



notice d'utilisation

\* *On pense à vous*

Four électrique

AOC 66313

AOC 66314

**Nous avons pensé à vous**

lors de la conception de ce produit

## **Bienvenue dans le monde d'Electrolux**

Nous vous remercions de la confiance que vous nous témoignez en choisissant un appareil Electrolux qui, nous espérons vous accompagnera agréablement au fil du temps.

Au travers d'une large gamme de produits de qualité, la volonté d'Electrolux est de vous rendre la vie plus agréable.

Vous pouvez en voir quelques exemples sur la couverture de cette notice.

Nous vous invitons à prendre quelques minutes pour découvrir ce guide qui vous permettra de profiter au mieux de tous les avantages de votre nouvel appareil.

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

A bientôt.

## Sommaire

### A l'attention de l'utilisateur

Avertissements importants .....	7
Description de l'appareil .....	10
Programmateur électronique .....	11
Avant la première utilisation du four .....	14
Fonctions de cuisson .....	18
Programmation du four .....	19
Fonctions spéciales .....	22
Accessoires du four .....	26
Conseils d'utilisation .....	28
Guide des cuissons .....	31
Entretien et nettoyage .....	34
En cas d'anomalie de fonctionnement .....	44
Plaque signalétique .....	50
Garantie/service-clientèle .....	51

### A l'attention de l'installateur

Consignes de sécurité .....	45
Caractéristiques techniques .....	46
Raccordement électrique .....	47
Installation de l'appareil .....	49

### Comment lire votre notice d'utilisation?

Les symboles suivants vous guideront tout au long de la lecture de votre notice:



Instructions de sécurité



Descriptions d'opérations



Conseils et recommandations



Informations sur l'environnement










Cet appareil est conforme aux **Directives Communaires CEE** suivantes :

- **2006/95** (Basse Tension)
- **89/336** (Compatibilité Electromagnétique)
- **93/68** (Directives Générales) et modifications successives.

Lors de sa fabrication, cet appareil a été construit selon des normes, directives et/ou décrets pour une utilisation sur le territoire français.

**Pour la sécurité des biens et des personnes ainsi que pour le respect de l'environnement, vous devez d'abord lire impérativement les préconisations suivantes avant toute utilisation de votre appareil.**

-  Pour éviter tout risque de détérioration de l'appareil, transportez-le dans sa position d'utilisation muni de ses cales de transport (selon modèle).  
Au déballage de celui-ci, et pour empêcher des risques d'asphyxie et corporel, tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.
-  Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel,...), l'installation, les raccordements (eau, gaz, électricité, évacuation selon modèle), la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.
-  Votre appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Il est destiné à un usage domestique. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que ceux pour lesquels il a été conçu. Vous éviterez ainsi des risques matériel et corporel.
-  Débranchez la prise de votre appareil (si elle existe) ou coupez le disjoncteur avant toute opération de nettoyage manuel. N'utilisez que des produits du commerce non corrosifs et/ou non inflammables.  
Utilisez un chiffon ou une éponge humidifié. Un nettoyage à l'eau ou à la vapeur risque de provoquer des infiltrations nuisibles au bon fonctionnement du produit et des dommages corporels.
-  Si votre appareil est équipé d'un éclairage, il est obligatoire de débrancher la prise de votre appareil (si elle existe) ou coupez le disjoncteur avant de procéder au changement de l'éclairage (ampoule, néon, etc.) pour éviter tout choc électrique ou électrocution.
-  Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.
-  Lors de la mise au rebut de votre appareil, et pour écarter tout risque corporel, mettez hors d'usage ce qui pourrait présenter un danger, par exemple : coupez le câble d'alimentation électrique au ras de l'appareil, cassez le dispositif de verrouillage et écrasez le raccordement gaz extérieur, s'ils existent. Informez-vous auprès des services de votre commune des endroits autorisés pour la mise au rebut de l'appareil.



Pendant et après le fonctionnement de l'appareil :,

- les côtés et la façade de l'appareil sont chauds,
- les récipients et leur contenu peuvent basculer,
- lorsque la porte du four est ouverte, les parois internes de porte et d'enceinte sont chaudes.



L'opération de nettoyage pyrolyse doit être effectuée en votre présence.

Veillez au bon entretien de l'appareil et à son bon fonctionnement.

Ne coupez pas l'alimentation du four et ne tentez pas d'ouvrir la porte.



Veillez tenir compte de ces informations et éloigner les enfants pendant et après l'utilisation de votre appareil pour éviter tout risque matériel et corporel.

**Le non respect de ces avertissements peut provoquer des dommages corporels et/ou matériels (incendie,...).**

**Veillez maintenant lire attentivement cette notice pour une utilisation optimale de votre appareil.**

**Veillez lire attentivement ces remarques avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages ou d'accident provoqués par l'appareil du fait du non-respect de ces avertissements.**

## Avertissements importants

**Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Le nouvel utilisateur pourra alors être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant. Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.**

### Utilisation

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet.
- A la réception de l'appareil, déballer-le ou faites-le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison ou sur le bon d'enlèvement dont vous garderez un exemplaire.
- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.
- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
- N'installez pas votre appareil sur un socle.
- Avant la première utilisation de votre appareil, faites le chauffer une fois à vide. Assurez-vous alors que la pièce soit suffisamment aérée: VMC (Ventilation Mécanique Contrôlée) en fonctionnement ou fenêtre ouverte.
- Ne stockez pas de produits d'entretien ou de produits inflammable dans la cavité de four ou dans le tiroir (si votre appareil en est équipé) ou à proximité de l'appareil.
- Si vous utilisez un appareil électrique à fil à proximité de votre appareil (par exemple un batteur électrique), assurez-vous que le câble d'alimentation de cet appareil ne risque pas de toucher une surface chaude du four qui serait susceptible de fondre ou ne risque pas d'être coincé dans la porte du four.
- Pendant la cuisson, le four devient chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- **Au moment de l'ouverture de la porte du four, durant la phase de cuisson ou à la fin de cette dernière, faites attention à la bouffée d'air chaud qui sort du four.**
- Surveillez attentivement la cuisson lors de friture dans l'huile ou la graisse (pomme de terre frites, beignets, ...): les graisses surchauffées s'enflamment facilement.
- En plus du(des) accessoire(s) fournis avec votre appareil, n'utilisez que des plats, des moules à gâteaux, ... résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).
- Ne tirez jamais votre appareil par la poignée de la porte du four.
- En enfournant ou en sortant vos plats du four, prenez la précaution de ne pas vous approcher du(des) élément(s) chauffant(s) et utilisez des gants thermiques de cuisine.

## 8 electrolux-arthur martin


- Ne placez jamais de papier d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail et de l'appareil.
- N'employez jamais la lèchefrite comme plat à rôtir.
- Pour éviter d'endommager les commandes de votre appareil, ne laissez pas la porte ouverte lorsqu'il est en fonctionnement ou encore chaud.
- Après utilisation de votre four, éteignez-le au moyen de la commande Marche / Arrêt **(I)**.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.
- Eloignez les jeunes enfants de l'appareil pendant son fonctionnement. Vous éviterez ainsi 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.
- Avant de procéder au nettoyage de votre appareil, vérifiez qu'aucun élément n'est sous tension (si le four est en marche, éteignez-le au moyen de la commande Marche / Arrêt **(I)** et que les parois soient suffisamment refroidies.
- Nettoyez votre appareil après chaque utilisation afin de garantir un fonctionnement correct.
- N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four (exigences relatives à la sécurité électrique).
- Avant tout nettoyage ou intervention technique, assurez-vous que l'appareil est débranché électriquement et complètement refroidi.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ou d'objets tranchants ou pointus pour nettoyer les verres de la porte du four, vous risquez de rayer la surface du verre. De ce fait, le verre pourrait ainsi, sous l'effet de variations de températures, se briser en éclats, s'il a été précédemment fragilisé.
- Les fourchettes et la broche du tournebroche sont pointues et tranchantes. Veillez à les manipuler avec précaution pour éviter tout risque de blessure (si votre appareil en est équipé).


### Installation

- Les opérations d'installation et de branchement doivent être réalisées par un technicien qualifié.
- Les réparations ne doivent être effectuées que par un service après vente qualifié. Une réparation non conforme peut être la cause de graves dommages.
- Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.
- Débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement de l'appareil si celle-ci présente une quelconque anomalie.



## Protection de l'environnement

Tous les matériaux marqués par le symbole  sont recyclables. Déposez-les dans une déchetterie prévue à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune) pour qu'ils puissent être récupérés et recyclés.

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

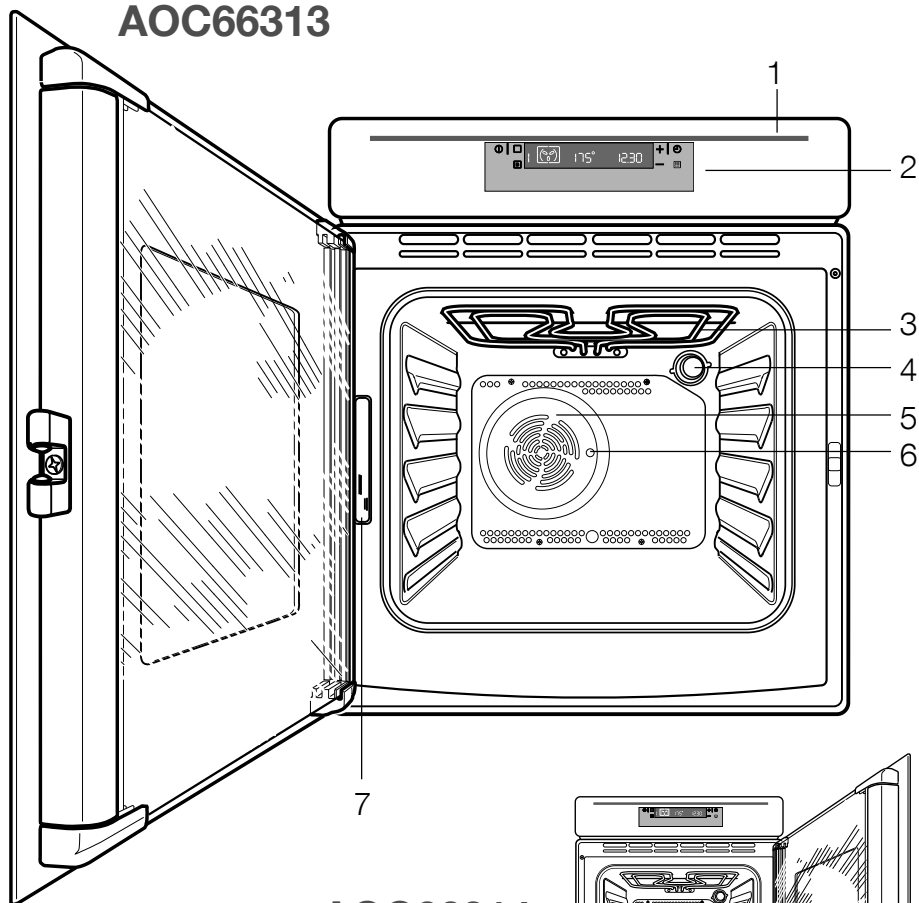
**En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez-vous à la rubrique "EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT".** Si malgré toutes les vérifications, une intervention s'avère nécessaire, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat ...), veuillez consulter **le Centre Contact Consommateurs** qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après Vente.

