

*Thinking of you**

 **Electrolux**

notice d'utilisation

FR

QUELLECUISINIERE.COM

Cuisinière

EKM 70571

Sommaire

A l'attention de l'utilisateur





Avertissements importants	5
Description de l'appareil	8
Comment utiliser la table de cuisson	10
Avant la première utilisation de votre appareil	12
Conseils d'utilisation: la table de cuisson	12
Comment utiliser le four	15
Programmateur électronique	16
À la première installation du four	17
Programmation du four	20
Fonctions spéciales	24
Fonctions de cuisson	27
Accessoires du four	31
Conseils d'utilisation: le four	32
Guide des cuissons	34
Entretien et nettoyage	36
Nettoyage du four à émail pyrolytique	37
Porte du four	42
En cas d'anomalie de fonctionnement	44

A l'attention de l'installateur

Consignes de sécurité	45
Caractéristiques techniques	46
Installation de l'appareil	47
Montage de la plaque anti-éclaboussures	51
Raccordement électrique	52
Adaptation des brûleurs au gaz utilisé	54

Comment lire votre notice d'utilisation?








Les symboles suivants vous guideront tout au long de la lecture de votre notice:

-  Instructions de sécurité
-  Descriptions d'opérations
-  Conseils et recommandations
-  Informations sur l'environnement

-  Cet appareil est conforme aux **Directives Communitaires CEE** suivantes :
- **2006/95** (Basse Tension)
 - **90/396** (Appareil Gaz)
 - **2004/108** (Compatibilité Electromagnétique)
- et modifications successives.

Lors de sa fabrication, cet appareil a été construit selon des normes, directives et/ou décrets pour une utilisation sur le territoire français.

Pour la sécurité des biens et des personnes ainsi que pour le respect de l'environnement, vous devez d'abord lire impérativement les préconisations suivantes avant toute utilisation de votre appareil.

-  Pour éviter tout risque de détérioration de l'appareil, transportez-le dans sa position d'utilisation muni de ses cales de transport (selon modèle). Au déballage de celui-ci, et pour empêcher des risques d'asphyxie et corporel, tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.
-  Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel, ...), l'installation, les raccordements (eau, gaz, électricité, évacuation selon modèle), la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.
-  Votre appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Il est destiné à un usage domestique. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que ceux pour lesquels il a été conçu. Vous éviterez ainsi des risques matériel et corporel.
-  Débranchez la prise de votre appareil (si elle existe) ou coupez le disjoncteur avant toute opération de nettoyage manuel. N'utilisez que des produits du commerce non corrosifs et/ou non inflammables. Utilisez un chiffon ou une éponge humidifié. Un nettoyage à l'eau ou à la vapeur risque de provoquer des infiltrations nuisibles au bon fonctionnement du produit et des dommages corporels.
-  Si votre appareil est équipé d'un éclairage, il est obligatoire de débrancher la prise de votre appareil (si elle existe) ou coupez le disjoncteur avant de procéder au changement de l'éclairage (ampoule, néon, etc.) pour éviter tout choc électrique ou électrocution.
-  Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.
-  Lors de la mise au rebut de votre appareil, et pour écarter tout risque corporel, mettez hors d'usage ce qui pourrait présenter un danger, par exemple : coupez le câble d'alimentation électrique au ras de l'appareil, cassez le dispositif de verrouillage et écrasez le raccordement gaz extérieur, s'ils existent. Informez-vous auprès des services de votre commune des endroits autorisés pour la mise au rebut de l'appareil.

4 électrolux



Pendant et après le fonctionnement de l'appareil :

- Les composants de la table, les côtés et la façade de l'appareil sont chauds,
- les récipients et leur contenu peuvent basculer,
- lorsque la porte du four est ouverte, les parois internes de porte et d'enceinte sont chaudes.

Veillez tenir compte de ces informations et éloigner les enfants pendant et après l'utilisation de votre appareil pour éviter tout risque matériel et corporel.

Avertissement spécifique pour les fours à nettoyage pyrolytique



L'opération de nettoyage pyrolyse doit être effectuée en votre présence.

Veillez au bon entretien de l'appareil et à son bon fonctionnement.

Ne coupez pas l'alimentation du four et ne tentez pas d'ouvrir la porte.

Le non respect de ces avertissements peut provoquer des dommages corporels et/ou matériels (incendie, ...).

Veillez maintenant lire attentivement cette notice pour une utilisation optimale de votre appareil.

Veillez lire attentivement ces remarques avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages ou d'accident provoqués par l'appareil du fait du non-respect de ces avertissements.

Avertissements importants

Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Le nouvel utilisateur pourra alors être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant. Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

Utilisation

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet.
- A la réception de l'appareil, déballez-le ou faites-le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison ou sur le bon d'enlèvement dont vous garderez un exemplaire.
- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.
- N'installez pas votre appareil sur un socle.
- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
- Avant la première utilisation de votre appareil, faites le chauffer une fois à vide. Assurez-vous alors que la pièce soit suffisamment aérée: VMC (Ventilation Mécanique Contrôlée) en fonctionnement ou fenêtre ouverte.
- Avant d'utiliser votre appareil, assurez-vous qu'il a été correctement raccordé pour le type de gaz distribué.
- Baissez ou éteignez toujours la flamme d'un brûleur avant de retirer un récipient.
- Ne stockez pas de produits d'entretien ou de produits inflammables dans le tiroir (si votre appareil en est équipé) ou à proximité de l'appareil.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans la pièce où il est installé. Veillez à assurer une bonne aération de la cuisine: maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle ou installez un dispositif d'aération mécanique.
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire en ouvrant la fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.
- Si vous utilisez un appareil électrique à fil à proximité de votre cuisinière (par exemple un batteur électrique), assurez-vous que le câble d'alimentation de cet appareil ne risque pas de toucher une surface chaude de la cuisinière qui serait susceptible de fondre ou ne risque pas d'être coincé dans la porte du four.
- Surveillez attentivement la cuisson lors de friture dans l'huile ou la graisse (pommes de terre frites, beignets, ...): les graisses surchauffées s'enflamment facilement.
- N'utilisez pas de récipients instables ou déformés: ils pourraient se renverser et être la cause de dommages corporels.


6 électrolux

- Ne tirez jamais votre appareil par la poignée de la porte du four.
- En plus du(des) accessoire(s) fournis avec votre appareil, n'utilisez que des plats, des moules à gâteaux, ... résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).
- Sur la porte ouverte du four:
 - ne posez pas de charge lourde,
 - assurez-vous qu'un enfant ne puisse **ni monter, ni s'asseoir**.
- Pendant la cuisson, le four devient chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Ne laissez rien sur la table de cuisson. Une mise en fonctionnement accidentelle pourrait provoquer un incendie.
- En enfournant ou en sortant vos plats du four, prenez la précaution de ne pas vous approcher du(des) élément(s) chauffant(s) et utilisez des gants thermiques de cuisine.
- Ne placez jamais de papier d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail ou de l'appareil.
- N'employez jamais la lèchefrite comme plat à rôtir.
- Pour éviter d'endommager les commandes de votre appareil, ne laissez pas la porte ouverte lorsqu'il est en fonctionnement ou encore chaud.
- Un brûleur doit présenter une flamme régulière. Évitez tout courant d'air. Si la flamme présente une anomalie, nettoyez le brûleur. Si l'anomalie persiste, faites appel au service après-vente.
- Après utilisation de votre cuisinière, assurez-vous que toutes les manettes se trouvent sur la position "arrêt".
- Veillez à ne rien laisser sur la table pendant l'utilisation des brûleurs (torchons, feuilles d'aluminium, etc.
- Changez la tuyau d'arrivée du gaz un peu avant l'expiration de la date de vieillissement indiquée sur celui-ci.
- N'utilisez jamais de bouteille de propane dans votre cuisine ou autre local fermé.
- Eloignez les jeunes enfants de l'appareil pendant son fonctionnement. Vous éviterez ainsi qu'ils se brûlent en touchant la surface de la table, en renversant un récipient de cuisson ou en touchant la façade chaude de votre appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.
- Assurez-vous que les enfants ne manipulent pas les commandes de l'appareil.
- Avant de procéder au nettoyage de votre appareil, vérifiez qu'aucun élément n'est sous tension (toutes les commandes doivent se trouver sur la position "arrêt") et que les parois soient suffisamment refroidies.
- Ne faites jamais fonctionner votre table de cuisson à vide (sans récipient dessus).

- Pour obtenir de bons résultats culinaires et d'utilisation, veillez à ce que votre appareil soit toujours propre; lors de la cuisson de certaines préparations, les projections grasses peuvent dégager des odeurs désagréables.
 - Nettoyez votre appareil après chaque utilisation afin de garantir un fonctionnement correct.
 - N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four (exigences relatives à la sécurité électrique).
 - Avant tout nettoyage ou intervention technique, assurez-vous que l'appareil est débranché électriquement et complètement refroidi.
 - N'utilisez pas de produits abrasifs ou d'objets tranchants ou pointus pour nettoyer les verres de la porte du four, vous risquez de rayer la surface du verre. De ce fait, le verre pourrait ainsi, sous l'effet de variations de températures, se briser en éclats, s'il a été précédemment fragilisé.
 - N'utilisez que les accessoires livrés avec l'appareil (un diffuseur de chaleur autre que le "Mijoplus" livré avec l'appareil, par exemple, endommageait la table de cuisson).
- Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.
 - Débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement de la cuisinière si celle-ci présente une quelconque anomalie.



Protection de l'environnement

Tous les matériaux marqués par le symbole  sont recyclables. Déposez-les dans une déchetterie prévue à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune) pour qu'ils puissent être récupérés et recyclés.



Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique). En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

Installation

- Les opérations d'installation et de branchement doivent être réalisées par un technicien qualifié.
- Les réparations ne doivent être effectuées que par un service après-vente qualifié. Une réparation non conforme peut être la cause de graves dommages.

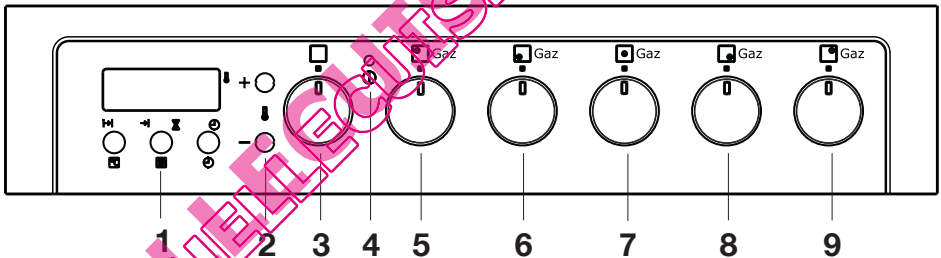
En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez-vous à la rubrique "EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT". Si malgré toutes les vérifications, une intervention s'avère nécessaire, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat ...), veuillez consulter **le Centre Contact Consommateurs** qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après Vente.

En cas d'intervention sur l'appareil, exigez du service après vente les pièces de rechange certifiées Constructeur.



Description de l'appareil

Bandeau de commande



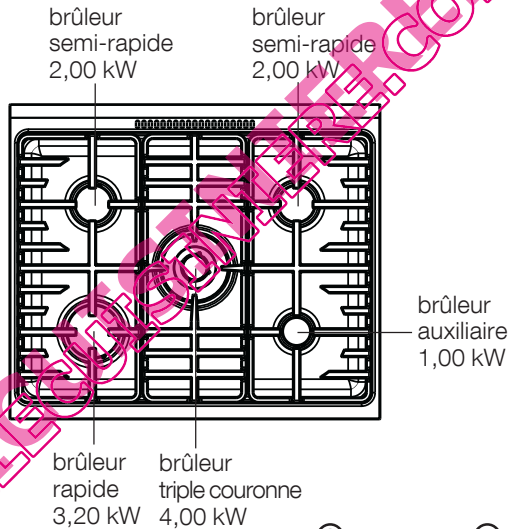
1. Programmeur électronique
2. Touches d'ajustement Plus/Moins (pour régler la température et la durée de cuisson)
3. Commande de four
4. Voyant "marche"
5. Commande de brûleur arrière gauche
6. Commande de brûleur avant gauche
7. Commande de brûleur centrale
8. Commande de brûleur avant droite
9. Commande de brûleur arrière droite

Table de cuisson

Votre table de cuisson est équipée de brûleurs à ralenti progressif.

