

FR

Notice
d'utilisation

Cuisinière

QUELLECUISINIERE.COM

Sommaire

Consignes de sécurité	2	Four - Utilisation quotidienne	10
Instructions de sécurité	3	Four - Conseils	11
Description de l'appareil	6	Four - Entretien et nettoyage	14
Avant la première utilisation	7	En cas d'anomalie de fonctionnement	16
Table de cuisson - Utilisation quotidienne	7	Installation	17
Table de cuisson - Conseils	9	En matière de protection de l'environnement	21
Table de cuisson - Entretien et nettoyage	9		

Sous réserve de modifications.

Consignes de sécurité

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

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

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

Sécurité générale

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

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

Instructions de sécurité

Installation

 **Avertissement** L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.
- N'installez pas l'appareil sur un socle.

- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.

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

Branchement électrique

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

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.

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

Raccordement au gaz

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

Utilisation

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

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

⚠ Avertissement Risque d'explosion ou d'incendie.

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

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

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

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

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

Couvercle

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



Entretien et nettoyage

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

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

Éclairage interne

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

⚠ Avertissement Risque d'électrocution.

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

Maintenance

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

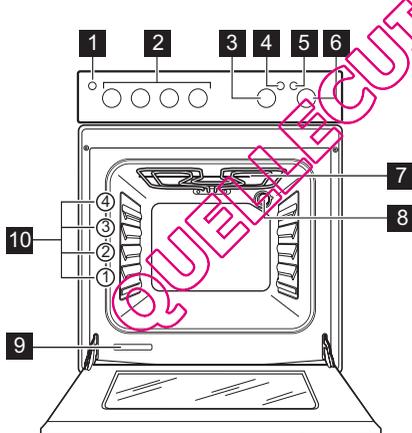
Mise au rebut

⚠ Avertissement Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

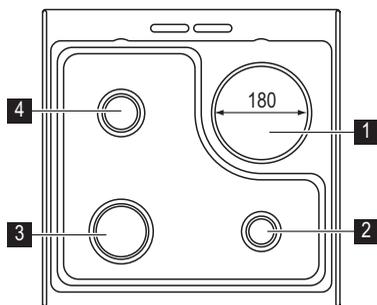
Description de l'appareil

Vue d'ensemble



- 1 Générateur d'étincelles
- 2 Manettes pour la table de cuisson
- 3 Manette du thermostat du four
- 4 Voyant du thermostat
- 5 Voyant de la table de cuisson
- 6 Manettes de sélection des fonctions du four
- 7 Gril
- 8 Éclairage du four
- 9 Plaque de calibrage
- 10 Positions des grilles

Description de la table de cuisson



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

Accessoires du four

- **Grille du four**
Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins), les moules à pâtisserie et de faire des grillades.
- **Plateau multi-usages**
Pour gâteaux et biscuits.
- **Compartment de rangement**

Un compartiment de rangement se trouve sous le four.
Pour utiliser ce compartiment, soulevez la porte inférieure située à l'avant puis tirez-la vers le bas.

- ⚠ **Avertissement** Le compartiment de rangement est susceptible de chauffer lorsque l'appareil est en fonctionnement.

Avant la première utilisation

- ⚠ **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.
- ⚠ **Attention** Pour ouvrir la porte du four, saisissez toujours la poignée au centre.

Premier nettoyage

- Retirez tous les accessoires de l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

- ⚠ **Attention** N'utilisez pas de détergents abrasifs ! Vous risqueriez d'endommager la surface. Reportez-vous au chapitre "Entretien et nettoyage".

Préchauffage

1. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.

2. Faites fonctionner le four à vide pendant 45 minutes.
3. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.
4. Faites fonctionner le four à vide pendant 15 minutes.

Cela permet de brûler les résidus déposés dans l'enceinte du four. Les accessoires peuvent chauffer davantage que dans les conditions normales d'utilisation. Au cours de cette période, il peut se dégager une odeur et une fumée désagréables. Ce phénomène est normal. Vérifiez que la ventilation environnante est suffisante.

