



Thinking of you
Electrolux



EKK963AAOX

FR COOKER

NOTICE D'UTILISATION



SOMMAIRE

1. CONSIGNES DE SECURITE	3
2. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	5
3. UTILISATION DE L'APPAREIL	8
4. QUE FAIRE EN CAS DE PANNE ?	15
5. INSTALLATION DE L'APPAREIL	15
6. INFORMATION TECHNIQUES.....	22
7. EN MATIERE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	23

NOUS PENSONS A VOUS

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

Visitez notre site Internet pour:



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :

www.electrolux.com



Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :

www.electrolux.com/productregistration



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :

www.electrolux.com/shop

SERVICE APRÈS-VENTE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine. Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes: Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique. Modèle, PNC, numéro de série.



Avertissement/Attention : consignes de sécurité.



Informations générales et conseils



Informations écologiques

Sous réserve de modifications.

1. CONSIGNES DE SECURITE

Vous avez acheté un de nos produits et nous vous en remercions. Nous sommes convaincus que ce nouvel appareil, moderne, fonctionnel et pratique, fabriqué avec des matériaux de première qualité, pourra répondre à toutes vos demandes. Ce nouvel appareil est facile à utiliser, mais avant d'installer et de l'utiliser, il est important de lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations pour une installation, d'utilisation et d'entretien. Conservez ce manuel dans un endroit sûr pour référence ultérieure.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter toutes les modifications à ses produits qu'il juge nécessaire ou utile, également dans votre intérêt, sans préjudice de ses caractéristiques essentielles fonctionnelles et de sécurité. Le fabricant ne peut être tenu responsable des inexactitudes dues à des erreurs d'impression ou de transcription qui peuvent être trouvés dans ce manuel.

NB: les images montrées dans les figures de ce manuel sont purement indicatives.

- L'installation, les réglages, les conversions et les opérations d'entretien figurant dans la section «Instructions pour l'installateur» doivent être effectuées uniquement par le personnel autorisé.
- L'installation de tous les gaz et les appareils combinés doivent être conformes aux normes en vigueur.
- L'appareil doit être utilisé uniquement pour son usage prévu, c'est-à-dire pour un usage domestique. Toute autre utilisation est considérée comme impropre et, par conséquent, dangereux.
- Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage aux personnes ou aux biens résultant d'une installation, d'entretien ou une utilisation incorrecte de l'appareil.
- Une fois que l'emballage a été retiré des surfaces extérieures et les différentes parties intérieures, bien vérifier que l'appareil est en parfait état. Si vous avez le moindre doute ne pas utiliser l'appareil et faire appel à une personne autorisée.
- Les matériaux d'emballage utilisés (carton, sacs en plastique, polystyrène expansé, clous, etc) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils sont une source de danger potentiel. Tous les matériaux d'emballage utilisés sont écologiques et recyclables.
- La sécurité électrique de cet appareil n'est garantie que si elle est correctement connecté à un système de terre approprié, tel que prescrit par les normes de sécurité électrique. Le fabricant décline toute responsabilité si ces instructions ne sont pas suivies. Si vous avez des doutes, demandez l'aide d'une personne autorisée.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que les données plaque signalétique correspond à celle de l'alimentation en gaz et de l'électricité (voir la section «CARACTERISTIQUES TECHNIQUES»).
- NE PAS utiliser dans les engins MARINE, CARAVANES OU MOBIL-HOMES à moins que chaque brûleur est équipé d'une flamme.
- NE PAS MODIFIER CET APPAREIL
- USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT



AVERTISSEMENT - L'appareil et ses parties accessibles deviennent chaudes pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter élément chauffant touchante. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf continuellement surveillée.



SURFACE CHAUDE

- La vitre de la porte du four et les parties accessibles deviennent chaudes lors de l'utilisation. Pour éviter les brûlures jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
- Ne pas utiliser cet appareil comme un appareil de chauffage.
- Ne touchez à aucun appareil électrique si les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Ne pas utiliser l'appareil pieds nus.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation de prendre la fiche de la prise.
- Ne laissez pas l'appareil à l'extérieur sous le soleil, la pluie, etc
- Les jeunes enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne

- jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissances si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil en toute sécurité et comprendre le rôle des enfants. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doit pas être fait par les enfants avec supervision.
-  **AVERTISSEMENT** - Afin de prévenir un accident de basculement de l'appareil, par exemple par un enfant grimper sur la porte du four ouverte, ou de charges trop élevées sont appuyées sur la porte du four ouverte, deux chaînes doivent être vissées à l'arrière de la cuisinière et fixées au mur avec des crochets. S'assurer que les chaînes soient tendues. S'il vous plaît se référer aux instructions pour l'installation.
- Avant la cuisson pour la première fois, assurez-vous que le four est vide et sa porte fermée, chauffez le four à température maximale pendant deux heures. Cela permettra à la couche de protection à l'intérieur du four pour être brûlée et dissiper les odeurs associées. Assurez une ventilation adéquate dans la cuisine tout brûler et ne soyez pas alarmé par un peu de fumée lors de ce processus.
 - La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et peut provoquer un incendie.
 - N'essayez jamais d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais passez de l'appareil, puis couvrez, par exemple la flamme vive avec un ou une couverture anti-feu.
 - Risque d'incendie: Ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson
 - N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte en verre du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner l'éclatement de la vitre.

- Ne jamais utiliser d'éponges ou de produits abrasifs et les solvants pour enlever les taches ou d'adhésifs sur les surfaces en acier peint ou en acier inoxydable.
- Éteignez le four avant de retirer le capot de ventilateur pour le nettoyer. Remplacez le protège-après le nettoyage conformément aux instructions.
- Le four peut être équipé d'une sonde de température. N'utilisez que la sonde de température recommandée pour ce four par notre centre de service.
- Retirez tout déversement du couvercle avant de l'ouvrir.
- L'appareil n'est pas destiné à être actionné au moyen d'une minuterie externe ou indépendant de contrôle à distance du système
- Assurez-vous que l'appareil est hors tension avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique ..
- Les cuisinières peuvent être équipées d'un petit compartiment sous le four qui peut être utilisé pour stocker des choses. Rappelez-vous que les surfaces deviennent très chaudes, il est strictement interdit de placer des matériaux inflammables à l'intérieur.
- Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur pour nettoyer une plaque de cuisson, d'un four ou d'une plaque.
- L'appareil doit être placé directement sur le sol et ne peut être monté sur une base.
- Si l'appareil est équipé d'un couvercle en verre, ce qui peut se briser lorsqu'il est chauffé. Éteignez tous les brûleurs ou de déconnecter toutes les plaques et les laisser refroidir avant de fermer le couvercle
- Évitez d'utiliser le four comme un garde-manger ou un placard casserole quand vous ne l'utilisez pas pour la cuisson: si le four est allumé accidentellement peut provoquer des dommages et des accidents.
- Si vous utilisez une prise électrique près de l'appareil, assurez-vous que les câbles ne se touchent pas la cuisinière et sont assez loin de toutes

- les parties chaudes.
- Lorsque vous avez fini d'utiliser l'appareil, vérifier que toutes les commandes sont en position d'arrêt ou de fermeture, vérifier que le «0» de la molette correspond à la «●» symbole sérigraphié sur le panneau avant.
- Coupez l'alimentation électrique avant de commencer à nettoyer ou entretenir l'appareil.
- Dans le cas d'une panne ou d'un dysfonctionnement, éteindre l'appareil et couper l'alimentation électrique et ne pas y toucher. Toutes les réparations ou les réglages doivent être effectués avec soin et avec toute l'attention voulue d'une personne autorisée.
- Pour cette raison, nous vous recommandons d'appeler notre Services Après-Vente .

2. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

2.1 Présentation

Les cuisinières peuvent être équipées d'une de table de travail tout à gaz ou combinée. Sur le bandeau, au-dessus de chaque manette, un schéma indique le brûleur ou élément chauffant correspondant à la manette.

La combinaison des différents brûleurs de débit divers ou des éléments chauffants offre toutes les possibilités de cuisson.

