Thinking of you

Electrolux

notice d'utilisation

Four

EOB45000

Electrolux. Thinking of you.

Partagez notre imagination sur www.electrolux.com

Sommaire

Consignes de sécurité	2	En cas d'anomalie de fonctionnement	15
Description de l'appareil	5	Installation	16
Utilisation quotidienne	5	En matière de protection de l'environnement	17
Conseils et tableaux de cuisson	8		
Entretien et nettoyage	12		

Sous réserve de modifications

Consignes de sécurité

Lisez attentivement cette notice d'utilisation avant l'installation et l'utilisation de l'appareil :
- Pour votre propre sécurité et la sécurité de votre appareil
- Pour le respect de l'environnement
- Pour le bon fonctionnement de l'appareil.

Conservez cette notice d'utilisation avec l'appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne, afin que le nouvel utilisateur soit correctement informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant.
Le fabricant n'est pas responsable des dommages liés à une mauvaise installation ou utilisation.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- 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.
- Ne laissez pas les emballages à portée de main des enfants. Risque d'asphyxie ou de blessure corporelle.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsque la porte est ouverte ou que l'appareil est en fonctionnement. Risque de blessure corporelle ou d'autre invalidité permanente.
- Si l'appareil est muni d'un verrouillage du four ou d'un verrouillage des touches, utilisez-le. Il empêche les enfants et les petits animaux d'utiliser accidentellement l'appareil.

Consignes générales de sécurité

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil. Vous risqueriez de vous blesser et d'endommager l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance en cours de fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt l'appareil après chaque utilisation.

Installation

- Ne confiez l'installation et le raccordement de l'appareil qu'à un électricien agréé. Contactez votre service après-vente. Cela vise à éviter les risques de dommages structurels ou corporels.
- Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé au cours du transport. Ne branchez jamais un appareil endommagé. Si l'appareil est endommagé, veuillez contacter votre magasin vendeur.
- Avant la première utilisation, assurez-vous de bien retirer tous les emballages, les étiquettes et les films protecteurs de l'appareil. Ne retirez jamais la plaque signalétique. Cela peut annuler la garantie.
- Conformez-vous entièrement aux lois, décrets, réglementations et normes en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil (réglementations de sécurité, de recyclage, de l'électricité ou du gaz etc.).
- Veillez à débrancher l'appareil au cours de l'installation.
- Soyez prudent lorsque vous déplacez l'appareil. En effet, il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité. Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.

- 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.
- Vous devez disposer de dispositifs d'isolement appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs différentiels et des contacteurs.
- Les dispositifs de protection doivent être fixés de telle sorte qu'ils ne puissent pas être retirés sans outils.
- Certaines parties du four sont électrifiées. Veillez à ce que l'appareil soit correctement encastré et veillez à ce qu'il n'y ait pas d'espace. Cela évite les chocs électriques, car vous ne pouvez pas toucher accidentellement les accessoires dangereux.
- Avant l'installation, vérifiez que les dimensions de votre cuisine sont appropriées (écartement).
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Respectez l'écartement minimal requis avec les autres appareils.
- Installez l'appareil de telle sorte que sa face arrière et l'une de ses faces latérales soient installées contre l'appareil supérieur. Seuls d'autres meubles ayant une hauteur identique à celle du four peuvent être installés contre l'autre paroi latérale.
- L'appareil ne peut pas être placé sur un socle.
- Les fours et plaques de cuisson encastrables sont équipés de connexions particulières. Pour éviter d'endommager l'appareil, veillez à utiliser un appareil du même fabricant que les autres appareils.

Branchement électrique

- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau.
- Les informations sur la tension se trouvent sur la plaque signalétique.
- Utilisez toujours une prise correctement installée, protégée contre les chocs.
- Faites attention lors du raccordement d'appareils électriques aux prises de courant situées à proximité de l'appareil. Veillez à ce que les câbles d'alimentation électrique ne se coincent pas dans la porte chaude de l'appareil.
- 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 changez pas le câble d'alimentation. Contactez votre service après-vente.
- Attention à ne pas écraser ou endommager la prise (si tel est le cas) et le câble d'alimentation situés à l'arrière de l'appareil.
- Vérifiez que la prise est accessible après l'installation.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Retirez, pour ce faire, la fiche de la prise secteur (si tel est le cas).