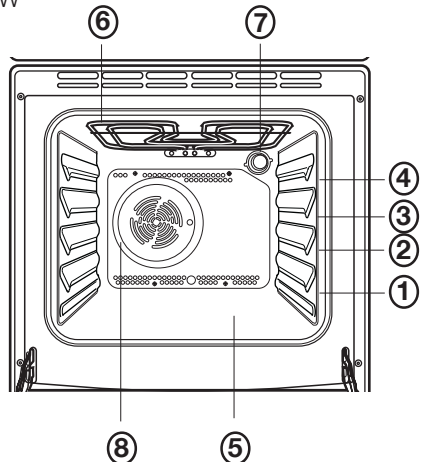
Ceux-ci se caractérisent par leur souplesse de réglage, ils permettent :

- d'obtenir très facilement toutes les allures comprises entre le plein débit et le débit réduit.
- de repérer la position concernant chaque type de cuisson selon vos habitudes personnelles et de retrouver ensuite cette position sans tâtonnement.





L'intérieur du four

- ① à ④ Grils
- ⑤ Sole
- ⑥ Gril
- ⑦ Eclairage du four
- ⑧ Turbine de ventilation



Comment utiliser la table de cuisson

En faisant coïncider le symbole de la manette avec le repère situé sur le bandeau de commande, vous obtiendrez:

- position arrêt
- ★  débit maximum
-  débit minimum

Pour allumer les brûleurs

Allumage automatique intégré

1. Poussez et tournez la commande du brûleur choisi jusqu'au repère maxi.
2. **Maintenez la manette appuyée jusqu'à apparition de la flamme** (une étincelle se produit environ toutes les secondes),

OU

présentez une flamme au brûleur après avoir tourné la commande (en cas de manque d'énergie électrique).

3. Après l'apparition de la flamme, maintenez la commande enfoncée pendant **5 secondes** environ pour activer la sécurité thermocouple.

Pour éteindre les brûleurs

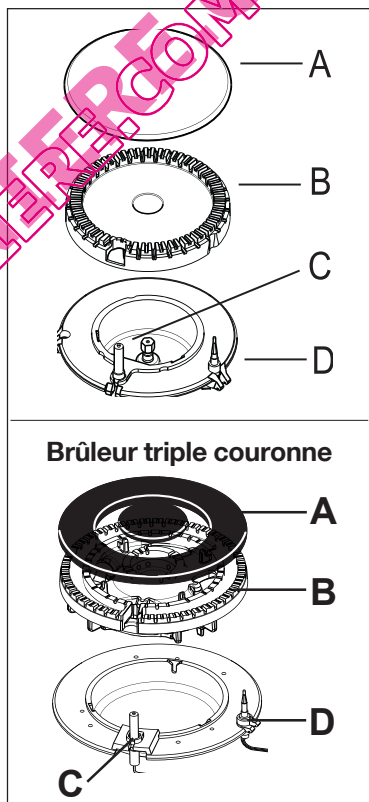
 Tournez la commande jusqu'à la butée, sur la position arrêt.

Les collerettes de commandes des brûleurs de table

Les commandes des brûleurs de table sont constituées d'une manette et d'une collerette sérigraphiée:



Ces indications vous permettent de remonter correctement les collerettes après démontage (après le nettoyage par exemple).




Brûleur triple couronne


- A) Chapeau du brûleur
- B) Couronne du brûleur
- C) Bougie d'allumage
- D) Sécurité thermocouple

Sécurité


 **Eloignez les jeunes enfants de l'appareil tant qu'il est chaud.**

Veillez à ne poser sur la table de cuisson aucun objet ou aliment susceptible de fondre (utensiles avec manche en plastique, feuille d'aluminium, aliments contenant du sucre, etc. ...).

 **Lorsque vous faites des fritures, surveillez attentivement la cuisson car l'huile ou la graisse pourrait facilement s'enflammer par suite d'une surchauffe.**

 **Ne maintenez pas la manette de commande pressée plus de 15 secondes.**

Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 15 secondes, relâchez la manette et positionnez-la sur la position "arrêt". Attendez au moins 1 minute avant d'essayer une nouvelle fois d'allumer le brûleur.

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

Le voyant "marche"

Il s'allume dès que vous tournez la manette de sélecteur de fonctions. Il s'éteint lorsque vous la ramenez sur la position "arrêt".

Avant la première utilisation de votre appareil

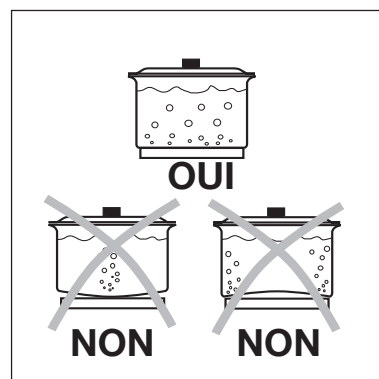
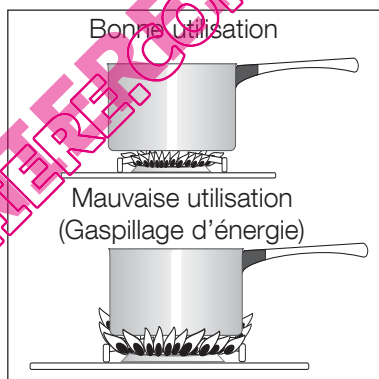
- i** Avant la première utilisation de votre appareil, retirez toutes les étiquettes publicitaires et le autocollants (sauf la plaque signalétique) qui pourraient se trouver sur le table de cuisson.

i Conseils d'utilisation: la table de cuisson

Choix des récipients

Choisissez toujours un récipient à fond bien plat et proportionné au diamètre du brûleur utilisé.

- 18 à 26 cm de diamètre pour le brûleur triple couronne centrale.
- 16 à 26 cm de diamètre du récipient pour le brûleur rapide avant gauche.
- 12 à 24 cm de diamètre du récipient pour le brûleur semi-rapide arrière gauche.
- 12 à 24 cm de diamètre du récipient pour le brûleur semi-rapide arrière droit.
- 10 à 18 cm de diamètre pour le brûleur auxiliaire avant droit.
- Lors de l'utilisation de la table de cuisson, il est impératif de respecter les diamètres indiqués pour chaque zone de cuisson, afin d'éviter la détérioration des manettes de commande.
- **Surveillez attentivement la cuisson lorsque vous faites des fritures : l'huile ou la graisse peuvent facilement s'enflammer par suite d'une surchauffe.**
- Si vous utilisez une casserole dont le diamètre est plus petit que celui qui est recommandé, la flamme va



s'étendre au-delà de la base inférieure du récipient, causant une surchauffe au niveau de la poignée du récipient.

- Si la flamme d'un brûleur s'éteint accidentellement, ramenez la manette correspondante sur la position arrêt et attendez une minute avant de rallumer le brûleur.
- **Les surfaces en acier inoxydable peuvent ternir s'ils sont excessivement chauffés. La cuisson prolongée avec des casseroles en faïence ou des plats en fonte n'est pas recommandée. De plus, n'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les récipients pendant leur utilisation.**
- Veillez à ce que les récipients ne débordent pas du plan de cuisson et à centrer vos récipients sur les zones de cuisson.
- N'utilisez pas de récipients instables ou déformés: ils peuvent se renverser et provoquer un accident.
- Les récipients ne doivent pas entrer en contact avec les commandes.
- L'utilisation continue et intensive de votre table de cuisson demande une aération supplémentaire : ouvrez une fenêtre ou augmentez la puissance d'aspiration mécanique (si existante).

Si vous utilisez un récipient à large fond (stérilisateur, lessiveuse, bassine à confiture, couscoussier, ...), placez-le légèrement décalé vers l'arrière de la table de cuisson de telle sorte que la base du récipient ne dépasse pas le bord avant de la table émaillée, ceci évite le débordement des flammes et une surchauffe au niveau du bandeau de commandes.

Pour un bon allumage de vos brûleurs

- Veillez à garder les couronnes des brûleurs en parfait état de propreté, leur encrassement pourrait être la cause d'un mauvais allumage gaz.
- Si vous avez démonté les brûleurs pour les nettoyer, assurez-vous avant l'allumage que les couronnes et les chapeaux soient:
 - correctement mis en place,
 - parfaitement secs.

Récipients pour la cuisson

Souvenez-vous qu'un récipient large offre une plus grande superficie à la chaleur et donc cuit les aliments plus rapidement qu'un récipient étroit.

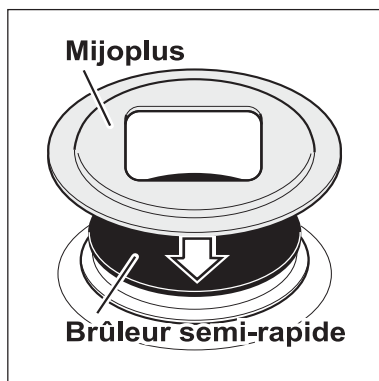
Utilisez toujours des récipients de mesure adaptée à ce que vous devez cuire. Veillez à ce que les récipients ne soient pas trop petits pour des préparations liquides qui pourraient facilement déborder ou bien qu'ils ne soient pas trop grands pour des aliments qui doivent cuire rapidement; sur la partie du fond qui reste découverte les graisses et les jus brûleraient facilement.

Utilisation du Mijoplus (diffuseur de chaleur)

1. Enlevez la grille de table
2. Placez le Mijoplus sur le chapeau du brûleur semi-rapide
3. Remettez correctement en place la grille de table et allumez le brûleur.

⚠ N'utilisez le Mijoplus que sur un brûleur semi-rapide.

i Utilisez le Mijoplus seulement pour des cuissons demandant de temps longs et de puissances basses (par exemple riz au lait).



Comment utiliser le four

⚠ Toutes les cuissons doivent être faites avec la porte du four fermée.

Le sélecteur de fonctions

Cette commande vous permet de choisir le mode de cuisson désirée. Les symboles présents sur le sélecteur de fonctions signifient :

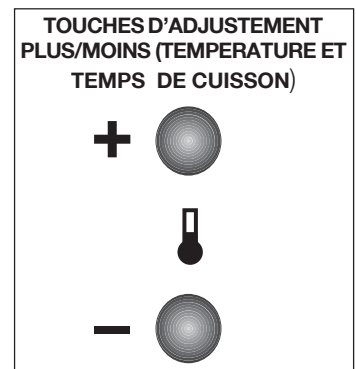
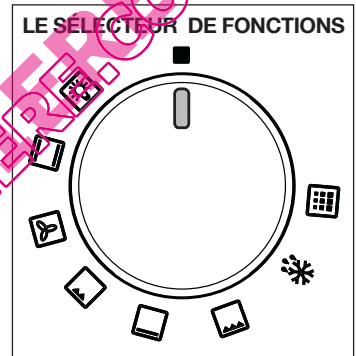
- Position arrêt
-  Lampe du four
-  Cuisson traditionnelle
-  Cuisson à chaleur pulsée
-  Grillade traditionnelle (gril simple)
-  Cuisson par l'élément chauffant supérieur (voûte)
-  Grillade traditionnelle (gril double)
-  Décongélation
-  Nettoyage pyrolyse

Positionnez le sélecteur sur l'un de ces symboles pour obtenir la fonction désirée.

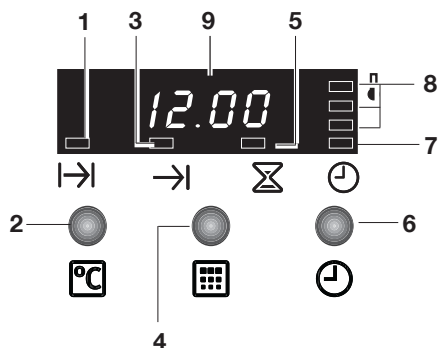
Les touches d'ajustement Plus/Moins (température et temps de cuisson)









Le réglage de la température et du temps (minuteur, durée de la cuisson et heure de fin de cuisson) s'effectuent en appuyant sur la touche plus **+** ou moins **-**.

La température minimum pouvant être programmée est de 30°C et la température maximum est de 250°C (280°C en fonction cuisson traditionnelle).



