

Notice d'utilisation

Four
FE 0320

ARTHUR MARTIN
 **Electrolux**

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez témoignée en choisissant :



Nous savons que vous attendez de cet appareil qu'il vous apporte pleinement satisfaction en termes d'efficacité, fiabilité, facilité d'utilisation.

C'est en fonction de ces exigences qu'il a été conçu avec le plus grand soin, la plus grande attention, afin que vous lui reconnaissiez ces qualités pendant de nombreuses années.

Son utilisation est très simple. Cependant, nous vous recommandons de lire attentivement cette notice. Bien connaître votre nouvel appareil, c'est non seulement éviter au départ une erreur de manipulation susceptible de l'endommager, mais c'est aussi vous familiariser avec toutes les possibilités qu'il vous offre.

Nous souhaitons que la satisfaction que vous aurez dans son utilisation vous amène à nous choisir pour d'autres appareils de notre marque.

A bientôt et encore merci.

Table des matières

A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR

Consignes de Sécurité	4
VOTRE FOUR A ENCASTRER	5
L'INTERIEUR DU FOUR	6
Les accessoires du four	7
Les gradins	7
LE PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE	8
CONSEILS AVANT LA PREMIERE UTILISATION	9
LES COMMANDES DE FOUR	10
LES DIFFERENTES POSITIONS DE CUISSON	11
La cuisson traditionnelle	12
La cuisson au maxi gril et au gril	13
La cuisson au tournebroche	14
La cuisson des viandes	15
La cuisson au turbo gril	16
La cuisson ventilée sur un ou deux niveaux	17
CONSEILS D'UTILISATION	19
GUIDES DES CUISSONS	20
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	22
EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT	23
CONDITIONS DE GARANTIE	24
SERVICE APRES-VENTE	24

A L'ATTENTION DE L'INSTALLATEUR

INSTALLATION	26
Spécifications techniques	26
Mise en place de l'appareil	27
Raccordement électrique	28
REPLACEMENT DE L'AMPOULE D'ECLAIRAGE	29

Comment utiliser votre notice ?

Les symboles suivants vous guideront tout au long de l'utilisation de votre notice :



Instructions de sécurité

1.2.3

Description d'opérations étape par étape



Conseils et recommandations



Informations sur l'environnement



Consignes de Sécurité

Lisez attentivement votre notice d'utilisation et conservez-la : elle a été rédigée pour vous permettre d'utiliser votre four dans les meilleures conditions. Suivez notamment les conseils de sécurité qui sont symbolisés par . Votre appareil a été conçu pour un usage culinaire uniquement, à l'exclusion d'autres fins. Il est conforme aux prescriptions de sécurité et aux normes de qualité internationales. Les mesures de sécurité existantes n'excluent pas les risques d'accident.

Sécurité électrique

Le raccordement au réseau électrique doit être exclusivement réalisé par des spécialistes.

Si votre four présente un quelconque défaut, nous vous recommandons de ne pas l'utiliser. Débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du four.

En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez-vous d'abord au chapitre "**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 l'**Assistance Technique Consommateurs** qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après-Vente. Indiquez la référence commerciale et le numéro de série de votre appareil qui figurent sur la plaque signalétique. N'essayez pas de réparer votre appareil vous-même, ceci pourrait être la cause d'incidents.

En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du Service Après-Vente les pièces de rechange certifiées Constructeur.



Sécurité enfant

La façade de votre four est chaude pendant l'utilisation, éloignez les jeunes enfants.

Pour cet appareil, nous vous proposons un **kit porte froide** disponible en option auprès de votre revendeur (voir Chapitre "Spécifications techniques").

Assurez-vous que les enfants ne manipulent pas les commandes du four.

Sur la porte ouverte de votre four :

- ne posez pas de charge lourde,
- assurez-vous qu'un enfant ne puisse **ni monter, ni s'asseoir**.

Utilisation

En enfournant ou en sortant vos plats du four, prenez la précaution de ne pas vous approcher des éléments chauffants supérieurs et utilisez des gants thermiques de cuisine.

Ne placez jamais de papier d'aluminium directement en contact avec la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail.

Ne portez jamais votre four par la poignée de porte, utilisez les poignées latérales.

Les parois adjacentes au four doivent être, soit en une matière résistant à la chaleur, soit revêtues d'une telle matière.

Pour éviter d'endommager les commandes de votre appareil, ne laissez pas la porte ouverte lorsqu'il est en fonctionnement ou encore chaud.

Si vous utilisez un appareil électrique à fil à proximité de votre four (par exemple un batteur électrique) assurez-vous que le fil de celui-ci ne risque pas de toucher une surface très chaude qui serait susceptible de le faire fondre, ou bien que son fil ne risque pas d'être coincé dans la porte du four.

En plus des accessoires fournis avec votre four, nous vous conseillons de n'utiliser que des plats, des moules à gâteaux,... résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants). Après utilisation de votre four, assurez-vous que toutes les commandes se trouvent sur la position Arrêt.


Nettoyage

Avant de procéder au nettoyage manuel de votre four, vérifiez qu'aucun élément ne soit sous tension et que les parois intérieures soient suffisamment refroidies. Veillez à ce que le joint d'étanchéité et le cadre interne de porte du four soient toujours propres.

Les appareils à vapeur et à haute pression sont à proscrire pour le nettoyage de votre four (exigences relatives à la sécurité électrique).



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.

Si vous procédez à la mise au rebut de votre appareil, mettez hors d'usage ce qui pourrait représenter un danger : par exemple, coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil.

Avant d'utiliser votre appareil, veuillez lire toutes les instructions et conservez-les pour références ultérieures.

VOTRE FOUR A ENCASTRER

Vue générale

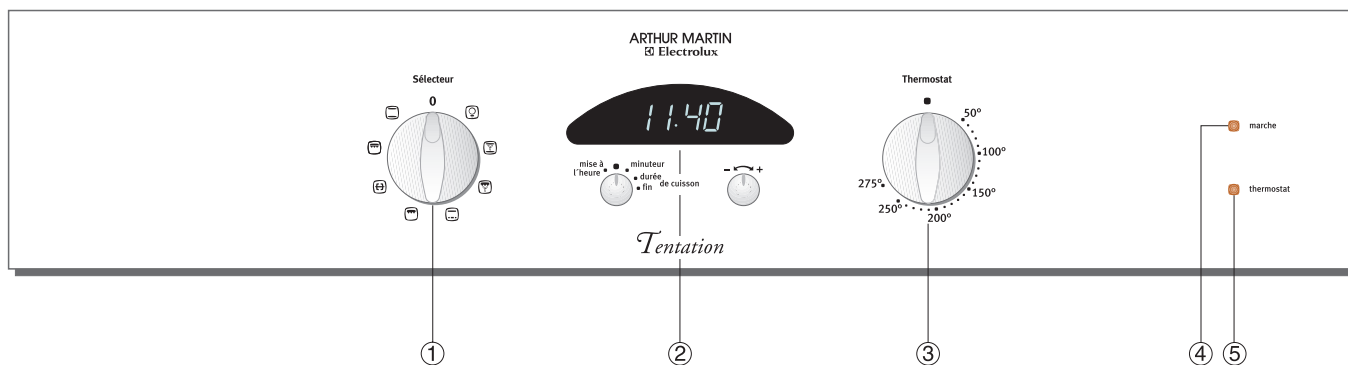


Bandeau de commandes avec sélecteur de fonctions, programmateur électronique et thermostat

