

EKG61102OW



---

FR Cuisinière

---

Notice d'utilisation



## TABLE DES MATIÈRES

|  |    |
|--|----|
| 1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....                   | 3  |
| 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....                      | 5  |
| 3. INSTALLATION.....                               | 9  |
| 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....                  | 16 |
| 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....              | 17 |
| 6. TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE..... | 17 |
| 7. TABLE DE CUISSON - CONSEILS.....                | 19 |
| 8. TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....  | 19 |
| 9. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE .....            | 20 |
| 10. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE.....             | 23 |
| 11. FOUR - UTILISATION DES ACCESSOIRES.....        | 23 |
| 12. FOUR - CONSEILS.....                           | 25 |
| 13. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....             | 28 |
| 14. DÉPANNAGE.....                                 | 31 |
| 15. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....                     | 33 |

## 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/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Enregistrez votre produit pour obtenir un meilleur service :  
**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



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

Utilisez toujours des pièces d'origine.

Avant de contacter le service après-vente, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations en matière de protection de l'environnement

Sous réserve de modifications.

# 1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible 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 âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- 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.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

## 1.2 Sécurité générale

- Seul un professionnel qualifié doit installer l'appareil et remplacer le câble.

- Cet appareil est destiné à être utilisé jusqu'à une altitude de 2000 m au-dessus du niveau de la mer.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé sur les navires, bateaux ou vaisseaux.
- N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative pour éviter tout risque de surchauffe.
- N'installez pas l'appareil sur un socle.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- **AVERTISSEMENT** : 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. Éteignez l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- **ATTENTION** : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie ! N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte vitrée ou le verre des couvercles à charnière de la table de cuisson car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- Enlevez toute éclaboussure du couvercle avant de l'ouvrir. Laissez la surface de la table de cuisson refroidir avant de refermer le couvercle.
- **AVERTISSEMENT**: L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments

chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.

- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant d'effectuer toute opération d'entretien sur l'appareil, débranchez-le.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger lié à l'électricité.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez le tiroir de rangement. Il peut devenir chaud.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

## 2. CONSIGNES 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.
- Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
  - Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
  - Les dimensions du meuble de cuisine et de la niche d'encastrement doivent être appropriées.
  - 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.
  - Certaines pièces de l'appareil sont électrifiées. Placez l'appareil de façon à éviter que l'on puisse toucher les pièces dangereuses.

- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.
- N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Cela préviendra toute chute de plats chauds de l'appareil lorsque l'ouverture de la porte ou de la fenêtre.

## 2.2 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 paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques de votre réseau.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation 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.

- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.

## 2.3 Raccordement au gaz

- Tous les raccordements au gaz doivent être effectués par une personne qualifiée.
- Avant l'installation, vérifiez que les conditions de distribution locales (nature et pression du gaz) sont compatibles avec le réglage de l'appareil.
- 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.

## 2.4 Utilisation



### AVERTISSEMENT!

Risque de blessures et de brûlures.  
Risque d'électrocution.

- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation 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.
- 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'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.



**AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie et d'explosion.

- 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.



**AVERTISSEMENT!**

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet 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 ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- 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 s'évaporer entièrement.
- 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 posez pas de papier aluminium sur l'appareil ou directement dans le fond de l'appareil.
- Les récipients en fonte, en aluminium ou dont le fond est endommagé peuvent rayer la surface. 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.
- Utilisez uniquement des récipients stables ayant une forme adaptée et un diamètre supérieur à celui des brûleurs.
- Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximale à la position minimale.
- N'utilisez que les accessoires fournis avec l'appareil.
- N'installez pas de diffuseur de flamme sur le brûleur.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.

## 2.5 Entretien et nettoyage



**AVERTISSEMENT!**

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

- Avant d'effectuer toute opération d'entretien, mettez l'appareil hors tension. Débranchez l'appareil de la prise de courant.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les panneaux de verre de la porte quand ils sont endommagés. Contactez votre service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous ôtez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- 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 ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un vaporisateur pour fours, respectez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- Ne pas nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant) avec quelconque détergent.
- Ne pas laver les brûleurs au lave-vaisselle.

## 2.6 Capot

- 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 tant que la table de cuisson et le four ne sont pas complètement froids.
- Les couvercles en verre peuvent éclater sous l'effet de la chaleur.



## 2.7 Éclairage interne

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne les 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.

## 2.8 Gril à gaz



### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie, d'explosion et de brûlures.

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors de l'utilisation du gril. Les parties accessibles deviennent chaudes.
- Tenez les enfants éloignés tant que le gril est en fonctionnement.
- N'utilisez jamais le gril porte fermée. Laissez la porte ouverte. Risque d'incendie ou d'émissions de monoxyde de carbone !
- Ne placez pas la grille avec des aliments sur le gradin le plus haut.

## 2.9 Mise au rebut



### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- 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 du hublot pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.
- Aplatissez les tuyaux de gaz externes.

## 3. INSTALLATION



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

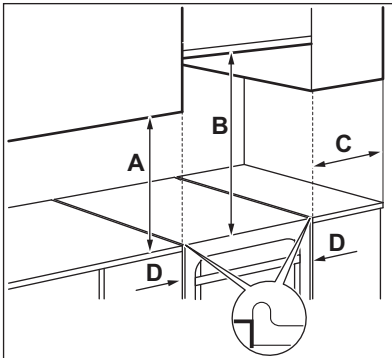
### 3.1 Emplacement de l'appareil

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



Laissez une distance d'environ 1 cm entre l'appareil et le mur arrière pour pouvoir ouvrir le couvercle.

Pour les distances minimales d'installation, reportez-vous au tableau.



### 3.3 Autres caractéristiques techniques

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Catégorie de l'appareil : | I12E+3+                                 |
| Gaz d'origine :           | G20/G25 (2E+) 20/25 mbar                |
| Gaz de remplacement :     | G30 (3+) 28-30 mbar<br>G31 (3+) 37 mbar |

## 2.10 Maintenance

- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

### Distances minimales

| Dimensions | mm  |
|------------|-----|
| A          | 400 |
| B          | 650 |
| C          | 150 |
| D          | 20  |

### 3.2 Caractéristiques techniques

|                      |             |
|----------------------|-------------|
| Tension              | 220 - 240 V |
| Fréquence            | 50 - 60 Hz  |
| Classe de l'appareil | 1           |

| Dimensions | mm  |
|------------|-----|
| Hauteur    | 857 |
| Largeur    | 600 |
| Profondeur | 600 |

### 3.4 Diamètres des vis de réglage

| BRÛLEUR     | Ø VIS DE RÉGLAGE <sup>1)</sup> 1/100 mm |
|-------------|---|
| Auxiliaire  | 29 / 30                                 |
| Semi-rapide | 32                                      |
| Rapide      | 42                                      |
| Four        | 44                                      |

<sup>1)</sup> Le type de vis de réglage dépend du modèle.

### 3.5 Brûleurs à gaz pour GAZ NATUREL G20 20 mbar

| BRÛLEUR     | PUISSANCE NORMALE kW <sup>1)</sup> | PUISSANCE RÉDUITE kW <sup>1)</sup> | MODÈLE D'INJECTEUR 1/100 mm |
|-------------|------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------|
| Rapide      | 3.0                                | 0.72 / 0.75                        | 119                         |
| Semi-rapide | 2.0 / 1.9                          | 0.43 / 0.45                        | 96                          |
| Auxiliaire  | 1.0                                | 0.35                               | 70                          |
| Four        | 2.7                                | 0.90                               | 120                         |
| Gril        | 1.9                                | -                                  | 108                         |

<sup>1)</sup> Le type de vis de réglage dépend du modèle.