**En cas d'intervention sur l'appareil, exigez du service après vente les pièces de rechange certifiées Constructeur.**



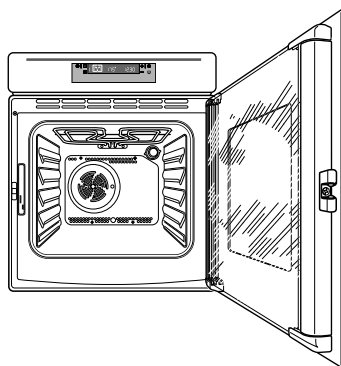
## Description de l'appareil

### AOC66313

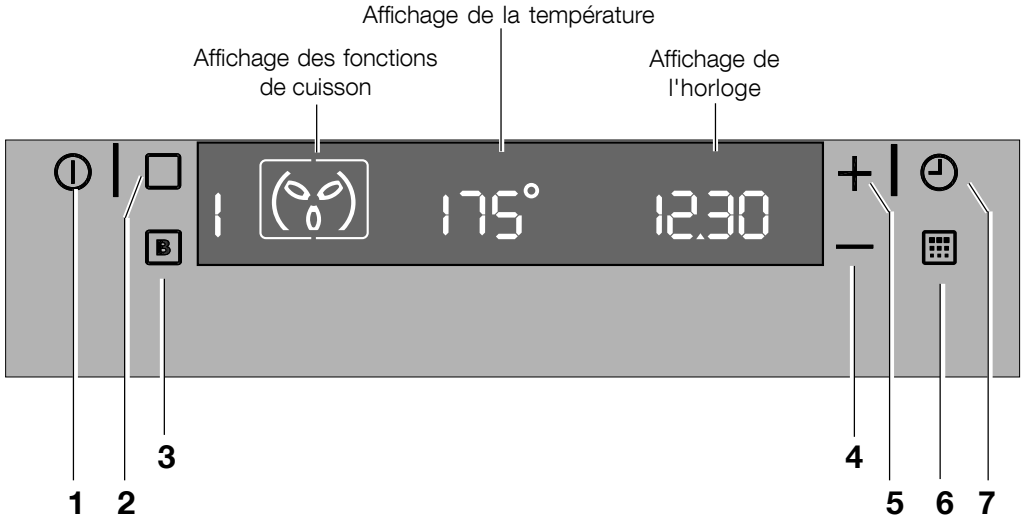


### AOC66314








1. Barre lumineuse
2. Bandeau de commande
3. Gril
4. Eclairage du four
5. Turbine de ventilation
6. Orifice d'entraînement de la broche
7. Plaque signalétique



# Programmateur électronique



## Les commandes électroniques du four

1.  - Commande électronique MARCHE / ARRÊT
2.  - Commande électronique des fonctions de cuisson
3.  - Commande électronique de la fonction "Chauffage rapide "
4.  - Commande électronique Moins (temps ou température)
5.  - Commande électronique Plus (temps ou température)
6.  - Commande électronique de la fonction "Pyrolyse"
6.  - Commande électronique de la fonction "Temps"

## Principales caractéristiques du programmateur électronique


### Les commandes électroniques

Toutes les fonctions du four sont contrôlées par un programmateur électronique. Vous pouvez sélectionner n'importe quelle combinaison de type de cuisson, de température de cuisson et de minuterie automatique à l'aide des commandes électroniques.

### Touche sensitive "Touch Control"

L'utilisation de l'appareil se fait à l'aide des touches sensibles Touch Control. Les commandes des fonctions sont activées lorsque vous appuyez sur les touches sensibles. Veillez à n'en toucher qu'une à la fois. Si vous appuyez plus longtemps sur la commande, la fonction de cuisson qui suit la fonction souhaitée sera sélectionnée.

## La barre lumineuse



La barre lumineuse est située juste au dessus du bandeau de commandes et peut être activée / désactivée en appuyant sur la commande Marche / Arrêt .

La barre lumineuse s'éteint automatiquement lorsque des temps de cuisson, qui ont été programmés (programmation d'une durée de cuisson ou programmation d'une heure de fin de cuisson), se sont écoulés.

Si l'éclairage du four s'éteint automatiquement, la barre lumineuse disparaît également.

## Fonctions spéciales

Il est possible de sélectionner les fonctions suivantes en utilisant simultanément deux commandes :

- **Verrouillage de sécurité pour les enfants** : appuyez sur la commande de sélection  et „-”.
- **Mode signal sonore** : appuyez sur la commande de sélection  et „+”.
- **Fonction ‘Démonstration’** : reportez-vous au paragraphe "Fonction ‘Démonstration’" à la page 23.

Pour plus de détails, reportez-vous au chapitre "**Fonctions spéciales**".

## ATTENTION

En l'absence de courant électrique, le programmateur 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.

## Commande électronique MARCHE / ARRÊT

Le four doit être mis en fonctionnement avant de régler tout programme ou fonction de cuisson. Quand la commande ① est activée, l'éclairage du four s'allume et le symbole □ apparaît sur l'écran (Fig. 1).

Pour mettre à l'arrêt le four, appuyez sur la commande ①. Tous les programmes ou fonctions de cuisson s'arrêtent, l'éclairage du four s'éteint et l'heure du jour uniquement est affichée sur l'écran. Il est toujours possible de mettre à l'arrêt le four.

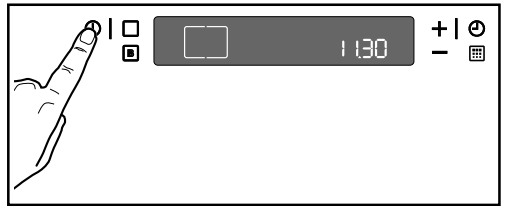










Fig. 1


## Avant la première utilisation du four

Dès que l'appareil est raccordé électriquement pour la première fois, les informations sur le logiciel du four s'affichent pendant une minute, puis "12:00" s'affiche et le voyant  clignote. Assurez vous de bien régler l'heure du jour avant d'utiliser le four.

### Pour régler l'heure du jour

1. Appuyez sur la commande de la fonction Temps . Pendant que le symbole  clignote à côté de celui de l'horloge , réglez l'heure du jour à l'aide des commandes „-” ou „+” (Fig. 2). Une fois le four mis à l'heure, le symbole  continue de clignoter pendant 5 secondes puis disparaît. Ceci signifie que le réglage est mémorisé par le programmeur électronique.
2. Si le symbole  s'est arrêté de clignoter avant que vous n'ayez eu le temps de régler l'horloge, appuyez deux fois sur la commande de la fonction Temps . Le symbole  se remet à clignoter.

Ensuite, procédez comme indiqué au point 1.

 **Il est possible de régler l'heure du jour seulement quand le four est à l'arrêt.**

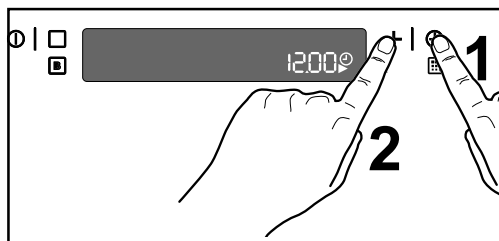


Fig. 2

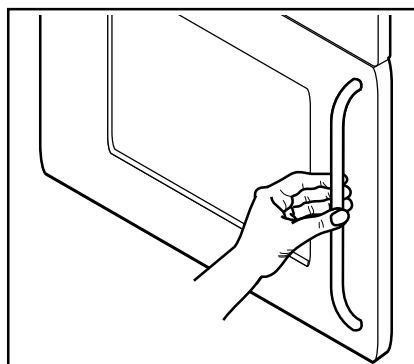


Fig. 3

 **Pour ouvrir la porte du four, empoignez toujours la poignée au centre (voir figure 3).**

**i** Avant la première utilisation de votre four, faites-le chauffer une fois à vide afin d'éliminer l'odeur de calorifuge et les graisses de protection utilisées lors de la fabrication.

Assurez-vous alors que la pièce soit suffisamment aérée (Ventilation Mécanique Contrôlée en fonctionnement ou fenêtre ouverte).

**!** Retirez tous les éléments d'emballage à l'intérieur et à l'extérieur du four avant de vous en servir.

**i** Le four ne fonctionne qu'une fois mis à l'heure.

1. Appuyez sur la commande **ⓘ** pour mettre en fonctionnement le four.
2. Appuyez deux fois sur la commande des fonctions de cuisson **☐** et sélectionnez la fonction "**Cuisson 2 niveaux**" **☒** (Fig. 4).
3. Réglez la température à 250°C en utilisant la commande „+” (Fig. 4).
4. Laissez le four fonctionner à **vide** pendant environ 45 minutes.
5. Ouvrez une fenêtre pour l'aération. Cette procédure doit être répétée avec la fonction "**Grand gril**" **☒** pendant 5 - 10 minutes environ.

**i** Pendant ce temps, il peut se dégager une odeur désagréable. Ceci est absolument **normal**, et est causé par des résidus de fabrication. Après avoir effectué cette opération, laissez le four se refroidir puis nettoyez la cavité avec une éponge.

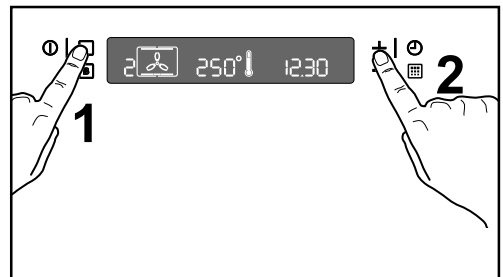






Fig. 4

**i** Avant de cuisiner pour la première fois, lavez soigneusement tous les accessoires.

## Comment sélectionner une fonction de cuisson

1. Mettez en fonctionnement le four en appuyant sur la commande .
2. Appuyez sur la commande des fonctions de cuisson  pour sélectionner la fonction désirée. Chaque fois que vous appuyez sur la commande , 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. 5).
3. Pour chaque fonction de cuisson, l'affichage de la température indique la température préréglée. Si la température préréglée n'est pas celle voulue, appuyez sur les commandes „-” ou „+” 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 programmateur émet un bref signal sonore et le symbole du thermomètre  cessera de clignoter.



