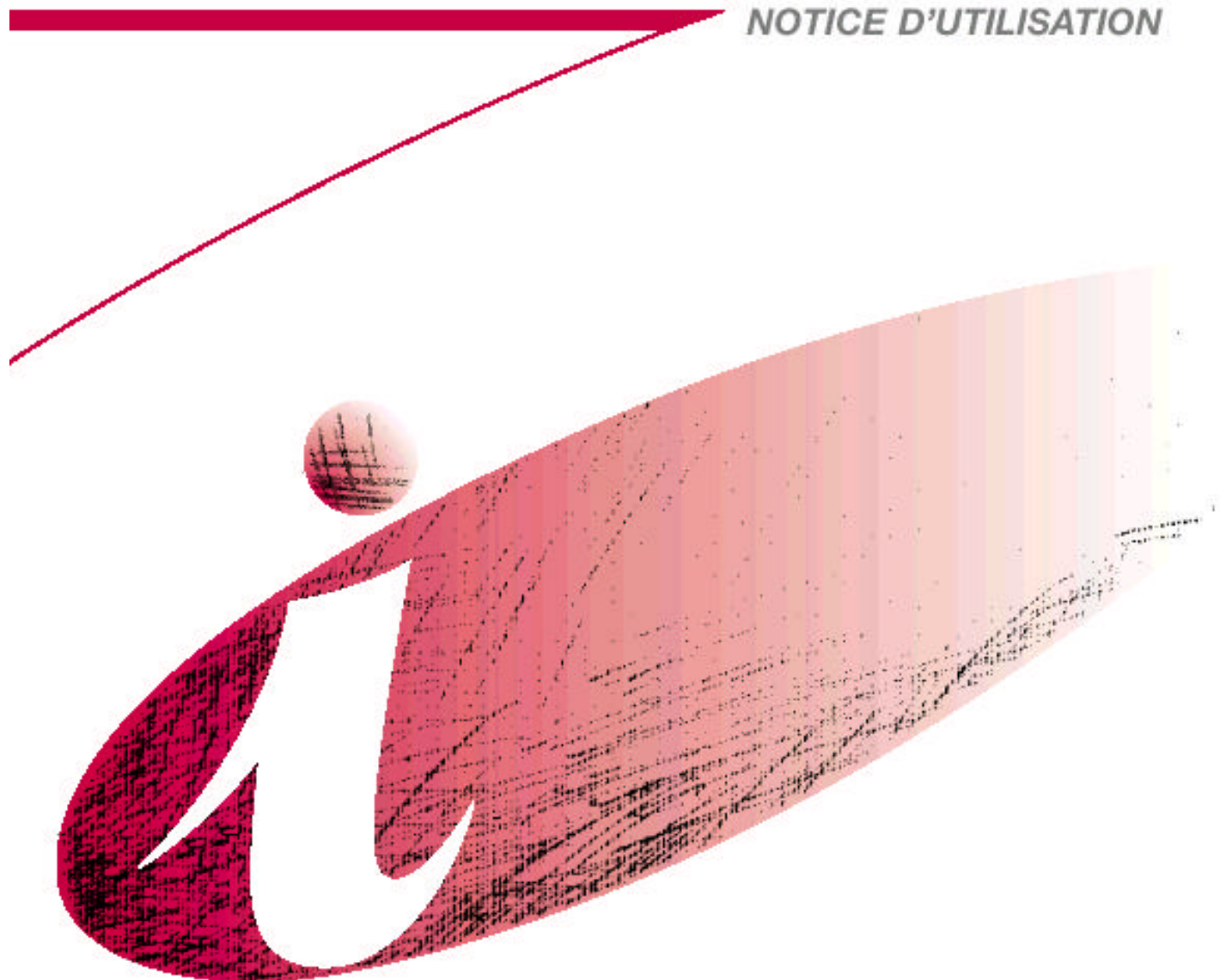


FAURE

NOTICE D'UTILISATION



Cuisinière

CMP 6985

Table des matières

Avertissements importants	4	A L'ATTENTION DE L'INSTALLATEUR	36
DESCRIPTION DE VOTRE CUISINIÈRE	6	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ...	37
L'INTÉRIEUR DU FOUR	7	INSTALLATION	38
LE PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE	8	CHANGEMENT DE GAZ	41
CONSEILS AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	10	REPLACEMENT DE L'AMPOULE D'ÉCLAIRAGE	43
COMMENT UTILISER LA TABLE DE CUISSON	11		
COMMENT UTILISER LE FOUR	12		
Les accessoires du four	13		
LES DIFFÉRENTES POSITIONS DE CUISSON	14		
La cuisson traditionnelle	15		
La cuisson au gril	16		
La cuisson ventilée	17		
La cuisson ventilée sur plusieurs niveaux ..	18		
Des idées de menus	19		
La cuisson au turbo gril	20		
La cuisson des viandes	21		
La cuisson au tournebroche	22		
CONSEILS D'UTILISATION : LA TABLE DE CUISSON	23		
CONSEILS D'UTILISATION : LE FOUR	25		
GUIDES DES CUISSONS	26		
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	29		
Programmation semi-automatique du nettoyage pyrolyse	32		
Programmation automatique du nettoyage pyrolyse	32		
EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT	33		
CONDITIONS DE GARANTIE	34		
SERVICE APRES-VENTE	34		

Comment utiliser votre notice ?

Les symboles suivants vous guideront tout au long de l'utilisation de votre notice :



Instructions de sécurité

1.2.3

Description d'opérations étape par étape



Conseils et recommandations



Informations sur l'environnement



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. Veuillez 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 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.
- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
- Votre appareil est équipé d'une porte froide assurant un confort optimal grâce à un système automatique de ventilation.
- Assurez-vous que les enfants ne manipulent pas les commandes de l'appareil.
- Eloignez les jeunes enfants de l'appareil pendant son fonctionnement. Vous éviterez ainsi qu'ils se brûlent en touchant la surface de la table ou en renversant un récipient de cuisson.
- Ne tirez jamais votre appareil par la poignée de la porte.
- Changez le tuyau d'arrivée du gaz un peu avant l'expiration de la date de vieillissement imprimée sur celui-ci.
- N'utilisez jamais de bouteille de propane dans votre cuisine ou autre local fermé.
- Enlevez tous les produits dûs à un débordement de la surface du couvercle avant de l'ouvrir.
- Veillez à ne rien laisser sur la table pendant l'utilisation des foyers (torchons, feuille d'aluminium...).
- Ne stockez pas de produits d'entretien ou de produits inflammables dans le tiroir.
- Pour le bon coulissement du tiroir, assurez-vous qu'aucun objet ne se trouve sous le tiroir.
- Ne faites jamais fonctionner votre table de cuisson à vide (sans récipient dessus).
- N'employez jamais le plateau multi-usages comme plat à rôtir.
- Lorsque le four est en fonctionnement, le couvercle doit être relevé.
- Eteignez tous les brûleurs ainsi que la plaque électrique et attendez que le dessus du plan de cuisson soit refroidi avant de refermer le couvercle.
- 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.
- En enfournant ou en sortant vos plats du four, prenez la précaution de ne pas vous approcher des éléments chauffants supérieurs et utilisez des gants thermiques de cuisine.
- Ne placez jamais de papier d'aluminium directement en contact avec la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail.
- Sur la porte ouverte du four :
 - ne posez pas de charge lourde,
 - assurez-vous qu'un enfant ne puisse ni monter ni s'asseoir.
- Pour éviter d'endommager les commandes de votre appareil, ne laissez pas la porte ouverte lorsqu'il est en fonctionnement ou encore chaud.
- Si vous utilisez un appareil électrique à fil à proximité de votre cuisinière (par exemple un batteur électrique), assurez-vous que le fil de celui-ci ne risque pas de toucher une surface très chaude qui serait susceptible de le faire fondre, ou bien que son fil ne risque pas d'être coincé dans la porte du four.
- 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.
- En plus des accessoires fournis avec votre cuisinière, n'utilisez que des plats, des moules à gâteaux... résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).
- Après utilisation de votre cuisinière assurez-vous que toutes les commandes se trouvent sur la position **Arrêt**.
- Vérifiez qu'aucun élément ne soit sous tension et que les parois soient suffisamment refroidies avant de procéder au nettoyage de votre cuisinière.
- 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 grasses peuvent dégager des odeurs désagréables.
- N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four (exigences relatives à la sécurité électrique).

Installation


- Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.
- Debranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement de la cuisinière si la cuisinière présente une quelconque anomalie.

En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez-vous d'abord au chapitre "**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 **l'Assistance Consommateurs** qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après-Vente. Indiquez la référence commerciale et le numéro de série de votre appareil qui figurent sur la plaque signalétique. N'essayez pas de réparer votre appareil vous-même, ceci pourrait être la cause d'incidents.

En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du Service Après-Vente les pièces de rechange certifiées Constructeur.



Protection de l'environnement

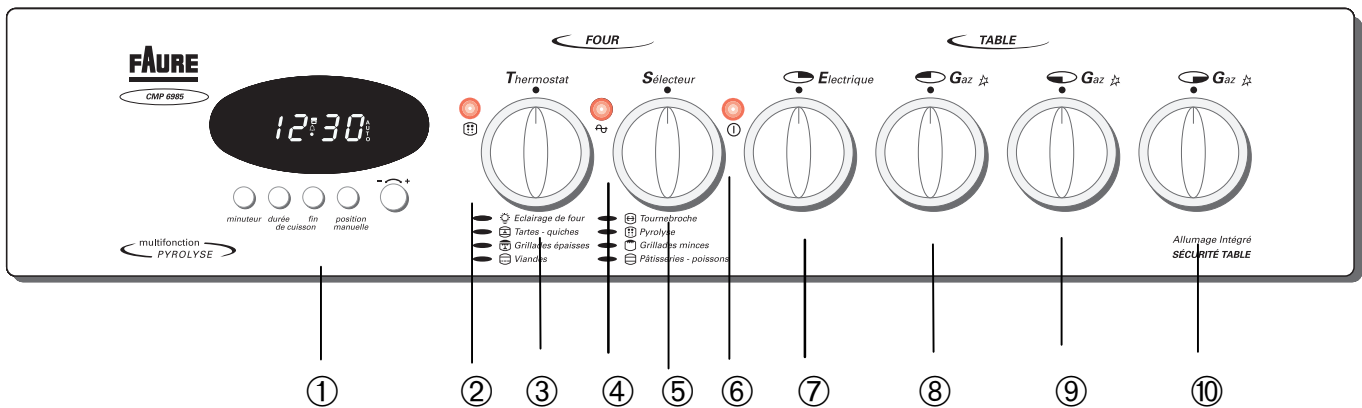
Tous les matériaux marqués par le symbole  sont recyclables. Déposez-les dans une déchetterie prévue à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune) pour qu'ils puissent être récupérés et recyclés.

Si vous procédez à la mise à la casse de votre appareil, mettez hors d'usage ce qui pourrait représenter un danger : par exemple, coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil.

Avant d'utiliser votre appareil, veuillez lire toutes les instructions et conservez-les pour références ultérieures.

