



Avertissements et conseils importants

Important: cette notice d'utilisation doit toujours être conservée avec l'appareil pour toute future consultation. Si cet appareil devait être vendu ou transféré à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation suive bien l'appareil, de telle sorte que le nouvel utilisateur puisse être mis au courant du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant. Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui. Nous vous prions donc de bien vouloir les lire attentivement avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

Installation

- Les opérations d'installation et de branchement doivent être effectuées par un personnel dûment qualifié et suivant les normes en vigueur.
- Toute modification de l'installation électrique de votre maison qui s'avérerait être nécessaire pour l'installation de l'appareil ne devra être effectuée que par un personnel dûment qualifié.
- Il est indispensable que toutes les opérations d'installation et de réglage de votre four soient effectuées par un personnel qualifié, selon les normes en vigueur.
- Les instructions spécifiques sont données au chapitre des informations destinées à l'installateur.
- Certaines parties de l'appareil sont recouvertes d'un film plastique antichocs. Enlever ce film avant de mettre le four en fonction.
- Pendant le fonctionnement le four se réchauffe sensiblement au niveau de la porte. Celle-ci restant chaude longtemps après l'arrêt du four, veillez à tenir les enfants à distance.
- Si l'on utilise des feuilles d'aluminium pour la cuisson au four, ne pas les poser sur la sole du four.
- Faites attention lors de l'utilisation des produits de nettoyage en spray. Ne dirigez jamais la buse ni sur le filtre (pour les appareils qui en sont munis), ni sur les éléments de chauffage, ni sur le bulbe du thermostat.
- Débranchez toujours le four avant chaque nettoyage.
- L'appareil ne peut être nettoyé à la vapeur chaude ni avec appareil à jet de vapeur chaude.
- Assurez-vous que les boutons sont toujours sur la position «0» lorsque **l'appareil n'est pas utilisé.**

Utilisation

- Le four n'est destiné qu'à la préparation des aliments. Ne l'utilisez pas à d'autres fins.
- **Au moment de l'ouverture de la porte du four, durant la phase de cuisson ou à la fin de cette dernière, faire attention à la bouffée d'air chaud qui sort du four.**
- Pendant la cuisson, le four devient chaud. Veiller à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier vous-même les caractéristiques de cet appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour sortir les plats du four.
- Ce four (même s'il est associé à une table de cuisson électrique) est fabriqué pour fonctionner en 230 V monophasé.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.
- Pendant la cuisson normale ou au gril, l'appareil se réchauffe sensiblement au niveau du hublot de la porte et des parties adjacentes. S'assurer par conséquent que les enfants en bas âge ne s'en approchent pas avec l'intention de jouer avec l'appareil.

- Si des appareils électroménagers sont branchés à des prises de courant à proximité du four, veiller à ce que les câbles d'alimentation de ces appareils ne viennent pas en contact avec des plaques de cuisson chaudes ou bien qu'ils ne restent pas encastrés dans la porte du four.

Protection pour les enfants

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez donc à ce que les enfants n'y touchent pas ou qu'ils ne l'utilisent pas comme un jouet.

Service après-vente

- Pour d'éventuels dépannages adressez-vous à service après-vente dûment autorisé et n'exigez que des pièces détachées originales.
- Les réparations effectuées par un personnel non qualifié peuvent provoquer des dommages.

Comment lire votre notice d'utilisation



Instructions de sécurité



Descriptions d'opérations



Conseils et recommandations

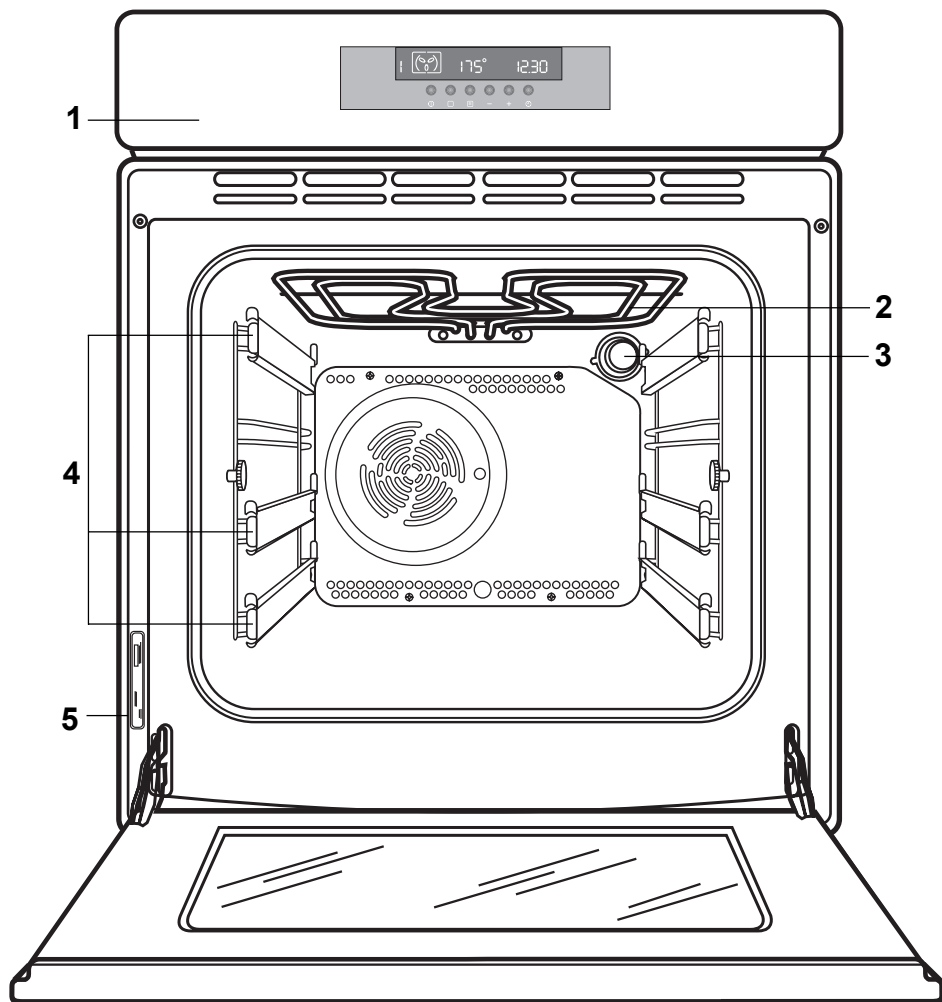
FABRICANT:

ELECTROLUX HOME PRODUCTS ITALY S.p.A.

Viale Bologna 298

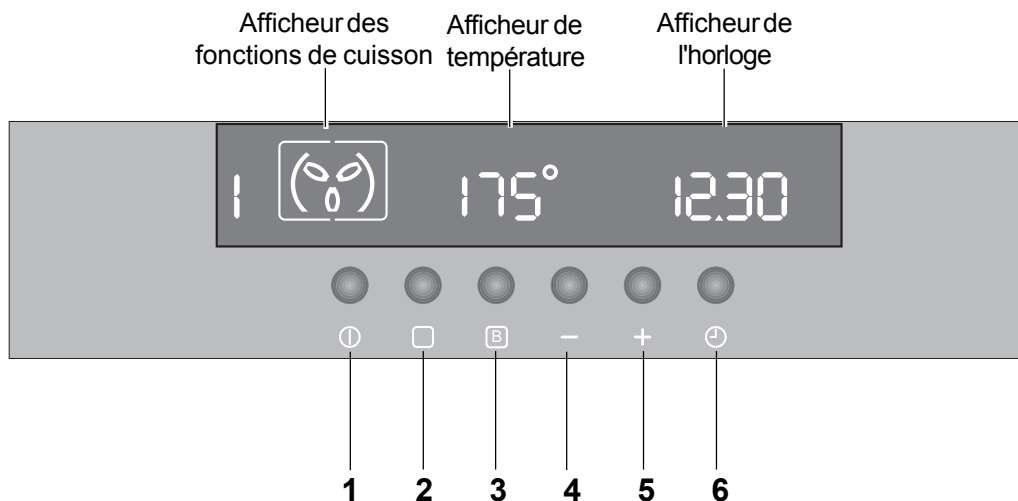
47100 FORLÌ (Italie)

Description de l'appareil



1. Tableau de commande
- 2 Grill
3. Lampe du four
4. Glissières coulissantes
5. Plaque d'identification

Bandeau de commande



1. Interrupteur ALLUMÉ / ÉTEINT
2. Touche de sélection de la fonction de cuisson
3. Touche de sélection de la fonction de chauffage rapide
4. Touche “-” (en arrière)
5. Touche “+” (en avant)
6. Réglage du Minuteur, de la Durée de la Cuisson, de l'Heure de fin de cuisson

Les fonctions de cuisson sont contrôlées par un programmeur électronique. Il est possible de sélectionner n'importe quelle fonction de cuisson, température et durée de cuisson.