Programmateur électronique



1. Voyant indiquant la fonction "temps de cuisson" 
2. Touche "Température" : pour afficher la température à l'intérieur du four
3. Voyant indiquant la fonction "fin de cuisson" 
4. Touche "Pyrolyse" : pour sélectionner la fonction de nettoyage par pyrolyse
5. Voyant indiquant la fonction "minuteur" 
6. Touche "Temps" : pour sélectionner les fonctions du programmateur
7. Voyant indiquant la fonction "mise à l'heure" 
8. Indicateurs de niveau de la température ()
9. Ecran d'affichage

À la première installation du four

i Le four fonctionne seulement si l'heure courante a été réglée.

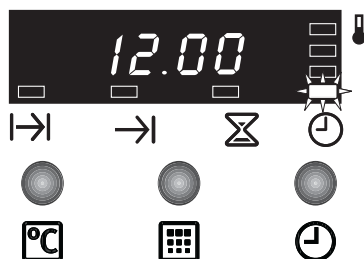
En outre, le four peut être utilisé manuellement, c'est-à-dire sans aucune programmation.

ATTENTION

En l'absence de courant électrique, le programmateur conserve toutes les données entrées dans la mémoire pendant 3 minutes environ. Passé ce délai, les données sont supprimées et devront être de nouveau entrées au rétablissement du courant électrique.

Réglage de l'heure courante

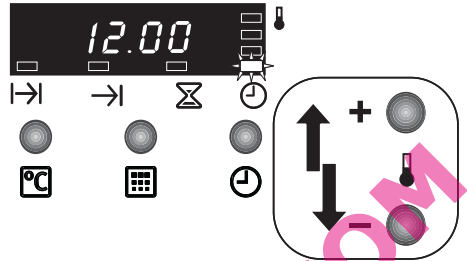
Dès que la cuisinière est raccordée électriquement pour la première fois, "12:00" s'affiche et le voyant de "mise à l'heure" clignote. Assurez vous de bien régler l'heure du jour avant d'utiliser le four.



Pour régler l'heure du jour :

1. Réglez l'heure en appuyant sur la touche **-** ou **+** par intervalles de 1 minute en 1 minute.

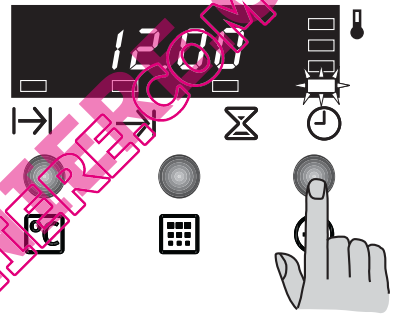
2. Lorsque l'heure exacte apparaît sur l'écran d'affichage, attendez 5 secondes: le voyant "mise à l'heure" s'éteint et l'écran d'affichage affiche l'heure courante.



Pour modifier l'heure:

1. Appuyez sur la touche "temps" plusieurs fois pour sélectionner la fonction "mise à l'heure". Le voyant correspondant clignote. Ensuite, procédez comme indiqué plus haut.

i L'heure courante peut être modifiée seulement si le four est éteint.



Avant la première utilisation du four :

Premier nettoyage

Enlevez les accessoires et lavez-les à l'eau savonneuse en prenant soin de bien les rincer et les essuyer.

Première opération

⚠ Avant la première utilisation de votre four, faites-le chauffer une fois à vide afin d'éliminer l'odeur de calorifuge et les graisses de protection utilisées lors de la fabrication.

Assurez-vous alors que la pièce soit suffisamment aérée (Ventilation Mécanique Contrôlée en fonctionnement ou fenêtre ouverte).


👉 Comment procéder

1. Enlevez tous les accessoires du four.
2. Retirez les étiquettes publicitaires et les autocollants (sauf la plaque si-


18 electrolux


gnalétique) qui pourraient se trouver sur la façade de votre appareil.

3. Positionnez la commande de four sur le repère "Cuisson traditionnelle"

 et réglez la température sur 250°C en appuyant sur la touche **+**. Faites chauffer la four à vide pendant 45 minutes, afin déliminer l'odeur provenant du calorifuge.

Pendant cette opération, votre appareil fume. Aérez convenablement la pièce pour limiter les odeurs et le dégagement de fumée.

Cette procédure doit être répétée avec les fonctions "Cuisson au grill"  pendant 5 - 10 minutes environ.

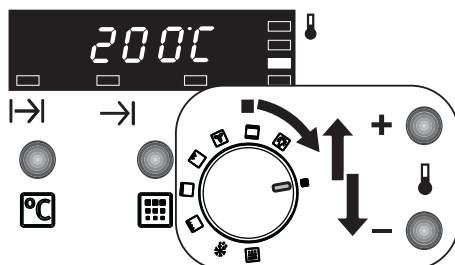
-  Pendant ce temps, il peut se dégager une odeur désagréable. Ceci est absolument normal, et est causé par des résidus de fabrication.

Après avoir effectué cette opération, laissez le four se refroidir puis nettoyez la cavité avec une éponge.


Comment sélectionner une fonction de cuisson et régler la température

Pour chaque fonction de cuisson, une température prédéfinie est sélectionnée automatiquement.

1. Tournez la commande du four pour sélectionner la fonction de cuisson requise. Chaque fois qu'une fonction de cuisson est choisie, la température prédéfinie apparaît sur l'écran d'affichage.
2. Si la température prédéfinie ne convient pas, appuyez sur les touches **-** ou **+** pour régler la température par intervalles de 5 degrés.



Après avoir choisi la température, le four commence à chauffer et l'écran affiche la température sélectionnée.

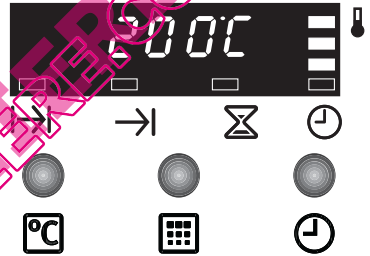
- i** Pour afficher la température à l'intérieur du four, appuyez sur la touche "Température".
- i** Pour afficher la température sélectionnée ou l'heure courante, appuyez sur la touche .

Indicateurs de niveau de la température

Au fur et à mesure que le four se réchauffe, les trois indicateurs sur le côté droit de l'écran d'affichage s'allument l'un après l'autre, en indiquant la température en degrés à laquelle se trouve le four actuellement.

Lorsque la température requise est atteinte, une alarme sonore retentit pendant un instant et les trois voyants restent allumés.

Lorsque le four est à l'arrêt, les indicateurs s'éteignent les uns après les autres, jusqu'à ce que la température atteigne 40°C.



Programmation du four

Fonction "minuteur"

i Cette fonction peut être utilisée aussi quand le four est à l'arrêt.

L'alarme sonore retentit à la fin de la durée sélectionnée, mais le four ne s'éteindra pas s'il est en fonction.

Grâce à cette fonction, un signal sonore se déclenche lorsque le temps réglé s'est écoulé. Attention: le minuteur **n'interrompt pas la cuisson** à la fin du temps réglé.

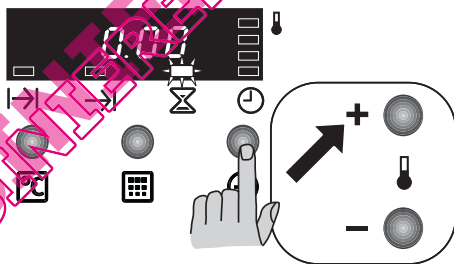
Pour régler le minuteur:

1. Appuyez sur la touche "temps" plusieurs fois pour sélectionner la fonction "minuteur". Le voyant correspondant clignote. L'écran affiche «0.00».
2. Appuyez sur la touche **+** pour sélectionner le temps requis, par intervalles de 10 secondes en 10 secondes pendant que le voyant correspondant clignote. Le temps maximum est de 99 minutes. Après avoir terminé le réglage, le minuteur attend 5 secondes avant de démarrer.
3. Une alarme sonore retentit pour indiquer que le temps programmé s'est écoulé.
4. Pour arrêter l'alarme sonore, appuyez sur n'importe quelle touche.

Pour modifier le réglage du minuteur:

1. Appuyez sur la touche "temps" plusieurs fois pour sélectionner la fonction "minuteur" jusqu'à ce que le voyant correspondant clignote.

Il est maintenant possible de modifier le réglage du minuteur en appuyant sur les touches **-** ou **+**. Après 5 secondes le voyant s'éteint et l'écran affiche l'heure courante.



Pour annuler le réglage du minuteur :

1. Appuyez sur la touche "temps" plusieurs fois pour sélectionner la fonction "minuteur". Le voyant correspondant clignote et l'écran affiche le temps restant.
2. Appuyez sur la touche **—** jusqu'à ce que l'écran affiche la valeur «0.00». Après 5 secondes le voyant s'éteint et l'écran affiche l'heure courante.

Pour programmer l'arrêt du four

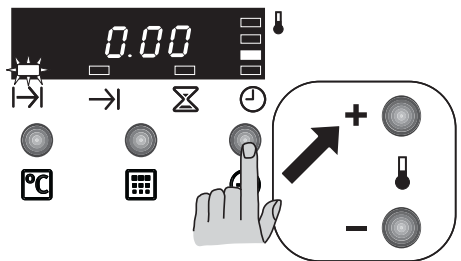
Il est possible de commencer immédiatement la cuisson et de programmer automatiquement la durée.

Procédez en suivant les instructions suivantes:

1. Placez la préparation dans le four.
2. Sélectionnez la fonction de cuisson désirée et la température, si nécessaire (suivez les instructions fournies au chapitre "Comment sélectionner une fonction de cuisson").
3. Appuyez sur la touche "temps" plusieurs fois pour sélectionner la fonction "temps de cuisson". Le voyant correspondant clignote et l'écran affiche «0.00».
4. Pendant que le voyant correspondant clignote, appuyez sur la touche **+** pour sélectionner le temps voulu. Le temps de cuisson maximum est de 9 heures et 59 minutes. Le programmeur attend 5 secondes avant de démarrer.

L'écran affiche la température sélectionnée.

Pour afficher le temps de cuisson, appuyez sur la touche "temps".



22 electrolux

5. Lorsque le temps de cuisson est terminé, le four s'éteint automatiquement, le voyant correspondant clignote et une alarme sonore retentit tandis que l'écran affiche «0.00».
6. Pour éteindre l'alarme sonore, ramenez la manette du sélecteur sur la position "arrêt" (0).

Si vous appuyez sur une toute autre touche, l'alarme sonore s'arrête et l'écran affiche les symboles "--- °C". Le four est bloqué. Pour remettre le four à zéro, tournez la commande du four sur la position "arrêt" (0). L'écran affiche l'heure courante.

Pour modifier la durée de cuisson :

1. Appuyez sur la touche "temps" plusieurs fois pour sélectionner la fonction "temps de cuisson". Le voyant correspondant clignote.

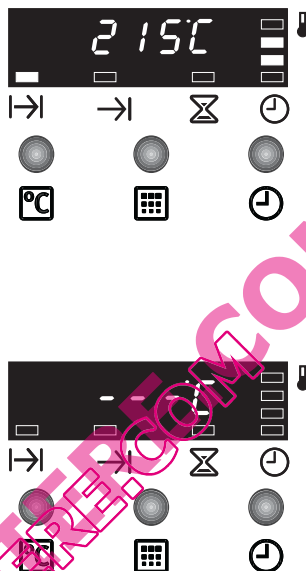
2. Il est maintenant possible de modifier le réglage du minuteur en appuyant sur les touches **—** ou **+**.

Pour annuler le temps de cuisson :

1. Appuyez sur la touche "temps" plusieurs fois pour sélectionner la fonction "temps de cuisson". Le voyant correspondant clignote et l'écran affiche le temps restant.
2. Appuyez sur la touche **—** jusqu'à ce que l'écran affiche la valeur «0.00». Après 5 secondes le voyant s'éteint et l'écran affiche l'heure courante.



La fonction "temps de cuisson" ne fonctionne pas quand le four est à l'arrêt.



Pour programmer le départ et l'arrêt du four

Les fonctions "temps de cuisson" et "fin de cuisson" peuvent être utilisées en même temps pour mettre en fonctionnement et à l'arrêt automatiquement le four.

