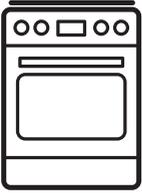




Electrolux



electrolux.com/register



EKG604000W

FR Notice d'utilisation | **Cuisinière**



Bienvenue chez Electrolux ! Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils.



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :
www.electrolux.com/support

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	2
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	5
3. INSTALLATION.....	9
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	16
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	17
6. TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE.....	17
7. TABLE DE CUISSON - CONSEILS.....	18
8. TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	19
9. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE	20
10. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	22
11. FOUR - UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	23
12. FOUR - CONSEILS.....	24
13. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	27
14. DÉPANNAGE.....	30
15. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	31
16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	33

1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement

surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.

- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié .
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à une altitude inférieure à 2 000 mètres.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé sur les navires, bateaux ou vaisseaux.
- N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative pour éviter tout risque de surchauffe.
- N'installez pas l'appareil sur une plateforme.

- N'utilisez pas l'appareil au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu de cuisson. Éteignez l'appareil et couvrez les flammes, par exemple avec une couverture ignifuge ou un couvercle.
- **ATTENTION** : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte vitrée ou le verre des couvercles à charnière de la table de cuisson car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- Retirez tout déversement du couvercle avant de l'ouvrir. Laissez la surface de la table de cuisson refroidir avant de refermer le couvercle.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.

- Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, son remplacement doit être confié exclusivement au fabricant, à son service après-vente ou à toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger électrique.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez le tiroir de rangement. Il peut être très chaud.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Cet appareil est adapté aux marchés

suivants: FR

2.1 Installation

AVERTISSEMENT!

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Les dimensions du meuble de cuisine et de la niche d'encastrement doivent être appropriées.

- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Certaines pièces de l'appareil sont électrifiées. Placez l'appareil de façon à éviter que l'on puisse toucher les pièces dangereuses.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.

2.2 Branchement électrique

AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié .
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- 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 comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.

2.3 Raccordement au gaz

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

- Assurez-vous que l'air circule autour de l'appareil.
- Les informations relatives à l'alimentation en gaz figurent 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. Respectez les recommandations pour assurer une bonne ventilation.

2.4 Utilisation

AVERTISSEMENT!

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

ATTENTION!

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz entraîne la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans la pièce où il est installé. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée, en particulier lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.

L'utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple l'augmentation de la ventilation mécanique, le cas échéant, une ventilation supplémentaire pour éliminer en toute sécurité les produits de combustion vers l'air extérieur (dehors) tout en fournissant des changements d'air ambiant avec une ventilation supplémentaire. Consultez une personne qualifiée avant d'installer la ventilation supplémentaire.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.

- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium ou d'autres matériaux entre la surface de cuisson et le récipient, sauf indication contraire du fabricant de cet appareil.
- N'utilisez que les accessoires recommandés pour cet appareil par le fabricant.

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et les huiles lorsqu'elles sont chauffées peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds à distance des graisses et des huiles pendant que vous cuisinez.
- Les vapeurs que dégagent l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- Une huile déjà utilisée peut contenir des restes d'aliments et provoquer un incendie à une température plus basse qu'avec une huile neuve.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité.
 - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.

- ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
- Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. La surface risque d'être endommagée.
- Ne laissez jamais un récipient vide posé sur un brûleur allumé, ou un brûleur allumé sans récipient.
- Les récipients de cuisson en fonte, en aluminium ou dont le fond est endommagé peuvent provoquer des rayures. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Veillez à assurer une bonne ventilation dans la pièce où l'appareil est installé.
- N'utilisez que des récipients stables, dont la forme et le diamètre sont supérieurs aux dimensions des brûleurs.
- Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximale à la position minimale.
- N'installez pas de diffuseur de flamme sur le brûleur.

2.5 Entretien et nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessure, d'incendie ou de dommages à l'appareil.

- Avant d'effectuer toute opération d'entretien, mettez l'appareil hors tension. Débranchez la fiche d'alimentation 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 votre service après-vente agréé.

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

2.6 Capot

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



2.7 Éclairage interne

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions

physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

2.8 Gril à gaz

⚠ AVERTISSEMENT!

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

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

2.9 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

2.10 Mise au rebut

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Aplatissez les tuyaux de gaz externes.

3. INSTALLATION

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

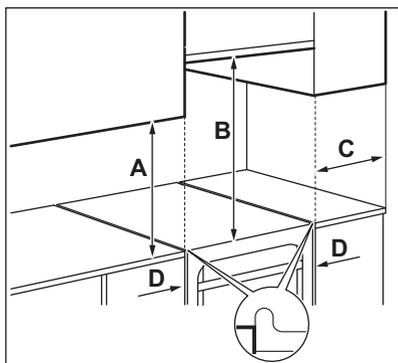
3.1 Emplacement de l'appareil

Vous pouvez installer votre appareil autonome avec des meubles sur un ou deux côtés et dans le coin.



Gardez une distance d'environ 1 cm entre l'appareil et la paroi arrière pour vous assurer l'ouverture du couvercle.

Pour les distances minimales d'ajustement, vérifiez le tableau.



