

Notice
d'utilisation

Cuisinière

Sommaire

Consignes de sécurité	2	Four - Conseils utiles	12
Description de l'appareil	5	Tableaux de cuisson	13
Avant la première utilisation	6	Four - Entretien et nettoyage	18
Table de cuisson - Utilisation quotidienne	7	En cas d'anomalie de fonctionnement	20
Table de cuisson - Conseils utiles	8	Installation	21
Table de cuisson - Entretien et nettoyage	8	Mise au rebut	23
Four - Utilisation quotidienne	8		

Sous réserve de modifications



Consignes de sécurité

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

Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par une mauvaise installation et une utilisation impropre.

Sécurité des enfants et des personnes

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

Avertissements importants

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

Utilisation

- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou support.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance en cours de fonctionnement. En cas d'incendie, mettez à l'arrêt l'appareil. **Essayez plutôt d'éteindre les flammes avec le couvercle du récipient**, n'utilisez jamais d'eau.
- **Risque de brûlures !** Ne posez aucun objet contenant du métal, comme par exemple les couvercles ou couvercles de récipients sur la table de cuisson. Ils risqueraient de s'échauffer.
- Des objets ou des récipients de cuisson peuvent, en tombant, endommager la surface vitrocéramique.
- N'utilisez pas de récipients en fonte, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer la table de cuisson.
- Si votre table de cuisson est endommagée (éclat, fêlure,...), débranchez votre appareil pour éviter tout risque d'électrocution et faites appel au Service Après-vente.

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

obstruée, de manière à garantir une bonne ventilation de la cavité du four.



Attention Les couvercles de verre peuvent éclater sous l'effet de la chaleur. Avant de fermer le couvercle, les brûleurs doivent être mis à l'arrêt et refroidis.

Entretien et nettoyage

- Avant de procéder au nettoyage, l'appareil doit être à l'arrêt et débranché. Vérifiez que l'appareil est froid.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires pourrait provoquer un incendie.
- Veillez à nettoyer le four de façon régulière ; vous contribuerez ainsi à maintenir le revêtement en bon état.
- Lavez le four uniquement avec de l'eau savonneuse. Les objets tranchants et les produits de nettoyage agressifs ou abrasifs endommagent l'appareil.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec un nettoyeur à vapeur ou haute pression.
- N'utilisez pas de produits abrasifs, de grattoir métallique ou d'objets tranchants ou pointus pour nettoyer la vitre ou les verres de la porte du four. La vitre pourrait se briser et voler en éclats.
- Ne nettoyez pas la porte du four tant que les panneaux en verre sont encore chauds. La vitre pourrait se briser et voler en éclats.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Si les panneaux en verre de la porte présentent des éclats ou des rayures profondes, le verre est fragilisé. Ils doivent être remplacés pour éviter qu'ils ne se brisent. Pour plus d'informations, veuillez vous adresser au Service Après-vente.
- Si vous nettoyez votre four à l'aide d'un spray spécial pour fours, respectez scrupuleusement les consignes d'utilisation du fabricant de ce produit. Ne vaporisez en aucun cas un produit de nettoyage sur le filtre à graisse (s'il est installé), sur les résistances et sur la sonde du thermostat.
- Pendant le nettoyage par pyrolyse (si disponible), les salissures tenaces peuvent altérer la couleur de la surface.
- Ne nettoyez pas l'émail catalytique (si disponible).

- Faites attention lorsque vous remplacez l'ampoule du four. Risque de choc électrique !

Installation

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

Branchement électrique

- L'appareil doit être relié à la terre
- Vérifiez que la tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil correspondent à celles de l'installation électrique de votre habitation.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée selon les normes en vigueur.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple. Risque d'incendie.
- Ne remplacez pas ou ne modifiez pas le câble par vous-même. Veuillez vous adresser au Service Après-vente.

- Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Assurez-vous que la prise et le câble ne soient pas écrasés ou endommagés par l'arrière de l'appareil.
- Assurez-vous que la prise murale est accessible après installation.
- Ne tirez pas sur le câble électrique pour débrancher l'appareil, mais tirez toujours sur la prise.
- Les dispositifs d'isolement comprennent : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs de mise à la terre et des contacteurs.
- Les informations concernant le branchement électrique, la tension et la puissance totale figurent sur la plaque signalétique.

Raccordement au gaz

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

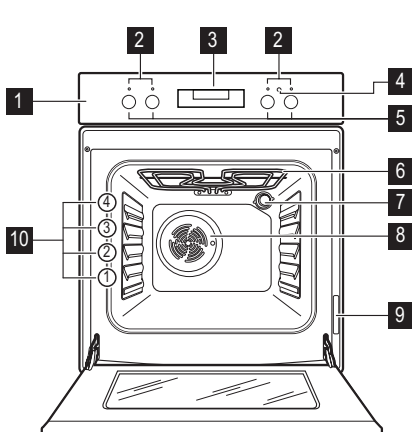
Réparations

- Les réparations ne doivent être effectuées que par un service après-vente agréé. En cas d'intervention

sur l'appareil, exigez du service après-vente les pièces de rechange Certifiées Constructeur. Contactez votre service après-vente.

