

EKM6770AOW



---

FR Cuisinière

Notice d'utilisation



**Electrolux**

## TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	3
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	5
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	9
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	10
5. TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE.....	11
6. TABLE DE CUISSON - CONSEILS.....	13
7. TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	13
8. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE .....	14
9. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	18
10. FOUR - CONSEILS.....	19
11. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	33
12. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT.....	36
13. INSTALLATION.....	39
14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	43

## NOUS PENSONS À VOUS

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

Bienvenue chez Electrolux.

**Visitez notre site Internet pour :**



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :  
**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



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



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## SERVICE APRÈS-VENTE


Utilisez toujours des pièces d'origine.

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

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations en matière de protection de l'environnement

Sous réserve de modifications.

# 1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

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

## 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables



### AVERTISSEMENT!

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

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

## 1.2 Consignes générales de sécurité

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.

- Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- Enlevez toute éclaboussure du couvercle avant de l'ouvrir. Laissez la surface de la table de cuisson refroidir avant de refermer le couvercle.
- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Retirez le plus gros des salissures avant le nettoyage par pyrolyse. Retirez tous les accessoires du four.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez le tiroir de rangement. Il peut devenir chaud.

- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois latérales. Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Cet appareil est adapté aux marchés suivants: FR

### 2.1 Instructions d'installation



#### **AVERTISSEMENT!**

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Les dimensions du meuble de cuisine et de la niche d'encastrement doivent être appropriées.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Certaines pièces de l'appareil sont électrifiées. Placez l'appareil se 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 sur un socle.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Veillez toujours à installer des stabilisateurs afin d'éviter que l'appareil ne bascule. Reportez-vous au chapitre « Installation ».

### 2.2 Branchement électrique



#### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation secteur entrer en contact avec la porte de l'appareil ou passer à proximité de celle-ci, particulièrement lorsque la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne connectez la fiche d'alimentation secteur à la prise de courant secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la fiche d'alimentation est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support),

des disjoncteurs différentiels et des contacteurs.

- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.

### 2.3 Raccordement au gaz

- Tous les raccordements au gaz doivent être effectués par une personne qualifiée.
- Avant l'installation, vérifiez que les conditions de distribution locales (nature et pression du gaz) sont compatibles avec le réglage de l'appareil.
- Assurez-vous que l'air circule autour de l'appareil.
- Les informations concernant l'alimentation en gaz se trouvent sur la plaque signalétique.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Assurez-vous de brancher l'appareil selon les réglementations d'installation en vigueur. Veillez à respecter les exigences en matière d'aération.

### 2.4 Utilisation



#### **AVERTISSEMENT!**

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

- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci

est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.

- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.



#### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie et d'explosion.

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



#### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
  - ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
  - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de

plats humides à l'intérieur de l'appareil.

- faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.
- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne posez pas de papier aluminium sur l'appareil ou directement dans le fond de l'appareil.
- Ne faites pas cuire les aliments directement sur la plaque de cuisson. Vous devez utiliser un récipient adapté.
- Les récipients en fonte, en aluminium ou dont le fond est endommagé peuvent rayer la surface. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Veillez à ce que la pièce où est installé l'appareil soit bien aérée.
- Utilisez uniquement des récipients stables ayant une forme adaptée et un diamètre supérieur à celui des brûleurs.
- Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximale à la position minimale.
- N'utilisez que les accessoires fournis avec l'appareil.
- N'installez pas de diffuseur de flamme sur le brûleur.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres

que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.

## 2.5 Entretien et nettoyage



### AVERTISSEMENT!

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

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil. 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 le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous démontez 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.
- Veillez à sécher la cavité et la porte de l'appareil avec un chiffon après chaque utilisation. La vapeur produite durant son fonctionnement se condense sur les parois de la cavité et peuvent entraîner une corrosion. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).
- Ne lavez pas les brûleurs au lave-vaisselle.

## 2.6 Nettoyage par pyrolyse



Risque de blessures, d'incendie, d'émissions chimiques (fumées) en mode pyrolyse.

- Avant d'utiliser la fonction de nettoyage par pyrolyse ou la fonction Première utilisation, retirez de la cavité du four :
  - Tout résidu excessif de nourriture, tout dépôt ou toute éclaboussure de graisse ou d'huile.
  - Tout objet amovible (y compris les grilles, les rails latéraux, etc., fournis avec le produit), en particulier tout récipient antiadhésif, plateau, plaque, ustensile, etc.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les enfants éloignés de l'appareil lors du nettoyage par pyrolyse. L'appareil devient très chaud et de l'air chaud s'échappe des fentes d'aération avant.
- Le nettoyage par pyrolyse est un processus à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus alimentaires et des matériaux constituant le four. Par conséquent, nous recommandons à nos clients de suivre les conseils ci-dessous :
  - Assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.
  - Assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après la première utilisation à température maximale.
- Certains oiseaux et reptiles sont extrêmement sensibles (plus que les êtres humains) aux fumées pouvant se dégager lors du processus de nettoyage des fours à pyrolyse.
  - Ne laissez aucun animal, en particulier aucun oiseau, à proximité de l'appareil pendant et après un nettoyage par pyrolyse

et la première utilisation à température de fonctionnement maximale et veillez à ce que la pièce soit bien ventilée.

