



**MARQUE** : **ELECTROLUX**  
**REFERENCE** : **RKH61300 OX**  
**CODiC** : **4292359**



**NOTICE**





*Thinking of you*  
**Electrolux**



RKK613000X

FR CUISINIÈRE

NOTICE D'UTILISATION



## SOMMAIRE

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ . . . . .	3
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ . . . . .	4
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL . . . . .	8
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION . . . . .	9
5. TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE . . . . .	9
6. TABLE DE CUISSON - CONSEILS . . . . .	11
7. TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE . . . . .	11
8. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE . . . . .	12
9. FOUR - CONSEILS . . . . .	14
10. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE . . . . .	20
11. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT . . . . .	24
12. INSTALLATION . . . . .	25

## 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.
- 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.

## 2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Cet appareil est adapté aux marchés suivants : 

### 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 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.

## 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 Maintenance

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

## 2.6 Mise au rebut



### AVERTISSEMENT

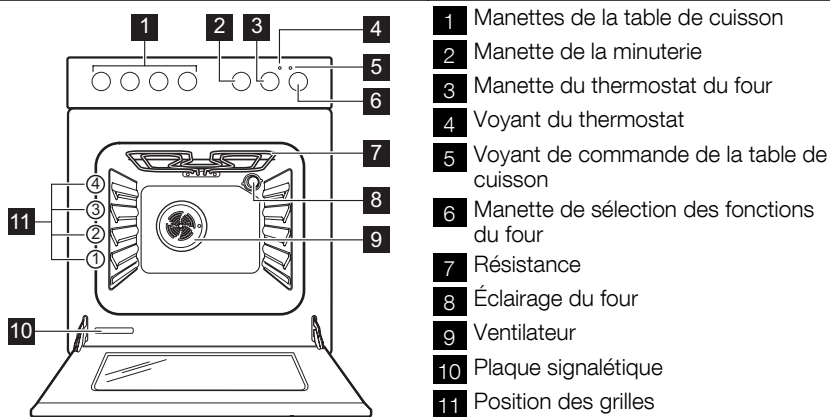
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- 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.

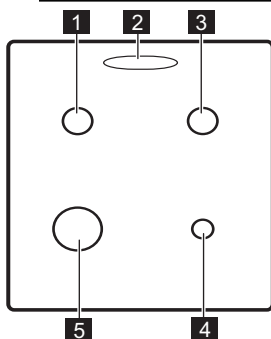


## 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 3.1 Vue d'ensemble



### 3.2 Description de la table de cuisson



- 1 Brûleur semi-rapide
- 2 Sortie vapeur. Le numéro de la position se fait par la molette.
- 3 Brûleur semi-rapide
- 4 Brûleur auxiliaire
- 5 Brûleur à triple couronne

### 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.

- **Plateau multi-usages (aluminée)**

Pour gâteaux et biscuits

- **Tiroir de rangement**

Le tiroir de rangement se trouve sous le four.

## 4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

**ATTENTION!**

Reportez-vous aux chapitres de sécurité.

### 4.1 Nettoyage initial

Retirez tous les accessoires de l'équipement.



Reportez-vous au chapitre « Nettoyage et entretien ».

Nettoyez l'équipement avant de l'utiliser pour la première fois.

Placez les accessoires dans la position

### 4.2 Préchauffage

Préchauffer l'appareil vide pour brûler les résidus de graisse.

1. Définissez la fonction  et la température maximale.
2. Laisser en fonction de l'appareil pendant une heure
3. Définissez la fonction  et la température maximale. La température maximale de cette fonction est de 210 ° C.

4. Laisser en fonction l'appareil pendant 15 minutes

Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude. Le four peut produire une

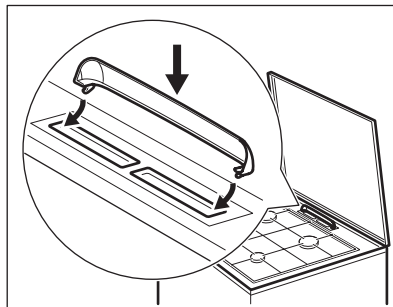
désagréable et la fumée. Ce n'est pas une anomalie. Assurez-vous que le flux d'air dans la pièce est suffisant.