Nos cuisinières sont équipées d'un four tout à gaz, mixte ou électrique

Les parois du four sont équipées de glissières (fig.1) qui peuvent accueillir les accessoires décrits ci-dessous.

Leur dotation et quantité varient en fonction du modèle.

- grille du four
- lèche-frite ou plat lèche-frite

La cuisinière peut être équipée d'un petit emplacement sous le four, qu'il peut être utilisé comme logement générique.

Attention: dans ce cas, il est absolument interdit d'y mettre des produits inflammables parce qu'à l'intérieur les surfaces deviennent chaudes.

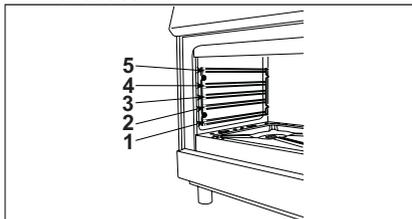


fig. 1

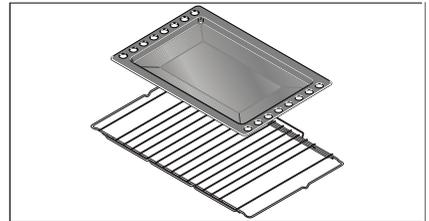


fig. 2

Description des commandes

Manette brûleurs gaz (fig.3)

En tournant la manette vers la gauche, vous choisirez l'une des fonctions suivantes :

●	= position de fermeture
🔥 ⚡	= position de plein débit
🔥	= position de débit réduit

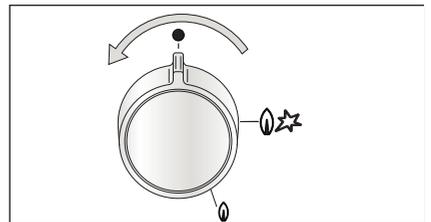


fig.3

Manette de sélection des fonctions du four (6 fonctions) (fig.4)

En tournant la manette on trouvera les symboles indiqués ci-après :

0	= Four éteint
	= Allumage lumière du four qui reste en fonction avec toutes les fonctions
	= Mise en service du ventilateur
	= Mise en service des résistances supérieure et inférieure
	= Mise en service des résistances supérieure et inférieure avec ventilateur
	= Mise en service de la résistance grill
	= Mise en service de la résistance grill avec ventilateur

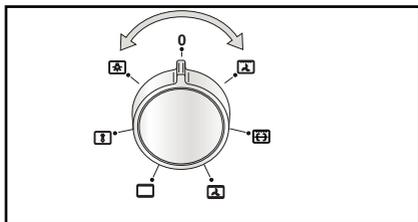


fig.4

Manette du thermostat du four (fig.5)

En tournant la manette, il sera possible de choisir les valeurs de température du four pour la cuisson des aliments (entre 50°C et Max).

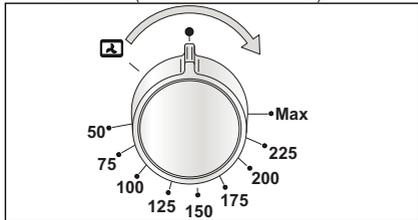


fig.5

Voyant Rouge

Signale l'activation de la plaque électrique, quand la table de travail est combinée, ou si non, l'activation d'un composant électrique du four.

Voyant Jaune

Signale que le four ou le grill fonctionnent. Pendant l'emploi du four, quand la

température sélectionnée est atteinte, il s'éteint. Pendant la cuisson, il est normal que le voyant jaune s'allume et s'éteigne à plusieurs reprises, étant donné que la température du four est contrôlée par le thermostat.

Programmeur Electronique

Cet accessoire a les fonctions suivantes :

- 1 Minuterie
- 2 Durée de cuisson/Horloge
- 3 Fin de cuisson/Horloge
- 4 Fonctionnement manuel
- 5 Réglage des durées à rebours
- 6 Réglage des durées en avant

L'afficheur numérique (N) indique toujours l'heure mais il peut aussi afficher les temps de cuisson et de fin de cuisson ou la minuterie; il suffit pour cela de presser la touche correspondante.

Note : A la fin de chaque programmation (à l'exclusion de la minuterie), le programmeur désactive le four. Si vous n'utilisez pas le programmeur à l'utilisation suivante du four, vérifiez que le programmeur est placé sur le " Fonctionnement manuel".

Programmation de l'heure (de 0,01 à 24,00 = hh,mn)

Après le branchement électrique ou une interruption de courant, les indications AUTO et "0,00" clignotent sur l'afficheur. Pressez simultanément les boutons 2 et 3 et instaurez l'heure en cours en pressant le bouton 5 ou 6. A la fin de l'instauration le symbole AUTO s'éteint et le pictogramme  de fonctionnement manuel s'allume.

Programmation de la minuterie (de 0,01 à 0,59 = hh, mn)

Pressez le bouton 1 et sélectionnez le temps de cuisson avec le bouton 5 ou 6. Le pictogramme  s'allume. A la fin de la durée de cuisson, une sonnerie se déclenche et le pictogramme  s'éteint.

Fonctionnement semi-automatique (avec temps de cuisson de 0,01 à 23,59 = hh,mn)

En pressant le bouton 2 et en programmant le temps la cuisson avec le bouton 5 ou 6, le symbole AUTO et le pictogramme  s'illuminent de façon permanente. Une fois le temps de cuisson écoulé, le pictogramme  s'éteint, le symbole AUTO clignote et le signal acoustique se déclenche.

Fonctionnement semi-automatique (avec fin de cuisson de 0,01 à 23,59 = hh,mn)

En pressant le bouton 3 et en programmant le temps de fin de cuisson avec le bouton 6, le symbole AUTO et le pictogramme  s'illuminent de façon permanente. Une fois le temps écoulé, le pictogramme  s'éteint, le symbole AUTO clignote et le signal acoustique se déclenche.

Fonctionnement automatique (avec programmation différée du début de cuisson)

Programmez d'abord la durée du temps de cuisson (le symbole AUTO et le pictogramme  s'illuminent) ensuite la fin du temps de cuisson (le pictogramme  s'éteint) comme décrit précédemment. Le pictogramme  s'illuminera à nouveau lorsque la cuisson commence. A la fin du temps de cuisson, le pictogramme  s'éteint, le symbole AUTO clignote et le signal acoustique se déclenche.

Fonctionnement manuel

Le fonctionnement manuel peut s'effectuer seulement à la fin de la programmation automatique ou après l'avoir effacé en pressant le bouton 4. Le symbole AUTO disparaît et le pictogramme  s'illumine.

Signal acoustique

Le signal acoustique entre en fonction à la fin de la programmation ou de la minuterie et dure 7 minutes environ. Pour l'interrompre avant, pressez un des boutons des fonctions.

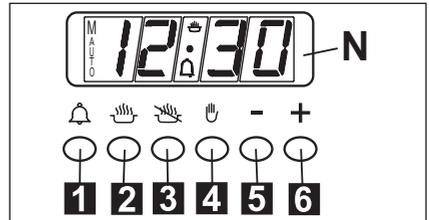
Intensité sonore du signal acoustique

Vous avez le choix entre 3 intensités sonores différentes du signal acoustique. Vous

pouvez sélectionner l'intensité souhaitée en pressant le bouton 2 lorsque l'afficheur affiche l'heure.

Début de programme et contrôle

Le programme débute après son instauration. Vous pouvez contrôler le programme instauré, à tout moment, en pressant le bouton correspondant.



Correction / effacement du programme instauré

Il y a erreur de programmation du fonctionnement automatique, si l'heure affichée par l'horloge est comprise entre l'heure de début de cuisson et l'heure de fin de cuisson. L'erreur est immédiatement signalée acoustiquement et par le clignotement du symbole AUTO. L'erreur de programmation peut être corrigée en variant la durée ou le temps de fin de cuisson. N'importe quel programme instauré peut être corrigé à tout moment en pressant d'abord la touche de programmation respective et ensuite les touches 5 ou 6. L'effacement d'un programme s'effectue en portant le temps programmé sur la valeur "0,00". En effaçant la durée de fonctionnement, on efface automatiquement la fin de fonctionnement et vice versa. Le four s'éteint automatiquement et le symbole AUTO clignote.

