

Notice d'utilisation

four
classique

ARTHUR MARTIN

 **Electrolux**

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

REÇU LE

18 JUIN 1996

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

ARTHUR MARTIN
Electrolux

INFORMATIONS IMPORTANTES

- Cet appareil est d'une utilisation 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.
- En cas d'anomalie de fonctionnement, le Service Après-Vente de votre magasin est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin...), 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 le 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

Appareil conforme à la directive CEE 73/23 relative à la sécurité électrique et à
directive CEE 89/336 relative à la compatibilité électromagnétique

- **votre appareil** _____ p. 3
- **le programmateur* ou le minuteur***
(voir livret joint)
- **l'utilisation du four** _____ p. 4
- **les accessoires du four et du grilloir** ____ p. 5
- **le four auto-dégraissant*** _____ p. 6
- **première utilisation** _____ p. 6
- **le guide des cuissons** _____ p. 7
- **la cuisson des viandes rôties** _____ p. 9
- **le grilloir** _____ p. 11
- **le tournebroche*** _____ p. 12
- **l'entretien** _____ p. 13
- **la partie technique** _____ p. 14
(réservée à l'installateur)

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.

RAPPEL

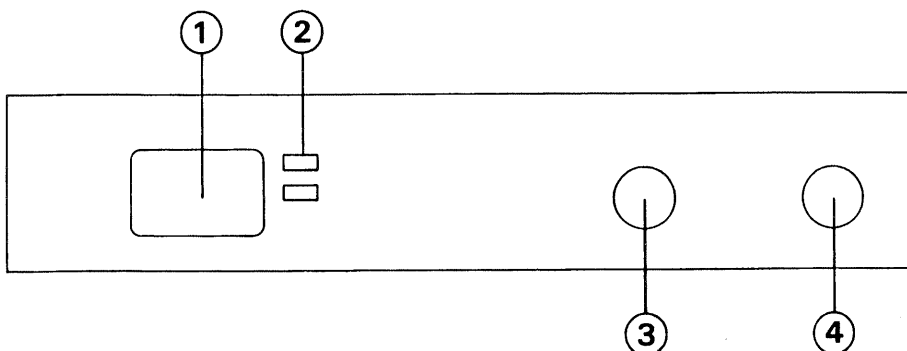
Avant la première utilisation de votre appareil, vérifiez qu'aucune étiquette publicitaire et/ou pellicule de protection ne sont encore collées sur l'appareil.

- **Lisez attentivement votre mode d'emploi et conservez-le** : il a été rédigé pour vous permettre d'utiliser votre appareil dans les meilleures conditions. Si vous rencontrez un problème dans l'utilisation de votre appareil, relisez attentivement votre mode d'emploi : cela peut vous permettre de le résoudre sans avoir à faire appel inutilement au Service Après Vente.
- Si votre four présente néanmoins un problème nécessitant une intervention souvenez vous que vous ne devez **JAMAIS ESSAYER DE LE REPARER VOUS MEME** : ceci peut être la cause de blessures graves : 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 votre achat...) veuillez nous consulter, nous vous communiquerons alors l'adresse d'un service après-vente proche de votre domicile.
- **Exigez toujours les pièces de rechange d'origine.**
- Avant tout remplacement ou nettoyage de l'appareil, assurez-vous qu'il est débranché du secteur.
- Pendant certaines phases de fonctionnement du four, la porte atteint des températures élevées : surveillez donc les jeunes enfants qui se trouveraient à proximité de l'appareil. Pour augmenter les garanties de sécurité déjà existantes sur votre appareil et surtout pour la protection des jeunes enfants, vous pouvez vous procurer auprès de votre revendeur une grille de protection amovible.

Fours enchassés sous une table de cuisson :

- Si vous utilisez un appareil électrique à fil à proximité de votre appareil, (comme par exemple un batteur électrique, assurez-vous que le fil de celui-ci ne risque pas de toucher une surface très chaude qui serait susceptible de le faire fondre (plaque de cuisson en fonctionnement par exemple) ou bien que son fil ne risque pas de se coincer dans la porte du four.
- Si vous effectuez des fritures dans de l'huile ou de la graisse (pommes de terre frites, beignets,) surveillez toujours attentivement ces cuissons : les graisses surchauffées s'enflamment facilement.

VOTRE APPAREIL



- ① programmateur* ou minuteur*
- ② voyants
- ③ thermostat
- ④ sélecteur four/grilloir + éclairage de four

AVERTISSEMENT : Si votre four comporte une étiquette indiquant "Attention, la porte est chaude pendant le fonctionnement, éloignez les jeunes enfants", veuillez en tenir compte dans l'utilisation de votre appareil.

