

# Notice d'utilisation

four  
pyrolyse

COFRADEM  
43, Avenue Félix Loudt - BP 142  
60307 SENLIS  
Tél. : (16) 44.62.20.00 - Télex : 15 5530 Elux Fr  
SNC au Capital de 12.000.000 F  
RCS Senlis B 314045 980

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques toutes modifications liées à l'évolution technique (décret du 24.03.78).

**ARTHUR MARTIN**  
 **Electrolux**

Coller ici l'étiquette de consommation d'énergie  
jointe à la notice de votre appareil.

En cas d'anomalie de fonctionnement, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat...), veuillez consulter le Service Conseil Consommateurs qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après-Vente.

**En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du Service Après-Vente les Pièces de Rechange certifiées Constructeur.**



En appelant un Service Après-Vente, indiquez-lui le modèle et le numéro de série de votre appareil. Ces indications figurent sur la plaque signalétique située à l'intérieur de l'appareil.

Service Conseil Consommateurs  
BP 142 - 60307 SENLIS CEDEX  
Tél. : (16) 44.60.06.10

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez témoignée en choisissant :

**ARTHUR MARTIN**  
 **Electrolux**

Nous savons que vous attendez de cet appareil qu'il vous apporte pleinement satisfaction en termes d'efficacité, fiabilité, facilité d'utilisation.

C'est en fonction de ces exigences qu'il a été conçu avec le plus grand soin, la plus grande attention afin que vous lui reconnaissez ces qualités pendant de nombreuses années.

Son utilisation est très simple. Cependant, nous vous recommandons de lire attentivement cette notice. Bien connaître votre nouvel appareil, c'est non seulement éviter au départ une erreur de manipulation susceptible de l'endommager, mais c'est aussi vous familiariser avec toutes les possibilités qu'il vous offre.

Nous souhaitons que la satisfaction que vous aurez dans son utilisation vous amène à nous choisir pour d'autres appareils de notre marque.

A bientôt et encore merci.

# ÉVACUATION DES FUMÉES

Si votre four est installé sous un plan de travail, il est impératif de laisser l'appareil en évacuation avant.

Pour évacuer les fumées à l'arrière, si l'aération du meuble est suffisante :

1. Débrancher le four du secteur.
2. Enlever la tôle supérieure en dévissant les 4 vis ainsi que les 2 vis situées en haut du carter arrière pour le faire pivoter (Fig. 1).
3. Enlever le collier et redresser le flexible verticalement.
4. Couper le flexible comme indiqué en (Fig. 1).
5. Passer le flexible dans le trou du carter arrière.
6. Remonter la tôle supérieure et revisser.
7. Installer le câble électrique si besoin.
8. Revisser le carter arrière (voir Fig. 2) et repositionner éventuellement le flexible afin qu'il ne dépasse pas la partie supérieure du four.
9. Effectuer le raccordement électrique.
10. Installer le four dans son meuble avant de le faire fonctionner.

