaude. Insérez-le dans l'appareil. |
|    | <b>Filets</b>                                          |  <b>3 cocotte sur grille<br/>métallique</b>                                                                                             |
|    | <b>Lasagnes</b><br>1 à 1.5 kg                          |  <b>2 cocotte sur grille mé-<br/>tallique</b>                                                                                           |
|    | <b>Quiche</b>                                          |  <b>2 plat de cuisson sur<br/>grille métallique</b>                                                                                     |
|    | <b>Pommes<br/>de terre</b><br>1 kg                     |  <b>2 plateau de cuisson</b><br>Placez les pommes de terre en-<br>tières avec la peau sur un pla-<br>teau de cuisson.                   |
|    | <b>Gratin de<br/>légumes</b><br>1 à 1.5 kg             |  <b>3 plateau de cuisson</b> recou-<br>vert de papier sulfurisé<br>Coupez les légumes en tran-<br>ches.                                 |
|    | <b>Muffins</b>                                         |  <b>3 plateau à muffins sur grille<br/>métallique</b>                                                                                   |
|  | <b>Ciabatta</b><br>0.8 kg                              |  <b>2 plateau de cuis-<br/>son</b> recouvert de papier sulfurisé<br>Prolonger le temps pour le pain<br>blanc.                          |

## 5.7 Configurations

- Appuyez sur  pour mettre en fonctionnement l'appareil.
- Appuyez sur  pour accéder aux configurations.
- Appuyez sur  ou  pour ajuster les configurations. Appuyez sur **OK**.
- Appuyez sur  ou  pour ajuster la valeur.
- Appuyez sur **OK** pour confirmer ou quitter le mode d'ajustement.

- Appuyez sur  pour quitter les configurations.

## Sous-menu : Configurations

| Réglage                                     | Valeur                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>01</b> Nettoyage                         | Nettoyage par pyrolyse<br>Nettoyage vapeur                                                                                                                                                              |
| <b>02</b> Heure actuelle                    | Modifier                                                                                                                                                                                                |
| <b>03</b> Eclairage four                    | Marche/Arrêt                                                                                                                                                                                            |
| <b>04</b> Préchauffage rapide               | Marche/Arrêt                                                                                                                                                                                            |
| <b>05</b> Compteur                          | Marche/Arrêt                                                                                                                                                                                            |
| <b>06</b> Affichage Luminosité              | 1 - 5                                                                                                                                                                                                   |
| <b>07</b> Son touches                       | Beep, Clic, None                                                                                                                                                                                        |
| <b>08</b> Volume alarme                     | 1 - 4                                                                                                                                                                                                   |
| <b>09</b> -                                 | -                                                                                                                                                                                                       |
| <b>10</b> Sonde de cuisson <sup>1)</sup>    | 1  - Alarme, 2  - Alarme et arrêt |
| <b>11</b> Nettoyage conseillé <sup>1)</sup> | Marche/Arrêt                                                                                                                                                                                            |
| <b>12</b> -                                 | -                                                                                                                                                                                                       |
| <b>13</b> Mode démo                         | Code d'activation :<br>2468                                                                                                                                                                             |
| <b>14</b> Version du logiciel               | Contrôle                                                                                                                                                                                                |
| <b>15</b> Réinitialiser tous les réglages   | Oui/Non                                                                                                                                                                                                 |

<sup>1)</sup> uniquement sur certains modèles

Les configurations par défaut commencent à

**02.** Utilisez le  et le  pour parcourir.

## 5.8 Touches Verrouil

Cette fonction permet d'éviter une modification accidentelle de la fonction de l'appareil. Lorsqu'elle est activée pendant que l'appareil est en cours d'utilisation, elle verrouille le bandeau de commande et la porte, ce qui garantit que les réglages de cuisson actuels continuent sans interruption.

Lorsqu'il est activé alors que l'appareil est éteint, le bandeau de commande reste verrouillé, empêchant ainsi l'appareil d'être allumé involontairement.