ATTENTION

En l'absence de courant électrique, le programmeur conserve toutes les données entrées dans la mémoire pendant 3 minutes environ. Passé ce délai, les données sont supprimées et devront être de nouveau entrées au rétablissement du courant électrique.

Fonctions spéciales :

Il est possible de sélectionner les fonctions suivantes en appuyant simultanément sur deux touches :

- **Blocage de sécurité pour les enfants** : appuyez sur les touches  et “-”;
- **Signal Bip** : appuyez sur les touches  et “+”;
- **Fonction ‘Démonstration’** : appuyez sur les touches  et “+”.

Comment allumer et éteindre le four

— Le four doit être allumé avant de sélectionner un(e) fonction/programme de cuisson. Chaque fois que vous appuyez sur la touche ①, le symbole du four apparaîtra sur l'afficheur et la lumière du four s'allumera.

— Pour éteindre le four, appuyez sur la touche ① : toutes les fonctions/programmes de cuisson s'interromperont, la lumière du four s'éteindra et l'heure actuelle apparaîtra sur l'afficheur.

Le four peut être éteint à tout moment.

Comment sélectionner une fonction de cuisson

— Allumez le four en appuyant sur la touche ①.

— Appuyez sur la touche □ pour sélectionner la fonction voulue. Chaque fois que vous appuyez sur la touche □, un symbole des fonctions s'allumera indiquant la fonction active à ce moment-là. À côté du symbole relatif à la fonction de cuisson sélectionnée, le numéro correspondant apparaîtra (Fig. 1).

— Pour chaque fonction de cuisson, l'afficheur de température affichera la température préréglée. Si la température préréglée n'est pas celle voulue, appuyez sur les touches “—” et “+” pour régler la température par intervalles de 5 degrés.

- le symbole du thermomètre 🌡 indique le niveau de température à l'intérieur du four.

Lorsque la température du four atteint le niveau réglé, le programmeur émet un bref signal sonore et le symbole du thermomètre 🌡 cessera de clignoter.

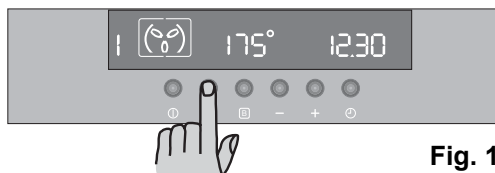


Fig. 1

Comment modifier la température et le temps de cuisson prédéfini

— Utilisez les touches “—” ou “+” pour modifier la température prédéfinie tandis que le symbole “°” clignote (Fig. 2). La température maximum pouvant être programmée est de 250°C.

— Utilisez les touches “—” ou “+” pour modifier le temps et la durée de cuisson prédéfinie pendant que le symbole ► clignote (Fig. 2).

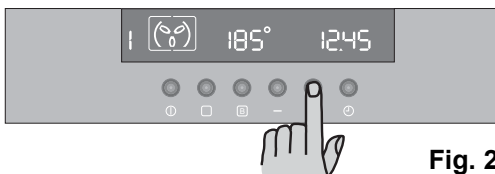


Fig. 2

Les symboles suivants indiquent dans l'ordre les fonctions de cuisson disponibles.

- 1  **Cuisson à convection** - La chaleur est répartie uniformément grâce à l'action d'un ventilateur. La température prééglée est de 175°C.
- 2  **Cuisson Traditionnelle** - La chaleur provient du haut et du bas. La température prééglée est de 200°C.
- 3  **Gril Simple** - Le four dégage de la chaleur seulement par le haut. La température prééglée est de 250°C.
- 4  **Gril à convection** - La chaleur provient seulement du haut et est répartie par le ventilateur. La température prééglée est de 180°C. **Sélectionnez au maximum une température de 200°C.**
- 5  **Cuisson Pizza** - L'action combinée de la chaleur provenant du bas et de l'air chaud répartie par le ventilateur permet la cuisson uniforme de pizzas ou de tourtes salées. La température prééglée est de 175°C.
- 6  **Gril Double** - Le four dégage une chaleur intense seulement par le haut. La température prééglée est de 250°C.
- 7  **Cuisson inférieure** - Le four dégage une chaleur modérée seulement par le bas. La température prééglée est de 250°C.
- 8  **Cuisson supérieure** - Le four dégage une chaleur modérée seulement par le haut. La température prééglée est de 250°C.
- 9  **Décongélation** - Le ventilateur fait circuler de l'air froid à l'intérieur du four, favorisant ainsi la décongélation rapide des aliments congelés.

Mise en service

Lorsque le four est branché pour la première fois au secteur, les chiffres "12.00" apparaissent et le symbole  clignote.

Pour utiliser le four, il faut régler l'heure actuelle.

Pour régler la bonne heure :

a) Appuyez sur la touche  et, pendant que le symbole ► clignote (Fig. 3), réglez l'heure à l'aide des touches "—" ou "+" (Fig. 4). Le symbole ► disparaîtra après 5 secondes environ à partir du dernier réglage de l'heure (Fig. 5).

b) Si le symbole ► ne clignote plus, appuyez deux fois sur la touche . Procédez ensuite comme décrit au point "a".

À ce stade :

— Allumez le four en appuyant sur la touche .

— Appuyez deux fois sur la touche  et sélectionnez la fonction de 'Cuisson Traditionnelle'  (Fig. 6).

— Utilisez la touche "+" pour régler la température à 250°C.

— Faites fonctionner le four **VIDE** pendant 45 minutes environ.

Si vous préférez, programmez le four pour une durée de 45 minutes.

— Aérer la pièce pendant toute l'opération. Il est conseillé de répéter la procédure ci-dessus en sélectionnant la fonction de cuisson 'Gril Double'  et la fonction de 'Cuisson à Convection'  pendant 5-10 minutes environ.

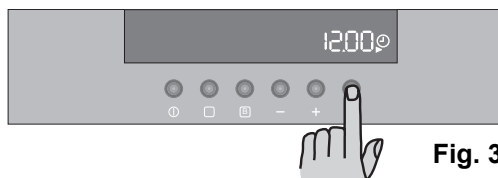


Fig. 3

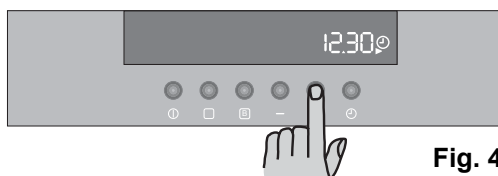


Fig. 4



Fig. 5

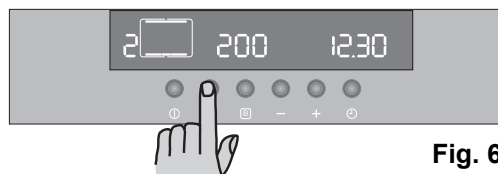


Fig. 6



Pendant les premières minutes de fonctionnement, IL EST TOUT À FAIT NORMAL que le four dégage de la fumée et des mauvaises odeurs. Ceci est dû au chauffage de l'isolation thermique et des résidus de fabrication.