Pressez la touche 4 pour placer le programmeur en fonctionnement manuel. L'heure exacte ne peut pas être corrigée lorsque le programme de fonctionnement automatique est en cours.

3. UTILISATION DE L'APPAREIL

3.1 Table de cuisson: Consignes de Securite

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Il faut donc assurer une bonne aération de la pièce en n'obstruant pas les ouvertures de ventilation naturelle et en mettant en fonction le dispositif mécanique d'aération (hotte d'aspiration ou électroventilateur voir paragraphe «VENTILATION DE LA PIÈCE - EMPLACEMENT ET EVACUATION DES PRODUITS DE LA COMBUSTION»)

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire comme l'ouverture d'une fenêtre ou une aération plus efficace en augmentant la puissance de l'aspiration mécanique, si elle est prévue.

Allumage des brûleurs

Allumage électrique des brûleurs

Appuyez et tournez la manette gaz correspondante au brûleur à utiliser jusqu'à la position grande flamme pour allumer le brûleur.

Vous verrez immédiatement jaillir les étincelles d'allumage. Continuez toujours à appuyer pendant 3 secondes environ afin que la sécurité thermocouple se mette en fonction.

Dans le cas d'une panne de courant, utiliser une allumette pour allumer le brûleur à gaz

Utilisation optimale des brûleurs

Pour obtenir le rendement maximum avec une consommation minimale de gaz, vous devez respecter les consignes suivantes:

- Une fois l'allumage intervenu, réglez la flamme en fonction de votre choix.
- Pour chaque brûleur, utilisez un récipient adéquat (voir le tableau suivant et la fig. 2).
- Lorsque la cuisson arrive à ébullition, tournez la manette sur la position petite flamme.

- Mettez toujours un couvercle sur les casseroles.

brûleur	Ø casseroles cm
Ultrarapide	22÷24
Rapide	20÷22
Semi-rapide	16÷18
Auxiliary	12÷14



fig. 1

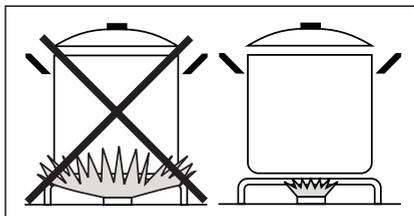


fig. 2

3.2 Four: Consignes de Securite

- Pour ouvrir la porte du four, prenez toujours la poignée au niveau de la partie centrale. Il ne faut exercer aucune pression excessive sur la porte lorsque celle-ci est ouverte
- Ne vous inquiétez pas si, pendant la cuisson, de l'eau de condensation se dépose sur la vitre et les parois internes du four. Cela est normal et ne gêne aucunement le fonctionnement de l'appareil.
- Quand vous ouvrez la porte du four, faites attention à l'évacuation de vapeurs brûlantes.
- Utilisez toujours des gants ou d'autres protections pour les mains, avant d'introduire ou d'extraire les récipients dans le four.
- Utilisez des récipients résistants

aux températures indiquées par le thermostat.

- Pendant la cuisson, il ne faut jamais couvrir la sole du four ou les grilles avec des feuilles d'aluminium (risque de surchauffe et de détérioration de l'émail).
- Utilisez toujours le lèchefrite pour récupérer le jus produit par la viande pendant la cuisson au grill.
- Après chaque utilisation du four, assurez-vous que toutes les manettes de commande sont en position «0».

Comment utiliser le four



Décongélation à température ambiante

Tourner la manette du sélecteur sur le symbole et introduire les mets devant être décongelés dans le four. Le temps nécessaire pour la décongélation dépend de la quantité et du type d'aliments. En sélectionnant cette fonction, on active uniquement le ventilateur qui fait circuler l'air et décongèle les mets très lentement. Cette fonction est particulièrement indiquée pour les fruits et les desserts.



Cuisson traditionnelle

Tourner la manette du sélecteur sur le symbole et la manette du thermostat sur la température souhaitée. Si l'on effectue le préchauffage, attendre que le voyant jaune du thermostat s'éteigne, avant d'introduire les mets. En sélectionnant cette fonction, on active les résistances supérieure et inférieure qui distribuent la chaleur depuis le haut et depuis le bas sur les mets. Ce type de cuisson est approprié pour cuisiner tout type d'aliment.



Cuisson traditionnelle + ventilateur

Tourner la manette du sélecteur sur le symbole et la manette du thermostat sur la température souhaitée. Si l'on effectue le préchauffage, attendre que le voyant jaune du thermostat s'éteigne, avant d'introduire les mets. En sélectionnant cette fonction, on active les résistances supérieure et inférieure et la chaleur dégagée est distribuée par le ventilateur. Ce type de cuisson est approprié pour

cuisiner rapidement et en même temps les mets disposés sur plusieurs niveaux.



Cuisson au grill

Tourner la manette du sélecteur sur le symbole et la manette du thermostat sur la température souhaitée. En sélectionnant cette fonction on active la résistance supérieure centrale qui distribue directement la chaleur sur les mets. Outre à griller, cette fonction peut également être utilisée pour dorer légèrement les mets déjà cuits ou pour griller le pain. Le fonctionnement du grill comporte l'activation automatique du tournebroche éventuellement présent. Utiliser toujours la lèchefrite pour récupérer la graisse et le jus de cuisson,



Cuisson au grill + ventilateur

Tourner la manette du sélecteur sur le symbole et régler la manette du thermostat sur la température souhaitée (maximum 200°C). En sélectionnant cette fonction, on active la résistance supérieure centrale et la chaleur dégagée est distribuée par le ventilateur. Cette cuisson est indiquée pour atténuer le rayonnement direct de la résistance supérieure en utilisant des températures de cuisson inférieures, permettant ainsi d'obtenir des mets croustillant, dorés de façon uniforme. Utiliser toujours la lèchefrite pour récupérer la graisse et le jus de cuisson.

3.3 Conseils pour la cuisson

Gâteaux et pain:

- Préchauffez environ 15 minutes le four avant la cuisson des gâteaux ou du pain.
- Pendant la cuisson des tartes ou des gâteaux, il ne faut pas ouvrir la porte du four car l'air froid extérieur pourrait interrompre le levage. Après la cuisson, laissez-les reposer dans le four éteint, environ 10 minutes.
- Ne pas utiliser le lèchefrite émaillé pour la cuisson des gâteaux.
- Pour s'assurer que le gâteau est bien cuit: 5 minutes avant la fin de cuisson programmée, piquez à l'aide d'un bâtonnet en bois le point le plus élevé du gâteau. Si en retirant le bâtonnet,

celui-ci est sec et ne présente aucune trace de pâte, le gâteau est cuit. Laissez-le reposer dans le four éteint, environ 10 minutes.

- Si le gâteau retombe: Mettez moins de liquide dans la pâte ou réglez la température du four à 10°C de moins.
- Si le gâteau est trop sec. Piquez des petits trous dans le gâteau à l'aide d'un bâtonnet en bois. Arrosez de jus de fruits ou d'une boisson alcoolisée. La prochaine fois, réglez la température du four à 10°C de plus et diminuez le temps de cuisson.
- Si le dessus du gâteau est trop brun: Mettez la grille plus basse, baissez la température du four et prolongez un peu le temps de cuisson.
- Si le dessus du gâteau est brûlé: Éliminez la croûte et saupoudrez avec de sucre, de cacao ou garnissez-le avec de la crème fouettée, de la confiture, de la crème, etc ..
- Si le dessous du gâteau est trop brun: Mettez la grille plus haute et baissez la température du four.
- Si le pain ou le gâteau ont un bel aspect alors que l'intérieur n'est pas bien cuit: Mettez moins de liquide dans la pâte, baissez la température du four et prolongez quelque peu le temps de cuisson.
- Si le gâteau ne se démoule pas: Détachez le gâteau du bord du moule à l'aide d'un couteau. Couvrez-le avec un torchon humide et retournez le moule. La prochaine fois, beurrez bien le moule et saupoudrez de farine.
- Si les biscuits ne se détachent pas de la tôle: Mettez la tôle au four pendant un temps bref, puis détachez les biscuits avant leur refroidissement. La prochaine fois, utilisez du "papier spécial" pour éviter cet inconvénient.