### 4.3 Installation Couverture pour la sortie de vapeur

Valable uniquement pour le couvercle du cuisinière blanche. (Selon modèles.)

L'air chaud chargé de vapeur d'eau peut provoquer une décoloration de la table d'âtre blanche. La zone devient jaune. Pour éviter cela, monter le couvercle sur la sortie de vapeur.

1. Placez les crochets du couvercle sous le bord avant des trous de sortie de vapeur.
2. Appuyez sur le bord arrière pour verrouiller le couvercle.



## 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.



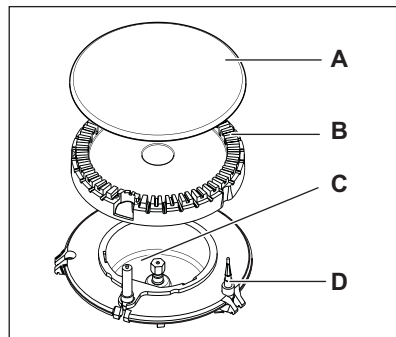
Allumez toujours le brûleur avant de poser un récipient dessus.

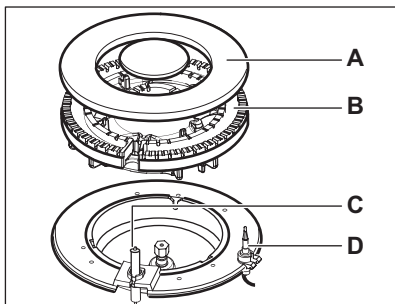
1. Enfoncez la manette et tournez-la jusqu'à la position maximale . Lorsque vous enfoncez la manette, le générateur d'étincelles s'active automatiquement.
2. Maintenez la manette enfoncée pendant 10 secondes environ. Cela permet au thermocouple de chauffer. Sinon, l'alimentation en gaz est interrompue.

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

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

Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 15 secondes, relâchez la manette de commande, tournez-la sur la position d'arrêt et attendez au moins 1 minute avant de tenter 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 manette. 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 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.

## 5.4 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.

## 6. TABLE DE CUISSON - CONSEILS

### 6.1 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 des poêles dont le diamètre est compatible avec la dimension du brûleur.

N'utilisez pas de plats de cuisson dont les bords dépassent la surface de cuisson.

Brûleur	Diamètres des casseroles
Triple couronne	160 - 240 mm
Semi-rapide	140 - 240 mm
Auxiliaire	120 - 180 mm

Choisissez un récipient à fond 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.



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

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Utilisez toujours des récipients de cuisson dont le fond est propre et sec, lisse et plat.

**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 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.

## 7.1 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.



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 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.

## 8.2 Thermostat de sécurité



Le thermostat de sécurité est un interrupteur dans un thermostat de fonctionnement.

Pour éviter d'endommager le thermostat du four à cause d'une surchauffe dange-







reuse, le four dispose d'un thermostat de sécurité interrompant l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en marche lors de la baisse de la température.



### AVERTISSEMENT

Le thermostat de sécurité ne fonctionne que si le thermostat du four ne fonctionne pas correctement. Lorsque cela se produit, la température du four est très élevée et peut brûler tous les plats. Vous devez appeler immédiatement le service après-vente pour remplacer le thermostat du four.

## 8.3 Fonctions du four

Fonction du four	Utilisation
 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.
 Cuisson par la voûte avec ventilateur	Pour faire dorer du pain, des gâteaux, des pâtisseries et pour cuire des gratins.

## 8.4 Minuterie - Minuteur

Pour régler un décompte.  
Dans un premier temps, tournez la manette du minuteur (reportez-vous au chapitre « Description de l'appareil ») le plus

loin possible vers la droite. Ensuite, tournez-la vers la gauche sur la durée nécessaire. Un signal sonore retentit lorsque la durée s'est écoulée.

**Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four.**

## 9. FOUR - CONSEILS



### ATTENTION

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

- Le four dispose de quatre niveaux de gradins. Comptez les niveaux de gradins à partir du bas de l'appareil.
- Vous pouvez cuisiner simultanément des plats différents sur deux niveaux différents. Pour cela, placez les grilles sur le niveau 1 et sur le niveau 3.
- 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'enfourmer 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 détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

### 9.1 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

### 9.4 Cuisson traditionnelle

Plat	Type de plaque et niveau d'enfournement	Temps de préchauffage (min)	Température (°C)	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	10	160 - 170	30 - 35
Brioche aux pommes (2 000 g)	plaque émaillée au niveau 3	-	170 - 190	40 - 50

- Si vous utilisez deux plaques de cuisson en même temps, laissez un gradin libre entre les deux.

### 9.2 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.

### 9.3 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.



Plat	Type de plaque et niveau d'enfournement	Temps de préchauffage (min)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)
Tourte aux pommes (1 200 + 1 200 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm) au niveau 1	15	180 - 200	50 - 60
Petits gâteaux (500 g)	plaque émaillée au niveau 2	10	160 - 180	25 - 30
Génoise allégée (350 g)	1 plaque ronde aluminée (diamètre : 26 cm) au niveau 1	10	160 - 170	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, plaque au niveau 1	-	200 - 220	60 - 70
Poulet, moitié (1 300 g)	grille au niveau 3, plaque au niveau 1	-	190 - 210	30 - 35
Côtelettes de porc (600 g)	grille au niveau 3, plaque au niveau 1	-	190 - 210	30 - 35
Flan pâtissier (800 g)	plaque émaillée au niveau 2	20	230 - 250	10 - 15
Gâteau levé fourré (1 200 g)	plaque émaillée au niveau 2	10 - 15	170 - 180	25 - 35
Pizza (1 000 g)	plaque émaillée au niveau 2	10 - 15	200 - 220	30 - 40
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	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Gâteau de Noël (2 400 g)	plaque émaillée au niveau 2	10 - 15	170 - 180	55 - 65 <sup>2)</sup>
Quiche lorraine (1 000 g)	1 plaque ronde (diamètre : 26 cm) au niveau 1	10 - 15	220 - 230	40 - 50
Pain paysan (750 + 750 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm) au niveau 1	18 <sup>3)</sup>	180 - 200	60 - 70

Plat	Type de plaque et niveau d'enfournement	Temps de préchauffage (min)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)
Génoise roumaine (600 + 600 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 25 cm) au niveau 2	10	160 - 170	40 - 50
Génoise roumaine traditionnelle (600 + 600 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm) au niveau 2	-	160 - 170	30 - 40
Petits pains levés (800 g)	plaque émaillée au niveau 2	10 - 15	200 - 210	10 - 15
Gâteau roulé (500 g)	plaque émaillée au niveau 1	10	150 - 170	15 - 20
Meringue (400 g)	plaque émaillée au niveau 2	-	100 - 120	40 - 50
Crumble (1 500 g)	plaque émaillée au niveau 3	10 - 15	180 - 190	25 - 35
Génoise (600 g)	plaque émaillée au niveau 3	10	160 - 170	25 - 35
Gâteau au beurre (600 g)	plaque émaillée au niveau 2	10	180 - 200	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.

## 9.5 Cuisson à ventilation forcée

Plat	Type de plaque et niveau d'enfournement	Temps de préchauffage (en minutes)	Température (°C)	Temps de cuisson (en minutes)
Tresses feuilletées (250 g)	plaque émaillée au niveau 3	10	140 - 150	20 - 30
Tresses feuilletées (250 + 250 g)	plaques émaillées aux niveaux 1 et 3	10	140 - 150	25 - 30
Tresses feuilletées (250 + 250 + 250 g)	plaques émaillées aux niveaux 1, 2 et 3	10	150 - 160	30 - 40
Gâteau plat (500 g)	plaque émaillée au niveau 2	10	150 - 160	30 - 35