Après 45 minutes, laissez refroidir le four, nettoyez ensuite l'intérieur avec de l'eau chaude et un produit nettoyant délicat.



Avant de commencer la première cuisson, lavez soigneusement le GRIL et le LÈCHEFRITE (à savoir le plateau en métal émaillé aux bords rehaussés que vous trouvez à l'intérieur du four).



Pour ouvrir la porte du four, saisissez toujours la poignée dans sa partie centrale (Fig. 7)

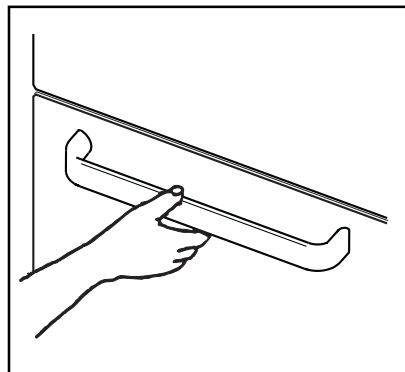


Fig. 7

Comment programmer le four

Comment utiliser le minuteur

— Appuyez sur la touche  pour activer la fonction 'Minuteur' (Fig. 8). Le symbole  commencera à clignoter et les chiffres "0.00" apparaîtront sur l'afficheur.

— Utilisez la touche "+" pour régler le temps voulu. Le temps maximum pouvant être réglé est de 23 heures et 59 minutes.

— Une fois le temps réglé, le minuteur attend 3 secondes et le décompte commence (Fig. 9).

— À la fin de ce laps de temps, un signal sonore se déclenchera. Pour interrompre le signal sonore, appuyez sur une touche quelconque.



ATTENTION : la fonction MINUTEUR n'éteint pas automatiquement le four, si celui-ci est en marche.

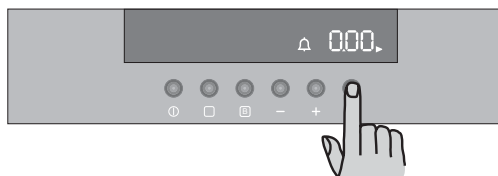


Fig. 8



Fig. 9

Pour régler ou modifier le réglage du minuteur :

Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que les symboles  et  clignotent.

Vous pouvez maintenant régler le minuteur à l'aide des touches “—” ou “+”.

Pour annuler le réglage du minuteur :

Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que les symboles  et  clignotent.

Appuyez sur la touche “—” jusqu'à apparition des chiffres 0.00 sur l'afficheur (Fig. 10).

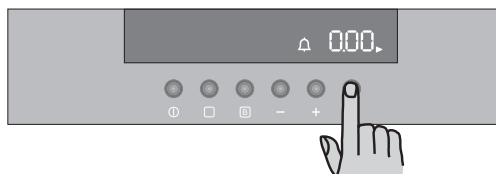


Fig. 10

Comment programmer l'arrêt du four

— Placez vos aliments dans le four, sélectionnez la fonction de cuisson et la température voulue (Fig. 11).

— Appuyez sur la touche  pour activer la fonction “Temps de cuisson” (Fig. 12). Le symbole “Temps de cuisson”  clignotera et les chiffres “0.00” apparaîtront sur l'afficheur.

— Pendant que le symbole  clignote, utilisez la touche “+” pour régler le temps voulu. Le temps maximum pouvant être réglé est de 23 heures et 59 minutes.

— Une fois le temps réglé, le programmeur attend 3 secondes et le décompte commence ensuite.

— À la fin de ce laps de temps, le four s'éteindra automatiquement et un signal sonore se déclenchera. Les chiffres “0.00” apparaîtront sur l'afficheur.

— Pour interrompre le signal sonore, appuyez sur une touche quelconque.

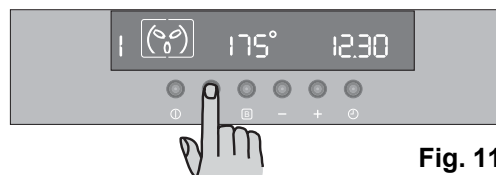


Fig. 11

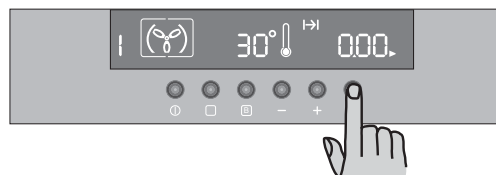


Fig. 12

Pour annuler le temps de cuisson :

— Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  commence à clignoter.

— Appuyez sur la touche “—” jusqu'à ce que les chiffres “0.00” (Fig. 13) apparaissent sur l'afficheur.

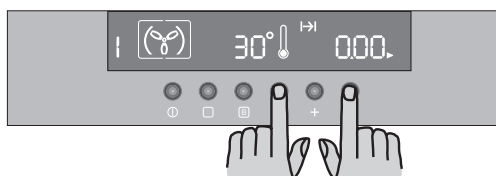


Fig. 13

Comment programmer la mise en marche et l'arrêt du four

- Programmez le “Temps de cuisson” comme décrit à la page précédente.
 - Appuyez sur la touche  et sélectionnez la fonction “Durée de cuisson” portant le symbole  qui commencera à clignoter. L'heure de fin de cuisson (à savoir l'heure actuelle plus le temps de cuisson réglé - Fig. 14) apparaîtra sur l'afficheur.
 - Utilisez la touche “+” pour régler l'heure de fin de cuisson voulue.
 - Une fois le temps réglé, le programmeur attend 3 secondes et le décompte commence ensuite.
 - Le four s'allumera et s'éteindra automatiquement en indiquant la fin de la cuisson avec un signal sonore. Pour interrompre le signal sonore, appuyez sur une touche quelconque.
- Pour annuler le temps de cuisson, suivez les instructions données à la page précédente.**

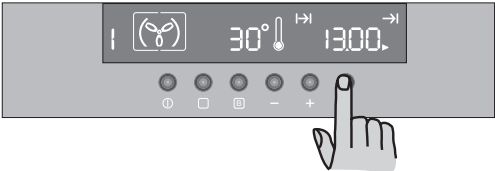


Fig. 14

Fonctions spéciales :

Arrêt automatique

Si vous oubliez d'éteindre votre four, celui-ci s'éteindra automatiquement après un certain temps en fonction de la température réglée (Fig. 15).



Fig. 15

Si la température est:	le four s'éteindra:
250°C	après 1,5 heures
de 120 à 245°C	après 5,5 heures
de 120 à 195°C	après 8,5 heures
inférieure à 120°C	après 12 heures

Exploitation de la chaleur résiduelle

Si vous programmez l'arrêt automatique du four, celui-ci s'éteindra en effet avec quelques minutes d'avance. De cette façon, la chaleur résiduelle à l'intérieur du four achèvera la cuisson, ce qui permet d'économiser de l'énergie. Les indications sur l'afficheur resteront quand même allumées jusqu'à la fin du temps de cuisson réglé.

Cette fonction spéciale n'est pas active si le temps de cuisson réglé est inférieur à 15 minutes.

Blocage de sécurité pour les enfants

Il est possible de bloquer les commandes du four pour éviter que les enfants puissent allumer l'appareil lorsqu'ils jouent.

— Si le four est allumé, éteignez-le en appuyant sur la touche ①.

— Appuyez simultanément sur les touches  et “—” et maintenez la pression pendant 3 secondes au moins. Un bref signal sonore se fera entendre et la mention ‘SAFE’ (Fig. 16) apparaîtra.

— À ce stade, le four sera protégé. Aucune fonction de cuisson ne pourra être sélectionnée.

Pour enlever le blocage de sécurité :

— Appuyez simultanément sur les touches  et “—” et maintenez la pression pendant 3 secondes au moins. Un bref signal sonore se fera entendre, la mention ‘SAFE’ apparaîtra et il sera de nouveau possible d'utiliser le four (Fig. 17).