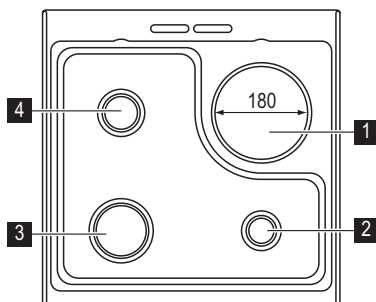
Description de l'appareil

Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Voyants des zones de cuisson
- 3 Programmateur électronique
- 4 Voyant Marche
- 5 Manettes de la table de cuisson
- 6 Résistance
- 7 Éclairage du four
- 8 Ventilateur
- 9 Plaque signalétique
- 10 Gradins

Description de la table de cuisson



- 1 Zone de cuisson 2 000 W
- 2 Brûleur auxiliaire
- 3 Brûleur à triple couronne
- 4 Brûleur semi-rapide

Accessoires

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

Pour rôtir de grosses pièces de viande ou des volailles.

- **Tiroir de rangement (si votre appareil en est équipé)**

Le tiroir de rangement est situé sous la cavité du four.



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

Avant la première utilisation

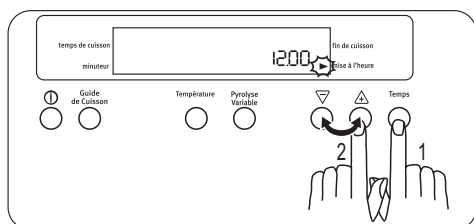
i Avant d'installer et d'utiliser l'appareil, retirez tous les éléments constituant l'emballage, y compris les étiquettes et tout éventuel film protecteur. Ne retirez pas la plaque signalétique.

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

Réglage et modification de l'heure

i Réglez l'heure avant d'utiliser le four.

Lorsque vous connectez le four à l'alimentation électrique ou après une coupure de courant, les symboles de l'heure  et  clignotent automatiquement.



Réglez l'heure à l'aide de  ou .

Changer l'heure

- Appuyez **Temps** à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole  clignote.
 - Réglez l'heure à l'aide de  ou .
- L'horloge indique l'heure et le symbole cesse de clignoter après environ 5 secondes.

Premier nettoyage

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

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

Préchauffage

Sélectionnez  et faites fonctionner le four à vide pendant 45 minutes environ à la température maxi-

mum, pour brûler les éventuels résidus de fabrication à l'intérieur du four. Les accessoires peuvent chauffer davantage que dans des conditions normales d'utilisation. Une odeur désagréable peut s'en dégager. Ce phénomène est normal. Veillez à bien aérer la pièce.

Mode démo

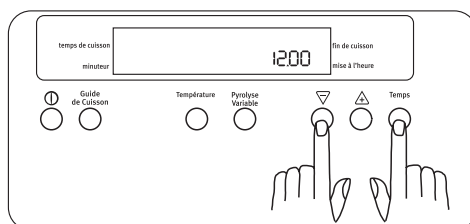
Le mode démo vous permet d'essayer le four et de visualiser toutes les étapes de fonctionnement. Le four ne chauffe pas.

Le mode démo est accessible uniquement lors du premier branchement du four ou après une coupure de courant lorsque « 12:00 » et  clignotent sur l'affichage.

Activation du mode démo

- Appuyez sur la touche **Temps** pendant environ 2 secondes. Un signal sonore retentit.
- Appuyez sur les touches **Temps** et «  » simultanément. Un signal retentit et l'affichage indique « 12:00 ».

i Si l'affichage indique , le mode démo est activé.



Désactivation du mode démo

- Mettez le four à l'arrêt.
- Appliquez à nouveau la méthode précédente.

i En cas de coupure de courant, le fonctionnement en mode démo reste mémorisé.

Table de cuisson - Utilisation quotidienne

Allumage du brûleur

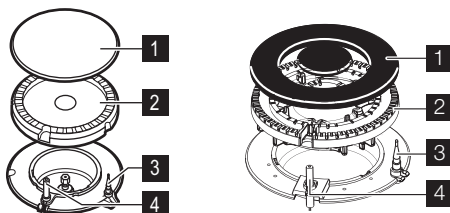
⚠ Avertissement Soyez extrêmement prudent si un feu ouvert est installé dans la cuisine. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation abusive de la flamme.

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

Pour allumer le brûleur :

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

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



- 1** Chapeau du brûleur
- 2** Couronne du brûleur
- 3** Bougie d'allumage
- 4** Thermocouple

⚠ Avertissement Si le brûleur ne s'allume pas après 15 secondes, relâchez la manette de

commande, tournez-la sur la position d'arrêt et attendez au moins 1 minute avant de réessayer d'allumer le brûleur.

