

FR

Notice  
d'utilisation

Cuisinière

## Sommaire

---

Consignes de sécurité _____	2	Four - Utilisation quotidienne _____	10
Instructions de sécurité _____	3	Four - Fonctions de l'horloge _____	11
Description de l'appareil _____	6	Four - Conseils _____	12
Avant la première utilisation _____	7	Four - Entretien et nettoyage _____	16
Table de cuisson - Utilisation quotidienne _____	8	En cas d'anomalie de fonctionnement _____	18
Table de cuisson - Conseils _____	9	Installation _____	19
Table de cuisson - Entretien et nettoyage _____	9	En matière de protection de l'environnement _____	22


Sous réserve de modifications.

## Consignes de sécurité

---

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

### Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

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

### Sécurité générale

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

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


## Instructions de sécurité

### Installation

-  **Avertissement** L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.
- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.

- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.
- N'installez pas l'appareil sur un socle.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.

### Branchement électrique


-  **Avertissement** Risque d'incendie ou d'électrocution.
- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.

- Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- 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).
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Contactez un professionnel qualifié ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation secteur entrer en contact avec la porte de l'appareil, particulièrement lorsque la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.


### Raccordement au gaz

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

### Utilisation


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

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- L'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les résistances. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Maintenez toujours la porte de l'appareil fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne posez pas de couvercles ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.

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

- Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments pouvant provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.

- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.
- Ne tentez pas d'éteindre un incendie avec de l'eau. Débranchez l'appareil et couvrez les flammes à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture à incendie.

 **Avertissement** Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - Ne mettez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
  - Ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de l'appareil.
  - ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
  - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
  - faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail est sans effet sur les performances de l'appareil. Il ne s'agit pas d'un défaut dans le cadre de la garantie.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.
- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer complètement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.


- Veillez à ce que la pièce où est installé l'appareil soit bien aérée.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Utilisez uniquement des récipients stables avec une forme adaptée et un plus grand diamètre que les dimensions des brûleurs. Risque de surchauffe et de rupture de la plaque en verre (si votre appareil en est équipé) !
- Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximale à la position minimale.
- Veillez à ce que les récipients se trouvent bien au centre des cercles et qu'ils ne dépassent pas des rebords de la table de cuisson.
- N'utilisez que les accessoires fournis avec l'appareil.
- N'installez pas de diffuseur de flamme sur le brûleur.

### Couvercle

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



### Entretien et nettoyage

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

- Avant toute opération d'entretien, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service de maintenance.

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

### Éclairage interne

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne l'utilisez pas pour éclairer votre logement.

**⚠ Avertissement** Risque d'électrocution.

- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications.

### Mise au rebut

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

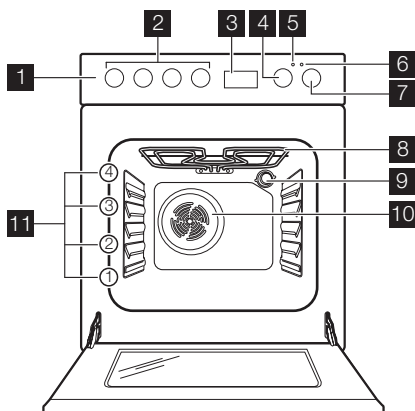
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage de la porte pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

### Maintenance

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

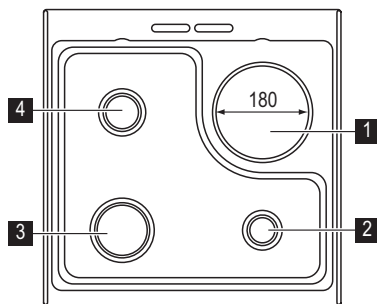
## Description de l'appareil

### Vue d'ensemble



- 1** Bandeau de commande
- 2** Manettes de la table de cuisson
- 3** Programmateur électronique
- 4** Manette du thermostat du four
- 5** Indicateur de température
- 6** Voyant de commande de la table de cuisson
- 7** Manette de sélection des fonctions du four
- 8** Gril
- 9** Éclairage du four
- 10** Ventilateur
- 11** Positions des grilles

## Description de la table de cuisson



- 1 Zone de cuisson simple à 1500 W
- 2 Brûleur auxiliaire
- 3 Brûleur rapide
- 4 Brûleur semi-rapide

### Accessoires

- **Grille**  
Permet de poser des plats (rôtis, gratins) et des moules à gâteau/pâtisserie.
- **Plateau multi-usages**  
Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.

- **Plateau multi-usages (aluminée)**  
Pour gâteaux et biscuits
- **Tiroir de rangement**  
Le tiroir de rangement se trouve sous le four.