Table de cuisson - Utilisation quotidienne

⚠ Avertissement Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Allumage du brûleur

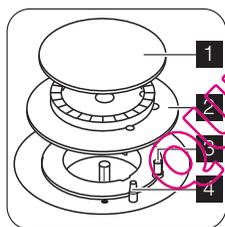
⚠ Avertissement Faites très attention lorsque vous utilisez une flamme nue dans une cuisine. Les fabricants déclinent toute responsabilité en cas d'utilisation de la flamme à des fins non appropriées.

i Allumez toujours le brûleur avant de poser un récipient dessus.

Pour allumer le brûleur :

1. Appuyez sur le générateur d'étincelles et maintenez-le enfoncé ☆.
2. Tournez la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à sa position maximale ♯. Appuyez sur la manette et maintenez-la enfoncée.
3. Relâchez le générateur d'étincelles, mais maintenez le sélecteur sur sa position maximale pendant environ 10 secondes 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.

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



- 1** Chapeau de brûleur
- 2** Couronne de brûleur
- 3** Bougie d'allumage
- 4** Thermocouple

⚠ Avertissement Si le brûleur ne s'allume pas après 10 secondes, relâchez la manette de commande, tournez-la sur la position d'arrêt et attendez

au moins 1 minute avant de réessayer d'allumer le brûleur.

Important Vous pouvez allumer le brûleur sans appareil électrique (par exemple, en cas de coupure d'électricité dans la cuisine). Il vous suffit d'approcher la flamme du brûleur, d'enfoncer la manette correspondante jusqu'à la position de débit maximum du gaz et de la maintenir enfoncée pendant 10 secondes.

i 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.

i Le générateur d'étincelles se déclenche automatiquement à la mise sous tension de l'appareil, après l'installation ou une coupure d'électricité. Ce phénomène est normal.

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

Arrêt du brûleur

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

Fonctionnement des zones électriques

Niveaux de cuisson

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

1. Tournez la manette sur le niveau de cuisson souhaité. Le voyant de commande de la table de cuisson s'allume.
2. Pour arrêter la cuisson, tournez la manette sur la position 0. Si toutes les zones de cuisson sont désactivées, le voyant de contrôle de la table de cuisson s'éteint.

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

Plaque de cuisson rapide

Un point rouge au milieu de la plaque montre une plaque à chauffage rapide. Une plaque à chauffage rapide chauffe plus vite que les plaques classiques.

Table de cuisson - Conseils

Économie d'énergie

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

Gaz

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

Électricité

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

 **Avertissement** Utilisez des casseroles et poêles dont le fond correspond à la taille de la zone de cuisson utilisée.

N'utilisez pas de récipients de cuisson qui dépasseraient des rebords de la plaque.

Table de cuisson - Entretien et nettoyage

 **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Important La chaleur résiduelle peut être source de brûlures.
Laissez refroidir l'appareil.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
Utilisez toujours des récipients de cuisson dont le fond est propre et sec, lisse et plat.

 **Avertissement** Avant chaque opération de nettoyage, mettez l'appareil à l'arrêt et laissez-le refroidir.

Les points rouges sont peints sur es plaques. Ils peuvent se détériorer à l'usage, voire disparaître complètement après un certain temps. Cela n'affecte pas le fonctionnement de l'appareil.

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

Exemples de cuisson

Niveau de cuisson	Utilisation :
1	Maintien au chaud
2	Faire mijoter doucement
3	Faire mijoter
4	Faire frire / gratiner
5	Porter à ébullition
6	Bouillir / Saisir / Frire

 **Avertissement** N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer l'appareil.

 **Avertissement** N'utilisez pas de produits abrasifs, d'objet tranchant ou pointu ou d'éponge à face abrasive, ce qui risquerait d'endommager l'appareil.

- Lavez les parties émaillées, les chapeaux et les couronnes avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- Lavez les parties en acier inox à l'eau en prenant soin de bien les sécher avec un chiffon doux.