DESCRIPTION DE VOTRE CUISINIÈRE

Le bandeau de commandes

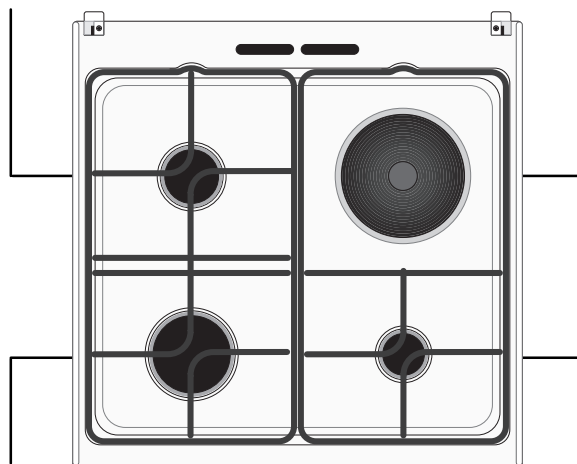


- ① Programmateur électronique
- ② Voyant "pyrolyse" (four)
- ③ Commande du thermostat de four
- ④ Voyant "régulation" (four)
- ⑤ Commande du sélecteur de fonctions du four
- ⑥ Voyant "marche" (table et four)
- ⑦ à ⑩ Commandes des foyers de table

La table de cuisson

Brûleur semi-rapide
2,00 kW

Plaque à limiteur
2,00 kW

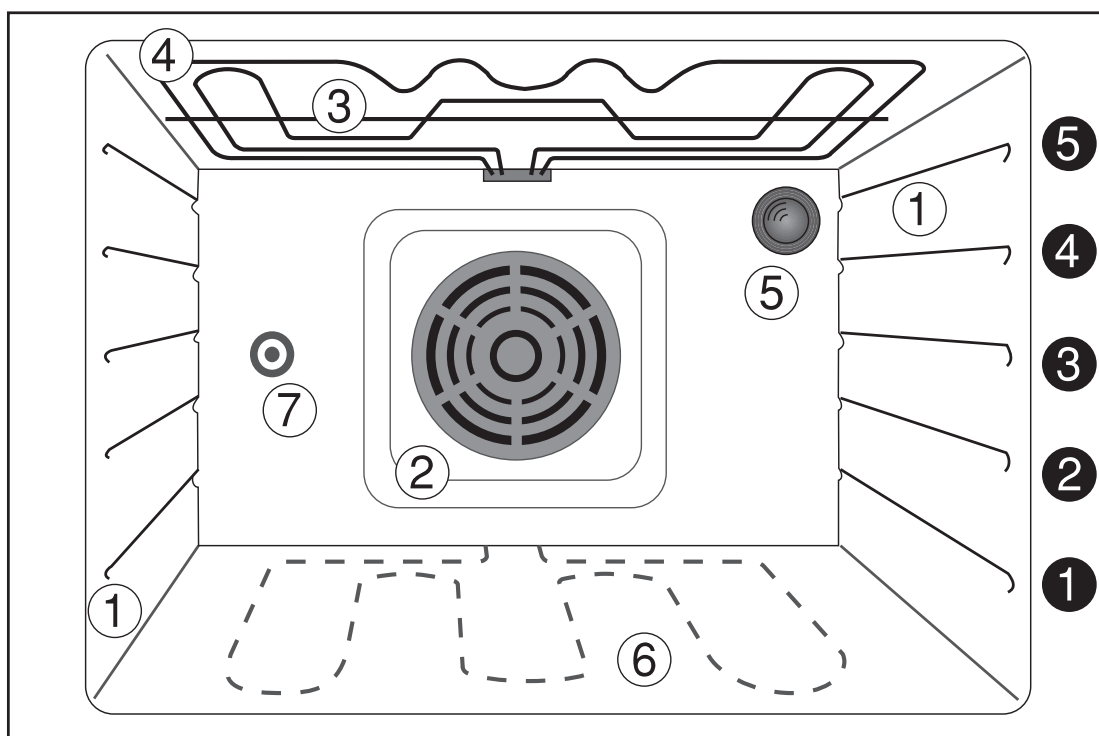


Brûleur rapide
3,20 kW*

Brûleur auxiliaire
1,00 kW

* en butane/propane : 3,0 kW

L'INTERIEUR DU FOUR



- ① Gradins
 - ② Turbine de cuisson
 - ③ Gril
 - ④ Élément chauffant supérieur
 - ⑤ Eclairage du four
 - ⑥ Élément chauffant inférieur situé sous la sole
 - ⑦ Entraînement de la broche
- ① à ⑤ Niveaux de gradins

LE PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE

Témoin indiquant l'exécution d'un programme



Témoin indiquant le fonctionnement automatique

1ère touche : mise à l'heure, minuterie, arrêt signal sonore



2ème touche : durée de la cuisson ou du nettoyage pyrolyse

minuteur durée de cuisson fin position manuelle

Bouton de réglage

3ème touche : fin de la cuisson ou du nettoyage pyrolyse

4ème touche : fonctionnement manuel

Mise à l'heure du programmateur

L'horloge est prédisposée pour indiquer les heures de 0 à 23 et les minutes de 0 à 59.

Après raccordement de votre four au réseau électrique ou après une coupure d'électricité, votre programmateur affiche "0.00" et **AUTO** en clignotant.

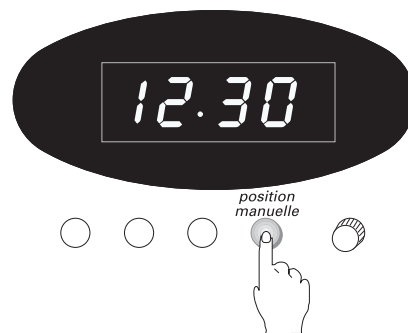
Pour régler l'heure :

1. appuyez en même temps sur la 1ère et 2ème touche et,
2. sélectionnez l'heure en tournant le bouton de réglage, vers la droite ou vers la gauche selon l'heure à atteindre.



Fonctionnement manuel

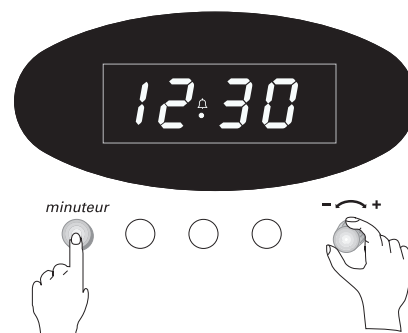
Le four peut être utilisé manuellement, c'est à dire sans aucune programmation. Avant d'effectuer toute opération, assurez-vous que le programmateur est bien en utilisation "manuelle" ou appuyez sur la 4ème touche.





Utilisation du minuteur : fonction "sablier"


La fonction minuteur est indépendante du four et n'a aucun effet sur la mise en fonctionnement ou l'arrêt du four. Elle ne peut être obtenue que lorsque le programmateur est en mode de fonctionnement manuel.


1. Appuyez sur la 1ère touche, et
 2. sans relâcher, réglez le temps désiré en tournant le bouton de réglage (temps max. 23 h 59 min).
- 🔔 apparait.




Lorsque le temps réglé est écoulé, la sonnerie se déclenche pendant 2 minutes environ et  clignote. Pour interrompre le signal sonore, appuyez sur la 1ère touche. La minuterie n'interrompt pas la cuisson à la fin du temps réglé. Pour arrêter le four, ramenez le thermostat sur la position  et le sélecteur de fonctions sur la position **0**.

Programmation semi-automatique d'une cuisson (Départ immédiat - Arrêt automatique)


1. Appuyez sans relâcher, sur la 2ème touche,  apparaît.
2. Et de l'autre main, tournez le bouton pour obtenir la durée de cuisson désirée, **AUTO** s'affiche.
3. Placez le sélecteur de fonctions puis le thermostat sur les positions désirées.

Lorsque la durée de cuisson est écoulée, la sonnerie se déclenche pendant deux minutes environ. Pour interrompre le signal sonore, appuyez sur la 1ère touche. **AUTO** clignote et  disparaît. Revenez en fonctionnement manuel en appuyant sur la 4ème touche : **AUTO** disparaît. **Le four n'est plus en fonctionnement.** Cependant, votre mets continue de cuire avec la chaleur résiduelle.


4. Ramenez les commandes du four sur la position **Arrêt** (thermostat sur  puis sélecteur sur **0**).



Programmation automatique d'une cuisson (Départ différé - Arrêt automatique)

1. Appuyez sans relâcher, sur la 2ème touche,  apparaît.
2. Et de l'autre main, tournez le bouton pour obtenir la durée de cuisson désirée, **AUTO** s'affiche.
3. Enfin appuyez sans relâcher sur la 3ème touche et tournez à nouveau le bouton pour régler l'heure de fin de cuisson.
4. Placez le sélecteur de fonctions puis le thermostat sur les positions désirées.

A la fin de la cuisson, la sonnerie se déclenchera pendant deux minutes environ. Pour interrompre le signal sonore, appuyez sur la 1ère touche. **AUTO** clignote et disparaît. Revenez en fonctionnement manuel en appuyant sur la 4ème touche : **AUTO** disparaît. **Le four n'est plus en fonctionnement.** Cependant, votre mets continue de cuire avec la chaleur résiduelle.

5. Ramenez les commandes du four sur la position **Arrêt** (thermostat sur  puis sélecteur sur **0**).



CONSEILS AVANT LA PREMIERE UTILISATION

La table de cuisson

Avant la première utilisation de la plaque électrique, faites-la chauffer 5 minutes en position maxi afin d'éliminer les graisses de protection.

Le four

Premier nettoyage


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

Première opération



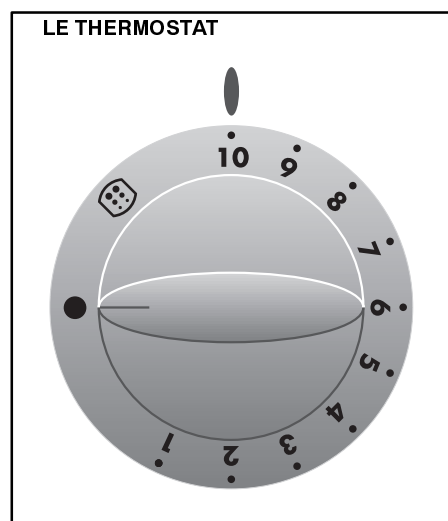
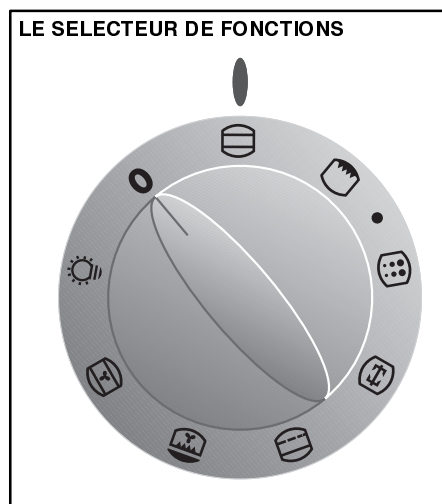
Avant la première utilisation de votre four, faites-le chauffer une fois à vide. Assurez-vous alors que la pièce soit suffisamment aérée : VMC (ventilation mécanique contrôlée) en fonctionnement ou fenêtre ouverte.

Comment procéder ?

1. Levez le couvercle.
2. Enlevez tous les accessoires du four.
3. Retirez les étiquettes publicitaires et les autocollants (**sauf la plaque signalétique**) qui pourraient se trouver sur la façade de votre appareil.
4. Mettez le programmateur à l'heure (voir chapitre "Le programmateur électronique").
5. Placez le sélecteur de fonctions sur la position  puis le thermostat sur 10.
6. Faites chauffer pendant une heure afin d'éliminer l'odeur provenant du calorifuge.

Ces opérations peuvent s'effectuer sous le contrôle du programmateur.

Le mode, la durée et la température de cuisson indiqués dans les guides de cuissons sont adaptés à votre nouvelle cuisinière. Pour obtenir de bons résultats culinaires, suivez ces indications.



COMMENT UTILISER LA TABLE DE CUISSON

Les brûleurs gaz

Votre table de cuisson est équipée de brûleurs à sécurité par thermocouple vous garantissant l'utilisation de votre appareil en toute sécurité :

- parce qu'il faut maintenir les commandes plusieurs secondes avant que la flamme ne se stabilise, un jeune enfant ne peut allumer les brûleurs en dehors de votre contrôle,
- en cas d'extinction accidentelle de la flamme, le thermocouple stoppe l'échappement de gaz au bout de quelques secondes.

Les brûleurs de table sont équipés d'un allumage intégré à la manette. Il permet d'effectuer l'allumage en actionnant seulement les manettes de commande des brûleurs.

Pour allumer les brûleurs :

- Poussez et tournez à l'inverse des aiguilles d'une montre la commande du brûleur choisi,
- maintenez la commande en position poussée jusqu'à l'allumage du brûleur (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),

- après apparition de la flamme, **maintenez la commande enfoncée pendant 10 secondes environ pour activer la sécurité de table (thermocouple),**
- relâchez la commande, le brûleur reste allumé.
Si le brûleur s'éteint, renouvelez l'opération en maintenant la commande enfoncée 15 secondes.

Pour éteindre les brûleurs :

- Tournez la commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée, sur la position arrêt.

Le foyer électrique : plaque rapide à limiteur (point rouge)

Elle offre 6 positions de cuisson.

Cette plaque chauffe vite et convient particulièrement aux cuissons qui demandent un démarrage à feu vif (reportez-vous au chapitre "Guides des cuissons").

Le repère "0" correspond à la position arrêt.

Le repère "6" correspond à la position maxi.

Pour allumer la plaque :

- Tournez la commande vers la droite ou vers la gauche.
- Amenez la manette sur le repère choisi, le voyant "marche" s'allume.

Pour éteindre la plaque

- Ramenez la commande sur la position "0".