- Les animaux de petite taille peuvent également être très sensibles aux changements de température survenant à proximité d'un four à pyrolyse lorsque le processus de nettoyage est en cours.
- Les surfaces antiadhésives des ustensiles de cuisine (poêles, casseroles, plaques de cuisson, etc.) peuvent être endommagées par la très haute température nécessaire au nettoyage par pyrolyse et peuvent également dégager, dans une moindre mesure, des fumées nocives.
- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non nocives pour les êtres humains, y compris pour les enfants en bas âge et les personnes à la santé fragile.

## 2.7 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.



## 2.8 Éclairage interne

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





**AVERTISSEMENT!**  
Risque d'électrocution.

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

## 2.9 Mise au rebut



**AVERTISSEMENT!**  
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.

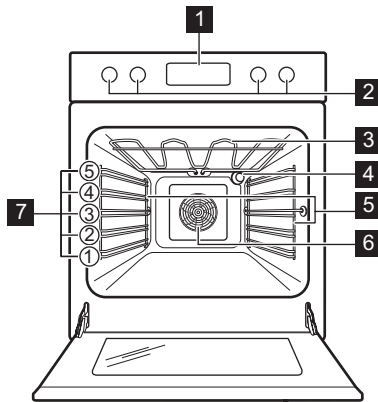
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage de la porte pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.
- Aplatissez les tuyaux de gaz externes.

## 2.10 Maintenance

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

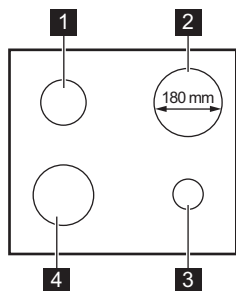
# 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

## 3.1 Présentation générale



- 1 Programmateur électronique
- 2 Manettes de la table de cuisson
- 3 Résistance
- 4 Éclairage
- 5 Support de grille amovible
- 6 Ventilateur
- 7 Position des grilles

## 3.2 Description de la table de cuisson



- 1 Brûleur semi-rapide
- 2 Zone de cuisson 2000 W
- 3 Brûleur auxiliaire
- 4 Brûleur à triple couronne

## 3.3 Accessoires

- **Grille métallique**  
Permet de poser des plats (rôtis, gratins) et des moules à gâteau/pâtisserie.
- **Plat multi-usages**  
Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs. Pour cuire et

griller ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.

- **Tiroir de rangement**  
Le tiroir de rangement se trouve sous le four.

## 4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 4.1 Premier nettoyage

Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires de l'appareil.



Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

Remettez les accessoires et les supports de grille en place.


### 4.2 Utilisation des touches sensibles

Pour activer une touche de fonction et garder le symbole sélectionné à l'écran pendant 1 seconde minimum.

### 4.3 Régler l'heure du jour





Vous devez régler l'heure avant de vous servir du four.

Lorsque vous branchez le four à l'alimentation électrique ou après une coupure de courant, le symbole  clignote.



Appuyez sur la touche  $+$  ou  $-$  pour régler l'heure.


### 4.4 Modification de l'heure

1. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole  clignote.
2. Appuyez sur la touche  $+$  ou  $-$  pour régler l'heure.  
Au bout d'environ 5 secondes, le clignotement s'arrête et l'heure réglée s'affiche.

## 4.5 Préchauffage

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

1. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.
2. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 1 heure.
3. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.
4. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 15 minutes.

5. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.
6. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 15 minutes.

Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude. Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper de l'appareil. C'est normal. Assurez-vous qu'il y ait une ventilation suffisante dans la pièce.

## 5. TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



### 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.

### 5.1 Allumage des brûleurs 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.



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



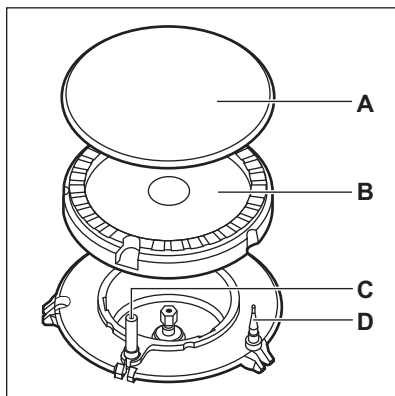
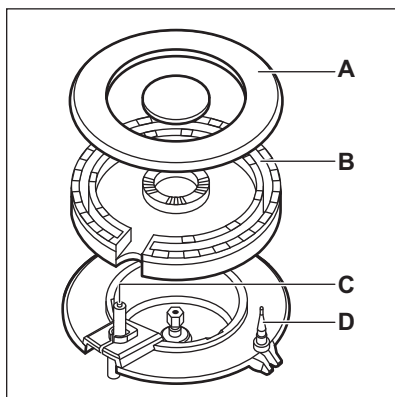
En cas de coupure d'électricité, vous pouvez allumer le brûleur sans dispositif électrique. Dans ce cas, approchez une flamme du brûleur, enfoncez la manette correspondante et tournez-la sur la position maximale. Maintenez la manette de commande enfoncée pendant environ 10 secondes pour permettre au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

1. Appuyez sur la manette et tournez-la sur la position .
2. Maintenez la manette de commande enfoncée pendant environ 10 secondes pour permettre au thermocouple de chauffer. Sinon, l'alimentation en gaz est interrompue.
3. Une fois que la flamme brûle régulièrement, réglez son débit.

