Thinking of you*

Electrolux

ARTHUR MARTIN

notice d'utilisation

* *On pense à vous*

Cuisinière vitrocéramique

FR

EKC513518

Electrolux. Thinking of you.

Partagez notre imagination sur www.electrolux.com

Sommaire

Consignes de sécurité 2
Description de l'appareil 5
Avant la première utilisation 6
Table de cuisson - Utilisation 6
Utilisation quotidienne 7
Table de cuisson - Conseils utiles 9
Four - Conseils utiles 9
Tableaux de cuisson 10
Table de cuisson - Entretien et nettoyage 13
Four - Entretien et nettoyage 13
En cas d'anomalie de fonctionnement 15
Installation 16
Mise au rebut 17

CE

Sous réserve de modifications

Consignes de sécurité

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

Sécurité des enfants et des personnes

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissances les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instructions d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet.
- Ne laissez pas les emballages à portée de main des enfants. Ils pourraient s'asphyxier !
- Tenez les enfants éloignés de l'appareil pendant son fonctionnement. Risque de blessure.
- Le cas échéant, activez la fonction de verrouillage des touches ou la sécurité enfants. La sécurité enfants empêche l'utilisation accidentelle ou involontaire de l'appareil.

Avertissements importants

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

Utilisation

- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou support.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance en cours de fonctionnement. En cas d'incendie, mettez à l'arrêt l'appareil. **Essayez plutôt d'étouffer les flammes avec le couvercle du récipient,** n'utilisez jamais d'eau.
- **Risque de brûlures !** Ne posez aucun objet contenant du métal, comme par exemple les couverts ou couvercles de ré-

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

Entretien et nettoyage

- Avant de procéder au nettoyage, l'appareil doit être à l'arrêt et débranché. Vérifiez que l'appareil est froid.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires pourrait provoquer un incendie.
- Veillez à nettoyer le four de façon régulière ; vous contribuerez ainsi à maintenir le revêtement en bon état.
- Lavez le four uniquement avec de l'eau savonneuse. Les objets tranchants et les produits de nettoyage agressifs ou abrasifs endommagent l'appareil.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec un nettoyeur à vapeur ou haute pression.
- N'utilisez pas de produits abrasifs, de grattoir métallique ou d'objets tranchants ou pointus pour nettoyer la vitre ou les verres de la porte du four. La vitre pourrait se briser et voler en éclats.
- Ne nettoyez pas la porte du four tant que les panneaux en verre sont encore chauds. La vitre pourrait se briser et voler en éclats.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Si les panneaux en verre de la porte présentent des éclats ou des rayures profondes, le verre est fragilisé. Ils doivent être remplacés pour éviter qu'ils ne se brisent.

Pour plus d'informations, veuillez vous adresser au Service Après-vente.
- Si vous nettoyez votre four à l'aide d'un spray spécial pour fours, respectez scrupuleusement les consignes d'utilisation du fabricant de ce produit. Ne vaporisez en aucun cas un produit de nettoyage sur le filtre à graisse (s'il est installé), sur les résistances et sur la sonde du thermostat.
- Pendant le nettoyage par pyrolyse (si disponible), les salissures tenaces peuvent altérer la couleur de la surface.
- Ne nettoyez pas l'émail catalytique (si disponible).
- Faites attention lorsque vous remplacez l'ampoule du four. Risque de choc électrique !

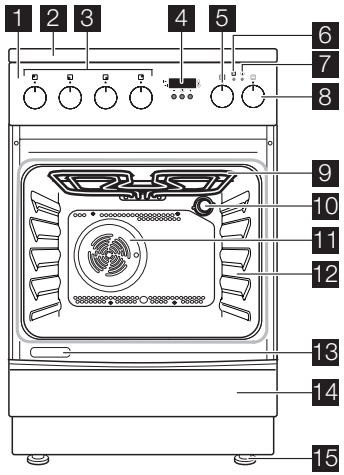
Installation
- Les opérations d'installation, de branchement et de réparation ne doivent être effectuées que par un professionnel agréé.
- L'installation doit être conforme à la législation, la réglementation, les lignes directrices et les normes en vigueur dans le pays de résidence (consignes de sécurité électro-techniques et réglementation, recylage conforme et réglementaire, etc.).
- Si vous ne contactez pas une personne qualifiée et compétente, les éventuels dommages dus à une mauvaise installation ne seront pas couverts par la garantie.
- Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport. Ne branchez jamais un appareil endommagé. Si nécessaire, contactez le magasin vendeur.
- Évitez d'installer l'appareil à proximité de matériaux inflammables (p.ex. rideaux, torchons, etc.).
- Avant d'utiliser l'appareil, retirez tous les éléments constituant l'emballage.
- Cet appareil est lourd ! Faites attention lors de son déplacement. Utilisez des gants de protection. Ne tirez jamais l'appareil par la table de cuisson ou par la poignée de la porte du four.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils !
- Attention ! Ne positionnez pas la cuisinière sur une plinthe supplémentaire ou un autre dispositif réhausseur. Ceci accroît le risque de basculement !

