



notice d'utilisation

* *On pense à vous*

Four

AOB63000

Electrolux. Thinking of you.
Share more of our thinking at www.electrolux.com

Sommaire

Avertissements importants.....	3	Nettoyage et entretien	17
Description de l'appareil.....	4	Que faire si	23
Avant la première utilisation.....	6	Instructions d'installation	24
Commande du four.....	7	Protection de l'environnement	26
Conseils d'utilisation et guide des cuissons	13	Garantie/Si vous devez nous contacter .	27
		Service après-vente.....	30



Sous réserve de modifications

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel:

 Informations importantes pour votre sécurité et pour éviter d'abîmer l'appareil.

 Informations générales et conseils

 Informations écologiques

Avertissements importants

Sécurité de l'installation électrique

- Le branchement de l'appareil est du ressort exclusif **d'un technicien qualifié**.
- En cas de dysfonctionnements ou de dommages sur l'appareil : retirez les fusibles ou mettez l'appareil hors tension
- **Les réparations** de l'appareil sont du ressort **d'un service après vente**. Les réparations inadéquates peuvent occasionner de graves dangers. Pour toute réparation, adressez-vous à votre service après vente ou à votre magasin vendeur.

Sécurité pour les enfants

- Eloignez les jeunes enfants de l'appareil pendant son fonctionnement. Vous éviterez qu'ils se brûlent en touchant la façade chaude de votre appareil. Assurez-vous que les enfants ne manipulent pas les commandes de l'appareil.

Sécurité pendant l'utilisation

- Les personnes (y compris les enfants) qui, en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, de leur inexpérience ou de leur méconnaissance, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité, doivent uniquement se servir de l'appareil sous la surveillance ou avec les instructions d'une personne responsable.
- Cet appareil peut uniquement être utilisé pour la préparation de repas ménagers, donc pour la cuisson et le rôtissage des aliments.
- Attention lors du raccordement d'appareils électriques aux prises de courant situées à proximité de l'appareil. Les câbles de raccordement ne doivent **pas** entrer en contact avec des zones de cuisson chaudes ni être coincés dans la porte du four chaud.
- **Avertissement: Danger de brûlure!** L'intérieur du four est chaud pendant le fonctionnement.
- Si vous employez des ingrédients alcoolisés lors d'une cuisson, il peut éventuellement se former un mélange alcool-air facilement inflammable. Dans ce cas, ouvrez la porte avec précaution. Ne manipulez pas d'objets incandescents ou donnant des étincelles ni de feu.

Pour éviter d'endommager l'appareil

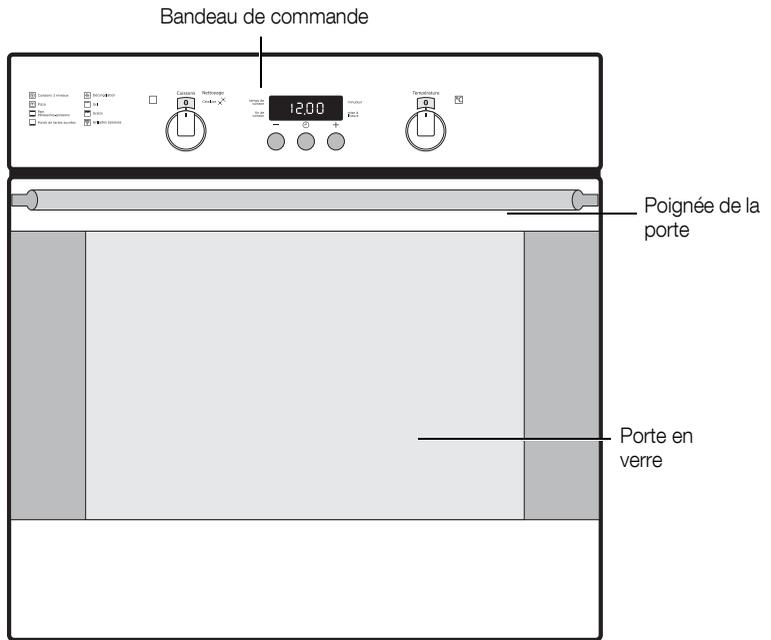
- Ne recouvrez pas la sole du four avec du papier d'aluminium et ne posez pas de plaque à pâtisserie ou de marmite, etc. sur la sole du four au risque d'endommager l'émail du four sous l'effet de l'accumulation de la chaleur.
- Les jus de fruits qui s'égouttent des plaques à pâtisserie laissent des taches qui sont ensuite indélébiles. Pour faire cuire des gâteaux très juteux, utilisez une plaque à fond creux.
- Sur la porte ouverte du four, ne posez pas de charge lourde et assurez-vous qu'un enfant ne puisse ni monter, ni s'asseoir.
- Ne versez jamais d'eau dans le four lorsqu'il est brûlant. Cela pourrait endommager l'émail et provoquer des décolorations.
- N'exercez aucune pression, en particulier sur les rebords de la vitre frontale, au risque de la briser.
- Ne stockez pas d'objet inflammable dans le four. Ils pourraient s'enflammer lorsque le four est mis sous tension.
- Ne conservez pas d'aliments humides dans le four. Cela pourrait endommager l'émail.
- Une fois le ventilateur de refroidissement à l'arrêt, veillez à ne conserver aucun aliment ouvert dans le four. Il se peut que de l'humidité se forme à l'intérieur du four ou sur la vitre du four et que celle-ci se dépose également sur vos meubles.

Remarque relative au revêtement en émail

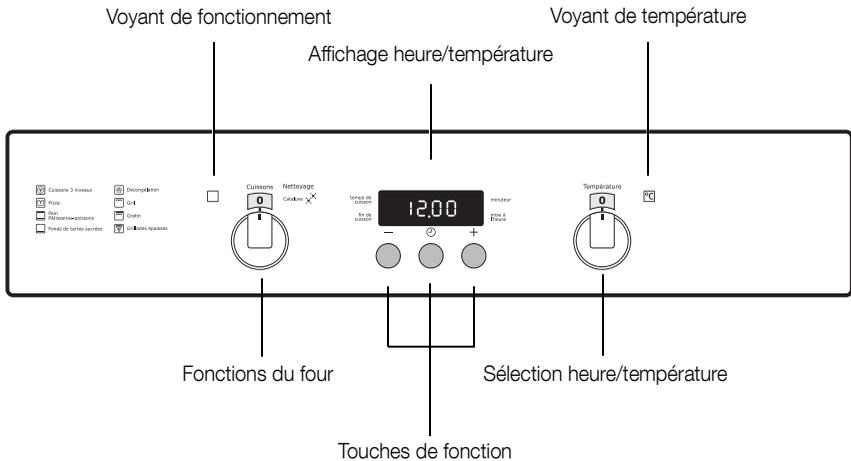
L'usage du four peut provoquer des modifications de la couleur du revêtement en émail qui n'influent aucunement sur la performance de l'appareil s'il est utilisé dans des conditions normales et en conformité avec les instructions d'utilisation. De ce fait, elles ne constituent pas une malfaçon entrant dans le cadre de la garantie.

Description de l'appareil

Vue d'ensemble

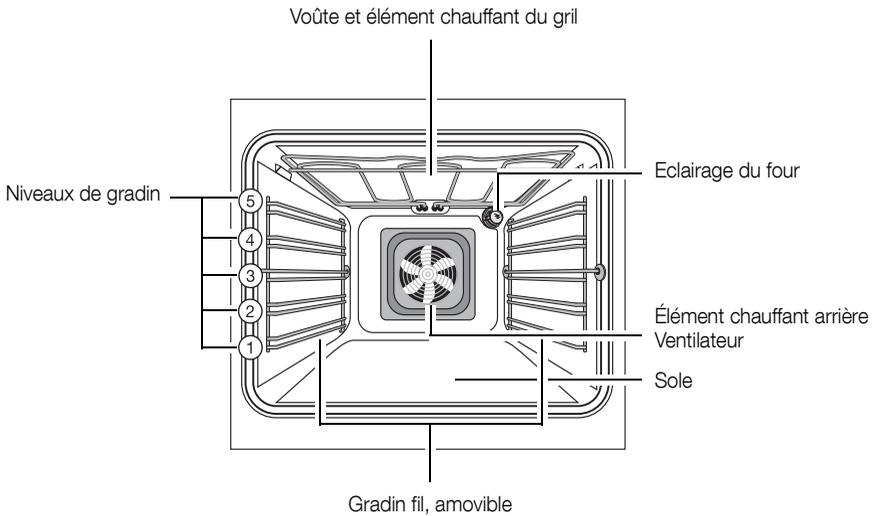


Bandeau de commandes



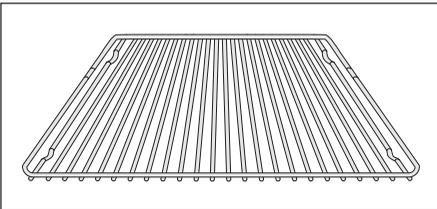
Équipement du four

Toutes les parois intérieures du four, à l'exception de la sole du four sont revêtues d'un émail spécial (revêtement catalytique).