Poignée de porte ergonomique

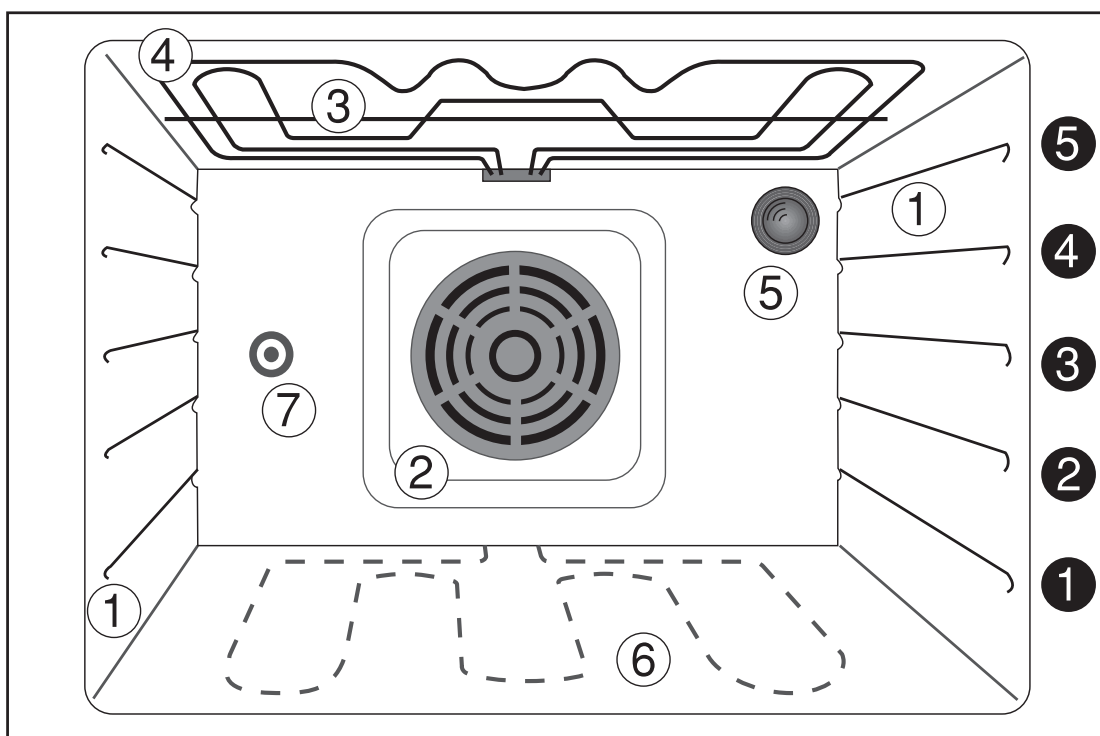
Porte plein verre avec grande visibilité

Bandeau de commandes



- ① Sélecteur de fonctions
- ② Programmateur électronique
- ③ Thermostat de four
- ④ Voyant de marche
- ⑤ Voyant de thermostat

L'INTERIEUR DU FOUR



- ① Gradins
- ② Turbine de ventilation
- ③ Gril
- ④ Élément chauffant supérieur
- ⑤ Eclairage du four
- ⑥ Élément chauffant inférieur situé sous la sole
- ⑦ Entraînement de la broche

① à ⑤ Niveaux de gradins

Les accessoires du four



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

Votre four est équipé de :

- 2 grilles support de plat
- 1 plateau multi-usages
- 1 tournebroche

La grille support de plat

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

Vous pouvez l'utiliser dans les deux sens de déhanchement pour ajuster la position de vos plats par rapport à la source de chaleur.

Pour les préparations très lourdes (plus de 4 kg), positionnez la grille support de plat, déhanchement vers le haut.

Le plateau multi-usages

Il s'utilise pour la cuisson ou le réchauffage de pizzas, de petits gâteaux individuels posés directement dessus.

Il s'utilise aussi pour recueillir le jus des grillades ou des cuissons au tournebroche.

Nous vous recommandons de glisser le plateau dans les gradins : les petits trous circulaires vers l'arrière (fond du four) et le plan incliné vers l'avant (côté porte de four).

Prenez la précaution de centrer vos plats sur la grille et de centrer le plateau multi-usages dans le four pour permettre une bonne circulation d'air et obtenir de bons résultats culinaires.

Le tournebroche

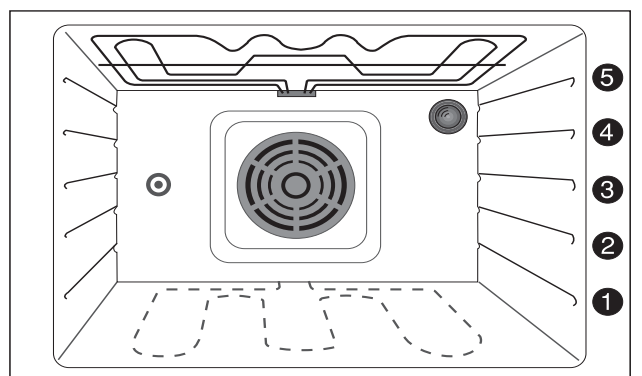
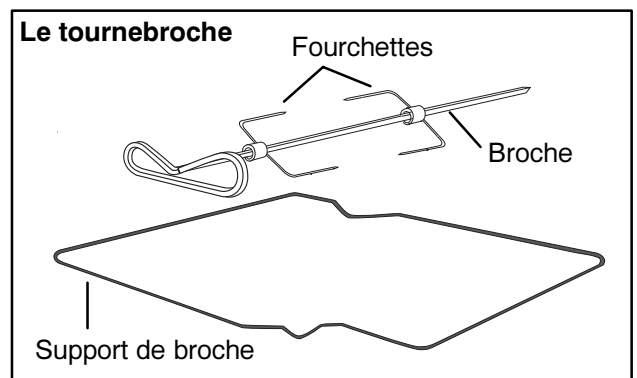
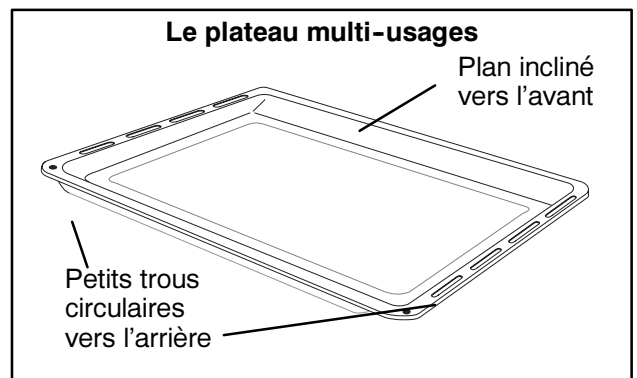
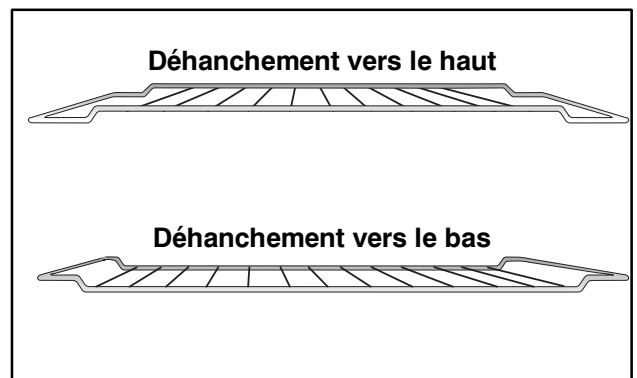
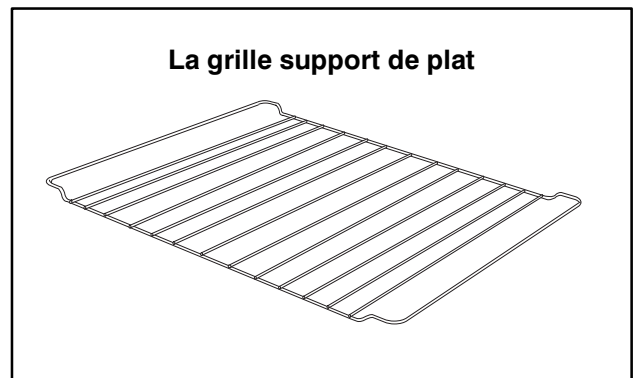
Il est composé de :

- 1 broche
- 2 fourchettes
- 1 support de broche

Les gradins

Votre four est équipé de 5 niveaux de gradins. Dans les guides des cuissons, ils sont numérotés de 1 à 5 (en partant du bas vers le haut).

Assurez-vous que les accessoires soient positionnés horizontalement dans le four.




LE PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE

Ce programmateur peut être utilisé comme un minuteur indépendant ou pour la programmation d'une cuisson.

La manette de gauche permet de sélectionner les fonctions du programmateur.

La manette de droite permet de régler le temps des fonctions du programmateur.


 Témoin d'affichage en mode cuisson

 Témoin de fonctionnement du minuteur

A
U
T
O Témoin de fonctionnement en mode automatique (s'allume dès qu'une durée de cuisson est programmée).



Mise à l'heure du programmateur

Après raccordement de votre four au réseau électrique ou après une coupure d'électricité, votre programmateur affiche "0.00".


1. Tournez la manette de gauche sur l'inscription **mise à l'heure** et maintenez la pression sur la manette.
2. Tournez la manette de droite pour afficher l'heure du jour. Relâchez la manette de gauche (le symbole  s'affiche).


Utilisation du minuteur : fonction "sablier"

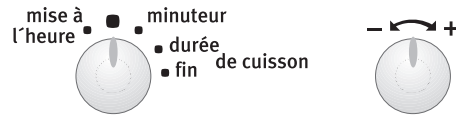
La fonction minuteur est indépendante du four et n'a aucun effet sur la mise en fonctionnement ou l'arrêt du four.

