



*Thinking of you*  
**Electrolux**



EKM6770AO

FR CUISINIÈRE

NOTICE D'UTILISATION



## SOMMAIRE

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ . . . . .	3
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ . . . . .	4
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL . . . . .	9
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION . . . . .	9
5. TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE . . . . .	10
6. TABLE DE CUISSON - CONSEILS . . . . .	12
7. TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE . . . . .	12
8. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE . . . . .	13
9. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE . . . . .	17
10. FOUR - CONSEILS . . . . .	18
11. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE . . . . .	32
12. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT . . . . .	36
13. INSTALLATION . . . . .	38

## NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi ce produit Electrolux. Avec ce produit, vous bénéficiez de dizaines d'années d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été conçu sur mesure pour vous. Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez Electrolux.

**Visitez notre site Internet pour :**



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :  
**[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**



Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :  
**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## SERVICE APRÈS-VENTE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes :

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique. Modèle, PNC, numéro de série.



Avertissement/Attention : consignes de sécurité.



Informations générales et conseils



Informations écologiques

Sous réserve de modifications.

# 1. 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.

## 1.1 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.

## 1.2 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'entrez 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.
- 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.
- Retirez le plus gros des salissures avant le nettoyage par pyrolyse. Retirez tous les accessoires du four.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez le tiroir de rangement. Il peut devenir chaud.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois extérieures. Installez les supports de grille selon la même procédure, mais dans l'ordre inverse.
- Enlevez toute éclaboussure du couvercle avant de l'ouvrir. Laissez la surface de la table de cuisson refroidir avant de refermer le couvercle.

## 2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Cet appareil est adapté aux marchés suivants : FR

### 2.1 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.



#### AVERTISSEMENT

Veillez toujours à installer des stabilisateurs afin d'éviter que l'appareil ne bascule. Reportez-vous au chapitre « Installation ».

## 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.

## 2.2 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 couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.



#### **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

son 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.



## 2.3 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.

## Nettoyage par pyrolyse



### AVERTISSEMENT

Risque d'incendie et de brûlures.

- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
  - Tout résidu excessif de nourriture, tout dépôt ou toute éclaboussure de graisse ou d'huile.
  - Tout objet amovible (y compris les grilles, les rails latéraux, etc., fournis avec le produit), en particulier tout récipient antiadhésif, plateau, plaque, ustensile, etc.

- Tenez les enfants éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud.
- Assurez-vous que la ventilation dans la pièce est suffisante (fenêtre ouverte, VMC en fonctionnement) pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.
- Le nettoyage par pyrolyse est un processus à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus alimentaires et des matériaux dont est fait le four. Par conséquent, nous recommandons à nos clients de suivre les conseils ci-dessous :
  - Assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.
  - Assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après la première utilisation à température maximale.
  - Ne laissez aucun animal, en particulier aucun oiseau, à proximité de l'appareil pendant et après un nettoyage par pyrolyse ; la première fois, utilisez la température de fonctionnement maximale dans une pièce bien ventilée.
- Certains oiseaux et reptiles sont extrêmement sensibles (plus que les êtres humains) aux fumées pouvant se dégager lors du processus de nettoyage des fours à pyrolyse.
- Les animaux de petite taille peuvent également être très sensibles aux changements de température survenant à proximité d'un four à pyrolyse lorsque le processus de nettoyage est en cours.
- Les surfaces antiadhésives des ustensiles de cuisine (poêles, casseroles, pla-

ques de cuisson, etc.) peuvent être endommagées par la très haute température nécessaire au nettoyage par pyrolyse et peuvent également dégager, dans une moindre mesure, des fumées nocives.

- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non nocives pour les êtres humains, y compris pour les enfants en bas âge et les personnes à la santé fragile.

## 2.4 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.

## 2.5 Mise au rebut



### AVERTISSEMENT

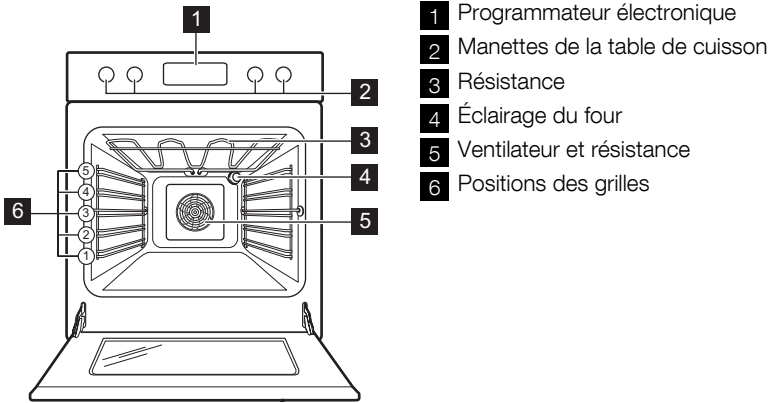
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- 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.

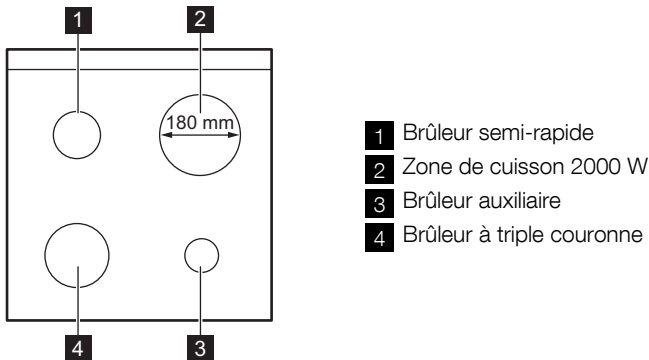


## 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 3.1 Vue d'ensemble



### 3.2 Description de la table de cuisson



### 3.3 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.

- **Lèchefrite**

Pour cuire et griller ou à utiliser comme lèchefrite pour recueillir la graisse.

- **Tiroir de rangement**

Le tiroir de rangement se trouve sous le four.

## 4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



### AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 4.1 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.




Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».



## 4.2 Réglage et modification de l'heure

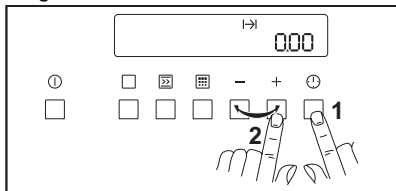


Vous devez régler l'heure avant de mettre le four en marche.

Lorsque vous branchez le four à l'alimentation électrique ou après une coupure de courant, le symbole  clignote. Appuyez sur la touche + ou - pour régler l'heure.

### Modification de l'heure




1. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole  clignote.
2. Appuyez sur la touche + ou - pour régler l'heure.



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

## 4.3 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 en fonctionnement pendant une heure.
3. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.
4. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant dix minutes.
5. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.
6. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant dix 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.

# 5. TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 5.1 Allumage des brûleurs




### 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.

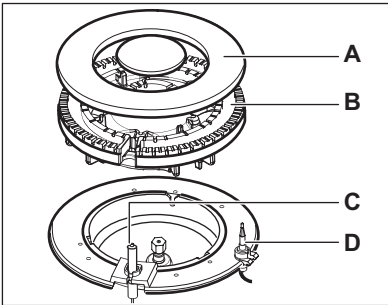
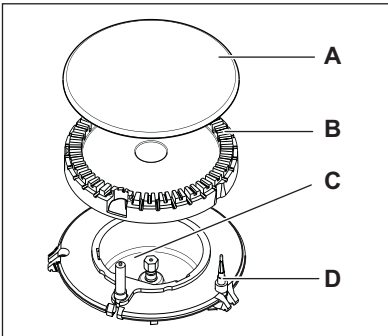


Allumez toujours le brûleur avant de poser un récipient dessus.