## 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.

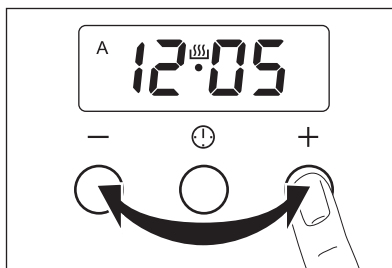
### Premier nettoyage

- Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles (si présents).
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

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

### Réglage de l'heure

**i** Le four ne fonctionne que si l'heure est réglée.



Lorsque vous branchez le four sur le secteur ou après une coupure de courant, l'écran clignote automatiquement.



Appuyez sur la touche Sélection. Le symbole d'activation du minuteur s'allume. Réglez l'heure du jour à l'aide de la touche « + » ou « - ».

Au bout d'environ 5 secondes, le clignotement s'arrête et l'écran indique l'heure réglée.

**i** Pour modifier l'heure, aucune fonction automatique (Durée ou Fin) ne doit être activée en même temps.


## Préchauffage

Préchauffez le four à vide afin de faire brûler les résidus de graisse.


1. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.
2. Laissez l'appareil fonctionner pendant 45 minutes.
3. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.


4. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 minutes. Les accessoires peuvent devenir plus chauds que d'habitude. L'appareil peut émettre une odeur et de la fumée. C'est normal. Assurez-vous que la ventilation est suffisante.

## Table de cuisson - Utilisation quotidienne


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


### Allumage du brûleur

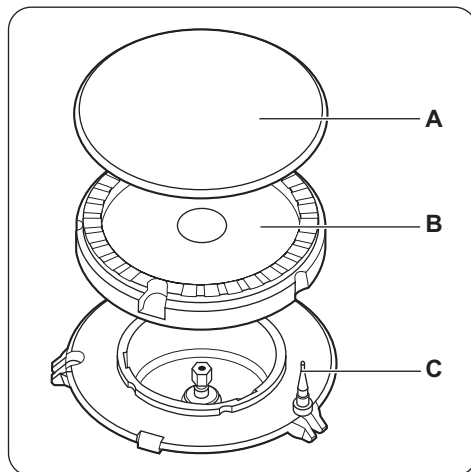
 **Avertissement** Faites très attention lorsque vous utilisez une flamme nue dans une cuisine. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation de la flamme.

 Allumez toujours le brûleur avant de poser un récipient dessus.

Pour allumer le brûleur :

1. Approchez la flamme du brûleur.
2. Tournez la manette de commande vers la gauche jusqu'à la position maximale . Appuyez sur la manette et maintenez-la enfoncée.
3. Maintenez la manette enfoncée pendant 10 secondes environ. Cela permet au thermocouple de chauffer. Sinon, l'alimentation en gaz est interrompue.
4. Une fois que la flamme brûle régulièrement, réglez son débit.


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




**1** Chapeau du brûleur

**2** Couronne du brûleur

**3** Thermocouple


 **Avertissement** Si le brûleur ne s'allume pas après 10 secondes, relâchez la manette de commande, tournez-la sur la position d'arrêt et attendez au moins 1 minute avant de réessayer d'allumer le brûleur.

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

### Arrêt du brûleur

Pour éteindre la flamme, tournez la commande sur la position "arrêt".



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

## Fonctionnement des zones électriques

### Niveaux de cuisson

Manette de commande	Fonction
<b>0</b>	Position Arrêt
<b>1 - 6</b>	Niveaux de cuisson 1 - niveau de puissance minimal ; 6 - niveau de puissance maximal

1. Tournez la manette sur le niveau de cuisson souhaité. Le voyant de commande de la table de cuisson s'allume.

## Table de cuisson - Conseils

### Économie d'énergie


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

### Gaz

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


### Électricité

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


 **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.

## Table de cuisson - Entretien et nettoyage

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

2. Pour arrêter la cuisson, tournez la manette sur la position **0**. Si toutes les zones de cuisson sont désactivées, le voyant de contrôle de la table de cuisson s'éteint.

 Utilisez la chaleur résiduelle pour réduire la consommation d'énergie. Désactivez la zone de cuisson environ 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson.

### Plaque à chauffage rapide

Un point rouge au milieu de la plaque indique qu'il s'agit d'une plaque à chauffage rapide. Une plaque à chauffage rapide chauffe plus vite que les plaques classiques. Les points rouges sont peints sur les plaques. Ils peuvent se détériorer à l'usage, voire disparaître complètement au bout d'un certain temps. Cela n'affecte pas le fonctionnement de l'appareil.