1. Positionnez la manette de gauche sur l'inscription "**minuteur**".
2. Tournez la manette de droite pour afficher la durée choisie (le symbole  s'affiche).
3. Positionnez la manette de gauche sur la position centrale , l'heure s'affiche à nouveau.

Si vous souhaitez voir le temps s'écouler, laissez la manette de gauche sur la position "**minuteur**".


Lorsque le temps choisi est écoulé, un signal sonore retentit pendant une minute et le symbole  clignote.




4. Si vous souhaitez arrêter la sonnerie, tournez la manette de droite vers le signe " - " :  disparaît.




Programmation semi-automatique d'une cuisson (Départ immédiat - Arrêt automatique)


1. Positionnez la manette de gauche sur l'inscription "**durée de cuisson**".
2. Tournez la manette de droite pour choisir la durée de cuisson, AUTO s'affiche.
3. Placez le sélecteur de fonctions puis le thermostat sur les positions désirées.


Lorsque le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore retentit pendant une minute environ, AUTO clignote et  disparaît. **Le four n'est plus en fonctionnement.** Cependant, votre mets continue de cuire avec la chaleur résiduelle.




4. Ramenez les commandes du four sur la position **Arrêt** (thermostat sur  puis sélecteur sur 0).
5. Positionnez la manette de gauche sur la position centrale  : la sonnerie s'arrête, AUTO disparaît, l'heure et  s'affichent.

Programmation automatique d'une cuisson (Départ différé - Arrêt automatique)

1. Positionnez la manette de gauche sur l'inscription "**durée de cuisson**".
2. Tournez la manette de droite pour choisir la **durée de cuisson** : AUTO s'affiche.
3. Positionnez la manette de gauche sur l'inscription "**fin de cuisson**".
4. Tournez la manette de droite pour régler l'**heure de fin de cuisson** :  disparaît.
5. Placez le sélecteur de fonctions puis le thermostat sur les positions choisies.

 s'affichera quand l'heure de début de cuisson sera atteinte.

Le temps de cuisson est écoulé : un signal sonore retentit pendant une minute environ, AUTO clignote et  disparaît. **Le four n'est plus en fonctionnement.** Cependant, votre mets continue de cuire avec la chaleur résiduelle.

6. Ramenez les commandes du four sur la position **Arrêt** (thermostat sur  puis sélecteur sur 0).
7. Positionnez la manette de gauche sur la position centrale  : la sonnerie s'arrête, AUTO disparaît, l'heure et  s'affichent.

CONSEILS AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Premier nettoyage


Enlevez les accessoires et lavez-les à l'eau savonneuse en prenant soin de bien les rincer et les essuyer.

Première utilisation



Avant la première utilisation de votre four 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.

Comment procéder ?

1. Enlevez tous les accessoires du four.
2. Retirez les étiquettes publicitaires et les autocollants qui pourraient se trouver sur la façade de votre appareil.
3. Mettez le programmateur à l'heure (voir Chapitre Programmateur).
4. Placez le sélecteur de fonctions sur la position  et le thermostat sur 275°C.
5. Faites chauffer pendant une heure afin d'éliminer l'odeur provenant du calorifuge.



Ces opérations peuvent s'effectuer sous le contrôle du programmateur.

Le mode, le temps et la température de cuisson indiqués dans les guides de cuissons sont adaptés à votre nouveau four. Pour obtenir de bons résultats culinaires, suivez ces indications.

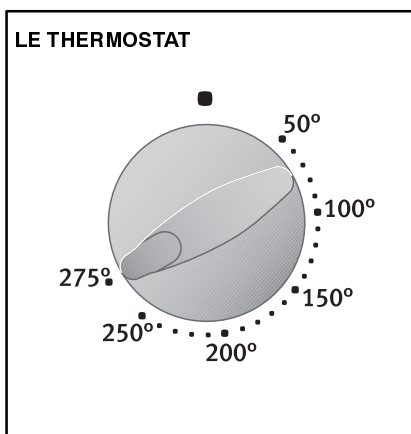
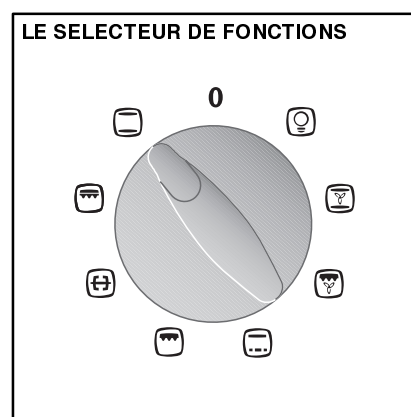
Le ventilateur de refroidissement

Un ventilateur de refroidissement permet de maintenir l'environnement du four (bandeau de commandes ...) à faible température. Il démarre et s'arrête automatiquement ; il est normal qu'il se mette en route avant le début d'une cuisson et que vous l'entendiez encore quelques instants après l'arrêt total de votre four.

Conseils d'utilisation

A la fin d'une cuisson, si vous laissez votre plat à l'intérieur du four, nous vous recommandons de placer le sélecteur de fonctions sur la position **Eclairage**  et le thermostat sur **Arrêt** .

Ainsi, le ventilateur de refroidissement continuera de fonctionner et permettra d'évacuer la vapeur accumulée dans l'enceinte et d'éviter toute condensation sur le bandeau de commandes ainsi que sur votre meuble.






LES COMMANDES DE FOUR




Le sélecteur de fonctions

Pour atteindre le mode de cuisson désiré, tournez la commande du sélecteur de fonctions :


1. dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour :

- La cuisson traditionnelle 
- La cuisson au maxi gril 
- La cuisson au tournebroche 
- La cuisson au gril 
- La cuisson des viandes 

2. dans le sens des aiguilles d'une montre pour :

- L'éclairage du four 
- La cuisson ventilée sur un ou deux niveaux 
- La cuisson au turbo gril 

Pour mettre le four en fonctionnement, choisir la position du sélecteur de fonctions puis la température appropriée à l'aide du thermostat.

Pour arrêter le four, ramener le thermostat sur  puis le sélecteur de fonctions sur **0**.

L'éclairage fonctionne dès que la commande du sélecteur de fonctions est tournée. Le four reste éclairé pendant que la cuisson s'effectue.

Le thermostat

Le réglage de la température s'effectue à l'aide du thermostat en tournant la commande dans le sens des aiguilles d'une montre. La température peut varier de 50°C à 275°C. Le thermostat régule la température du four.

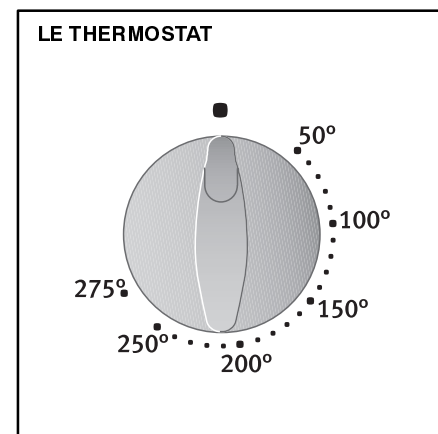
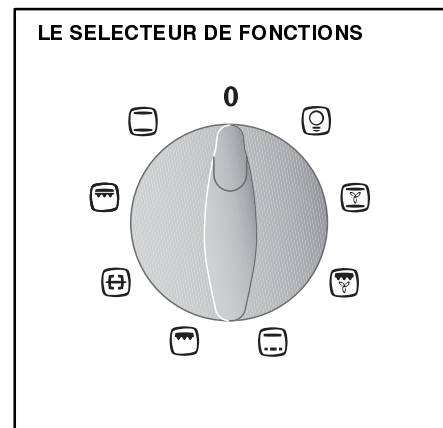
Les voyants


Marche

Le voyant s'allume dès la mise sous tension de l'appareil. Il s'éteint lorsque la commande du sélecteur de fonctions est sur la position **Arrêt (0)**.

Thermostat

Le voyant s'allume pendant le préchauffage du four et s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte. Il se rallume lors de la cuisson pour indiquer que la température de cuisson sélectionnée est maintenue.



Après utilisation de votre four, assurez-vous que les commandes se trouvent sur la position Arrêt (thermostat sur  et sélecteur de fonctions sur 0).

LES DIFFERENTES POSITIONS DE CUISSON

La cuisson traditionnelle

Elle convient à toutes les cuissons, tout spécialement de pâtisseries, de poissons, de terrines et de préparations à base de légumes. Elle peut convenir également à la décongélation de certains plats cuisinés et au réchauffage de vos plats préparés à l'avance.

