

FR

Notice
d'utilisation

Cuisinière

Sommaire

Consignes de sécurité _____	2	Four - Utilisation quotidienne _____	8
Description de l'appareil _____	5	Four - Conseils _____	10
Avant la première utilisation _____	6	Four - Entretien et nettoyage _____	13
Table de cuisson - Utilisation quotidienne _____	6	En cas d'anomalie de fonctionnement _____	15
Table de cuisson - Conseils _____	7	Installation _____	15
Table de cuisson - Entretien et nettoyage _____	8	En matière de protection de l'environnement _____	20

Sous réserve de modifications.



Consignes de sécurité

Lire attentivement cette notice d'utilisation avant l'installation et l'utilisation de l'appareil :

- Pour votre propre sécurité et la sécurité de vos biens.
- Pour la protection de l'environnement.
- Pour le bon fonctionnement de l'appareil.

Conservez cette notice d'utilisation avec l'appareil, même si vous veniez à le déplacer ou à le vendre.

Le fabricant décline toute responsabilité si des dommages sont liés à une mauvaise installation ou à une mauvaise utilisation.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables.

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.
- Ne laissez jamais les emballages à la portée des enfants. Risque d'asphyxie ou de blessure.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsque la porte est ouverte et pendant ou après le fonctionnement de l'appareil. Risque de blessure ou d'invalidité permanente.
- Si l'appareil est équipé d'une sécurité enfants (mécanique ou électronique), utilisez-la. Celle-ci empêche les enfants (ou les animaux) de manipuler l'appareil accidentellement.

Mesures générales de sécurité

- Ne modifiez jamais les caractéristiques de cet appareil. Vous risqueriez de vous blesser et d'endommager l'appareil.

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance, pendant son fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt l'appareil après chaque utilisation.

Installation

- Vous trouverez les conditions de réglage de cet appareil sur l'étiquette (ou sur la plaque signalétique).
- Ne confiez l'installation et le raccordement de l'appareil qu'à un professionnel qualifié. Contactez votre service après-vente. Cela vise à éviter les risques de dommages structurels ou corporels.
- Vérifiez que l'appareil n'a subi aucun dommage au cours du transport. Ne branchez pas un appareil endommagé. Si l'appareil est endommagé, veuillez contacter votre magasin vendeur.
- Avant la première utilisation, retirez tous les emballages, stickers et autocollants. Ne retirez jamais la plaque signalétique. Cela peut annuler la garantie.
- Conformez-vous entièrement aux lois, décrets, réglementations et normes en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil (réglementations de sécurité, de recyclage, de l'électricité ou du gaz etc.).
- Soyez prudent lorsque vous déplacez l'appareil. En effet, il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité. Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Veillez à débrancher l'appareil au cours de l'installation (le cas échéant).
- Respectez l'écartement minimal requis avec les autres appareils.
- N'installez pas l'appareil sur un socle.

Raccordement électrique

- Ne confiez l'installation et le raccordement de l'appareil qu'à un électricien agréé. Contactez votre service après-vente. Cela vise à éviter les risques de dommages structurels ou corporels.

- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau.
- Les informations sur la tension se trouvent sur la plaque signalétique.
- Les dispositifs d'isolement comprennent : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- Lors du raccordement d'appareils électriques aux prises de courant, veillez à ce que les câbles ne touchent pas ou ne soient pas à proximité de la porte de l'appareil chaud.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'une rallonge, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple. Risque d'incendie.
- Veillez à ne pas écraser ou endommager la fiche secteur (si tel est le cas) et le câble d'alimentation, situés à l'arrière de l'appareil.
- Après installation, assurez-vous que la prise murale est accessible.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche secteur (le cas échéant).
- Ne remplacez et ne modifiez jamais le câble d'alimentation. Contactez votre service après-vente.

Raccordement gaz

- Ne confiez l'installation et le raccordement de l'appareil qu'à un professionnel qualifié. Contactez votre service après-vente. Cela vise à éviter les risques de dommages structurels ou corporels.
- Veillez à assurer une bonne aération autour de l'appareil : Une alimentation d'air défectueuse peut provoquer un manque d'oxygène.
- Les informations concernant l'alimentation de gaz se trouvent sur la plaque signalétique.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un système d'évacuation de produits de combustion. Il doit être installé et raccordé d'après les réglementations actuelles d'installation. Portez une attention particulière aux conditions relatives à l'aération.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz génère chaleur et humidité dans la pièce dans laquelle il est installé. Veillez à assurer une bonne aération de la cuisine : maintenez ouverts les orifices d'aération

naturelle ou installez un dispositif d'aération mécanique (hotte à extraction mécanique).

- Il faut aérer davantage lorsque vous utilisez l'appareil intensément sur une longue période (par exemple en ouvrant une fenêtre ou en augmentant l'aération mécanique le cas échéant).