Fig. 5



## Comment modifier la température et le temps de cuisson

1. Utilisez les commandes “**-**” ou “**+**” pour modifier la température prédéfinie tandis que le symbole de l'affichage de température “**●**” clignote (Fig. 6). La température maximum pouvant être programmée est de 250°C (285°C pour la fonction Cuisson Traditionnelle).

**i** En appuyant sur la commande des fonctions de cuisson , le symbole de l'affichage de température “**●**” clignotera pendant environ 10 secondes, en indiquant la possibilité d'ajuster ultérieurement la température en utilisant les commandes “**-**” ou “**+**”.









1. Utilisez les commandes “**-**” ou “**+**” pour modifier le temps et la durée de cuisson pendant que les voyants des fonctions de programmation ► clignotent.



**Fig. 6**

## Fonctions de cuisson

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




- 1  **CUISSON TRADITIONNELLE** - La chaleur provient de l'élément chauffant supérieur et inférieur. La température prééglée est de 200°C. **Sélectionnez au maximum une température de 250°C.**
- 2  **CUISSONS 2 NIVEAUX** - Pour cuire plusieurs plats en même temps, que vous disposerez sur différent niveaux. La température prééglée est de 175°C.
- 3  **GRAND GRIL** - Le four dégage une chaleur intense seulement par le haut. La température prééglée est de 250°C. La température minimum pouvant être programmée est de 200°C.
- 4  **GRIL AVEC TOURNE-BROCHE** - Le corps de chauffe du gril est activé. Ensuite, le moteur du gril se met en service. Cette fonction convient également pour griller des volailles et de rôtis sur le tournebroche et des aliments peu épais, tels que biftecks, côtelettes et poissons. La température prééglée est de 250°C. La température minimum pouvant être programmée est de 200°C.
- 5  **CUISSON VIANDE** - La chaleur provient de l'élément chauffant supérieur et inférieur, et la fonction de Chauffage Rapide est automatiquement sélectionnée. La chaleur provenant de la sole est
- 6  **GRIL TURBO** - La chaleur provient seulement du gril et est répartie par le ventilateur. La température prééglée est de 180°C. **Sélectionnez au maximum une température de 200°C.**
- 7  **MAINTIEN AU CHAUD** - Pour le plats déjà cuits que vous souhaitez maintenir au chaud, sans toutefois en continuer la cuisson. La température prééglée est de 80°C. Le réglage de la température ne peut être modifié.
- 8  **DECONGELATION** - Avec cette fonction, on met en marche la turbine qui, en faisant circuler l'air froid à l'intérieur du four, a pour effet de décongeler rapidement les aliments surgelés. Le réglage de la température ne peut être modifié.
- 9  **PYROLYSE** - Pour le nettoyage pyrolytique du four. Au cours de celui-ci, les salissures résiduelles du four sont brûlées pour donner des cendres qui s'essuient facilement après refroidissement du four. Le four est chauffé à env. 500°C.


limitée afin que les projections ne brûlent pas sur la sole. La température prééglée est de 210°C.

Pour activer la fonction Pyrolyse, suivez les instructions données au chapitre "**Nettoyage à émail pyrolytique**".


# Programmation du four

## Comment régler le minuteur




1. Appuyez sur la commande de la fonction Temps  pour sélectionner la fonction Minuteur. Le voyant  clignote et «0.00» s'affiche (Fig. 7).
2. Appuyez sur la commande „+” pour sélectionner le temps désiré. Le temps maximum est de 23 heures et 59 minutes. Après avoir terminé le réglage, le Minuteur attend quelques secondes avant de démarrer. Le voyant  clignote pendant le temps programmé
3. Une alarme sonore retentit pour indiquer que le temps programmé s'est écoulé.
4. Pour arrêter l'alarme sonore, appuyez sur n'importe quelle commande.

 **L'alarme sonore s'éteint automatiquement après approximativement une minute et l'heure du jour apparaît sur l'écran.**

 **Le four NE s'éteindra PAS s'il est en fonction.**

 **La fonction Minuteur peut également être utilisée lorsque le four est éteint.**

### Pour visualiser ou modifier le réglage du Minuteur

1. Appuyez sur la commande de la fonction Temps  jusqu'à ce que les voyants  et  clignotent.
2. Vous pouvez maintenant régler le minuteur à l'aide des commandes „-” ou „+”

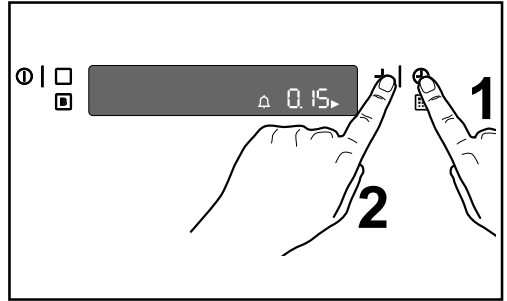


Fig. 7

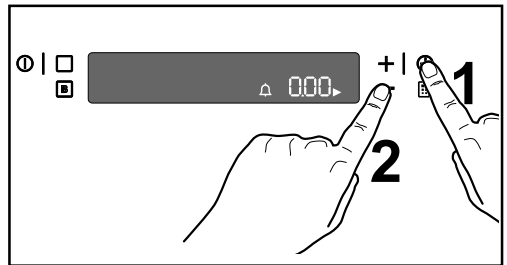









Fig. 8


### Pour annuler le réglage du Minuteur



1. Appuyez sur la commande de la fonction Temps  jusqu'à ce que les voyants  et  clignotent.
2. Appuyez sur la commande „-” jusqu'à «0.00» s'affiche (Fig. 8).

## Pour programmer l'arrêt du four



1. Mettez en fonctionnement le four, placez-y la préparation, sélectionnez une fonction de cuisson et réglez la température de cuisson, si nécessaire.
2. Appuyez sur la commande de la fonction de Temps . Le symbole Durée de cuisson  clignote et l'affichage du temps indique «0.00» (Fig. 9).
3. Pendant que le symbole  clignote appuyez sur la commande „+” afin de régler la durée désirée. La durée maximum est de 23 heures et 59 minutes. Le programmeur attend quelques secondes avant de démarrer.
4. Lorsque le temps de cuisson est terminé, le four s'éteint automatiquement et une alarme sonore retentit tandis que «0.00» s'affiche.
5. Pour éteindre l'alarme sonore, appuyez sur la commande .

Si vous appuyez sur une toute autre commande, l'alarme sonore cesse et l'écran affiche les symboles indiqués dans la figure 10.

Pour remettre le four à zéro, appuyez sur la commande .

 **L'alarme sonore s'éteint automatiquement après approximativement deux minutes. Pour remettre le four à zéro, appuyez sur la commande .**

### Pour annuler le Temps de cuisson :

1. Appuyez sur la commande de la fonction Temps  jusqu'à ce que le symbole  clignote.
2. Appuyez alors sur la commande jusqu'à ce que l'affichage du temps indique „0.00” (Fig. 11).

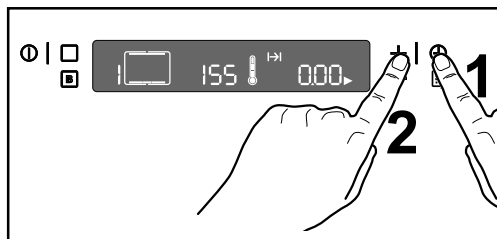


Fig. 9

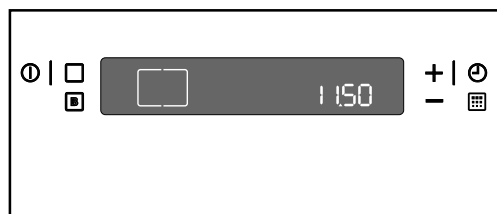


Fig. 10

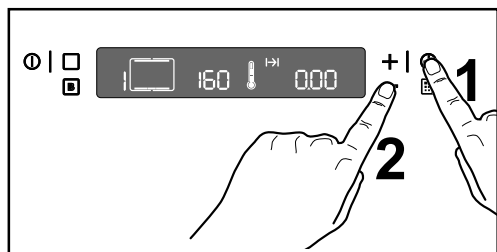





Fig. 11


## Pour programmer la mise en fonctionnement et l'arrêt du four



1. Réglez la Durée de cuisson selon les instructions données aux points 1 à 3 du paragraphe précédent.
2. Appuyez sur la commande de la fonction de Temps  jusqu'à sélectionner la fonction "Fin de cuisson" et que le voyant correspondant  clignote.

Le bandeau de commande affiche l'heure de fin de cuisson, c'est-à-dire, l'heure actuelle plus le temps de durée de cuisson (Fig. 12).

3. Appuyez sur la commande „+” pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée.
4. Après avoir terminé le réglage, le programmeur attend quelques secondes avant de démarrer.
5. Le four s'allume et s'éteint automatiquement en fonction de vos réglages. Lorsque la cuisson est terminée, une alarme sonore retentit.
6. Pour éteindre l'alarme sonore, appuyez sur la commande .

Si vous appuyez sur une toute autre commande, l'alarme sonore cesse et l'écran affiche les symboles indiqués dans la figure 10.

Pour remettre le four à zéro, appuyez sur la commande .

** L'alarme sonore s'éteint automatiquement après approximativement deux minutes. Pour remettre le four à zéro, appuyez sur la commande .**

Pour annuler le programme, il suffit de réinitialiser la Durée de cuisson comme décrit à la fin du paragraphe précédent.

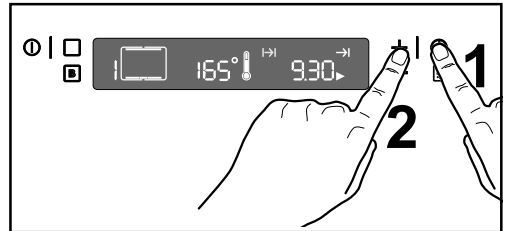


Fig. 12

## Fonctions spéciales



### Fonction arrêt automatique

Cet appareil est équipé d'un système de sécurité pour l'arrêt automatique si on oublie de mettre à l'arrêt le four. En effet, le programmeur mettra à l'arrêt le four automatiquement si aucune commande n'est activée après un certain temps, selon le tableau suivant (Fig. 13).