3.3 Autres caractéristiques techniques

Catégorie de l'appareil :	IIE+3+
Gaz original :	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar
Remplacement du gaz :	G30 (3+) 28-30 mbar G31 (3+) 37 mbar

3.4 Diamètres de dérivation

BRÛLEUR

Ø DÉRIVATION 1/100 mm

Auxiliaire	29
Semi-rapide	32

Distances minimales

Dimensions	mm
A	400
B	650
C	150
D	20

3.2 Données techniques

Tension	230 V
Fréquence	50 - 60 Hz
Classe d'appareil	1

Dimensions	mm
Hauteur	857
Largeur	600
Profondeur	600

BRÛLEUR	Ø DÉRIVATION 1/100 mm
Rapide	42
Four	44

3.5 Brûleurs à gaz pour GAZ NATUREL G20 20 mbar

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW	PUISSANCE RÉDUITE kW	MODÈLES D'INJECTEURS 1/100 mm
Rapide	2.9	0.80	119
Semi-rapide	1.85	0.43	96
Auxiliaire	0.95	0.35	70
Four	2.1	0.90	104 o
Gril	1.9	-	108 o

3.6 Brûleurs à gaz pour GAZ NATUREL G25 25 mbar

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW	PUISSANCE RÉDUITE kW	MODÈLES D'INJECTEURS 1/100 mm
Rapide	2.75	0.72	119
Semi-rapide	1.75	0.43	96
Auxiliaire	0.9	0.35	70
Four	1.9	0.9	104 o
Gril	1.8	-	108 o

3.7 Brûleurs à gaz pour LPG G30 28-30 mbar

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW	PUISSANCE RÉDUITE kW	MODÈLES D'INJECTEURS 1/100 mm	DÉBIT DE GAZ NOMINAL g/h
Rapide	3.0	0.72	88	218
Semi-rapide	1.9	0.43	71	138
Auxiliaire	0.95	0.35	50	69
Four	2.1	0.90	71	153
Gril	1.9	-	71	138

3.8 Brûleurs à gaz pour LPG G31 37 mbar

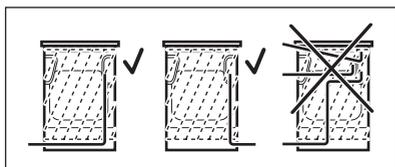
BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW	PUISSANCE RÉDUITE kW	MODÈLES D'INJECTEURS 1/100 mm	DÉBIT DE GAZ NOMINAL g/h
Rapide	2.8	0.72	88	200
Semi-rapide	1.8	0.43	71	129
Auxiliaire	0.9	0.35	50	64
Four	2.1	0.9	71	150
Gril	1.9	-	71	136

3.9 Raccordement au gaz

⚠ AVERTISSEMENT!

Avant de raccorder le gaz, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique ou coupez le fusible dans la boîte à fusibles. Fermez la vanne principale de l'arrivée de gaz.

Effectuez un raccordement fixe (« rigide ») ou utilisez un tuyau flexible en acier inoxydable selon les normes en vigueur. Si vous utilisez des tuyaux flexibles métalliques, ils ne doivent pas entrer en contact avec des parties mobiles ni être comprimés.



⚠ AVERTISSEMENT!

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

⚠ AVERTISSEMENT!

Une fois l'installation terminée, assurez-vous que le joint de chaque raccord de tuyau ne fuit pas. Pour vérifier le joint, utilisez une solution savonneuse et non une flamme.

3.10 Raccordement avec des tuyaux flexibles non métalliques

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

Lors de l'installation, utilisez toujours le support de tuyau et le joint. Le tuyau flexible est adapté lorsque :

- il ne peut pas devenir plus chaud que la température ambiante, à savoir plus de 30 °C ;
- il n'est pas plus long que 1 500 mm ;
- aucune partie n'est plus étroite ;
- il n'est ni tordu, ni écrasé ;
- il n'entre pas en contact avec des bords ni des coins tranchants ;
- son état peut être facilement vérifié.

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

- il ne présente aucune fente, coupure, marque de brûlure sur les deux extrémités et sur toute sa longueur ;
- le matériau n'est pas durci, mais présente une élasticité correcte ;
- les colliers de serrage ne sont pas rouillés ;
- la date d'expiration n'est pas dépassée.

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

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

3.11 Raccordement aux différents types de gaz



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



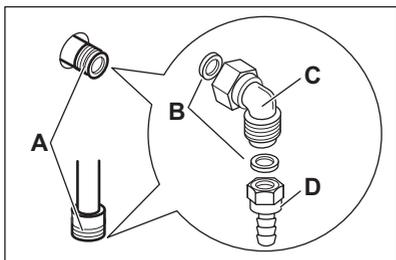
Si l'appareil est configuré pour le gaz naturel, vous pouvez le passer au gaz liquéfié avec les injecteurs adaptés. Le débit de gaz est adapté à l'utilisation.

⚠ AVERTISSEMENT!

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



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



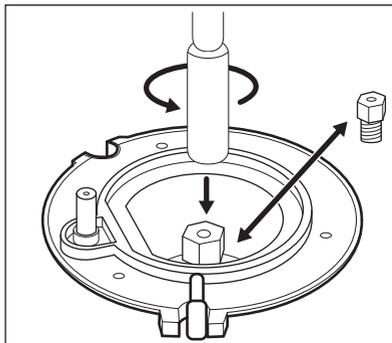
- A. Point de raccordement au gaz (un seul point valable pour l'appareil)
- B. Joint
- C. Raccordement réglable
- D. Support du tuyau de GPL

3.12 Remplacement des injecteurs de la table de cuisson

Remplacez les injecteurs lorsque vous changez le type de gaz.

1. Retirez les supports de casserole.

2. Démontez les chapeaux et les couronnes des brûleurs.
3. Démontez les injecteurs à l'aide d'une clé de 7.
4. Remplacez les injecteurs par ceux qui sont nécessaires pour le type de gaz que vous utilisez.



5. Remplacez la plaque signalétique (située près du tuyau d'arrivée de gaz) par celle pour le nouveau type d'alimentation en gaz.

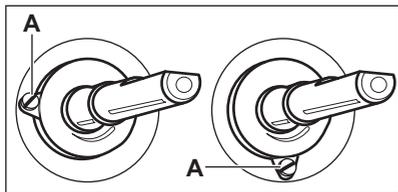


Cette plaque se trouve dans le sachet fourni avec l'appareil.

Si la pression de l'arrivée d'eau n'est pas constante ou est différente de la pression nécessaire, installez un système de réglage de la pression sur le tuyau d'arrivée de gaz.