Utilisation

- Votre appareil est destiné à la cuisson des aliments. N'utilisez jamais l'appareil à des fins commerciales ou industrielles. Vous éviterez ainsi des risques matériels et corporels.
- Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement.
- Si l'appareil est en fonctionnement, écarter-vous toujours de l'appareil avant d'ouvrir la porte. De la vapeur brûlante peut s'en échapper. Risque de brûlure.
- N'utilisez jamais cet appareil s'il est en contact avec de l'eau. N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Au cours de l'utilisation, la surface de cuisson de l'appareil devient chaude. Risque de brûlure. Ne posez pas d'objets métalliques, comme par exemple des couverts ou des couvercles de casseroles sur le plan de cuisson. Ils risqueraient de s'échauffer.
- Au cours de l'utilisation, l'intérieur de l'appareil devient chaud. Risque de brûlure. Utilisez des gants pour introduire ou retirer les accessoires et les plats.
- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant la cuisson. Prenez soin de ne pas toucher les éléments chauffants de l'appareil. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart sauf s'ils font l'objet d'une surveillance continue.
- Faites attention en ouvrant la porte. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool lors d'une cuisson, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former. Risque d'incendie.
- Ne manipulez pas d'objets incandescents ou provoquant des étincelles ou du feu.
- Ne placez jamais, dans, sur ou à proximité de l'appareil, des produits inflammables ou des articles imprégnés de produits inflammables et/ou des objets

susceptibles de fondre (en plastique ou en aluminium). Risque d'explosion ou d'incendie.

- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne placez pas de récipients de cuisson vides sur les zones de cuisson et ne mettez pas ces dernières en fonctionnement sans récipient
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer. Cela peut endommager le récipient ou la table de cuisson.
- Évitez de laisser tomber des objets ou des récipients sur la table de cuisson. Cela pourrait l'endommager.
- Ne posez pas des récipients chauds sur le bandeau de commande, car la chaleur peut endommager l'appareil.
- Une grande prudence s'impose lors du retrait ou de l'installation des accessoires, afin d'éviter d'endommager l'émail de l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium ni de récipients dont le fond est endommagé. Ils risqueraient de rayer la table de cuisson.
- La décoloration de l'émail n'a aucune incidence sur les performances de l'appareil.
- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne placez jamais d'ustensile, plat ou accessoire, directement sur la sole du four et ne le recouvrez jamais de papier aluminium (la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail ou de l'appareil) ;
 - ne versez jamais d'eau chaude directement dans l'appareil ;
 - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- Ne placez pas de matériaux inflammables dans le compartiment au-dessous du four. Ne rangez à l'intérieur que des accessoires résistants à la chaleur (le cas échéant).
- Ne couvrez pas les orifices d'évacuation du four. Ils sont situés à l'arrière de la surface supérieure (le cas échéant).
- Veillez à ne poser sur la table aucun objet susceptible de fondre.

- Ne placez pas la grille avec des aliments sur le gratin le plus haut. Risque d'incendie. Si les aliments s'enflamment, éteignez le brûleur. Ne les éteignez pas avec de l'eau. Cela risquerait d'attiser les flammes et briserait les panneaux de verre de la porte du four.
- N'utilisez que des batteries de cuisine stables, de forme et diamètre appropriés pour éviter tout renversement ou basculement accidentel. Risque de brûlure.

Couvercle

- Le couvercle protège l'appareil de la poussière en position fermée, et recueille les projections de graisse en position ouverte. Évitez de l'utiliser pour tout autre usage.
- Veillez à ce que le couvercle soit toujours propre.
- Enlevez toujours les éclaboussures de la surface du couvercle avant de l'ouvrir.
- Ne refermez pas le couvercle jusqu'à ce que la table de cuisson et le four soient complètement froids.
- Les couvercles de verre peuvent éclater sous l'effet de la chaleur. Mettez à l'arrêt tous les brûleurs avant de fermer le couvercle.

Entretien et nettoyage

- Avant toute opération d'entretien, assurez-vous que l'appareil est froid. Risque de brûlure. Les vitres risquent de se briser.
- L'appareil doit rester propre en permanence. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires pourrait provoquer un incendie.
- Veillez à nettoyer le four de façon régulière afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Pour votre sécurité et celle de vos biens, nettoyez l'appareil uniquement avec de l'eau et un détergent doux. N'utilisez jamais de produits inflammables ou corrosifs.
- Ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide de nettoyeurs à vapeur, de nettoyeurs à haute pression, d'objets coupants, de produits de nettoyage abrasifs, d'éponges abrasives ou de produits anti-taches.
- Si vous nettoyez votre four à l'aide d'un spray prévu à cet effet, respectez scrupuleusement les consignes d'utilisation du fabricant de ce produit. Ne vaporisez aucun produit, quel qu'il soit, sur les résistances et le capteur du thermostat (le cas échéant).

- N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte. La surface thermo-résistante du verre intérieur risque de se briser et d'éclater.
- Quand les vitres de la porte sont endommagées, elles perdent leur résistance et risquent de se briser. Vous devez les remplacer. Contactez votre service après-vente.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde.
- Les ampoules utilisées dans cet appareil sont spéciales et destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Elles ne peuvent pas être employées pour éclairer une habitation.
- Utilisez une ampoule de puissance similaire et spécialement conçue pour les appareils ménagers pour remplacer celle usagée.
- Débranchez l'appareil électriquement avant de remplacer l'éclairage du four. Risque de choc électrique.

