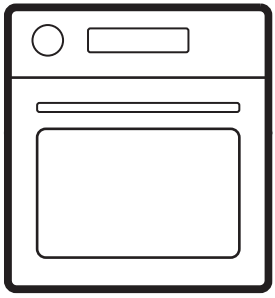
Electrolux

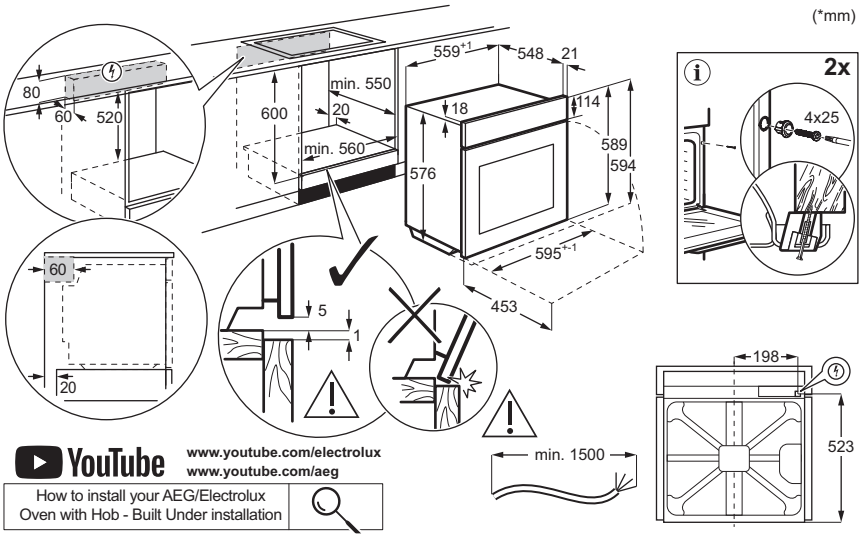
**electrolux.com/register**

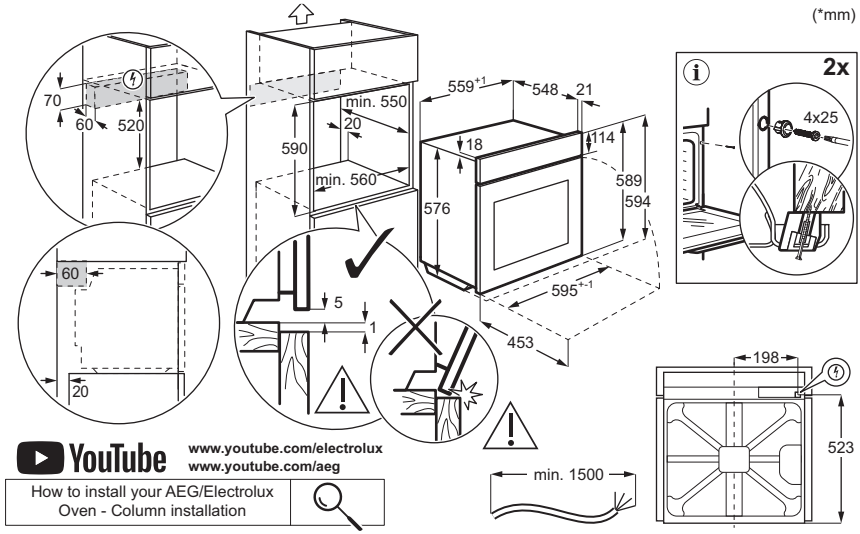


EOC4P46X
EOC6P56H
KOCDP66X
LOC6P46Z0

**FR** Notice d'utilisation | **Four vapeur** 2
**IT** Istruzioni per l'uso | **Forno a vapore** 20

## INSTALLATION / INSTALLAZIONE




Sous réserve de modifications.

**1.** CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....**3**
**2.** CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....**5**
**3.** DESCRIPTION DU PRODUIT..... **8**
**4.** AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....**9**
**5.** UTILISATION QUOTIDIENNE.....**9**
**6.** CONSEILS..... **14**
**7.** ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... **15**
**8.** DÉPANNAGE.....**18**
**9.** EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE..... **18**
**10.** CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES..... **19**

# 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 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 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 encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé ou toute personne disposant de qualifications similaires afin d'éviter tout danger électrique.
- AVERTISSEMENT : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- 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.

## 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.
- 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.

| 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 ($mm^2$) |
|---|---|
| maximum 1 380 | 3x0.75 |
| maximum 2 300 | 3x1 |
| maximum 3 680 | 3x1.5 |

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

## 2.3 Utilisation

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

- Ne modifiez pas les spécifications de l'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.

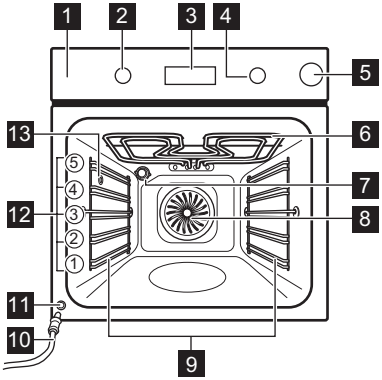
## 2.5 Mise au rebut

**⚠ 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 Molette des fonctions de cuisson
3 Affichage
4 Manette de commande
5 Réservoir d'eau
6 Résistance
7 Éclairage
8 Ventilateur
9 Support de grille, amovible
10 Tuyau de vidange
11 Vanne de vidange de l'eau
12 Niveaux de la grille
13 Tuyau de sortie de la vapeur

## 3.2 Panneau de commande

| | |
|---|---|
| | Appuyez pour régler les fonctions du minuteur. |
| | Maintenez la touche enfoncée pour régler la fonction : réchauffage rapide. |
| | Appuyez pour allumer et éteindre la lampe de l'appareil. |
| | Maintenez la touche enfoncée pour régler la fonction : verrouillage des touches. |
| OK | Appuyez sur pour confirmer votre sélection. |

**Voyants de l'affichage**

| | |
|---|---|
| | L'appareil est verrouillé. |
| | Sous-menu : Cuisson assistée. |
| | Sous-menu : Nettoyage. |
| | Sous-menu : Configurations |
| | Préchauffage rapide est activée. |
| | Le réservoir d'eau est vide. Remplissez le réservoir. |
| | Le réservoir d'eau est à moitié plein. |
| | Le réservoir d'eau est plein. |
| | La cuisson à la vapeur est activée. |
| | Minuteur est activée. |
| STOP | Heure de cuisson est activée. |
| | Démarrage retardé est activée. |
| | Compteur est activée. |
| | Barre de progression - indique visuellement quand l'appareil atteint la température réglée ou quand le temps de cuisson s'arrête. |

**Pour allumer l'appareil :**

1. Appuyez sur les manettes. Les molettes sortent (uniquement sur certains modèles).
2. Tournez la manette de sélection des modes de cuisson pour sélectionner la fonction.
3. Tournez la manette de commande pour choisir les réglages.

Pour éteindre l'appareil : tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt **0**.

# 4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

## 4.1 Réglage de l'heure

Lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois à l'alimentation électrique, attendez que l'écran affiche : **"00:00"** ou **"12:00"** (selon le modèle).

1. Tournez la manette de commande pour régler l'heure.
2. Appuyez sur la touche OK.

## 4.2 Préchauffage et nettoyage initiaux

1. Préchauffez l'appareil vide pour éliminer les odeurs. Aérez la pièce.
2. Retirez tous les accessoires et les supports de grille.
3. 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.
4. Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir.
5. 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

| | |
|---|---|
| | **Chaleur tournante** : Cuisson homogène, tendreté, séchage |
| | **Chauffage Haut/Bas** : Cuisson traditionnelle |
| | **Humidité Faible** (fonction vapeur) : Viande, volaille, plats au four, ragoûts |
| | **Plats Surgelés** : Frites, quartiers de pommes de terre, rouleaux de printemps |
| | **Fonction Pizza** (fonction vapeur jusqu'à 230°C) : Cuisson de pizza |
| | **Cuisson de sole** : Cuisson de gâteaux |
| | **Circulation d'air humide** : Cuisson |
| | **Gril** : Toaster, griller |
| | **Turbo gril** : Rôtir la viande, faire dorer |

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

## 5.2 Réglage des fonctions de cuisson

1. Tournez la molette des modes de cuisson pour sélectionner un mode de cuisson.
2. Tournez le bouton de commande pour régler la température.

Préchauffage rapide - appuyez et maintenez enfoncé pour raccourcir le temps de cuisson. Il est disponible pour certaines fonctions de cuisson. Le ventilateur peut s'allumer automatiquement.

## 5.3 Minuteur

1. Tournez les molettes pour sélectionner la fonction de cuisson et régler la température si nécessaire.
2. Appuyez sur jusqu'à ce que l'affichage indique une fonction de minuterie souhaitée :

**Minuteur**: Régler un décompte. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit.

STOP **Heure de cuisson** : Régler un décompte. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit et la cuisson s'arrête.