Procédez en suivant les instructions suivantes:

1. Placez la préparation dans le four.
2. Sélectionnez la fonction de cuisson désirée et la température, si nécessaire (suivez les instructions fournies au chapitre "Comment sélectionner une fonction de cuisson").
3. Avec la fonction "temps de cuisson" réglez le temps de cuisson.
4. Appuyez sur la touche "temps" plusieurs fois pour sélectionner la fonction "fin de cuisson". Le voyant correspondant clignote.
5. Pendant que le voyant clignote, appuyez sur la touche **+** pour sélectionner l'heure de fin de cuisson voulu.
6. Après avoir terminé le réglage, le programmeur attend 5 secondes avant de démarrer.
7. Le four se met en fonctionnement et à l'arrêt automatiquement. Un signal sonore indique la fin de la cuisson.
8. Pour éteindre le signal sonore, ramenez la commande du four sur la position "arrêt" (**0**).

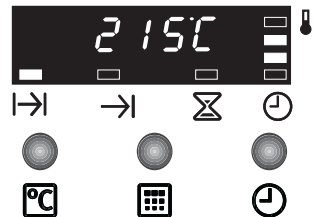
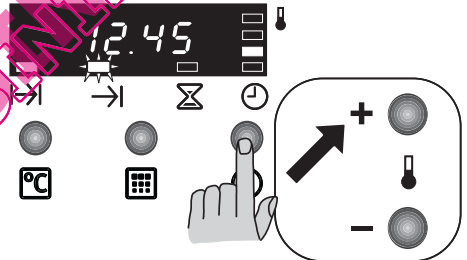
Si vous appuyez sur une toute autre touche, l'alarme sonore cesse et l'écran affiche les symboles "--- °C". Le four est bloqué.

Pour remettre le four à zéro, tournez la commande du four sur la position "arrêt" (**0**).

L'écran affiche l'heure courante.

Pour annuler le programme, annulez la Durée de cuisson.

- i** Les fonctions "temps de cuisson" et "fin de cuisson" ne fonctionnent pas quand le four est à l'arrêt.
- i** Pour afficher le temps de cuisson et fin de cuisson, appuyez sur la touche "temps".



Fonctions spéciales

Arrêt automatique du four

Le four est équipé d'un dispositif d'arrêt automatique. Si vous avez oublié de fixer une limite de temps de cuisson, par exemple, le fonctionnement s'arrêtera automatiquement après 1 heure et 30 minutes ou 12 heures selon le tableau suivant.

Si la température est:	le four s'éteindra:
250°C	après 3 heures
de 200 jusqu'à 245°C	après 5,5 heures
de 120 jusqu'à 195°C	après 8,5 heures
moins de 120°C	après 12,5 heures

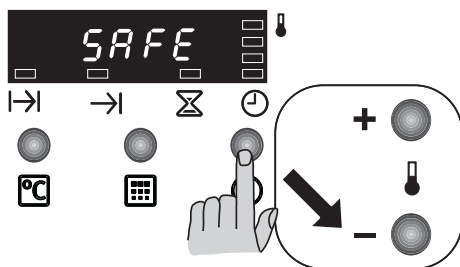
Verrouillage enfant

Pour éviter que les enfants mettent en fonctionnement le four, il est possible de verrouiller les commandes.

(i) La fonction verrouillage enfant peut être choisie seulement si aucune autre fonction a été réglée.

1. Appuyez sur la touche **—**.
2. En même temps, appuyez sur la touche "temps" et, simultanément, maintenez-les pressées pendant au moins 3 secondes. L'indication 'SAFE' (Sécurité) est affichée sur l'écran tandis qu'un signal sonore retentit.

Le four est maintenant verrouillé. Ni les fonctions du four, ni les températures ne peuvent être sélectionnées.



Pour déverrouiller le four :

1. Appuyez sur la touche **—** .
2. En même temps, appuyez sur la touche "temps" et, simultanément, maintenez-les pressées pendant au moins 3 secondes. Un signal sonore retentit et l'indication 'SAFE' disparaît.

Le four peut maintenant être mis en fonctionnement.

Ecran d'affichage allumé/éteint

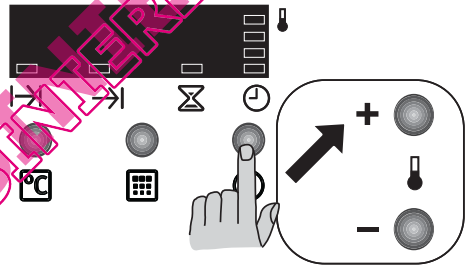
Pour activer cette fonction procédez en suivant les instructions suivantes:

1. Appuyez sur la touche **+** .
2. En même temps, appuyez sur la touche "temps" et, simultanément, maintenez-les pressées pendant au moins 3 secondes. L'écran d'affichage s'éteindra.

Pour allumer l'écran d'affichage :

1. Appuyez sur la touche **+** .
2. En même temps, appuyez sur la touche "temps" et, simultanément, maintenez-les pressées pendant au moins 3 secondes. L'écran d'affichage s'allume.

i L'écran d'affichage peut être éteint seulement si aucune fonction n'a été programmée.



Code erreur

Le programmeur électronique effectue constamment un test diagnostique du système. Si certains paramètres ne sont pas corrects, par exemple à cause d'une utilisation incorrecte du four, l'unité de contrôle désactivera les fonctions en cours d'utilisation et le code erreur correspondant apparaîtra sur l'écran d'affichage (mention "F..." suivie par des chiffres).

Pour plus de détails, reportez-vous au chapitre "**En cas d'anomalie de fonctionnement**".

QUQUELLECUISTINIERE.COM

Fonctions de cuisson

La cuisson traditionnelle

⚠ Toutes les cuissons doivent être faites avec la porte du four fermée.

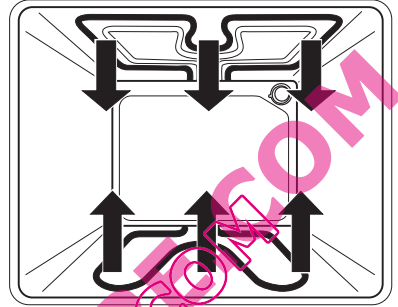
La cuisson se fait par convection naturelle : l'air chaud circule dans le four selon le principe des courants ascendants et descendants. Elle convient à toutes les cuissons.

Le préchauffage du four est nécessaire (10 minutes environ).

👉 Comment procéder ?

Pour les pâtisseries, les gratins, les terrines, ...

1. Préchauffez le four en plaçant le sélecteur du four sur la position et réglant la température (consultez le guide des cuissons).
2. Enfourez votre plat.



Cuisson par l'élément chauffant supérieur (voûte)

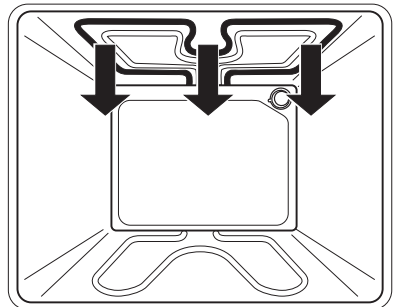
⚠ Toutes les cuissons doivent être faites avec la porte du four fermée.

La cuisson se fait par rayonnement. Seul l'élément chauffant supérieur fonctionne. Cette position convient pour le réchauffage de vos plats préparés à l'avance.

Le préchauffage du four est nécessaire (10 minutes environ).

👉 Comment procéder ?

1. Enfourez votre plat au gradin **3**.
2. Positionnez le sélecteur sur la position .




Les gratins

 **Toutes les cuissons doivent être faites avec la porte du four fermée.**


Le préchauffage du four est nécessaire (10 minutes environ).

Comment procéder ?

1. Positionnez le sélecteur du four sur la position  et, si la température prédéfinie ne convient pas, réglez-la en appuyant sur les touches **-** ou **+**.
2. Placez le plat sur la grille support et glissez l'ensemble au gradin **3** ou **4**.
3. Laissez le mets exposé quelques minutes au rayonnement du gril.


Plus la préparation sera proche de l'élément rayonnant, plus le "gratinage" sera rapide.

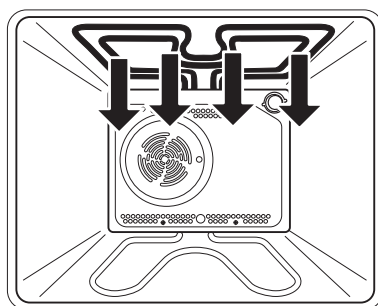
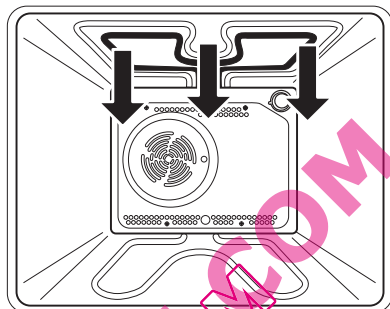
Les grillades

 **Toutes les cuissons doivent être faites avec la porte du four fermée.**

Le préchauffage du four est nécessaire (10 minutes environ).

Comment procéder ?

1. Préparez la pièce à griller.
2. Placez-la directement sur la grille support de plat.
3. Positionnez le sélecteur du four sur la position  et, si la température prédéfinie ne convient pas, réglez-la en appuyant sur les touches **-** ou **+**.
4. Glissez la lèchefrite au gradin 1. Versez toujours un peu d'eau dans la lèchefrite.



5. Glissez la grille support de plat au gradin 3 ou 4 suivant l'épaisseur de la pièce à griller.
 - Préférez le gradin 4 pour les pièces à griller minces (toasts, côtes de porc, saucisses, petits poissons...).
 - Préférez le gradin 3 pour les pièces à griller épaisses (côte de boeuf, gros poissons, morceaux de poulet).
6. Lorsque la première face est dorée, retournez la pièce sans la piquer pour éviter de lui faire perdre son jus.
7. Faites griller la deuxième face.
8. Salez en fin de cuisson.

Le temps de cuisson doit être déterminé par l'épaisseur de la pièce à griller et non par son poids.

Cuisson à chaleur pulsée


 **Toutes les cuissons doivent être faites avec la porte du four fermée.**

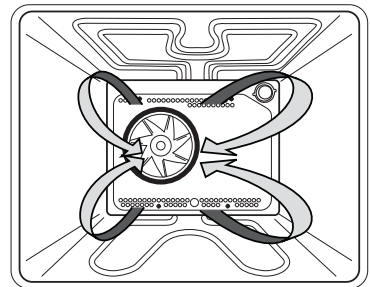
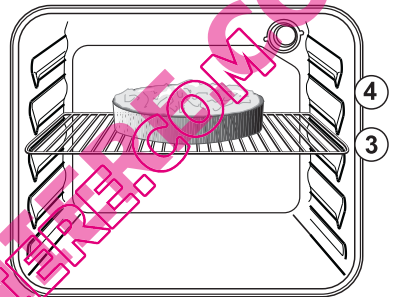
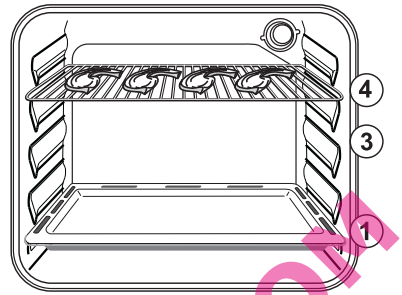
Le préchauffage du four est nécessaire (10 minutes environ).

Dégagé par une résistance placée derrière la paroi arrière, l'air chaud est réparti uniformément et très rapidement dans le four par un ventilateur. La circulation horizontale d'air chaud à température uniforme permet la multicuisson: plusieurs plats similaires ou différents cuisent ensemble sans échange d'odeurs. Par exemple: une tarte, des poissons ou 3 fonds de tarte à la fois.

La chaleur pulsée permet en outre la stérilisation des bocaux et le séchage de fruits et champignons.

Comment procéder ?

1. Positionnez le sélecteur du four sur la position  et, si la température



30 electrolux

prédéfinie ne convient pas, réglez-la en appuyant sur les touches **—** ou **+**.

2. Enfournez votre plat au gradin **2**. Si vous désirez cuire deux plats en même temps, nous vous conseillons d'utiliser le premier et le troisième gradin en partant du bas.

Décongélation ❄️

Le ventilateur fera circuler de l'air froid dans le four et favorisera ainsi la décongélation rapide des aliments congelés.

👉 Comment procéder ?

1. Enfournez votre plat au gradin **2**.
2. Positionnez le sélecteur sur la position ❄️.
3. Ne sélectionnez pas de température.

QU'ELLE CUISINE INTERESSE.COM

Accessoires du four

⚠ En plus des accessoires fournis avec votre appareil, nous vous conseillons de n'utiliser que des plats et des moules à gâteaux résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).

