Thinking of you*

Electrolux

ARTHUR MARTIN

notice d'utilisation

* *On pense à vous*

Four

AOC45440

Electrolux. Thinking of you.

Share more of our thinking at www.electrolux.com

Sommaire

Avertissements importants 3
Description de l'appareil 4
Avant la première utilisation 6
Commande du four 7
Conseils d'utilisation et guide des cuissons 15
Nettoyage et entretien 19
Que faire si … 24
Protection de l'environnement 25
Instructions d'installation 26
Garantie/Si vous devez nous contacter . 28
Service après-vente 31

CE

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

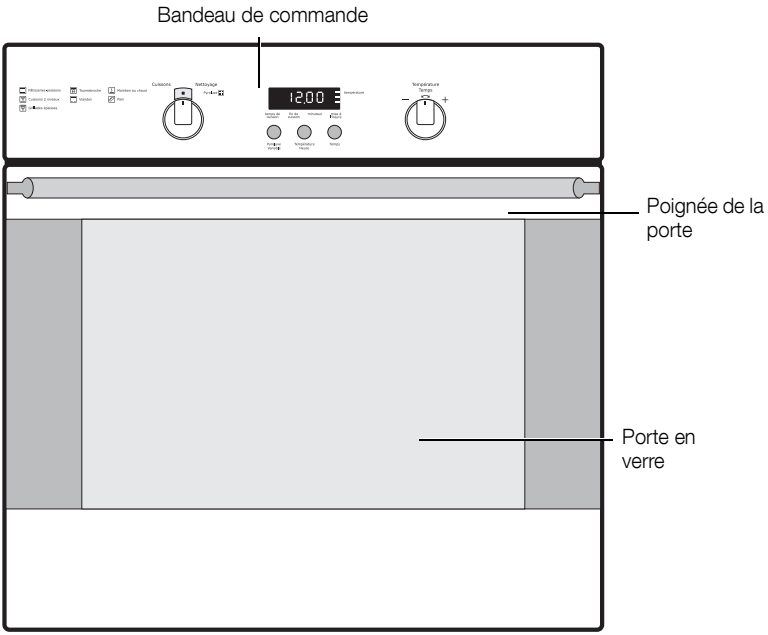
- Ne recouvrez pas la sole du four avec du papier d'aluminium et ne posez pas de plaque à pâtisserie ou de marmite, etc. sur la sole du four au risque d'endommager l'émail du four sous l'effet de l'accumulation de la chaleur.
- Les jus de fruits qui s'égouttent des plaques à pâtisserie laissent des taches 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

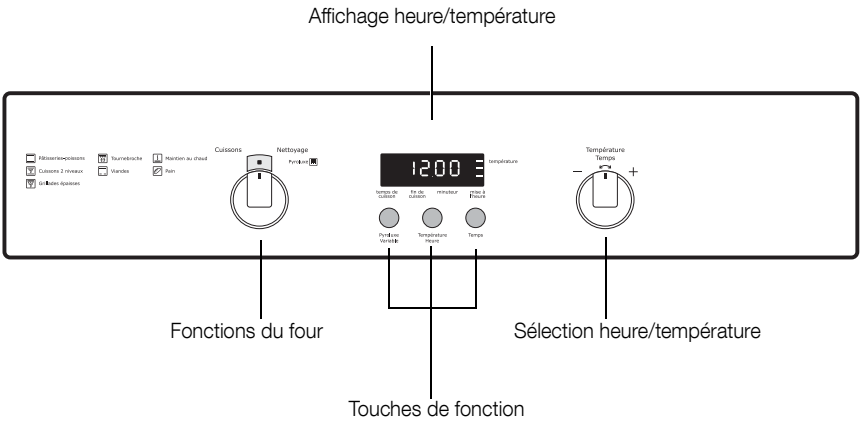
L'usage du four peut provoquer des modifications de la couleur du revêtement en émail qui n'influent aucunement sur la performance de l'appareil s'il est utilisé dans des conditions normales et en conformité avec les instructions d'utilisation. De ce fait, elles ne constituent pas une malfaçon entrant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

Description de l'appareil

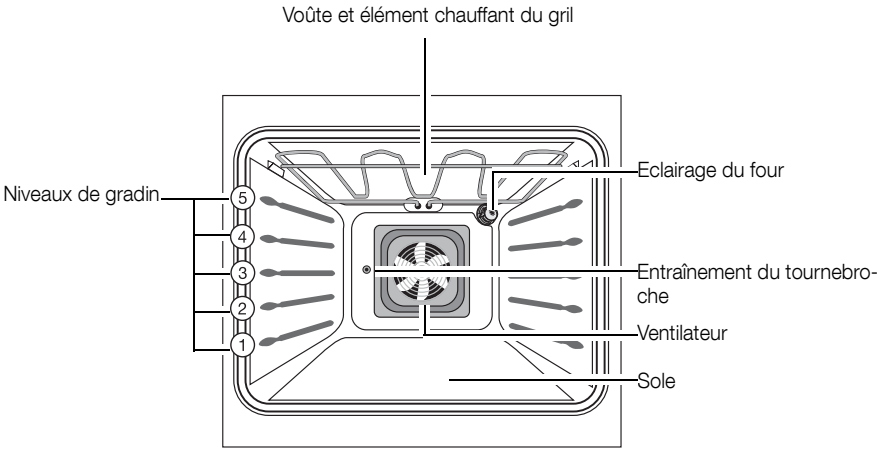
Vue d'ensemble



Bandeau de commandes

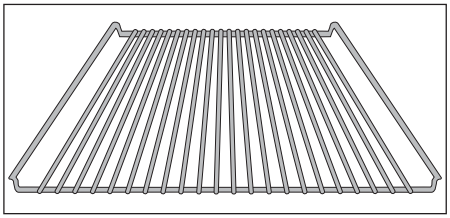


Equipement du four



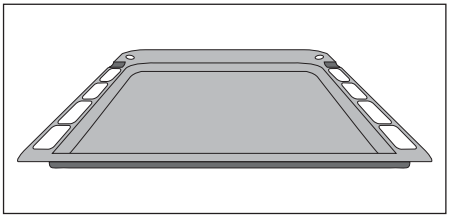
Accessoires du four

Grille



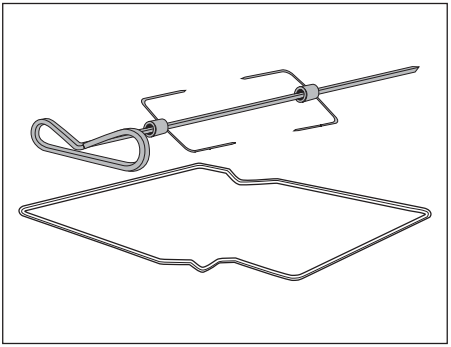
Pour plats, moules à gâteaux, rôtis et grillades

Plateau multi-usages



Pour gâteau, biscuits, pizza.
Pour recueillir aussi le jus des grillades ou des cuissons au tournebroche.