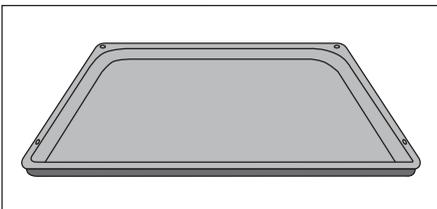
Accessoires du four

Grille



Elle permet de poser des plats (rôtis, gratins), les moules à pâtisserie, etc.

Plateau multi-usages

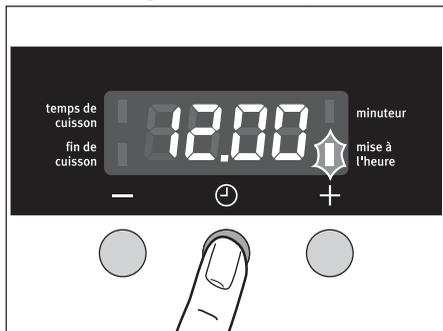


Pour gâteau, biscuits, pizza

Avant la première utilisation

Régler et modifier l'heure du jour

- i** Le four ne fonctionne qu'après le réglage de l'heure du jour. Après le branchement électrique ou après une coupure de courant, le voyant correspondant à la fonction mise à l'heure clignote automatiquement.



1. Pour modifier le réglage de l'heure du jour, appuyez sur la touche SELECTION  jusqu'à ce que le voyant correspondant à la fonction mise à l'heure clignote.
2. A l'aide de la touche + ou - , sélectionnez l'heure du jour actuelle.



Au bout d'env. 5 secondes, le clignotement disparaît et l'horloge affiche le nouveau réglage de l'heure.



L'appareil est prêt à fonctionner.

- i** L'heure du jour peut uniquement être modifiée lorsqu'aucune fonction automatique (temps de cuisson ou fin de cuisson) n'est programmée.

Premier nettoyage

Il est conseillé de nettoyer soigneusement le four avant la première utilisation.

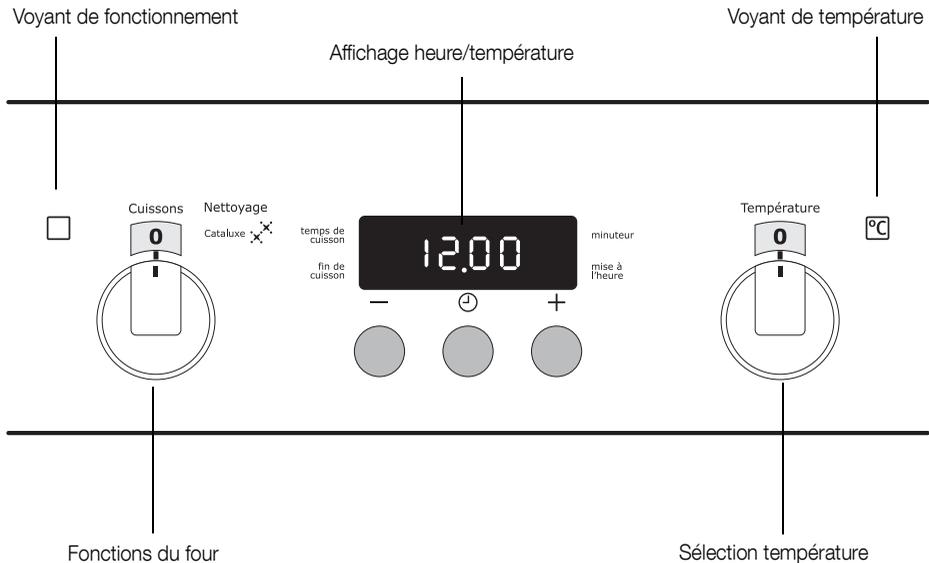
- !** **Avertissement :** Ne pas utiliser de produits détergents agressifs ou abrasifs ! La surface pourrait être endommagée.

- i** Utiliser les produits de nettoyage classiques vendus dans le commerce pour nettoyer les parties antérieures en métal.

1. Positionner l'interrupteur Fonctions four sur Eclairage .
2. Retirer tous les accessoires et la grille du four, les nettoyer à l'eau chaude avec un produit vaisselle.
3. Nettoyez également la partie sole du four avec de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle, puis essuyez.
4. Passer un chiffon humide sur la partie avant de l'appareil.

Commande du four

Mettre le four en fonctionnement et à l'arrêt



1. Positionnez l'interrupteur fonctions Four sur la fonction souhaitée.
2. Positionnez le sélecteur de température sur la température souhaitée.

Le voyant de fonctionnement reste allumé aussi longtemps que le four est en fonctionnement.

Le voyant de température reste allumé aussi longtemps que le four chauffe.

3. Pour éteindre le four, positionnez l'interrupteur fonctions Four et le sélecteur de température sur Arrêt.

Fonctions de four

Les fonctions du four suivantes sont à votre disposition:

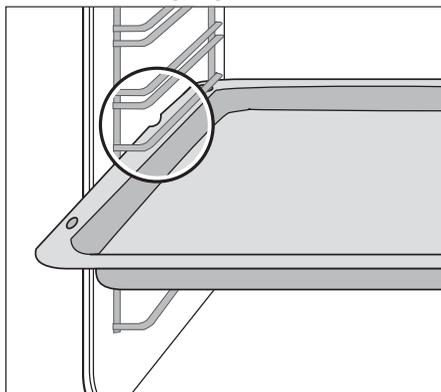
Fonction Four	Utilisation
 Eclairage	Cette fonction permet d'éclairer à l'intérieur du four pendant la cuisson et le nettoyage.
 Cuissons 3 niveaux	Pour cuire sur trois niveaux à la fois. Diminuez la température du four de 20 à 40 °C par rapport à la température Voûte/sole.
 Pizza	Pour cuire sur un gradin des mets nécessitant un brunissage intensif et un fond croustillant Réglez une température du four de 20 à 40° inférieure à celles de la voûte et de la sole.
 Pain/Pâtisseries-poissons	Pour faire cuire et rôtir sur un seul niveau .
 Fonds de tartes su-crées	Pour faire cuire des gâteaux avec fond croustillant .
 Décongélation	Pour décongeler par ex. des tartes, du beurre, du pain , des fruits ou d'autres produits alimentaires congelés .
 Grill	Pour faire griller des aliments peu épais devant être placés au milieu de la grille et pour faire des toasts .
 Gratin	Pour faire griller des aliments peu épais en grande quantité et pour faire des toasts .
 Grillades épaisses	Pour faire rôtir des morceaux de viande ou des volailles sur un seul niveau. Cette fonction est également appropriée pour faire cuire des gratins et faire dorer le dessus des aliments .