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

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



Passage du gaz naturel au gaz liquéfié

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

Passage du gaz liquéfié au gaz naturel

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

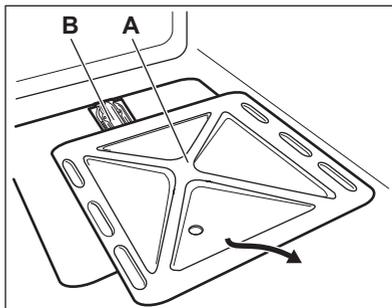
⚠ AVERTISSEMENT!

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

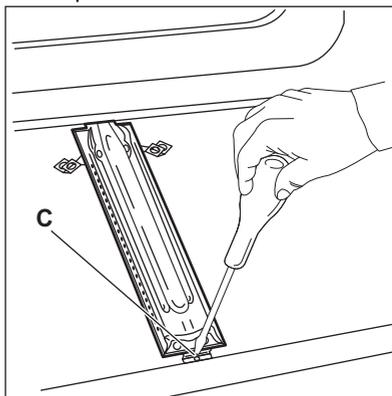
4. Allumez le brûleur.
Reportez-vous au chapitre « Table de cuisson - Utilisation quotidienne ».
5. Tournez la manette de la table de cuisson vers sa position minimale.
6. Démontez la manette de la table de cuisson.
7. Vissez doucement la vis de réglage jusqu'à ce que la flamme soit au minimum et stable.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

3.14 Remplacement de l'injecteur du four

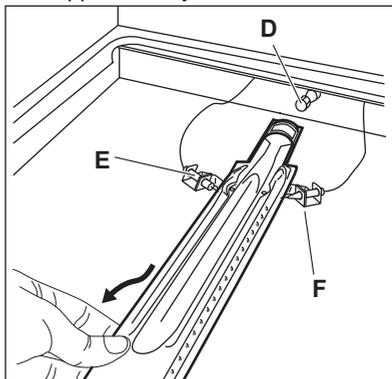
1. Retirez la plaque inférieure de la cavité du four A pour accéder au brûleur du four B.



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



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



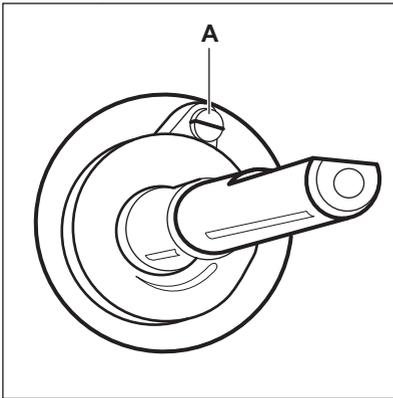
4. Déplacez-le ensuite lentement vers la gauche. Assurez-vous que la bague du brûleur reste sur l'embout de ce dernier. Ne forcez pas sur le câble du connecteur de la bougie d'allumage F ni sur le conducteur du thermocouple E.

5. Desserrez l'injecteur du brûleur D à l'aide d'une clé à douille de 7 mm, puis remplacez-le par un différent. Remontez le brûleur en suivant les instructions dans l'ordre inverse.

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

3.15 Réglage du niveau de gaz minimal du brûleur du four

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



Passage du gaz naturel au gaz liquéfié

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

Passage du gaz liquéfié au gaz naturel

1. Dévissez la vis de réglage d'environ un tour A.
2. Remplacez la manette de sélection des fonctions du four.

3. Branchez l'appareil à l'alimentation électrique.

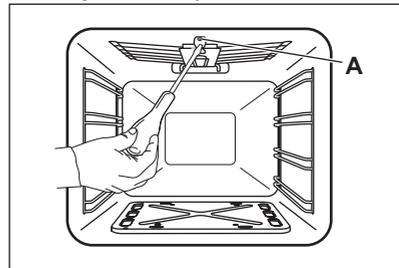
⚠ AVERTISSEMENT!

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

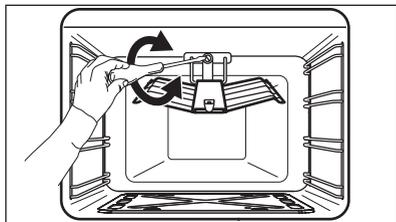
4. Allumez le brûleur. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
5. Tournez le sélecteur de fonctions du four sur la position minimale.
6. Démontez la manette de sélection des fonctions du four.
7. Vissez doucement la vis de réglage jusqu'à ce que la flamme soit au minimum et stable.
8. Remplacez la manette de sélection des fonctions du four.
9. Placez la manette des fonctions du four sur la position de débit de gaz maximale et laissez le four chauffer pendant au moins 10 minutes.
10. Tournez rapidement la manette des fonctions du four de la position de débit de gaz maximale à la position minimale. Contrôlez la flamme. Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez la manette de la position maximale à la position minimale. Une petite flamme régulière doit sortir de la couronne du brûleur du four. Si la flamme s'éteint, ajustez à nouveau le brûleur du four.

3.16 Remplacement de l'injecteur du grill à gaz

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

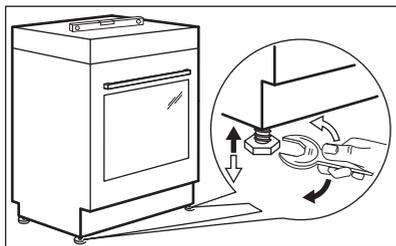


2. Desserrez l'injecteur du brûleur à l'aide d'une clé à douille de 7 mm et remplacez-le.



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

3.17 Mise de niveau de l'appareil



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

3.18 Installation électrique

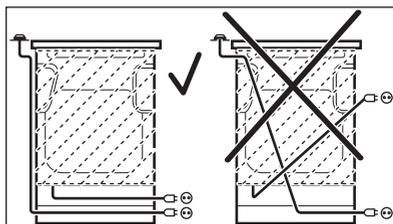
⚠ AVERTISSEMENT!

Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable si vous ne respectez pas les consignes de sécurité des chapitres Sécurité.

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

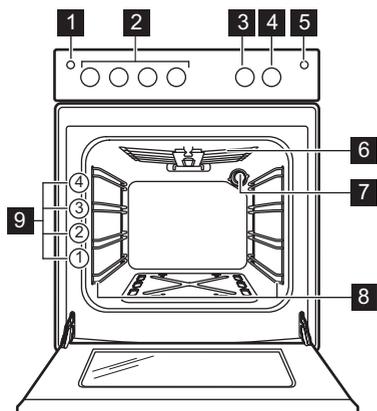
⚠ AVERTISSEMENT!

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



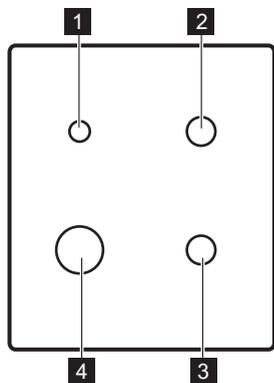
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Vue d'ensemble



- 1 Touche du générateur d'étincelles
- 2 Manettes de la table de cuisson
- 3 Manette du minuteur
- 4 Manette de sélection des modes de cuisson
- 5 Touche de l'éclairage
- 6 Gril
- 7 Éclairage
- 8 Support de grille, amovible
- 9 Niveaux de la grille

4.2 Disposition de la surface de cuisson



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

4.3 Accessoires

- **Grille métallique**
Pour les plats à rôti, à gratin et les moules à gâteau/pâtisserie.
- **Plateau de cuisson**
Pour les gâteaux et les biscuits.
- **Tournebroche**
Pour rôti de grosses pièces de viande ou des volailles.

- **Défecteur du gril**
Pour protéger les manettes lorsque vous utilisez le gril.
- **Tiroir de rangement**
Le tiroir de rangement se trouve sous le four.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Nettoyage initial

Retirez du four les accessoires et les supports de grille amovibles.



Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Nettoyez le four et les accessoires avant de les utiliser pour la première fois. Remettez les accessoires et les supports de grille amovibles dans leur position initiale.

5.2 Préchauffage

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

1. Réglez la température maximale.
2. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant environ 20 minutes.

AVERTISSEMENT!

Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude.

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

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

6. TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Allumage du brûleur de la table de cuisson



Allumez toujours le brûleur avant de poser un récipient dessus.

AVERTISSEMENT!

Faites très attention lorsque vous utilisez une flamme nue dans une cuisine. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation de la flamme.

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

 et appuyez dessus pour allumer le brûleur.

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

AVERTISSEMENT!

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



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



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

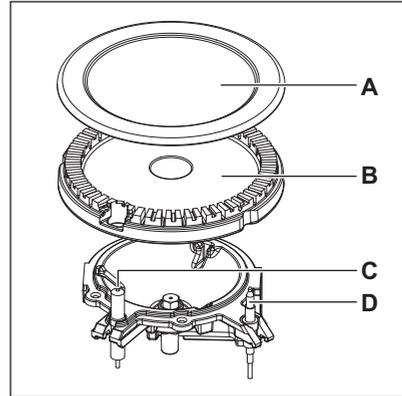


Si le brûleur s'éteint accidentellement, tournez la manette de commande sur la position Arrêt et attendez au moins 1 minute avant de réessayer d'allumer le brûleur.



Le générateur d'étincelles peut s'activer automatiquement lorsque vous allumez l'alimentation secteur, après l'installation ou après une coupure de courant. C'est normal.

6.2 Vue d'ensemble des brûleurs



- A. Chapeau du brûleur
- B. Couronne du brûleur
- C. Bougie de brûleur
- D. Thermocouple

6.3 Arrêt du brûleur

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

AVERTISSEMENT!

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

7. TABLE DE CUISSON - CONSEILS

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Récipients de cuisson

AVERTISSEMENT!

Ne placez pas la même poêle sur deux brûleurs.

AVERTISSEMENT!

Ne placez pas de récipient instable ou déformé sur le brûleur, afin d'éviter le déversement et les blessures.

ATTENTION!

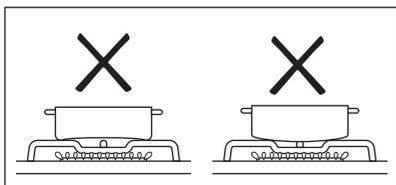
Assurez-vous que les poignées des récipients ne dépassent pas du bord avant de la table de cuisson.

⚠ ATTENTION!

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

⚠ AVERTISSEMENT!

N'utilisez pas de récipient dont le fond possède des rebords ou qui est convexe sur la plaque chauffante, car il existe un risque élevé de débordement.



7.2 Diamètres des récipients

⚠ AVERTISSEMENT!

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

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

¹⁾ Lorsqu'un seul récipient est posé sur la table de cuisson.

8. TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un nettoyant spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Lavez les parties en acier inoxydable à l'eau, puis séchez-les avec un chiffon doux.

8.2 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sucre et les aliments contenant du sucre car la saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler.
- **Une fois que la table de cuisson a suffisamment refroidi, enlevez** : traces

de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, séchez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux.

- Nettoyez les éléments en émail, les chapeaux et les couronnes avec de l'eau chaude savonneuse et séchez-les soigneusement avant de les remettre en place.

8.3 Nettoyage de la bougie d'allumage

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

8.4 Supports de casserole



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

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



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

2. Lorsque vous lavez les supports de casserole à la main, faites bien attention

lorsque vous les essuyez, car le revêtement en émail peut présenter des bords coupants. Si nécessaire, retirez les taches tenaces à l'aide d'une pâte nettoyante.