1. Enfoncez la manette et tournez-la jusqu'à la position maximale . Lorsque vous enfoncez la manette, le générateur d'étincelles s'active automatiquement.
2. Maintenez la manette enfoncée pendant 10 secondes environ. Cela permet au thermocouple de chauffer. Sinon, l'alimentation en gaz est interrompue.
3. 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.



- A)** Chapeau du brûleur  
**B)** Couronne du brûleur  
**C)** Bougie d'allumage  
**D)** Thermocouple

**AVERTISSEMENT**

Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 10 secondes, relâchez la manette et tournez-la jusqu'à la position Arrêt. Attendez une minute, puis essayez à nouveau d'allumer le brûleur.



Vous pouvez allumer le brûleur sans appareil électrique (par exemple, en cas de coupure d'électricité dans la cuisine). Pour cela, approchez la flamme du brûleur, enfoncez la manette pendant 10 secondes et tournez-la jusqu'à la position d'arrivée de gaz maximale.



Si le brûleur s'éteint accidentellement, tournez la Attendez une minute, puis essayez à nouveau d'allumer le brûleur.



Le générateur d'étincelles peut s'activer automatiquement lorsque vous allumez l'alimentation secteur, après l'installation ou après une coupure de courant. C'est normal.

**5.2 Arrêt du brûleur**

Pour éteindre la flamme, tournez la manette sur le symbole **0**.

**AVERTISSEMENT**

Abaissez toujours la flamme ou éteignez le brûleur avant de retirer les récipients du brûleur.

**5.3 Zone de cuisson électrique****5.4 Niveau de cuisson**

Sélec- teur	Fonction
<b>0</b>	Position Arrêt
1-6	Niveaux de cuisson (1 - niveau de puissance minimal ; 6 - niveau de puissance maximal)

1. Tournez la manette sur le niveau de cuisson souhaité.
2. Pour arrêter la cuisson, tournez la manette sur la position **0**.



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

## 6. TABLE DE CUISSON - CONSEILS



### AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Économies d'énergie

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

### Gaz

- Dès que le liquide commence à bouillir, baissez la flamme juste assez pour laisser le liquide frémir.

### Électrique

- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.
- Désactivez la zone de cuisson avant la fin du temps de cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle.
- Veillez à ce que le fond des récipients de cuisson corresponde à la dimension de la zone de cuisson.
- Dès que le liquide commence à bouillir, baissez la flamme juste assez pour laisser le liquide frémir.



### AVERTISSEMENT

Utilisez des casseroles et des poêles dont le diamètre est compatible avec la dimension du brûleur.  
N'utilisez pas de récipient dépassant la surface de cuisson.

Brûleur	Diamètres des récipients
Triple couronne	180 - 260 mm
Semi-rapide	120 - 220 mm
Auxiliaire	80 - 160 mm

Le fond de l'ustensile de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.

### 6.2 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

## 7. TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

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 nettoyant abrasif, acide ni paille de fer. Vous risquez 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 endomma-**

**ger le dessus de la table de cuisson.**

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

**7.1 Nettoyage de la plaque électrique**

Risque de brûlure due à la chaleur résiduelle.  
Laissez l'appareil refroidir.



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.



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.

**8. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE****AVERTISSEMENT**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.






## 8.1 Affichage



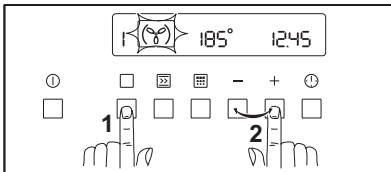
Touche	Fonction	Description
①	Marche/Arrêt	Pour allumer ou éteindre l'appareil.
□	Sélection	Pour régler une fonction du four.
»»	Fonction de chauffage rapide	Pour activer la fonction de chauffage rapide.
⌘	Nettoyage par pyrolyse	Pour démarrer le nettoyage par pyrolyse.
⌚	Horloge	Pour régler une fonction de l'horloge.
- / +	Moins, Plus	Pour régler la durée et la température.


## 8.2 Fonctions du four

Fonction du four	Utilisation
	Éclairage Pour allumer l'éclairage du four même si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée.
	Chaleur tournante Pour cuire ou rôtir simultanément sur plusieurs niveaux des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les saveurs ne se mélangent. Diminuez la température du four de 20 à 40 °C par rapport à la cuisson traditionnelle.
	Convection naturelle Pour cuire et rôtir sur un seul niveau du four. Les résistances supérieure et inférieure fonctionnent en même temps.
	Gril Pour griller des aliments peu épais au centre de la grille. Pour faire griller du pain.
	Turbo gril Pour cuire de gros morceaux de viande. Le gril et le ventilateur du four fonctionnent en alternance pour faire circuler de l'air chaud autour des aliments.
	Sole pulsée Pour cuire une pizza, une quiche ou une tarte. Diminuez la température du four de 20 à 40 °C par rapport à la cuisson traditionnelle.
	Gril fort Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités. Pour faire griller du pain. Le gril complet fonctionne.
	Résistance inférieure Pour la cuisson de gâteaux à fond croustillant. Seule la résistance inférieure fonctionne.

Fonction du four		Utilisation
	Maintien au chaud	Pour maintenir les aliments au chaud.
	Décongélation	Pour décongeler des aliments surgelés. Convient pour décongeler les aliments délicats tels que les gâteaux à la crème, les gâteaux glacés, les pâtisseries, le pain et autres produits à base de levure.
	Déshydratation	Pour déshydrater des fruits (pommes, prunes, pêches, etc.) et des légumes (tomates, courgettes, champignons, etc.) coupés en rondelles.
	Chaleur tournante basse température	Pour cuire dans des moules et déshydrater à basse température sur un seul niveau.
	Nettoyage par pyrolyse	Pour nettoyer le four. La température élevée brûle les résidus de graisse. Une fois le four refroidi, vous pouvez éliminer les salissures à l'aide d'un chiffon.

### 8.3 Réglage d'une fonction du four




1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole de la fonction du four souhaitée clignote.

La température par défaut s'affiche. Si vous ne la modifiez pas dans un délai de 5 secondes environ, l'appareil démarre.


3. Pour modifier la température, appuyez sur + ou -.

### 8.4 Modification de la température


Pour modifier la température lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement :

1. Appuyez sur la touche . Le symbole ° clignote.
2. Appuyez sur la touche + ou - pour modifier la température.




Lorsque vous sélectionnez une fonction du four, le symbole de la température  clignote. Ce symbole indique que la température de l'appareil augmente. Lorsque l'appareil atteint la température réglée, un signal sonore retentit et le symbole de température cesse de clignoter.

### 8.5 Fonction de chaleur résiduelle

Avec la fonction Durée , le four s'éteint automatiquement quelques minutes avant la fin du délai défini. Le four utilise la chaleur résiduelle pour poursuivre la cuisson sans consommer d'énergie.



La fonction de chaleur résiduelle ne peut être utilisée que si la fonction Durée  est supérieure à 20 minutes.

### 8.6 Fonction de chauffage rapide

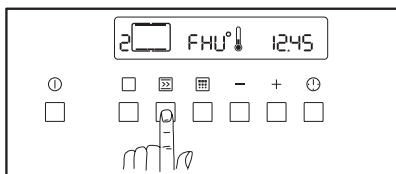
La fonction de chauffage rapide permet de réduire le temps de préchauffage. Vous pouvez l'utiliser avec toutes les fonctions du four excepté Maintien au chaud et Décongélation. La fonction de chauffage rapide ne fonctionne que si la

température définie est supérieure de 100 °C à la température actuelle du four.



