

FR

Notice
d'utilisation

Cuisinière

Sommaire


Consignes de sécurité _____	2	Four - Utilisation quotidienne _____	8
Instructions de sécurité _____	3	Four - Utilisation des accessoires _____	9
Description de l'appareil _____	6	Four - Conseils _____	10
Avant la première utilisation _____	6	Four - Entretien et nettoyage _____	12
Table de cuisson - Utilisation quotidienne _____	7	En cas d'anomalie de fonctionnement _____	14
Table de cuisson - Conseils _____	8	Installation _____	14
Table de cuisson - Entretien et nettoyage _____	8	En matière de protection de l'environnement _____	19

Sous réserve de modifications.

Consignes de sécurité

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

 **Avertissement** Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

Sécurité générale

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- Enlevez toute éclaboussure du couvercle avant de l'ouvrir. Laissez la surface de la table de cuisson refroidir avant de refermer le couvercle.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.



Instructions de sécurité

Installation



Avertissement L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.
- N'installez pas l'appareil sur un socle.

- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.

Raccordement au gaz


- Tous les raccordements au gaz doivent être effectués par une personne qualifiée.
- Assurez-vous que l'air circule autour de l'appareil.
- Les informations concernant l'alimentation en gaz se trouvent sur la plaque signalétique.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Assurez-vous de brancher l'appareil selon les réglementations d'installation en vigueur. Veillez à respecter les exigences en matière d'aération.

Utilisation



Avertissement Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- Maintenez toujours la porte de l'appareil fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Veillez à ce que la pièce où est installé l'appareil soit bien aérée.
- Utilisez uniquement des récipients stables ayant une forme adaptée et un diamètre supérieur à celui des brûleurs.
- Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximale à la position minimale.
- Veillez à ce que les récipients se trouvent bien au centre des zones de cuisson et qu'ils ne dépassent pas des rebords de la table de cuisson.
- N'utilisez que les accessoires fournis avec l'appareil.
- N'installez pas de diffuseur de flamme sur le brûleur.

 **Avertissement** Risque d'explosion ou d'incendie.

- Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les ob-

jets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.

- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments pouvant provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.



Avertissement Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - Ne mettez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
 - Ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de l'appareil.
 - ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
 - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
 - faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail est sans effet sur les performances de l'appareil. Il ne s'agit pas d'un défaut dans le cadre de la garantie.
- Pour faire cuire des gâteaux moelleux, utilisez un plateau de cuisson. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.
- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer complètement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.


- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

Couvercle

- Ne modifiez pas les caractéristiques du couvercle.
- Nettoyez le couvercle régulièrement.
- N'ouvrez pas le couvercle en cas d'éclaboussures.
- Éteignez tous les brûleurs avant de fermer le couvercle.
- Ne refermez pas le couvercle jusqu'à ce que la table de cuisson et le four soient complètement froids.
- Les couvercles en verre peuvent éclater sous l'effet de la chaleur.



Entretien et nettoyage

 **Avertissement** Risque de blessure corporelle, d'incendie ou de dommage matériel à l'appareil.


- Avant toute opération d'entretien, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.

- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service de maintenance.
- Soyez prudent lorsque vous ôtez la porte de l'appareil. Elle est lourde.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à rincer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).
- Ne lavez pas les brûleurs au lave-vaisselle.

Maintenance

- Contactez le service après-vente pour faire réparer l'appareil. N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

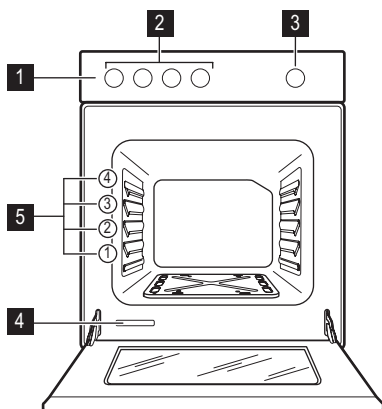
Mise au rebut

 **Avertissement** Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage de la porte pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