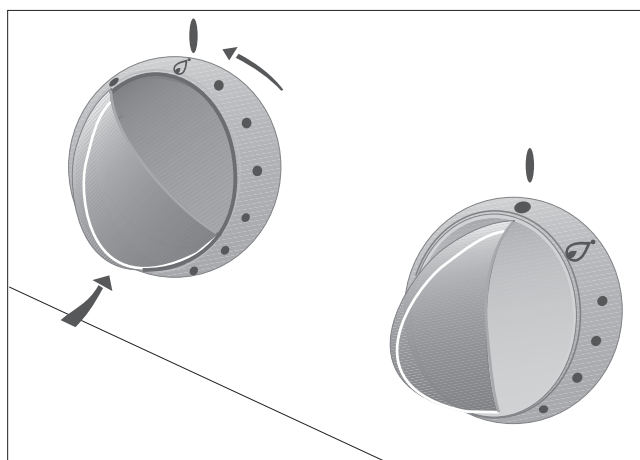
Le voyant "marche" s'éteint sauf si le four fonctionne.

Le voyant "marche"

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

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 (ustensiles avec manche en plastique, feuille d'aluminium, aliment contenant du sucre, etc...) ; en cas d'incident, nettoyez immédiatement.



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

COMMENT UTILISER LE FOUR









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

Les commandes de four


Le choix du mode de cuisson s'effectue à l'aide du sélecteur de fonctions du four et du thermostat.

Le sélecteur de fonctions

Pour sélectionner le mode de cuisson désiré, la commande du sélecteur de fonctions peut être tournée vers la droite ou vers la gauche :

- L'éclairage du four 
- La cuisson ventilée 
- La cuisson au turbo gril 
- La cuisson des viandes 
- La cuisson au tournebroche 
- La cuisson traditionnelle 
- La cuisson au gril 
- Le nettoyage pyrolytique 

Pour mettre le four en fonctionnement, choisir la position du sélecteur de fonctions puis la température appropriée à l'aide du thermostat.

Pour arrêter le four, ramener le thermostat sur  puis le sélecteur de fonctions sur 0.

L'éclairage fonctionne dès que la commande du sélecteur de fonctions est tournée. Le four reste éclairé pendant que la cuisson s'effectue.

Le thermostat

Le réglage de la température s'effectue à l'aide du thermostat en tournant la commande dans le sens des aiguilles d'une montre. Il est gradué de 1 à 10 et régule la température du four.

Le voyant marche

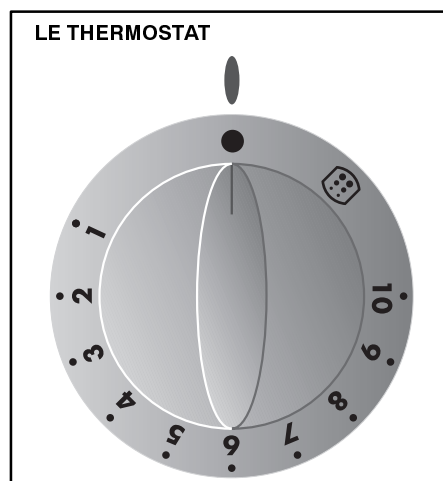
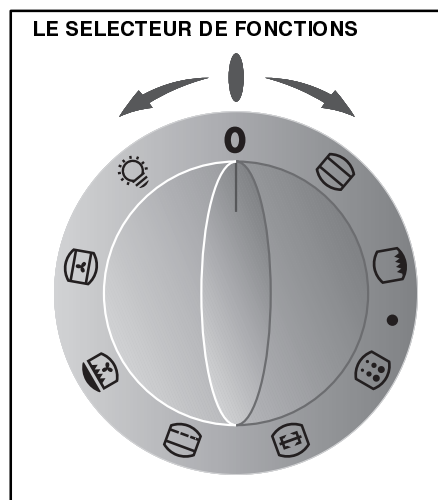
Le voyant s'allume dès que vous tournez la manette du sélecteur de fonctions. Il s'éteint lorsque vous la ramenez sur la position 0.


Le voyant régulation

Le voyant s'allume pendant le préchauffage du four et s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte. Il se rallume lors de la cuisson pour indiquer que la température de cuisson sélectionnée est maintenue.

Le ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement permet de maintenir l'environnement de la cuisinière (bandeau de commandes...) à faible température. Il démarre et s'arrête automatiquement ; il est normal qu'il se mette en route avant le début d'une cuisson avec départ différé et que vous l'entendiez encore quelques instants après l'arrêt total de votre four.



Après utilisation de votre four, assurez-vous que les commandes se trouvent sur la position Arrêt (thermostat sur  et sélecteur de fonctions sur 0).

Les accessoires du four



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

Votre cuisinière est équipée de :

- 2 grilles support
- 1 plateau multi-usages
- 1 tournebroche

La grille support de plat

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

Vous pouvez l'utiliser dans les 2 sens de déhanchement pour ajuster la position de vos plats par rapport à la source de chaleur.

Pour les préparations très lourdes (plus de 4 kg), positionnez la grille support de plat, déhanchement vers le haut.

Le plateau multi-usages

Il est employé pour la cuisson ou le réchauffage de pizzas, de petits gâteaux individuels posés directement dessus.

On l'utilise aussi pour recueillir le jus des grillades ou des cuissons au tournebroche.

Nous vous recommandons de glisser le plateau dans les gradins : les petits trous circulaires vers l'arrière (fond du four) et le plan incliné vers l'avant (côté porte de four).



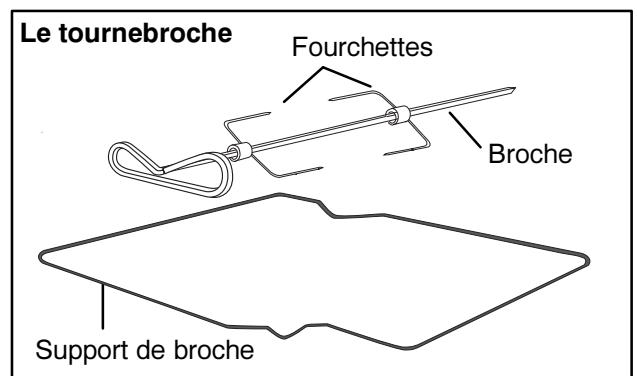
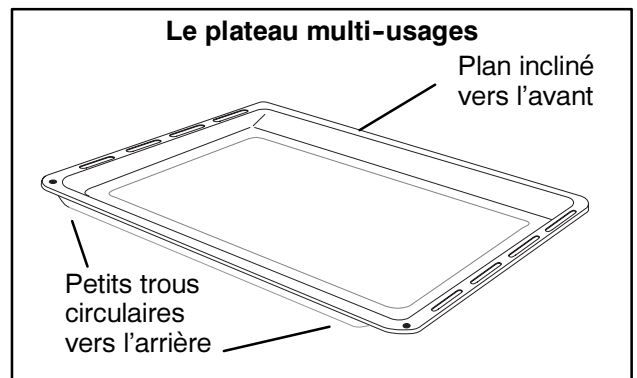
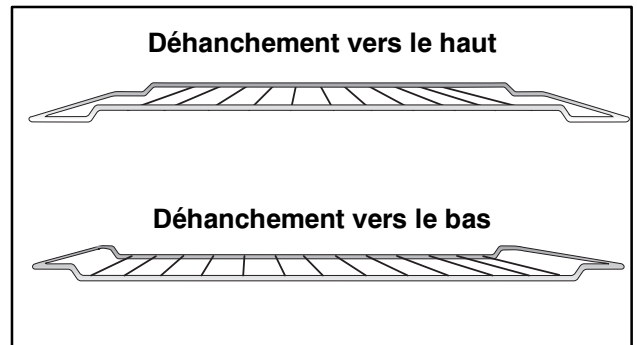
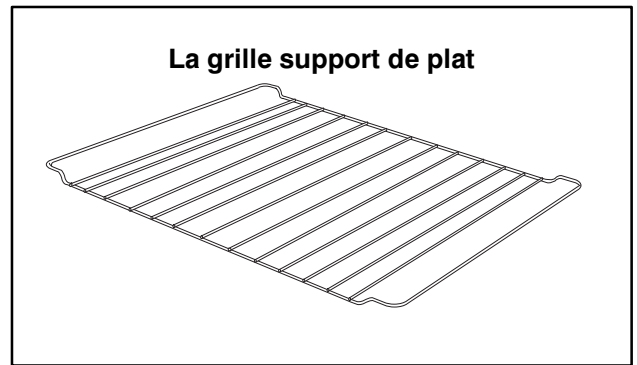
Prenez la précaution de centrer le plateau multi-usages dans le four pour permettre une bonne circulation d'air et obtenir une cuisson homogène.

Pour vous simplifier le nettoyage, ce plateau multi-usages est pyrolysable. Vous pouvez le laisser dans votre four lors du nettoyage pyrolytique en suivant quelques conseils (voir chapitre "ENTRETIEN ET NETTOYAGE").

Le tournebroche

Il est composé de :

- 1 broche
- 2 fourchettes
- 1 support de broche



LES DIFFERENTES POSITIONS DE CUISSON

La cuisson traditionnelle

Elle convient à toutes les cuissons, tout spécialement de pâtisseries, de poissons, de terrines et de préparations à base de légumes. Elle peut convenir également à la décongélation de certains plats cuisinés et au réchauffage de vos plats préparés à l'avance.

La cuisson au grill

Elle permet de griller les pièces de viandes, de dorer les toasts ou de gratiner des plats déjà cuits et chauds.

La cuisson ventilée

Elle permet de cuire simultanément sur plusieurs niveaux des préparations identiques ou de nature différentes. Elle convient à tous les types de préparations culinaires, même délicates.

La cuisson au turbo grill

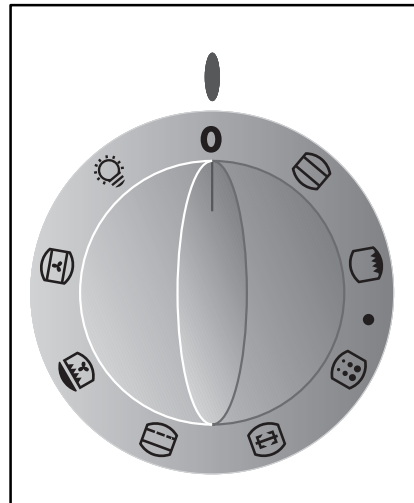
Elle permet de griller les pièces de viande épaisses ou certains poissons charnus et de réchauffer et gratiner les gratins froids préparés à l'avance.

La cuisson des viandes

Elle est spécialement adaptée à la cuisson de rôtis et de volailles dans un plat.

La cuisson au tournebroche

Elle permet de cuire les poulets, les rôtis à la broche.




La cuisson traditionnelle

Elle convient à toutes les cuissons, tout spécialement de pâtisseries, de poissons, de terrines et de préparations à base de légumes.

Le préchauffage du four est nécessaire.

Comment procéder ?

Pour les pâtisseries, les gratins, les terrines, ...

1. Préchauffez le four en plaçant le sélecteur de fonctions sur la position de cuisson  et le thermostat sur le repère de cuisson choisi. Consultez le guide des cuissons.

Durée de préchauffage :

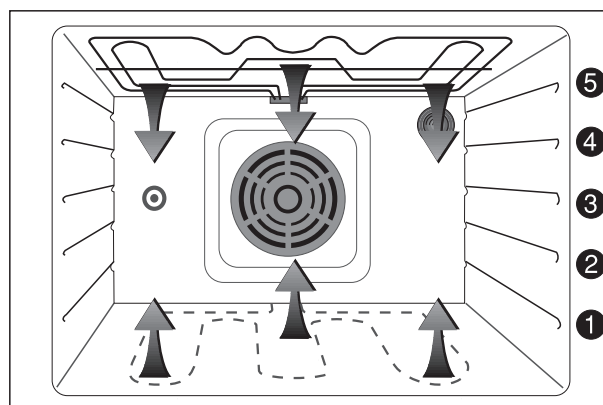
2. Enfourez votre plat dès que le voyant "**régulation**" est éteint.

La décongélation et/ou le réchauffage

La position cuisson traditionnelle peut convenir également à la décongélation de certains plats et/ou au réchauffage de vos plats préparés à l'avance.

Dans ce cas, placez le thermostat sur la graduation minimum.

Ensuite, enfourez la préparation directement sans préchauffage.



La cuisson au gril



**Toutes les cuissons au gril doivent être faites sous votre surveillance.
L'utilisation du gril se fait porte fermée.**


Sur cette position, seul l'élément intérieur du gril fonctionne.

