Thinking of you*

Electrolux

ARTHUR MARTIN

notice d'utilisation

* *On pense à vous*

Cuisinière

FR

EKK510514

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 quotidienne 6
Four - Utilisation 7
Table de cuisson - Conseils utiles 7
Four - Conseils utiles 8
Tableaux de cuisson 8
Table de cuisson - Entretien et nettoyage 11
Four - Entretien et nettoyage 12
En cas d'anomalie de fonctionnement 13
Installation 14
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.
- L'usage du four peut provoquer des modifications de la couleur du revêtement en émail qui n'influent aucunement sur la per-

formance 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 l'appareil
- 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 l'appareil. Cela pourrait endommager l'émail.
- 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.
- Ne posez pas des casseroles instables ou au fond déformé sur les brûleurs pour éviter tout risque de renversement accidentel.
- Ne posez que des accessoires résistant à la chaleur dans le compartiment situé sous le four. **Ne stockez pas de matériaux inflammables à cet endroit.**
- Le couvercle (s'il est installé) protège de la poussière la surface, lorsqu'il est fermé, et recueille les éclaboussures de graisse, lorsqu'il est ouvert. **Ne l'utilisez pour rien d'autre. Avant de fermer le couvercle, attendez que l'appareil soit froid.**
- 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.

Raccordement au gaz

- Garantissez une bonne ventilation autour de l'appareil. Une mauvaise aération pourrait provoquer un manque d'oxygène.
- Assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) et le réglage de l'appareil, indiqué sur la plaque signalétique, sont compatibles. Reportez-vous au chapitre "Description de l'appareil".
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans la pièce où il est installé. Veillez à assurer une bonne aération de la cuisine : maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle ou installez un dispositif d'aération mécanique (hotte aspirante).
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire en ouvrant la fenêtre, ou une aération plus efficace, p.ex. en augmentant la puissance de la ventilation mécanique, si elle existe.

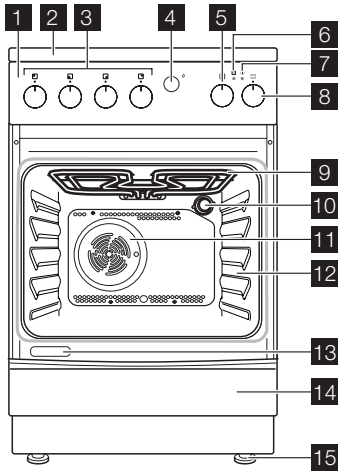
Réparations

- 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.

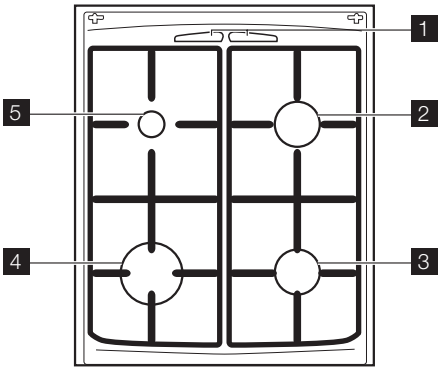
Description de l'appareil

Description de l'appareil



1 Bandeau de commande
2 Table de cuisson
3 Manettes de commande de la table de cuisson
4 Bouton d'allumage par étincelles
5 Sélecteur de fonctions du four
6 Voyant Marche
7 Voyant du thermostat
8 Commande de thermostat
9 Gril
10 Éclairage du four
11 Ventilateur
12 Glissières
13 Plaque signalétique
14 Tiroir
15 Pieds réglables

Description de la table de cuisson



1 Ventilation du four
2 Brûleur semi-rapide
3 Brûleur semi-rapide
4 Brûleur rapide
5 Brûleur auxiliaire

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.

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 ⎓ 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. Veillez à bien aérer la pièce.

Table de cuisson - Utilisation quotidienne

Allumage du brûleur

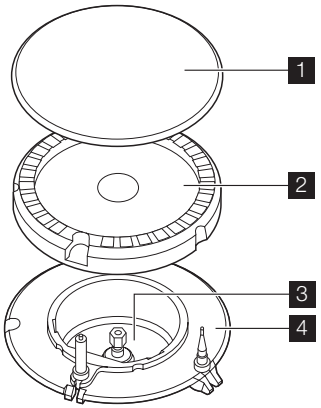
Avertissement Soyez extrêmement prudent si un feu ouvert est installé dans la cuisine. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation abusive de la flamme.

Allumez toujours le brûleur avant de déposer les ustensiles de cuisson.