Branchement électrique
- L'appareil doit être relié à la terre
- Vérifiez que la tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil correspondent à celles de l'installation électrique de votre habitation.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée selon les normes en vigueur.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple. Risque d'incendie.
- Ne remplacez pas ou ne modifiez pas le câble par vous-même. Veuillez vous adresser au Service Après-vente.
- Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Assurez-vous que la prise et le câble ne soient pas écrasés ou endommagés par l'arrière de l'appareil.
- Assurez-vous que la prise murale est accessible après installation.
- Ne tirez pas sur le câble électrique pour débrancher l'appareil, mais tirez toujours sur la prise.
- Les dispositifs d'isolement comprennent : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs de mise à la terre et des contacteurs.
- Les informations concernant le branchement électrique, la tension et la puissance totale figurent sur la plaque signalétique.

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

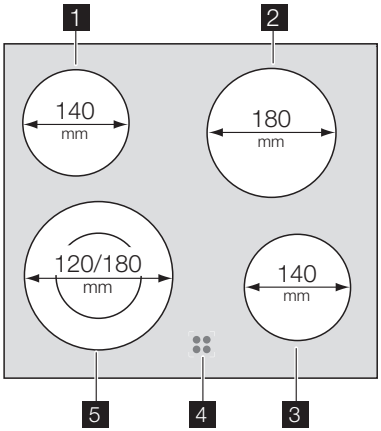
Description de l'appareil

Description de l'appareil



1 Bandeau de commande
2 Table de cuisson
3 Manettes de commande de la table de cuisson
4 Affichage
5 Commande de thermostat
6 Voyant du thermostat
7 Voyant Marche
8 Sélecteur de fonctions du four
9 Gril
10 Éclairage du four
11 Ventilateur
12 Gradin-glissière
13 Plaque signalétique
14 Tiroir
15 Pieds réglables

Description de la table de cuisson



1 Zone de cuisson 1200 W
2 Zone de cuisson 1800 W
3 Zone de cuisson 1200 W
4 Indicateur de chaleur résiduelle (4 témoins)
5 Zone de cuisson à double circuit (1000/700) 1700W

Accessoires du four

- **Lèchefrite**
  Elle est utilisée pour cuire et rôtir ou recueillir le jus des grillades.
- **Grille du four**
  Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins), les moules à pâtisserie et de faire des grillades.
- **Tiroir de rangement (si votre appareil en est équipé)**
  Le tiroir de rangement est situé sous la cavité du four.

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

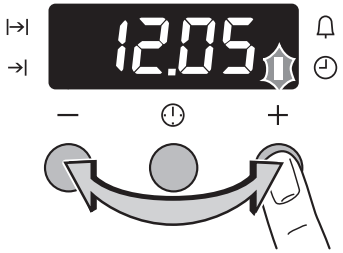
Avant la première utilisation

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

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

Réglage de l'heure du jour

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



Lorsque vous branchez l'appareil ou en cas de coupure de courant, le voyant de la fonction de l'horloge clignote automatiquement. Réglez l'heure du jour à l'aide de la touche " **+** " ou " **-** ".

Après 5 secondes environ, le voyant cesse de clignoter et l'heure du jour réglée s'affiche.

Pour modifier l'heure aucune fonction automatique (Durée I→I ou Fin →I) ne doit pas être activée en même temps.

Premier nettoyage

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

Attention N'utilisez pas de détergents abrasifs ! Vous risqueriez d'endommager la surface. Reportez-vous au chapitre "Entretien et nettoyage".