Laissez d'abord l'appareil refroidir. Risque de brûlure.

Service après-vente

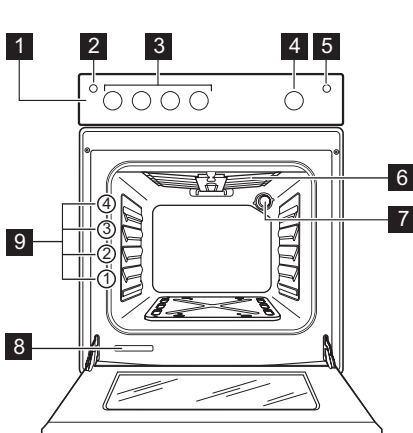
- Toute intervention ou réparation sur votre appareil ne doit être effectuée que par un professionnel qualifié. Contactez votre service après-vente.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

Mise au rebut de l'appareil

- Pour éviter tout risque corporel ou matériel :
 - Débranchez l'appareil électriquement.
 - Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
 - Éliminez le dispositif de verrouillage de porte. Cela évite que des enfants ou de petits animaux puissent se trouver enfermés dans l'appareil. Risque d'asphyxie.

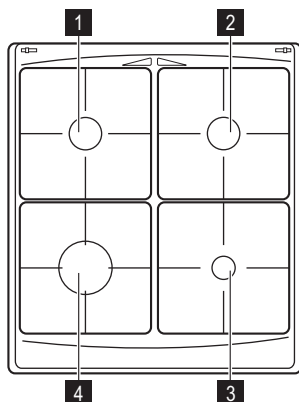
Description de l'appareil

Vue d'ensemble



- 1** Bandeau de commande
- 2** Générateur d'étincelles
- 3** Sélecteurs pour table de cuisson
- 4** Sélecteur de fonctions du four
- 5** Touche pour l'éclairage du four
- 6** Gril
- 7** Éclairage du four
- 8** Plaque signalétique
- 9** Gradins

Description de la table de cuisson



- 1 Brûleur semi-rapide
- 2 Brûleur semi-rapide
- 3 Brûleur auxiliaire
- 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**
Pour gâteaux et biscuits.
- **Défecteur du grill**
Pour protéger les manettes lorsque vous utilisez le grill.

• Tiroir de rangement

Un tiroir de rangement est présent sous la cavité du four.

- ⚠ **Avertissement** Le tiroir de rangement est susceptible de chauffer lorsque l'appareil est en marche.

Avant la première utilisation

- ⚠ **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de 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.

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

Préchauffe

Mettez le four en fonctionnement à la température maximale et faites-le chauffer à vide pendant 45 minutes pour éliminer les éventuels résidus à l'intérieur du four. Les accessoires peuvent chauffer davantage que dans les conditions normales d'utilisation. Au cours de cette période, il peut se dégager une odeur désagréable. Ce phénomène est normal. Veillez à bien aérer la pièce.

Table de cuisson - Utilisation quotidienne

- ⚠ **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Allumage du brûleur

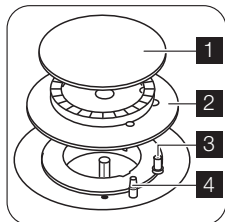
⚠ Avertissement Faites très attention lorsque vous utilisez une flamme nue dans une cuisine. Les fabricants déclinent toute responsabilité en cas d'utilisation de la flamme à des fins non appropriées.

i Allumez toujours le brûleur avant de poser un récipient dessus.

Pour allumer le brûleur :

1. Appuyez sur le générateur d'étincelles et maintenez-le enfoncé ✨.
2. Tournez la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à sa position maximale 🔻. Appuyez sur la manette et maintenez-la enfoncée.
3. Relâchez le générateur d'étincelles, mais maintenez le sélecteur sur sa position maximale pendant environ 10 secondes afin de laisser au thermocouple le temps de chauffer. 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 Couvercle du brûleur
- 2 Couronne du brûleur
- 3 Bougie d'allumage
- 4 Thermocouple

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 Si le brûleur ne s'allume pas après 10 secondes, relâchez la manette de commande, tournez-la sur la position d'arrêt et réessayez d'allumer le brûleur.

Important Vous pouvez allumer le brûleur sans appareil électrique (par exemple, en cas de coupure d'électricité dans la cuisine). Il vous suffit d'approcher la flamme du brûleur, d'enfoncer la manette correspondante jusqu'à la position de débit maximum du gaz et de la maintenir enfoncée pendant 10 secondes.

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

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

Arrêt du brûleur

Tournez la commande sur la position "arrêt" ■.

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





⚠ 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 - 260 mm
Semi-rapide	140 - 240 mm

Brûleur	Diamètre du récipient
Auxiliaire	120 - 180 mm


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

Table de cuisson - Entretien et nettoyage

-  **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de 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 au chapitre « Consignes de sécurité ».

