

NOTICE D'UTILISATION

Cuisinière EKM 90710 X


ARTHUR MARTIN





*Thinking of you**


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


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

 Pour éviter tout risque de détérioration de l'appareil, transportez-le dans sa position d'utilisation muni de ses cales de transport (selon modèle).
Au déballage de celui-ci, et pour empêcher des risques d'asphyxie et corporel, tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.


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


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

 Débranchez la prise de votre appareil (si elle existe) ou coupez le disjoncteur avant toute opération de nettoyage manuel. N'utilisez que des produits du commerce non corrosifs et/ou non inflammables. Utilisez un chiffon ou une éponge humidifiée. Un nettoyage à l'eau ou à la vapeur risque de provoquer des infiltrations nuisibles au bon fonctionnement du produit et des dommages corporels.

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

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

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

 Pendant et après le fonctionnement de l'appareil :

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

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

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

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

Sommaire

A l'attention de l'utilisateur

Avertissements importants	3
Description de l'appareil	6
Conseils avant la première utilisation	7
Comment utiliser la table de cuisson	8
Le programmateur électronique	9
Comment utiliser le four	12
Conseils d'utilisation : la table de cuisson	16
Conseils d'utilisation : le four	17
Guide des cuissons	18
Entretien et nettoyage	20
En cas d'anomalie de fonctionnement	22
Garantie	23
Service après vente	23

A l'attention de l'installateur

Consignes de sécurité	24
Caractéristiques techniques	25
Installation	26
Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four	30
Changement de gaz	31

Comment lire votre notice d'utilisation ?

Les symboles suivants vous guideront tout au long de la lecture de votre notice d'utilisation.



Instructions de sécurité



Description d'opérations étape par étape



Conseils et recommandations



Informations liées à la protection de l'environnement

Cet appareil doit être installé par une personne qualifiée et selon les normes en vigueur.

Avertissements importants

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

Utilisation


- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet.
- A la réception de l'appareil, déballez-le ou faites-le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison ou sur le bon d'enlèvement dont vous garderez un exemplaire.
- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.
- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
- Avant d'utiliser votre cuisinière pour la première fois, faites chauffer le four à vide afin d'éliminer l'odeur du calorifuge et les graisses de protection utilisées lors de la fabrication.
- Prenez également la précaution de nettoyer le(s) accessoire(s) du four avec un détergent doux. Rincez et séchez soigneusement.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans la pièce où il est installé. Veillez à assurer une bonne aération de la cuisine : maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle ou installez un dispositif d'aération mécanique.
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire en ouvrant la fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.
- Si vous utilisez un appareil électrique à proximité de votre cuisinière (par exemple un batteur électrique), assurez-vous que le câble d'alimentation de cet appareil électrique ne soit pas en contact avec la surface chaude de la cuisinière ou coincé dans la porte du four.
- Surveillez attentivement la cuisson lors de fritures dans l'huile ou la graisse (pommes de terre frites, beignets,...) : les graisses surchauffées s'enflamment facilement.
- N'utilisez pas de récipients instables ou déformés : ils pourraient se renverser et être la cause de dommages corporels.
- Ne tirez jamais votre appareil par la poignée de la porte du four.
- En plus du(des) accessoire(s) fourni(s) avec votre appareil, n'utilisez que des plats, des moules à gâteaux,... résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).
- Ne stockez pas de produits d'entretien ou de produits inflammables dans le tiroir ou le logement de rangement (si votre appareil en est équipé) ou à proximité de l'appareil.
- Sur la porte ouverte du four :
 - Ne posez pas de charge lourde,
 - Assurez-vous qu'un enfant ne puisse ni monter, ni s'asseoir.
- En enfournant ou en sortant vos plats du four, prenez la précaution de ne pas vous approcher du (des) élément(s) chauffant(s) et utilisez des gants thermiques de cuisine.
- Ne placez jamais de papier aluminium (ou tout autre ustensile, plat ou accessoire) directement en contact avec la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail et de l'appareil.
- Pour éviter d'endommager les commandes de votre appareil, ne laissez pas la porte ouverte lorsqu'il est en fonctionnement ou encore chaud.
- Un brûleur doit présenter une flamme régulière. Evitez tout courant d'air. Si la flamme présente une anomalie, nettoyez le brûleur. Si l'anomalie persiste, faites appel au service après vente.

- Après utilisation de votre cuisinière, assurez-vous que toutes les manettes se trouvent sur la position « arrêt ».
- Veillez à ne rien laisser sur la table pendant l'utilisation des brûleurs (torchons, feuilles d'aluminium, etc.).
- Changez le tuyau d'arrivée du gaz un peu avant l'expiration de la date de vieillissement indiquée sur celui-ci.
- N'utilisez jamais de bouteille de propane dans votre cuisine ou autre local fermé.
- Eloignez les jeunes enfants de l'appareil pendant son fonctionnement. Vous éviterez ainsi qu'ils se brûlent en touchant la surface chaude de la table, en renversant un récipient de cuisson ou en touchant la façade chaude de votre appareil.
- Assurez-vous que les enfants ne manipulent pas les commandes de l'appareil.
- Avant de procéder au nettoyage de votre appareil, vérifiez qu'aucun élément n'est sous tension (toutes les commandes doivent se trouver sur la position « arrêt ») et que les parois soient suffisamment refroidies.
- Pour obtenir de bons résultats culinaires et d'utilisation, veillez à ce que votre appareil soit toujours propre ; lors de la cuisson de certaines préparations, les projections graisseuses peuvent dégager des odeurs désagréables.
- Ne faites jamais fonctionner votre table de cuisson à vide (sans récipient dessus).
- Baissez ou éteignez toujours la flamme d'un brûleur avant de retirer un récipient.
- Ne laissez rien sur la table de cuisson. Une mise en fonctionnement accidentelle pourrait provoquer un incendie.
- Nettoyez votre appareil après chaque utilisation, afin de garantir un fonctionnement correct.
- N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four (exigences relatives à la sécurité électrique).
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la 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.
- Assurez-vous que l'appareil est installé dans une pièce correctement aérée : une mauvaise ventilation peut entraîner un manque d'oxygène. Consultez un installateur qualifié ou adressez-vous à la compagnie de distribution du gaz de votre région.
- Si le câble d'alimentation doit être remplacé, le remplacement ne doit être effectué que par un technicien qualifié.
- Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.
- Les réparations ne doivent être effectuées que par un service après vente qualifié. Une réparation non conforme peut être la cause de graves dommages.
- L'appareil doit être débranché pendant l'installation ou dans l'éventualité d'une intervention.
- Débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement de la cuisinière si celle-ci présente une quelconque anomalie.

Veillez lire attentivement ces remarques avant d'utiliser et d'installer cet appareil. Nous vous remercions de votre attention. Notre responsabilité ne saurait être engagée, en cas de mauvaise utilisation et de non respect des règles de sécurité. Veillez également à respecter les instructions de nettoyage et d'entretien.




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 au rebut 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.

Installation

- Les opérations d'installation et de branchement de votre appareil doivent être réalisées par un technicien qualifié.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.
- Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique.



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.