Attendez que la fonction de chauffage rapide soit terminée avant d'enfourner des aliments.

1. Réglez une fonction du four. Si nécessaire, modifiez la température.
2. Appuyez sur la touche . L'affichage indique **FHU**. La fonction de chauffage rapide démarre.



3. Un signal sonore retentit lorsque la fonction de chauffage rapide est terminée. **FHU** disparaît. La fonction du four réglée se poursuit.
4. Enfourez les aliments.

## 8.7 Sécurité enfants



Lorsque la sécurité enfants est activée, le four ne peut plus fonctionner.

### Activation de la sécurité enfants

1. Appuyez sur pour éteindre l'appareil.
2. Appuyez simultanément sur et jusqu'à ce que **SAFE** s'affiche. La sécurité enfants est activée.

### Désactivation de la sécurité enfants

Pour désactiver la sécurité enfants, répétez les étapes ci-dessus.

## 8.8 Signal sonore

### Désactivation du signal sonore

1. Appuyez sur pour éteindre l'appareil.
2. Appuyez simultanément sur les touches et puis maintenez-les enfoncées pendant environ 2 secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.

Le signal sonore est désactivé.



Il est impossible de désactiver la tonalité de la touche **MARCHE/ARRÊT**.

### Activation du signal sonore

Pour activer le signal sonore, répétez les étapes ci-dessus.

## 8.9 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteint au bout d'un certain temps :

- Si une fonction du four est en cours.
- Si vous ne modifiez pas la température du four.

Température du four	Heure de fin de cuisson
30 - 115 °C	12.0 h
120 - 195 °C	8.5 h
200 - 245 °C	5.5 h
250 °C - température maximale	3.0 h

Après un arrêt automatique, éteignez complètement le four. Vous pouvez ensuite le rallumer.



L'arrêt automatique se désactive si vous sélectionnez la fonction **Durée** ou **Fin**.

## 8.10 Code d'erreur

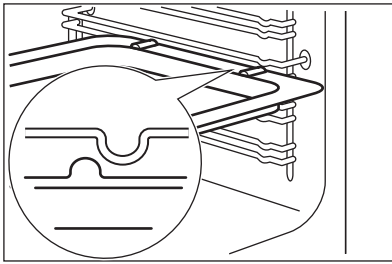
Si certains paramètres sont erronés, l'unité de commande arrête les fonctions en cours et l'affichage indique le code d'erreur correspondant. Reportez-vous au chapitre « En cas d'anomalie de fonctionnement ».

## 8.11 Ventilateur de refroidissement

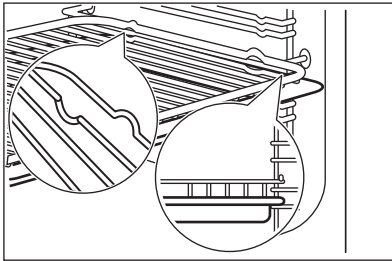
Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Lorsque le four est mis à l'arrêt, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.



## 8.12 Installation des accessoires du four



La lèchefrite et la grille possèdent des rebords latéraux. Ces rebords, ainsi que la forme des guides d'insertion, empêchent les récipients de glisser.



### Installation simultanée de la grille et de la lèchefrite

Posez la grille sur la lèchefrite. Poussez la lèchefrite entre les guides de l'un des niveaux.

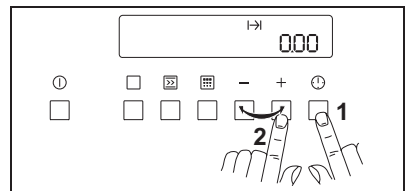
## 9. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE

Fonction de l'horloge		Utilisation
	Heure	Pour régler, modifier ou vérifier l'heure du jour.
	Minuteur	Pour régler un décompte. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four.
	Durée	Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil.
	Fin	Pour régler l'heure à laquelle l'appareil s'éteint.




Vous pouvez utiliser simultanément les fonctions Durée et Fin pour définir l'heure à laquelle l'appareil doit s'allumer et s'éteindre. Réglez d'abord la fonction Durée, puis la fonction Fin.

### 9.1 Réglage des fonctions de l'horloge



1. Pour les fonctions Durée et Fin , réglez une fonction du four et une température. Ce n'est pas nécessaire pour la minuterie . Reportez-vous

au chapitre « Réglage d'une fonction du four ».

2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole de la fonction de l'horloge souhaitée clignote.
3. Appuyez sur la touche + ou - pour régler la fonction de l'horloge souhaitée.


La fonction de l'horloge que vous avez définie s'affiche. Lorsque la durée définie s'est écoulée, le symbole clignote et un signal sonore retentit pendant deux minutes.



Avec les fonctions Durée  $I \rightarrow I$  et Fin  $\rightarrow I$ , l'appareil s'éteint automatiquement.

4. Appuyez sur une touche pour arrêter l'alarme.
5. Éteignez l'appareil.

## 9.2 Annulation des fonctions de l'horloge

1. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole de la fonction de l'horloge souhaitée et ► clignotent.
2. Appuyez sur la touche - et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que la fonction de l'horloge disparaisse.

## 10. FOUR - CONSEILS



### AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



La température et les temps de cuisson indiqués sont fournis uniquement à titre indicatif. Ils varient en fonction des recettes, de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.



### 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.

### 10.1 Cuire

#### Informations générales

- Votre nouveau four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente par rapport à votre ancien appareil. Adaptez vos réglages habituels (température, temps de cuisson, etc.) et les positions des grilles aux recommandations fournies dans les tableaux suivants.

- Avec des temps de cuisson plus longs, vous pouvez éteindre le four environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson afin de profiter de la chaleur résiduelle.

**Lorsque des aliments surgelés sont déposés à même le plateau multi-usages, celui-ci peut se déformer en cours de cuisson. Une fois refroidi, le plateau retrouvera sa forme d'origine.**

#### Conseils relatifs aux tableaux de cuisson

- Nous vous recommandons de régler la valeur de la température la plus basse lors de la première utilisation.
- Si vous ne trouvez pas d'informations concrètes pour l'une de vos recettes personnelles, prenez exemple sur un aliment à la cuisson similaire.
- La cuisson de gâteaux sur plusieurs niveaux peut prolonger la durée de cuisson de 10 à 15 minutes.
- Les gâteaux placés sur plusieurs niveaux peuvent commencer à brunir avec une rapidité différente. Dans ce cas, ne modifiez pas la température. Les différences s'estompent pendant le processus de cuisson.

## 10.2 Conseils de cuisson

Résultats de cuisson	Cause probable	Solution
Le fond du gâteau n'a pas suffisamment bruni.	Mauvaise position de la grille.	Placez le gâteau sur un gradin inférieur.
Le gâteau s'effrite (il est pâteux, plein de grumeaux, juteux).	Température de cuisson trop élevée.	Réglez une température de cuisson légèrement inférieure la prochaine fois.
Le gâteau s'effrite (il est pâteux, plein de grumeaux, juteux).	Durée de cuisson trop courte.	Réglez un temps de cuisson plus long. <b>Les durées de cuisson ne peuvent pas être réduites en réglant des températures plus élevées.</b>
Le gâteau s'effrite (il est pâteux, plein de grumeaux, juteux).	Le mélange est trop liquide.	Diminuez la quantité de liquide. Attention aux temps de malaxage, notamment si vous utilisez un robot ménager.
Le gâteau est trop sec.	Température de cuisson trop basse.	Réglez une température de cuisson supérieure la prochaine fois.
Le gâteau est trop sec.	Durée de cuisson trop longue.	Réglez un temps de cuisson inférieur la prochaine fois.
La coloration du gâteau n'est pas homogène.	Température du four trop élevée et durée de cuisson trop courte.	Diminuez la température du four et allongez le temps de cuisson.
La coloration du gâteau n'est pas homogène.	La préparation est mal répartie.	Étalez la préparation de façon homogène sur le plateau de cuisson.
Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson.	Température de cuisson trop basse.	Réglez une température de cuisson légèrement supérieure la prochaine fois.