### 3.6 Brûleurs à gaz pour GAZ NATUREL G25 25 mbar

| BRÛLEUR     | PUISSANCE NORMALE kW <sup>1)</sup> | PUISSANCE RÉDUITE kW <sup>1)</sup> | MODÈLE D'INJECTEUR 1/100 mm |
|-------------|------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------|
| Rapide      | 2.75                               | 0.72 / 0.75                        | 119                         |
| Semi-rapide | 2.0 / 1.75                         | 0.43 / 0.45                        | 96                          |
| Auxiliaire  | 0.95 / 0.9                         | 0.35                               | 70                          |
| Four        | 2.5                                | 0.9                                | 120                         |
| Gril        | 1.8                                | -                                  | 108                         |

<sup>1)</sup> Le type de vis de réglage dépend du modèle.

### 3.7 Brûleurs à gaz pour LPG G30 28-30 mbar

| BRÛLEUR     | PUISSANCE NORMALE kW | PUISSANCE RÉDUITE kW | MODÈLE D'INJECTEUR 1/100 mm | DÉBIT DE GAZ NOMINAL g/h |
|-------------|----------------------|----------------------|-----------------------------|--------------------------|
| Rapide      | 3.0                  | 0.72                 | 88                          | 218                      |
| Semi-rapide | 2.0                  | 0.43                 | 71                          | 145                      |

| BRÛLEUR    | PUISSANCE NORMALE kW | PUISSANCE RÉDUITE kW | MODÈLE D'INJECTEUR 1/100 mm | DÉBIT DE GAZ NOMINAL g/h |
|------------|----------------------|----------------------|-----------------------------|--------------------------|
| Auxiliaire | 1.0                  | 0.35                 | 50                          | 73                       |
| Four       | 2.7                  | 0.90                 | 80                          | 196                      |
| Gril       | 1.9                  | -                    | 71                          | 138                      |

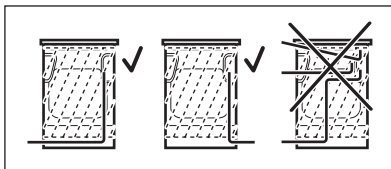
### 3.8 Brûleurs à gaz pour LPG G31 37 mbar

| BRÛLEUR     | PUISSANCE NORMALE kW <sup>1)</sup> | PUISSANCE RÉDUITE kW <sup>1)</sup> | MODÈLE D'INJECTEUR 1/100 mm | DÉBIT DE GAZ NOMINAL g/h |
|-------------|------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------|--------------------------|
| Rapide      | 3.0                                | 0.72                               | 88                          | 214                      |
| Semi-rapide | 2.0                                | 0.43                               | 71                          | 143                      |
| Auxiliaire  | 1.0                                | 0.35                               | 50                          | 71                       |
| Four        | 2.7                                | 0.9                                | 80                          | 193                      |
| Gril        | 1.65                               | -                                  | 71                          | 118                      |

<sup>1)</sup> Le type de vis de réglage dépend du modèle.

### 3.9 Raccordement au gaz

Utilisez des raccords fixes (« rigides ») ou utilisez des tuyaux flexibles 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 comprimés.



#### AVERTISSEMENT!

Le tuyau de raccordement au gaz ne doit pas entrer en contact avec la partie de l'appareil indiquée sur l'illustration.

### 3.10 Raccordement avec des tuyaux flexibles non métalliques

Si vous pouvez accéder facilement au raccordement, vous pouvez utiliser un tuyau flexible. Le tuyau flexible doit être fermement fixé au moyen de colliers de serrage.

Lors de l'installation, utilisez toujours le support de tuyau et le joint. Le tuyau flexible est adapté 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 ;
- aucune partie n'est plus étroite ;
- il n'est pas tordu ou écrasé ;
- il n'entre pas en contact avec des bords ni des coins tranchants ;
- son état peut être facilement vérifié.

Lorsque vous vérifiez l'état du tuyau flexible, assurez-vous que :

- 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.



#### AVERTISSEMENT!

Lorsque l'installation est terminée, assurez-vous que chaque raccord est étanche. Pour vérifier l'étanchéité, utilisez une solution savonneuse, jamais de flamme !

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



#### AVERTISSEMENT!

Avant de raccorder le gaz, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique ou retirez le fusible dans la boîte à fusibles. Fermez le clapet principal de l'arrivée de gaz.

### 3.11 Raccordement aux différents types de gaz



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



Si l'appareil est configuré pour le gaz naturel, vous pouvez le passer au gaz liquéfié avec les injecteurs adaptés. Le débit de gaz est adapté à l'utilisation.

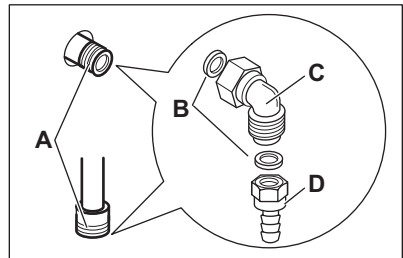


#### AVERTISSEMENT!

Avant de remplacer les injecteurs, assurez-vous que les manettes du gaz sont en position Arrêt. Débranchez l'appareil de la prise murale. Laissez l'appareil refroidir. Risque de blessure !



L'appareil est réglé sur le gaz par défaut. Pour modifier le réglage, utilisez toujours le joint d'étanchéité.

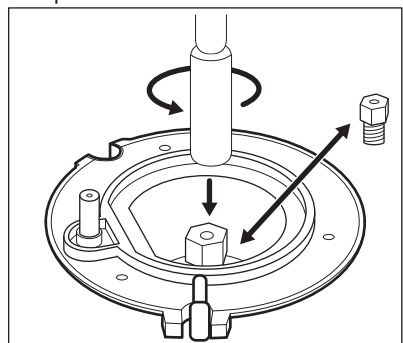


- A. Point de raccordement au gaz (un seul point valable pour l'appareil)
- B. Joint
- C. Raccordement réglable
- D. Support du tuyau de LPG

### 3.12 Remplacement des injecteurs de la table de cuisson

Remplacez les injecteurs dès vous changez le type de gaz.

1. Démontez les supports des casseroles.
2. Démontez les chapeaux et les couronnes du brûleur.
3. Démontez les injecteurs à l'aide d'une clé de 7.
4. Remplacez les injecteurs par des injecteurs adaptés au type de gaz que vous utilisez.



5. Remplacez la plaque signalétique (qui se trouve près du tuyau d'arrivée

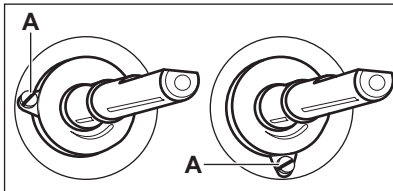
de gaz) par celle correspondant au nouveau type d'alimentation en gaz.

- i** 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.

### 3.13 Réglage du niveau de gaz minimal du brûleur de la table de cuisson

1. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
2. Démontez la manette de la table de cuisson. Si vous n'avez pas accès à la vis de réglage, démontez le bandeau de commande avant de commencer le réglage.
3. À l'aide d'un tournevis plat et fin, ajustez la position de la vis de réglage A.  
Le modèle détermine la position de la vis de réglage A.



### Passage du gaz naturel au gaz liquéfié

1. Serrez entièrement la vis de réglage.
2. Remettez la manette en place

### Passage du gaz liquéfié au gaz naturel

1. Dévissez la vis de réglage d'environ un tour A.
2. Remontez la manette de la table de cuisson.
3. Branchez l'appareil à l'alimentation électrique.