  - Maintenez la touche enfoncée pour activer ou désactiver la fonction.

🔒 - clignote 3 x lorsque le verrouillage est activé.

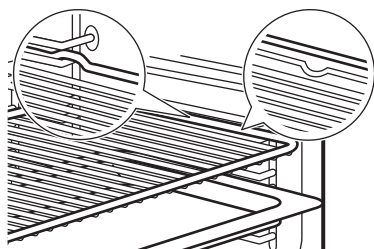
## 5.9 Accessoires



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.

Insérez l'accessoire (grille métallique / plateau) entre les barres de guidage du support de grille. Assurez-vous que la grille touche l'arrière de l'intérieur du four et que les pieds sont orientés vers le bas. Une petite encoche en haut renforce la sécurité et empêche la grille de basculer. Le rebord autour de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser.



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 écoulements.

## 5.10 Sonde de cuisson

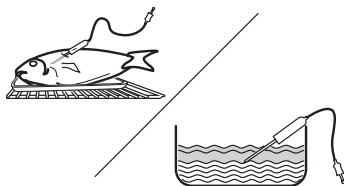
Cela mesure la température à l'intérieur des aliments.

Il y a deux températures à régler :

- $^{\circ}\text{C}$  - la température du four. (max.  $250^{\circ}\text{C}$  avec la sonde de cuisson). Elle doit être supérieure d'au moins  $25^{\circ}\text{C}$  à la température de la sonde de cuisson.

- $\mathcal{R}$  : température de la sonde aliment.

1. Sélectionnez un mode de cuisson et la température du four.
2. Insérez l'extrémité de la sonde de cuisson dans le centre de la viande ou du poisson, dans sa partie la plus épaisse. Pour les cocottes, placez la pointe de la sonde de cuisson exactement au centre, stabilisée dans un ingrédient solide. Assurez-vous que la pointe ne touche pas le fond du plat de cuisson.



3. Branchez la sonde de cuisson dans la prise située à l'intérieur de l'appareil. Reportez-vous à Description du produit.  $\mathcal{R}$  apparaît sur l'affichage.

4. Appuyez sur  $+$  ou  $-$  pour régler la température de la sonde de cuisson. Appuyez sur OK.

5. Lorsque les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal sonore. Vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.

Vous pouvez sélectionner la fin de l'action de la sonde de cuisson souhaitée dans le sous-menu : Configurations.

6. Éteignez l'appareil.
7. Débranchez la sonde de cuisson et sortez le plat de l'appareil.

## 6. CONSEILS

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

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

### Symboles utilisés dans les tableaux :

|                                                                                   |                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
|  | Type d'aliment         |
|  | Fonction de cuisson    |
| °C                                                                                | Température            |
|  | Niveau de la grille    |
|  | Heure de cuisson (min) |
|  | Autres informations    |

### 6.2 Circulation d'air humide

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

|  | °C  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Petits pains sucrés, 16 morceaux                                                  | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           | 1)                                                                                |
| Petits pains, 9 morceaux                                                          | 180 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           | 1)                                                                                |
| Pizza, surgelée, 0,35 kg                                                          | 220 | 2                                                                                 | 10 - 15                                                                           | 2)                                                                                |
| Gâteau roulé                                                                      | 170 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           | 1)                                                                                |
| Brownie                                                                           | 175 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           | 1)                                                                                |
| Soufflé, 6 morceaux                                                               | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           | 3)                                                                                |
| Fond de tarte en génoise                                                          | 180 | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                           | 4)                                                                                |
| Gâteau à étages                                                                   | 170 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           | 5)                                                                                |
| Poisson poché, 0,3 kg                                                             | 180 | 3                                                                                 | 20 - 25                                                                           | 1)                                                                                |
| Poisson entier, 0,2 kg                                                            | 180 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           | 1)                                                                                |
| Filet de poisson, 0,3 kg                                                          | 180 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           | 6)                                                                                |
| Viande pochée, 0,25 kg                                                            | 200 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           | 1)                                                                                |
| Chachlyk, 0,5 kg                                                                  | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           | 1)                                                                                |
| Cookies, 16 morceaux                                                              | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           | 1)                                                                                |
| Meringues, 24 morceaux                                                            | 180 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           | 1)                                                                                |
| Muffins, 12 morceaux                                                              | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           | 1)                                                                                |
| Petite pâtisserie salée, 20 morceaux                                              | 180 | 2                                                                                 | 25 - 30                                                                           | 1)                                                                                |
| Biscuits à pâte sablée, 20 morceaux                                               | 150 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           | 1)                                                                                |
| Tartelettes, 8 morceaux                                                           | 170 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           | 1)                                                                                |
| Légumes, pochés, 0,4 kg                                                           | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           | 1)                                                                                |
| Omelette végétarienne                                                             | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           | 6)                                                                                |

