



notice d'utilisation

* *On pense à vous*

Cuisinière

EKC6005300

Nous avons pensé à vous

lors de la conception de ce produit

Bienvenue dans le monde d'Electrolux

Nous vous remercions de la confiance que vous nous témoignez en choisissant un appareil Electrolux qui, nous l'espérons, vous accompagnera agréablement au fil du temps. Au travers d'une large gamme de produits de qualité, la volonté d'Electrolux est de vous rendre la vie plus agréable. Vous pouvez en voir quelques exemples sur la couverture de cette notice. Nous vous invitons à prendre quelques minutes pour découvrir ce guide qui vous permettra de profiter au mieux de tous les avantages de votre nouvel appareil.

Nous vous assurons que son utilisation vous offrira jour après jour satisfaction et sérénité.

A bientôt.

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

4 electrolux

Sommaire

Consignes de sécurité	5	Table de cuisson - Entretien et nettoyage	25
Description de l'appareil	9	Four - Entretien et nettoyage	26
Avant la première utilisation	10	En cas d'anomalie de fonctionnement	31
Table de cuisson - Utilisation	11	Installation	33
Four - Utilisation	12	Mise au rebut	34
Table de cuisson - Conseils utiles	16		
Four - Conseils utiles	17		
Tableaux de cuisson	18		

Consignes de sécurité

Pour votre sécurité et pour garantir une utilisation correcte de l'appareil, lisez attentivement cette notice d'utilisation, ainsi que ses conseils et avertissements, avant d'installer et d'utiliser l'appareil pour la première fois. Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Le nouvel utilisateur pourra alors être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant. Pour éviter toute erreur ou accident, veillez à ce que toute personne qui utilise l'appareil connaisse bien son fonctionnement et ses options de sécurité.

Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par une mauvaise installation et une utilisation impropre.

Sécurité des enfants et des personnes

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissances les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instructions d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet.

- Ne laissez pas les emballages à portée de main des enfants. Ils pourraient s'asphyxier !
- Tenez les enfants éloignés de l'appareil pendant son fonctionnement. Risque de blessure.
- Le cas échéant, activez la fonction de verrouillage des touches ou la sécurité enfants. La sécurité enfants empêche l'utilisation accidentelle ou involontaire de l'appareil.

Avertissements importants

- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier vous-même les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
- Retirez tous les emballages, les étiquettes et les films protecteurs de l'appareil (sauf la plaque signalétique) avant de l'utiliser pour la première fois.
- Mettez les zones de cuisson à l'arrêt après chaque utilisation.

Utilisation

- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou support.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance en cours de fonctionnement. En cas d'incendie, mettez à l'arrêt l'appareil. **Essayez plutôt d'étouffer les flammes avec le couvercle du récipient**, n'utilisez jamais d'eau.

6 electrolux **consignes de sécurité**

- **Risque de brûlures !** Ne posez aucun objet contenant du métal, comme par exemple les couverts ou couvercles de récipients sur la table de cuisson. Ils risqueraient de s'échauffer.
- Des objets ou des récipients de cuisson peuvent, en tombant, endommager la surface vitrocéramique.
- N'utilisez pas de récipients en fonte, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer la table de cuisson.
- Si votre table de cuisson est endommagée (éclat, fêlure,...), débranchez votre appareil pour éviter tout risque d'électrocution et faites appel au Service Après-vente.
- Ne faites pas "brûler" les récipients et ne laissez pas le contenu s'évaporer en totalité. Cela peut entraîner des dégâts permanents des récipients et de la table de cuisson.
- Ne placez pas de plats de cuisson vides sur les zones de cuisson et ne mettez pas ces dernières en fonctionnement sans récipient.
- 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 ou conformément aux instructions d'utilisation. De ce fait, elles ne constituent pas une malfaçon entrant dans le cadre de la garantie.
- Ne forcez pas pour ouvrir la porte de l'appareil.
- Pendant l'utilisation, l'intérieur de l'appareil devient très chaud. Risque de brûlure. Munissez-vous toujours de gants pour introduire ou retirer les plats du four.
- Au moment de l'ouverture de la porte du four, durant la phase de cuisson (Cuisson vapeur notamment) ou à la fin de cette dernière, faites attention à la bouffée d'air chaud qui sort du four.
- Pour ne pas endommager l'émail et provoquer des décolorations :
 - ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole de votre four
 - ne versez jamais d'eau chaude directement dans l'appareil
 - ne conservez pas d'aliments humides dans le four
- N'utilisez pas cet appareil s'il est entré en contact avec de l'eau. N'utilisez pas l'appareil si vos mains sont mouillées.
- Ne conservez pas d'aliments humides dans le four. Cela pourrait endommager l'émail du four.
- Ne posez pas ou ne stockez pas de liquides ou des matériaux inflammables, des objets susceptibles de fondre (plastique, aluminium) sur ou à proximité de l'appareil.
- Seuls les accessoires résistants à la chaleur peuvent être rangés dans le tiroir situé sous le four. **Ne stockez pas de matériaux inflammables à cet endroit.**

- Assurez-vous toujours que la grille de ventilation située au centre du four sur la paroi arrière n'est pas obstruée, de manière à garantir une bonne ventilation de la cavité du four.

Entretien et nettoyage

- Avant de procéder au nettoyage, l'appareil doit être à l'arrêt et débranché. Vérifiez que l'appareil est froid.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires pourrait provoquer un incendie.
- Veillez à nettoyer le four de façon régulière ; vous contribuerez ainsi à maintenir le revêtement en bon état.
- Lavez le four uniquement avec de l'eau savonneuse. Les objets tranchants et les produits de nettoyage agressifs ou abrasifs endommagent l'appareil.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec un nettoyeur à vapeur ou haute pression.
- N'utilisez pas de produits abrasifs, de grattoir métallique ou d'objets tranchants ou pointus pour nettoyer la vitre ou les verres de la porte du four. La vitre pourrait se briser et voler en éclats.
- Ne nettoyez pas la porte du four tant que les panneaux en verre sont encore chauds. La vitre pourrait se briser et voler en éclats.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Si les panneaux en verre de la porte présentent des éclats ou des rayures profondes, le verre est fragilisé. Ils doivent être remplacés pour éviter qu'ils ne se brisent. Pour plus d'informations, veuillez vous adresser au Service Après-vente.
- Si vous nettoyez votre four à l'aide d'un spray spécial pour fours, respectez scrupuleusement les consignes d'utilisation du fabricant de ce produit. Ne vaporisez en aucun cas un produit de nettoyage sur le filtre à graisse (s'il est installé), sur les résistances et sur la sonde du thermostat.
- Pendant le nettoyage par pyrolyse (si disponible), les salissures tenaces peuvent altérer la couleur de la surface.
- Ne nettoyez pas l'émail catalytique (si disponible).
- Faites attention lorsque vous remplacez l'ampoule du four. Risque de choc électrique !