Si la température est:	le four s'éteindra:
250°C	après 3 heures
200°C jusqu'à 245°C	après 5,5 heures
120°C jusqu'à 195°C	après 8,5 heures
moins de 120 °C	après 12 heures

### Verrouillage enfant

Pour éviter que les enfants ne mettent en fonctionnement le four, il est possible de verrouiller les commandes.

1. Si le four est en fonctionnement, mettez à l'arrêt au moyen de la commande .
2. Appuyez simultanément sur les commandes  et „-” et maintenez-les appuyées environ 3 secondes. Le programmeur électronique émet un signal sonore et le message 'SAFE' s'affiche à l'écran (Fig. 14).
3. Le four est maintenant verrouillé. Ni les fonctions du four, ni les températures ne peuvent être sélectionnées.

#### Pour déverrouiller le four :

Appuyez simultanément sur les commandes  et „-” et maintenez-les appuyées pendant environ 3 secondes. Le programmeur électronique émet un signal sonore et le message 'SAFE' disparaît. Le four peut maintenant être mis en fonctionnement.

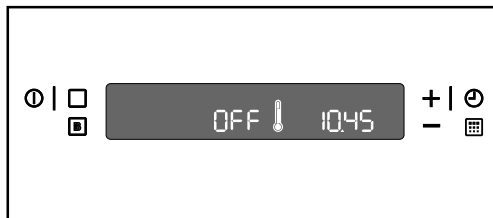


Fig. 13





Fig. 14



## Chauffage rapide

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

La phase de chauffe 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 commande .
2. Sélectionnez la fonction de cuisson et température comme décrit dans les pages précédentes.
3. Réglez la température à l'aide des commandes „-” ou „+”.
4. Appuyez sur la commande de sélection de la fonction de chauffage rapide . La mention “FHU” apparaîtra sur l'écran (Fig. 15).

 En appuyant sur la commande des fonctions de cuisson , le symbole de l'affichage de température “●” clignotera pendant environ 10 secondes, en indiquant la possibilité d'ajuster ultérieurement la température en utilisant les commandes „-” ou „+”.

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'écran.

Cette fonction peut être utilisée en sélectionnant toutes les fonctions de cuisson et température.

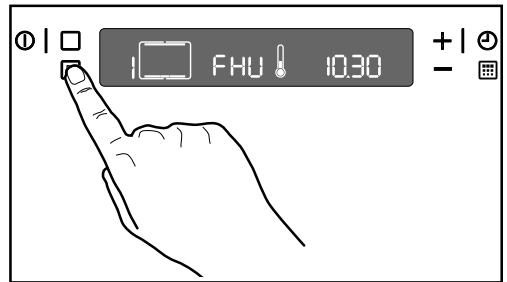


Fig. 15

## Chaleur résiduelle


Lorsque le "Temps de cuisson" est réglé, le four se met à l'arrêt automatiquement quelques minutes avant la fin du temps programmé et utilise la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson des mets sans consommer d'énergie. Tous les réglages actifs sont affichés jusqu'à ce que le "Temps de cuisson" se soit écoulé.

Cette fonction ne s'active pas lorsque le "Temps de cuisson" est inférieur à 15 minutes.



## Fonction 'démon'



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

Cette fonction peut être activée seulement quand l'appareil est raccordée électriquement pour la première fois.

S'il y a une coupure d'électricité, au rétablissement du courant électrique, la fonction "Demo" peut être activée seulement si **12:00** et  clignotent sur l'écran.

### Pour activer la fonction "Demo" :

1. Appuyez sur la commande de la fonction de Temps  pendant 2 secondes environ. Le système émettra un bref signal sonore.
2. Appuyez simultanément sur les commandes  et „-“. Le système émettra un bref signal sonore et **12:00** s'affiche (Fig. 16).

En appuyant sur la commande "Marche/Arrêt" , le voyant  apparaîtra sur l'écran. Ceci signifie que la fonction "Demo" est active.

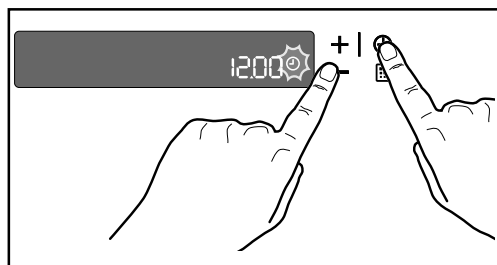



Fig. 16

Il est possible de sélectionner toutes les fonctions du four mais les éléments chauffants du four ne fonctionnent pas. Pour désactiver la fonction "Demo", répétez les opérations décrites ci-dessus.

 En l'absence de courant électrique, le programmeur conserve toutes les données qui regardent la fonction "Demo" entrées dans la mémoire.



## Mode signal sonore

Cette fonction peut être utilisée pour activer un signal sonore ("bip") chaque fois qu'une commande est appuyée.

**Pour activer cette fonction, l'appareil doit être mis à l'arrêt.**

1. Appuyez sur les commandes  et „+” pendant 3 secondes environ. Le système émettra un bref signal sonore (Fig. 17).

Ensuite, le mode signal sonore est active.

**Pour désactiver cette fonction, répétez les opérations décrites ci-dessus.**

## Code erreur

Le programmeur électronique effectue constamment un test diagnostique 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'écran d'affichage (lettre "F" suivie par des chiffres).

Pour plus de détails, reportez-vous au chapitre "**En cas d'anomalie de fonctionnement**".

## 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.

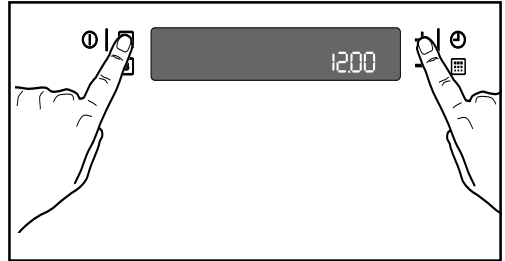


Fig. 17

## Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur sert à refroidir le bandeau de commandes et la poignée de la porte du four. Le ventilateur se met en marche quelques minutes après qu'on agit sur le sélecteur 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.**

## Accessoires du four

**⚠** En plus des accessoires fournis avec votre appareil, nous vous conseillons de n'utiliser que des plats et des moules à gâteaux résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).

Votre four est équipé de :

1 plateau multi usages

2 grilles support de plat

1 lèchefrite

1 tournebroche

Les préparations posées sur la grille de support de plat ne doivent pas excéder 7 à 8 kilogrammes.

### Le plateau multi usages

Elle s'utilise pour la cuisson ou le réchauffage de pizza, de petits gâteaux individuels posés directement sur la plaque. Prenez la précaution de centrer le plateau multi usages dans le four pour permettre une bonne circulation d'air et obtenir de bons résultats culinaires.

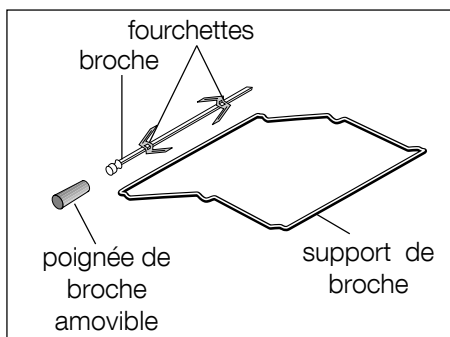
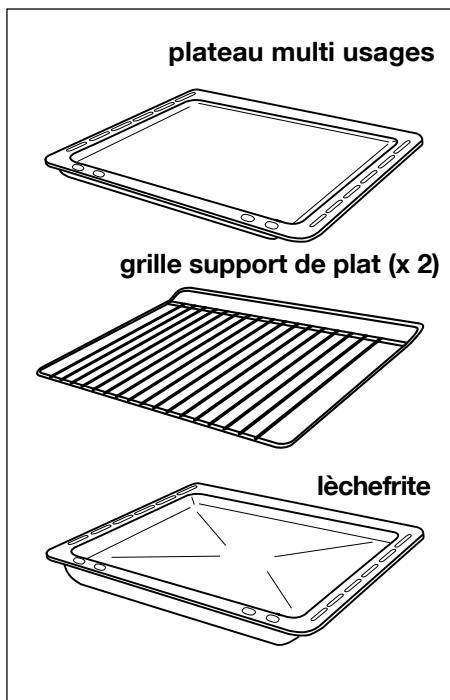
### La grille support de plat

Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins, les moules à pâtisserie, etc...) ainsi que les grillades. Votre plat doit être centré sur la grille.

Si vous cuisez les aliments directement sur la grille, glissez la lèchefrite au gradin 1. Versez toujours un peu d'eau dans la lèchefrite.

### La lèchefrite

Elle est utilisée pour recueillir le jus des grillades. Elle n'est pas prévue pour être utilisée comme plat de cuisson. Lorsque vous n'utilisez pas la lèchefrite, veillez à la retirer du four.



### Le tournebroche

Il est composé de :

1 broche





1 poignée de broche amovible

2 fourchettes



1 support de broche

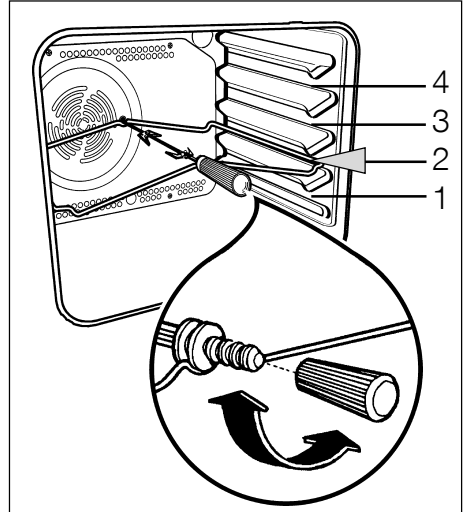
**⚠** Les fourchettes et la broche du tournebroche sont pointues et tranchantes. Veillez à les manipuler avec précaution pour éviter tout risque de blessure.

## Les cuissons au tournebroche

-  **Toutes les cuissons au tournebroche doivent être faites avec la porte du four fermée.**
-  **Les fourchettes et la broche du tournebroche sont pointues et tranchantes. Veillez à les manipuler avec précaution pour éviter tout risque de blessure.**
-  **La broche et son support sont très chauds après la cuisson. Utilisez des gants thermiques de cuisine.**
-  **Les parties accessibles de l'appareil peuvent être chaudes lors de l'utilisation du tournebroche. Eloignez les jeunes enfants.**


### Comment procéder :

1. Vissez la poignée amovible sur la broche.
2. Enfilez une fourchette sur la broche puis la pièce à rôtir en veillant à ce quelle soit bien centrée.
3. Enfilez ensuite la seconde fourchette.
4. Bloquez les fourchettes à l'aide des vis.
5. Posez la broche sur le support et glissez l'ensemble au gradin 2.
6. Engagez l'extrémité de la broche dans le carré d'entraînement du moteur (orifice sur la paroi de fond du four).
7. Dévissez la poignée de la broche.
8. Positionnez la lèchefrite au gradin 1. Versez toujours un peu d'eau dans la lèchefrite.
9. Appuyez sur la commande  et sélectionnez la fonction "Gril avec tournebroche" .