Plat	Type de plateau et niveau d'enfournement	Temps de préchauffage (en minutes)	Température (°C)	Temps de cuisson (en minutes)
Gâteau plat (500 + 500 g)	plaques émaillées aux niveaux 1 et 3	10	150 - 160	35 - 45
Gâteau plat (500 + 500 + 500 g)	plaques émaillées aux niveaux 1, 2 et 4 <b>1)</b>	10	155 - 165	40 - 50
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	-	165 - 175	50 - 60
Petits gâteaux (500 g)	plaque émaillée au niveau 2	10	150 - 160	20 - 30
Petits gâteaux (500 + 500 g)	plaques émaillées aux niveaux 1 et 3	10	150 - 160	30 - 40
Petits gâteaux (500 + 500 + 500 g)	plaques émaillées aux niveaux 1, 2 et 4 <b>1)</b>	10	150 - 160	35 - 45
Génoise allégée (350 g)	1 plaque ronde aluminée (diamètre : 26 cm) au niveau 1	10	150 - 160	20 - 30
Gâteau couronne (1 200 g)	plaque émaillée au niveau 2	-	150 - 160	30 - 35 <b>2)</b>
Poulet, entier (1 300 g)	grille au niveau 2, plaque au niveau 1	-	170 - 180	40 - 50
Rôti de porc (800 g)	grille au niveau 2, plaque au niveau 1	-	170 - 180	45 - 50
Gâteau levé fourré (1 200 g)	plaque émaillée au niveau 2	20 - 30	150 - 160	20 - 30

Plat	Type de plateau et niveau d'enfournement	Temps de préchauffage (en minutes)	Température (°C)	Temps de cuisson (en minutes)
Pizza (1 000 + 1 000 g)	plaques émaillées aux niveaux 1 et 3	-	180 - 200	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	10 - 15	180 - 200	30 - 40
Gâteau de Noël (2 400 g)	plaque émaillée au niveau 2	10	150 - 160	35 - 40 <b>2)</b>
Quiche lorraine (1 000 g)	1 plaque ronde (diamètre : 26 cm) au niveau 2	10 - 15	190 - 210	30 - 40
Pain paysan (750 + 750 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm) au niveau 1	15 - 20 <b>3)</b>	160 - 170	40 - 50
Génoise roumaine (600 + 600 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 25 cm) au niveau 2	10 - 15	155 - 165	40 - 50
Génoise roumaine traditionnelle (600 + 600 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm) au niveau 2	-	150 - 160	30 - 40
Petits pains levés (800 g)	plaque émaillée au niveau 3	15	180 - 200	10 - 15
Petits pains levés (800 + 800 g)	plaques émaillées aux niveaux 1 et 3	15	180 - 200	15 - 20
Gâteau roulé (500 g)	plaque émaillée au niveau 3	10	150 - 160	15 - 25

Plat	Type de plaque et niveau d'enfournement	Temps de préchauffage (en minutes)	Température (°C)	Temps de cuisson (en minutes)
Meringue (400 g)	plaque émaillée au niveau 2	-	110 - 120	30 - 40
Meringue (400 + 400 g)	plaques émaillées aux niveaux 1 et 3	-	110 - 120	45 - 55
Meringue (400 + 400 + 400 g)	plaques émaillées aux niveaux 1, 2 et 4 <b>1)</b>	-	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	10	150 - 160	25 - 35
Gâteau au beurre (600 + 600 g)	plaques émaillées aux niveaux 1 et 3	10	160 - 170	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 pendant 10 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.

## 9.6 Cuisson légère

Plat	Type de plaque et niveau d'enfournement	Temps de préchauffage (en minutes)	Température (°C)	Temps de cuisson (en minutes)
Tresses feuilletées (250 g)	plaque émaillée au niveau 2	20 <b>1)</b>	150 - 160	20 - 25
Gâteau plat (500 g)	plaque émaillée au niveau 2	20 <b>1)</b>	160 - 170	35 - 40
Pizza (1 000 g)	plaque émaillée au niveau 2	20 <b>1)</b>	200 - 210	30 - 40
Gâteau roulé (500 g)	plaque émaillée au niveau 2	20 <b>1)</b>	160 - 170	20 - 30
Meringue (400 g)	plaque émaillée au niveau 2	10 <b>1)</b>	110 - 120	50 - 60
Génoise (600 g)	plaque émaillée au niveau 2	20 <b>1)</b>	160 - 170	25 - 30

Plat	Type de plaque et niveau d'enfournement	Temps de préchauffage (en minutes)	Température (°C)	Temps de cuisson (en minutes)
Gâteau au beurre (600 g)	plaque émaillée au niveau 2	20 <b>1)</b>	160 - 170	25 - 30
Poulet, entier (1 200 g)	grille du four au niveau 2 <b>2)</b>	-	220 - 230	45 - 55

**1)** Tournez la manette de température sur 250 °C.

**2)** Placez un plateau sous la grille du four, sur le niveau 1.

## 10. 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 nettoyant 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.