Fonctions du four

Le four dispose des fonctions suivantes :

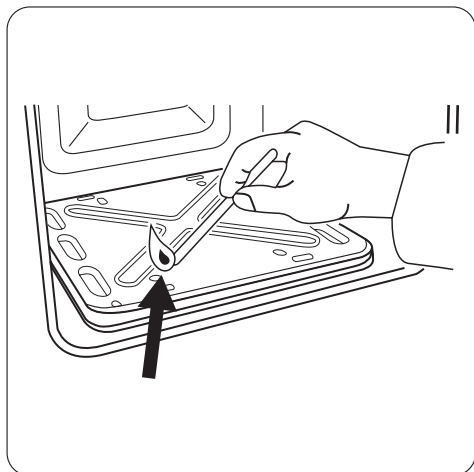
Fonction du four		Utilisation
	Position Arrêt	Pour mettre à l'arrêt l'appareil.
	Alimentation en gaz maximale	Pour régler la température du four au niveau maximal.
	Alimentation en gaz minimale	Pour régler la température du four au niveau minimal.
	Gril	Pour griller des aliments peu épais au centre de 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. Tournez en même temps la manette de sélection des fonctions du four dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage maximum et appuyez dessus.
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.

i 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.

Utilisation du gril

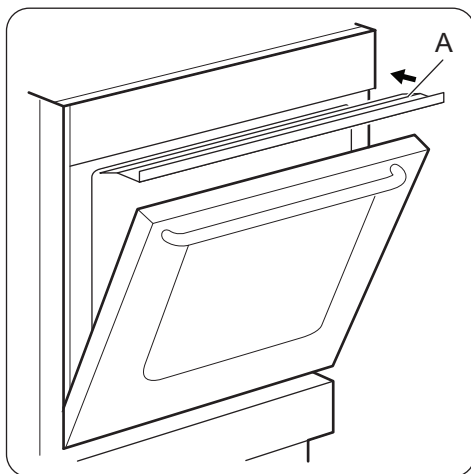
! Avertissement

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque vous utilisez le gril. Les pièces accessibles de l'appareil deviennent chaudes. Risque de brûlure.

! **Avertissement** Gardez les enfants à l'écart tant que le gril est en fonctionnement. Risque de brûlure.

! **Avertissement** N'utilisez jamais le gril avec la porte fermée. Risque d'incendie ou d'émissions de monoxyde de carbone.

1. Ouvrez la porte du four.
2. Mettez le déflecteur du gril **A** en position au-dessus de la porte. Veillez à ce que les deux loquets s'engagent correctement dans les orifices situés dans la partie supérieure de l'encadrement avant de la cavité du four (sous le bandeau de commande).



3. Approchez une flamme des orifices du brûleur du gril.
4. Mettez la manette de commande du four sur Gril **☐☐☐** Appuyez sur la manette et maintenez-la enfoncée.

! Attention

Veillez à tourner la manette aussi loin que possible en évitant la position intermédiaire entre Ar-

rêt et Gril. Aux positions intermédiaires, le générateur d'étincelles peut demeurer actif.

5. Préchauffez le gril pendant 5 à 10 minutes.
6. Placez la viande sur la grille et mettez-la au gradin 3.

⚠ Avertissement Ne placez pas la viande sur le gradin le plus haut. Risque d'incendie.

7. Placez une plaque ou la lèchefrite en-dessous, au gradin 2, pour récupérer les jus.

i Ne placez pas la viande directement sur la plaque ou la lèchefrite.

8. Laissez la porte légèrement ouverte.
9. Une fois que le premier côté est rôti, retournez la viande avec une fourchette pour éviter de perdre son jus.
10. Une fois que le deuxième côté est prêt également, retirez la viande du four.

i Si le gril ne s'allume pas ou s'éteint accidentellement :

1. Relâchez la manette de commande du four à gaz et tournez-la jusqu'à ce qu'elle se trouve en position arrêt.
2. Ouvrez la porte du four.
3. Attendez une minute, puis essayez à nouveau d'allumer le gril.

Mise à l'arrêt du brûleur du gril

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

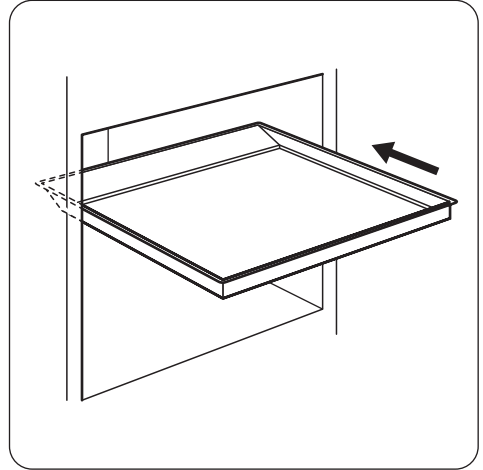
Four - Conseils

⚠ Attention Pour faire cuire des gâteaux très juteux, utilisez une lèchefrite. 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 di-

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.

minuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourmer 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.