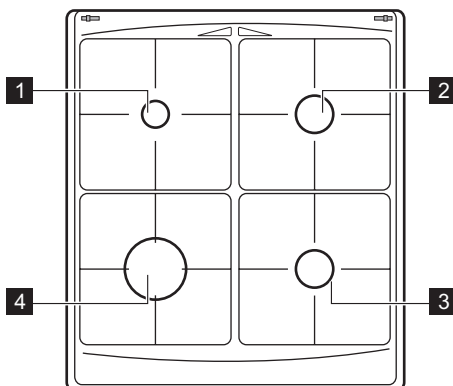
Description de l'appareil

Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Sélecteurs pour table de cuisson
- 3 Sélecteur de fonctions du four
- 4 Plaques signalétiques
- 5 Gratin

Description de la table de cuisson




- 1 Brûleur auxiliaire
- 2 Brûleur semi-rapide
- 3 Brûleur semi-rapide
- 4 Brûleur rapide

Accessoires

- **Grille du four**
Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins), les moules à pâtisserie et de faire des grillades.
- **Plateau multi-usages (aluminée)**
Pour gâteaux et biscuits
- **Compartment de rangement**

Un compartiment de rangement se trouve sous le four.

Pour utiliser ce compartiment, soulevez la porte inférieure située à l'avant puis tirez-la vers le bas.

 **Avertissement** Le compartiment de rangement est susceptible de chauffer lorsque l'appareil est en fonctionnement.

Avant la première utilisation

⚠ Avertissement Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

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

Premier nettoyage

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

Important Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Préchauffage


Réglez le four sur  et laissez-le chauffer à vide pendant 45 minutes pour éliminer les éventuels résidus de la surface intérieure. Les accessoires peuvent devenir plus chaud que dans des conditions normales d'utilisation. Durant cette période, il peut se dégager une odeur. C'est normal. Veillez à bien aérer la pièce.

Table de cuisson - Utilisation quotidienne


⚠ Avertissement Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Allumage du brûleur

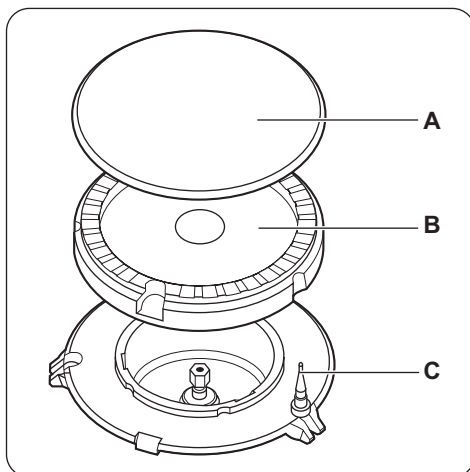
⚠ Avertissement Faites très attention lorsque vous utilisez une flamme nue dans une cuisine. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvais usage de la flamme.

i Allumez toujours le brûleur avant de poser les plats.

Pour allumer le brûleur :

1. Approchez la flamme du brûleur.
2. Appuyez sur la manette correspondante et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximale. .
3. Maintenez la manette appuyée pendant environ 10 secondes, cela permet au thermocouple de se réchauffer. Sinon, l'alimentation en gaz sera interrompue.
4. Une fois que la flamme brûle régulièrement, réglez son débit.

i Si, après plusieurs tentatives, le brûleur ne s'allume pas, vérifiez que la couronne et son chapeau sont correctement placés.



1 Chapeau du brûleur

2 Couronne du brûleur


3 Thermocouple

⚠ Avertissement Ne maintenez pas la manette de commande enfoncée plus de 15 secondes.

Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 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.

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.

Arrêt du brûleur

Tournez la commande sur la position "arrêt" .



