Thinking of you*

Electrolux

ARTHUR MARTIN

notice d'utilisation

FR

* *On pense à vous*

Cuisinière

EKM 606700

Electrolux. Thinking of you.

Partagez notre imagination sur www.electrolux.com

Sommaire

A l'attention de l'utilisateur

Avertissements importants 4
Description de l'appareil 7
Comment utiliser la table de cuisson 8
Conseils d'utilisation: la table de cuisson 11
Programmateur électronique 13
Fonctions de cuisson 16
À la première utilisation 17
Programmation du four 18
Fonctions spéciales 20
Comment utiliser le four 23
Accessoires du four 29
Conseils d'utilisation: le four 30
Guide des cuissons 32
Entretien et nettoyage 35
En cas d'anomalie de fonctionnement 41
Garantie/service-clientèle 50

A l'attention de l'installateur

Consignes de sécurité 42
Caractéristiques techniques 43
Installation de l'appareil 44
Raccordement électrique 47
Adaptation des brûleurs au gaz utilisé 48

Comment lire votre notice d'utilisation?

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

Instructions de sécurité

Conseils et recommandations

Descriptions d'opérations

Informations sur l'environnement

Cet appareil est conforme aux **Directives Communitaires CEE** suivantes :
- **2006/95** (Basse Tension)
- **90/396** (Appareil Gaz)
- **2004/108** (Compatibilité Electromagnétique)

et modifications successives.

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

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

Pour éviter tout risque de détérioration de l'appareil, transportez-le dans sa position d'utilisation muni de ses cales de transport (selon modèle).

Au déballage de celui-ci, et pour empêcher des risques d'asphyxie et corporel, tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.

Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel,…), l'installation, les raccordements (eau, gaz, électricité, évacuation selon modèle), la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.

Votre appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Il est destiné à un usage domestique. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que ceux pour lesquels il a été conçu. Vous éviterez ainsi des risques matériel et corporel.

Débranchez la prise de votre appareil (si elle existe) ou coupez le disjoncteur avant toute opération de nettoyage manuel. N'utilisez que des produits du commerce non corrosifs et/ou non inflammables.

Utilisez un chiffon ou une éponge humidifié. Un nettoyage à l'eau ou à la vapeur risque de provoquer des infiltrations nuisibles au bon fonctionnement du produit et des dommages corporels.

Si votre appareil est équipé d'un éclairage, il est obligatoire de débrancher la prise de votre appareil (si elle existe) ou coupez le disjoncteur avant de procéder au changement de l'éclairage (ampoule, néon, etc.) pour éviter tout choc électrique ou électrocution.

Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.

Lors de la mise au rebut de votre appareil, et pour écarter tout risque corporel, mettez hors d'usage ce qui pourrait présenter un danger, par exemple : coupez le câble d'alimentation électrique au ras de l'appareil, cassez le dispositif de verrouillage et écraser le raccordement gaz extérieur, s'ils existent. Informez-vous auprès des services de votre commune des endroits autorisés pour la mise au rebut de l'appareil.

Pendant et après le fonctionnement de l'appareil :,

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

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

Avertissement spécifique pour les fours à nettoyage pyrolytique

Si votre appareil est équipé d'un éclairage, il est obligatoire de débrancher la prise de votre appareil (si elle existe) ou coupez le disjoncteur avant de procéder au changement de l'éclairage (ampoule, néon, etc.) pour éviter tout choc électrique ou électrocution.

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

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

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

Avertissements importants

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

Utilisation

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet.
- A la réception de l'appareil, déballez-le ou faites-le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison ou sur le bon d'enlèvement dont vous garderez un exemplaire.
- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.
- N'installez pas votre appareil sur un socle.
- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
- Avant la première utilisation de votre appareil, faites le chauffer une fois à vide. Assurez-vous alors que la pièce soit suffisamment aérée: VMC (Ventilation Mécanique Contrôlée) en fonctionnement ou fenêtre ouverte.
- Avant d'utiliser votre appareil, assurez-vous qu'il a été correctement raccordé pour le type de gaz distribué.
- Baissez ou éteignez toujours la flamme d'un brûleur avant de retirer un récipient.
- Ne stockez pas de produits d'entretien ou de produits inflammables dans le tiroir (si votre appareil en est équipé) ou à proximité de l'appareil.
- 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.
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire en ouvrant la fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.
- Si vous utilisez un appareil électrique à fil à proximité de votre cuisinière (par exemple un batteur électrique), assurez-vous que le câble d'alimentation de cet appareil ne risque pas de toucher une surface chaude de la cuisinière qui serait susceptible de fondre ou ne risque pas d'être coincé dans la porte du four.
- Surveillez attentivement la cuisson lors de friture dans l'huile ou la graisse (pomme de terre frites, beignets, ...): les graisses surchauffées s'enflamment facilement.
- N'utilisez pas de récipients instables ou déformés : ils pourraient se renverser et être la cause de dommages corporels.
- Ne tirez jamais votre appareil par la poignée de la porte du four.
- En plus du(des) accessoire(s) fournis avec votre appareil, n'utilisez que des plats, des moules à gâteaux, ... résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).
- Sur la porte ouverte du four:
  - ne posez pas de charge lourde,
  - assurez-vous qu'un enfant ne puisse **ni monter, ni s'asseoir.**

- Pendant la cuisson, le four devient chaud. Veiller à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Ne laissez rien sur la table de cuisson. Une mise en fonctionnement accidentelle pourrait provoquer un incendie.
- En enfournant ou en sortant vos plats du four, prenez la précaution de ne pas vous approcher du(des) élément(s) chauffant(s) et utilisez des gants thermiques de cuisine.
- **Au moment de l'ouverture de la porte du four, durant la phase de cuisson ou à la fin de cette dernière, faites attention à la bouffée d'air chaud qui sort du four.**
- Ne placez jamais de papier d'aluminium directement en contact avec la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail.
- N'employez jamais la lèchefrite comme plat à rôtir.
- Pour éviter d'endommager les commandes de votre appareil, ne laissez pas la porte ouverte lorsqu'il est en fonctionnement ou encore chaud.
- Un brûleur doit présenter une flamme régulière. Evitez tout courant d'air. Si la flamme présente une anomalie, nettoyez le brûleur. Si l'anomalie persiste, faites appel au service après-vente.
- Après utilisation de votre cuisinière, assurez-vous que toutes les manettes se trouvent sur la position "arrêt".
- Veillez à ne rien laisser sur la table pendant l'utilisation des brûleurs (torchons, feullies d'aluminium, etc. ...).
- Essuyez les salissures qui se trouvent sur la surface du couvercle avant de l'ouvrir.
- Lorsque le four est en fonctionnement, le couvercle doit être relevé.
- Avant de fermer le couvercle, éteignez tous les brûleurs et attendez que le dessus du plan de cuisson soit refroidi afin de ne pas endommager le couvercle.
- Changez la tuyau d'arrivée du gaz un peu avant l'expiration de la date de vieillissement indiquée sur celui-ci.
- N'utilisez jamais de bouteille de propane dans votre cuisine ou autre local fermé.
- Eloignez les jeunes enfants de l'appareil pendant son fonctionnement. Vous éviterez ainsi qu'ils se brûlent en touchant la surface de la table, en renversant un récipient de cuisson ou en touchant la façade chaude de votre appareil.
- 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.
- Assurez-vous que les enfants ne manipulent pas les commandes de l'appareil.
- Avant de procéder au nettoyage de votre appareil, vérifiez qu'aucun élément n'est sous tension (toutes les commandes doivent se trouver sur la position "arrêt") et que les parois soient suffisamment refroidies.
- Ne faites jamais fonctionner votre table de cuisson à vide (sans récipient dessus).
- Pour obtenir de bons résultats culinaires et d'utilisation, veillez à ce que votre appareil soit toujours propre; lors de la cuisson de certaines préparations, les projections graisseuses peuvent dégager des odeurs désagréables.
- Nettoyez votre appareil après chaque utilisation afin de garantir un fonctionnement correct.
- N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four (exigences relatives à la sécurité électrique).

- Avant tout nettoyage ou intervention technique, assurez-vous que l'appareil est débranché électriquement et complètement refroidi.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ou d'objets tranchants ou pointus pour nettoyer les verres de la porte du four, vous risquez de rayer la surface du verre. De ce fait, le verre pourrait ainsi, sous l'effet de variations de températures, se briser en éclats, s'il a été précédemment fragilisé.
- N'utilisez que les accessoires livrés avec l'appareil (un diffuseur de chaleur autre que le "Mijoplus" livré avec l'appareil, par exemple, endommagerait la table de cuisson).
- Lors de l'utilisation de la table de cuisson, il est impératif de respecter le diamètres indiqués pour chaque zone de cuisson. Le non respect de cette prèconisation entraînerait la surchauffe en verre (selon modèle) et sa rupture.

Installation

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

Protection de l'environnement

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

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

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

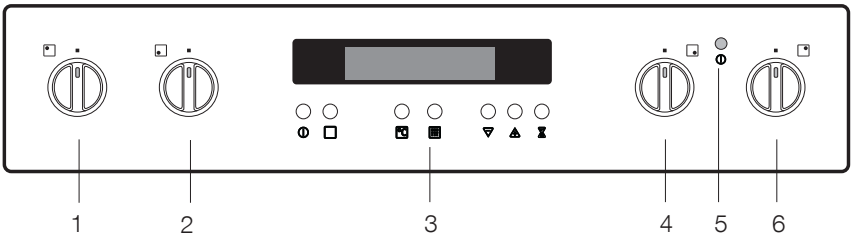
En cas d'intervention sur l'appareil, exigez du service après vente les pièces de rechange certifiées Constructeur.

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

CONSTRUCTEUR:
ELECTROLUX POLAND SP. Z.O.O.
ul. Kazimierza Odnowiciela 28
58-100 Swidnica (Poland)

Description de l'appareil

Bandeau de commande



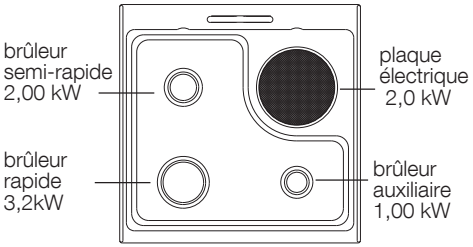
1 Commande de brûleur arrière gauche
2 Commande de brûleur avant gauche
3 Programmateur électronique
4 Commande de brûleur avant droit
5 Voyant "marche"
6 Commande de plaque arrière droit

Table de cuisson

Votre table de cuisson est équipée de brûleurs à ralenti progressif.

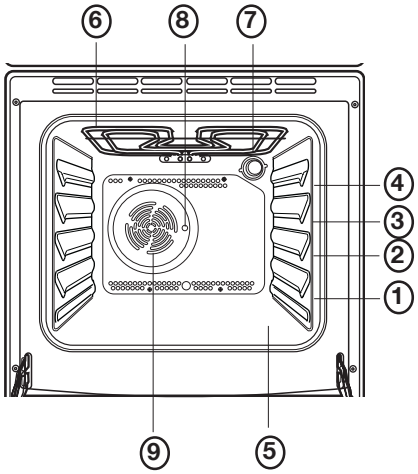
Ceux-ci se caractérisent par leur souplesse de réglage, ils permettent :

- d'obtenir très facilement toutes les allures comprises entre le plein débit et le débit réduit.
- de repérer la position concernant chaque type de cuisson selon vos habitudes personnelles et de retrouver ensuite cette position sans tâtonnement.



L'intérieur de four

① à ④	Niveaux de Gradins
⑤	Sole
⑥	Gril
⑦	Eclairage du four
⑧	Orifice d'entraînement de la broche
⑨	Turbine de ventilation



Comment utiliser la table de cuisson

En faisant coïncider le symbole de la manette avec le repère situé sur le bandeau de commande, vous obtiendrez:

■ position arrêt

débit maximum

débit minimum

Pour allumer les brûleurs

Allumage automatique intégré

1. Poussez et tournez la commande du brûleur choisi jusqu'au repère maxi.
2. **Maintenez le bouton jusqu'à apparition de la flamme** (une étincelle se produit environ toutes les secondes),

OU

présentez une flamme au brûleur après avoir tourné la commande (en cas de manque d'énergie électrique).

Pour éteindre les brûleurs

Tournez la commande jusqu'à la butée, sur la position arrêt.