chefrite. 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 plateau et niveau d'enfournement	Temps de préchauffage (min)	Température (°C)	Longueur de flamme ¹⁾	Temps de cuisson (min)
Tresses feuilletées (250 g)	plaque aluminée au niveau 3	15	150	3 - 4	20 - 30
Gâteau plat (1 000 g)	plaque aluminée au niveau 3	10	175	5	30 - 40
Brioche aux pommes (2 kg)	plaque aluminée au niveau 3	10	200	6	40 - 50
Tourte aux pommes (1 200 + 1 200 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm) au niveau 3	10	200	6	60 - 70
Petits gâteaux (500 g)	plaque aluminée au niveau 3	10	175	5	30 - 40
Génoise allégée (350 g)	1 plaque ronde (diamètre : 26 cm) au niveau 3	10	175	5	30 - 40
Gâteau couronne (1 500 g)	plaque aluminée au niveau 3	-	175	5	50 - 60 ²⁾
Poulet, entier (1 400 g)	grille + plateau multi-usages au niveau 2	-	265	7	50 - 60
Flan pâtissier (800 g)	plaque aluminée au niveau 3	20	265	7	10 - 15
Gâteau levé fourré (1 200 g)	plaque aluminée au niveau 3	15	200	6	40 - 50

Plat	Type de plateau et niveau d'enfournement	Temps de pré-chauffage (min)	Température (°C)	Longueur de flamme ¹⁾	Temps de cuisson (min)
Pizza (1 000 g)	plaque aluminée au niveau 3	10	265	7	25 - 35
Gâteau au fromage (2 600 g)	plaque aluminée au niveau 3	-	175	5	90 - 100
Flan pâtissier aux pommes (1 900 g)	plaque aluminée au niveau 3	15		6 - 7	50 - 60
Gâteau de Noël (2 400 g)	plaque aluminée au niveau 3	15	175	5	60 - 70 ³⁾
Quiche lorraine (1 000 g)	1 plaque ronde (diamètre : 26 cm) au niveau 2	15	230	6 - 7	40 - 50
Pain paysan (750 + 750 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm) au niveau 3	15	200	6	50 - 60
Génoise roumaine (600 + 600 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 25 cm) au niveau 3	10	175	5	40 - 50
Génoise roumaine - traditionnelle (600 + 600 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 25 cm) au niveau 3	10	175	5	30 - 40
Gâteau roulé (500 g)	plaque aluminée au niveau 3	10	175	5	20 - 30
Meringue (400 g)	plaque aluminée au niveau 3	-	165	4	45 - 55
Petits choux (500 g)	plaque aluminée au niveau 3	10	200	6	30 - 40
Crumble (1 500 g)	plaque aluminée au niveau 3	15	230	6 - 7	35 - 45
Génoise (600 g)	plaque aluminée au niveau 3	10	175	5	30 - 40
Gâteau au beurre (600 g)	plaque aluminée au niveau 3	15	190	5 - 6	30

1) Réglage approximatif de l'alimentation en gaz (1 : alimentation minimale en gaz, 8 : alimentation maximale en gaz).

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

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

Four - Entretien et nettoyage

⚠ Avertissement Reportez-vous au chapitre « Consignes de 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

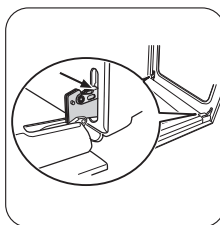
La porte du four est équipée de deux vitres appliquées l'une derrière l'autre. Pour rendre son nettoyage plus facile, démontez la porte du four.

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

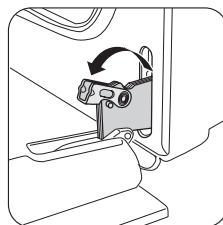
⚠ Avertissement Vérifiez que les vitres sont froides, avant de nettoyer la porte. Le verre risquerait de se briser.

⚠ 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.

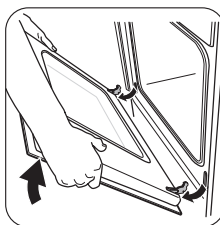
Retrait de la porte du four et de la vitre



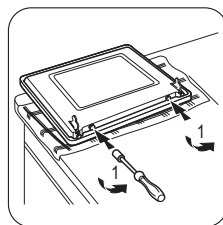
1 Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



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

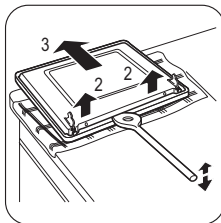


3 Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



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

Important Ne desserrez pas les vis.



5 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.

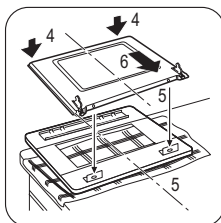
6 Soulevez la porte intérieure.

7 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 la 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.

