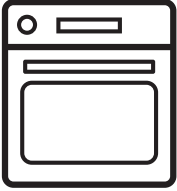




**Electrolux**

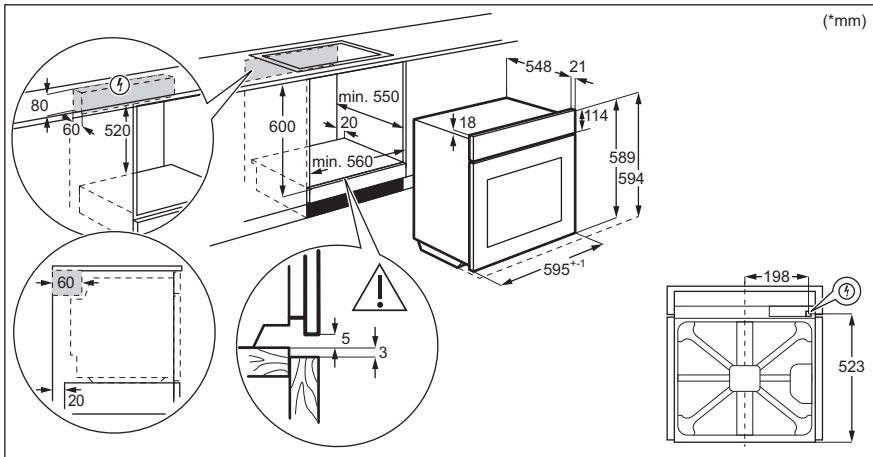
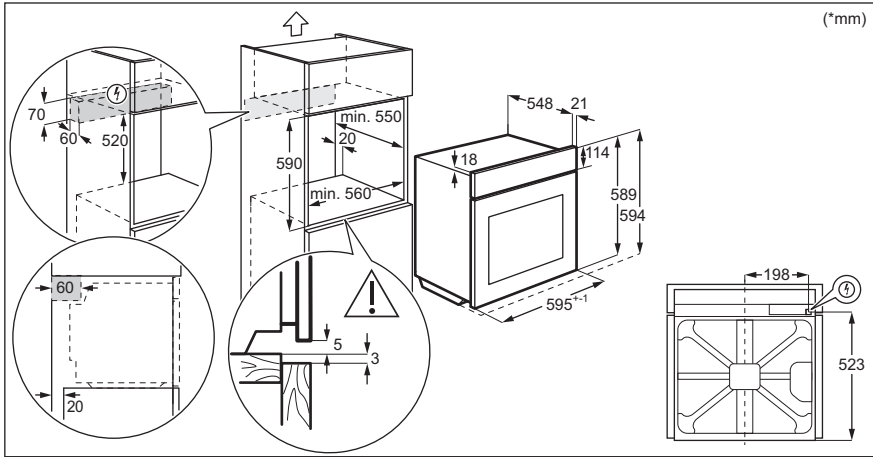


**EOC6P46X**

**KOCDP66X**

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

# INSTALLATION



## 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**.



### 1. ⚠ INFORMATIONS 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.

- Ce produit 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 ce produit en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles deviennent chaudes.

- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou mettre des accessoires ou des plats allant au four.
- Cuisinez toujours avec la porte du four fermée.
- Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, son remplacement doit être confié exclusivement au fabricant, à son service après-vente ou à toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger électrique.
- 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 (le cas échéant).
- 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.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour cet appareil (le cas échéant).

- Retirez tous les accessoires et tous déversements de l'appareil avant le nettoyage par pyrolyse.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation et raccordement électrique

#### **AVERTISSEMENT!**

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

Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.

Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.

N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.

Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments. Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte du four s'ouvre sans retenue.

N'installez pas et n'utilisez pas un appareil endommagé.

Retirez l'emballage entièrement.

Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Ne tirez pas l'appareil par la poignée. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.

L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.

#### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie ou d'électrocution.

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.

Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Contactez le service après-vente agréé ou un électricien pour changer un câble secteur endommagé.

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.

Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Débranchez toujours la prise secteur.

Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise principale est accessible une fois l'appareil installé.

Si la prise est desserrée, ne branchez pas la fiche d'alimentation.

Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à 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'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture du contact d'au moins 3 mm.