Viandes, volailles et poissons:

- Si les temps de cuisson sont supérieurs à 40 minutes, mettez à l'arrêt le four, 10 minutes avant la fin de cuisson et profitez de la chaleur intérieure (ceci afin d'économiser de l'énergie).
- Si vous utilisez des fait-tout fermés, les rôtis seront plus succulents. Les fait-tout ouverts permettent un rôtissage

plus rapide et plus brun.

- Les viandes blanches, les volailles, les poissons ont besoin de températures moyennes (inférieures à 200°C).
- Les cuissons "saignant" des viandes rouges ont besoin de hautes températures (supérieures à 200°C) et de temps courts.
- Pour obtenir des rôtis savoureux, lardez et épicez la viande.
- Si le rôti est trop dur: La prochaine fois, laissez faisander un peu plus la viande.
- Si le dessus ou le dessous du rôti est trop brun: Mettez la grille plus basse ou plus haute, baissez la température du four et prolongez quelque peu le temps de cuisson.
- Si le rôti n'est pas bien cuit: Coupez le rôti en tranches, déposez-les dans un plat et terminez la cuisson.

Grillades:

- Huilez ou beurrez et épicez les plats avant la cuisson.
- Utilisez toujours le lèchefrite pour récupérer le jus produit par la viande pendant la cuisson. Versez de l'eau dans le lèchefrite afin qu'elle empêche que les graisses brûlent en dégageant de mauvaises odeurs et des fumées. Vérifiez et ajoutez si nécessaire de l'eau pendant la cuisson afin qu'elle ne s'évapore pas trop vite.
- Pour les volailles grasses (oie), pincer la peau pour que la graisse puisse sortir.

L'aluminium peut se corroder facilement s'il entre en contact avec les acides organiques présents dans les aliments ou ajoutés pendant la cuisson. Par conséquent, on conseille de ne pas mettre directement les aliments sur les plats en aluminium ou émaillés, mais utilisez toujours un papier spécial cuisson au four.

Tableau de cuisson au four

aliments	poids kg	position grille four à partir du bas	FOUR À CONVECTION NATURELLE		FOUR À CONVECTION FORCÉE (avec ventilateur)	
			temperature en °c	temps de cuisson en minutes	temperature en °c	temps de cuisson en minutes
viandes						
veau rôti	1	1-2	200-225	90-100	190	100-120
rosbeef	1	1-2	200-225	40-50	190	40-50
porc rôti	1	1-2	200-225	100-120	190	100-200
agneau rôti	1	1-2	200-225	100-120	190	100-120
gibier						
lièvre rôti	1	1-2	225-max	60-70	225-max	50
faisan rôti	1	1-2	225-max	70-80	225-max	60
perdrix rôti	1	1-2	225-max	60-70	225-max	50
volaille						
poulet rôti	1-2	1-2	200-225	80-90	190	70-80
dinde rôtie	1-2	1-2	200-225	100-120	190	90-110
canard rôti	2-3	1-2	200-225	90-110	190	80-100
poisson						
poisson rôti	1	2	200	30-35	170-190	25-30
poisson en sauce	1	2	175	35-40	160-170	15-20
pate						
lasagne	2,5	2	210-225	60-75	225-max	30-40
cannelloni	2,5	2	210-225	60-75	225-max	30-40
pizza	1	2	225-max	25-30	225-max	20-25
pain	1	2	225-max	20-25	220	20
pâtisserie						
biscuits en général		2	190	15	170-190	15
pâte brisée		2	200	20	190-200	20
savarin		2	200	40-45	190-200	40-45
tartes						
gâteau paradis	0,8	2	190	52	170-190	45
tarte aux fruits	0,8	2	200	65	190-200	65
gâteau au chocolat	0,8	2	200	45	190-200	45

Les valeurs spécifiées (températures et temps de cuisson) sont indicatives. Sur la base des différentes habitudes culinaires, d'éventuelles variations seront à apporter. Les temps de cuisson reportés dans le tableau concernent la cuisson sur un seul niveau. Pour les cuissons avec la convection ventilée, si vous utilisez plusieurs niveaux (1 et 3 ou 2 et 4), les temps de cuisson doivent être augmentés de 5 à 10 minutes environ.

Tableau de cuisson au grill

aliments	poids kg	position grille four à partir du bas	FOUR À CONVECTION NATURELLE			FOUR À CONVECTION FORCÉE (avec ventilateur)		
			température en °c	temps de cuisson en minutes		température en °c	temps de cuisson en minutes	
				1° côté	2° côté		1° côté	2° côté
viandes								
entrecôte	0,50	3	225-max	15	15	200	10	10
bifteck	0,15	3	225-max	5	5	200	5	5
poulet (coupés en deux)	1	2-3	225-max	25	25	200	18	18
poisson								
truite	0,42	3	225-max	18	18	200	10	10
sole	0,20	3	225-max	10	10	200	7	7
pain								
toast		3-4	225-max	2-3	2-3	200	2-3	2-3

Les valeurs spécifiées (températures et temps de cuisson) sont indicatives. Sur la base des différentes habitudes culinaires, d'éventuelles variations seront à apporter. En particulier pour les cuissons au grill, les temps varient en fonction de l'épaisseur de la viande et des goûts personnels.

Nettoyage et entretien



Attention! Lors du remontage des différentes pièces des brûleurs, vérifiez que les trous des têtes ne soient bouchés par des corps étrangers et assurez-vous que les chapeaux émaillés soient positionnés correctement sur les têtes des brûleurs (fig. 3).



Attention! Prenez soin de ne pas déranger les bougies d'allumage ou dispositifs d'échec de flamme d'allumage.



Attention! Si l'ouverture ou la fermeture d'un robinet quelconque devient difficile, ne pas forcer, mais faire immédiatement intervenir le Service Après-Vente.

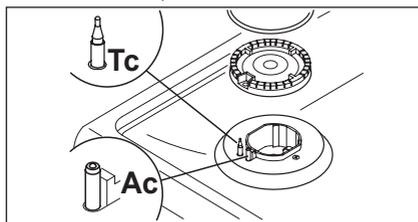


fig. 3

Structure

Il faut nettoyer régulièrement les éléments de la cuisinière (émaillés, en acier, en métal ou en verre). Pour cela, utilisez de l'eau savonneuse tiède en ayant soin de les rincer et de les essuyer avec un chiffon doux.

Four: partie interne

La cavité du four doit être nettoyé après chaque utilisation pour enlever les résidus et ou de la graisse de cuisson ou sucre qui, si elles étaient brûlées sur lorsque le four est à nouveau utilisé, formeront des dépôts ou des taches inamovibles ainsi que les odeurs désagréables.

Pour maintenir l'éclat des parties émaillées, les nettoyer avec de l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez-les soigneusement. TOUJOURS se laver les accessoires utilisés.

Demontage de la vitre de la porte du four

La possibilité de démonter la vitre du four avec la plus grande simplicité est une des qualités de nos cuisinières; ceci permet un nettoyage parfait. Il suffit d'ouvrir la porte du four et d'extraire le support sur lequel la vitre est fixée (fig. 4).



Attention: Cette opération peut aussi être faite avec la porte montée sur l'appareil. Dans ce cas, faites attention pendant que vous enlevez la vitre, parce que la force des charnières peut déclencher la fermeture de la porte.

BLOQUER AU MOINS UNE CHARNIÈRE (fig.6)

Pour le remontage du verre, procéder dans l'ordre inverse en faisant attention à ne pas vous coincer les doigts.(fig. 5)

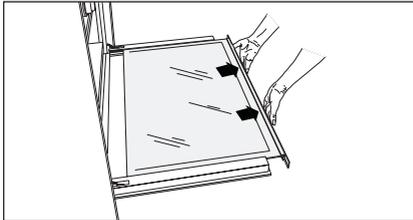


fig.4

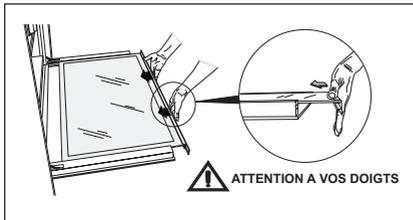


fig. 5

Demontage et montage de la porte du four

Pour faciliter le nettoyage du four à l'intérieur, vous pouvez démonter la porte du four en suivant les instructions ci- après:

- Ouvrir la porte et introduire un rivet ou un clou (R) dans le trou (F) de la charnière (fig.6).