**Démarrage retardé** : Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit et la cuisson s'arrête.

3. Tournez la manette de commande pour régler l'heure.
4. Appuyez sur OK.
5. Lorsque la durée est écoulée, appuyez sur OK et tournez les molettes sur la position arrêt, si nécessaire.

## 5.4 Cuisson à la vapeur

1. Appuyez sur le réservoir d'eau pour l'ouvrir.
2. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau froide du robinet jusqu'au niveau maximum. N'utilisez pas d'autres liquides.

Assurez-vous de ne pas dépasser la capacité maximale du circuit de vapeur (environ 350 ml lorsqu'il est vide). Si le réservoir est plein, un symbole apparaît sur l'écran et le signal retentit.

3. Replacez le réservoir d'eau dans sa position initiale.
4. Vous pouvez régler la cuisson à la vapeur de deux manières :
   - Tournez la molette des fonctions de cuisson pour sélectionner et tournez le bouton de commande pour régler la température.
   - Tournez la molette des fonctions de cuisson sur et tournez la molette de commande pour sélectionner . Appuyez sur OK. Tournez la molette de commande pour sélectionner une fonction (S1 - S...) et, si nécessaire, réglez la température. Appuyez sur OK deux fois.
5. Préchauffez l'appareil avant d'y insérer les aliments. Remplissez à nouveau le réservoir d'eau pendant la cuisson si l'indicateur montre que le réservoir est vide.
6. Lorsque le temps de cuisson se termine, tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour éteindre l'appareil. Ouvrez la porte avec précaution. L'humidité qui s'échappe peut provoquer des brûlures.
7. 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.

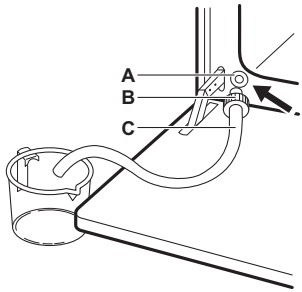
**Sous-menu : Cuisson à la vapeur**

| | Fonction | Description |
|---|---|---|
| **S1** | AirFry Plus | Combine la cuisson à la vapeur et la friture à air chaud pour cuisiner des mets croustillants, juteux et plus sains. |
| **S2** | Réhydratation vapeur | Cette fonction réchauffe délicatement les restes à la vapeur (110–130°C - réchauffage humide, 130–200°C - réchauffage plus croustillant). |
| **S3** | Cuisson du pain | Pour cuire du pain. |

## 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 Menu

Ouvrez le menu pour accéder à des plats à cuisson assistée et des configurations.

1. Tournez la molette des fonctions de cuisson sur ☰.

L'affichage montre , , , .

2. Tournez la manette de commande et sélectionnez l'icône pour accéder au sous-menu. Appuyez sur OK.

## 5.7 Réglage : 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. Tournez la molette des modes de cuisson sur ☰.
2. Tournez la molette de commande pour sélectionner . Appuyez sur OK.
3. Tournez le bouton de commande pour sélectionner un plat (P1 - P…). Appuyez sur OK.
4. Placez les aliments dans l'appareil. Appuyez sur OK.
5. Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.

**Sous-menu : Cuisson assistée**

| Légende | |
|---|---|
| | 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. |

L'affichage indique **P** et un **certain nombre** de plats que vous pouvez vérifier dans le tableau.

| | | |
|---|---|---|
| **P1** | **Rôti de bœuf, saignant** | 1 - 1,5 kg ; 4 - 5 cm d'épaisseur<br>**2** ; **plateau de cuisson**<br>Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil. |
| **P2** | **Rôti de bœuf, à point** | |
| **P3** | **Rôti de bœuf, bien cuit** | |
| **P4** | **Steak, à point,** 180 - 220 g par pièce ; 3 cm d'épaisseur<br>**3** ; plat à rôtir sur **grille métallique**<br>Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil. | |
| **P5** | **Bœuf rôti/braisé** (côte de bœuf, flanchet), 1,5 - 2 kg<br>**2** ; plat à rôtir sur **grille métallique**<br>Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez-le dans l'appareil. | |
| **P6** | **Rôti de bœuf, saignant**[1] | 1 - 1,5 kg ; 4 - 5 cm d'épaisseur<br>**2** ; **plateau de cuisson**<br>Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil. |
| **P7** | **Rôti de bœuf, à point** [1] | |
| **P8** | **Rôti de bœuf, bien cuit** [1] | |
| **P9** | **Filet de bœuf, saignant** [1] | 0.5 - 1,5 kg ; 5 - 6 cm d'épaisseur<br>**2** ; **plateau de cuisson**<br>Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil. |
| **P10** | **Filet de bœuf, à point**[1] | |
| **P11** | **Filet de bœuf, bien cuit**[1] | |
| **P12** | **Rôti de veau** (par ex. épaule), 0,8 - 1,5 kg; 4 cm d'épaisseur<br>**2** ; plat à rôtir sur **grille métallique**<br>Ajoutez du liquide. Rôti couvert. | |
| **P13** | **Rôti de col ou épaule de porc,** 1,5 - 2 kg<br>**1** ; plat à rôtir sur **grille métallique**<br>Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson. | |
| **P14** | **Porc émincé,** 1,5 - 2 kg [1]<br>**2** ; **plateau de cuisson**<br>Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène. | |
| **P15** | **Filet de porc, frais,** 1 - 1,5 kg ; 5 - 6 cm d'épaisseur<br>**2** ; plat à rôtir sur **grille métallique**<br>Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil. | |

| | |
|---|---|
| P16 | **Travers de porc,** 2 - 3 kg ; crus, 2 - 3 cm d'épaisseur<br>**3** ; **plat profond**<br>Ajoutez du liquide pour recouvrir le fond d'un plat. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson. |
| P17 | **Gigot d'agneau avec os,** 1,5 - 2 kg ; 7 - 9 cm d'épaisseur<br>**2** ; plat à rôtir sur **plateau de cuisson**<br>Ajoutez du liquide. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson. |
| P18 | **Poulet entier,** 1 - 1,5 kg ; frais<br>**2** ; cocotte sur **plateau de cuisson**<br>Retournez le poulet à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène. |
| P19 | **Demi-poulet,** 0,5 - 0,8 kg<br>**3** ; **plateau de cuisson** |
| P20 | **Escalope de poulet,** 180 - 200 g par pièce<br>**2** ; cocotte sur **grille métallique**<br>Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. |
| P21 | **Cuisses de poulet, fraîches**<br>**3** ; **plateau de cuisson**<br>Si vous avez mariné les cuisses de poulet, réglez une température inférieure et faites-les cuire plus longtemps. |
| P22 | **Canard entier,** 2 - 3 kg<br>**2** ; plat à rôtir sur **grille métallique**<br>Placez la viande sur un plat à rôtir. Retournez le canard à la moitié du temps de cuisson. |
| P23 | **Oie entière,** 4 - 5 kg<br>**2** ; **plat profond**<br>Placez la viande sur un plateau de cuisson profond. Retournez l'oie à la moitié du temps de cuisson. |
| P24 | **Pain de viande,** 1 kg<br>**2** ; **grille métallique** |
| P25 | **Poisson entier, grillé,** 0,5 - 1 kg par poisson<br>**2** ; **plateau de cuisson**<br>Remplissez le poisson avec du beurre, des épices et des herbes. |
| P26 | **Filet de poisson**<br>**3** ; cocotte sur **grille métallique** |
| P27 | **Cheesecake**<br>**2** ; ∅ 28 cm moule à charnière sur **grille métallique** |
| P28 | **Gâteau aux pommes**<br>**3** ; **plateau de cuisson** |
| P29 | **Tartelettes aux pommes**<br>**2** ; moule à tarte sur **grille métallique** |
| P30 | **Tarte aux pommes**<br>**1** ; ∅ 22 moule à tarte sur cm**grille métallique** |
| P31 | **Brownies,** 2 kg de pâte<br>**3** ; **plat profond** |
| P32 | **Muffins**<br>**3** ; plaque à muffins sur **grille métallique** |
| P33 | **Quatre-quarts**<br>**2** ; moule quatre-quarts sur **grille métallique** |
| P34 | **Pommes de terre au four,** 1 kg<br>**2** ; **plateau de cuisson**<br>Utilisez des pommes de terre entières avec la peau. |
| P35 | **Pomme quartiers,** 1 kg<br>**3** ; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé<br>Coupez les pommes de terre en morceaux. |
| P36 | **Mélange de légumes grillés,** 1 - 1,5 kg<br>**3** ; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé<br>Coupez les légumes en morceaux. |
| P37 | **Croquettes, surgelées,** 0,5 kg<br>**3** ; **plateau de cuisson** |
| P38 | **Pommes de terre, surgelées,** 0,75 kg<br>**3** ; **plateau de cuisson** |
| P39 | **Lasagnes à la viande/aux légumes avec feuilles de pâtes sèches,** 1 - 1,5 kg<br>**1** ; cocotte sur **grille métallique** |
| P40 | **Gratin de pommes de terre** (pommes de terre crues), 1 - 1,5 kg<br>**1** ; cocotte sur **grille métallique**<br>Tournez le plat après la moitié du temps de cuisson. |

| | |
|---|---|
| **P41** | **Pizza fraîche, fine**<br>**2** ; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé |
| **P42** | **Pizza fraîche, épaisse**<br>**2** ; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé |
| **P43** | **Quiche**<br>**2** ; moule à gâteaux sur **grille métallique** |
| **P44** | **Baguette/Ciabatta/Pain blanc,** 0,8 kg<br>**2** ; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé<br>Prolonger le temps pour le pain blanc. |
| **P45** | **Céréales complètes / Riz / Pain noir,** 1 kg<br>**2** ; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé/moule quatre-quarts sur **grille métallique** |

[1] Cuisson à basse température.