Le tournebroche



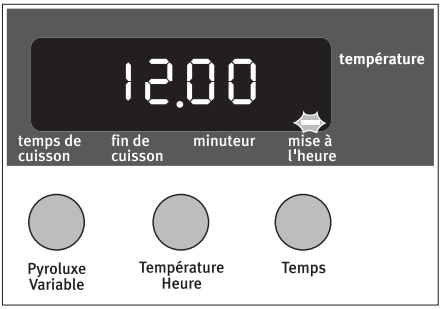
Il est composé de :
1 broche
2 fourchettes
1 support de broche

Avant la première utilisation

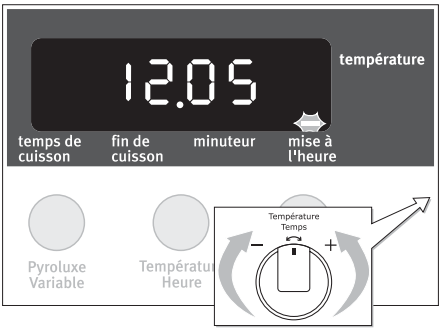
Régler et modifier l'heure du jour

Le four ne fonctionne qu'après le réglage de l'heure du jour.

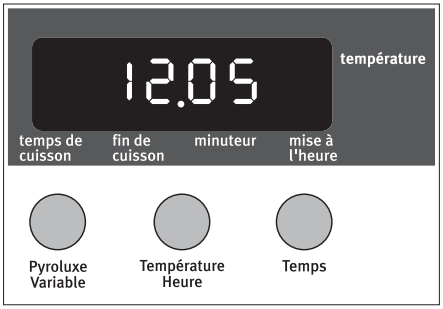
Après le branchement de l'appareil ou une coupure d'électricité, le voyant correspondant d'mise à l'heure clignote Mise à l'heure automatiquement.



1. Pour modifier l'heure du jour, appuyez sur la touche Temps jusqu'à ce que le voyant correspondant à la fonction Mise à l'heure clignote.
2. A l'aide de la manette + / — réglez l'heure du jour.



Après 5 secondes environ, le clignotement cesse et l'horloge affiche le nouveau réglage de l'heure



L'appareil est prêt à fonctionner.

L'heure du jour ne peut être modifiée que lorsque la sécurité enfant est désactivée et qu'aucune fonction de l'horloge Minuteur, Temps de cuisson ou Fin de cuisson qu'aucune fonction du four n'ait été sélectionnée.

Premier nettoyage

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

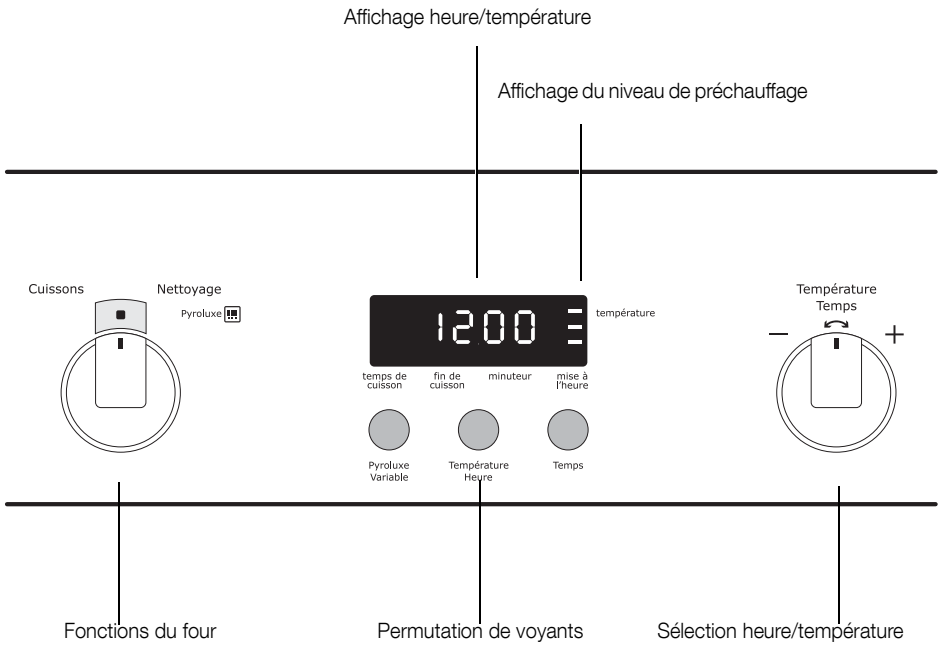
Avertissement : N'utilisez pas de produits détergents agressifs ou abrasifs ! La surface pourrait être endommagée.

Pour nettoyer les parties métalliques du décor, utilisez les produits de nettoyage classiques vendus dans le commerce.

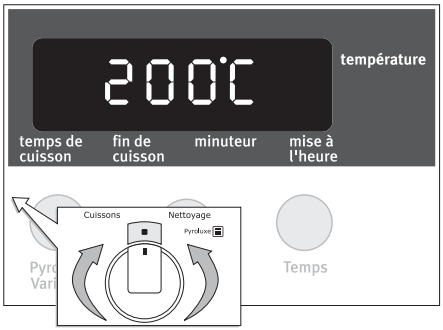
1. Ouvrez la porte du four. L'éclairage du four est allumé.
2. Retirez tous les accessoires et nettoyez-les avec de l'eau savonneuse chaude.
3. Nettoyez également l'intérieur du four à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle, puis essuyez.
4. Passez un chiffon humide sur la façade du four.

Commande du four

Mettre le four en fonctionnement et à l'arrêt



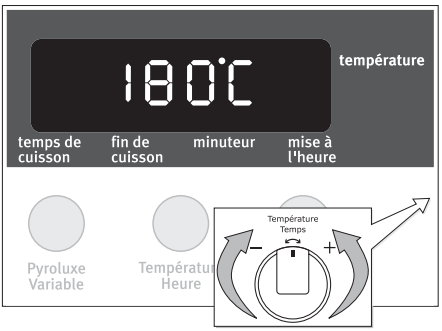
Mettre le four sous tension



Positionnez le sélecteur des fonctions du four sur la fonction souhaitée. L'indicateur de la température affiche la température recommandée pour cette fonction.

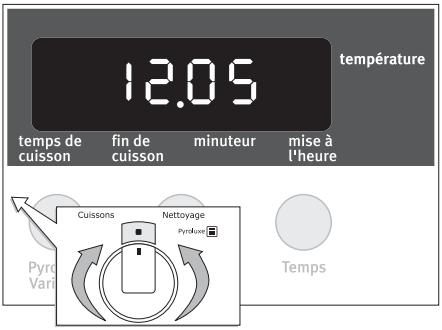
Le four se met à chauffer.
Lorsque la température sélectionnée est atteinte, un signal sonore retentit.

Modifier la température du four



Le sélecteur + / — permet d'augmenter ou de réduire la température.
Le réglage s'effectue tous les 5 °C.

Mettre le four hors tension



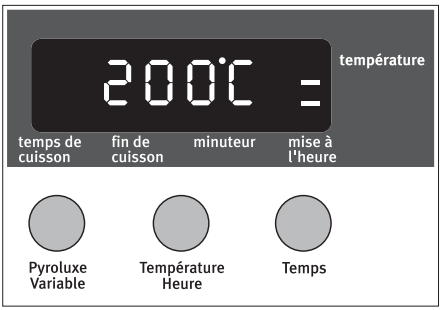
Pour mettre le four hors tension, positionnez le sélecteur des fonctions du four sur arrêt „0“.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur s'enclenche automatiquement afin de maintenir les parois de l'appareil froides. Après avoir mis à l'arrêt le four, le ventilateur continue de fonctionner pour refroidir l'appareil. Il s'arrête ensuite automatiquement lorsque le four est complètement refroidi.