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

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

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

Pour éteindre les brûleurs

Tournez la manette jusqu'au symbole ■.

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

Zone de cuisson (électrique)

Niveaux de cuisson

Bouton de commande	Fonction
0	Position Arrêt
1-6	Niveaux de cuisson (1 = niveau le plus faible ; 6 = niveau le plus élevé)

1. Tournez le bouton de commande sur le niveau de cuisson souhaité.
2. Pour mettre la zone de cuisson à l'arrêt, tournez le bouton de commande sur 0.

Table de cuisson - Conseils utiles

Économie d'énergie

- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.

Gaz

- Lorsque le liquide commence à bouillir, baissez la flamme pour le laisser mijoter.

Électricité

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



Utilisez des plats et casseroles dont le fond correspond à la taille du brûleur utilisé.

La zone de cuisson ne doit pas dépasser des bords de la casserole.

Brûleur	Diamètre du récipient
Triple couronne	180 mm - 260 mm
Semi-rapide	120 mm - 220 mm
Auxiliaire	80 mm - 160 mm

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

Table de cuisson - Entretien et nettoyage



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



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



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

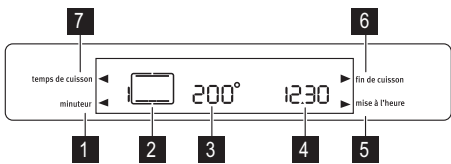
- Lavez les parties émaillées, les chapeaux et les couronnes avec de l'eau chaude et un détergent doux.

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

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

Four - Utilisation quotidienne

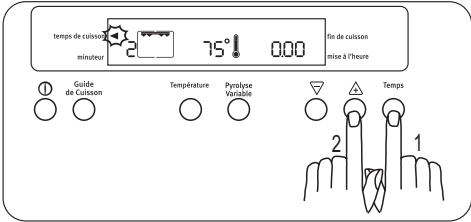
Affichage



- 1 Voyant du minuteur
- 2 Fonction de cuisson
- 3 Température
- 4 Durée
- 5 Voyant de l'heure
- 6 Voyant de fin de cuisson
- 7 Voyant de durée de cuisson

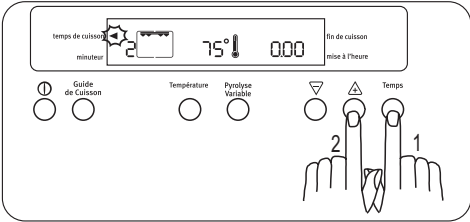
Touche	Fonction	Description
①	MARCHE/ARRÊT	Pour mettre l'appareil en fonctionnement ou à l'arrêt.
Guide de Cuisson	SÉLECTEUR	Pour régler les fonctions du four.
Température	TEMPÉRATURE	Pour régler la température du four.
Pyrolyse Variable	PYROLYSE	Pour activer ou désactiver la fonction pyrolyse.
▽ / △	PLUS, MOINS	Pour régler les valeurs (température et heure).
Temps	HORLOGE	Pour régler les fonctions de l'horloge.

Sélection de la fonction



1. Appuyez sur ^{Guide}de Cuisson plusieurs fois jusqu'à ce que le voyant de la fonction nécessaire clignote. Une température apparaît automatiquement sur l'afficheur. Si vous ne modifiez pas cette température dans les 5 secondes qui suivent, le four commence à fonctionner.
2. Pour modifier la température, appuyez sur la touche △ ou ▽.

Sélection de la fonction



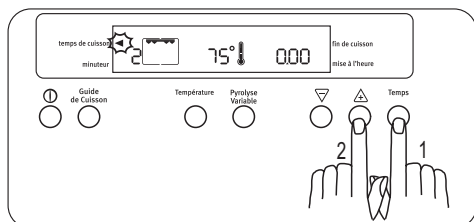
1. Appuyez sur ^{Guide}de Cuisson plusieurs fois jusqu'à ce que le voyant de la fonction nécessaire clignote. Une température apparaît automatiquement sur l'afficheur. Si vous ne modifiez pas cette température dans les 5 secondes qui suivent, le four commence à fonctionner.
2. Pour modifier la température, appuyez sur la touche △ ou ▽.