 **Avertissement** Abaissez ou coupez toujours la flamme avant de retirer les récipients du brûleur.

Table de cuisson - Conseils

Économies d'énergie

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


 **Avertissement** Utilisez des casseroles et poêles dont le fond correspond à la taille de la zone de cuisson utilisée.


N'utilisez pas de récipients de cuisson qui dépasseraient des rebords de la plaque.


Brûleur	Diamètre du récipient
Rapide	160 - 220 mm
Semi-rapide	140 - 220 mm
Auxiliaire	120 - 180 mm


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

Table de cuisson - Entretien et nettoyage

 **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

 **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 couvercles 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

 **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Fonctions du four

Le four dispose des fonctions suivantes :

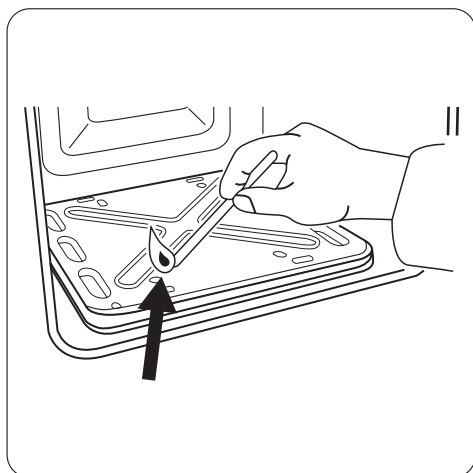
Fonction du four	Utilisation
 Position Arrêt	Pour éteindre l'appareil.
 Alimentation en gaz maximale	Pour régler la température du four au niveau maximal.

Fonction du four		Utilisation
	Alimentation en gaz minimale	Pour régler la température du four au niveau minimal.
	Gril	Pour griller des aliments peu épais au centre de la grille. Pour faire griller du pain.
	Éclairage du four	Pour éclairer l'intérieur du four même si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée. Pour utiliser cette fonction, appuyez sur la touche d'éclairage du four.

Four à gaz

Allumage du brûleur du four à gaz :

1. Ouvrez la porte du four.
2. Approchez une flamme de l'orifice situé dans le bas de la cavité du four.



3. Appuyez en même temps sur la manette de sélection des fonctions du four et tournez-la dans le sens opposé des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage maximum.


4. Lorsque la flamme apparaît, continuez d'appuyer sur la manette du four pendant environ 15 secondes.

Après l'allumage :

1. Relâchez la manette.
2. Fermez la porte du four.
3. Tournez la manette de sélection des fonctions du four sur la fonction souhaitée.

Dispositif de sécurité du four :

Le four est équipé d'un thermocouple. Il coupe le débit de gaz si la flamme s'éteint.

 Si le brûleur du four ne s'allume pas ou s'éteint accidentellement :

1. Relâchez la manette de sélection des fonctions du four et tournez-la en position Arrêt.
2. Ouvrez la porte du four.
3. Attendez une minute, puis essayez à nouveau d'allumer le brûleur.

Mise à l'arrêt du brûleur du four

Pour éteindre la flamme, tournez la manette sur la position Arrêt.

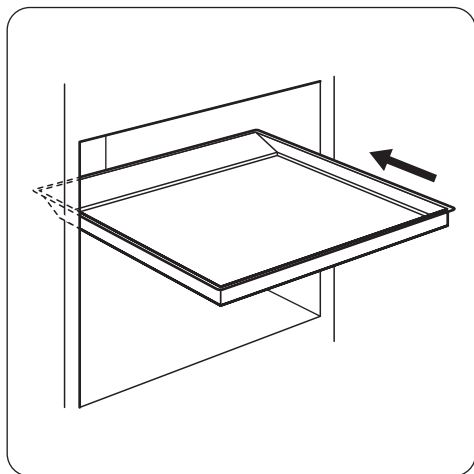
Four - Utilisation des accessoires

 **Avvertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Insertion de la plaque

Placez la plaque au milieu de la cavité du four, entre la paroi avant et arrière afin de garantir une circulation de la chaleur devant et derrière la plaque. Assurez-vous

que la plaque est positionnée comme sur l'image, l'angle droit dans le fond.