Pour allumer le brûleur :

1. Appuyez sur le bouton du générateur d'étincelles ☆ et maintenez-le enfoncé.
2. Tournez la manette de commande dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, sur la position maximale 🔥 .
3. Relâchez le bouton du générateur d'étincelles, mais maintenez la manette de commande dans cette position pendant environ 5 secondes pour permettre au thermocouple de chauffer. Si vous ne procédez pas de la sorte, l'arrivée de gaz s'interrompt.
4. Une fois que la flamme brûle régulièrement, réglez-la.

Si, après quelques tentatives, le brûleur ne s'allume pas, vérifiez que la couronne et son chapeau sont dans la position correcte.



1 Chapeau de brûleur
2 Couronne de brûleur
3 Bougie d'allumage
4 Thermocouple

Avertissement Si le brûleur ne s'allume pas après 15 secondes, relâchez la manette de commande, tournez-la sur la position d'arrêt et attendez au moins 1 minute avant de réessayer d'allumer le brûleur.

Important En cas de coupure d'électricité, vous pouvez allumer le brûleur sans avoir recours au système automatique. Pour cela, présentez une flamme au brûleur, appuyez sur la commande du brûleur choisi et tournez-la vers la gauche jusqu'au repère maximum.

Si le brûleur s'éteint accidentellement, tournez la manette de commande sur la position Arrêt et attendez au moins 1 minute avant d'essayer une nouvelle fois d'allumer le brûleur.

Le générateur d'étincelles se déclenche automatiquement à la mise sous tension de l'appareil, après l'installation ou une coupure d'électricité. Ce phénomène est normal.

Pour éteindre les brûleurs

Tournez la manette jusqu'au symbole ■ .

Avertissement Baissez ou éteignez toujours la flamme d'un brûleur avant de retirer un récipient.

Four - Utilisation

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.

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.
	Gril intérieur	Pour faire griller des aliments peu épais en petites quantités au centre de la grille. Pour faire des toasts.
	Élément chauffant inférieur	La chaleur provient uniquement de la partie inférieure du four. Pour la cuisson de gâteaux au fond croustillant.
	Multichaleur tournante	Pour cuire plusieurs préparations simultanément. Pour préparer des sirops de fruits maison ou faire sécher des champignons ou des fruits.
	Décongélation	Pour accélérer la décongélation des aliments surgelés. La commande de thermostat doit être positionnée sur Arrêt.

Table de cuisson - Conseils utiles

Économies d'énergie

- Si possible, couvrez les casseroles.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, baissez le feu pour laisser légèrement frémir le liquide.

Choisissez toujours un récipient à fond bien plat et proportionné au diamètre du brûleur utilisé.

Brûleur	Diamètre des ustensiles de cuisson
Rapide	180 mm - 260 mm

Brûleur	Diamètre des ustensiles de cuisson
Semi-rapide	120 mm - 220 mm
Auxiliaire	80 mm - 160 mm

Choisissez un récipient à fond aussi plat et épais que possible.

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
	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

Poids g	Type de plat	Cuisson traditionnelle		Multichaleur tournante		Temps de cuisson minutes	Remarques
		Gradin	Temp. °C	Gradin	Temp. °C		
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
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

Poids g	Type de plat	Cuisson traditionnelle		Multichaleur tournante		Temps de cuisson minutes	Remarques
		Gradin	Temp. °C	Gradin	Temp. °C		
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
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

Avertissement Avant chaque opération de nettoyage, mettez l'appareil à l'arrêt et laissez-le refroidir.

Avertissement N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer l'appareil.

Avertissement N'utilisez pas de produits abrasifs, d'objet tranchant ou pointu ou d'éponge à face abrasive, ce qui risquerait d'endommager l'appareil.

- Lavez les parties émaillées, les chapeaux et les couronnes avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- Lavez les parties en acier inox à l'eau en prenant soin de bien les sécher avec un chiffon doux.
- Les grilles de table **ne sont pas** lavables au lave-vaisselle ; elles doivent être lavées **à la main** .
- Assurez-vous après le nettoyage que les grilles de table sont bien en place.
- Pour que les brûleurs fonctionnent correctement, assurez-vous que les bras des grilles de table sont au centre des brûleurs.

- **Veillez à ne pas endommager la surface de la table de cuisson lorsque vous remettez les grilles de table en place.**

Après le nettoyage, séchez soigneusement l'appareil avec un chiffon doux.

Four - Entretien et nettoyage

- 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 !

Nettoyage de la porte du four

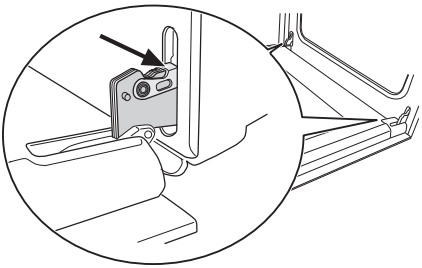
Pour nettoyer plus facilement la porte du four, enlevez celle-ci..