Fonctions du four

Fonction du four	Utilisation
	Éclairage Pour éclairer l'intérieur du four, par exemple pour le nettoyage.
	Cuisson traditionnelle La chaleur provient de la voûte et de la sole. Pour cuire et rôtir sur un seul niveau. Température préréglée : 200 °C
	Chaleur tournante Pour cuire ou rôtir simultanément sur plusieurs gradins des aliments exigeant une température de cuisson identique, sans que les saveurs ne se mélangent. Température préréglée : 175 °C
	Gril complet Le gril complet est activé. Pour faire griller des aliments peu épais en grandes quantités. Pour faire des toasts. Température préréglée : 250 °C

Fonction du four		Utilisation
	Tournebroche	Pour cuire à la broche un rôti, une volaille ou de plus petits morceaux de viande. Température préréglée : 250 °C
	Cuisson de la viande	La chaleur provient de la voûte et d'une partie de la sole. Température préréglée : 210 °C
	Gril à chaleur tournante	Le gril et le ventilateur du four envoient l'air chaud autour des aliments. Pour cuire de gros morceaux de viande. Température préréglée : 180 °C Important Température maximale pour cette fonction : 200 °C.
	Maintien au chaud	La sole fournit directement de la chaleur à la base des pizzas, des quiches ou des tourtes, tandis que le ventilateur assure la circulation de l'air pour cuire les garnitures de pizzas ou les farces des tourtes. Température préréglée : 80 °C
	Décongélation	Pour décongeler des aliments surgelés. Convient pour décongeler les aliments délicats tels que les gâteaux à la crème, les tartes glacées, les pâtisseries, le pain et autres produits à base de levure.
	Pyrolyse	Pour nettoyer le four automatiquement par pyrolyse. Cette chaleur carbonise les salissures résiduelles à l'intérieur du four. Le four atteint une température d'environ 500 °C. Pour activer cette fonction, utilisez la touche Pyrolyse (^{Pyrolyse} Variable).

Réglage des fonctions de l'horloge



- Appuyez sur la touche **Temps** à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de la fonction désirée clignote.
- Pour régler le minuteur **minuteur**, la durée **temps de cuisson** ou la fin **fin de cuisson**, utilisez la touche **Δ** ou **▽**.

Le voyant de la fonction correspondante s'allume. Dès que la durée est écoulée, le voyant de la fonction clignote et un signal retentit pendant 2 minutes.

- i** Avec les fonctions de durée **temps de cuisson** et de **fin de cuisson** le four se met à l'arrêt automatiquement.

- Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal.

Annulation des fonctions de l'horloge

- Appuyez sur la touche **Temps** à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de la fonction désirée et **▶** clignotent.
- Appuyez sur la touche « **▽** » à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'heure affiche « 00:00 ».

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

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

Rappel du nettoyage par pyrolyse

La fonction de rappel indique à quel moment un nettoyage par pyrolyse est nécessaire. Cette fonction est activée par défaut.

Lorsque le symbole de pyrolyse  clignote pendant une dizaine de secondes après l'arrêt de la fonction du four, il faut procéder à un nettoyage par pyrolyse. Appuyez simultanément sur les touches  et  pour stopper le clignotement.

Activation ou désactivation du rappel de nettoyage

1. Mettez l'appareil en fonctionnement.

2. Appuyez sur la touche **Temps**, jusqu'à ce que le symbole de pyrolyse  clignote.
3. Appuyez sur la touche  ou  pour activer (ON) ou désactiver (OFF) la fonction de rappel de nettoyage.
4. Appuyez sur la touche **Temps** pour régler la fonction de rappel de nettoyage.

Fonctions supplémentaires

Arrêt automatique

L'appareil se met automatiquement à l'arrêt au bout d'un certain temps :

- si vous ne l'avez pas éteint ;
- si vous ne modifiez pas la température du four.

Le voyant affichant la dernière température sélectionnée clignote.

Température du four	Heure d'arrêt
30 °C - 120 °C	12,5 h
120 °C - 200 °C	8,5 h
200 °C - 250 °C	5,5 h
250 °C - maximum °C	3,0 h

Après un arrêt automatique, mettez le four à l'arrêt complet. Vous pouvez ensuite le remettre en fonctionnement.

Important Si vous réglez les fonctions de l'horloge **Durée** temps de cuisson ou **Fin** fin de cuisson, l'arrêt automatique se désactive.

Verrouillage du four

 **Avertissement** Cette fonction permet d'empêcher toute mise en fonctionnement de l'appareil.

Activation du verrouillage du four

1. Mettez l'appareil en fonctionnement. Aucune fonction du four ne doit être sélectionnée.

2. Appuyez sur les touches **Temps** et **▽** simultanément jusqu'à ce que « SAFE » s'affiche. Le verrouillage du four est activé.

Désactivation du verrouillage du four

1. Si besoin, mettez l'appareil en fonctionnement.
2. Appuyez sur les touches **Temps** et **▽** simultanément jusqu'à ce que « SAFE » disparaisse. Le verrouillage du four est désactivé.

Fonction de chaleur résiduelle

Avec la fonction **Durée**, le four se met automatiquement à l'arrêt quelques minutes avant la fin du temps de cuisson prévu. Le four utilise la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson sans consommer d'énergie.

Important La fonction **Chaleur résiduelle** peut être appliquée seulement si la **Durée** est de plus de 15 minutes.