Ce mode de cuisson sert à griller les pièces de viande peu épaisses (côtes de porc, saucisses...) et en petite quantité.

Vous pouvez également griller des petits poissons (sardines) ou gratiner des plats déjà cuits et chauds de préférence.

Comment procéder ?

Les grillades

1. Préchauffez le four en plaçant le sélecteur de fonctions sur la position de cuisson  et le thermostat sur le repère de cuisson choisi sans dépasser les valeurs préconisées dans le guide des cuissons.
2. Préparez la pièce à griller.
3. Placez-la directement sur la grille support de plat.

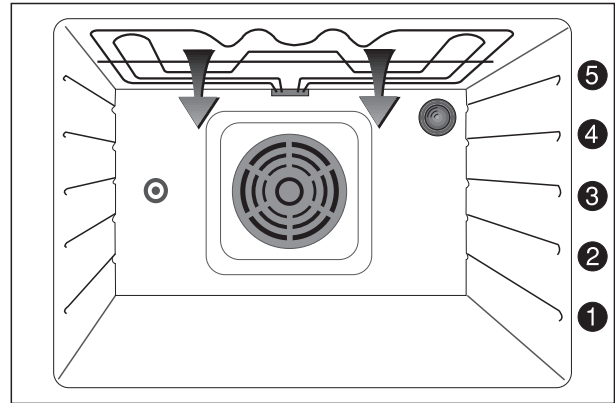
Lorsque le gril est rouge :

4. Glissez le plateau multi-usages au gradin ①.
5. Glissez la grille support au gradin ③ ou ④ suivant l'épaisseur de la pièce à griller.


Préférez le gradin ⑤ pour les pièces à griller minces (toasts, côtes de porc, saucisses, petits poissons...).

6. Lorsque la première face est dorée, retournez la pièce sans la piquer pour éviter de lui faire perdre son jus.
7. Faites griller la deuxième face
8. Salez en fin de cuisson.

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



Les gratins

1. Préchauffez le four en plaçant le sélecteur de fonctions sur la position de cuisson  et le thermostat sur le repère de cuisson choisi sans dépasser les valeurs préconisées dans le guide des cuissons.
2. Placez le plat sur la grille support et glissez l'ensemble au gradin ③ ou ④.
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 ventilée

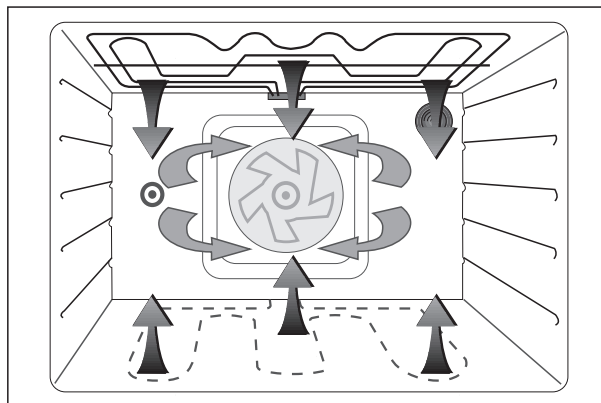
La cuisson se fait par convection forcée. Une turbine placée à l'arrière du four crée un mouvement d'air chaud qui active les cuissons et permet de cuire sur un ou plusieurs niveaux. La circulation d'air chaud rend la température et la cuisson plus homogène. La cuisson ventilée convient à tous types de préparations culinaires, même délicates.

Les avantages de la cuisson ventilée

- Le mouvement d'air chaud enveloppe les aliments, la cuisson à coeur se fait plus rapidement ce qui vous permet de réduire le temps de cuisson d'environ 20% par rapport à une cuisson traditionnelle.
- Les températures de cuisson sont inférieures à celles préconisées en cuisson traditionnelle ; ainsi la qualité et la saveur de vos préparations seront mieux préservées.
- Préférez la position cuisson ventilée, chaque fois que vous aurez à cuire des plats tels que : quiche, gratin dauphinois, flammiche, etc... pour une cuisson à coeur impeccable.

Comment procéder ?

1. Préchauffez le four en plaçant le sélecteur de fonctions sur la position  et le thermostat sur le repère de cuisson choisi. Consultez le guide des cuissons.
2. Enfourez votre plat dès que le voyant "régulation" est éteint.



La cuisson ventilée sur plusieurs niveaux

Pour bénéficier encore plus des avantages de la cuisson ventilée (économie d'énergie, gain de temps, confort d'utilisation), vous pourrez cuire simultanément des préparations similaires ou de natures aussi différentes que du poisson et de la pâtisserie, sans qu'il y ait communication d'odeur entre les mets.

Cuissons groupées de préparations de même nature

Quels accessoires de four choisir ?

En fonction des aliments à cuire, choisissez une grille avec un plateau multi-usages ou les deux grilles, en utilisant dans la plupart des cas les gradins ① et ③.

Consultez le guide des cuissons.

Cuissons groupées de préparations différentes

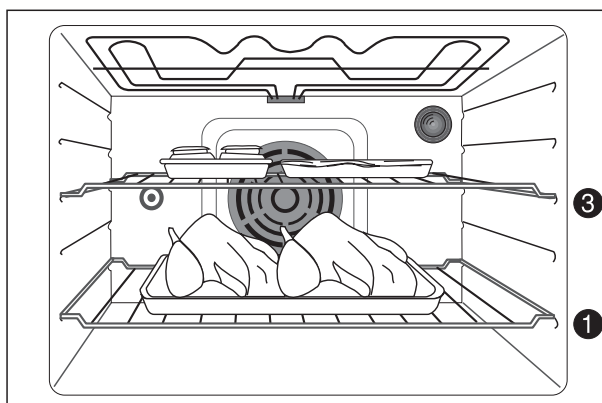
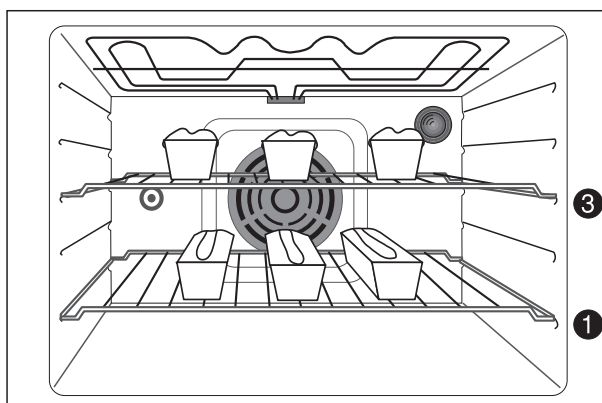
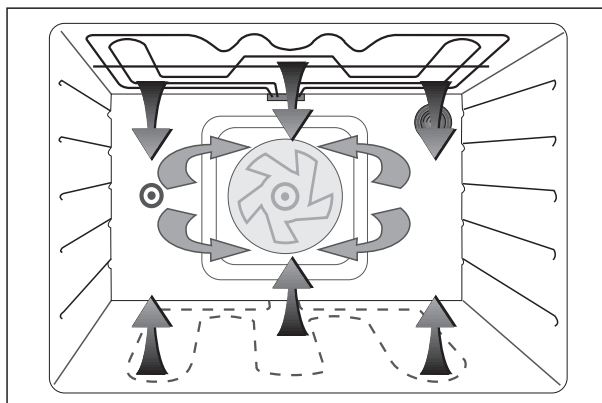
Vous pourrez cuire tout un repas en une seule fournée. Il suffit de suivre ces quelques conseils :

- Choisissez des préparations dont la température de cuisson est voisine.
- Le temps global de cuisson dépend de la cuisson la plus longue.
- Si le four est très rempli, allongez la durée de cuisson et augmentez un peu la température.
- L'enfournement et la sortie des différents plats ne s'effectuent pas forcément au même moment, ils sont déterminés par le temps de cuisson propre à chaque plat ou par l'ordre de service.

Faites seulement attention à ne pas ouvrir le four alors qu'une autre préparation pourrait en être gênée (début de cuisson d'un gâteau par exemple).

- Pensez que certaines préparations lèvent en cuisant, assurez-vous que l'intervalle entre les niveaux est suffisant.
- Les viandes et les volailles seront placées de préférence au gradin ① de manière à éviter les projections sur les autres plats.
- Si une préparation risque de déborder, couvrez la grille support d'une feuille de papier aluminium ménager.

Afin de permettre une bonne circulation d'air, cette feuille ne doit pas couvrir la totalité de la grille.



Des idées de menus

Ces exemples de menus vous aideront à découvrir les avantages de la cuisson ventilée.

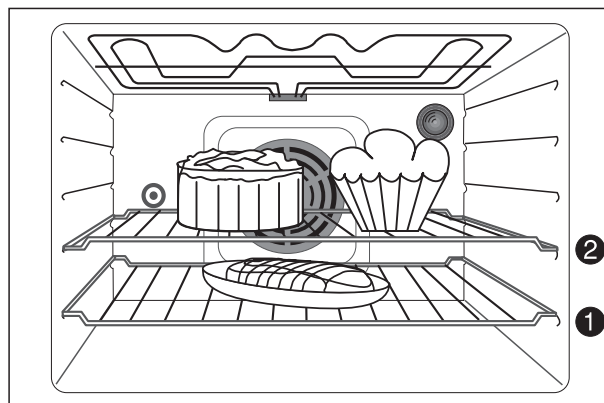
Menu n° 1

soufflé au fromage - rôti de veau - brioche

Posez le rôti dans un plat en terre sur une grille glissée au gradin ①.

Le soufflé et la brioche sont posés sur l'autre grille glissée au gradin ②.

Enfournez le rôti, puis le soufflé en fonction de l'heure de service. La brioche peut être enfournée soit en même temps que le rôti et sortie avant d'enfourner le soufflé ou en même temps que le soufflé, ceci de manière à ne pas avoir à ouvrir le four pendant la cuisson du soufflé.



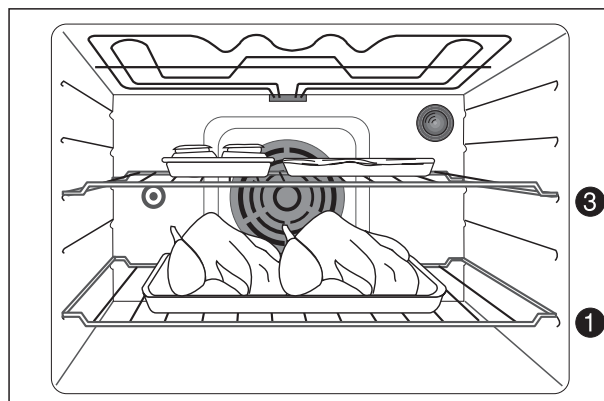
Menu n° 2

gratin dauphinois - 2 poulets - pommes au four

Posez les poulets dans un plat en terre sur une grille glissée au gradin ①.

Les pommes et le gratin dauphinois sont posés sur l'autre grille glissée au gradin ③.

Enfournez ensemble les poulets et le gratin. Les pommes peuvent être enfournées soit en même temps que les poulets et le gratin, soit en cours de cuisson.



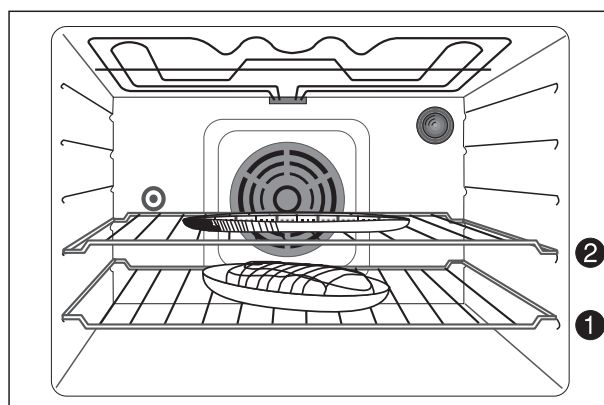
Menu n° 3

rôti de boeuf - tarte aux pommes

Posez le rôti de boeuf dans un plat en terre sur une grille glissée au gradin ① et la tarte sur l'autre grille glissée au gradin ②.

Le rôti et la tarte sont enfournés ensemble.

Dans ce cas, il est préférable de préchauffer le four.