Brûleur	Diamètre du récipient
Rapide	160 - 260 mm
Semi-rapide	140 - 240 mm
Auxiliaire	120 - 180 mm


### Exemples de cuisson


Niveau de cuisson :	Utilisation :
1	Maintenir au chaud
2	Faire mijoter doucement
3	Faire mijoter
4	Faire frire / gratiner
5	Faire bouillir
6	Bouillir / Saisir / Frire


**Important** Risque de brûlure due à la chaleur résiduelle.


Laissez l'appareil refroidir.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.  
Utilisez toujours un plat de cuisson dont le fond est propre.

 **Avertissement** Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer. Avant toute opération de nettoyage ou intervention technique, assurez-vous que l'appareil est débranché de la prise électrique.

 **Avertissement** Pour des raisons de sécurité, ne nettoyez pas l'appareil avec des appareils à vapeur ou à haute pression.

 **Avertissement** N'utilisez aucun nettoyeur abrasif, acide ni paille de fer. Vous risqueriez d'endommager l'appareil.


 Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de l'appareil.

- Vous pouvez retirer les supports de casserole pour nettoyer facilement la table de cuisson.
- Nettoyez les éléments en émail, le chapeau et la couronne avec de l'eau chaude savonneuse et séchez-les soigneusement avant de les remettre en place.
- Lavez les éléments en acier inoxydable à l'eau, puis séchez-les à l'aide d'un chiffon doux.
- Les supports de casserole **ne doivent pas** être placés dans le lave-vaisselle. Ils doivent être lavés **à la main**.
- Lorsque vous lavez les supports à la main, faites bien attention lorsque vous les essuyez, car le processus d'émaillage laisse parfois des arêtes risquant de vous blesser. Si nécessaire, retirez les taches tenaces à l'aide d'une pâte nettoyante.

- Après avoir lavé les supports de casseroles, veillez à les remettre correctement en place.
- Pour que les brûleurs fonctionnent correctement, assurez-vous que les bras des supports de casseroles sont au milieu du brûleur.
- **Remplacez les supports de casserole avec soin afin de ne pas endommager le dessus de la table de cuisson.**

Après le nettoyage, séchez l'appareil à l'aide d'un chiffon doux.


### Nettoyage de la plaque électrique

 Les rayures ou les taches sombres n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de l'appareil.


#### Pour enlever les salissures :

1. Éliminez les salissures à l'aide d'une poudre ou d'un tampon à récurer.
2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent.
3. Faites chauffer la plaque à basse température et laissez sécher.
4. Afin de maintenir les plaques de cuisson en bon état, frottez-les de temps à autre avec un peu d'huile lubrifiante, puis essuyez avec du papier absorbant.

**Important** Pour les bords de la table de cuisson en acier inoxydable, utilisez un nettoyant spécial pour acier inoxydable.

 Le rebord en acier inoxydable des plaques peut subir une légère décoloration en raison de la charge thermique.

## Four - Utilisation quotidienne

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

### Activation et désactivation de l'appareil

1. Tournez la manette de sélection des fonctions du four sur la fonction souhaitée.
2. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner la température souhaitée.

L'indicateur de température s'allume lorsque la température du four augmente.

3. Pour éteindre l'appareil, tournez la manette de sélection des fonctions du four et celle du thermostat sur la position Arrêt.






### Thermostat de sécurité

Afin d'éviter tout risque de surchauffe (résultant d'une utilisation incorrecte de l'appareil ou d'un composant

défectueux), le four est doté d'un thermostat de sécurité destiné à couper l'alimentation électrique. Le four se re-

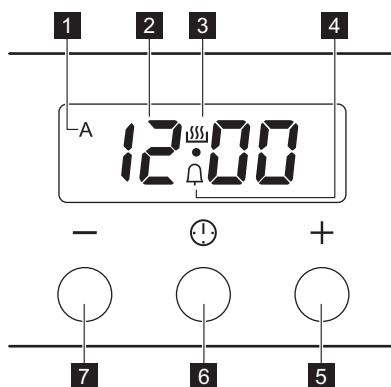
met automatiquement en fonctionnement en cas de baisse de température.

## Fonctions du four


Fonction du four		Utilisation
0	Position ARRÊT	L'appareil est éteint.
	Cuisson traditionnelle	La voûte et la sole du four chauffent simultanément. Pour cuire et rôtir sur un seul niveau du four.
	Gril	Pour faire griller des aliments peu épais en petites quantités au centre de la grille. Pour faire griller du pain. <b>Réglez la température sur 210 °C maximum.</b>
	Cuisson par la sole	La chaleur provient uniquement de la résistance inférieure du four. Pour la cuisson de gâteaux à fond croustillant.
	Cuisson à ventilation forcée	Pour cuisiner plusieurs plats en même temps. Pour préparer des fruits au sirop maison et déshydrater des champignons ou des fruits.
	Décongélation	Pour décongeler des aliments surgelés. Le thermostat doit être sur la position Arrêt.