Les collerettes de commandes des brûleurs de table

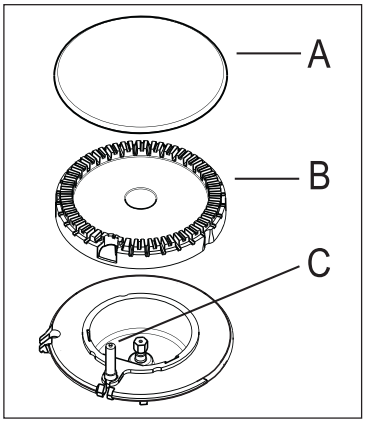
Les commandes des brûleurs de table sont constituées d'une manette et d'une collerette sérigraphiée:

■

Ces indications vous permettent de remonter correctement les collerettes après démontage (après le nettoyage par exemple).

Pour un bon allumage de vos brûleurs

- Veillez à garder les couronnes des brûleurs en parfait état de propreté, leur encrassement pourrait être la cause d'un mauvais allumage gaz.
- Si vous avez démonté les brûleurs pour les nettoyer, assurez-vous avant l'allumage que les couronnes et les chapeaux soient:
  - correctement mis en place,
  - parfaitement secs.



A) Chapeau du brûleur **Fig. 1**

B) Couronne du brûleur

C) Bougie d'allumage

Sécurité

Eloignez les jeunes enfants de l'appareil tant qu'il est chaud.

Veillez à ne poser sur la table de cuisson aucun objet ou aliment susceptible de fondre (utensiles avec manche en plastique, feuille d'aluminium, aliments contenant du sucre, etc. ...).

Avant de fermer le couvercle, attendez que le dessus du plan de cuisson soit refroidi afin de ne pas endommager le couvercle.

Lorsque vous faites des fritures, surveillez attentivement la cuisson car l'huile ou la graisse pourrait facilement s'enflammer par suite d'une surchauffe.

La plaque électrique

Avant la première utilisation, faites chauffer la plaque à vide 3 à 5 minutes, pour durcir le vernis protecteur.

Ces cuisinières sont équipées d'une plaque électrique à 7 positions.

Pour mettre en fonctionnement la plaque, tournez la manette correspondante sur la position désirée.

Le voyant lumineux (témoin de fonctionnement) s'allume pour signaler que la plaque est en fonctionnement.

La manette peut être positionnée sur l'une des 7 positions et tournée indifféremment vers la droite ou vers la gauche.

Position 0 : plaque à l'arrêt

Position 1 : allure de chauffe minimale

Position 6 : allure de chauffe maximale

Lorsque vous faites des fritures, surveillez attentivement la cuisson car l'huile ou la graisse pourrait facilement s'enflammer par suite d'une surchauffe.

Le voyant "marche"

Il s'allume dès que vous tournez la manette se commande de la plaque électrique. Il s'éteint lorsque vous la ramenez sur la position "0".

En tenant compte de la quantité d'aliments à cuire et du mode de cuisson, le tableau ci-dessous guidera vos premiers essais.

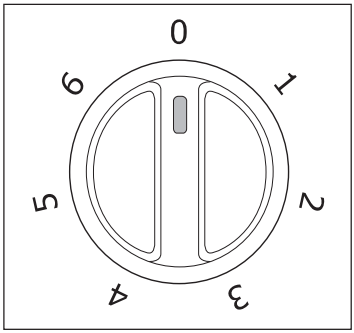


Fig. 2

Positions	Cuisson
1	Pour réchauffer les mets ou pour fondre le beurre et le chocolat
2	Pour préparer des sauces, des daubes, des soufflés, des oeufs
3	Soupes de légumes secs, décongélation d'aliments surgelés, cuisson d'eau ou de lait
4	Pommes de terre à la vapeur, légumes frais, soupes, pâtes, bouillon, savarins, poisson
5	Omelettes, crêpes, biftecks
6	Biftecks, tranches de viande, biscuits, saisie de viande

Cuisson sur la plaque électrique

Les récipients qui conviennent à l'emploi sur des tables de cuisson ayant des plaques électriques, doivent avoir les caractéristiques suivantes :

- ils doivent convenir à un emploi assez intensif;
- ils doivent s'adapter parfaitement à la zone chaude ou être un peu plus grands pour assurer une utilisation efficace de l'appareil, mais elles ne doivent JAMAIS être plus petites que celle-ci;
- ils doivent avoir un fond épais et bien plat (fond dressé) pour assurer un bon contact avec la plaque.

Cette caractéristique est particulièrement importante quand on utilise des poêles à frire à haute température ou lorsqu'il s'agit de cuire à la Cocotte-Minute.

Assurez-vous que les récipients soient de taille suffisante pour éviter que les liquides ne tombent sur les plaques.

Ne laissez jamais les plaques fonctionnées s'il n'y a aucun récipient sur celles-ci ou si les récipients sont vides.

N'intercalez aucun produit ou matériau entre la plaque et le récipient.

Chaque fois que la recette le permet, couvrez votre récipient, vous réaliserez des économies d'énergie.

Pensez à ramener la manette sur la position Arrêt avant la fin de la cuisson, celle-ci terminera grâce à la chaleur accumulée (cuisson des pâtes, du riz, mijotage).

Pour prévenir les débordements (lait, huile, sauce, ...) positionnez la manette sur un repère moins élevé quelques minutes avant l'ébullition. Ne remplissez pas trop vos récipients.

Lorsque vous réduisez la puissance de cuisson ou que vous arrêtez la plaque, sa température baisse lentement.

Conseils d'utilisation: la table de cuisson

Avant de fermer le couvercle, attendez que le dessus du plan de cuisson soit refroidi afin de ne pas endommager le couvercle.

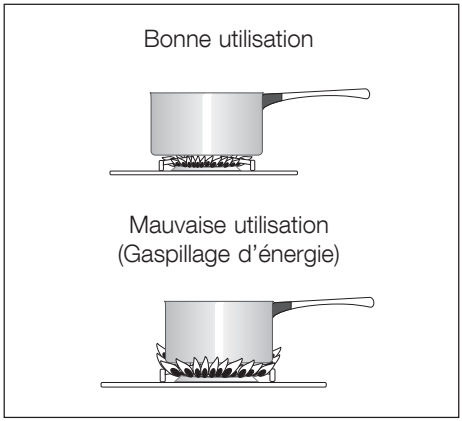
Choix des récipients

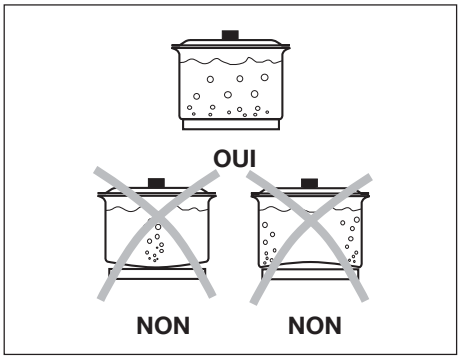
Choisissez toujours un récipient à fond bien plat et proportionné au diamètre du brûleur/plaque utilisé.

- 12 à 22 cm de diamètre du récipient pour les brûleurs semi-rapides arrière gauche.
- 16 à 26 cm de diamètre du récipient pour le brûleur rapide avant gauche.
- 8 à 16 cm de diamètre pour le brûleur auxiliaire avant droit.
- 18 à 22 cm de diamètre du récipient pour la plaque électrique.

Si vous utilisez un récipient à large fond (stérilisateur, lessiveuse, bassine à confiture, couscoussier, ...), placez-le légèrement décalé vers l'arrière de la table de cuisson de telle sorte que la base du récipient ne dépasse pas le bord avant de la table émaillée, ceci évite le débordement des flammes et une surchauffe au niveau du bandeau de commandes.

Lors de l'utilisation de la table de cuisson, il est impératif de respecter le diamètres indiqués pour chaque zone de cuisson. Le non respect de cette prèconisation entraînerait la surchauffe en verre (selon modèle) et sa rupture.





Récipients pour la cuisson

Souvenez-vous qu'un récipient large offre une plus grande superficie à la chaleur et donc cuit les aliments plus rapidement qu'un récipient étroit.

Choisissez toujours un récipient proportionné au diamètre de la plaque.

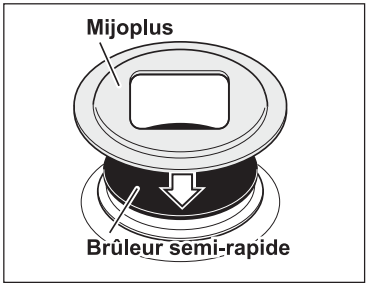
Utilisez toujours des récipients de mesure adaptée à ce que vous devez cuire. Veillez à ce que les récipients ne soient pas trop petits pour des préparations liquides qui pourraient facilement déborder ou bien qu'ils ne soient pas trop grands pour des aliments qui doivent cuire rapidement; sur la partie du fond qui reste découverte les graisses et les jus brûleraient facilement.

Utilisation du Mijoplus (diffuseur de chaleur)

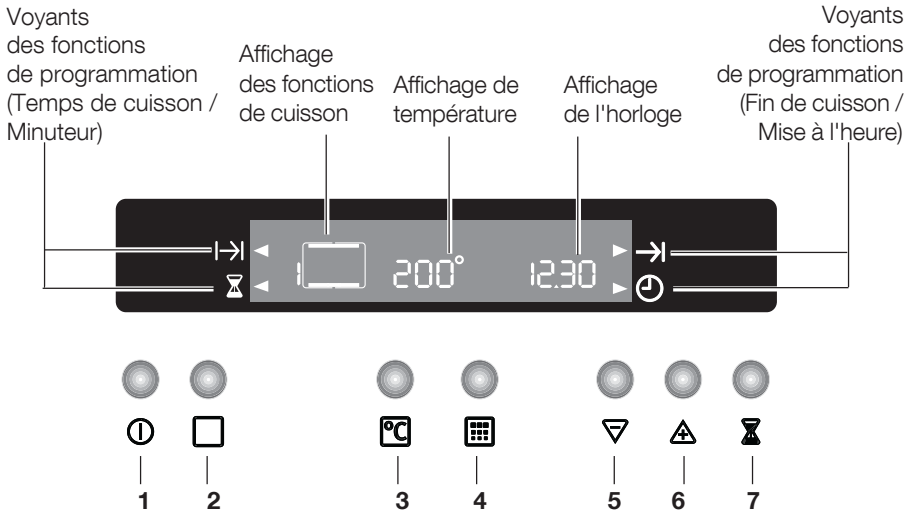
1. Enlevez la grille de table
2. Placez le Mijoplus sur le chapeau du brûleur semi-rapide
3. Remettez correctement en place la grille de table et allumez le brûleur.

N'utilisez le Mijoplus que sur un brûleur semi-rapide

Utilisez le Mijoplus seulement pour des cuissons demandant de temps longs et de puissances basses (par exemple riz au lait)



Programmateur électronique



1. Touche Marche / Arrêt
2. Touche sélection Fonctions de cuisson
3. Touche Température
4. Touche Confirmation Pyrolyse Variable
5. Touche d'ajustement Moins
6. Touche d'ajustement Plus
7. Touche de sélection Temps pour la mise à l'heure et le réglage du Minuteur, de la Durée de la Cuisson, de l'Heure de fin de cuisson

Les fonctions de cuisson sont contrôlées par un programmateur électronique.

Il est possible de sélectionner n'importe quelle fonction de cuisson, température et durée de cuisson.

ATTENTION

En l'absence de courant électrique, le programmateur conserve toutes les données entrées dans la mémoire pendant 3 minutes environ. Passé ce délai, les données sont supprimées et devront être de nouveau entrées au rétablissement du courant électrique.

Touche Marche/Arrêt

Le four doit être mis en marche avant de régler tout programme ou fonction de cuisson. Quand la touche est pressée, l'éclairage du four s'allume et le symbole apparaît sur l'écran (Fig. 3).

Pour éteindre le four, appuyez sur la touche . Tous les programmes ou fonctions de cuisson s'arrêtent, l'éclairage du four s'éteint et l'heure du jour uniquement est affichée sur l'écran.

Il est toujours possible d'éteindre le four.