10. L'affichage de température indique la température pré réglée (250°C). Si la température pré réglée n'est pas celle voulue, appuyez sur les commandes „-” et „+” pour régler la température par intervalles de 5 degrés. La température minimum pouvant être programmée est de 200°C
11. Vérifiez que la broche tourne.

### Pour sortir la pièce :

1. Appuyez sur la commande  pour éteindre le four.
2. Vissez la poignée amovible de broche.
3. Sortez la broche du four.

## **i** Conseils d'utilisation

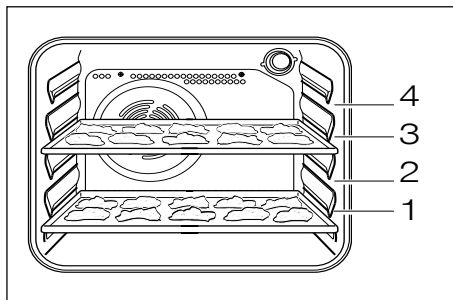
**⚠** Toutes les cuissons doivent être faites avec la porte du four fermée.

**⚠** Tenez-vous à distance lorsque vous ouvrez la porte du four.

Le four est livré avec deux grilles pouvant être placées à quatre hauteurs. Les positions des grilles sont numérotées de bas en haut, comme indiqué sur l'illustration. Il est important de les positionner correctement.

Le préchauffage se fait sur le réglage de température choisi pour la cuisson :

- 8 minutes environ pour températures 50°C à 160°C
- 15 minutes environ pour températures 160°C à 250°C



## **i** Nos conseils

Ne placez jamais d'objets sur la sole 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 de manière irréversible l'appareil. Placez toujours les plats, poêles résistantes à la chaleur et feuilles d'aluminium sur la grille de votre four, en hauteur.

- 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 la cuisson. Vous éviterez ainsi le gonflement et l'éclatement de la peau.
- Laissez le moins de barde possible autour de vos rôtis pour réduire les projections et obtenir un mets moins riche en graisse.

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.**

La formation éventuelle de condensation sur la vitre de la porte, sur les parois et sur le fond du four ne compromet pas le fonctionnement de l'appareil. Nous vous conseillons d'essuyer la condensation à la fin de la cuisson.



Pour réduire la condensation, assurez-vous que le four est bien chauffé avant de placer la nourriture dans la cavité de four. Un court préchauffage (à peu près 10 minutes) sera nécessaire avant toutes les cuissons.

## Choix des récipients



- L'épaisseur, la conductibilité, la couleur des récipients influencent les résultats culinaires.
- Pendant la cuisson, certaines préparations augmentent de volume, en conséquence, choisissez vos récipients de manière à ce que la préparation crue laisse le tiers supérieur du moule libre.

- Pour prévenir les projections grasses trop importantes, utilisez pour la cuisson des rôtis et des volailles, des plats à bords hauts et 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 au four

Sachez que :

- A** 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.
- B** 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 <b>B</b> ou descendez le moule d'un niveau
Dessous trop foncé, trop cuit ou dessus trop clair 	prenez un moule du type <b>A</b> ou remontez le moule d'un niveau

### **i** Avertissement: Guide des cuissons

- 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 ne comprennent pas le préchauffage. Nous vous conseillons, en particulier pour les gâteaux, la pizza et le pain, de chauffer le four pendant environ 10 minutes avant de commencer la cuisson.

# Guide des cuissons

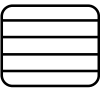

**i** Les temps de cuisson indiqués ne comprennent pas le préchauffage. Un court préchauffage (à peu près 10 minutes) est nécessaire avant toutes les cuissons.

Poids (en gr.)	Préparations	CUISSON TRADITIONNELLE 		CUISSON 2 NIVEAUX 		Temps de cuisson en minutes 	NOTES
		Niveau  4 3 2 1	Température °C	Niveau  4 3 2 1	Température °C		
	<b>GÂTEAUX</b>						
	Pétris/levés	2	150-175	2 (1 et 3)*	150-175	45 ~ 60	Dans un moule à gâteau
	Pâte à sablés	2	150-175	2 (1 et 3)*	150-175	20 ~ 30	Dans un moule à gâteau
	Gâteau au fromage blanc	1	150-175	2	150	60 ~ 80	Dans un moule à gâteau
	Gâteau aux pommes	1	175-200	2 (1 et 3)*	150-175	40 ~ 60	Dans un moule à gâteau
	Strudel	2	175	2	150	60 ~ 80	
	Tarte à la confiture	2	175	2 (1 et 3)*	150-175	30 ~ 40	
	Cake aux fruits	1	175	1	150-175	45 ~ 60	Dans un moule à pain
	Génoise	1	175	2 (1 et 3)*	150-175	30 ~ 40	Dans un moule à gâteau
	Christmas cake	1	150-175	1	150-175	40 ~ 60	Dans un moule à gâteau
	Gâteau aux prunes	1	150-175	1	150-175	50 ~ 60	Dans un moule à pain
	Petits gâteaux	2	175	2 (1 et 3)*	150-175	25 ~ 35	Sur plaque de cuisson
	Biscuits	2	150-175	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	175-200	2 (1 et 3)*	175-200	12 ~ 20	Sur plaque de cuisson
	Pâtisserie : Choux	2	7	2 (1 et 3)*	175-200	15 ~ 25	Sur plaque de cuisson
	<b>PAIN ET PIZZA</b>						
1000	Pain blanc	1	175-200	2	175-200	40 ~ 60	1-2 pains
500	Pain de seigle	1	175-200	1	175-200	30 ~ 45	Moule à pain
500	Petits pains	2	200	2 (1 et 3)*	175	20 ~ 35	6-8 pains
250	Pizza	1	200-220	2 (1 et 3)*	175-200	15 ~ 30	Dans un moule
	<b>FLANS</b>						
	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)*	175-200	35 ~ 45	Dans un plat
	Lasagne	2	175-200	2	175-200	45 ~ 60	Dans un plat
	Cannelloni	2	200	2	175	40 ~ 55	Dans un plat

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

Pour améliorer le brunissage pendant la cuisson en plusieurs niveaux en même temps, nous vous conseillons de inverser le niveau de votre plat pendant les dernières 10-15 minutes.


## Cuisson viandes

Poids (en gr.)	Préparations	Niveau  4 3 2 1	Température (°C)	Temps de cuisson  en minutes	NOTES
1000	Bœuf	2	190	50 ~ 70	Sur grille et lèche-frite
1200	Porc	2	180	100 ~ 130	Sur grille et lèche-frite
1000	Veau	2	190	90 ~ 120	Sur grille et lèche-frite
	Rosbeef:				
1500	- saignant	2	210	25 ~ 30	Sur grille et lèche-frite
1500	- à point	2	210	30 ~ 40	Sur grille et lèche-frite
1500	- bien cuit	2	210	35 ~ 45	Sur grille et lèche-frite
2000	Épaule de porc	2	180	120 ~ 150	Avec la couenne - sur lèche-frite
1200	Jarret de porc	2	180	100 ~ 120	2 pièces sur lèche-frite
1200	Agneau	2	190	110 ~ 130	Gigot sur lèche-frite
1000	Poulet	2	190	60 ~ 80	Entier sur lèche-frite
4000	Dinde	1	180	210 ~ 240	Entière sur lèche-frite
1500	Canard	2	175	120 ~ 150	Entier sur lèche-frite
3000	Oie	1	175	150 ~ 200	Entière sur lèche-frite
1200	Lapin	2	190	60 ~ 80	Ragoût - plat en terre sur grille
1500	Lièvre	2	190	150 ~ 200	Ragoût - plat en terre sur grille
800	Faisan	2	190	90 ~ 120	Entier - plat en terre sur grille

**i** Les temps de cuisson indiqués ne comprennent pas le préchauffage. Un court préchauffage (à peu près 10 minutes) est nécessaire avant toutes les cuissons.

## La cuisson au grill

Fonctions n.3 "Grand Grill"  ou n.4 "Grill"   (sans utiliser le tournebroche)

Préparations	Quantité		Grill		Temps cuisson 	
	Morceaux	Gr.	Niveau	Température °C	Dessus	Dessous
Filet	4	800	3	250	12 ~ 15	12 ~ 14
Beefsteaks	4	600	3	250	10 ~ 12	6 ~ 8
Saucisses	8	—	3	250	12 ~ 15	10 ~ 12
Côtes de porc	4	600	3	250	12 ~ 16	12 ~ 14
Poulet (coupé en deux)	2	1000	3	250	30 ~ 35	25 ~ 30
Brochettes	4	—	3	250	10 ~ 15	10 ~ 12
Poulet (Blancs)	4	400	3	250	12 ~ 15	12 ~ 14
Hamburger	6	600	3	250	10 ~ 15	8 ~ 10
Poisson (Filets)	4	400	3	250	12 ~ 14	10 ~ 12
Sandwiches	4-6	—	3	250	5 ~ 7	—
Toast	4-6	—	3	250	2~4	2 ~ 3





## La cuisson au grill turbo



Sélectionnez au maximum une température de 200°C.

Préparations	Poids (en gr.)	Grillade ventilée		Temps cuisson	
		Niveau	Température °C	Dessous	Dessus
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 lé gumes	—	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


## La cuisson au grill avec tournebroche


Préparations	Quantité Gr.	Niveau 	Température °C	Temps de cuisson (minutes) 
Poulet	1000	2	200	50/60
Rotis	800	2	200	50/60

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.

**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 les guides de cuissons. Seule votre expérience vous permettra de trouver le réglage convenant le mieux à vos habitudes culinaires.**

## Entretien et nettoyage

 **Avant chaque opération de nettoyage, débranchez l'appareil.**

 **N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four.**

### Bandeau de commandes

Utilisez une éponge humide additionnée d'eau savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.

### Nettoyage du four à émail pyrolytique

#### Principe

Les parois sont en émail spécial résistant aux hautes températures, d'aspect brillant et lisse au toucher. La température du four portée à 500°C environ entraîne la carbonisation de toutes les salissures (projections grasses, sucres, oeufs, pâtes,...).

Après un certain nombre de cuissons, un message apparaît dans la fenêtre d'affichage pour vous rappeler qu'un cycle de nettoyage pyrolytique doit être activé. Le message "Pyro" s'affiche pendant 15 secondes et un signal sonore retentit au début et à la fin de ce délai d'affichage.