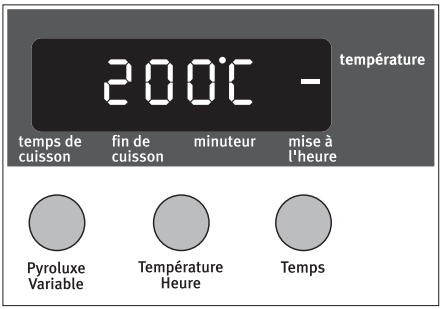
Indicateur de Chauffage

Indicateur de Préchauffage



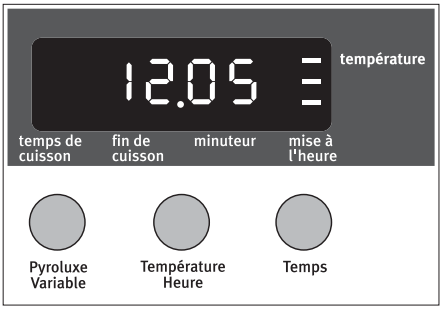
Après **activation** d'une fonction du four, les barres s'allument lentement l'une après l'autre et indiquent la température de préchauffage du four.

Indicateur de Chauffage rapide



Les barres qui clignotent l'une après l'autre indiquent que la fonction de Chauffage rapide est enclenchée.

Indicateur de chaleur résiduelle



Après la **mise hors service** du four, les barres qui clignotent indiquent que l'enceinte du four est encore chaude (chaleur résiduelle).

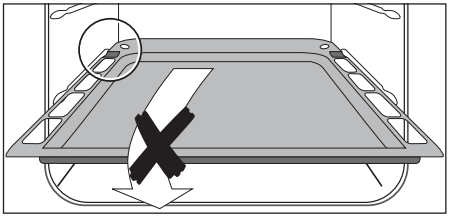
Fonctions de four

Les fonctions du four suivantes sont à votre disposition:

Fonction Four		Utilisation
	pâtisseries poissons	Pour **faire cuire** et **rôtir** sur **un seul niveau**.
	cuissons 2 niveaux	Possibilité de **faire cuire simultanément** sur **deux niveaux.** Diminuez la température du four de 20 à 40 °C par rapport à celle de la fonction Voûte/sole.
	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**.
	tournebroche	Pour **faire griller** des volailles et des rôtis de grande taille.
	viandes	Pour cuire les viandes.
	maintien au chaud	Maintenir des plats au chaud.
	pain	Pour cuire du pain.
	pyroluxe	Pour effectuer le nettoyage pyrolyse du four. Cette fonction permet de brûler les résidus de salissures présents dans le four, qui pourront être éliminés dès que le four sera refroidi. Le four est porté à une température intérieure d'env. 500 °C.

Mise en place de la grille et du plateau multi-usage

Mise en place du plateau multi-usages:



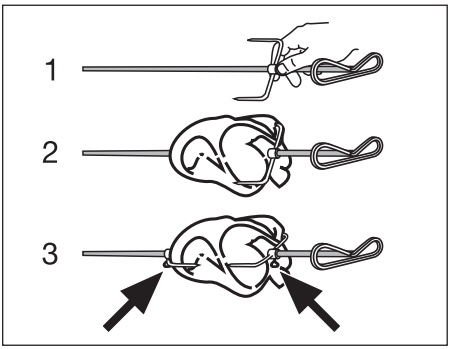
Le plateau multi-usages est doté (à gauche et à droite) d'un petit renfoncement. Ce renfoncement sert de **sécurité antibasculement** et doit toujours être orienté vers l'arrière.
Glissez le plateau multi-usages sur le gradin souhaité.

Mise en place de la grille :
Glissez la grille sur le gradin souhaité.

Tournebroche

Placer la pièce à rôtir

1. Placez la première fourchette sur la broche.



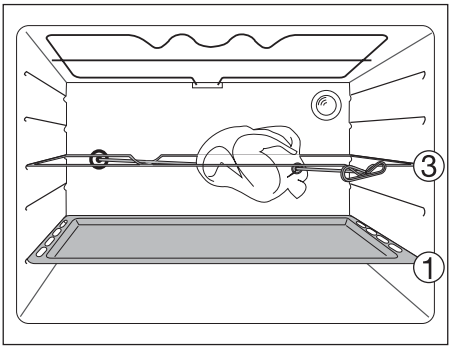
2. Placez la pièce à rôtir et la deuxième fourchette.

Centrez la pièce à rôtir sur la broche.

3. Vissez soigneusement les fourchettes.

Activer le tournebroche

1. Glissez le plateau multi-usages au gradin 1.



2. Posez la broche sur le support et glissez l'ensemble au gradin 3.
3. Poussez la broche jusqu'à ce qu'elle s'encliquète dans le carré d'entraînement situé au fond du four à gauche.
4. Réglez la fonction du four et la température comme indiqué dans le tableau.

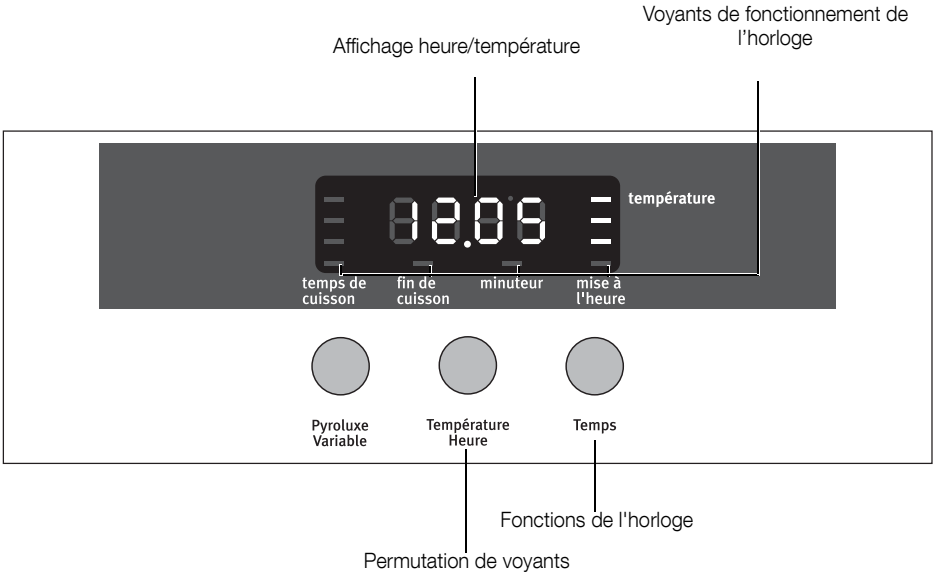
Vérifiez que la broche tourne.

Enlever le tournebroche

Avertissement : À la fin de la cuisson, le tournebroche et le support sont très chauds. Pour éviter de vous brûler, utilisez des gants thermiques de cuisine.

1. Arrêtez le four.
2. Retirez le support et le tournebroche en tirant doucement.

Fonctions de l'horloge



Temps de cuisson |→|
Pour régler la durée de cuisson.

Fin de cuisson →|
Pour régler l'heure de fin de cuisson.

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.