Insérez la grille et la plaque du four

Sécurité du retrait et protection contre le renversement

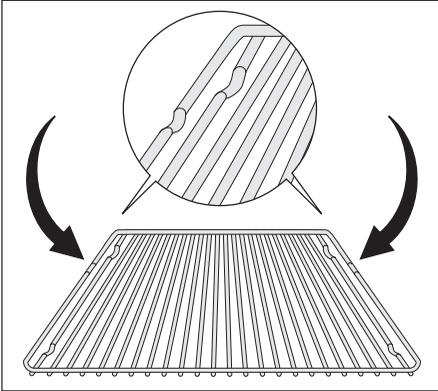
Tous les éléments à encaster possèdent sur le côté droit et sur le côté gauche une petite bosse vers le bas. Veuillez toujours placer les éléments à encaster de telle façon que cette voûte se trouve derrière dans l'espace de cuisson. Cette voûte est également importante pour la protection anti-renversement des éléments à encaster.

Insertion de la plaque du four :



Poussez la plaque du four entre les barres d'insertion du niveau de l'utilisation que vous avez sélectionnée.

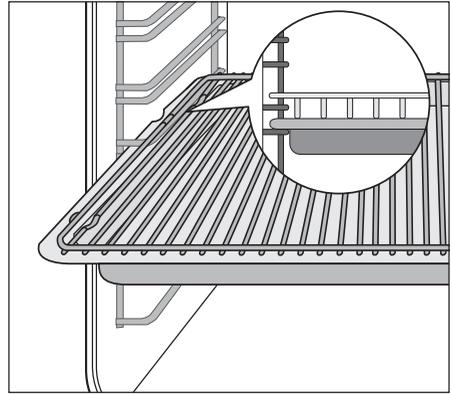
Installation de la grille :



Placez la grille de manière à ce que les deux tiges de guidage soient orientées vers le bas. Faites glisser la grille entre les barres d'insertion du niveau de l'utilisation que vous avez sélectionnée.

i Grâce au cadre de la grille qui augmente lors du fonctionnement, la vaisselle en risque pas de glisser.

Installez la grille et la plaque du four ensemble :



Posez la grille sur la plaque du four. Faites glisser la plaque du four **entre** les barres d'insertion du niveau de l'utilisation que vous avez sélectionnée.

Fonctions de l'horloge



minuteur

Pour régler le minuteur. Un signal sonore retentit lorsque la durée sélectionnée est écoulée.

Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four.

temps de cuisson

Pour régler la durée de cuisson.

fin de cuisson

Pour régler l'heure de fin de cuisson.

mise à l'heure

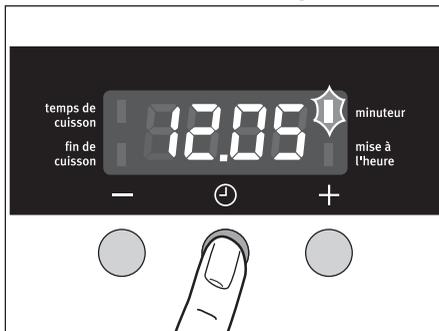
Pour régler, modifier ou consulter l'heure. (Voir également le chapitre «Avant la première utilisation»).

i Remarques relatives aux fonctions de l'horloge

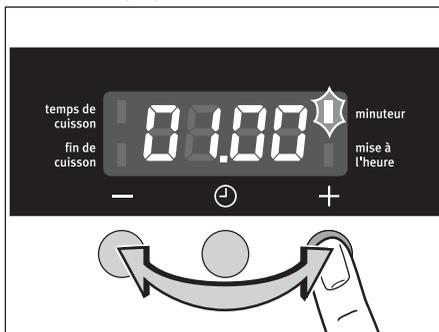
- Lorsqu'une fonction est sélectionnée, le voyant correspondant clignote pendant env. 5 secondes. Au cours de ce laps de temps, vous pouvez, à l'aide de la touche + ou - sélectionner l'heure que vous souhaitez.
- Lorsqu'une heure est sélectionnée, le voyant correspondant à la fonction clignote encore une fois pendant env. 5 secondes. Le voyant reste ensuite allumé. Le décompte commence.
- Pour désactiver le signal sonore, appuyez sur n'importe quelle touche.
- Vous pouvez sélectionner la fonction du four ou la température souhaitées avant ou après avoir régler les fonctions de l'horloge temps de cuisson et fin de cuisson.
- Après chaque cycle de cuisson, positionnez à nouveau le sélecteur de fonctions et le sélecteur de température sur ARRET.

minuteur

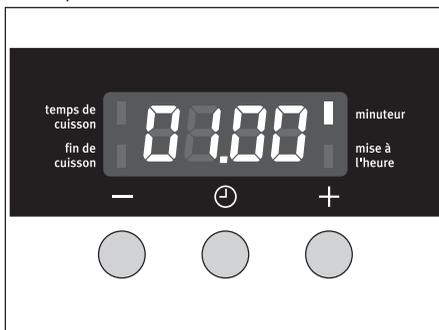
1. Appuyez sur la touche SELECTION , jusqu'à ce que le voyant correspondant à la fonction minuteur clignote.



2. A l'aide de la touche + ou - , sélectionnez le départ différé souhaité (max. 2 heures (30)).

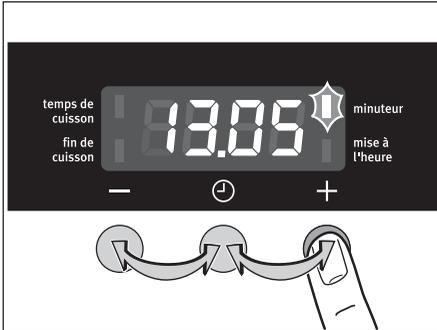


Au bout d'env. 5 secondes, le voyant affiche le temps restant.



Le voyant correspondant à la fonction minuteur s'allume.

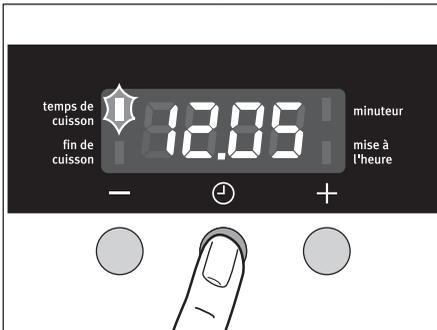
Lorsque le délai est écoulé, le voyant correspondant à la fonction clignote et un signal sonore retentit pendant 2 minutes.



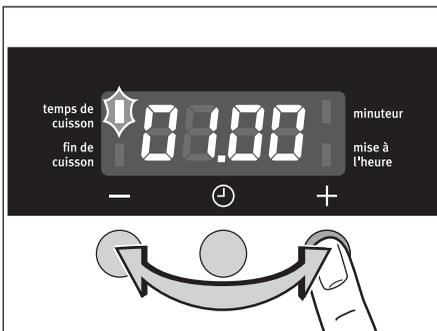
Appuyez sur n'importe quelle touche pour désactiver le signal sonore.

temps de cuisson

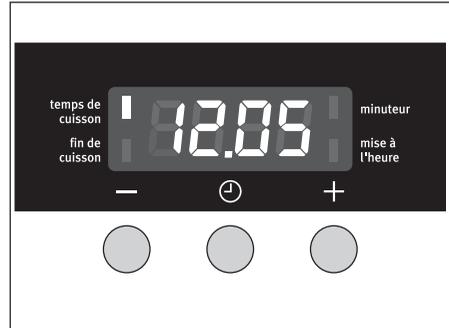
1. Appuyez sur la touche SELECTION \odot , jusqu'à ce que le voyant correspondant à la fonction temps de cuisson clignote.



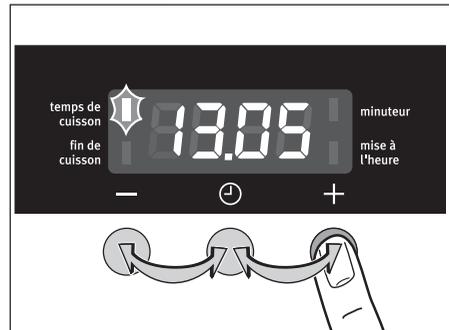
2. A l'aide de la touche + ou -, sélectionnez la durée de cuisson souhaitée.



Au bout d'env. 5 secondes, le voyant permuté sur l'heure du jour. Le voyant correspondant à la fonction temps de cuisson s'allume.



Lorsque le délai est écoulé, le voyant correspondant à la fonction clignote et un signal sonore retentit pendant 2 minutes.



