

EOE6P46Z  
KOEDP46W  
KOEDP46X



---

FR Four

---

Notice d'utilisation



**Electrolux**

# BIENVENUE CHEZ ELECTROLUX ! NOUS VOUS REMERCIONS D'AVOIR CHOISI L'UN DE NOS APPAREILS.



Dans un souci de durabilité, nous réduisons les supports papier et proposons les manuels d'utilisation complets en ligne. Accédez à votre manuel d'utilisation complet sur [electrolux.com/manuals](http://electrolux.com/manuals)



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations sur [electrolux.com/support](http://electrolux.com/support)



Pour plus de recettes, conseils, informations de dépannage, téléchargez l'application **My Electrolux Kitchen**.



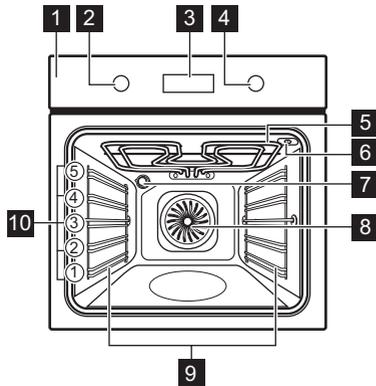
## TABLE DES MATIÈRES

|   |          |   |           |
|---|----------|---|-----------|
| <b>1. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....</b>          | <b>3</b> | <b>6. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES.....</b>             | <b>9</b>  |
| 1.1 Vue d'ensemble.....                           | 3        | 6.1 Sonde de cuisson.....                                       | 9         |
| <b>2. BANDEAU DE COMMANDE.....</b>                | <b>3</b> | <b>7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....</b>                           | <b>10</b> |
| 2.1 Touches tactiles du bandeau de commande.....  | 3        | 7.1 Remarques concernant le nettoyage.....                      | 10        |
| <b>3. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....</b>      | <b>4</b> | 7.2 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse.....              | 11        |
| 3.1 Nettoyage initial.....                        | 4        | 7.3 Nettoyage conseillé.....                                    | 12        |
| 3.2 Préchauffage initial.....                     | 4        | <b>8. DÉPANNAGE.....</b>  | <b>12</b> |
| <b>4. UTILISATION QUOTIDIENNE.....</b>            | <b>5</b> | 8.1 Que faire si.....   | 12        |
| 4.1 Comment régler : Modes de cuisson.....        | 5        | 8.2 Données de maintenance.....                                 | 13        |
| 4.2 Modes de cuisson.....                         | 5        | <b>9. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....</b>                            | <b>14</b> |
| 4.3 Remarques sur : Circulation d'air humide..... | 6        | 9.1 Informations produits et fiche d'informations produits..... | 14        |
| 4.4 Comment régler : Cuisson assistée.....        | 6        | 9.2 Économie d'énergie.....                                     | 15        |
| <b>5. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....</b>             | <b>7</b> | <b>10. STRUCTURE DES MENUS.....</b>                             | <b>15</b> |
| 5.1 Fonctions de l'horloge.....                   | 7        | 10.1 Menu .....   | 15        |
| 5.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge.....  | 8        | <b>11. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....</b>     | <b>17</b> |

Sous réserve de modifications.

# 1. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

## 1.1 Vue d'ensemble



- 1** Bandeau de commande
- 2** Manette de sélection des modes de cuisson
- 3** Affichage
- 4** Manette de commande
- 5** Résistance
- 6** Prise pour la sonde à viande
- 7** Éclairage
- 8** Chaleur tournante
- 9** Support de grille, amovible
- 10** Niveaux de la grille

## 2. BANDEAU DE COMMANDE

### 2.1 Touches tactiles du bandeau de commande

|          |                      |                |                  |                            |                       |                    |
|----------|----------------------|----------------|------------------|----------------------------|-----------------------|--------------------|
|          |                      |                |                  | OK                         |                       |                    |
| Minuteur | Pré-chauffage rapide | Eclairage four | Sonde de cuisson | Confirmez la configuration | Appuyez sur la touche | Tournez la manette |

Sélectionnez un mode de cuisson pour allumer le four.

Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour mettre à l'arrêt le four.

# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

|  |   |
|--|---|
|  | Affichage avec les principales fonctions. |
|--|---|

| Voyants de l'affichage  |                         |                  |                       |                            |
|---|-------------------------|------------------|-----------------------|----------------------------|
| <p>Touches Verrouil.</p>  | <p>Cuisson assistée</p> | <p>Nettoyage</p> | <p>Configurations</p> | <p>Préchauffage rapide</p> |
| Voyants du minuteur :   |                         |                  |                       |                            |
| <p><b>Barre de progression</b> - de la température ou de l'heure. La barre est entièrement rouge lorsque le four atteint la température réglée.</p> |                         |                  |                       |                            |

|                         |  |
|-------------------------|--|
| Sonde de cuisson Voyant |  |
|-------------------------|--|

## 3. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

### 3.1 Nettoyage initial

| Avant la première utilisation, nettoyez le four à vide et réglez la durée : |  |  |   |
|---|--|--|---|
|   |  |  | <p><b>00:00</b><br/>Réglez l'heure. Appuyez sur la touche OK.</p> |

### 3.2 Préchauffage initial

| Préchauffez le four à vide avant de l'utiliser pour la première fois. |   |
|---|---|
| Étape 1   | Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four. |

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

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

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

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

## 4. UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 4.1 Comment régler : Modes de cuisson

| Pour lancer la cuisson   |   |
|--|---|
| Étape 1  | Étape 2   |
| <br> | <br>°C |
| Sélectionnez un mode de cuisson.   | Réglez la température.<br>Appuyez sur la touche<br><b>OK</b>                            |

### 4.2 Modes de cuisson

#### Modes de cuisson standard

| Mode de cuisson   | Application   |
|---|---|
|  | <b>Chaleur tournante:</b> Cuisson homogène, tendreté, séchage |

| Mode de cuisson   | Application  |
|---|--|
|  | <b>Chauffage Haut/Bas:</b> Cuisson traditionnelle                      |
|  | <b>Plats Surgelés:</b> Frites, pommes quartiers, rouleaux de printemps |
|  | <b>Fonction Pizza:</b> Cuisson de pizza                                |
|  | <b>Cuisson de sole:</b> Cuisson de gâteaux                             |
|  | <b>Décongélation:</b> Décongélation                                    |
|  | <b>Circulation d'air humide:</b> Cuisson                               |
|  | <b>Gril:</b> Toaster, griller  |
|  | <b>Turbo gril:</b> Rôtir la viande, faire dorer                        |
|  | <b>Menu :</b> Pour accéder au menu.                                    |

## 4.3 Remarques sur : Circulation d'air humide

Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign (selon les normes EU 65/2014 et UE 66/2014). Tests conformes aux normes :

IEC/EN 60350-1

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible. Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.

Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique », « Économie d'énergie ».

Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La puissance peut être réduite.

## 4.4 Comment régler : Cuisson assistée

Chaque plat apparaissant dans ce sous-menu a une fonction et une température recommandées. Vous pouvez régler la durée et la température pendant la cuisson.

| Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec : | Le niveau de cuisson du plat :   |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sonde de cuisson</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saignant</li> <li>• À point</li> <li>• Bien cuit</li> </ul> |

| Cuisson assistée - vous pouvez l'utiliser pour préparer un plat rapidement avec les réglages par défaut : |   |   |   |
|---|---|---|---|
| Étape 1   | Étape 2   | Étape 3   | Étape 4   |
|                          |  |                    |  |
| Accédez au menu.  | Sélectionner Cuisson assistée. Appuyez sur OK.                                    | Sélectionnez le plat. Appuyez sur la touche OK.<br>Reportez-vous au chapitre « Structure du menu ». | Placez le plat dans le four. Confirmez la configuration.                          |

## 5. FONCTIONS DE L'HORLOGE

### 5.1 Fonctions de l'horloge

| Fonctions de l'horloge  | Application   |
|---|---|
|  | Minuteur. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit.   |
|  | Heure de cuisson. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit et le mode de cuisson s'arrête.  |
|  | Départ différé. Pour différer le début et/ou la fin de la cuisson.  |
|  | Compteur. Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four.<br>Pour activer et désactiver le Compteur, sélectionnez : Menu , Configurations. |