**i** 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.

**i** 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.

## 5.2 Vue d'ensemble des brûleurs



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

## 5.3 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.

## 5.4 Niveau de cuisson pour la zone de cuisson électrique

Symbol- les	Fonction
<b>0</b>	Position Arrêt
<b>1 - 6</b>	Niveaux de cuisson



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

Tournez la manette sur le niveau de cuisson souhaité. Pour terminer le processus de cuisson, tournez la manette de commande sur la position Arrêt.

## 6. TABLE DE CUISSON - CONSEILS



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

### 6.1 Ustensiles de cuisson

#### Électrique :



Le fond de l'ustensile de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.

#### Gaz :



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



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



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



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

### 6.2 Diamètres des récipients



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

Brûleur	Diamètre du récipient (mm)
Triple couronne	180 - 260
Semi-rapide	120 - 220
Auxiliaire	80 - 160

### 6.3 Exemples de cuissons avec la zone de cuisson électrique

Niveau de cuisson :	Utilisation :
1	Maintenir au chaud
2	Faire mijoter doucement
3	Faire mijoter
4	Faire frire / gratiner
5	Faire bouillir
6	Faire bouillir / Saisir / Faire frire

## 7. TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



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

### 7.1 Informations générales

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

sur le fonctionnement de la table de cuisson.

- Utilisez un nettoyant spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.

#### Acier inoxydable

- Pour les bords de la table de cuisson en acier inoxydable, utilisez un nettoyant spécial adapté à l'acier inoxydable.

- Le rebord en inox de la plaque peut subir une décoloration en raison de la haute température.
- Lavez les éléments en acier inoxydable à l'eau, puis séchez-les à l'aide d'un chiffon doux.

## 7.2 Supports de casserole



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

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



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

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

## 7.3 Nettoyage de la table

- **Enlevez immédiatement** : plastique fondu, films plastiques et aliments contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager la table de cuisson.
- **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 peu de détergent. Après le nettoyage, séchez l'appareil à l'aide d'un chiffon doux.

- Nettoyez les éléments en émail, le chapeau et la couronne avec de l'eau chaude savonneuse et séchez-les soigneusement avant de les remettre en place.

## 7.4 Nettoyage de la plaque électrique

1. Utilisez la poudre de nettoyage ou le chiffon de nettoyage.
2. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent.
3. Faites chauffer la plaque à basse température et laissez sécher.
4. Pour conserver le bon état des plaques chauffantes, frottez-les régulièrement avec de l'huile pour machine à coudre. Éliminez le surplus d'huile à l'aide de papier absorbant.

## 7.5 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.

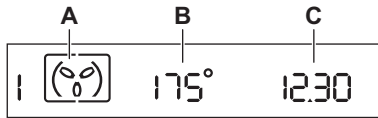
# 8. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 8.1 Affichage










- A. Fonction du four
- B. Limiteur de
- C. Temps

## 8.2 Touches

Bouton	Fonction	Description
	Marche/arrêt	Pour allumer ou éteindre le four.
	Sélection	Pour régler une fonction du four.
	Indicateur de Préchauffage rapide	Pour activer la fonction Préchauffage rapide.
	Pyrolyse	Pour démarrer le nettoyage par pyrolyse.
	Moins, Plus	Pour régler la durée et la température.
	Horloge	Pour régler une fonction de l'horloge.

## 8.3 Fonctions du four




Symbole	Fonction du four	Utilisation
	Éclairage du four	Pour allumer l'éclairage même si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée.
	Chaleur tournante	Pour faire cuire sur 2 niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Convection naturelle.
	Convection naturelle	Pour cuire et rôtir des aliments sur 1 seul niveau.
	Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
	Turbo grill	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.
	Sole pulsée	Pour cuire des aliments sur un seul niveau et leur donner un brunissement plus intense et une pâte bien croustillante. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Convection naturelle.

Symbole	Fonction du four	Utilisation
	Gril fort	Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain.
	Stérilisation / Sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
	Maintien au chaud	Pour maintenir les aliments au chaud.
	Décongélation	Pour décongeler des aliments surgelés.
	Déshydratation	Pour déshydrater des fruits (pommes, prunes, pêches, etc.) et des légumes (tomates, courgettes, champignons, etc.) coupés en rondelles.
	Chaleur tournante basse température	Pour cuire dans des moules et déshydrater à basse température sur un seul niveau.
	Nettoyage par pyrolyse	Pour activer le nettoyage par pyrolyse automatique du four. Cette fonction permet de brûler les salissures résiduelles à l'intérieur du four.




## 8.4 Réglage d'une fonction du four





Lorsque vous sélectionnez une fonction du four, le symbole de la température  clignote. Ce symbole indique que la température de l'appareil augmente. Lorsque l'appareil atteint la température réglée, un signal sonore retentit et le symbole de température cesse de clignoter.