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

Remarques relatives aux fonctions de l'horloge

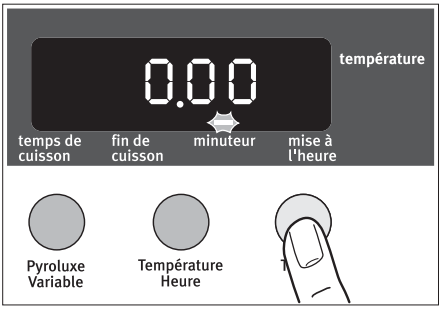
- Lorsqu'une fonction de l'horloge est sélectionnée, le voyant correspondant à cette fonction clignote pendant env. 5 secondes.
  Pendant ce temps, vous pouvez, à l'aide du sélecteur + / — sélectionner ou modifier les heures souhaitées.
- Lorsqu'une heure est sélectionnée, le voyant correspondant à la fonction clignote encore une fois pendant env. 5 secondes. Le voyant correspondant à la fonction s'allume ensuite. A l'arrière plan, le compte à rebourg commence.
- Lorsque le processus correspondant aux fonctions de l'horloge Temps de cuisson |→| et Fin de cuisson →| **est écoulé, le sélecteur des fonctions du four doit être positionné sur "0" .**
- La touche Température / Heure permet de permuter de la température du four à l'heure dujour.

Savoir quelle est l'heure sélectionnée ou quel est le temps restant

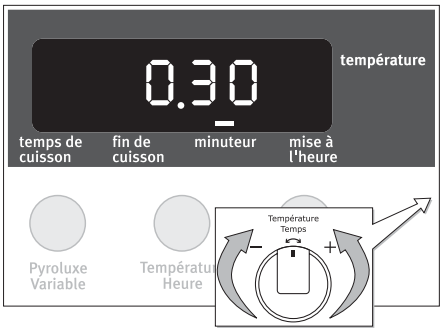
Appuyez sur la touche Temps jusqu'à ce que la fonction de l'horloge correspondante clignote et que l'heure sélectionnée ou le temps restant s'affiche.

Minuteur 🔔

1. Appuyez sur la touche Temps, jusqu'à ce que le voyant correspondant à la fonction Minuteur 🔔 clignote.



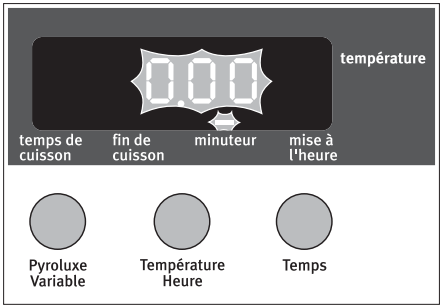
2. A l'aide du sélecteur + / —, sélectionnez le temps de cuisson souhaité (max. 99.00minutes).



Le voyant correspondant à la fonction Minuteur 🔔 s'allume.

Un signal retentit lorsque 90 % du temps sélectionné est écoulé.

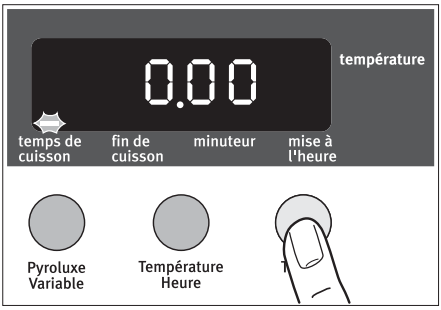
Lorsque le délai est écoulé, ”0.00“ et le voyant correspondant à la fonction clignotent. Un signal sonore retentit.



Pour désactiver le clignotement et le signal sonore :
Appuyez sur n’importe quelle touche.

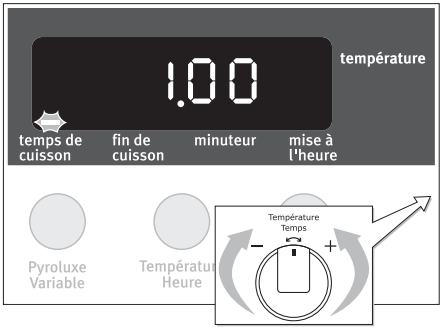
Temps de cuisson |→|

1. Sélectionnez une fonction du four et la température.

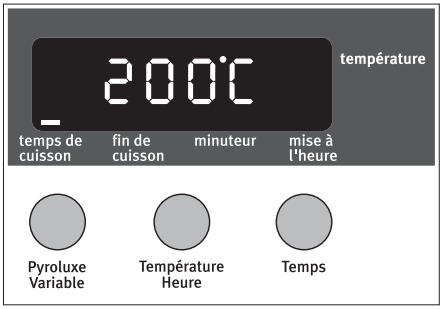


2. Appuyez sur la touche Temps, jusqu’à ce que le voyant correspondant à la fonction Temps de cuisson |→| clignote.

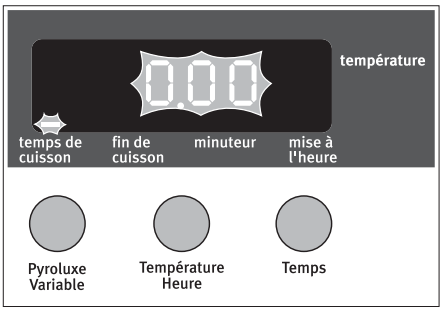
3. A l’aide du sélecteur + / −, sélectionnez le temps de cuisson souhaité.



Le voyant correspondant à la fonction Temps de cuisson |→| s’allume et le four se met immédiatement à chauffeur.



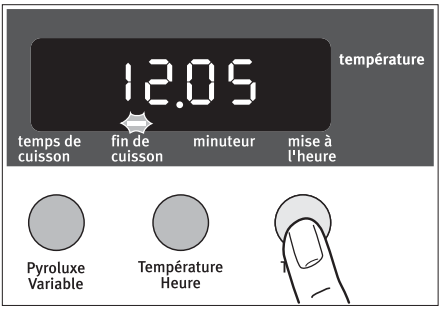
Lorsque le délai est écoulé, ”0.00“ et le voyant correspondant à la fonction clignotent. Un signal sonore retentit pendant 2 minutes. Le four s’arrête.



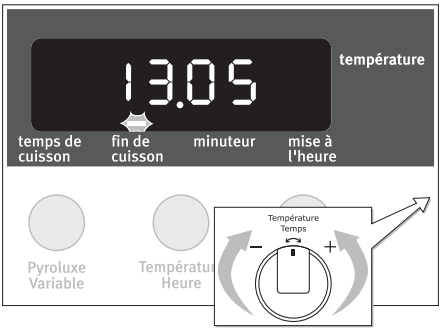
Pour désactiver le clignotement et le signal sonore :
Positionnez le sélecteur des fonctions du four sur ”0”.

Fin de cuisson →|

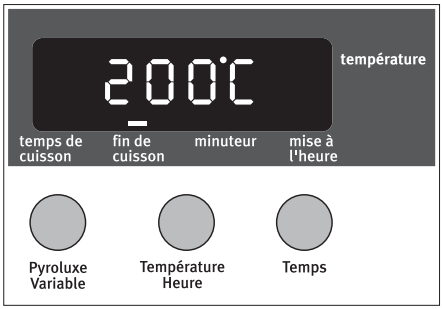
1. Sélectionnez une fonction du four et la température.
2. Appuyez sur la touche Temps, jusqu'à ce que le voyant correspondant à la fonction Fin de cuisson →| clignote.