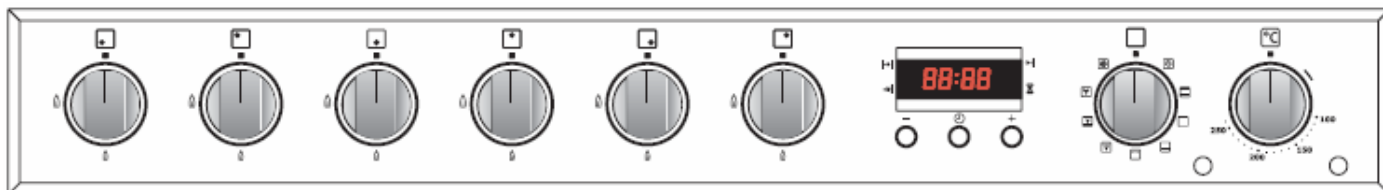
En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez-vous à la rubrique « EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT ». Si malgré toutes les vérifications, une intervention s'avère nécessaire, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin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



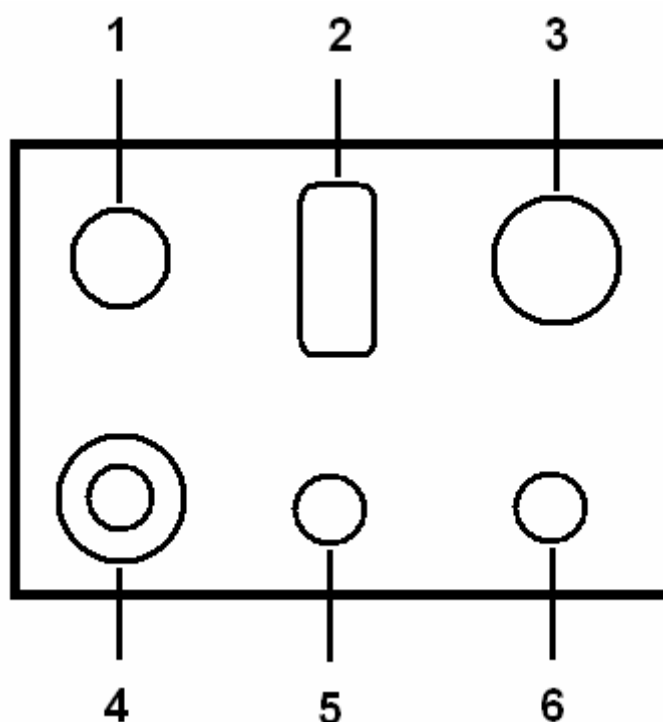
Description de l'appareil

Le bandeau de commande



- | | | | | | | | | |
|---------------------------------------|---|---|---|---|-------------------------------------|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 1. Manette du brûleur avant gauche | | | | | 6. Manette du brûleur arrière droit | | | |
| 2. Manette du brûleur arrière gauche | | | | | 7. Programmateur électronique | | | |
| 3. Manette du brûleur central avant | | | | | 8. Sélecteur de fonctions | | | |
| 4. Manette du brûleur central arrière | | | | | 9. Thermostat | | | |
| 5. Manette du brûleur avant droit | | | | | | | | |

La table de cuisson



- | | |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Brûleur semi rapide | 4. Brûleur rapide « triple couronne » |
| 2. Brûleur « grande largeur » | 5. Brûleur auxiliaire |
| 3. Brûleur rapide | 6. Brûleur auxiliaire |

Conseils avant la première utilisation

Le four

Premier nettoyage

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




Avant la première utilisation

Avant la première utilisation de votre four, faites-le chauffer une fois à vide afin d'éliminer l'odeur du calorifuge et les graisses de protection utilisées lors de la fabrication.



Comment procéder ?

1. Enlevez tous les accessoires du four.
2. Retirez les éventuels autocollants, étiquettes publicitaires, ... (sauf la plaque signalétique) qui pourraient se trouver sur la façade de votre appareil.
3. Faites chauffer le four en positionnant le sélecteur sur la position  et le thermostat sur la position maximum pendant 45 minutes environ afin d'éliminer l'odeur du calorifuge.

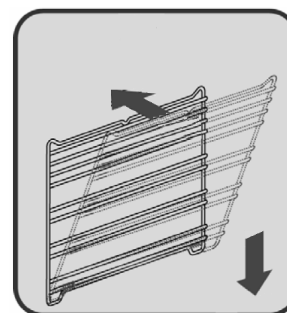
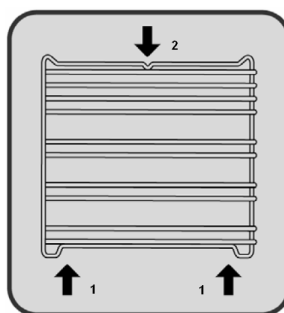
Pendant cette opération, votre appareil fume. Aérez convenablement la pièce pour limiter les odeurs et le dégagement de fumée.



La porte est chaude pendant le fonctionnement du four. Eloignez les jeunes enfants.

Les gradins à fils

Avant d'utiliser votre appareil, vous devez installer les gradins à fils livrés avec votre appareil. Pour cela, placez les grilles en les positionnant sur les supports inférieurs (1) et engagez l'encoche (2) située au centre du fil métallique sous le support supérieur.



Comment utiliser la table de cuisson

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

Principales positions d'utilisation

■ Position « Arrêt »



Débit maximum



Débit minimum

Utilisez le débit maximum pour obtenir l'ébullition et le débit minimum pour le mijotage des aliments ou le maintien en ébullition.

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 manette du brûleur choisi.
- Maintenez la manette 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 manette (en cas de manque d'énergie).
- Après apparition de la flamme, **maintenez la manette enfoncée pendant 10 secondes environ pour activer la sécurité de table (thermocouple).**

Relâchez la manette, 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 manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée, sur la position « arrêt ».



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

Veillez à ne pas 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.

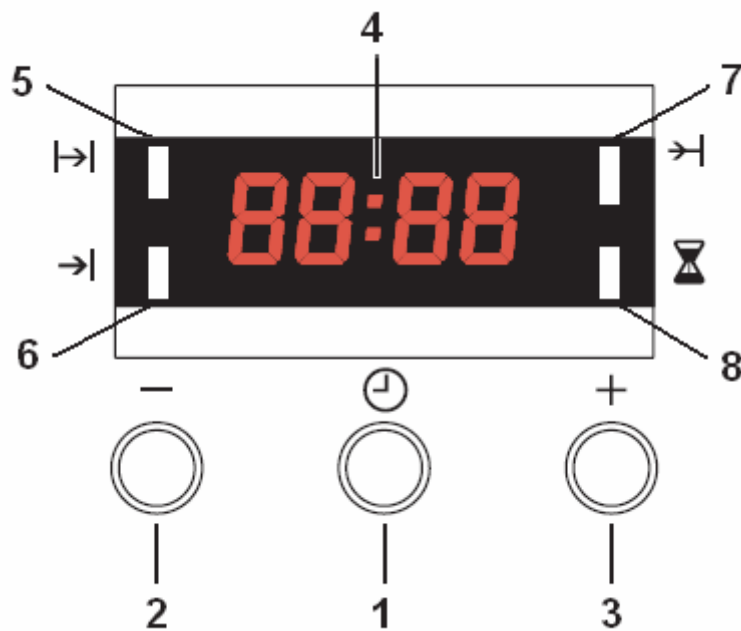


Lorsque vous faites des fritures, surveillez attentivement la cuisson car l'huile ou la graisse pourrait facilement s'enflammer par suite d'une surchauffe.