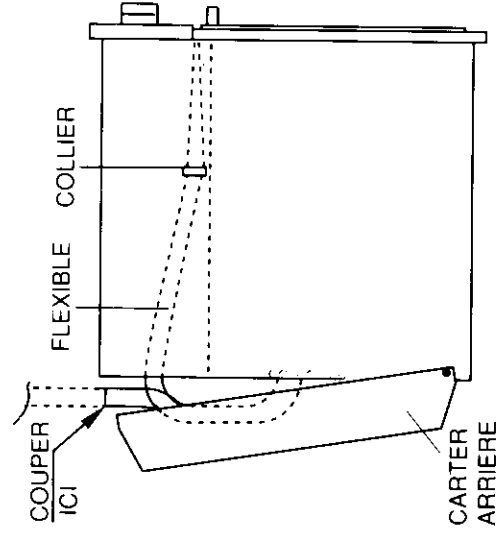


FIG 1

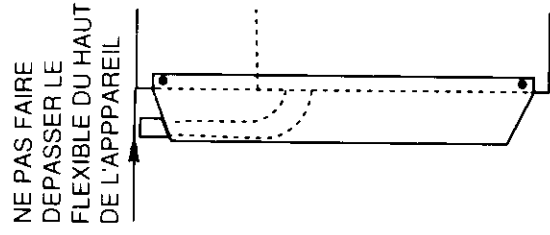


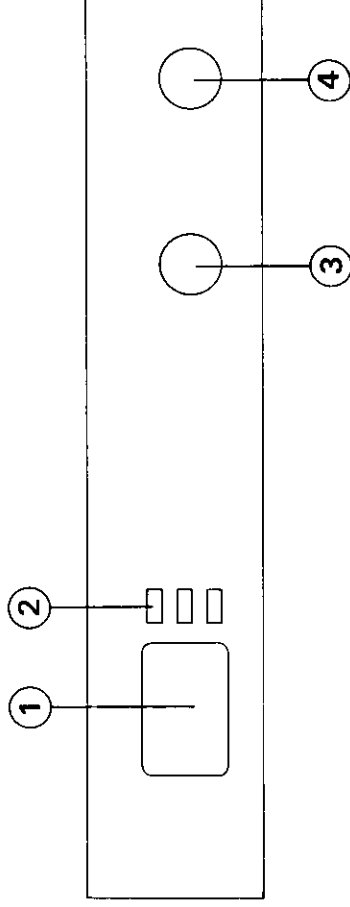
FIG 2

- votre appareil \_\_\_\_\_ p. 2
- le programmeur (voir livret joint) \_\_\_\_\_
- l'utilisation du four \_\_\_\_\_ p. 3
- les accessoires du four et du grilloir \_\_\_\_\_ p. 4
- le grilloir \_\_\_\_\_ p. 5
- le guide des cuissons \_\_\_\_\_ p. 6
- la cuisson des viandes rôties \_\_\_\_\_ p. 8
- le tournebroche\* \_\_\_\_\_ p. 10
- l'entretien \_\_\_\_\_ p. 11
- la partie technique (réservée à l'installateur) \_\_\_\_\_ p. 13

Votre appareil a été conçu pour un usage culinaire, à l'exclusion d'autres fins, notamment le chauffage d'une pièce.

\*Correspond à un niveau d'équipement selon modèle.

# VOTRE APPAREIL



① **programmeur**

② **voyants lumineux**

③ **thermostat + éclairage de four**

④ **sélecteur four/grilloir**

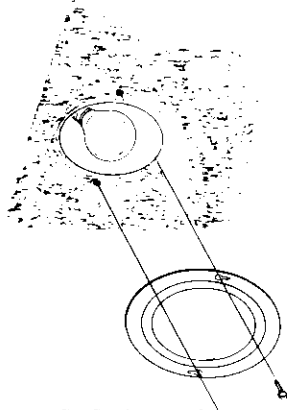
- Four auto-nettoyant par pyrolyse.
- Un ventilateur pour le refroidissement des organes de commande se met automatiquement en action dès que la température du four dépasse 170°C.

**Ne tirez jamais votre appareil par la poignée de porte.**

# remplacement de la lampe du four

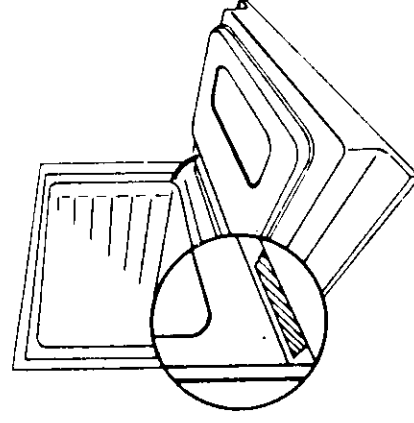
Cette lampe située au fond du four est accessible par l'intérieur du four.

