

EOE6P46Z
KOEDP46W
KOEDP46X



FR Four

Notice d'utilisation

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



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations sur electrolux.com/support



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



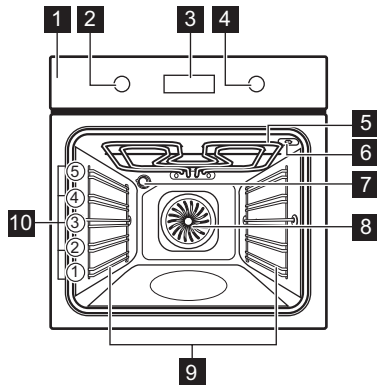
TABLE DES MATIÈRES

1. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	3	6. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES.....	9
1.1 Vue d'ensemble.....	3	6.1 Sonde de cuisson.....	9
2. BANDEAU DE COMMANDE.....	3	7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	10
2.1 Touches tactiles du bandeau de commande.....	3	7.1 Remarques concernant le nettoyage.....	10
3. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	4	7.2 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse.....	11
3.1 Nettoyage initial.....	4	7.3 Nettoyage conseillé.....	12
3.2 Préchauffage initial.....	4	8. DÉPANNAGE.....	12
4. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	5	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	9. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	14
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
5. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	7	10. STRUCTURE DES MENUS.....	15
5.1 Fonctions de l'horloge.....	7	10.1 Menu	15
5.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge.....	8	11. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	17

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>
<p>Voyants du minuteur :</p>		<p>STOP</p>		
<p>Barre de progression - 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>00:00 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
 	 °C
Sélectionnez un mode de cuisson.	Réglez la température. Appuyez sur la touche OK

4.2 Modes de cuisson

Modes de cuisson standard

Mode de cuisson	Application
	Chaleur tournante: Cuisson homogène, tendreté, séchage

Mode de cuisson	Application
	Chauffage Haut/Bas: Cuisson traditionnelle
	Plats Surgelés: Frites, pommes quartiers, rouleaux de printemps
	Fonction Pizza: Cuisson de pizza
	Cuisson de sole: Cuisson de gâteaux
	Décongélation: Décongélation
	Circulation d'air humide: Cuisson
	Gril: Toaster, griller
	Turbo gril: Rôtir la viande, faire dorer
	Menu : 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"> • Sonde de cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> • Saignant • À point • Bien cuit




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. 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. 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 : 0:00 	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 : 0:00  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 ⌚ DÉ-MAR-RER			L'affichage indique : --:-- ⌚ 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 :	
 La température du four.	 La température au cœur.


Comment utiliser : Sonde de cuisson

Étape 1	Allumez le four.
Étape 2	Régalez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.
Étape 3	Insérez : Sonde de cuisson.
Viande, volaille et poisson	Ragoût
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. 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. 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. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> AVERTISSEMENT! 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

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

7.1 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	<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

Étape 1	Ouvrez le menu : Nettoyage $\text{mm}/$.
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.
Étape 4	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 KOEDP46W 949498463 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

	 OK	 01 - 012	 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 2 - Clic 3 - Son dés-activé	O4	Volume alarme	1 - 4
O5	Action Sonde de cuisson	1 - Alarme et arrêt 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 grains entiers dans un moule à 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
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR



www.electrolux.com/shop



867369103-A-422022