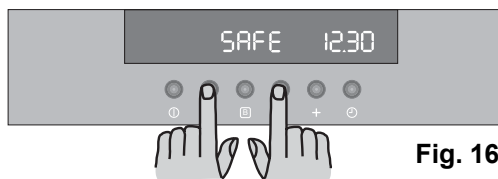


Fig. 16

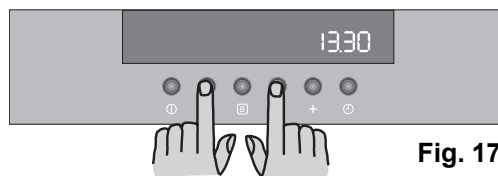


Fig. 17

Chauffage rapide

Après avoir sélectionné la fonction de cuisson voulue et réglé la température de cuisson, le four commencera à chauffer jusqu'à atteindre la température réglée.

La phase de chauffage du four dure 10-15 minutes environ, selon la fonction de cuisson choisie et la température réglée.

Si l'on souhaite atteindre la température réglée en moins de temps, on peut utiliser la fonction 'Chauffage rapide'.

1) Allumez le four en appuyant sur la touche

①.

2) Sélectionnez la fonction de cuisson comme décrit dans les pages précédentes.

3) Réglez la température à l'aide des touches "—" et "+". L'indication de la température clignotera sur l'afficheur.

4) Appuyez sur la touche [B]. La mention "FHU" apparaîtra sur l'afficheur (Fig. 18).

5) En appuyant sur la touche [O], le symbole de la température préréglée "O" clignotera pendant environ 10 secondes, en indiquant la possibilité de mettre ultérieurement au point la température en utilisant les touches "—" et "+".

6) Lorsque la température du four atteint le niveau réglé, le programmeur émet un bref signal sonore et l'indication de la température réglée apparaîtra sur l'afficheur. Cette fonction peut être utilisée en sélectionnant n'importe quelle fonction de cuisson et température.

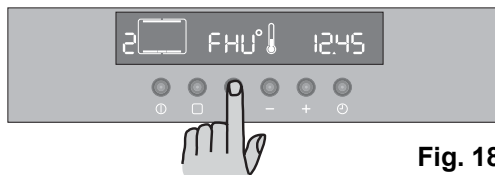


Fig. 18

Fonction ‘démonstration’

Cette fonction peut être utilisée pour montrer la fonctionnalité du four dans les magasins et les show rooms sans aucune dépense d'énergie, à l'exception de l'éclairage du four.

Pour activer cette fonction, l'appareil doit être en mode stand-by.

— Appuyez sur les touches **[B]** et “+” pendant 2 secondes environ (Fig. 19). Le système émettra un bref signal sonore.

— En appuyant sur la touche ①, la mention “**id**” apparaîtra sur l'afficheur.

Il est possible de sélectionner toutes les fonctions du four.

Le symbole du thermomètre “” ne clignote pas et des chiffres numériques apparaissent à la place de la mention “**id**”.

Pour désactiver la fonction ‘démonstration’, répétez les opérations décrites ci-dessus.

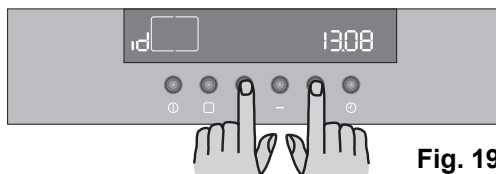


Fig. 19

Code erreur

Le programmeur électronique effectue constamment un test diagnostic du système. Si certains paramètres ne sont pas corrects, par exemple à cause d'une utilisation incorrecte du four, l'unité de contrôle désactivera les fonctions en cours d'utilisation et le code erreur correspondant apparaîtra sur l'afficheur (Fig. 20).



Fig. 20

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur sert à refroidir le panneau de commandes et la poignée de la porte du four. Le ventilateur se met en marche ou s'arrête automatiquement lorsqu'on agit sur le selecteur de fonctions. **Afin d'éviter tout danger de surchauffe, une fois le four éteint, le ventilateur fonctionnera jusqu'à ce que la température atteigne des valeurs normales.**

Thermostat de sécurité

Il coupe l'alimentation de toutes les résistances du four en cas de surchauffe imputable à un usage incorrect de l'appareil ou à la panne de certains composants. En cas de déclenchement du thermostat il faudra faire appel au service après-vente.

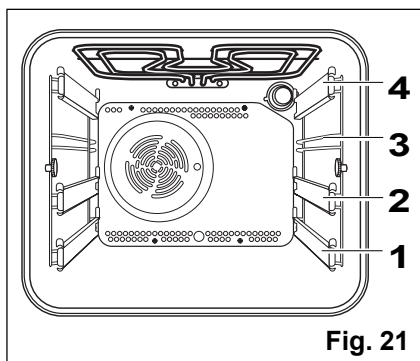


Fig. 21

Les glissières du four

Le four est équipé de 4 glissières. Elles sont numérotées de 1 à 4, de bas en haut (Fig. 21).

Les glissières 1, 2 et 4 sont coulissantes, pour positionner et enlever les grilles ou la lechefrite plus facilement.

1. Sortissez les glissières coulissantes droite et gauche (Fig. 22).
2. Posez la grille ou la lechefrite sur les glissières coulissantes, ensuite poussez-les délicatement à l'intérieur du four (Fig. 22).

Ne pas essayer de fermer la porte du four si les glissières coulissantes ne sont pas complètement à l'intérieur du four. L'émail et le verre de la porte du four pourraient être endommagés.

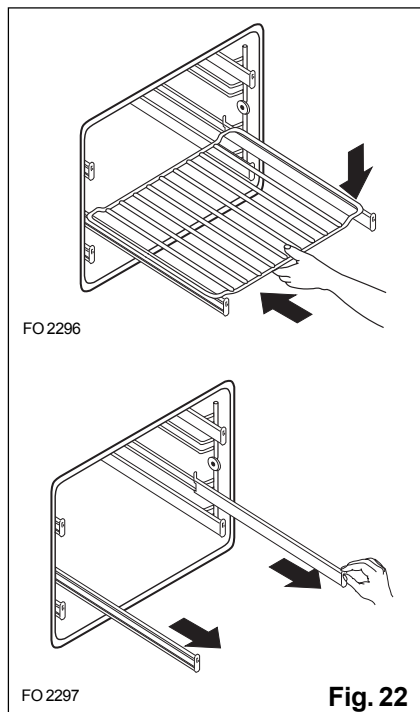


Fig. 22

Conseils d'utilisation



Toutes les cuissons doivent être faites avec la porte du four fermée.

Ce four est équipé d'un système exclusif de cuisson qui crée une circulation naturelle d'air et la récupération continue des vapeurs de cuisson. Cet avantage permet de cuisiner dans un milieu constamment humide en maintenant les aliments tendres à l'intérieur et croustillants à l'extérieur. De plus, les temps de cuisson et les consommations d'énergie sont extrêmement réduits. La vapeur s'étant créée durant la cuisson sort au moment de l'ouverture de la porte. Ce phénomène est absolument naturel.

Au moment de l'ouverture de la porte du four, durant la phase de cuisson ou à la fin de cette dernière, faire attention à la bouffée d'air chaud qui sort du four.

Convection naturelle

L'air chauffé par les deux résistances en bas et en haut du four, se répartit dans l'enceinte de façon homogène. Enfourner sur la glissière centrale. Utiliser les glissières en haut ou en bas pour un chauffage plus accentué dans la partie supérieure ou inférieure des aliments.