3. Appuyez sur n'importe quelle touche pour désactiver le signal sonore et le programme.

fin de cuisson

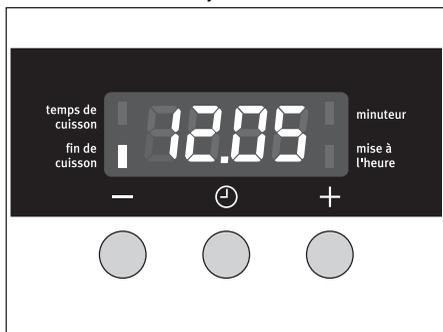
1. Appuyez sur la touche SELECTION \odot , jusqu'à ce que le voyant correspondant à la fonction fin de cuisson clignote.



2. A l'aide de la touche + ou - , sélectionnez l'heure de désactivation souhaitée.

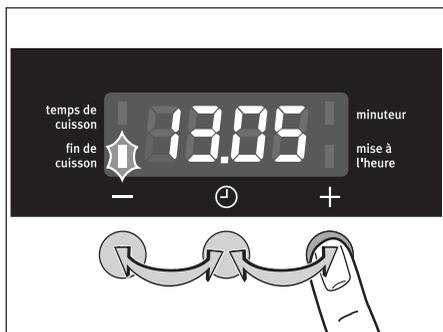


Au bout d'env. 5 secondes, le voyant repere-mute sur l'heure du jour.



Le voyant correspondant à la fonction fin de cuisson s'allume.

Lorsque le délai est écoulé, le voyant correspondant à la fonction clignote et un signal sonore retentit pendant 2 minutes et le four s'éteint.

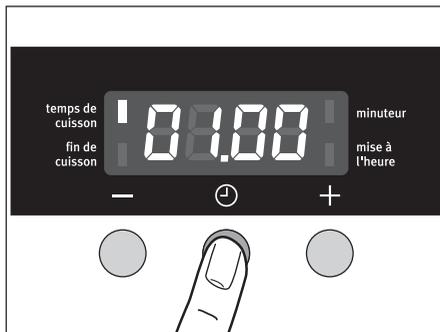


3. Appuyez sur n'importe quelle touche pour désactiver le signal sonore et le programme.

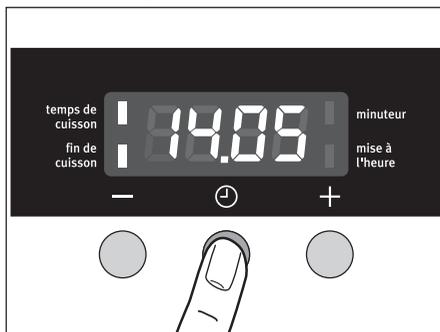
Combinaison de temps de cuisson et fin de cuisson.

i Vous pouvez utiliser simultanément les fonctions temps de cuisson et fin de cuisson, si vous avez programmé de mettre le four automatiquement sous/hors tension **plus tard** .

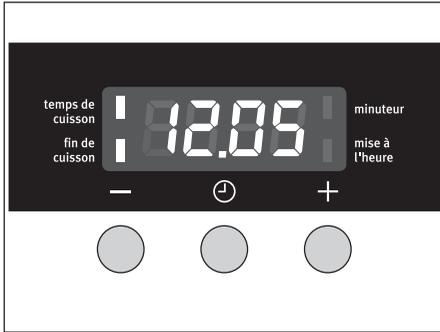
1. La fonction temps de cuisson permet de régler la durée nécessaire à la cuisson d'une préparation, 1 heure dans ce cas.



2. La fonction fin de cuisson permet de régler l'heure à laquelle la préparation doit être cuite, 14:05 heure dans ce cas.



Les voyants correspondants aux fonctions temps de cuisson et fin de cuisson s'allument et le bandeau de commande affiche l'heure du jour, 12:05 heure dans ce cas.



Le four s'allume automatiquement à l'heure sélectionnée, à 13:05 heure dans ce cas.

Puis s'éteint à nouveau à l'heure programmée, à 14:05 heure dans ce cas.

Conseils d'utilisation et guide des cuissons

Conseils d'utilisation

Le préchauffage se fait sur la position choisie pour la cuisson : un bip sonore vous prévient lorsque la température sélectionnée est atteinte.

Conseils pratiques

- ⚠ Ne placez jamais du papier d'aluminium directement en contact avec le bas de votre four, ceci entraînerait une détérioration de l'émail.
- Pour préserver la propreté de votre four, une feuille d'aluminium intercalée entre le plat et la grille support protégera la sole en cas de débordement. **Afin de permettre une bonne circulation d'air, cette feuille ne doit pas couvrir la totalité de la surface de la grille.**
- Piquez la peau des volailles et saucisses à l'aide d'une fourchette, avant cuisson. Vous éviterez que la peau ne gonfle et n'éclate sous l'effet de la chaleur.
- Laissez le moins de barde possible autour de vos rôtis pour réduire les projections et obtenir un mets moins riche en graisse.
- Ne dépassez pas les valeurs de température préconisées dans le guide de cuissons des viandes.
- Faites se succéder plusieurs cuissons, vous économiserez l'énergie nécessaire au préchauffage du four. Et quand cela est possible, n'hésitez pas à faire cuire en même temps 2 gâteaux de Savoie ou 3 cakes ou 2 tartes, par exemple.

Accessoires

- Nous vous recommandons de glisser le plateau multi-usages dans les gradins, les petits trous circulaires vers l'arrière (fond du four) et le plan incliné vers l'avant (côté porte de four).
- Prenez la précaution de centrer vos plats sur la grille et de centrer le plateau multi-usages dans le four pour permettre une bonne circulation d'air et obtenir de bons résultats culinaires.

Choix des récipients

- L'épaisseur, la conductibilité et la couleur des récipients influencent les résultats culinaires.
- Pendant la cuisson, certaines préparations augmentent de volume, par conséquent, choisissez vos récipients de manière à ce que la préparation crue laisse le tiers supérieur du moule libre.
- Pour prévenir les éclaboussures trop abondantes, utilisez pour la cuisson des rôtis et des volailles, des plats à bords hauts ou des cocottes en verre à feu munies de leur couvercle dont les dimensions sont proportionnées à la pièce à rôtir.
- Réservez les plats en verre à feu pour vos gratins et vos soufflés.

Influence des récipients sur les résultats de cuisson

Sachez que:

1. L'aluminium, les plats en terre cuite, la terre à feu, **diminuent** la coloration dessous et préservent l'humidité des aliments. Nous vous les conseillons pour les pâtisseries moelleuses, la cuisson des gratins, des rôtis.
2. La fonte émaillée, le fer étamé, le verre et la porcelaine à feu, les récipients avec intérieur anti-adhésif et extérieur coloré, **augmentent** la coloration dessous et favorisent le dessèchement des aliments. Nous vous les conseillons pour les tartes, les quiches et toutes cuissons croustillantes qui doivent être aussi dorées dessous que dessus.

Vous constatez	Que faire ?
Dessous trop pâle, pas assez cuit ou dessus trop foncé 	Prenez un moule du type 2 ou descendez le moule d'un niveau
Dessous trop foncé, trop cuit ou dessus trop clair 	Prenez un moule du type 1 ou remontez le moule d'un niveau

Guide des Cuissons

Tableau de correspondances approximatives : repères du thermostat / températures

1 50/60 °C	3 140 °C	5 180 °C	7 220 °C	9 260 °C
2 90/110 °C	4 160 °C	6 200 °C	8 240 °C	10 270/280 °C

Positions de la grille support:

 déhanchement vers le bas

 déhanchement vers le haut

Préparations	Fonction	Niveau de gradin	Grille	Température °C	Durée en h : min	Accessoires	
Pâtisseries							
Biscuit de Savoie ¹⁾		Pain/Pâtisseries-poissons	2		165	35 - 40	moule à manqué sur grille
Brioche en moule ¹⁾		Pain/Pâtisseries-poissons	2		190	30 - 35	moule à brioche sur grille
Petites brioches ¹⁾		Pain/Pâtisseries-poissons	2	---	190	20 - 25	plateau multi-usages
Petites brioches		Cuissons 3 niveaux	2	---	200	20 - 25	plateau multi-usages
Brioche		Cuissons 3 niveaux	1 + 3		180	20 - 25	moule à brioche sur grille