## Four - Fonctions de l'horloge

### Programmeur électronique



- 1 Indicateur de durée et de fin
- 2 Affichage du temps
- 3 Indicateur actif du minuteur
- 4 Indicateur du minuteur
- 5 Touche « + »
- 6 Touche de sélection
- 7 Touche « - »


Fonction de l'horloge		Utilisation
	Minuteur	Pour régler un décompte (de 1 minute à 23 heures 59 minutes). Un signal sonore retentit lorsque la durée s'est écoulée. <b>Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four.</b>
<b>dur</b>	Durée	Pour régler la durée de fonctionnement du four (de 1 minute à 10 heures).
<b>End</b>	Fin	Pour régler l'heure d'arrêt d'une fonction du four (de 1 minute à 10 heures).

**i** Les fonctions Durée et Fin peuvent être utilisées simultanément, pour que le four se mette en marche et s'arrête automatiquement à une heure différée.

### Réglage des fonctions de l'horloge



Dans ce cas, réglez d'abord la fonction Durée, puis la fonction Fin.

1. Appuyez plusieurs fois sur la touche Sélection jusqu'à ce que le voyant de fonction approprié clignote.
2. Pour régler les fonctions Minuteur , Durée **dur** ou Fin **End**, utilisez la touche « + » ou « - ». Le symbole de la fonction correspondante s'allume. Pour les fonctions Durée et Fin, **A** s'allume également. Dès que la durée s'est écoulée, le voyant de la fonction clignote et un signal sonore retentit pendant 2 minutes.

**i** Avec les fonctions Durée et Fin, le four s'éteint automatiquement.

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

### Annulation des fonctions de l'horloge

1. Appuyez plusieurs fois sur la touche Sélection jusqu'à ce que le symbole de fonction approprié s'allume.
2. Appuyez sur les touches « - » et « + » simultanément. La fonction de l'horloge s'éteint au bout de quelques secondes.

### Modification du signal sonore

1. Pour entendre le signal sonore actuel, maintenez enfoncée la touche « - ».

2. Appuyez sur « - » à plusieurs reprises pour modifier le signal.
3. Relâchez la touche « - ». Le dernier son entendu est celui qui est sélectionné.

Lorsque l'appareil est déconnecté du secteur ou après une coupure de courant, le signal sonore par défaut est de nouveau actif.

## Four - Conseils

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

- Le four dispose de quatre niveaux de gradins. Comptez les niveaux de gradins à partir du bas de l'appareil.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte de l'appareil ou sur les vitres de la porte. Ce phénomène

est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte du four en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.

- Essayez 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 dété-

rioration 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 lèchefrite 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 lèchefrite. Pour éviter que la fumée ne se condense, ajoutez à nouveau de l'eau à la lèchefrite 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.

### Cuisson traditionnelle

Plat	Type de plaque et niveau d'enfournement	Température (°C)	Temps de préchauffage (min)	Temps de cuisson (min)
Tresses feuilletées (250 g)	plaque émaillée au niveau 3	150	-	25 - 30
Gâteau plat (1 000 g)	plaque émaillée au niveau 2	160 - 170	10	30 - 35
Brioche aux pommes (2 000 g)	plaque émaillée au niveau 3	170 - 190	-	40 - 50
Tourte aux pommes (1 200 + 1 200 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm) au niveau 1	180 - 200	15	50 - 60
Petits gâteaux (500 g)	plaque émaillée au niveau 2	160 - 180	10	25 - 30
Génoise allégée (350 g)	1 plaque ronde aluminée (diamètre : 26 cm) au niveau 1	160 - 170	10	25 - 30
Gâteau couronne (1 500 g)	plaque émaillée au niveau 2	160 - 170	-	45 - 55 <sup>1)</sup>
Poulet, entier (1 350 g)	grille au niveau 2, plat à rôtir au niveau 1	200 - 220	-	60 - 70
Poulet, moitié (1 300 g)	grille au niveau 3, plat à rôtir au niveau 1	190 - 210	-	30 - 35
Côtelettes de porc (600 g)	grille au niveau 3, plat à rôtir au niveau 1	190 - 210	-	30 - 35
Flan pâtissier (800 g)	plaque émaillée au niveau 2	230 - 250	20	10 - 15
Gâteau levé fourré (1 200 g)	plaque émaillée au niveau 2	170 - 180	10 - 15	25 - 35
Pizza (1 000 g)	plaque émaillée au niveau 2	200 - 220	10 - 15	30 - 40