La cuisson au turbo grill



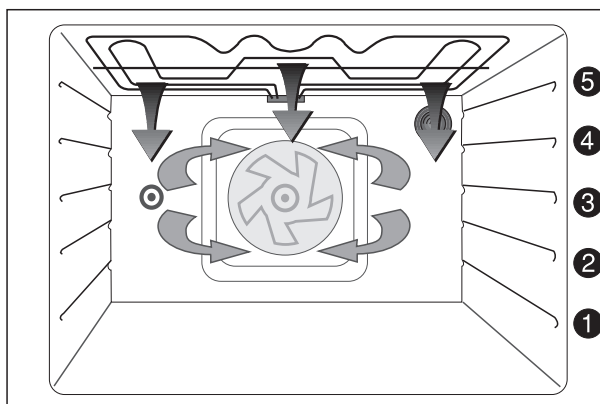
La cuisson au turbo grill se fait porte fermée et sous votre surveillance.

Principe

Les deux éléments chauffants de voûte fonctionnent en alternance avec la turbine augmentant l'efficacité du grill. La chaleur dore les aliments, les cuit ou les réchauffe à coeur rapidement.


Utilisation du turbo grill

Vous utiliserez cette position pour les grillades de pièces de viande épaisses (côte de boeuf, morceaux de poulets) ou certains poissons charnus, ainsi que pour les gratins froids préparés à l'avance que vous souhaitez à la fois réchauffer et gratiner.



Comment procéder ?

Les grillades


1. Préparez la pièce à griller.
2. Placez-la directement sur la grille support de plat.
3. Placez le sélecteur de fonctions sur la position  puis le thermostat sur le repère de cuisson choisi sans dépasser les valeurs préconisées dans le guide des cuissons.

Lorsque le grill est rouge :

4. Placez le plateau multi-usages au gradin ①.
5. Glissez la grille au gradin ③ ou ④ suivant l'épaisseur de la pièce à griller.
6. Lorsque la première face est dorée, retournez la pièce sans la piquer pour éviter de lui faire perdre son jus. Pour les saucisses et les volailles, il est conseillé de piquer la peau avant cuisson.
7. Faites griller la deuxième face.
8. Salez en fin de cuisson.

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

Les gratins

1. Placez le sélecteur de fonctions sur la position  puis le thermostat sur le repère de cuisson choisi sans dépasser les valeurs préconisées dans le guide des cuissons.
2. Placez le plat sur la grille support et glissez l'ensemble au gradin ③ ou ④.
3. Laissez le mets exposé quelques minutes au rayonnement du grill.

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



La cuisson des viandes

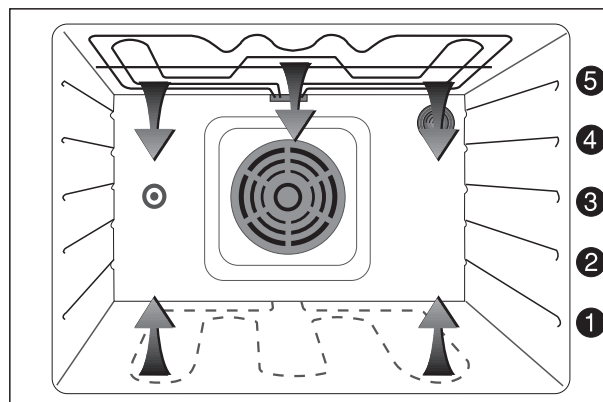
Cette position est spécialement adaptée à la cuisson des viandes.

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.

Comment procéder ?

1. Préchauffez le four en plaçant le sélecteur de fonctions sur la position  puis le thermostat sur le repère de cuisson choisi.
2. A la première extinction du voyant "régulation", enfournez la pièce à rôtir, puis sans modifier la position du thermostat, placez le sélecteur de fonctions sur la position  réservée à la cuisson des viandes rôties.




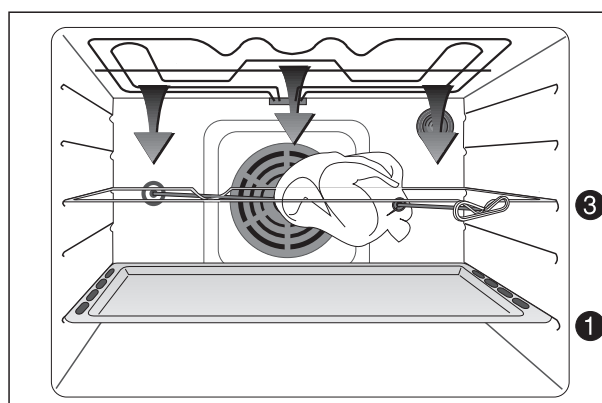
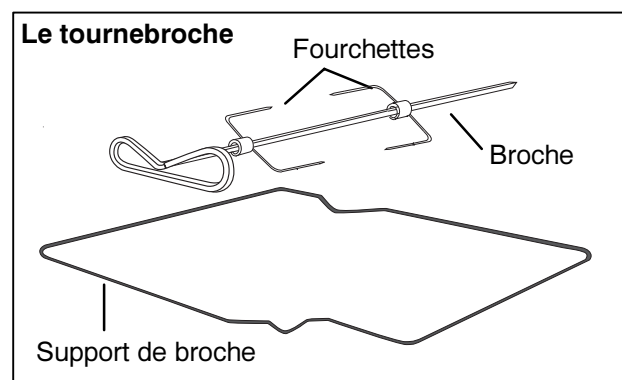
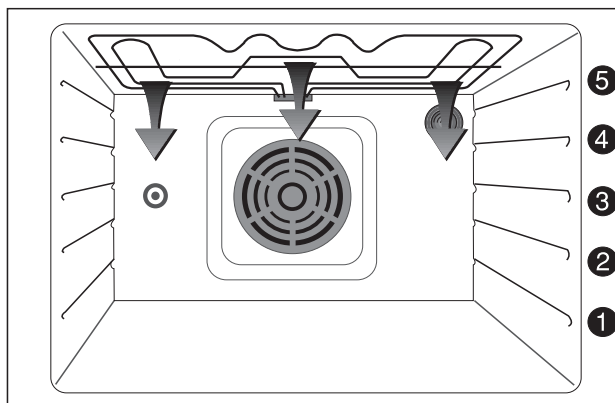
La cuisson au tournebroche



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

Comment procéder ?

1. Enfilez une fourchette sur la broche puis la pièce à rôtir en veillant à ce qu'elle soit bien centrée.
2. Enfilez ensuite la deuxième fourchette.
3. Bloquez les fourchettes à l'aide des vis.
4. Posez la broche sur le support et glissez l'ensemble au gradin ③.
5. Poussez la broche pour engager son extrémité dans le carré d'entraînement de la broche (orifice situé au fond du four à gauche).
6. Glissez le plateau multi-usages au gradin ①.
7. Fermez la porte du four.
8. Placez le sélecteur de fonctions sur la position  puis le thermostat sur le repère de cuisson choisi sans dépasser les valeurs préconisées dans le guide des cuissons.
9. Vérifiez que la broche tourne.
10. Pour sortir la pièce rôtie, remettez le thermostat puis le sélecteur de fonctions sur la position **Arrêt**.
11. Tirez doucement et sortez simultanément du four: le plateau multi-usages, l'ensemble support de broche et la broche.



i 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.

Les brûleurs gaz

Choix des récipients

Choisissez toujours un récipient proportionné au diamètre du brûleur utilisé.

- 16 à 26 cm de diamètre pour le brûleur rapide avant gauche,
- 12 à 22 cm de diamètre pour le brûleur semi-rapide arrière gauche,
- 8 à 16 cm de diamètre pour le brûleur auxiliaire avant droit.

Si vous utilisez un récipient à large fond (stérilisateur, 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.

Conseils pratiques

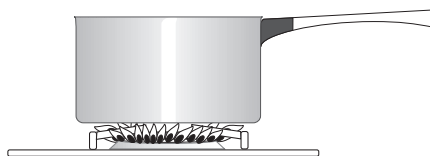
Pour la réussite de certaines préparations délicates (par exemple : crème anglaise, sauce béchamel, riz au lait...), nous vous suggérons ces quelques conseils :

- utilisez de préférence un récipient de 16 cm de diamètre maximum,
- utilisez de préférence le brûleur avant droit.

Pour un bon allumage de vos brûleurs

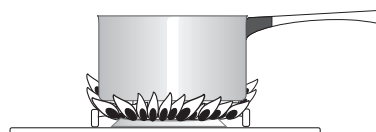
- Veillez à garder les couronnes des brûleurs en parfait état de propreté, leur encrassement pourrait être la cause d'un mauvais allumage gaz.
- Si vous avez démonté les brûleurs pour les nettoyer, assurez-vous avant l'allumage que les couronnes et les chapeaux des brûleurs soient :
 - correctement remis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

Bonne utilisation



Mauvaise utilisation

(gaspillage d'énergie)



La plaque électrique

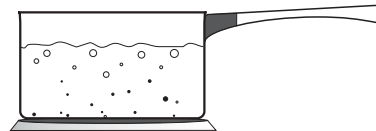
- Ne faites pas chauffer la plaque à vide et n'intercalez aucun produit ou matériau entre la plaque et le récipient.
- Chaque fois que la recette le permet, couvrez votre récipient, vous réaliserez des économies d'énergie.
- Pensez à ramener la manette sur la position **Arrêt** avant la fin de la cuisson, 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. N'emplissez pas trop vos récipients.
- Lorsque vous réduisez la puissance de cuisson ou que vous arrêtez la plaque, sa température baisse lentement.

Choix des récipients

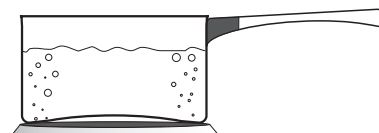
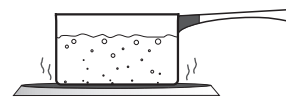
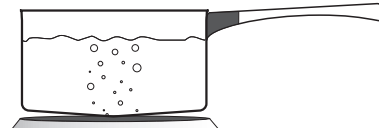
Choisissez toujours un récipient proportionné au diamètre de la plaque :

- 18 à 22 cm de diamètre
- Choisissez des récipients à fond épais et bien plat (fond dressé).

Bonne utilisation



Mauvaises utilisations



CONSEILS D'UTILISATION : LE FOUR



Choix des récipients

- L'épaisseur, la conductibilité et la couleur des récipients influencent les résultats culinaires.
- Pendant la cuisson, certaines préparations augmentent de volume, par conséquent, choisissez vos récipients de manière à ce que la préparation crue laisse le tiers supérieur du moule libre.
- Pour prévenir les éclaboussures trop abondantes, utilisez pour la cuisson des rôtis et des volailles, des plats à bords hauts ou 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

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.

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

Conseils pratiques



Ne placez jamais le papier d'aluminium directement en contact avec le bas de votre four, ceci entraînerait une détérioration de l'émail.

- 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 cuisson. Vous éviterez que la peau ne gonfle et n'éclate sous l'effet de la chaleur.
- Laissez le moins de barde possible autour de vos rôtis pour réduire les projections et obtenir un mets moins riche en graisse.
- Ne dépassez pas les repères de thermostat préconisés dans le guide de cuissons des viandes.

Pour réaliser des économies d'énergie

- Prenez l'habitude d'éteindre votre four quelques minutes avant la fin de la cuisson. Pendant ce laps de temps, n'ouvrez pas la porte, la cuisson se terminera grâce à la chaleur accumulée dans le four.
- Faites se succéder plusieurs cuissons, vous économiserez l'énergie nécessaire au préchauffage du four. Et quand cela est possible, n'hésitez pas à faire cuire en même temps 2 gâteaux ou 3 cakes ou 2 tartes, par exemple.














GUIDES DES CUISSONS

Guide des cuissons sur la plaque électrique





Préparations	Plaque électrique
Maintien au chaud : beurre et chocolat fondus	1
Mijotage : sauces délicates, riz, légumes secs	2
Maintien à ébullition : pâtes, pommes de terre, légumes frais, potages	3
Cuisson à la poêle : veau, porc, omelette	4
Cuisson à la poêle : boeuf, crêpes	5
Fritures	6

Guide des cuissons au tournebroche et au gril

Toutes les cuissons au gril doivent être faites porte fermée et sous votre surveillance.