## 5.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge

| Comment régler Heure actuelle   |   |   |
|---|---|---|
| Étape 1   | Étape 2   | Étape 3   |
|                |  |  |
| Pour modifier l'heure actuelle, accédez au menu et sélectionnez Configurations, Heure actuelle. | Réglez l'horloge.   | Appuyez sur OK.   |

| Comment régler Minuteur  |  |   |   |
|--|--|---|---|
| Étape 1  | L'affichage indique :<br>0:00<br> | Étape 2   | Étape 3   |
|   |  |  |  |
| Appuyez sur :                                     |  | Réglez la Minuteur  | Appuyez sur OK.   |
|  Le minuteur commence son décompte immédiatement. |  |   |   |

| Comment régler Heure de cuisson  |  |  |   |   |
|--|--|--|---|---|
| Étape 1  | Étape 2  | L'affichage indique :<br>0:00<br><br>STOP | Étape 3   | Étape 4   |
|   |                                 |  |  |  |
| Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.  | Appuyez à plusieurs reprises :  |  | Réglez le temps de cuisson.   | Appuyez sur OK.   |
|  Le minuteur commence son décompte immédiatement. |  |  |   |   |

# CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

| Comment régler Départ différé  |  |  |   |   |   |   |  |
|--|--|--|---|---|---|---|--|
| Étape 1  | Étape 2  |  | Étape 3   | Étape 4   |   | Étape 5   | Étape 6  |
|    |                                 | L'affichage indique : l'heure actuelle<br>⌚ DÉ-MAR-RER |  |  | L'affichage indique : --:--<br>⌚ AR-RÊTER |  |  |
| Sélectionnez le mode de cuisson.   | Appuyez à plusieurs reprises :  |  | Régalez l'heure de départ.  | Appuyez sur OK.   |   | Régalez l'heure de fin.   | Appuyez sur OK.  |
|  Le minuteur commence à compter à l'heure réglée. |  |  |   |   |   |   |  |

## 6. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

### 6.1 Sonde de cuisson

Sonde de cuisson - mesure la température à l'intérieur des aliments.

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

### Comment utiliser : Sonde de cuisson

|   |  |
|---|--|
| <b>Étape 1</b>  | Allumez le four.   |
| <b>Étape 2</b>  | Régalez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.  |
| <b>Étape 3</b>  | Insérez : Sonde de cuisson.  |
| <b>Viande, volaille et poisson</b>  | <b>Ragoût</b>  |
| Insérez la pointe de la Sonde de cuisson au centre de la viande ou du poisson, dans la partie la plus épaisse si possible. Assurez-vous qu'au moins les 3/4 de la Sonde de cuisson se trouve à l'intérieur du plat. | Introduisez la pointe de la Sonde de cuisson exactement au centre du ragoût. Utilisez le bord du plat de cuisson pour soutenir la poignée en silicone de la Sonde de cuisson. La pointe de la Sonde de cuisson ne doit pas toucher le fond du plat de cuisson. |

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

|         |  |
|---------|--|
| Étape 4 | Branchez-la Sonde de cuisson dans la prise à l'avant du four.<br>L'affichage indique la température actuelle de : Sonde de cuisson.  |
| Étape 5 |  - appuyez pour régler la température à cœur du capteur.  |
| Étape 6 | OK - appuyez pour confirmer.<br>Lorsque les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Vous pouvez choisir d'arrêter ou de poursuivre la cuisson pour vous assurer que l'aliment est bien cuit.  |
| Étape 7 | Retirez la fiche de la Sonde de cuisson de la prise et retirez le plat du four.<br><div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>AVERTISSEMENT!</b><br/>Attention au risque de brûlure car la Sonde de cuisson devient chaude. Faites attention en la débranchant et en la retirant de l'aliment.</div> |

## 7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

|  |  |
|--|--|
|  | <b>AVERTISSEMENT!</b><br>Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité. |
|--|--|

### 7.1 Remarques concernant le nettoyage

|   |   |
|---|---|
| <br><b>Agent nettoyant</b>          | Nettoyez l'avant de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux.  |
|   | Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.  |
|   | Nettoyez les taches avec un détergent doux.   |
| <br><b>Utilisation quotidienne</b> | Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.  |
|   | De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte de l'appareil ou sur les vitres de la porte. Pour diminuer la condensation, laissez fonctionner l'appareil pendant 10 minutes avant la cuisson. Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez la cavité uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation. |

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

## 7.2 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse

Nettoyez le four avec Nettoyage par pyrolyse.