- Fermez partiellement la porte en appliquant en même temps sur celle-ci une force vers le haut afin de libérer le dent de l'arrêt et le secteur de la charnière
- Quand la charnière est libérée, tirez la porte en avant en la pliant légèrement vers le haut, pour libérer le secteur.
- Pour le montage, effectuer les mêmes opérations dans l'ordre inverse en prenant soin d'introduire correctement les secteurs.

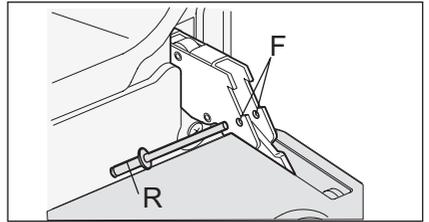


fig.6

Remplacement de la lampe



Attention ! Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe pour éviter la possibilité de choc électrique.

En cas de remplacement de la lampe du four celle-ci doit avoir les caractéristiques suivantes:

15 W - 230 V~ - 50 Hz - E 14 - et résister aux hautes températures (300°C).

- Sortir les grilles latérales du four, comme indiqué dans le paragraphe précédent.
- Enlever la calotte de protection en verre **2** de la douille, en exerçant une pression à l'aide d'un tournevis entre la calotte et la paroi interne du four **1**
- Remplacer la lampe et remonter les pièces qui ont été ôtées en effectuant les opérations susmentionnées à rebours.

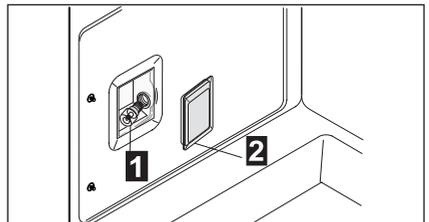


fig. 7

Joint de la façade du four

Le joint de la façade du four assure une fonction d'étanchéité et donc, il doit rester en parfait état pour garantir le fonctionnement correct du four. Nous vous conseillons de:

- Le nettoyer en évitant d'utiliser des produits abrasifs.
- Contrôler périodiquement son état.

Si le joint devient dur ou s'il est détérioré, adressez-vous au Service Après-Vente pour le changer. Tant qu'il n'est pas changé, nous vous conseillons de ne pas utiliser votre four

Grilles latérales du four (fig.8)

Afin d'obtenir un meilleur nettoyage des grilles latérales du four, il est possible de sortir ces dernières, en effectuant les opérations reportées ci-après:

- Appuyer avec un doigt **1** sur la dernière glissière, pour dégager la grille du goujon **2** fixation.
- Soulever vers le haut et sortir les grilles. Pour remonter les grilles, effectuer les opérations indiquées à rebours.

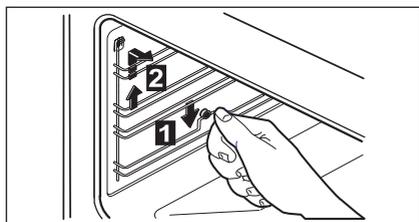


fig.8

Panneaux auto-nettoyants

Les parois latérales et arrière du four sont équipées de panneaux revêtus d'un émail micro-poreux qui absorbe et élimine les graisses produites pendant la cuisson. Il est recommandé d'extraire périodiquement les panneaux du four, de les laver à l'eau savonneuse tiède et de les essuyer avec un chiffon doux.

Pour le démontage suivez les instructions ci-dessous:

- Extraire les grilles latérales **1** comme indiqué dans le paragraphe précédent
- Pour retirer les panneaux latéraux sans problème, soulevez-les puis abaissez-les pour dégager les languettes **2** de leurs sièges **3**.
- Dévissez les vis **5** pour retirer ensuite le panneau de circulation de l'air **4**

! **Attention!** Pour remonter les pièces, répétez les opérations de démontage dans l'ordre inverse

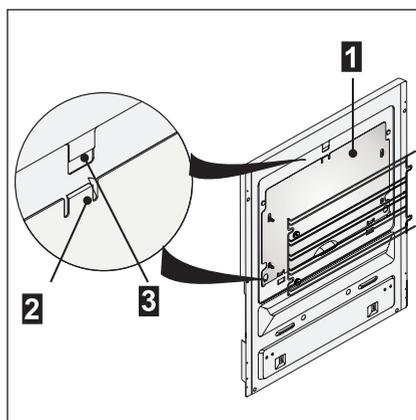


fig.9

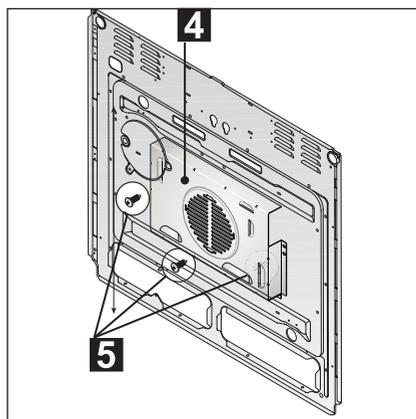


fig.10

4. QUE FAIRE EN CAS DE PANNE ?

Certaines anomalies de fonctionnement peuvent être dues à de simples erreurs d'utilisation ou d'entretien et elles peuvent être résolues facilement sans l'intervention du Service Après-Vente.

PROBLEME	SOLUTION
La cuisinière ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôlez que le robinet du gaz est ouvert. • Contrôlez que la fiche est branchée. • Contrôlez la position des manettes , répétez les opérations décrites dans ce manuel. • Contrôlez les disjoncteurs. Si la panne concerne le circuit électrique, adressez-vous à un électricien.
Le thermostat ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> • Adressez-vous au Service Après-Vente.
Le voyant du thermostat électrique ne s'allume pas	<ul style="list-style-type: none"> • Tournez le thermostat sur une température plus élevée. • Tournez le sélecteur sur une autre fonction
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez que l'ampoule est bien vissée. • Achetez auprès du Service Après-Vente une ampoule pour température élevée et montez-la en suivant les instructions«REEMPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR»

5. INSTALLATION DE L'APPAREIL

5.1 Informations techniques



Attention! Utiliser toujours des gants de sécurité pendant la manipulation du cuisinière

- L'installation, les réglages, les transformations et les opérations d'entretien mentionnés dans cette section doivent être exécutés exclusivement par un technicien qualifié. Une mauvaise installation peut provoquer des accidents aux personnes, aux animaux et aux choses. Dans ce cas, le constructeur ne serait pas considéré responsable.
- Les dispositifs de sécurité ou de réglage automatique des appareils pourront être modifiés seulement par le fabricant ou un de ses revendeurs autorisés.
- Conformément à la norme "GAZ", les appareils tout à gaz et mixte peuvent être installés comme "classe "classe 2 sous-classe 1" (incorporable). Les distances indiquées dans la figure doivent absolument être respectées et par conséquent les cloisons latérales éventuelles ne doivent pas dépasser la hauteur de la table de travail. Ne pas mettre la cuisine sur un piédestal
- Les parois arrière et les surfaces adjacentes et environnantes doivent être en mesure de résister à une température de 95°C.
- Cet appareil n'est pas branché à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit donc être installé conformément aux consignes d'installation mentionnées ci-dessus. Une attention particulière doit être prêter aux recommandations ci-dessous en matière de ventilation et d'aération.L'installation de l'appareil et l'aération du local où l'appareil sera installé doivent être effectués conformément aux normes en vigueur et respecter les règles en vigueur ci-dessous:
- Arrêté du 28 octobre 1993 modifiant l'arrêté du 2 août 1977- Relatif aux règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustible et d'hydrocarbures

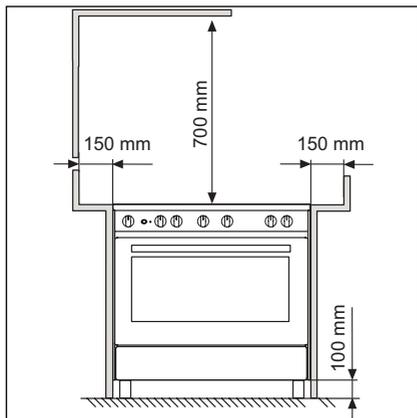
liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leurs dépendances.