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.

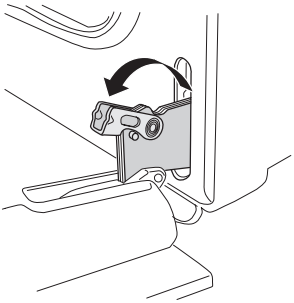
Avertissement Si les panneaux en verre de la porte présentent des éclats ou des rayures profondes, le verre est fragilisé. Ils doivent être remplacés pour éviter qu'ils ne se brisent. Pour plus d'informations, veuillez vous adresser au Service Après-vente.

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

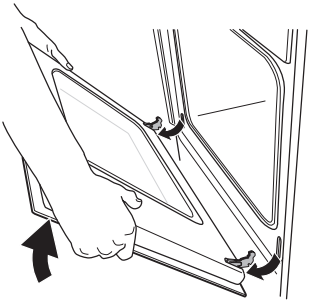
1. Ouvrez complètement la porte.



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

Avertissement Lavez le panneau en verre uniquement à l'eau savonneuse. Les produits de nettoyage abrasifs, les détachants et les objets tranchants (comme des couteaux ou racloirs) peuvent endommager la vitre.

Une fois le nettoyage terminé, replacez la porte du four. À cet effet, procédez dans le sens 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
Le bouton d'allumage du gaz ne produit pas d'étincelles	Il n'y a pas de courant	Vérifiez que l'appareil est branché et que votre ligne électrique est alimentée.
Le bouton d'allumage du gaz ne produit pas d'étincelles	Il n'y a pas de courant	Contrôlez le fusible de l'installation électrique de l'habitation.
Le bouton d'allumage du gaz ne produit pas d'étincelles	Le chapeau et la couronne du brûleur sont mal installés	Contrôlez la position du chapeau et de la couronne du brûleur.
La flamme s'éteint immédiatement après l'allumage	Le thermocouple n'est pas chauffé suffisamment	Continuez à appuyer sur le bouton d'allumage pendant environ 5 secondes après l'apparition de la flamme.
La flamme n'est pas homogène sur la couronne du brûleur	La couronne est bouchée par des résidus d'aliments	Vérifiez que l'injecteur n'est pas bouché et que des résidus d'aliments ne sont pas collés sur la couronne du brûleur.
L'appareil ne fonctionne pas	Le fusible de l'installation domestique a disjoncté	Vérifiez le fusible. Si le fusible disjoncte à plusieurs reprises, contactez un électricien qualifié.
Le four ne chauffe pas	Le four n'est pas en fonctionnement	Mettez le four en fonctionnement
Le four ne chauffe pas	Les réglages souhaités n'ont pas été effectués	Vérifiez les réglages

Anomalie	Cause possible	Solution
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

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

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.

Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser à votre magasin vendeur ou au 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.)...

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

Important Lisez d'abord attentivement les Avertissements.

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

Type de gaz	II2E+3+
Alimentation en gaz	G20/G25 20/25 mbar

Diamètre de la vis de réglage

Brûleur	Ø de la vis de réglage en 1/100 mm.
Auxiliaire	30
Semi-rapide	32
Rapide	42

Brûleurs

Brûleur	PUISSANCE NORMALE kW	PUISSANCE RÉDUITE kW	Type de gaz	Pression mbar	Diamètre inj. mm	Cons. m^3/h
Brûleur auxiliaire	1,00	0,35	Gaz naturel G20	20	0,70	-
	0,90	0,35	Gaz naturel G25	25	0,70	-
	1,00	0,35	Butane G30	28-30	0,50	72,71
	1,00	0,35	Propane G31	37	0,50	71,41

Brûleur	PUISSANCE NORMALE kW	PUISSANCE RÉDUITE kW	Type de gaz	Pression mbar	Diamètre inj. mm	Cons. m ^{3}/h
Brûleur semi-rapide	1,90	0,45	Gaz naturel G20	20	0,96	-
	1,75	0,45	Gaz naturel G25	25	0,96	-
	2,00	0,43	Butane G30	28-37	0,71	145,43
	2,00	0,43	Propane G31	37	0,71	142,83
Brûleur rapide	3,00	0,75	Gaz naturel G20	20	1,19	-
	2,75	0,75	Gaz naturel G25	25	1,19	-
	3,00	0,72	Butane G30	28-30	0,88	218,14
	3,00	0,72	Propane G31	37	0,88	214,24

Raccordement au gaz

Choisissez des raccords fixes ou utilisez un tuyau flexible en acier inox conforme aux normes en vigueur. Si vous utilisez des tuyaux flexibles métalliques, veillez à ce qu'ils n'entrent pas en contact avec des pièces en mouvement et à ce qu'ils ne soient pas écrasés.