Installation

- Les opérations d'installation, de branchement et de réparation ne doivent être effectuées que par un professionnel agréé.
- L'installation doit être conforme à la législation, la réglementation, les lignes directrices et les normes en vigueur dans le pays de résidence (consignes de sécurité électro-techniques et réglementation, recyclage conforme et réglementaire, etc.).

8 electrolux **consignes de sécurité**

- Si vous ne contactez pas une personne qualifiée et compétente, les éventuels dommages dus à une mauvaise installation ne seront pas couverts par la garantie.
- Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport. Ne branchez jamais un appareil endommagé. Si nécessaire, contactez le magasin vendeur.
- Évitez d'installer l'appareil à proximité de matériaux inflammables (p.ex. rideaux, torchons, etc.).
- Avant d'utiliser l'appareil, retirez tous les éléments constituant l'emballage.
- Cet appareil est lourd ! Faites attention lors de son déplacement. Utilisez des gants de protection. Ne tirez jamais l'appareil par la table de cuisson ou par la poignée de la porte du four.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils !
- Attention ! Ne positionnez pas la cuisinière sur une plinthe supplémentaire ou un autre dispositif réhausseur. Ceci accroît le risque de basculement !

Branchement électrique

- L'appareil doit être relié à la terre
- Vérifiez que la tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil correspondent à celles de l'installation électrique de votre habitation.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée selon les normes 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.

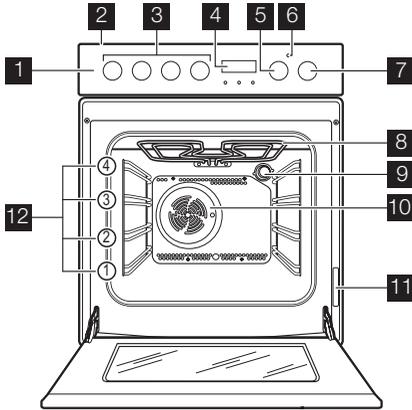
- Ne remplacez pas ou ne modifiez pas le câble par vous-même. Veuillez vous adresser au Service Après-vente.
- Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Assurez-vous que la prise et le câble ne soient pas écrasés ou endommagés par l'arrière de l'appareil.
- Assurez-vous que la prise murale est accessible après installation.
- Ne tirez pas sur le câble électrique pour débrancher l'appareil, mais tirez toujours sur la prise.
- Les dispositifs d'isolement comprennent : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs de mise à la terre et des contacteurs.
- Les informations concernant le branchement électrique, la tension et la puissance totale figurent sur la plaque signalétique.

Réparations

- Les réparations ne doivent être effectuées que par un service après vente qualifié. En cas d'intervention sur l'appareil, exigez du Service Après-vente des pièces de rechange certifiées constructeur. Veuillez vous adresser à votre service après-vente.

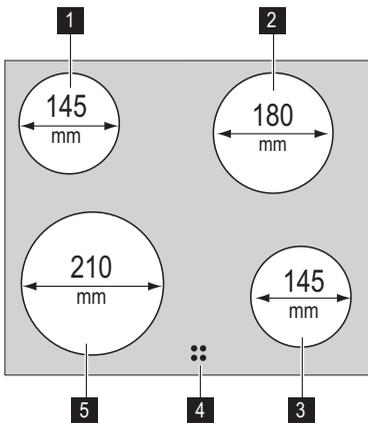
Description de l'appareil

Description de l'appareil



- 1** Bandeau de commande
- 2** Table de cuisson
- 3** Manettes de commande
- 4** Affichage numérique
- 5** Sélecteur de fonctions du four
- 6** Voyant Marche
- 7** Thermostat du four
- 8** Gril
- 9** Éclairage du four
- 10** Ventilateur
- 11** Plaque signalétique
- 12** Glissières

Description de la table de cuisson



- 1** Zone de cuisson 1200 W
- 2** Zone de cuisson 1800 W
- 3** Zone de cuisson 1200 W
- 4** Voyant de chaleur résiduelle
- 5** Zone de cuisson 2300 W

10 electrolux **avant la première utilisation**

Accessoires

- **Lèche-frite**

Elle est utilisée pour cuire et rôtir ou recueillir le jus des grillades.

- **Grille du four**

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

- **Tournebroche**

Pour rôtir de grosses pièces de viande ou des volailles.

- **Tiroir de rangement (si votre appareil en est équipé)**

Le tiroir de rangement est situé sous la cavité du four.



Le tiroir peut s'échauffer pendant le fonctionnement de l'appareil.

Avant la première utilisation



Avant d'installer et d'utiliser l'appareil, retirez tous les éléments constituant l'emballage, y compris les étiquettes et tout éventuel film protecteur. Ne retirez pas la plaque signalétique.

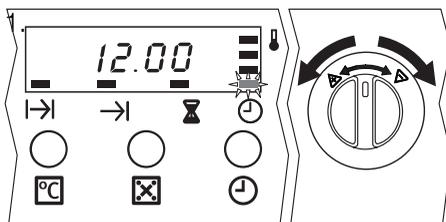


Pour ouvrir la porte du four, saisissez toujours la poignée au centre.

Réglage de l'heure du jour



Le four ne fonctionne que si l'heure du jour est réglée.