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

#### **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

Puissance totale (W)	Section du câble (mm <sup>2</sup> )
maximum 1 380	3 x 0.75
maximum 2 300	3 x 1
maximum 3 680	3 x 1.5

## 2.2 Utilisation et entretien



### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure, de brûlures, de décharge électrique, d'incendie, d'explosion ou de dommage matériel à l'appareil.

Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement. Éteignez l'appareil après chaque utilisation.

Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.

Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, le meuble ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi.

Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.

N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.

N'exercez pas de pression sur la porte ouverte. Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde.

N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.

Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.

Lorsque vous placez des aliments dans de l'huile chaude, cela peut éclabousser.

Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.

Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.

Ne partagez pas votre mot de passe Wi-Fi (si disponible).

Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :

- ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
- ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
- ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
- ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
- Installez ou retirez les accessoires avec précautions.

Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.

La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.

Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.

Avant toute opération d'entretien, désactivez l'appareil et débranchez la fiche secteur. Ne nettoyez pas l'émail catalytique (si présent) avec des détergents.

Assurez-vous que l'appareil est froid. Les panneaux de verre peuvent se casser. Remplacez immédiatement les panneaux de verre de la porte lorsqu'ils sont endommagés. Veuillez contacter le service après-vente agréé.

Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.

Ne nettoyez pas l'émail catalytique (si présent) avec des détergents.

Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions 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 conçues pour être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas pour l'éclairage des pièces d'une maison.

Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.

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

## 2.3 Nettoyage par pyrolyse

### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessures / d'incendie / d'émissions de fumées en mode Pyrolyse.

Ne lancez pas la fonction Pyrolyse si la touche Vapeur plus est enfoncée (le cas échéant).

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 le produit), en particulier les casseroles, plateaux, plaques, ustensiles, etc. anti-adhésifs.

Le nettoyage par pyrolyse est un fonctionnement à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus de cuisson et des matériaux de construction. Par conséquent, il est recommandé aux consommateurs de :

- veiller à assurer une bonne ventilation pendant et après chaque nettoyage par pyrolyse.
- veiller à assurer une bonne ventilation pendant et après la première utilisation à la température maximale.

Si d'autres appareils sont installés dans le même meuble, ne les utilisez pas en même temps que le nettoyage par pyrolyse. Vous risqueriez d'endommager le four.

Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non nocives pour les êtres humains, y compris pour les enfants et les personnes à la santé fragile.

Maintenez les petits animaux domestiques à l'écart de l'appareil pendant et après le nettoyage par pyrolyse et le préchauffage initial. Les oiseaux et reptiles peuvent être très sensibles aux changements de température et aux fumées émises.

Les surfaces anti-adhésives des casseroles, des poêles, des plaques, des ustensiles, etc. peuvent être endommagées par le nettoyage par pyrolyse à haute température et peuvent également être source de fumées légèrement nocives.

## 2.4 Cuisson à la vapeur

### **AVERTISSEMENT!**

Risque de brûlures et de dommages matériels à l'appareil.

La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures :

- Évitez d'ouvrir la porte de l'appareil pendant la cuisson vapeur.
- soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil après une cuisson à la vapeur.

## 2.5 Mise au rebut

### **AVERTISSEMENT!**

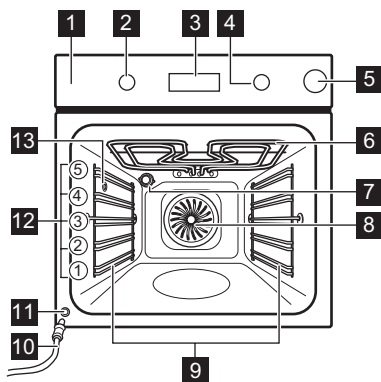
Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

### 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL







#### 3.1 Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Manette de sélection des modes de cuisson
- 3 Affichage
- 4 Manette de commande
- 5 Bac à eau
- 6 Résistance
- 7 Éclairage
- 8 Chaleur tournante
- 9 Support de grille, amovible
- 10 Tuyau de vidange
- 11 Vanne de vidange de l'eau
- 12 Niveaux de la grille
- 13 Tuyau d'arrivée de la vapeur

### 4. BANDEAU DE COMMANDE

#### 4.1 Vue d'ensemble du bandeau de commande

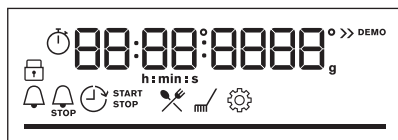
				OK		
Minuteur	Préchauffage rapide	Eclairage four	Verrouillage	Confirmez la configuration	Appuyez sur la touche	Tournez la manette

Sélectionnez un mode de cuisson pour mettre en fonctionnement l'appareil.

Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour éteindre l'appareil.



## 4.2 Affichage



Affichage avec les principales fonctions.

### Voyants de l'affichage

#### Indicateurs de base



Touches Verrouil



Cuisson assistée



Nettoyage



Configurations



Préchauffage rapide

#### Voyants du minuteur



Minuteur



Fin de cuisson



Départ différé



Compteur

**Barre de progression** - de la température ou de l'heure. La barre est entièrement rouge lorsque l'appareil atteint la température réglée.



#### Voyants de la réserve d'eau



## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

### 5.1 Nettoyage initial

Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil à vide et réglez la durée :




0:00.


Réglez l'heure. Appuyez sur la touche **OK**.


### 5.2 Préchauffage initial

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

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

**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.

## 6. UTILISATION QUOTIDIENNE

### 6.1 Comment régler les Modes de cuisson

**Étape 1** Tournez la manette des modes de cuisson et sélectionnez un mode de cuisson.

**Étape 2** Tournez le bouton de commande pour régler la température.

 appuyez et maintenez enfoncé pour activer la fonction : Préchauffage rapide. Elle est disponible pour certaines fonctions du four.

#### Cuisson à la vapeur

Étape 1



Appuyez sur le couvercle du bac à eau pour l'ouvrir.

Étape 2



Remplissez le bac à eau avec 900 ml d'eau.

Étape 3



Replacez le bac à eau dans sa position initiale.

Étape 4









Sélectionnez le mode de cuisson vapeur.



Étape 5



Réglez la température.

### 6.2 Modes de cuisson

Mode de cuisson	Application
	<b>Chaleur tournante</b> : Cuisson homogène, tendreté, séchage
	<b>Chauffage Haut/Bas</b> : Cuisson traditionnelle
	<b>Humidité Faible</b> : Viande, volaille, plats au four, ragoûts
	<b>Fonction Pizza</b> : Cuisson de pizza
	<b>Chauffage inférieur</b> : Cuisson de gâteaux
	<b>Plats Surgelés</b> : Frites, pommes quartiers, rouleaux de printemps

Mode de cuisson	Application
	<b>Chaleur Tournante Humide</b> : Cuisson
	<b>Gril</b> : Toaster, griller
	<b>Turbo gril</b> : Rôtir la viande, faire dorer
	<b>Menu</b> : Pour accéder au menu.

### 6.3 Remarques sur : Chaleur Tournante Humide

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

IEC/EN 60350-1

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

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

Pour 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.

### 6.4 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.

Si vous versez trop d'eau dans le réservoir, le dispositif de sécurité déversera l'excédent d'eau dans le fond de la cavité. Épongez l'excédent d'eau.

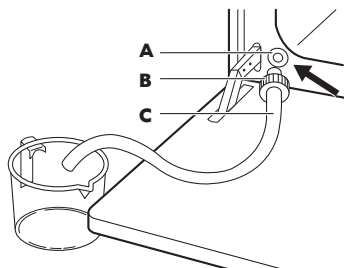
### Vidange du réservoir d'eau

**Étape 1** Éteignez le four, laissez la porte ouverte et attendez que le four soit froid.

**Étape 2** Raccordez le tuyau de vidange (C) à la vanne de vidange (A) via le connecteur (B).

**Étape 3** Maintenez l'extrémité du tuyau au-dessous du niveau A et appuyez à plusieurs reprises sur la touche B pour récupérer l'eau résiduelle.

**Étape 4** Détachez C et B et séchez le four avec une éponge douce.







### 6.5 Comment régler : Cuisson assistée

Chaque plat apparaissant dans ce sous-menu a un mode de cuisson et une température recommandés. Vous pouvez utiliser la fonction pour préparer un plat rapidement avec les

réglages par défaut. Vous pouvez également régler la durée et la température pendant la cuisson.

Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec :

- Poids automatique

Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
			
Accédez au menu.	Sélectionnez Cuisson assistée. Appuyez sur <b>OK</b> .	Sélectionnez le plat. Appuyez sur la touche <b>OK</b> .	Placez le plat dans le four. Confirmez la configuration.

## 6.6 Cuisson assistée

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

<b>1</b>	Rôti de bœuf, saignant
<b>2</b>	Rôti de bœuf, à point
<b>3</b>	Rôti de bœuf, bien cuit
<b>4</b>	Steak de bœuf, à point
<b>5</b>	Rôti de bœuf/braisé
<b>6</b>	Rôti de bœuf, CBT* saignant
<b>7</b>	Rôti de bœuf, CBT* à point
<b>8</b>	Rôti de bœuf, CBT* bien cuit
<b>9</b>	Filet, CBT* saignant
<b>10</b>	Filet, CBT* à point
<b>11</b>	Filet, CBT* bien cuit
<b>12</b>	Rôti de veau
<b>13</b>	Rôti de porc - collet ou épaule
<b>14</b>	Émincé de porc CBT*
<b>15</b>	Longe, fraîche
<b>16</b>	Travers
<b>17</b>	Gigot d'agneau avec os
<b>18</b>	Poulet entier

<b>19</b>	Demi poulet
<b>20</b>	Escalope de poulet
<b>21</b>	Cuisses de poulet, fraîches
<b>22</b>	Canard entier
<b>23</b>	Oie entière
<b>24</b>	Rôti haché
<b>25</b>	Poisson entier, grillé
<b>26</b>	Filet de poisson
<b>27</b>	Gâteau au fromage
<b>28</b>	Gâteau aux pommes
<b>29</b>	Tarte aux pommes
<b>30</b>	Tarte aux pommes
<b>31</b>	Brownies
<b>32</b>	Muffins au chocolat
<b>33</b>	Quatre-quarts
<b>34</b>	Pommes de terre au four
<b>35</b>	Pommes quartiers
<b>36</b>	Mélange de légumes grillés
<b>37</b>	Croquettes surgelées
<b>38</b>	Pommes, surgelées





<b>39</b>	Lasagnes à la viande/aux légumes avec feuilles de pâtes sèches
<b>40</b>	Gratin de pommes de terre
<b>41</b>	Pizza fraîche, fine
<b>42</b>	Pizza fraîche, épaisse

<b>43</b>	Quiche
<b>44</b>	Baguette/Ciabatta/Pain blanc
<b>45</b>	Tous grains/seigle/pain complet grains entiers dans un moule à pain




\*CBT -Cuisson à basse température

## 7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

### 7.1 Fonctions de l'horloge

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

### 7.2 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 <b>OK</b> .

### Comment régler Minuteur

#### Étape 1



Appuyez sur :

L'affichage indique :  
0:00

#### Étape 2



Réglez la Minuteur

#### Étape 3



Appuyez sur **OK**.

Le minuteur commence son décompte immédiatement.

### Comment régler Heure de cuisson

#### Étape 1



Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.

#### Étape 2



Appuyez à plusieurs reprises :

L'affichage indique :  
0:00  
  
STOP

#### Étape 3



Réglez le temps de cuisson.

#### Étape 4



Appuyez sur **OK**.

Le minuteur commence son décompte immédiatement.

### Comment régler Départ différé

#### Étape 1



Sélectionnez le mode de cuisson.

#### Étape 2



Appuyez à plusieurs reprises :

L'affichage indique :  
l'heure actuelle  
 DÉMARRER

#### Étape 3



Réglez l'heure de départ.

#### Étape 4



Appuyez sur **OK**.

L'affichage indique :  
--:--  
 ARRÊTER

#### Étape 5



Réglez l'heure de fin.

#### Étape 6



Appuyez sur **OK**.

Le minuteur commence à compter à l'heure réglée.

## 8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 8.1 Remarques concernant le nettoyage



### Agent nettoyant

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

Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.

Nettoyez les taches avec un détergent doux.



### Utilisation quotidienne

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.