Plat	Type de plaque et niveau d'enfournement	Température (°C)	Temps de préchauffage (min)	Temps de cuisson (min)
Gâteau au fromage (2 600 g)	plaque émaillée au niveau 2	170 - 190	-	60 - 70
Flan pâtissier aux pommes (1 900 g)	plaque émaillée au niveau 1	200 - 220	10 - 15	30 - 40
Gâteau de Noël (2 400 g)	plaque émaillée au niveau 2	170 - 180	10 - 15	55 - 65 <sup>2)</sup>
Quiche lorraine (1 000 g)	1 plaque ronde (diamètre : 26 cm) au niveau 1	220 - 230	10 - 15	40 - 50
Pain paysan (750 + 750 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm) au niveau 1	180 - 200	18 <sup>3)</sup>	60 - 70
Génoise roumaine (600 + 600 g)	2 plaques rondes (diamètre : 25 cm) au niveau 2	160 - 170	10	40 - 50
Génoise roumaine traditionnelle (600 + 600 g)	2 plaques rondes (diamètre : 20 cm) au niveau 2	160 - 170	-	30 - 40
Petits pains levés (800 g)	plaque émaillée au niveau 2	200 - 210	10 - 15	10 - 15
Gâteau roulé (500 g)	plaque émaillée au niveau 1	150 - 170	10	15 - 20
Meringue (400 g)	plaque émaillée au niveau 2	100 - 120	-	40 - 50
Crumble (1 500 g)	plaque émaillée au niveau 3	180 - 190	10 - 15	25 - 35
Génoise (600 g)	plaque émaillée au niveau 3	160 - 170	10	25 - 35
Gâteau au beurre (600 g)	plaque émaillée au niveau 2	180 - 200	10	20 - 25

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

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

3) Pour préchauffer le four, réglez sa température sur 250 °C.

### Cuisson à ventilation forcée

Plat	Type de plaque et niveau d'enfournement	Température (°C)	Temps de préchauffage (min)	Temps de cuisson (min)
Tresses feuilletées (250 g)	plaque émaillée au niveau 3	145	10	25
Tresses feuilletées (250 + 250 g)	plaque émaillée aux niveaux 1 et 3	145	10	25
Tresses feuilletées (250 + 250 + 250 g)	plaque émaillée aux niveaux 1, 2 et 3 <sup>1)</sup>	150	10	25
Gâteau plat (1 000 g)	plaque émaillée au niveau 2	150	10	30
Gâteau plat (1 000 + 1 000 g)	plaque émaillée aux niveaux 1 et 3	155	10	40

Plat	Type de plaque et niveau d'enfournement	Température (°C)	Temps de préchauffage (min)	Temps de cuisson (min)
Gâteau plat (1 000 + 1 000 + 1 000 g)	plaque émaillée aux niveaux 1, 2 et 4 <sup>1)</sup>	155	10	45
Brioche aux pommes (2 000 g)	plaque émaillée au niveau 3	170 - 180	-	40 - 50
Tourte aux pommes (1 200 + 1 200 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm) au niveau 2	175	-	55
Petits gâteaux (500 g)	plaque émaillée au niveau 2	155	10	30
Petits gâteaux (500 + 500 g)	plaque émaillée aux niveaux 1 et 3	155	10	40
Petits gâteaux (500 + 500 + 500 g)	plaque émaillée aux niveaux 1, 2 et 4 <sup>1)</sup>	160	10	45
Génoise allégée (350 g)	1 plaque ronde aluminée (diamètre : 26 cm) au niveau 1	160	10	30
Gâteau couronne (1 200 g)	plaque émaillée au niveau 2	150 - 160	-	30 - 35 <sup>2)</sup>
Poulet, entier (1 400 g)	grille au niveau 2, plaque au niveau 1	180	-	55
Rôti de porc (600 g)	grille au niveau 2, plaque au niveau 1	150 - 160	-	20 - 30
Gâteau levé fourré (1 200 g)	plaque émaillée au niveau 2	150 - 160	-	20 - 30
Pizza (1 000 + 1 000 g)	plaque émaillée aux niveaux 1 et 3	200 - 210	-	30 - 40
Pizza (1 000 g)	plaque émaillée au niveau 2	190 - 200	-	25 - 35
Gâteau au fromage (2 600 g)	plaque émaillée au niveau 1	160 - 170	-	40 - 50
Flan pâtissier aux pommes (1 900 g)	plaque émaillée au niveau 2	180 - 200	10 - 15	30 - 40
Gâteau de Noël (2 400 g)	plaque émaillée au niveau 2	150 - 160	10	35 - 40 <sup>2)</sup>
Quiche lorraine (1 000 g)	1 plaque ronde (diamètre : 26 cm) au niveau 1	190 - 210	10 - 15	30 - 40
Pain paysan (750 + 750 g)	plaque émaillée au niveau 1	160 - 170	15 - 20 <sup>3)</sup>	40 - 50
Génoise roumaine (600 + 600 g)	2 plaques aluminées (longueur : 25 cm) au niveau 2	155 - 165	10 - 15	40 - 50
Génoise roumaine traditionnelle (600 + 600)	2 plaques aluminées (longueur : 20 cm) au niveau 2	150 - 160	-	30 - 40
Petits pains levés (800 g)	plaque émaillée au niveau 3	190	10	15