1. Appuyez sur  pour allumer l'appareil.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole de la fonction du four souhaitée clignote. La température par défaut s'affiche. Si vous ne la modifiez pas dans un délai de 5 secondes environ, l'appareil démarre.
3. Pour modifier la température, appuyez sur .



## 8.5 Modification de la température

1. Appuyez sur la touche . Le symbole ° clignote.
2. Appuyez sur la touche  ou  pour modifier le réglage.

## 8.6 Fonction de chaleur résiduelle

Avec la fonction Durée  , le four s'éteint automatiquement quelques minutes avant la fin du délai défini. Le four utilise la chaleur résiduelle pour poursuivre la cuisson sans consommer d'énergie.



La fonction de chaleur résiduelle ne peut être utilisée que si la fonction Durée   est supérieure à 20 minutes.



## 8.7 Fonction Préchauffage rapide


La fonction Préchauffage rapide ne fonctionne que si la température réglée est supérieure de 100 °C à la température actuelle du four.

La fonction Préchauffage rapide permet de réduire le temps de préchauffage. Vous pouvez l'utiliser avec toutes les fonctions du four à l'exception des fonctions Maintien au chaud et Décongélation.



### AVERTISSEMENT!

Attendez que la fonction Préchauffage rapide soit terminée avant d'enfourner des aliments.

1. Réglez une fonction du four. Si nécessaire, modifiez la température.
2. Appuyez sur . L'affichage indique **FHU**. La fonction Préchauffage rapide démarre. Un signal sonore retentit lorsque la fonction Préchauffage rapide est terminée. **FHU** disparaît. La fonction du four choisie continue son fonctionnement.
3. Enfourez les aliments.

## 8.8 Utilisation de la Sécurité enfants





Le four doit être éteint.



Lorsque la sécurité enfants est activée, le four ne peut plus fonctionner. La porte du four se bloque lorsque la Sécurité enfants est activée.

### Activation de la sécurité enfants

Appuyez sur  et sur  simultanément jusqu'à ce que le message **SAFE** apparaisse à l'écran. La sécurité enfants est activée. Pour désactiver la Sécurité enfants, répétez la même étape.



## 8.9 Signal sonore



Pour désactiver le signal sonore, l'appareil doit être désactivé.



Il est impossible de désactiver le signal sonore de la touche MARCHÉ/ARRÊT.

Appuyez simultanément sur  et , maintenez-les appuyées pendant environ 2 secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse. Le signal sonore est désactivé. Pour activer le signal sonore, répétez la même étape.

## 8.10 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps si une fonction du four est en cours et que vous ne modifiez aucun réglage.

Température (°C)	Arrêt automatique au bout de (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - Maximum	3

Après un arrêt automatique, éteignez complètement le four. Vous pouvez ensuite le rallumer.



L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Durée, Fin.

## 8.11 Code d'erreur

Si certains paramètres sont erronés, l'unité de contrôle arrête les fonctions en cours et l'affichage indique le code d'erreur correspondant. Reportez-vous au chapitre « En cas d'anomalie de fonctionnement ».

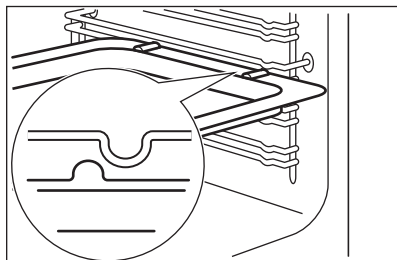
## 8.12 Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Si vous éteignez l'appareil, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

## 8.13 Installation des accessoires du four

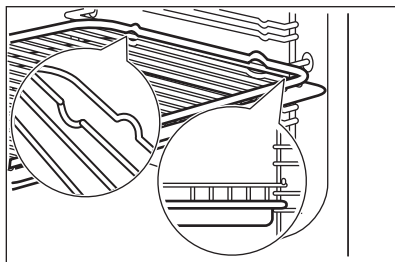
### Plat à rôtir :

Poussez le plat à rôtir entre les rails du support de grille choisi.



**Grille métallique et plat à rôtir ensemble :**

Poussez le plat à rôtir entre les rails du support de grille et glissez la grille métallique entre les rails se trouvant juste au-dessus.




- Tous les accessoires sont dotés de petites indentations en haut, à droite et à gauche, afin d'augmenter la sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule.
- Le rebord élevé de la grille est un dispositif complémentaire pour empêcher les ustensiles de cuisine de glisser.

# 9. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE

## 9.1 Tableau des fonctions de l'horloge

Fonction de l'horloge	Utilisation
🕒 Heure du jour	Pour régler, modifier ou vérifier l'heure.
🔔 Minuteur	Pour régler un décompte. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement de l'appareil.
→  Durée	Pour régler la durée de cuisson du four.
→  Fin	Pour régler l'heure à laquelle le four doit s'éteindre.


-  Vous pouvez utiliser simultanément les fonctions Durée  $\rightarrow$  et Fin  $\rightarrow$  pour définir la durée pendant laquelle l'appareil doit fonctionner, et l'heure à laquelle l'appareil doit se s'éteindre. Cela vous permet d'activer l'appareil en différé. Réglez d'abord la fonction Durée  $\rightarrow$  puis la fonction Fin  $\rightarrow$ .