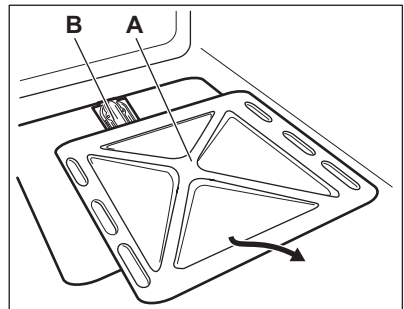
### AVERTISSEMENT!

Branchez la fiche dans la prise secteur uniquement après avoir remis en place toutes les pièces dans leurs positions initiales.  
Risque de blessure !

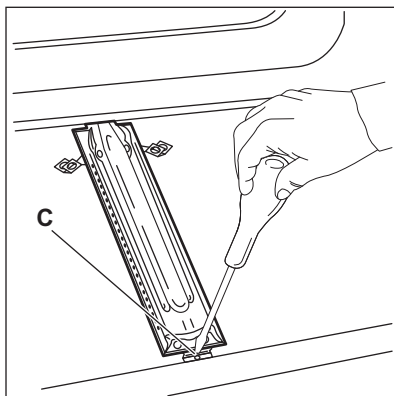
4. Allumez le brûleur.  
Reportez-vous au chapitre « Table de cuisson - Utilisation quotidienne ».
5. Tournez la manette de la table de cuisson vers sa position minimale.
6. Démontez la manette de la table de cuisson.
7. Vissez doucement la vis de réglage jusqu'à ce que la flamme soit au minimum et stable.
8. Remontez la manette de la table de cuisson.

### 3.14 Remplacement de l'injecteur du four

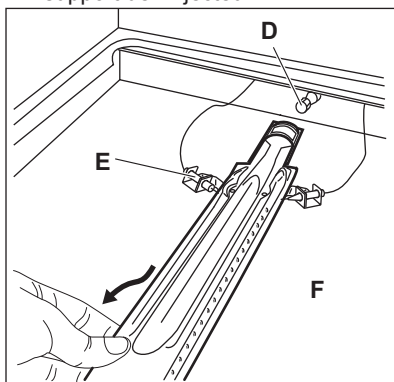
1. Retirez la plaque inférieure de la cavité du four A pour accéder au brûleur du four B.



2. Desserrez la vis C qui maintient le brûleur en place.



3. Retirez avec précaution le brûleur du support de l'injecteur D.



4. Déplacez-le ensuite lentement vers la gauche. Assurez-vous que la bague du brûleur reste sur l'embout de ce dernier. Ne forcez pas sur le câble du connecteur de la bougie d'allumage F ni sur le conducteur du thermocouple E.
5. Desserrez l'injecteur du brûleur D à l'aide d'une clé à douille de 7 mm, puis remplacez-le par un différent.

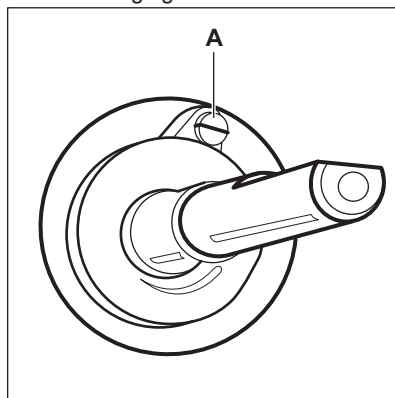
Remontez le brûleur en suivant les instructions dans l'ordre inverse.

Remplacez l'autocollant indiquant le type de gaz situé près de la rampe d'alimentation en gaz par celui correspondant au nouveau type de gaz.

### 3.15 Réglage du niveau de gaz minimal du brûleur du four

1. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
2. Démontez la manette de sélection des fonctions du four. Si vous n'avez pas accès à la vis de réglage, démontez le bandeau de commande avant de commencer le réglage.
3. À l'aide d'un tournevis plat et fin, ajustez la position de la vis de réglage A.

Le modèle détermine la position de la vis de réglage A.



### Passage du gaz naturel au gaz liquéfié

1. Serrez entièrement la vis de réglage.
2. Remettez la manette en place
3. Branchez l'appareil à l'alimentation électrique.

### Passage du gaz liquéfié au gaz naturel

1. Dévissez la vis de réglage d'environ un tour A.
2. Remplacez la manette de sélection des fonctions du four.
3. Branchez l'appareil à l'alimentation électrique.

**AVERTISSEMENT!**

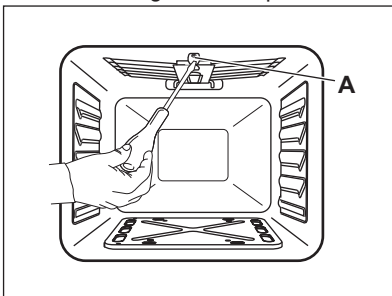
Branchez la fiche dans la prise secteur uniquement après avoir remis en place toutes les pièces dans leurs positions initiales.  
Risque de blessure !

4. Allumez le brûleur.  
Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
5. Tournez le sélecteur de fonctions du four sur la position minimale.
6. Démontez la manette de sélection des fonctions du four.
7. Vissez doucement la vis de réglage jusqu'à ce que la flamme soit au minimum et stable.
8. Remplacez la manette de sélection des fonctions du four.
9. Placez la manette des fonctions du four sur la position de débit de gaz maximale et laissez le four chauffer pendant au moins 10 minutes.
10. Tournez rapidement la manette des fonctions du four de la position de débit de gaz maximale à la position minimale.

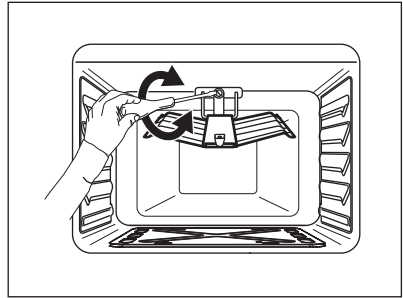
Contrôlez la flamme. Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez la manette de la position maximale à la position minimale. Une petite flamme régulière doit sortir de la couronne du brûleur du four. Si la flamme s'éteint, ajustez à nouveau le brûleur du four.

### 3.16 Remplacement de l'injecteur du gril à gaz

1. Desserrez la vis qui maintient le brûleur du gril dans la position A.

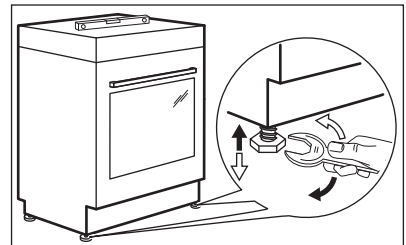


2. Desserrez l'injecteur du brûleur à l'aide d'une clé à douille de 7 mm et remplacez-le.



3. Remontez le brûleur en suivant les instructions dans l'ordre inverse. Avant de serrer la vis, assurez-vous que le brûleur est correctement enfoncé dans le panneau arrière.  
Testez les injecteurs du gril.

### 3.17 Mise de niveau de l'appareil



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

### 3.18 Installation électrique

**AVERTISSEMENT!**

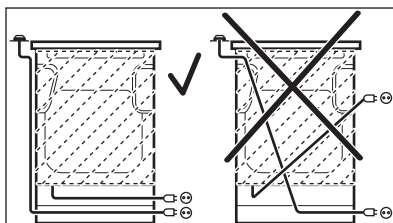
Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable si vous ne respectez pas les précautions de sécurité du chapitre Consignes de sécurité.

Cet appareil est fourni avec une fiche d'alimentation et un câble d'alimentation.