|  | °C  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Légumes méditerranéens, 0,7 kg                                                    | 180 | 4                                                                                 | 25 - 30                                                                           | 1)                                                                                  |

- 1) Utilisez un plateau de cuisson ou un plat à rôtir.
- 2) Utilisez la grille métallique.
- 3) Utilisez des ramequins en céramique sur une grille métallique.
- 4) Utilisez un moule à tarte sur une grille métallique.
- 5) Utilisez un plat de cuisson sur la grille métallique.
- 6) Utilisez une plaque à pizza sur la grille métallique.

### 6.3 Informations pour les laboratoires d'essais

Tests conformes à la norme IEC 60350-1.

|    |  | °C        |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Petits gâteaux, 20 par plateau                                                      |                                                                                   |           |                                                                                   |                                                                                     |
|    | 3                                                                                 | 150 - 170 | 35 - 40                                                                           | 1)2)                                                                                |
|    | 3                                                                                 | 140 - 160 | 35 - 40                                                                           | 1)2)                                                                                |
|    | 2 et 4                                                                            | 130 - 150 | 45 - 50                                                                           | 1)2)                                                                                |
| Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm                                                   |                                                                                   |           |                                                                                   |                                                                                     |
|    | 2                                                                                 | 180       | 70 - 90                                                                           | 3)                                                                                  |
|    | 2                                                                                 | 160       | 70 - 90                                                                           | 3)                                                                                  |
| Génoise, moule à gâteau Ø26 cm                                                      |                                                                                   |           |                                                                                   |                                                                                     |
|    | 2                                                                                 | 170       | 40 - 50                                                                           | 3)                                                                                  |
|    | 2                                                                                 | 170       | 45 - 50                                                                           | 3)2)                                                                                |
|  | 1 et 3                                                                            | 170       | 50 - 60                                                                           | 3)2)                                                                                |
| Biscuits sablés                                                                     |                                                                                   |           |                                                                                   |                                                                                     |
|  | 3                                                                                 | 140 - 150 | 20 - 40                                                                           | 1)                                                                                  |
|  | 2 et 4                                                                            | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           | 1)                                                                                  |
|  | 3                                                                                 | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           | 1)                                                                                  |
| Pain grillé                                                                         |                                                                                   |           |                                                                                   |                                                                                     |
|  | 4                                                                                 | max.      | 1 - 5                                                                             | 3)2)                                                                                |

- 1) Utilisez Plateau de cuisson.
- 2) Préchauffez l'appareil pendant 10 minutes.
- 3) Utilisez Grille métallique.

## 7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### 7.1 Remarques concernant le nettoyage

- Utilisez une solution de nettoyage pour les surfaces métalliques.
- Utilisez un produit de nettoyant pour four pour les taches tenaces.
- Utilisez le détartrant liquide recommandé par le fabricant pour éliminer les résidus de calcaire.
- De l'humidité peut se condenser dans l'appareil ou sur les panneaux de verre de la porte. Pour diminuer la condensation, laissez l'appareil fonctionner pendant 10 minutes avant la cuisson. Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes.
- Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

### 7.2 Retrait des supports de grille

1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
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.