## 5.8 Modification : Configurations

1. Tournez la molette des modes de cuisson sur .
2. Tournez la molette de commande pour sélectionner . Appuyez sur OK.
3. Tournez la manette pour sélectionner le réglage. Appuyez sur OK.
4. Tournez le bouton de commande pour régler la valeur. Appuyez sur OK.
5. Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour quitter le Menu .

**Sous-menu : Configurations**

| | Réglage | Valeur |
|---|---|---|
| **01** | Heure actuelle | Modifier |
| **02** | Affichage Luminosité | 1 - 5 |
| **03** | Son touches | 1 - Bip, 2 - Clic, 3 - Son off |
| **04** | Volume alarme | 1 - 4 |
| **05** | Compteur | Marche/Arrêt |
| **06** | Eclairage four | Marche/Arrêt |
| **07** | Préchauffage rapide | Marche/Arrêt |
| **08** | Nettoyage conseillé | Marche/Arrêt |
| **09** | Mode démo | Code d'activation : 2468 |
| **10** | Version du logiciel | Contrôle |
| **11** | Réinitialiser tous les réglages | Oui/Non |

## 5.9 Touches Verrouil

Cette fonction permet d'éviter une modification accidentelle de la fonction de l'appareil.

Lorsqu'il est activé pendant que l'appareil est en cours d'utilisation, il verrouille le bandeau de co'mmande, 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.

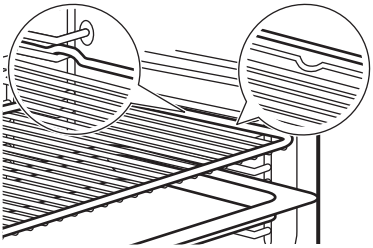
- Maintenez la touche enfoncée pour activer ou désactiver la fonction.

Un signal sonore retentit. - clignote 3 x lorsque le verrouillage est activé. Le hublot de l'appareil est verrouillé.

## 5.10 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 égouttants.

# 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) |
| 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 IInformations pour les laboratoires d'essais

Tests conformes à la norme IEC 60350-1.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 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. Cela peut endommager le four ou l'armoire.

1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Retirez tous les accessoires ne résistant pas à la pyrolyse du four.

3. Nettoyez l'intérieur du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux.
4. Tournez la molette des modes de cuisson sur pour accéder à Menu .
5. Tournez la molette pour sélectionner et appuyez sur OK.

| Programme de nettoyage | Durée |
|---|---|
| C1 - Nettoyage léger | 1 h |
| C2 - Nettoyage normal | 1 h 30 min |
| C3 - Nettoyage complet | 2 h 30 min |

6. Tournez la manette de commande pour sélectionner le programme de nettoyage et appuyez sur OK.
7. Appuyez sur OK pour démarrer le nettoyage.

Lorsque le nettoyage commence, la porte de l'appareil se verrouille et l'éclairage s'éteint. Ne démarrez pas la fonction si vous n'avez pas entièrement fermé la porte du four. La porte se déverrouille lorsque l'affichage indique .

8. Après le nettoyage, tournez la molette des modes de cuisson sur la position Arrêt.
9. Attendez que l'appareil soit froid et que la porte se déverrouille. Nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon doux et de l'eau.

## 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 la section Utilisation quotidienne, Modification : 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 tous 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. Tournez la molette des modes de cuisson sur pour accéder à Menu .
5. Tournez la molette pour sélectionner et appuyez sur OK.
6. Tournez la molette de commande sur C4.
7. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau froide du robinet jusqu'au niveau maximal (environ 350 ml).
8. Appuyez sur OK. Lorsque le nettoyage démarre, l'ampoule est éteinte.

**Durée :** 30 min
Lorsque le nettoyage est terminé, un signal sonore retentit. Éteint l'appareil.

9. 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.

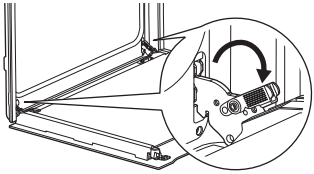
| Dureté de l'eau (°Th) | Utilisation de la vapeur | Nettoyez le réservoir d'eau tous les (mois) : |
|---|---|---|
| 0 - 15 (douce à moyenne) | Souvent ( ≥1 fois/semaine) | 12 |
| | Rarement (≤1 fois/mois) | 24 |

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

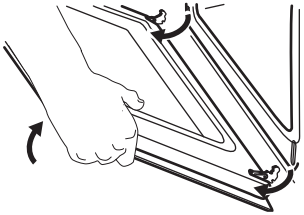
## 7.7 Retrait et installation de la porte

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.

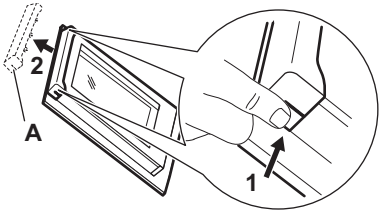
1. Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.
2. Soulevez et tirez les loquets jusqu'à ce qu'ils produisent un clic.



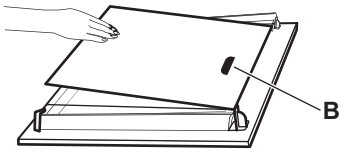
3. Fermez la porte du four à mi-chemin de la première position d'ouverture. Puis, soulevez et tirez pour retirer la porte de son emplacement.



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.

Si l'affichage indique un code d'erreur qui ne figure pas dans ce tableau, désactivez et réenclenchez le fusible de l'habitation pour redémarrer l'appareil. Si le code d'erreur réapparaît, contactez un service après-vente agréé.

**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.

**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 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 | EOC4P46X 949494564<br>EOC6P56H 949494563<br>KOCDP66X 949494562<br>LOC6P46Z0 949284200 |
| 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 | EOC4P46X | 30,8 kg |
| | EOC6P56H | 32,0 kg |
| | KOCDP66X | 31,9 kg |
| | LOC6P46Z0 | 32,0 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 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.
- 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 avec la fonction Démarrage retardé ou lorsque l'éclairage est allumé.
  - 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 appareils électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils marqués du symbole avec les déchets ménagers. Rapportez ce produit à votre centre de recyclage local ou renseignez-vous auprès de votre mairie.



**1.** INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA.... **20**
**2.** ISTRUZIONI DI SICUREZZA..... **22**
**3.** DESCRIZIONE DEL PRODOTTO..... **25**
**4.** PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA..... **26**
**5.** USO QUOTIDIANO..... **26**
**6.** CONSIGLI E SUGGERIMENTI..... **31**
**7.** CURA E PULIZIA..... **32**
**8.** RISOLUZIONE DEI PROBLEMI..... **34**
**9.** EFFICIENZA ENERGETICA..... **35**
**10.** CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE... **36**

# 1. ⚠ INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

## 1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere l'imballaggio lontano dalla portata dei bambini e smaltirlo correttamente.
- AVVERTENZA: L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere lontani bambini e animali domestici durante l'uso e il raffreddamento.
- Attivare il dispositivo di sicurezza per bambini, se disponibile.
- I bambini non devono pulire o effettuare la manutenzione dell'apparecchiatura senza supervisione.

## 1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L’apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest’apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest’apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d’albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico medio.
- Non utilizzare l’apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Prima di ogni operazione di manutenzione, scollegare l’apparecchiatura dall’alimentazione elettrica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.
- AVVERTENZA: Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- AVVERTENZA: L’elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l’uso. Prestare attenzione a non toccare le resistenze o la superficie della cavità dell’apparecchiatura.
- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere o inserire accessori o pirofile.
- Per rimuovere i supporti del ripiano, tirare prima la parte anteriore del supporto del ripiano e poi l'estremità posteriore lontano dalle pareti laterali. Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro dello sportello per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Prima della pulizia per pirolisi rimuovere gli accessori e i depositi/le fuoriuscite eccessivi dalla cavità dell’apparecchiatura.

# 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

## 2.1 Installation

**⚠ AVVERTENZA!**
L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Seguire le istruzioni di installazione disponibili sul nostro sito web.
- Prestare attenzione quando si sposta l'apparecchiatura, poiché è pesante. Utilizzare guanti di sicurezza e calzature adeguate.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e adeguato che soddisfi i requisiti di installazione.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prima di montare l'apparecchiatura, assicurarsi che sia in piano e che la porta si apra senza limitazioni.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema di raffreddamento elettrico. Quest'ultimo funziona a corrente elettrica.