- Norme DTU P-45-204 - Relative aux installations de gaz (anciennement DTU 61-1 avril 1982 + additif n°1 juillet 1984).
- Règlement Sanitaire Départemental.
- Norme NF C 15-100 - Relative aux installations électriques à basse tension - Règles.

Deballage de la cuisinière

- Après avoir enlevé l'emballage extérieur et intérieur enveloppant les différentes parties mobiles, assurez-vous du bon état de l'appareil. En cas de doute n'utilisez pas l'appareil et adressez-vous à un technicien qualifié.
- Certaines pièces sont recouvertes d'une pellicule en plastique qui doit obligatoirement être enlevée avant d'utiliser la cuisinière (pour l'enlever facilement, nous vous conseillons de couper ce revêtement sur les bords à l'aide d'une lame coupante ou simplement avec la tête d'une aiguille).
- Ne pas utiliser la poignée de la porte du four comme un levier pour soulever ou traîner l'appareil.

Les éléments de l'emballage (carton, sacs, polystyrène expansé, agrafes, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car ils représentent un danger potentiel.



Ventilation de la pièce

Il est indispensable que la pièce dans laquelle est installé l'appareil soit ventilée de façon permanente pour garantir un bon fonctionnement. La quantité d'air nécessaire correspond à une combustion normale de gaz et à la ventilation de la pièce dont le volume ne doit pas être inférieur à 20 m³. L'afflux naturel d'air doit s'effectuer directement à travers des ouvertures permanentes pratiquées sur les cloisons de la pièce donnant sur l'extérieur, et doivent avoir une section minimale de 100 cm² (fig. 1). Ces ouvertures doivent être réalisées de façon à ce qu'elles ne puissent pas être obstruées. La ventilation indirecte est également possible. On peut prélever de l'air des pièces contiguës, en respectant obligatoirement les prescriptions des normes en vigueur.

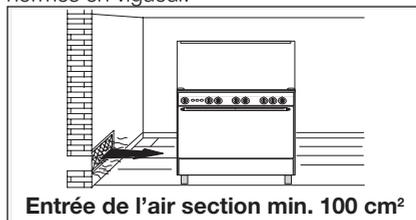


fig. 1

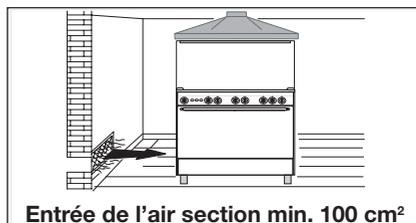


fig. 2

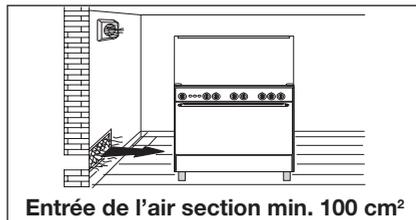


fig. 3

Emplacement et évacuation des produits de la combustion.

Les appareils de cuisson au gaz doivent toujours évacuer les produits de la combustion à travers des hottes raccordées à des cheminées, des conduits de fumée ou directement à l'extérieur (fig. 2). Si une hotte ne peut pas être installée, l'utilisation d'un ventilateur est admise, il devra être installé sur une fenêtre ou une cloison donnant sur l'extérieur et devra entrer en fonction en même temps que l'appareil (fig.3). Les prescriptions des normes en matière de ventilation devront être obligatoirement respectées.

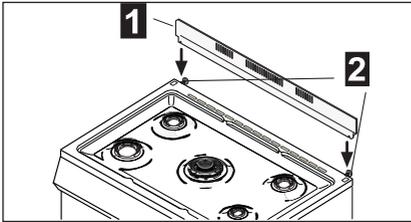


fig. 4

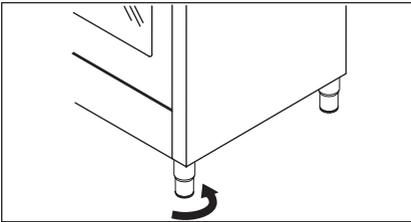


fig. 5

Mise à niveau de la cuisinière

Pour une mise à niveau correcte, la cuisinière est équipée avec les accessoires suivants:

- **pieds réglables**, pour vous permettre de régler la hauteur et la mise à niveau de la cuisinière par rapport aux autres meubles. Il suffit de visser ou dévisser les pieds pour le réglage (fig. 4).
- **Dosseret 1** (s'il est prévu). Pour installer cet accessoire, desserrer les vis 2 positionnées dans la partie postérieure de la table de travail et fixer la levée comme indiqué dans la fig. 5

5.2 Assurer l'appareil au mur

Note- L'installation de la chaîne fournie pour des raisons de sécurité, il doit être installé comme indiqué ci-dessous.

Pour éviter que la cuisinière avant de basculer dans le cas d'enfants debout sur la porte du four ou lorsque les utilisateurs mettent poids extrême sur la porte en position ouverte, deux chaînes doit être fixé à l'arrière du four qui doit à tout moment être fixé à l'tiges filetées. Les tiges filetées doivent être fixés au mur à l'arrière de la cuisinière.

Instructions de montage

Tiges filetées sécurisés dans le mur juste derrière et sur le côté gauche environ 770 mm du sol.

Après fixation, les chaînes doivent être tendues

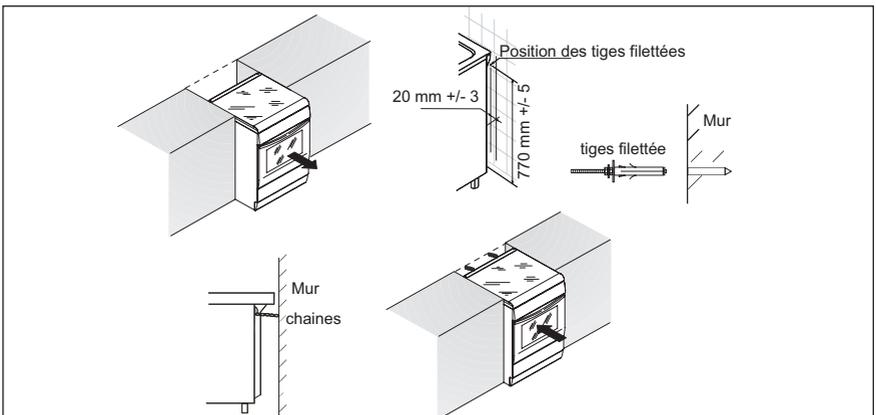


fig. 6

5.3 Raccordement au gaz

Le raccord d'entrée du gaz de l'appareil est fileté 1/2" gaz cylindrique mâle conformément aux normes ISO 228-1.

Le raccordement au gaz doit être effectué conformément aux règlements en vigueur (J.O. du 24/08/77).

Raccordement pour les Gaz Naturel:

- soit par raccordement rigide (appellation Norme Gaz G 1/2),
- soit par raccordement par tuyau flexible avec embouts mécaniques selon la NFD 36.103 ou NFD 36.107.

La longueur du tuyau doit être inférieure à 2 mètres.

Raccordement pour le Gaz Butane/

Propane:

Le raccordement se fait par tuyau souple suivant NFD 36-102 (longueur mini. de 400 mm et maxi. de 2000 mm). En France, le tuyau doit porter l'estampille NF GAZ pour être conforme aux normes et doit être équipé de 2 colliers à chaque extrémité.

En cas d'utilisation du tuyau souple en caoutchouc, il est indispensable de respecter les indications



Attention! Le tuyau souple dans sa longueur ne doit pas toucher de parties ayant une température supérieure à 95°C.



Attention! Il ne doit pas être sujet à torsion ou traction, ni présenter des étranglements ou des coudes très serrés.