- Desserrez les deux vis maintenant la couronne de hublot.
- Faites tourner de la gauche vers la droite cette couronne afin de la dégager par les œillets prévus à cet effet.
- Récupérez la couronne, le hublot circulaire et le joint.
- Remplacez la lampe.



Pour le remontage, procédez dans l'ordre inverse en ayant soin de bien positionner le joint de hublot entre le moufle et le hublot circulaire.

**NOTA :** Cette lampe de 40 Watts, de type culot à vis E.27 (230 volts) est une lampe spéciale "chaleur" résistante à de hautes températures. Elle vous sera fournie sur demande par le "Service Pièces de Remplacement".



La plaquette signalétique est visible après ouverture complète de la porte du four

# raccordement électrique

Ce four est livré exclusivement pour courant alternatif monophasé 230 volts.

Vérifiez :

- que la puissance de l'installation est suffisante,
- que les lignes d'alimentation sont en bon état et que le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation du CONSUEL (voir E.D.F.),
- que l'installation fixe comporte un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Enlevez le carter situé à l'arrière de l'appareil fixé par vis.

Raccordez le câble souple d'alimentation (conducteurs de 2,5 mm<sup>2</sup>) à la plaque à bornes de l'appareil, d'après les indications du schéma de branchement ci-dessous, après l'avoir immobilisé dans le serre-câble.

Reliez l'appareil à la terre conformément aux prescriptions de la norme NF C 15-100 et aux règlements en vigueur.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.

Pour toutes transformations ou adaptations de votre installation, faites appel à un électricien qualifié.

Type de branchement	Monophasé	Raccordement du four
Tension	230 volts	
Nombre et section des conducteurs	3 x 2,5 mm <sup>2</sup>	
Calibre des fusibles	16 ampères	
Utilisez un câble souple et une fiche de prise de courant admis par la marque NF.		

# L'UTILISATION DU FOUR

Votre four comporte 2 éléments chauffants l'un à la voûte, le grilloir, l'autre à la sole.

Le réglage de la température et le choix de la source de chaleur s'effectuent à l'aide du **thermostat** et du **sélecteur four/grilloir**.

## le thermostat

- gradué de 1 à 10, il contrôle la régulation de la température. Les périodes de chauffe sont indiquées par l'éclairage du voyant de régulation.
- "•" ou "0" correspond à la position arrêté.

## le sélecteur four/grilloir

Les symboles ci-dessous correspondent aux diverses positions vous permettant de choisir la modulation de chaleur la mieux adaptée aux mets à cuire.

"•" ou "0" Position arrêté.

- Position à utiliser pour toutes les cuissons au four sauf les viandes rôties et les grillades.
- Position exclusivement réservée au préchauffage des viandes rôties.
- Position à utiliser pour la cuisson des viandes rôties.
- Position grilloir ou tournebroche/grilloir(\*)
- ou Position pyrolyse

## les voyants lumineux

- ou ou pyro (nettoyage pyrolytique)
- ou marche (mise sous tension)
- ou réglu (régulation du thermostat)

## la lampe de four

Elle s'allume dès que l'on tourne la manette de thermostat. Elle est sous le contrôle du programmeur, elle s'éteint automatiquement quand celui-ci est :  
 - soit en attente de début de cuisson,  
 - soit en fin de cuisson.

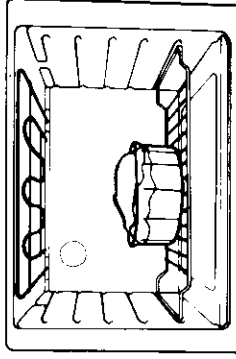
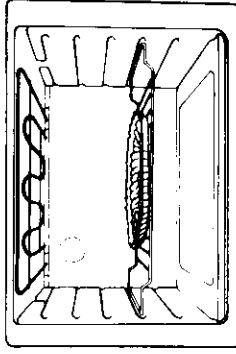
Avant d'utiliser votre four pour la première cuisson, faites-le chauffer à vide pendant une heure environ. Ceci afin d'éliminer l'odeur provenant du calorifuge.