## 2.2 Collegamento elettrico

**⚠ AVVERTENZA!**
Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- Assicurarsi che i parametri sulla targhetta siano compatibili con i valori nominali dell'alimentazione della rete elettrica.
- L'apparecchiatura deve essere collegata a terra. Utilizzare sempre una presa con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Evitare di danneggiare la spina e il cavo di alimentazione. Se è necessaria la sostituzione, questa deve essere effettuata dal nostro Centro di assistenza tecnica autorizzato.
- Non lasciare che i cavi di alimentazione tocchino o si avvicinino allo sportello dell'apparecchiatura o alla nicchia sottostante, soprattutto quando è in funzione o lo sportello è caldo.
- La protezione contro gli urti delle parti sotto tensione e isolate deve essere fissata saldamente e non deve essere rimovibile senza attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine del processo di installazione. Assicurarsi di accedere alla spina dopo l'installazione.
- Se la presa di alimentazione è allentata, non collegare la spina.
- Non scollegare l'apparecchiatura tirando il cavo di alimentazione. Staccare sempre la spina di alimentazione.
- Utilizzare esclusivamente dispositivi di isolamento appropriati: interruttori automatici, fusibili (quelli a vite devono essere rimossi dal portafusibili), salvavita con messa a terra e contattori.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che scollega l'apparecchiatura dalla rete elettrica a tutti i poli, con una larghezza di apertura dei contatti di almeno 3 mm.
- Chiudere completamente la porta dell'apparecchiatura prima di collegarlo alla rete elettrica.
- La dotazione standard dell'apparecchiatura al momento della fornitura prevede una spina e un cavo di rete.

| Tipi di cavi disponibili per l'installazione o la sostituzione per l'Europa: |
|---|
| H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F |

Per la sezione del cavo, fare riferimento alla potenza totale sulla targhetta dei dati. È anche possibile consultare la tabella:

| Potenza totale (W) | Sezione del cavo ($mm^2$) |
|---|---|
| max 1,380 | 3x0.75 |
| max 2,300 | 3x1 |
| max 3,680 | 3x1.5 |

Il cavo di terra (cavo verde/giallo) deve essere 2 cm più lungo rispetto al cavo di fase marrone e a quello neutro blu.

## 2.3 Utilizzo

**⚠ AVVERTENZA!**
Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Spegnere l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione quando si apre lo sportello dell'apparecchiatura durante il funzionamento, poiché potrebbero fuoriuscire aria calda e miscele infiammabili provenienti dagli ingredienti alcolici.
- Non accendere l'apparecchiatura con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sullo sportello aperto.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Tenere lontane scintille e fiamme libere dall'apparecchiatura quando lo sportello è aperto.
- Utilizzare esclusivamente barattoli e contenitori in vetro approvati per le marmellate/conserve.
- Non posizionare prodotti infiammabili vicino all'apparecchiatura.

**⚠ AVVERTENZA!**
Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:
  - Non posizionare oggetti da forno o altri oggetti direttamente sul fondo della cavità.
  - Non posizionare il foglio di alluminio direttamente sul fondo della cavità.
  - Non versare acqua direttamente all'interno dell'elettrodomestico caldo.
  - Non lasciare piatti e alimenti umidi nell'apparecchiatura dopo la cottura.
  - Prestare attenzione durante la rimozione o l'installazione degli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inossidabile non influisce sulle prestazioni dell'apparecchiatura.
- Si consiglia di utilizzare una teglia profonda per torte umide, poiché i succhi di frutta potrebbero causare macchie permanenti.
- Eseguire sempre la cottura con lo sportello dell'apparecchiatura chiuso.
- Se l'apparecchiatura è installata dietro un pannello di un mobile, non chiudere il pannello durante l'uso o fino a quando l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata, al fine di evitare danni causati dal riscaldare e dall'umidità.
- Informazioni relative alla lampadina (o lampadine) all'interno di questo prodotto e alle lampadine di ricambio vendute separatamente: queste lampadine sono progettate per resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'elettrodomestico. Non sono destinate all'uso in altre applicazioni e non sono idonee per l'illuminazione di ambienti domestici.
- Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche .
- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato. Utilizzare solo ricambi originali.

## 2.4 Cura e pulizia

**⚠ AVVERTENZA!**
Rischio di lesioni, di incendio o di danni all'apparecchiatura.

- Spegnere e staccare la spina dell'apparecchiatura prima di eseguire la manutenzione.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia fredda per evitare la rottura del vetro. In caso di danni ai pannelli di vetro della porta, contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato per la sostituzione.
- Prestare attenzione durante la rimozione dello sportello dall'apparecchiatura: pesa.
- Pulire e asciugare l'apparecchiatura, la sua cavità e gli accessori dopo ogni utilizzo per evitare la condensa di vapore, la corrosione e il deterioramento della superficie.

- Controllare regolarmente il prodotto alla ricerca di segni di deterioramento che potrebbero renderlo inadatto al contatto con gli alimenti, come crepe, bolle, delaminazione, restringimento, appiccicosità, corrosione o altri cambiamenti visibili nella consistenza o nell'aspetto. Seguire le istruzioni di pulizia e manutenzione per evitare il deterioramento.
- Utilizzare un panno in microfibra, acqua tiepida e detersivi neutri per la pulizia dell'apparecchiatura e degli accessori. Non utilizzare prodotti abrasivi, spugne, solventi, oggetti con bordi taglienti o metallici.
- Seguire le istruzioni di sicurezza sulla confezione quando si utilizza uno spray per forno.

**Pulizia per pirolisi**

- Leggere tutte le istruzioni relative alla pulizia per pirolisi
- Prima di eseguire la pulizia per pirolisi e il preriscaldamento iniziale, rimuovere dalla cavità del forno:
  - eventuali residui di cibo in eccesso, perdite di olio o grasso/versamenti
  - eventuali oggetti rimovibili (compresi ripiani, guide laterali, ecc., forniti con l'apparecchiatura), in particolare pentole antiaderenti, gastronorm, lamiere dolci, utensili antiaderenti, ecc.
- Mantenere i bambini lontani durante la pulizia per pirolisi, poiché l'apparecchiatura diventa molto calda e rilascia aria calda dalle prese d'aria anteriori.
- La pulizia per pirolisi rilascia fumi dai residui di cottura e dai materiali da costruzione. Assicurarsi di una buona ventilazione durante e dopo il preriscaldamento iniziale e la pulizia per pirolisi.
- Non versare o applicare acqua sulla porta del forno durante e dopo la pulizia per pirolisi per evitare di danneggiare i pannelli in vetro.
- I fumi provenienti dai forni pirolitici/residui di cottura non sono nocivi per gli esseri umani, compresi bambini e , né per le persone affette da patologie.
- Tenere gli animali domestici lontani dall'apparecchiatura durante e dopo la fase di pulizia per pirolisi e il preriscaldamento iniziale. I piccoli animali domestici (soprattutto uccelli e rettili) possono essere altamente sensibili alle variazioni di temperatura e ai fumi emessi.
- Le superfici antiaderenti di pentole, padelle, teglie e utensili possono essere danneggiate dalla pulizia per pirolisi ad alta temperatura e possono rilasciare fumi nocivi a basso livello.

**Cottura a vapore**

- Il vapore che fuoriesce può provocare ustioni:
  - Non aprire lo sportello dell'elettrodomestico durante la cottura a vapore.
  - Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchiatura dopo la cottura a vapore.

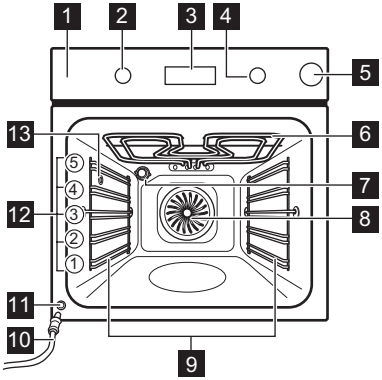
## 2.5 Smaltimento

**⚠ AVVERTENZA!**
Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Disconnettere l'apparecchiatura dall'alimentazione di rete, quindi tagliare e smaltire il cavo elettrico.

# 3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

## 3.1 Panoramica generale




1 Pannello dei comandi
2 Manopola per le funzioni cottura
3 Display
4 Manopola di regolazione
5 Serbatoio dell'acqua
6 Resistenza
7 Lampadina
8 Ventola
9 Supporto ripiano, rimovibile
10 Tubo di scarico
11 Valvola di scarico dell'acqua
12 Posizioni ripiano
13 Uscita vapore

## 3.2 Pannello dei comandi

| | |
|---|---|
| | Premere per impostare le funzioni del timer. |
| | Tenere premuto per impostare la funzione: Riscaldamento rapido. |
| | Premere per accendere e spegnere la luce dell'apparecchiatura. |
| | Tenere premuto per impostare il Blocco tasti. |
| OK | Premere per confermare la selezione. |

**Spie display**

| | |
|---|---|
| | L'apparecchiatura è bloccata. |
| | Sottomenu: Cottura guidata. |
| | Sottomenu: Pulizia. |
| | Sottomenu: Impostazioni |
| | Riscaldamento rapido è attivato. |
| | Il serbatoio dell'acqua è vuoto. Riempire nuovamente il serbatoio. |
| | Il serbatoio dell'acqua è mezzo pieno. |
| | Il serbatoio dell'acqua è pieno. |
| | La cottura a vapore è attivata. |
| | Contaminuti è attivato. |
| STOP | Tempo di cottura è attivato. |
| | Ora partenza ritardata è attivato. |
| | Timer è attivato. |
| | Barra di avanzamento: indica visivamente quando l'apparecchiatura raggiunge la temperatura impostata o quando il tempo di cottura termina. |

**Per accendere l'apparecchiatura:**

1. Premere le manopole. Le manopole fuoriescono dalla sede (solo modelli selezionati).
2. Ruotare la manopola delle funzioni cottura per selezionare una funzione.
3. Ruotare la manopola di controllo per regolare le impostazioni.