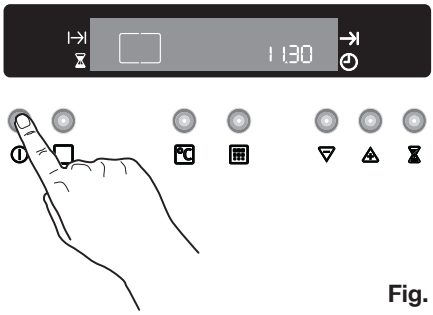


Fig. 3

Comment sélectionner une fonction de cuisson

1. Levez le couvercle de votre cuisinière.
2. Allumez le four en appuyant sur la touche .
3. Appuyez sur la touche de sélection pour sélectionner la fonction désirée. Chaque fois que vous appuyez sur la touche de sélection "Fonctions de cuisson", un symbole des fonctions s'allumera indiquant la fonction active à ce moment-là. À côté du symbole relatif à la fonction de cuisson sélectionnée, le numéro correspondant apparaîtra (Fig. 4).
4. Pour chaque fonction de cuisson, l'affichage de la température indique la température préréglée. Si la température préréglée n'est pas celle voulue, appuyez sur les touches et pour régler la température par intervalles de 5 degrés.

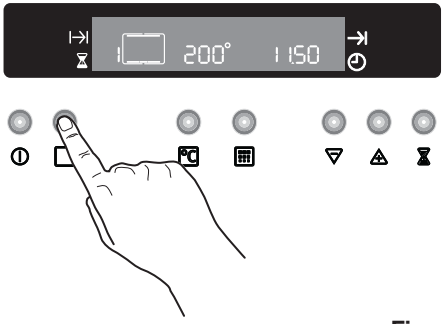


Fig. 4

Le symbole du thermomètre indique le niveau de température à l'intérieur du four.

Lorsque la température du four atteint le niveau réglé, le programmateur émet un bref signal sonore et le symbole du thermomètre cessera de clignoter.

Lorsque le four est en fonctionnement, le couvercle doit être relevé.

Comment modifier la température et le temps de cuisson

— Utilisez les touches ▽ ou △ pour modifier la température prédéfinie tandis que le symbole "O" clignote (Fig. 5). La température maximum pouvant être programmée est de 250°C (285°C en Fonction Cuisson traditionnelle).

— Utilisez les touches ▽ ou △ pour modifier le temps et la durée de cuisson pendant que les voyants des fonctions de programmation ▶ clignotent.

ⓘ Pour modifier la température pendant la cuisson, appuyez sur la touche □ et utlisez les touches ▽ ou △ pour modifier la température choisie.

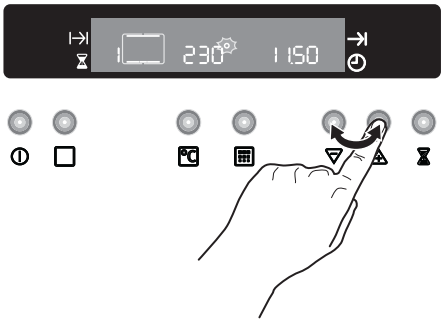


Fig. 5

Fonctions de cuisson

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

ECLAIRAGE - L'éclairage du four s'allume. Les éléments chauffants ne sont pas en service.

1

CUISSON TRADITIONNELLE - La chaleur provient de l'élément chauffant supérieur et inférieur. La température préréglée est de 200°C. **Sélectionnez au maximum une température de 250°C.**

2

CUISSONS 2 NIVEAUX - Pour cuire plusieurs plats en même temps, que vous disposerez sur différent niveaux. La température préréglée est de 175°C.

3

GRIL DOUBLE - Le four dégage une chaleur intense seulement par le haut. La température préréglée est de 250°C.

4

GRIL ET TOURNEBROCHE - Le corps de chauffe du gril est activé. Ensuite, le moteur du tournebroche se met en service. Cette fonction convient également por griller des volailles et de rôtis sur le tournebroche et des aliments peu épais, tels que biftecks, côtelettes et poissons.

La température préréglée est de 250°C.

5

CUISSON VIANDE - La chaleur provient de l'élément chauffant supérieur et inférieur, et la fonction de Préchauffage Rapide est automatiquement sélectionnée. La chaleur provenant de la sole est limitée afin que les projections ne brûlent pa sur la sole. La température préréglée est de 210°C.

6

GRILLADES EPAISSES - L'élément chauffant du gril fonctionne avec la turbine augmentant l'efficacité du gril. La chaleur dore les aliments, les cuit ou les réchauffe à coeur rapidement. La température préréglée est de 180°C. **Sélectionnez au maximum une température de 200°C.**

7

MAINTIEN AU CHAUD - Pour le plats déjà cuits que vous souhaitez maintenir au chaud, sans toutefois en continuer la cuisson. La température préréglée est de 80°C et ne peut être changée.

8

DECONGELATION - Avec cette fonction, on met en marche la turbine qui, en faisant circuler l'air froid à l'intérieur du four, a pour effet de décongéler rapidement les aliments surgelés.

9

PYROLYSE - Pour le nettoyage pyrolytique du four. Au cours de celui-ci, les salissures résiduelles du four sont brûlées pour donner des cendres qui s'essuient facilement après refroidissement du four. Le four est chauffé à env. 500°C.

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

À la première utilisation

Dès que la cuisinière est raccordée électriquement pour la première fois, "12:00" s'affiche et le voyant de ⏲ clignote. Assurez vous de bien régler l'heure du jour avant d'utiliser le four.

Pour régler l'heure du jour :

1. Appuyez sur la touche ⧗ jusqu'à ce que le voyant ⏲ clignote. Réglez l'heure à l'aide des touches ▽ or △ (Fig. 6).

   Le voyant ⏲ ▶ disparaît 5 secondes après l'affichage de l'heure exacte.
2. Si le voyant de ⏲ ▶ ne clignote plus, appuyez deux fois sur la touche ⧗ pour régler de nouveau l'heure du jour.

Ensuite, procédez comme indiqué au point 1.

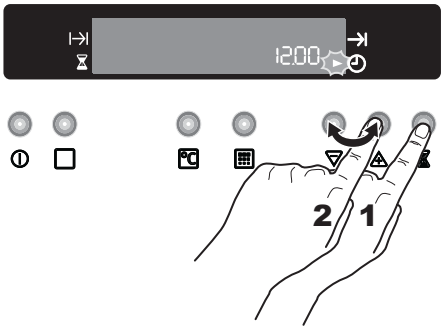


Fig. 6

Avant la première utilisation du four

⚠ **Avant la première utilisation de votre four, faites-le chauffer une fois à vide afin d'éliminer l'odeur de calorifuge et les graisses de protection utilisées lors de la fabrication.**
Assurez-vous alors que la pièce soit suffisamment aérée (Ventilation Mécanique Contrôlée en fonctionnement ou fenêtre ouverte).

1. Levez le couvercle.
2. Appuyez sur la touche ⏻ pour allumer le four.
3. Appuyez une fois sur la touche de sélection ☐ et sélectionnez la fonction "**Cuisson traditionnelle**" ▭.
4. Réglez la température à 250°C en utilisant la touche △ (Fig. 7).
5. Laissez le four fonctionnerà **vide** pendant environ 45 minutes.

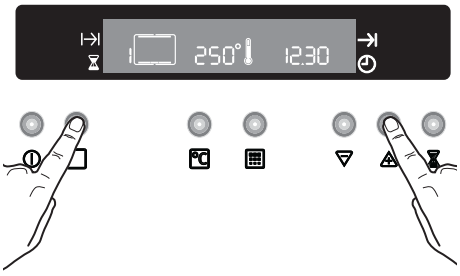


Fig. 7

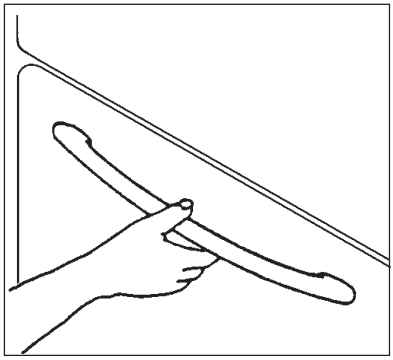
6. Ouvrez une fenêtre pour l'aération.

Cette procédure doit être répétée avec la fonction "**Cuisson au gril double**" pendant 5 - 10 minutes environ.

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

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

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



Programmation du four

Comment régler le minuteur

1. Appuyez sur la touche pour sélectionner la fonction (Fig.8). Le voyant clignote et «0.00» s'affiche.
2. Appuyez sur la touche pour sélectionner le temps désiré pendant que le voyant clignote. Le temps maximum est de 23 heures et 59 minutes. Après avoir terminé le réglage, le Minuteur attend 3 secondes avant de démarrer.
3. Une alarme sonore retentit pour indiquer que le temps programmé s'est écoulé.
4. Pour arrêter l'alarme sonore, appuyez sur n'importe quelle touche.

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

Pour visualiser ou modifier le réglage du Minuteur

Appuyez sur la touche jusqu'à ce que le voyant clignote. Vous pouvez maintenant

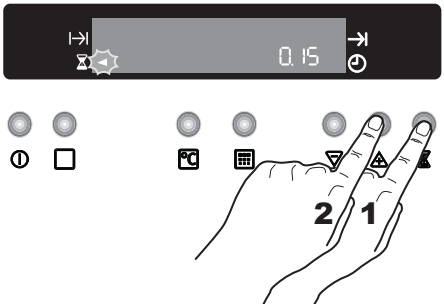


Fig. 8

régler le minuteur à l'aide des touches ▽ ou △.

Pour annuler le réglage du Minuteur

Appuyez sur la touche "Temps" jusqu'à ce que le voyant "**minuteur**" clignote. Appuyez sur la touche ▽ jusqu'à «0.00» s'affiche (Fig. 9).

Pour programmer l'arrêt du four

1. Allumez le four, placez la nourriture dans le four, sélectionnez une fonction de cuisson et réglez la température de cuisson, si nécessaire.
2. Appuyez sur la touche ⧗ pour sélectionner la fonction |→|. Le voyant |→| clignote et «**0.00**» s'affiche (Fig. 10).
3. Pendant que le voyant |→| clignote, appuyez sur la touche △ pour sélectionner le temps désiré. Le temps maximum est de 23 heures et 59 minutes. Le programmeur attend 3 secondes avant de démarrer.
4. Lorsque le temps de cuisson est terminé, le four s'éteint automatiquement et une alarme sonore retentit tandis que le «**0.00**» s'affiche.
5. Pour éteindre l'alarme sonore, appuyez sur la touche ⏻.

Si vous appuyez sur une toute autre touche, l'alarme sonore cesse et l'écran affiche les symboles indiqués dans la figure 11.

Pour remettre le four à zéro, appuyez sur la touche ⏻.

Pour annuler le Temps de cuisson :

Appuyez sur la touche ⧗ jusqu'à ce que le voyant |→| commence à clignoter.

Appuyez sur la touche ▽ jusqu'à ce que "0.00" s'affiche. (Fig. 12).

Pour programmer le départ et l'arrêt du four

1. Réglez le temps de cuisson comme indiqué dans le chapitre correspondant.
2. Appuyez sur la touche ⧗ jusqu'à

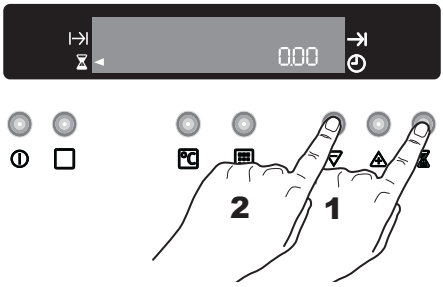


Fig. 9

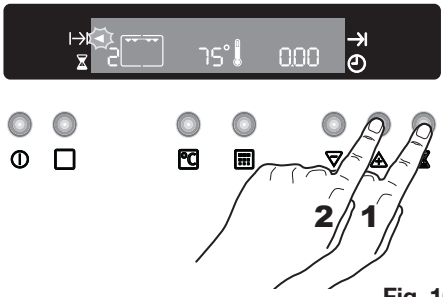


Fig. 10

Fig. 11

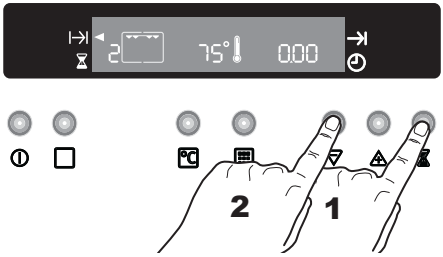


Fig. 12

sélectionner la fonction →| et que le voyant correspondant clignote. Le bandeau de commande affiche le temps de fin de cuisson (c'est-à-dire, l'heure exacte + le temps de durée de cuisson) (Fig. 13).

3. Appuyez sur la touche ⊕ pour sélectionner le temps de fin de cuisson désiré.
4. Après avoir terminé le réglage, le programmeur attend 3 secondes avant de démarrer.
5. Le four s'allume et s'éteint automatiquement. Un signal sonore indique la fin de la cuisson.
6. Pour éteindre le signal sonore, voir le paragraphe **"Pour programmer l'arrêt du four"**.