⚠ Avertissement Ne poussez pas la plaque jusqu'au fond de la paroi arrière de la cavité du four, ce qui empêcherait la chaleur de circuler autour de la plaque. Les aliments pourraient être brûlés, particulièrement sur la partie arrière de la plaque.

Four - Conseils

⚠ Attention Pour faire cuire des gâteaux très juteux, utilisez une lèche-frite. Les jus de fruits laissent des taches qui sont ensuite indélébiles sur l'émail.

- Le four dispose de quatre niveaux de gradins. Comptez les niveaux de gradins à partir du bas de l'appareil.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte de l'appareil ou sur les vitres de la porte. Ce phénomène est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte du four en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.
- Essuyez la vapeur avant et après l'utilisation de l'appareil.
- Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec le bas de votre four (sole). Ceci entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

Pâtisseries

- Avant toute cuisson, faites préchauffer le four pendant environ 10 minutes.
- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson

Cuisson de la viande et du poisson

- Ne cuisez pas de morceaux de viande pesant moins de 1 kg. Faire cuire de trop petits morceaux risque de donner des viandes trop sèches.
- Pour les aliments très gras, utilisez une lèche-frite pour éviter de salir le four de manière irréversible.
- Avant de couper la viande, laissez-la reposer pendant environ 15 minutes afin d'éviter que le jus ne s'écoule.
- Pour éviter qu'une trop grande quantité de fumée ne se forme dans le four, ajoutez de l'eau dans la lèche-frite. Pour éviter que la fumée ne se condense, ajoutez à nouveau de l'eau à la lèche-frite à chaque fois qu'elle n'en contient plus.

Temps de cuisson

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

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

Tableau de cuisson

Plat	Type de plaque et niveau de la grille	Temps de préchauffage (en minutes)	Longueur de flamme ¹⁾	Temps de cuisson (en minutes)
Tresses feuilletées (250 g)	aluminée au niveau 3	15	3 - 4	20 - 30
Tresses feuilletées (250 g)	émailée au niveau 3	15	3 - 4	20 - 25
Gâteau plat (1 000 g)	aluminée au niveau 3	10	5	30 - 40
Gâteau plat (1 000 g)	émailée au niveau 3	10	5	30 - 35
Brioche aux pommes (2 000 g)	aluminée / émailée au niveau 3	10	6	40 - 50
Tourte aux pommes (1 200 + 1 200 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm) au niveau 3	10	6	60 - 70
Petits gâteaux (500 g)	aluminée au niveau 3	10	5	30 - 40
Petits gâteaux (500 g)	émailée au niveau 3	10	5	25 - 35
Génoise allégée (350 g)	1 plaque ronde (diamètre : 26 cm) au niveau 3	10	5	30 - 40
Génoise allégée (350 g)	1 plaque ronde (diamètre : 26 cm) au niveau 3	10	5	30 - 35
Gâteau couronne (1 500 g)	aluminée / émailée au niveau 3	-	5	50 - 60 ²⁾
Poulet, entier (1 400 g)	grille du four au niveau 3 ³⁾	-	7	50 - 60
Flan pâtissier (800 g)	aluminée / émailée au niveau 3	20	7	10 - 15
Gâteau levé fourré (1 200 g)	aluminée au niveau 3	15	6	40 - 50
Gâteau levé fourré (1 200 g)	émailée au niveau 3	15	6	35 - 45
Pizza (1 000 g)	aluminée au niveau 3	10	7	25 - 35
Pizza (1 000 g)	émailée au niveau 3	10	7	20 - 30
Gâteau au fromage (2 600 g)	aluminée / émailée au niveau 3	-	5	90 - 100
Flan pâtissier aux pommes (1 900 g)	aluminée / émailée au niveau 3	15	6 - 7	50 - 60
Gâteau de Noël (2 400 g)	aluminée / émailée au niveau 3	15	5	60 - 70 ⁴⁾
Quiche lorraine (1 000 g)	1 plaque ronde aluminée (diamètre : 26 cm) au niveau 2	15	6 - 7	40 - 50
Quiche lorraine (1 000 g)	1 plaque ronde en émail (diamètre : 26 cm) au niveau 2	15	6 - 7	30 - 40
Pain paysan (750 + 750 g)	2 plaques aluminées (longueur : 20 cm) au niveau 3	15	6	50 - 60
Génoise roumaine (600 + 600 g)	2 plaques aluminées (longueur : 25 cm) au niveau 3	10	5	30 - 40