Per spegnere l'apparecchiatura: ruotare la manopola delle funzioni cottura fino a portarla in posizione off **0**.

# 4. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA

## 4.1 Impostazione del tempo

Dopo il primo collegamento alla corrente, attendere fino a che sul display non compare: **"00:00"** o **"12:00"** (a seconda del modello).

1. Ruotare la manopola di regolazione per impostare l'ora.
2. Premere OK.

## 4.2 Preriscaldamento iniziale e pulizia

1. Preriscaldare l'apparecchiatura vuota per eliminare eventuali odori. Aerare bene l'ambiente.
2. Rimuovere tutti gli accessori e i supporti per ripiani.
3. Impostare ogni funzione alla temperatura massima e lasciare che l'apparecchiatura funzioni per durate specificate: 1 h, 15 min, 15 min. Fare riferimento a Uso quotidiano.
4. Spegnere l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare.
5. Pulire con un panno in microfibra, acqua tiepida e un detersivo delicato. Sostituire accessori e supporti per i ripiani.

# 5. USO QUOTIDIANO

## 5.1 Funzioni cottura

| | |
|---|---|
| | **Cottura ventilata**: Cottura omogenea, tenerezza, essiccazione |
| | **Cottura convenzionale**: Cottura tradizionale |
| | **Umidità bassa** (funzione vapore): Carne, pollame, piatti da forno, sformati |
| | **Cibi congelati**: Patatine fritte, spicchi di patate, involtini primavera |
| | **Funzione Pizza**(funzione vapore fino a 230°C): Preparare la pizza |
| | **Resistenza inferiore**: Cuocere dolci |
| | **Cottura ventilata umida**: Cottura al forno |
| | **Grill**: Tostatura, cottura al grill |
| | **Doppio grill ventilato**: Arrostire carne, rosolare |

La lampada potrebbe spegnersi automaticamente a una temperatura inferiore a 80°C durante alcune funzioni del forno.

## 5.2 Impostazione delle funzioni cottura

1. Ruotare la manopola delle funzioni cottura per selezionare una funzione cottura.
2. Ruotare la manopola di regolazione della temperatura per impostare la temperatura.

Riscaldamento rapido - tenere premuto per ridurre il tempo di cottura. È disponibile per alcune funzioni cottura. La ventola può accendersi automaticamente.

## 5.3 Timer

1. Ruotare le manopole per selezionare la funzione cottura e impostare la temperatura, se necessario.
2. Premere finché il display non mostra una funzione timer desiderata:

**Contaminuti**: Impostare un conto alla rovescia. Allo scadere del timer, viene emesso un segnale acustico.

**Tempo di cottura**: Impostare un conto alla rovescia. Quando il timer termina, il segnale suona e la cottura si ferma.

**Ora partenza ritardata**: Per posticipare l'inizio e/o la fine della cottura. Quando il timer termina, viene emesso un segnale acustico e la cottura si ferma.

3. Ruotare la manopola di regolazione per impostare l'ora.
4. Premere OK.

5. Allo scadere del tempo, premere OK e ruotare le manopole in posizione off, se necessario.

## 5.4 Cottura a vapore

1. Premere il serbatoio dell'acqua per aprirlo.
2. Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua fredda del rubinetto fino al livello massimo. Non utilizzare altri liquidi.

Assicurarsi di non superare la capacità massima dell'impianto a vapore (circa 350 litrimla vuoto). Se il serbatoio è pieno, sul display compare il simbolo e viene emesso un segnale acustico.

3. Premere per riportare il serbatoio dell'acqua nella posizione iniziale.
4. È possibile impostare la cottura a vapore in due modi:
   - Ruotare la manopola delle funzioni di cottura per selezionare e ruotare la manopola di comando per impostare la temperatura.
   - Ruotare la manopola delle funzioni di cottura su e ruotare la manopola di comando per selezionare. Premere OK. Ruotare la manopola di comando per selezionare una funzione (S1 - S...) e, se necessario, impostare la temperatura. Premete due volte OK.
5. Preriscaldare l'apparecchiatura prima di inserire gli alimenti. Se l'indicatore del serbatoio dell'acqua segnala che il serbatoio è vuoto, riempire il serbatoio durante la cottura.
6. Al termine della cottura, ruotare la manopola delle funzioni di cottura fino a portarla in posizione off per spegnere l'apparecchiatura. Aprire la porta con cautela. L'umidità che fuoriesce può provocare ustioni.
7. Svuotare sempre il serbatoio dell'acqua dopo ogni cottura a vapore per prevenire la formazione di calcare ed evitare malfunzionamenti, come la fuoriuscita di acqua dall'uscita del vapore. Attendere almeno 60 minutiminprima di svuotare.

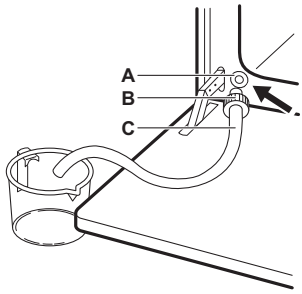
**Sottomenu: Cottura a vapore**

| | Funzione | Descrizione |
|---|---|---|
| **S1** | AirFry Plus | Combina vapore e cottura ad aria per piatti croccanti, succosi e sani. |
| **S2** | Rigenera a vapore | Questa funzione riscalda delicatamente i cibi avanzati con il vapore (110–130°C - riscaldamento umido, 130–200°C - riscaldamento per un risultato più croccante). |
| **S3** | Cottura Pane | Per cuocere il pane. |

## 5.5 Svuotamento del serbatoio dell'acqua

| Indicatore del serbatoio d'acqua | |
|---|---|
| | Il serbatoio è pieno. |
| | Il serbatoio è mezzo pieno. |
| | Il serbatoio è vuoto. Riempire nuovamente il serbatoio. |

1. Spegnere l'apparecchiatura e accertarsi che sia fredda.
2. Collegare il tubo di scarico **C** alla valvola di scarico **A** attraverso il connettore **B**.




3. Tenere l'estremità del tubo sotto il livello **A** e premere **B** ripetutamente per raccogliere l'acqua restante.
4. Staccare **C** e **B** asciugare il vano interno del forno con una spugna morbida.

## 5.6 Menu

Aprire il Menu per accedere ai piatti con Cottura guidata e alle impostazioni.

1. Ruotare la manopola delle funzioni di cottura su .

Il display mostra , , , .

2. Ruotare la manopola di controllo e selezionare l'icona per accedere al sottomenu. Premere OK.

## 5.7 Impostazione: Cottura guidata

Il sottomenu Cottura guidata consiste in programmi pensati per piatti dedicati. I programmi iniziano con un'impostazione idonea. È possibile regolare il tempo e la temperatura durante la cottura.

1. Ruotare la manopola delle funzioni di calore su .
2. Ruotare la manopola di controllo per selezionare . Premere OK.
3. Ruotare la manopola di controllo per selezionare un piatto (P1 - P...). Premere OK.
4. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura. Premere OK.
5. Al termine della funzione, controllare se il cibo è pronto. Prolungare il tempo di cottura, se necessario.