Plat	Type de plaque et niveau d'enfournement	Température (°C)	Temps de préchauffage (min)	Temps de cuisson (min)
Petits pains levés (800 + 800 g)	plaque émaillée aux niveaux 1 et 3	190	15	15
Gâteau roulé (500 g)	plaque émaillée au niveau 3	150 - 160	10	15 - 20
Meringue (400 g)	plaque émaillée au niveau 2	110 - 120	-	30 - 40
Meringue (400 + 400 g)	plaque émaillée aux niveaux 1 et 3	110 - 120	-	45 - 55
Meringue (400 + 400 + 400 g)	plaque émaillée aux niveaux 1, 2 et 4 <sup>1)</sup>	115 - 125	-	55 - 65
Crumble (1 500 g)	plaque émaillée au niveau 3	160 - 170	-	25 - 35
Génoise (600 g)	plaque émaillée au niveau 2	150 - 160	10	25 - 35
Gâteau au beurre (600 + 600 g)	plaque émaillée aux niveaux 1 et 3	160 - 170	10	25 - 35

1) Lorsque le gâteau du niveau 4 est cuit, sortez-le du four et placez le gâteau du niveau 1 au niveau 4. Faites cuire au four pendant dix minutes supplémentaires.

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

3) Pour préchauffer le four, réglez sa température sur 250 °C.


## 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 un nettoyage plus facile, il est possible de démonter la vitre interne et la porte du four.

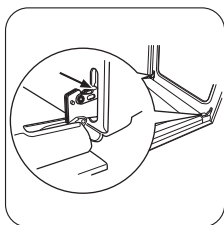
 **Avertissement** Si vous tentez d'extraire le panneau interne en verre lorsque la porte est encore installée sur le four, celle-ci pourrait se refermer brutalement du fait de son allègement et vous blesser.

 **Avertissement** Ne nettoyez pas la porte du four tant que les panneaux en verre sont encore chauds. La vitre pourrait se briser et voler en éclats.

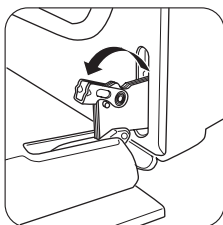
 **Avertissement** Si les panneaux en verre de la porte présentent des éclats ou des rayures profondes, le verre est fragilisé. Ils doivent être remplacés pour éviter qu'ils ne se brisent. Pour plus d'informations, veuillez vous adresser au Service Après-vente.



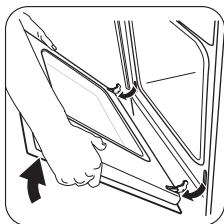
## Retrait de la porte du four et du panneau interne en verre



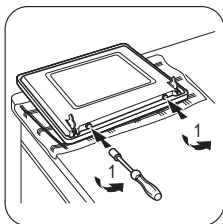
❶ Ouvrez complètement la porte en maintenant les deux charnières.



❷ Relevez complètement les leviers de serrage aux deux charnières de la porte.

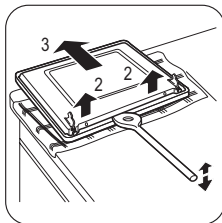


❸ Fermez la porte du four jusqu'à atteindre la première position de résistance (à moitié). Retirez délicatement la porte du four en dehors de son logement.



❹ Déposez-la sur un support doux et plan, par exemple une couverture, afin d'éviter de la rayer. Retirez les 2 vis du bord avant de la porte à l'aide d'un tournevis

**Important** Ne perdez pas les vis



❺ Soulevez la porte intérieure

❻ Nettoyez l'intérieur de la porte

Lavez la vitre avec de l'eau savonneuse. Séchez-la soigneusement.