### 10.1 Parois catalytiques

Les parois disposant d'un revêtement catalytique sont autonettoyantes. Elles absorbent la graisse qui s'accumule lorsque l'appareil est en marche.

**Pour faciliter ce processus d'auto-nettoyage, chauffez régulièrement le four à vide :**

1. Ouvrez la porte du four.

2. Retirez tous les accessoires du four.
3. Fermez la porte.
4. Réglez la température du four maximale et laissez le four fonctionner pendant 1 heure.
5. Nettoyez la cavité du four à l'aide d'une éponge douce humide.



### ATTENTION

Ne tentez pas de nettoyer les surfaces catalytiques à l'aide de sprays pour four, de produits abrasifs, de savon ni d'autres produits de nettoyage. Vous risqueriez d'endommager les surfaces catalytiques.



Une décoloration de la surface catalytique est sans effet sur les propriétés catalytiques.

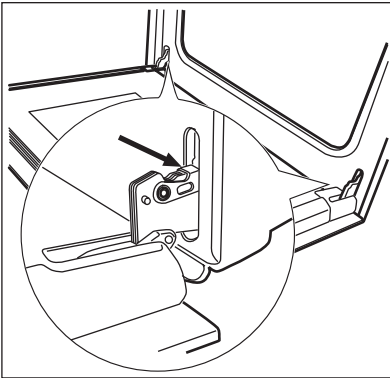
### 10.2 Nettoyage de la porte du four

La porte du four est dotée de deux panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que le panneau de verre intérieur afin de le nettoyer.

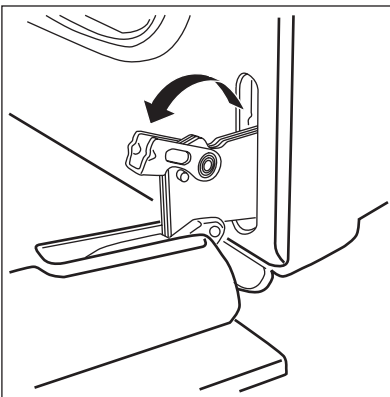


Si vous tentez d'extraire le panneau de verre intérieur sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.

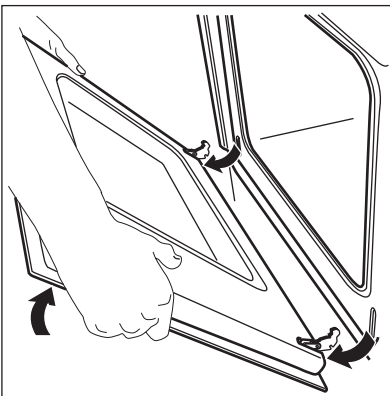
## Retrait de la porte du four et du panneau de verre



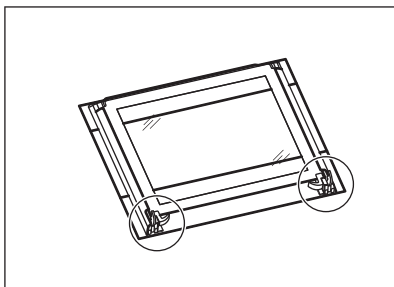
1. Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



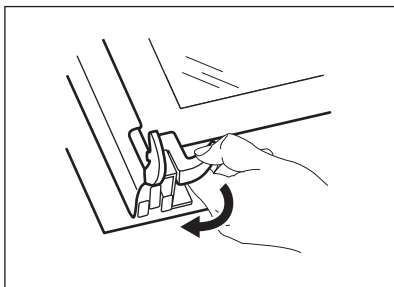
2. Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières.