- Les grilles de table **ne sont pas** lavables au lave-vaisselle ; elles doivent être lavées **à la main**.
- Assurez-vous après le nettoyage que les grilles de table sont bien en place.
- Pour que les brûleurs fonctionnent correctement, assurez-vous que les bras des grilles de table sont au centre des brûleurs.
- **Veillez à ne pas endommager la surface de la table de cuisson lorsque vous remettez les grilles de support en place.**

Après le nettoyage, séchez soigneusement l'appareil avec un chiffon doux.

Nettoyage de la plaque de cuisson électrique

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

Nettoyage des salissures :

1. Utilisez une poudre fine à récurer ou un tampon à récurer pour enlever les salissures.

2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide légèrement imbibé de détergent.
3. Allumez la plaque à faible température et laissez sécher.
4. Afin de maintenir les plaques de cuisson en bon état, frottez-les de temps à autre avec un peu d'huile pour machine à coudre, puis nettoyez avec un papier absorbant.

Important Pour les bords en inox de la table de cuisson, utilisez un produit de nettoyage pour acier inoxydable.

 Le bord en inox de la zone de cuisson peut être légèrement décoloré en raison de la charge thermique.

Four - Utilisation quotidienne

 **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Activation et désactivation de l'appareil

1. Mettez le sélecteur du four sur la fonction du four désirée.
2. Tournez le thermostat sur la température désirée. L'indicateur de température s'allume lorsque la température du four augmente.
3. Pour désactiver l'appareil, tournez la manette de commande du four et le thermostat sur la position Arrêt (« OFF »).

Thermostat de sécurité

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

Pour éviter d'endommager le thermostat du four à cause d'une surchauffe dangereuse, le four dispose d'un thermostat de sécurité interrompant l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en marche lors de la baisse de la température.

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

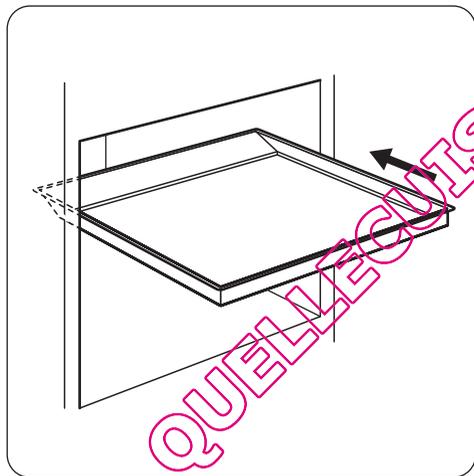
Fonctions du four

Fonction du four		Utilisation
0	Position ARRÊT	Le four est éteint.

Fonction du four		Utilisation
	Cuisson traditionnelle	La chaleur est produite tant par l'élément chauffant supérieur que par l'élément chauffant inférieur. Pour cuire et rôtir sur un seul niveau et pour cuire une pizza.
	Cuisson par la sole	La chaleur provient uniquement de la résistance inférieure du four. Pour la cuisson de gâteaux à fond croustillant.
	Cuisson par la voûte	La chaleur provient uniquement de la partie supérieure du four. Pour terminer la cuisson des plats.
	Gril complet	L'élément chauffant du gril complet est en fonctionnement. Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités. Pour faire griller du pain. La température maximale pour cette fonction est de 210 °C.

Insertion de la plaque

Placez la plaque au milieu de la cavité du four, entre la paroi avant et arrière afin de garantir une circulation de la chaleur devant et derrière la plaque. Assurez-vous que la plaque est positionnée comme sur l'image, l'angle droit dans le fond.



⚠ Avertissement Ne poussez pas la plaque jusqu'au fond de la paroi arrière de la cavité du four, ce qui empêcherait la chaleur de circuler autour de la plaque. Les aliments pourraient être brûlés, particulièrement sur la partie arrière de la plaque.

Four - Conseils

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

- Le four dispose de quatre niveaux de gradins. Comptez les niveaux de gradins à partir du bas de l'appareil.

- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte de l'appareil ou sur les vitres de la porte. Ce phénomène est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte du four en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.
- Essayez la vapeur avant et après l'utilisation de l'appareil.

- Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec le bas de votre four (sole). Ceci entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

Pâtisseries

- Avant toute cuisson, faites préchauffer le four pendant environ 10 minutes.
- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson

Cuisson de la viande et du poisson

- Ne cuisez pas de morceaux de viande pesant moins de 1 kg. Faire cuire de trop petits morceaux risque de donner des viandes trop sèches.
- Pour les aliments très gras, utilisez une lèche-frite pour éviter de salir le four de manière irréversible.

- Avant de couper la viande, laissez-la reposer pendant environ 15 minutes afin d'éviter que le jus ne s'écoule.
- Pour éviter qu'une trop grande quantité de fumée ne se forme dans le four, ajoutez de l'eau dans la lèche-frite. Pour éviter que la fumée ne se condense, ajoutez à nouveau de l'eau à la lèche-frite à chaque fois qu'elle n'en contient plus.

Temps de cuisson

Les temps de cuisson varient en fonction de la composition, des ingrédients et de la quantité de liquide que contient chaque plat.

Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement. Annotez les meilleurs réglages (niveau de cuisson, temps de cuisson, etc.) en fonction des ustensiles et des recettes lors de vos expériences de cuisson.

Cuisson traditionnelle

Plat	Poids (g)	Type de plaque	Niveau	Temps de préchauffage (en minutes)	Température (°C)	Temps de cuisson (en minutes)
Tresses feuilletées	250	émaillée	3	-	150	25-30
Gâteau plat	1 000	émaillée	2	10	160-170	30-35
Brioche aux pommes	2 000	émaillée	3	-	170-190	40-50
Tourte aux pommes	1 200+1 200	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm)	1	15	180-200	50-60
Petits gâteaux	500	émaillée	2	10	160-180	25-30
Génoise allégée	350	1 plaque ronde aluminée (diamètre : 26 cm)	1	10	160-170	25-30
Gâteau couronne	1 500	émaillée	2	-	160-170	45-55 ¹⁾
Poulet entier	1 350	grille au niveau 2, plat à rôti au niveau 1	2	-	200-220	60-70

Plat	Poids (g)	Type de plaque	Niveau	Temps de préchauffage (en minutes)	Température (°C)	Temps de cuisson (en minutes)
Poulet, demi	1 300	grille au niveau 3, plat à rôtir au niveau 1	3	-	190-210	30-35
Côtelette de porc	600	grille au niveau 3, plat à rôtir au niveau 1	3	-	190-210	30-35
Flan pâtissier	800	émaillée	2	20	230-250	10-15
Gâteau levé fourré	1 200	émaillée	2	10-15	170-180	25-35
Pizza	1 000	émaillée	2	10-15	200-220	30-40
Gâteau au fromage	2 600	émaillée	2	-	170-190	60-70
Flan pâtissier aux pommes	1 900	émaillée	1	10-15	200-220	30-40
Gâteau de Noël	2 400	émaillée	2	10-15	170-180	55-65 ²⁾
Quiche lorraine	1 000	1 plaque ronde (diamètre : 26 cm)	1	10-15	220-230	40-50
Pain paysan	750+750	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm)	1	18 ³⁾	180-200	60-70
Génoise roumaine	600+600	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 25 cm)	2/2	10	160-170	40-50
Génoise roumaine - traditionnelle	600+600	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm)	2/2	-	160-170	30-40
Petits pains levés	800	émaillée	2	10-15	200-210	10-15
Gâteau roulé	500	émaillée	1	10	150-170	15-20
Meringue	400	émaillée	2	-	100-120	40-50

Plat	Poids (g)	Type de plaque	Niveau	Temps de préchauffage (en minutes)	Température (°C)	Temps de cuisson (en minutes)
Crumble	1 500	émaillée	3	10-15	180-190	25-35
Génoise	600	émaillée	3	10	160-170	25-35
Gâteau au beurre	600	émaillée	2	10	180-200	20-25

- 1) Après avoir éteint l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 7 minutes.
- 2) Après avoir éteint l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 10 minutes.
- 3) Pour préchauffer le four, réglez sa température sur 250 °C.