Appuyez plusieurs fois sur la touche Sélection (reportez-vous au chapitre " Fonctions de l'horloge ") jusqu'à ce que le symbole de la fonction Horloge ⌚ clignote.

2. Réglez l'heure à l'aide de la manette + / -.

Après 5 secondes environ, le symbole cesse de clignoter et l'affichage indique l'heure sélectionnée. L'appareil est prêt à être utilisé.



Pour modifier l'heure aucune fonction automatique (Minuteur, Durée ou Fin) ne doit être activée en même temps. Vérifiez que la Sécurité enfants n'est pas activée.

Premier nettoyage

- Retirez tous les accessoires de l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.



N'utilisez pas de détergents abrasifs ! Vous risqueriez d'endommager

la surface. Reportez-vous au chapitre "Entretien et nettoyage".

Préchauffage

Sélectionnez  et faites fonctionner le four à vide pendant 45 minutes environ à la température maximum, pour brûler les éventuels résidus de fabrication à l'intérieur du four. Les accessoires peuvent chauffer davantage que dans des conditions normales d'utilisation. Une odeur désagréable peut s'en dégager. Ce phénomène est normal. Veillez à bien aérer la pièce.

Table de cuisson - Utilisation

Niveaux de cuisson

Manette de commande	Fonction
0	Position Arrêt
1-3	Niveaux de cuisson (1 = niveau de cuisson minimum ; 3 = niveau de cuisson maximum) Des réglages intermédiaires sont disponibles entre 0 et 3.

1. Tournez la manette de commande sur le niveau de cuisson souhaité.

2. Pour terminer le processus de cuisson, tournez la manette de commande sur la position "0".

Voyant de chaleur résiduelle

Le voyant de chaleur résiduelle s'allume lorsqu'une zone de cuisson est chaude.



La chaleur résiduelle peut être source de brûlures !



Lorsqu'une zone de cuisson est en fonctionnement, elle bourdonne pendant un court instant. Ce bruit

n'est pas signe de dysfonctionnement de l'appareil et n'a aucune incidence sur son bon fonctionnement.

Four - Utilisation

Mise en fonctionnement et à l'arrêt du four

1. Tournez le sélecteur de fonctions sur une fonction du four.
2. Tournez le thermostat sur la température souhaitée.
Le voyant Marche est allumé pendant le fonctionnement du four.
3. Pour mettre à l'arrêt le four, tournez le sélecteur de fonctions du four et le thermostat sur la position Arrêt.

Thermostat de sécurité

Afin d'éviter tout risque de surchauffe (résultant d'une utilisation incorrecte de

l'appareil ou d'un composant défectueux), le four est doté d'un thermostat de sécurité destiné à couper l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement en cas de baisse de température.

Ventilateur de refroidissement

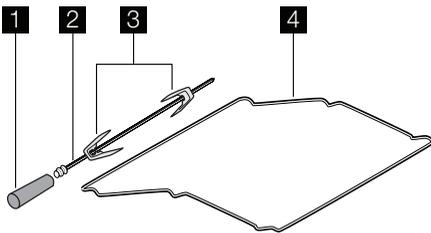
Lorsque le four est mis en fonctionnement, le ventilateur de refroidissement s'enclenche automatiquement afin de maintenir les parois de l'appareil froides. Lorsque le four est mis à l'arrêt, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

Fonctions du four

Fonction du four		Application
	Position Arrêt	L'appareil est à l'arrêt.
	Éclairage du four	Il s'allume même si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée.
	Cuisson traditionnelle	La chaleur provient de l'élément chauffant supérieur et inférieur. Pour cuire et rôtir sur un seul niveau.
	Tournebroche	Pour rôtir de la viande à la broche ou cuire de plus petits morceaux de viande.

Fonction du four		Application
	Multichaleur tournante	Pour cuire ou rôtir plusieurs préparations simultanément, sur différents niveaux, sans que les odeurs ne se mélangent.
	Gril à chaleur tournante	Pour cuire sur un seul niveau les aliments nécessitant un brunissement plus intense et dont la pâte doit être bien croustillante. Réduisez les températures du four (20-40 °C) par rapport à la cuisson traditionnelle
	Gril complet	Le gril complet est activé. Pour faire griller des aliments peu épais en grandes quantités. Pour faire des toasts.
	Élément chauffant inférieur	La chaleur provient uniquement de la partie inférieure du four. Pour la cuisson de gâteaux au fond croustillant.
	Catalytique	Pour faciliter le processus d'auto-nettoyage de la surface catalytique.

Tournebroche

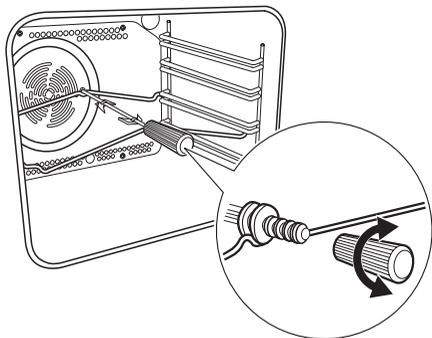


- 1 Poignée
- 2 Broche
- 3 Fourchettes
- 4 Support du tournebroche

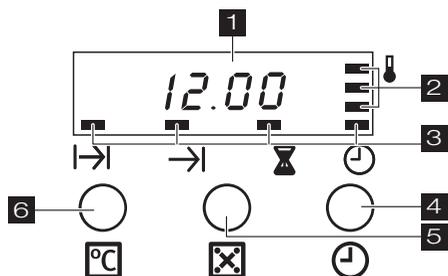
1. Placez la lèche-frite sur le premier gradin en partant du bas.
2. Placez les supports de la broche sur le deuxième gradin en partant du bas.

3. Enfilez une fourchette sur la broche puis la pièce à rôtir en veillant à ce qu'elle soit bien centrée ; enfiler ensuite la seconde fourchette. Bloquez les deux fourchettes à l'aide des vis.
4. Engagez l'extrémité de la broche dans l'orifice d'entraînement du moteur (reportez-vous au chapitre "Description de l'appareil").
5. Placez la partie avant de la broche sur le support.
6. Retirez la poignée.
7. Sélectionnez la fonction du four et la température (reportez-vous aux "Tableaux de cuisson").