Code erreur

Si certains paramètres sont incorrects, les fonctions en cours sont désactivées et l'affichage indique le code d'erreur correspondant. Reportez-vous au chapitre "En cas d'anomalie de fonctionnement..."

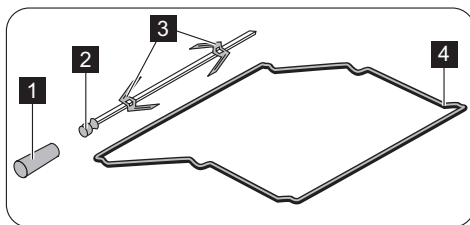
Ventilateur de refroidissement

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

Thermostat de sécurité

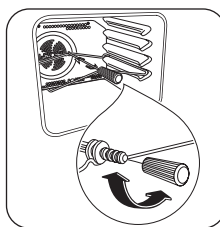
Afin d'éviter tout risque de surchauffe (résultant d'une utilisation incorrecte de l'appareil ou d'un composant défectueux), le four est doté d'un thermostat de sécurité destiné à couper l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement en cas de baisse de température.

Tournebroche



- 1 Poignée
- 2 Broche
- 3 Fourchettes
- 4 Support du tournebroche

1. Placez la lèche-frite sur le premier gradin en partant du bas.
2. Placez le support du tournebroche sur le deuxième gradin en partant du bas.
3. Enfilez une fourchette sur la broche puis la pièce à rôtir en veillant à ce qu'elle soit bien centrée ; enfiler ensuite la seconde fourchette. Bloquez les deux fourchettes à l'aide des vis.
4. Engagez l'extrémité de la broche dans l'orifice d'entraînement du moteur (reportez-vous au chapitre "Description de l'appareil").
5. Placez la partie avant de la broche sur le support.
6. Retirez la poignée.
7. Réglez la fonction et la température du four (reportez-vous au chapitre "Tableaux de cuisson").



Four - Conseils utiles

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

i Ne placez jamais d'ustensile, plat ou accessoire directement en contact avec la sole de votre four,

ceci entraînerait une détérioration de l'émail ou de l'appareil.

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

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

Cuisson de gâteaux

- Pour cuire les gâteaux, réglez la température entre 150 et 200 °C.
- Préchauffez le four pendant environ 10 minutes avant la cuisson.
- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.
- Si vous enfournez simultanément deux plaques de cuisson, laissez un gradin libre entre les deux.

Cuisson de la viande et du poisson

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

Temps de cuisson

Les temps de cuisson varient en fonction de la composition, des ingrédients et de la quantité de liquide que contient chaque plat.

Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement. Annotez les meilleurs réglages (niveau de cuisson, temps de cuisson, etc.) en fonction des ustensiles et des recettes lors de vos expériences de cuisson.

Tableaux de cuisson

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

Poids (g)	Type de plat	Cuisson traditionnelle		Multichaleur tournante		Temps de cuisson  minutes	REMARQUES
		Niveau de gradin 	Temp. °C	Niveau de gradin 	Temp. °C		
	Préparations fouettées	2	170	2	160	45 ~ 60	Dans un moule à gâteau sur la grille
	Pâte sablée	2	170	2 (1 et 3)	160	20 ~ 30	Dans un moule à gâteau sur la grille
	Gâteau au fromage blanc au beurre	1	160	2	150	60 ~ 80	Dans un moule à gâteau sur la grille
	Gâteau aux pommes	1	180	2 (1 et 3)	170	40 ~ 60	Dans un moule à gâteau sur la grille
	Strudel	2	175	2	150	60 ~ 80	Dans un moule à gâteau sur la grille
	Tarte à la confiture	2	175	2 (1 et 3)	160	30 ~ 40	Dans un moule à gâteau sur la grille
	Gâteau aux fruits	1	175	1	160	45 ~ 60	Dans un moule à gâteau
	Génoise	1	175	2	160	30 ~ 40	Dans un moule à gâteau sur la grille
	Gâteau de Noël	1	170	1	160	40 ~ 60	Dans un moule à gâteau sur la grille
	Gâteau aux prunes	1	170	1	160	50 ~ 60	Dans un moule à gâteau sur la grille
	Petits gâteaux	2	170	2 (1 et 3)	160	25 ~ 35	Sur une plaque à pâtisserie
	Biscuits	3	190	3	170	15 ~ 25	Sur une plaque à pâtisserie