Pour annuler le programme, annulez le temps de cuisson.

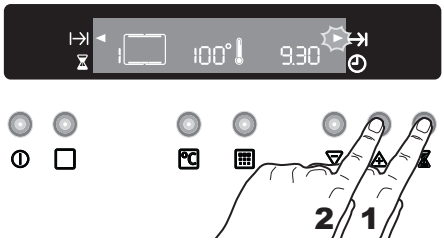


Fig. 13

Fonctions spéciales

Arrêt de sécurité

Le four est équipé d'un dispositif d'arrêt automatique. Si vous avez oublié de fixer une limite de temps de cuisson, par exemple, le fonctionnement s'arrêtera automatiquement après 3 heures ou 12 heures selon le tableau suivant (Fig. 14).

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

Fig. 14

Sécurité enfant

Pour éviter que les enfants allument le four, il est possible de verrouiller les commandes.

1. Éteignez le four en appuyant sur la touche ⏻.
2. Appuyez sur la touche ☐ et, simultanément, appuyez sur la touche ▽. Maintenez-les pressées pendant au moins 3 secondes. L'indication '**SAFE**'

(**Sécurité**) est affichée sur l'écran tandis qu'un signal sonore retentit (Fig. 15).

3. Le four est maintenant verrouillé. Ni les fonctions du four, ni les températures ne peuvent être sélectionnées.

Pour déverrouiller le four

Appuyez sur sur la touche ☐ et, simultanément, appuyez sur la touche ▽. Maintenez-les pressées pendant au moins 3 secondes. Un signal sonore retentit et l'indication '**SAFE**' disparaît. Le four peut maintenant être mis en fonction.

Température

En appuyant sur la touche °C le niveau de température à l'intérieur apparaît sur l'écran (Fig.16).

Chaleur résiduelle

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

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

Code erreur

Le programmateur électronique effectue constamment un test diagnostic du système. Si certains paramètres ne sont pas corrects, par exemple à cause d'une utilisation incorrecte du four, l'unité de contrôle désactivera les fonctions en cours d'utilisation et le code erreur correspondant apparaîtra sur l'afficheur (lettre "F" suivie par des chiffres).

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

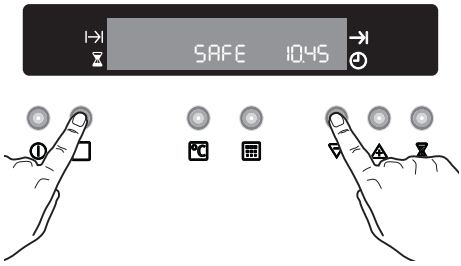


Fig. 15

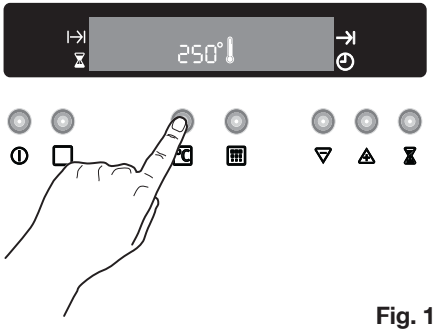


Fig. 16

Fonction 'Bip'

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

Pour activer cette fonction, l'appareil doit être éteint.

1. Appuyez sur les touches ☐ e ⚠ pendant 3 secondes environ. Le système émettra un bref signal sonore.
   Ensuite, la Fonction "Bip" est activée.

Pour désactiver la Fonction "Bip", répétez les opérations décrites ci-dessus.

Fonction 'démo'

Cette fonction peut être utilisée pour montrer la fonctionnalité du four dans les magasins sans aucune dépense d'énergie, à l'exception de l'éclairage du four, de la turbine et du symbole du thermomètre qui "🌡" clignote.

Pour activer cette fonction, l'appareil doit être éteint.

1. Appuyez sur les touches ℃ et ⚠ pendant 2 secondes environ (Fig. 17). Le système émettra un bref signal sonore.
2. En appuyant sur la touche ⏻, la mention "**id**" apparaîtra sur l'afficheur.

Il est possible de sélectionner toutes les fonctions du four.

Les éléments chauffants du four ne fonctionnent pas et des chiffres numériques apparaissent à la place de la mention "**id**".

Pour désactiver la fonction '**démo**', répétez les opérations décrites ci-dessus.

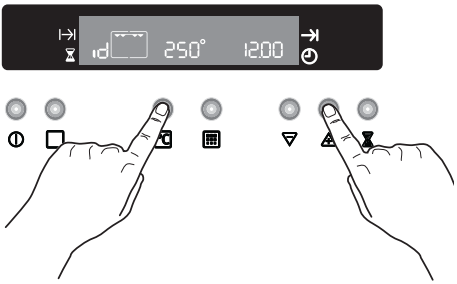


Fig. 17

Comment utiliser le four

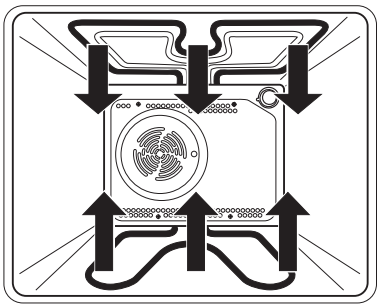
⚠ **Toutes les cuissons doivent être faites avec la porte du four fermée.**

⚠ **Lorsque le four est en fonctionnement, le couvercle doit être relevé.**

La cuisson traditionnelle

La cuisson se fait par convection naturelle : l'air chaud circule dans le four selon le principe des courants ascendants et descendants. Elle convient à toutes les cuissons.

Le préchauffage du four est nécessaire.



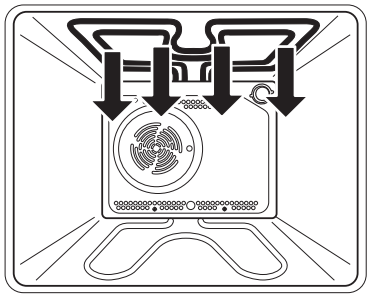
☞ **Comment procéder ?**

1. Appuyez sur la touche "Fonctions de cuisson" jusqu'à ce que le symbole ▭ "**Cuisson traditionnelle**" s'affiche.
2. L'affichage de la température indique la température préréglée (200°C). Si la température préréglée n'est pas celle voulue, appuyez sur les touches ▽ et △ pour régler la température par intervalles de 5 degrés.
3. Enfournez votre plat.

La cuisson au gril double

⚠ **Attention: Les parties accessibles peuvent être chaudes lors de l'utilisation du gril. Eloignez les jeunes enfants.**
L'utilisation du gril doit être faite sous votre surveillance.

La cuisson se fait par rayonnement. L'élément intérieur et extérieur du gril fonctionnent.



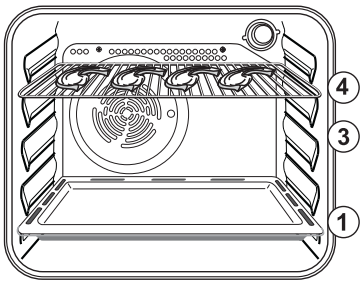
Le gril sert à griller les pièces de viande (côtes de porc, saucisses, etc...) qui restent moelleuses, à dorer les toasts ou à gratiner des plats déjà cuits et chauds de préférence (gratins de pâtes, etc...).

Les grillades

1. Préparez la pièce à griller.
2. Placez-la directement sur la grille support de plat.

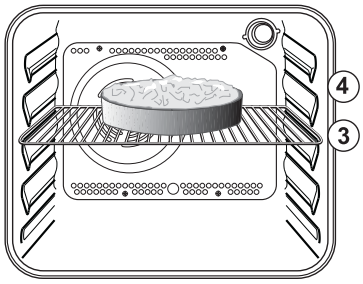
3. Appuyez sur la touche "**Fonctions de cuisson**" et sélectionnez la fonction "**Gril Double**" [▔▔].
4. L'affichage de température indique la température préréglée (250°C). Si la température préréglée n'est pas celle voulue, appuyez sur les touches ▽ et △ pour régler la température par intervalles de 5 degrés.
5. Glissez la lèchefrite au gradin 1. Versez toujours un peu d'eau dans la lèchefrite.
6. Glissez la grille support de plat au gradin 3 ou 4 suivant l'épaisseur de la pièce à griller.
   - Préférez le gradin 4 pour les pièces à griller minces (toasts, côtes de porc, saucisses, petits poissons...).
   - Préférez le gradin 3 pour les pièces à griller épaisses (côte de boeuf, gros poissons, morceaux de poulet).
7. Lorsque la première face est dorée, retournez la pièce sans la piquer pour éviter de lui faire perdre son jus.
8. Faites griller la deuxième face.

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



Les gratins

1. Appuyez sur la touche "Fonctions de cuisson" et sélectionnez la fonction "Gril Double" [▔▔].
2. L'affichage de température indique la température préréglée (250°C). Si la température préréglée n'est pas celle voulue, appuyez sur les touches ▽ et △ pour régler la température par intervalles de 5 degrés.
3. Placez le plat sur la grille support et glissez l'ensemble au gradin 3.
3. Laissez le mets exposé quelques minutes au rayonnement du gril.



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

La cuisson des viandes

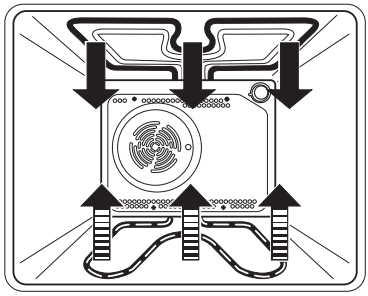
La cuisson se fait par convection naturelle.

Cette position est spécialement adaptée à la cuisson des viandes. La chaleur provenant de la sole est limitée afin que les projections ne brûlent pas sur la sole.

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

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

Cette position de cuisson est dotée d'un préchauffage automatique. Nous vous conseillons de ne pas enfourner les viandes à froid, mais d'attendre la fin du préchauffage (le bip sonore retentit, et le symbole du thermomètre devient fixe). Ainsi, les viandes seront mieux saisies et la cuisson sera plus moelleuse.



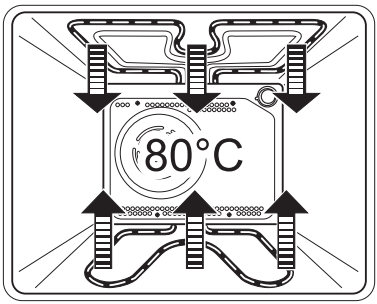
Comment procéder ?

1. Appuyez sur la touche "**Fonctions de cuisson**" et sélectionnez la fonction "**Cuisson Viande**" pour préchauffer le four.
2. L'affichage de température indique la température préréglée (210°C). Si la température préréglée n'est pas celle voulue, appuyez sur les touches et pour régler la température par intervalles de 5 degrés.
3. Dès que le bip sonore vous indique que la température pré-réglée est atteinte (le symbole du thermomètre devient fixe), enfournez la pièce à rôtir.

Le maintien au chaud

Vous utiliserez cette position pour les plats déjà cuits quevous souhaitez maintenir au chaud, sans toutefois en continuer la cuisson.

Comment procéder ?



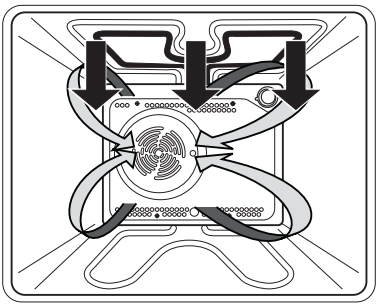
1. Environ 10 minutes avant la fin de la cuisson, appuyez sur la touche "**Fonctions de cuisson**" et sélectionnez la fonction "**Maintien au chaud** "
2. L'affichage de température indique la température préréglée (80°C). La température décroit, puis se maintient à 80° C. La température ne peut être changée.

Cette position convient plus particulièrement au maintien au chaud des plats à base de légumes (gratins, etc...), aux viandes blanches, mais ne convient pas aux viandes rouges que vous souhaitez consommer saignantes, ni aux pâtisseries.

Les grillades épaisses

La cuisson avec grillade epaisse correspond au fonctionnement du gril et du ventilateur (réchauffage à convection).

Ce type de cuisson permet à la chaleur de pénétrer graduellement à l'intérieur de la nourriture sans exposer la superficie de celle-ci pendant un temps trop long à l'action directe du gril.



Comment procéder ?