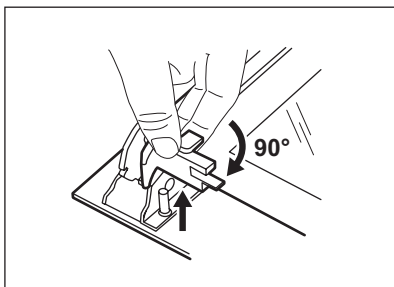
3. Fermez la porte du four jusqu'à la première position d'ouverture (mi-parcours). Tirez ensuite la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



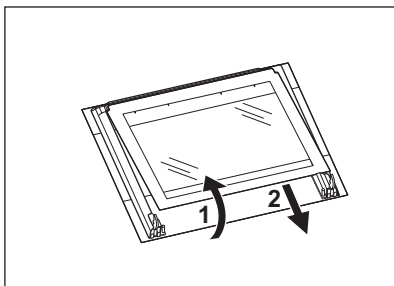
4. Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.



5. Désengagez le système de verrouillage afin de retirer le panneau de verre intérieur.



6. Faites pivoter les deux fixations de 90° et retirez-les de leurs logements.

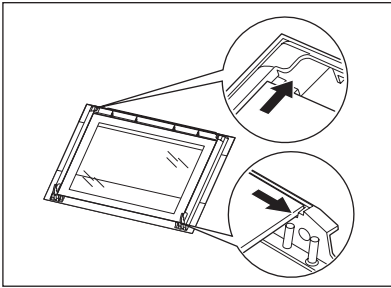


7. Soulevez doucement (étape 1), puis sortez (étape 2) le panneau de verre.

8. Nettoyez le panneau de verre à l'eau savonneuse. Séchez soigneusement le panneau de verre.



## Réinstallation de la porte et du panneau de verre

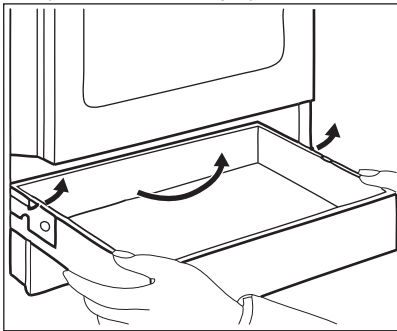


Une fois le nettoyage terminé, remettez en place le panneau de verre et la porte du four. Répétez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

La zone imprimée doit faire face à l'intérieur de la porte. Après l'installation, vérifiez que la surface du panneau de verre où se trouve la zone imprimée est lisse au toucher (le relief doit être de l'autre côté). Veillez à installer correctement le panneau de verre intérieur dans son logement. Reportez-vous à l'illustration.

### 10.3 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 dans l'ordre inverse.



#### AVERTISSEMENT

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

### 10.4 Éclairage du four



#### AVERTISSEMENT

Soyez prudent lorsque vous changez l'éclairage du four. Éteignez toujours l'appareil avant de remplacer l'ampoule. Risque d'électrocution.



#### AVERTISSEMENT

Les ampoules utilisées dans cet appareil sont des ampoules spéciales, destinées uniquement à des appareils ménagers. Ne les utilisez pas pour éclairer les pièces de votre habitation ou certaines parties d'une pièce. Si vous devez changer une ampoule, remplacez-la par une ampoule de puissance similaire et destinée uniquement à être utilisée sur des appareils ménagers..

#### Avant de remplacer l'éclairage du four :

- Éteignez l'appareil.
- Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.
- Placez un chiffon sur la sole du four. Cela évite d'endommager l'éclairage du four et le diffuseur en verre.

#### Remplacement de l'éclairage du four :

1. Le diffuseur en verre de l'ampoule se trouve à l'arrière de la cavité 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 uniquement le même type d'ampoule que celle que vous remplacez. Elle doit avoir une puissance similaire et être utilisée uniquement sur des appareils ménagers.

- Remettez en place le diffuseur en verre.