Préchauffage

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

Table de cuisson - Utilisation

Niveaux de cuisson

Les voyants des zones de cuisson (reportez-vous à "Description de l'appareil") indiquent la zone de cuisson en cours d'utilisation.

Manette de commande	Fonction
⊙	Touche de la zone de cuisson à double circuit
1-9	Niveaux de cuisson (1 = niveau de cuisson minimum ; 9 = niveau de cuisson maximum) Des demi-réglages sont disponibles entre 1 et 9.

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

Pour réduire la consommation d'énergie, utilisez la chaleur résiduelle. Mettez à l'arrêt la zone de cuisson pendant 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson.

Utilisez la zone de cuisson à double circuit

Avertissement Pour activer la zone de cuisson à double circuit, tournez la manette de la zone de cuisson vers la droite (ne pas la tourner jusqu'à la position Arrêt).

1. Tournez la manette de commande vers la droite sur la position 9 et sur le symbole de la zone de cuisson à double circuit. Une légère résistance se fait sentir.
2. Puis tournez la manette vers la gauche jusqu'au niveau de cuisson nécessaire.
3. Une fois la cuisson terminée, replacez-la sur la position arrêt.

Pour utiliser ensuite à nouveau la zone de cuisson à double circuit, activez le plus grand des deux foyers.

Voyant de chaleur résiduelle

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

Avertissement La chaleur résiduelle peut être source de brûlures !

Lorsqu'une zone de cuisson est en fonctionnement, elle bourdonne pendant un court instant. Ce bruit n'est pas signe de dysfonctionnement de l'appareil et n'a aucune incidence sur son bon fonctionnement.

Utilisation quotidienne

Mise en fonctionnement/à l'arrêt du four

1. Tournez le sélecteur de fonctions du four sur la fonction désirée.
2. Tournez le thermostat sur la température désirée.
   Le voyant Marche s'allume lorsque le four est en fonctionnement.
   Le voyant du thermostat s'allume lorsque la température du four augmente.
3. Pour mettre à l'arrêt le four, tournez le sélecteur de fonctions du four et le thermostat sur la position arrêt.

Ventilateur de refroidissement

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

Thermostat de sécurité

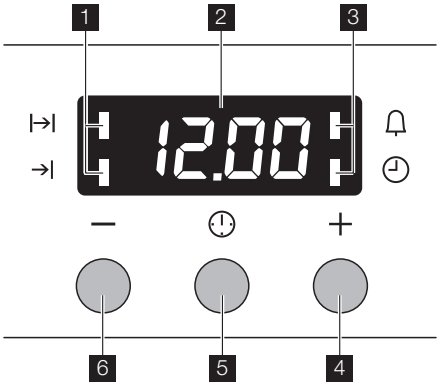
Afin d'éviter tout risque de surchauffe (résultant d'une utilisation incorrecte de l'appareil ou d'un composant défectueux), le four est doté d'un thermostat de sécurité destiné à couper l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement en cas de baisse de température.

Fonctions du four

Fonction du four		Application
0	Position Arrêt	L'appareil est à l'arrêt.
	Cuisson traditionnelle	La chaleur provient des éléments chauffants supérieur et inférieur. Pour cuire et rôtir sur un seul niveau.
	Élément chauffant inférieur	La chaleur provient uniquement de la partie inférieure du four. Pour la cuisson de gâteaux au fond croustillant.
	Élément chauffant supérieur	La chaleur provient uniquement de la partie supérieure du four. Pour terminer la cuisson des plats.
	Gril	Pour faire griller des aliments peu épais en petites quantités au centre de la grille. Pour faire des toasts. **Utilisez cette fonction avec une température maximum de 210 °C**

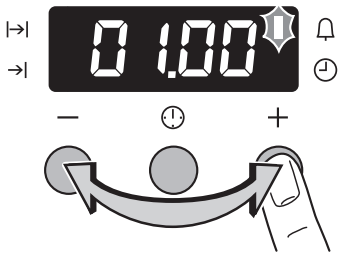
Fonction du four		Application
	Multichaleur tournante	Pour cuire ou rôtir plusieurs préparations simultanément, sur différents niveaux, sans que les odeurs ne se mélangent.
	Décongélation	Pour accélérer la décongélation des aliments surgelés. La commande de thermostat doit être positionnée sur Arrêt.