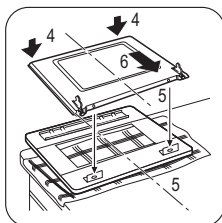
❽ Utilisez une spatule en bois ou en plastique ou un ustensile similaire pour ouvrir la porte intérieure

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

**⚠ Avertissement** Lavez le panneau en verre uniquement à l'eau savonneuse. Les produits de nettoyage abrasifs, les détachants et les objets tranchants (comme des couteaux ou racloirs) peuvent endommager la vitre.

### Remise en place de la porte et du panneau interne en verre

Une fois le nettoyage terminé, remplacez la porte du four. À cet effet, procédez dans le sens inverse.

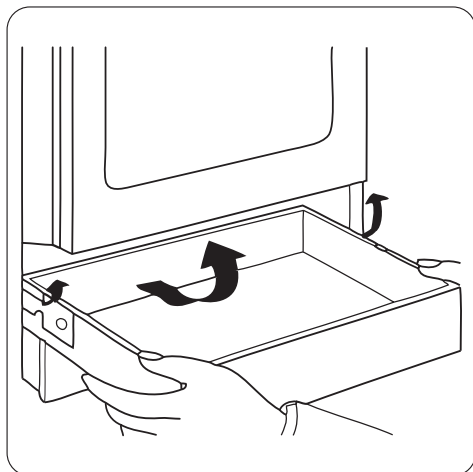


### Retrait du tiroir

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.

#### Remplacement de l'éclairage du four

1. Le diffuseur de l'éclairage se trouve dans le fond de l'intérieur du four. Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant vers la gauche.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'éclairage du four par une ampoule résistante à une température de 300 °C.

**Important** Utilisez le même type d'ampoule.

4. Installez le diffuseur en verre.

## En cas d'anomalie de fonctionnement

Anomalie	Cause possible	Solution
La flamme s'éteint immédiatement après l'allumage.	Le thermocouple n'est pas suffisamment chauffé.	Après avoir allumé la flamme, continuez à appuyer sur le bouton pendant environ 5 secondes.
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 disjoncté.	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.	Allumez le four.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages souhaités n'ont pas été effectués.	Vérifiez les réglages.

Anomalie	Cause possible	Solution
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'éclairage du four est défectueux.	Remplacez l'éclairage du four.
De la vapeur et de l'eau de condensation se déposent sur les aliments et dans l'enceinte du four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais les plats dans le four plus de 15 à 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 :

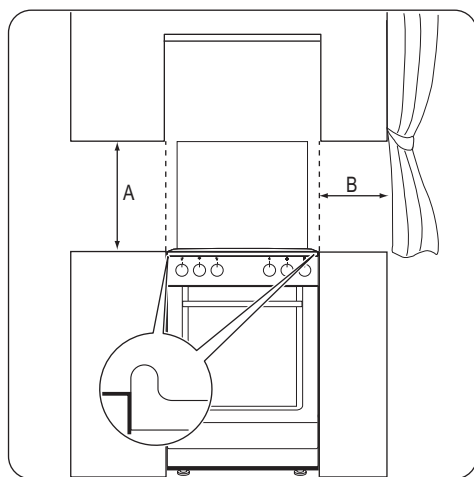
Modèle (MOD.) .....  
 Numéro du produit (PNC) .....  
 Numéro de série (S.N.) .....

## Installation

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

### Emplacement de l'appareil

Vous pouvez installer votre appareil pose libre près d'un, ou entre deux meubles ou dans un angle.



### Distances minimum

Dimensions	mm
A	690
B	150

### Caractéristiques techniques

Dimensions	
Hauteur	855 mm
Largeur	600 mm
Profondeur	600 mm
Puissance électrique totale	3335 W
Tension	230 V
Fréquence	50 Hz
Catégorie de gaz	IIE+3+
Alimentation en gaz	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar
	G30/G31 (3+) 28-30/37 mbar

## Diamètres de by-pass

Brûleur	Ø by-pass en 1/100 mm
Auxiliaire	29

Brûleur	Ø by-pass en 1/100 mm
Semi-rapide	32
Rapide	42

## Brûleurs à gaz

Brûleur	Puissance normale kW	Puissance réduite kW	Type de gaz	Pression mbar	Diamètre de l'injecteur mm	Utilisation g/h
Brûleur auxiliaire	1,00	0,35	Gaz naturel G20	20	0,70	-
	0,95	0,35	Gaz naturel G25	25	0,70	-
	1,00	0,35	Butane G30	28 - 30	0,50	72,71
	1,00	0,35	Propane G31	37	0,50	71,41
Brûleur semi-rapide	2,00	0,43	Gaz naturel G20	20	0,96	-
	1,85	0,43	Gaz naturel G25	25	0,96	-
	2,00	0,43	Butane G30	28 - 30	0,71	145,43
	2,00	0,43	Propane G31	37	0,71	142,83
Brûleur rapide	3,00	0,72	Gaz naturel G20	20	1,19	-
	2,75	0,72	Gaz naturel G25	25	1,19	-
	3,00	0,72	Butane G30	28 - 30	0,88	218,14
	3,00	0,72	Propane G31	37	0,88	214,24

### Raccordement au gaz

Effectuez un raccordement fixe (« rigide ») ou utilisez un tuyau flexible en acier inoxydable selon les normes en vigueur. Si vous utilisez des tuyaux flexibles métalliques, ils ne doivent pas entrer en contact avec des parties mobiles ni être serrés.