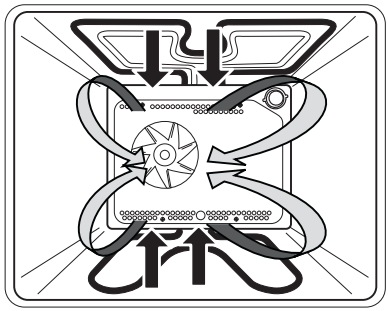
1. Appuyez sur la touche "**Fonctions de cuisson**" et sélectionnez la fonction "**Grillades Epaisses**" pour préchauffer le four.
2. L'affichage de température indique la température préréglée (180°C). Si la température préréglée n'est pas celle voulue, appuyez sur les touches et pour régler la température par intervalles de 5 degrés.

Ne positionnez pas le thermostat sur une position supèrieure à 200° C.

3. Dès que le bip sonore vous indique que la température pré-réglée est atteinte (le symbole du thermomètre devient fixe), enfournez la pièce à rôtir.

Cuissons 2 niveaux

Dans ce mode de cuisson, la circulation de l'air chaud à l'intérieur du four est assurée par un ventilateur. Vous pourrez ainsi cuire plusieurs plats en même temps, que vous disposerez sur différents niveaux.



Comment procéder ?

1. Appuyez sur la touche "Fonctions de cuisson" jusqu'à ce que le symbole "**Cuissons 2 niveaux**" s'affiche.
2. L'affichage de la température indique la température préréglée (175°C). Si la température préréglée n'est pas celle voulue, appuyez sur les touches et pour régler la température par intervalles de 5 degrés.
3. Enfournez votre plat.

Les cuissons au tournebroche

Toutes les cuissons au tournebroche doivent être faites avec la porte du four fermée.

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

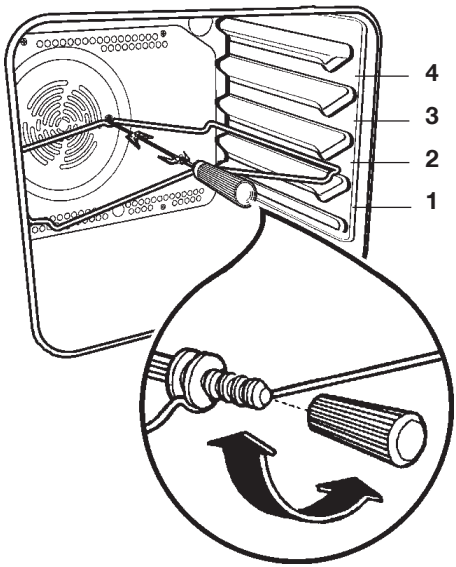
Les fourchettes et la broche du tournebroche sont pointues et tranchantes. Veillez à les manipuler avec précaution pour éviter tout risque de blessure.

Les parties accessibles de la cuisinière peuvent être chaudes lors de l'utilisation du tournebroche. Eloignez les jeunes enfants.

Comment procéder

1. Vissez la poignée amovible sur la broche.
2. Enfilez une fourchette sur la broche puis

la pièce à rôtir en veillant à ce quelle soit bien centrée.
3. Enfilez ensuite la seconde fourchette.
4. Bloquez les fourchettes à l'aide des vis.
5. Posez la broche sur le support et glissez l'ensemble au gradin 2.
6. Engagez l'extrémité de la broche dans le carré d'entraînement du moteur (orifice sur la paroi de fond du four).
7. Dévissez la poignée de la broche.
8. Positionnez la lèchefrite au gradin 1. Versez toujours un peu d'eau dans la lèchefrite.
9. Appuyez sur la touche ☐ et sélectionnez la fonction "**TOURNEBROCHE**" ⎓.
10. L'afficheur de température affichera la température préréglée (250°C). Si la température préréglée n'est pas celle voulue, appuyez sur les touches ▽ et △ pour régler la température par intervalles de 5 degrés.
11. Vérifiez que la broche tourne.



☞ **Pour sortir la pièce :**

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

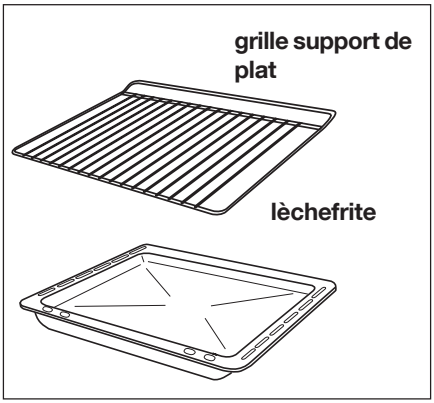
Accessoires du four

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

Votre four est équipé de :

- 2 grilles support de plat
- 1 lèchefrite
- 1 tournebroche

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



La grille support de plat

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

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

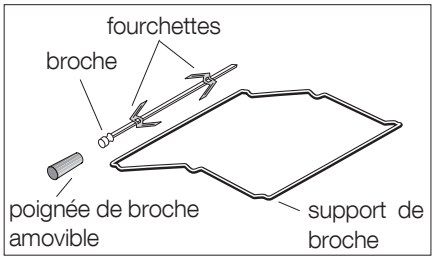
La lèchefrite

Elle est utilisée pour recueillir le jus des grillades.

Glissez la lèchefrite.

Elle n'est pas prévue pour être utilisée comme plat de cuisson.

Lorsque vous n'utilisez pas la lèchefrite, veillez à la retirer du four.



Le tournebroche

Il est composé de :

1 broche
1 poignée de broche amovible
2 fourchettes
1 support de broche

Conseils d'utilisation: le four

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

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

Nos conseils

⚠ Ne placez jamais d'objets sur la sole du four et ne recouvrez jamais cette partie d'aluminium pendant la cuisson. Cela pourrait entraîner une surchauffe qui affecterait la cuisson de vos mets et endommagerait de manière irréversible l'appareil. Placez toujours les plats, poêles résistantes à la chaleur et feuilles d'aluminium sur la grille de votre four, en hauteur.

- Pour préserver la propreté de votre four, une feuille d'aluminium intercalée entre le plat et la grille support protégera la sole en cas de débordement. **Afin de permettre une bonne circulation d'air, cette feuille ne doit pas couvrir la totalité de la surface de la grille.**
- Piquez la peau des volailles et saucisses à l'aide d'une fourchette avant la cuisson. Vous éviterez ainsi le gonflement et l'éclatement de la peau.
- Laissez le moins de barde possible autour de vos rôtis pour réduire les projections et obtenir un mets moins riche en graisse.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur sert à refroidir le bandeau de commandes, les manettes et les touches, la poignée de la porte du four. Le ventilateur se met en marche ou s'arrête automatiquement lorsqu'on agit sur le sélecteur de fonctions. Afin d'éviter tout danger de surchauffe, une fois le four éteint, le ventilateur fonctionnera jusqu'à ce que la température atteigne des valeurs normales.

Choix des récipients

- L'épaisseur, la conductibilité, la couleur des récipients influencent les résultats culinaires.

- Pendant la cuisson, certaines préparations augmentent de volume, en conséquence, choisissez vos récipients de manière à ce que la préparation crue laisse le tiers supérieur du moule libre.
- Pour prévenir les projections graisseuses trop importantes, utilisez pour la cuisson des rôtis et des volailles, des plats à bords hauts et des cocottes en verre à feu munies de leur couvercle dont les dimensions sont proportionnées à la pièce à rôtir.
- Réservez les plats en verre à feu pour vos gratins et vos soufflés.

Influence des récipients sur les résultats de cuisson au four

Sachez que :

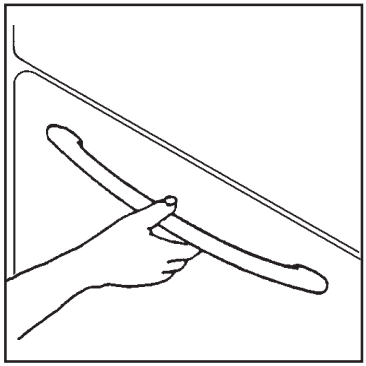
A L'aluminium, les plats en terre cuite, la terre à feu, **diminuent** la coloration dessous et préservent l'humidité des aliments. Nous vous les conseillons pour les pâtisseries moelleuses, la cuisson des gratins, des rôtis.

B La fonte émaillée, le fer étamé, le verre et la porcelaine à feu, les récipients avec intérieur anti-adhésif et extérieur coloré, **augmentent** la coloration dessous et favorisent le dessèchement des aliments. Nous vous les conseillons pour les tartes, les quiches et toutes cuissons croustillantes qui doivent être aussi dorées dessous que dessus.

⚠ **Pour ouvrir la porte du four, empoignez toujours la poignée au centre.**

⚠ **Lorsque le four est en fonctionnement, le couvercle doit être relevé.**

Vous constatez	Que faire ?
Dessous trop pâle pas assez cuit ou dessus trop foncé	prenez un moule du type **B** ou descendez le moule d'un niveau
Dessous trop foncé, trop cuit ou dessus trop clair	prenez un moule du type **A** ou remontez le moule d'un niveau



Guide des cuissons

Les températures du four ne sont présentées qu'à titre indicatif. Il pourra s'avérer nécessaire d'augmenter ou de baisser les températures en fonction des goûts et besoins individuels. Les temps de cuisson indiqués ne comprennent pas le préchauffage. Nous vous conseillons de chauffer le four pendant environ 10 minutes avant de commencer la cuisson.

La cuisson traditionnelle et 2 niveaux

Poids (en gr.)	ALIMENTS	Cuisson traditionnelle		Cuissons 2niveaux		Temps de cuisson	NOTES
		Niveau (4 3 2 1)	Repère thermo-stat	Niveau (4 3 2 1)	Repère thermo-stat	en minutes	
	GÂTEAUX						
	Pétris/levés	2	170	2 (1 et 3)*	160	45 ~ 60	Dans un moule à gâteau
	Pâte à sablés	2	170	2 (1 et 3)*	160	20 ~ 30	Dans un moule à gâteau
	Gâteau au fromage blanc	1	160	2	150	60 ~ 80	Dans un moule à gâteau
	Gâteau aux pommes	1	180	2 (1 et 3)*	170	40 ~ 60	Dans un moule à gâteau
	Strudel	2	175	2	150	60 ~ 80	Sur plaque à pâtisserie
	Tarte à la confiture	2	175	2 (1 et 3)*	160	30 ~ 40	Tourtière sur grille
	Cake aux fruits	1	175	1	160	45 ~ 60	Dans un moule à pain
	Gateau de Savoie	1	175	1	160	30 ~ 40	Dans un moule à gâteau
	Christmas cake	1	170	1	160	40 ~ 60	Dans un moule à gâteau
	Petits gâteaux	2	175	2 (1 et 3)*	160	25 ~ 35	Sur plaque de cuisson
	Biscuit rolle	3	190	3	180	15 ~ 25	Sur plaque de cuisson
	Meringues	2	100	2 (1 et 3)*	100	90 ~ 120	Sur plaque de cuisson
	Buns (Brioche)	2	190	2 (1 et 3)*	180	12 ~ 20	Sur plaque de cuisson
	Petit choux (Bigné)	2	200	2 (1 et 3)*	190	15 ~ 25	Sur plaque de cuisson
	PAIN ET PIZZA						
1000	Pain blanc	1	190	2	180	40 ~ 60	1-2 pains
500	Pain de seigle	1	190	1	180	30 ~ 45	Moule à pain
500	Petits pains	2	200	2 (1 et 3)*	175	20 ~ 35	6-8 pains
250	Pizza	1	210	2 (1 et 3)*	190	15 ~ 30	Dans un moule
	FLANS						
	Soufflé	2	200	2 (1 et 3)*	175	40 ~ 50	Dans un plat
	Flan de légumes	2	200	2 (1 et 3)*	175	45 ~ 60	Dans un plat
	Quiches	1	200	2 (1 et 3)*	180	35 ~ 45	Dans un plat
	Lasagne	2	180	2	160	45 ~ 60	Dans un plat
	Cannelloni	2	200	2	175	40 ~ 55	Dans un plat
	POISSONS						
1200	Truite/Dorade	2	190	2 (1 et 3)*	175	30 ~ 40	3-4 poissons-plat en verre à feu
1500	Thon/Saumon	2	190	2 (1 et 3)*	175	25 ~ 35	4-6 filets-plat en verre à feu

L'importance du volume des préparations à cuire et la grande variété des matériaux constituant les récipients de cuisson et les moules à pâtisserie peuvent vous amener à modifier les indications données dans les guides des cuissons. Seule votre expérience vous permettra de trouver le réglage convenant le mieux à vos habitudes culinaires.