Chaleur tournante

L'air chaud est réparti uniformément et très rapidement dans le four par un ventilateur. La circulation horizontale d'air chaud à température uniforme permet la multicuisson: plusieurs plats similaires ou différents cuisent ensemble sans échange d'odeurs (Fig. 23). Par exemple: une tarte, des poissons ou 3 fonds de tarte à la fois. En cas de cuisson sur un niveau, enfourner sur les glissières inférieures pour mieux contrôler la cuisson. La chaleur pulsée permet en outre la stérilisation des bœufs et le séchage de fruits et champignons.

Cuisson au grill

La viande et le poisson à cuisiner au grill doivent être légèrement huilés et toujours placés sur

la grille; celle-ci doit être placée sur le niveau le plus proche ou le plus éloigné du grill afin de doser la cuisson pour ne pas risquer de brûler le mets en superficie ou bien de le laisser cru à l'intérieur. La grille peut être utilisée avec le côté bombé placé vers le haut ou bien vers le bas; la lèchefrite doit être placée au premier niveau. Presque toutes les viandes peuvent être cuites au grill, à l'exception de quelques viandes maigres de gibier et du "polpettone" à l'italienne.

Cuisson à chaleur pulsée

Avec ce type de cuisson, choisissez une température max. de 200°C.

Elle correspond au fonctionnement alterné du grill et du ventilateur (réchauffage à convection). Ce type de cuisson permet à la chaleur de pénétrer graduellement à l'intérieur de la nourriture sans exposer la superficie de celle-ci pendant un temps trop long à l'action directe du grill.

Convient aux:

viandes épaisses, volailles, poissons entiers par ex.: truites, maquereaux, mulets.



Conseils pratiques

pour la cuisson au four

Pâtisserie

La pâtisserie demande en général une température modérée (150° à 200°C) et un préchauffage de 10 minutes environ.

Pour la bonne réussite de vos préparations, n'ouvrir la porte du four qu'après écoulement de 3/4 du temps de cuisson.

Les mélanges battus doivent se décoller de la cuillère avec une certaine difficulté, car une fluidité excessive prologerait inutilement le temps de cuisson. Dans le cas de préparations à base de pâte brisée qui doivent être garnies avec une farce très humide, pour obtenir une pâte toujours bien croustillante il suffira de cuire le fond de tarte pour 2/3 avant de le garnir.

Après la tarte sera enfournée à nouveau pour

compléter la cuisson.

Si l'on enfourme simultanément deux tôles à gâteaux (cuisson par chaleur tournante), nous conseillons de laisser une glissière libre entre les deux (Fig. 23).

Viande et poissons

La viande devrait peser 1 kg au moins. Les viandes rouges très tendres, à cuire saignantes, doivent être cuites à une température très élevée (200°-250°C) pour conserver tout leur jus. Pour les viandes blanches, les volailles et les poissons choisir une température plus basse (150°-175°C).

Les ingrédients du jus seront mis directement dans le plat allant au four si le temps de cuisson est court, autrement ils seront ajoutés au cours de la dernière demi-heure. Pour contrôler le degré de cuisson, presser la viande avec une cuillère. Si la pièce est cuite à point, la viande ne cédera pas.

Prévoir un temps de cuisson plus court pour le rosbif et le filet.

Les rôtis de viande et les volailles peuvent être placés directement sur la grille support, dans ce cas il faudra glisser la lèchefrite dans un gradin situé en dessous. Glissez la grille support de plat dans le rails. Les rôtis peuvent également être placés dans des plats en terre cuite ou verre résistant à la chaleur.

Attendre 15 minutes au moins avant de découper la viande de façon que le jus se stabilise. Verser de l'eau dans la lèchefrite pour diminuer la formation de fumées à l'intérieur du four. Si l'eau devait se consommer pendant la cuisson, il faudra en ajouter d'autre, pour éviter la formation de vapeur.

Après la cuisson, tenir les plats au chaud dans le four à la température minimale.

Conseils pour la cuisson au gril

Presque toute la viande peut être grillée, exception faite pour quelques viandes maigres de gibier et les rouleaux de viande hachée.

Placer les viandes et poissons, après les avoir huilés, directement sur la grille. Celle-ci sera placée à la hauteur convenant le mieux à

l'aliment à cuire. Suivant l'épaisseur de la pièce, on tournera la convexité de la grille vers le haut ou vers le bas. Glisser la lèchefrite dans la 1^{re} glissière en partant du bas.

Un voile d'eau dans la lèchefrite facilitera le nettoyage du four.

Effectuer toutes les cuissons porte fermée.

L'éclairage du four est en fonctionnement pendant la cuisson.



Attention !

Ne placez jamais d'objets tout en bas du four et ne recouvrez jamais cette partie d'aluminium pendant la cuisson. Cela pourrait entraîner une surchauffe qui affecterait la cuisson de vos mets et endommagerait l'émail de votre four. Placez toujours les plats, poêles résistantes à la chaleur et feuilles d'aluminium sur la grille de votre four, en hauteur.

Temps de cuisson

Les temps de cuisson peuvent varier légèrement selon la nature et le volume des différentes préparations.

Nous vous conseillons de surveiller vos premières préparations, car en réalisant les mêmes plats dans les mêmes conditions vous obtiendrez toujours les mêmes résultats.

Les temps et les températures indiqués dans les tableaux sont donnés à titre indicatif. Nous vous conseillons de consulter les tableaux des cuissons pour les premières utilisations du four, en les adaptant ensuite à vos exigences et à vos habitudes.

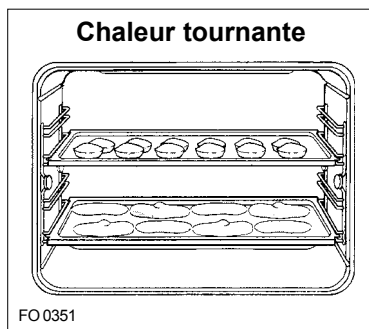


Fig. 23 FO 0351

Tableaux de cuisson

Cuisson traditionnelle et à chaleur tournante

Poids (en gr.)	ALIMENTS	Cuisson traditionnelle 		Cuisson à chaleur tournante 		Temps de cuisson  en minutes	NOTES
		Niveau 	temp. °C	Niveau 	temp. °C		
	GÂTEAUX						
	Pétris/levés	2	170	2 (1 et 3)*	160	45 ~ 60	Dans un moule à gâteau
	Pâte à sablés	2	170	2 (1 et 3)*	160	20 ~ 30	Dans un moule à gâteau
	Gâteau au fromage blanc	1	160	2	150	60 ~ 80	Dans un moule à gâteau
	Gâteau aux pommes	1	180	2 (1 et 3)*	170	40 ~ 60	Dans un moule à gâteau
	Strudel	2	175	2	150	60 ~ 80	
	Tarte à la confiture	2	175	2 (1 et 3)*	160	30 ~ 40	
	Cake aux fruits	1	175	1	160	45 ~ 60	Dans un moule à pain
	Génoise	1	175	2 (1 et 3)*	160	30 ~ 40	Dans un moule à gâteau
	Christmas cake	1	170	1	160	40 ~ 60	Dans un moule à gâteau
	Gâteau aux prunes	1	170	1	160	50 ~ 60	Dans un moule à pain
	Petits gâteaux	2	175	2 (1 et 3)*	160	25 ~ 35	Sur plaque de cuisson
	Biscuits	2	160	2 (1 et 3)*	150	20 ~ 30	Sur plaque de cuisson
	Meringues	2	100	2 (1 et 3)*	100	90 ~ 120	Sur plaque de cuisson
	Buns	2	190	2 (1 et 3)*	180	12 ~ 20	Sur plaque de cuisson
	Pâtisserie : Choux	2	200	2 (1 et 3)*	190	15 ~ 25	Sur plaque de cuisson
	PAIN ET PIZZA						
1000	Pain blanc	1	190	2	180	40 ~ 60	1-2 pains
500	Pain de seigle	1	190	1	180	30 ~ 45	Moule à pain
500	Petits pains	2	200	2 (1 et 3)*	175	20 ~ 35	6-8 pains
250	Pizza	1	210	2 (1 et 3)*	190	15 ~ 30	Dans un moule
	FLANS						
	Soufflé de pâtes	2	200	2 (1 et 3)*	175	40 ~ 50	Dans un plat
	Flan de légumes	2	200	2 (1 et 3)*	175	45 ~ 60	Dans un plat
	Quiches	1	200	2 (1 et 3)*	180	35 ~ 45	Dans un plat
	Lasagne	2	180	2	160	45 ~ 60	Dans un plat
	Cannelloni	2	200	2	175	40 ~ 55	Dans un plat
	VIANDES						
1000	Bœuf	2	190	2	175	50 ~ 70	Sur grille
1200	Porc	2	180	2	175	100 ~ 130	Sur grille
1000	Veau	2	190	2	175	90 ~ 120	Sur grille
1500	Roast-beef à l'anglaise						
1500	saignant	2	210	2	200	50 ~ 60	Sur grille
1500	à point	2	210	2	200	60 ~ 70	Sur grille
1500	bien cuit	2	210	2	200	70 ~ 80	Sur grille
2000	Épaule de porc	2	180	2	170	120 ~ 150	Avec la couenne
1200	Jarret de porc	2	180	2	160	100 ~ 120	2 pièces
1200	Agneau	2	190	2	175	110 ~ 130	Gigot
1000	Poulet	2	190	2	175	60 ~ 80	Entier
4000	Dinde	2	180	2	160	210 ~ 240	Entière
1500	Canard	2	175	2	160	120 ~ 150	Entier
3000	Oie	2	175	2	160	150 ~ 200	Entière
1200	Lapin	2	190	2	175	60 ~ 80	Ragoût
1500	Lièvre	2	190	2	175	150 ~ 200	Ragoût
800	Faisan	2	190	2	175	90 ~ 120	Entier
	Pain de viande	2	180	2	160	40 ~ 60	Moule à pain
	POISSONS						
1200	Truite/Dorade	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