- Placez le thermostat sur le repère 10 et le sélecteur four/grilloir sur la position
- Aérez convenablement la cuisine.
- Prenez également la précaution de laver la casserole de four (grille, tôle à pâtisserie, lèche-frite) avec un produit utilisé pour la vaisselle.

# LES ACCESSOIRES DU FOUR ET DU GRILLOIR

## la grille support

est utilisée pour recevoir les plats à rôtir, à gratins, les moules à pâtisserie et les pièces à griller. Son cambrage vous permet de faire varier sensiblement sa position dans le four. Il vous suffit de retourner le cambrage vers le haut ou vers le bas avant d'engager la grille dans les gradins.

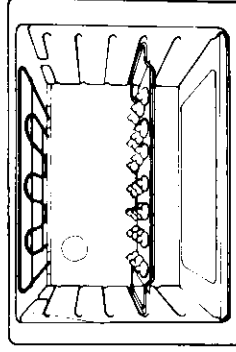


Pour prévenir un débordement, vous pouvez recouvrir la grille support d'une feuille de papier aluminium, **partiellement seulement**, pour conserver une meilleure circulation de la chaleur.

## NE PLACEZ JAMAIS LE PAPIER D'ALUMINIUM EN CONTACT DIRECT AVEC LA SOLE

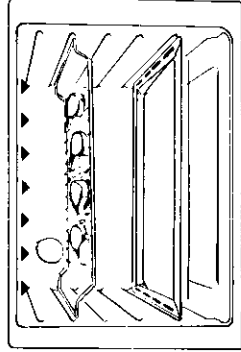
## la tôle à pâtisserie \*

s'utilise pour la cuisson des petits gâteaux, elle se pose sur la grille support.



## la lèche-frite

doit être utilisée uniquement pour recevoir le jus des grillades et des cuissons au tournebroche.



# LA PARTIE TECHNIQUE

(réservée à l'installateur)

## encastrement

### précautions particulières

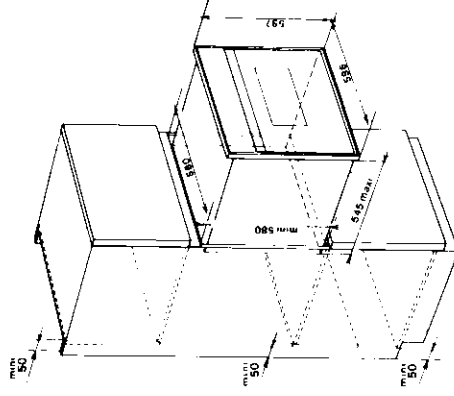
Les parois adjacentes au four doivent être, soit en une matière résistant à la chaleur, soit revêtues d'une telle matière.

Le schéma ci-dessous détermine les cotés d'une niche qui permettra de recevoir votre four.

Pour assurer une bonne aération, il faut supprimer la partie arrière de la niche. La fixation du four sur le meuble se fait au moyen des 4 vis de fixation situées latéralement.

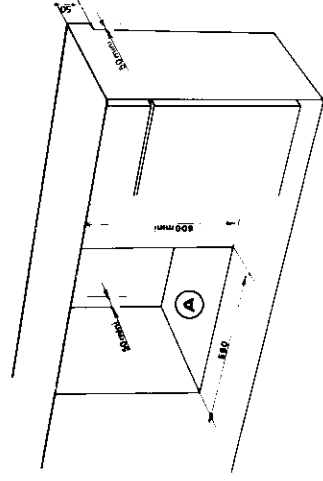
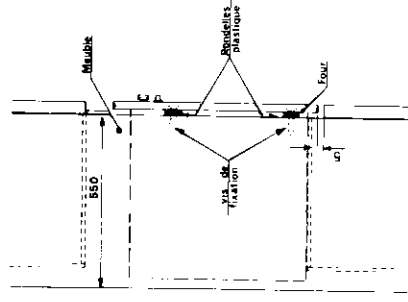
### important