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

Cuisson viandes

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

Grillades -

⚠ **Pour la fonction "GRILLADES EPAISSES", sélectionnez au maximum une température de 200°C.**

ALIMENTS	Quantité		Fonction de cuisson	Niveau (4 3 2 1)	Temp. °C	Temps cuisson (minutes)	
	Morceaux	Gr.				Dessus	Dessous
Filet	4	800	GRIL DOBLE	3	250	12 ~ 15	12 ~ 14
Beefsteaks	4	600	GRIL DOBLE	3	250	10 ~ 12	6 ~ 8
Saucisses	8	—	GRIL DOBLE	3	250	12 ~ 15	10 ~ 12
Côtes de porc	4	600	GRIL DOBLE	3	250	12 ~ 16	12 ~ 14
Poulet (coupé en deux)	2	1000	GRILLADES EPAISSES	2	200	20 ~ 30	25 ~ 30
Cuisses de poulet	2	—	GRILLADES EPAISSES	2	200	15 ~ 18	15 ~ 20
Caille	3	500	GRILLADES EPAISSES	3	200	20 ~ 25	25 ~ 30
Hamburger	6	600	GRIL DOBLE	3	250	10 ~ 15	8 ~ 10
Poisson (Filets)	4	400	GRIL DOBLE	3	250	12 ~ 14	10 ~ 12
Sandwiches	4-6	—	GRIL DOBLE	3	250	3 ~ 7	—
Toast	4-6	—	GRIL DOBLE	3	250	2~4	2 ~ 3

Cuisson au gril et tournebroche

Préparations	Quantité	Niveau	Temperature °C	Temps cuisson (minutes
Poulet	1000	2	200	50/60
Rotis	800	2	200	50/60

L'importance du volume des préparations à cuire et la grande variété des matériaux constituant les récipients de cuisson et les moules à pâtisserie peuvent vous amener à modifier les indications données dans les guides des cuissons. Seule votre expérience vous permettra de trouver le réglage convenant le mieux à vos habitudes culinaires.

Entretien et nettoyage

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

Nettoyage de la table

Avant de procéder au nettoyage, assurez- vous que chaque manette est sur la position **arrêt** et attendez que l'appareil soit refroidi.

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

En cas de débordement, mouillez et laissez détremper mais ne grattez pas et n'utilisez jamais de produits abrasifs, ce qui risquerait de rayer et d'endommager la surface émaillée ou en verre (selon modèle).

N'utilisez pas d'objet tranchant (couteau, grattoir, tournevis,etc) ou d'éponge à face abrasive.

N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs tels que: bombes aérosols pour four, produits tranchants, produits antirouille, poudres à récurer.

Nettoyage du couvercle

Nettoyez le couvercle avec une éponge humide additionnée d'un détergent doux, rincez et séchez.

Grilles émaillées

Lavez-les à l'eau chaude additionnée d'un détergent doux, rincez et séchez.

Brûleurs (chapeaux et couronnes)

Lavez les chapeaux avec de l'eau chaude et un détergent doux. Veillez à garder les couronnes des brûleurs en parfait état de propreté, leur encrassement pouvant être la cause d'un mauvais allumage.

Si vous avez démonté les brûleurs pour les nettoyer, assurez-vous avant l'allumage que les couronnes et les chapeaux sont bien en place et parfaitement secs.

Bandeau de commandes et manettes

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

Porte, tiroir et côtés

Utilisez une éponge humide additionnée d'un détergent doux. Rincez et séchez soigneusement. N'utilisez en aucun cas de produits abrasifs.

Nettoyage des accessoires de four

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

Nettoyage du four à émail pyrolytique

Principe

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

La sécurité

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

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

Entretien régulier

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

Entretien périodique

Si votre four est peu sali (par exemple, après une ou deux cuissons seulement), utilisez la position **Pyrolise 1** (**P 1**). Après un cycle de nettoyage par pyrolyse, passez une éponge humide dans le four froid pour enlever les résidus blanchâtres. N'hésitez pas à nettoyer votre four aussi souvent que cela est nécessaire.

Pour un nettoyage par pyrolyse renforcée, utilisez la position **Pyrolise 2** (**P 2**). Vous pouvez effectuer le nettoyage par pyrolyse à la suite d'une cuisson pour bénéficier de la chaleur déjà accumulée dans le four. Le nettoyage par pyrolyse immobilise l'utilisation de votre appareil pendant 2 h à 3 h environ :

Pyrolise 1 = 2 h ,
Pyrolise 2 = 2 h 30 minutes

Comment procéder?

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

Départ immédiat

⚠ **La porte du four est chaude pendant le cycle de nettoyage par pyrolyse, éloignez les jeunes enfants.**
Lors du cycle de nettoyage par pyrolyse, n'utilisez pas les zones de cuisson de la table.

1. Appuyez sur la touche ⏻ pour allumer le four.
2. Appuyez sur la touche de sélection ☐ et sélectionnez la fonction "**Pyrolyse**". Le symbole [▭], l'indication "**Pyro**" et "**P1**" (Pyrolyse 1 - durée: 2 h) s'affichent (Fig. 18).

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

ⓘ Le temps de cycle pyrolitique ne peut être changé.

3. Le voyant ⇥▶ clignote. Pendant ce temps, appuyez sur les touches ▽ ou △ pour sélectionner la position **Pyrolyse 1** (**P 1**) ou **Pyrolyse 2** (**P 2**) (Fig. 19).
4. Lorsque vous avez choisi la fonction pyrolitique désirée, l'indication "**Pyro**" clignote sur l'écran en attendant la confirmation de commencer le cycle de nettoyage pyrolytique.

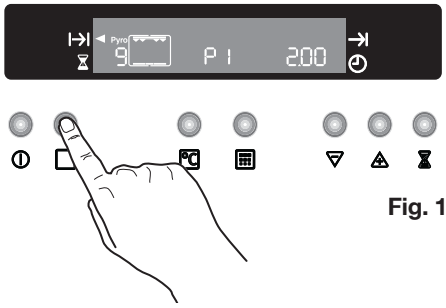


Fig. 18

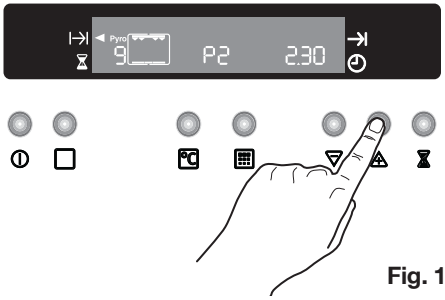


Fig. 19

5. Pour confirmer la position Pyrolyse que vous désirez, appuyez sur la touche , l'indication "**Pyro**" devient fixe, l'eclairage du four s'éteint et le cycle de nettoyage démarre (Fig. 20).
6. Dès que la température du four avoisine 300°C, le verrouillage de la porte s'active et le symbole correspondant s'affiche(Fig. 21).
7. Au terme du cycle de nettoyage pyrolitique, le four s'arrête automatiquement et l'heure du jour s'affiche. Le symbole de verrouillage de la porte s'affiche toujours.

   Lorsque le four s'est refroidit, le symbole s'éteint, un signal sonore retentit et la porte se déverrouille.
8. Pour arrêter le cycle de nettoyage pyrolitique à tout moment, appuyez sur la touche .

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

Si vous sélectionnez une fonction de cuisson, pendant que la fonction pyrolitique est activée, le cycle de nettoyage est interrompu.

Si le verrouillage de la porte est activé, il est impossible de sélectionner une fonction de cuisson quelconque jusqu'à ce que la porte se déverrouille.

Programmation du nettoyage pyrolytique (départ différé, arrêt automatique)

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

1. Appuyez sur la touche pour allumer le four.
2. Appuyez sur la touche de sélection et sélectionnez la fonction "**Pyrolyse**". Le symbole , l'indication "**Pyro**" et "**P1**" (Pyrolyse 1 - durée: 2 h) s'affichent .

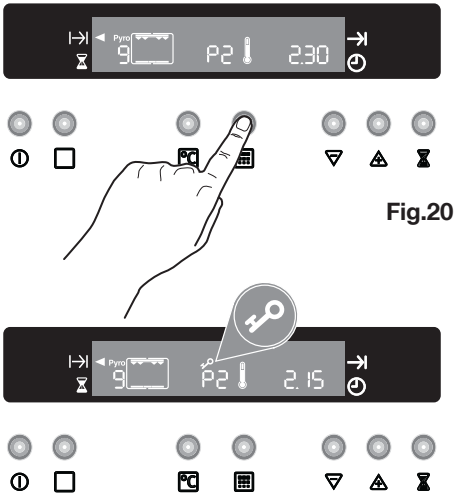


Fig.20

Fig. 21

3. Le voyant ⇥| ▶ clignote. Pendant ce temps, appuyez sur les touches ▽ ou △ pour sélectionner la position **Pyrolyse 1** (**P 1**) ou **Pyrolyse 2** (**P 2**) .
4. Lorsque vous avez choisi la fonction pyrolitique désirée, l'indication "**Pyro**" clignote sur l'écran en attendant la confirmation de commencer le cycle de nettoyage pyrolytique.
5. À ce moment là, appuyez sur la touche ⧗ (Fig. 22). L'indication du temps s'affiche, le voyant →| ▶ clignote.
6. Pendant ce temps, appuyez sur les touches ▽ ou △ pour sélectionner l'heure de fin du cycle pyrolytique.
7. Après avoir sélectionné l'heure de fin, le programme s'active, l'indication "**Pyro**" devient fixe et l'eclairage du four s'éteint.
8. Le cycle de nettoyage pyrolitique s'active selon le temps choisi.
9. Dès que la température du four avoisine 300°C, le verrouillage de la porte s'active et le symbole correspondant 🔑 s'affiche.
10. Au terme du cycle de nettoyage pyrolitique, le four s'arrête automatiquement et l'heure du jour s'affiche. Le symbole de verrouillage de la porte 🔑 s'affiche toujours.

    Lorsque le four s'est refroidit, le symbole 🔑 s'éteint, un signal sonore retentit et la porte se déverrouille.
11. Pour arrêter le cycle de nettoyage pyrolitique à tout moment, appuyez sur la touche ⏻.

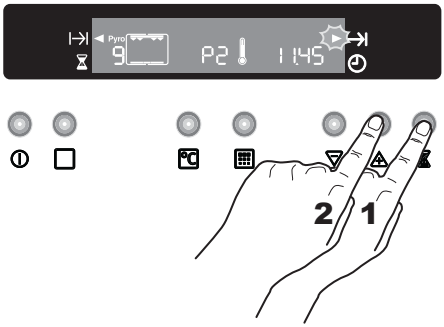


Fig. 22

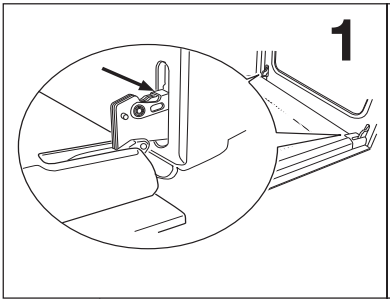
Porte du four

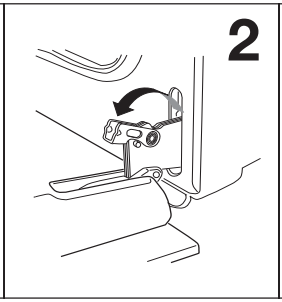
Pour nettoyer les vitres des portes, suivre pas à pas les illustrations

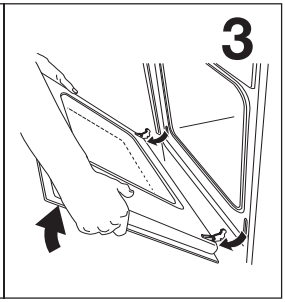
Pour le nettoyage, vous pouvez démonter la porte du four de votre appareil.

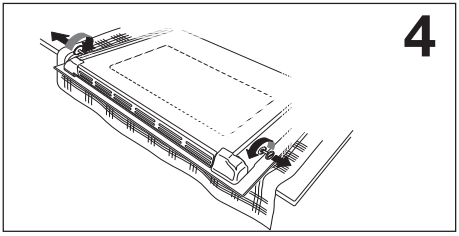
Décrocher la porte du four

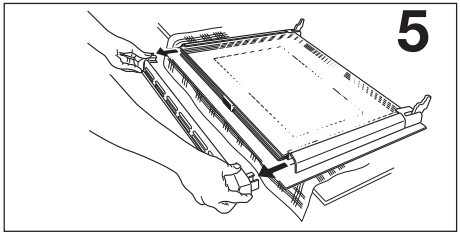
1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Relevez **complètement** le **levier de serrage** aux deux charnières de la porte (Fig. 1-2).
3. Saisissez la porte à deux mains sur les côtés et fermez-la **jusqu'à ce que vous sentiez une résistance**. Prolongez le mouvement en la soutenant jusqu'aux 3/4 de la fermeture (Fig. 3).
4. Retirez la porte du four (Fig. 3). **(Attention :** lourde!).
5. Déposez la porte avec la «face extérieure» vers le bas sur un support doux et plan, par exemple une couverture, afin d'éviter de la rayer.