Préparations	Fonction		Niveau de gradin	Grille	Température °C	Durée en h : min	Accessoires
Cake aux raisins ¹⁾		Pain/Pâtisseries-poissons	2		165	50 - 55	moule à cake sur grille
Cake aux raisins ²⁾		Cuissons 3 niveaux	1 + 3		180	45 - 50	moules à cake sur grilles
Génoise ¹⁾		Pain/Pâtisseries-poissons	2		165	35 - 40	moule à manqué sur grille
Kouglof ¹⁾		Pain/Pâtisseries-poissons	2		180	30 - 35	moule à kouglof sur grille
Meringues		Cuissons 3 niveaux	2	---	90 - 100	90 - 120	plateau multi-usages avec papier sulfurisé
Pâte à chou ¹⁾		Pain/Pâtisseries-poissons	2	---	200	35 - 40	plateau multi-usages
Pâte à chou		Cuissons 3 niveaux	2	---	190	35 - 40	plateau multi-usages
Quatre-quarts ¹⁾		Pain/Pâtisseries-poissons	2		165	35 - 40	moule à manqué sur grille
Sablés ¹⁾		Pain/Pâtisseries-poissons	2	---	165	15 - 20	plateau multi-usages
Sablés		Cuissons 3 niveaux	2	---	175	15 - 20	plateau multi-usages
Tarte aux fruits (pâte brisée) ¹⁾		Pain/Pâtisseries-poissons	2		190	45 - 50	tourtière sur grille
Tarte aux fruits (pâte levée) ¹⁾		Pain/Pâtisseries-poissons	2		180	30 - 35	tourtière sur grille
Entrées							
Croûtes feuilletées ¹⁾		Pain/Pâtisseries-poissons	2	---	210	20 - 25	plateau multi-usages
Croûtes feuilletées		Cuissons 3 niveaux	2	---	220	25 - 30	plateau multi-usages
Soufflé au fromage ¹⁾		Pain/Pâtisseries-poissons	2		190	35 - 40	moule à soufflé sur grille
Pâté en terrine ¹⁾		Pain/Pâtisseries-poissons	2	---	200	90- 120	terrines au bain-marie dans plateau multi-usages
Poissons							
Poisson entier ¹⁾		Pain/Pâtisseries-poissons	2		180	40 - 45	plat en terre à feu sur grille
Poissons filets ¹⁾		Pain/Pâtisseries-poissons	2		180	25 - 30	plat en terre à feu sur grille

Préparations	Fonction	Niveau de gradin	Grille	Température °C	Durée en h : min	Accessoires
Viandes						
Rosbif ou filet - bleu - saignant - cuit à point 1 kg ¹⁾		Grillades épaisses	1	 190-200 180-190 170-180	5 - 6 6 - 8 8 - 10	plat en terre à feu sur grille
Rôti d'agneau, gigot d'agneau, 1-1,5kg ¹⁾		Grillades épaisses	1	 230	50 - 55	plat en terre à feu sur grille
Epaule, collet, morceau de jambo 1-1,5 kg		Grillades épaisses	1	 160-180	90 - 120	plat en terre à feu sur grille
Rôti de veau, 1 kg ¹⁾		Grillades épaisses	1	 160-180	90 - 120	plat en terre à feu sur grille
Poulet, poule 1-1,5kg ¹⁾		Grillades épaisses	1	 190-210	45 - 75	plat en terre à feu sur grille
Légumes						
Gratin de légumes ¹⁾		Grillades épaisses	1	 160-170	15 - 30	plat en verre à feu sur grille
Légumes farcis ¹⁾		Grillades épaisses	1	 160-170	30 - 60	plat en verre à feu sur grille
Lasagne ¹⁾		Pain/Pâtisseries-poissons	1	 180-200	25 - 40	plat en verre à feu sur grille
Turbo-grill						
Gratin de pommes de terre		Grillades épaisses	3	 200	20 - 25	plat en terre à feu sur grille
Gnocchi à la romaine		Grillades épaisses	3	 200	20 - 25	plat en terre à feu sur grille
Côte de boeuf		Grillades épaisses	4	 200	35 - 40	grille et plateau multi-usages

1) Préchauffez le four

2) Possibilité de cuisson sur 2 niveaux

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

Tableau Pizza 

Nature de la préparation	Niveau de gradin	Température °C	Durée min.
Pizzas (de faible épaisseur)	2	180 - 200	20 - 30
Pizzas (très garnies)	2	180 - 200	20 - 30
Tourtes	1	180 - 200	45 - 60
Tarte aux épinards	1	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine	1	170 - 190	40 - 50
Gâteau au fromage blanc	1	140 - 160	60 - 90
Gâteau au fromage blanc sur plaque	1	140 - 160	50 - 60
Gâteau aux pommes, couvert	1	150 - 170	50 - 70
Tourte aux légumes	1	160 - 180	50 - 60
Pain plat	1	250 - 270 ¹⁾	10 - 20
Gâteau feuilleté	1	160 - 180	40 - 50
Tartes flambées	1	250 - 270 ¹⁾	12 - 20

1) Préchauffer le four.

Nettoyage et entretien

 **Avertissement** : Pour le nettoyage, l'appareil doit être arrêté et refroidit.

Avertissement : Pour des raisons de sécurité, **ne pas** nettoyer l'appareil avec un nettoyeur à jets de vapeur ou à haute pression.

Attention : **Ne pas utiliser de poudre à récurer, d'outil de nettoyage coupant ou de tampon à récurer.**

Ne pas utiliser d'agents de nettoyage corrosifs ou de grattoirs en métal coupants pour nettoyer la porte du four, ceux-ci risquant de rayer la surface, ce qui pourrait ensuite briser le verre.

Extérieur de l'appareil

- Essuyer l'avant de l'appareil avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse chaude.
- Pour les surfaces en métal, utiliser les produits d'entretien spéciaux courants.
- Veuillez ne pas utiliser de produits décapants ou d'éponges abrasives.

Intérieur du four

Nettoyage

Les parois catalytiques sont autonettoyantes. Elles absorbent les projections de graisse pendant le fonctionnement du four. Afin d'assister ce processus d'autonettoyage, nous recommandons de chauffer le four à vide à intervalles réguliers.

1. Allumez l'éclairage du four pour le nettoyer.
2. Enlevez tous les éléments amovibles du four.
3. Nettoyez également la sole du four avec de l'eau savonneuse chaude et séchez-la.
4. Réglez la température du four sur 250 °C.
5. Après une heure, mettez le four hors service.
6. Essuyez les restes éventuellement présents avec une éponge **douce** humide.

 **Attention!** N'utilisez pas de spray nettoyant pour four ni d'ustensiles de nettoyage abrasifs. N'utilisez pas de savon ni d'autres produits de nettoyage. Ils peuvent endommager la tôle catalytique.

i A l'usage, le revêtement catalytique peut se colorer légèrement. Ceci est sans effet sur les caractéristiques catalytiques.

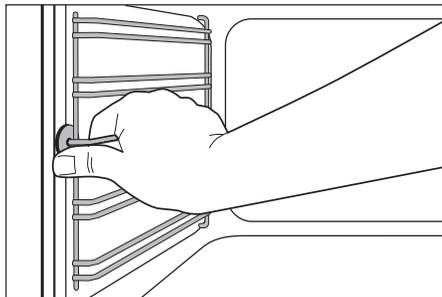
Accessoires

Rincez les accessoires (grille, plat, ...) après chaque utilisation et faites-les bien sécher. Un bref trempage facilite le nettoyage.

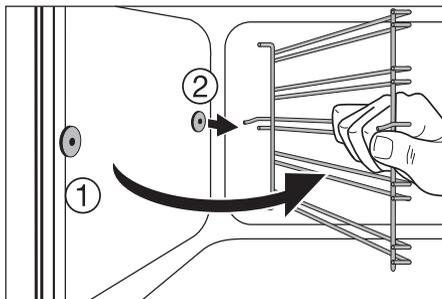
Gradins fils

Pour nettoyer les parois latérales, les gradins fils sont amovibles du côté gauche et du côté droit du four.