Préparations	Préchauffage	Cuisson	Niveau de cuisson (gradin)	Grille support	Thermostat	Temps de cuisson (minutes)	Accessoires
GRILLADES 3 minutes de préchauffage							
Poulet au tournebroche			3	-	8 ^{1/2}	60 - 70	Tournebroche, plateau multi-usages
4 côtes de porc			5		8 ^{1/2}	10 - 15	Grille support, plateau multi-usages
1 - 6 saucisses, merguez			5		8 ^{1/2}	8 - 12 par face	Grille support, plateau multi-usages
1 - 4 morceaux de poulet (cuisses)			4		8 ^{1/2}	10 - 22	Grille support, plateau multi-usages
Poissons			5		8 ^{1/2}	4 - 7 par face	Grille support, plateau multi-usages

Guide des cuissons au turbo gril

Préparations	Préchauffage	Cuisson	Niveau de cuisson (gradin)	Grille support	Thermostat	Temps de cuisson (minutes)	Accessoires
Gratin de pommes de terre			3		6	20 - 25	Grille support, plat en terre à feu
Gnocchi à la romaine			3		6	20 - 25	Grille support, plat en terre 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.

Tableau de correspondances approximatives : repères du thermostat / températures






















































1 50-60 °C	3 140 °C	5 180 °C	7 220 °C	9 260 °C
2 90-110 °C	4 160 °C	6 200 °C	8 240 °C	10 270-280 °C

Le préchauffage du four est nécessaire pour l'utilisation des positions suivantes :

Pour les cuissons position  mode de préchauffage  durée : 6 minutes 30 environ pour les repères 3-4
durée : 9 minutes environ pour le repère 6

Pour les cuissons position  mode de préchauffage  durée : 7 minutes 30 environ pour le repère 6

Pour les cuissons position  mode de préchauffage  durée : 7 minutes environ pour les repères 3-4
durée : 10 minutes 30 env. pour le repère 6

Préparations	Préchauffage	Cuisson	Niveau de cuisson (gradin)	Grille support	Thermostat	Temps de cuisson (minutes)	Accessoires
Maintien au chaud Chauffage assiettes			2		1 ^{1/2}	-	-
VIANDES							
Rôti de boeuf, 1kg			2		7 ^{1/2}	35 - 40	Grille support, plat en terre à feu
Gigot d'agneau			2		7 ^{1/2}	50 - 55	Grille support, plat en terre à feu
Rôti de porc, 1 kg			2		6 ^{1/2}	75 - 80	Grille support, plat en terre à feu
Rôti de veau, 1 kg			2		6	60 - 70	Grille support, plat en terre à feu
Volaille, 1,3 kg			2		7	60 - 65	Grille support, plat en terre à feu
POISSONS							
Poissons entiers			2		5	30 - 35	Grille support, plat en terre à feu
Poisson filets			2		5	15 - 20	Grille support, plat en terre à feu
LEGUMES							
Gratin dauphinois			2		6	50 - 60	Grille support, plat en verre à feu
Tomates farcies			2		7	50 - 60	Grille support, plat en verre à feu
Lasagnes			2		6	50 - 60	Grille support, plat en verre à feu
ENTREES							
Croûtes feuilletées			3	-	7 ^{1/2}	15 - 20	Plateau multi-usages avec papier sulfurisé
			3	-	6	15 - 20	Plateau multi-usages avec papier sulfurisé
Soufflé au fromage			2		6	35 - 40	Grille support, moule à soufflé
Pâté en terrine			2	-	6	90 - 120	Terrine au bain-marie dans plateau multi-usages
Pizza			3		7	15 - 25	Grille support, tourtière
			3 et 1		5 ^{1/2}	15 - 18	Grilles support, tourtières
Quiche lorraine			1		7 ^{1/2}	35 - 40	Grille support, tourtière
			3 et 1		5	40 - 45	Grilles support, tourtières

Préparations	Préchauffage	Cuisson	Niveau de cuisson (gradin)	Grille support	Thermostat	Temps de cuisson (minutes)	Accessoires
PÂTISSERIES							
Biscuit de Savoie			3		4 - 4 ^{1/2}	35 - 40	Grille support, moule à manqué
Brioche			3	-	5 - 5 ^{1/2}	15 - 20	Plateau multi-usages
			1		5 - 5 ^{1/2}	20 - 25	Grille support, moule à brioche
			3	-	4 ^{1/2} - 5	10 - 15	Plateau multi-usages
Cake aux raisins			2		4 ^{1/2} - 5	50 - 60	Grille support, moule à cake
			3 et 1		4 - 4 ^{1/2}	50 - 60	Grilles support, moules à cake
Génoise			3		4 - 4 ^{1/2}	35 - 40	Grille support
Kouglof			2		5 - 5 ^{1/2}	35 - 40	Grille support, moule en terre cuite
Meringues			3	-	2	90 - 120	Plateau multi-usages avec papier sulfurisé
			3	-	2	90 - 120	Plateau multi-usages avec papier sulfurisé
Pâte à choux			3	-	6	35 - 40	Plateau multi-usages
			3	-	5 ^{1/2}	35 - 40	Plateau multi-usages
Quatre-quarts			3		4 ^{1/2}	35 - 40	Grille support, moule à manqué
Sablés			3	-	4	15 - 20	Plateau multi-usages avec papier sulfurisé
			3	-	3 ^{1/2}	16 - 18	Plateau multi-usages avec papier sulfurisé
Tarte aux fruits (pâte brisée)			3		6 ^{1/2}	40 - 45	Grille support, tourtière
			3 et 1		5	30 - 35	Grilles support, tourtières
Tarte aux fruits (pâte levée)			3		5	30 - 35	Grille support, tourtière
			3 et 1		5	20 - 25	Grilles support, tourtières

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage de la table

Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que chaque manette soit 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.

Nettoyage du couvercle

Nettoyez-le 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 gaz (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 soient bien en place et parfaitement secs.

Plaque électrique

Vérifiez qu'aucun élément n'est sous tension. Toutes les commandes doivent se trouver sur la position **Arrêt** (les voyants et la lampe de four éteints).

Utilisez une éponge humide et un détergent, rincez et séchez.

Si nécessaire, faites chauffer la plaque préalablement pour carboniser les salissures.

La plaque doit être maintenue bien sèche.

Périodiquement, vous pouvez l'essuyer avec un papier absorbant légèrement huilé.

Bandeau de commande 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

Grille support de plat et tournebroche :

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

Plateau multi-usages :

Cet accessoire est pyrolysable : vous pouvez le laisser dans votre four lors d'un cycle de nettoyage pyrolytique, en le glissant au gradin 2 pour obtenir de bons résultats de nettoyage.

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, ...). Les odeurs sont filtrées par un catalyseur.

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.

De plus, votre appareil est équipé d'une porte froide assurant un confort optimal grâce à un système automatique de ventilation.

Lors du cycle de nettoyage par pyrolyse, n'utilisez pas les foyers de table.

Le cycle s'effectue uniquement sous le contrôle du programmeur.

Entretien régulier

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



Entretien périodique

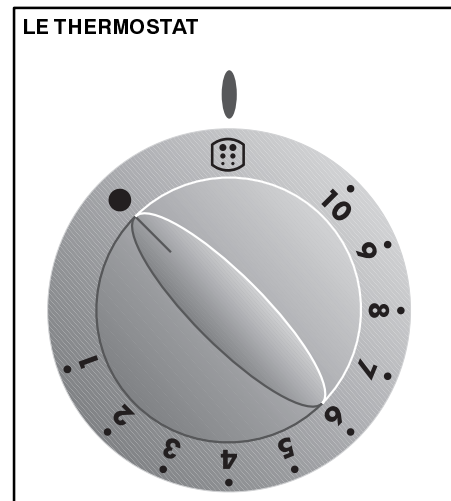
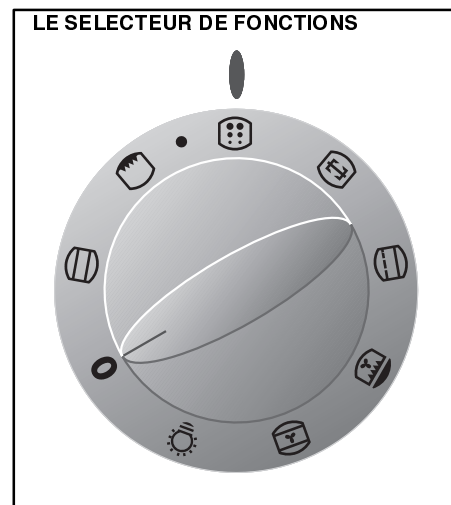
Après un cycle de nettoyage pyrolytique, passez une éponge humide dans le four froid pour enlever les résidus blanchâtres. N'hésitez pas à nettoyer votre four aussi souvent que cela est nécessaire.

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.



Comment procéder ?

1. Levez le couvercle de votre cuisinière.
2. Retirez tous les accessoires suivants du four : grille, tournebroche, qui supporteraient mal la température élevée pendant le cycle pyrolyse et risqueraient d'endommager votre four. Le plateau multi-usages, qui est pyrolysable, peut rester dans le four.
3. Si nécessaire, enlevez l'excédent de salissures (débordements, graisse) qui entraîneraient un dégagement de fumée trop important pour être absorbé par le catalyseur.
4. Fermez la porte.
5. Positionnez le thermostat et le sélecteur de fonctions sur les positions .
6. Pour programmer le cycle de nettoyage pyrolyse, reportez-vous à la page suivante.
7. Réglez le temps de nettoyage sur 90 minutes. Si votre four est très sale, vous pouvez augmenter la durée (maximum 180 minutes). Voir chapitre "Le programmeur".
8. Lorsque le cycle de nettoyage est terminé :
 - ramenez les commandes sur **Arrêt** (thermostat sur  puis sélecteur de fonctions sur **0**).Les voyants "**marche**" et "**pyrolyse**" s'éteignent. La porte se déverrouille.




Programmation semi-automatique du nettoyage pyrolyse


Départ immédiat - Arrêt automatique

1. Tournez le **sélecteur de fonctions** puis le **thermostat** sur les positions  : "P1.30"  et **AUTO** s'affichent (pyrolyse d'une durée de 1 heure 30).

Si vous souhaitez augmenter le temps du nettoyage pyrolyse (four très sale) :

2. Appuyez, sans relâcher, sur la 2ème touche et de l'autre main, tournez le bouton de réglage pour augmenter la **durée de nettoyage pyrolytique** (durée maximum 3 heures).

Lorsque le nettoyage pyrolyse est terminé : " P0.00 " et **AUTO** clignotent,  disparaît.



3. Ramenez les deux commandes du four sur les positions **Arrêt** (thermostat sur  et sélecteur de fonctions sur **0**) : **AUTO** disparaît. L'heure s'affiche à nouveau.

Il est normal que la porte du four reste verrouillée, après la fin du cycle de nettoyage pyrolyse, tant que le four n'est pas suffisamment refroidi.





Programmation automatique du nettoyage pyrolyse


Départ différé - Arrêt automatique

1. Tournez le **sélecteur de fonctions** puis le **thermostat** sur les positions  : "P1.30"  et **AUTO** s'affichent (pyrolyse d'une durée de 1 heure 30).

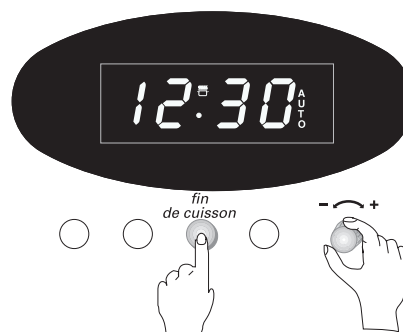
Si vous souhaitez augmenter le temps du nettoyage pyrolyse (four très sale) :

2. Appuyez, sans relâcher, sur la 2ème touche et de l'autre main, tournez le bouton de réglage pour augmenter la **durée de nettoyage pyrolytique** (durée maximum 3 heures).
3. Enfin appuyez, sans relâcher, sur la 3ème touche et tournez à nouveau le bouton pour régler l'**heure de fin de nettoyage pyrolytique**.  disparaît.

 s'affichera lorsque l'heure de début de nettoyage sera atteinte.

4. Ramenez les deux commandes du four sur les positions **Arrêt** (thermostat sur  et sélecteur de fonctions sur **0**) : **AUTO** disparaît. L'heure s'affiche à nouveau.

Il est normal que la porte du four reste verrouillée, après la fin du cycle de nettoyage pyrolyse, tant que le four n'est pas suffisamment refroidi.