### 10.3 Chaleur tournante basse température



#### Conseils d'utilisation de la fonction Chaleur tournante basse température :

- Utilisez cette fonction pour cuire dans des moules et déshydrater à basse température sur un seul niveau.
- Faites cuire un seul moule ou plateau à la fois.
- Nous vous conseillons d'utiliser la chaleur tournante basse température sans préchauffage.
- Si vous souhaitez préchauffer le four, utilisez la fonction Air chaud.

Type de cuisson	Grille	Température en °C	Durée en minutes
Génoise en moules	2	160	50-70
Kouglof ou brioche en moules	2	150-160	50-70
Gâteau de Savoie au madère/cakes aux fruits secs en moules	2	140-160	70-90
Biscuits à base de blancs d'œufs, meringues	3	80-100	120-150

### 10.4 Chaleur tournante

Cuisson sur un seul niveau

#### Cuisson dans des moules

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Kouglof ou brioche	2	150 - 160	50 - 70
Gâteau de madère/cake aux fruits	1 - 2	140 - 160	50 - 90
Fatless sponge cake	3	150 - 160 <b>1)</b>	25 - 40
Fond de tarte – pâte brisée	2	170-180 <b>1)</b>	10 - 25
Fond de tarte – génoise	2	150 - 170	20 - 25

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Apple pie (2 moules de 20 cm de diamètre, décalés en diagonale)	2 - 3	160	60 - 90

1) Préchauffez le four.

### Gâteaux/viennoiseries/pains sur plateaux de cuisson

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Gâteaux avec garniture de type crumble (sec)	3	150 - 160	20 - 40
Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) 1)	3	150	35 - 55
Gâteau aux fruits (pâte brisée)	3	160 - 170	40 - 80

1) Utilisez la lèchefrite

### Biscuits

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Biscuits sablés	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Pastry Stripes	3	140	20 - 35
Biscuits à base de génoise	3	150 - 160	15 - 20
Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues	3	80 - 100	120 - 150
Macarons	3	100 - 120	30 - 50
Biscuits à pâte levée	3	150 - 160	20 - 40
Pâtisseries feuilletées	3	170 - 180 1)	20 - 30
Petits pains	3	160 1)	10 - 35
Small cakes (20 par plaque)	3	150 1)	20 - 35

1) Préchauffez le four.

**Tableau des soufflés et gratins**

Plat	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Baguettes garnies de fromage fondu	1	160 - 170 <b>1)</b>	15 - 30
Légumes farcis	1	160 - 170	30- 60

**1)** Préchauffez le four.

Cuisson sur plusieurs gradins

**Gâteaux/viennoiseries/pains sur plateaux de cuisson**

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
	2 niveaux		
Choux à la crème/ éclairs	2/4	160 - 180 <b>1)</b>	25 - 45
Crumble sec	2/4	150 - 160	30 - 45

**1)** Préchauffez le four.

**Biscuits/small cakes/viennoiseries/petits pains**

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
	2 niveaux		
Biscuits sablés	2/4	150 - 160	20 - 40
Biscuits sablés	2/4	140	25 - 45
Biscuits à base de génoise	2/4	160 - 170	25 - 40
Biscuits à base de blancs d'œufs, meringues	2/4	80 - 100	130 - 170
Macarons	2/4	100 - 120	40 - 80
Biscuits à pâte levée	2/4	160 - 170	30 - 60
Pâtisseries feuilletées	2/4	170 - 180 <b>1)</b>	30 - 50
Petits pains	2/4	180 <b>1)</b>	25- 40
Small cakes (20 par plaque)	2/4	150 <b>1)</b>	20 - 40

**1)** Préchauffez le four.

## 10.5 Cuisson par convection naturelle sur un niveau

### Cuisson dans des moules

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Kouglof ou brioche	2	160 - 180	50 - 70
Gâteau de madère/cake aux fruits	1 - 2	150 - 170	50 - 90
Fatless sponge cake	3	170 <b>1)</b>	25 - 40
Fond de tarte – pâte brisée	2	190 - 210 <b>1)</b>	10 - 25
Fond de tarte – génoise	2	170 - 190	20 - 25
Apple pie (2 moules de 20 cm de diamètre, décalés en diagonale)	1 - 2	180	60 - 90
Tarte salée (par ex., quiche lorraine)	1	180 - 220	35 - 60
Gâteau au fromage	1 - 2	160 - 180	60 - 90

**1)** Préchauffez le four.

### Gâteaux/viennoiseries/pains sur plateaux de cuisson

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Tresse/couronne de pain	2	170 - 190	40 - 50
Brioche de Noël aux fruits (Stollen)	2	160 - 180 <b>1)</b>	50 - 70
<b>Pain (pain de seigle) :</b>			
1. Première partie du processus de cuisson.	1 - 2	1. 230 <b>1)</b>	1. 20
2. Deuxième partie du processus de cuisson.		2. 160 - 180 <b>1)</b>	2. 30 - 60
Choux à la crème/éclairs	3	190 - 210 <b>1)</b>	20 - 35

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Gâteau roulé	3	180 - 200 <b>1)</b>	10 - 20
Gâteaux avec garniture de type crumble (sec)	3	160 - 180	20 - 40
Gâteau au beurre et aux amandes / tartes au sucre	3	190 - 210 <b>1)</b>	20 - 30
Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) <b>2)</b>	3	170	35 - 55
Gâteau aux fruits (pâte brisée)	3	170 - 190	40 - 60
Gâteaux à pâte levée avec garniture délicate (par exemple fromage blanc, crème, crème anglaise)	3	160 - 180 <b>1)</b>	40 - 80
Pizza (bien garnie) <b>2)</b>	1 - 2	190 - 210 <b>1)</b>	30 - 50
Pizza (pâte fine)	1 - 2	220 - 250 <b>1)</b>	15 - 25
Pain sans levain	1	230 - 250	10 - 15
Tartes (Suisse)	1	210 - 230	35 - 50

**1)** Préchauffez le four.

**2)** Utilisez la lèchefrite

### Biscuits

Type de cuisson	Position des grilles	Température en °C	Durée en min
Biscuits sablés	3	170 - 190	10 - 20
Short bread/ Pastry Stripes	3	160 <b>1)</b>	20 - 35
Biscuits à base de génoise	3	170 - 190	20 - 30
Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues	3	80 - 100	120 - 150
Macarons	3	120 - 130	30 - 60
Biscuits à pâte levée	3	170 - 190	20 - 40



Type de cuisson	Position des grâ-dins	Température en °C	Durée en min
Pâtisseries feuilletées	3	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30
Petits pains	3	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 55
Small cakes (20 par plaque)	3 - 4	170 <sup>1)</sup>	20 - 30

<sup>1)</sup> Préchauffez le four.

### Tableau des soufflés et gratins

Plat	Position des grâ-dins	Température en °C	Durée en min
Gratin de pâtes	1	180 - 200	45 - 60
Lasagnes	1	180 - 200	35 - 50
Gratin de légumes	1	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 30
Baguettes garnies de fromage fondu	1	200 - 220 <sup>1)</sup>	15 - 30
Gratins sucrés	1	180 - 200	40 - 60
Gratins de poisson	1	180 - 200	40 - 60
Légumes farcis	1	180 - 200	40 - 60

<sup>1)</sup> Préchauffez le four.