Ne tirez jamais votre appareil par la poignée de porte.

* Correspond à un niveau d'équipement selon modèle.

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*.
- "0" ou "•" correspond à la position arrêt.

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.

la lampe de four

La lampe du four s'allume dès que l'on tourne la manette du sélecteur four/grilloir : si votre appareil est équipé d'un programmateur. Elle est sous la dépendance de celui-ci, ce qui signifie qu'elle s'éteint automatiquement quand le programmateur est : - soit en attente de début de cuisson, - soit en fin de cuisson.

"0" ou "•" Position arrêt.



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 tournebroche, grilloir + moteur du tournebroche. Cette position est en attente sur les appareils pour lesquels le tournebroche est en option.



Position grilloir à utiliser pour les grillades et le "gratinage".

les voyants lumineux



ou marche (mise sous tension)

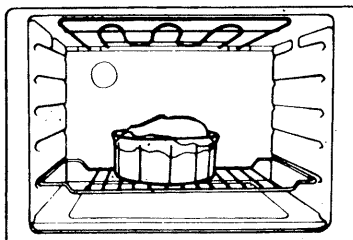
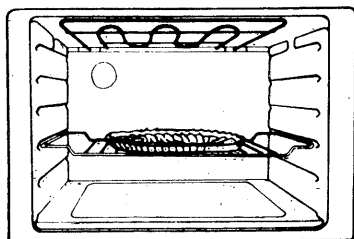


ou régl (régulation du thermostat)

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.

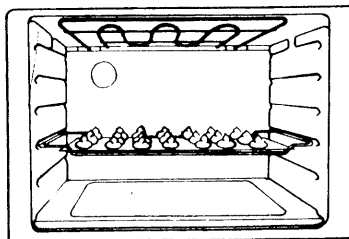


Pour prévenir un débordement, vous pouvez recouvrir la grille support d'une feuille de papier aluminium, **partiellement seulement**, pour conserver une meilleure circulation de la chaleur.

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

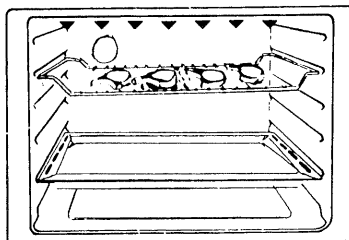
la tôle à pâtisserie *

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.



*Correspond à un niveau d'équipement selon modèle.

LE FOUR AUTO-DEGRAISSANT *

L'émail catalytique qui recouvre les parois de votre four est un émail mat et poreux particulièrement adapté à l'élimination des salissures grasses. Ce revêtement vous donnera entière satisfaction si vous prenez quelques précautions et suivez ces conseils.


Pour éviter les débordements de sauce et de crème, ou les écoulements sucrés qui risqueraient d'obturer ou de détériorer l'émail catalytique :

- prévoyez l'augmentation de volume de certaines préparations en cours de cuisson et choisissez un récipient en conséquence,
- Vous pouvez protéger la sole des débordements en posant le plat sur la grille recouverte d'une feuille d'aluminium légèrement plus grande que le plat. Ne placez jamais la feuille d'aluminium en contact direct avec l'émail catalytique,
- évitez d'utiliser les moules à pâtisserie à fond mobile,
- placez toujours la lèchefrite sous la grille lorsque vous utilisez le grilloir.

Pour éviter les projections grasses trop abondantes : suivez les recommandations données pour la cuisson des viandes rôties (page 9).

AVANT D'UTILISER VOTRE FOUR POUR LA PREMIERE FOIS

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.

- Retirez impérativement les éventuelles étiquettes publicitaires ou pellicules de protection.
- Placez le thermostat sur le repère 10 et le sélecteur sur la position 
- Aérez convenablement la cuisine.
- Prenez également la précaution de laver tous les accessoires du four avec un produit utilisé pour la vaisselle.

* Correspond à un niveau d'équipement selon modèle.