(*)Si vous souhaitez faire cuire plusieurs plats en même temps, il est conseillé de les placer aux hauteurs indiquées entre parenthèses.

Grilloir traditionnel (**)



ALIMENTS	Quantité		Grilloir		Temps cuisson	
	Morceaux	Gr.	Niveau	température °C	Dessus	Dessous
Filet	4	800	3	max	12 ~ 15	12 ~ 14
Beefsteaks	4	600	3	max	10 ~ 12	6 ~ 8
Saucisses	8	—	3	max	12 ~ 15	10 ~ 12
Côtes de porc	4	600	3	max	12 ~ 16	12 ~ 14
Poulet (coupé en deux)	2	1000	3	max	30 ~ 35	25 ~ 30
Brochettes	4	—	3	max	10 ~ 15	10 ~ 12
Poulet (Blancs)	4	400	3	max	12 ~ 15	12 ~ 14
Hamburger	6	600	3	max	10 ~ 15	8 ~ 10
Poisson (Filets)	4	400	3	max	12 ~ 14	10 ~ 12
Sandwiches	4-6	—	3	max	5 ~ 7	—
Toast	4-6	—	3	max	2~4	2 ~ 3

Grillade ventilée (**)



ALIMENTS	Poids (en gr.)	Grillade ventilée		Temps cuisson	
		Niveau	température °C	Dessus	Dessous
Roulé de dinde	1000	3	200	20~30	30~40
Poulet (coupé en deux)	1000	3	200	20~30	25~30
Cuisses de poulet	—	3	200	15~18	15~20
Caille	500	3	200	20~25	25~30
Gratin de légumes	—	3	200		20~25
Coquilles St. Jacques	—	3	200		15~20
Maquereau	—	3	200	10~15	15~20
Tranches de poisson	800	3	200	8~10	12~15

Cuisson Pizza (***)



POIDS EN GR.	ALIMENTS	Cuisson Pizza		Temps de cuisson	NOTES
		Niveau 	température °C	 en minutes	
700	Pizza, grande	1	200	15 ~ 25	Sur plaque
500	Pizza, petite	1	200	10 ~ 20	Dans un moule or sur grille
500	Petits pains	1	200	15 ~ 25	Dans un moule

Les températures du four ne sont présentées qu'à titre indicatif. Il pourra s'avérer nécessaire d'augmenter ou de baisser les températures en fonction des goûts et besoins individuels. Les temps de cuisson indiqués dans le tableau n'incluent pas le pré-chauffage. Il est conseillé, particulièrement pour la cuisson de gâteaux, pizza et pain, de pré-chauffer le four pendant environ 10 minutes avant d'enfourner.

(**) Les temps de cuisson indiqués dans le tableau n'incluent pas le pré-chauffage. Il est conseillé de pré-chauffer le four pendant environ 5 minutes avant d'enfourner.

(***) Les temps de cuisson indiqués dans le tableau n'incluent pas le pré-chauffage. Il est conseillé de pré-chauffer le four pendant environ 10 minutes avant d'enfourner.

Filtre de turbine

Pour éviter que des projections de graisse n'incrustent la turbine, il faut que le filtre illustré dans la Fig. 24 se trouve à sa place. Il doit être maintenu propre pour assurer un bon fonctionnement. Pour le démonter il suffit de pousser la languette vers le haut.

N'utiliser le filtre que pour les rôtis.

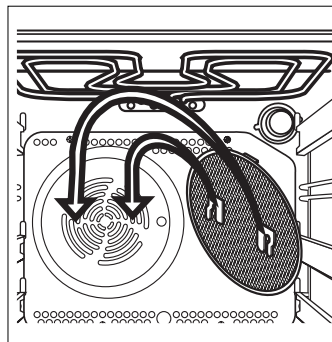


Fig. 24



Eteindre le four et le laisser refroidir avant d'effectuer tout nettoyage. L'appareil ne peut être nettoyé à la vapeur chaude ni avec appareil à jet de vapeur chaude.

Attention: Débrancher le four avant tout nettoyage.

Le nettoyage du four est indispensable pour un usage de longue durée de l'appareil. A cet effet procéder comme suit: • effectuer le nettoyage lorsque le four est froid; • nettoyer les parties émaillées avec de l'eau tiède savonneuse. Eviter l'emploi de produits abrasifs qui pourraient les rayer; • les parties en acier inox doivent être nettoyées après usage avec de l'eau et essuyées avec un chiffon doux; • pour le nettoyage de l'intérieur du four utiliser de l'eau chaude savonneuse ou des produits d'entretien classiques vendus dans le commerce; • nettoyer les surfaces vitrées lorsqu'elles sont froides. N'utiliser jamais de produits abrasifs ou d'objets tranchants.

Conseils utiles pour l'entretien du four

L'émail du four est extrêmement résistant et pas du tout délicat. De toute façon des gouttes de jus de fruits ou de sauces peuvent provoquer l'apparition de taches indélébiles. La formation de taches sur l'émail ne compromet pas le fonctionnement du four.

Nettoyer à fond le four après chaque usage. En effet, à ce moment, les dépôts de graisse et autres s'enlèvent facilement. Si vous les y laissez, une fumée et une odeur âcre se dégageraient à la cuisson suivante.

Nettoyage de la porte du four

Pour nettoyer complètement la porte du four il est conseillé de la démonter en suivant les instructions suivantes:

- ouvrez complètement la porte; soulever les petites languettes situées sur les deux charnières et les tourner à fond, en direction de la porte,
- refermez la porte de façon à lui faire toucher les languettes, pousser de nouveau la porte comme si vous vouliez la fermer et tirez-la vers l'extérieur en l'enlevant de son support (Fig. 25);

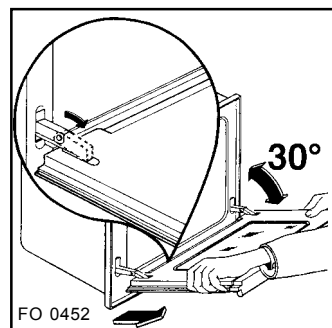


Fig. 25

- déposez-la sur un plan horizontal. Après le nettoyage, replacer la porte en effectuant les opérations décrites ci-dessus dans l'ordre inverse.