14 electrolux four - utilisation



Fonctions de l'horloge



- 1 Affichage de la température / de l'heure
- 2 Indicateur de chauffe
- 3 Indicateurs de fonctions Horloge
- 4 Touche Sélection
- 5 Touche Catalytique
- 6 Contrôle de la température

Réglage des fonctions de l'horloge

1. Appuyez plusieurs fois sur la touche de sélection jusqu'à ce que le sym-

bole de la fonction souhaitée clignote.

2. Pour régler le minuteur, ⌚, Durée |→| ou Fin →|, utilisez la manette + / -. Le voyant de la fonction correspondante s'allume.

Dès que la durée est écoulée, le voyant de la fonction clignote, " 0.00 " s'affiche et un signal sonore retentit.

3. Pour arrêter le signal sonore et le clignotement :
 - Avec Minuteur, appuyez sur une touche
 - Avec Durée et Fin, mettez le sélecteur de fonction sur la position Arrêt.



Avec Minuteur, un signal sonore retentit également lorsque 90% de la durée s'est écoulée.



Avec les fonctions Durée |→| et Fin →|, le four se met à l'arrêt automatiquement.

Fonction Horloge		Application
	Heure	Affiche l'heure du jour. Pour régler, modifier ou vérifier l'heure du jour.
	Minuteur	Pour régler un décompte. Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit. Cette fonction n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four.
	Durée	Pour régler la durée de fonctionnement du four.
	Fin	Pour régler l'heure de fin d'une fonction du four.



Les fonctions Durée  et Fin  peuvent être utilisées simultanément pour mettre le four en fonctionnement ou à l'arrêt automatiquement à une heure différée. Réglez d'abord la fonction Durée , puis la fonction Fin .

Autres fonctions

Verrouillage des touches

Vous ne pouvez plus mettre le four en fonctionnement lorsque le verrouillage des touches est activé.



Aucune fonction du four ne doit être sélectionnée.

Activation de la Sécurité enfants

1. Tournez la manette + / - vers la gauche et maintenez-la dans cette position.

2. Appuyez sur la touche Sélection  jusqu'à ce que l'affichage indique "SAFE".

Le verrouillage des touches est activé.

Désactivation de la Sécurité enfants

1. Tournez la manette + / - vers la gauche et maintenez-la dans cette position.
2. Appuyez sur la touche Sélection  jusqu'à ce que l'affichage cesse d'indiquer "SAFE".
Le verrouillage des touches est désactivé et vous pouvez de nouveau mettre le four en fonctionnement.

Arrêt automatique du four

L'appareil se met automatiquement à l'arrêt au bout d'un certain temps :

- si vous ne mettez pas l'appareil à l'arrêt.
- si vous ne modifiez pas la température du four.

Température du four	Arrêt automatique
30 - 120 °C	12 heures 30
120 - 200 °C	8 heures 30
200 - 250 °C	5 heures 30
250 - max. °C	3 heures

Après un arrêt automatique, mettez le four à l'arrêt, puis remettez-le en fonctionnement.



Si vous avez activé la fonction Durée ou Fin, l'arrêt automatique ne peut avoir lieu.

Table de cuisson - Conseils utiles

Plats de cuisson



- **Le fond du récipient de cuisson doit être lisse, propre et sec, aussi plat et épais que possible avant chaque utilisation.**
- **Les récipients de cuisson avec un fond en émail, en aluminium ou en cuivre peuvent laisser des traces sur les zones de cuisson vitrocéramiques.**

- **Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.**
- **Mettez à l'arrêt les zones de cuisson avant la fin du temps de cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle.**
- **Sur la table de cuisson, utilisez des récipients de cuisson dont le diamètre correspond au diamètre de la zone de cuisson utilisée.**

Économie d'énergie



- **Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.**

Four - Conseils utiles



Fermez toujours la porte du four pendant la cuisson, même en utilisant le gril.



Ne placez jamais d'ustensile, plat ou accessoire directement en contact avec la sole de votre four, ceci entraînerait une détérioration de l'émail ou de l'appareil.



Faites attention à ne pas endommager l'émail du four lorsque vous enlevez ou installez des accessoires.

- Le four dispose de quatre niveaux de gradins. Les gradins sont numérotés en partant du bas.
- Différents plats peuvent reposer sur deux gradins en même temps. Placez une grille au gradin 1 et une au gradin 3.
- Le four est doté d'un système spécial qui produit une circulation naturelle de l'air et le recyclage constant de la vapeur. Ce système permet de cuisiner des plats dans un environnement de vapeur, tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la

consommation énergétique sont réduits au minimum.

- De la vapeur peut être produite en cours de cuisson et se déposer sur les parois du four ou sur les vitres de la porte. Ce phénomène est normal. Au moment de l'ouverture de la porte du four, durant la phase de cuisson, faites attention à la bouffée d'air chaud qui sort du four. Pour réduire la condensation, préchauffez toujours le four à vide pendant 10 minutes.
- Il est conseillé d'essuyer les gouttes d'eau après chaque cycle de cuisson.

Cuisson de gâteaux

- Pour cuire les gâteaux, réglez la température entre 150 et 200 °C.
- Préchauffez le four pendant environ 10 minutes avant la cuisson.
- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.
- Si vous enfournez simultanément deux plaques de cuisson, laissez un gradin libre entre les deux.

Cuisson de la viande et du poisson

- Nous vous conseillons de rôtir les viandes et les poissons au four seulement à partir d'un poids de 1 kg. Des rôtis d'un poids inférieur risquent de sécher en cours de cuisson.

18 electrolux **tableaux de cuisson**

- Pour préparer des rôtis tendres et moelleux, réglez la température entre 200 et 250 °C.
- En revanche, pour les viandes blanches, les volailles et les poissons, réglez la température entre 150 et 175 °C.
- Utilisez une lèche-frite pour éviter que les sucs et les graisses des aliments qui s'égouttent laissent des taches indélébiles.
- Laissez reposer la viande pendant environ 15 minutes avant de la couper pour la laisser s'imbibber de jus.
- Pour réduire la formation de fumées dans le four, versez un peu d'eau dans

la lèche-frite. Versez un peu d'eau à plusieurs reprises pour empêcher que de la condensation ne se forme.