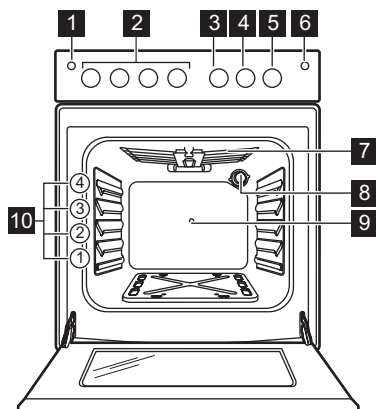
**AVERTISSEMENT!**

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



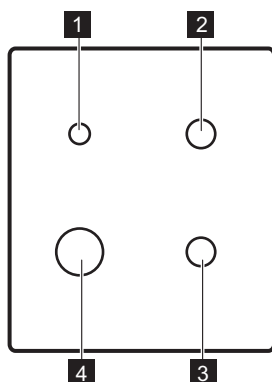
## 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 4.1 Vue d'ensemble



- 1 Touche pour le générateur d'étincelle
- 2 Manettes de la table de cuisson
- 3 Manette pour le tournebroche
- 4 Manette de la minuterie
- 5 Manette de sélection des fonctions du four
- 6 Touche pour l'éclairage
- 7 Gril
- 8 Éclairage
- 9 Orifice du tournebroche
- 10 Position des grilles

### 4.2 Description de la table de cuisson



- 1 Brûleur auxiliaire
- 2 Brûleur semi-rapide
- 3 Brûleur semi-rapide
- 4 Brûleur rapide



### 4.3 Accessoires

- **Grille métallique**  
Permet de poser des plats à rôti, à gratin et des moules à gâteau/pâtisserie.
- **Plateau de cuisson**  
Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.
- **Plateau multi-usages en aluminium**  
Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.

- **Tournebroche**  
Pour rôtir de grosses pièces de viande ou des volailles.
- **Défecteur du gril**  
Pour protéger les manettes lorsque vous utilisez le gril.
- **Tiroir de rangement**  
Le tiroir de rangement se trouve sous le four.

## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



**AVERTISSEMENT!**  
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 5.1 Premier nettoyage

Retirez tous les accessoires de l'appareil.



Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Nettoyez l'appareil et les accessoires avant de les utiliser pour la première fois. Remettez les accessoires en place.

### 5.2 Préchauffage

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

1. Réglez la température maximale.
2. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant environ 1 heure.



**AVERTISSEMENT!**  
Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude.

Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper de l'appareil. C'est normal. Vérifiez que la ventilation environnante est suffisante.

Laissez le four refroidir. Nettoyez la cavité du four à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'une solution d'eau tiède et de détergent liquide non agressif.

## 6. TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE



**AVERTISSEMENT!**  
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



### 6.1 Allumage du brûleur de la table de cuisson



Allumez toujours le brûleur avant de poser un récipient dessus.



**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.

1. Appuyez sur le générateur d'étincelles  et maintenez-le enfoncé.
2. Tournez simultanément la manette vers la gauche jusqu'à sa position maximale  et appuyez dessus pour allumer le brûleur.

3. Relâchez le générateur d'étincelles une fois le brûleur allumé, mais maintenez la manette de commande dans cette position pendant 10 secondes environ afin de laisser au thermocouple le temps de chauffer. Sinon, l'alimentation en gaz sera interrompue.
4. Une fois que la flamme brûle régulièrement, réglez son débit.



#### 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 réessayer d'allumer le brûleur.



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



En cas de coupure d'électricité, vous pouvez allumer le brûleur sans dispositif électrique. Dans ce cas, approchez une flamme du brûleur, enfoncez la manette correspondante et tournez-la sur la position maximale. Maintenez la manette de commande enfoncée pendant environ 10 secondes pour permettre au thermocouple de chauffer.

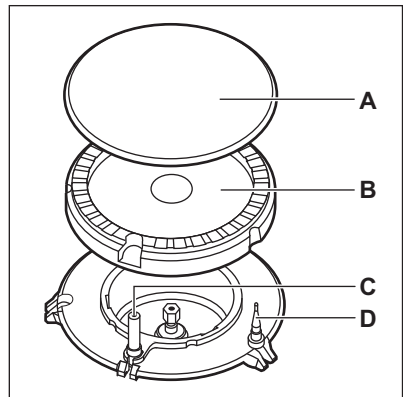


Si le brûleur s'éteint accidentellement, tournez la manette de commande sur la position Arrêt et attendez au moins 1 minute avant de réessayer d'allumer le brûleur.



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.

## 6.2 Vue d'ensemble des brûleurs



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

## 6.3 Arrêt du brûleur

Pour éteindre la flamme, tournez la manette sur la position Arrêt **0**.



#### AVERTISSEMENT!

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

## 7. TABLE DE CUISSON - CONSEILS



**AVERTISSEMENT!**  
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 7.1 Ustensiles de cuisson



**AVERTISSEMENT!**  
Ne placez pas le même récipient sur deux brûleurs.



**AVERTISSEMENT!**  
Ne placez pas de récipients instables ou déformés sur le brûleur afin d'éviter les débordements et les blessures.



**ATTENTION!**  
Assurez-vous que les poignées des récipients ne dépassent pas du devant de la table de cuisson.



**ATTENTION!**  
Assurez-vous que les récipients de cuisson sont bien centrés sur le brûleur afin de garantir leur stabilité et de réduire la consommation de gaz.

### 7.2 Diamètres des récipients



**AVERTISSEMENT!**  
Utilisez uniquement des récipients dont le diamètre correspond aux dimensions des brûleurs.

| Brûleur     | Diamètre du récipient (mm)  |
|-------------|-----------------------------|
| Auxiliaire  | 120 - 180                   |
| Semi-rapide | 140 - 220/240 <sup>1)</sup> |
| Rapide      | 160 - 220/260 <sup>1)</sup> |

<sup>1)</sup> Lorsqu'un seul récipient est posé sur la table de cuisson.

## 8. TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



**AVERTISSEMENT!**  
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 8.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un plat de cuisson dont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un nettoyant spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.

- Lavez les éléments en acier inoxydable à l'eau, puis séchez-les à l'aide d'un chiffon doux.

### 8.2 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement** : plastique fondu, films plastiques, sucre et aliments contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler.
- **Une fois que la table de cuisson a suffisamment refroidi, enlevez** : traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon

humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, séchez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux.

- 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.

### 8.3 Nettoyage de la bougie d'allumage

Cette fonctionnalité est obtenue grâce à une bougie d'allumage en céramique dotée d'une électrode en métal. Veillez à maintenir ces composants propres afin de faciliter l'allumage. Assurez-vous également que les orifices des couronnes des brûleurs ne sont pas obstrués.

### 8.4 Supports de casserole



Les supports de casserole ne sont pas adaptés au lavage dans un lave-vaisselle. Ils doivent être lavés à la main.

1. Retirez les supports de casserole pour nettoyer facilement la table de cuisson.



Remplacez les supports de casserole avec soin afin de ne pas endommager le dessus de la table de cuisson.

2. Lorsque vous lavez les supports de casserole à la main, faites bien attention lorsque vous les essuyez, car le revêtement en émail peut présenter des bords coupants. Si nécessaire, retirez les taches tenaces à l'aide d'une pâte nettoyante.
3. Après avoir lavé les supports de casserole, veillez à les remettre correctement en place.
4. Pour que le brûleur fonctionne correctement, assurez-vous que les bras des supports de casserole sont alignés avec le centre du brûleur.