Affichage



1 Symboles des fonctions
2 Indication du temps
3 Symboles des fonctions
4 Touche "+"
5 Touche de sélection de la fonction
6 Touche "-"

Réglage des fonctions de l'horloge



Appuyez plusieurs fois sur la touche de sélection jusqu'à ce que le symbole de la fonction souhaitée clignote.

2. Pour régler la fonction Minuteur , Durée ou Fin , appuyez sur la touche " **+** " ou " **-** ".
   Le voyant de la fonction correspondante s'allume.
   Dès que la durée est écoulée, le voyant de la fonction clignote et un signal sonore retentit pendant 2 minutes.

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

3. Appuyez sur n'importe quelle touche pour stopper le signal sonore.

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

Les fonctions Durée I→I et Fin →I peuvent être utilisées simultanément, pour mettre le four en fonctionnement ou à l'arrêt automatiquement à une heure différée. Dans ce cas, réglez Durée I→I , puis Fin →I .

Annulation des fonctions de l'horloge

1. Appuyez plusieurs fois sur la touche Sélection jusqu'à ce que le symbole de la fonction souhaitée clignote.
2. Appuyez sur la touche " **-** " et maintenez-la appuyée.
   La fonction de l'horloge s'éteint après quelques secondes.

Table de cuisson - Conseils utiles

Plats de cuisson

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

Économie d'énergie

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

Four - Conseils utiles

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

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

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

- Le four dispose de quatre niveaux de gradins. Les gradins sont numérotés en partant du bas.
- Différents plats peuvent reposer sur deux gradins en même temps. Placez une grille au gradin 1 et une au gradin 3.
- Le four est doté d'un système spécial qui produit une circulation naturelle de l'air et le recyclage constant de la vapeur. Ce système permet de cuisiner des plats dans un environnement de vapeur, tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont réduits au minimum.
- De la vapeur peut être produite en cours de cuisson et se déposer sur les parois du four ou sur les vitres de la porte. Ce phénomène est normal. Au moment de l'ouverture de la porte du four, durant la phase de cuisson, faites attention à la bouffée d'air chaud qui sort du four. Pour réduire la condensation, préchauffez toujours le four à vide pendant 10 minutes.
- Il est conseillé d'essuyer les gouttes d'eau après chaque cycle de cuisson.

Cuisson de gâteaux

- Pour cuire les gâteaux, réglez la température entre 150 et 200 °C.
- Préchauffez le four pendant environ 10 minutes avant la cuisson.

- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.
- Si vous enfournez simultanément deux plaques de cuisson, laissez un gradin libre entre les deux.

Cuisson de la viande et du poisson

- Nous vous conseillons de rôtir les viandes et les poissons au four seulement à partir d'un poids de 1 kg. Des rôtis d'un poids inférieur risquent de sécher en cours de cuisson.
- Pour préparer des rôtis tendres et moelleux, réglez la température entre 200 et 250 °C.
- En revanche, pour les viandes blanches, les volailles et les poissons, réglez la température entre 150 et 175 °C.
- Utilisez une lèchefrite pour éviter que les sucs et les graisses des aliments qui s'égouttent laissent des taches indélébiles.
- Laissez reposer la viande pendant environ 15 minutes avant de la couper pour la laisser s'imbiber de jus.
- Pour réduire la formation de fumées dans le four, versez un peu d'eau dans la lèchefrite. Versez un peu d'eau à plusieurs reprises pour empêcher que de la condensation ne se forme.

Temps de cuisson

Les temps de cuisson varient en fonction de la composition, des ingrédients et de la quantité de liquide que contient chaque plat. Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement. Annotez les meilleurs réglages (niveau de cuisson, temps de cuisson, etc.) en fonction des ustensiles et des recettes lors de vos expériences de cuisson.

Tableaux de cuisson

Pour savoir quelle fonction du four utiliser, reportez-vous à la liste des fonctions du four dans le chapitre "Utilisation".