Attention! Il ne doit pas être en contact avec des corps coupants, arêtes vives et similaires.



Attention! Il doit être inspectable sur toute sa longueur afin de contrôler son état de conservation.



Attention! Remplacez le tuyau avant la date limite d'utilisation indiquée sur le tuyau lui-même.

Note: Avant de brancher l'appareil, contrôlez que les informations indiquées sur l'étiquette signalétique, appliquée sur la cuisinière, sont compatibles avec le réseau de distribution du gaz.

Une étiquette placée au dos de la cuisinière reporte les conditions de réglage de l'appareil (type de gaz et pression d'utilisation). Une fois l'installation terminée, vérifiez qu'il n'y ait pas de fuites en utilisant de l'eau savonneuse. Ne jamais approcher de flamme!

5.4 Raccordement électrique

Le raccordement au réseau d'alimentation doit être effectué dans le respect des normes et dispositions de la loi en vigueur.

Avant d'effectuer le raccordement, vérifiez:

- La capacité de l'installation et des prises de courant par rapport à la puissance maxi. de l'appareil (voir étiquette signalétique apposée sur la cuisinière).
- La mise à la terre efficace de la prise ou de l'installation conformément aux normes et dispositions en vigueur. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non respect de ces normes.

Dans le cas de raccordement au réseau d'alimentation effectué au moyen d'une prise:

- Montez sur le câble d'alimentation une fiche normalisée (s'il n'y en a pas) adaptée à la puissance indiquée sur l'étiquette signalétique. Branchez les conducteurs en respectant les indications suivantes et **laissez le conducteur de terre plus long par rapport aux conducteurs de phase et neutre:**

lettre	L (phase)	= conducteur marron
lettre	N (neutre)	= conducteur bleu
symbole	⊕ (terre)	= conducteur jaune-verte

- Vérifier toujours que le câble d'alimentation ne touche pas ni des surfaces coupantes ni ou chaudes (température supérieure à 75° C) et qu'il soit de longueur suffisante pour le déplacement

en cas de nettoyage ou de réparation.
Vérifier aussi que la fiche soit accessible.

- N'utilisez pas de réductions, adaptateurs ou dérivations, car ils pourraient provoquer de faux contacts et ensuite des échauffements dangereux.

Dans le cas de raccordement direct au réseau d'alimentation électrique:

- Interposez un disjoncteur omnipolaire entre l'appareil et l'alimentation, dimensionné suivant la puissance de l'appareil et ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Le câble de terre ne doit pas être interrompu par le disjoncteur.

Raccordement du câble d'alimentation

Les cuisinières tout électrique et certaines versions combi sont sans câble d'alimentation et sont ajustés pour une alimentation monophasée, mais ils peuvent, avec deux modifications, bien être alimentés par des systèmes triphasés en suivant ces instructions:

- Retirer le panneau arrière de la cuisinière.
- Déplacez les plaques de connexion dans le bornier fig.7 suivant le schéma de la fig. 8.
- Vous trouverez également ce schéma apposé à l'arrière de la cuisinière (fig. 9) Selon le type de connexion que vous souhaitez.
- Branchez le câble d'alimentation, dont la section transversale doit être adapté (voir le paragraphe «Informations techniques»), en gardant le fil de terre plus long que les fils de phase.
- Fixer le câble dans la pince et - adapter le panneau arrière en place.

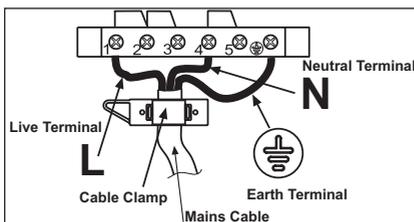


fig. 7

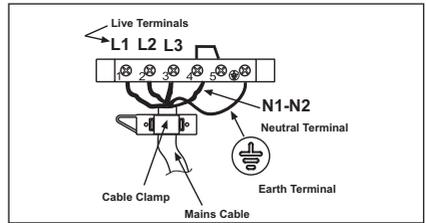


fig. 8

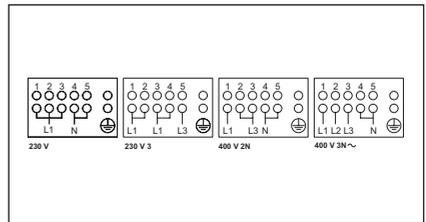


fig. 9

5.5 Ajustments

- **En cours d'installation ou en cas de transformation, coupez toujours l'arrivée de courant électrique avant de procéder à n'importe quel type de réglage.**
- **Une fois les réglages ou les pré-réglages terminés, les scellages doivent être replombés par l'installateur.**
- **Le réglage du débit réduit doit s'exécuter seulement sur des brûleurs fonctionnant au Gaz Naturel. Sur des brûleurs fonctionnant au Gaz Butane ou Propane, la vis doit être serrée à fond en vissant le "by-pass" vers la droite.**
- **Le réglage de l'air primaire sur les brûleurs de la table de travail n'est pas nécessaire.**

Robinets

Les robinets sont du type mâle conique et conviennent à tous les types de gaz.

Le réglage du débit réduit s'exécute de la façon suivante :

- Allumez le brûleur et tournez la manette sur la position Minimum (petite flamme).
- Enlevez la manette du robinet qui est fixée par simple pression sur son axe.

- Introduisez un petit tournevis **1** dans la vis **2** de réglage se trouve sur le côté de l'axe (fig. 10).
- Contrôlez qu'en passant rapidement de la position Maximum à la position Minimum, la flamme ne s'éteigne pas.



Attention! Si vous rencontrez des difficultés à atteindre la vis de réglage, enlevez le tableau de commande, en dévissant les vis de fixation (Vf) positionnées dans la partie inférieure du même et glissez-le vers le bas.

Information du gaz

Pour serrer des composants s'appliquent les forces de couple suivantes:

Tubes en aluminium à brûleurs, robinets, thermostats: 15 Nm

Thermocouples thermostat: 4 Nm

Thermocouples brûleurs supérieurs: 3 Nm

Appuyez sur le connecteur: 20 Nm

Injecteurs: 4 Nm

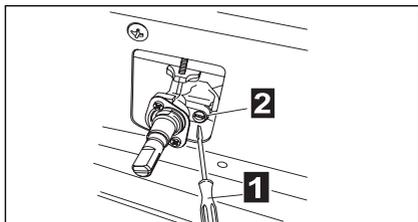


fig. 10

5.6 Transformation

Changement des injecteurs

Les brûleurs sont adaptables avec les différents types de gaz en montant les injecteurs correspondants au gaz d'utilisation.

- Pour changer les injecteurs de la table, enlevez le chapeau et la tête du brûleur et procédez à leur changement à l'aide d'une clé (tube de Ø 7 mm) (fig. 11).

Pour venir en aide à l'installateur, le tableau dans le paragraphe «**Informations techniques**» indique les débits, les débits calorifiques des brûleurs, le diamètre des injecteurs et la pression

d'utilisation pour les différents types de gaz.

Après avoir effectué ces changements, l'installateur doit régler les brûleurs comme décrit dans les paragraphes précédents, sceller les pièces de réglage ou de pré-réglage et appliquer une nouvelle étiquette reportant toutes les informations sur la transformation de gaz effectué sur l'appareil. Cette étiquette se trouve dans le sachet des injecteurs de rechange.

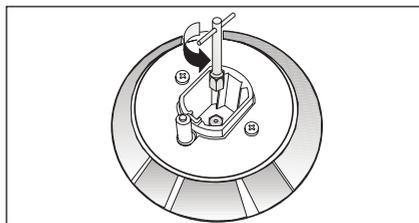


fig. 11

5.7 Changement de pièces détachées

Avant toute réparation ou opération d'entretien, coupez toujours l'arrivée de gaz et de courant électrique.

Pour changer un robinet ou le thermostat, procéder de la façon suivante:

- Enlevez les grilles et les têtes des brûleurs.
- Dévissez les vis de fixation du brûleur (quatre pour ultrarapide brûleur et deux pour les autres brûleurs)
- Enlevez les manettes.
- Dévissez les vis **2** de fixation (fig. 14) qui bloquent le panneau avant sur le châssis avant alors glisser hors des supports de fixation supérieurs. **1**
- Dévissez les vis **2** de fixation (fig. 14) qui bloquent la table à l'arrière et le retirer.
- Dévissez les écrous des tuyaux de gaz en aluminium et retirer les connecteurs **3** rapide thermocouple (fig. 13).
- Dévissez les vis **3** (fig. 12) qui verrouillent les traverses.