Utilisation

- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal. N'utilisez jamais l'appareil à des fins commerciales ou industrielles.
- Votre appareil est destiné à la cuisson des aliments. Cela vise à éviter tout accident matériel ou corporel.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme support.
- Ne placez jamais, sur ou à proximité de l'appareil, des produits inflammables ou des articles imprégnés de produits inflammables et/ou des objets susceptibles de fondre (en plastique ou en aluminium). Risque d'explosion ou d'incendie.
- Au cours de l'utilisation, l'intérieur de l'appareil devient chaud. Risque de brûlure. Utilisez des gants pour introduire ou retirer les accessoires et les plats.
- Une grande prudence s'impose lors du retrait ou de l'installation des accessoires, afin d'éviter d'endommager l'émail du four.
- Si l'appareil est en fonctionnement, écartez-vous toujours de l'appareil avant d'ouvrir la porte. De la vapeur brûlante peut s'en échapper. Cette vapeur risque de provoquer une brûlure de la peau.
- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :

  - ne placez jamais d'objets directement sur le fond de l'appareil et ne le recouvrez jamais de papier aluminium ;
  - ne versez jamais d'eau chaude directement dans l'appareil ;
  - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
- La décoloration de l'émail n'a aucune incidence sur les performances de l'appareil.
- N'utilisez jamais cet appareil s'il est en contact avec de l'eau. N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- Toutes les cuissons, même au gril, doivent être effectuées porte fermée.

Entretien et nettoyage

- Avant toute opération d'entretien, mettez l'appareil à l'arrêt et débranchez-le de l'alimentation électrique.
- Avant toute opération d'entretien, vérifiez que l'appareil est froid. Risque de brûlure ; risque de fêlure des vitres.
- Le four doit être maintenu propre en permanence. 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.
- Pour votre propre sécurité et la sécurité de votre appareil, nettoyez l'appareil uniquement à l'eau savonneuse. N'utilisez pas de produits inflammables ou corrosifs.
- N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à vapeur ou à haute pression, d'objets tranchants, de produits de nettoyage abrasifs, d'éponges abrasives ni de détachants pour nettoyer l'appareil.
- 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 aucun produit sur le filtre à graisse (s'il est installé), sur les résistances, ni sur la sonde du thermostat.
- 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 de briser et de faire éclater la vitre interne de la porte.
- Lorsque les vitres de la porte sont endommagées, elles se fragilisent et risquent de se briser. Vous devez les remplacer. Contactez votre service après-vente.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Ne nettoyez pas l'émail catalytique (si tel est le cas).

Éclairage du four

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant le remplacement de l'éclairage du four. Risque de choc électrique !

Service après-vente

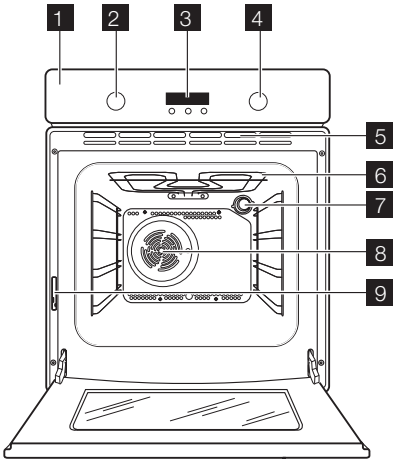
- Toute intervention ou réparation sur votre appareil ne doit être effectuée que par un professionnel qualifié. Contactez votre service après-vente.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

Mise au rebut de l'appareil

- Pour éviter tout risque corporel ou matériel
  - Débranchez l'appareil du secteur.
  - Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
  - Éliminez le dispositif de verrouillage de porte. Il empêche les enfants ou les petits animaux de s'enfermer à l'intérieur de l'appareil. Risque d'asphyxie.

Description de l'appareil

Vue d'ensemble



1 Bandeau de commande
2 **+** / **-** Manette de commande
3 Programmateur électronique
4 Sélecteur du four
5 Orifices d'aération du ventilateur de refroidissement
6 Gril
7 Éclairage du four
8 Ventilateur
9 Plaque signalétique

Accessoires du four

- **Grille du four**
  Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins), les moules à pâtisserie et de faire des grillades.
- **Lèchefrite**
  Elle est utilisée pour cuire et rôtir ou recueillir le jus des grillades.

Utilisation quotidienne

⚠ **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Informations sur la sécurité ».