**Sottomenu: Cottura guidata**

| Legenda | |
|---|---|
| | Riempire la vaschetta dell'acqua con l'acqua per la cottura a vapore. |
| | Preriscaldare l'apparecchiatura prima di iniziare la cottura. |
| | Livello del ripiano. Fare riferimento a Descrizione del prodotto. |

Sul display viene visualizzato **P** e il **numero** del piatto, che è possibile controllare nella tabella.

| | | |
|---|---|---|
| **P1** | **Roast beef, al sangue** | 1 - 1,5 kg; spessore 4 - 5 cm<br>**2**; **lamiera dolci**<br>Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura. |
| **P2** | **Roast beef, cottura media** | |
| **P3** | **Roast beef, ben cotto** | |
| **P4** | **Bistecca, media cottura** 180 - 220 g a pezzo; spessore 3 cm<br>**3**; pirofila per arrosto su **ripiano a filo**<br>Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura. | |
| **P5** | **Arrosto di manzo / brasato** (costoletta, fesa) 1,5 - 2 kg<br>**2**; pirofila per arrosto su **ripiano a filo**<br>Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Aggiungere liquido. Inserire nell'apparecchiatura. | |
| **P6** | **Roast beef, al sangue**[1)] | 1 - 1,5 kg; spessore 4 - 5 cm<br>**2**; **lamiera dolci**<br>Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura. |
| **P7** | **Roast beef, cottura media**[1)] | |
| **P8** | **Roast beef, ben cotto** [1)] | |
| **P9** | **Filetto di manzo, al sangue** [1)] | 0.5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm spesso<br>**2**; **lamiera dolci**<br>Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura. |
| **P10** | **Filetto di manzo, cottura media** [1)] | |
| **P11** | **Filetto di manzo, ben cotto** [1)] | |
| **P12** | **Arrosto di vitello** (ad esempio spalla), 0,8 - 1,5 kg; spessore 4 cm<br>**2**; pirofila per arrosto su **ripiano a filo**<br>Aggiungere liquido. Arrosto coperto. | |
| **P13** | **Collo o spalla di maiale arrosto** 1,5 - 2 kg<br>**1**; pirofila per arrosto su **ripiano a filo**<br>Girare la carne a metà cottura. | |
| **P14** | **Maiale sfilacciato,** 1,5 - 2 kg [1)]<br>**2**; **lamiera dolci**<br>Girare la carne a metà cottura per ottenere una doratura uniforme. | |
| **P15** | **Lombo di maiale fresco,** 1 - 1,5 kg; spessore 5 - 6 cm<br>**2**; pirofila per arrosto su **ripiano a filo**<br>Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura. | |
| **P16** | **Costolette di maiale,** 2 - 3 kg; uso a crudo, spessore 2 - 3 cm<br>**3**; **leccarda**<br>Aggiungere il liquido per coprire il fondo di un piatto. Girare la carne a metà cottura. | |

| | |
|---|---|
| P17 | **Coscia di agnello con osso,** 1,5 - 2 kg; spessore 7 - 9 cm<br>**2**; pirofila per arrosto su **lamiera dolci**<br>Aggiungere liquido. Girare la carne a metà cottura. |
| P18 | **Pollo intero,** 1 - 1,5 kg; fresco<br>**2**; sformato su **lamiera dolci**<br>Girare il pollo a metà cottura per ottenere una doratura uniforme. |
| P19 | **Mezzo pollo,** 0,5 - 0,8 kg<br>**3**; **lamiera dolci** |
| P20 | **Petto di pollo,** 180 - 200 g a pezzo<br>**2**; sformato su **ripiano a filo**<br>Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. |
| P21 | **Cosce di pollo, fresche**<br>**3**; **lamiera dolci**<br>Se le cosce di pollo sono state marinate prima, impostare la temperatura più bassa e cuocerle più a lungo. |
| P22 | **Anatra, intera** 2 - 3 kg<br>**2**; pirofila per arrosto su **ripiano a filo**<br>Sistemare la carne sulla teglia. Girare l'anatra a metà cottura. |
| P23 | **Oca, intera,** 4 - 5 kg<br>**2**; **padella profonda**<br>Sistemare la carne su una teglia da forno profonda. Girare l'oca a metà cottura. |
| P24 | **Polpettone** 1 kg<br>**2**; **ripiano a filo** |
| P25 | **Pesce intero, grigliato** 0,5 - 1 kg a pesce<br>**2**; **lamiera dolci**<br>Farcire il pesce con burro, spezie ed erbe. |
| P26 | **Filetto di pesce**<br>**3**; sformato su **ripiano a filo** |
| P27 | **Cheesecake**<br>**2**; ∅ 28 cm tortiera apribile su **ripiano a filo** |
| P28 | **Torta di mele**<br>**3**; **lamiera dolci** |
| P29 | **Crostata di mele**<br>**2**; tortiera su **griglia metallica** |
| P30 | **Crostata di mele americana**<br>**1**; ∅ 22 cm tortiera su **griglia metallica** |
| P31 | **Brownies,** 2 kg di pasta<br>**3**; **leccarda** |
| P32 | **Muffin**<br>**3**; vassoio muffin su **ripiano a filo** |
| P33 | **Torta di pane**<br>**2**; leccarda su **ripiano a filo** |
| P34 | **Patate al forno** 1 kg<br>**2**; **lamiera dolci**<br>Utilizzare patate intere con la buccia. |
| P35 | **Patate a spicchi,** 1 kg<br>**3**; **lamiera dolci** rivestita con carta forno<br>Tagliare le patate a pezzi. |
| P36 | **Verdure miste grigliate,** 1 - 1.5 kg<br>**3**; **lamiera dolci** rivestita con carta forno<br>Tagliare le verdure a pezzi. |
| P37 | **Crocchette, surgelate,** 0,5 kg<br>**3**; **lamiera dolci** |
| P38 | **Patatine, surgelate** 0,75 kg<br>**3**; **lamiera dolci** |
| P39 | **Lasagna di carne/verdure con fogli di pasta secca** 1 - 1,5 kg<br>**1**; sformato su **ripiano a filo** |
| P40 | **Patate gratinate** (patate crude) 1 - 1,5 kg<br>**1**; sformato su **ripiano a filo**<br>Ruotare il piatto a metà del tempo di cottura. |
| P41 | **Pizza fresca, sottile**<br>**2**; **lamiera dolci** rivestita con carta forno |
| P42 | **Pizza fresca, spessa**<br>**2**; **lamiera dolci** rivestita con carta forno |
| P43 | **Quiche**<br>**2**; teglia da forno su **griglia metallica** |

| | |
|---|---|
| **P44** | **Baguette / ciabatta / pane bianco** 0,8 kg<br>2; **lamiera dolci** rivestita con carta forno<br>Più tempo necessario per il pane bianco. |
| **P45** | **Pane integrale / segale / nero** 1 kg<br>2; **lamiera dolci** rivestita con carta da forno / leccarda su **ripiano a filo** |

1) Cottura a bassa temperatura.

## 5.8 Modifica: Impostazioni

1. Ruotare la manopola delle funzioni di calore su .
2. Ruotare la manopola di controllo per selezionare . Premere OK.
3. Ruotare la manopola di regolazione per selezionare l'impostazione. Premere OK.
4. Ruotare la manopola di controllo per regolare il valore. Premere OK.
5. Ruotare la manopola per le funzioni cottura sulla posizione off per uscire da Menu.

**Sottomenu: Impostazioni**

| | Impostazione | Valore |
|---|---|---|
| **01** | Imposta ora | Cambiare |
| **02** | Luminosità | 1 - 5 |
| **03** | Volume toni | 1 - Bip, 2 - Clic, 3 - Suono off |
| **04** | Volume acustico | 1 - 4 |
| **05** | Timer | Acceso / Spento |
| **06** | Luce cappa | Acceso / Spento |
| **07** | Riscaldamento rapido | Acceso / Spento |
| **08** | Promemoria Pulizia | Acceso / Spento |
| **09** | Modalità demo | Codice di attivazione: 2468 |
| **10** | Versione software | Controllare |
| **11** | Ripristino impostazioni iniziali di fabbrica | Sì / No |

## 5.9 Blocco tasti

Questa funzione impedisce una modifica accidentale della funzione dell'apparecchiatura.

Quando viene attivata mentre l'apparecchiatura è in uso, blocca il pannello dei comandi, assicurando che le attuali impostazioni di cottura continuino ininterrottamente.

Quando viene attivata mentre l'apparecchiatura è spenta, mantiene bloccato il pannello dei comandi, impedendo che l'apparecchiatura si accenda involontariamente.

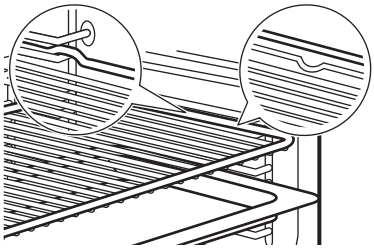
- tenere premuto per attivare e disattivare la funzione.

Viene emesso un segnale acustico. - lampeggia 3 volte quando il blocco tasti è attivo. La porta dell'apparecchiatura è bloccata.

## 5.10 Accessori

Accessori disponibili a seconda del modello. Scansionare il codice QR per verificare come utilizzare gli accessori forniti con l'apparecchiatura. È possibile ordinare gli accessori opzionali separatamente. Per maggiori informazioni, contattare il fornitore locale.

Inserire l'accessorio (griglia metallica / vassoio) tra le guide del supporto. Assicurarsi che il ripiano tocchi la parte posteriore dell'interno del forno e che i piedini siano rivolti verso il basso. Il piccolo incavo nella parte superiore aumenta la sicurezza e offre una protezione antiribaltamento. Il bordo intorno alla griglia impedisce alle pentole di scivolare fuori.



Se la teglia è inclinata, posizionarla verso la parte posteriore dell'interno del forno.

Se è presente un'iscrizione sull'accessorio, assicurarsi che sia rivolto verso di sé.

Se si utilizza una lamiera dolci perforata, posizionare la lamiera dolci/leccarda al di sotto, per raccogliere i liquidi che gocciolano.