## 10.6 Réglage Pizza

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Pizza (pâte fine) <sup>1)</sup>	1 - 2	200 - 230 <sup>2)</sup>	10 - 20
Pizza (bien garnie) <sup>1)</sup>	1 - 2	180 - 200	20 - 35
Tartes	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Quiche aux épinards	1 - 2	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine (tarte salée)	1 - 2	170 - 190	45 - 55
Flan suisse	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Gâteau au fromage	1 - 2	140 - 160	60 - 90
Gâteau aux pommes, couvert	1 - 2	150 - 170	50 - 60
Tourte aux légumes	1 - 2	160 - 180	50 - 60

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Pain sans levain	2 - 3	230 - 250 <b>2)</b>	10 - 20
Quiche à pâte feuilletée	2 - 3	160 - 180 <b>2)</b>	45 - 55
Flammekuche	2 - 3	230 - 250 <b>2)</b>	12 - 20
Piroggen (version russe de la calzone)	2 - 3	180 - 200 <b>2)</b>	15 - 25

**1)** Utilisez la lèchefrite

**2)** Préchauffez le four.

## 10.7 Rôtissage

### Plats à rôtir

- Utilisez des plats résistant à la chaleur pour rôtir (veuillez lire les consignes du fabricant).
- Vous pouvez cuire de gros rôtis directement dans la lèchefrite (si présente) ou

sur la grille métallique en plaçant la lèchefrite en dessous.

- Faites rôtir les viandes maigres dans une cocotte munie d'un couvercle. La viande sera ainsi plus succulente.
- Tous les types de viandes pouvant être dorées ou grillées peuvent être rôties dans le plat sans couvercle.

## 10.8 Rôtissage avec la convection naturelle

### Bœuf

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Bœuf braisé	1-1,5 kg	1	200 - 230	105 - 150
Rôti ou filet de bœuf : saignant	par cm d'épaisseur	1	230 - 250 <b>1)</b>	6 - 8
Rôti ou filet de bœuf : A point	par cm d'épaisseur	1	220 - 230	8 - 10
Rôti ou filet de bœuf : bien cuit	par cm d'épaisseur	1	200 - 220	10 - 12

**1)** Préchauffez le four.

### Porc

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Épaule, collier, jambon à l'os	1-1,5 kg	1	210 - 220	90 - 120
Côtelette, côte	1-1,5 kg	1	180 - 190	60 - 90
Pâté à la viande	750 g-1 kg	1	170 - 190	50 - 60

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Jarret de porc (pré-cuit)	750 g-1 kg	1	200 - 220	90 - 120

### Viande de veau

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Rôti de veau <sup>1)</sup>	1 kg	1	210 - 220	90 - 120
Jarret de veau	1,5-2 kg	1	200 - 220	150 - 180

<sup>1)</sup> utilisez un plat à rôtir couvert

### Agneau

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Gigot d'agneau, rôti d'agneau	1- 1,5 kg	1	210 - 220	90 - 120
Selle d'agneau	1- 1,5 kg	1	210 - 220	40 - 60

### Gibier

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Râble de lièvre, cuisse de lièvre	jusqu'à 1 kg	1	220 - 240 <sup>1)</sup>	30 - 40
Selle de chevreuil	1,5-2 kg	1	210 - 220	35 - 40
Cuissot de chevreuil	1,5-2 kg	1	200 - 210	90 - 120

<sup>1)</sup> Préchauffez le four.

### Volaille

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Morceaux de volaille	200-250 g chacun	1	220 - 250	20 - 40
Demi-poulet	400-500 g chacun	1	220 - 250	35 - 50
Poulet, poularde	1-1,5 kg	1	220 - 250	50 - 70
Canard	1,5-2 kg	1	210 - 220	80 - 100
Oie	3,5-5 kg	1	200 - 210	150 - 180

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Dinde	2,5-3,5 kg	1	200 - 210	120 - 180
Dinde	4-6 kg	1	180 - 200	180 - 240

### Poisson

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Poisson entier	1-1,5 kg	1	210 - 220	40 - 70

## 10.9 Rôtissage au turbo gril

### Bœuf

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Rôti ou filet de bœuf : saignant	par cm d'épaisseur	1	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6
Rôti ou filet de bœuf : A point	par cm d'épaisseur	1	180 - 190	6 - 8
Rôti ou filet de bœuf : bien cuit	par cm d'épaisseur	1	170 - 180	8 - 10

<sup>1)</sup> Préchauffez le four.

### Porc

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Épaule, collier, jambon à l'os	1-1,5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Côtelette, côte	1-1,5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Pâté à la viande	750 g-1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Jarret de porc (pré-cuit)	750 g-1 kg	1	150 - 170	90 - 120

### Viande de veau

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Rôti de veau	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Jarret de veau	1,5-2 kg	1	160 - 180	120 - 150

**Agneau**

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Gigot d'agneau, rôti d'agneau	1-1,5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Selle d'agneau	1-1,5 kg	1	160 - 180	40 - 60

**Volaille**

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Morceaux de volaille	200-250 g chacun	1	200 - 220	30 - 50
Demi-poulet	400-500 g chacun	1	190 - 210	35 - 50
Poulet, poularde	1-1,5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Canard	1,5-2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Oie	3,5-5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Dinde	2,5-3,5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Dinde	4-6 kg	1	140 - 160	150 - 240

**10.10 Gril****Utilisez toujours la fonction Gril avec le réglage de température maximum**

Fermez toujours la porte du four lorsque vous grillez un aliment

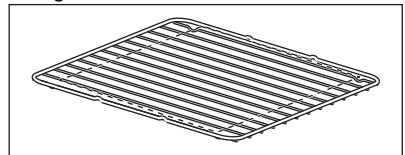


Préchauffez toujours le four à vide pendant 5 minutes avec les fonctions du gril.

- Placez la grille au niveau recommandé dans le tableau de gril.

- Placez toujours la lèchefrite au premier niveau pour récupérer la graisse.
- Ne faites griller que des morceaux plats de viande ou de poisson.

L'espace pour griller se trouve au centre de la grille

**Gril**

Types de plats à griller	Position de la grille	Température en °C	Durée de cuisson (min)	
			1re face	2ème face
Rôti de bœuf, à point	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Filet de bœuf, à point	3	230	20 - 30	20 - 30
Carré de porc	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Rôti/Filet de veau	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40

Types de plats à griller	Position de la grille	Température en °C	Durée de cuisson (min)	
			1re face	2ème face
Carré d'agneau	3	210 - 230	25 - 35	20 - 35
Poisson entier, 500 - 1 000 g	3 - 4	210 - 230	15 - 30	15 - 30

## Gril

Types d'aliments à griller	Position de la grille	Température en °C	Durée de grillade en min	
			1re face	2ème face
Burgers	4	max <sup>1)</sup>	9 - 15	8 - 13
Filet de porc	4	max	10 - 12	6 - 10
Saucisses	4	max	10 - 12	6 - 8
Tournedos, steaks de veau	4	max	7 - 10	6 - 8
Toasts	4 - 5	max <sup>1)</sup>	1 - 4	1 - 4
Toasts avec garniture	4	max	6 - 8	-

<sup>1)</sup> Préchauffez le four.

## 10.11 Déshydratation

Recouvrez les grilles du four de papier sulfurisé.

Pour de meilleurs résultats : éteignez l'appareil à la moitié du temps requis. Ouvrez

la porte de l'appareil et laissez-le refroidir. Ensuite, finissez le processus de déshydratation.