Votre four est équipé de :

2 grilles support de plat

1 lèche-frite

Les préparations posées sur la grille de support de plat ne doivent pas excéder 7 à 8 kilogrammes.

La grille support de plat

Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins, les moules à pâtisserie, etc...) ainsi que les grillades. Votre plat doit être centré sur la grille.

Si vous cuisez les aliments directement sur la grille, glissez la lèche-frite au gradin **1**. Versez toujours un peu d'eau dans la lèche-frite.

La lèche-frite

Elle est utilisée pour recueillir le jus des grillades.

Glissez la lèche-frite.

Elle n'est pas prévue pour être utilisée comme plat de cuisson.

Lorsque vous n'utilisez pas la lèche-frite, veillez à la retirer du four.



Conseils d'utilisation: le four

Le préchauffage se fait sur le réglage de température choisi pour la cuisson :

- 8 minutes environ pour températures 50° à 160°C
- 15 minutes environ pour températures 160° à 250°C

Le réchauffage et la décongélation de plats préparés à l'avance s'effectuent en position cuisson traditionnelle.



Nos conseils



Ne placez jamais de papier d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole de votre four. Cela pourrait entraîner une surchauffe qui affecterait la cuisson de vos mets et une détérioration de l'émail endommagerait de manière irréversible l'appareil. Placez toujours les plats, osés résistants à la chaleur et feuilles d'aluminium sur la grille de votre four, en hauteur.

- Pour préserver la propriété de votre four, une feuille d'aluminium intercalée entre le plat et la grille support protégera la sole en cas de débordement. Afin de permettre une bonne circulation d'air, cette feuille ne doit pas couvrir la totalité de la surface de la grille.
- Piquez la peau des volailles et saucisses à l'aide d'une fourchette avant la cuisson. Vous éviterez ainsi le gonflement et l'éclatement de la peau.
- Laissez le moins de barde possible autour de vos rôtis pour réduire les projections et obtenir un mets moins riche en graisse.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur sert à refroidir le bandeau de commandes, les manettes et les touches, la poignée de la porte du four. Le ventilateur se met en marche ou s'arrête automatiquement lorsqu'on agit sur le sélecteur de fonctions. **Afin d'éviter tout danger de surchauffe, une fois le four éteint, le ventilateur fonctionnera jusqu'à ce que la température atteigne des valeurs normales.**

Thermostat de sécurité

Il coupe l'alimentation de toutes les résistances du four en cas de surchauffe imputable à un usage incorrect de l'appareil ou à la panne de certains composants. En cas de déclenchement du thermostat il faudra faire appel au service après-vente.

Choix des récipients



- L'épaisseur, la conductibilité, la couleur des récipients influencent les résultats culinaires.
- Pendant la cuisson, certaines préparations augmentent de volume, en conséquence, choisissez vos récipients de manière à ce que la préparation crue laisse le tiers supérieur du moule libre.
- Pour prévenir les projections grasses trop importantes, utilisez pour la cuisson des rôtis et des volailles, des plats à bords hauts et des cocottes en verre à feu munies de leur couvercle dont les dimensions sont proportionnées à la pièce à rôtir.

- Réservez les plats en verre à feu pour vos gratins et vos soufflés.

Influence des récipients sur les résultats de cuisson au four

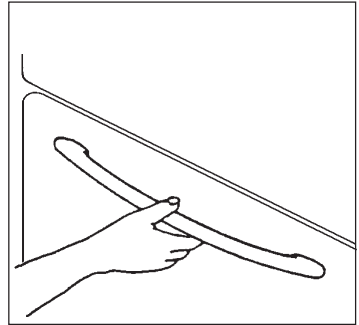
Sachez que :

- A** L'aluminium, les plats en terre cuite, la terre à feu, **diminuent** la coloration dessous et préservent l'humidité des aliments. Nous vous les conseillons pour les pâtisseries moelleuses, la cuisson des gratins, des rôtis.
- B** La fonte émaillée, le fer étamé, le verre et la porcelaine à feu, les récipients avec intérieur anti-adhésif et extérieur coloré, **augmentent** la coloration dessous et favorisent le dessèchement des aliments. Nous vous les conseillons pour les tartes, les quiches et toutes cuissons croustillantes qui doivent être aussi dorées dessous que dessus.

Vous constatez	Que faire ?
Dessous trop pâle, trop cuit ou dessus trop foncé 	prenez un moule du type B ou descendez le moule d'un niveau
Dessous trop foncé, trop cuit ou dessus trop clair 	prenez un moule du type A ou remontez le moule d'un niveau



Pour ouvrir la porte du four, empoignez toujours la poignée au centre.



QUELLECOUISINIERE.COM

Guide des cuissons

La cuisson traditionnelle et à chaleur pulsée


i Les temps de cuisson indiqués ne comprennent pas le préchauffage. Un court préchauffage (à peu près 10 minutes) est nécessaire avant toutes les cuissons.

Poids (en gr.)	ALIMENTS	Cuisson traditionnelle		Cuisson à chaleur pulsée		Temps de cuisson en minutes	NOTES
		Niveau	temp. °C	Niveau	temp. °C		
	GÂTEAUX						
	Pétris/levés	2	170	2 (1 et 3)*	160	45 ~ 60	Dans un moule à gâteau
	Pâte à sablés	2	170	2 (1 et 3)*	160	20 ~ 30	Dans un moule à gâteau
	Gâteau au fromage blanc	1	160	2	150	60 ~ 80	Dans un moule à gâteau
	Gâteau aux pommes	1	180	2 (1 et 3)*	170	40 ~ 60	Dans un moule à gâteau
	Strudel	2	175	2	150	60 ~ 80	
	Tarte à la confiture	2	175	2 (1 et 3)*	160	30 ~ 40	
	Cake aux fruits	1	175	1	160	45 ~ 60	Dans un moule à pain
	Génoise	1	175	2 (1 et 3)*	160	30 ~ 40	Dans un moule à gâteau
	Christmas cake	1	170	1	160	40 ~ 60	Dans un moule à gâteau
	Gâteau aux prunes	1	170	1	160	30 ~ 60	Dans un moule à pain
	Petits gâteaux	2	175	2 (1 et 3)*	160	25 ~ 35	Sur plaque de cuisson
	Biscuits	2	160	2 (1 et 3)*	150	20 ~ 30	Sur plaque de cuisson
	Meringues	2	100	2 (1 et 3)*	100	90 ~ 120	Sur plaque de cuisson
	Buns	2	190	2 (1 et 3)*	180	12 ~ 20	Sur plaque de cuisson
	Pâtisserie : Choux	2	200	2 (1 et 3)*	190	15 ~ 25	Sur plaque de cuisson
	PAIN ET PIZZA						
1000	Pain blanc	1	190	2	180	40 ~ 60	1-2 pains
500	Pain de seigle	1	190	1	180	30 ~ 45	Moule à pain
500	Petits pains	2	200	2 (1 et 3)*	175	20 ~ 35	6-8 pains
250	Pizza	1	210	2 (1 et 3)*	190	15 ~ 30	Dans un moule
	FLANS						
	Soufflé de pâtes	2	200	2 (1 et 3)*	175	40 ~ 50	Dans un plat
	Flan de légumes	2	200	2 (1 et 3)*	175	45 ~ 60	Dans un plat
	Quiches	1	200	2 (1 et 3)*	180	35 ~ 45	Dans un plat
	Lasagne	2	180	2	160	45 ~ 60	Dans un plat
	Cannelloni	2	200	2	175	40 ~ 55	Dans un plat
	VIANDES						
1000	Bœuf	2	190	2	175	50 ~ 70	Sur grille
1200	Porc	2	180	2	175	100 ~ 130	Sur grille
1000	Veau	2	190	2	175	90 ~ 120	Sur grille
1500	Roast-beef à l'anglaise saignant	2	210	2	200	50 ~ 60	Sur grille
1500	à point	2	210	2	200	60 ~ 70	Sur grille
1500	bien cuit	2	210	2	200	70 ~ 80	Sur grille
2000	Épaule de porc	2	180	2	170	120 ~ 150	Avec la couenne
1200	Jarret de porc	2	180	2	160	100 ~ 120	2 pièces
1200	Agneau	2	190	2	175	110 ~ 120	Gigot
1000	Poulet	2	190	2	175	60 ~ 80	Entier
4000	Dinde	2	180	2	160	210 ~ 240	Entière
1500	Canard	2	175	2	160	120 ~ 150	Entier
3000	Oie	2	175	2	160	150 ~ 200	Entière
1200	Lapin	2	190	2	175	60 ~ 80	Ragoût
1500	Lièvre	2	190	2	175	150 ~ 200	Ragoût
800	Faisan	2	190	2	175	90 ~ 120	Entier
	Pain de viande	2	180	2	160	40 ~ 60	Moule à pain
	POISSONS						
1200	Truite/Dorade	2	190	2 (1 et 3)*	175	30 ~ 40	3-4 poissons
1500	Thon/Saumon	2	190	2 (1 et 3)*	175	25 ~ 35	4-6 filets

(*) Si vous souhaitez faire cuire plusieurs plats en même temps, il est conseillé de les placer aux hauteurs indiquées entre parenthèses.


i Les temps de cuisson indiqués ne comprennent pas le préchauffage. Un court préchauffage (à peu près 10 minutes) est nécessaire avant toutes les cuissons.


La cuisson au grill -

ALIMENTS	Quantité		Niveau  4 3 2 1	Température °C	Temps cuisson	
	Morceaux	Gr.			Dessous	Dessus
Filet	4	800	3	max	12 ~ 15	12 ~ 14
Beefsteaks	4	600	3	max	10 ~ 12	6 ~ 8
Saucisses	8	—	3	max	12 ~ 15	10 ~ 12
Côtes de porc	4	600	3	max	12 ~ 16	12 ~ 14
Poulet (coupé en deux)	2	1000	2	max	30 ~ 35	25 ~ 30
Brochettes	4	—	3	max	10 ~ 15	10 ~ 12
Poulet (Blancs)	4	400	3	max	12 ~ 15	12 ~ 14
Hamburger	6	600	3	max	10 ~ 15	8 ~ 10
Poisson (Filets)	4	400	3	max	12 ~ 14	10 ~ 12
Sandwiches	4-6	—	3	max	5 ~ 7	—
Toast	4-6	—	3	max	2 ~ 4	2 ~ 3

L'importance du volume des préparations à cuire et la grande variété des matériaux constituant les récipients de cuisson et les moules à pâtisserie peuvent vous amener à modifier les indications données dans les guides de cuissons. Seule votre expérience vous permettra de trouver le réglage convenant le mieux à vos habitudes culinaires.

Entretien et nettoyage

 **Avant chaque opération de nettoyage, débranchez l'appareil.**

 **N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four.**

Nettoyage de la table

Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que chaque manette est sur la position **arrêt** et attendez que l'appareil soit refroidi.

Après chaque utilisation, passez une éponge imbibée d'eau tiède et de détergent doux en évitant tout écoulement dans les orifices de la table. Rincez et séchez avec un chiffon doux.

En cas de débordement, mouillez et laissez détrempier mais ne grattez pas et n'utilisez jamais de produits abrasifs, ce qui risquerait de rayer et d'endommager la surface émaillée.

N'utilisez pas d'objet tranchant (couteau, grattoir, tournevis, etc) ou d'éponge à face abrasive.

N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs tels que: bombes aérosols pour four, produits détachants, produits anti-rouille, poudres à recurer.

Grilles émaillées

Lavez-les à l'eau chaude additionnée d'un détergent doux, rincez et séchez.

Brûleurs (chapeaux et couronnes)

Lavez les chapeaux avec de l'eau chaude et un détergent doux. Veillez à garder les couronnes des brûleurs en parfait état de propreté, leur encrassement pouvant être la cause d'un mauvais allumage.

Si vous avez démonté les brûleurs pour les nettoyer, assurez-vous avant l'allumage que les couronnes et les chapeaux sont bien en place et parfaitement secs.

Bandeau de commandes et manettes

Utilisez une éponge humide additionnée d'eau savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.

Porte et côtés

Utilisez une éponge humide additionnée d'un détergent doux. Rincez et séchez soigneusement. N'utilisez en aucun cas de produits abrasifs.

Nettoyage des accessoires de four

Lavez-les à l'eau savonneuse en prenant soin de bien les rincer et de les essuyer.