La cuisson au maxi gril

Elle permet de griller les pièces de viandes épaisses ou de gratiner des plats déjà cuits et chauds.

La cuisson au tournebroche

Elle permet de cuire les poulets, les rôtis à la broche.

La cuisson au gril

Elle permet de griller les pièces de viandes peu épaisses ou de dorer les toasts.

La cuisson des viandes

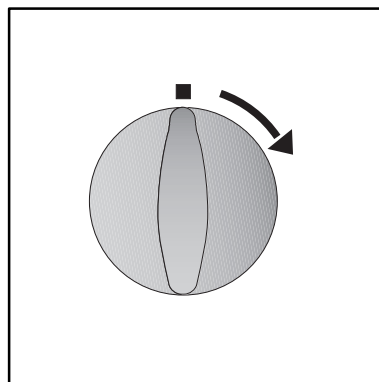
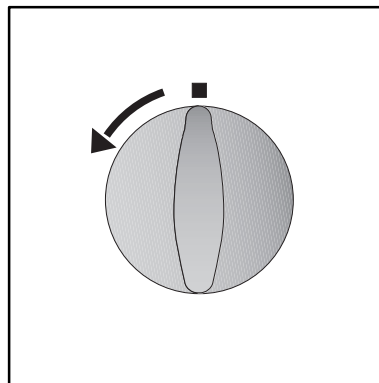
Elle est spécialement adaptée à la cuisson de rôtis et de volailles dans un plat.

La cuisson ventilée sur un ou deux niveaux

Elle permet de cuire simultanément sur plusieurs niveaux des préparations identiques ou de nature différentes. Elle convient à tous les types de préparations culinaires, même délicates.

La cuisson au turbo gril

Elle permet de griller les pièces de viandes épaisses ou certains poissons charnus et de réchauffer et gratiner les gratins froids préparés à l'avance.




La cuisson traditionnelle

Elle convient à toutes les cuissons, tout spécialement de pâtisseries, de poissons, de terrines et de préparations à base de légumes.

Le préchauffage du four est nécessaire.

Comment procéder ?

Pour les pâtisseries, les gratins, les terrines, ...

1. Préchauffez le four en plaçant le sélecteur de fonctions sur la position de cuisson  et le thermostat sur la température de cuisson choisie. Consultez le guide des cuissons.

Durée de préchauffage :

- 6 minutes environ pour atteindre 150°C.
- 9 minutes environ pour atteindre 200° C.

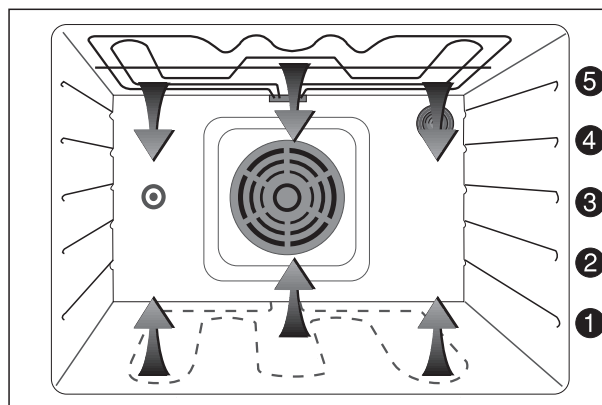
2. Enfourez votre plat dès que le voyant de thermostat est éteint.

La décongélation et/ou le réchauffage

La position cuisson traditionnelle peut convenir également à la décongélation de certains plats et/ou au réchauffage de vos plats préparés à l'avance.

Thermostat sur la graduation minimum.

Dans ce cas, enfourez la préparation directement sans préchauffage.

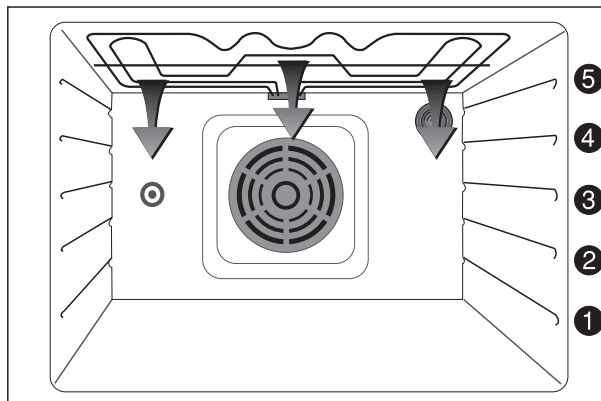


La cuisson au maxi gril et au gril



L'utilisation du gril se fait porte fermée pour économiser de l'énergie, éviter tout dégagement d'odeurs et de fumées et pour ne pas endommager les commandes de l'appareil.

Toutes les cuissons au gril doivent être faites sous votre surveillance.





Le maxi gril

Ce mode de cuisson permet de griller des pièces de viande épaisses (côte de boeuf), de gros poissons (dorades, bars) ou par exemple des saucisses ou merguez en grandes quantités. Il permet aussi de gratiner des plats déjà cuits et chauds de préférence (gratins de pâtes).

Comment procéder ?

Les grillades

1. Préparez la pièce à griller.
2. Placez-la directement sur la grille support de plat.
3. Placez le sélecteur de fonctions sur  ou  puis le thermostat sur la température de cuisson choisie (consultez le guide des cuissons).

Lorsque le gril est rouge :



4. Placez le plateau multi-usages au gradin ①.
5. Glissez la grille au gradin ③ ou ④ suivant l'épaisseur de la pièce à griller.
6. Lorsque la première face est dorée, retournez la pièce sans la piquer pour éviter de lui faire perdre son jus. Pour les saucisses et les volailles, il est conseillé de piquer la peau avant cuisson.
7. Faites griller la deuxième face.
8. Salez en fin de cuisson.

Le temps de cuisson doit être déterminé en fonction de l'épaisseur de la pièce à griller et non de son poids.

Le gril

Ce mode de cuisson permet de griller des pièces de viande peu épaisses et en petites quantités. Il permet de dorer des toasts ou de griller des petits poissons (sardines).

Les gratins

1. Positionnez le sélecteur de fonctions sur  ou  puis le thermostat sur la température de cuisson choisie.
2. Placez le plat sur la grille support et glissez l'ensemble au gradin ③ ou ④.
3. Laissez le mets exposé quelques minutes au rayonnement du gril.


Plus la préparation sera proche de l'élément rayonnant, plus le "gratinage" sera rapide.

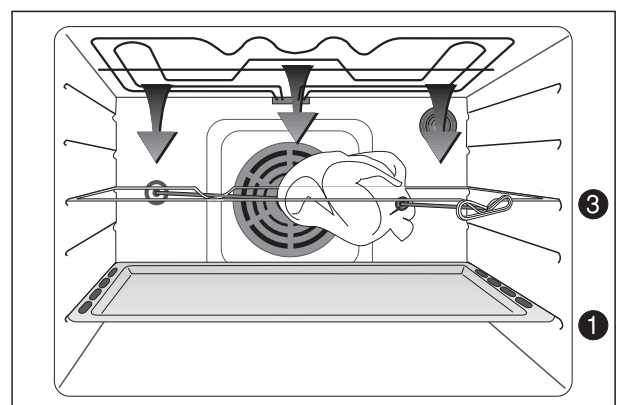
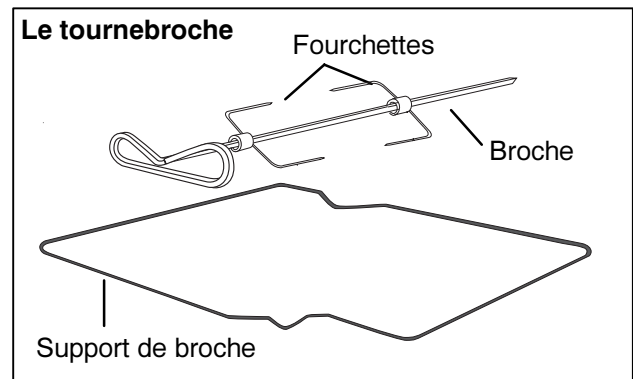
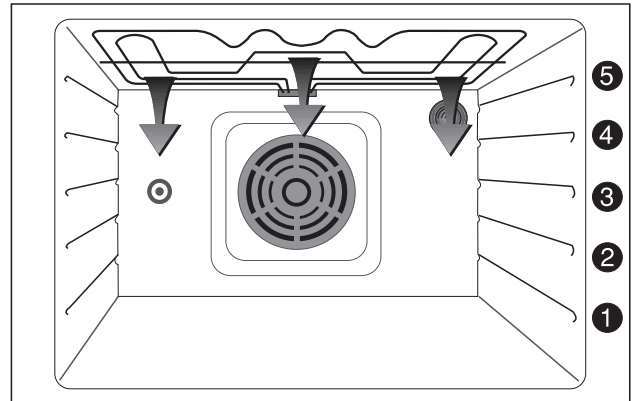
La cuisson au tournebroche



La broche et son support sont très chauds après la cuisson. Utilisez des gants thermiques de cuisine.