## Légumes

Aliments à déshydrater	Position de la grille		Température en °C	Temps en heures (indicatif)
	1 niveau	2 niveaux		
Haricots	3	2/4	60 - 70	6 - 8
Poivrons	3	2/4	60 - 70	5 - 6
Légumes pour potage	3	2/4	60 - 70	5 - 6
Champignons	3	2/4	50 - 60	6 - 8
Fines herbes	3	2/4	40 - 50	2 - 3

## Fruits

Aliments à déshydrater	Position de la grille		Température en °C	Temps en heures (indicatif)
	1 niveau	2 niveaux		
Quetsches	3	2/4	60 - 70	8 - 10

Aliments à déshydrater	Position de la grille		Température en °C	Temps en heures (indicatif)
	1 niveau	2 niveaux		
Abricots	3	2/4	60 - 70	8 - 10
Pommes, lamelles	3	2/4	60 - 70	6 - 8
Poires	3	2/4	60 - 70	6 - 9

## 10.12 Stérilisation

### Points à noter :

- Utilisez toujours des bocaux à stériliser de dimensions identiques, disponibles dans le commerce.
- N'utilisez pas de bocaux à couvercles à visser ou à baïonnette, ni de boîtes métalliques.
- Utilisez le premier gradin à partir du bas pour cette fonction.
- Ne mettez pas plus de six bocaux à conserves d'un litre sur le plateau de cuisson.
- Remplissez les bocaux au même niveau et enclenchez le système de fermeture.
- Les bocaux ne doivent pas se toucher.
- Mettez environ 1/2 litre d'eau dans le plateau de cuisson pour humidifier le four.
- Lorsque le liquide dans les bocaux commence à frémir (au bout de 35 à 60 minutes avec des bocaux d'un litre), arrêtez le four ou baissez la température à 100 °C (voir le tableau).

### Baies

Conserve	Température en °C	Durée de cuisson jusqu'à frémississement en min	Poursuite de la cuisson à 100 °C en min
Fraises, myrtilles, framboises, groseilles à maquereau mûres	160 - 170	35 - 45	-

### Fruits à noyau

Conserve	Température en °C	Durée de cuisson jusqu'à frémississement en min	Poursuite de la cuisson à 100 °C en min
Poires, coings, prunes	160 - 170	35 - 45	10 - 15

### Légumes

Conserve	Température en °C	Durée de cuisson jusqu'à frémississement en min	Poursuite de la cuisson à 100 °C en min
Carottes <sup>1)</sup>	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Concombres	160 - 170	50 - 60	-

Conserve	Température en °C	Durée de cuisson jusqu'à frémissement en min	Poursuite de la cuisson à 100 °C en min
Condiments divers	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Chou-rave, petits pois, asperges	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Laissez dans le four après l'arrêt de celui-ci.

### 10.13 Décongélation ❄️

Retirez l'emballage des aliments. Disposez les aliments sur une assiette.

Ne les couvrez pas d'un bol ni d'une assiette. Cela peut prolonger le temps de décongélation.

Utilisez le premier niveau de la grille, c'est-à-dire celui du bas.

Plat	Durée de décongélation en min	Durée supplémentaire de décongélation en min	Description
Volaille, 1 000 g	100 - 140	20 - 30	Placez le poulet sur une soucoupe retournée, placée dans une grande assiette, retournez à la moitié du temps de décongélation
Viande, 1 000 g	100 - 140	20 - 30	Retournez à la moitié du temps
Viande, 500 g	90 - 120	20 - 30	Retournez à la moitié du temps
Truite, 150 g	25 - 35	10 - 15	-
Fraises, 300 g	30 - 40	10 - 20	-
Beurre, 250 g	30 - 40	10 - 15	-
Crème, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée
Gâteau, 1 400 g	60	60	-

## 11. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.
- Utilisez les produits spécifiques vendus dans le commerce pour l'entretien des surfaces en métal
- Nettoyez l'intérieur du four 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 d'un nettoyeur pour four.
- Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires du four et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau savonneuse tiède.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Vous risqueriez de détruire le revêtement anti-adhérent.



### Appareils en acier inoxydable ou en aluminium

Nettoyez la porte uniquement avec une éponge humidifiée. Séchez-la avec un chiffon doux. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou corrosifs, d'éponges métalliques, de substances acides ou d'objets tranchants qui susceptibles d'endommager le revêtement du four. Nettoyez le bandeau de commandes du four en observant ces mêmes recommandations.

## 11.1 Nettoyage par pyrolyse



### AVERTISSEMENT

L'appareil devient très chaud. Risque de brûlure !



### ATTENTION

N'utilisez pas la table de cuisson lorsque la fonction de nettoyage par pyrolyse est en cours. Vous risqueriez d'endommager l'appareil.

1. Retirez tous les accessoires et supports de grille amovibles (si disponibles). Reportez-vous au chapitre « Retrait des supports de grille ».



### ATTENTION

Ne laissez pas les supports de grille dans l'appareil lors du nettoyage par pyrolyse. Risque d'endommagement.

2. Retirez les plus grosses salissures à la main.
3. Fermez complètement la porte du four.



Le processus de nettoyage par pyrolyse ne peut pas démarrer si vous ne fermez pas la porte du four.

4. Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que s'affiche.
  - P1 et P2 s'affichent en alternance.
  - L'affichage de l'horloge indique **1:30**.
  - La durée clignote.
5. Lorsque clignote, appuyez sur + ou - pour régler la procédure souhaitée :
  - P1 : si le four n'est pas très sale. Ce processus dure 1 h 30.
  - P2 : si le four est plus sale. Ce processus dure 2 h 30.
6. Appuyez sur pour lancer le processus.

Les barres du symbole s'affichent une à une pour indiquer l'augmentation de la température dans l'appareil.

Au bout de quelques minutes, la porte se verrouille. L'affichage indique .

Lorsque le nettoyage par pyrolyse est terminé, l'heure s'affiche à nouveau. La porte du four reste verrouillée. Lorsque le four a refroidi, un signal sonore retentit et la porte se déverrouille.



Pour interrompre le nettoyage par pyrolyse, appuyez sur .

## Réglage de l'heure de fin du nettoyage par pyrolyse



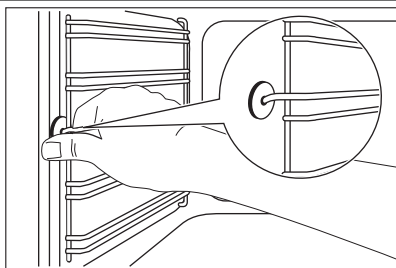
Vous pouvez utiliser la fonction Fin pour retarder le démarrage de la procédure.

1. Démarrez le nettoyage par pyrolyse.
2. Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole clignote. L'heure de fin du nettoyage par pyrolyse s'affiche.
3. Appuyez sur + ou - pour régler l'heure de fin du nettoyage par pyrolyse.

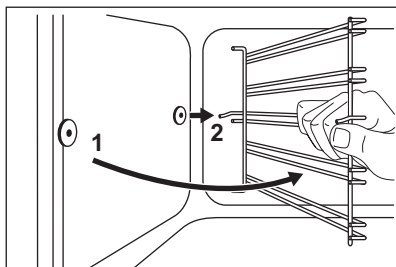
## 11.2 Support de grille

Les supports de grille sont amovibles, pour permettre le nettoyage du four.

## Retrait des supports de grille



1. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.



2. Écartez l'arrière de la glissière de la paroi latérale et retirez-la.

## Remontage des supports de grille

Installez les supports de grille en suivant la même procédure, mais dans l'ordre inverse.



### Remarque concernant les glissières télescopiques :

Les tiges de retenue des glissières télescopiques doivent pointer vers l'avant !



### ATTENTION

Assurez-vous que le plus long fil de fixation se trouve sur le devant. L'extrémité des deux fils doit être tournée vers l'arrière. Une mauvaise installation peut causer des dommages à l'émail.