### 8.5 Entretien périodique

Contactez périodiquement votre service après-vente pour contrôler l'état du tuyau d'arrivée de gaz et du régulateur de pression si votre installation en est équipée.




## 9. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE





#### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 9.1 Fonctions du four

| Fonction du four   | Utilisation  |
|--|--|
|  Position Arrêt     | L'appareil est éteint.   |
|  Niveaux de cuisson | Plage de réglage des niveaux de température pour le four.                          |
|  Gril               | Pour griller des aliments peu épais au centre du gril. Pour faire griller du pain. |

| Fonction du four  | Utilisation  |
|---|--|
|  Éclairage du four | Pour éclairer l'intérieur du four.<br>Pour utiliser cette fonction, appuyez sur la touche d'éclairage du four. |
|  Tournebroche      | Pour rôtir de la viande à la broche.   |

1) 1 - 140 °C, 2 - 155 °C, 3 - 170 °C, 4 - 185 °C, 5 - 205 °C, 6 - 220 °C, 7 - 235 °C, 8 - 250 °C

## 9.2 Allumage du brûleur du four à gaz



### ATTENTION!

Veillez à ce que la porte du four soit ouverte lorsque vous allumez le brûleur du four.




### ATTENTION!

Assurez-vous que le couvercle de la table de cuisson est ouvert. Lorsque vous utilisez le four, veillez toujours à ce que le couvercle de la table de cuisson soit ouvert afin d'éviter toute surchauffe.



### Dispositif de sécurité du four :

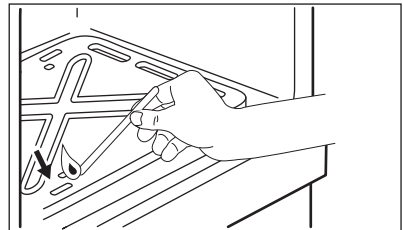
Le four à gaz est équipé d'un thermocouple. Il coupe le débit de gaz si la flamme s'éteint.

1. Ouvrez la porte du four.
2. Appuyez sur le générateur d'étincelles  et maintenez-le enfoncé.
3. Tournez la manette des fonctions du four vers la gauche jusqu'au niveau de cuisson maximal tout en appuyant dessus pour allumer le brûleur.
4. Relâchez le générateur d'étincelles une fois le brûleur allumé, mais maintenez la manette des fonctions du four dans cette position pendant 15 secondes ou moins afin de laisser au thermocouple le temps de chauffer. Sinon, l'alimentation en gaz sera interrompue.

## 9.3 Allumage manuel du brûleur du four à gaz

En cas de coupure de courant, vous pouvez allumer le brûleur du four sans dispositif électrique.

1. Ouvrez la porte du four.
2. Approchez une flamme de l'orifice situé dans le bas de la cavité du four.



3. Enfoncez la manette de sélection des fonctions du four tout en la tournant vers la gauche (sens antihoraire) jusqu'à la position d'arrivée de gaz maximale.
4. Lorsque la flamme apparaît, maintenez la manette des fonctions du four enfoncée sur la position d'arrivée de gaz maximale pendant 15 secondes maximum pour laisser le temps au thermocouple de chauffer.



Ne maintenez pas la manette des fonctions du four enfoncée plus de 15 secondes. Si le brûleur du four ne s'allume pas au bout de 15 secondes, relâchez la manette des fonctions du four, tournez-la sur la position Arrêt, ouvrez la porte du four et attendez au moins 1 minute avant de réessayer d'allumer le brûleur du four.

## 9.4 Après l'allumage du brûleur à gaz du four

1. Relâchez la manette de sélection des fonctions du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Tournez la manette des fonctions du four sur le niveau de cuisson souhaité.

Contrôlez la flamme à l'aide des orifices situés au bas du four.

## 9.5 Mise à l'arrêt du brûleur du four

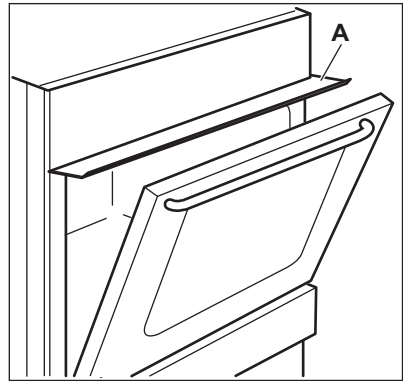
Pour éteindre la flamme, tournez la manette sur la position Arrêt **0**.

## 9.6 Utilisation du gril



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

Avant d'utiliser le gril, mettez le déflecteur du gril A en place au-dessus de la porte. Assurez-vous que les deux prises s'engagent correctement dans les orifices situés dans la partie supérieure du cadre avant de la cavité du four (sous le bandeau de commande).




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




### ATTENTION!

Ne placez pas la viande sur le niveau le plus haut. Risque d'incendie.

1. Ouvrez la porte du four.
2. Appuyez sur le générateur d'étincelles et maintenez-le enfoncé.
3. Tournez la manette de commande du four sur la position Gril . Appuyez sur la manette et maintenez-la enfoncée.
4. Relâchez le générateur d'étincelles.
5. Maintenez la manette de commande du four dans cette position pendant environ 15 secondes. Ne la relâchez pas avant l'apparition de la flamme.
6. Relâchez la manette de commande du four.

Si le gril ne s'allume pas, ou s'il s'éteint accidentellement, relâchez la manette de commande du four et tournez-la sur la position Arrêt. Ouvrez la porte du four. Attendez une minute, puis essayez à nouveau d'allumer le gril.

7. Préchauffez le gril pendant 5 à 10 minutes.
8. Placez la viande au niveau 3 du four.
9. Placez un plateau de cuisson ou le plat à rôti en dessous, au niveau 2, pour récupérer les jus.
10. Laissez la porte légèrement ouverte.

En cas de panne de courant temporaire, ouvrez la porte du four, mettez le déflecteur du gril en place, approchez une flamme près des orifices du brûleur du gril, puis tournez la manette du four sur la position Gril .


## 9.7 Extinction du brûleur du gril

Pour éteindre la flamme, tournez la manette sur la position Arrêt **0**.

# 10. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE

## 10.1 Minuterie


Utilisez-le pour régler un décompte.

 Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement de l'appareil.

Tournez la manette du minuteur au maximum, puis tournez-la sur la durée nécessaire.


À la fin du temps défini, un signal sonore retentit.

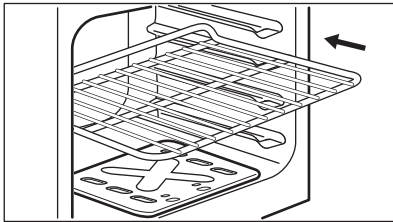
# 11. FOUR - UTILISATION DES ACCESSOIRES

 **AVERTISSEMENT!**  
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 11.1 Installation des accessoires


Grille métallique :

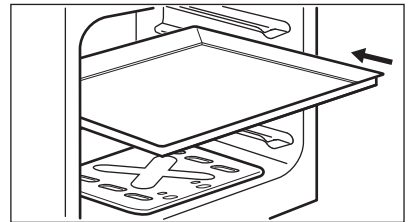
 La forme spéciale à l'arrière de la grille métallique permet à la chaleur de mieux circuler.



Placez la grille sur un niveau du four adapté. Assurez-vous qu'ils ne touchent pas la paroi arrière du four.


Plateau :

 Ne poussez pas le plateau jusqu'à la paroi arrière de la cavité du four. Cela empêcherait la chaleur de circuler autour de la plaque. Les aliments pourraient brûler, particulièrement sur la partie arrière de la plaque.