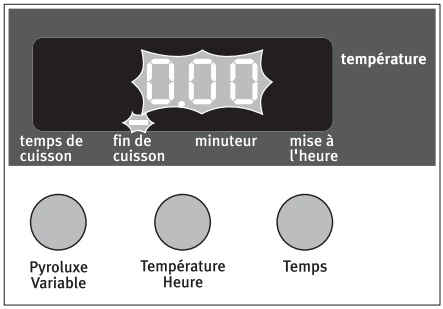
3. A l'aide du sélecteur + / —, sélectionnez l'heure de fin de cuisson souhaitée.



Le voyant correspondant à la fonction Fin de cuisson →| s'allume.



Lorsque le temps est écoulé, "0.00" et le voyant correspondant à la fonction clignotent. Un signal sonore retentit pendant 2 minutes. Le four s'arrête.

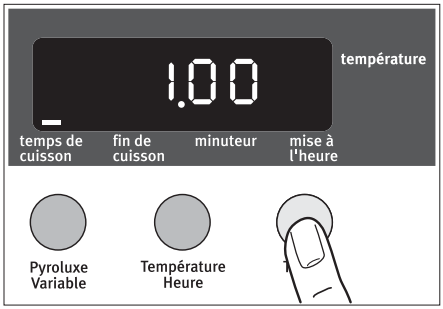


Pour désactiver le clignotement et le signal sonore :
Positionnez le sélecteur des fonctions du four sur "0".

Temps de cuisson |→| et Fin de cuisson →| combinées

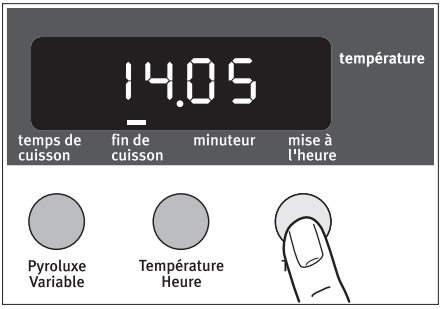
ℹ Il est possible d'utiliser conjointement les fonctions Temps de cuisson |→| et Fin de cuisson →| lorsque le four doit démarrer et s'arrêter automatiquement **à une heure différée**.

1. Sélectionnez la fonction du four et la température.
2. La fonction Temps de cuisson |→| permet de régler la durée nécessaire à la cuisson d'une préparation.
   1 heure dans ce cas.

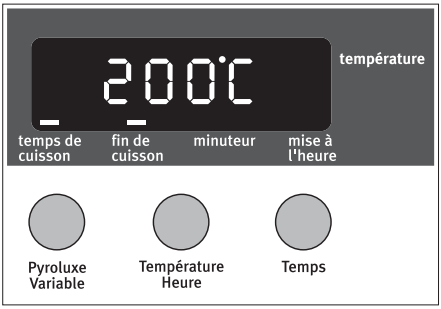


3. La fonction Fin de cuisson →| permet de régler l'heure à laquelle la préparation

doit être cuite.
14 h 05 dans ce cas.



Les voyants correspondants aux fonctions Temps de cuisson |→| et Fin de cuisson →| s'allument.
Le programmateur affiche la température.



Dans ce cas 200°C.

Le four démarrera automatiquement à l'heure sélectionnée.
Par ex. : à 13 h 05.

Dès que le temps de cuisson est écoulé, un signal retentit pendant 2 minutes et le four s'arrête.
Par ex. : à 14 h 05.

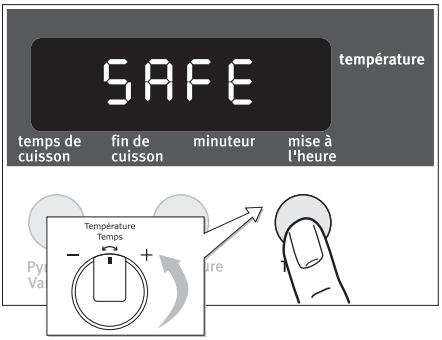
Autres fonctions

Sécurité enfant du four

Le four est équipé d'une sécurité enfant. Dés que la sécurité enfant est activée, il est impossible d'utiliser le four.

ⓘ Pour pouvoir activer la sécurité enfant, aucune fonction du four ne doit avoir été sélectionnée.

Activer la sécurité enfant



1. Tournez le sélecteur + / — vers la gauche et maintenez-le dans cette position.
2. Appuyez également sur la touche Temps jusqu'à ce que l'indication "SAFE" s'affiche.

La sécurité enfant est alors activée.

Désactiver la sécurité enfants

1. Tournez le sélecteur + / — vers la gauche et maintenez-le dans cette position.
2. Appuyez également sur la touche Temps jusqu'à ce que l'indication "SAFE" s'éteigne.

La sécurité enfants est maintenant désactivée et le four peut de nouveau être mis en fonctionnement.

Arrêt automatique du four

ⓘ Si le four n'est pas mis hors tension ou si la température n'a pas changé après un certain temps, il se met automatiquement hors tension.
L'indicateur de tempéraure clignote sur la dernière valeur de température sélectionnée.

le four se met hors tension lorsqu'il atteint les températures de :

30 - 120°C	après	12,5 heures
120 - 200°C	après	8,5 heures

200 - 250 °C	après	5,5 heures
250 - max°C	après	3,0 heures

Mise en fonctionnement après un arrêt automatique

Mettez le four intégralement hors tension.

Vous pouvez ensuite le remettre sous tension.

L'arrêt automatique est désactivé, lorsqu'une fonction de l'horloge Temps de cuisson |→| ou Fin de cuisson →| est sélectionnée.

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)]		pâtisseries poissons	2		165	35 - 40	moule à manqué sur grille
Brioche en moule[1)]		pâtisseries poissons	2		190	30 - 35	moule à brioche sur grille
Petites brioches[1)]		pâtisseries poissons	2	---	190	20 - 25	plateau multi-usages
Petites brioches		cuissons 2 niveaux	2	---	200	20 - 25	plateau multi-usages
Cake aux raisins[1)]		pâtisseries poissons	2		165	50 - 55	moule à cake sur grille
Cake aux raisins[2)]		cuissons 2 niveaux	1 + 3		180	45 - 50	moules à cake sur grilles
Génoise[1)]		pâtisseries poissons	2		165	35 - 40	moule à manqué sur grille

Prépara-tions	Fonction		Niveau de gradin	Grille	Tempé-rature °C	Durée en h : min	Accessoires
Kouglof[1)]		pâtisseries poissons	2		180	30 - 35	moule à kouglof sur grille
Meringues		cuissons 2 niveaux	2	---	90 - 100	90 - 120	plateau multi-usages avec papier sulfurisé
Pâte à choux[1)]		pâtisseries poissons	2	---	200	35 - 40	plateau multi-usages
Pâte à choux		cuissons 2 niveaux	2	---	190	35 - 40	plateau multi-usages
Quatre-quarts[1)]		pâtisseries poissons	2		165	35 - 40	moule à manqué sur grille
Sablés[1)]		pâtisseries poissons	2	---	165	15 - 20	plateau multi-usages
Sablés		cuissons 2 niveaux	2	---	175	15 - 20	plateau multi-usages
Tarte aux fruits (pâte brisée)[1)]		pâtisseries poissons	2		190	45 - 50	tourtière sur grille
Tarte aux fruits (pâte brisée)[2)]		cuissons 2 niveaux	1 + 3		200	40-45	tourtières sur grilles
Tarte aux fruits (pâte levée)[1)]		pâtisseries poissons	2		180	30 - 35	tourtière sur grille
Tarte aux fruits (pâte levée)[2)]		cuissons 2 niveaux	1 + 3		200	35 - 40	tourtières sur grilles
Maintien au chaud Chauffage assiettes		maintien au chaud	2		80	---	---
Entrées							
Croûtes feuilletées[1)]		pâtisseries poissons	2	---	210	20 - 25	plateau multi-usages
Croûtes feuilletées		cuissons 2 niveaux	2	---	220	25 - 30	plateau multi-usages
Soufflé au fromage[1)]		pâtisseries poissons	2		190	35 - 40	moule à soufflé sur grille
Pâté en terrine[1)]		pâtisseries poissons	2	---	200	90 - 120	terrine au bain-marie dans plateau multi-usages
Pizza[1)]		pâtisseries poissons	2		190	20 - 25	tourtière sur grille
Pizza[2)]		cuissons 2 niveaux	1 + 3		200	25 - 30	tourtières sur grilles