Plat	Type de plaque et niveau de la grille	Temps de préchauffage (en minutes)	Longueur de flamme ¹⁾	Temps de cuisson (en minutes)
Gâteau roulé (500 g)	aluminée / émaillée au niveau 3	10	5	20 - 30
Meringue (400 g)	aluminée / émaillée au niveau 3	-	4	45 - 55
Petits choux (500 g)	aluminée au niveau 3	10	6	30 - 40
Petits choux (500 g)	émaillée au niveau 3	10	6	25 - 35
Crumble (1 500 g)	aluminée au niveau 3	15	6 - 7	35 - 45
Crumble (1 500 g)	émaillée au niveau 3	15	6 - 7	30 - 40
Génoise (600 g)	aluminée au niveau 3	10	5	30 - 40
Génoise (600 g)	émaillée au niveau 3	10	5	30 - 35
Gâteau au beurre (600 g)	aluminée au niveau 3	15	5 - 6	30 - 40
Gâteau au beurre (600 g)	émaillée au niveau 3	15	5 - 6	30 - 35


1) Réglage approximatif de l'alimentation en gaz (1 - alimentation en gaz minimum, 8 - alimentation en gaz maximum).

2) Après avoir éteint l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 7 minutes.

3) Placez un plateau sous la grille du four, sur le niveau 2.

4) Après avoir éteint l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 10 minutes.


Four - Entretien et nettoyage


 **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.


- 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 de la porte du four

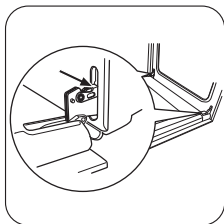
La porte du four est équipée de deux vitres appliquées l'une derrière l'autre. Pour rendre son nettoyage plus facile, démontez la porte du four.

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

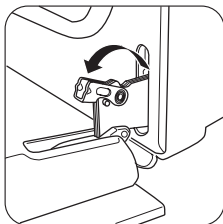
 **Avertissement** Vérifiez que les vitres sont froides, avant de nettoyer la porte. Le verre risquerait de se briser.

 **Avertissement** Lorsque les vitres de la porte sont endommagées ou si elles présentent des rainures, la vitre s'affaiblit et peut se briser. Pour éviter cela, vous devez alors les remplacer. Pour plus d'instructions, veuillez contacter votre service après-vente.

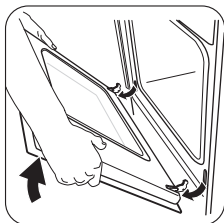
Retrait de la porte du four et de la vitre



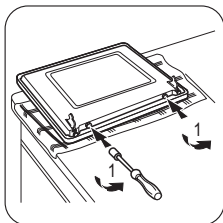
❶ Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



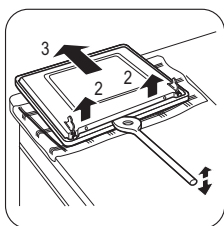
❷ Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières.



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 Placez la porte sur une surface stable protégée par un chiffon doux. Utilisez un tournevis pour démonter les 2 vis du bord inférieur de la porte.



❺ Utilisez une spatule en bois ou en plastique ou un outil équivalent pour ouvrir la porte intérieure.