Temps de cuisson

Les temps de cuisson varient en fonction de la composition, des ingrédients et de la quantité de liquide que contient chaque plat.

Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement. Annotez les meilleurs réglages (niveau de cuisson, temps de cuisson, etc.) en fonction des ustensiles et des recettes lors de vos expériences de cuisson.

Tableaux de cuisson



fonctions du four dans le chapitre "Utilisation".

Pour savoir quelle fonction du four utiliser, reportez-vous à la liste des

Poids g	Type de plat	Cuisson traditionnelle		Multichaleur tournante		Temps de cuisson 🕒 minutes	Remarques
		Gratin 	Temp. °C	Gratin 	Temp. °C		
	Pâte à gâteau	2	170	2	160	45 ~ 60	Dans un moule à gâteau sur la grille

Poids g	Type de plat	Cuisson traditionnelle		Multichaleur tournante		Temps de cuisson 🕒 minutes	Remarques
		Gradin 	Temp. °C	Gradin 	Temp. °C		
	Pâte sablée	2	170	2 (1 et 3)	160	20 ~ 30	Dans un moule à gâteau sur la grille
	Gâteau au fromage blanc au ba-beurre	1	160	2	150	60 ~ 80	Dans un moule à gâteau sur la grille
	Gâteau aux pommes	1	180	2 (1 et 3)	170	40 ~ 60	Dans un moule à gâteau sur la grille
	Strudel	2	175	2	150	60 ~ 80	Dans un moule à gâteau sur la grille
	Tarte à la confiture	2	175	2 (1 et 3)	160	30 ~ 40	Dans un moule à gâteau sur la grille
	Gâteau aux fruits	1	175	1	160	45 ~ 60	Dans un moule à gâteau
	Gâteau de Savoie	1	175	2	160	30 ~ 40	Dans un moule à gâteau sur la grille

20 electrolux **tableaux de cuisson**

Poids g	Type de plat	Cuisson traditionnelle		Multichaleur tournante		Temps de cuisson  minutes	Remarques
		Gradin 	Temp. °C	Gradin 	Temp. °C		
	Gâteau de Noël	1	170	1	160	40 ~ 60	Dans un moule à gâteau sur la grille
	Gâteau aux prunes	1	170	1	160	50 ~ 60	Dans un moule à gâteau sur la grille
	Petits cakes	2	170	2 (1 et 3)	160	25 ~ 35	Sur une plaque à pâtisserie
	Petits biscuits	3	190	3	170	15 ~ 25	Sur une plaque à pâtisserie
	Meringues	2	100	2	100	90 ~ 120	Sur une plaque à pâtisserie
	Petits pains au lait	2	190	2	180	12 ~ 20	Sur une plaque à pâtisserie
	Viennoiseries : Choux	2	200	2 (1 et 3)	190	15 ~ 25	Sur une plaque à pâtisserie
1000	Pain blanc	1	190	2	180	40 ~ 60	2 pains sur une plaque à pâtisserie

Poids g	Type de plat	Cuisson traditionnelle		Multichaleur tournante		Temps de cuisson 🕒 minutes	Remarques
		Gratin 	Temp. °C	Gratin 	Temp. °C		
500	Pain de seigle	1	190	1	180	30 ~ 45	Dans un moule à pain sur la grille
500	Petits pains	2	200	2	175	20 ~ 35	6-8 petits pains sur une plaque à pâtisserie
250	Pizza	1	200	2 (1 et 3)	190	15 ~ 30	Sur un plateau multi-usages sur la grille
	Gratin de pâtes	2	200	2 (1 et 3)	175	40 ~ 50	Dans un moule sur la grille
	Gratin de légumes	2	200	2 (1 et 3)	175	45 ~ 60	Dans un moule sur la grille
	Quiche	1	200	2 (1 et 3)	180	35 ~ 45	Dans un moule sur la grille
	Lasagnes	2	180	2	160	45 ~ 65	Dans un moule sur la grille
	Cannellonis	2	200	2	175	40 ~ 55	Dans un moule sur la grille

22 electrolux tableaux de cuisson

Poids g	Type de plat	Cuisson traditionnelle		Multichaleur tournante		Temps de cuisson  minutes	Remarques
		Gradin 	Temp. °C	Gradin 	Temp. °C		
1000	Viande de bœuf	2	190	2	175	50 ~ 70	Sur la grille et la lèchefrite
1200	Viande de porc	2	180	2	175	100 ~ 130	Sur la grille et la lèchefrite
1000	Viande de veau	2	190	2	175	90 ~ 120	Sur la grille et la lèchefrite
1500	Rosbif à l'anglaise saignant	2	210	2	200	50 ~ 60	Sur la grille et la lèchefrite
1500	Rosbif à l'anglaise à point	2	210	2	200	60 ~ 70	Sur la grille et la lèchefrite
1500	Rosbif à l'anglaise bien cuit	2	210	2	200	70 ~ 80	Sur la grille et la lèchefrite
2000	Épaule de porc	2	180	2	170	120 ~ 150	Avec couenne dans la lèchefrite
1200	Jarret de porc	2	180	2	160	100 ~ 120	2 morceaux dans la lèchefrite
1200	Viande d'agneau	2	190	2	175	110 ~ 130	Gigot dans la lèchefrite
1000	Poulet	2	190	2	175	60 ~ 80	Entier dans la lèchefrite

Poids g	Type de plat	Cuisson traditionnelle		Multichaleur tournante		Temps de cuisson 🕒 minutes	Remarques
		Gratin 	Temp. °C	Gratin 	Temp. °C		
4000	Dinde	2	180	2	160	210 ~ 240	Entière dans la lèchefrite
1500	Canard	2	175	2	160	120 ~ 150	Entier dans la lèchefrite
3000	Oie	2	175	2	160	150 ~ 200	Entier dans la lèchefrite
1200	Lapin	2	190	2	175	60 ~ 80	En morceaux
1500	Lièvre	2	190	2	175	150 ~ 200	En morceaux
800	Faisan	2	190	2	175	90 ~ 120	Entier
1200	Truite/Daurade	2	190	2 (1 et 3)	175	30 ~ 40	3-4 poissons
1500	Thon/Saumon	2	190	2 (1 et 3)	175	25 ~ 35	4-6 filets

Cuisson au gril



Préchauffez le four à vide pendant environ 10 minutes, avant la cuisson.