Toutes les positions de fonctionnement doivent être choisies entre les positions maximum et minimum et non pas entre les position maximum et arrêt.

Le programmateur électronique



1. Touche « sélection » : pour choisir une fonction
2. Touche « - »
3. Touche « + »
4. Cadran
5. Voyant indiquant la fonction « temps de cuisson »
6. Voyant indiquant la fonction « fin de cuisson »
7. Voyant indiquant la fonction « minuteur »
8. Voyant indiquant la fonction « mise à l'heure »

i Le four fonctionne seulement si l'heure courante a été réglée. En outre, le four peut être utilisé manuellement, c'est à dire sans aucune programmation.

Réglage de l'heure courante

A l'instant où l'appareil est raccordé au réseau d'alimentation électrique, ou en cas de panne de courant, le voyant « mise à l'heure » clignote, indiquant ainsi la nécessité d'une mise au point.

Pour régler l'heure :

1. Pressez la touche « + » ou « - ».
2. Lorsque l'heure exacte apparaît sur le cadran, attendez 5 secondes : le voyant « mise à l'heure » s'éteint et le cadran affiche l'heure courante.

Pour modifier l'heure

1. Pressez la touche « sélection » plusieurs fois pour sélectionner la fonction « mise à l'heure ». Le voyant correspondant clignote. Ensuite, procédez comme indiqué plus haut. L'heure courante peut être modifiée seulement si aucune fonction automatique « temps de cuisson » ou « fin de cuisson » n'a été programmée.

Fonction « Temps de cuisson »

Il est possible de commencer immédiatement la cuisson et de programmer automatiquement la durée. Après avoir enfourné les plats à cuire, sélectionnez la fonction de cuisson désirée et la température. Puis, pressez la touche « sélection » plusieurs fois pour sélectionner la fonction « temps de cuisson ». Le voyant correspondant clignote. Ensuite, procédez en suivant les instructions suivantes.

Pour régler le temps de cuisson

1. Pressez la touche « + » ou « - ».
2. Lorsque le temps désiré apparaît sur le cadran, attendez 5 secondes : le voyant « temps de cuisson » s'éclaire et le cadran affiche l'heure courante.
3. Lorsque le temps réglé s'est écoulé, le programmeur arrête automatiquement le fonctionnement du four, le voyant « temps de cuisson » clignote et une sonnerie se déclenche. Ramenez la manette du sélecteur de fonctions et celle du thermostat sur la position « arrêt ».
Pour interrompre le signal sonore, appuyez sur n'importe quelle touche. **Attention !** Quand vous accomplissez cette opération, le four s'allume de nouveau. Cependant, souvenez-vous de ramener toujours la manette du sélecteur et celle du thermostat sur la position « arrêt » à la fin de la cuisson.

Pour effacer le temps de cuisson :

1. Pressez la touche « sélection » plusieurs fois pour sélectionner la fonction « temps de cuisson ». Le voyant correspondant clignote et le cadran affiche le temps de cuisson restant.
2. Pressez la touche « - » jusqu'à ce que le cadran affiche les chiffres « 0 :00 ». Après 5 secondes le voyant s'éteint et le cadran affiche l'heure courante.

Fonction « Fin de cuisson »

Il est possible de commencer immédiatement la cuisson et de programmer automatiquement la fin de la cuisson. Après avoir enfourné les plats à cuire, sélectionnez la fonction de cuisson désirée et la température. Puis, pressez la touche « sélection » plusieurs fois pour sélectionner la fonction « fin de cuisson ». Le voyant correspondant clignote. Ensuite, procédez en suivant les instructions suivantes :

Pour régler la fin de cuisson :

1. Pressez la touche « + » ou « - ».
2. Lorsque l'heure désirée pour la fin de cuisson apparaît sur le cadran, attendez 5 secondes : le voyant « fin de cuisson » s'éclaire et le cadran affiche l'heure courante.
3. Lorsque le temps réglé s'est écoulé, le programmeur arrête automatiquement le fonctionnement du four, le voyant « fin de cuisson » clignote et un signal sonore se déclenche. Ramenez la manette du sélecteur de fonctions et celle du thermostat sur la position « arrêt ».
Pour interrompre le signal sonore, appuyez sur n'importe quelle touche. **Attention !** Quand vous accomplissez cette opération, le four s'allume de nouveau. Cependant, souvenez-vous de ramener toujours la manette du sélecteur de fonctions et celle du thermostat sur la position « arrêt » à la fin de la cuisson.

Pour effacer la fin de la cuisson :

1. Pressez la touche « sélection » plusieurs fois pour sélectionner la fonction « fin de cuisson ». Le voyant correspondant clignote et le cadran affiche l'heure de fin de cuisson programmée.
2. Pressez la touche « - » jusqu'à ce que le cadran affiche l'heure courante. Le programmeur émet un « bip » et le voyant s'éteint.

Fonction « Temps de cuisson » et « Fin de cuisson » combinées

Les fonctions « temps de cuisson » et « fin de cuisson » peuvent être utilisées en même temps pour allumer et arrêter automatiquement le four.

1. Avec la fonction « temps de cuisson » (suivez les instructions fournies au chapitre correspondant), réglez le temps de cuisson. Ensuite, pressez la touche « sélection » : le cadran affiche le temps programmé.
2. Avec la fonction « fin de cuisson » (suivez les instructions fournies au chapitre correspondant), sélectionnez l'heure de la fin de la cuisson. Les voyants correspondants s'éclairent et le cadran affiche l'heure courante. Le four s'allume et s'arrête automatiquement selon les durées programmées.

Fonction « Minuteur »

Grâce à cette fonction, une sonnerie se déclenche lorsque le temps réglé s'est écoulé. Attention : le minuteur **N'INTERROMPT PAS LA CUISSON** à la fin du temps réglé.

Pour régler le minuteur :

1. Pressez la touche « sélection » plusieurs fois pour sélectionner la fonction « minuteur ». Le voyant correspondant clignote.
2. Ensuite, pressez la touche « + » ou « - » pour régler le temps désiré (maximum : 2 heures et 30 minutes).
3. Lorsque l'heure désirée apparaît sur le cadran, attendez 5 secondes : le voyant « minuteur » s'éclaire.
4. Lorsque le temps réglé s'est écoulé, le voyant clignote et une sonnerie se déclenche. Pour interrompre le signal sonore, appuyez sur n'importe quelle touche.

Pour effacer le minuteur :

1. Pressez sur la touche « sélection » plusieurs fois pour sélectionner la fonction « minuteur ». Le voyant correspondant clignote et le cadran affiche le temps restant.
2. Pressez la touche « - » jusqu'à ce que le cadran affiche les chiffres « 0 :00 ». Après 5 secondes, le voyant s'éteint et le cadran affiche l'heure courante.

Comment éteindre le cadran

1. Pressez deux ou trois touches en même temps et gardez la pression sur les touches pendant 5 secondes. Le cadran s'éteindra.
2. Pour allumer le cadran, appuyez sur n'importe quelle touche.

Le cadran peut être éteint seulement si aucune fonction n'a été programmée.

Comment utiliser le four

Les commandes du 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, tournez la manette du sélecteur de fonctions.

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

Pour arrêter le four, ramenez le thermostat et le sélecteur de fonctions sur la position arrêt « ■ ». L'éclairage fonctionne dès que la commande du sélecteur de fonctions est tournée sur une position de fonctionnement. Le four reste éclairé pendant que la cuisson s'effectue.