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

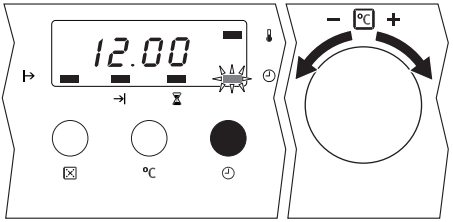
1. Fonction de réglage ▭ et température maximale.
2. Faire fonctionner le four à vide pendant 45 minute.
3. Fonction de réglage ▭ et température maximale.
4. Faire fonctionner le four à vide pendant 15 minute.

Cela permet de brûler les résidus déposés dans l'enceinte du four. Les accessoires peuvent chauffer davantage que dans les conditions normales d'utilisation. Au cours de cette période, il peut se dégager une odeur et une fumée désagréables. Ce phénomène est normal. Vérifiez que la ventilation environnante est suffisante.

Régler l'heure du jour

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

1. Appuyez plusieurs fois sur la touche de sélection (reportez-vous au paragraphe « Fonction Horloge ») jusqu'à ce que le voyant de l'horloge 🕘 clignote.



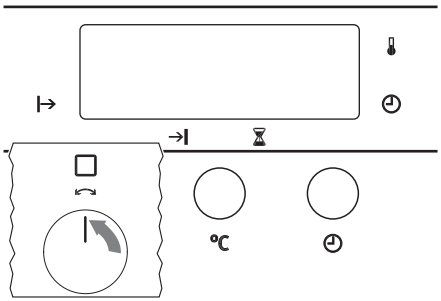
2. Utilisez la touche « **+ / -** » pour régler l'heure.
   Après 5 secondes environ, le symbole cesse de clignoter et l'affichage indique l'heure que vous avez réglée. L'appareil est prêt à être utilisé.

Pour modifier l'heure, aucune fonction de l'horloge (minuteur, durée ou fin) ou sélection d'une fonction du four ne devra être activée. Vérifiez que la sécurité enfants n'est pas activée.

Mise en fonctionnement du four

Tournez le sélecteur de fonctions sur la fonction désirée. L'indicateur de température indique la température recommandée pour la fonction du four sélectionnée. Le four commence à chauffer Lorsque la température est atteinte, un signal sonore retentit.

Mettre le four à l'arrêt



Mettez le sélecteur de fonction sur la position Arrêt.

Modification de la température du four

Tournez la manette + / - pour augmenter ou baisser la température. Le réglage se fait par paliers de 5°C.

Affichage de la température et de l'heure

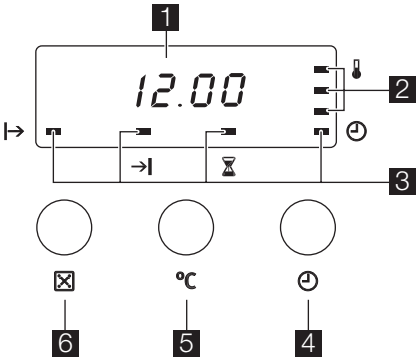
Appuyez sur la touche de vérification de la température (voir le paragraphe « Fonction Horloge ») pour afficher l'heure ou bien la température sélectionnée.

Fonctions du four

Fonction du four		Utilisation
	Eclairage	S'allume sans fonction.
	Patisserie Poissons	La chaleur est produite tant par l'élément chauffant supérieur que par l'élément chauffant inférieur. Pour cuire et rôtir sur un seul niveau.
	Cuisson 2 Niveaux	Cette fonction permet de cuire ou de rôtir simultanément sur plusieurs gradins des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les odeurs ne se mélangent.
	Grillade epaisses	L'élément chauffant du gril et le ventilateur du four font circuler de l'air chaud autour des aliments. Pour cuire de gros morceaux de viande. **Important Température maximale pour cette fonction : 200 °C.**
	Grillades	Pour griller des aliments peu épais au centre de la grille et faire des toasts.
	Viandes	Pour rôtir de la viande. La chaleur provient des éléments chauffants supérieur et inférieur. La chauffe accélérée se met en fonctionnement automatiquement.
	Maintien au chaud	Pour garder les aliments au chaud. On ne peut pas changer la température actuelle.

Fonction du four		Utilisation
	Pain	Pour cuire du pain.
	Decongelation	Pour décongeler les aliments surgelés. On ne peut pas changer la température actuelle.
	Cataluxe	Pour assister l'auto-nettoyage catalytique du four.