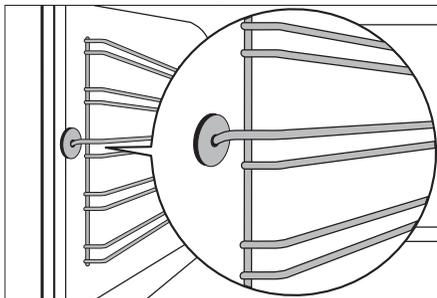
Enlever un gradin fil



Tirer d'abord le gradin à l'avant de la paroi du four (1) et ensuite le décrocher à l'arrière (2)

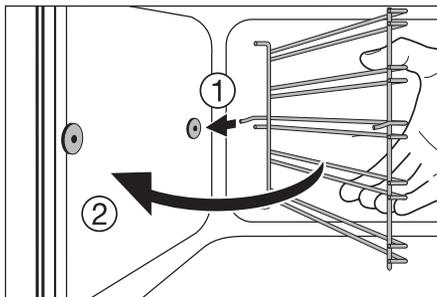


Mettre en place le gradin fil



i Important! Les extrémités arrondies des tiges de guidage doivent être orientées vers l'avant!

Pour la mise en place, accrochez d'abord la grille dans le haut (1) et insérez-la ensuite à l'avant, puis appuyez dessus (2).



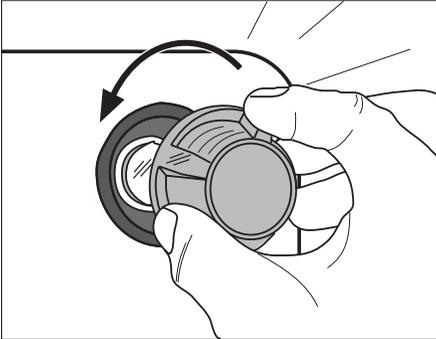
Eclairage du four

! Avertissement: Risque d'électrocution ! Avant de remplacer la lampe du four :

- Mettez le four hors service.
- Enlevez les fusibles ou débranchez les disjoncteurs de l'armoire à fusibles.

i Placez un torchon sur la sole du four afin de protéger la lampe du four et le verre de protection.

Remplacer la lampe du four/nettoyer le verre de protection



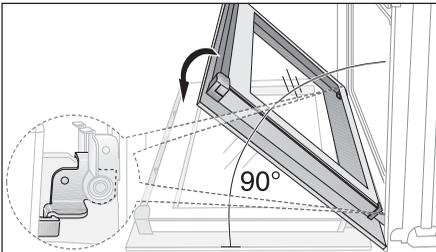
1. Enlevez le verre de protection en le dévissant vers la gauche et nettoyez-le.
2. Si nécessaire:
Remplacez la lampe du four, 25 watts, 230 V, résistant à une température de 300 °C.
3. Remettez le verre de protection en place.

Porte du four

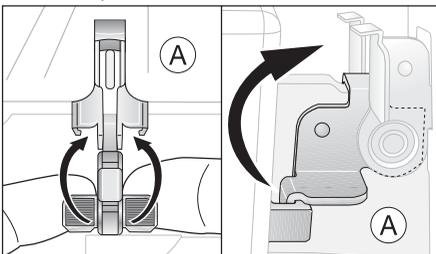
Afin de faciliter le nettoyage, il est possible de démonter la porte du four.

Décrochage de la porte du four

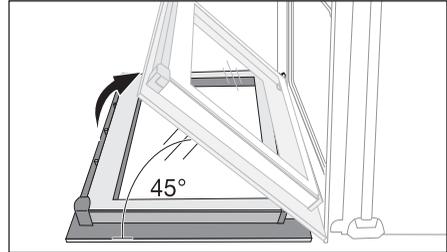
1. Ouvrez complètement la porte du four.



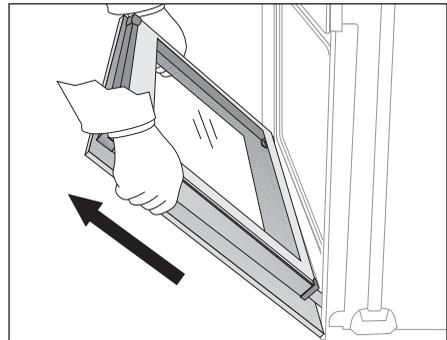
2. Relevez complètement le levier de serrage (A) situé **sur les** deux charnières de la porte.



3. Saisissez la porte à deux mains sur les côtés et fermez-la jusqu'à atteindre la première position d'accrochage (env. 45°).



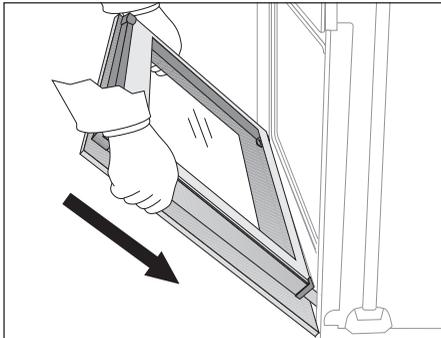
4. Saisissez chaque côté de la porte du four et dégagez-la du four en la tirant en oblique vers le haut (**attention** la porte est lourde !).



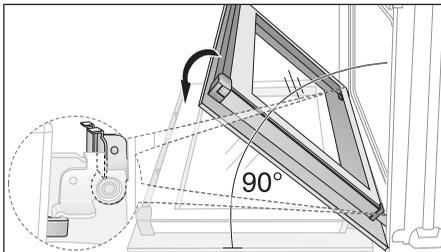
- i** Déposez la porte du four (face extérieure vers le bas) sur un support doux et plan, sur une couverture par exemple, pour éviter de la rayer.

Accrochage de la porte du four

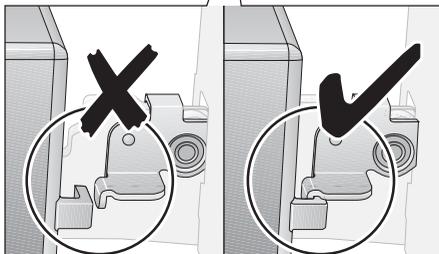
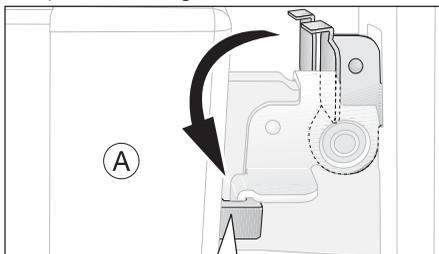
1. Saisissez chaque côté de la porte du four, côté poignée vers soi et en bas, et maintenez-la dans un angle d'env. 45°. Introduisez simultanément les charnières situées dans la partie inférieure de la porte dans les deux charnières présentes dans le bas du four. Baissez la porte vers le bas, jusqu'au point de résistance.



2. Ouvrez complètement la porte du four.



3. Rabattez le levier de serrage (A) situé sur les deux charnières de la porte dans leur position d'origine.



4. Fermez la porte du four

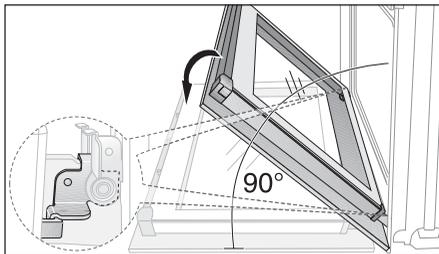
Porte vitrée du four

La porte du four est équipée de deux vitres appliquées l'une derrière l'autre. La vitre intérieure est amovible pour permettre le nettoyage.

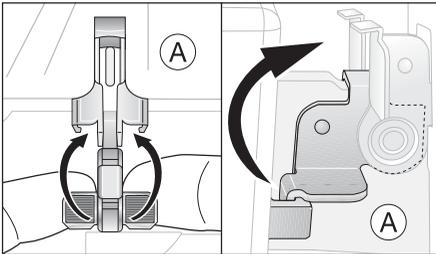
⚠ Attention ! Sous l'effet d'un choc, en particulier au niveau des arêtes de la vitre avant, le verre peut se briser.