Sélectionnez un des cycles de nettoyage pyrolytique en fonction du degré de salissure du four.

Ce message de rappel s'affiche à chaque mise à l'arrêt de l'appareil jusqu'à ce qu'un cycle de nettoyage pyrolytique soit effectué.

### La sécurité

Pour votre sécurité, en cycle pyrolyse, un système de verrouillage condamne automatiquement la porte dès que la température du four avoisine 300°C. A partir de 300°C, la porte reste verrouillée même si le cycle de pyrolyse est stoppé (panne de secteur ou arrêt volontaire). **Il faut attendre que le four refroidisse pour déverrouiller la porte.** Pendant le cycle de nettoyage, un ventilateur de refroidissement fonctionne. La ventilation est maintenue après l'opération de nettoyage tant que le four n'est pas suffisamment refroidi.

**Le cycle s'effectue uniquement sous le contrôle du programmeur électronique.**

**Si le four a été encastré sous une table de cuisson, lors du cycle de nettoyage par pyrolyse, n'utilisez pas les zones de cuisson de la table de cuisson.**

## Entretien régulier

Après chaque cuisson salissante, pensez à retirer les projections avec une éponge.

## Entretien périodique

Si votre four est peu sale (par exemple, après une ou deux cuissons seulement), utilisez la position Pyrolyse 1 (**PI**). Après un cycle de nettoyage par pyrolyse, passez une éponge humide dans le four froid pour enlever les résidus blanchâtres. N'hésitez pas à nettoyer votre four aussi souvent que cela est nécessaire. Pour un nettoyage par pyrolyse renforcée, utilisez la position Pyrolyse 2 (**P 2**). Vous pouvez effectuer le nettoyage par pyrolyse à la suite d'une cuisson pour bénéficier de la chaleur déjà accumulée dans le four. Le nettoyage par pyrolyse immobilise l'utilisation de votre appareil pendant 2 h à 3 h environ :

Pyrolyse 1 = 2 h ,

Pyrolyse 2 = 2 h 30 minutes

## Comment procéder?

1. Retirez tous les accessoires de four, qui supporteraient mal la température élevée pendant le cycle de nettoyage pyrolyse et risqueraient d'endommager votre four.
2. Enlevez l'excédent de salissures (débordements, graisse) qui entraîneraient un dégagement de fumée trop important.
3. Fermez la porte.


## Départ immédiat





**La porte du four est chaude pendant le cycle de nettoyage par pyrolyse, éloignez les jeunes enfants.**




**Si le four a été encastré sous une la table de cuisson, lors du cycle de nettoyage par pyrolyse, n'utilisez pas les zones de cuisson de la table de cuisson.**

1. Appuyez sur la touche **"Marche/Arrêt"**  pour allumer le four.

2. Appuyez sur la commande des fonctions de cuisson  et sélectionnez la fonction **"Pyrolyse"**.

Le symbole , l'indication **"Pyro"** et **"P1"** (Pyrolyse 1 - durée: 2 h) s'affichent (Fig. 18).

3. En même temps, le symbole indiquant les grilles  et l'indication **"Pyro"** clignotent sur l'écran et un signal sonore retentit (Fig. 19).



**Avant d'activer la fonction pyrolytique, enlevez tous les accessoires de four (suivez les instructions dans le paragraphe précédent).**

Si le four est très sale, nous vous recommandons d'augmenter la durée du cycle de nettoyage et de sélectionner la position Pyrolyse 2 (P 2 - durée: 2 h 30').



Le temps de cycle pyrolytique ne peut être changé.

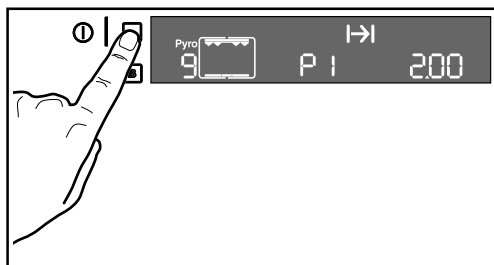


Fig. 18

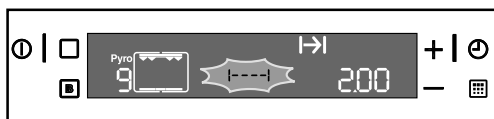


Fig. 19

4. Pendant que le symbole ► clignote, appuyez sur les commandes „—” ou „+” pour sélectionner la position **Pyrolyse 1 (P 1)** ou **Pyrolyse 2 (P 2)** (Fig. 20).

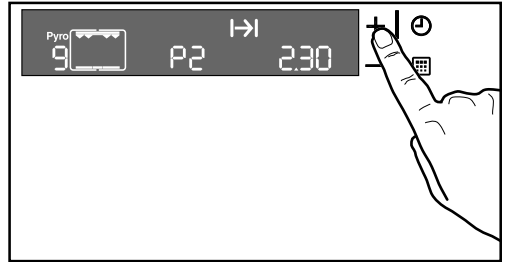



Fig. 20

5. Lorsque vous avez choisi la fonction pyrolytique désirée, l'indication "**Pyro**" clignote sur l'écran en attendant la confirmation de commencer le cycle de nettoyage pyrolytique.

6. Pour confirmer la position Pyrolyse que vous désirez, appuyez sur la commande , l'indication "**Pyro**" devient fixe, l'éclairage du four s'éteint et le cycle de nettoyage démarre (Fig. 21).

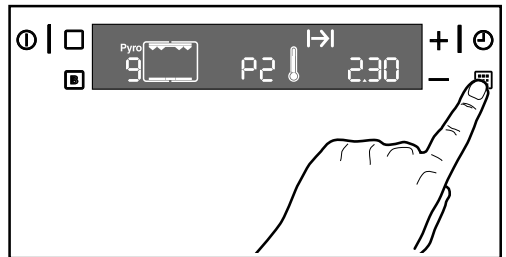



Fig. 21

7. Lorsque la température du four atteint 300°C, le verrouillage de la porte est activé et le symbole correspondant  s'affiche (Fig. 22).

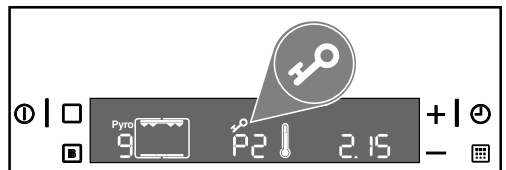





Fig. 22

8. Au terme du cycle de nettoyage pyrolytique, le four s'arrête automatiquement et l'heure du jour s'affiche. Le symbole de verrouillage de la porte  s'affiche toujours.

Lorsque le four s'est refroidit, un signal sonore retentit et la porte se déverrouille.






9. Pour arrêter le cycle de nettoyage pyrolytique à tout moment, appuyez sur la touche "**Marche/Arrêt**" .





**REMARQUE:** L'indication du temps comprend le temps de refroidissement.

-  Si vous sélectionnez une fonction de cuisson, pendant que la fonction pyrolytique est activée, le cycle de nettoyage est interrompu. Si le verrouillage de la porte est activé, il est impossible de sélectionner une fonction de cuisson quelconque jusqu'à ce que la porte se déverrouille.

## Programmation du nettoyage pyrolytique (départ différé, arrêt automatique)

Si vous le désirez, vous pouvez programmer l'heure de début et de fin du cycle de nettoyage pyrolytique.

1. Appuyez sur la touche "**Marche/Arrêt**"  pour allumer le four.
2. Appuyez sur la commande des fonctions de cuisson  et sélectionnez la fonction "**Pyrolyse**".  
Le symbole , l'indication "**Pyro**" et "**P1**" (Pyrolyse 1 - durée: 2 h) s'affichent .
3. En même temps, le symbole indiquant les grilles  et l'indication "**Pyro**" clignotent sur l'écran et un signal sonore retentit. Avant d'activer la fonction pyrolytique, enlevez tous les accessoires de four (suivez les instructions au-dessus).
4. Pendant que le symbole  clignote, appuyez sur les commandes „**—**” ou „**+**” pour sélectionner la position **Pyrolyse 1 (P 1)** ou **Pyrolyse 2 (P 2)**.

5. Lorsque vous avez choisi la fonction pyrolytique désirée, l'indication "**Pyro**" clignote sur l'écran en attendant la confirmation de commencer le cycle de nettoyage pyrolytique.
  6. À ce moment là, appuyez sur sur la commande  jusqu'à sélectionner la fonction "Fin de cuisson" (Fig. 23). L'indication du temps s'affiche, le voyant ► clignote.
  7. Pendant ce temps, appuyez sur les commandes „-” ou „+” pour sélectionner l'heure de fin du cycle pyrolytique.
  8. Après avoir sélectionné l'heure de fin, le programme s'active, l'indication "**Pyro**" devient fixe et l'éclairage du four s'éteint.
  9. Le cycle de nettoyage pyrolytique s'active selon le temps choisi.
  10. Après un moment, le verrouillage de la porte s'active et le symbole correspondant  est affiché.
  11. Au terme du cycle de nettoyage pyrolytique, le four s'arrête automatiquement et l'heure du jour s'affiche. Le symbole de verrouillage de la porte  s'affiche toujours.
- Lorsque le four s'est refroidit, un signal sonore retentit et la porte se déverrouille.
12. Pour arrêter le cycle de nettoyage pyrolytique à tout moment, appuyez sur la touche "**Marche/Arrêt**" .

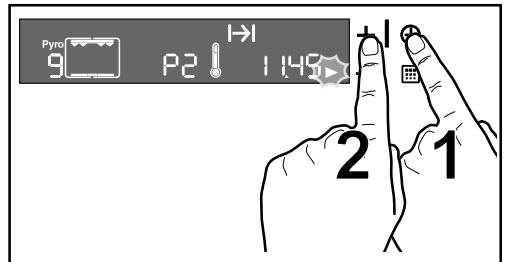



Fig. 23

## Porte vitrée du four


Les vitres intérieures de la porte du four sont amovibles pour le nettoyage.