Comment procéder ?

1. Enfilez une fourchette sur la broche puis la pièce à rôtir en veillant à ce qu'elle soit bien centrée.
2. Enfilez ensuite la deuxième fourchette.
3. Bloquez les fourchettes à l'aide des vis.
4. Posez la broche sur le support et glissez l'ensemble au gradin ③.
5. Poussez la broche pour engager son extrémité dans le carré d'entraînement de la broche (orifice situé au fond du four à gauche).
6. Glissez le plateau multi-usages au gradin ①.
7. Fermez la porte du four.
8. Mettez le sélecteur de fonctions sur la position  puis le thermostat sur 250°C.
9. Vérifiez que la broche tourne.
10. Pour sortir la pièce rôtie, remettez le thermostat puis le sélecteur de fonctions sur la position Arrêt.
11. Tirez doucement et sortez simultanément du four: le plateau multi-usages, l'ensemble support de broche et la broche.

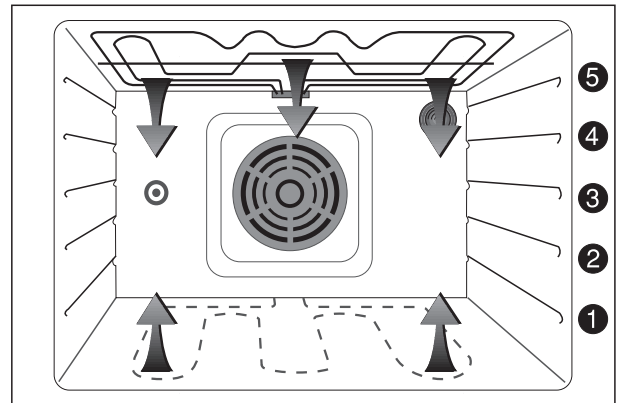


La cuisson des viandes



Cette position est spécialement adaptée à la cuisson des viandes.

Les projections de graisse, le dégagement de fumées et les odeurs désagréables diminuent considérablement.


Votre viande sera dorée et moelleuse ; votre four restera propre plus longtemps.



Comment procéder ?

1. Préchauffez le four en plaçant le sélecteur de fonctions sur la position  puis le thermostat sur la température de cuisson choisie.
2. Enfourez la pièce à rôtir, puis sans modifier la position du thermostat, placez le sélecteur de fonctions sur la position  réservée à la cuisson des viandes rôties.

La cuisson au turbo grill

 La cuisson au turbo grill se fait porte fermée et sous votre surveillance.


Les éléments chauffants supérieurs et la turbine fonctionnent alternativement et il est normal que la turbine ne se mette pas en marche immédiatement.

Vous utiliserez cette position pour les grillades de pièces de viandes épaisses (côtes de boeuf, morceaux de poulets) ou certains poissons charnus, ainsi que pour les gratins froids préparés à l'avance que vous souhaitez à la fois réchauffer et gratiner. La chaleur dore les aliments, les cuit ou les réchauffe à cœur rapidement.

Ce mode de cuisson ne nécessite pas de préchauffage.

Comment procéder ?

Les grillades


1. Préparez la pièce à griller.
2. Placez-la directement sur la grille support de plat.
3. Placez le sélecteur de fonctions sur  puis le thermostat sur la température de cuisson choisie (consultez le guide des cuissons).

Lorsque le grill est rouge :

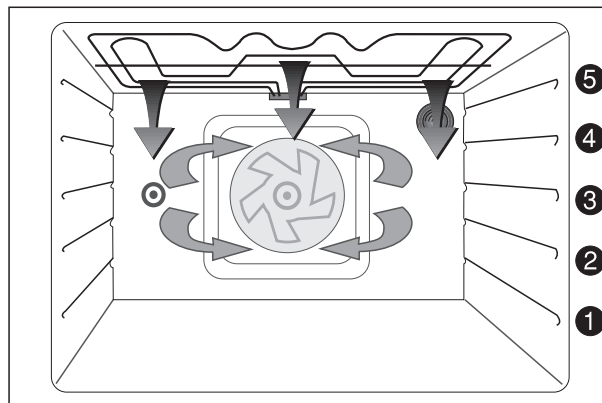
4. Placez le plateau multi-usages au gradin ①.
5. Glissez la grille au gradin ③ ou ④ suivant l'épaisseur de la pièce à griller.
6. Lorsque la première face est dorée, retournez la pièce sans la piquer pour éviter de lui faire perdre son jus. Pour les saucisses et les volailles, il est conseillé de piquer la peau avant cuisson.
7. Faites griller la deuxième face.
8. Salez en fin de cuisson.

Le temps de cuisson doit être déterminé par l'épaisseur de la pièce à griller et non par son poids.

Les gratins

1. Positionnez le sélecteur de fonctions sur  puis le thermostat sur la température de cuisson choisie.
2. Placez le plat sur la grille support et glissez l'ensemble au gradin ③ ou ④.
3. Laissez le mets exposé quelques minutes au rayonnement du grill.

Plus la préparation sera proche de l'élément rayonnant, plus le "gratinage" sera rapide.



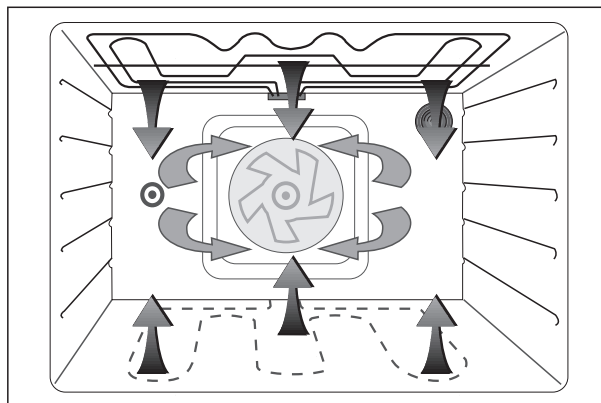
La cuisson ventilée

sur un ou deux niveaux

La cuisson en chaleur ventilée permet de cuire **sur un ou deux niveaux**. La circulation d'air chaud rend la température et la cuisson plus homogènes. La cuisson en chaleur ventilée convient à tous les types de préparations culinaires, même délicates.

Les avantages de la cuisson ventilée

- L'utilisation de la cuisson ventilée **supprime le préchauffage** dans la plupart des cas.
- Le mouvement d'air chaud enveloppe les aliments, la cuisson à coeur se fait plus rapidement.
- Préférez la position cuisson ventilée, chaque fois que vous aurez à cuire des plats tels que : quiche, gratin dauphinois, flammiche, etc... pour une cuisson à coeur réussie.





Cuisson d'un plat congelé

- En cuisson ventilée, vous pourrez enfourner directement vos préparations congelées (plats cuisinés, viandes, volailles) **sans décongélation préalable**. Le préchauffage est inutile dans ce cas. Il suffit de diminuer légèrement la température en début de cuisson.

Pour les plats surgelés du commerce, reportez-vous aux indications de cuisson en four traditionnel figurant sur l'emballage.

Comment procéder ?

1. Préchauffez le four pour les préparations qui le nécessitent en plaçant le sélecteur de fonctions sur  puis le thermostat sur la température de cuisson choisie.
2. Pour les préparations ne demandant pas de préchauffage, enfournez à froid et positionnez le sélecteur de fonctions sur  puis le thermostat sur la température de cuisson choisie.

Consultez le guide des cuissons.

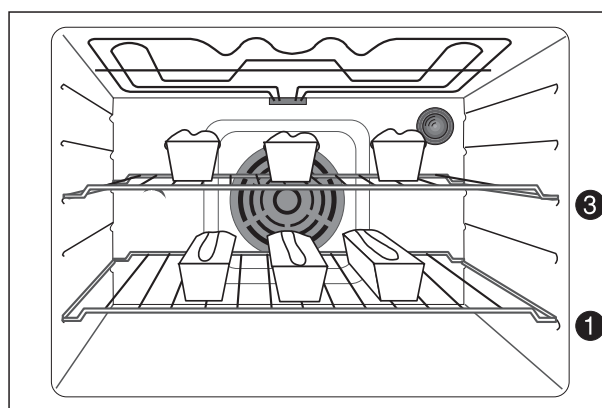
Pour bénéficier encore plus des avantages de la cuisson ventilée (économie d'énergie, gain de temps, confort d'utilisation), vous pourrez cuire simultanément des préparations identiques, ou de natures aussi différentes que du poisson et de la pâtisserie, sans qu'il y ait communication d'odeurs entre les mets.