Le voyant vert du sélecteur de fonctions

Ce voyant s'allume lorsque le sélecteur de fonctions est sur une position de fonctionnement.

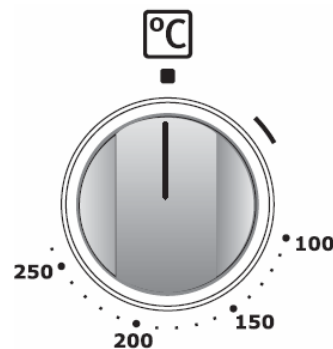
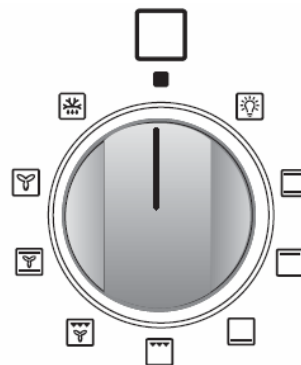
Le thermostat

Le réglage de la température s'effectue à l'aide du thermostat en tournant la manette de la position « \ » (environ 60°C) à 250°C. Le thermostat régule la température du four.

Le voyant rouge de régulation du thermostat

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.

Après utilisation de votre four, assurez-vous que les manettes du thermostat et du sélecteur de fonctions se trouvent sur la position « Arrêt ».





Eclairage

L'éclairage fonctionne dès que le sélecteur de fonctions est tournée sur cette position.



Cuisson traditionnelle

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

La chaleur provient de l'élément chauffant supérieur et inférieur.



Cuisson par l'élément chauffant supérieur

La cuisson se fait par rayonnement. Seul l'élément chauffant supérieur fonctionne. Cette position convient pour le réchauffage de vos plats préparés à l'avance. Le préchauffage n'est pas nécessaire.



Cuisson par l'élément chauffant inférieur

La cuisson se fait par l'élément chauffant inférieur. Cette position convient particulièrement pour la cuisson des pizzas, des flans et des tartes confectionnées avec des fruits.



Cuisson au grill

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



Cuisson au grill ventilée

En sélectionnant cette position, le grill et le ventilateur sont en fonctionnement (volaille, saucisses et viandes rouges).



Cuisson ventilée

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



Cuisson pulsée

Elle convient, grâce à une résistance circulaire et d'une turbine qui pulse l'air, à une cuisson de préparations sur plusieurs niveaux.



Décongélation

Cette position convient pour décongeler partiellement ou totalement par exemple des gâteaux, du pain et d'autres aliments congelés. Avec cette fonction, seul la turbine fonctionne en faisant circuler l'air froid à l'intérieur du four. Le four ne chauffe pas. Le thermostat doit être sur la position sur « arrêt ».

Les cuissons au grill



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



L'utilisation du grill doit être faite porte fermée et sous votre surveillance.

La cuisson se fait par rayonnement. Seul l'élément chauffant supérieur fonctionne. Le grill sert à griller les pièces de viande (côte de bœuf, côtes de porc, etc.) qui restent moelleuses, à dorer les toasts ou à gratiner des plats déjà cuits et chauds de préférence (gratin de pâtes, etc.).

Les grillades

1. Préparez la pièce à griller et placez-la directement sur la grille support de plat.
2. Positionnez le sélecteur de fonction sur la position recommandée et le thermostat sur la position 180-200°C.
3. Glissez la grille support de plat dans le gradin supérieur et le plateau multi-usages dans le gradin inférieur.
4. Fermez la porte.
5. Lorsque la première face est dorée, retournez la pièce sans la piquer pour éviter de lui faire perdre son jus.
6. Faites griller la deuxième face.
7. Salez en fin de cuisson.

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

Les gratins

1. Positionnez le sélecteur de fonctions sur la position recommandée et le thermostat sur la position 180-200°C.
2. Placez le plat sur la grille support et glissez l'ensemble dans le gradin supérieur.
3. Fermez la porte.
4. Laissez le mets exposé quelques minutes au rayonnement du grill.

Plus la préparation sera proche de l'élément rayonnant, plus le « grattinage » sera rapide.

Vérifiez après l'utilisation du four que le sélecteur de fonctions et le thermostat sont sur la position « Arrêt ».

Les cuissons au tournebroche



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



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

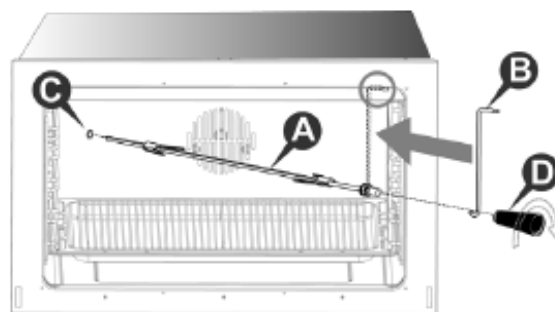


L'utilisation du tournebroche se fait porte fermée sous votre surveillance.



Comment utiliser le tournebroche

1. Enfilez une fourchette sur la broche (A) puis la pièce à rôtir en veillant à ce qu'elle soit bien centrée.
2. Enfilez ensuite la seconde fourchette.
3. Bloquez les fourchettes.
4. Accrochez le support (B) sur la partie supérieure du four (voir figure ci-contre).
5. Enfilez la pointe de la broche (A) dans le carré d'entraînement du moteur (C) (orifice situé sur la paroi de fond du four).
6. Avant de fermer la porte, assurez-vous que la broche est bien insérée dans le carré d'entraînement (introduisez-la en la tournant légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse).
7. Posez le guide de rotation de l'autre extrémité de la broche sur l'anse du support.
8. Dévissez la poignée (D).
9. Positionnez le plateau multi-usages dessous et versez-y toujours un peu d'eau.
10. Refermez la porte.
11. Actionnez le tournebroche en plaçant la manette du sélecteur de fonction sur la position grill et le thermostat sur la position maximum.
12. Vérifiez que la broche tourne.



Pour sortir la pièce

1. Placez la manette du sélecteur de fonctions et le thermostat sur la position « Arrêt ».
2. Positionnez la poignée sur l'extrémité de la broche et sortez la broche.

Vérifiez après l'utilisation du four que le sélecteur de fonctions et le thermostat sont sur la position « Arrêt ».

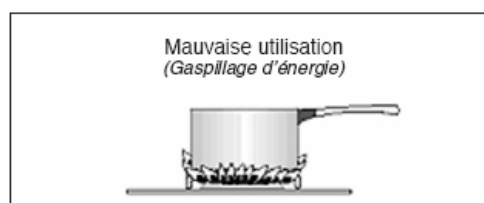
Conseils d'utilisation : la table de cuisson

Choix des récipients

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

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

Brûleur	Diamètre récipient (en cm)
Rapide	de 24 à 26
Semi-rapide	de 16 à 22
Auxiliaire	de 8 à 14
Triple couronne	de 24 à 26
Grande largeur	de 16 à 35



Pour un bon allumage de vos brûleurs

Veillez à garder les couronnes des brûleurs en parfait état de propreté, leur encrassement pourrait être la cause d'un mauvais allumage gaz.

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

Conseils d'utilisation : le four

Le préchauffage se fait sur la position choisie pour la cuisson pendant 10 minutes environ. Le réchauffage de plats préparés à l'avance s'effectuent en position cuisson traditionnelle.