 **N'essayez pas d'extraire les panneaux interne tous en même temps.**

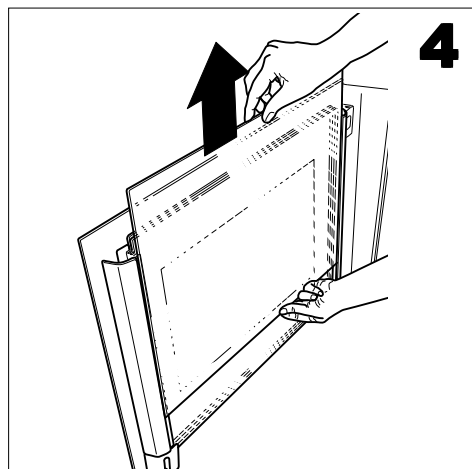
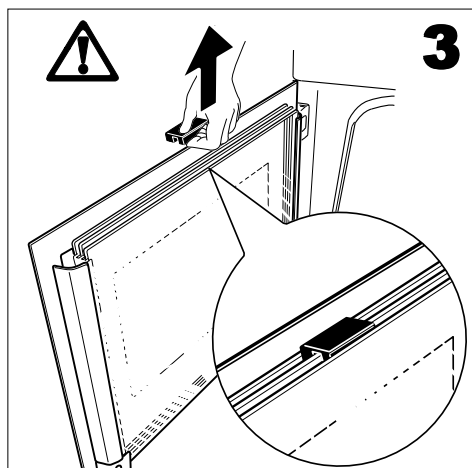
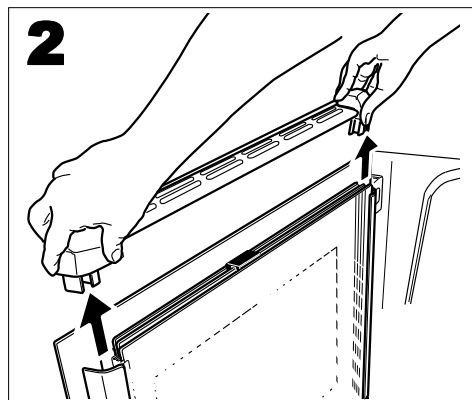
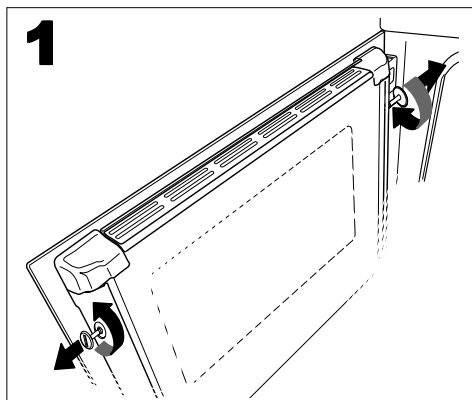
 **Si le panneau en verre de la porte présente des éclats ou des rayures profondes, le verre est fragilisé et doit être remplacé pour éviter qu'il ne se brise. Prenez conseil auprès de votre Service Après-vente.**

## Nettoyer les vitres de la porte

Lavez-les à l'eau savonneuse tiède et un linge doux, en prenant soin de bien les rincer et de les essuyer.

 N'utilisez pas de produits abrasifs car ils peuvent endommager la surface résistante à la chaleur des panneaux de verre internes.

 **NE nettoyez PAS la porte du four tant que les panneaux en verre sont encore chauds. Si vous n'observez pas cette précaution, le verre risque de se briser.**






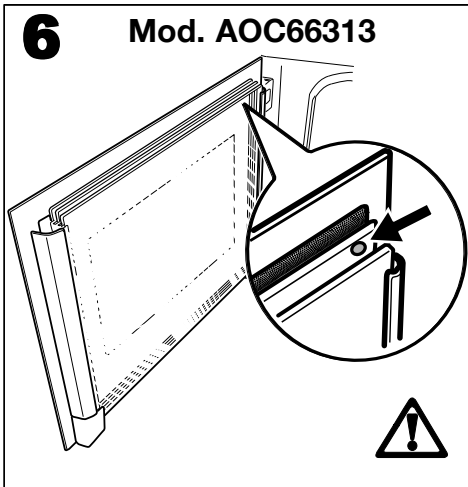
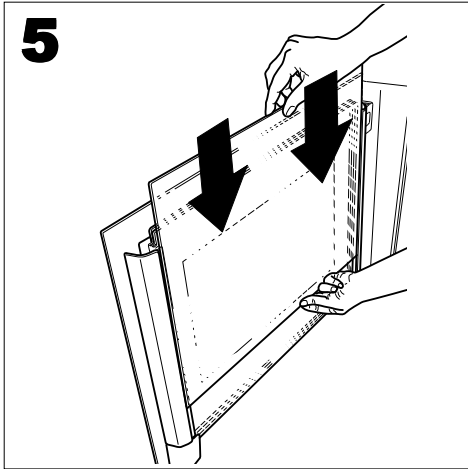
Les trois panneaux de verre placés au milieu sont des verres spéciaux traités pour résister à la chaleur. Un panneau est marqué d'un petit pois, un autre d'une bande noire, le dernier n'est pas marqué.

**i** Pendant le remontage des panneaux, il est important que vous les remettiez dans leur position initiale.

**Pour vérifier si l'opération a été exécutée correctement (Fig. 6 pour le modèle AOC66313, Fig. 7 pour le modèle AOC66314):**

 lorsque vous insérez les trois panneaux de verre internes, assurez-vous que:

- la surface portant la bande doit être orientée vers l'intérieur du four, de manière à ce que vous perceviez la légère rugosité de la sérigraphie lorsque vous touchez la surface en vue;
- le petit pois est positionné vers le côté droit et dans la partie haute du panneau.



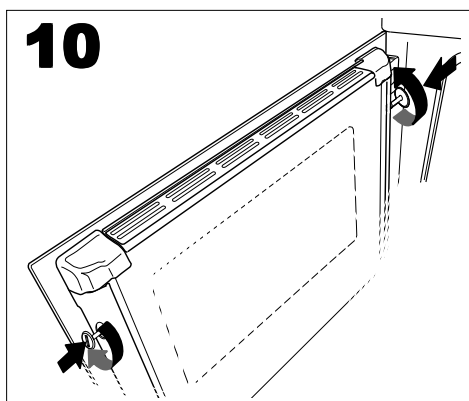
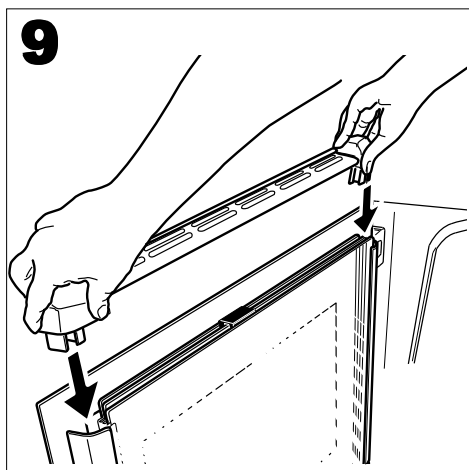
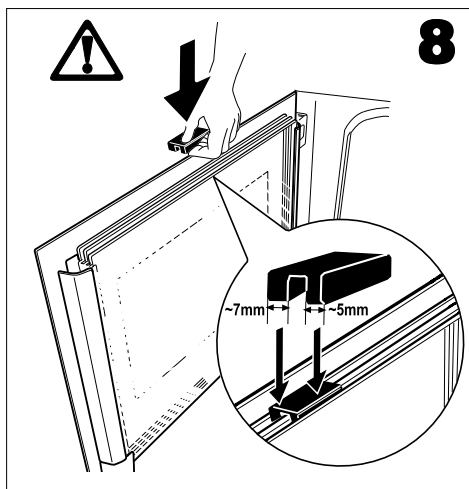
**i** Le sens d'ouverture de la porte de ce four ne peut pas être changé.

### 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 bandeau de commande de votre four.



## Remplacement de la lampe du four

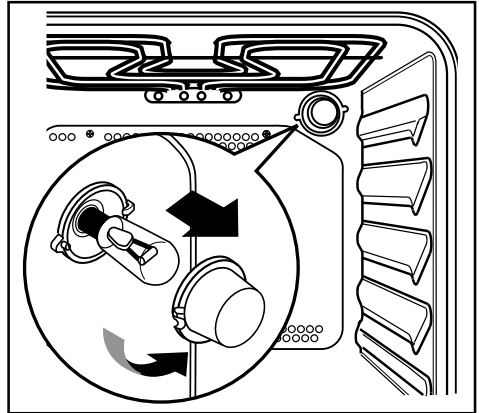


**Débranchez l'appareil de l'alimentation, avant de remplacer l'ampoule.**

Dévissez le globe puis l'ampoule (Fig. 24) et remplacez-la par un modèle identique apte à supporter des hautes températures (300°C) et ayant les caractéristiques suivantes :

- Tension: 230 V ~ 50 Hz
- Puissance : 40 W
- Culot : E 14.

Revissez le globe.



**Fig. 24**

## En cas d'anomalie de fonctionnement

Nous vous recommandons vivement de faire les vérifications suivantes sur votre appareil avant d'appeler un technicien du Service Après-Vente. Il se peut que le problème soit simple et que vous puissiez le résoudre vous-même.

Symptômes	Solutions
<ul style="list-style-type: none"> <li>Les résultats de cuisson au four ne sont pas satisfaisants.</li> </ul>	<p><b>Vérifiez que:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>la durée et la température de préchauffage sont correctes (voir chapitre "Guides des cuissons").</li> <li>la température sélectionnée est adaptée.</li> <li>la durée de cuisson est adaptée.</li> <li>la grille ou la lèchefrite est bien positionnée dans le four.</li> <li>le récipient de cuisson est bien adapté.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Le four fume.</li> </ul>	<p><b>Vérifiez que:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>le four ne nécessite pas de nettoyage.</li> <li>la préparation ne déborde pas.</li> <li>il n'y a pas de projections excessives de graisse/jus de cuisson sur les parois du four.</li> <li>le réglage de la température est adaptée, plus particulièrement pour la cuisson des viandes (voir chapitre "Guides des cuissons").</li> </ul> <p>Il est normale que le four fume lors de la première utilisation (voir chapitre "Conseils avant la première utilisation").</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Le four ne chauffe pas.</li> </ul>	<p><b>Vérifiez que:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>l'heure est réglée (voir chapitre "Pour régler l'heure du jour").</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Le four ne s'allume pas.</li> </ul>	<p><b>Vérifiez que:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>les fusibles sont en bon état.</li> <li>l'appareil est correctement branché.</li> <li>il n'y a pas de coupure de courant.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Le programmeur affiche "12.00".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réglez l'heure (voir chapitre "Pour régler l'heure du jour").</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Le code erreur <b>F...</b> apparaît sur l'écran d'affichage du programmeur.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Prenez note de ce code d'erreur et contactez le service après vente de votre magasin vendeur.</li> </ul>

Si après avoir vérifié ces différents points l'anomalie persiste, contactez le service après vente de votre magasin vendeur.

## A l'attention de l'installateur



### Consignes de sécurité

- 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.
- Il est opportun que l'appareil soit installé à une certaine distance de réfrigérateurs ou de congélateurs car la chaleur émise par le four pourrait nuire au bon fonctionnement de ces appareils.