Four - Entretien et nettoyage

⚠ Avertissement Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.
- Utilisez les produits spécifiques vendus dans le commerce pour l'entretien des surfaces en métal.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Les salissures s'éliminent alors plus facilement et ne risquent pas de brûler.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide de produits spécifiques pour four.
- Lavez tous les accessoires du four avec un chiffon doux humide additionné d'eau savonneuse après chaque utilisation et séchez-les.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus, ou en lave-vaisselle. Vous risqueriez de détruire le revêtement anti-adhérent !

Nettoyage de la porte du four

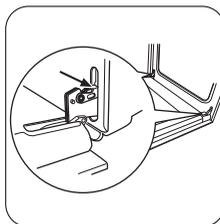
La porte du four est équipée de deux vitres appliquées l'une derrière l'autre. Pour un nettoyage plus facile, il est possible de démonter la vitre interne et la porte du four.

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

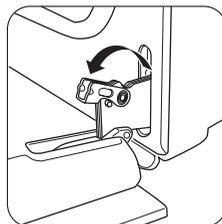
⚠ Avertissement Ne nettoyez pas la porte du four tant que les panneaux en verre sont encore chauds. La vitre pourrait se briser et voler en éclats.

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

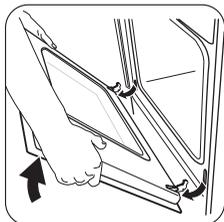
Retrait de la porte du four et du panneau interne en verre



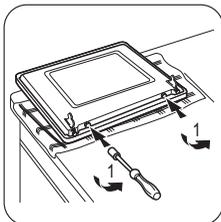
1 Ouvrez complètement la porte en maintenant les deux charnières.



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

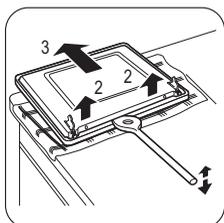


3 Fermez la porte du four jusqu'à atteindre la première position de résistance (à moitié). Retirez délicatement la porte du four en dehors de son logement.



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

Important Ne perdez pas les vis



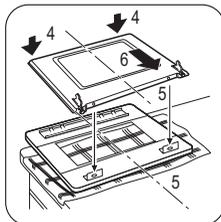
5 Utilisez une spatule en bois ou en plastique ou un ustensile similaire pour ouvrir la porte intérieure

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

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

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

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



Parois catalytiques

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

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

1. Ouvrez la porte du four.
2. Retirez tous les accessoires du four.
3. Fermez la porte.
4. Réglez une fonction du four.
5. Réglez la température du four sur 250 °C et laissez le four fonctionner pendant 1 heure.
6. Nettoyez la cavité du four à l'aide d'une éponge douce humide.

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

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

Éclairage du four

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

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

Avant de remplacer l'éclairage du four :

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

Remplacement de l'éclairage du four :

1. Le diffuseur en verre de l'ampoule se trouve à l'arrière de la cavité du four.
Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant vers la gauche.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'éclairage du four par une ampoule résistante à une température de 300 °C.
Utilisez uniquement le même type d'ampoule que celle que vous remplacez. Elle doit avoir une puissance similaire et être utilisée uniquement sur des appareils ménagers.
4. Remettez en place le diffuseur en verre.

En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause probable	Solution
Aucune étincelle ne se produit à l'allumage du gaz	Absence d'alimentation électrique	Vérifiez que l'appareil est bien branché et allumé.
Aucune étincelle ne se produit à l'allumage du gaz	Absence d'alimentation électrique	Vérifiez le fusible de votre tableau électrique.
Aucune étincelle ne se produit à l'allumage du gaz	Le chapeau et la couronne du brûleur sont mal positionnés	Assurez-vous que le chapeau et la couronne du brûleur sont bien positionnés.
La flamme s'éteint immédiatement après l'allumage	Le thermocouple n'est pas suffisamment chauffé	Maintenez la manette enfoncée pendant 5 secondes environ une fois la flamme allumée.
Les flammes du brûleur à gaz sont irrégulières	La couronne du brûleur est encrassée par des résidus alimentaires	Assurez-vous que l'injecteur n'est pas bouché et qu'il n'y a pas de particules alimentaires dans la couronne.
L'appareil ne fonctionne pas	Le fusible de la boîte à fusibles a disjoncté	Vérifiez le fusible. Si les fusibles disjonctent plusieurs fois, faites appel à un électricien qualifié.
Le four ne chauffe pas	Le four n'est pas allumé	Mettez le four en marche.
Le four ne chauffe pas	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués	Vérifiez les réglages.
L'éclairage du four ne fonctionne pas	L'éclairage du four est défectueux	Remplacez l'éclairage du four.
De la vapeur et de la condensation se déposent 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.