Fonctions de l'horloge



1 Indicateur de température / d'heure
2 Indicateur de chauffage
3 Indicateurs de fonctions Horloge
4 Touche de sélection
5 Vérification de la température
6 Touche catalyse

Fonction de l'horloge		Application
	Heure	Affiche l'heure. Pour régler, modifier ou vérifier l'heure.
	Minuteur	Pour régler un décompte. Un signal retentit lorsque la durée est écoulée. Cette fonction n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four.
I→	Durée	Pour régler la durée de fonctionnement du four.
→I	Fin	Pour régler l'heure d'arrêt d'une fonction du four.

Les fonctions Durée I→ et Fin →I peuvent être utilisées simultanément pour mettre le four en fonctionnement ou à l'arrêt automatiquement à une heure différée. Réglez d'abord la fonction Durée I→ , puis la fonction Fin →I .

Annulation des fonctions de l'horloge

1. Appuyez sur la touche ⏲ à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur de la fonction de l'horloge et ▶ clignotent.
2. Tournez la **+** / **-** manette de commande jusqu'à ce que l'écran affiche « 00:00 ».

Réglage des fonctions de l'horloge

1. Appuyez plusieurs fois sur la touche de sélection jusqu'à ce que le symbole de la fonction souhaitée clignote.
2. Pour régler le minuteur, ⏳ , Durée I→ ou Fin →I , utilisez la manette + / -. Le voyant de la fonction correspondante s'allume. Dès que la durée est écoulée, le voyant de la fonction clignote, " 0.00 " s'affiche et un signal sonore retentit.
3. Pour arrêter le signal sonore et le clignotement :
   - Avec Minuteur, appuyez sur une touche
   - Avec Durée et Fin, mettez le sélecteur de fonction sur la position Arrêt.

Avec Minuteur, un signal sonore retentit également lorsque 90% de la durée s'est écoulée.

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

Autres fonctions

Sécurité enfants

Lorsque la sécurité enfants est activée, le four ne peut plus fonctionner.
Cette fonction empêche les enfants de mettre involontairement l'appareil en fonctionnement.

Important Ne sélectionnez aucune fonction du four.

Activation de la sécurité enfants :

1. Tournez la manette de commande + / - vers la gauche et maintenez-la dans cette position.
2. Appuyez sur la touche Sélection jusqu'à l'affichage du message « SAFE ».

La sécurité enfants est activée.
Pour désactiver la sécurité enfants, effectuez la même procédure que pour son activation.

Arrêt Automatique

L'appareil se désactive automatiquement au bout d'un certain temps :

- si vous n'avez pas mis à l'arrêt le four ;
- si vous ne modifiez pas la température du four ;

Température du four	Délai d'arrêt automatique
30°C - 115°C	après 12,5 h
120°C - 195°C	après 8,5 h
200°C - 245°C	après 5,5 h
250°C	après 3,0 h

Pour mettre le four en fonctionnement après une désactivation automatique, il faut d'abord le désactiver complètement.

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.

Conseils et tableaux de cuisson

⚠ **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Informations sur la sécurité ».

- Le four dispose de quatre niveaux de gradins. Comptez-les depuis le bas de l'appareil.
- Vous pouvez cuisiner simultanément des plats différents sur deux niveaux différents. Pour cela, placez les grilles sur le niveau 1 et sur le niveau 3.
- L'appareil est équipé d'un système spécifique, qui fait circuler l'air et recycle en permanence 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. Il diminue le temps de cuisson nécessaire, ainsi que la consommation correspondante.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte et atteindre le meuble. Ce phénomène est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte du four en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, mettez l'appareil en fonctionnement 10 minutes avant la cuisson.
- Essuyez l'humidité après chaque utilisation.
- Ne placez jamais d'objets directement sur le fond de l'appareil et ne recouvrez jamais les composants de papier aluminium pendant la cuisson. En effet, cela risquerait de modifier les résultats de la cuisson et d'endommager le revêtement en émail de l'appareil.

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.