Nettoyage du four à émail pyrolytique

Principe

Les parois sont en émail spécial résistant aux hautes températures, d'aspect brillant et lisse au toucher. La température du four portée à 500°C environ entraîne la carbonisation de toutes les salissures (projections grasses, sucres, oeufs, pâtes,...).

La sécurité

Pour votre sécurité, en cycle pyrolyse, un système de verrouillage condamne automatiquement la porte dès que la température du four avoisine 300°C. A partir de 300°C, la porte reste verrouillée même si le cycle de pyrolyse est stoppé (panne de secteur ou arrêt volontaire). **Il faut attendre que le four refroidisse pour déverrouiller la porte.** Pendant le cycle de nettoyage, un ventilateur de refroidissement fonctionne. La ventilation est maintenue après l'opération de nettoyage tant que le four n'est pas suffisamment refroidi.

Le cycle s'effectue uniquement sous le contrôle du programmateur électronique.

Entretien régulier

Après chaque cuisson salissante, pensez à retirer les projections avec une éponge.

Entretien périodique

Si votre four est peu sali (par exemple, après une ou deux cuissons seulement), utilisez la position Pyrolyse 1 (**PYr I**). Après un cycle de nettoyage par pyrolyse, passez une éponge humide dans le four froid pour enlever les résidus blanchâtres. N'hésitez pas à nettoyer votre four aussi souvent que cela est nécessaire.

Pour un nettoyage par pyrolyse renforcée, utilisez la position Pyrolyse 2 (PYr 2). Vous pouvez effectuer le nettoyage par pyrolyse à la suite d'une cuisson pour bénéficier de la chaleur déjà accumulée dans le four. Le nettoyage par pyrolyse immobilise l'utilisation de votre appareil pendant 2 h à 3 h environ :

Pyrolyse 1 = 2 h ,


Pyrolyse 2 = 2 h 30 minutes



Comment procéder?

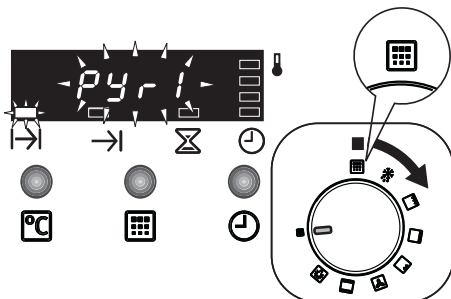
1. Retirez tous les accessoires du four (grille, lèchefrite,...) qui supporteraient mal la température élevée pendant le cycle de nettoyage pyrolyse et risqueraient d'endommager votre four.
2. Enlevez l'excédent de salissures (débordements, graisse) qui entraîneraient un dégagement de fumée trop important.
3. Fermez la porte.

Départ immédiat


 **La porte du four est chaude pendant le cycle de nettoyage par pyrolyse, éloignez les jeunes enfants.**


 **Lors du cycle de nettoyage par pyrolyse, n'utilisez pas les zones de cuisson de la table.**

1. Tournez la commande du four pour sélectionner la fonction "Pyrolyse" .
2. Lorsque vous avez choisi la fonction pyrolytique, l'indication "PYr I" et le voyant  clignotent sur l'écran en attendant la confirmation de commencer le cycle de nettoyage par pyrolyse .




3. Appuyez sur la touche  pour confirmation.

L'indication "PYR 1" et le voyant  ne clignotent pas, l'éclairage du four s'éteint et le cycle de nettoyage démarre.

Au fur et à mesure que le four se réchauffe, le voyant  reste allumé et les trois indicateurs sur le côté droit de l'écran d'affichage clignotent l'un après l'autre.

Si le four est très sale, nous vous recommandons d'augmenter la durée du cycle de nettoyage et de sélectionner la **fonction pyrolytique - niveau 2 (PYR 2 - durée: 2 h 30')**. Sélectionnez la fonction pyrolytique désirée dans 2 minutes environ.

4. Pour sélectionner la fonction pyrolytique 2 (PYR 2), appuyez sur la touche .

5. Le programmeur attend quelques secondes, puis le cycle de nettoyage démarre.

-  Pour afficher la durée de la fonction "Pyrolyse", appuyez sur la touche .

La durée de cycle de nettoyage par pyrolyse ne peut être changée.

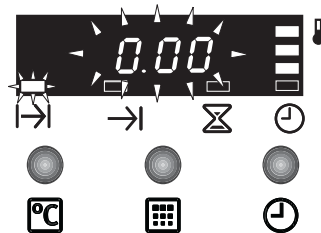
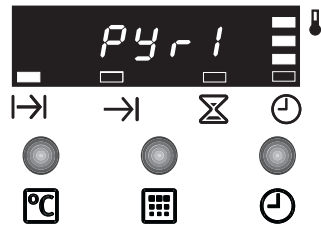
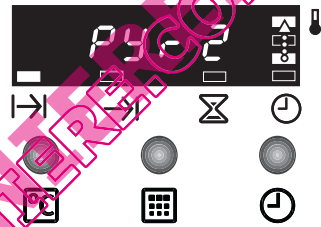
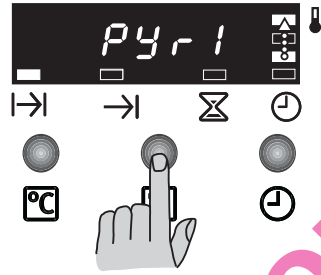
6. Après quelques instants, le verrouillage de la porte est activé.

7. Lorsque le cycle de nettoyage est terminé, l'écran affiche «0.00».

8. Tournez la commande du four sur la position arrêt "0".

Si vous appuyez sur une toute autre touche, l'écran affiche les symboles "--- °C". Le four est bloqué.

Pour remettre le four à zéro, tournez la commande du four sur la position arrêt "0".






9. Lorsque le four s'est refroidi, la porte se déverrouille


REMARQUE: L'indication du temps comprend le temps de refroidissement.


- i** Si vous sélectionnez une fonction de cuisson, pendant que la fonction pyrolytique est activée, le cycle de nettoyage est interrompu.
- i** Si le verrouillage de la porte est activé, il est impossible de sélectionner une fonction de cuisson quelconque jusqu'à ce que la porte se déverrouille.

Programmation du nettoyage pyrolytique (départ différé, arrêt automatique)


Si vous le désirez, vous pouvez programmer l'heure de début et de fin du cycle de nettoyage pyrolytique.


1. Tournez la commande du four pour sélectionner la fonction "**Pyrolyse**" 
2. Lorsque vous avez choisi la fonction pyrolytique, l'indication "**Pyr 1**" et le voyant  clignotent sur l'écran en attendant la confirmation de commencer le cycle de nettoyage par pyrolyse.
3. Appuyez sur la touche  pour confirmation.

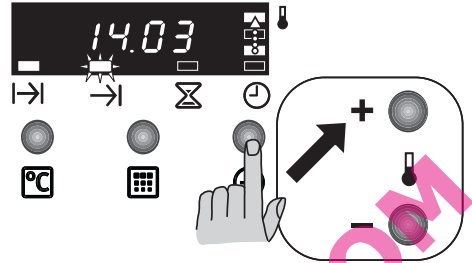
L'indication "**Pyr 1**" et le voyant  ne clignotent pas, l'éclairage du four s'éteint et le cycle de nettoyage démarre.




4. Appuyez sur la touche  pour sélectionner la fonction pyrolytique 2 (**Pyr 2** - durée: 2 h 30').

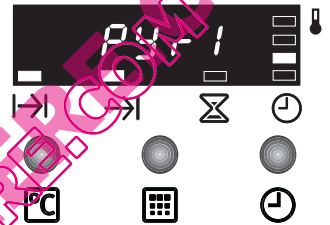
Sélectionnez la fonction pyrolytique désirée dans 2 minutes environ.

5. À ce moment là, appuyez sur la touche  pour afficher la durée de la fonction "**Pyrolyse**".

6. Appuyez une nouvelle fois sur la touche  pour afficher l'heure de fin de cuisson.
7. Pressez la touche **+** pour sélectionner l'heure de fin de cycle de nettoyage.
8. Après avoir sélectionné l'heure de fin de cycle, le programme s'active et l'éclairage du four s'éteint..
9. Le cycle de nettoyage pyrolytique s'active selon la durée choisie.



- Au fur et à mesure que le four se réchauffe, les voyants  et  sont allumés et les trois indicateurs sur le côté droit de l'écran d'affichage clignotent l'un après l'autre.
10. Après quelques instants, le verrouillage de la porte est activé. Pour afficher l'heure de fin de cycle de nettoyage, appuyez sur la touche .



11. Lorsque le cycle de nettoyage est terminé, l'écran affiche «**0.00**».
12. Tournez la commande du four sur la position arrêt "**0**".
Si vous appuyez sur une toute autre touche, l'écran affiche les symboles "**--- °C**". Le four est bloqué.
Pour remettre le four à zéro, tournez la commande du four sur la position arrêt "**0**".
13. Lorsque le four s'est refroidi, la porte se déverrouille.

Porte du four

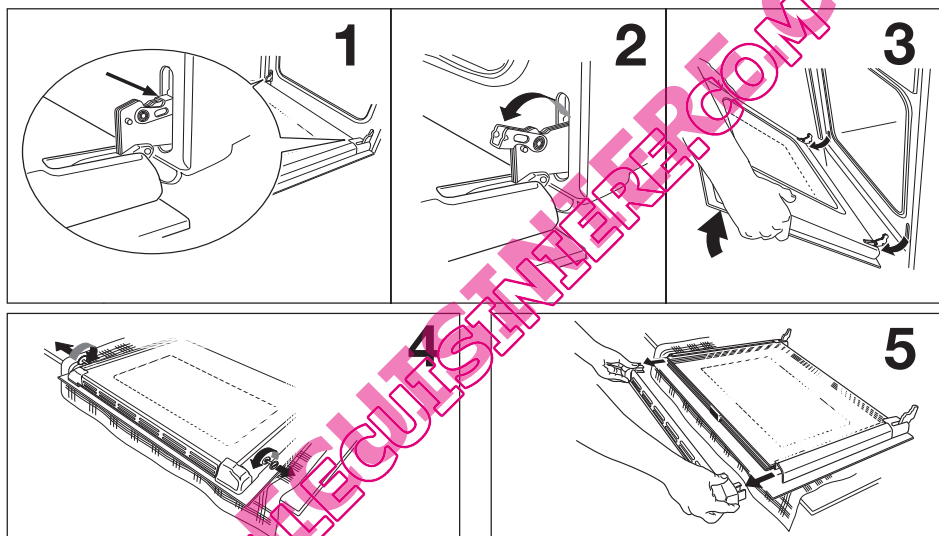
i Pour nettoyer les vitres des portes, suivre pas à pas les illustrations.

Pour le nettoyage, vous pouvez démonter la porte du four de votre appareil.

Décrocher la porte du four

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Relevez **complètement** le **levier de serrage** aux deux charnières de la porte (Fig. 1-2).

3. Saisissez la porte à deux mains sur les côtés et fermez-la **jusqu'à ce que vous sentiez une résistance**. Prolongez le mouvement en la soutenant jusqu'aux 3/4 de la fermeture (Fig. 3).
4. Retirez la porte du four (Fig. 3).
- (Attention : lourde!).
5. Déposez la porte avec la «face extérieure» vers le bas sur un support doux et plan, par exemple une couverture, afin d'éviter de la rayer.

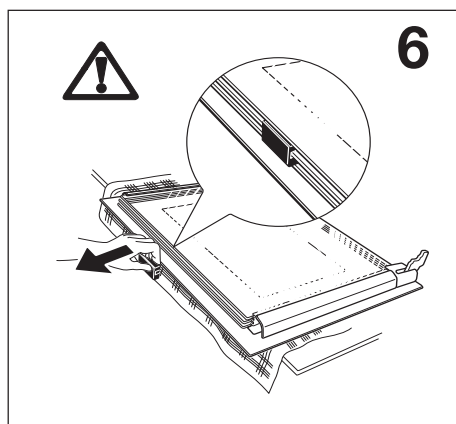


Porte vitrée du four

La (les) vitre(s) intérieure(s) est (sont) amovible(s) pour le nettoyage.

⚠ Avertissement : N'exécutez les étapes suivantes que sur la porte du four ayant été décrochée! En cas d'enlèvement de la vitre lorsque la porte est accrochée, celle-ci pourrait se refermer brutalement du fait de son allègement et vous blesser.