Cuissons groupées de préparations de même nature

Quels accessoires de four choisir ?

En fonction des aliments à cuire, choisissez les grilles ou le plateau multi-usages, en utilisant dans la plupart des cas les gradins ① et ③.

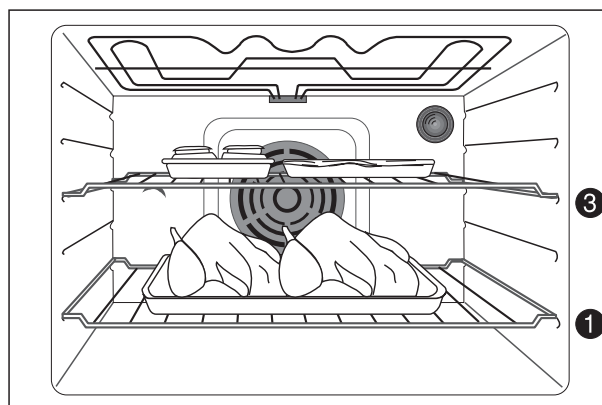
Consultez le guide des cuissons.



Cuissons groupées de préparations différentes

Vous pourrez cuire tout un repas en une seule fournée. Il suffit de suivre ces quelques conseils :

- Choisissez des préparations dont la température de cuisson est voisine.
- Le temps global de cuisson dépend de la cuisson la plus longue.
- L'enfournement et la sortie des différents plats ne s'effectuent pas forcément au même moment, ils sont déterminés par le temps de cuisson propre à chaque plat ou par l'ordre de service.
- Veillez à ne pas ouvrir le four alors qu'une autre préparation pourrait en être gênée (début de cuisson d'un gâteau ou d'un soufflé par exemple).
- Pensez que certaines préparations lèvent en cuisant, assurez-vous que l'intervalle entre les niveaux soit suffisant.
- Les viandes et les volailles seront placées de préférence au gradin ① de manière à éviter les projections sur les autres plats.



CONSEILS D'UTILISATION



Choix des récipients

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

Influence des récipients sur les résultats de cuisson

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 ou descendez le moule d'un niveau
Dessous trop foncé, trop cuit ou dessus trop clair 	Prenez un moule du type A ou remontez le moule d'un niveau

Conseils pratiques



Ne placez jamais le papier d'aluminium directement en contact avec le bas de votre four, ceci entraînerait une détérioration de l'émail.

- Pour préserver la propreté de votre four, une feuille d'aluminium intercalée entre le plat et la grille support protégera la sole en cas de débordement. **Afin de permettre une bonne circulation d'air, cette feuille ne doit pas couvrir la totalité de la surface de la grille.**
- Piquez la peau des volailles ou saucisses à l'aide d'une fourchette, avant cuisson. Vous éviterez que la peau ne gonfle et n'éclate sous l'effet de la chaleur.
- Laissez le moins de barde possible autour de vos rôtis pour réduire les projections et obtenir un mets moins riche en graisse.
- Pour les cuissons de viandes et les cuissons sur deux niveaux qui nécessitent un préchauffage, n'utilisez pas votre programmateur en départ différé.
- Pour que vos viandes soient moelleuses, retournez-les à mi-cuisson et ajoutez un peu d'eau chaude dans le plat, vous obtiendrez ainsi une sauce savoureuse et vous réduirez les projections sur les parois de votre four.
- Ne dépassez pas les repères de thermostat préconisés dans le guide de cuissons des viandes.

Pour réaliser des économies d'énergie









- Faites se succéder plusieurs cuissons, vous économiserez l'énergie nécessaire au préchauffage du four et, quand cela est possible, n'hésitez pas à faire cuire en même temps 2 gâteaux, 3 cakes ou 2 tartes, par exemple.


GUIDES DES CUISSONS

Tableau de correspondances approximatives : Repères du thermostat / Températures






















































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

Le préchauffage du four est nécessaire pour l'utilisation des positions suivantes :

Pour les cuissons position  mode de préchauffage 	durée : 6 minutes environ pour atteindre 150°C
Pour les cuissons position  mode de préchauffage 	durée : 9 minutes environ pour atteindre 200°C
Pour les cuissons position  mode de préchauffage 	durée : 7 minutes 30 environ pour atteindre 200°C
Pour les cuissons position  mode de préchauffage 	durée : 7 minutes environ pour atteindre 150°C
	durée : 10 minutes 30 environ pour atteindre 200°C

Positions de la grille support :  déhanchement vers le haut

 déhanchement vers le bas

Préparations	Pré-chauf	Cuis-son	Nombre de niveaux	Niveaux de cuisson (gradins)	Grille support	Thermostat (C°)	Temps de cuisson (minutes)	Accessoires
Maintien au chaud Chauffage assiettes			1	2		80	-	-
VIANDES								
Rôti de boeuf, 1kg			1	2		230	40 - 45	Grille support, plat en terre à feu
Gigot d'agneau			1	2		230	50 - 55	Grille support, plat en terre à feu
Rôti de porc, 1 kg			1	2		210	75 - 80	Grille support, plat en terre à feu
Rôti de veau, 1 kg			1	2		200	65 - 75	Grille support, plat en terre à feu
Volaille, 1,3 kg			1	2		220	60 - 65	Grille support, plat en terre à feu
POISSONS								
Poissons entiers			1	2		180	30 - 35	Grille support, plat en terre à feu
Poissons filets			1	2		180	15 - 20	Grille support, plat en terre à feu
LEGUMES								
Gratin dauphinois			1	2		200	55 - 60	Grille support, plat en verre à feu
Tomates farcies			1	2		220	50 - 55	Grille support, plat en verre à feu
Lasagnes			1	2		200	55 - 60	Grille support, plat en verre à feu
ENTREES								
Croûtes feuilletées			1	3	-	230	18 - 22	Plateau multi-usages avec papier sulfurisé
			1	3	-	210	15 - 18	Plateau multi-usages avec papier sulfurisé
Soufflé au fromage			1	2		200	30 - 35	Grille support, moule à soufflé
Pâté en terrine			1	2	-	200	90 - 120	Terrine au bain-marie dans plateau multi-usages
Pizza			1	3		210	18 - 22	Grille support, tourtière
			2	3 et 1		190	15 - 18	Grilles support, tourtières
Quiche lorraine			1	1		230	35 - 40	Grille support, tourtière
			2	3 et 1		180	40 - 45	Grilles support, tourtières

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 cuisson. Seule votre expérience vous permettra de trouver le réglage convenant le mieux à vos habitudes culinaires.

Préparations	Pré-chauf	Cuis-son	Nombre de niveaux	Niveaux de cuisson (gradins)	Grille support	Thermostat (C°)	Temps de cuisson (minutes)	Accessoires
PÂTISSERIES								
Biscuit de Savoie			1	3		160-175	35 - 40	Grille support, moule à manqué
Brioche			1	3	-	180-190	15 - 20	Plateau multi-usages
			1	2		180-190	20 - 25	Grille support, moule à brioche
			1	3	-	170-180	10 - 15	Plateau multi-usages
Cake aux raisins			1	2		170-180	50 - 60	Grille support
			2	3 et 1		150-160	50 - 60	Grilles support
Génoise			1	3		160-170	35 - 40	Grille support
Kouglof			1	2		190	25 - 30	Grille support, moule en terre cuite
Meringues			1	3	-	90-100	90 - 120	Plateau multi-usages
			1	3	-	80-90	90 - 120	Plateau multi-usages
Pâte à choux			1	4	-	200	30 - 35	Plateau multi-usages
			1	3	-	190	35 - 40	Plateau multi-usages
Quatre-quarts			1	3		170	35 - 40	Grille support, moule à manqué
Sablés			1	3	-	160	12 - 15	Plateau multi-usages avec papier sulfurisé
			1	3	-	140	12 - 15	Plateau multi-usages avec papier sulfurisé
Tarte aux fruits (pâte brisée)			1	3		210	40 - 45	Grille support, tourtière
			2	3 et 1		180	25 - 30	Grilles support, tourtières
Tarte aux fruits (pâte levée)			1	3		170	20 - 25	Grille support, tourtière
			2	3 et 1		180	40 - 45	Grilles support, tourtières

Toutes les cuissons au grill doivent être faites porte fermée et sous votre surveillance.