Poids (g)	Type de plat	Cuisson traditionnelle		Multichaleur tournante		Temps de cuisson  minutes	REMARQUES
		Niveau de gradin 	Temp. °C	Niveau de gradin 	Temp. °C		
	Meringues	2	100	2	100	90 ~ 120	Sur une plaque à pâtisserie
	Petits pains au lait	2	190	2	180	12 ~ 20	Sur une plaque à pâtisserie
	Viennoiseries : Choux	2	200	2 (1 et 3)	190	15 ~ 25	Sur une plaque à pâtisserie
1000	Pain blanc	1	190	2	180	40 ~ 60	2 pains sur une plaque à pâtisserie
500	Pain de seigle	1	190	1	180	30 ~ 45	Dans un moule à pain sur la grille
500	Petits pains	2	200	2	175	20 ~ 35	6-8 petits pains sur une plaque à pâtisserie
250	Pizzas	1	200	2 (1 et 3)	190	15 ~ 30	Sur un plateau multi-usages sur la grille
	Soufflé de pâtes	2	200	2 (1 et 3)	175	40 ~ 50	Dans un moule sur la grille
	Flan de légumes	2	200	2 (1 et 3)	175	45 ~ 60	Dans un moule sur la grille
	Quiche	1	200	2 (1 et 3)	180	35 ~ 45	Dans un moule sur la grille
	Lasagnes	2	180	2	160	45 ~ 65	Dans un moule sur la grille
	Cannellonis	2	200	2	175	40 ~ 55	Dans un moule sur la grille
1000	Bœuf	2	190	2	175	50 ~ 70	Sur la grille et la lèchefrite
1200	Porc	2	180	2	175	100 ~ 130	Sur la grille et la lèchefrite
1000	Veau	2	190	2	175	90 ~ 120	Sur la grille et la lèchefrite

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

Cuisson au gril

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

TYPE DE PLAT	Quantité		Cuisson au grill		Temps de cuisson en minutes ⌚	
	Pièces	g	Niveau de gradin 	Temp. (°C)	1er côté	2ème côté
Steaks dans le filet	4	800	3	250	12-15	12-14
Biftecks	4	600	3	250	10-12	6-8
Saucisses	8	/	3	250	12-15	10-12
Côtelettes de porc	4	600	3	250	12-16	12-14
Poulet (coupé en deux)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Brochettes	4	/	3	250	10-15	10-12
Blanc de poulet	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburgers	6	600	3	250	20-30	
Filets de poisson	4	400	3	250	12-14	10-12
Sandwichs toastés	4-6	/	3	250	5-7	/
Toasts	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Gril à chaleur tournante

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

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

Tournebroche

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

TYPE DE PLAT	Quantité		temp. °C	Temps de cuisson en minutes
Volaille	1000	2	200	50-60
Rôtis	800	2	200	50-60

Four - Entretien et nettoyage

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

Nettoyage par pyrolyse

 **Avertissement** Le four devient très chaud. Tenez les enfants à distance.

Retirez tous les accessoires du four.

 **Le nettoyage par pyrolyse ne peut pas démarrer :**

- si vous ne fermez pas la porte du four correctement (l'horloge affiche « F2 »).

1. Éliminez au préalable le plus gros des salissures à la main.

2. Réglez la fonction Pyrolyse 

- l'affichage de la température indique « P1 » ou « P2 ».
- l'horloge affiche « 2:00 » ou « 2:30 »,
- Durée temps de cuisson clignote pendant environ 5 secondes.

Pendant que la durée temps de cuisson clignote, utilisez  ou  pour régler la durée souhaitée :

- 2:00 pour un four peu sale,

- 2:30 pour un four très sale.

Appuyez sur la touche pyrolyse ^{Pyrolyse variable} pour démarrer le nettoyage.

 Si la durée temps de cuisson ne clignote plus, appuyez sur la touche Temps à nouveau puis régler la durée de la pyrolyse.

 L'éclairage du four ne fonctionne pas pendant le nettoyage par pyrolyse.

Lorsque le four atteint la température préréglée, la porte se verrouille.

Le symbole  et les barres de l'affichage de la température s'allument jusqu'à ce que la porte se déverrouille à nouveau.

Vous pouvez également modifier l'heure d'arrêt du nettoyage par pyrolyse à l'aide de la fonction Fin →I (dans les 2 minutes suivant le démarrage du nettoyage par pyrolyse).

Nettoyage de la porte du four

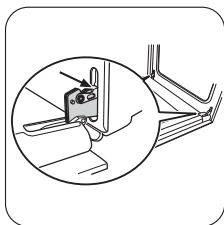
La porte du four est équipée de 3 vitres placées l'une derrière l'autre. Pour un nettoyage plus facile, il est possible de démonter la vitre interne et la porte du four.

 **Avertissement** Si vous tentez d'extraire la vitre intérieure alors que la porte est encore installée sur le four, celle-ci pourrait se refermer.

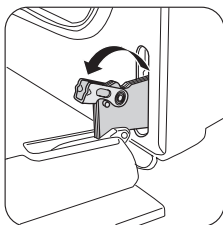
 **Avertissement** Vérifiez que les vitres sont froides avant de nettoyer la porte vitrée. Le verre risque de se briser.