24 electrolux tableaux de cuisson

Type de plat	Quantité		Cuisson au grill		Temps de cuisson en minutes ⌚	
	Pièces	g	Gratin 	Temp. (°C)	1er côté	2e côté
Steaks dans le filet	4	800	3	250	12-15	12-14
Biftecks	4	600	3	250	10-12	6-8
Saucisses	8	/	3	250	12-15	10-12
Côtelettes de porc	4	600	3	250	12-16	12-14
Poulet (coupé en deux)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Brochettes	4	/	3	250	10-15	10-12
Blanc de poulet	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburgers	6	600	3	250	20-30	
Filets de poisson	4	400	3	250	12-14	10-12
Sandwichs toastés	4-6	/	3	250	5-7	/
Toasts	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Gril à chaleur tournante



Utilisez cette fonction avec une température maximum de 200°C.

Type de plat	Quantité		Cuisson au grill		Temps de cuisson en minutes ⌚	
	Pièces	g	Gratin 	Temp. (°C)	1er côté	2e côté
Rôti (dinde)	1	1000	3	200	30-40	20-30

Type de plat	Quantité		Cuisson au grill		Temps de cuisson en minutes 🕒	
	Pièces	g	Gratin 	Temp. (°C)	1er côté	2e côté
Poulet (coupé en deux)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Pilons de poulet	6	-	3	200	15-20	15-18
Caille	4	500	3	200	25-30	20-25
Gratin de légumes	-	-	3	200	20-25	-
pièces. Coquilles Saint-Jacques	-	-	3	200	15-20	-
Maquereau	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Filets de poisson	4-6	800	3	200	12-15	8-10

Tournebroche



Préchauffez le four à vide pendant environ 10 minutes, avant la cuisson.

Type de plat	Quantité		temp.°C	Temps de cuisson en minutes
Volaille	1000	2	200	50-60
Rôtis	800	2	200	50-60

Table de cuisson - Entretien et nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

26 électrolux **four - entretien et nettoyage**

Utilisez toujours des récipients de cuisson dont le fond est propre et sec, lisse et plat.



Les égratignures ou les taches sombres sur la vitrocéramique n'ont aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil.

Enlever les salissures :

1. – **Enlevez immédiatement :** sucre, matières plastiques, feuilles en aluminium, aliments carbonisés. Utilisez un racloir spécial. Tenez le racloir incliné sur la surface vitrocéramique et glissez la lame du racloir pour enlever les salissures.
– **Laissez complètement refroidir la table de cuisson** avant de

procéder au nettoyage : des cerne de calcaire, traces d'eau, projections de graisse. Utilisez un produit de nettoyage pour vitrocéramique ou acier inoxydable.

2. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide.
3. Et enfin, **terminez de nettoyer l'appareil à l'aide d'un chiffon doux propre et sec.**
 - Nettoyez la façade de l'appareil à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.
 - Pour les appareils avec façade en inox, utilisez un produit de nettoyage pour acier inoxydable.
 - N'utilisez pas de produits corrosifs ou d'éponges abrasives.

Four - Entretien et nettoyage

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.
- Utilisez les produits spécifiques vendus dans le commerce pour l'entretien des surfaces en métal.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Les salissures s'éliminent alors plus facilement et ne risquent pas de brûler.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide de produits spécifiques pour four.
- Lavez tous les accessoires du four avec un chiffon doux humide additionné d'eau savonneuse après chaque utilisation et séchez-les.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus, ou en lave-vaisselle. Vous risqueriez de détruire le revêtement anti-adhérent !

Parois catalytiques

Les parois dotées d'un revêtement catalytique sont auto-nettoyantes. Elles absorbent la graisse qui se dépose sur les parois pendant le fonctionnement du four.

Pour faciliter ce processus d'auto-nettoyage, chauffez le four à vide à intervalles réguliers.

1. Mettez en fonctionnement l'éclairage du four.
2. Retirez tous les accessoires de l'appareil.
3. Sélectionnez la fonction Catalytique à l'aide du sélecteur de fonctions du four. Les symboles **CatA** et $|\rightarrow|$ clignotent dans la fenêtre d'affichage
4. Appuyez sur la touche Catalytique dans l'affichage numérique pour lancer le processus de nettoyage par catalyse.



Vous pouvez sélectionner une durée de nettoyage automatique, dans ce cas, ignorez les points 5,6,7

5. Appuyez sur la touche Sélection deux fois pour vérifier le temps restant.
6. Positionnez la manette du thermostat / de l'horloge sur Δ pour sélectionner l'heure d'arrêt du cycle de nettoyage par catalyse
7. Le cycle de nettoyage commencera dès que vous aurez sélectionné l'heure d'arrêt



L'heure d'arrêt doit être sélectionnée dans les deux minutes qui suivent. Vous ne pourrez plus modifier les réglages pendant le cycle de nettoyage. Si vous sélectionnez une autre fonction du four, vous annulez le cycle de nettoyage

8. Le départ du cycle de nettoyage par catalyse dépend des réglages choisis
 Au démarrage du cycle de nettoyage, les symboles $|\rightarrow|$ et $\rightarrow|$ s'affichent et les barres d'affichage de l'indicateur de chauffe clignotent l'une après l'autre jusqu'à ce que la température du four soit appropriée pour le nettoyage par catalyse.