## 11. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

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.
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.
L'appareil ne fonctionne pas	Le fusible de la boîte à fusibles a disjoncté	Vérifiez le fusible. Si les fusibles disjonctent plusieurs fois, faites appel à un électricien qualifié.
Le four ne chauffe pas	Le four n'est pas allumé	Mettez le four en marche.
Le four ne chauffe pas	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués	Vérifiez les réglages
L'éclairage du four ne fonctionne pas	L'éclairage du four est défectueux	Remplacez l'éclairage du four
De la vapeur et de l'eau de condensation se déposent sur les aliments et dans la cavité 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 signalé-

tique. La plaque signalétique 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.) .....

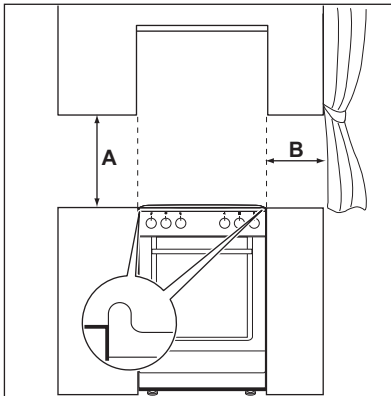
## 12. INSTALLATION



### AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 12.1 Emplacement de l'appareil



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

#### Distances minimales

Dimensions	mm
A	690
B	150

### 12.2 Caractéristiques techniques

Dimensions	
Hauteur	872 mm
Largeur	600 mm
Profondeur	600 mm
Puissance électrique totale	1835 W
Tension	230 V
Fréquence	50 Hz
Catégorie de gaz	II2E+3+
Alimentation en gaz	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar
	G30/G31 (3+) 28-30/37 mbar

#### Diamètres de by-pass

Brûleur	Ø by-pass en 1/100 mm
Auxiliaire	29
Semi-rapide	32
Triple couronne	67

#### Brûleurs à gaz

Brûleur	Puissance normale	Puissance réduite	Type de gaz	Pression	Diamètre de l'injecteur	Utilisation
	kW	kW				
Brûleur auxiliaire	1,00	0,35	Gaz naturel G20	20	0,70	-

Brûleur	Puissance normale	Puissance réduite	Type de gaz	Pression	Diamètre de l'injecteur	Utilisation
	kW	kW				
	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 à triple couronne	4,00	1,80	Gaz naturel G20	20	1,46	-
	3,80	1,70	Gaz naturel G25	25	1,46	-
	4,00	1,80	Butane G30	28 - 30	1,01	290,85
	4,00	1,80	Propane G31	37	1,01	285,65

## 12.3 Raccordement au gaz

Choisissez des raccords fixes ou utilisez un tuyau flexible en acier inox conforme aux normes en vigueur. Si vous utilisez des tuyaux flexibles métalliques, veillez à ce qu'ils n'entrent pas en contact avec des pièces en mouvement et à ce qu'ils ne soient pas écrasés.

## 12.4 Raccordement avec des tuyaux flexibles non métalliques

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

Pour l'installer, utilisez le support de tuyau. Assurez-vous que le support de tuyau est fermement attaché au joint, puis

continuez le raccordement au gaz. Le tuyau flexible est adapté lorsque :

- il ne peut pas devenir plus chaud que la température ambiante ou dépasser 30 °C.
  - il n'est pas plus long que 1 500 mm.
  - il n'est pas comprimé.
  - il n'est soumis à aucune traction ni aucune torsion.
  - il n'entre pas en contact avec des bords ni des coins tranchants.
  - il peut être facilement contrôlé sur toute sa longueur afin de vérifier son état.
- Pour protéger votre tuyau flexible, vous devez régulièrement vérifier :
- qu'il ne présente aucune fente, coupure, marque de brûlure sur les deux extrémités et sur toute sa longueur.
  - que sa matière est parfaitement élastique et non durcie.

- que les colliers de serrage ne sont pas rouillés.
- qu'il n'a pas atteint sa date d'expiration.