Conseils pratiques

Ne placez jamais de papier aluminium (ou tout autre ustensile, plat ou accessoire) directement en contact avec la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail et de l'appareil.

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.

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 projections graisseuses trop importantes, 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 proportionnés à la pièce à rôtir.

Réservez les plats en verre à feu pour vos gratins et vos soufflés.

Ajoutez les matières grasses un peu avant la fin de la cuisson.


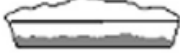
Pour réaliser des économies d'énergie

- 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.

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

Guide des cuissons

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 de cuissons. Seule votre expérience vous permettra de trouver le réglage convenant le mieux à vos habitudes culinaires.



Les niveaux de gradin se comptent à partir du bas.

TABLEAU DE CUISSON A CONVECTION ET TRADITIONNELLE (I)

TYPE DE CUISSON	QUANTITE KG.	POSITION GRADIN		TEMPERATURE °C		TEMPS EN MINUTES
						
GATEAUX						
AVEC PATE BATTUE, EN MOULE	1	1-3	2	175	200	60
AVEC PATE BATTUE SUR LÈCHEFRITE	1	1-3	2	175	200	50
PATE BRISEE FOND DE TARTE	0.5	1-3	3	175	200	30
PATE BRISEE GARNITURE HUMIDE	1.5	1-3	2	175	200	70
PATE BRISEE GARNITURE SECHE	1	1-3	2	175	200	45
AVEC PATE À LEVURE NATURELLE	1	1-3	1	175	200	50
PETITS GATEAUX	0.5	1-3	3	160	175	30
VIANDES						
VEAU	1	2	2	180	200	60
BŒUF	1	2	2	180	200	70
ROAST-BEEF A L'ANGLAISE	1	2	2	220	220	50
PORC	1	2	2	180	200	70
POULET	1-1.5	2	2	200	200	70
ESTOUFFADES						
BŒUF BRAISE	1	1	2	175	200	120
VEAU BRAISE	1	1	2	175	200	110
POISSONS						
FILETS, STEAKS, MORUE, MERLAN, SOLE	1	1-3	2	180	180	30
MAQUEREAU, TURBOT, SAUMON	1	1-3	2	180	180	45
HUITRES	1	1-3	2	180	180	20
PLATS EN MOULE						
PATES EN MOULE	2	1-3	2	185	200	60
LÉGUMES EN MOULE	2	1-3	2	185	200	50
SOUFFLÉS SUCRES ET SALES	0.75	1-3	2	180	200	50
PIZZA ET CALZONE	0.5	1-3	2	200	220	30


- Les temps se réfèrent à la cuisson sur un seul niveau, pour plusieurs niveaux augmentez les temps de 5-10 minutes.
- Les temps de cuisson s'entendent avec un préchauffage de 15 minutes environ.
- Pour les rôtis de bœuf, veau, porc et dinde, avec os ou enroulés, augmentez les temps de 20 minutes.

TABLEAU DE CUISSON AU GRIL ET GRIL VENTILE (II)

GRILLADES TRADITIONNEL 				
TYPE DE CUISSON	QUANTITE KG.	POSITION GRADIN	TEMPERATURE °C	TEMPS EN MINUTES
POULET	1-1.5	3	MAX	30 PAR COTE
TOAST	0.5	4	MAX	5 PAR COTE
SAUCISSES	0.5	4	MAX	10 PAR COTE
COTES	0.5	4	MAX	8 PAR COTE
POISSONS	0.5	4	MAX	8 PAR COTE
GRILLADES AVEC GRIL VENTILE 				
TYPE DE CUISSON	QUANTITE KG.	POSITION GRADIN	TEMPERATURE °C	TEMPS EN MINUTES
ROTI DE PORC	1.5	2	170	180
ROAST-BEEF	1.5	3	220	60
POULET	1.2	2	190	90

- Le plateau multi usage doit être placé sur le premier niveau de gradin en partant du bas.

TABLEAU DE DECONGELATION (III)

DECONGELATION 			
TYPE D'ALIMENTS	QUANTITE KG.	POSITION GRADIN	TEMPS EN MINUTES
PLATS PREPARES	1	2	45
VIANDES	0.5	2	50
VIANDES	0.75	2	70
VIANDES	1	2	110

- La décongélation a l'avantage de ne pas modifier le goût et l'aspect de la viande.

Les accessoires du four

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

Les préparations posées sur le plateau multi-usages ou sur la grille de support de plat ne doivent pas excéder 7 à 8 kilogrammes.

Votre cuisinière est équipée de :

De deux grilles support de plat

Elles permettent de poser les plats (rôtis, gratins, les moules à pâtisserie, etc.), ainsi que les grillades. Votre plat doit être centré sur la grille. Si vous cuisez les aliments directement sur la grille, glissez le plateau multi-usages au gradin 1. Versez toujours un peu d'eau dans le plateau multi-usages.

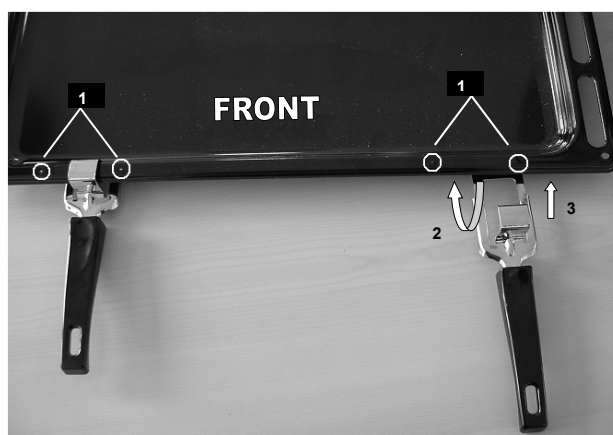
D'un plateau multi-usages avec poignées amovibles

Il s'utilise pour la cuisson ou le réchauffage de pizza, de petits gâteaux individuels posés directement sur le plateau. Prenez la précaution de centrer le plateau multi-usages dans le four pour permettre une bonne circulation d'air et obtenir de bons résultats culinaires et de veiller à ce que l'inscription « FRONT » soit visible sur l'avant du four.

De plus, cet accessoire est livré avec deux poignées qui vous permettront de retirer ce plateau.

Placez celles-ci entre les repères situés à chaque extrémité du plateau (1), crochets de verrouillage apparents sur le dessus (2)(3).

N'utilisez ces poignées que pour le retrait du plateau multi-usages.



D'un support Wok

Le support Wok est livré avec l'appareil pour vous permettre d'utiliser un wok (de base ronde).

Ce support ne peut pas être utilisé sur le brûleur « grande largeur » et ne doit pas être utilisé avec aucun autre type de wok ou récipient.

Lors de l'installation du support, assurez-vous que les encoches de celui-ci s'emboîtent correctement sur la grille comme indiqué sur la figure ci-contre.

D'un tournebroche

Il est composé de :

- 1 broche
- 1 poignée de broche amovible
- 4 fourchettes
- 1 support de broche

Entretien et nettoyage

! Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que toutes les manettes sont sur la position « arrêt », que l'appareil est complètement refroidi, que la prise de courant est débranchée ou l'interrupteur principal déconnecté.

! N'employez jamais de produits abrasifs ou caustiques, ni d'éponges avec grattoir pour procéder au nettoyage de votre appareil.

! Notre responsabilité ne saurait être engagée, en cas de dommages dus à un entretien incorrect de votre table de cuisson.