### Raccordement électrique

Vérifiez :

- que la puissance de l'installation est suffisante,
- que les lignes d'alimentation sont en bon état,
- que le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation,
- que l'installation fixe comporte un dispositif possédant des contacts à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

L'installation et l'entretien doivent être effectués par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur : NF C 15-100 - installations électriques à basse tension.



**Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents ou d'incidents provoqués par une mise à la terre inexistante ou défectueuse.**

## Caractéristiques techniques

Raccordement électrique 230 ~ V 50 Hz

Puissance électrique 2,70 kW

### Four électrique

Elément sole 1,00 kW

Elément voûte 0,80 kW

Position "Cuisson traditionnelle" 1,80 kW

Position "Cuisson 2 niveaux" 1,85 kW

Puissance du grilloir

(position "Gril avec tournebroche") 1,65 kW

(position "Grand gril") 2,45 kW

(position "Gril turbo") 1,70 kW

Position "Maintien au chaud" 1,80 kW

Chauffage Rapide 2,71 kW

Eclairage de four 0,040 kW

Puissance du moteur

de tournebroche 0,004 kW

Nettoyage pyrolyse 2,45 kW

Moteur de turbine du four 0,025 kW

Moteur de ventilateur

de refroidissement 0,025 kW

Nettoyage Email pyrolytique

### Accessoires

2 grilles support

1 plateau multi usages

1 lèchefrite

1 tournebroche

### Programmateurs électronique

### Dimensions

#### COTES D'ENCASTREMENT

Hauteur sous plan : 593 mm

en colonne : 580 mm

Largeur 560 mm ÷ 570 mm

Profondeur 550 mm

#### INTÉRIEUR DU FOUR

Hauteur 335 mm

Largeur 405 mm

Profondeur 400 mm

Volume utile 56 litres

# Raccordement électrique

Avant de procéder au branchement vérifiez que :

- la puissance de l'installation est suffisante,
- les lignes d'alimentation sont en bon état,
- le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation en vigueur,
- l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Votre four est livré avec un câble d'alimentation, section 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>.



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



## Comment procéder ?

1. Montez une prise normalisée, pour la charge indiquée sur la plaque signalétique. Le câble est muni de trois conducteurs. Celui de mise à la terre est repéré jaune/vert.
2. La fiche doit être reliée à une prise de courant appropriée.



**Le câble d'alimentation sera positionné de façon à ce qu'en aucun point sa température n'excède 50°C à la température ambiante.**

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

## Remarque :

Contrôlez sur la plaque signalétique la valeur de la puissance totale de raccordement pour établir la puissance du fusible.

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-verte ne doit pas être coupé par l'interrupteur.

Le câble d'alimentation sera positionné de façon à ce qu'en aucun point sa température n'excède 50°C à la température ambiante.



## Important :


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.

Quel que soit le mode de raccordement, l'appareil doit être relié à la terre conformément aux règlements en vigueur.

## Remplacement de câble d'alimentation

Si le câble de raccordement doit être remplacé, commandez-le auprès de votre magasin vendeur et faites-le remplacer par un électricien qualifié. Utilisez exclusivement des câbles H07RN-F, ou H05 RN-F, ou H05 RR-F, ou H05 VV-F, ou H05V2V2-F (T90), ou H05BB-F.

👉 Comment procéder ?

1. Dévissez et enlevez le capot de protection situé à l'arrière de l'appareil.
2. Déconnectez le câble de la plaque à bornes (Fig. 25) positionnée sur la partie postérieure du four, et remplacez-le avec une des types mentionnés dessus.
  - Le conducteur de mise à la terre doit être relié à la borne .
  - La longueur du conducteur de terre sera supérieure de 2 cm à celle des conducteurs de phase.
3. Immobilisez-le à l'aide du serre-câble.
4. Remontez et vissez le capot de protection situé à l'arrière de l'appareil.
5. Montez une fiche normalisée, pour la charge indiquée sur la plaque signalétique. Le câble est muni de trois conducteurs. Celui de mise à la terre est repère jaune/vert.
6. La fiche doit être reliée à une prise de courant appropriée.
7. Après le branchement, les éléments chauffants seront essayés en les faisant fonctionner pendant 3 mm env.
  - Les câbles doivent être d'une section adaptée à la puissance de l'appareil et capables de supporter la température de fonctionnement.

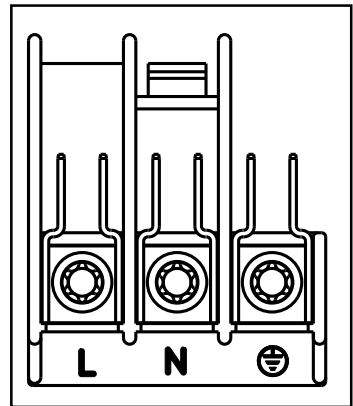


Fig. 25

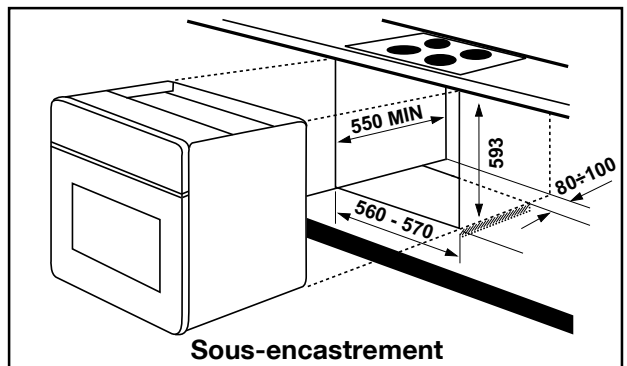
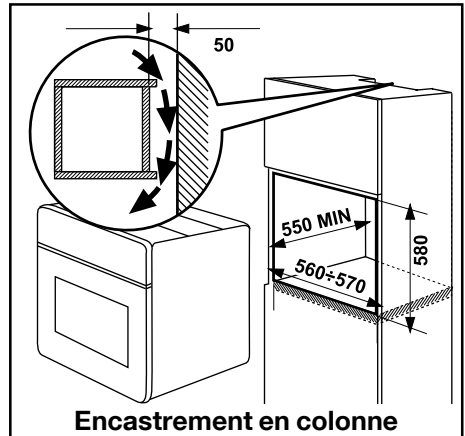
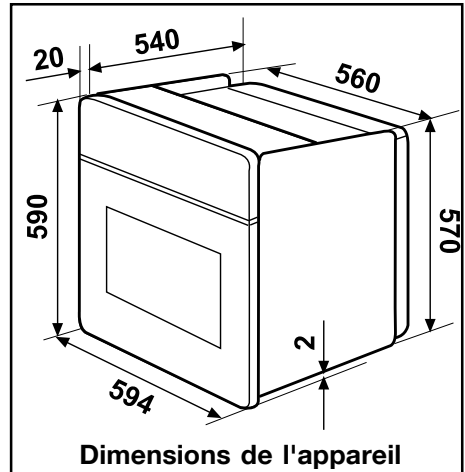


# Installation de l'appareil

## Mise en place de l'appareil

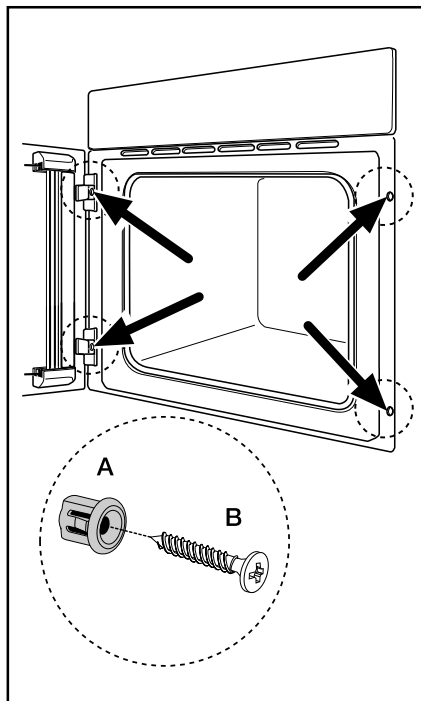


Les instructions suivantes sont destinées à l'installateur qualifié pour lui permettre d'exécuter les opérations d'installation et de branchement de la meilleure façon, tout en respectant la législation et les normes en vigueur. Le montage sur le meuble et l'installation électrique doivent être effectués uniquement par des techniciens spécialisés et agréés.



## Fixation dans le meuble

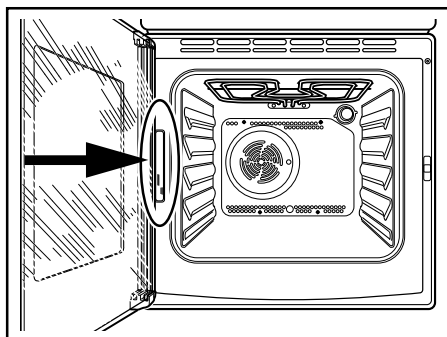
1. Placer l'appareil dans la niche de meuble.
2. Ouvrir la porte du four.
3. Fixer le four à l'élément en plaçant les quatre supports "A" fournis avec l'appareil et qui s'encastrent exactement dans les orifices du châssis, puis insérer quatre vis en bois ("B").



## Plaque signalétique

En appelant un Service Après Vente, indiquez-lui le modèle, le numéro de produit et le numéro de série de l'appareil. Ces indications figurent sur la plaque signalétique située sur votre appareil.

La plaque est située sur la façade de l'appareil.



# Garantie/service-clientèle

## 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 oeuvre 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.

A bientôt !

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).

**Info Conso**

 **Electrolux**



**BP 50142 – 60307 SENLIS CEDEX**

**Tél. : 08 90 71 03 44 (0,15 € TTC/mn)**

**Fax : 03 44 62 21 54**

**E-MAIL : [info.conso@electrolux.fr](mailto:info.conso@electrolux.fr)**

Permanence téléphonique du lundi au vendredi

**Pour toute question technique :**

**Centre Contact Consommateurs**

**BP 20139 – 60307 SENLIS CEDEX**

**Tél. : 08 92 68 24 33 (0,34 € TTC/mn)**

**E-MAIL : [ehp.consommateur@electrolux.fr](mailto:ehp.consommateur@electrolux.fr)**

Permanence téléphonique du lundi au vendredi

## 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	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 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
Lietuva	+370 5 2780609	Ozo 10A, LT 08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberiniho 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	Tarlıbaşı caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"





[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)

[www.electrolux.fr](http://www.electrolux.fr)

[www.electroluxarthurmartin.fr](http://www.electroluxarthurmartin.fr)