Maintenez la porte extérieure, et poussez la porte intérieure contre le bord supérieur de la porte.

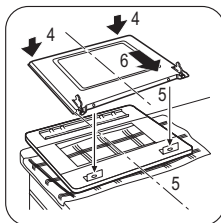
❻ Soulevez la porte intérieure.

❼ Nettoyez le côté intérieur de la porte. Lavez la vitre avec un chiffon humidifié d'eau savonneuse. Séchez-la soigneusement.

⚠ 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

Quand la procédure de nettoyage est terminée, insérez la porte du four. Pour ce faire, suivez la même procédure dans l'ordre inverse.



En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause probable	Solution
La flamme s'éteint immédiatement après l'allumage.	Le thermocouple n'est pas suffisamment chauffé.	Après avoir allumé la flamme, continuez à appuyer sur le bouton pendant environ 10 secondes.
Les flammes sont irrégulières.	La couronne du brûleur est bouchée par des résidus d'aliments.	Vérifiez que l'injecteur n'est pas bouché et qu'il n'y pas de particules alimentaires dans la couronne.
Le four ne chauffe pas.	Le four n'est pas allumé.	Mettez l'appareil en fonctionnement.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages souhaités n'ont pas été effectués.	Vérifiez les réglages.
De la vapeur et de la condensation se déposent sur les aliments et dans le 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 15-20 minutes.

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou le service après-vente. Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signaléti-

que se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.)

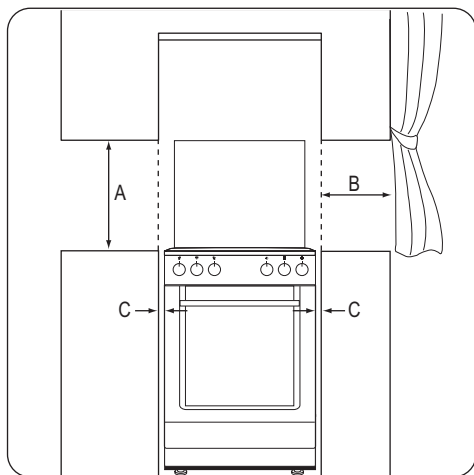
Numéro du produit (PNC)

Numéro de série (S.N.)

Installation

 **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Emplacement de l'appareil



Distances minimales

Dimension	mm
A	690
B	150

Dimension	mm
C	20

Caractéristiques techniques

Dimensions	
Hauteur	855 mm
Largeur	500 mm
Profondeur	600 mm
Catégorie de gaz	II2E+3+
Alimentation en gaz	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar
	G30/G31 (3+) 28-30/37 mbar

Diamètres de by-pass

Brûleur	Ø by-pass en 1/100 mm
Auxiliaire	29
Semi-rapide	32
Rapide	42
Four	44

Brûleurs à gaz

Brûleur	Puissance normale	Puissance réduite	Type de gaz	Pres- sion	Diamètre de l'injec- teur	Utilisation
	kW	kW				
Brûleur auxi- liaire	1,00	0,35	Gaz naturel G20	20	0,70	-
	0,95	0,35	Gaz naturel G25	25	0,70	-
	1,00	0,35	Butane G30	28 - 30	0,50	72,71
	1,00	0,35	Propane G31	37	0,50	71,41
Brûleur semi- rapide	2,00	0,43	Gaz naturel G20	20	0,96	-
	1,85	0,43	Gaz naturel G25	25	0,96	-