3. Après avoir lavé les supports de casserole, veillez à les remettre correctement en place.
4. Assurez-vous que les bras des supports de casserole se trouvent bien au centre du brûleur pour que ce dernier puisse fonctionner correctement.

8.5 Entretien périodique

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

9. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Fonctions du four

Fonction du four	Application
 Position d'arrêt	Le four est à l'arrêt.
1 - 8 ¹⁾  Réglages de la température	Plage de réglage des niveaux de température pour le four.
 Gril	Pour griller des aliments peu épais au centre du gril. Pour faire griller du pain.
 Éclairage du four	Pour éclairer l'intérieur du four. Pour utiliser cette fonction, appuyez sur la touche de l'éclairage.

1) 1 - 135 °C, 2 - 145 °C, 3 - 160 °C, 4 - 175 °C, 5 - 190 °C, 6 - 205 °C, 7 - 225 °C, 8 - 240 °C

9.2 Allumage du brûleur du four à gaz

ATTENTION!

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

ATTENTION!

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



Dispositif de sécurité du four :

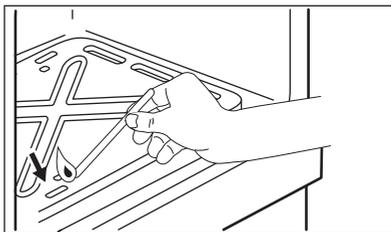
Le four à gaz est équipé d'un thermocouple. Il coupe le débit de gaz si la flamme s'éteint.

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

9.3 Allumage manuel du brûleur du four à gaz

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

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



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



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

9.4 Après l'allumage du brûleur à gaz du four

1. Relâchez la manette de sélection des fonctions du four.
 2. Fermez la porte du four.
 3. Tournez la manette des fonctions du four sur le niveau de cuisson souhaité.
- Contrôlez la flamme à l'aide des orifices situés au bas du four.

9.5 Mise à l'arrêt du brûleur du four

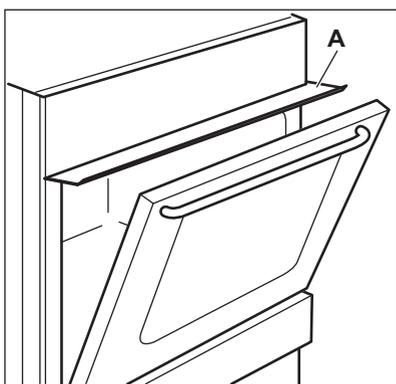
Pour éteindre la flamme, tournez la manette sur la position Arrêt **0**.

9.6 Utilisation du grill



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

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



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



ATTENTION!

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

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

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

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

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

9.7 Extinction du brûleur du grill

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

10. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE

10.1 Minuteur

Utilisez-le pour régler un décompte.



Cette fonction n'affecte pas le fonctionnement de l'appareil.

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

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

11. FOUR - UTILISATION DES ACCESSOIRES

⚠ AVERTISSEMENT!

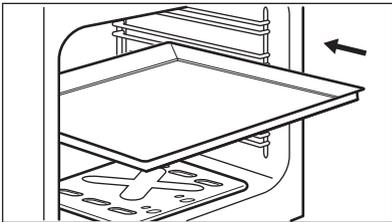
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Insertion des accessoires

Plateau :

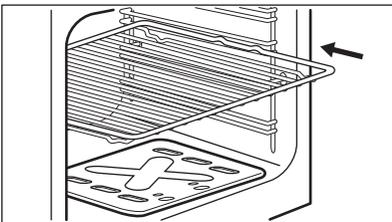


Ne poussez pas le plateau de cuisson ou le pat profond jusqu'à la paroi arrière de la cavité. Cela empêche la chaleur de circuler autour du plateau. Les aliments peuvent être brûlés, en particulier dans la partie arrière du plateau.

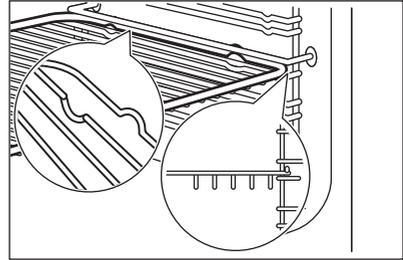


Poussez le plateau ou le plat à rôtir entre les rails du support de grille choisi. Assurez-vous qu'elle ne touche pas la paroi arrière du four.

Grille métallique :



Faites glisser la grille entre les rails du support de grille.



11.2 Utilisation du tournebroche

⚠ AVERTISSEMENT!

Soyez prudent lorsque vous utilisez le tournebroche. Les fourchettes et la broche sont tranchantes. Il existe un risque de blessure.

⚠ AVERTISSEMENT!

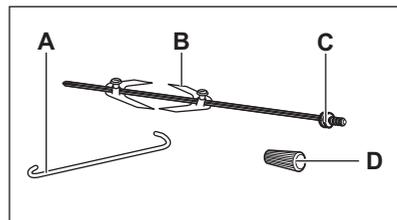
Utilisez des gants de four lorsque vous retirez le tournebroche. Le tournebroche et le gril sont chauds. Risque de brûlure.



Le tournebroche ne s'arrête pas si vous ouvrez la porte du four.

⚠ ATTENTION!

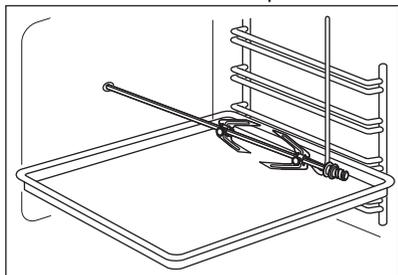
Le poids maximal autorisé sur le tournebroche est de 4 à 5 kg.