### 7.3 Nettoyage par pyrolyse

Ce programme élimine la saleté résiduelle dans l'appareil. Utilisez-le dès que votre appareil a besoin d'un nettoyage en profondeur.

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.

1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Retirez tous les accessoires.
3. Nettoyez l'intérieur du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et humide et un détergent doux.
4. Appuyez sur  pour mettre en fonctionnement l'appareil.
5. Appuyez sur .

6. Appuyez sur  ou  pour sélectionner 01. Le nettoyage par pyrolyse est indiqué par .

7. Appuyez sur OK.

8. Appuyez sur  ou  pour sélectionner durée du nettoyage. Appuyez sur OK pour démarrer le nettoyage.

| Nettoyage         | Durée      |
|-------------------|------------|
| Nettoyage léger   | 1 h        |
| Nettoyage normal  | 1 h 30 min |
| Nettoyage complet | 2 h 30 min |

Lorsque le nettoyage commence, la porte du four se verrouille et l'éclairage s'éteint. Ne démarrez pas la fonction si vous n'avez pas entièrement fermé la porte du four. Le ventilateur de refroidissement fonctionne à vitesse élevée.

9. Une fois le nettoyage terminé, mettez à l'arrêt le four et attendez qu'il soit froid. Nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon doux.

### 7.4 Nettoyage conseillé

Lorsque  clignote sur l'affichage après la cuisson, l'appareil vous rappelle de le nettoyer par pyrolyse. Vous pouvez désactiver le rappel dans le sous-menu : Configurations. Reportez-vous à Utilisation quotidienne, Configurations

### 7.5 Nettoyage vapeur

Cette procédure de nettoyage utilise la vapeur pour éliminer la graisse restante et les particules de nourriture restant dans l'appareil.

1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Retirez les accessoires.
3. Nettoyez l'intérieur du four et l'intérieur de la porte en verre à l'aide d'un chiffon sec et doux.
4. Appuyez sur  pour mettre en fonctionnement l'appareil.
5. Appuyez sur .

6. Appuyez sur  $\wedge$  ou  $\vee$  pour sélectionner **01**. Appuyez sur **OK**.
7. Appuyez sur  $+$  ou  $-$  pour sélectionner le type de nettoyage. Le nettoyage vapeur est indiqué par  $\star$  .
8. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau froide du robinet jusqu'au niveau maximal (environ 350 ml).
9. Appuyez sur **OK**.

**Durée** : 30 min  
 Une fois le nettoyage terminé, le minuteur et l'icône de nettoyage se mettent à clignoter. Éteint l'appareil.

10. Attendez que l'appareil soit froid. Séchez la cavité avec un chiffon doux.

### 7.6 Nettoyage du réservoir d'eau

Cette procédure de nettoyage élimine et empêche l'accumulation de tartre dans le système de vapeur.

1. Vidangez le réservoir d'eau. Reportez-vous au chapitre Utilisation quotidienne, Vidange du réservoir d'eau.
2. Versez 250 ml du détartrant liquide recommandé par le fabricant dans le réservoir d'eau.
3. Attendez 60 min. Vidangez le réservoir d'eau.
4. Versez 350 ml d'eau dans le réservoir d'eau pour rincer le réservoir. Vidangez le réservoir d'eau.
5. Nettoyez le tuyau de vidange avec de l'eau chaude et un détergent doux.

La fréquence de détartrage dépend de la dureté de l'eau et de la fréquence de cuisson à la vapeur.