En mode de durée automatique, CatA et $|\rightarrow|$ cessent de clignoter. Les barres de l'indicateur de chauffe clignotent l'une après l'autre jusqu'à ce que la température du four soit appropriée pour le nettoyage par catalyse

9. À la fin du processus de nettoyage, un signal sonore retentit et l'affichage indique **0.00**
10. Pour désactiver l'alarme, tournez le sélecteur de fonctions du four sur la position Arrêt



Si vous appuyez sur une touche quelconque, l'alarme s'arrête et l'affichage indique - - - °C to set 0.00 set oven function control knob to the Off position



Ne projetez pas de produits nettoyants sur les surfaces recouvertes d'émail catalytique. N'utilisez jamais d'éponge métallique, de produits abrasifs, de détergents, d'objets tranchants ou pointus qui rendraient l'émail définitivement inefficace.



La décoloration de la surface catalytique n'a aucune incidence sur les propriétés catalytiques.

Glissières et panneaux catalytiques amovibles

Pour nettoyer l'enceinte du four, retirez les glissières et les panneaux catalytiques.



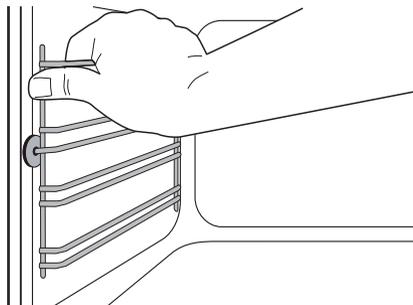
Soyez prudent lorsque vous retirez les glissières. Les panneaux catalytiques ne sont pas fixés à la cavité du four et peuvent tomber lorsque vous retirez les glissières.



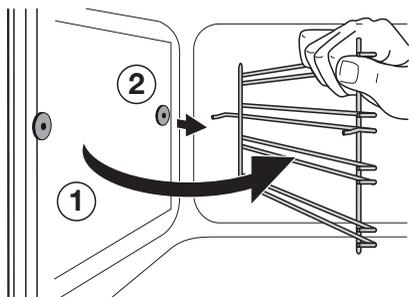
Avant de procéder au nettoyage, vérifiez que l'appareil soit froid. La chaleur résiduelle peut être source de brûlures !

Retrait des glissières latérales

1. Écartez l'avant de la glissière de la paroi latérale. Maintenez les glissières arrière et le panneau catalytique en place de l'autre main.



2. Écartez l'arrière de la glissière de la paroi latérale et retirez-la



Remontage des glissières

Pour remonter les glissières, procédez dans le sens inverse du retrait.



Les extrémités arrondies des glissières doivent être orientées vers l'avant !

Nettoyage de la porte du four

La porte du four est équipée de deux vitres appliquées l'une derrière l'autre. Pour un nettoyage plus facile, il est possible de démonter la vitre interne et la porte du four.



Si vous tentez d'extraire le panneau interne de la vitre lorsque la porte est encore installée sur le four, celle-ci pourrait se refermer brutalement du fait de son allègement et vous blesser.



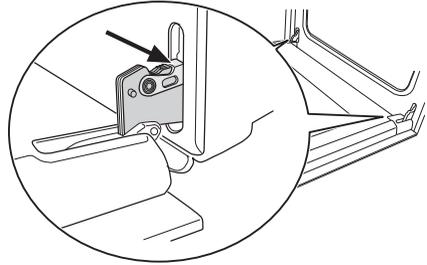
Ne nettoyez pas la porte du four tant que les panneaux en verre sont encore chauds. La vitre pourrait se briser et voler en éclats.



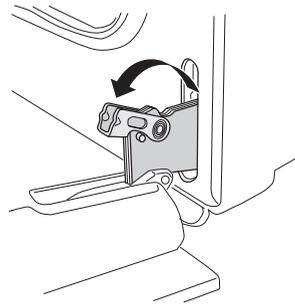
Si les panneaux en verre de la porte présentent des éclats ou des rayures profondes, le verre est fragilisé. Ils doivent être remplacés pour éviter qu'ils ne se brisent. Pour plus d'informations, veuillez vous adresser au Service Après-vente.

Retrait de la porte du four et de la vitre

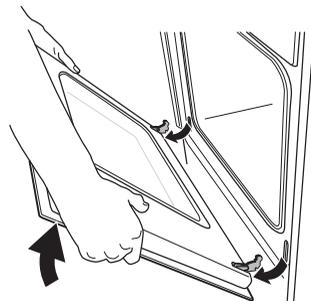
1. Ouvrez complètement la porte.



2. Soulevez les leviers sur les 2 charnières et basculez-les vers l'avant.

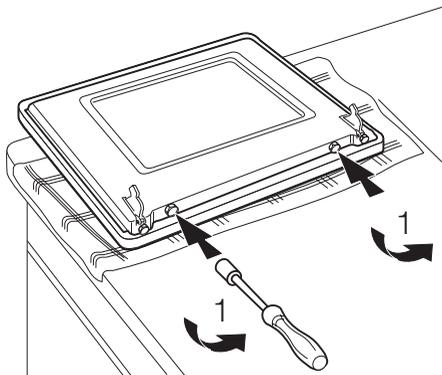


3. Fermez la porte du four jusqu'à la première position d'accrochage (à moitié). Retirez délicatement la porte du four en dehors de son logement.



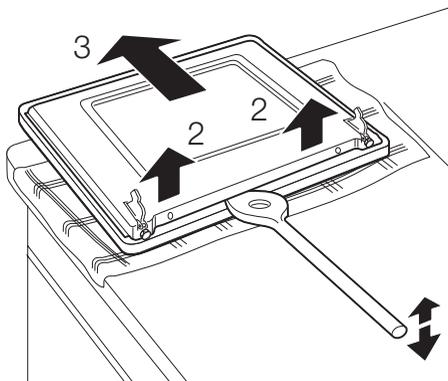
30 electrolux **four - entretien et nettoyage**

4. Déposez-la sur un support doux et plan, par exemple une couverture, afin d'éviter de la rayer.
Utilisez un tournevis pour enlever les 2 vis du bord inférieur de la porte



Ne perdez pas les vis

5. Utilisez une spatule de bois ou de plastique ou un objet similaire pour ouvrir la porte intérieure.
Saisissez l'extérieur de la porte, et poussez l'intérieur contre le bord supérieur de la porte



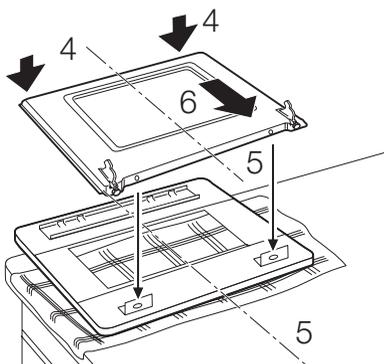
6. Soulevez l'intérieur de la porte
7. Nettoyez l'intérieur de la porte
Lavez la vitre avec de l'eau savonneuse.
Séchez-la soigneusement.