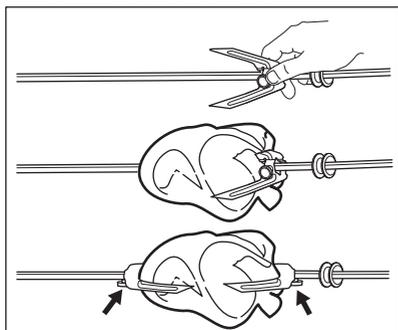
- A. Crochet de support
- B. Fourchettes
- C. Spit
- D. Poignée

1. Ouvrez la porte du four.

2. Placez la poignée du tournebroche dans la broche.
3. Placez le plateau de cuisson sur le niveau le plus bas.
4. Placez le crochet de soutien dans l'orifice situé dans la cavité supérieure du four.



5. Installez la première fourche sur la broche, puis placez la viande sur le tournebroche et installez la deuxième fourche. Assurez-vous que la viande est au milieu de la broche.



6. Utilisez les vis pour serrer les fourches.
7. Placez l'extrémité de la broche dans l'orifice du tournebroche. Reportez-vous au chapitre « Description de l'appareil ».
8. Placez la partie avant de la broche sur le crochet de support.
9. Retirez la poignée du tournebroche.
10. Allumez le grill. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
11. Assurez-vous que le tournebroche tourne.
12. Fermez la porte du four.

Installez la poignée du tournebroche. Retirez avec précaution le tournebroche et la poêle du four.

12. FOUR - CONSEILS

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



La température et les temps de cuisson indiqués sont fournis uniquement à titre indicatif. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.

12.1 Informations générales

L'appareil dispose de quatre positions de grille. Comptez les positions de grille à partir du bas de l'appareil.

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

Essayez la vapeur après chaque utilisation de l'appareil.

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

12.2 Cuisson

Pour la première cuisson, utilisez la température inférieure.

Le temps de cuisson peut être prolongé de 10 à 15 minutes, si vous cuisez des gâteaux sur plusieurs niveaux.

Les plateaux insérés dans le four peuvent se déformer en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, les déformations disparaissent.

12.3 Cuisson de gâteaux

N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson défini.

12.6 Tableau des instituts des consommateurs

Préchauffez toujours le four à vide à la température de cuisson indiquée pendant environ 15 minutes avant la cuisson.

Plat	Position du thermostat	Temps de cuisson (min)	Gril	Positions des grilles	Accessoires
Petit gâteau	3	25 - 35	-	3	plateau multi-usages en
Génoise allégée	4	25 - 35	-	3	1 moule (diamètre : 26 cm) sur grille métallique
Tarte aux pommes	5	70 - 80	-	2	2 moules (diamètre : 20 cm) sur grille métallique
Tresses feuilletées	2	30 - 40	-	3	Plateau à pâtisserie
Steak haché	-	70 - 80 ¹⁾	Gril - allumé	3	grille métallique et plaque sur niveau 1
Pain grillé	-	10 - 15	Gril - allumé	2	grille métallique

¹⁾ Retournez à la moitié ou aux deux tiers du temps de cuisson.

12.7 Tableaux de cuisson

Préchauffez toujours le four à vide à la température de cuisson indiquée pendant environ 15 minutes avant la cuisson.

12.4 Cuisson de viande et de poisson

Avant de couper la viande, laissez-la reposer pendant environ 15 minutes afin d'éviter que le jus ne s'écoule.

Pour éviter qu'une trop grande quantité de fumée ne se forme dans le four, ajoutez de l'eau dans le plat à rôtir. Pour éviter que la fumée ne se condense, ajoutez à nouveau de l'eau dans le plat à rôtir à chaque fois qu'il n'en contient plus.

12.5 Temps de cuisson

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

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

Plat	Position du thermostat	Temps de cuisson (min)	Durée sous le gril (min)	Positions des grilles	Accessoires
Cuisson sur plateau de cuisson					
Petits pains suédois	4	10 - 20	3 - 5 ¹⁾	3	Plateau de cuisson
Gâteau Roulé	3	15 - 20	3 - 5 ¹⁾	3	Plateau de cuisson
Gâteau aux pommes à base de levure	4	80 - 90	-	3	Plateau de cuisson
Petit chou	4	30 - 40	3 - 5 ¹⁾	3	Plateau de cuisson
Gâteau peu épais	3	30 - 40	-	3	Plateau de cuisson
Meringue	1	50 - 60	-	3	Plateau de cuisson
Flan aux pommes suisse	1	50 - 60	5 - 10 ¹⁾	3	Plateau de cuisson
Cuisson dans des moules					
Gâteau au fromage	4	80 - 100	-	3	1 moule (diamètre : 26 cm) sur grille métallique
Cake de madère	5	95 - 105	-	3	plaque sur grille métallique
Cake aux fruits	4	130 - 150	-	3	plaque (diamètre : 23 cm) sur grille métallique
Gâteau à étages	3	40 - 50	-	3	2 moules sur grille métallique, placés en diagonale
Génoise roumaine	5	45 - 55	-	3	2 plaques carrées sur grille métallique
Génoise roumaine traditionnelle	4	55 - 65	-	3	2 plaques carrées sur grille métallique
Pain	6	45 - 55	-	2	2 plaques carrées sur grille métallique
Plat					
Lasagnes	5	45 - 55	-	3	plaque en Pyrex sur grille métallique
Quiche lorraine	6	60 - 70	-	3	plaque sur grille métallique
Gratin de pommes de terre	6	55 - 65	-	3	plaque en Pyrex sur grille métallique
Viande					
Truite	7	35 - 45 ²⁾	-	3	grille métallique et plaque sur niveau 2
Poulet	-	105 - 115	Gril - allumé	tournebroche	tournebroche

Plat	Position du thermostat	Temps de cuisson (min)	Durée sous le gril (min)	Positions des grilles	Accessoires
Rôti de porc	5	75 - 85 ²⁾	-	2	Plat à rôtir
Poulet, moitié	-	75 - 85 ²⁾	Gril - allumé	2	grille métallique et plaque sur niveau 2

- 1) Mettez en fonctionnement le gril à la fin de la cuisson pour obtenir un résultat de cuisson plus équilibré.
 2) Retournez à la moitié ou aux deux tiers du temps de cuisson.

13. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

13.1 Remarques concernant le nettoyage

Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau chaude et un produit de nettoyage non agressif.

Pour le nettoyage des surfaces métalliques, utilisez un produit de nettoyage spécifique.

Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie.

Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau chaude et un produit de nettoyage. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

Nettoyez les taches tenaces avec un nettoyant spécial pour four. N'appliquez pas de nettoyant pour four sur les surfaces catalytiques.

Ne nettoyez pas les accessoires anti-adhésifs et le avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

13.2 Fours en acier inoxydable ou en aluminium

Nettoyez la porte uniquement avec une éponge ou un chiffon humides. Séchez-la avec un chiffon doux.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou acides ni d'éponges métalliques car ils peuvent endommager la surface du four. Nettoyez le bandeau de commande du four en observant ces mêmes recommandations.

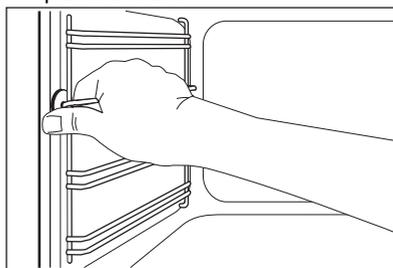
13.3 Retrait des supports de grille

Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.

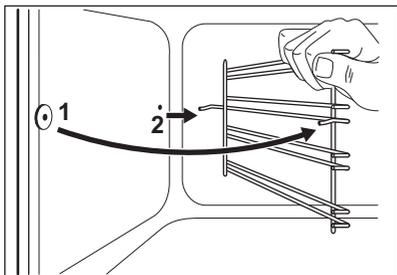
ATTENTION!

Soyez prudent lorsque vous retirez les supports de grille.

- Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.



- Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez le support.



Réinstallez les accessoires que vous avez retirés en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.

13.4 Nettoyage catalytique

La cavité avec revêtement catalytique est autonettoyante. Elle absorbe les graisses

Avant d'activer le nettoyage catalytique :

- retirez tous les accessoires .
- nettoyez la sole du four avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- nettoyez la vitre interne de la porte du four avec un chiffon doux et de l'eau tiède.

1. Réglez la température du four sur 250 °C et laissez le four fonctionner pendant 1 heure.
2. Éteignez le four.
3. Lorsque le four a refroidi, nettoyez la cavité à l'aide d'un chiffon doux humide.

Les taches ou la décoloration de la surface catalytique sont sans effet sur le nettoyage catalytique.

13.5 Nettoyage de la porte du four

La porte du four est dotée de deux panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four et le panneau de verre intérieur pour le nettoyer.



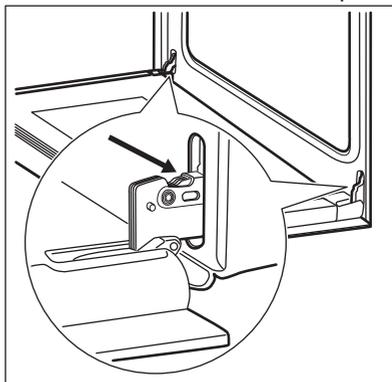
Si vous tentez d'extraire le panneau de verre intérieur sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.



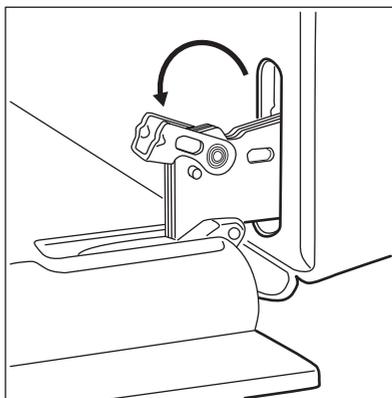
ATTENTION!

N'utilisez pas l'appareil sans le panneau de verre intérieur.

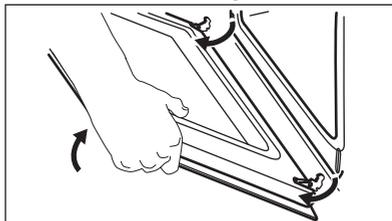
1. Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



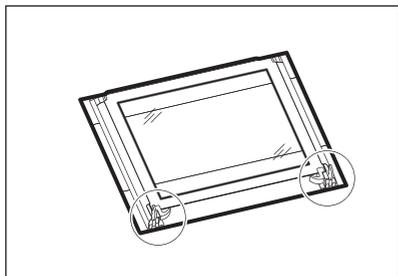
2. Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières.



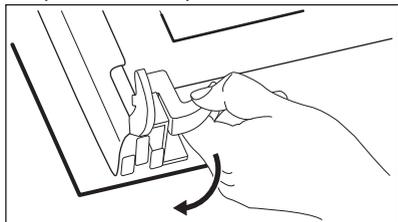
3. Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Puis soulevez et tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



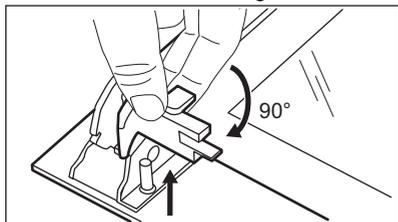
4. Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.



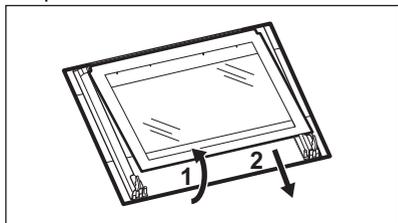
5. Désengagez le système de verrouillage pour retirer le panneau de verre intérieur.