## 9.2 Réglage des fonctions de l'horloge

Pour les fonctions Durée  $\rightarrow$  et Fin  $\rightarrow$ , réglez une fonction du four et une température. Ce n'est pas nécessaire pour le Minuteur  $\uparrow$ . Reportez-vous au chapitre « Réglage d'une fonction du four ».

1. Appuyez sur  $\text{⌚}$  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole de la fonction de l'horloge souhaitée clignote.

2. Appuyez  $\text{+}$  ou  $\text{—}$  pour définir la fonction de l'horloge souhaitée. La fonction de l'horloge que vous avez définie s'affiche. Lorsque la durée définie s'est écoulée, le symbole clignote et un signal sonore retentit pendant deux minutes.

 Avec les fonctions Durée  $\rightarrow$  et Fin  $\rightarrow$ , l'appareil s'éteint automatiquement.

3. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.
4. Éteignez l'appareil.

## 9.3 Annuler des fonctions de l'horloge

1. Appuyez sur  $\text{⌚}$  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole de la fonction de l'horloge souhaitée et  $\blacktriangleright$  clignotent.
2. Appuyez sur la touche  $\text{—}$  et maintenez-la appuyée jusqu'à ce que la fonction de l'horloge disparaisse.

# 10. 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.

## 10.1 Cuisson

- Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien appareil. Adaptez vos réglages habituels (température, temps de cuisson, etc.) et les positions des

grilles aux recommandations fournies dans les tableaux.

- Le fabricant vous recommande d'utiliser la température la plus faible pour la première utilisation.
- Si vous ne trouvez pas d'informations concrètes pour l'une de vos recettes personnelles, prenez exemple sur un aliment à la cuisson similaire.
- Le temps de cuisson peut être prolongé de 10 à 15 minutes, si vous cuisez des gâteaux sur plusieurs niveaux.
- Les gâteaux et petites pâtisseries placés à différentes hauteurs ne dorent pas toujours de manière homogène au début. Si cette situation se produit, ne modifiez pas le réglage de la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.
- Avec des temps de cuisson plus longs, le four peut être éteint environ 10 minutes avant la fin du temps de

cuisson, afin d'utiliser la chaleur résiduelle.  
Lorsque vous cuisinez des plats surgelés, les plateaux de cuisson

peuvent se déformer en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, cette torsion disparaît.

## 10.2 Conseils de cuisson

Résultats de cuisson	Cause probable	Solution
Le dessous du gâteau n'est pas suffisamment doré.	La position de la grille est incorrecte.	Placez le gâteau sur un niveau plus bas.
Le gâteau s'effrite et devient pâteux, plein de grumeaux, juteux.	La température du four est trop élevée.	Réglez une température de cuisson légèrement inférieure la prochaine fois.
Le gâteau s'effrite et devient pâteux, plein de grumeaux, juteux.	Durée de cuisson trop courte.	Réglez une durée de cuisson plus longue. <b>Vous ne pouvez pas diminuer les temps de cuisson en augmentant la température.</b>
Le gâteau s'effrite et devient pâteux, plein de grumeaux, juteux.	Le mélange est trop liquide.	Diminuez la quantité de liquide. Attention aux temps de malaxage, notamment si vous utilisez un robot ménager.
Le gâteau est trop sec.	Température de cuisson trop basse.	Réglez une température de cuisson supérieure la prochaine fois.
Le gâteau est trop sec.	Durée de cuisson trop longue.	Réglez une durée de cuisson inférieure la prochaine fois.
La coloration du gâteau n'est pas homogène.	Température du four trop élevée et durée de cuisson trop courte.	Diminuez la température du four et allongez le temps de cuisson.
La coloration du gâteau n'est pas homogène.	La préparation est mal répartie.	Étalez la préparation de façon homogène sur le plateau de cuisson.
Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson.	Température de cuisson trop basse.	Réglez une température de cuisson légèrement supérieure la prochaine fois.

## 10.3 Chaleur tournante basse température

- Utilisez cette fonction pour cuire dans des moules et déshydrater à basse température sur un seul niveau.
- Faites cuire un seul moule ou plateau à la fois.
- Nous vous conseillons d'utiliser la chaleur tournante basse température sans préchauffage.
- Si vous souhaitez préchauffer le four, utilisez la fonction Chaleur tournante.

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Génoise en moules	160	50 - 70	2
Kouglof ou brioche en moules	150 - 160	50 - 70	2
Gâteau de Savoie au madère/ cakes aux fruits secs en moules	140 - 160	70 - 90	2
Biscuits à base de blancs d'œufs, meringues	80 - 100	120 - 150	3

## 10.4 Chaleur tournante

### Cuisson sur un seul niveau du four

#### Cuisson dans des moules

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Kouglof ou brioche	150 - 160	50 - 70	2
Gâteau de Savoie au madère/ cakes aux fruits	140 - 160	50 - 90	1 - 2
Génoise allégée	150 - 160 <sup>1)</sup>	25 - 40	3
Fond de tarte – pâte sablée	170 - 180 <sup>1)</sup>	10 - 25	2
Fond de tarte - pâte à génoise	150 - 170	20 - 25	2
Tourte aux pommes (2 moules de 20 cm de Ø, décalés en diagonale)	160	60 - 90	2 - 3

<sup>1)</sup> Préchauffer le four.