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
Aucun brûleur ne s'allume	Vérifiez que : <ul style="list-style-type: none"> • l'arrivée du gaz est ouverte, • la position du tuyau gaz est correcte, • la bouteille ou la cuve n'est pas vide, • les fusibles sont en bon état, • l'appareil est correctement branché, • qu'il n'y a pas de coupure de courant.
Un brûleur ne s'allume pas	Vérifiez que : <ul style="list-style-type: none"> • l'ensemble du brûleur est bien remonté, • le brûleur n'est pas mouillé, • la bougie d'allumage est propre et sèche.
La plaque électrique et le four ne fonctionnent pas	Vérifiez que : <ul style="list-style-type: none"> • les fusibles sont en bon état, • l'appareil est correctement branché, • qu'il n'y a pas de coupure de courant.
Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants	Vérifiez que : <ul style="list-style-type: none"> • la position de préchauffage est correcte (voir chapitre "Guides des cuissons"), • la durée et la température de préchauffage sont correctes, • la position de cuisson est adaptée, • la température sélectionnée est correcte, • la durée de cuisson est adaptée, • la grille ou le plateau multi-usages est bien positionné dans le four, • le récipient de cuisson est bien adapté.
Le four fume	Vérifiez que : <ul style="list-style-type: none"> • le four ne nécessite pas de nettoyage, • la préparation ne déborde pas, • il n'y a pas de projections excessives de graisse/jus sur les parois du four, • la température et la position de cuisson sélectionnées sont adaptées, plus particulièrement pour la position "Cuisson des viandes" (voir chapitre "Guides des cuissons").

Si après avoir vérifié ces différents points l'anomalie persiste, contactez le Service Après-Vente de votre revendeur.

CONDITIONS DE GARANTIE

Garantie contractuelle

Pendant 1 an à compter de la mise en service, le constructeur remplacera les pièces défectueuses, sauf dans les cas prévus au chapitre "Réserves".

Conditions d'application

Pour une application de cette garantie, vous devez vous adresser au distributeur qui vous a vendu l'appareil et lui présenter le Certificat de Garantie. En complément, le Distributeur Vendeur pourra ou non prendre à sa charge les frais de main d'œuvre, ainsi que les frais de déplacement et de transport, selon les conditions de vente qu'il pratique.

Réserves

Nous attirons votre attention sur le fait que cette garantie ne pourra être appliquée :

- Si les détériorations proviennent d'une cause étrangère à l'appareil (chocs, variations anormales de la tension électrique, etc...) ou du non-respect des conditions d'installation ou d'utilisation indiquées dans la notice d'utilisation, fausse manoeuvre, négligence, installation défectueuse ou non conforme aux règles et prescriptions imposées par les organismes de distribution de l'Electricité, de l'Eau, du Gaz, etc.
- Si l'utilisateur a apporté une modification sur le matériel ou enlevé les marques ou numéros de série.
- Si une réparation a été effectuée par une personne non agréée par le constructeur ou le vendeur.
- Si l'appareil a été utilisé à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que des buts ménagers pour lesquels il a été conçu.
- Si l'appareil a été acheté ou réparé hors du territoire français.

Garantie légale

Les dispositions de la garantie contractuelle ne sont pas exclusives du bénéfice, au profit de l'acheteur, de la garantie légale pour défauts et vices cachés, la dite garantie s'appliquant en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil.

SERVICE APRES-VENTE

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 l'Assistance Technique Consommateurs qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après-Vente. En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du Service Après-Vente les Pièces de Rechange certifiées Constructeur.



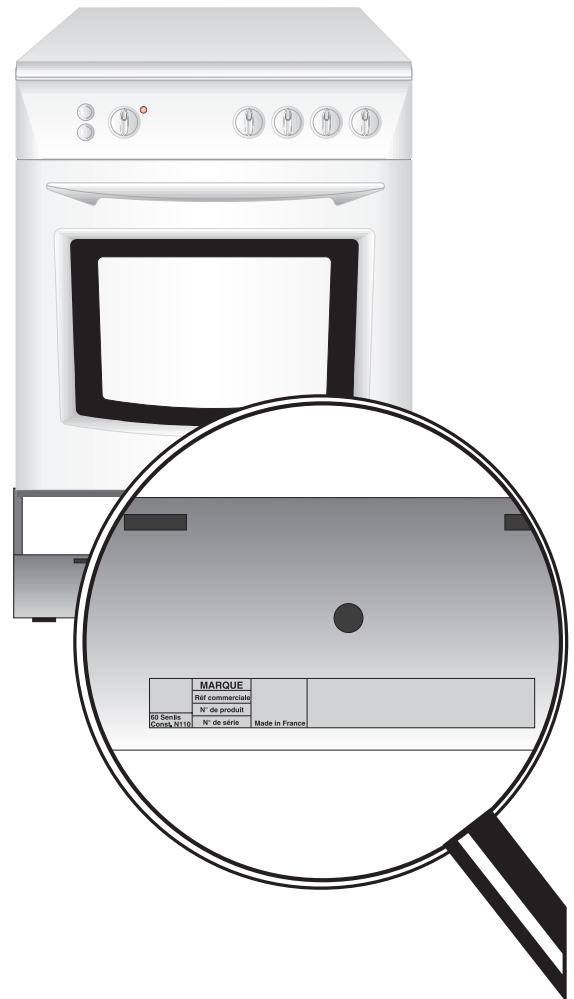
En appelant un Service Après-Vente, indiquez-lui la référence commerciale et le numéro de série de votre appareil. Ces indications figurent sur la plaque signalétique de votre appareil.

La plaque signalétique

En appelant un Service Après-Vente, indiquez-lui la référence commerciale, 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 visible sur le socle de l'appareil, en façade, lorsque le tiroir est enlevé (reportez-vous au chapitre "INSTALLATION").

Les informations inscrites sur cette plaque vous seront nécessaires en cas de panne et pour la commande de pièces au Service Après-Vente.



	MARQUE		
	Réf commerciale		
	N° de produit		
60 Senlis Const. N110	N° de série	Made in France	

A L'ATTENTION DE L'INSTALLATEUR

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.
- L'appareil doit être installé dans un local suffisamment aéré.
- Les conditions de réglage de l'appareil sont inscrites sur la plaque 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 21 m³/h.
- Cette cuisinière est un appareil du type X, c'est à dire que les meubles juxtaposés à l'appareil ne doivent pas dépasser la hauteur de celle-ci. Cette disposition assure la protection du mobilier.
- Les parois adjacentes à la cuisinière doivent être soit en matériau résistant à la chaleur, soit revêtues d'un tel matériau.

Raccordement électrique

Les cuisinières sont livrées exclusivement pour courant alternatif : 50 Hz (reportez-vous au **Tableau n° 1** au chapitre "Installation").

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,
- l'installation fixe comporte un dispositif possédant des contacts à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

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 étanches.
- Installez un robinet de barrage visible et accessible.
- Si vous utilisez un tube souple, il doit être visible et accessible sur toute sa longueur et ne doit pas passer derrière l'appareil.
- Changer le tube souple un peu avant la date d'expiration imprimée 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 installations de gaz combustibles et d'hydrocarbures liquéfiés à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leurs dépendances.
- normes DTU P 45-204 - installations de gaz.
- règlement sanitaire départemental.
- norme NF C 15-100 - installations électriques à basse tension.

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

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Référence commerciale

Type de la cuisinière	CMP6985
Appareil isolé	2143-3
Appareil réglé en gaz naturel	Classe 1
Conversion possible en gaz butane, propane	
Pays de destination / Catégorie	FR III _{1c2E+3+}
Débit calorifique total	6,2 kW
Débit massique total	435 g/h
Raccordement électrique	230 V 50 Hz

La table de cuisson équipée de brûleurs à sécurité par thermocouple	Couvercle de table	tôle
	Grilles de table	2 grilles support de casseroles en acier émaillé
	Foyer avant droit	brûleur auxiliaire 1,00 kW
	Foyer arrière droit	plaque à limiteur 2,00 kW Ø180 mm
	Foyer avant gauche	brûleur rapide 3,20 kW *
	Foyer arrière gauche	brûleur semi-rapide 2,00 kW
	Allumage électronique intégré	
Le four	Four	électrique
	Puissance du four	2,40 kW
	Gril	électrique
	Puissance du gril	2,90 kW
	Eclairage de four	ampoule 25 W type E14
	Nettoyage	pyrolyse
Minuterie, programmation du temps	Programmateur électronique début et fin de cuisson	
Accessoires	2 grilles support	
	1 plateau multi-usages	
	1 ensemble tournebroche	
	Tiroir de rangement des accessoires	
	Cordon de raccordement électrique	1,20 m
Dimensions	Hauteur couvercle fermé	86,8 cm
	Hauteur au plan de cuisson	85 cm
	Largeur	59,5 cm
	Profondeur	61,8 cm
	Poids	59,5 kg

* Butane/propane : 3,0 kW

Le marquage **CE** correspond à l'application des directives : compatibilité électromagnétique 89/336, marquage **CE** 93/68 et basse tension 73/23.

INSTALLATION

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 (**Fig.1**).

Mise à niveau

Votre cuisinière est équipée de 2 pieds réglables à l'arrière permettant une parfaite mise à niveau.

Pour visser ou dévisser les pieds, utilisez une clé plate n° 32.

Dégagement et remontage du tiroir

Pour consulter la plaque signalétique où figurent la référence commerciale et le numéro de série de votre cuisinière, il vous suffit de dégager le tiroir, comme suit :

1. coulissez le tiroir vers l'avant jusqu'à l'agrafe "butée",
2. à l'aide d'un tournevis fin, enlevez l'agrafe "butée" en soulevant,
3. enfin, dégagez le tiroir complètement.

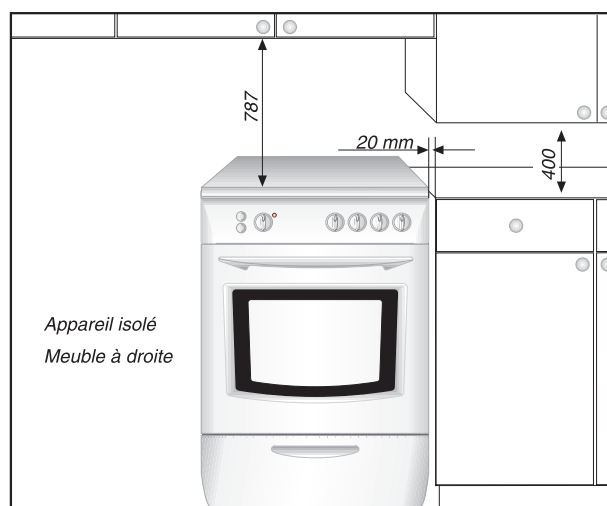
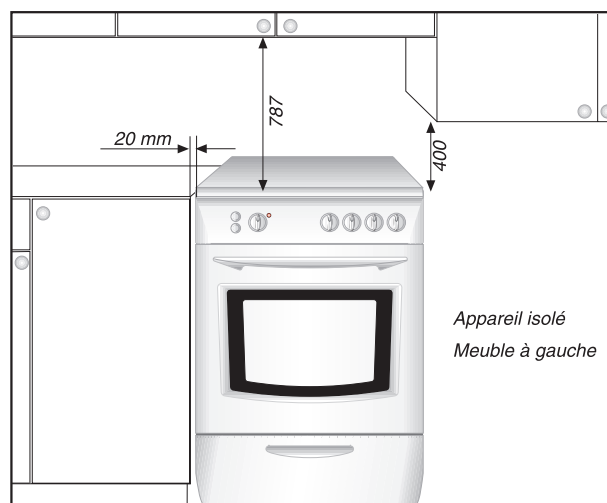
Pour remonter le tiroir :

1. procédez à l'inverse, en s'assurant que le tiroir est suffisamment engagé dans ses glissières pour repositionner l'agrafe "butée".

Classe 1

Fig.1

Appareil isolé



Raccordement gaz

Votre cuisinière est livrée pour fonctionner au type de gaz indiqué sur la plaque 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, contrôlez que le régulateur de pression débite le gaz à une pression de 28-30 mbar pour le Butane et 37 mbar pour le Propane.

Choix du tuyau ou tube pour un appareil isolé (classe 1)

1- Pour les gaz distribués par réseau :

Tube souple :

- 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 (Fig. 2).
- Veillez à l'enfoncer jusqu'en butée et à le fixer avec un collier.

Tuyau flexible :

- Un tuyau flexible (à embouts mécaniques) longueur maxi 1,50 m (Fig.3).
- Nous recommandons l'emploi d'un tuyau flexible normalisé d'une longueur mini de 1m 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.

Tuyau rigide :

- Un tuyau rigide avec écrou.