Préparations	Fonction		Niveau de gradin	Grille	Température °C	Durée en h : min	Accessoires
Quiche lorraine[1)]		pâtisseries poissons	1		200	40 - 45	tourtière sur grille
Quiche lorraine[1+2)]		cuissons 2 niveaux	1 + 3		190	40 - 45	tourtières sur grilles
Poissons							
Poisson entier[1)]		pâtisseries poissons	2		180	40 - 45	plat en terre à feu sur grille
Poissons filets[1)]		pâtisseries poissons	2		180	25 - 30	plat en terre à feu sur grille
Viandes							
Rôti de boeuf, 1 kg[1)]		viandes	2		230	35 - 40	plat en terre à feu sur grille
Gigot d'agneau, 1,5-2,0kg[1)]		viandes	2		230	50 - 55	plat en terre à feu sur grille
Rôti de porc, 1 kg[1)]		viandes	2		200	75 - 80	plat en terre à feu sur grille
Rôti de veau, 1 kg[1)]		viandes	2		200	60 - 70	plat en terre à feu sur grille
Volaille, 1,3kg[1)]		viandes	2		210	60 - 65	plat en terre à feu sur grille
Légumes							
Gratin dauphinois[1)]		pain	2		200	60 - 65	plat en verre à feu sur grille
Tomates farcies[1)]		pain	2		200	60 - 65	plat en verre à feu sur grille
Lasagnes[1)]		pain	2		200	60 - 65	plat en verre à feu sur grille
Grillades 3 minutes de préchauffage							
Poulet au tournebroche		tournebroche	3	---	240	60 - 70	tournebroche, plateau multi-usage
6 côtes de porc[1)]		tournebroche	5		250	15 - 10	grille et plateau multi-usages
7-12 saucisses-merguez[1)]		tournebroche	5		250	12 - 10 par face	grille et plateau multi-usages
5 - 6 morceaux de poulet (cuisses)[1)]		tournebroche	4		250	15 - 20	grille et plateau multi-usages

Préparations	Fonction		Niveau de gradin	Grille	Température °C	Durée en h : min	Accessoires
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.

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

Avertissement : Avant de nettoyer le four, assurez-vous qu'il est hors tension et qu'il est froid.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Les salissures peuvent plus facilement être éliminées et ne risquent pas de brûler. La fonction pyroluxe peut provoquer des décolorations de l'émail.

1. L'éclairage du four s'allume automatiquement lors de l'ouverture de la porte du four.
2. Après chaque utilisation, nettoyez le four avec de l'eau savonneuse puis séchez-le.

En cas de salissures importantes, utilisez la fonction pyroluxe pour nettoyer le four.

Accessoires

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

Nettoyage avec pyrolyse

Avertissement : Au cours du processus, le four devient brûlant. Il est impératif de maintenir les enfants éloignés.

Attention ! Avant de procéder à la pyrolyse, tous les éléments amovibles doivent être enlevés du four.

Pyrolyse

1. Enlevez d'abord les salissures les plus importantes.
2. Sélectionnez la fonction Four pyroluxe ▦.

– L'horloge affiche „Pyr1",
– la durée clignote.

Confirmez votre sélection à l'aide de la touche Pyroluxe Variable.
Ensuite, le nettoyage pyrolyse démarre.

eclairage est en panne.
A une certaine température, la porte se verrouille.
Les barres de l'indicateur de température s'allument jusqu'à ce que la porte soit déverrouillée.

Modifier la durée de la pyrolyse

Sélectionnez la durée de la pyrolyse souhaitée à l'aide de la touche la touche Pyroluxe Variable:
Pyr2 - 2 :15 et Pyr1 - 3 :15.
Ensuite, le nettoyage pyrolyse démarre.

Modifier l'heure d'arrêt de la pyrolyse

Il est possible de différer l'arrêt de la pyrolyse à l'aide de la fonction Horloge Fin de cuisson (dans les 2 min. après le réglage de la pyrolyse).

Quand utiliser quelle pyrolyse:

Pyr2 - 2:15 = pyrolyse légère : pour salissures peu importantes
Pyr1 - 3:15 = pyrolyse intensive : pour salissures importantes.

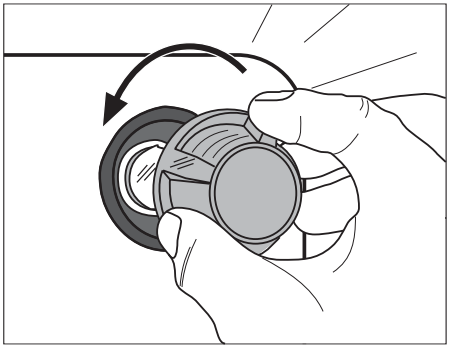
Eclairage du four

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.

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



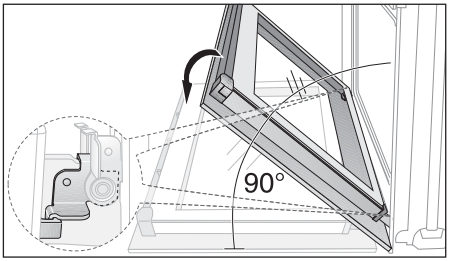
1. Enlever le verre de protection en le dévissant vers la gauche et nettoyez-le.
2. Si nécessaire : **remplacer la lampe du four 40 Watt, 230 V, résistant à une temperature de 300 °C.**
3. Remettre le verre de protection en place.

Porte du four

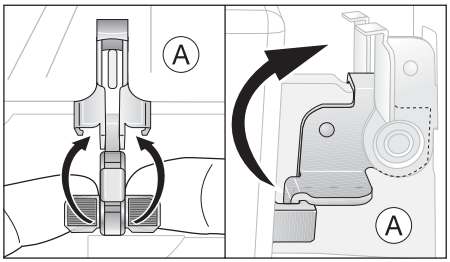
Afin de faciliter le nettoyage, il est possible de démonter la portedu four.

Décrochage de la porte du four

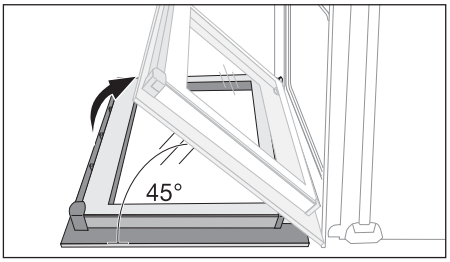
1. Ouvrez complètement la porte du four.