 **Avertissement** Si les vitres de la porte sont endommagées ou présentent des rayures, elles sont fragilisées et risquent de se briser. Pour éviter cela, vous devez les remplacer. Pour plus d'informations, contactez votre service après-vente.

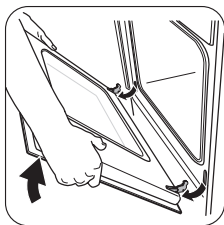
Retrait de la porte du four et de la vitre



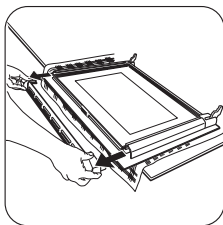
❶ Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



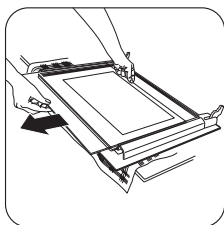
❷ Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières.



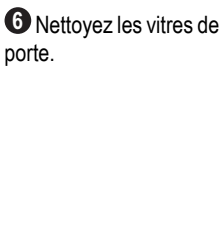
❸ Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



❹ Saisissez les deux côtés du cache de la porte situé sur l'arête supérieure de celle-ci et poussez-le vers l'intérieur pour dégager la fermeture de l'attache. Tirez le cache vers l'avant pour le retirer.



❺ Saisissez les vitres une après l'autre par le bord supérieur et dégagez-les du guide en les soulevant.

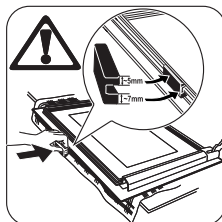


❻ Nettoyez les vitres de porte.

⚠ Avertissement Lavez la vitre uniquement à l'eau et au savon. Les produits de nettoyage abrasifs, les détachants et les objets tranchants (couteaux ou grattoirs) peuvent endommager le verre.

Insertion de la porte et de la vitre

Une fois le nettoyage terminé, insérez la vitre et la porte du four. Pour ce faire, procédez dans l'ordre inverse.



i Appareils en acier inoxydable ou en aluminium :

Il est conseillé de nettoyer la porte du four à l'aide d'une éponge humide seulement. Séchez-la ensuite avec un chiffon doux.

N'utilisez jamais d'éponges métalliques, de substances acides ou abrasives susceptibles d'abîmer le revêtement du four. Nettoyez le bandeau de commande du four en observant ces précautions

Eclairage du four

⚠ Avertissement Risque de choc électrique !

Avant de remplacer l'ampoule du four :

- Mettez à l'arrêt le four.
- Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.

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

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

1. Retirez le cache en verre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Nettoyez-le.
3. Remplacez l'ampoule du four par une ampoule résistante à la chaleur jusqu'à 300°C.
4. Remettez le cache en verre en place.

En cas d'anomalie de fonctionnement

Symptôme	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas	Le four est à l'arrêt	Mettez le four en fonctionnement
Le four ne chauffe pas	L'horloge n'est pas réglée	Réglez l'horloge
Le four ne chauffe pas	Les réglages requis n'ont pas été effectués	Contrôler tous les réglages
Le four ne chauffe pas	L'arrêt automatique est activé	Reportez-vous au chapitre « Arrêt automatique »
Le four ne chauffe pas	Le verrouillage du four est activé	Reportez-vous au chapitre « Désactivation du verrouillage du four »
Le four ne chauffe pas	Le fusible de la boîte à fusibles a disjoncté	Vérifiez le fusible Si le fusible disjoncte à plusieurs reprises, faites appel à un électricien agréé
Le four ne chauffe pas	Le mode démo est activé	Reportez-vous au chapitre « Mode démo »
L'éclairage du four ne fonctionne pas	L'éclairage du four est défectueux	Remplacez l'ampoule du four
De la vapeur et de l'eau de condensation se déposent sur les aliments et dans l'enceinte du four	Le plat est resté trop longtemps dans le four	Une fois la cuisson terminée, ne laissez pas les plats dans le four plus de 15 à 20 minutes
Aucune étincelle ne se produit à l'allumage	Pas d'alimentation électrique	Vérifiez que l'appareil est branché et que l'alimentation électrique est sous tension.
Aucune étincelle ne se produit à l'allumage	Pas d'alimentation électrique	Vérifiez le fusible de votre tableau électrique.
Aucune étincelle ne se produit à l'allumage	Le chapeau et la couronne du brûleur sont mal placés	Vérifiez que le chapeau et la couronne du brûleur sont bien placés.
La flamme s'éteint immédiatement après l'allumage	Le thermocouple n'est pas suffisamment chaud	Après l'allumage de la flamme, maintenez la manette enfoncée environ 5 secondes.
Les flammes sont irrégulières	La couronne du brûleur est bouchée par des résidus d'aliments	Vérifiez que l'injecteur principal n'est pas bouché et qu'aucune particule d'aliment ne se trouve sur la couronne du brûleur.