Brûleur	Puissance normale	Puissance réduite	Type de gaz	Pres- sion	Diamètre de l'injec- teur	Utilisation
	kW	kW		mbar		
	2,00	0,43	Butane G30	28 - 30	0,71	145,43
	2,00	0,43	Propane G31	37	0,71	142,83
Brûleur rapide	3,00	0,72	Gaz naturel G20	20	1,19	-
	2,75	0,72	Gaz naturel G25	25	1,19	-
	3,00	0,72	Butane G30	28 - 30	0,88	218,14
	3,00	0,72	Propane G31	37	0,88	214,24
Four	2,70	0,90	Gaz naturel G20	20	1,20	-
	2,50	0,90	Gaz naturel G25	25	1,20	-
	2,70	0,90	Butane G30	28 - 30	0,80	196,33
	2,70	0,90	Propane G31	37	0,80	167,82

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 avec des tuyaux flexibles non métalliques

Si le raccordement au gaz peut être facilement contrôlé dans son ensemble, vous pouvez utiliser un tuyau flexible. Fixez fermement le tuyau flexible à l'aide de colliers.

Pour l'installer, utilisez le support de tuyau. Assurez-vous que le support de tuyau est fermement attaché au joint, puis continuez le raccordement au gaz. Le tuyau flexible est adapté lorsque :

- il ne peut pas devenir plus chaud que la température ambiante ou dépasser 30 °C.
- il n'est pas plus long que 1 500 mm.
- il n'est pas compressé.
- il n'est soumis à aucune traction ni aucune torsion.
- il n'entre pas en contact avec des bords ni des coins tranchants.

- il peut être facilement contrôlé sur toute sa longueur afin de vérifier son état.

Pour protéger votre tuyau flexible, vous devez régulièrement vérifier :

- qu'il ne présente aucune fente, coupure, marque de brûlure sur les deux extrémités et sur toute sa longueur.
- que sa matière est parfaitement élastique et non durcie.
- que les colliers de serrage ne sont pas rouillés.
- qu'il n'a pas atteint sa date d'expiration.

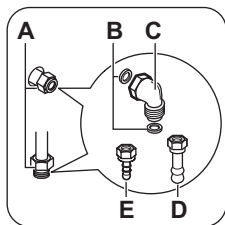
Si vous constatez au moins l'un de ces défauts, ne réparez pas le tuyau, mais remplacez-le.

Important Une fois l'installation terminée, utilisez du savon pour vérifier que les raccords du tuyau sont parfaitement étanches. N'utilisez jamais de flamme !

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



Avertissement Avant tout raccordement au gaz, débranchez l'appareil électriquement ou déconnectez le fusible dans la boîte à fusible. Fermez le clapet principal de l'arrivée de gaz.



- A) Point de raccordement au gaz (un seul point valable pour l'appareil)
- B) Joint
- C) Raccordement réglable
- D) Support du tuyau de LPG
- E) Support du tuyau de gaz naturel

i L'appareil est réglé sur le gaz par défaut. Afin de modifier le paramètre, choisissez un support de tuyau dans la liste. Utilisez toujours le joint d'étanchéité.

Raccordement aux différents types de gaz

! **Avertissement** Le raccordement aux différents types de gaz ne doit être effectué que par un professionnel qualifié et selon les normes et règles en vigueur.

i Cet appareil est prévu pour fonctionner au gaz naturel.

Avec les injecteurs appropriés, vous pouvez également le faire fonctionner au gaz liquide.

! **Avertissement** Avant de remplacer les injecteurs, assurez-vous que les manettes du gaz sont en position Arrêt. Laissez l'appareil refroidir complètement. Risque de blessure !

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 la plaque signalétique (qui se trouve près du tuyau d'arrivée de gaz) par celle correspondant au nouveau type d'alimentation en gaz.

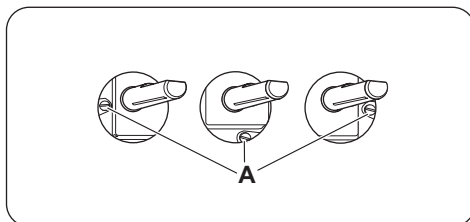
Vous trouverez cette plaque dans le sachet fourni avec l'appareil.