### Accessoires

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

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

## 8.2 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

#### Étape 1

Ouvrez le menu : Nettoyage .

Option	Durée
C1 - Nettoyage léger	1 h
C2 - Nettoyage normal	1 h 30 min
C3 - Nettoyage complet	2 h 30 min

#### Étape 2



OK - appuyez pour définir le programme de nettoyage.

#### Étape 3

OK - appuyez pour démarrer le nettoyage.

## Nettoyage par pyrolyse

**Étape 4** Après le nettoyage, tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt.

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

## 8.3 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.

## 9. DÉPANNAGE

### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 9.1 Que faire si...

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

#### L'appareil ne s'allume pas ou ne chauffe pas

Problème	Vérifiez si...
Vous ne pouvez ni activer ni faire fonctionner l'appareil.	L'appareil est correctement branché à l'électricité.
L'appareil ne chauffe pas.	L'arrêt automatique est désactivé.
L'appareil ne chauffe pas.	La porte de l'appareil est fermée.
L'appareil ne chauffe pas.	Le fusible n'a pas disjoncté.
L'appareil ne chauffe pas.	Le verrouillage est désactivé.



#### Composants

Problème	Vérifiez si...
L'éclairage est éteint.	La Chaleur Tournante Humide est activée.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'ampoule est grillée.



Codes d'erreur	
L'affichage indique...	Vérifiez si...
Err C3	La porte de l'appareil est fermée ou le verrouillage de la porte n'est pas cassé.
Err F102	La porte de l'appareil 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 l'appareil. Si le code d'erreur réapparaît, contactez un service après-vente agréé.

Nettoyage	
Problème	Vérifiez si...
De l'eau est présente dans la cavité de l'appareil.	Le réservoir d'eau n'est pas trop rempli.
Le voyant  est éteint.	Le réservoir d'eau est assez rempli. Si de l'eau commence à fuir dans l'appareil et que le voyant est toujours éteint, contactez un service après-vente agréé.
Le voyant  est allumé.	Il y a assez d'eau dans le réservoir. Si le réservoir est plein et que le voyant est toujours allumé, contactez un service après-vente agréé.
La cuisson à la vapeur ne fonctionne pas.	Il n'y a aucun résidu de calcaire dans l'ouverture du tuyau d'arrivée de la vapeur.
La cuisson à la vapeur ne fonctionne pas.	De l'eau est présente dans le réservoir d'eau.
Il faut plus de trois minutes pour vidanger le réservoir d'eau ou l'eau fuit de l'ouverture du tuyau d'arrivée de la vapeur.	Il n'y a aucun résidu de calcaire dans l'ouverture du tuyau d'arrivée de la vapeur. Nettoyez le réservoir de l'eau.

## 9.2 Données de maintenance

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

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

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :	
Modèle (Mod.)	.....
Référence produit (PNC)	.....
Numéro de série (SN)	.....

## 10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### 10.1 Informations produit et Fiche d'informations produit

Nom du fournisseur	Electrolux	
Identification du modèle	EOC6P46X 949494561 KOCDP66X 949494562	
Indice d'efficacité énergétique	81.2	
Classe d'efficacité énergétique	A+	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0.93kWh/cycle	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.69kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume	72l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	EOC6P46X	31.4kg
	KOCDP66X	31.9kg

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

### 10.2 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.







### Chaleur Tournante Humide

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


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

## 11. STRUCTURE DES MENUS

### 11.1 Menu

Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4	Étape 5
				
 - sélectionnez pour accéder au Menu .	Sélectionnez l'option dans la structure Menu et appuyez sur <b>OK</b> .	Sélectionnez la configuration.	<b>OK</b> - appuyez pour confirmer le réglage.	Ajustez la valeur et appuyez sur <b>OK</b> .
Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour quitter le Menu .				

#### Structure du Menu

Cuisson assistée 


Nettoyage 


Configurations 

#### Configurations

01	Heure actuelle	Modifier	02	Affichage Luminosité	1 - 5
03	Son touches	1 - Bip 2 - Clic 3 - Son désactivé	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			

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

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

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

**FR** Concerne la France uniquement :



**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 !









**electrolux.com**

867376837-A-062023



**CE**