Si l'anomalie persiste, contactez votre magasin vendeur ou le service après-vente.

Les informations suivantes sont nécessaires afin de vous offrir une aide rapide et adaptée. Ces

informations figurent sur la plaque signalétique (reportez-vous à « Description de l'appareil »)

- Description du modèle
- Référence produit (PNC)
- Numéro de série (S.N.)

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

i **Conseils pour les appareils à façade métallique :**

Installation

Important Lisez d'abord attentivement les Avertissements.

Caractéristiques techniques

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

Dimensions	
Hauteur	850 mm
Largeur	600 mm
Profondeur	600 mm
Volume du four	56 l
Type de gaz	III1c2E+3+

Si vous ouvrez la porte pendant ou immédiatement après une cuisson, de la vapeur peut apparaître sur la vitre.

Arrivée de gaz	G20/G25 20/25 mbar
----------------	-----------------------

Diamètres des by-pass

Brûleur	Ø du by-pass en 1/100 mm
Auxiliaire	28
Semi-rapide	32
Triple couronne	56

Brûleurs à gaz

BRÛ- LEUR	PUIS- SANCE NORMA- LE	PUIS- SANCE RÉDUITE	BUTANE / PROPANE			GAZ NATUREL		Air propané	
			inj. 100/ mm	BUTY- LÈNE g/h 28-30 mbar	PRO- PANE g/h 37 mbar	G20/25 20/25 mbar		G130 8 mbar	
kW	kW	kW				inj. 100/ mm	dm³/h	inj. 100/ mm	m³/h
Brûleur auxiliai- re	1,0	0,33	50	72	71	70	0,095	127	0,140
Brûleur semi-ra- pide	2,0	0,45	71	145	143	96	0,19	195	0,280
Brûleur à triple couron- ne	4,0 (3,7 G 130)	1,2	98	291	285	146	0,38	348	0,52

Raccordement au gaz

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

Raccordement des tuyaux flexibles non métalliques

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

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

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

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

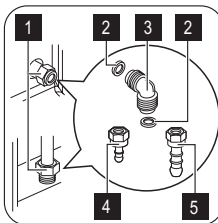
- le tuyau ne présente pas de fissures, de coupures, de traces de brûlure aux deux extrémités et sur toute la longueur ;
- le matériau n'est pas durci mais présente une élasticité correcte ;
- les colliers de serrage ne sont pas rouillés ;
- la date de validation n'est pas dépassée.

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

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

La rampe d'alimentation de gaz est située à l'arrière du bandeau de commande.

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



1 About de raccordement du gaz (un seul sur l'appareil)

2 Joint d'étanchéité

3 Raccord réglable

4 Porte-flexible en caoutchouc LPG

5 Porte-flexible pour gaz naturel

i L'appareil est réglé sur un gaz par défaut. Pour modifier le réglage sélectionnez le porte-flexible approprié dans la liste. Installez toujours le joint d'étanchéité

Remplacement des injecteurs

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

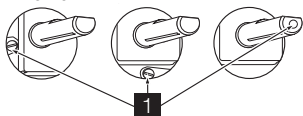
Si la pression du gaz est modifiable ou différente de la pression nécessaire, vous devrez installer un adaptateur de pression approprié sur le tuyau de gaz.

Réglage du débit minimum

Pour régler le débit minimum des brûleurs :

1. Allumez le brûleur.
2. Tournez la manette sur la position minimum.
3. Retirez la manette de commande.

4. Avec un tournevis fin, ajustez la position de la vis de réglage. Pour une conversion de 20 mbar de gaz naturel en gaz liquide, serrez à fond la vis de réglage. Pour une conversion de gaz liquide en 20 mbar de gaz naturel, dévissez d'environ 1/4 de tour la vis de réglage.



1 Vis de réglage du débit minimum

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

⚠ Avertissement N'installez pas l'appareil sur un socle

Mise à niveau

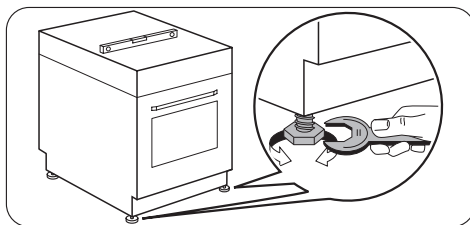
Utilisez les petits pieds au bas de l'appareil pour mettre la surface supérieure de la cuisinière de niveau avec les autres surfaces

Mise au rebut

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).

En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.



Installation électrique

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

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

L'appareil est fourni avec un câble incorporant une fiche standard.

Types de câbles compatibles : H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Emballage

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

⚠ Avertissement Pour que l'appareil ne puisse plus présenter de danger, le rendre inutilisable avant sa mise au rebut.

Pour ce faire, débranchez l'appareil de la prise et enlevez le câble de l'appareil.

www.electrolux.com