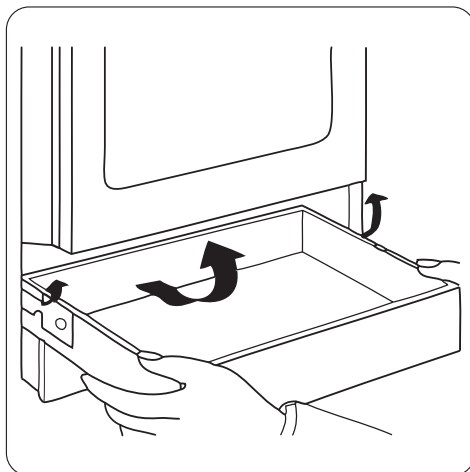


Retrait du tiroir

Le tiroir situé sous le four peut être retiré pour pouvoir être nettoyé plus facilement.

Retrait du tiroir

1. Tirez le tiroir jusqu'à la butée.



2. Soulevez lentement le tiroir.

3. Sortez complètement le tiroir.

Installation du tiroir

Pour réinstaller le tiroir, suivez les étapes ci-dessus en sens inverse.

⚠ Avertissement Ne stockez pas d'objets inflammables (matériel de nettoyage, sacs en plastique, gants de cuisine, papier ou produits de nettoyage en vaporisateurs) dans le tiroir. Lors de l'utilisation du four, le tiroir du four devient très chaud. Risque d'incendie.

Éclairage du four

⚠ Avertissement Soyez prudent lorsque vous changez l'éclairage du four. Risque de choc électrique.

Avant de remplacer l'éclairage du four :

- Éteignez le four.
- Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.

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

1. Tournez le diffuseur en verre vers la gauche pour le retirer.
2. Nettoyez-le.
3. remplacez l'ampoule du four par une ampoule résistante à une chaleur pouvant atteindre les 300 °C. Utilisez le même type d'ampoule pour four.

4. Remplacez le diffuseur en verre.

En cas d'anomalie de fonctionnement

Anomalie	Cause possible	Solution
Aucune étincelle ne se produit à l'allumage.	Il n'y a pas d'alimentation électrique.	Vérifiez si l'appareil est bien branché et en fonctionnement.
Aucune étincelle ne se produit à l'allumage.	Il n'y a pas d'alimentation électrique.	Vérifiez le fusible de votre tableau électrique.
Aucune étincelle ne se produit à l'allumage.	Le chapeau et la couronne du brûleur sont mal positionnés.	Assurez-vous que le couvercle et la couronne du brûleur sont bien positionnés.
Les flammes sont irrégulières.	La couronne du brûleur est bouchée par des résidus d'aliments.	Vérifiez si l'injecteur n'est pas bouché et s'il n'y a pas de particules alimentaires dans la couronne.
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	Le fusible dans la boîte à fusibles a grillé.	Vérifiez le fusible. Si les fusibles disjonctent à plusieurs reprises, faites appel à un électricien agréé.
Le four ne chauffe pas.	Le four n'est pas allumé.	Mettez le four en fonctionnement.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages souhaités n'ont pas été effectués.	Vérifiez les réglages.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'éclairage du four est défectueux.	Remplacez l'éclairage du four.
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.)

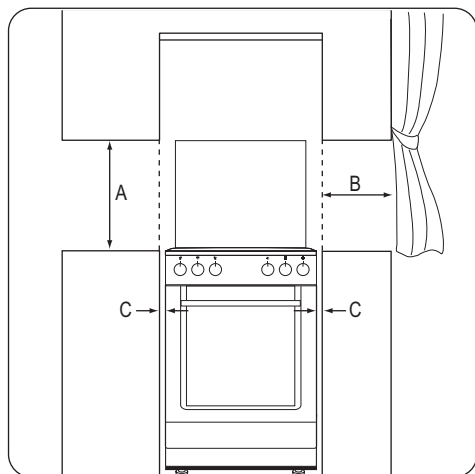
Numéro du produit (PNC)

Numéro de série (S.N.)

Installation

 **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Emplacement de l'appareil



Distances minimales

Dimension	mm
A	690
B	150
C	20

Caractéristiques techniques

Dimensions	
Hauteur	865 mm

Brûleurs à gaz

Brûleur	Puissance normale	Puissance réduite	Type de gaz	Pres-sion	Diamètre de l'injec-teur	Consommation
	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

Dimensions

Largeur	600 mm
Profondeur	600 mm
Puissance électrique to-tale	15,6 W
Tension	230 V
Fréquence	50 Hz
Catégorie du gaz	II2E+3+
Alimentation en gaz	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar G30/G31 (3+) 28-30/37 mbar