Placez le plateau ou le plat à rôtir sur le niveau du four. Assurez-vous qu'ils ne touchent pas la paroi arrière du four.

## 11.2 Utilisation du tournebroche

 **AVERTISSEMENT!**  
Soyez prudent lorsque vous utilisez le tournebroche. Les fourches et la broche sont pointues et tranchantes. Risque de blessure !

**AVERTISSEMENT!**

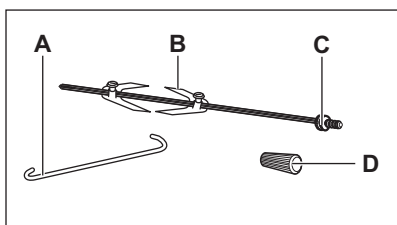
Utilisez des gants lorsque vous retirez le tournebroche. Le tournebroche et le grill sont chauds. Risque de brûlure !



Si vous ouvrez la porte du four, le tournebroche ne s'arrête pas.

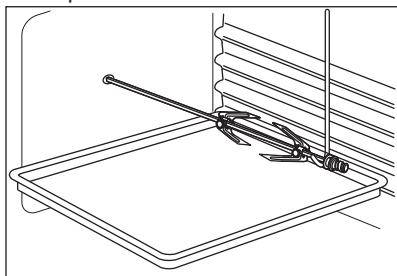
**ATTENTION!**

Le poids maximum admis sur le tournebroche est de 4 - 5 kg.

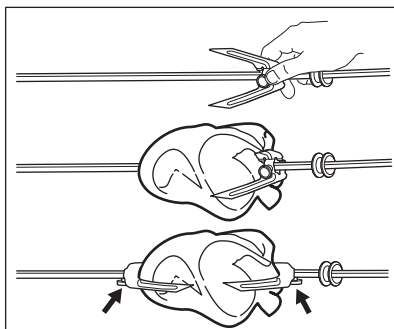


- A. Crochet de soutien
- B. Fourches
- C. Broche
- D. Poignée

1. Ouvrez la porte du four.
2. Vissez la poignée du tournebroche sur la broche.
3. Placez le plateau de cuisson sur le niveau de gradin le plus bas.
4. Placez le crochet de support dans l'orifice situé dans la partie supérieure de la cavité du four.



5. Installez la première fourche sur la broche, puis placez la viande sur le tournebroche et mettez en place la deuxième fourche. Assurez-vous que la viande se trouve bien au centre du tournebroche.



6. Utilisez les vis pour serrer les fourches.
7. Placez la pointe de la broche dans l'orifice du tournebroche. Reportez-vous au chapitre « Description de l'appareil ».
8. Placez la partie avant de la broche sur le crochet de support.
9. Retirez la poignée du tournebroche.
10. Allumez le grill. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
11. Tournez la manette du tournebroche pour activer le tournebroche.
12. Vérifiez que le tournebroche tourne.
13. Fermez la porte du four. Éteignez le grill. Installez la poignée du tournebroche. Retirez avec précaution le tournebroche et la lèchefrite du four.



## 12. 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 ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.

### 12.1 Informations générales

- L'appareil dispose de quatre niveaux de grille. Comptez les niveaux de grille à partir du bas de l'appareil.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte. C'est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.
- Essuyez la vapeur après chaque utilisation de l'appareil.
- Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole de votre four. Cela entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

### 12.2 Cuire

- La première fois, utilisez la température la plus basse.
- Les gâteaux et petites pâtisseries placés à différentes hauteurs ne dorent pas toujours de manière homogène. S'ils ne dorent uniformément, il n'est pas nécessaire

de modifier la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.

- Les plateaux insérés dans le four peuvent se tordre en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, cette torsion disparaît.

### 12.3 Cuisson de gâteaux

- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.
- La fonction Convection naturelle avec la température par défaut est idéale pour cuire du pain.

### 12.4 Cuisson de viande et de poisson

- Pour les aliments très gras, utilisez un plat à rôtir 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 le plat à rôtir. Pour éviter que la fumée ne se condense, ajoutez à nouveau de l'eau dans le plat à rôtir à chaque fois qu'il n'en contient plus.

### 12.5 Temps de cuisson

Le temps de cuisson varie selon le type d'aliment, sa consistance et son volume.

Au départ, surveillez la cuisson lorsque vous cuisinez. Ainsi, vous trouverez les meilleurs réglages (fonction, temps de cuisson, etc.) pour vos ustensiles, vos recettes et les quantités lorsque vous utiliserez l'appareil.

## 12.6 Tableaux de cuisson

| Plat                | Temps de préchauffage (min) | Position du thermostat | Durée (min)           | Positions des grilles | Accessoires   |
|---------------------|-----------------------------|------------------------|-----------------------|-----------------------|---|
| Petit gâteau        | 15                          | 2 - 3                  | 20 - 30               | 3                     | plateau multi-usages en aluminium                                 |
| Génoise allégée     | 15                          | 2 - 3                  | 30 - 40               | 3                     | 1 boîte de conserve (diamètre : 26 cm) sur une grille métallique  |
| Tourte aux pommes   | 15                          | 4                      | 75 - 85               | 3                     | 2 boîtes de conserve (diamètre : 20 cm) sur une grille métallique |
| Tresses feuilletées | 15                          | 1                      | 30 - 40               | 3                     | plateau multi-usages en aluminium                                 |
| Steaks hachés       | 15                          | Gril - sur             | 70 - 80 <sup>1)</sup> | 3                     | grille métallique et plateau au niveau 2                          |
| Pain grillé         | 15                          | Gril - sur             | 3 - 4                 | 3                     | Grille métallique   |

1) Retournez au bout de 40 min.

| Alimentaire / Vaisselle (IEC 60350-1)                    | Temps de préchauffage (min) | Position du thermostat | Durée (min) | Positions des grilles | Accessoires                       |
|--|-----------------------------|------------------------|-------------|-----------------------|-----------------------------------|
| <b>Cuisson dans le plateau multi-usages en aluminium</b> |                             |                        |             |                       |                                   |
| Gâteau roulé   | 15                          | 3                      | 25 - 35     | 3                     | plateau multi-usages en aluminium |
| Gâteau au fromage  | 15                          | 3                      | 60 - 70     | 3                     | plateau multi-usages en aluminium |
| Pain paysan  | 15                          | 4                      | 85 - 95     | 3                     | plateau multi-usages en aluminium |
| Petits pains à la cannelle                               | 15                          | 5                      | 15 - 25     | 3                     | plateau multi-usages en aluminium |
| Gâteau plat  | 15                          | 2                      | 30 - 40     | 3                     | plateau multi-usages en aluminium |
| Meringue   | 15                          | 1                      | 40 - 50     | 3                     | plateau multi-usages en aluminium |
| <b>Cuisson dans des moules</b>                           |                             |                        |             |                       |                                   |
| Gâteau Savoie madère                                     | 15                          | 4 - 5                  | 95 - 105    | 3                     | plateau sur une grille métallique |