La porte est en bonne position seulement si les languettes sont complètement calées sur les charnières.

Modèles en inox ou aluminium :

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

N'utilisez jamais de laine d'acier, acides ni produits abrasifs car ils abîmeraient la surface de votre four.

Suivez la même procédure pour nettoyer le panneau de commande de votre four.

Element chauffant basculant

L'élément chauffant supérieur de Votre four est basculant.



Avant toute opération, débrancher l'appareil.

Pour rendre plus aisé le nettoyage de l'intérieur du four l'élément chauffant supérieur (chaleur supérieure et grill) peut être basculé.

- Dévissez les vis moletées (Fig. 27). La première fois que vous faites cette opération, nous vous recommandons d'utiliser un tournevis.
- Basculez l'élément chauffant vers le bas.
- Maintenant Vous pouvez nettoyer la surface du four (voir les indications générales pour le nettoyage).
- Remettre l'élément chauffant à sa place et visser les vis ôtées précédemment.



Vérifier la position correcte de l'élément.

Remplacement de l'ampoule du four

Débrancher l'appareil. Dévisser la calotte (Fig. 26). Enlever l'ampoule et la remplacer par une autre ayant les mêmes caractéristiques et apte à supporter des températures élevées (300°C): tension 230 V, 50 Hz; puissance 25 W, culot E14. Remonter la calotte et brancher à nouveau l'appareil.

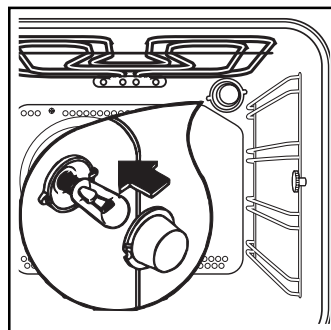


Fig. 26

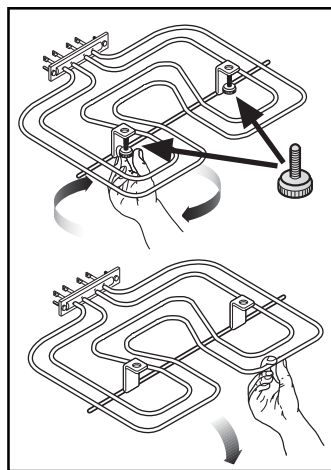


Fig. 27

Entretien des glissières

Les glissières peuvent être ôtées pour faciliter le nettoyage.

1. Devissez les vis de serrage des glissières et enlevez-les (Fig. 28)
2. Nettoyez les glissières avec eau tiède savonneuse et essuyez-les avec un chiffon doux. Evitez l'emploi de produits abrasifs qui pourraient les endommager.
3. Vérifiez que les vis de serrage sont bien fermées, lorsque vous rémontez les glissières.

Lorsque vous nettoyez les glissières, ayez soin de ne pas enlever la graisse lubrifiante derrière les glissières coulissants. Cette graisse sert à assurer le bon fonctionnement des glissières.

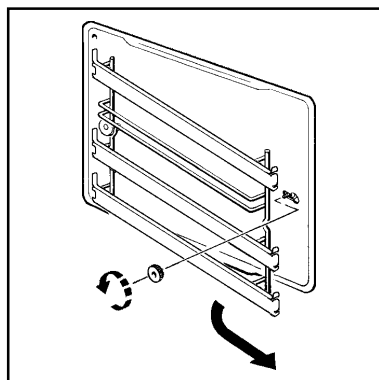


Fig. 28

Données techniques

Puissance des éléments

Elément sole	1000 W
Elément voûte	800 W
Eléments sole + voûte	1800 W
Grilloir simple	1650 W
Grilloir double	2450 W
Chaleur tournante	2000 W
Cuisson "Pizza"	3000 W
Lampe four	25 W
Ventilateur de refroidissement	20 W
Moteur de la turbine	30 W
Puissance max. absorbée	3080 W
Tension d'utilisation (50Hz)	230 V

Dimensions de la niche

Hauteur	mm 600
Largeur	mm 560
Profondeur	mm 550

Intérieures du four

Hauteur	mm 335
Largeur	mm 405
Profondeur	mm 400
Volume utile	l 53
Thermostat four réglable de 50°C à 250 °C	

C Cet appareil est conforme aux **Directives Communautaires CEE** suivantes:

- **73/23 - 90/683** (Basse Tension);
- **89/336** (Compatibilité Electromagnétique);
- **93/68** (Directives Générales);

et modifications successives.

A l'intention de l'installateur



Les instructions suivantes sont destinées à l'installateur qualifié pour lui permettre d'exécuter les opérations d'installation et de branchement de la meilleure façon, tout en respectant la législation et les normes en vigueur.

Les opérations ne doivent être effectuées que par des techniciens qualifiés.

Branchement électrique

Le branchement devra être exécuté en respectant les normes en vigueur.

Avant de procéder au branchement d'assurer que:

- les plombs ainsi que l'installation électrique domestique sont en mesure de supporter la charge de l'appareil (voir la plaque signalétique);
- l'installation d'alimentation est dotée d'une mise à la terre efficace, conformément aux normes et aux dispositions légales en vigueur;
- la prise ou le disjoncteur omnipolaire utilisés pour le branchement sont facilement accessibles avec l'appareillage installé.

L'appareil est livré sans câble d'alimentation. Monter un câble s'adaptant à l'alimentation disponible, avec fiche normalisée, pour la charge indiquée sur la plaque signalétique. Le câble doit être muni de trois conducteurs. Celui de mise à la terre est repéré jaune-vert. 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. Le conducteur de mise à la terre jaune/vert ne doit pas être coupé par l'interrupteur.

Le câble de la terre jaune et vert doit être de

2 ou 3 cm plus long que les autres câbles. Le câble d'alimentation sera positionné de façon à ce qu'en aucun point il ne devra atteindre une température supérieure de 50°C à la température ambiante.

Après le branchement, les éléments chauffants seront essayés en les faisant fonctionner pendant 3 min. env.

Les câbles d'alimentation adaptés sont ceux énumérés cidessous, souvenez-vous de respecter la section nécessaire du câble: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Branchement électrique à la plaque à bornes

Le four est équipé d'une plaque à bornes à 3 pôles dont les conducteurs sont prédisposés pour fonctionner en 230 V monophasé (Fig. 29).

Le Constructeur décline toute responsabilité au cas où les normes de prévention des accidents ne seraient pas respectées.

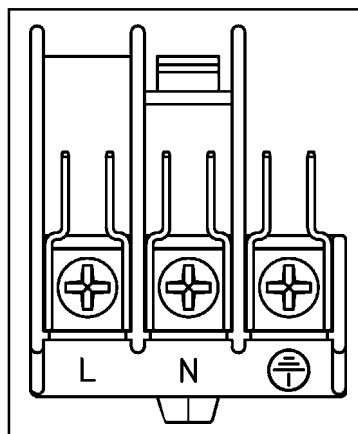


Fig. 29

Encastrement

Pour le bon fonctionnement de l'ensemble de cuisson encastré dans un meuble ou dans toute autre niche prévue à cet effet, il est indispensable que ces derniers possèdent les caractéristiques appropriées. Encastrer l'appareil de façon à ce qu'il touche aux meubles de cuisine voisins. Cela dans le but d'éviter que l'on puisse entrer accidentellement en contact avec les parties -électriques. En outre, toutes les pièces de protection de l'appareil - aussi un éventuel panneau de protection, p.ex. lorsqu'il est placé à la fin ou au commencement des éléments de cuisine - devront être fixées de telle façon qu'elles ne pourront être enlevées qu'à l'aide d'un outil. Cet appareil peut être adossé avec sa partie postérieure et un des côtés à d'autres appareils, à des meubles de cuisine ou à parois ayant une hauteur supérieure, tandis que l'autre côté doit être adossé à des meubles ou appareils ayant la même hauteur.