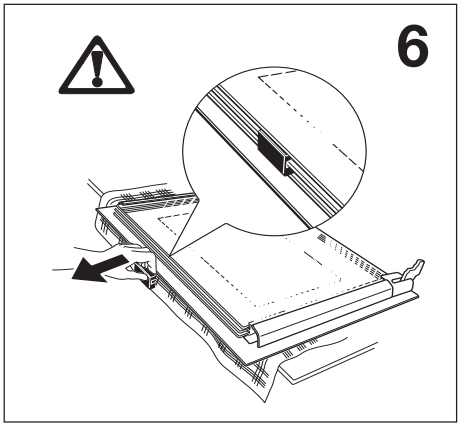


Porte vitrée du four

La (les) vitre(s) intérieure(s) est (sont) amovible(s) pour le nettoyage.

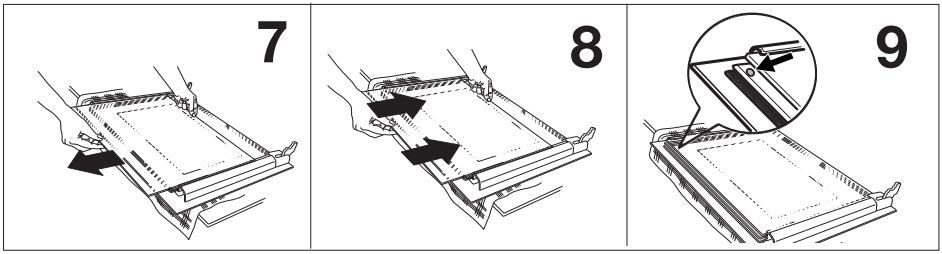
Avertisement : N'exécutez les étapes suivantes que sur la porte du four ayant été décrochée! En cas d'enlèvement de la vitre lorsque la porte est accrochée, celle-ci pourrait se refermer brutalement du fait de son allégement et vous blesser.

N'essayez pas d'extraire le(s) panneau(x) interne(s) tous en même temps.



Nettoyez le verre de la porte du four avec de l'eau tiède et un linge doux. Rinsez et séchez soigneusement.

⚠ N'utilisez pas de produits abrasifs car ils peuvent endommager la surface résistante à la chaleur du (des) panneau(x) de verre interne(s).



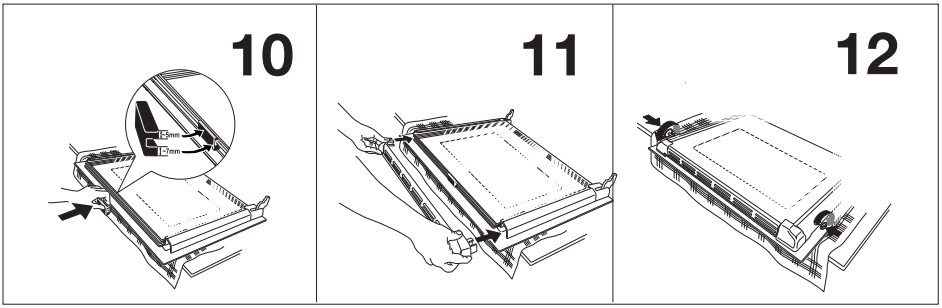
Nettoyer la (les) vitre(s) de la porte

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

Les deux panneaux de verre placés au milieu sont des verres spéciaux traités pour résister à la chaleur.

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

Pour vérifier si l'opération a été exécutée correctement, lorsque vous insérez les trois panneaux de verre internes, assurez-vous que le petit pois est positionné vers le côté gauche et dans la partie haute des panneaux et que le panneau surface avec la bande noire est tourné vers le haut (Fig. 9).



Replacer la porte du four

1. Saisissez la porte à deux mains sur les côtés, côté poignée vers vous et en bas.
2. Maintenez la porte sous un angle d'env. 60°.
3. Introduisez simultanément les charnière aussi loin que possible dans les deux orifices à gauche et à droite dans le bas du four.
4. Soulevez la porte jusqu'à ce que vous sentiez une résistance, puis ouvrez-la complètement.
5. Rabattez les leviers dans leur position d'origine aux deux charnières de la porte.
6. Fermez la porte du four.

En cas d'anomalie de fonctionnement

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

Symptômes	Solutions
• Les résultats de cuisson au four ne sont pas satisfaisants.	**Vérifiez que:** • la durée et la température de préchauffage sont correctes (voir chapitre "Guides des cuissons"). • la température sélectionnée est adaptée. • la durée de cuisson est adaptée. • la grille ou la lèchefrite est bien positionnée dans le four. • le récipient de cuisson est bien adapté.
• Le four fume.	**Vérifiez que:** • Il est normale que le four fume lors de la première utilisation (voir chapitre "Conseils avant la première utilisation"). • le four ne nécessite pas de nettoyage. • la préparation ne déborde pas. • il n'y a pas de projections excessives de graisse/jus de cuisson sur les parois du four. • la température sélectionnée est adaptée, plus particulièrement pour la cuisson des viandes (voir chapitre "Guides des cuissons").
• Le four ne chauffe pas.	**Vérifiez que:** • l'heure est réglée (voir chapitre "Pour régler l'heure du jour"). • Verifiez que la porte du four est bien fermée.
• Une foyer de table ou le four ne s'allume pas.	**Vérifiez que:** • les fusibles sont en bon état, • l'appareil est correctement branché, • il n'y a pas de coupure de courant.
• Le programmateur affiche "12.00".	• Réglez l'heure (voir chapitre "Pour régler l'heure du jour").
• Le code erreur "F..." apparaît sur l'écran d'affichage.	• Prenez note de ce code d'erreur et contactez le service après vente de votre magasin vendeur.

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

A l'attention de l'installateur

Ces informations sont valables uniquement dans les pays dont le symbole d'identification figure sur la plaque signalétique de l'appareil et sur la notice d'utilisation.

⚠ Consignes de sécurité

- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles
- Cet appareil doit être installé uniquement dans un local suffisament aéré.
- Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaquette signalétique.
- 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.
- Le débit d'air neuf requis est de 28 m^3/h.
- Les parois adjacentes à la cuisinière doivent être soit en matériau résistant à la chaleur, soit revêtues d'un tel matériau.
- Les meubles juxtaposés à l'appareil ne doivent pas dépasser la hauteur de celle-ci. Cette disposition assure la protection du mobilier.

Raccordement électrique :

Vérifiez :

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

L'installation et l'entretien doivent être effectués par un professionel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur:

NF C 15-100 - installations électriques à basse tension.

Raccordement à un réseau gaz :

Vérifiez que:

- le débit du compteur et le diamètre des canalisations sont suffisants pour alimenter tous les appareils de l'installation (consultez votre compagnie de distribution du gaz),
- tous les raccords sont bien étanches.

- Installez un robinet de barrage visible et accessible.
- Si vous utilisez un tuyau souple, il doit être visible et accessible sur toute sa longueur et ne doit pas passer derrière l'appareil.
- Changez le tube souple un peu avant la date d'expiration indiquée sur celui-ci.

L'installation et l'entretien doivent être effectués par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment:

- Arrêté du 2 août 1977 - règles techniques et de sécurité applicables aux installation de gaz combustibles et d'hydrocarbures liquéfiés à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leur dépendances.
- Normes DTU P.45 - 204 - installations de gaz.
- Règlement sanitaire départemental.

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

Caractéristiques techniques

Dimensions

Hauteur couvercle levé	144 cm
Hauteur	85 cm
Largeur	60 cm
Profondeur	60 cm
Volume utile	56 l

Accessoires

2 grilles support
1 lèchefrite
1 tournebroche
1 "Mijoplus" (diffuseur de chaleur)
Tiroir de rangement des accessoires

Appareil isolé :Classe 1 et Classe 2, sub-classe 1
Appareil réglé en gaz naturel G20/G25 20/25 mbar
Conversion possible en gaz butane, propane

Catégorie	III1c2E+3+
Débit calorifique nominal	6,2 kW
Raccordement électrique	230 V ~ 50 Hz
Puissance électrique :	4,51 kW

La table de cuisson

Couvercle	tôle émaillée
Brûleur avant droit (brûleur auxiliaire)	1,00 kW
Brûleur avant gauche (brûleur rapide)	3,20 kW
Brûleur arrière gauche (brûleur semi-rapide)	2,00 kW
Zone de cuisson arrière droite: plaque électrique (Ø 180)	2,00 kW
Allumage électronique de table	oui

Le four

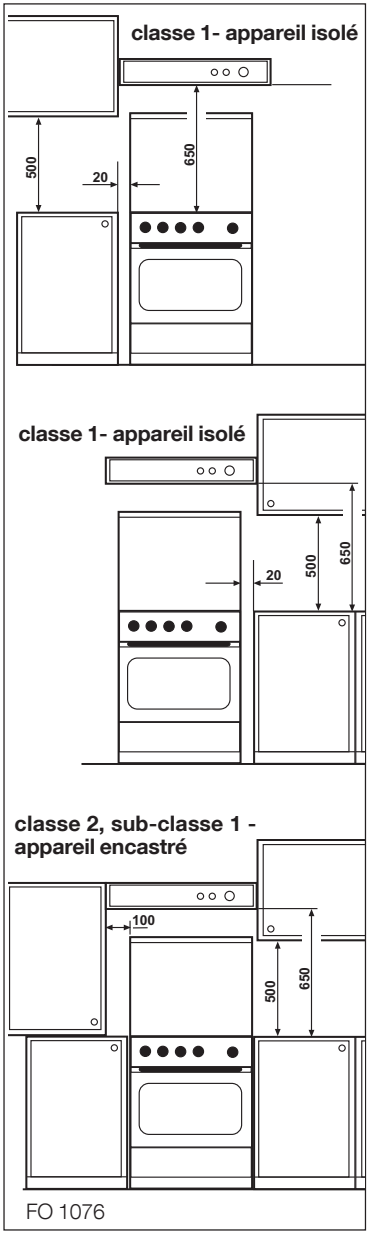
Elément sole	1,00 kW
Elément voûte	0,80 kW
Eléments sole+voûte	1,80 kW
Puissance du gril (Pos. "Tournebroche")	1,65 kW
Puissance du gril (Pos. "Gril Double")	2,45 kW
Moteur de ventilateur du four	0,025 kW
Moteur de ventilateur de refroidessement	0,025 kW
Puissance du tournebroche	0,004 kW
Eclairage de four	0,040 kW
Nettoyage pyrolyse	2,45 kW
Puissance électrique	2,51 kW

Installation de l'appareil

Mise en place de l'appareil

Emplacement

Votre appareil doit être installé comme sur les figures ci-contre et les distances minimales entre l'appareil et les parois adjacentes de tous les meubles doivent être respectées comme l'indiquent les dessins (voir figure).
Si votre appareil est installé pour fonctionner avec du gaz naturel G20/G25 ou du gaz Butane Propane G30/G31, vous devez respecter une distance minimum de 100 mm, entre le côté extérieur de la table de cuisson et le côté extérieur du mur/meuble adjacent (si présent).
Si votre appareil est prévu et homologué pour être installé et fonctionner avec du gaz Air Butané/Air propané G130, vous devez respecter une distance minimum de 450 mm, entre le côté extérieur de la table de cuisson et le côté extérieur du mur/meuble adjacent (si présent).



Les dimensions sont indiquées en millimètres

Mise à niveau

Votre cuisinière est équipée de 2 pieds postérieurs réglables permettant l'ajustement du plan de cuisson de votre cuisinière aux meubles adjacents.

Utilisez une clé plate n° 35 pour devisser les pieds.

N'installez pas votre appareil sur un socle.

Raccordement gaz

Votre cuisinière est livrée pour fonctionner au type de gaz indiqué sur la plaquette signalétique.

Il peut s'avérer nécessaire de passer de l'utilisation d'un gaz à un autre. Dans ce cas, il faut effectuer les opérations décrites ci-après.