### AVERTISSEMENT

Assurez-vous que les panneaux de verre sont froids avant de nettoyer la vitre de la porte. Le verre risque de se briser.



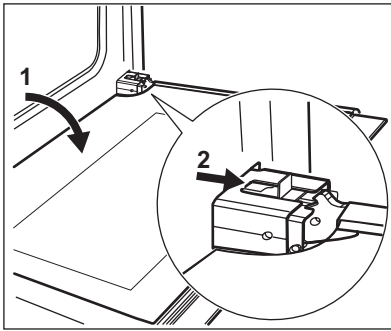
### AVERTISSEMENT

Lorsque les panneaux en verre de la porte sont endommagés ou s'ils présentent des rainures, la vitre s'affaiblit et peut se briser. Pour éviter cela, vous devez alors les remplacer. Pour obtenir des instructions supplémentaires, veuillez contacter votre service après-vente.

## 11.3 Nettoyage de la porte du four

Pour faciliter le nettoyage, démontez la porte du four.

## Retrait de la porte :



1. Ouvrez complètement la porte.
2. Déplacez la glissière jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
3. Fermez la porte jusqu'à ce que la glissière se verrouille.
4. Retirez la porte.

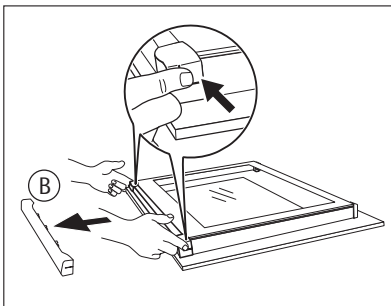
**i** Pour retirer la porte, tirez-la d'abord vers l'extérieur d'un côté, puis de l'autre.

Une fois le nettoyage terminé, remontez la porte du four en répétant la procédure dans l'ordre inverse. Assurez-vous d'entendre un clic lorsque vous insérez la porte. Forcez si nécessaire.

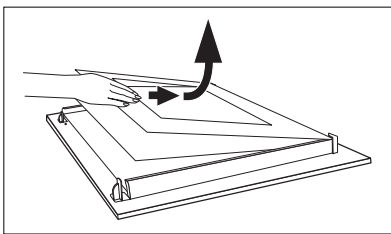
## 11.4 Panneaux de verre du four

**i** Le panneau de verre de la porte de votre appareil peut être de type et de forme différents des exemples illustrés. Le nombre de panneaux de verre peut également varier.

## Retrait et nettoyage des vitres de la porte



1. Saisissez les deux côtés du cache (B) situé sur l'arête supérieure de la porte et poussez-le vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture.



2. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.
3. Saisissez un panneau de verre à la fois par son bord supérieur et dégagez-le du guide en le soulevant.
4. Nettoyez les panneaux de verre de la porte.

Pour mettre en place les panneaux, suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

**ATTENTION**

Les panneaux de verre comportent un marquage sur l'un de leurs côtés. Assurez-vous que ce marquage se trouve dans le coin supérieur gauche.

## 11.5 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.



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.



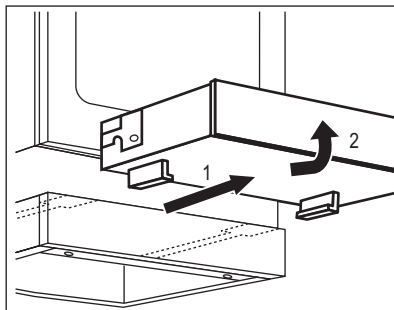
Utilisez le même type d'ampoule.

4. Installez le diffuseur en verre.

## 11.6 Retrait du tiroir

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

1. Tirez le tiroir jusqu'à la butée.



2. Soulevez le tiroir en le mettant légèrement en angle et retirez-le des glissières.

### Insertion du tiroir

1. Placez le tiroir sur ses glissières. Assurez-vous que les prises s'engagent correctement dans les glissières.
2. Baissez le tiroir en position horizontale et poussez-le.



### AVERTISSEMENT

Lorsque le four fonctionne, de la chaleur peut s'accumuler dans le tiroir. N'y rangez pas de produits inflammables (tels que des produits nettoyants, des sacs en plastique, des gants de cuisine, du papier, des aérosols de nettoyage, etc.).

## 12. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT



### AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Problème	Cause possible	Solution
Aucune étincelle ne se produit à l'allumage du gaz	Absence d'alimentation électrique	Vérifiez que l'appareil est bien branché et allumé.
Aucune étincelle ne se produit à l'allumage du gaz	Absence d'alimentation électrique	Vérifiez le fusible de votre tableau électrique.
Aucune étincelle ne se produit à l'allumage du gaz	Le chapeau et la couronne du brûleur sont mal positionnés	Assurez-vous que le chapeau et la couronne du brûleur sont bien positionnés.

<b>Problème</b>	<b>Cause possible</b>	<b>Solution</b>
La flamme s'éteint immédiatement après l'allumage	Le thermocouple n'est pas suffisamment chauffé	Maintenez la manette enfoncée pendant 5 secondes environ une fois la flamme allumée.
Les flammes du brûleur à gaz sont irrégulières	La couronne du brûleur est encrassée par des résidus alimentaires	Assurez-vous que l'injecteur n'est pas bouché et qu'il n'y a pas de particules alimentaires dans la couronne.
Le four ne chauffe pas.	L'appareil est éteint.	Allumez l'appareil.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	La fonction d'arrêt automatique est activée.	Reportez-vous à « Arrêt automatique ».
Le four ne chauffe pas.	La sécurité enfants est activée.	Reportez-vous à la section « Désactivation de la sécurité enfants ».
Le four ne chauffe pas.	Le fusible dans la boîte à fusibles a grillé.	Vérifiez le fusible. Si le fusible disjoncte de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'éclairage du four est défectueux.	Remplacez l'éclairage du four.
Le four ne chauffe pas. Le ventilateur ne fonctionne pas. L'affichage indique ► ou ⌚.	Le mode démo est activé.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Éteignez l'appareil.</li> <li>2. Appuyez sur la touche ⌚ et maintenez-la enfoncée pendant environ deux secondes. Un signal sonore retentit.</li> <li>3. Appuyez simultanément sur les touches ⌚ et — et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que le signal sonore retentisse de nouveau et que le voyant s'éteigne.</li> </ol>

Problème	Cause possible	Solution
L'affichage indique un code d'erreur qui ne figure pas dans la liste.	Il y a un défaut électronique.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Éteignez l'appareil à l'aide du fusible de l'installation domestique ou de l'interrupteur de sécurité de la boîte à fusibles puis allumez-le de nouveau.</li> <li>2. Si le code d'erreur s'affiche à nouveau, contactez le service après-vente.</li> </ol>
La cuisson des aliments est trop longue ou trop rapide.	La température est trop basse ou trop élevée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ajustez la température si nécessaire.</li> <li>• Suivez les conseils du manuel.</li> </ul>
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 l'appareil 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 à fournir au service après-vente figurent sur la plaque signalé-

tique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre 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.) .....