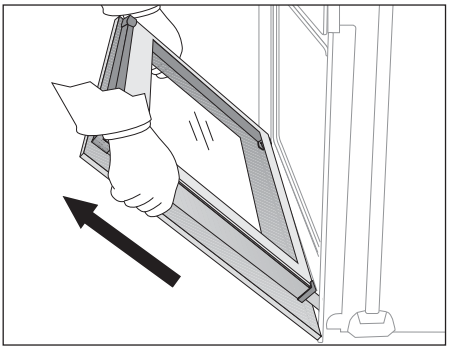
2. Relevez complètement le levier de serrage (A) situé **sur les** deux charnières de la porte.



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



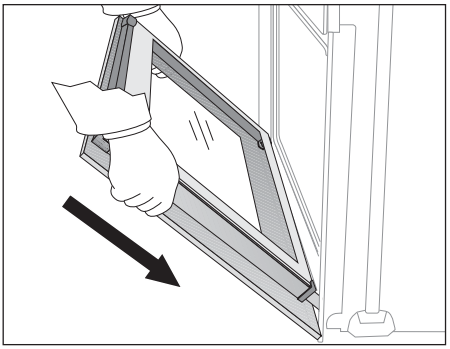
4. Saisissez chaque côté de la porte du four et dégagez-la du four en la tirant en oblique vers le haut (**attention** la porte est lourde !).



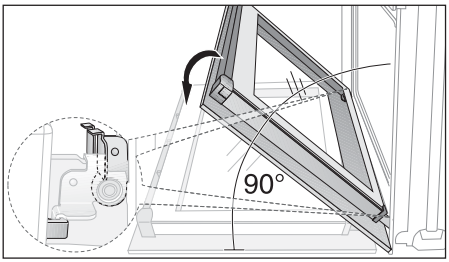
ℹ Déposez la porte du four (face extérieure vers le bas) sur un support doux et plan, sur une couverture par exemple, pour éviter de la rayer.

Accrochage de la porte du four

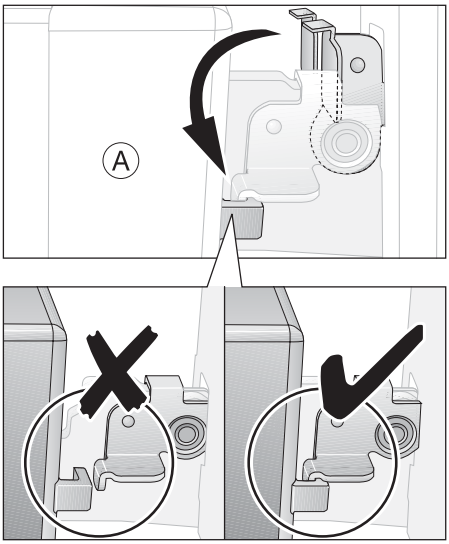
1. Saisissez chaque côté de la porte du four, côté poignée vers soi et en bas, et maintenez-la dans un angle d'env. 45°. Introduisez simultanémentles charnières situées dans la partie inférieure de la porte dans les deux charnières présentes dans le bas du four. Baissez la porte vers le bas, jusqu'au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

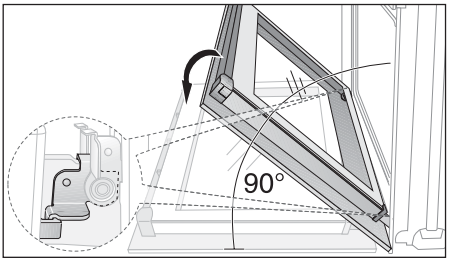
Porte vitrée du four

La porte du four est équipée de quatre vitres appliquées l'une derrière l'autre. Les vitres intérieures sont amovibles pour permettre le nettoyage.

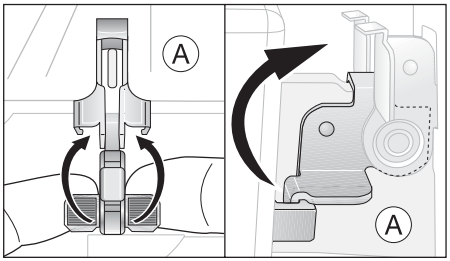
⚠ **Attention !** Sous l'effet d'un choc, en particulier au niveau des arêtes de la vitre avant, le verre peut se briser.

Démontage des vitres de la porte

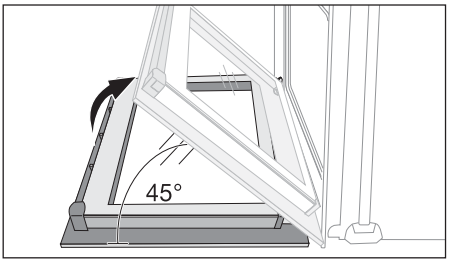
1. Ouvrez complètement la porte du four.



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

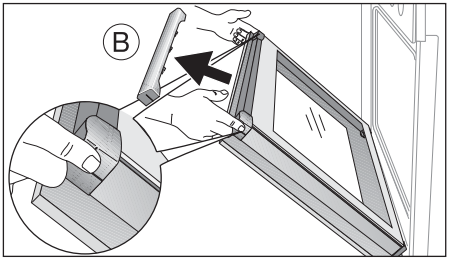


3. Saisissez la porte à deux mains sur les côtés et fermez-la jusqu'à atteindre la première position d'accrochage (env. 45°).

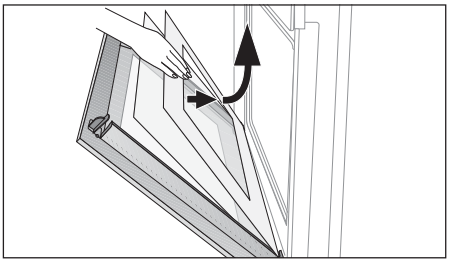


4. Saisissez des deux côtés de la porte le support de la porte (B) situé sur l'arête supérieure de celle-ci et poussez-le vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture du support.

Puis retirez le support en le sortant vers le haut.



5. Saisissez une vitre à la fois par son bord supérieur et dégagez-la du guide en la soulevant vers le haut.

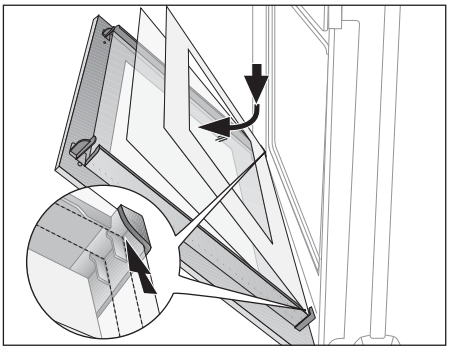


Nettoyage des vitres de la porte

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

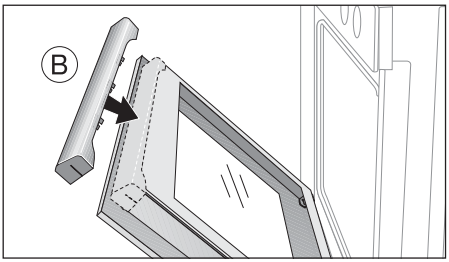
Montage des vitres de la porte

1. Insérez les vitres de la porte l'une après l'autre, en procédant en oblique par le haut, dans le profil de la porte situé au niveau de l'arête inférieure de la porte, puis abaissezles.