### Raccordement avec des tuyaux flexibles non métalliques

Si le raccordement peut être facilement contrôlé dans son ensemble, vous pouvez utiliser un tuyau flexible. Le tuyau flexible doit être fermement fixé au moyen de colliers de serrage.

**Installation :** utilisez le support de tuyau. Intercalez toujours le joint. Continuez alors le raccordement au gaz. L'utilisation d'un tuyau flexible s'applique lorsque :

- il ne peut pas devenir plus chaud que la température ambiante, à savoir plus de 30 °C ;
- il n'est pas plus long que 1 500 mm ;

- il ne montre aucun étranglement ;
- il n'est soumis à aucune traction ni aucune torsion ;
- il n'entre pas en contact avec des bords ni des coins tranchants ;
- il peut être facilement contrôlé sur toute sa longueur afin de vérifier son état.

Vérifiez les points suivants pour contrôler le bon état du tuyau flexible :

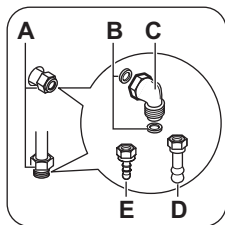
- il ne présente aucune fente, coupure, marque de brûlure sur les deux extrémités et sur toute sa longueur ;
- le matériau n'est pas durci, mais présente une élasticité correcte ;
- les colliers de serrage ne sont pas rouillés ;
- la date d'expiration n'est pas dépassée.

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

**Important** Lorsque l'installation est terminée, assurez-vous que chaque raccord est étanche. Utilisez une solution savonneuse et pas de flamme !

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

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



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

**i** L'appareil est réglé sur le gaz par défaut. Afin de modifier le paramètre, choisissez un support de tuyau 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.

**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. Risque de blessure !

### Remplacement des injecteurs

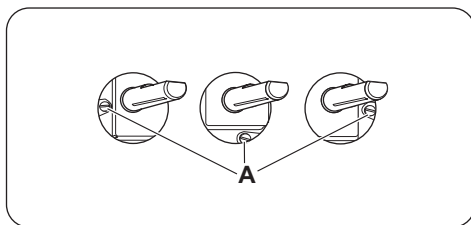
1. Démontez les supports des casseroles.
2. Démontez les chapeaux et les couronnes du brûleur.
3. À l'aide d'une clé de 7, démontez les injecteurs et remplacez-les par ceux qui sont nécessaires pour le type de gaz que vous utilisez.
4. Assemblez les pièces et suivez la même procédure dans l'ordre inverse.
5. Remplacez la plaque signalétique (qui se trouve près du tuyau d'arrivée de gaz) par celle correspondant au nouveau type d'alimentation en gaz. Vous trouverez cette plaque dans le sachet fourni avec l'appareil.

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

### Réglage du niveau minimal

Pour régler le niveau minimal des brûleurs :

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

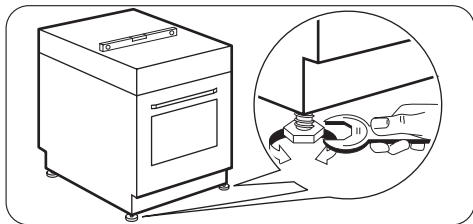


- Si vous passez du gaz naturel au gaz liquéfié, serrez au maximum la vis de réglage.
- Si vous passez du gaz liquéfié au gaz naturel, desserrez la vis de réglage d'environ un quart de tour.

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

## 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



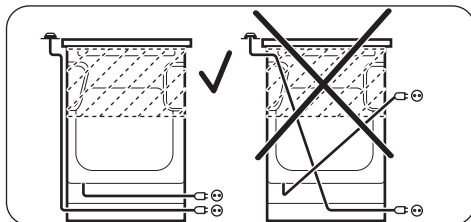
## Installation électrique

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


L'appareil est fourni sans câble d'alimentation électrique, ni prise.

Types de câbles applicables : H05 RR-F avec section nominale correcte.

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




## En matière de protection de l'environnement

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

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

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

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

 **Emballage**

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





[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