Démontage de la vitre de la porte

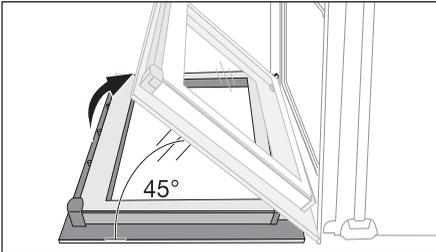
1. Ouvrez complètement la porte du four.



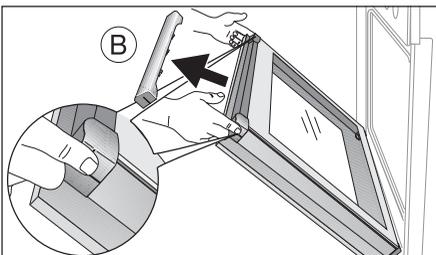
2. **Relevez** complètement le levier de serrage **(A)** situé sur les deux charnières de la porte.



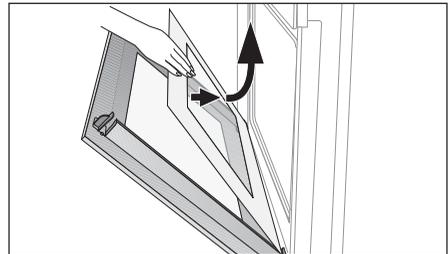
3. Saisissez la porte à deux mains sur les côtés et fermez-la jusqu'à atteindre la première position d'accrochage (env. 45°).



4. Saisissez des deux côtés de la porte le support de la porte (B) situé sur l'arête supérieure de celle-ci et poussez-le vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du support. Puis retirez le support en le sortant vers le haut.



5. Saisissez le bord supérieur de la vitre de la porte et dégagez-la du guide en la soulevant vers le haut.

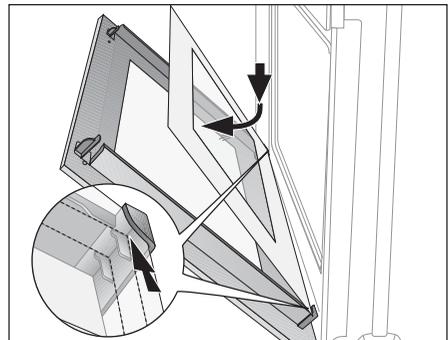


Nettoyage de la vitre de la porte

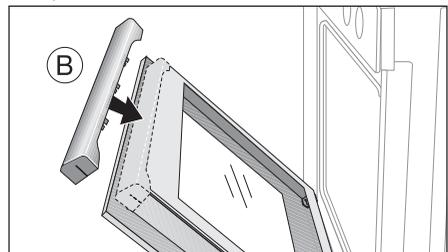
Lavez la vitre de la porte à l'eau savonneuse en prenant soin de bien la rincer et de l'essuyer soigneusement.

Montage de la vitre de la porte

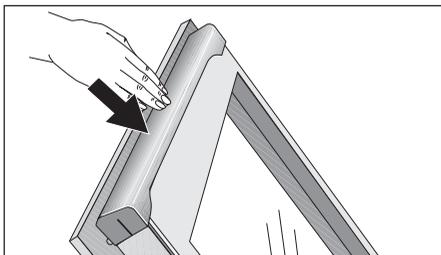
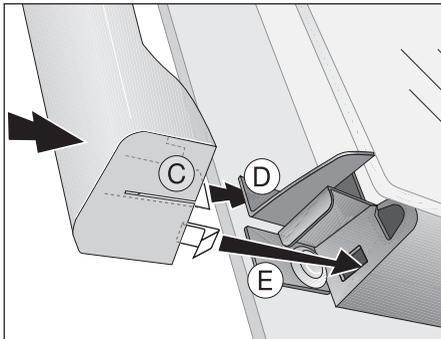
1. Insérez la vitre de la porte, en oblique par le haut, dans le profil de la porte situé au niveau de l'arête inférieure de la porte, puis abaissez-la.



2. Saisissez le support de la porte (B) sur les côtés, appliquez-le dans sa position d'origine sur le bord intérieur de la porte et fixez-le sur l'arête supérieure de la porte..

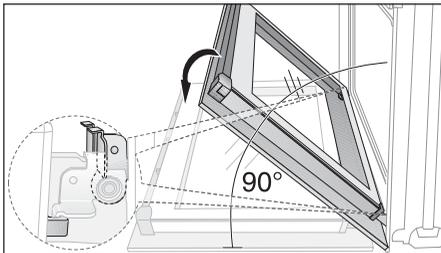


- i** Un rail de guidage (C) est présent sur le support de la porte. Celui-ci doit être introduit entre la vitre extérieure de la porte et le coude de guidage (D).
E

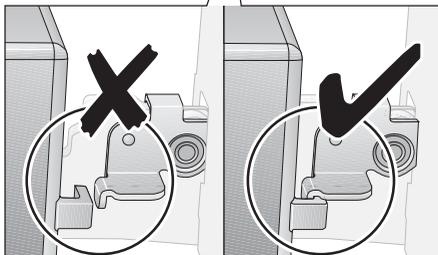
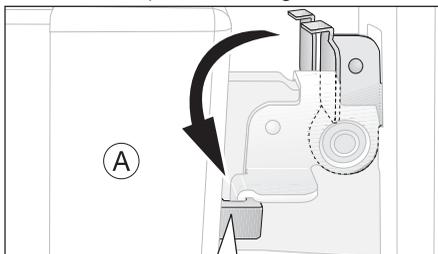


La fermeture de l'attache (E) doit être encliquetée.

3. Ouvrez complètement la porte du four.



4. Rabattez le levier de serrage (A) situé sur les deux charnières de la porte dans leur position d'origine.



5. Fermez la porte du four

Que faire si ...

Symptôme	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas	Le four n'est pas sous tension	Mettez le four sous tension
	L'heure du jour n'est pas réglée	Réglez l'heure du jour
	Les réglages requis n'ont pas été effectués	Vérifiez les réglages
	Le fusible de l'installation domestique (boîtier) a disjoncté	Vérifiez le fusible. Si les fusibles disjonctent à nouveau, veuillez contacter un électricien agréé
L'éclairage du four ne fonctionne pas	L'ampoule est grillée	Remplacez l'ampoule du four

Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser au service après-vente de votre magasin vendeur.

⚠ Avertissement ! L'installation, le branchement et les réparations doivent être effectuées uniquement par des professionnels qualifiés. Des réparations non effectuées dans les règles peuvent s'avérer très dangereuses pour l'utilisateur.

i En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du vendeur peut être facturé même en cours de garantie.

i Remarque en ce qui concerne les appareils avec façade inox:

La façade froide de l'appareil peut engendrer la formation temporaire de condensation sur la vitre intérieure après l'ouverture de la porte, pendant ou juste après une cuisson.

Instructions d'installation

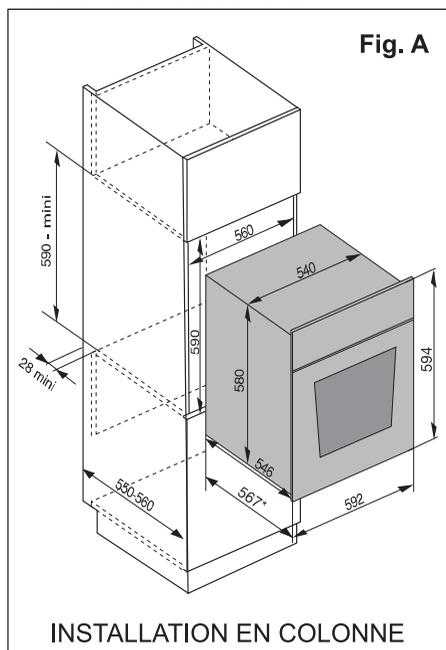
Mise en place de l'appareil

⚠ Avertissement : Le montage et le branchement du nouvel appareil sont du ressort exclusif **de professionnels qualifiés.**

Pour ne pas perdre le bénéfice de la garantie en cas de panne, veuillez observer ces recommandations.