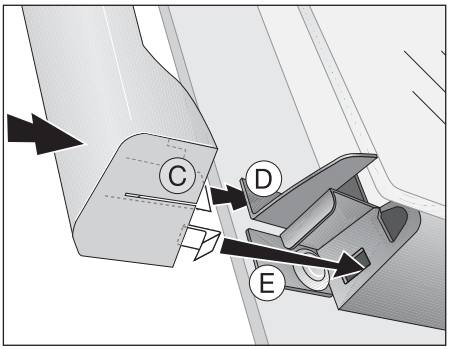


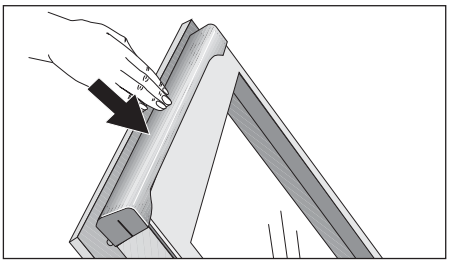
Insérez d'abord les deux plus petites vitres, et la plus grande en dernier lieu.

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.



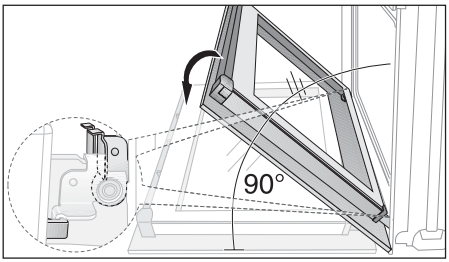
Un rail de guidage (C) est présent sur le support de la porte. Celui-ci doit être introduit **entre** la vitre extérieure de la porte et le coude de guidage (D).



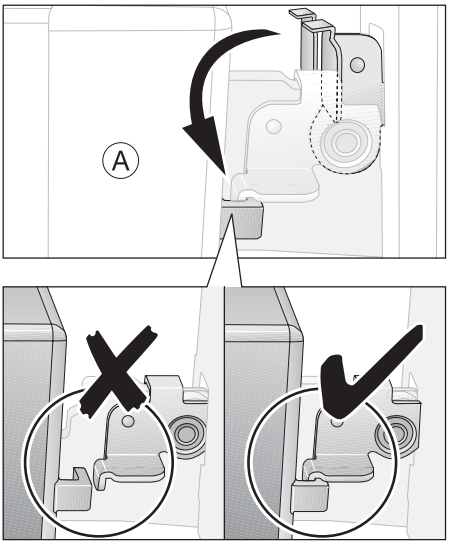


La fermeture de l'attache (E) doit être encliquetée.

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 ...

Symptômes	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas	Le four n'est pas branché	Branchez le four
	L'heure n'est pas réglée	Réglez l'heure
	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués	Vérifiez les réglages
	L'arrêt automatique du four est activé.	Voir arrêt automatique
	Le fusible de l'installation domestique (disjoncteur) s'est déclenché.	Vérifiez le fusible S'il se redéclenche plusieurs fois, contactez un électricien agréé.
	La sécurité enfant est activée	Désacitver la sécurité enfant
L'éclairage du four est en panne	L'ampoule est grillée	Remplacez l'ampoule
La touche F2 apparaît sur la minuterie	Porte non correctement fermée ou verrouillage de la porte défectueux.	Fermer correctement la porte ; Eteindre puis remettre en marche l'appareil sur le fusible de la maisonou le commutateur de sécurité du disjoncteur ; En cas de persistance de l'affichage, contacter le service après-vente.

Symptômes	Cause possible	Solution
L'horloge affiche un code d'erreur non indiqué ci-dessus	Erreur électronique	Désactivez puis réactivez l'appareil par l'intermédiaire du fusible domestique ou du disjoncteur dans le boîtier du fusible. Si les messages réapparaissent, adressez-vous au service après-vente
La tournebroche ne tourne pas.	Vous n'avez pas sélectionné la bonne fonction du four.	Sélectionnez la fonction du four avec tournebroche.
	Le tournebroche n'est pas correctement installé.	Poussez le tournebroche jusqu'à la butée.

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.

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.

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.

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 containeurs 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 le 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.

Instructions d’installation

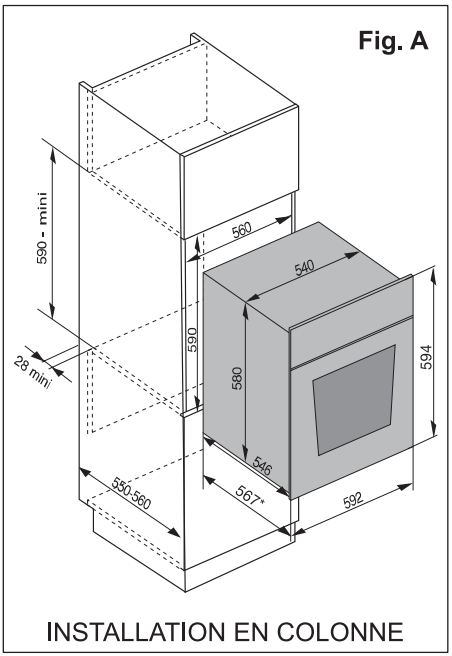
L’utilisation de liteaux calorifuges n’est pas autorisée pour les cuisinières et fours à pyroluxe, si la niche est pourvue d’une paroi arrière et d’un fond fermé.
Cependant, si le fond est raccourci d’au moins 20 mm et qu’une ventilation du socle est assurée dans la même section transversale, un tel montage est possible.

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.

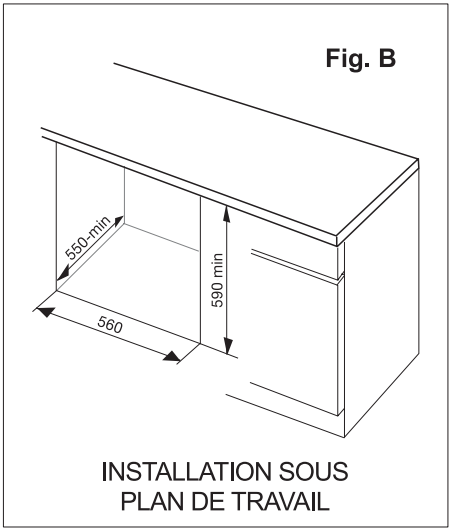
Le four doit être installé dans un meuble d'encastrement (fig. A ou B) qui doit être monté et fixé de manière stable. La fixation du four sur le meuble se fait au moyen des deux vis de fixation situées latéralement. Ces vis se trouvent dans une pochette située dans le four.

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 ca-

dre, à l'arriére 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 x 1,5 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.

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

AFAQ ISO 9001 VERSION 2000

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 € - 562 076 125 RCS COMPIEGNE.
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).

www.electrolux.com

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 - Edificio 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 spotrebièe SK, Seberíniho 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

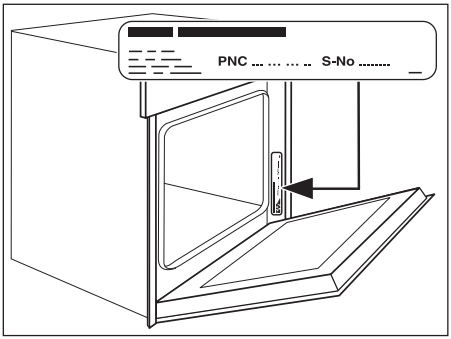
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabaşı caddesi no : 35 Taksim Istanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ „Олимпик“
Україна	+380 44 586 20 60	04074 Київ, вул.Автозаводська, 2а, БЦ „Алкон“

Service après-vente

En cas d'anomalie de fonctionnemet 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

387 996 829-A-150609-01