- Dévissez les vis **1** (fig. 12) qui a rejoint les brides des robinets sur le châssis avant.
- Faire glisser la bretelle en direction de la partie arrière et dévisser les vis **1** (fig. 13) afin de libérer les robinets.
- Changer le joint chaque fois qu'un robinet est remplacé. Cela permettra d'assurer le maintien parfait entre le robinet et la rampe.
- Rassembler toutes les parties suivant la même procédure, mais dans l'ordre inverse.

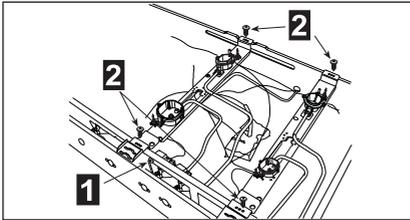


fig. 12

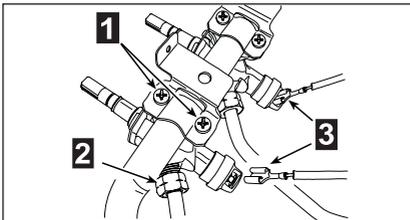


fig. 13

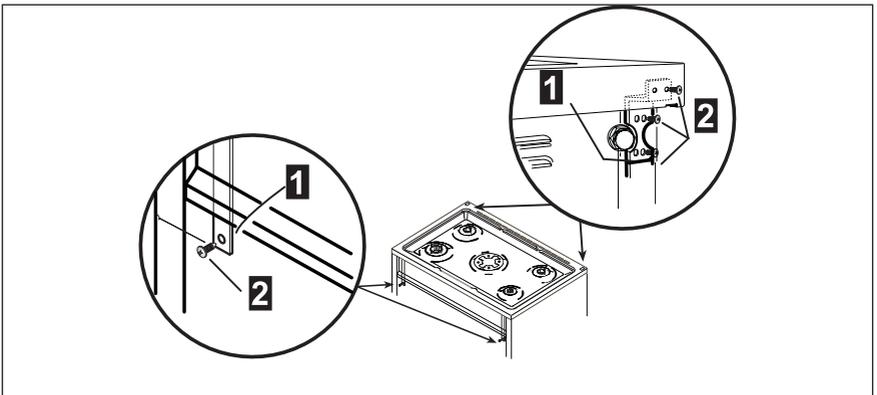


fig. 14

Changer le tuyau de gaz

Pour garantir toujours une efficacité parfaite du tuyau flexible en caoutchouc, il est vivement recommandé de le remplacer à la date de péremption estampillée sur le tuyau.

Changement des composants électriques

- Pour changer les résistances électriques, le motoréducteur et le câble d'alimentation, il faut démonter la protection arrière.
- En cas de changement du câble d'alimentation, utilisez un câble de section adéquate (tableau dans le paragraphe «**caractéristiques techniques**»). Le conducteur de terre doit être plus long que les conducteurs de phase. Respectez aussi les instructions reportées dans le paragraphe «**Branchement électrique**».
- Pour changer la lampe du four voir les instructions «**Remplacement de la lampe du four**» paragraphe.
- Pour changer le générateur d'étincelles, les électrodes d'allumage et le support de la lampe, le plan de travail, doit être enlevé comme indiqué au paragraphe «**Remplacement des robinets**».
- Pour changer le porte-lampe forcer les pattes de verrouillage et tirer le support vers l'intérieur du four.

6. INFORMATION TECHNIQUES

Dimensions extérieures de la cuisinière

MODEL	hauteur / 1 / mm	hauteur 2 /mm	largeur 3 /mm	profondeur 4 /mm
90 x 60	885 ÷ 920	945 ÷ 980	900	600

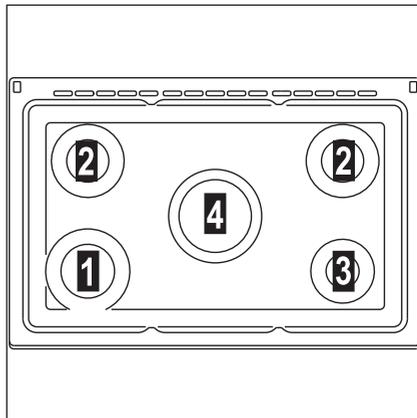
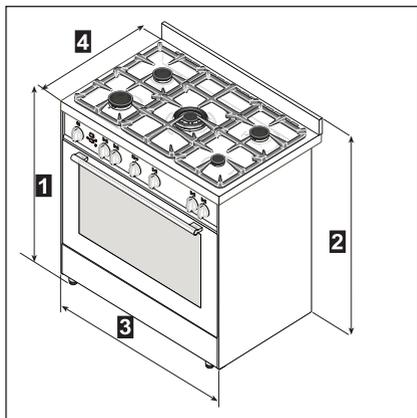


Tableau des injecteurs et puissance des brûleurs gaz

brûleurs	pression de service du gaz	debit	diametre injecteur Sabaf	debit calorifique		by-pass
N. Designation	mbar	g/h	1/100 mm	Min	Max	1/100 mm
1 Ultrarapide	GPL 30 G20/G25-Naturel	276	98 135-K	1600 1600	3800 3800	62
2 Rapide	GPL 30 G20/G25-Naturel	218	88 117-Y	800 800	3000 3000	44
3 Semi-rapide	GPL 30 G20/G25-Naturel	131	68 98-Z	600 600	1800 1800	34
4 Auxiliary	GPL 30 G20/G25-Naturel	73	51 75-X	400 400	1000 1000	28

Composants electriques: description	données nominales
resistance électrique inférieure	1700 W
resistance électrique supérieure	1400 +2000 W
lampe du four	15 W - E 14 - T 300
moteur ventilateur	20-25 W
cable d'alimentation	H05 RR-F 3 x 1.5 mm ²

7. EN MATIERE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Cet appareil a été conçu et réalisé conformément aux normes européennes suivantes:

- EN 30-1-1, EN 30-2-1, EN 437 et aux amendements respectifs (gaz).
- EN 60 335-1 et EN 60 335-2-6 (électrique) et aux amendements respectifs.

L'appareil est aussi conforme aux prescriptions des directives Européennes suivantes:

- CEE 2006/95 concernant la sécurité électrique.
- CEE 2004/108 concernant la compatibilité électro-magnétique.
- CEE 2009/142 concernant la sécurité gaz.

Les accessoires du four pouvant être en contact avec des aliments sont réalisés avec des matériaux conformes aux prescriptions de la directive CEE 89/109 du 21/12/88.

Ce produit est conforme à la Directive EU 2002/96/EC.



Le logo « poubelle barrée » figurant sur l'appareil indique qu'au terme de son cycle de vie, cet appareil doit être, non seulement traité séparément des déchets domestiques, mais aussi remis à un centre de récupération pour équipements électriques et électroniques ou bien au revendeur lors de l'achat d'un appareil neuf équivalent.

Une fois l'appareil au terme de son cycle de vie, l'utilisateur est tenu de le remettre aux structures de récupération prévues à cet effet, sous peine des sanctions prévues par la législation en vigueur en matière de déchets.

Une collecte sélective adéquate permettant d'envoyer l'équipement éliminé au recyclage, au traitement et à l'élimination compatible sur le plan environnemental contribue à éviter de possibles effets négatifs sur l'environnement et la santé et facilite le recyclage des matériaux dont le produit est constitué.

Pour plus de détails quant aux systèmes de récupération disponibles, s'adresser au service local chargé de l'élimination des déchets ou au magasin où l'équipement a été acheté.

Les producteurs et les importateurs respecteront leurs obligations en vue du recyclage, du traitement et de l'élimination compatible sur le plan environnemental aussi bien directement qu'en participant à un système collectif.

www.electrolux.com/shop



461308304 12/2013