Préparations	Pré-chauf	Cuis-son	Nombre de niveaux	Niveaux de cuisson (gradins)	Grille support	Thermostat (C°)	Temps de cuisson (minutes)	Accessoires
GRILLADES 3 minutes de préchauffage								
Poulet au tournibroche			1	3	-	250	60 - 70	Support broche et plateau multi-usages
Côtes de porc			1	5		250	8 - 15	Grille support, plateau multi-usages
			1	5		250	8 - 15	Grille support, plateau multi-usages
Saucisses - merguez			1	5		250	8-12 par face	Grille support, plateau multi-usages
			1	5		250	8-12 par face	Grille support, plateau multi-usages
Poissons			1	5		250	4-7 par face	Grille support, plateau multi-usages
Poulet en morceaux			1	4		250	11-20 par face	Grille support, plateau multi-usages
			1	4		250	10-15 par face	Grille support, plateau multi-usages
Côte de boeuf			1	4		250	35 - 40	Grille support, plateau multi-usages
TURBO GRIL								
Gratin de pommes de terre			1	3		200	15 - 20	Grille support, plat en terre à feu
Gnocchi à la romaine			1	3		200	15 - 20	Grille support, plat en terre à feu

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



Avant toute opération de nettoyage, assurez-vous que les parois intérieures soient suffisamment refroidies.

Nettoyage manuel du four à émail vitrifié

Principe

Les parois du four sont recouvertes d'un émail vitrifié d'un aspect lisse au toucher.

Entretien

Après des cuissons peu salissantes, entretenez l'émail avec une éponge et un détergent.

Après des cuissons ayant entraîné des projections grasses (volailles, grillades ...), utilisez des produits spéciaux du commerce en veillant à ne pas vaporiser de produit décapant sur les éléments chauffants supérieurs ni sur la turbine située au fond du four.

Nous vous recommandons de nettoyer régulièrement votre four afin d'éviter de recuire les salissures. Une éponge légèrement abrasive peut être utilisée.

Nettoyage des commandes et de la porte du four

Après chaque utilisation, passez une éponge imbibée d'eau tiède et de détergent en évitant tout écoulement dans les orifices. Rincez et séchez.

Nettoyage des accessoires

Lavez-les à l'eau savonneuse en prenant bien soin de les rincer et de les essuyer.

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Nous vous recommandons vivement de faire les vérifications suivantes sur votre four **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.



Si votre four présente une quelconque anomalie, nous vous recommandons de ne pas l'utiliser. Débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du four.

ANOMALIES	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE ?
<ul style="list-style-type: none"> Le four ne fonctionne pas. 	<ul style="list-style-type: none"> L'appareil est débranché. Il y a une coupure d'électricité. Le programmeur est en position de programmation. 	<ul style="list-style-type: none"> Rebranchez l'appareil. Vérifiez l'état de l'alimentation du four et de la prise de courant. Remettez le programmeur sur la position Arrêt.
<ul style="list-style-type: none"> Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants. 	<ul style="list-style-type: none"> Le temps de préchauffage est insuffisant. La température de préchauffage est trop basse ou trop élevée. Le niveau de la grille n'est pas adapté. Le récipient est mal adapté. Le thermostat est mal positionné. Le temps de cuisson n'est pas adapté. La position du sélecteur de fonctions est incorrecte. Le plateau multi-usages ou votre plat ne sont pas centrés dans le four. 	<ul style="list-style-type: none"> Consultez les guides des cuissons. Centrez le plateau multi-usages ou votre plat dans le four.
<ul style="list-style-type: none"> Le four fume. 	<ul style="list-style-type: none"> Le four est sale. La préparation déborde. La préparation (viande) projette énormément. La position du sélecteur de fonctions est incorrecte. 	<ul style="list-style-type: none"> Procédez au nettoyage de votre four en fin de cuisson (voir chapitre nettoyage). Utilisez un récipient plus grand. Réduisez la température du thermostat. Consultez le guide des cuissons.
<ul style="list-style-type: none"> Le programmeur affiche "0.00". 	<ul style="list-style-type: none"> Il y a eu une coupure d'électricité. 	<ul style="list-style-type: none"> Procédez à la remise à l'heure.

Si après avoir vérifié ces différents points l'anomalie persiste, contactez alors le Service Après-Vente.

CONDITIONS DE GARANTIE

Garantie contractuelle

Pendant 1 an à compter de la mise en service, le constructeur remplacera les pièces défectueuses, sauf dans les cas prévus au chapitre "Réserves".

Conditions d'application

Pour une application de cette garantie, vous devez vous adresser au distributeur qui vous a vendu l'appareil et lui présenter le Certificat de Garantie. En complément, le Distributeur Vendeur pourra ou non prendre à sa charge les frais de main d'œuvre, ainsi que les frais de déplacement et de transport, selon les conditions de vente qu'il pratique.

Réserves

Nous attirons votre attention sur le fait que cette garantie ne pourra être appliquée :

- Si les détériorations proviennent d'une cause étrangère à l'appareil (chocs, variations anormales de la tension électrique, etc...) ou du non-respect des conditions d'installation ou d'utilisation indiquées dans la notice d'utilisation, fausse manoeuvre, négligence, installation défectueuse ou non conforme aux règles et prescriptions imposées par les organismes de distribution de l'Electricité, de l'Eau, du Gaz, etc.
- Si l'utilisateur a apporté une modification sur le matériel ou enlevé les marques ou numéros de série.
- Si une réparation a été effectuée par une personne non agréée par le constructeur ou le vendeur.
- Si l'appareil a été utilisé à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que des buts ménagers pour lesquels il a été conçu.
- Si l'appareil a été acheté ou réparé hors du territoire français.

Garantie légale

Les dispositions de la garantie contractuelle ne sont pas exclusives du bénéfice, au profit de l'acheteur, de la garantie légale pour défauts et vices cachés, la dite garantie s'appliquant en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil.

SERVICE APRES-VENTE

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 l'Assistance Technique Consommateurs qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après-Vente. En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du Service Après-Vente les Pièces de Rechange certifiées Constructeur.



En appelant un Service Après-Vente, indiquez-lui la référence commerciale et le numéro de série de votre appareil. Ces indications figurent sur la plaque signalétique de votre appareil.

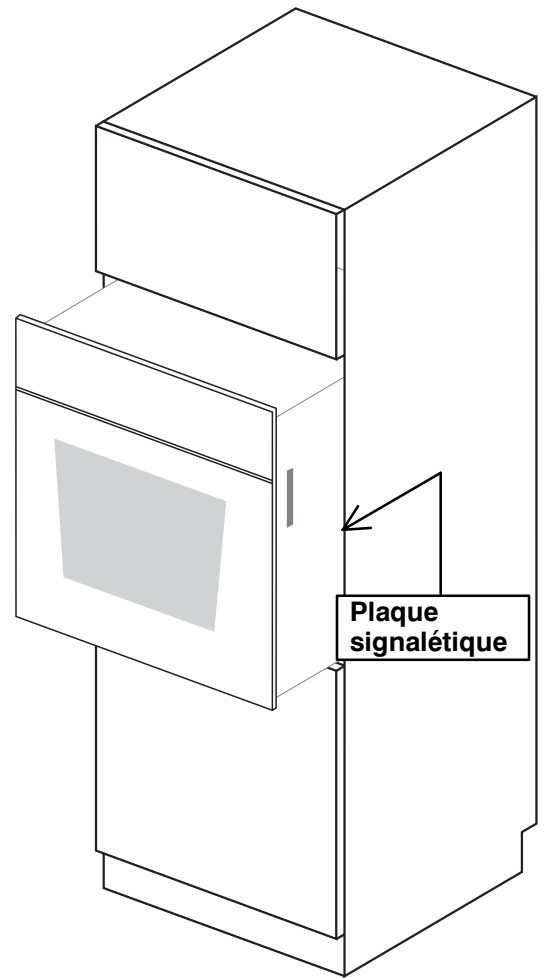


La plaque signalétique

AVANT L'INSTALLATION, reportez les informations de la plaque signalétique sur le schéma ci-dessous.

La plaque est visible sur le côté droit du four.

Ces informations vous seront nécessaires en cas de panne et pour la commande de pièces au Service Après-Vente (référence commerciale, numéro de produit et numéro de série).