LE GUIDE DES CUISSONS

Placez le sélecteur four/grilloir sur la position 

Préparations	Thermostat	Gratin	Temps de cuisson
ENTRÉES			
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
POISSONS	4 - 6	2	20-35 mn selon grosseur
LÉGUMES			
Gratin dauphinois	6	2	50 - 60 mn
Tomates farcies	6 - 7	2	50 - 60 mn
PÂTISSERIES			
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 

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

- Le préchauffage du four doit se faire sur le repère du thermostat choisi pour la cuisson et sur la position  du sélecteur.
Attendez l'extinction du voyant de régulation pour enfourner votre préparation.
- Si votre appareil ne possède pas de voyant de régulation attendez :
8 minutes environ pour les positions 1 à 5 du thermostat
12 minutes environ pour les positions 6 à 10 du thermostat
- 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.

pour réaliser des économies d'énergie

- Prenez l'habitude de "couper le courant" (manettes sur position arrêt) 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.
- Faites se succéder plusieurs cuissons, vous économiserez 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. A cet effet, vous pouvez, si nécessaire, vous procurer une grille supplémentaire auprès de votre fournisseur.



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  Dessous trop pâle, pas assez cuit	1 Prenez un moule du type (B) ou 2 Descendez le gâteau d'un niveau
Dessus trop clair  Dessous trop foncé, trop cuit	1 Prenez un moule du type (A) ou 2 Remontez le gâteau d'un niveau

LA CUISSON DES VIANDES ROTIES

Afin d'éviter les projections graisseuses 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 PRECHAUFFAGE 	②	③ CUISSON (pour 500 g) 	
	THERMOSTAT		THERMOSTAT	DUREE
Bœuf Gigot de mouton	8½ - 9½	* A la première extinction du voyant de régulation enfournez au gradin 2	8½ - 9½	20 mn
Veau Porc	7½ - 8½		7½ - 8½	40 - 45 mn
Volailles	8 - 9		8 - 9	40 - 45 mn


Ces temps approximatifs sont sensiblement diminués si le poids de la pièce à rôtir est supérieur à 1,5 kg et augmentés s'il est inférieur à 500 g.

Si votre appareil est équipé d'un programmeur avec sonde à viande, reportez-vous au livret d'utilisation de votre programmeur.


Vous pouvez aussi effectuer vos cuissons de rôtis au tournebroche*

utilisation du programmeur* ou minuteur*

Les cuissons de viandes blanches et de volailles peuvent être confiées au programmeur* ou minuteur*.

- 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 successives

Lorsque vous effectuez deux ou trois cuissons successives, 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 graisseuses, nous vous recommandons de placer le morceau de viande dans une cocotte en verre à feu munie de son couvercle.

* selon le 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 lèchefrite sous la grille afin de recevoir le jus de cuisson (page 5),
- 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 lèchefrite 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.

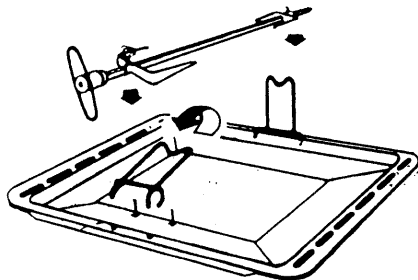
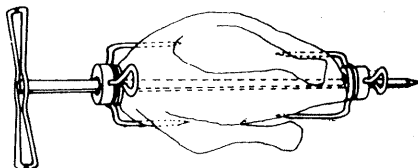
Pour les mets froids (plats préparés à l'avance) qui exigent à la fois d'être réchauffés et gratinés, utilisez le four en plaçant le sélecteur four/grilloir sur la position  et le thermostat sur l'un des repères 7 - 8.

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 enfitez 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		6 - 7 1/2	200° à 240° C	30 - 35 min
Porc		6 - 7 1/2	200° à 240° C	35 - 40 min
Volaille		6 1/2 - 7 1/2	220° à 240° C	30 - 35 min
Bœuf		7 - 8	230° à 250° C	15 min
Mouton		7 - 8	230° à 250° C	15 min

Tournebrochettes sur demande auprès de votre revendeur.

*Correspond à un niveau d'équipement selon modèle.

L'ENTRETIEN


l'émail vitrifié non auto-dégraissant*

Entretenez-le avec une éponge et un détergent après les cuissons peu salissantes et à l'aide de produits spéciaux du commerce après les cuissons ayant entraîné des projections.

l'émail auto-dégraissant*

Si après une cuisson très salissante, toutes les projections grasses n'ont pas été éliminées, prolongez le chauffage du four pour parachever le nettoyage :

Videz le four de toute sa casserolierie.

sélecteur  , thermostat 10 pendant 45 minutes environ.

- Vous réaliserez des économies d'énergie si vous effectuez cette opération immédiatement à la suite d'une cuisson, votre four étant déjà chaud.

- N'utilisez jamais de produits abrasifs, d'objets tranchants tels que couteaux, grattoirs..., de films anti-adhésifs qui rendraient l'émail définitivement inefficace (bombes à base de silicones entre autres).