#### Gâteaux / pâtisseries / pains sur plateaux de cuisson

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gâteaux avec garniture de type crumble (sec)	150 - 160	20 - 40	3
Gâteaux aux fruits (pâte levée/pâte à génoise) <sup>1)</sup>	150	35 - 55	3
Gâteaux aux fruits sur pâte sablée	160 - 170	40 - 80	3

<sup>1)</sup> Utilisez un plat à rôtir.

#### Biscuits/Gâteaux secs

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Biscuits sablés	150 - 160	10 - 20	3

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Biscuits sablés	140	20 - 35	3
Biscuits à base de pâte à génoise	150 - 160	15 - 20	3
Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues	80 - 100	120 - 150	3
Macarons	100 - 120	30 - 50	3
Biscuits/Gâteaux secs à base de pâte levée	150 - 160	20 - 40	3
Pâtisseries feuilletées	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Petits pains	160 <sup>1)</sup>	10 - 35	3
Small cakes (20 par plateau)	150 <sup>1)</sup>	20 - 35	3

1) Préchauffer le four.

#### Tableau des gratins

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Baguettes garnies de fromage fondu	160 - 170 <sup>1)</sup>	15 - 30	1
Légumes farcis	160 - 170	30 - 60	1

1) Préchauffer le four.

#### Cuisson sur plusieurs niveaux

##### Gâteaux / pâtisseries / pains sur plateaux de cuisson

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
			2 positions
Choux à la crème / éclairs	160 - 180 <sup>1)</sup>	25 - 45	2 / 4
Crumble sec	150 - 160	30 - 45	2 / 4

1) Préchauffer le four.

##### Biscuits/small cakes/viennoiseries/petits pains

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
			2 positions
Biscuits sablés	150 - 160	20 - 40	2 / 4
Biscuits sablés	140	25 - 45	2 / 4

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
			2 positions
Biscuits à base de pâte à génoise	160 - 170	25 - 40	2 / 4
Biscuits à base de blancs d'œufs, meringues	80 - 100	130 - 170	2 / 4
Macarons	100 - 120	40 - 80	2 / 4
Biscuits/Gâteaux secs à base de pâte levée	160 - 170	30 - 60	2 / 4
Pâtisseries feuilletées	170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 50	2 / 4
Petits pains	180 <sup>1)</sup>	25 - 40	2 / 4
Small cakes (20 par plateau)	150 <sup>1)</sup>	20 - 40	2 / 4

1) Préchauffer le four.

## 10.5 Cuisson par convection naturelle sur un niveau

### Cuisson dans des moules

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Kouglof ou brioche	160 - 180	50 - 70	2
Gâteau de Savoie au madère/ cakes aux fruits	150 - 170	50 - 90	1 - 2
Génoise allégée	170 <sup>1)</sup>	25 - 40	3
Fond de tarte – pâte sablée	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	2
Fond de tarte - pâte à génoise	170 - 190	20 - 25	2
Tourte aux pommes (2 moules de 20 cm de Ø, décalés en diagonale)	180	60 - 90	1 - 2
Tarte salée (par ex., quiche lorraine)	180 - 220	35 - 60	1
Gâteau au fromage	160 - 180	60 - 90	1 - 2

1) Préchauffer le four.

### Gâteaux / pâtisseries / pains sur plateaux de cuisson

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pain tressé / couronne de pain	170 - 190	40 - 50	2
Brioche de Noël aux fruits (Stollen)	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70	2

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pain (pain de seigle) : 1. Première partie de la cuisson. 2. Seconde partie du processus de cuisson.	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180 <sup>1)</sup>	1. 20 2. 30 - 60	1 - 2
Choux à la crème / éclairs	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Gâteau roulé	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20	3
Gâteaux avec garniture de type crumble (sec)	160 - 180	20 - 40	3
Gâteau aux amandes et au beurre / gâteaux au sucre	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Gâteaux aux fruits (pâte levée/pâte à génoise) <sup>2)</sup>	170	35 - 55	3
Gâteaux aux fruits sur pâte sablée	170 - 190	40 - 60	3
Gâteaux à pâte levée à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise)	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 80	3
Pizza (bien garnie)	190 - 210 <sup>1)</sup>	30 - 50	1 - 2
Pizza (pâte fine)	220 - 250 <sup>1)</sup>	15 - 25	1 - 2
Pain sans levain	230 - 250	10 - 15	1
Tartes (Suisse)	210 - 230	35 - 50	1

1) Préchauffer le four.

2) Utilisez un plat à rôtir.

### Biscuits/Gâteaux secs

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Biscuits sablés	170 - 190	10 - 20	3
Biscuits sablés	160 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Biscuits à base de génoise	170 - 190	20 - 30	3
Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues	80 - 100	120 - 150	3
Macarons	120 - 130	30 - 60	3
Biscuits/Gâteaux secs à base de pâte levée	170 - 190	20 - 40	3
Pâtisseries feuilletées	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3



Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Petits pains	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 55	3
Small cakes (20 par plateau)	170 <sup>1)</sup>	20 - 30	3 - 4

1) Préchauffer le four.