### AVERTISSEMENT!

Risque de brûlure.



### ATTENTION!

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

### Avant le Nettoyage par pyrolyse :

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

### Nettoyage par pyrolyse

|                        |  |
|------------------------|--|
| <b>Étape 1</b>         | Ouvrez le menu : Nettoyage $\text{mm}/$ .  |
| <b>Option</b>          | <b>Durée</b>   |
| C1 - Nettoyage léger   | 1 h  |
| C2 - Nettoyage normal  | 1 h 30 min   |
| C3 - Nettoyage complet | 2 h 30 min   |
| <b>Étape 2</b>         | OK - appuyez pour définir le programme de nettoyage.                               |
| <b>Étape 3</b>         | OK - appuyez pour démarrer le nettoyage.   |
| <b>Étape 4</b>         | Après le nettoyage, tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt. |

# DÉPANNAGE

---

## Nettoyage par pyrolyse

 Au cours du nettoyage, l'éclairage du four est éteint.

Lorsque le four atteint la température réglée, la porte se verrouille. Jusqu'à ce que la porte se déverrouille, l'affichage indique : .

## Une fois le nettoyage terminé :

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.

Nettoyez la cavité avec un chiffon doux.

Retirez les résidus du fond de la cavité.

## 7.3 Nettoyage conseillé

### Le four vous rappelle lorsque le nettoyage par pyrolyse est terminé.

 clignote sur l'affichage pendant 5 secondes après chaque session de cuisson.

Pour désactiver le rappel, accédez au Menu et sélectionnez Configurations, Nettoyage conseillé.

# 8. DÉPANNAGE

---



## AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 8.1 Que faire si...

Dans tous les cas ne figurant pas dans ce tableau, veuillez contacter un service après-vente agréé.

### Le four ne fonctionne pas ou ne chauffe pas

| Problème  | Vérifiez si...  |
|---|---|
| Vous ne pouvez pas activer le four ni la faire fonctionner. | Le four est correctement branché à l'alimentation électrique. |
| Le four ne chauffe pas.                                     | L'arrêt automatique est désactivé.                            |
| Le four ne chauffe pas.                                     | La porte du four est fermée.                                  |
| Le four ne chauffe pas.                                     | Le fusible n'a pas disjoncté.                                 |

| Le four ne fonctionne pas ou ne chauffe pas |                                |
|---|--------------------------------|
| Le four ne chauffe pas.                     | Le verrouillage est désactivé. |

| Composants                             |   |
|--|---|
| Problème                               | Vérifiez si...  |
| L'éclairage est éteint.                | La Circulation d'air humide est activée.                                |
| L'éclairage ne fonctionne pas.         | L'ampoule est grillée.  |
| La Sonde de cuisson ne fonctionne pas. | La fiche de la Sonde de cuisson est complètement insérée dans la prise. |

| Codes d'erreur  |   |
|---|---|
| L'affichage indique...  | Vérifiez si...  |
| Err C2  | Vous avez retiré la fiche de la Sonde de cuisson de la prise.               |
| Err C3  | La porte du four est fermée ou le verrouillage de la porte n'est pas cassé. |
| Err F102  | La porte du four est fermée.  |
| Err F102  | Le verrouillage de la porte n'est pas cassé.                                |
| 00:00   | Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'heure actuelle.             |
| 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 le four. Si le code d'erreur réapparaît, contactez un service après-vente agréé. |   |

## 8.2 Données de maintenance

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

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

# RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| Modèle (Mod.)           | ..... |
| Référence produit (PNC) | ..... |
| Numéro de série (SN)    | ..... |

## 9. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### 9.1 Informations produits et fiche d'informations produits

|  |  |         |
|--|--|---------|
| Nom du fournisseur   | Electrolux   |         |
| Identification du modèle   | EOE6P46Z 949498464<br>KOEDP46W 949498463<br>KOEDP46X 949498462 |         |
| 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  | EOE6P46Z   | 30.9 kg |
|  | KOEDP46W   | 30.7 kg |
|  | KOEDP46X   | 31.0 kg |

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

## 9.2 Économie d'énergie



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

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Évitez d'ouvrir l'appareil trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

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

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

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

### Cuisson avec ventilation

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

### Chaleur résiduelle

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

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

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

### Maintien des aliments au chaud

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

### Cuisson avec l'éclairage éteint

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

### Circulation d'air humide

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

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

## 10. STRUCTURE DES MENUS

### 10.1 Menu



- sélectionnez pour accéder au Menu .