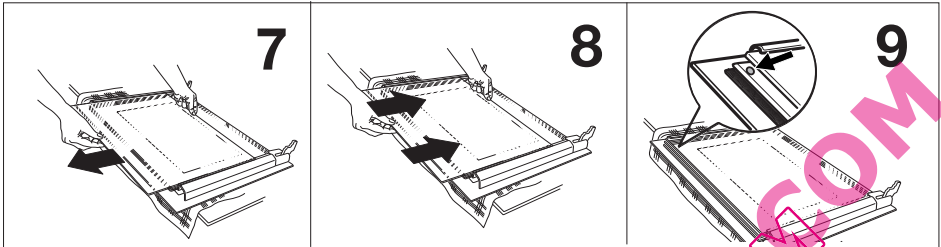
⚠ N'essayez pas d'extraire le(s) panneau(x) interne(s) tous en même temps.



Nettoyez le verre de la porte du four avec de l'eau tiède et un linge doux. Rincez et séchez soigneusement.



N'utilisez pas de produits abrasifs car ils peuvent endommager la surface résistante à la chaleur du (des) panneau(x) de verre interne(s).



Nettoyer la (les) vitre(s) de la porte

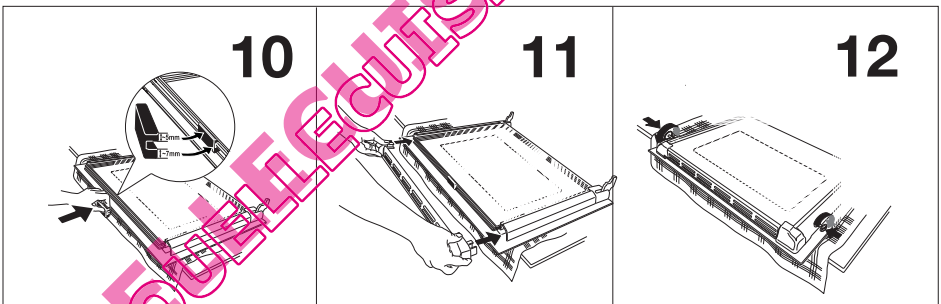
Lavez-la (les) à l'eau savonneuse en prenant soin de bien la (les) rincer et de l' (les) essuyer.

Les deux panneaux de verre placés au milieu sont des verres spéciaux traités pour résister à la chaleur.

Pendant le remontage des panneaux, il est important que vous les remettiez

dans leur position initiale.

Pour vérifier si l'opération a été exécutée correctement, lorsque vous insérez les trois panneaux de verre internes, assurez-vous que le petit bois est positionné vers le côté gauche et dans la partie haute des panneaux et que le panneau surface avec la bande noire est tourné vers le haut (Fig. 9).



Replacer la porte du four

1. Dès que les panneaux de verre sont insérés dans la porte du four, fixer l'espaceur en caoutchouc comme illustré (Fig. 10).
2. insérer le support des verres intérieurs (Fig. 11).
3. puis fixer les deux vis situées sur les cotés de la porte du four (Fig. 12).
4. Saisissez la porte à deux mains sur les côtés, côté poignée vers vous et en bas.
5. Maintenez la porte sous un angle d'env. 60°.
6. Introduisez simultanément les charnières aussi loin que possible dans les deux orifices à gauche et à droite dans le bas du four.
7. Soulevez la porte jusqu'à ce que vous sentiez une résistance, puis ouvrez-la complètement.
8. Rabattez les leviers dans leur position d'origine aux deux charnières de la porte.
9. Fermez la porte du four.

En cas d'anomalie de fonctionnement

Nous vous recommandons vivement de faire les vérifications suivantes sur votre cuisinière avant d'appeler un technicien du Service Après-Vente. Il se peut que le problème soit simple et que vous puissiez le résoudre vous-même.

Symptômes	Solutions
<ul style="list-style-type: none"> Un brûleur de table ne s'allume pas. 	<p>Vérifiez que:</p> <ul style="list-style-type: none"> l'ensemble du brûleur de table est correctement remonté. le brûleur n'est pas mouillé.
<ul style="list-style-type: none"> Les résultats de cuisson au four ne sont pas satisfaisants. 	<p>Vérifiez que:</p> <ul style="list-style-type: none"> la durée de préchauffage est suffisante (voir chapitre "Guides des cuissons"). la température sélectionnée est adaptée. la durée de cuisson est adaptée. la grille ou le lèche-frite est bien positionnée dans le four. le récipient de cuisson est bien adapté.
<ul style="list-style-type: none"> Le four fume. 	<p>Vérifiez que:</p> <ul style="list-style-type: none"> le four ne nécessite pas de nettoyage. la préparation ne déborde pas. il n'y a pas de projections excessives de graisse/jus sur les parois du four. la température sélectionnée est adaptée, plus particulièrement pour la cuisson des viandes (voir chapitre "Guides des cuissons").
<ul style="list-style-type: none"> Le four ne chauffe pas. 	<p>Vérifiez que:</p> <ul style="list-style-type: none"> l'heure est réglée (voir chapitre "Pour bien régler l'heure du jour"). Vérifiez que la porte du four est bien fermée.
<ul style="list-style-type: none"> Le four ne s'allume pas. 	<p>Vérifiez que:</p> <ul style="list-style-type: none"> les fusibles sont en bon état. l'appareil est correctement branché. il n'y a pas de coupure de courant.
<ul style="list-style-type: none"> L'écran affiche "12.00". 	<p>Vérifiez que:</p> <ul style="list-style-type: none"> Réglez l'heure (voir chapitre "Pour régler l'heure du jour").
<ul style="list-style-type: none"> Le code erreur "F.." apparaît sur l'écran d'affichage. 	<ul style="list-style-type: none"> Prenez note de ce code d'erreur et contactez le service après vente de votre magasin vendeur.

Si après avoir vérifié ces différents points l'anomalie persiste, contactez le service après vente de votre magasin vendeur.

A l'attention de l'installateur

Ces informations sont valables uniquement dans les pays dont le symbole d'identification figure sur la plaque signalétique de l'appareil et sur la notice d'utilisation.

Consignes de sécurité

- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles
- Cet appareil doit être installé uniquement dans un local suffisamment aéré.
- Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaquette signalétique.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.
- Le débit d'air neuf requis est de 28 m³/h.
- Les parois adjacentes à la cuisinière doivent être soit en matériau résistant à la chaleur, soit revêtues d'un tel matériau.
- Les meubles juxtaposés à l'appareil ne doivent pas dépasser la hauteur de celle-ci. Cette disposition assure la protection du mobilier.

Raccordement électrique :

- Vérifiez :
- que la puissance de l'installation est suffisante,
 - que les lignes d'alimentation sont en bon état,
 - que le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation,
 - que l'installation fixe comporte un dispositif possédant des contacts à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

L'installation et l'entretien doivent être effectués par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur :

NF C 15-100 - installations électriques à basse tension.


Raccordement à un réseau gaz :

Vérifiez que :

- le débit du compteur et le diamètre des canalisations sont suffisants pour alimenter tous les appareils de l'installation (consultez votre compagnie de distribution du gaz),
- tous les raccords sont bien étanches. Installez un robinet de barrage visible et accessible.
- Si vous utilisez un tuyau souple, il doit être visible et accessible sur toute sa longueur et ne doit pas passer derrière l'appareil.
- Changez le tube souple un peu avant la date d'expiration indiquée sur celui-ci.

L'installation et l'entretien doivent être effectués par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment :

- Normes DTU P.45 - 204 - installations de gaz.
- Règlement sanitaire départemental.

 **Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents ou d'incidents provoqués par une mise à la terre inexistante ou défectueuse.**

Caractéristiques techniques

Dimensions

Hauteur	90 cm
Largeur	70 cm
Profondeur	60 cm
Volume utile	56 l

Accessoires

- 2 grilles support
- 1 lèchefrite
- 1 "Mijoplus" (diffuseur de chaleur)

Appareil isolé :

Classe 1 et Classe 2, sub-classe 1

Appareil réglé en gaz naturel

G20/G25 20/25 mbar

Conversion possible en gaz butane, propane

Catégorie

II2E+3+

La table de cuisson

Brûleur avant droit (brûleur auxiliaire)	1,00 kW
Brûleur avant gauche (brûleur rapide)	3,20 kW
Brûleur centrale (brûleur triple couronne)	4,00 kW
Brûleur arrière droit (brûleur semi-rapide)	2,00 kW
Brûleur arrière gauche (brûleur semi-rapide)	2,00 kW
Débit calorifique nominal	12,20 kW
Allumage électronique de table	oui

Le four

Élément sole	1,000 kW
Élément voûte	0,800 kW
Éléments sole+voûte	1,800 kW
Puissance du gril simple	1,650 kW
Puissance du gril double	2,450 kW
Résistance circulaire	2,000 kW
Moteur de ventilateur du refroidissement	0,025 kW
Eclairage de four	0,040 kW
Nettoyage pyrolyse	2,450 kW
Puissance électrique	2,515 kW
Raccordement électrique	230 V~ 50 Hz

Installation de l'appareil

Mise en place de l'appareil

Emplacement

Votre appareil doit être installé comme sur les figures ci-contre et les distances minimales entre l'appareil et les parois adjacentes de tous les meubles doivent être respectées comme l'indiquent les dessins (Fig. 1).

Mise à niveau

Votre cuisinière est équipée de 4 pieds réglables permettant une parfaite mise à niveau ainsi que l'ajustement du plan de cuisson de votre cuisinière aux meubles adjacents. Utilisez une clé plate n° 35 pour devisser les pieds.



N'installez pas votre appareil sur un socle.

La cuisinière s'installe généralement dans une cuisine (traditionnelle ou américaine), mais en aucun cas dans une salle de bains ou une salle d'eau.

Concernant le raccordement de tuyaux d'alimentation flexibles, le tuyau d'alimentation peut entrer en contact avec l'arrière de la cuisinière dont la température maximale est de 70° C au-dessus de la température ambiante.

La distance minimale à respecter entre les côtés de la cuisinière et un matériau combustible situé au-dessus est de 50 cm.

La distance minimale à respecter entre la cuisinière et un matériau combustible situé directement au-dessus est de 65 cm.

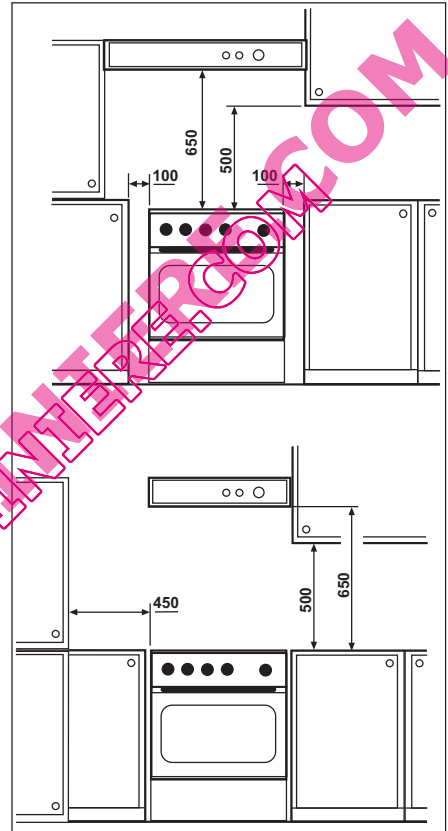


Fig. 1

Les dimensions sont indiquées en millimètres

Raccordement gaz

Votre cuisinière est livrée pour fonctionner au type de gaz indiqué sur la plaquette signalétique.

Il peut s'avérer nécessaire de passer de l'utilisation d'un gaz à un autre. Dans ce cas, il faut effectuer les opérations décrites ci-après.

Important :

Pour un fonctionnement correct, une consommation réduite et une plus grande durée de vie de l'appareil, assurez-vous que la pression d'alimentation correspond aux valeurs indiquées dans le **tableau n°2**.

Si l'appareil est alimenté en gaz Butane ou Propane, vérifiez que le régulateur de pression débite le gaz à une pression de 28 mbar pour le Butane et 37 mbar pour le Propane.