Tableau de référence pour rôtir et cuire

GÂTEAUX

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Cuisson à ventilation forcée		Temps de cuisson [min]	Notes
	Gradin	Temp [°C]	Gradin	Temp [°C]		
Pâtes à gâteaux	2	170	2 (1 et 3)	165	45-60	Dans un moule à gâteaux
Pâte sablée	2	170	2 (1 et 3)	160	24-34	Dans un moule à gâteaux
Gâteau au fromage blanc avec babeurre	1	170	2	165	60-80	Dans un moule à gâteaux de 26 cm
Tarte aux pommes	1	170	2 gauche + droit	160	100-120	2 moules à gâteaux de 20 cm sur le gradin du four
Strudel	2	175	2	150	60-80	Sur plaque à pâtisserie
Tarte à la confiture	2	170	2 gauche + droit	160	30-40	Dans un moule à gâteaux de 26 cm
Cake aux fruits secs	2	170	2	155	60-70	Dans un moule à gâteaux de 26 cm
Gâteau de Savoie (gâteau sans matières grasses)	2	170	2	160	35-45	Dans un moule à gâteaux de 26 cm
Gâteau de Noël/ gâteau riche aux fruits	2	170	2	160	50-60	Dans un moule à gâteaux de 20 cm
Pudding	2	170	2	165	50-60	Dans un moule à pain [1]
Petits gâteaux	3	170	3 (1 et 3)	165	20-30	Sur la plaque à gâteaux
Biscuits	3	150	3 (1 et 3)	140	20-30	Sur la plaque à gâteaux [1]

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Cuisson à ventilation forcée		Temps de cuisson [min]	Notes
	Gradin	Temp [°C]	Gradin	Temp [°C]		
Meringues	3	100	3	115	90-120	Sur la plaque à gâteaux
Petits pains	3	190	3	180	15-20	Sur la plaque à gâteaux 1)
Choux	3	190	3 (1 et 3)	180	25-35	Sur la plaque à gâteaux 1)
Tartelettes	3	180	2	170	45-70	Dans un moule à gâteaux de 20 cm
Sandwich Victoria	2 ou 3	180	2	170	40-55	Gauche + droit dans un moule à gâteaux de 20 cm

1) Pré-chauffez pendant 10 minutes.

PAIN ET PIZZA

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Cuisson à ventilation forcée		Temps de cuisson [min]	Notes
	Gradin	Temp [°C]	Gradin	Temp [°C]		
Pain blanc	1	190	1	195	60-70	1 - 2 unités, 500 g par unité 1)
Pain de seigle	1	190	1	190	30-45	Dans un moule à pain
Petits pains	2	190	2 (1 et 3)	180	25-40	6-8 petits pains sur plaque de cuisson 1)
Pizzas	1	190	1	190	20-30	Sur la lèchefrite 1)
Scones	3	200	2	190	10~20	Sur la plaque à gâteaux 1)

1) Pré-chauffez pendant 10 minutes.

FLANS

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Cuisson à ventilation forcée		Temps de cuisson [min]	Notes
	Gradin	Temp [°C]	Gradin	Temp [°C]		
Flan	2	180	2	180	40-50	Dans un moule
Flan de légumes	2	200	2	200	45-60	Dans un moule
Quiche	1	190	1	190	40-50	Dans un moule
Lasagnes	2	200	2	200	25-40	Dans un moule
Cannellonis	2	200	2	200	25-40	Dans un moule
Yorkshire pudding	2	220	2	210	20-30	Moule pour 6 puddings 1)

1) Pré-chauffez pendant 10 minutes.

VIANDES

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Cuisson à ventilation forcée		Temps de cuisson [min]	Notes
	Gradin	Temp [°C]	Gradin	Temp [°C]		
Bœuf	2	200	2	190	50-70	Sur la grille de four et au-dessus de la lèchefrite
Viande de porc	2	180	2	180	90-120	Sur la grille de four et au-dessus de la lèchefrite
Viande de veau	2	190	2	175	90-120	Sur la grille de four et au-dessus de la lèchefrite
Roastbeef anglais, saignant	2	210	2	200	44-50	Sur la grille de four et au-dessus de la lèchefrite
Roastbeef anglais cuit à point	2	210	2	200	51-55	Sur la grille de four et au-dessus de la lèchefrite
Roastbeef anglais bien cuit	2	210	2	200	55-60	Sur la grille de four et au-dessus de la lèchefrite
Épaule de porc	2	180	2	170	120-150	Sur la lèchefrite
Jarret de porc	2	180	2	160	100-120	2 morceaux sur la lèchefrite
Agneau	2	190	2	190	110-130	Gigot
Poulet	2	200	2	200	70-85	Le tout sur la lèchefrite
Dinde	1	180	1	160	210-240	Le tout sur la lèchefrite
Canard	2	175	2	160	120-150	Le tout sur la lèchefrite
Oie	1	175	1	160	150-200	Le tout sur la lèchefrite
Lapin	2	190	2	175	60-80	En morceaux
Lièvre	2	190	2	175	150-200	En morceaux
Faisan	2	190	2	175	90-120	Le tout sur la lèchefrite

POISSON

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Cuisson à ventilation forcée		Temps de cuisson [min]	Notes
	Gradin	Temp [°C]	Gradin	Temp [°C]		
Truite/daurade	2	190	2 (1 et 3) 2 (1 et 3)	175	40-55	3-4 poissons
Thon/saumon	2	190	2 (1 et 3)	175	35-60	4-6 filets

Cuisson au gril

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

TYPE DE PLAT	Quantité		Cuisson au gril		Temps de cuisson en minutes	
	Pièces	g	Niveau de gradin	Temp. (°C)	1er côté	2ème 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
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

Gril à chaleur tournante

⚠ **Avertissement** Utilisez cette fonction avec une température maximum de 200°C.