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

Poids g	Type de plat	Cuisson traditionnelle		Multichaleur tournante		Temps de cuisson minutes	Remarques
		Gradin	Temp. °C	Gradin	Temp. °C		
	Gâteau de Noël	1	170	1	160	40 ~ 60	Dans un moule à gâteau sur la grille
	Gâteau aux prunes	1	170	1	160	50 ~ 60	Dans un moule à gâteau sur la grille
	Petits cakes	2	170	2 (1 et 3)	160	25 ~ 35	Sur une plaque à pâtisserie
	Petits biscuits	3	190	3	170	15 ~ 25	Sur une plaque à pâtisserie
	Meringues	2	100	2	100	90 ~ 120	Sur une plaque à pâtisserie
	Petits pains au lait	2	190	2	180	12 ~ 20	Sur une plaque à pâtisserie
	Viennoiseries : Choux	2	200	2 (1 et 3)	190	15 ~ 25	Sur une plaque à pâtisserie
1000	Pain blanc	1	190	2	180	40 ~ 60	2 pains sur une plaque à pâtisserie
500	Pain de seigle	1	190	1	180	30 ~ 45	Dans un moule à pain sur la grille
500	Petits pains	2	200	2	175	20 ~ 35	6-8 petits pains sur une plaque à pâtisserie
250	Pizza	1	200	2 (1 et 3)	190	15 ~ 30	Sur un plateau multi-usages sur la grille
	Gratin de pâtes	2	200	2 (1 et 3)	175	40 ~ 50	Dans un moule sur la grille
	Gratin de légumes	2	200	2 (1 et 3)	175	45 ~ 60	Dans un moule sur la grille
	Quiche	1	200	2 (1 et 3)	180	35 ~ 45	Dans un moule sur la grille
	Lasagnes	2	180	2	160	45 ~ 65	Dans un moule sur la grille
	Cannellonis	2	200	2	175	40 ~ 55	Dans un moule sur la grille
1000	Viande de bœuf	2	190	2	175	50 ~ 70	Sur la grille et la lèchefrite
1200	Viande de porc	2	180	2	175	100 ~ 130	Sur la grille et la lèchefrite
1000	Viande de veau	2	190	2	175	90 ~ 120	Sur la grille et la lèchefrite

Poids g	Type de plat	Cuisson traditionnelle		Multichaleur tournante		Temps de cuisson minutes	Remarques
		Gradin	Temp. °C	Gradin	Temp. °C		
1500	Rosbif à l'anglaise saignant	2	210	2	200	50 ~ 60	Sur la grille et la lèchefrite
1500	Rosbif à l'anglaise à point	2	210	2	200	60 ~ 70	Sur la grille et la lèchefrite
1500	Rosbif à l'anglaise bien cuit	2	210	2	200	70 ~ 80	Sur la grille et la lèchefrite
2000	Épaule de porc	2	180	2	170	120 ~ 150	Avec couenne dans la lèchefrite
1200	Jarret de porc	2	180	2	160	100 ~ 120	2 morceaux dans la lèchefrite
1200	Viande d'agneau	2	190	2	175	110 ~ 130	Gigot dans la lèchefrite
1000	Poulet	2	190	2	175	60 ~ 80	Entier dans la lèchefrite
4000	Dinde	2	180	2	160	210 ~ 240	Entière dans la lèchefrite
1500	Canard	2	175	2	160	120 ~ 150	Entier dans la lèchefrite
3000	Oie	2	175	2	160	150 ~ 200	Entière dans la lèchefrite
1200	Lapin	2	190	2	175	60 ~ 80	En morceaux
1500	Lièvre	2	190	2	175	150 ~ 200	En morceaux
800	Faisan	2	190	2	175	90 ~ 120	Entier
1200	Truite/Daurade	2	190	2 (1 et 3)	175	30 ~ 40	3-4 poissons
1500	Thon/Saumon	2	190	2 (1 et 3)	175	25 ~ 35	4-6 filets

Cuisson au gril

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

PLAT	Quantité		Cuisson au gril		Temps de cuisson en minutes	
	Pièces	g	Gradin	Temp. (°C)	1er côté	2e côté
Steaks dans le filet	4	800	3	250	12-15	12-14
Biftecks	4	600	3	250	10-12	6-8
Saucisses	8	/	3	250	12-15	10-12
Côtelettes de porc	4	600	3	250	12-16	12-14
Poulet (coupé en deux)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Brochettes	4	/	3	250	10-15	10-12

PLAT	Quantité		Cuisson au gril		Temps de cuisson en minutes	
	Pièces	g	Gradin	Temp. (°C)	1er côté	2e côté
Blanc de poulet	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburgers	6	600	3	250	20-30	
Filets de poisson	4	400	3	250	12-14	10-12
Sandwichs toastés	4-6	/	3	250	5-7	/
Toasts	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Table de cuisson - Entretien et nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Utilisez toujours des récipients de cuisson dont le fond est propre et sec, lisse et plat.