Important :

Pour un fonctionnement correct, une consommation réduite et une plus grande durée de vie de l'appareil, assurez-vous que la pression d'alimentation correspond aux

valeurs indiquées dans le **tableau n°2**.

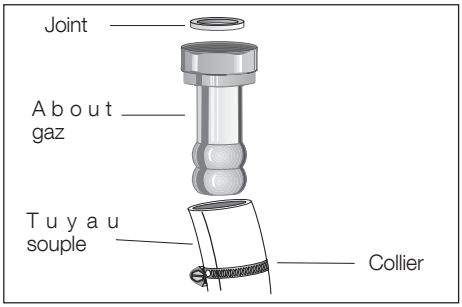
Si l'appareil est alimenté en gaz Butane ou Propane, vérifiez que le régulateur de pression débite le gaz à une pression de 28 mbar pour le Butane et 37 mbar pour le Propane.

Choix du tuyau pour le raccordement

a) Pour les gaz distribués par réseau

Tuyau souple (classe 1- appareil isolé):

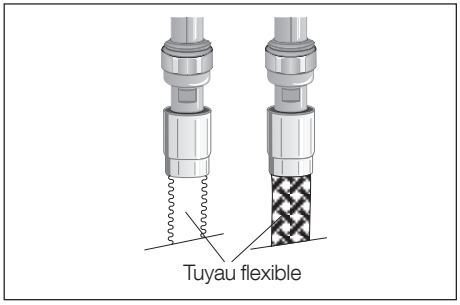
- Utilisez un tube souple en caoutchouc d'une longueur maxi de 1,50 m et de 15 mm de diamètre intérieur monté avec son about gaz (voir figure).
- Vissez l'about gaz en intercalant le joint sur le prolongateur de rampe. Si le joint n'est pas mis en place, il y a risque d'explosion.
- Enfoncez le tube souple sur l'about gaz et fixez-le avec un collier. Fixez également un collier sur l'autre extrémité (côté vanne de barrage).



Tuyau flexible (classe1- appareil isolé, classe 2, sub-classe 1 - appareil encastré):

⚠ **Vérifiez que ce tuyau est conforme et livré avec ses deux joints. Si les joints ne sont pas mis en place, il y a risque d'explosion.**

- Un tuyau flexible (à embouts mécaniques) longueur maxi 1,50 m (voir figure).
- Nous recommandons l'emploi d'un tuyau flexible normalisé d'une longueur mini de 1 m dont la longueur est à choisir en fonction de la position du robinet de barrage.
- Raccordez une extrémité du tuyau flexible au robinet de barrage, puis, avant de positionner l'appareil entre les meubles, raccordez l'autre extrémité sur le prolongateur de rampe en intercalant un joint.
- Positionnez l'appareil, en vérifiant que la boucle formée par le tuyau flexible se développe dans le vide sanitaire du meuble adjacent. Le tuyau ne doit pas être en contact avec le carter du four de de l'appareil.



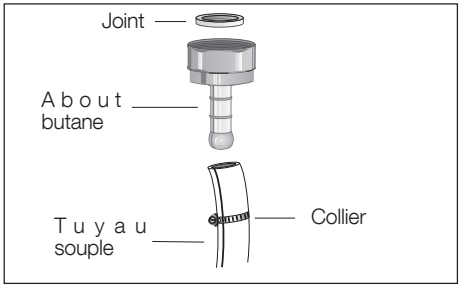
Tuyau rigide

- Un tuyau rigide avec écrou et joint

b) Pour les gaz butane-propane en bouteille ou en cuve (classe 1- appareil isolé):

Nous vous recommandons l'emploi d'un tuyau flexible normalisé d'une longueur minimum d'1 m., cette longueur est à choisir en fonction de la position du raccordement à l'alimentation gaz. **Vérifiez que ce tuyau est conforme et livré avec ses deux joints. Si les joints ne sont pas mis en place, il y a risque d'explosion.**

- Raccordez une extrémitédu tuyau flexible au robinet de barrage, puis, avant de positionner l'appareil entre les meubles, raccordez l'autre extrémité sur le prolongateur de rampe.
- Pour les installations anciennes (avant 1997) et en butane, vous pouvez utiliser un tube souple en caoutchouc d'une longueur maxi de 1,50 m et de 6 mm de diamètre intérieur, monté avec l'about spécial butane.
- Vissez l'about gaz en intercalant le joint sur le prolongateur de rampe. Si le joint n'est pas mis en place, il y a risque d'explosion.
- Enfoncez le tube souple sur l'about gaz et fixez-le avec un collier. Fixez également un collier sur l'autre extrémité (côté vanne de barrage).



Pour l'achat des tuyaux

- Tube souple en caoutchouc : il doit être marqué NF GAZ.
- Tuyau flexible : il doit être conforme à la norme NF D 36 121 ou NF D 36 103 ou NF D 36 107 pour les gaz naturels, et NF D 36 112 ou NF D 36 125 pour les gaz butane/propane.

⚠ **Contrôlez la parfaite étanchéité de tous les raccords en utilisant une solution savonneuse.**

Raccordement électrique

Raccordement fixe

La cuisinière est équipée d'un câble d'alimentation souple. Le câble est muni de trois conducteurs. Celui de mise à la terre est répére jaune/vert. La longueur du conducteur de terre sera supérieure de 2 cm à celle des conducteurs de phase.

Remarque :

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

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

Le conducteur de mise à la terre jaune-vert ne doit pas être coupé par l'interrupteur.

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

Avant de procéder au branchement vérifiez que :

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

En cas de remplacement du câble d'alimentation, il ne doit être remplacé que par un technicien qualifiè, car des outils spéciaux sont nécessaires; utilisez un câble de type:

- H07 RN-F,
- H05 RN-F,
- H05 RR-F,
- H05 VV-F,
- H05 V2V2-F (T90),
- H05 BB-F,

d'une section adaptée à la charge.

La longueur du conducteur de terre sera supérieure de 2 cm à celle des conducteurs de phase.

⚠ **L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).**

⚠ **Vérifiez que la prise de terre est conforme aux réglements en vigueur.**

⚠ **Important :**

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

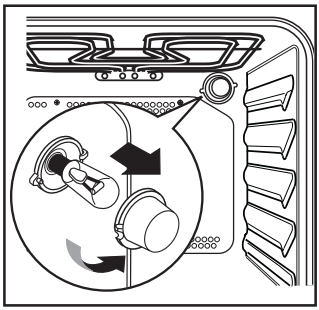
Remplacement de la lampe du four

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

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

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

Revissez le globe.



Adaptation des brûleurs au gaz utilisé

A l'achat, votre appareil est prévu pour fonctionner en gaz naturel. Pour l'utilisation en gaz butane ou propane, une pochette injecteurs/about est fournie avec l'appareil.

Pour changer de gaz, il est nécessaire de :

- changer les injecteurs
- modifier les réglages de débit réduit
- vérifier le mode de raccordement gaz

☞ Changement des injecteurs des brûleurs de table

1. Levez le couvercle.
2. Enlevez les grilles de table, les chapeaux et les couronnes des brûleurs.
3. Dévissez les injecteurs avec une clé douille de 7 et montez à la place les injecteurs correspondant au nouveau gaz (voir **Caractéristiques techniques - tableau n° 2**).

Important :

Dans le cas d'un changement de gaz en butane ou en propane, vous devez coller sur l'appareil à proximité de la plaque signalétique d'origine, l'étiquette correspondante (G30/ G31) fournie dans la pochette d'injecteurs.

Le réglage d'air des brûleurs de table est obtenu automatiquement par l'injecteur et n'est pas ajustable par d'autres moyens.

Le changement des injecteurs doit impérativement être suivi du réglage du débit réduit (voir ci-après).

Diamètre de la vis de réglage

Brûleur	Diamètre en 1/100 mm.
Auxiliaire	28
Semi-rapide	32
Ultra-rapide	42

Réglage des débits réduits des brûleurs de table

Pour ajuster le réglage des débits réduits :

1. Allumez les brûleurs en position maxi.
2. Placez les boutons de commandes en position mini.
3. Retirez tous les boutons de commandes
4. La vis de réglage du débit réduit de chaque brûleur est située sur le corps du robinet.
5. Procédez en suivant les indications du **tableau n° 1**.

Vérification :

1. Tournez les commandes plusieurs fois de la position maxi vers la position mini pour vérifier la stabilité des flammes. Si un brûleur s'éteint, dévissez légèrement sa vis de réglage.
2. Remontez les boutons de commandes.

Tableau n° 1

Butane/Propane	**Gaz Naturel/Air Propané**
Vissez totalement la vis dans le sens des aiguilles d'une montre.	Vissez ou dévissez la vis jusqu'à l'obtention d'une flamme très courte.

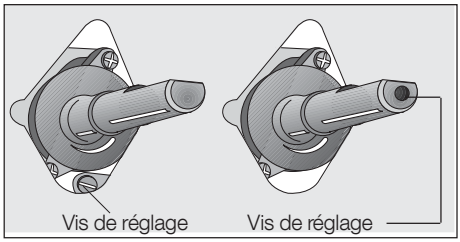


Tableau n° 2

BRÛLEURS	PUISSANCE NORMALE	PUISSANCE REDUITE	BUTANE/PROPANE			GAZ NATUREL		AIR PROPANE	
				Butane	Propane		dm^3/h 15°C	G130 8 mbar	
	kW	kW	injecteurs	g/h 28-30 mbar	g/h 37 mbar	injecteurs	G20/G25 20/25 mbar	injecteurs	m^3/h
Auxiliaire	1	0,33	50	72	71	70	0,095	127	0,140
Semi-rapide	2	0,45	71	145	143	96	0,19	195	0,280
Rapide	3,2	0,75	88	233	228	121	0,3	255	0,448

Garantie/service-clientèle

France

Conformément à la Législation en vigueur, votre Vendeur est tenu, lors de l'acte d'achat de votre appareil, de vous communiquer par écrit les conditions de garantie et sa mise en œuvre appliquées sur celui-ci. Sous son entière initiative et responsabilité, votre Vendeur répondra à toutes vos questions concernant l'achat de votre appareil et les garanties qui y sont attachées. N'hésitez pas à le contacter.

Si vous devez nous contacter

Pour tenir nos engagements, nous écoutons les Consommateurs

Info Conso Electrolux est le lien privilégié entre la marque et ses Consommateurs. Il assure en permanence une double mission : satisfaire au mieux vos exigences et tirer parti de cette proximité pour améliorer sans cesse les produits que nous vous proposons.

AVANT L'ACHAT

Toute une équipe répond avec clarté et précision à vos sollicitations concernant l'éventail de nos gammes de produits et vous apporte des infos pour vous aider dans votre choix en fonction de vos propres besoins.

APRÈS L'ACHAT

Exprimez-vous sur la perception que vous avez de nos produits et votre satisfaction à l'usage. Mais interrogez aussi nos spécialistes sur l'utilisation et l'entretien de vos appareils. C'est alors que notre mission prend tout son sens. Ecouter, comprendre, agir : trois temps essentiels pour tenir l'engagement de la marque dans le plus grand respect du Consommateur.

Info Conso Electrolux BP 50142 - 60307 SENLIS CEDEX
Tél. : 08 90 71 03 44 (0,15 € TTC/mn), Fax : 03 44 62 21 54
E-MAIL : info.conso@electrolux.fr
Permanence téléphonique du lundi au vendredi

Pour toute autre question :
Centre Contact Consommateurs, BP 20139 - 60307 SENLIS CEDEX
Tél. : 08 92 68 24 33 (0,34 € TTC/mn)
E-MAIL : ehp.consommateur@electrolux.fr
Permanence téléphonique du lundi au vendredi

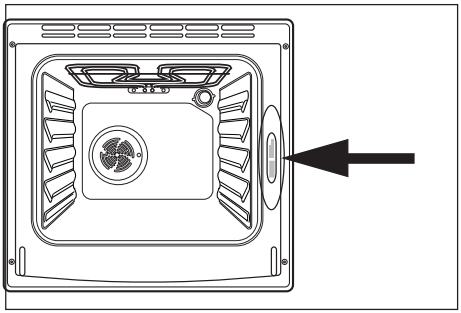
Electrolux Home Products France S.A.S. au capital de 67 500 000 € - 562 076 125 RCS COMPIEGNE

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

Plaque signalétique

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

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



www.electrolux.com

Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 2780609	Ozo 10A, LT 08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabaşı caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

www.electrolux.com

www.electrolux.fr
www.electroluxarthurmartin.fr

356960802-A-062009