En cas de débordement, employez uniquement de l'eau claire, une brosse douce (nylon) ou une éponge.

ATTENTION : les surfaces de votre appareil deviennent plus chaudes pendant la période de nettoyage, éloignez les jeunes enfants.

démontage des parois*

1 Sole - Tirez-la vers vous en la soulevant.

2 Côtés gradins - Ils sont accrochés sur les parois latérales. Pour les enlever, soulevez-les puis faites basculer légèrement la partie supérieure vers l'intérieur du four.

3 Fond - Tirez vers l'avant la plaque du fond.

Remontez les différentes parties dans l'ordre inverse du démontage :

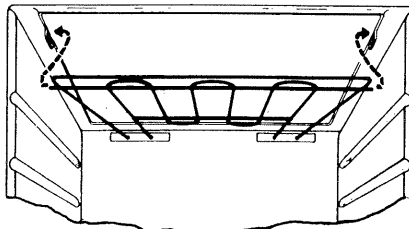
1 La plaque du fond - **2** Les côtés gradins - **3** La sole.

nettoyage de la voûte

Cette partie du four n'est pas en émail catalytique, vous devez de temps en temps (en particulier après des cuissons de viandes rôties ou grillées) procéder à son nettoyage :

- décrochez l'élément grilloir comme le montre le dessin ci-dessus.

- en maintenant l'élément incliné, lavez la voûte avec un détergent (produit utilisé pour laver la vaisselle). Rincez à l'eau claire et séchez.



le nettoyage terminé, n'oubliez pas de retixer l'élément grilloir..

Allumez le grilloir de temps en temps afin d'éliminer les particules de graisse qui se sont déposées sur les éléments chauffants.

nettoyage du bandeau

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

* selon le modèle.

LA PARTIE TECHNIQUE (réservé à l'installateur)

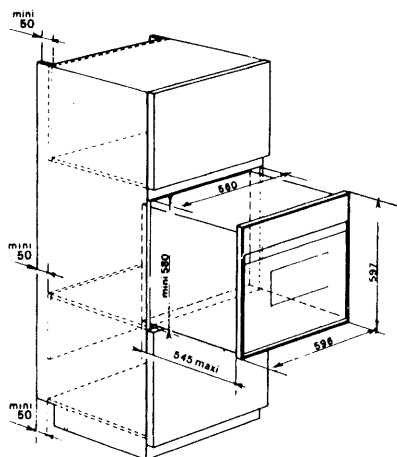
encastrement

précautions particulières

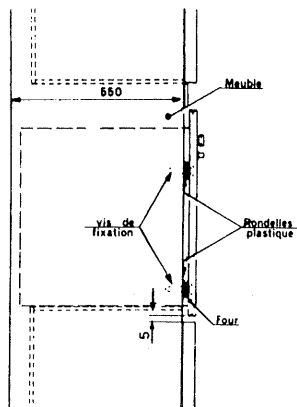
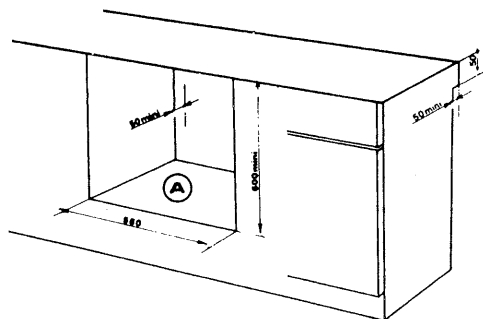
Les parois adjacentes au four doivent être, soit en une matière résistant à la chaleur, soit revêtues d'une telle matière.

Le schéma ci-dessous détermine les cotes 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 qui se trouvent dans une pochette située dans le four.



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 sur 560 à l'arrière de la paroi-support A ceci afin d'assurer une bonne ventilation.



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 de :
la norme NFC 15.100 (pour la France) ou du
R.G.I.E. (Règlement Général des Installations Electriques) pour la Belgique.
- 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 d'alimentation (conducteurs de 2,5 mm²) à la plaque à bornes de l'appareil, d'après les Indications du schéma de branchement, après l'avoir immobilisé dans le serre-câble.