Les schémas ci-contre déterminent les cotes d'un meuble qui permettra de recevoir votre four.

Précautions d'encastrement:



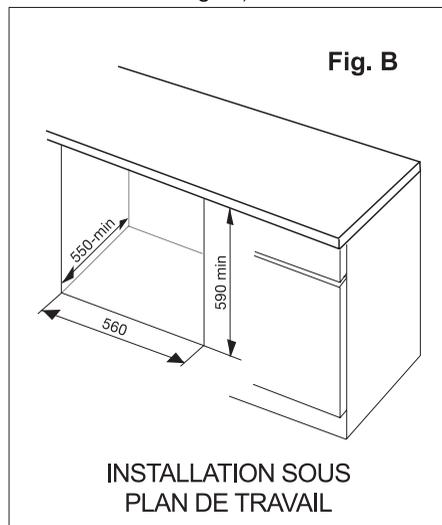
La sécurité électrique doit être assurée par un encastrement correct. Lors de l'encastrement et des opérations d'entretien, l'appareil doit être débranché du réseau électrique, les fusibles doivent être coupés ou retirés.

Le four doit être installé dans un meuble d'encastrement (fig. A ou B) qui doit être monté et fixé de manière stable. La fixation du four sur le meuble se fait au moyen des deux vis de fixation situées latéralement. Ces vis se trouvent dans une pochette située dans le four.

Afin d'éviter les échauffements anormaux, un espace de 5 mm minimum doit séparer le cadre du four et les panneaux adjacents (portes de meubles, etc.) Les parois adjacentes ou le revêtement de celles-ci ainsi que la colle doivent résister à une température au moins égale à 100°C.

Dans le cas d'une installation du four dans un meuble colonne, le bon fonctionnement de ce four est assuré dans un meuble ouvert à l'arrière, comme indiqué en fig. A.

Dans le cas d'une installation du four dans un meuble sous-plan de travail (fig. B), l'arrière du meuble peut être ouvert ou fermé, mais une ventilation est obligatoire au-dessus du four (lame d'air de 5 mm au dessus du cadre, à l'arrière du bandeau et au dessus du four sur toute la largeur).



Raccordement électrique

-  Le raccordement au réseau électrique doit être exclusivement réalisé par des spécialistes. Reliez votre four à la terre conformément aux prescriptions de la norme NFC15-100 et aux règlements en vigueur.
(Terre = fil jaune et vert /Neutre = fil bleu/
Phase = fil marron).
L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).

Votre four est équipé d'un câble de raccordement souple résistant à la chaleur.

Capacité du fusible: 16 ampères

Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Avant de procéder au branchement vérifiez que:

- les lignes d'alimentation sont en bon état.
- les fusibles ainsi que l'installation électrique domestique sont en mesure de supporter la charge de l'appareil (voir la plaque signalétique).
- la prise ou le disjoncteur omnipolaire utilisé pour le branchement est accessible quand l'appareil est installé.

Câble de raccordement

En cas de remplacement du câble, il ne doit être effectué que par un professionnel qualifié. Utilisez un câble de type H05VV-F d'une section minimum de: $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$.

Le câble doit être raccordé conformément aux prescriptions et les vis de serrage doivent être solidement fixées. Le conducteur de protection (fil de Terre) doit être plus long que les fils d'amenée du courant. Enfin, le câble de raccordement au réseau doit être maintenu solidement par l'arrêt de traction du four.

Quel que soit le mode de raccordement, l'appareil doit être relié à la terre conformément aux règlements en vigueur.
L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie). Vérifiez que la prise de terre est conforme aux règlements en vigueur.

Protection de l'environnement



Elimination du matériel d'emballage

Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les matières plastiques portent un signe distinctif, par ex. >PE<, >PS<, etc. Déposez les matériaux d'emballage en fonction de leur signe distinctif dans les conteneurs prévus à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune).



Appareils usagés

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique). En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.



Avertissement : Nous vous conseillons de rendre votre ancien appareil inutilisable avant de vous en débarrasser et donc de mettre hors d'usage ce qui pourrait représenter un danger.

Coupez, le câble d'alimentation au ras de l'appareil.

Garantie/Si vous devez nous contacter

Garantie

France

Conformément à la Législation en vigueur, votre Vendeur est tenu, lors de l'acte d'achat de votre appareil, de vous communiquer par écrit les conditions de garantie et sa mise en œuvre appliquées sur celui-ci.

Sous son entière initiative et responsabilité, votre Vendeur répondra à toutes vos questions concernant l'achat de votre appareil et les garanties qui y sont attachées.

N'hésitez pas à le contacter.

Si vous devez nous contacter

Pour tenir nos engagements, nous écoutons les Consommateurs

Info Conso Electrolux est le lien privilégié entre la marque et ses Consommateurs. Il assure en permanence une double mission : satisfaire au mieux vos exigences et tirer parti de cette proximité pour améliorer sans cesse les produits que nous vous proposons.

AVANT L'ACHAT

Toute une équipe répond avec clarté et précision à vos sollicitations concernant l'éventail de nos gammes de produits et vous apporte des infos pour vous aider dans votre choix en fonction de vos propres besoins.

APRÈS L'ACHAT

Exprimez-vous sur la perception que vous avez de nos produits et votre satisfaction à l'usage. Mais interrogez aussi nos spécialistes sur l'utilisation et l'entretien de vos appareils. C'est alors que notre mission prend tout son sens. Ecouter, comprendre, agir : trois temps essentiels pour tenir l'engagement de la marque dans le plus grand respect du Consommateur.

Info Conso

 Electrolux



BP 50142 – 60307 SENLIS CEDEX

Tél. : 08 90 71 03 44 (0,15 € TTC/mn)

Fax : 03 44 62 21 54

E-MAIL : info.conso@electrolux.fr

Permanence téléphonique du lundi au vendredi

Pour toute autre question :

Centre Contact Consommateurs

BP 20139 – 60307 SENLIS CEDEX

Tél. : 08 92 68 24 33 (0,34 € TTC/mn)

E-MAIL : ehp.consommateur@electrolux.fr

Permanence téléphonique du lundi au vendredi

Electrolux Home Products France S.A.S. au capital de 67 500 000 € - 552 042 285 RCS SENLIS. 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).

		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/ Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Fürther Straße 246, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4 Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lithuania	+3702780607	Žirmūnų 67, LT-09001 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q 35 2774 - 518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz/Suisse/ Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Electrolux Ljubljana d.o.o. Gerbičeva 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm

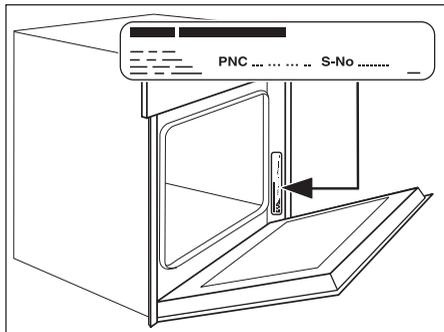
		
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim Istanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ „Олимпик“
Україна	+380 44 586 20 60	04074 Київ, вул.Автозаводська, 2а, БЦ „Алкон“

Service après-vente

En cas d'anomalie de fonctionnement vérifiez d'abord si vous ne pouvez pas remédier vous-même au dysfonctionnement à l'aide de la notice d'utilisation (chapitre "Que faire, si...").

Si vous ne parvenez pas à remédier au dysfonctionnement, veuillez contacter votre vendeur ou à défaut le Centre Contact Consommateurs qui vous communiquera l'adresse service après-vente.

Pour un dépannage dans les plus brefs délais, nous vous demandons de nous fournir les informations suivantes :



- Désignation du modèle
- Numéro du produit (PNC)
- Numéro de série (S-No.)
(ces chiffres se trouvent sur la plaque signalétique)
- Type de dysfonctionnement
- Eventuellement le message d'erreur affiché par l'appareil

Pour pouvoir accéder rapidement aux numéros d'identification de l'appareil, nous vous recommandons de les consigner à cet endroit.

Désignation du modèle _

PNC :

S-No :

www.electrolux.com

www.electrolux-arthurmartin.fr