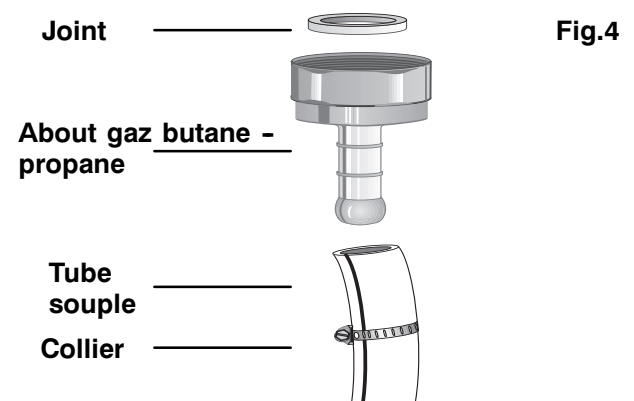
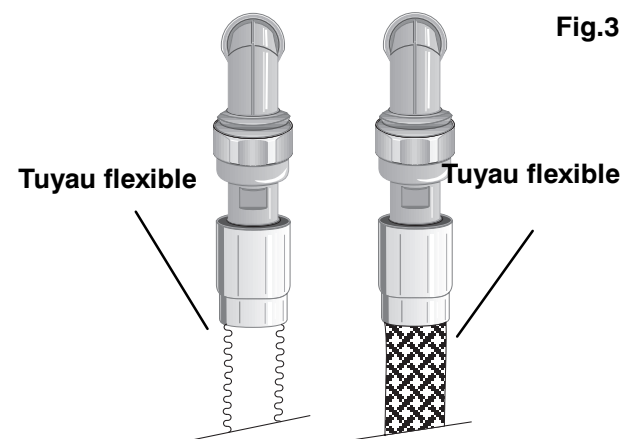
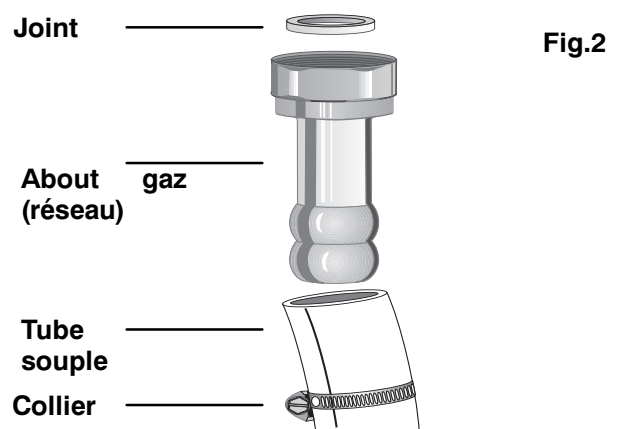
2- Pour les gaz butane-propane en bouteille ou en cuve :

- Nous vous recommandons l'emploi d'un tuyau flexible normalisé d'une longueur minimum de 1 m ; cette longueur est à choisir en fonction de la position du raccordement à l'alimentation gaz.

- Pour les installations anciennes 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 (Fig.4).
- Veillez à l'enfoncer suffisamment et à le fixer avec un collier à chaque extrémité.

Pour l'achat des tuyaux

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



Raccordement électrique

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 3mm,
- calibre de fusible : consultez le **Tableau n° 1**.

Comment procéder ?

1. Dévissez les 2 vis de la trappe de raccordement située à l'arrière de l'appareil,
2. retirez la trappe de raccordement,
3. desserrez les 2 vis de l'arrêt de traction, situé sous le carter,
4. introduisez l'extrémité du câble dans le trou au dessus de l'arrêt de traction,
5. ensuite, connectez le câble à la barrette de raccordement conformément au **Tableau n° 1** et à la **Fig. 5**,
6. resserrez les 2 vis de l'arrêt de traction,
7. remettez la trappe de raccordement :
 - engagez les 3 ergots inférieurs de la trappe à l'intérieur de la découpe du carter,
 - refermez la trappe par le bord supérieur,
8. et enfin, remettez les 2 vis.

Fig.5

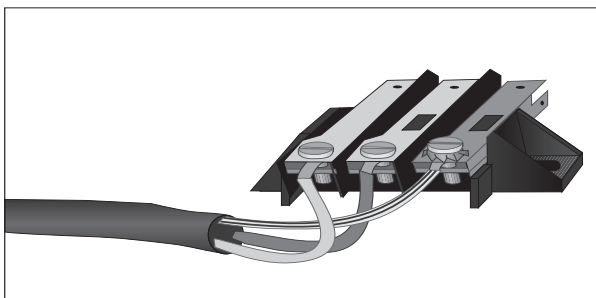
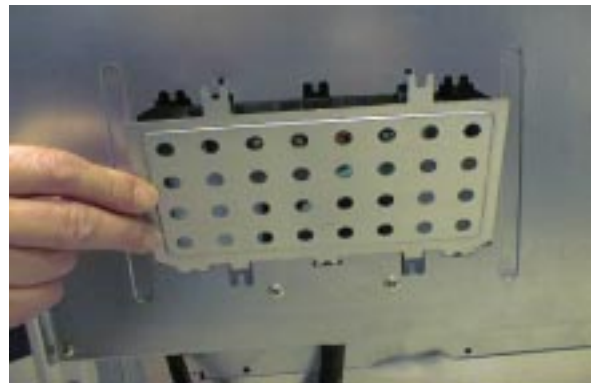


Tableau n° 1

Type de branchement	Monophasé
Tension du réseau	230 V
Type de câble de raccordement	H05 VV-F (2,5 mm ²)
Calibre du fusible ou du disjoncteur	25A



CHANGEMENT DE GAZ

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 l'utilisation en air propané/air butané, consultez votre Service Après-Vente.

Pour changer le type de gaz de la table de cuisson, 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 de brûleurs.
3. Dévissez les injecteurs avec une clé douille de 7 et montez à la place les injecteurs correspondant au nouveau gaz (voir **Tableau n° 2**).

Tableau n° 2

Brûleurs	Puissance normale	Puissance réduite	Butane / Propane		Gaz naturel		
			Injecteurs	g/h	Injecteurs	dm ³ /h 15° C	
						G20 20 mbar	G25 25 mbar
Auxiliaire (Ø55mm)	1	0,3	50	72	70	95	111
Semi-rapide (Ø71mm)	2	0,4	71	145	96	190	222
Rapide (Ø102mm)	3,2 - 3 (**)	0,6	88	218	121	305	354
PRESSIION D'ALIMENTATION		nom.mbar(*)	28-30/37		20-25		
		min.mbar(*)	20 (Butane)		17 (G20)		
		max.mbar(*)	45 (Propane)		25 (G25)		

(*) 1 mbar = 10 mm de colonne d'eau

(**) butane-propane

Important :

Dans le cas d'un changement de gaz, vous devez cocher le nouveau réglage et rayer l'ancien sur la plaque signalétique.

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).

Réglage des débits réduits des brûleurs de table

Pour ajuster le réglage des débits réduits :

1. Assurez-vous que l'appareil n'est plus raccordé au réseau électrique.
2. Levez le couvercle.
3. Enlevez les grilles, les chapeaux et les couronnes de brûleurs.
4. Dévissez les 2 vis de charnières de couvercle situées sur la table.
5. Refermez le couvercle pour dégager la table : soulevez légèrement l'arrière de l'ensemble table/couvercle et faites-le glisser vers l'avant.
6. Repositionnez les brûleurs et allumez-les en position maxi.
7. Placez les boutons de commande en position mini.
8. Retirez tous les boutons de commande (**Fig.6**).
9. La vis de réglage du débit réduit de chaque brûleur est située sur le corps du robinet (**Fig.7**). Elle est accessible avec un tournevis fin en passant à travers le trou situé sur le contacteur ou en l'orientant sous le contacteur.
10. Procédez en suivant les indications du **Tableau n°3**.

Vérification :

- Remontez les boutons de commandes. Allumez les brûleurs.
- 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.
- Remontez la table, les brûleurs et les grilles.

Fig.6

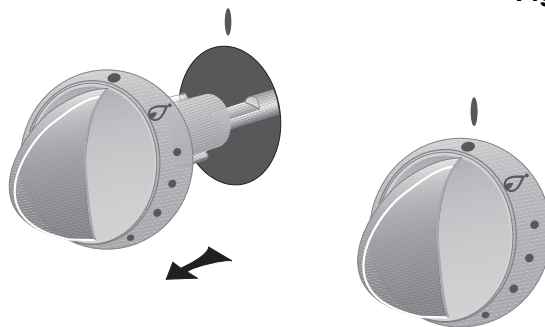


Fig.7

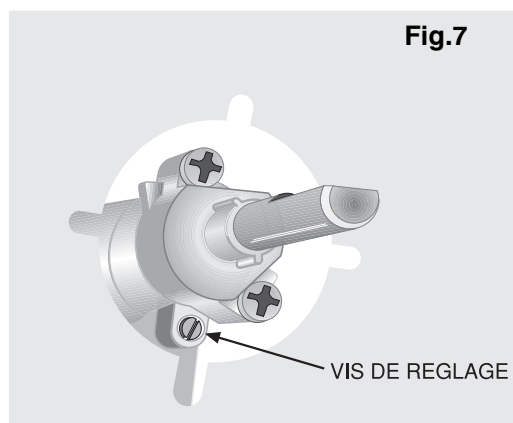


Tableau n° 3

Butane / Propane	Gaz naturel
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.

REPLACEMENT DE L'AMPOULE D'ÉCLAIRAGE



Avant de procéder au changement de l'ampoule du four, veillez à ce que les commandes soient sur la position Arrêt (thermostat sur ● puis sélecteur de fonctions sur 0).

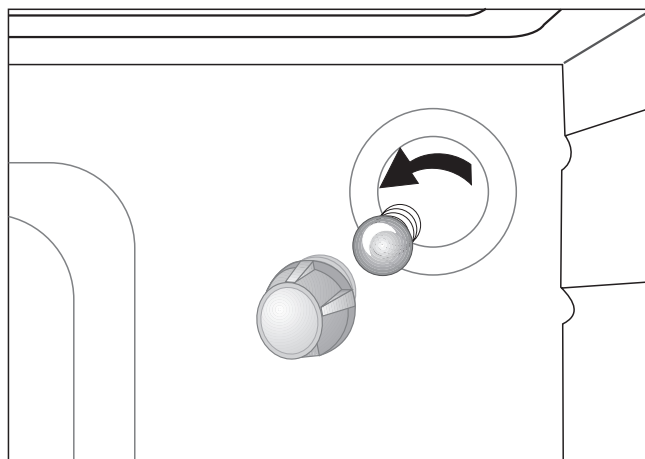
Débranchez l'alimentation électrique de l'appareil. Assurez-vous aussi que l'intérieur du four soit froid.

Cette ampoule de 25 W, du type culot à vis E14 (230/240 V) est une **ampoule spéciale "chaleur"** résistant à une température de 300°C. Elle est disponible auprès du Service Après-Vente de votre revendeur.

L'ampoule est située au fond du four et accessible par l'intérieur du four.

Pour avoir accès :

1. Dévissez le capuchon en verre protégeant l'ampoule dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Dévissez l'ampoule.
3. Remplacez l'ampoule.
4. Resserrez bien le capuchon en verre.



FAURE

Pour tenir nos engagements, nous écoutons les Consommateurs.

Le SERVICE CONSEIL CONSOMMATEURS FAURE 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

Notre SERVICE CONSEIL CONSOMMATEURS répond avec clarté et précision à toutes vos sollicitations concernant l'éventail de nos gammes de produits et vous apporte des conseils 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.

A BIENTÔT !

**SERVICE CONSEIL CONSOMMATEURS
FAURE**

BP 50142 - 60307 SENLIS CEDEX



TEL. : 03 44 62 28 28 - FAX : 03 44 62 21 54

E-MAIL : faure-scc.fau@electrolux.fr

Permanence téléphonique du lundi au vendredi de 8h30 à 18h.

**Pour toute question technique :
ASSISTANCE CONSOMMATEURS
BP 20139 - 60307 SENLIS CEDEX**

TEL. : 03 44 62 27 73

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 € – 552 042 285 RCS SENLIS

Service Conseil Consommateurs
BP 50142
60307 Senlis Cedex
tél. : 03 44 62 28 28

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).



The Electrolux Group. The world's No.1 choice.

Le Groupe Electrolux est le premier fabricant mondial d'appareils domestiques, d'entretien et d'extérieur. Plus de 55 millions de produits du Groupe Electrolux (tels que réfrigérateurs, cuisinières, lave-linge, aspirateurs, tronçonneuses, tondeuses à gazon) sont vendus chaque année pour un montant d'environ 14 milliards d'Euros dans plus de 150 pays à travers le monde.