TYPE DE PLAT	Quantité		Cuisson au gril		Temps de cuisson en minutes	
	Pièces	g	niveau	Temp. (°C)	1e face	2e face
Rôti roulé (dinde)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Poulet (coupé en deux)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Cuisses de poulet	6	-	3	200	15-20	15-18
Caille	4	500	3	200	25-30	20-25
Gratin de légumes	-	-	3	200	20-25	-
pièces. Pétoncles	-	-	3	200	15-20	-
Maquereau	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Tranches de poisson	4-6	800	3	200	12-15	8-10

Entretien et nettoyage

⚠ **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Informations sur la sécurité ».

Parois catalytiques

Les parois à revêtement catalytique sont auto-nettoyantes. Ce revêtement absorbe la graisse qui s'accumule sur les parois pendant que le four fonctionne.

Nettoyage catalytique

1. Retirez manuellement le gros des résidus de la base du four.
2. Réglez le four sur la fonction « Catalyse »
   – L'affichage indique « **CAtA** »
   – L'indicateur de durée clignote.
3. Appuyez sur la touche ☒ pour confirmer. Le nettoyage par catalyse démarre. Durée : 1 heure.

À l'aide de la fonction Fin de l'horloge, on peut retarder le démarrage du nettoyage catalytique (dans les 2 minutes qui suivent le début du nettoyage catalytique).

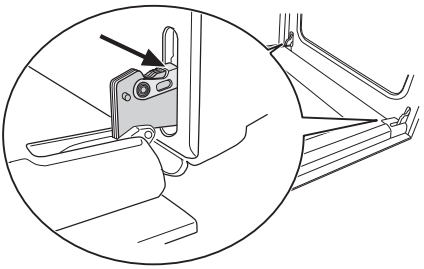
Nettoyage de la porte du four

La porte du four est équipée de deux vitres appliquées l'une derrière l'autre. Pour un nettoyage plus facile, il est possible de démonter la vitre interne et la porte du four.

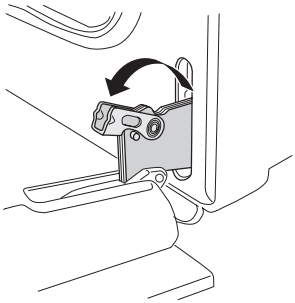
Si vous tentez d'extraire les vitres internes sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.

Retrait de la porte du four et du panneau interne en verre

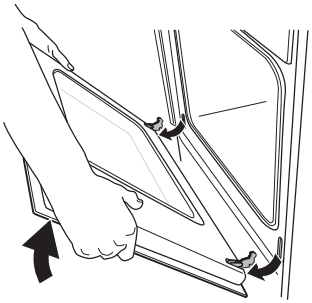
1. Ouvrez complètement la porte.



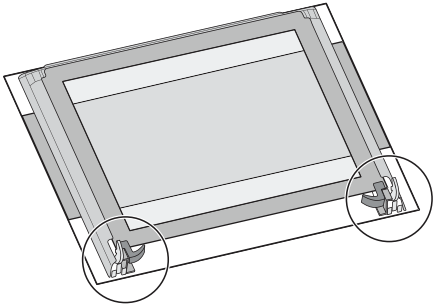
2. Soulevez les leviers sur les deux charnières et basculez-les vers l'avant.



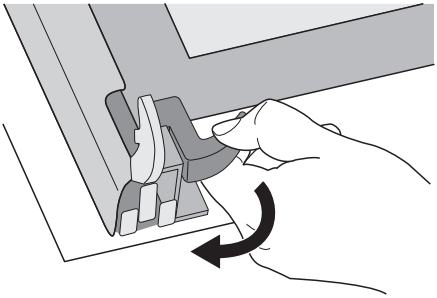
3. Fermez la porte du four jusqu'à la première position d'accrochage (à moitié). Retirez délicatement la porte du four en dehors de son logement.