Pour le bon fonctionnement de ce four, il est nécessaire de toujours l'utiliser dans une niche (dessin ci-contre) et de prévoir un vide sanitaire de 50 mm mini entre le mur et les parois arrières, ainsi qu'une ouverture de 50 mm mini entre le mur et les parois arrières, ainsi qu'une ouverture de 50 mm sur 560 à l'arrière de la paroi support **A** ceci afin d'assurer une bonne ventilation.



Lors de la fixation du four sur le meuble par les 4 vis, il y a lieu d'intercaler les rondelles plastiques suivant le croquis ci-dessous.

Ces vis et rondelles se trouvent dans une pochette située dans le four. Pour les fours à façade bombée, les rondelles ne sont pas nécessaires.



\*Correspond à un niveau d'équipement selon modèle.

# LE GRILLOIR

## Dans tous les cas, grillez porte fermée

Ne laissez pas la porte ouverte, la chaleur dégagée par le grilloir pourrait détériorer les manettes situées sur le bandeau de commande.

## les grillades

**commandes : sélecteur four/grilloir**  **thermostat : 8**

- placez la lêchefrite sous la grille afin de recevoir le jus de cuisson (page 4),
- huilez légèrement si vous le désirez la pièce à griller sur ses deux faces et placez-la directement sur la grille.

### lorsque le grilloir est rouge :

- glissez l'ensemble à distance convenable de l'élément rayonnant. Vous placerez la pièce à griller d'autant plus près qu'elle est peu épaisse et qu'elle exige d'être saisie,
- lorsque la première face est dorée, retournez la pièce sans la piquer pour éviter de lui faire perdre son jus,
- faites griller la deuxième face,
- salez en fin de cuisson.


Le temps de cuisson doit être déterminé par l'épaisseur de la pièce à griller et non pas en fonction de son poids.

## les gratins

**commandes : sélecteur four/grilloir**  **thermostat : 8**

- placez le plat contenant le mets chaud sur la grille support et glissez l'ensemble à distance convenable du grilloir. Plus la préparation sera proche de l'élément rayonnant, plus le "gratinage" sera rapide,
- glissez la lêchefrite sous la grille de manière à recevoir un éventuel débordement,
- laissez le mets exposé quelques minutes au rayonnement du grilloir.

## Les gratins se font porte fermée.

Pour les mets froids (plats préparés à l'avance) qui exigent à la fois d'être réchauffés et gratinés, utilisez le four en plaçant le sélecteur four/grilloir sur la position  et le thermostat sur l'un des repères 7 - 8.

- Placez les commandes du thermostat et du sélecteur de fonction sur la position  ou .

- Programmez le nettoyage pyrolytique du four en fonctionnement semi-automatique (le nettoyage débute immédiatement) ou en fonctionnement automatique (le départ et l'arrêt du cycle de pyrolyse se font aux heures fixées à l'avance), reportez-vous au livret d'utilisation du programmeur.

Lorsque la température du four atteint 170°C environ, la porte se verrouille automatiquement et le ventilateur se met en fonctionnement.

La lampe de four se coupe pendant l'opération de nettoyage.

## après écoulement du temps de nettoyage

- le programmeur arrête le fonctionnement du four,
- ramenez les commandes du thermostat et du sélecteur four/grilloir sur la position arrêt : les voyants de mise sous tension et de régulation du thermostat s'éteignent.

La température du four s'abaisse progressivement lorsqu'elle atteint 300°C environ, la porte est déverrouillée. Le ventilateur s'arrête automatiquement lorsque la température au centre du four atteint 170°C environ.