Raccordement des tuyaux flexibles non métalliques

S'il est possible d'inspecter le tuyau sur toute sa longueur, vous pouvez utiliser un tuyau flexible. Le tuyau flexible doit être étroitement fixé avec des colliers de serrage.

Installation : utilisez le porte-flexible en caoutchouc. Intercalez toujours un joint d'étanchéité. Puis poursuivez votre raccordement au gaz. Nous recommandons l'emploi d'un tuyau flexible lorsque :

- le tuyau ne doit pas atteindre une température supérieure à celle de la pièce, supérieure à 30°C ;
- il ne doit pas dépasser la longueur maximum de 1,50 m ;
- il ne comporte aucun régulateur ;
- il ne doit pas subir de contraintes de traction ou de torsion ;
- il ne doit pas entrer en contact avec des corps coupants et des arêtes vives ;
- il doit pouvoir être facilement inspecté pour vérifier son état.

Le contrôle de la préservation du tuyau consiste à vérifier ce qui suit :

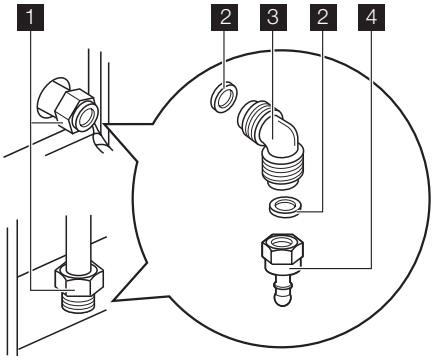
- le tuyau ne présente pas de fissures, de coupures, de traces de brûlure aux deux extrémités et sur toute la longueur ;
- le matériau n'est pas durci mais présente une élasticité correcte ;
- les colliers de serrage ne sont pas rouillés ;
- la date de validation n'est pas dépassée.

Si vous constatez un ou plusieurs de ces défauts, ne réparez pas le tuyau, remplacez-le.

Important Après l'installation, vérifiez l'étanchéité de chaque raccord. Avec une solution savonneuse, pas une flamme !

La rampe d'alimentation en gaz se trouve derrière le bandeau de commande.

⚠ **Avertissement Avant le raccordement du gaz, débranchez l'appareil de la prise murale ou coupez le courant au disjoncteur de l'habitation. Fermez le robinet de gaz principal.**



1 Point de raccordement du gaz (un seul point est utilisé pour cet appareil)
2 Joint
3 Raccord réglable
4 Embout pour flexible GPL en caoutchouc

L'appareil est réglé en usine pour l'utilisation du gaz par défaut ; pour modifier les réglages, choisissez un embout n° 4 pour le flexible de gaz. Utilisez toujours le joint.

Remplacement des injecteurs

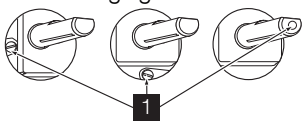
1. Enlevez les grilles de table.
2. Enlevez les chapeaux et les couronnes des brûleurs.
3. Dévissez les injecteurs avec un clé à douille de 7 et montez à la place les injecteurs correspondant au nouveau type de gaz utilisé.
4. Montez les injecteurs en suivant la procédure inverse.
5. Remplacez l'étiquette signalétique (située à proximité du tuyau d'arrivée du gaz) par l'étiquette correspondant au nouveau type de gaz. Vous trouverez cette étiquette dans la pochette d'injecteurs fournie avec l'appareil.

Si la pression du gaz est modifiable ou différente de la pression nécessaire, vous devrez installer un adaptateur de pression approprié sur le tuyau de gaz.

Réglage du débit minimum

Pour régler le débit minimum des brûleurs :

1. Allumez le brûleur.
2. Tournez la manette sur la position minimum.
3. Retirez la manette de commande.
4. Avec un tournevis fin, ajustez la position de la vis de réglage. Pour une conversion de 20 mbar de gaz naturel en gaz liquide, serrez à fond la vis de réglage. Pour une conversion de gaz liquide en 20 mbar de gaz naturel, dévissez d'environ 1/4 de tour la vis de réglage.



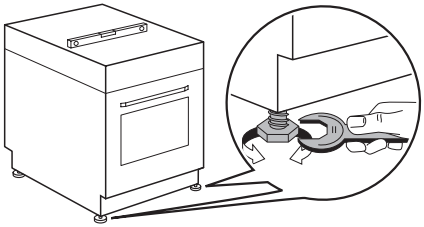
1 Vis de réglage du débit minimum

5. Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximum à la position minimum.

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 seulement.

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

342706273-A-102009