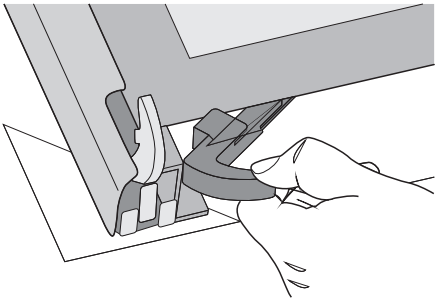


4. Déposez-la sur un support doux et plan, par exemple une couverture, afin d'éviter de la rayer.

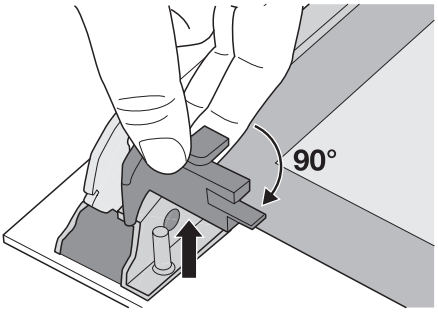


5. Débloquez le système de blocage pour pouvoir retirer le panneau interne en verre.

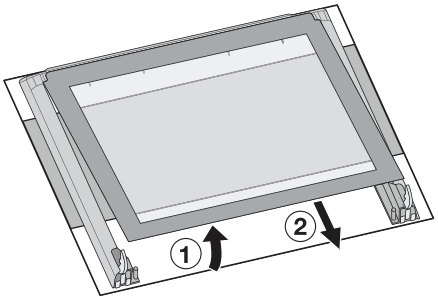




6. Tournez les deux fixations de 90° et extrayez-les de leurs sièges.



7. Soulevez et retirez délicatement le panneau en verre.



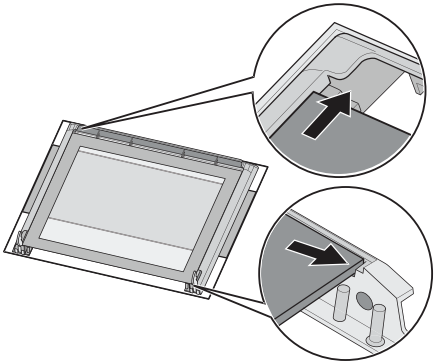
Lavez la vitre à l'eau savonneuse. Séchez-la soigneusement.

Remise en place de la porte et du panneau interne en verre

Une fois le nettoyage terminé, replacez le panneau interne en verre et remontez la porte du four. Pour ce faire, suivez la même procédure dans l'ordre inverse.

Le panneau interne décoré, encadré d'une moulure décorative, doit être assemblé avec l'impression à l'extérieur du four. Pour vérifier que le panneau en verre est assemblé correctement, vous ne devez sentir aucune rugosité lorsque vous passez vos doigts sur la surface.

Insérez la vitre interne dans les logements adéquats, comme illustré.



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

⚠ **Avertissement** Attention ! Risque de choc électrique !

1. Retirez le diffuseur 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 une chaleur pouvant atteindre jusqu'à 300 °C. La nouvelle ampoule doit avoir les mêmes caractéristiques que la précédente.
4. Replacez le diffuseur en verre.

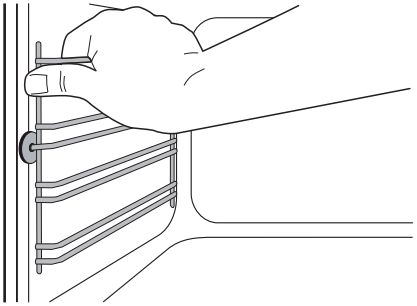
Gradins et panneaux catalytiques amovibles

Pour nettoyer l'intérieur du four, retirez les gradins et les panneaux catalytiques amovibles.

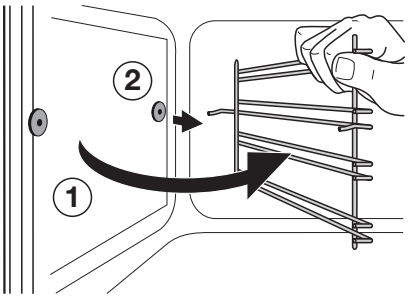
⚠ **Attention** Soyez prudent lors du retrait des gradins Les panneaux catalytiques ne sont pas fixés sur les parois du four et peuvent tomber lors du retrait des gradins.

Enlevez les glissières latérales

1. Écartez l'avant de la glissière de la paroi latérale.
   Maintenez les gradins arrière et le panneau catalytique en place de l'autre main.