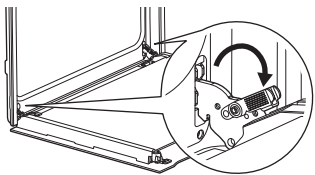
Contactez votre fournisseur d'eau pour contrôler le niveau de dureté de l'eau.

| Dureté de l'eau (°Th)       | Utilisation de la vapeur      | Nettoyez le réservoir d'eau tous les (mois) : |
|-----------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------|
| 0 - 15<br>(douce à moyenne) | Souvent<br>(≥ 1 fois/semaine) | 12                                            |
|                             | Rarement<br>(≤ 1 fois/mois)   | 24                                            |
| ≥ 16<br>(dure à très dure)  | Souvent<br>(≥ 1 fois/semaine) | 6                                             |
|                             | Rarement<br>(≤ 1 fois/mois)   | 12                                            |

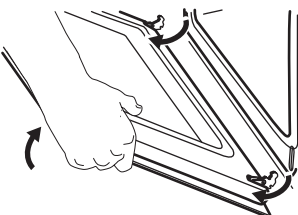
### 7.7 Retrait et installation de la porte

Vous pouvez retirer la porte du four et les panneaux en verre internes pour les nettoyer. N'utilisez pas l'appareil sans les panneaux en verre.

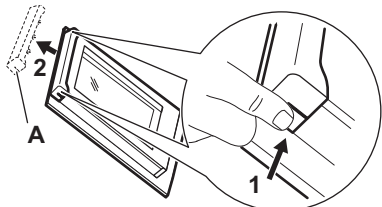
1. Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.
2. Soulevez et tirez les loquets jusqu'à ce qu'ils produisent un clic.



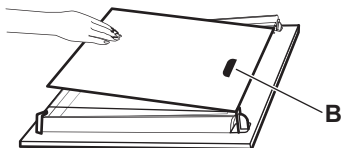
3. Fermez la porte du four à mi-chemin de la première position d'ouverture. Puis, soulevez et tirez pour retirer la porte de son emplacement.



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

l'intérieur du four. Si la porte est installée correctement, vous entendrez un clic lors de la fermeture des loquets.

## 7.8 Remplacement de l'ampoule

Débranchez l'appareil du secteur et attendez qu'il soit froid.

Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.

### Lampe arrière

1. Tournez le couvercle en verre pour le retirer.
2. Nettoyez le couvercle en verre.
3. Remplacez l'ampoule.
4. Installez le couvercle en verre.

## 8. DÉPANNAGE

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Les détails de service figurent sur la plaque signalétique située sur le cadre avant. Elle est visible lorsque vous ouvrez la porte. Ne retirez pas la plaque signalétique.

**Vous ne pouvez pas activer ou utiliser l'appareil.** - L'appareil n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.

**L'appareil ne chauffe pas.**

- La porte n'est pas correctement fermée.
- Touches Verrouil est activée.
- L'arrêt automatique est activé.

**Le voyant ne fonctionne pas.** - L'ampoule est grillée. Remplacez l'ampoule.

**L'éclairage est éteint.** - Circulation d'air humide - est activée.

**La Sonde de cuisson ne fonctionne pas.** - La fiche de la Sonde de cuisson n'est pas complètement insérée dans la prise.

**Il y a des fuites d'eau par la sortie de vapeur.** - Il y a trop d'eau dans le réservoir d'eau. Reportez-vous au chapitre Utilisation quotidienne, Vidange du réservoir d'eau.

 **Le voyant du réservoir d'eau vide est allumé.** - Il n'y a pas d'eau dans le réservoir.

Remplissez le réservoir d'eau. Si le voyant est toujours allumé, reportez-vous à Entretien et nettoyage, Nettoyage du réservoir d'eau.

**La cuisson à la vapeur ne fonctionne pas.**

- Il y a un résidu de calcaire dans l'ouverture de la purge de vapeur. - Nettoyez le réservoir d'eau (reportez-vous à Entretien et nettoyage) ou, s'il n'y a pas d'eau dans le réservoir, remplissez le réservoir d'eau.

**Il faut plus de trois minutes pour vidanger le réservoir d'eau ou l'eau fuit par l'ouverture de la purge de vapeur.** - Il y a un résidu de calcaire dans le réservoir d'eau. Reportez-vous à Entretien et nettoyage Nettoyage du réservoir d'eau.