Lavez la vitre uniquement avec de l'eau savonneuse. N'utilisez pas de produit corrosif ou abrasif, d'objets pointus, de détachants ou de tampons à récurer. Ils risquent d'endommager la vitre de la porte du four.

Remise en place de la porte et de la vitre.

Une fois le nettoyage terminé, remplacez la porte du four. Pour ce faire, suivez la même procédure dans l'ordre inverse.





Appareils en acier inoxydable ou en aluminium :

Il est conseillé de nettoyer la porte du four à l'aide d'une éponge humide seulement. Séchez-la ensuite avec un chiffon doux.

N'utilisez jamais d'éponges métalliques, de substances acides ou abrasives susceptibles d'abîmer le revêtement du four. Nettoyez le bandeau de commande du four en observant ces précautions

Eclairage du four



Risque de choc électrique !

Avant de remplacer l'ampoule du four :

- Mettez à l'arrêt le four.

- Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.



Placez un chiffon sur la sole du four afin de protéger l'ampoule du four et le cache en verre.

Remplacement de l'ampoule du four/
Nettoyage du cache en verre

1. Retirez le cache en verre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Nettoyez-le.
3. Remplacez l'ampoule du four par une ampoule résistant à la chaleur jusqu'à 300°C.
4. Remettez le cache en verre en place.

En cas d'anomalie de fonctionnement

Anomalie	Cause possible	Solution
La table de cuisson ne fonctionne pas	Le niveau de cuisson n'est pas réglé	Réglez le niveau de cuisson
Le four ne chauffe pas	Le four n'est pas en fonctionnement	Mettez le four en fonctionnement
Le four ne chauffe pas	L'heure n'est pas réglée	Réglez l'horloge
Le four ne chauffe pas	Les réglages souhaités n'ont pas été effectués	Vérifiez les réglages

32 electrolux en cas d'anomalie de fonctionnement

Anomalie	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas	Le fusible de l'installation domestique a disjoncté	Vérifiez le fusible. Si le fusible disjoncte à plusieurs reprises, contactez un électricien qualifié.
L'éclairage du four ne fonctionne pas	L'éclairage du four est défectueux	Remplacez l'ampoule du four
De la vapeur et de l'eau de condensation se déposent sur les aliments et dans l'enceinte du four	Le plat est resté trop longtemps au four	Une fois le processus de cuisson terminé, ne laissez pas les plats dans le four plus de 15 à 20 minutes
L'affichage indique "12.00" et "LED"	Une panne de courant	Remettez l'horloge à l'heure
" F2 " s'affiche	La porte n'est pas correctement fermée	Fermez la porte correctement
" F2 " s'affiche	Le mécanisme de verrouillage de la porte est défectueux	Mettez l'appareil à l'arrêt puis de nouveau en fonctionnement à l'aide du fusible de l'installation domestique ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusible. Si le message d'erreur s'affiche à nouveau, contactez le Service Après-vente
Le voyant indicateur de chaleur résiduelle ne s'allume pas	La zone de cuisson n'a été activée que pendant un court laps de temps et, par conséquent, n'a pas eu le temps de chauffer.	Si la zone de cuisson est censée être chaude, faites appel au Service Après-vente.

Si l'anomalie persiste, contactez votre magasin vendeur ou le Service Après-vente.

aide rapide et adaptée : Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique située sur l'appareil

Les informations suivantes sont nécessaires pour pouvoir vous offrir une

(reportez-vous au chapitre "Description de l'appareil")

- Désignation du modèle...
- Référence produit (PNC)...
- Numéro de série (S-No.)...



Les réparations doivent être effectuées uniquement par des professionnels qualifiés.



En cas d'utilisation non conforme de l'appareil, le recours au technicien

du Service Après-vente ou du magasin vendeur sera facturé même si l'appareil est encore sous garantie.



Remarque concernant les appareils avec une façade en métal :

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

Installation



Lisez d'abord attentivement les Avertissements.

Caractéristiques techniques

Appareil classe 2, sous-classe 1 et classe 1.

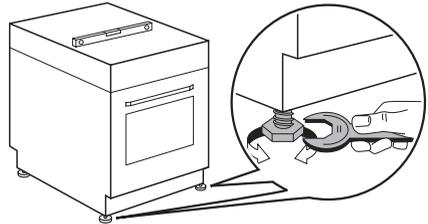
Dimensions	
Hauteur	850 mm
Largeur	600 mm
Profondeur	600 mm
Volume du four	56 l



N'installez pas l'appareil sur un socle

Mise à niveau

Utilisez le petit pied situé dans le bas de l'appareil pour mettre la cuisinière de niveau avec les autres surfaces



Installation électrique



L'installation de l'appareil ne doit être effectuée que par un professionnel qualifié.



Le fabricant ne peut pas être tenu responsable si vous ne respectez

Mise au rebut

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.



Emballage

Les matériaux d'emballage sont conçus dans le respect de l'environ-

pas les consignes de sécurité énoncées dans la présente notice.

L'appareil est fourni avec un câble incorporant une fiche standard.

Types de câbles compatibles : H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

nement et sont recyclables. Les pièces en plastique sont marquées des abréviations internationales telles que PE, PS, etc. Éliminez les emballages dans les conteneurs de la commune prévus à cet effet.



Pour que l'appareil ne puisse plus présenter de danger, le rendre inutilisable avant sa mise au rebut. Pour ce faire, débranchez l'appareil de la prise et enlevez le câble de l'appareil.

www.electrolux.com

www.electrolux-arthurmartin.fr