2. Écartez l'arrière de la glissière de la paroi latérale et retirez-la.



Remontage des glissières
Pour remonter les glissières, procédez aux mêmes étapes, mais dans le sens inverse.

Les extrémités arrondies des glissières doivent être orientées vers l'avant !

En cas d'anomalie de fonctionnement

Avertissement Reportez-vous au chapitre « Informations sur la sécurité ».

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas.	Le four n'est pas en fonctionnement.	Mettez en fonctionnement le four.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge 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 la boîte à fusibles a disjoncté.	Vérifiez le fusible. Si les fusibles disjonctent à plusieurs reprises, faites appel à un électricien agréé.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'éclairage du four est défectueux.	Remplacez l'ampoule du four.
Le bandeau de commande affiche un code d'erreur qui n'apparaît pas dans la liste.	Problème électronique	Déconnectez l'appareil à l'aide du fusible de l'installation domestique ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusible, puis reconnectez-le. Si le message d'erreur s'affiche à nouveau, contactez votre service après-vente.

Si l'anomalie persiste, contactez votre service après-vente.
Les informations nécessaires pour le service après-vente figurent sur la plaque signalétique. Celle-ci se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

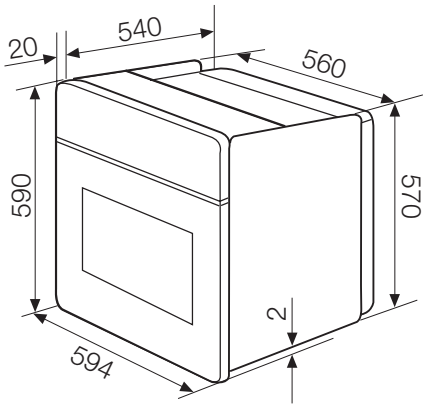
Modèle (MOD.) .....

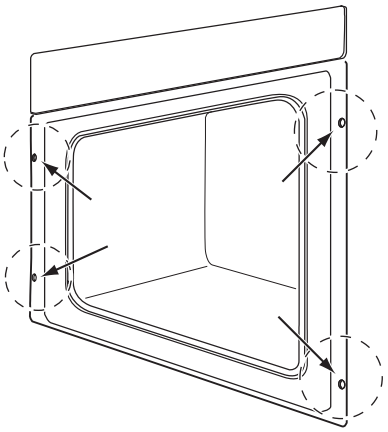
Numéro du produit (PNC) .....

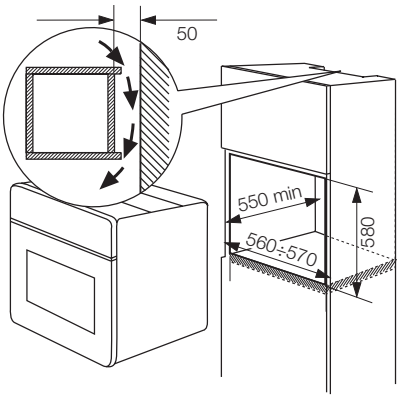
Numéro de série (S.N.) .....

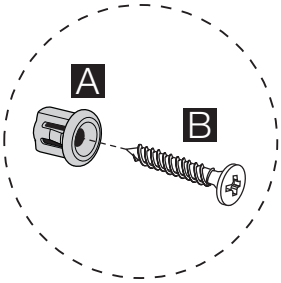
Installation

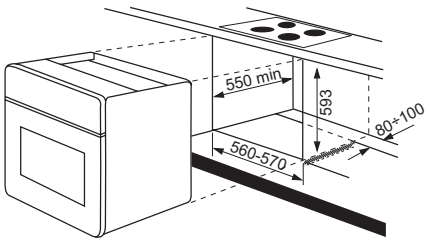
⚠ **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Informations sur la sécurité ».











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 seulement.

En matière de protection de l'environnement

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.

Matériaux d'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. Éliminez les emballages dans les conteneurs de la commune prévus à cet effet.

Mise au rebut de l'appareil

1. Débranchez l'appareil.
2. Coupez le câble d'alimentation et mettez-le au rebut.
3. Éliminez le dispositif de verrouillage de porte. Ceci pour empêcher que des enfants ne restent enfermés à l'intérieur de l'appareil. Ils pourraient s'asphyxier !

www.electrolux.com

Vous pouvez commander des accessoires et consommables sur la boutique de notre site internet:
www.electrolux.fr

397147701-A-022010