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



7. Soulevez doucement puis sortez le panneau de verre.

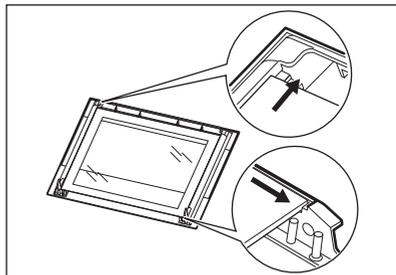


8. Nettoyez les panneaux de verre avec de l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les panneaux de verre. Les rails télescopiques ne passent pas au lave-vaisselle.

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

Suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

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



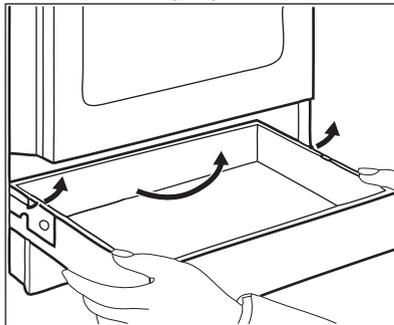
13.6 Retrait du tiroir

⚠ AVERTISSEMENT!

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

Le tiroir situé sous le four peut être retiré pour pouvoir être nettoyé plus facilement.

1. Tirez le tiroir jusqu'à la butée.



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

13.7 Remplacement de l'ampoule



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.
L'éclairage peut être chaud.

1. Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.
2. Débranchez le four de l'alimentation secteur.
3. Placez un chiffon au fond de la cavité.

Éclairage arrière

1. Tournez le diffuseur en verre de l'éclairage pour le retirer.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
4. Installez le diffuseur en verre.

14. DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

14.1 En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause possible	Remède
Aucune étincelle ne se produit lorsque vous tentez d'actionner le générateur d'étincelles.	La table de cuisson n'est pas connectée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Consultez le schéma de raccordement.
	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
	Le chapeau et la couronne du brûleur sont mal positionnés.	Positionnez correctement le chapeau et la couronne du brûleur.
La flamme s'éteint immédiatement après l'allumage.	Le thermocouple n'est pas suffisamment chauffé.	Maintenez le générateur d'étincelle enfoncé pendant 10 secondes maximum une fois la flamme allumée.
La couronne de flamme n'est pas de niveau.	La couronne du brûleur est encrassée par des résidus alimentaires.	Assurez-vous que l'injecteur n'est pas bouché et que la couronne est propre.
Les brûleurs ne fonctionnent pas.	Absence d'alimentation en gaz.	Vérifiez le raccordement au gaz.
L'appareil fait du bruit.		Certaines pièces métalliques de l'appareil gonflent ou se contractent lorsqu'elles sont soumises à la chaleur ou qu'elles refroidissent. Les bruits sont normaux.
La couleur de la flamme est orange ou jaune.		La flamme peut être de couleur orange ou jaune à certains endroits du brûleur. Ce phénomène est normal.

Problème	Cause possible	Remède
Il forno non scalda.	Le four est éteint.	Allumez le brûleur du four.
	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Vous avez laissé le plat au four trop longtemps.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.
Le tourne-broche ne tourne pas.	Le tourne-broche n'est pas correctement inséré dans l'orifice.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation du tournebroche ».
La cuisson des aliments est trop longue ou trop rapide.	La température est trop basse ou trop élevée.	Ajustez la température si nécessaire. Suivez les conseils du manuel d'utilisation.

14.2 Données de maintenance

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

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité du four. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité du four.

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (Mod.)

Référence produit (PNC)

Numéro de série (S.N.)

15. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

15.1 Informations sur le produit conformément aux réglementations d'écoconception de l'UE pour les plaques de cuisson

Identification du modèle	EKG604000W	
Type de table de cuisson	Table de cuisson sur cuisinière	
Nombre de brûleurs à gaz	4	
Efficacité énergétique par brûleur à gaz (EE gas burner)	Arrière gauche - Auxiliaire	non applicable %
	Arrière droit - Semi-rapide	55.0 %
	Avant droit - Semi-rapide	55.0 %
	Avant gauche - Rapide	55.7 %
Efficacité énergétique de la table de cuisson à gaz (EE gas hob)	55.2 %	

15.2 Table de cuisson - Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie pendant la cuisson quotidienne si vous suivez les conseils ci-dessous.

- Lorsque vous faites chauffer de l'eau, n'utilisez que la quantité dont vous avez besoin.
- Dans la mesure du possible, placez toujours les couvercles sur les récipients de cuisson.
- Avant l'utilisation, assurez-vous que les brûleurs et les supports de casseroles sont correctement mis en place.

- Le fond du récipient doit avoir le diamètre correct pour la taille du brûleur.
- Placez le récipient directement sur le brûleur et au centre de celui-ci.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, baissez la flamme de manière à ce qu'il mijote à peine.
- Dans la mesure du possible, utilisez un autocuiseur. Veuillez vous reporter à son manuel d'utilisation.

15.3 Informations sur le produit et fiche d'information sur le produit conformément aux réglementations sur l'écoconception et l'étiquetage énergétique de l'UE pour les fours

Nom du fournisseur	Electrolux
Identification du modèle	EKG604000W 943003486
Indice d'efficacité énergétique	95.9
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	1.58 kWh/cycle 5.67 MJ/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Gaz
Volume	54 l
Type de four	Four intégré à la cuisinière
Masse	43.0 kg

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

15.4 Four - Économie d'énergie



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

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en

fonctionnement. Évitez d'ouvrir l'appareil trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

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

Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson.

Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.

Chaleur résiduelle

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

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

Maintien des aliments au chaud

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

16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures

ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

Electrolux Appliances AB - Contact Address:
Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,
Poland

FR Concerne la France uniquement :



FR
Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE À LA LIVRAISON

OU

À DÉPOSER EN MAGASIN

OU

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !







electrolux.com

867365187-C-432023



CE