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou le service après-vente.

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signaléti-

que se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.)

Numéro du produit (PNC)

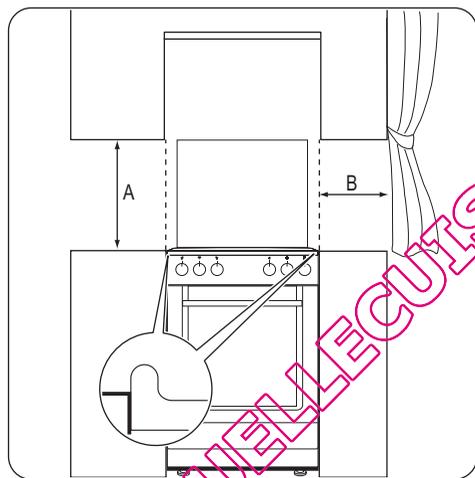
Numéro de série (S.N.)

Installation

 **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Emplacement de l'appareil

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



Distances minimum

Dimensions	mm
A	690
B	150

Caractéristiques techniques

Dimensions	
Hauteur	865 mm
Largeur	600 mm
Profondeur	600 mm
Puissance électrique totale	3315,6 W
Tension	230 V
Fréquence	50 Hz
Catégorie de gaz	II2E+3+
Alimentation en gaz	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar
	G30/G31 (3+) 28-30/37 mbar

Diamètres de by-pass

Brûleur	Diam. de by-pass en 1/100 mm.
Auxiliaire	29
Semi-rapide	32
Rapide	42

Brûleurs à gaz

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

Raccordement au gaz

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

Raccordement avec des tuyaux flexibles non métalliques

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

Pour l'installer, utilisez le support de tuyau. Assurez-vous que le support de tuyau est fermement attaché au joint, puis continuez le raccordement au gaz. Le tuyau flexible est adapté lorsque :

- il ne peut pas devenir plus chaud que la température ambiante ou dépasser 30 °C.
- il n'est pas plus long que 1 500 mm.
- il n'est pas compressé.
- il n'est soumis à aucune traction ni aucune torsion.
- il n'entre pas en contact avec des bords ni des coins tranchants.
- il peut être facilement contrôlé sur toute sa longueur afin de vérifier son état.

Pour protéger votre tuyau flexible, vous devez régulièrement vérifier :

- qu'il ne présente aucune fente, coupure, marque de brûlure sur les deux extrémités et sur toute sa longueur.

- que sa matière est parfaitement élastique et non durcie.
- que les colliers de serrage ne sont pas rouillés.
- qu'il n'a pas atteint sa date d'expiration.

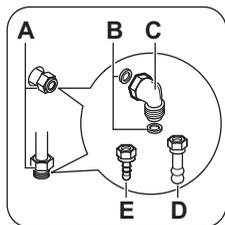
Si vous constatez au moins l'un de ces défauts, ne réparez pas le tuyau, mais remplacez-le.

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

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



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



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

i L'appareil est réglé sur le gaz par défaut. Afin de modifier le paramètre, choisissez un support de tuyau dans la liste. Utilisez toujours le joint d'étanchéité.

Raccordement aux différents types de gaz

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

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

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

Remplacement des injecteurs

1. Enlevez les grilles de table.
2. Enlevez les chapeaux et les couronnes des brûleurs.
3. Dévissez les injecteurs avec un clé à douille de 7 et montez à la place les injecteurs correspondant au nouveau type de gaz utilisé.
4. Montez les injecteurs en suivant la procédure inverse.