Avertissement Les objets tranchants et les produits de nettoyage agressifs ou abrasifs endommagent l'appareil.
Par mesure de sécurité, il est interdit de **not** nettoyer la table de cuisson avec un appareil à jet de vapeur ou à haute pression.

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

Enlever les salissures :

1. – **Enlevez immédiatement :** sucre, matières plastiques, feuilles en aluminium, aliments carbonisés. Utilisez un racloir spécial. Tenez le racloir incliné sur la surface vitrocéramique et glissez la lame du racloir pour enlever les salissures.
   – **Laissez complètement refroidir la table de cuisson** avant de procéder au nettoyage : des cernes de calcaire, traces d'eau, projections de graisse. Utilisez un produit de nettoyage pour vitrocéramique ou acier inoxydable.
2. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide.
3. Et enfin, **terminez de nettoyer l'appareil à l'aide d'un chiffon doux propre et sec.**

- Nettoyez la façade de l'appareil à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.
- Pour les appareils avec façade en inox, utilisez un produit de nettoyage pour acier inoxydable.
- N'utilisez pas de produits corrosifs ou d'éponges abrasives.

Four - Entretien et nettoyage

Avertissement Mettez l'appareil à l'arrêt avant de procéder à son nettoyage. Vérifiez que l'appareil est froid.

Avertissement Ne nettoyez pas l'appareil avec un nettoyeur à vapeur ou haute pression.

Attention N'utilisez pas de produit corrosif ou abrasif, d'objets pointus, de détachants ou de tampons à récurer.

Avertissement N'utilisez pas de produits abrasifs, de grattoir métallique ou d'objets tranchants ou pointus pour nettoyer la vitre ou les verres de la porte du four. Vous risquez d'endommager la surface du verre.

Attention Si vous nettoyez votre four à l'aide d'un spray spécial pour fours, respectez scrupuleusement les consignes d'utilisation du fabricant de ce produit.

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

Parois catalytiques

Les parois revêtues d'un émail catalytique sont auto-nettoyantes. Elles absorbent la graisse qui se déposent dans l'enceinte du four en cours de fonctionnement.

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

- Mettez en fonctionnement l'éclairage du four.
- Retirez tous les accessoires de l'appareil.
- Sélectionnez la fonction Cuisson traditionnelle.
- Réglez la température du four sur 250 °C et laissez le four fonctionner pendant 1 heure.
- Nettoyez l'enceinte du four à l'aide d'une éponge douce et humide.

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

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

Nettoyage de la porte du four

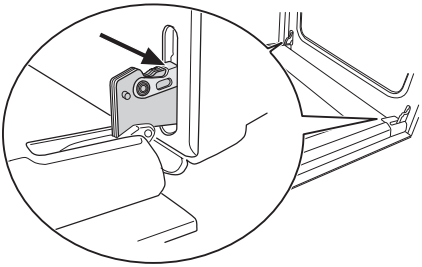
Pour faciliter le nettoyage, enlevez la porte du four.

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

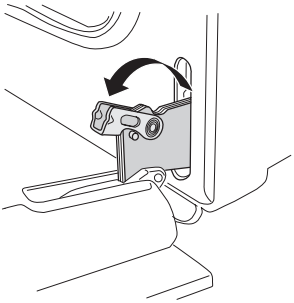
Avertissement Si les panneaux en verre de la porte présentent des éclats ou des rayures profondes, le verre est fragilisé. Ils doivent être remplacés pour éviter qu'ils ne se brisent. Pour plus d'informations, veuillez vous adresser au Service Après-vente.