Cotes d'encastrement (Fig. 30)

Encastrement

La niche devra avoir les dimensions indiquées dans les Fig. 31 ou 32.

Fixation dans le meuble

- Placer l'appareil dans la niche de meuble.
- Ouvrir la porte du four et fixer le corps du four au meuble à l'aide de quatre vis à bois s'adaptant aux trous pratiqués à cet effet sur les montants latéraux (Fig. 33).

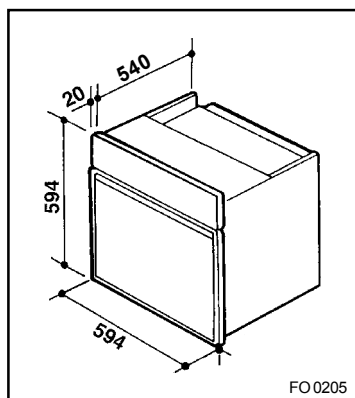


Fig. 30

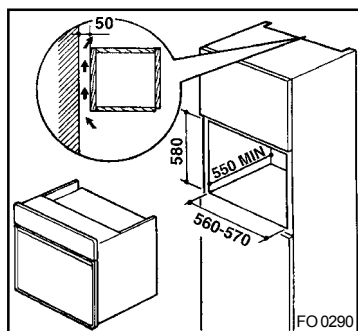


Fig. 31

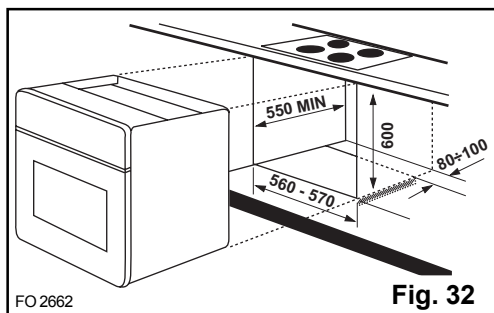


Fig. 32

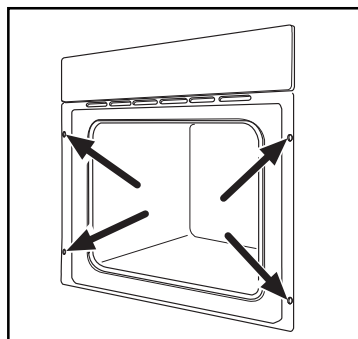


Fig. 33

CONDITIONS DE GARANTIE POUR BENELUX

En cas d'appel en garantie aux fins de réparation gratuite, l'original de la facture d'achat correspondante ou la quittance doit être produit ou envoyé avec l'appareil à réparer.

DECLARATION DE CONDITIONS DE GARANTIE

Nos appareils sont produits avec le plus grand soin. Malgré cela, un défaut peut toujours se présenter. Notre service clientèle se chargera de réparer ceci sur demande, pendant ou après la période de garantie. La durée de vie de l'appareil n'en sera pas pour autant amputée.

La présente déclaration de conditions de garantie est basée sur la Directive de l'Union Européenne 99/44/CE et les dispositions du Code Civil. Les droits légaux dont le consommateur dispose au titre de cette législation ne peuvent être altérés par la présente déclaration de conditions de garantie.

Cette déclaration ne porte pas atteinte aux obligations de garantie du vendeur envers l'utilisateur final. L'appareil est garanti dans le cadre et dans le respect des conditions suivantes.

1. Compte tenu des dispositions stipulées aux paragraphes 2 à 15, nous remédierons sans frais à toute défectuosité qui se manifeste au cours de la période de 24 mois à compter de la date de livraison de l'appareil au premier consommateur final. Ces conditions de garantie ne sont pas d'application en cas d'utilisation à des fins professionnelles ou de façon équivalente.
2. La prestation sous garantie implique que l'appareil est remis dans l'état qu'il avait avant que la défectuosité ne survienne. Les composants défectueux sont remplacés ou réparés. Les composants remplacés sans frais deviennent notre propriété.
3. Afin d'éviter des dommages plus sévères, la défectuosité doit immédiatement être portée à notre connaissance.
4. L'application de la garantie est soumise à la production par le consommateur des preuves d'achat avec la date d'achat et/ou la date de livraison.
5. La garantie n'interviendra pas si des dommages causés à des pièces délicates, telles que le verre (vitrocéramique), les matières synthétiques et le caoutchouc, résultent d'une mauvaise utilisation.
6. Il ne peut pas être fait appel à la garantie pour des anomalies bénignes qui n'affectent pas la valeur et la solidité générales de l'appareil.
7. L'obligation de garantie perd ses effets lorsque les défectuosités sont causées par:
 - une réaction chimique ou électrochimique provoquée par l'eau,
 - des conditions environnementales anormales en général,
 - des conditions de fonctionnement inadaptées,
 - un contact avec des produits agressifs.
8. La garantie ne s'applique pas pour les défectuosités, dues au transport, survenues en dehors de notre responsabilité. Celles causées par une installation ou un montage inadéquat, par un manque d'entretien, ou par le non-respect des indications de montage et d'utilisation, ne seront pas davantage couvertes par la garantie.

9. Ne sont pas couvertes par la garantie, les défauts qui proviennent de réparations ou d'interventions pratiquées par des personnes non qualifiées ou incompetentes, ou qui ont pour cause l'adjonction d'accessoires ou de pieces de rechange non d'origine.
10. Les appareils aisement transportables doivent être delivres ou envoyes au service clientele. Les interventions a domicile ne peuvent s'entrevoir que pour des appareils volumineux ou pour des appareils encastrables
11. Si des appareils sont encastrés, sous-encastrés, fixés ou suspendus de telle sorte que le retrait et la remise en place de ceux-ci dans leur niche d'encastrement prennent plus d'une demi-heure, les frais de prestation qui en decoulent seront portés en compte. Les dommages connexes causés par ces opérations de retrait et de remise en place sont à charge de l'utilisateur.
12. Si au cours de la periode de garantie, la réparation repetée d'une même defaut n'est pas concluante, ou si les frais de réparations sont jugés disproportionnés, le remplacement de l'appareil defectueux par un autre de même valeur peut être accompli en concertation avec le consommateur. Dans ce cas nous nous reservons le droit de réclamer une participation financière calculée au prorata de la periode d'utilisation écoulée.
13. La réparation sous garantie n'entraîne pas de prolongation de la periode normale de garantie, ni le départ d'un nouveau cycle de garantie.
14. Nous octroyons une garantie de douze mois sur les réparations, limitée à la même defaut.
15. Hormis les cas où une responsabilité est imposée légalement, cette déclaration de conditions de garantie exclut toute indemnisation de dommages extérieurs à l'appareil dont le consommateur voudrait faire prévaloir les droits. Dans le cas d'une responsabilité reconnue légalement, la compensation n'excèdera pas la valeur d'achat de l'appareil.

Ces conditions de garantie sont valables uniquement pour des appareils achetés et utilisés en Belgique. Pour les appareils exportés, l'utilisateur doit d'abord s'assurer qu'ils satisfont aux conditions techniques (p. ex.: la tension, la fréquence, les prescriptions d'installation, le type de gaz, etc.) pour le pays concerné, et qu'ils supportent les conditions climatiques et environnementales locales. Pour les appareils achetés à l'étranger, l'utilisateur doit d'abord s'assurer qu'ils répondent bien aux qualifications requises en Belgique. Des adaptations indispensables ou souhaitées ne sont pas couvertes par la garantie et ne sont pas possibles dans tous les cas.

Le service clientele se tient à votre disposition, également après expiration de la periode de garantie.
Adresse de notre service clientele :

ELECTROLUXHOMEPRODUCTSBELGIUM
Bergensesteenweg, 719-1502 LEMBEEK
Tel.02.3630444