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

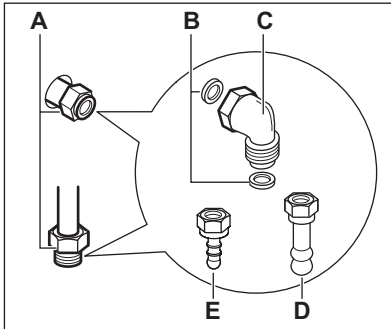


Une fois l'installation terminée, utilisez du savon pour vérifier que les raccords du tuyau sont parfaitement étanches. N'utilisez jamais de flamme !

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



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



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

## 12.5 Raccordement aux différents types de gaz



### AVERTISSEMENT

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



Cet appareil est prévu pour fonctionner au gaz naturel. Avec les injecteurs appropriés, vous pouvez également le faire fonctionner au gaz liquide.



### AVERTISSEMENT

Avant de remplacer les injecteurs, assurez-vous que les manettes de gaz sont bien en position Arrêt et débranchez l'appareil de la prise secteur. Laissez l'appareil refroidir complètement. Veillez à les manipuler avec précaution pour éviter tout risque de blessure.

## 12.6 Remplacement des injecteurs

Remplacez les orifices lorsque vous changez le type de gaz.

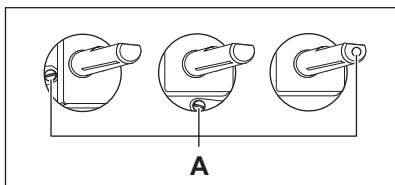
1. Démontez les plaques de support des casseroles.
2. Démontez les couvercles et les couronnes de la plaque de cuisson.
3. A l'aide d'une clé de 7, démontez les injecteurs et remplacez-les par ceux qui sont nécessaires pour le type de gaz que vous utilisez (voir le tableau dans la section Données Techniques).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

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

## 12.7 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.

## 12.9 Protection anti-bascule

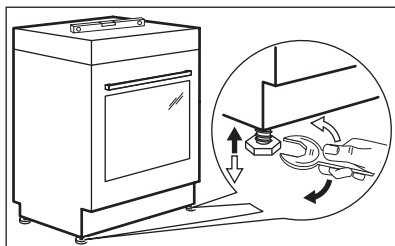


### AVERTISSEMENT

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

## 12.8 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.



### AVERTISSEMENT

Vous devez installer la protection anti-bascule. Installez la protection anti-bascule pour empêcher que l'appareil ne tombe avec des charges inappropriées.

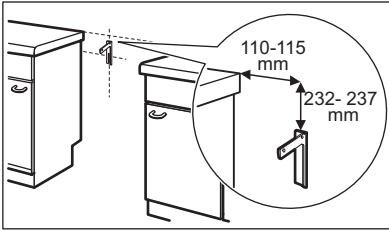


### AVERTISSEMENT

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.



### Installation de la protection anti-bascule

1. Réglez la hauteur et l'emplacement de l'appareil avant de commencer à fixer la protection anti-bascule.
2. Vérifiez que la surface derrière l'appareil est lisse.
3. Installez la protection anti-bascule 232-237 mm en dessous de la surface supérieure de l'appareil et à 110-115 mm du côté de l'appareil, dans l'orifice circulaire situé sur un support. Vissez-la dans un matériau solide ou utilisez un renfort adapté (mur).
4. L'orifice se trouve sur le côté gauche, à l'arrière de l'appareil. Reportez-vous à l'illustration.
5. Si vous avez modifié les dimensions de la cuisinière, alignez correctement le dispositif à bout arrondi.



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.

## 12.10 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 sans câble d'alimentation électrique, ni prise.

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



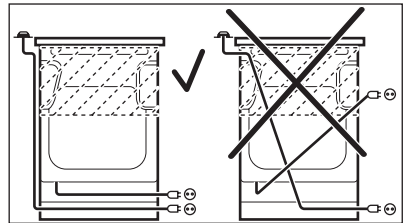
### AVERTISSEMENT

Avant de brancher le câble d'alimentation au bornier, mesurez la tension entre les phases du réseau domestique.


Référez-vous ensuite à l'étiquette des branchements située à l'arrière de l'appareil afin de réaliser une installation électrique correcte. Suivez les étapes dans l'ordre afin d'éviter des erreurs d'installation et d'endommager les composants électriques de l'appareil.




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



## 13. 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)



892953806-A-452012