Retrait de la porte du four et de la vitre

1. Ouvrez complètement la porte.



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



3. Lavez la vitre avec de l'eau savonneuse. Séchez-la soigneusement

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

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

Appareils en acier inoxydable ou en aluminium :
Il est conseillé de nettoyer la porte du four à l'aide d'une éponge humide seulement. Séchez-la ensuite avec un chiffon doux.
N'utilisez jamais d'éponges métalliques, de substances acides ou abrasives susceptibles d'abîmer le revêtement du four. Nettoyez le bandeau de commande du four en observant ces précautions

Eclairage du four

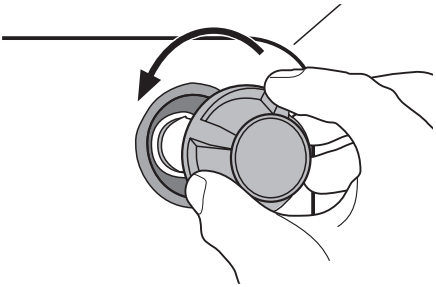
Avertissement Risque de choc électrique !

Avant de remplacer l'ampoule du four :
- Mettez à l'arrêt le four.
- Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.

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

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

1. Retirez le cache en verre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



2. Nettoyez-le.
3. Remplacez l'ampoule du four par une ampoule résistant à la chaleur jusqu'à 300 °C.
4. Remettez le cache en verre en place.

En cas d'anomalie de fonctionnement

Anomalie	Cause possible	Solution
La table de cuisson ne fonctionne pas	Le niveau de cuisson n'est pas réglé	Réglez le niveau de cuisson
Le four ne chauffe pas	Le four n'est pas en fonctionnement	Mettez le four en fonctionnement
Le four ne chauffe pas	L'heure n'est pas réglée	Réglez l'horloge
Le four ne chauffe pas	Les réglages souhaités n'ont pas été effectués	Vérifiez les réglages
Le four ne chauffe pas	Le fusible de l'installation domestique a disjoncté	Vérifiez le fusible. Si le fusible disjoncte à plusieurs reprises, contactez un électricien qualifié.
L'éclairage du four ne fonctionne pas	L'éclairage du four est défectueux	Remplacez l'ampoule du four
De la vapeur et de l'eau de condensation se déposent sur les aliments et dans l'enceinte du four	Le plat est resté trop longtemps au four	Une fois le processus de cuisson terminé, ne laissez pas les plats dans le four plus de 15 à 20 minutes
L'affichage indique "12.00" et "LED"	Une panne de courant	Réinitialisez l'horloge

Anomalie	Cause possible	Solution
Le voyant indicateur de chaleur résiduelle ne s'allume pas	La zone de cuisson n'a été activée que pendant un court laps de temps et, par conséquent, n'a pas eu le temps de chauffer.	Si la zone de cuisson est censée être chaude, faites appel au Service Après-vente.

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

Les informations suivantes sont nécessaires pour pouvoir vous offrir une aide rapide et adaptée : Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique située sur l'appareil (reportez-vous au chapitre "Description de l'appareil")

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

Avertissement Les réparations doivent être effectuées uniquement par des professionnels qualifiés.

Important En cas d'utilisation non conforme de l'appareil, le recours au technicien du Service Après-vente ou du magasin vendeur sera facturé même si l'appareil est encore sous garantie.

Remarque concernant les appareils avec une façade en métal :
La porte froide de l'appareil peut provoquer la formation temporaire de condensation sur la vitre intérieure après l'ouverture de la porte, pendant ou juste après une cuisson.

Installation

Caractéristiques techniques

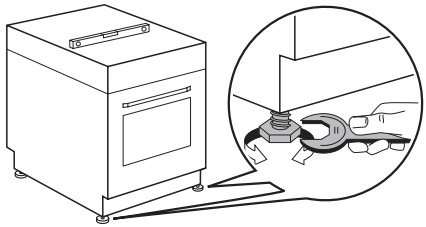
Appareil classe 2, sous-classe 1 et classe 1.

Dimensions	
Hauteur	858 mm
Largeur	500 mm
Profondeur	600 mm
Volume du four	52 l

Avertissement N'installez pas l'appareil sur un socle

Mise à niveau

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



Installation électrique

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

Le fabricant ne peut pas être tenu responsable si vous ne respectez pas les consignes de sécurité énoncées dans la présente notice.

L'appareil est fourni avec un câble incorporant une fiche standard.
Types de câbles compatibles : H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Mise au rebut

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

Emballage

Les matériaux d'emballage sont conçus dans le respect de l'environnement et sont recyclables. Les pièces en plastique sont marquées des abréviations internationales telles que PE, PS, etc. Eliminez les emballages dans les conteneurs de la commune prévus à cet effet.

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

www.electrolux.com

www.electrolux-arthurmartin.fr

342706272-A-102009