### Tableau des gratins

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gratin de pâtes	180 - 200	45 - 60	1
Lasagnes	180 - 200	35 - 50	1
Gratin de légumes	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 30	1
Baguettes garnies de fromage fondu	200 - 220 <sup>1)</sup>	15 - 30	1
Gratins sucrés	180 - 200	40 - 60	1
Gratins de poisson	180 - 200	40 - 60	1
Légumes farcis	180 - 200	40 - 60	1

1) Préchauffer le four.

## 10.6 Réglage Pizza

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pizza (pâte fine) <sup>1)</sup>	200 - 230 <sup>2)</sup>	10 - 20	1 - 2
Pizza (bien garnie) <sup>1)</sup>	180 - 200	20 - 35	1 - 2
Tartes	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Quiche aux épinards	160 - 180	45 - 60	1 - 2
Quiche lorraine (tarte salée)	170 - 190	45 - 55	1 - 2
Flan suisse	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Gâteau au fromage	140 - 160	60 - 90	1 - 2
Tarte aux pommes, recouverte	150 - 170	50 - 60	1 - 2
Tarte aux légumes	160 - 180	50 - 60	1 - 2
Pain sans levain	230 - 250 <sup>2)</sup>	10 - 20	2 - 3
Quiche à pâte feuilletée	160 - 180 <sup>2)</sup>	45 - 55	2 - 3

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Flammekuche	230 - 250 <sup>2)</sup>	12 - 20	2 - 3
Piroggen (version russe de la calzone)	180 - 200 <sup>2)</sup>	15 - 25	2 - 3

1) Utilisez un plat à rôtir.

2) Préchauffer le four.

## 10.7 Viande

- Utilisez des plats résistant à la chaleur pour le rôtissage (reportez-vous aux instructions du fabricant).
- Vous pouvez cuire de gros rôtis directement dans le plat à rôtir (si disponible) ou sur la grille métallique en plaçant le plat à rôtir en dessous.
- Faites rôtir les viandes maigres dans le plat à rôtir avec le couvercle. Cette cuisson est parfaitement adaptée à ce type de viande.
- Tous les types de viande pouvant être dorés ou ayant une peau peuvent être rôtis dans le plat à rôtir sans couvercle.
- Nous vous conseillons de cuire les viandes et poissons pesant plus d'1 kg dans l'appareil.
- Pour éviter que le jus de viande ou la graisse ne brûlent dans le plat à rôtir, versez-y un peu de liquide.
- Si nécessaire, retournez le rôti (à la moitié ou aux 2 tiers du temps de cuisson).
- Arrosez les gros rôtis et les volailles avec leur jus plusieurs fois en cours de cuisson. Cela assure un meilleur rôtissage.
- Le four peut être éteint environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, afin d'utiliser la chaleur résiduelle.

## 10.8 Rôtissage avec la convection naturelle

### Viande de bœuf

Plat	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Bœuf braisé	1 - 1.5 kg	200 - 230	105 - 150	1
Rôti ou filet de bœuf : saignant	par cm d'épaisseur	230 - 250 <sup>1)</sup>	6 - 8	1
Rôti ou filet de bœuf : moyenne	par cm d'épaisseur	220 - 230	8 - 10	1
Rôti ou filet de bœuf : bien cuit	par cm d'épaisseur	200 - 220	10 - 12	1

1) Préchauffer le four.

**Porc**

Plat	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Épaule, collier, jambon à l'os	1 - 1.5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Côtelette, côte levée	1 - 1.5 kg	180 - 190	60 - 90	1
Pâté à la viande	750 g - 1 kg	170 - 190	50 - 60	1
Jarret de porc (précuit)	750 g - 1 kg	200 - 220	90 - 120	1

**Veau**

Plat	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Rôti de veau <sup>1)</sup>	1 kg	210 - 220	90 - 120	1
Jarret de veau	1.5 - 2 kg	200 - 220	150 - 180	1

<sup>1)</sup> Utilisez un plat à rôtir couvert.

**Agneau**

Plat	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gigot d'agneau, rôti d'agneau	1 - 1.5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Selle d'agneau	1 - 1.5 kg	210 - 220	40 - 60	1

**Filet de gibier**

Plat	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Râble de lièvre, cuisse de lièvre	jusqu'à 1 kg	220 - 240 <sup>1)</sup>	30 - 40	1
Selle de chevreuil	1.5 - 2 kg	210 - 220	35 - 40	1
Cuissot de chevreuil	1.5 - 2 kg	200 - 210	90 - 120	1

<sup>1)</sup> Préchauffer le four.