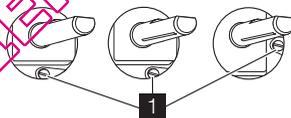
5. Remplacez la plaque signalétique (qui se trouve près du tuyau d'arrivée de gaz) par celle correspondant au nouveau type d'alimentation en gaz. Vous trouverez cette plaque dans le sachet fourni avec l'appareil.

Si la pression du gaz est modifiable ou différente de la pression nécessaire, vous devrez installer un adaptateur de pression approprié sur le tuyau de gaz.

Réglage du débit minimum

Pour régler le débit minimum des brûleurs :

1. Allumez le brûleur.
2. Tournez la manette sur la position minimum.
3. Retirez la manette de commande.
4. Avec un tournevis fin, ajustez la position de la vis de réglage. Pour une conversion de 20 mbar de gaz naturel en gaz liquide, serrez à fond la vis de réglage. Pour une conversion de gaz liquide en 20 mbar de gaz naturel, dévissez d'environ 1/4 de tour la vis de réglage.

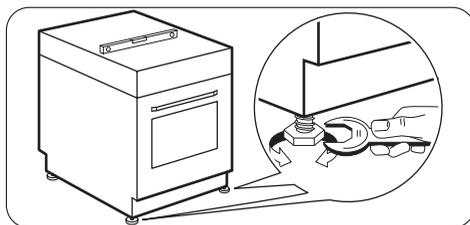


1 Vis de réglage du débit minimum

5. Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximum à la position minimum.

Mise à niveau

Utilisez les petits pieds au bas de l'appareil pour mettre la surface supérieure de la cuisinière de niveau avec les autres surfaces.



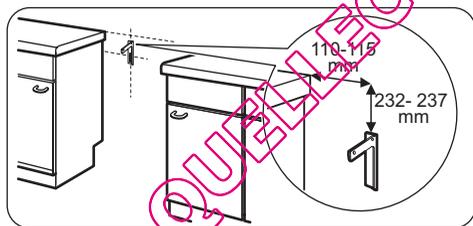
Protection anti-bascule

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

⚠ Avertissement Votre appareil dispose du symbole illustré ci-dessous (si applicable) afin de vous rappeler d'installer la protection anti-bascule.



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



Installation de la protection anti-bascule

1. Réglez la hauteur et l'emplacement de l'appareil avant de commencer à fixer la protection anti-bascule.
2. Vérifiez que la surface derrière l'appareil est lisse.
3. Installez la protection anti-bascule 232-237 mm en dessous de la surface supérieure de l'appareil et à

110-115 mm du côté de l'appareil, dans l'orifice circulaire situé sur un support. Vissez-la dans un matériau solide ou utilisez un renfort adapté (mur).

4. L'orifice se trouve sur le côté gauche, à l'arrière de l'appareil. Reportez-vous à l'illustration.
5. Si vous avez modifié les dimensions de la cuisinière, alignez correctement le dispositif à bout arrondi.

Important Si l'espace entre les placards est supérieur à la largeur de l'appareil, vous devez ajuster la mesure latérale si vous souhaitez centrer l'appareil.

Installation électrique

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

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

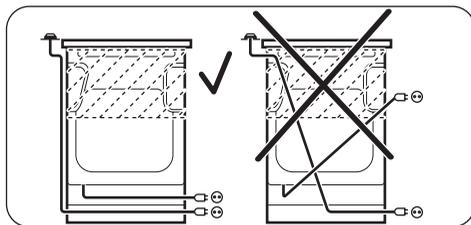
Types de câbles applicables : H05 RR-F avec section nominale correcte.

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

Référez-vous ensuite à l'étiquette des branchements située à l'arrière de l'appareil afin de réaliser une installation électrique correcte.

Suivez les étapes dans l'ordre afin d'éviter des erreurs d'installation et d'endommager les composants électriques de l'appareil.

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



En matière de protection de l'environnement

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

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

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

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



Emballage

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

QUELLECUISINIÈRE.COM

QUELLECUISINIÈRE.COM

QUELLECUISINIÈRE.COM



www.electrolux.com/shop



QUELLECUISINIERE.COM