Diamètres de by-pass

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

Brûleur	Puissance normale	Puissance réduite	Type de gaz	Pres- sion	Diamètre de l'injec- teur	Consommation
	kW	kW				
Brûleur semi- rapide	2,00	0,43	Gaz naturel G20	20	0,96	-
	1,85	0,43	Gaz naturel G25	25	0,96	-
	2,00	0,43	Butane G30	28–30	0,71	145,43
Brûleur rapide	2,00	0,43	Propane G31	37	0,71	142,83
	2,60	0,72	Gaz naturel G20	20	1,19	-
	2,40	0,72	Gaz naturel G25	25	1,19	-
	2,50	0,72	Butane G30	28–30	0,88	181,78
	2,50	0,72	Propane G31	37	0,88	178,53
Four	2,60	1,00	Gaz naturel G20	20	1,20	-
	2,40	0,95	Gaz naturel G25	25	1,20	-
	2,60	1,00	Butane G30	28–30	0,80	196,33
	2,60	1,00	Propane G31	37	0,80	167,82
Gril	2,50	-	Gaz naturel G20	20	1,08	-
	2,30	-	Gaz naturel G25	25	1,08	-
	2,50	-	Butane G30	28–30	0,71	-
	2,50	-	Propane G31	37	0,71	-
	2,50	-	Butane G30	28–30	0,71	-

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 non métalliques flexibles

S'il est possible de contrôler le raccordement sur toute sa surface, vous pouvez utiliser un tuyau flexible. Le tuyau flexible doit être fermement fixé au moyen de colliers de serrage.

Installation : utilisez le détendeur. Mettez toujours le joint. Continuez ensuite avec le raccordement au gaz. Le tuyau flexible est prêt à l'utilisation si :

- il ne doit pas devenir plus chaud que la température ambiante, à savoir plus de 30 °C ;
- Il ne mesure pas plus de 1,50 m de long.
- Il ne présente pas d'étranglements.
- Il n'est soumis à aucun étirement ni torsion.
- Il n'est pas en contact avec des arêtes tranchantes ou des coins.

- Il peut facilement être examiné pour vérification de son état.

Pour contrôler la bonne conservation du tuyau flexible, il faut vérifier les points suivants :

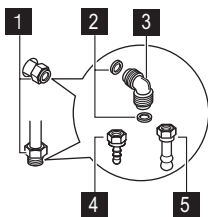
- Absence de fissures, de coupures, de marques de brûlures à ses deux extrémités ou sur toute sa longueur ;
- Absence de durcissement du matériau, qui conserve bien son élasticité ;
- Absence de rouille sur les attaches ;
- La date d'expiration n'est pas dépassée.

Si un ou plusieurs défauts sont visibles, ne réparez pas le tuyau, mais faites-le remplacer.

Important Une fois l'installation terminée, vérifiez l'étanchéité parfaite de chaque raccord de tuyau. Utilisez une solution savonneuse et pas de flamme !

La rampe d'arrivée de gaz se trouve à l'arrière du bandeau de commande.

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



- 1** Point de raccordement du gaz (un seul point est autorisé pour l'appareil)
- 2** Joint
- 3** Raccord réglable
- 4** Détendeur pour GPL
- 5** Détendeur pour gaz naturel

i L'appareil est réglé sur le gaz par défaut ; pour changer le réglage, choisissez le détendeur qui correspond dans la liste. N'oubliez jamais d'utiliser le joint plat 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 de gaz sont bien en position Arrêt et débranchez l'appareil de la prise secteur. Laissez l'appareil refroidir complètement. Veillez à les manipuler avec précaution pour éviter tout risque de blessure.

Remplacement des injecteurs

Remplacez les orifices lorsque vous changez le type de gaz.

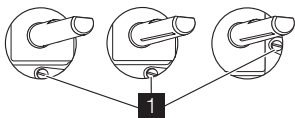
1. Démontez les plaques de support des casseroles.
2. Démontez les couvercles et les couronnes de la plaque de cuisson.
3. A l'aide d'une clé de 7, démontez les injecteurs et remplacez-les par ceux qui sont nécessaires pour le type de gaz que vous utilisez (voir le tableau dans la section Données Techniques).
4. Pour assembler les pièces, suivez la même procédure dans l'ordre inverse.
5. Remplacez l'étiquette signalétique (qui se trouve près du tuyau d'arrivée du gaz) par celle qui est prévue pour le nouveau type d'alimentation au gaz. Vous trouverez cette étiquette dans le sachet fourni avec l'appareil.

Si la pression de l'alimentation en gaz peut être modifiée ou est autre que la pression nécessaire, vous devez monter un système de réglage de la pression sur le tuyau d'arrivée de gaz.

Réglage du niveau minimum

Pour régler le niveau minimum des brûleurs :

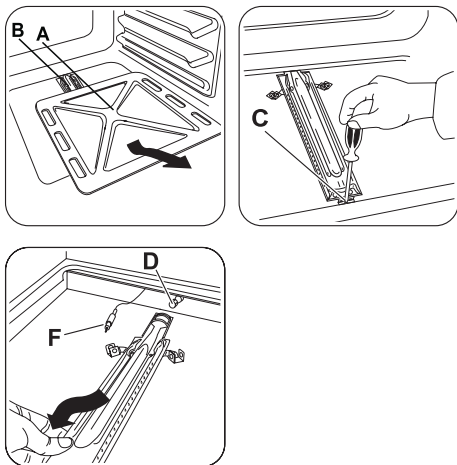
1. Allumez le brûleur.
2. Tournez la commande en position minimum.
3. Enlevez la manette de commande.
4. À l'aide d'un tournevis fin, réglez la position de la vis de dérivation. Si vous passez du gaz naturel 20 mbar au gaz liquide, serrez entièrement la vis de réglage. Si vous passez du gaz liquide au gaz naturel 20 mbar, dévissez la vis de dérivation d'environ 1/4 de tour.