Attendez que le four soit complètement refroidi pour enlever à l'aide d'une éponge humide la fine poussière blanchâtre qui résulte de la combustion des salissures.

AVERTISSEMENT : veuillez tenir compte de l'étiquette indiquant **"Attention, la porte est chaude pendant le fonctionnement en pyrolyse"**, éloignez les jeunes enfants" lors du nettoyage de votre four.

# LE GUIDE DES CUISSONS

Placez le sélecteur four/grilloir sur la position 

Préparations	Thermostat	Gratin	Temps de cuisson
<b>ENTRÉES</b>			
Croûtes feuilletées	6 - 7	2	15-25 mn selon grosseur
Soufflé au fromage	6 - 7	2	30 - 35 mn
Pâté en terrine	5 - 6	2	90 - 100 mn
Pizza	6 - 7	2	30 - 40 mn
Quiche lorraine	7 - 8	2	30 - 35 mn
<b>POISSONS</b>	4 - 6	2	20-35 mn selon grosseur
<b>LÉGUMES</b>			
Gratin dauphinois	6	2	50 - 60 mn
Tomates farcies	6 - 7	2	50 - 60 mn
<b>PÂTISSERIES</b>			
Biscuit de Savoie	5	2	30 - 40 mn
Brioche	6	1	25 - 30 mn
Cake	5	2	50 - 60 mn
Crème renversée	4 - 5	2	45 - 50 mn
Génoise	5	2	30 - 40 mn
Kouglof	6	1	30 - 35 mn
Meringues	2 - 3	2	60 - 80 mn
Pâte Brisée (non garnie)	7	2	20 - 25 mn
Pâte à choux	6 - 7	2	30 mn
Quatre-quarts	5	2	30 - 40 mn
Sablés	4 - 5	2	15 - 18 mn
Tarte aux fruits (pâte Brisée)	7 - 8	2	30 - 35 mn
Tarte aux fruits (pâte levée)	6 - 7	2	20 - 30 mn
Maintien au chaud	1	1	

• Températures approximatives correspondant aux repères du thermostat, le sélecteur four/grilloir étant sur la position 

<b>1</b>	80°C	<b>3</b>	130°C	<b>5</b>	180°C	<b>7</b>	230°C	<b>9</b>	275°C
<b>2</b>	105°C	<b>4</b>	160°C	<b>6</b>	205°C	<b>8</b>	250°C	<b>10</b>	300°C

## L'ENTRETIEN

### nettoyage du bandeau

Utilisez une éponge humide bien essorée, n'utilisez jamais de produits abrasifs ou caustiques.

### nettoyage du four par pyrolyse

#### le principe

La température du four portée à 500°C entraîne l'élimination de toutes les salissures, projections graisseuses et débordements de toutes natures. Les fumées et les odeurs sont filtrées par un catalyseur dont l'action débute pendant la cuisson. Un système de sécurité condamne automatiquement la porte lorsque la température interne du four avoisine 170°C, le ventilateur de refroidissement se met en fonctionnement. Dès que la température du four dépasse 300°C (température maximale de cuisson), la porte ne peut plus être ouverte. Si une coupure de courant survient au cours d'un cycle de pyrolyse, la porte reste verrouillée.

#### quand effectuer le nettoyage

Votre four peut se nettoyer à n'importe quel moment, même en votre absence ou pendant la nuit, puisque le nettoyage est contrôlé par le programmateur.

- Vous effectuerez le nettoyage après plusieurs cuissons salissantes et immédiatement après une cuisson pour bénéficier de la chaleur accumulée dans le four.
- Si votre four peut se nettoyer aussi souvent que vous le désirez, vous devez cependant savoir qu'il est à chaque fois immobilisé pendant 2 heures 30 environ.