#### Structure du Menu

Cuisson assistée 

Nettoyage 

Configurations 

Étape 1

Étape 2

Étape 3

Étape 4

Étape 5

# STRUCTURE DES MENUS

|   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|
|  | <br>OK | <br>O1 - O12 | <br>OK |  |
| Sélectionnez le Menu , Configurations.  | Confirmez la configuration.   | Sélectionnez la configuration.  | Confirmez la configuration.   | Ajustez la valeur et appuyez sur OK.  |

## Configurations

|     |                         |   |     |                                 |                          |
|-----|-------------------------|---|-----|---------------------------------|--------------------------|
| O1  | Heure actuelle          | Modifier                                  | O2  | Affichage Luminosité            | 1 - 5                    |
| O3  | Son touches             | 1 - Bip<br>2 - Clic<br>3 - Son dés-activé | O4  | Volume alarme                   | 1 - 4                    |
| O5  | Action Sonde de cuisson | 1 - Alarme et arrêt<br>2 - Alarme         | O6  | Compteur                        | Marche / Arrêt           |
| O7  | Eclairage four          | Marche / Arrêt                            | O8  | Préchauffage rapide             | Marche / Arrêt           |
| O9  | Nettoyage conseillé     | Marche / Arrêt                            | O10 | Mode démo                       | Code d'activation : 2468 |
| O11 | Version du logiciel     | Contrôle                                  | O12 | Réinitialiser tous les réglages | Oui/Non                  |

## Cuisson assistée

|    |                            |     |                              |
|----|----------------------------|-----|------------------------------|
| P1 | Rôti de bœuf, saignant     | P2  | Rôti de bœuf, à point        |
| P3 | Rôti de bœuf, bien cuit    | P4  | Steak de bœuf, à point       |
| P5 | Rôti de bœuf/braisé        | P6  | Rôti de bœuf, CBT* saignant  |
| P7 | Rôti de bœuf, CBT* à point | P8  | Rôti de bœuf, CBT* bien cuit |
| P9 | Filet, CBT* saignant       | P10 | Filet, CBT* à point          |

# EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

| Cuisson assistée |   |                                   |                              |
|------------------|---|-----------------------------------|------------------------------|
| P11              | Filet, CBT* bien cuit   | P12                               | Rôti de veau                 |
| P13              | Rôti de porc - collet ou épaule   | P14                               | Émincé de porc CBT*          |
| P15              | Longe, fraîche  | P16                               | Travers                      |
| P17              | Gigot d'agneau avec os  | P18                               | Poulet entier                |
| P19              | Demi poulet   | P20                               | Escalope de poulet           |
| P21              | Cuisses de poulet   | P22                               | Canard entier                |
| P23              | Oie entière   | P24                               | Rôti haché                   |
| P25              | Poisson entier, grillé  | P26                               | Filet de poisson             |
| P27              | Gâteau au fromage   | P28                               | Gâteau aux pommes            |
| P29              | Tarte aux pommes  | P30                               | Tarte aux pommes             |
| P31              | Brownies  | P32                               | Muffins au chocolat          |
| P33              | Quatre-quarts   | P34                               | Pommes de terre au four      |
| P35              | Quartiers   | P36                               | Mélange de légumes grillés   |
| P37              | Croquettes surgelées  | P38                               | Pommes, surgelées            |
| P39              | Lasagnes/Cocotte de nouilles  | P40                               | Gratin de pommes de terre    |
| P41              | Pizza fraîche, fine   | P42                               | Pizza fraîche, épaisse       |
| P43              | Quiche  | P44                               | Baguette/Ciabatta/Pain blanc |
| P45              | Tous grains/seigle/pain complet<br>grains entiers dans un moule à<br>pain | *CBT -Cuisson à basse température |                              |

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

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

# EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

**FR** Concerne la France uniquement :



**FR**  
Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE À LA LIVRAISON

OU

À DÉPOSER EN MAGASIN

OU

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

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





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



867369103-A-422022