| Alimentaire / Vaisselle (IEC 60350-1)       | Temps de pré-chauffage (min) | Position du thermostat | Durée (min)            | Positions des grilles | Accessoires  |
|---|------------------------------|------------------------|------------------------|-----------------------|--|
| Cake aux fruits                             | 15                           | 4                      | 115 - 125              | 3                     | plateau sur une grille métallique  |
| Gâteau à étages                             | 15                           | 4                      | 30 - 40                | 3                     | 2 boîtes de conserve sur une grille métallique, dans le sens de la diagonale |
| Génoise roumaine - traditionnelle           | 15                           | 4                      | 55 - 65                | 3                     | 2 plateaux sur une grille métallique   |
| <b>Pizza</b>                                |                              |                        |                        |                       |  |
| Pizza                                       | 15                           | 5 - 6                  | 30 - 40                | 3                     | plateau multi-usages en aluminium  |
| Pizza                                       | 15                           | 5                      | 30 - 40                | 3                     | plateau de cuisson   |
| Quiche lorraine                             | 15                           | 5 - 6                  | 50 - 60                | 3                     | plateau sur une grille métallique  |
| <b>Plat</b>                                 |                              |                        |                        |                       |  |
| Lasagnes                                    | 15                           | 5                      | 40 - 50                | 3                     | plat en Pyrex sur une grille métallique                                      |
| Gratin de macaroni                          | 15                           | 5 - 6                  | 50 - 60                | 3                     | plat en Pyrex sur une grille métallique                                      |
| <b>viande</b>                               |                              |                        |                        |                       |  |
| Truite                                      | 15                           | 7                      | 30 - 40 <sup>1)</sup>  | 3                     | grille métallique et plateau au niveau 2                                     |
| Poulet                                      | 15                           | Gril - sur             | 95 - 110 <sup>1)</sup> | Tournebroche          | Tournebroche   |
| Rôti de porc                                | 15                           | 5                      | 70 - 80 <sup>1)</sup>  | 2                     | plateau de cuisson   |
| Demi-poulet                                 | 15                           | Gril - sur             | 70 - 80 <sup>1)</sup>  | 3                     | grille métallique et plateau au niveau 2                                     |
| <b>Cuisson sur une plateau multi-usages</b> |                              |                        |                        |                       |  |
| Petits pains à la cannelle                  | 15                           | 5                      | 10 - 20                | 3                     | plateau de cuisson   |
| Meringue                                    | 15                           | 1                      | 35 - 45                | 3                     | plateau de cuisson   |

<sup>1)</sup> Retournez le rôti à la moitié ou aux deux tiers du temps de cuisson.

## 13. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 13.1 Remarques concernant l'entretien

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.
- Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide d'un nettoyant pour four.
- Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau savonneuse tiède.
- Si vous avez des accessoires anti-adhésifs, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Cela risque d'endommager le revêtement anti-adhésif.

### 13.2 Appareils en acier inoxydable ou en aluminium



Nettoyez la porte uniquement avec une éponge ou un chiffon humides. Séchez-la avec un chiffon doux. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou acides ni d'éponges métalliques car ils peuvent endommager la surface du four. Nettoyez le bandeau de commande du four en observant ces mêmes recommandations.

### 13.3 Nettoyage catalytique



#### ATTENTION!

N'utilisez jamais de sprays pour four, de produits abrasifs, de savon ni d'autres produits de nettoyage pour nettoyer la surface catalytique. Cela endommagerait la surface catalytique.



Les taches ou la décoloration de la surface catalytique est sans effet sur ses propriétés catalytiques.



#### AVERTISSEMENT!

Tenez les enfants éloignés du four lorsque vous le nettoyez à température élevée. Les surfaces du four deviennent très chaudes et représentent un risque de brûlures.



Avant d'activer le nettoyage catalytique, retirez tous les accessoires du four.

Les parois avec revêtement catalytique sont autonettoyantes. Elles absorbent les graisses qui se déposent sur les parois pendant le fonctionnement de l'appareil.

Pour faciliter la procédure d'auto-nettoyage, chauffez régulièrement le four à vide.

1. Nettoyez la sole avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, puis séchez-la.
2. Réglez la température du four sur 250 °C et laissez le four fonctionner pendant 1 heure.
3. Lorsque l'appareil a refroidi, essuyez-le à l'aide d'une éponge douce humide.

### 13.4 Retrait et installation de la porte

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. Lisez toutes les instructions du chapitre « Retrait et installation de la porte » avant de retirer les panneaux de verre.



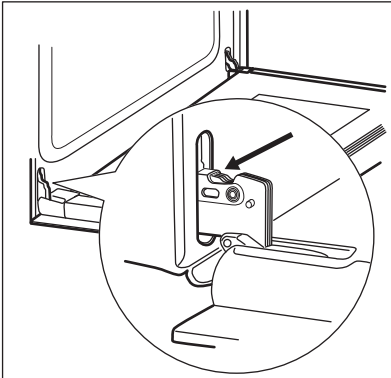
Si vous tentez d'extraire le panneau de verre intérieur sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.



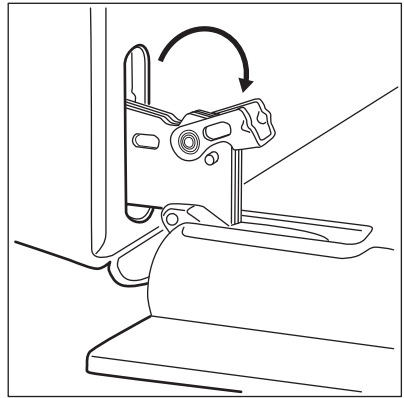
#### ATTENTION!

N'utilisez pas le four sans le panneau de verre intérieur.

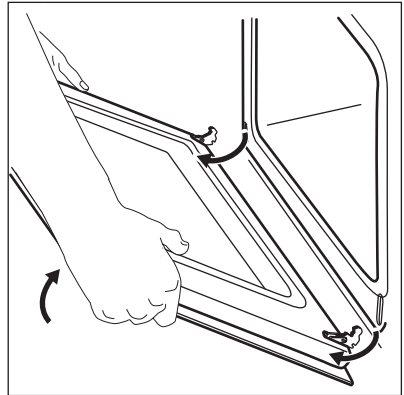
1. Ouvrez la porte entièrement et maintenez les deux charnières.



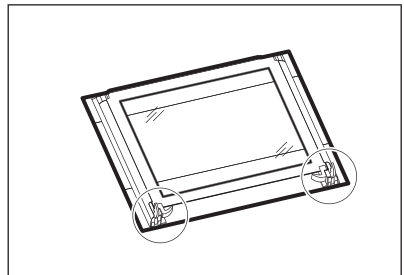
2. Soulevez et tournez entièrement les leviers des deux charnières.



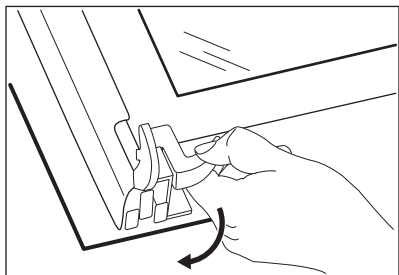
3. Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Puis soulevez et tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



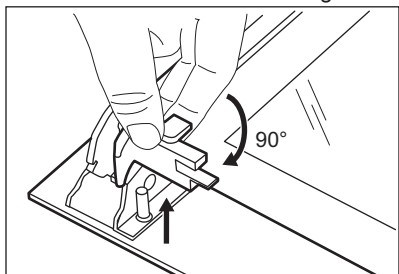
4. Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.



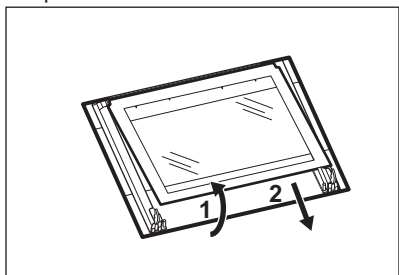
5. Désengagez le système de verrouillage pour retirer le panneau de verre intérieur.