	MARQUE	Réf commerciale	
		N° de produit	
		N° de série	
	60 Senlis Const. N110	Made in France	

INSTALLATION

Spécifications techniques

Type du four	Voir plaque signalétique
Raccordement électrique	230 V 50 Hz
Fusible de protection pour le four	16 Ampères

Le four

Four	Electrique
Puissance électrique maximum	2945 W
Puissance du four	2400 W
Gril	Electrique
Puissance en position maxi gril	2900 W
Eclairage de four	25 W
Puissance du moteur	40 W
Nettoyage du four	Manuel

Dimensions d'encastrement du four

Hauteur	580 mm
Largeur	540 mm
Profondeur	546 mm
Poids net	31 kg
Volume utile	53 l

Option disponible auprès de votre revendeur

Kit porte froide :

Référence KPFAEOW1 n° 949916801 (version blanche)

KPFAEON1 n° 949916901 (version noire)

Le marquage **CE** correspond à l'application des directives : compatibilité électromagnétique 89/336, marquage **CE** 93/68 et basse tension 73/23.

Mise en place de l'appareil

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

Précautions d'encastrement :

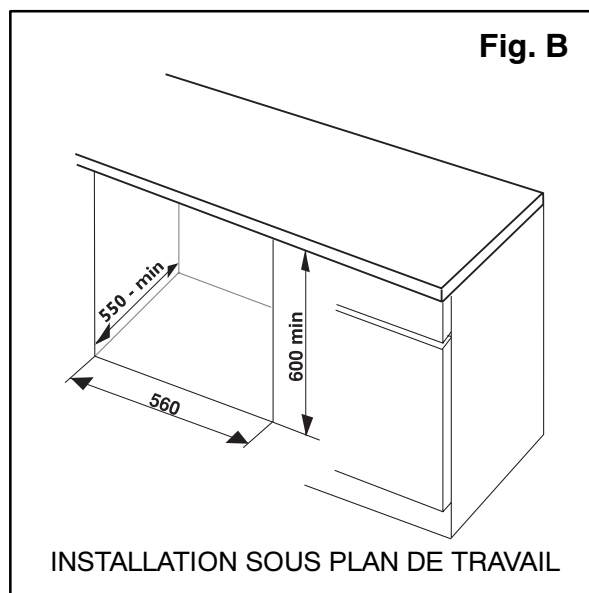
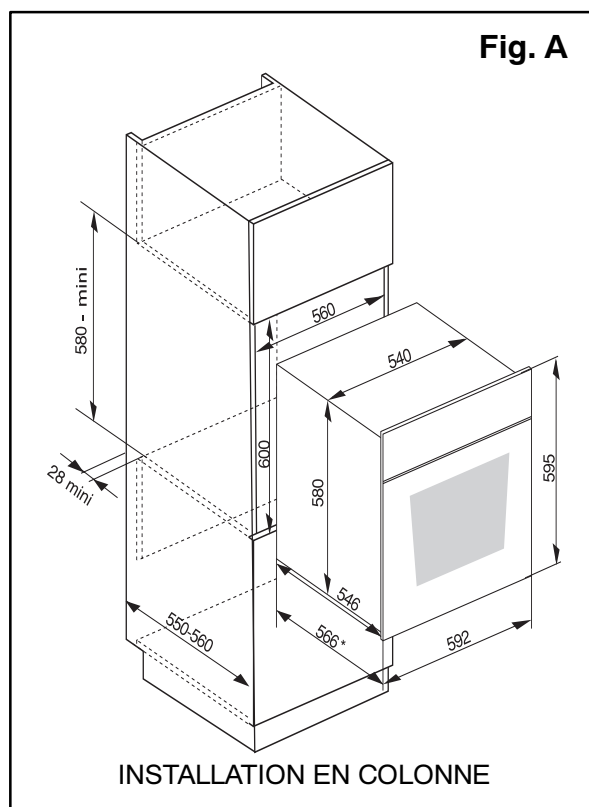
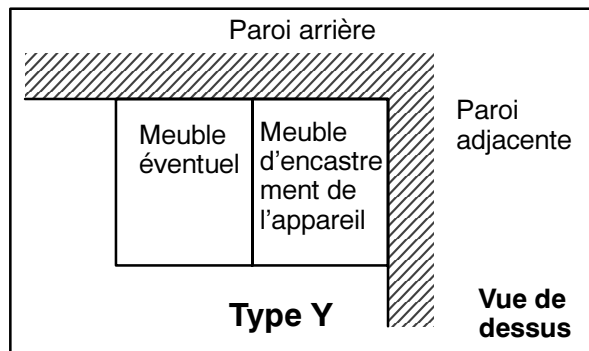
En ce qui concerne la protection contre la surchauffe des zones environnantes, cet appareil est de **type Y**. Le meuble d'encastrement peut être installé de la manière suivante :

- la paroi arrière et un côté adjacent peuvent être plus hauts que le meuble d'encastrement,
- de l'autre côté, le meuble éventuel ne doit pas avoir une hauteur supérieure au meuble d'encastrement du four.

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

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

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



Raccordement électrique



Le raccordement au réseau électrique doit être exclusivement réalisé par des spécialistes. Reliez votre four à la terre conformément aux prescriptions de la norme NFC15-100 et aux règlements en vigueur.

**(Terre = fil jaune et vert /Neutre = fil bleu/
Phase = fil marron).**

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

Capacité du fusible : 16 ampères

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

Avant de procéder au branchement vérifiez que :

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

Câble de raccordement


En cas de remplacement du câble, il ne doit être effectué que par un professionnel qualifié. Utilisez un câble de type H05VV-F d'une section minimum de : 3 x 1,5 mm².

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

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

REPLACEMENT DE L'AMPOULE D'ÉCLAIRAGE



Avant de procéder au changement de l'ampoule du four, veillez à ce que les commandes soient sur la position Arrêt (thermostat sur  puis sélecteur de fonctions sur 0).

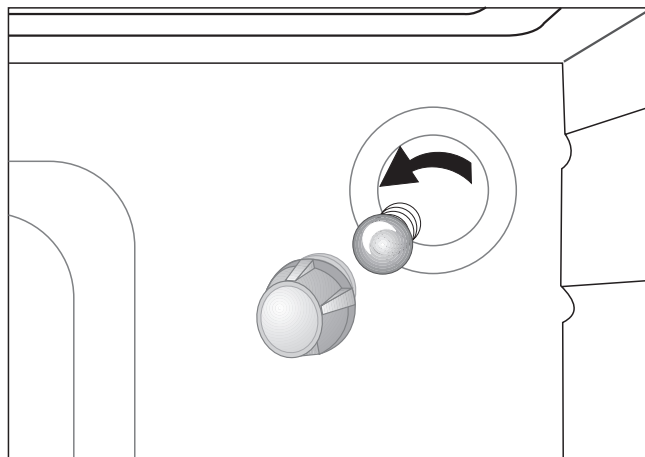
Débranchez l'alimentation électrique de l'appareil. Assurez-vous aussi que l'intérieur du four soit froid.

Cette ampoule de 25 W, du type culot à vis E14 (230/240 V) est une **ampoule spéciale "chaleur"** résistant à une température de 300°C. Elle est disponible auprès du Service Après-Vente de votre revendeur.

L'ampoule est située au fond du four et accessible par l'intérieur.

Pour avoir accès :

1. Dévissez le capuchon en verre protégeant l'ampoule dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Dévissez l'ampoule.
3. Remplacez l'ampoule.
4. Resserrez bien le capuchon en verre.



En cas de dysfonctionnement, 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** :

- **L'Assistance Technique Consommateurs**
pour toute questions techniques.
- ou
- **Le Service Conseil Consommateurs**
pour toutes questions ou informations concernant l'utilisation de votre appareil ou pour toutes autres questions commerciales.

Vous trouverez ci-dessous les coordonnées de ces deux services.

En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du Service Après Vente les Pièces de Rechange certifiées Constructeur.



En appelant un Service Après Vente, indiquez-lui toutes les références et numéros (PNC, N° de série, ...). Ces indications figurent sur la plaque signalétique.

Questions techniques
Assistance Technique Consommateurs
Arthur Martin Electrolux

BP 20139 – 60307 SENLIS Cedex

Tél. : 03 44 62 27 73

e-mail : arthur.frs@notes.electrolux.fr

permanence tél. du lundi au vendredi de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 18h00.

Choisir un nouvel appareil et/ou conseils
d'utilisation

Service Conseil Consommateurs

Arthur Martin Electrolux

BP 50142 – 60307 SENLIS Cedex

Tél. : 03 44 62 22 22 Fax : 03 44 62 21 54

e-mail : ame-scc.fau@notes.electrolux.fr

Permanence téléphonique du lundi au vendredi de 8 h 30 à 18 h 00.



Electrolux Home Products France S.A.
43, avenue Félix Louat – BP 50142
60307 SENLIS
Tél. : 03 44 62 22 22
SA au capital de 450 000 000 F
552 042 285 RCS Senlis

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques toutes modifications liées à l'évolution technique (décret du 24.03.78).