Nettoyage de la table de cuisson

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 ou caustiques qui risqueraient de rayer et d'endommager la surface.

Les brûleurs (chapeaux et couronnes)

Lavez les chapeaux avec de l'eau chaude et un détergent doux. N'employez jamais d'eau vinaigrée.

Veillez à garder les couronnes de brûleurs en parfait état de propreté, leur encrassement pouvant être la cause d'un mauvais allumage. Assurez-vous avant l'allumage que les couronnes et les chapeaux sont bien en place et parfaitement secs.

Les grilles

Lavez-les à l'eau chaude additionnée d'un détergent doux. Utilisez un produit légèrement abrasif.

Bandeau de commande, manettes, tiroir, façade et parois latérales de l'appareil, gradins à fils

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

Les appareils en acier inox doivent être nettoyés avec des produits spéciaux pour acier inox vendus dans le commerce. Ces détergents doivent être appliqués à l'aide d'un chiffon doux.

Nettoyage du four à émail lisse

! Avant toute opération de nettoyage, assurez-vous que les parois intérieures du four soient suffisamment refroidies.

Pour nettoyer les parois latérales, retirez les gradins à fils du four.

Les parois du four sont recouvertes d'un émail d'un aspect lisse au toucher.

Après des cuissons peu salissantes, entretenez l'émail avec une éponge et un détergent doux.

Après des cuissons ayant entraîné des projections grasses (rôti, grillades,...), utilisez des produits spéciaux du commerce en veillant à ne pas vaporiser de produits décapants sur les éléments chauffants supérieurs.

Nous vous recommandons de nettoyer régulièrement votre four afin d'éviter de recuire les salissures.

Nettoyage des accessoires

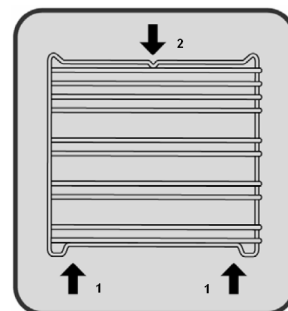
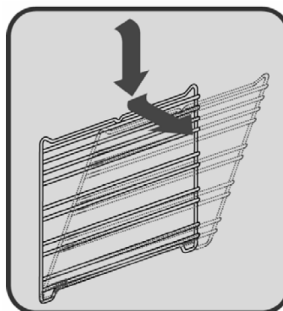
Lavez-les à l'eau savonneuse en prenant soin de bien les rincer et de les essuyer.

Nettoyage des gradins à fils

Pour nettoyer les gradins à fils, retirez-les du four.

1. Prenez appuie sur le fil métallique situé sous le support supérieur et poussez vers le bas pour dégager la grille de ce support.
2. Retirez la grille des supports inférieurs.
3. Nettoyez les grilles.

Remplacez les grilles en les positionnant sur les supports inférieurs (1) et engagez l'encoche (2) située au centre du fil métallique sous le support supérieur.



Nettoyage de la porte du four

Afin de pouvoir nettoyer facilement le four, il est possible de démonter la porte du four.

Attention : La porte est lourde !

Démontage de la porte du porte

1. Abaissez complètement la porte du four.
Relevez les leviers (A) se trouvant sur les 2 charnières de la porte vers l'avant jusqu'à ce qu'ils atteignent le butoir (Figure 1).
2. Refermez lentement la porte, en la saisissant à deux mains sur les côtés, jusqu'à ce que vous sentiez une résistance (la porte forme un angle de 30°). (Figure 2).
3. Prolongez le mouvement de la porte vers la fermeture tout en la soulevant jusqu'à ce que les charnières sortent de leur emplacement (B – Figure 2).
4. Retournez la porte et placez-la verticalement (Figure 3). Nettoyez les faces internes des vitres en utilisant « un goupillon » afin de retirer les éventuelles particules sèches qui se seraient déposées.

Montage de la porte

Pour remonter la porte du four, veuillez suivre la marche à suivre pour le démontage dans l'ordre inverse.

1. Remplacez les charnières (B) de la porte dans leur emplacement.
2. Ouvrez lentement la porte vers le bas. Si les coins de la porte cognent contre le cadre du bas, les charnières sont alors mal positionnées. Dans ce cas, faites pivoter la porte vers le haut et positionnez à nouveau les charnières.
3. Faites pivoter les leviers à nouveau vers l'arrière. Afin que la porte ferme correctement, appuyez sur le levier à l'aide d'un tournevis par exemple. Sinon, dans le cas d'une mauvaise mise en place, la porte sera bruyante lors de la fermeture (Figure 4).
4. Refermez lentement et vérifiez si la porte fonctionne correctement.



Lorsque la porte est démontée, ne faites jamais basculer les leviers des charnières de la porte. Risque de blessure sous l'effet du ressort.

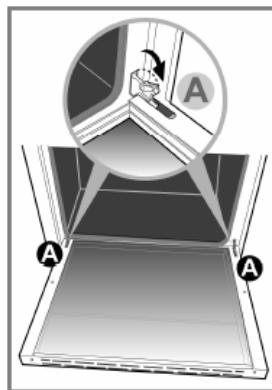


Figure 1

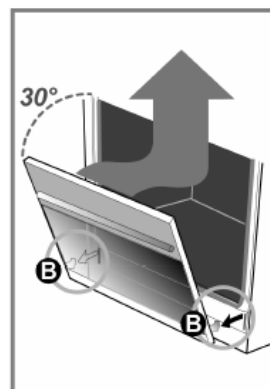


Figure 2

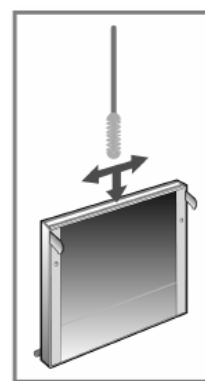


Figure 3



Figure 4

En cas d'anomalie de fonctionnement

Nous vous recommandons de faire les vérifications suivantes sur votre cuisinière avant d'appeler votre service après vente. Il se peut que le problème soit simple et que vous puissiez y remédier vous même. Si après avoir vérifié ces différents points l'anomalie persiste, contactez votre service après vente.

Symptômes	Solutions
Aucun brûleur ne s'allume	Vérifiez que : L'arrivée de gaz est ouverte, La position du tuyau gaz est correcte, La bouteille de gaz ou la cuve n'est pas vide.
Un brûleur de table ne s'allume pas	Vérifiez que : L'ensemble du brûleur de table est correctement remonté, Le brûleur n'est pas mouillé.
Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants	Vérifiez que : Le thermostat est correctement positionné, La durée de cuisson est adaptée, La grille est bien positionnée dans le four, Le récipient de cuisson est bien adapté.
Le four fume	Vérifiez que : Le four ne nécessite pas de nettoyage, La préparation ne déborde pas, Il n'y a pas de projections excessives de graisse/jus de sur les parois du four.
Le four ne fonctionne pas	Vérifiez que : L'appareil n'est pas débranché, Il n'y a pas une coupure de courant, Les fusibles sont en bon état et n'ont pas disjoncté.

Garantie

Conformément à la Législation en vigueur, votre Vendeur est tenu, lors de l'acte d'achat de votre appareil, de vous communiquer par écrit les conditions de garantie et sa mise en œuvre appliquée sur celui-ci.

Sous son entière initiative et responsabilité, votre Vendeur répondra à toutes vos questions concernant l'achat de votre appareil et les garanties qui y sont attachées.