**L'affichage indique "00:00".** - Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'heure actuelle.

**Err C2** - Débranchez la fiche Sonde de cuisson de la prise.

**Err C3** - Refermez la porte. Mettez à l'arrêt puis en fonctionnement l'appareil. Vérifiez que le verrouillage de la porte n'est pas cassé.

**Err F102** - Refermez la porte. Vérifiez que le verrouillage de la porte n'est pas cassé.

# 9. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

## 9.1 Fiche d'informations produit et informations produit conformément aux réglementations (UE) N° 65/2014 et (UE) N° 66/2014

|                                                                        |                                                                                                                                                       |         |
|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Nom du fournisseur                                                     | Electrolux                                                                                                                                            |         |
| Identification du modèle                                               | COPP40B 949284739<br>EOC7P30H 949284745<br>EOC7P87E 949284751<br>EOKPP4B0 949284737<br>EOP7X87H 949284752<br>KOPCX01H 949284741<br>OOPP40NT 949284736 |         |
| Indice d'efficacité énergétique                                        | 61.2                                                                                                                                                  |         |
| 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 | 0.52 kWh/cycle                                                                                                                                        |         |
| Nombre de cavités                                                      | 1                                                                                                                                                     |         |
| Source de chaleur                                                      | Électricité                                                                                                                                           |         |
| Volume                                                                 | 72 l                                                                                                                                                  |         |
| Type de four                                                           | Four encastrable                                                                                                                                      |         |
| Masse                                                                  | COPP40B                                                                                                                                               | 33.2 kg |
|                                                                        | EOC7P30H                                                                                                                                              | 33.2 kg |
|                                                                        | EOC7P87E                                                                                                                                              | 33.2 kg |
|                                                                        | EOKPP4B0                                                                                                                                              | 33.2 kg |
|                                                                        | EOP7X87H                                                                                                                                              | 33.2 kg |
|                                                                        | KOPCX01H                                                                                                                                              | 33.2 kg |
|                                                                        | OOPP40NT                                                                                                                                              | 33.2 kg |

Appareil testé conformément aux normes : EN CEI 60350-1.

## 9.2 Exigences en matière d'information conformément au règlement (UE) n° 2023/826

|                                                                                                           |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Consommation d'énergie en mode veille                                                                     | 0,8 W  |
| Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode de basse puissance applicable | 20 min |

Appareil testé conformément aux normes : EN 50564.

## 9.3 Conseils pour économiser l'énergie

- Gardez la porte fermée pendant la cuisson et évitez de l'ouvrir souvent.
- Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.
- Utilisez des plats en métal ou foncés, non réfléchissants.
- Sautez l'étape de préchauffage sauf si nécessaire.
- Minimisez les pauses entre la cuisson de plusieurs plats.
- Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie (uniquement sur certains modèles).
- Utilisez la chaleur résiduelle pour maintenir les aliments au chaud. Réduisez la température de l'appareil au minimum 3 - 10 min avant la fin de la cuisson.
- Éteignez la lampe pendant la cuisson, sauf si elle est nécessaire. Consultez « Configuration ».
- Circulation d'air humide (uniquement sur certains modèles) - 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. Sur certains modèles, cela prend 30 sec.
- 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. Pour activer une fonction de cuisson plus longtemps, réglez le temps de cuisson. L'arrêt automatique ne s'applique pas lorsque l'éclairage est allumé ou avec la fonction : .
- 12,5 h : 30-115 °C
- 8,5 h : 120-195 °C
- 5,5 h : 200-245 °C
- 3 h : maximum 250 °C

## 10. 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 appa-

reils 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.

**FR** Concerne la France uniquement :



**FR**

Cet appareil,  
ses accessoires  
et cordons  
se recyclent

REPRISE  
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER  
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER  
EN DÉCHÈTERIE



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



**FR**