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



7. Soulevez doucement puis sortez le panneau de verre.

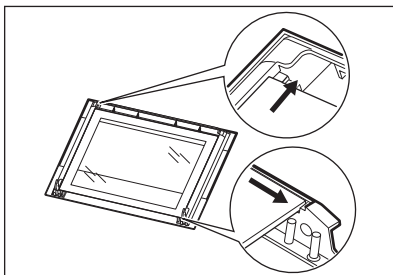


8. Nettoyez les panneaux de verre avec de l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les panneaux de verre. Les rails télescopiques ne passent pas au lave-vaisselle.

Une fois le nettoyage terminé, remettez le panneau de verre et la porte du four en place.

Lorsque le cadre de la porte est installé correctement, il émet un clic.

Veillez à installer correctement le panneau de verre intérieur dans son logement.



### 13.5 Retrait du tiroir

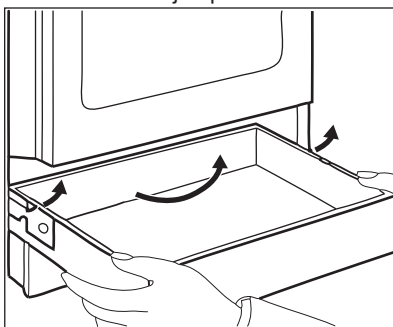


#### AVERTISSEMENT!

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.

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 lentement le tiroir.  
3. Sortez complètement le tiroir. Pour réinstaller le tiroir, suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

### 13.6 Remplacement de l'éclairage

Placez un chiffon au fond de la cavité de l'appareil. Cela évitera d'endommager le diffuseur en verre et la cavité.

**AVERTISSEMENT!**

Risque d'électrocution !  
 Déconnectez le fusible avant de remplacer l'ampoule. L'éclairage et le diffuseur en verre peuvent être très chauds.

1. Éteignez l'appareil
2. Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.

**Éclairage arrière**

1. Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant vers la gauche.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C .
4. Remplacez le diffuseur en verre.

**14. DÉPANNAGE****AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

**14.1 En cas d'anomalie de fonctionnement**

| Problème  | Cause probable  | Solution   |
|---|---|--|
| Il n'y a aucune étincelle lorsque vous essayez d'activer le générateur d'étincelle. | La table de cuisson n'est pas connectée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect. | Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Consultez le schéma de raccordement.          |
| Il n'y a aucune étincelle lorsque vous essayez d'activer le générateur d'étincelle. | Le fusible a disjoncté.   | Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié. |
| Il n'y a aucune étincelle lorsque vous essayez d'activer le générateur d'étincelle. | Le chapeau et la couronne du brûleur sont mal positionnés.  | Placez correctement le chapeau et la couronne du brûleur.  |
| La flamme s'éteint immédiatement après l'allumage.                                  | Le thermocouple n'est pas suffisamment chauffé.   | Maintenez le générateur d'étincelle enfoncé pendant 10 secondes maximum une fois la flamme allumée.  |
| L'anneau de flamme est irrégulier.  | La couronne du brûleur est encrassée par des résidus alimentaires.  | Assurez-vous que l'injecteur n'est pas bouché et que la couronne est propre.   |
| Les brûleurs ne fonctionnent pas.   | Absence d'alimentation en gaz.  | Vérifiez le raccordement au gaz.   |

| Problème  | Cause probable  | Solution  |
|---|---|---|
| L'appareil émet des bruits.   |   | Certaines pièces métalliques de l'appareil se détendent et se contractent lorsqu'elles chauffent ou refroidissent. Ces bruits sont normaux. |
| La flamme est de couleur jaune ou orange.   |   | Sur certaines parties du brûleur, la flamme peut avoir une apparence jaune ou orange. C'est normal.   |
| L'éclairage ne fonctionne pas.  | L'éclairage est défectueux.                                   | Remplacez l'ampoule.  |
| De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four. | Le plat est resté trop longtemps dans le four.                | Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.   |
| Le four ne chauffe pas.   | Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.             | Vérifiez que les réglages sont corrects.  |
| Le tournebroche ne tourne pas.  | Le tournebroche n'est pas correctement inséré dans l'orifice. | Reportez-vous au chapitre « Utilisation du tournebroche ».  |
| La cuisson des aliments est trop longue ou trop rapide.                                   | La température est trop basse ou trop élevée.                 | Ajustez la température si nécessaire. Suivez les conseils du manuel d'utilisation.  |

## 14.2 Informations de maintenance

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

signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil. Ne retirez pas la plaque signalétique de l'appareil.

| Nous vous recommandons de noter ces informations ici : |       |
|--|-------|
| Modèle (MOD.)  | ..... |
| Référence du produit (PNC)                             | ..... |
| Numéro de série (S.N.)                                 | ..... |



## 15. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### 15.1 Informations de produit pour table de cuisson selon la norme EU 66/2014

|   |   |                |
|---|---|----------------|
| Identification du modèle                                      | EKG61102OW                                    |                |
| Type de table de cuisson                                      | Table de cuisson dans une cuisinière autonome |                |
| Nombre de brûleurs à gaz                                      | 4   |                |
| Efficacité énergétique selon le brûleur à gaz (EE gas burner) | Arrière gauche - Auxiliaire                   | non applicable |
|   | Arrière droit - Semi-rapide                   | 55.0%          |
|   | Avant droit - Semi-rapide                     | 55.0%          |
|   | Avant gauche - Rapide                         | 55.7%          |
| Efficacité énergétique de la table de cuisson (EE gas hob)    | 55.2%   |                |

EN 30-2-1 : Appareils de cuisson domestiques utilisant les combustibles gazeux - Partie 2-1 : Utilisation rationnelle de l'énergie - Généralités

### 15.2 Table de cuisson - Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie au quotidien en suivant les conseils suivants.

- Si vous faites chauffer de l'eau, ne faites chauffer que la quantité dont vous avez réellement besoin.
- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Avant d'utiliser les brûleurs et les supports de casserole, assurez-vous qu'ils sont correctement installés.
- Le fond du récipient doit avoir des dimensions adaptées à la taille du brûleur.
- Posez directement le récipient sur le brûleur, au centre de celui-ci.
- Dès que le liquide commence à bouillir, baissez la flamme juste assez pour laisser le liquide frémir.
- Si possible, utilisez une cocotte-minute. Consultez sa notice d'utilisation.

### 15.3 Fiche du produit et informations pour les fours conformément à la norme EU 65-66/2014

|  |                                 |
|--|---------------------------------|
| Nom du fournisseur   | Electrolux                      |
| Identification du modèle   | EKG61102OW                      |
| Index d'efficacité énergétique                                   | 95,8                            |
| Classe d'efficacité énergétique                                  | A                               |
| Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel | 1,54 kWh/cycle<br>5,53 MJ/cycle |

|                   |                                   |
|-------------------|-----------------------------------|
| Nombre de cavités | 1                                 |
| Source de chaleur | Gaz                               |
| Volume            | 51 l                              |
| Type de four      | Four dans une cuisinière autonome |
| Masse             | 43.0 kg                           |

EN 15181 Méthode de mesure de la consommation d'énergie des fours à gaz.

## 15.4 Four - Économies d'énergie



Cet appareil est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisine au quotidien.

### Conseils généraux

Assurez-vous que la porte du four est correctement fermée lorsque vous faites fonctionner l'appareil, et ouvrez-la le moins possible durant la cuisson.

Utilisez des plats en métal pour augmenter les économies d'énergie .

Si possible, ne préchauffez pas le four avant d'y introduire vos aliments.


Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température du four au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson, en fonction de la durée de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.


Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

### Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud.

## 16. 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.

**F** FRANCE ONLY



CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT > [WWW.CONSIGNESDETRI.FR](http://WWW.CONSIGNESDETRI.FR)





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



867342598-B-102019