# 6. CONSIGLI E SUGGERIMENTI

## 6.1 Consigli di cottura

La temperatura e i tempi di cottura specificati nelle tabella sono solo indicativi. Dipendono dalle ricette, dalla qualità e quantità degli ingredienti utilizzati. Qualora non si trovino le impostazioni per una ricetta specifica, cercarne una simile.

Contare le posizioni della griglia dal basso del forno.

**Simboli utilizzati nelle tabelle:**

| | |
|---|---|
| | Tipo di alimento |
| | Funzione di cottura |
| °C | Temperatura |
| | Posizione ripiano |
| | Tempo di cottura (min) |
| | Ulteriori informazioni |

## 6.2 Cottura ventilata umida

Per ottenere i risultati migliori, attenersi ai suggerimenti elencati nella tabella sottostante.

| | °C | | | |
|---|---|---|---|---|
| Roll dolci, 16 pezzi | 180 | 2 | 20 - 30 | 1) |
| Panini, 9 pezzi | 180 | 2 | 30 - 40 | 1) |
| Pizza, surgelata, 0,35 kg | 220 | 2 | 10-15 | 2) |
| Rotolo con marmellata | 170 | 2 | 25 - 35 | 1) |
| Brownie | 175 | 3 | 25 - 30 | 1) |
| Soufflé, 6 pezzi | 200 | 3 | 25 - 30 | 3) |
| Base pan di spagna | 180 | 2 | 15 - 25 | 4) |
| Pasticcini per il tè | 170 | 2 | 40 - 50 | 5) |
| Pesce lesso, 0,3 kg | 180 | 3 | 20 - 25 | 1) |
| Pesce intero, 0,2 kg | 180 | 3 | 25 - 35 | 1) |
| Filetto di pesce, 0,3 kg | 180 | 3 | 25 - 30 | 6) |
| Carne lessa, 0,25 kg | 200 | 3 | 35 - 45 | 1) |
| Shashlik, 0,5 kg | 200 | 3 | 25 - 30 | 1) |
| Dolcetti, 16 pezzi | 180 | 2 | 20 - 30 | 1) |
| Meringhe, 24 pezzi | 180 | 2 | 25 - 35 | 1) |
| Muffin, 12 pezzi | 170 | 2 | 30 - 40 | 1) |
| Pasta saporita, 20 pezzi | 180 | 2 | 25 - 30 | 1) |
| Biscotti di pasta frolla, 20 pezzi | 150 | 2 | 25 - 35 | 1) |
| Tartellette, 8 pezzi | 170 | 2 | 20 - 30 | 1) |
| Verdure, lesse, 0,4 kg | 180 | 3 | 35 - 45 | 1) |
| Omelette vegetariana | 200 | 3 | 25 - 30 | 6) |
| Verdure alla mediterranea, 0,7 kg | 180 | 4 | 25 - 30 | 1) |

1) Usare teglia per dolci o leccarda.
2) Usare un ripiano a filo.
3) Usare pirottini in ceramica su ripiano a filo.
4) Usare base per flan su ripiano a filo.
5) Usare piatto da forno su griglia.
6) Usare teglia per pizza su griglia.

## 6.3 Informazioni per gli istituti di test

Test conformemente a IEC 60350-1.

| | | °C | | |
|---|---|---|---|---|
| Tortine, 20 per teglia | | | | |
| | 3 | 150 - 170 | 35 - 40 | 1)2) |
| | 3 | 140 - 160 | 35 - 40 | 1)2) |
| | 2 e 4 | 130 - 150 | 45 - 50 | 1)2) |
| Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm | | | | |
| | 2 | 180 | 70 - 90 | 3) |
| | 2 | 160 | 70 - 90 | 3) |
| Pan di Spagna senza grassi, stampo per torta Ø 26 cm | | | | |
| | 2 | 170 | 40 - 50 | 3) |

| | | °C | | |
|---|---|---|---|---|
| | 2 | 170 | 45 - 50 | 3)2) |
| | 1 e 3 | 170 | 50 - 60 | 3)2) |
| Biscotti pasta frolla | | | | |
| | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | 1) |
| | 2 e 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | 1) |

| | | °C | | |
|---|---|---|---|---|
| | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | 1) |
| Toast | | | | |
| | 4 | max | 1 - 5 | 3)2) |

1) Utilizzare Lamiera dolci.
2) Preriscaldare l'apparecchiatura per 10 minuti.
3) Utilizzare Ripiano a filo.

# 7. CURA E PULIZIA

## 7.1 Note sulla pulizia

- Utilizzare una soluzione detergente di pulizia per superfici metalliche.
- Per le macchie ostinate, utilizzare uno speciale detergente per forno.
- Per rimuovere i residui di calcare utilizzare il prodotto disincrostante liquido consigliato dal produttore.
- L'umidità può formare condensa nell'apparecchiatura o sui pannelli in vetro dello sportello. Per ridurre la condensa, lasciare in funzione l'apparecchiatura per 10 minuti prima di iniziare a cucinare. Non conservare gli alimenti nell'apparecchiatura per più di 20 minuti.
- Non lavare gli accessori in lavastoviglie.

## 7.2 Rimozione dei supporti ripiano

1. Assicurarsi che l'elettrodomestico si sia raffreddato.
2. Sfilare dapprima la guida di estrazione dalla parete laterale tirandola in avanti.
3. Estrarre la parte posteriore del supporto ripiano dalla parete laterale e rimuoverla.
4. Riportare i supporti del ripiano nella posizione iniziale. Ripetere tutte queste operazioni in ordine inverso.

Se vengono fornite le guide telescopiche, i relativi perni di fissaggio devono essere rivolti in avanti.

## 7.3 Pulizia per pirolisi

Questo programma brucia lo sporco residuo nell'apparecchiatura. Utilizzarlo ogni volta che l'apparecchiatura ha bisogno di una pulizia profonda.

Se nello stesso armadietto sono installate altre apparecchiature, non utilizzarle allo stesso tempo di questa funzione. Può causare danni al forno o all'armadio.

1. Assicurarsi che l'apparecchiatura si sia raffreddata.
2. Rimuovere tutti gli accessori non pirotecnici dal forno.
3. Pulire l'interno del forno e il vetro interno dello sportello con acqua calda, un panno morbido e un detergente delicato.
4. Ruotare la manopola delle funzioni di cottura su ☰ per accedere a Menu.
5. Ruotare la manopola di comando per selezionare mm e premere OK.

| Programma di pulizia | Durata |
|---|---|
| C1 - Pulizia leggera | 1 h |
| C2 - Pulizia normale | 1 h 30 min |
| C3 - Pulizia completa | 2 h 30 min |

6. Ruotare la manopola di regolazione per selezionare il programma di pulizia e premere OK.
7. Premere OK per avviare la pulizia.

Quando inizia la pulizia, lo sportello dell'apparecchiatura è bloccato e la lampadina è spenta. Non avviare la funzione se non viene chiuso completamente lo sportello del forno. Finché lo sportello non si sblocca il display indica 🔒.

8. Dopo la pulizia, ruotare la manopola delle funzioni di cottura sulla posizione di spento.
9. Attendere che l'apparecchiatura sia fredda e che la porta si sblocchi. Pulire

l'interno del forno con un panno morbido e acqua.

## 7.4 Promemoria Pulizia

Quando lampeggia sul display dopo la sessione di cottura, l'apparecchiatura ricorda di pulirla con una pulizia per pirolisi. È possibile disattivare il promemoria nel sottomenu: Impostazioni. Fare riferimento a Uso quotidiano, Modifica: Impostazioni.

## 7.5 Pulizia a vapore

Questa procedura di pulizia utilizza il vapore per rimuovere i residui di grasso e di cibo dall'apparecchiatura.

1. Assicurarsi che l'apparecchiatura si sia raffreddata.
2. Rimuovere tutti gli accessori.
3. Pulire l'interno del forno e il vetro interno dello sportello con un panno morbido e asciutto.
4. Ruotare la manopola delle funzioni di cottura su per accedere a Menu.
5. Ruotare la manopola di comando per selezionare e premere OK.
6. Ruotare la manopola di controllo su C4.
7. Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua fredda del rubinetto fino al livello massimo (circa 350 ml).
8. Premere OK. All'avvio della pulizia, la lampadina è spenta.

**Durata:** 30 min
Al termine della pulizia, viene emesso un segnale acustico. L'apparecchiatura si spegne.

9. Attendere che l'apparecchiatura sia fredda. Asciugare la cavità con un panno morbido.

## 7.6 Pulizia del serbatoio dell'acqua

Questa procedura di pulizia rimuove e previene la formazione di calcare nel sistema a vapore.

1. Svuotare il serbatoio dell'acqua Fare riferimento a Uso quotidiano, Svuotamento del serbatoio dell'acqua.
2. Versare nel serbatoio dell'acqua 250 ml di prodotto disincrostante liquido raccomandato dal produttore.
3. Attendere 60 min. Svuotare il serbatoio dell'acqua
4. Versare 350 ml di acqua nel serbatoio per sciacquarlo. Svuotare il serbatoio dell'acqua
5. Pulire il tubo di scarico con acqua tiepida e detergente delicato.