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 niveau minimal

Pour régler le niveau minimal des brûleurs :

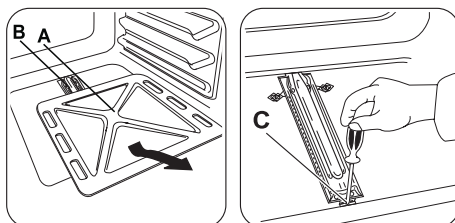
1. Allumez le brûleur.
2. Tournez la manette en position minimale.
3. Retirez la manette.
4. À l'aide d'un tournevis fin, ajustez la position de la vis de réglage (A).

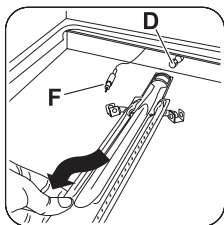


- Si vous passez du gaz naturel au gaz liquéfié, serrez au maximum la vis de réglage.
- Si vous passez du gaz liquéfié au gaz naturel, desserrez la vis de réglage d'environ un quart de tour.

! **Avertissement** Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximale à la position minimale.

Remplacement de l'injecteur du four

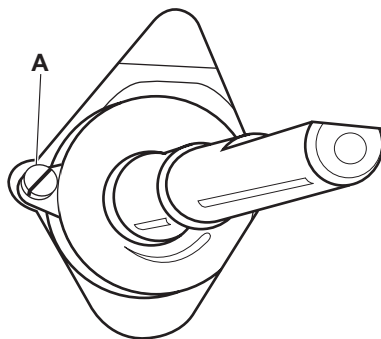




1. Retirez la plaque inférieure de la cavité du four (A) pour accéder au brûleur du four (B).
2. Desserrez la vis (C) qui maintient le brûleur en position.
3. Retirez le brûleur avec précautions du support de l'injecteur (D). Déplacez-le ensuite lentement vers la gauche. Assurez-vous que la bague du brûleur reste sur l'embout de ce dernier. Ne forcez pas sur le fil du conducteur du thermocouple (F).
4. Libérez l'injecteur (D) à l'aide d'une clé de 7 mm et retirez-le. Remplacez-le si nécessaire.
5. Remontez le brûleur en suivant les instructions dans l'ordre inverse.
6. Remplacez l'autocollant indiquant le type de gaz situé près de la rampe d'alimentation en gaz par celui qui concerne le nouveau type de gaz.

Réglage du niveau minimum du brûleur du four à gaz :

1. Enlevez la manette de commande du four.
2. Ajustez la vis de réglage (A) à l'aide d'un tournevis à lame fine.



Changement de type de gaz	Réglage de la vis de réglage
Du gaz naturel au gaz liquide	Serrez entièrement la vis de réglage.
Du gaz liquide au gaz naturel	Desserrez la vis de réglage d'environ 3/4 de tour.

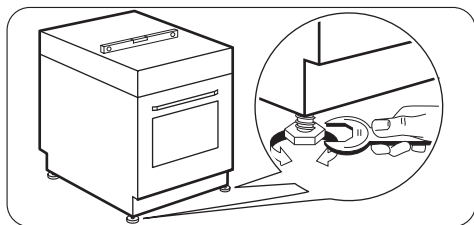
3. Fixez la manette de commande du four.
4. Allumez le brûleur du four. Consultez la section « Cuisson avec un four à gaz : Allumage du brûleur du four à gaz ».
5. Réglez la manette de commande du four au maximum et laissez le four chauffer pendant au moins 10 minutes.
6. Faites à présent passer la manette du four de la position maximale à la position minimale.

Contrôlez la flamme. Si elle s'éteint, réappliquez la procédure du point 1 au point 6. Une petite flamme régulière doit sortir de la couronne du brûleur du four.


La responsabilité du fabricant n'est pas engagée si vous ne respectez pas ces mesures de sécurité.

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



En matière de protection de l'environnement

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

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

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de

votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.



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.



www.electrolux.com/shop