N'hésitez pas à le contacter.

Service après 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 contacter le Centre Contact 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.



Plaque signalétique

En appelant un service après vente, indiquez-lui le modèle, le numéro de produit et le numéro de série de l'appareil. Ces indications figures sur la plaque signalétique située sur votre appareil.

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.
- Cet appareil doit être installé uniquement dans un local suffisamment aéré.
- Les conditions de réglage de cet 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.
- Votre appareil doit être installé comme indiqué au chapitre « INSTALLATION », et les distances minimales entre l'appareil et les parois de tous les meubles doivent être respectées. L'appareil ne doit pas être installé sur un socle.
- Après l'installation, la prise de courant doit être accessible.
- Les parois adjacentes à la cuisinière doivent être soit en une matière résistante à la chaleur, soit revêtues d'une telle matière.

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).
- Vérifiez que tous les raccords sont étanches.
- Installez un robinet de barrage visible et accessible sur toute sa longueur et ne doit pas passer derrière l'appareil.
- Changez le tube souple un peu avant la date d'expiration indiquée sur celui-ci.

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

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.

□ Norme DTU P 45-204

Installation de gaz (anciennement DTU n°61-1 – Installations de gaz – Avril 1982 + additif n°1 Juillet 1984).

□ Règlement Sanitaire Départemental

□ Norme NF C 15-100. Installations électriques à basse tension.

L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie). Vérifiez que la prise de terre est conforme aux règlements en vigueur.

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

Caractéristiques techniques

Appareil isolé

Classe 1

La table de cuisson	Dosseret anti-éclaboussure		
	Grilles de table	Fonte	
	Brûleur avant gauche	Rapide triple couronne	3300 W
	Brûleur arrière gauche	Semi rapide	1750 W
	Brûleur avant central	Auxiliaire	1000 W
	Brûleur arrière central	Grande largeur	1900 W
	Brûleur avant droit	Auxiliaire	1000 W
	Brûleur arrière droit	Rapide	3000 W
Le four	Four		Electrique
	Puissance du four		2900 W
	Gril		Electrique
	Puissance du gril		2800 W
	Eclairage du four		Ampoule 15 W type E14
Nettoyage		Manuel	
Accessoires	Grille		
	Plateau multi-usages		
	Support Wok		
	Tournebroche		
Dimensions (mm)	Hauteur		900 mm
	Largeur		899 mm
	Profondeur		600 mm

CE Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes:
90/683; 73/23 (Basse Tension) et modifications successives,
89/336 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives,
90/396 (Appareil Gaz); **93/68** (Directives Générales) et modifications successives.

Installation

Emplacement

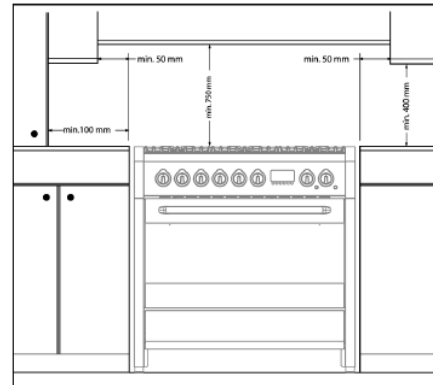
L'emballage et les revêtements en plastique retirés, installez la cuisinière dans un endroit sec et aéré. Elle doit être éloignée des rideaux, papiers alcool, essence, etc.).

L'appareil doit être posé sur un sol résistant à la chaleur.

N'installez pas l'appareil sur un socle.

Cette cuisinière est de classe « 1 » en ce qui concerne la protection contre la surchauffe des surfaces environnantes. Respectez une distance de 2 cm par rapport aux parois latérales des meubles. Ces meubles ne doivent pas dépasser la hauteur de la table de la cuisinière.

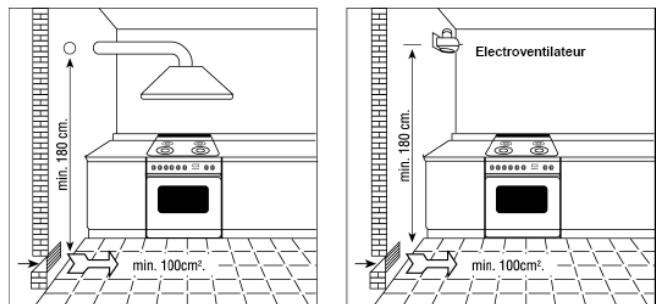
Le revêtement du meuble doit supporter des températures minimum de 90°C .



Aération de la pièce

La combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène de l'air (2m^3 air/h x Kw de puissance installé – reportez-vous à la plaque signalétique de votre appareil).

Il est donc nécessaire que cet air soit renouvelé et les produits de combustion soient évacués.



Mise à niveau

Les cuisinières sont munies de pieds (vérins réglables) à visser respectivement sur les coins arrière et avant de la cuisinière ce qui permet de mettre l'appareil de niveau.

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.



Pour un fonctionnement correct, une consommation réduite et une plus grande durée de vie de l'appareil, assurez-vous que la pression d'alimentation correspond aux valeurs indiquées dans le tableau n°2.

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

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

1. Pour les gaz distribués par réseau :

Tube souple (figure 1)

- 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.
- Vissez l'about gaz en intercalant le joint sur le coude de la rampe. Si le joint n'est pas mis en place, il y a risque d'explosion.
- Enfoncez le tube souple sur l'about gaz et fixez-le avec un collier. Fixez également un collier sur l'autre extrémité (côté vanne de barrage).



Figure 1

Tuyau flexible (figure 2)

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

- Un tuyau flexible (à embouts mécaniques) longueur maxi 1,50 m.
- Nous recommandons l'emploi d'un tuyau flexible normalisé d'une longueur mini de 1 m dont la longueur est à choisir en fonction de la position du robinet de barrage.
- Raccordez une extrémité du tuyau flexible au robinet de barrage, puis, avant de positionner l'appareil entre les meubles, raccordez l'autre extrémité sur le coude de la rampe.
- Positionnez l'appareil en vérifiant que la boucle formée par le tuyau flexible se développe dans le vide sanitaire du meuble adjacent (voir figure 3). Le tuyau ne doit pas être en contact avec le carter du four de l'appareil.

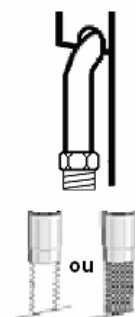


Figure 2

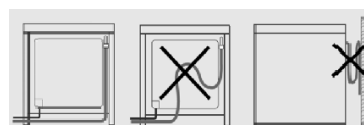


Figure 3

Tuyau rigide

Un tuyau rigide avec écrou et joint.

2. Pour les gaz butane propane en bouteille ou en cuve

- Nous vous recommandons l'emploi d'un tuyau flexible (à embouts mécaniques) normalisé d'une longueur minimum de 1 m ; cette longueur est à choisir en fonction de la position du raccordement à l'alimentation gaz. **Vérifiez que ce tuyau est conforme et livré avec ses deux joints. Si les joints ne sont pas mis en place, il y a risque d'explosion.**
- Raccordez une extrémité du tuyau flexible au robinet de barrage, puis, avant de positionner l'appareil entre les meubles, raccordez l'autre extrémité sur le coude de la rampe.
- Pour les installations anciennes (avant 1997) et en butane, vous pouvez utiliser un tube souple en caoutchouc d'une longueur maxi de 1,50 m et de 6 mm de diamètre intérieur, monté avec l'about spécial butane.
- Vissez l'about gaz en intercalant le joint sur le coude de la rampe. Si le joint n'est pas mis en place, il y a risque d'explosion.
- Enfoncez le tube souple sur l'about gaz et fixez-le avec un collier (voir figure 4). Fixez également un collier sur l'autre extrémité (côté vanne de barrage).