La frequenza della decalcificazione dipende dalla durezza dell'acqua e da quanto spesso venga usata la funzione di cottura a vapore.

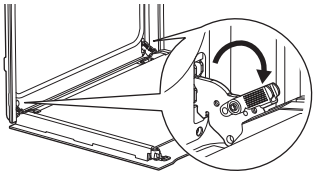
Contattare il fornitore per controllare il livello di durezza dell'acqua.

| Durezza dell'acqua (°fH) | Utilizzo del vapore | Pulire il serbatoio dell'acqua ogni: |
|---|---|---|
| 0 - 15 (da morbida a media) | Spesso ( ≥1 volta alla settimana) | 12 |
| | Saltuariamente (≤1 volta al mese) | 24 |
| ≥16 (da dura a molto dura) | Spesso ( ≥1 volta alla settimana) | 6 |
| | Saltuariamente (≤1 volta al mese) | 12 |

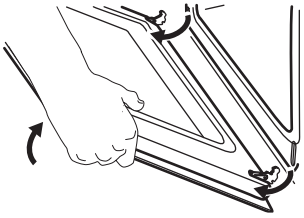
## 7.7 Rimozione e installazione della porta

È possibile rimuovere la porta del forno e i pannelli in vetro interni per pulirli. Non utilizzare l'apparecchiatura senza i pannelli in vetro.

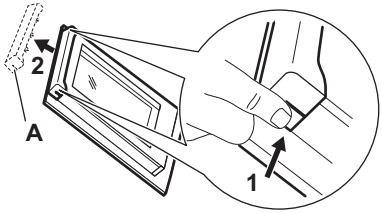
1. Aprire completamente la porta e tenere le due cerniere.
2. Sollevare e tirare i fermi fino a quando non fanno clic.



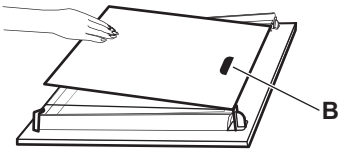
3. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura. Quindi sollevare e tirare per rimuovere la porta dalla sua sede.



4. Appoggiare la porta su un panno morbido su una superficie stabile.
5. Tenere il rivestimento della porta **A** sul bordo superiore della porta da entrambi i lati e spingere verso l'interno per sbloccare la guarnizione a clip.




6. Rimuovere il rivestimento tirandolo in avanti.
7. Afferrare uno ad uno i pannelli di vetro della porta dal bordo superiore e estrarli dalla guida. Verificare che il vetro scorra completamente fino a uscire dai supporti.




8. Pulire i pannelli in vetro con acqua e sapone. Asciugare accuratamente i pannelli in vetro. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.
9. Dopo la pulizia, installare i pannelli in vetro e la porta del forno.

Assicurarsi di rimontare i pannelli in vetro nell'ordine esatto. Verificare la presenza del simbolo/stampa sul lato del pannello in vetro. Il **B** della zona di stampa (se presente) deve essere rivolto verso l'interno del forno. Se la porta è installata correttamente, si sentirà uno clic quando si chiudono i fermi.

### 7.8 Sostituzione della lampadina

Scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica e attendere che sia fredda.

Sostituire la lampadina con una resistente al calore fino a 300 °C.

**Lampadina posteriore**

1. Girare il rivestimento di vetro per toglierlo.
2. Pulire il coperchio in vetro.
3. Sostituire la lampadina.
4. Installare il coperchio in vetro.

## 8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o un Centro di assistenza autorizzato. I dettagli dell'assistenza tecnica sono reperibili sulla targhetta, situata sul telaio anteriore. È visibile quando si apre lo sportello. Non rimuovere la targhetta.

Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella, disattivare e riattivare il fusibile domestico e riavviare l'elettrodomestico. In caso di ricomparsa del codice di errore, contattare il Centro di assistenza autorizzato.

**Non è possibile attivare o utilizzare l'apparecchiatura.** - L'apparecchiatura non è connessa a una fonte di alimentazione elettrica o è connessa in modo errato.

**L'elettrodomestico non si riscalda.**

- La porta non è chiusa correttamente.
- Blocco tasti è attivato.
- Lo spegnimento automatico è attivato.

**La lampada non funziona.** - La lampada è bruciata. Sostituire la lampadina.

**La lampada è spenta.** - Cottura ventilata umida - è attivata.

**Si verificano perdite d'acqua dall'uscita vapore.** - C'è troppa acqua nel serbatoio del-

l'acqua. Fare riferimento a Uso quotidiano, Svuotamento del serbatoio dell'acqua.

**L'indicatore di serbatoio acqua vuoto è acceso.** - Non c'è acqua nel serbatoio. Riempire il serbatoio dell'acqua. Se l'indicatore rimane acceso, consultare Cura e pulizia"Pulizia del serbatoio dell'acqua".

**La cottura a vapore non funziona.** - C'è un residuo di calcare nell'apertura di uscita del vapore - Pulire il serbatoio dell'acqua (vedere Cura e pulizia) oppure, se non c'è acqua nel serbatoio, rabboccare il serbatoio dell'acqua.

**Occorrono più di tre minuti per svuotare il serbatoio dell'acqua o l'acqua fuoriesce dall'apertura di uscita del vapore.** - C'è un residuo di calcare nel serbatoio dell'acqua. Fare riferimento a Cura e pulizia Pulizia del serbatoio dell'acqua.

**Il display mostra "00:00".** - C'è stata un'interruzione di corrente. Impostare l'ora.

**Err C3** - Chiudere lo sportello. Accendere e spegnere dell'apparecchiatura. Controllare che la chiusura porta non sia rotta.

**Err F102** - Chiudere lo sportello. Controllare che la chiusura porta non sia rotta.

# 9. EFFICIENZA ENERGETICA

## 9.1 Scheda informativa del prodotto e informazioni sul prodotto secondo le normative (UE) n. 65/2014 e (UE) n. 66/2014

| | | |
|---|---|---|
| Nome del fornitore | | Electrolux |
| Identificazione modello | | EOC4P46X 949494564<br>EOC6P56H 949494563<br>KOCDP66X 949494562<br>LOC6P46Z0 949284200 |
| Indice di efficienza energetica | | 81.2 |
| Classe di efficienza energetica | | A+ |
| Consumo energetico con carico standard, modalità tradizionale | | 0.93 kWh/ciclo |
| Consumo di energia con un carico standard, modalità a circolazione d'aria forzata | | 0.69 kWh/ciclo |
| Numero di cavità | | 1 |
| Fonte di calore | | Elettricità |
| Volume | | 72 l |
| Tipo di forno | | Forno da incasso |
| Massa | EOC4P46X | 30,8 kg |
| | EOC6P56H | 32,0 kg |
| | KOCDP66X | 31,9 kg |
| | LOC6P46Z0 | 32,0 kg |

Apparecchiatura testata in conformità a: EN IEC 60350-1.

## 9.2 Requisiti informativi ai sensi del regolamento (UE) n. 2023/826

| | |
|---|---|
| Potenza elettrica assorbita in stand-by | 0,8 W |
| Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile | 20 min |

Apparecchiatura testata in conformità a: EN 50564.

## 9.3 Consigli per il risparmio energetico

- Tenere la porta chiusa durante la cottura ed evitare di aprirla spesso.
- Tenere pulita la guarnizione della porta e assicurarsi che sia ben fissata nella posizione corretta.
- Utilizzare pentole in metallo o di colore scuro e non riflettente.
- Saltare il preriscaldamento a meno che non sia necessario.
- Ridurre al minimo le pause tra la cottura di più piatti.
- Ove possibile, servirsi delle funzioni di cottura con la ventola per risparmiare energia.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere il cibo caldo. Ridurre la temperatura dell'apparecchiatura al minimo 3 - 10 min prima della fine della cottura.
- Spegnere la lampada durante la cottura, a meno che non sia necessaria.
- Cottura ventilata umida (solo modelli selezionati) - questa funzione è stata utilizzata per conformarsi alla classe di

efficienza energetica e ai requisiti di ecodesign (secondo EU 65/2014 E EU 66/2014). Test conformi a: IEC/EN 60350-1. La porta del forno dovrebbe essere chiusa in fase di cottura, in modo che la funzione non venga interrotta. Ciò garantisce inoltre che il forno funzioni con la più elevata efficienza energetica possibile. Quando viene usata questa funzione la luce si spegne. In alcuni modelli ci vogliono 30 sec.

- Spegnimento automatico: per motivi di sicurezza, se la funzione di cottura è attiva e non vengono modificate impostazioni, l'apparecchiatura si spegnerà automaticamente dopo un certo periodo di tempo. Per utilizzare una funzione di cottura più a lungo, impostare il tempo di cottura. L'arresto automatico non si applica con la funzione Ora partenza ritardata o quando la lampada è accesa.
  - 12,5 h: 30-115 °C
  - 8,5 h: 120-195 °C
  - 5,5 h: 200-245 °C
  - 3 h: 250 - max °C

## 10. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo ♺. Smaltire l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana riciclando rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo  con i rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.




CE