Choix du tuyau pour le raccordement

a) Pour les gaz distribués par réseau

Tuyau souple (classe 1- appareil isolé):

- Utilisez un tube souple en caoutchouc d'une longueur maxi de 1,50 m et de 15 mm de diamètre intérieur monté avec son about gaz (Fig. 2).
- Vissez l'about gaz en intercalant le joint sur le prolongateur de rampe. Si le joint n'est pas mis en place, il y a risque d'explosion.
- Enfoncez le tube souple sur l'about gaz et fixez-le avec un collier. Fixez également un collier sur l'autre extrémité (côté vanne de barrage).

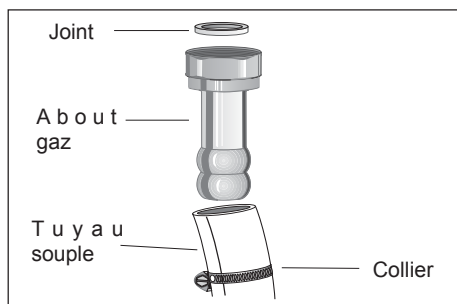


Fig. 2

Tuyau flexible (classe 1- appareil isolé, classe 2, sub-classe 1 - appareil encastré):



Vérifiez que ce tuyau est conforme et livré avec ses deux joints. Si les joints ne sont pas mis en place, il y a risque d'explosion.

- Un tuyau flexible (à embouts mécaniques) longueur maxi 1,50 m (Fig. 3).
- Nous recommandons l'emploi d'un tuyau flexible normalisé d'une longueur mini de 1 m dont la longueur est à choisir en fonction de la position du robinet de barrage.
- Raccordez une extrémité du tuyau flexible au robinet de barrage, puis, avant de positionner l'appareil entre les meubles, raccordez l'autre extrémité sur le prolongateur de rampe.
- Positionnez l'appareil, en vérifiant que la boucle formée par le tuyau flexible se développe dans le vide sanitaire du meuble adjacent. Le tuyau ne doit pas être en contact avec le carter du four de de l'appareil.

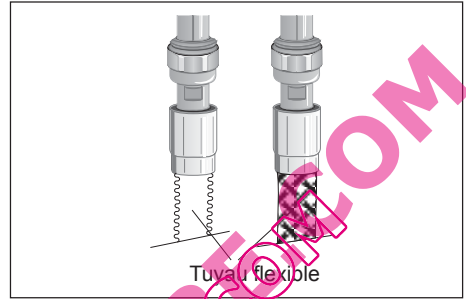


Fig. 3

Tuyau rigide

- Un tuyau rigide avec écrou et joint

b) Pour les gaz butane-propane en bouteille ou en cuve (classe 1- appareil isolé):

Nous vous recommandons l'emploi d'un tuyau flexible normalisé d'une longueur minimum d'1 m., cette longueur est à choisir en fonction de la position du raccordement à l'alimentation gaz.

Vérifiez que ce tuyau est conforme et livré avec ses deux joints. Si les joints ne sont pas mis en place, il y a risque d'explosion.

50 electrolux

- Raccordez une extrémité du tuyau flexible au robinet de barrage, puis, avant de positionner l'appareil entre les meubles, raccordez l'autre extrémité sur le prolongateur de rampe.
- Pour les installations anciennes (avant 1997) et en butane, vous pouvez utiliser un tube souple en caoutchouc d'une longueur maxi de 1,50 m et de 6 mm de diamètre intérieur, monté avec l'about spécial butane (Fig. 4).
- Vissez l'about gaz en intercalant le joint sur le prolongateur de rampe. Si le joint n'est pas mis en place, il y a risque d'explosion.
- Enfoncez le tube souple sur l'about et fixez-le avec un collier. Fixez également un collier sur l'autre extrémité (côté vanne de barrage).

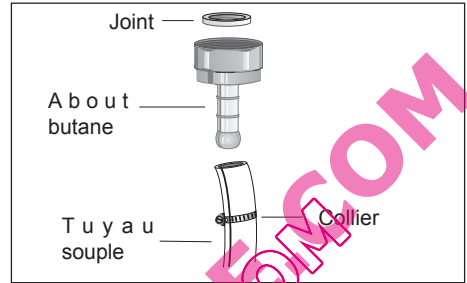


Fig. 4

Pour l'achat des tuyaux

- Tube souple en caoutchouc : il doit être marqué NF GAZ.
- Tuyau flexible : il doit être conforme à la norme NF D 36 121 ou NF D 36 103 ou NF D 36 107 pour les gaz naturels, et NF D 36 112 ou NF D 36 125 pour les gaz butane/propane.



Contrôlez la parfaite étanchéité de tous les raccords en utilisant une solution savonneuse.

Montage de la plaque anti-éclaboussures

L'appareil est livré avec une plaque anti-éclaboussures. Elle doit être installée à l'arrière du plan de cuisson. La plaque anti-éclaboussures est insérée dans le dessus en polystyrène de l'emballage.

1. Nettoyez soigneusement le dessus du plan de cuisson.
2. Un sachet plastique contient la notice d'utilisation, deux supports à utiliser pour la fixation de la plaque anti-éclaboussures et des vis.
3. Après avoir ôté du plan de cuisson les traces de graisse et résidus de film éventuels, fixez les deux supports à l'arrière du plan de cuisson en utilisant les deux vis, en veillant à ne pas recouvrir les fentes d'aération (fig. 5).
4. Retirez la plaque anti-éclaboussures de l'emballage polystyrène.
5. Insérez la plaque anti-éclaboussures dans les deux supports à l'arrière du plan de cuisson (fig. 6).
6. Fixez la plaque anti-éclaboussures à l'aide des quatre vis fournies (fig. 6-7).

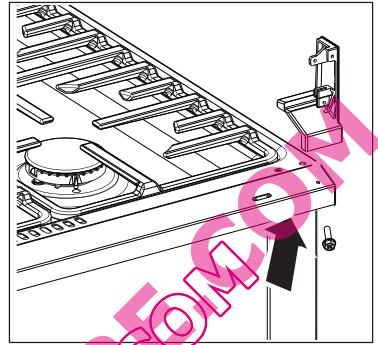


Fig. 5

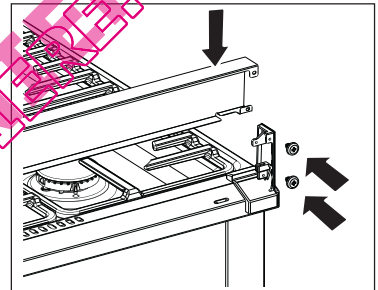


Fig. 6

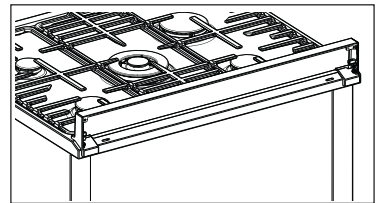


Fig. 7

Raccordement électrique

Raccordement fixe

La cuisinière est équipée d'un câble d'alimentation souple. Le câble est muni de trois conducteurs. Celui de mise à la terre est repéré jaune/vert. La longueur du conducteur de terre sera supérieure de 2 cm à celle des conducteurs de phase.

Remarque :

Contrôlez sur la plaque signalétique la valeur de la puissance totale de raccordement pour établir la puissance du fusible.

Le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Le conducteur de mise à la terre jaune-vert ne doit pas être coupé par l'interrupteur.

Le câble d'alimentation sera positionné de façon à ce qu'en aucun point sa température n'excède 50°C à la température ambiante.

Avant de procéder au branchement vérifiez que :

- la puissance de l'installation est suffisante,
- les lignes d'alimentation sont en bon état,
- le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation en vigueur,
- l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

En cas de remplacement du câble d'alimentation, il ne doit être remplacé que par un technicien qualifié, car des

outils spéciaux sont nécessaires; utilisez un câble de type:

- H07 RN-F,
- H05 RN-F,
- H05 RR-F,
- H05 VV-F,
- H05 V2V2-F (T90),
- H05 BB-F,

d'une section adaptée à la charge.

La longueur du conducteur de terre sera supérieure de 2 cm à celle des conducteurs de phase.

⚠ 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).

Vérifiez que la prise de terre est conforme aux règlements en vigueur.

Important :

⚠ Quel que soit le mode de raccordement, l'appareil doit être relié à la terre conformément aux règlements en vigueur.

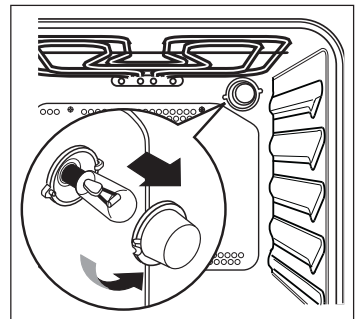
Remplacement de la lampe du four

⚠ Débranchez l'appareil de l'alimentation, avant de remplacer l'ampoule.

Dévissez le globe puis l'ampoule et remplacez-le par un modèle identique apte à supporter des hautes températures (300°C) et ayant les caractéristiques suivantes :

- Tension: 230 V ~ 50 Hz
- Puissance : 40 W
- Culot : E 14.

Revissez le globe.



Adaptation des brûleurs au gaz utilisé

A l'achat, votre appareil est prévu pour fonctionner en gaz naturel. Pour l'utilisation en gaz butane ou propane, une pochette injecteurs/about est fournie avec l'appareil.

Pour changer de gaz, il est nécessaire de :

- changer les injecteurs
- modifier les réglages de débit réduit
- vérifier le mode de raccordement gaz

Changement des injecteurs des brûleurs de table

1. Enlevez les grilles de table, les chapeaux et les couronnes des brûleurs.
2. Dévissez les injecteurs avec une clé douille de 7 et montez à la place les injecteurs correspondant au nouveau gaz (voir Caractéristiques techniques - tableau n° 2).

Important :

Dans le cas d'un changement de gaz en butane ou en propane, vous devez coller sur l'appareil à proximité de la plaque signalétique d'origine, l'étiquette correspondante (G30/G31) fournie dans la pochette d'injecteurs.

Le réglage d'air des brûleurs de table est obtenu automatiquement par l'injecteur et n'est pas ajustable par d'autres moyens.

Le changement des injecteurs doit impérativement être suivi du réglage du débit réduit (voir ci-après).

Réglage des débits réduits des brûleurs de table

 Pour ajuster le réglage des débits réduits :

1. Allumez les brûleurs en position maxi.
2. Placez les boutons de commandes en position mini.
3. Retirez tous les boutons de commandes.
4. La vis de réglage du débit réduit de chaque brûleur est située sur le corps du robinet (Fig. 8).
5. Procédez en suivant les indications du **tableau n°1**.

Vérification :

1. Tournez les commandes plusieurs fois de la position maxi vers la position mini pour vérifier la stabilité des flammes. Si un brûleur s'éteint, dévissez légèrement sa vis de réglage.
2. Remontez les boutons de commandes.

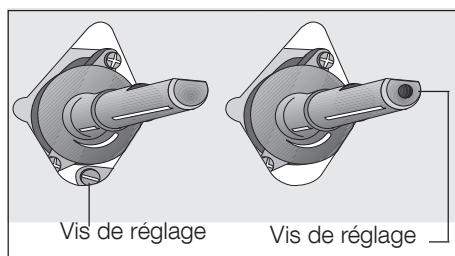


Fig. 8

Diamètre de la vis de réglage

Brûleur	Diamètre en 1/100 mm.
Auxiliaire	28
Semi-rapide	32
Rapide	42
Triple couronne	56

Tableau n°1

Butane/ Propane	Gaz Naturel
Vissez totalement la vis dans le sens des aiguilles d'une montre.	Vissez ou dévissez la vis jusqu'à l'obtention d'une flamme très courte.

Tableau n° 2

TYPE DE Brûleur	Débit CALORIFIQUE NOMINAL kW	Débit CALORIFIQUE MINIMUM kW	Débit calorifique NOMINAL					
			GAZ NATUREL			GAZ BUT.-PROP. 28-30/37 mbar		
			Repère injecteur 100/mm	m ³ /h		Repère injecteur 100/mm	g/h	
			G20 20 mbar	G25 25 mbar		G30	G31	
Auxiliaire	1,0	0,33	70	0,095	0,111	50	73	71
Semi-rapide	2,0	0,45	96	0,190	0,221	71	145	143
Rapide	3,2	0,75	121	0,305	0,354	88	233	229
Triple Couronne	4,0	1,4	146	0,381	0,443	98	291	286

www.electrolux.com

www.electrolux.fr

QUQUELECUISINTERE.COM