Figure 4

Pour l'achat des tuyaux

- Tube souple en caoutchouc : il doit être marqué NF GAZ.
- Tuyau flexible : il doit être conforme à la Norme NF D 36 121 ou NF D 36 103 ou NF D 36 107.

L'ensemble de pièces (voir ci-contre) est livré avec le carton d'accessoires MAIS ne doit pas être installé sur votre appareil. Elle est uniquement destinée au marché du Royaume-Uni.



Raccordement électrique

Important



Quelque soit le mode de raccordement, l'appareil doit être relié à la terre conformément aux règlements en vigueur prescriptions de la norme NF C 15.100 et aux règlements en vigueur.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.

Capacité du fusible : 16 A

Remarque :

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

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

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

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

Avant de procéder au branchement, vérifiez que :

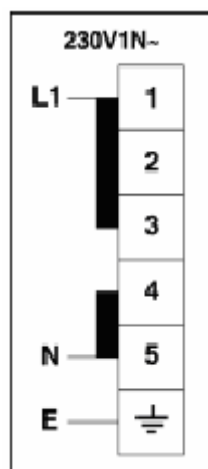
- Les fusibles, ainsi que l'installation électrique domestique, sont en mesure de supporter la charge de l'appareil (voir la plaque signalétique),
- La prise ou le disjoncteur omnipolaire utilisé pour le branchement est facilement accessible lorsque l'appareil est installé.

Pour les différents cas de branchement, reportez-vous au tableau n°1.

Avant de faire le branchement, il est vivement recommandé de repérer phase(s), neutre et terre sur le réseau.

Si le câble d'alimentation doit être changé, il ne doit être remplacé que par un professionnel qualifié.

Tableau n°1



Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four

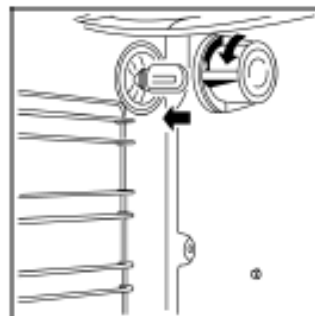


Avant de procéder au changement de l'ampoule d'éclairage du four, veillez à ce que toutes les commandes soient sur la position « Arrêt ».

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

L'ampoule est située au fond du four. Pour changer l'ampoule, retirez le verre de protection.

Cette ampoule de 15 W, de type culot à vis E14 (230-240 V) **est une ampoule spéciale « chaleur »** résistant à une température de 300°C. Vous pourrez vous la procurer auprès du Service Après Vente de votre magasin vendeur.



Changement de gaz

Votre cuisinière est prévue pour fonctionner en gaz naturel, propane ou butane. Elle est également prévue pour fonctionner avec de l'air butané ou propané.



Collez l'étiquette autocollante fournie avec l'appareil (pochette des injecteurs) correspondant au type de gaz utilisé.

Pour changer le type de gaz, il est nécessaire de :

- Changer les injecteurs de table,
- Modifier les réglages de débit réduit de la table,

Vérifiez le mode de raccordement gaz.

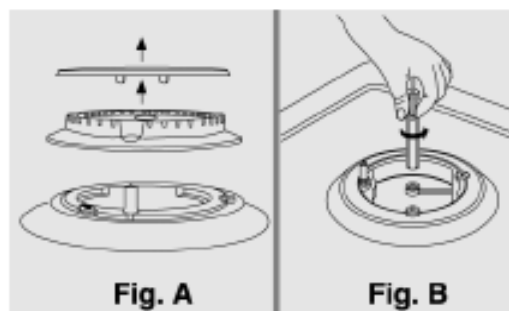
Tableau n°2 des injecteurs

Gaz	Brûleur	Injecteur (1/100 mm)	Puissance minimum (kW)	Puissance nominale (kW)
G20 20mbar	Auxiliaire	72	0.33	1.00
G25 25mbar	Semi rapide	97	0.48	1.75
Gaz naturel	Rapide	115	0.75	3.00
	Rapide triple couronne	128	1.30	3.30
	Grande largeur	94	0.75	1.90
G30 28-30mbar	Auxiliaire	50	0.33	1.00
Butane	Semi-rapide	65	0.48	1.75
G31 37mbar	Rapide	85	0.75	3.00
Propane	Rapide triple couronne	93	1.30	3.30
	Grande largeur	68	0.75	1.90
Air butané - Air propané G130 / 8 mbar	Auxiliaire	140	0.33	1.00
	Semi-rapide	180	0.48	1.75
	Rapide	240	0.75	3.00
	Rapide triple couronne	255	1.30	3.30
	Grande largeur	180	0.75	1.90

Remplacement des injecteurs de table

Chaque appareil est muni d'un jeu d'injecteurs pour chaque type de gaz. Le diamètre de l'orifice de chaque injecteur est indiqué sur l'injecteur.

1. Retirez les grilles.
2. Retirez les brûleurs et les chapeaux (Fig. A).
3. Retirez l'injecteur et remplacez-le par celui approprié au nouveau type de gaz utilisé (Fig. B) (voir tableau n°2).



Réglage du ralenti des brûleurs de la table

1. Allumez chacun des brûleurs.
2. Tournez les manettes jusqu'à la position minimum.
3. Retirez les manettes.

Alimentation en gaz naturel

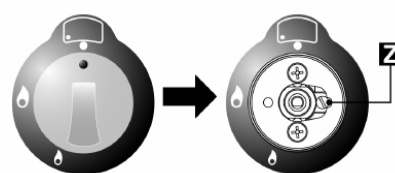
Agissez sur la vis de réglage (Z) jusqu'à l'obtention d'une petite flamme régulière.

Alimentation en gaz Butane ou Propane

Vissez à fond la vis, celle-ci étant déjà prévue pour assurer le débit minimum quand on passe du débit maximum au débit minimum et vice versa, vérifiez que la flamme ne s'éteint pas.

Remarque : la vis de réglage est de petite dimension, utilisez un tournevis plat très fin.

4. Remontez les manettes en effectuant les opérations dans l'ordre inverse.



ARTHUR MARTIN ELECTROLUX
Pour tenir nos engagements, nous écoutons les Consommateurs

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

AVANT L'ACHAT

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

APRÈS L'ACHAT

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

A bientôt !

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).

Info Conso



BP 50142 – 60307 SENLIS CEDEX

Tél. : 08 90 71 03 44 (0,15€ TTC/mn)

Fax : 03 44 62 21 54

e-mail : info.conso@electrolux.fr

Permanence téléphonique du lundi au vendredi

Pour toute question technique :
Centre Contact Consommateurs
BP 20139 – 60307 SENLIS CEDEX

Tél. : 08 92 68 24 33 (0,34€ TTC/mn)

Fax : 03 44 62 26 53

e-mail : ehp.consommateur@electrolux.fr

Permanence téléphonique du lundi au vendredi

ARTHUR MARTIN

*Thinking of you**

* On pense à vous

04/06 ZS3512

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.