Reliez l'appareil à la terre conformément aux prescriptions de :

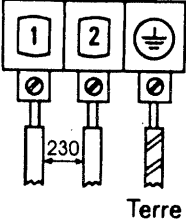
la norme NFC 15.100 (pour la France) ou du

R.G.I.E. (Règlement Général des Installations Electriques) pour la Belgique

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	 <p>Le schéma illustre la connexion des fils à la plaque à bornes du four. Il y a trois bornes : la première est marquée '1', la deuxième '2', et la troisième avec le symbole de la terre (un cercle avec une croix). Les bornes 1 et 2 sont reliées par un double fil, et une dimension de 230 est indiquée entre elles. La borne Terre est reliée à un fil à double isolation. Le mot 'Terre' est écrit sous le fil correspondant.</p>
Nombre et section des conducteurs	3 x 2,5 mm ²	
Calibre des fusibles	16 ampères	
Utilisez un câble souple et une fiche de prise de courant admis par la marque NF.		

remplacement de la lampe de four

Important : Pour des raisons de sécurité, veillez à ce que l'appareil soit déconnecté du réseau.

- Pour avoir accès à la lampe, déposez les éléments mobiles du four, c'est-à-dire dans l'ordre : la sole, les deux côtés à gradins, la paroi arrière.
- Retirez le globe immobilisé par le clip ressort.
- Remplacez la lampe.

NOTA : Cette lampe de 40 watts, de type culots à vis E.27 (230 volts) est une lampe spéciale «chaleur» résistant à une température de 300°C.

Elle vous sera fournie sur demande par le «Service Pièces de Rechange».

Pour le remontage, replacez et maintenez le globe par le clip, remettez en place les éléments mobiles du four.

emplacement de la plaquette signalétique

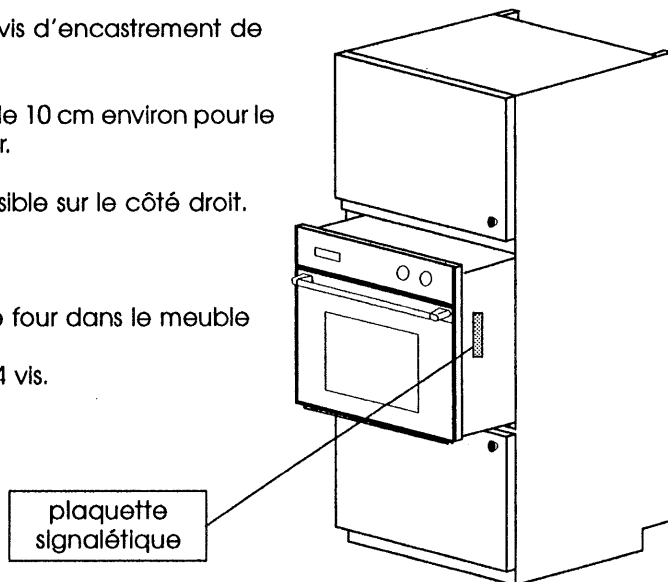
Pour visualiser la plaquette signalétique du four, il est nécessaire de le désencastrer. Pour cela procédez comme suit,

- Retirez les 4 vis d'encastrement de la façade.
- Tirez le four de 10 cm environ pour le désencastrer.

La plaquette est visible sur le côté droit.

Pour le remontage

- Repoussez le four dans le meuble
- Revisssez les 4 vis.



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.

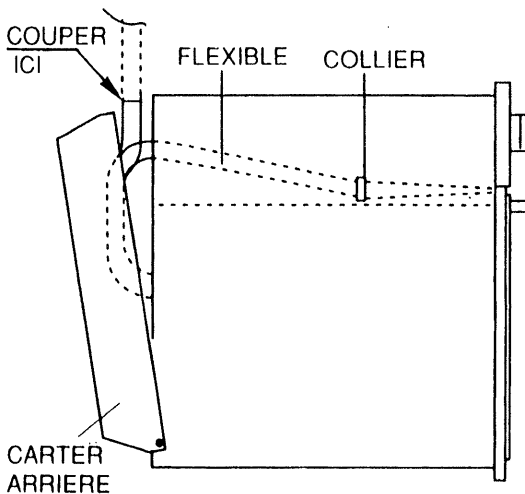


FIG 1

NE PAS FAIRE
DEPASSER LE
FLEXIBLE DU HAUT
DE L'APPAREIL

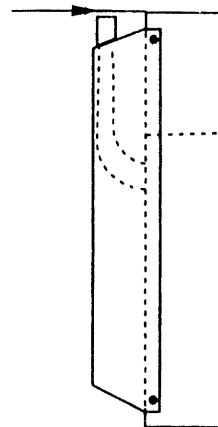


FIG 2

COFRADEM
43, Avenue Félix Louat – 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).