#### comment procéder

##### avant d'afficher le cycle de pyrolyse

- Retirez tous les accessoires du four (grille, tournebroche, plaque à pâtisserie et tèche-frite) : ils ne supporteraient pas sans dommage la température de pyrolyse.
- A l'aide d'une éponge humide ou d'une raclette en bois, enlevez l'excédent des débordements qui pourraient entraîner un dégagement de fumée trop important pour être absorbé par le catalyseur.
- Fermez la porte du four.

Le nettoyage du four par pyrolyse ne peut s'effectuer que sous contrôle du programmateur.

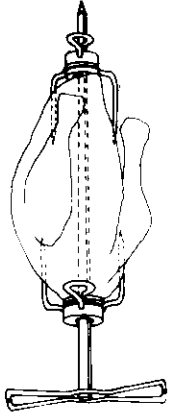


# LE TOURNEBROCHE \*

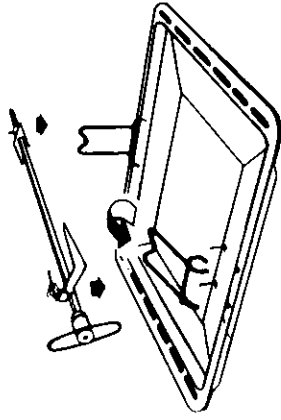
les cuissons au tournebroche se font porte fermée

## préparation de la broche

Enfilez une des fourchettes sur la broche, puis embrochez la pièce à rôtir en veillant à ce qu'elle soit bien centrée et enfillez la seconde fourchette. Bloquez les fourchettes à l'aide des vis de serrage.



- 1 Fixez les 2 supports de tournebroche sur la lèche-frite comme le montre le dessin ci-contre.
- 2 Posez la broche sur les supports de la lèche-frite.
- 3 Glissez l'ensemble dans le gradin 1 et engagez l'extrémité de la broche dans le carré d'entraînement du moteur (orifice sur la paroi du fond).



- 4 **Commandes : thermostat 6 - 8 (volailles, viandes blanches), 7 - 8 (viandes rouges).**

sélecteur four/grilloir

- 5 Réglez éventuellement, selon le modèle, le programmateur ou le minuteur (voir livret joint).

## Temps de cuisson approximatifs pour 500 grammes.

Viandes	Sélecteur	Thermostat	Temps
Veau		200° à 240° C	30 - 35 min
Porc		200° à 240° C	35 - 40 min
Volaille		220° à 240° C	30 - 35 min
Bœuf		230° à 250° C	15 min
Mouton		230° à 250° C	15 min

Tournebrochettes sur demande auprès de votre revendeur.

\*Correspond à un niveau d'équipement selon modèle.

- Le préchauffage du four doit se faire sur le repère du thermostat choisi pour la cuisson. Attendez l'extinction du voyant de régulation pour enfourner votre préparation.

- Pour les cuissons programmées effectuées sans préchauffage du four, il faut ajouter à la durée de cuisson le temps qui aurait été nécessaire au préchauffage.

- L'importance du volume des préparations à cuire et la grande variété des matériaux constituant les récipients de cuisson et les moules à pâtisserie notamment peuvent vous amener à modifier sensiblement les indications données dans le tableau ci-contre. Seule votre expérience vous permettra de trouver le réglage convenant le mieux à vos habitudes culinaires personnelles.

## influence des récipients sur les résultats de cuisson

Les plats et les moules, par leur épaisseur, leur conductibilité, leur couleur... transmettent plus ou moins la chaleur du four à la préparation à cuire. Vous devez savoir que :

- (A)** l'aluminium, la terre à feu, l'aluminium avec intérieur anti-adhésif, **diminuent la cuisson et la coloration dessous.** Ces matériaux sont conseillés pour les pâtisseries moelleuses et pour la cuisson des rôtis.
- (B)** la fonte émaillée, l'aluminium anodisé, le fer étamé, le verre et la porcelaine à feu, l'aluminium avec intérieur anti-adhésif et extérieur coloré, **augmentent la cuisson et la coloration dessous.**

Ces matériaux sont conseillés en particulier pour les tartes, les quiches et toutes cuissons croustillantes qui doivent être aussi dorées dessous que dessus.