1 Vis de réglage minimal

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

Remplacement de l'injecteur du four



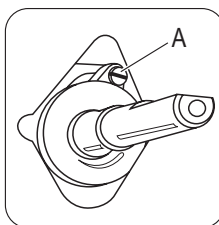
- Retirez la plaque inférieure de la cavité du four (A) pour accéder au brûleur du four (B).
- Desserrez la vis (C), qui maintient le brûleur en position.
- Retirez le brûleur avec précautions du support de l'injecteur (D). Déplacez-le ensuite lentement vers la gauche. Assurez-vous que la bague du brûleur reste sur l'embout de ce dernier. Ne forcez pas sur le fil du conducteur du thermocouple (F).
- Desserrez l'injecteur du brûleur (D) à l'aide d'une clé à douille de 7 mm, puis retirez-le. Remplacez-le si nécessaire.
- Remontez le brûleur en suivant les instructions dans l'ordre inverse.
- 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.

Remplacement de l'injecteur du brûleur du grill :

- Desserrez la vis qui maintient le brûleur du grill en position.
- Desserrez l'injecteur du brûleur à l'aide d'une clé à douille de 7 mm, puis retirez-le. Remplacez-le si nécessaire.
- Remontez le brûleur en suivant les instructions dans l'ordre inverse. Avant de serrer la vis, assurez-vous que le brûleur est correctement enfoncé dans le panneau arrière.

Réglage du niveau minimum du brûleur du four :

- Débranchez l'appareil de la prise secteur.
- Démontez la manette de sélecteur des fonctions du four.
- Ajustez la vis de réglage de dérivation (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.

- Fixez la manette de sélecteur des fonctions du four.
 - Branchez la fiche à la prise secteur.
- ⚠ Avertissement** Branchez la fiche dans la prise secteur uniquement après avoir remis en place toutes les pièces dans leurs positions initiales. Le risque de blessure existe.
- Allumez le brûleur du four à gaz. Consultez la section « Cuisson avec un four à gaz : Allumage du brûleur du four à gaz ».
 - Placez la manette de sélecteur des fonctions du four sur maximum et laissez le four chauffer pendant au moins 10 minutes.

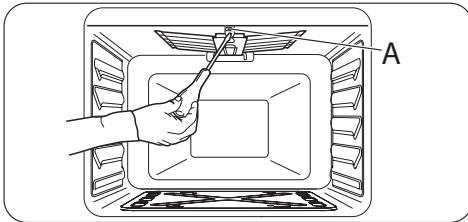
8. Tournez la manette de sélecteur des fonctions du four de maximum à minimum.
Contrôlez la flamme. Si elle s'éteint, réappliquez la procédure du point 1 au point 7. Une petite flamme régulière doit sortir de la couronne du brûleur du four.

i La température du grill ne peut pas être réglée.
Pour obtenir une température plus faible ou un temps de cuisson plus long le plat à grill doit être abaissé pour l'éloigner de la flamme.

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

Remplacement de l'injecteur du grill


1. Retirez le brûleur du grill après avoir enlevé la vis de fixation **A**.



2. Remettez l'embout en place à l'aide d'une clé de 7.
3. Remontez toutes les pièces et effectuez un test.
4. Avant de serrer les vis, assurez-vous que le brûleur du grill est correctement enfoncé dans le panneau arrière.

i La température du grill ne peut pas être réglée.
Pour obtenir une température plus basse ou un temps de cuisson plus long, la plaque du grill doit être abaissée pour l'éloigner de la flamme.

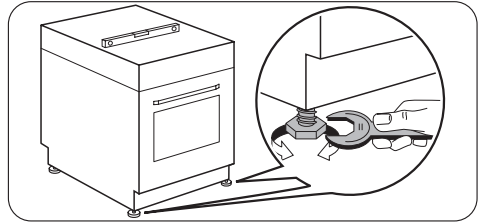
En matière de protection de l'environnement

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.

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

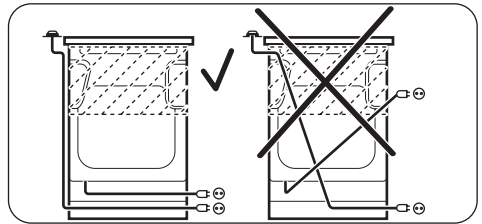


Installation électrique

i Le fabricant ne peut pas être tenu responsable si vous ne respectez pas les précautions de sécurité du chapitre « Consignes de sécurité ».

Cet appareil est fourni avec une fiche principale et un câble principal.

i Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec la partie de l'appareil indiquée sur l'illustration.



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.



Avertissement Pour que l'appareil ne puisse plus présenter de danger, le rendre inutilisable avant sa mise au rebut.
Pour ce faire, débranchez l'appareil de la prise et enlevez le câble de l'appareil.



www.electrolux.com/shop