## 13. INSTALLATION



### AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Dimensions	
Hauteur	847 - 867 mm
Largeur	596 mm
Profondeur	600 mm
Capacité du four	74 l

### Diamètres de by-pass

Brûleur	Ø by-pass en 1/100 mm.
Auxiliaire	28
Semi-rapide	32
Triple couronne	56
Catégorie de l'appareil	III1c2E+3+

Alimentation en gaz G20/G25 (2E+) 20/25 mbar

G30/G31 (3+) 28-30/37 mbar

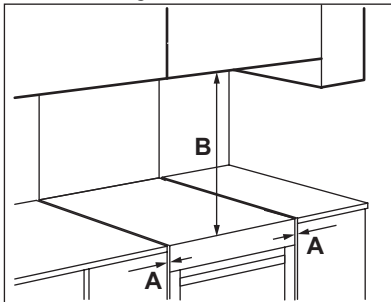
## Brûleurs à gaz

BRÛLEUR		Auxiliaire	Semi-rapide	Triple Couronne
GAZ NATUREL G20 20 mbar	Puissance normale (kW)	1	1.9	3.8
	Puissance (m3/h)	0.095	0.181	0.362
	Marque d'injecteur 1/100 mm	70	96	146
GPL (Butane/Propane) G30 28-30 mbar	Puissance normale (kW)	1	2	3.8
	Puissance (g/h)	73	145	276
	Marque d'injecteur 1/100 mm	50	71	98
Gaz de ville G110 8 mbar <sup>1)</sup>	Puissance normale (kW)	1	2	3.45
	Puissance (m3/h)	0.227	0.453	0.782
	Marque d'injecteur 1/100 mm	142	210	350
	Diamètre du régulateur d'air (mm)	10	10	16
Gaz de ville G130 8 mbar <sup>1)</sup>	Puissance normale (kW)	1	2	3.45
	Puissance (m3/h)	0.140	0.280	0.483
	Marque d'injecteur 1/100 mm	127	195	348

<sup>1)</sup> Pour modifier le type de gaz, vous devez utiliser les injecteurs séparément.

### 13.1 Emplacement de l'appareil

Vous pouvez installer votre appareil avec des meubles d'un côté, des deux côtés ou dans un angle.



### Distances minimales

Dimension	mm
A	2
B	685

### 13.2 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.

### 13.3 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.

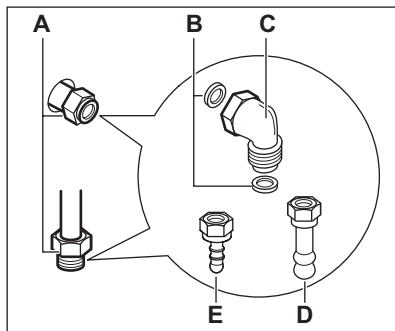


Lorsque l'installation est terminée, assurez-vous que chaque raccord est étanche. Utilisez une solution savonneuse et pas de flamme !

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



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

### 13.4 Raccordement aux différents types de gaz



#### AVERTISSEMENT

Le raccordement aux différents types de gaz ne doit être effectué que par un professionnel qualifié.



Cet appareil est prévu pour fonctionner au gaz naturel.

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



#### AVERTISSEMENT

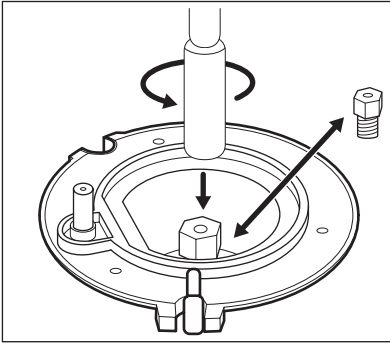
Avant de remplacer les injecteurs, assurez-vous que les manettes de gaz sont bien en position Arrêt et débranchez l'appareil de la prise secteur. Laissez l'appareil refroidir complètement. Risque de blessure !

### 13.5 Remplacement des injecteurs

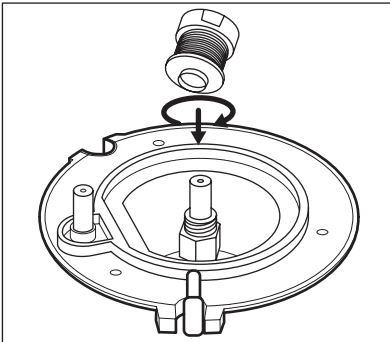
1. Démontez les supports des casseroles.



- Démontez les chapeaux et les couronnes du brûleur.
- Démontez les injecteurs à l'aide d'une clé de 7. Remplacez-les par des injecteurs appropriés au type de gaz que vous utilisez.



Pour passer au Gaz de ville (G110/G120/G2.350), fixez le régulateur d'air sur les injecteurs principaux. Vissez-le au maximum.



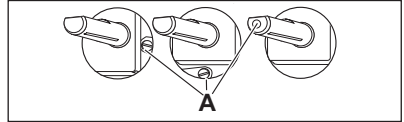
- Remontez les pièces. Suivez la même procédure mais commencez par la fin.
- Remplacez la plaque signalétique (qui se trouve près du tuyau d'arrivée de gaz) par celle correspondant au nouveau type d'alimentation en gaz. Vous trouverez cette plaque dans le sachet fourni avec l'appareil.

Si la pression de l'alimentation en gaz n'est pas constante ou est différente de la pression nécessaire, installez un régulateur de pression sur le tuyau d'arrivée de gaz.

## 13.6 Réglage du niveau minimal

Pour régler le niveau minimal des brûleurs :

- Allumez le brûleur.
- Tournez la manette en position minimale.
- Retirez la manette.
- À l'aide d'un tournevis, 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, dévissez la vis de réglage d'environ 1/4 de tour (1/2 tour pour un brûleur à triple couronne).

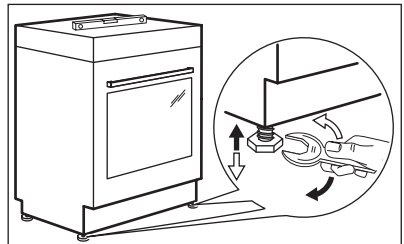


### AVERTISSEMENT

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

## 13.7 Mise à niveau

Utilisez les petits pieds situés sous l'appareil pour mettre la surface supérieure de l'appareil de niveau avec les autres surfaces environnantes.



### 13.8 Protection anti-bascule



#### ATTENTION

Vous devez installer la protection anti-bascule. Si vous ne l'installez pas, l'appareil peut basculer. Votre appareil dispose du symbole illustré ci-dessous (si applicable) afin de vous rappeler d'installer la protection anti-bascule.



Assurez-vous d'installer la protection anti-bascule à la bonne hauteur.

1. Réglez la hauteur et l'emplacement de l'appareil avant de commencer à fixer la protection anti-bascule.
2. Installez la protection anti-bascule 77 mm en-dessous de la surface supérieure de l'appareil et à 49 mm à côté de l'appareil, dans l'orifice circulaire situé sur un support (voir la figure). Vissez-la dans un matériau solide ou utilisez un renfort adapté (mur).

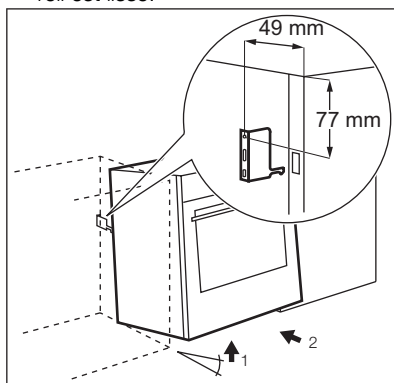
3. L'orifice se trouve sur les côté gauche et droit, à l'arrière de l'appareil.



L'appareil est livré avec un support pour le côté gauche. Vous pouvez acheter un support pour le côté droit chez votre vendeur.

Soulevez l'avant de l'appareil (1) et placez-le au milieu de l'espace entre les placards (2). Si l'espace entre les placards est supérieur à la largeur de l'appareil, vous devez ajuster la mesure latérale si vous souhaitez centrer l'appareil.

Vérifiez que la surface derrière l'appareil est lisse.




### 13.9 Installation électrique



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

L'appareil est fourni uniquement avec un câble d'alimentation.

## 14. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet.

Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils

portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans

votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

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



892950860-B-512012