Vous constatez	Que faire
Dessus trop foncé	<b>1</b> Prenez un moule du type <b>(B)</b> ou
Dessous trop pâle, pas assez cuit	<b>2</b> Descendez le gâteau d'un niveau
Dessus trop clair	<b>1</b> Prenez un moule du type <b>(A)</b> ou
Dessous trop foncé, trop cuit	<b>2</b> Remontez le gâteau d'un niveau

## pour réaliser des économies d'énergie

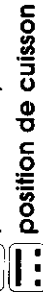
- Prenez l'habitude de couper le courant quelques minutes avant la fin de cuisson. Pendant ce laps de temps, n'ouvrez pas la porte, la cuisson se terminera grâce à la chaleur accumulée dans l'enceinte du four.
- Prévoyez l'utilisation de votre four après une opération de pyrolyse et faites se succéder plusieurs cuissons, vous économiserez ainsi l'énergie nécessaire au préchauffage du four. Et quand cela est possible, n'hésitez pas à effectuer des cuissons groupées. Deux ou trois préparations peuvent être cuites simultanément, il suffit que chacune d'elles demande la même température de four.

# LA CUISSON DES VIANDES ROTIES

Afin d'éviter les projections grasses souvent excessives et le dégagement de fumée pouvant en résulter, votre four comporte un réglage spécial pour la cuisson des viandes rôties.



**position de préchauffage**



**position de cuisson**

## comment procéder :

- 1 préchauffez le four en plaçant le sélecteur four/grilloir sur la position et le thermostat sur le repère correspondant à la cuisson (tableau ci-contre).
- 2 enfournez la pièce à rôtir, puis sans modifier la position du thermostat, placez le sélecteur four/grilloir sur la position réservée à la cuisson des viandes rôties.

## nos recommandations :

- utilisez des plats en terre à feu à bord haut (réservez le verre à feu pour vos gratins et vos soufflés).
- choisissez un plat de dimensions proportionnées à celles de la pièce à rôtir.
- laissez le moins de barde possible autour de vos rôtis.
- ne dépassez pas les repères de thermostat préconisés dans le guide de cuisson des viandes et choisissez pour votre première cuisson le repère le plus faible.

Le réglage "SPECIAL VIANDE" correspond à une température du four légèrement plus faible que sur la position . Il est donc normal que le temps de cuisson soit un peu plus long et que votre viande soit moins rapidement "saisie". Le résultat sera tout aussi satisfaisant et votre four restera propre très longtemps.

## guide de cuisson des viandes rôties

VIANDES ROTIES	OPEREZ DANS L'ORDRE CI-DESSOUS		
	① PRÉCHAUFFAGE 	②	③ CUISSON (pour 500 g) 
Bœuf Gigot de mouton	THERMOSTAT 7 - 8	A la première extinction du voyant de régulation enfournez au gradin <b>2</b>	THERMOSTAT 7 - 8  DUREE 20 mn
Veau Porc Volailles	6 - 7		6 - 7  40 - 45 mn

## Vous pouvez aussi effectuer vos cuissons de rôtis au tournebroche

## utilisation du programmateur

Les cuissons de viandes blanches et de volailles peuvent être confiées au programmateur (voir livret joint).

- placez le sélecteur four/grilloir directement sur la position et le thermostat sur le repère choisi.
- programmez la durée de cuisson en lui ajoutant la valeur du temps qui aurait été nécessaire au préchauffage du four.

## cuissons groupées

Lorsque vous effectuez deux ou trois cuissons simultanées, si l'une d'elles est une viande à rôtir, choisissez dans ce cas particulier la position du sélecteur four/grilloir. Pour éviter les projections grasses, nous vous recommandons de placer le morceau de viande dans une cocotte en verre à feu muni de son couvercle.