**Volaille**

Plat	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Morceaux de volaille	200 - 250 g chacun	220 - 250	20 - 40	1

Plat	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Demi-poulet	400 - 500 g chacun	220 - 250	35 - 50	1
Volaille, poularde	1 - 1.5 kg	220 - 250	50 - 70	1
Canard	1.5 - 2 kg	210 - 220	80 - 100	1
Oie	3.5 - 5 kg	200 - 210	150 - 180	1
Turquie	2.5 - 3.5 kg	200 - 210	120 - 180	1
Turquie	4 - 6 kg	180 - 200	180 - 240	1

### Poisson

Plat	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Poisson entier	1 - 1.5 kg	210 - 220	40 - 70	1

## 10.9 Rôtissage au turbo grill

### Viande de bœuf

Plat	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Rôti ou filet de bœuf : saignant	par cm d'épaisseur	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6	1
Rôti ou filet de bœuf : moyenne	par cm d'épaisseur	180 - 190	6 - 8	1
Rôti ou filet de bœuf : bien cuit	par cm d'épaisseur	170 - 180	8 - 10	1

1) Préchauffer le four.

### Porc

Plat	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Épaule, collier, jambon à l'os	1 - 1.5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Côtelette, côte levée	1 - 1.5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Pâté à la viande	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Jarret de porc (précuit)	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

**Veau**

Plat	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Rôti de veau	1 kg	160 - 180	90 - 120	1
Jarret de veau	1.5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

**Agneau**

Plat	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gigot d'agneau, rôti d'agneau	1 - 1.5 kg	150 - 170	100 - 120	1
Selle d'agneau	1 - 1.5 kg	160 - 180	40 - 60	1

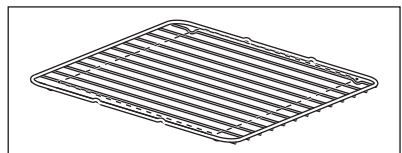
**Volaille**

Plat	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Morceaux de volaille	200 - 250 g chacun	200 - 220	30 - 50	1
Demi-poulet	400 - 500 g chacun	190 - 210	35 - 50	1
Volaille, poularde	1 - 1.5 kg	190 - 210	50 - 70	1
Canard	1.5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1
Oie	3.5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Turquie	2.5 - 3.5 kg	160 - 180	120 - 150	1
Turquie	4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	1

**10.10 Gril en général****AVERTISSEMENT!**

Lorsque vous utilisez le gril, laissez toujours la porte du four fermée.

- **Réglez toujours le gril à la température la plus élevée.**
- Placez la grille au niveau recommandé dans le tableau de gril.
- Ne faites griller que des morceaux plats de viande ou de poisson.
- **Préchauffez toujours le four à vide pendant 5 minutes avec les fonctions du gril.**



La zone pour griller est située au centre de la grille.

## 10.11 Gril

Plat	Température (°C)	Durée (min)		Positions des grilles
		1re face 2e face	2e face	
Rôti de bœuf, à point	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Filet de bœuf, à point	230	20 - 30	20 - 30	3
Rôti/Filet de porc	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Rôti/Filet de veau	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Rôti/Filet d'agneau	210 - 230	25 - 35	20 - 35	3
Poisson entier, 500 - 1 000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 - 4

## 10.12 Cuisson au gril rapide

Plat	Température (°C)	Durée (min)		Positions des grilles
		1re face 2e face	2e face	
Steak haché	max <sup>1)</sup>	9 - 15	8 - 13	4
Filet de porc	max	10 - 12	6 - 10	4
Saucisses	max	10 - 12	6 - 8	4
Tournedos, steaks de veau	max	7 - 10	6 - 8	4
Pain grillé	max <sup>1)</sup>	1 - 4	1 - 4	4 - 5
Toasts avec garniture	max	6 - 8	-	4

1) Préchauffez le four

## 10.13 Stérilisation - Chaleur par le bas

- Utilisez toujours des bocaux à stériliser de dimensions identiques, disponibles dans le commerce.
- N'utilisez pas de bocaux à couvercles à visser ou à baïonnette, ni de boîtes métalliques.
- Utilisez le premier niveau en partant du bas du four pour cette fonction.
- Ne mettez pas plus de six bocaux à conserves d'un litre sur le plateau de cuisson.
- Remplissez les bocaux au même niveau et enclenchez le système de fermeture.
- Les bocaux ne doivent pas se toucher.
- Mettez environ 1/2 litre d'eau dans le plateau de cuisson pour humidifier le four.
- Lorsque le liquide dans les bocaux commence à frémir (au bout de 35 à 60 minutes avec des bocaux d'un litre), arrêtez le four ou baissez la température à 100 °C (voir le tableau).

**Baies**

Conserve	Température (°C)	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Continuez la cuisson à 100 °C (min)
Fraises, myrtilles, framboises, groseilles à maquereau mûres	160 - 170	35 - 45	-


**Fruits à noyau**

Conserve	Température (°C)	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Continuez la cuisson à 100 °C (min)
Poires, coings, prunes	160 - 170	35 - 45	10 - 15

**Légumes**

Conserve	Température (°C)	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Continuez la cuisson à 100 °C (min)
Carottes <sup>1)</sup>	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Concombres	160 - 170	50 - 60	-
Mixed pickles (Bouquet croquant de légumes)	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Chou-rave, petits pois, asperges	160 - 170	50 - 60	15 - 20

<sup>1)</sup> Laissez dans le four à l'arrêt.

**10.14 Déshydratation** 

Recouvrez les grilles du four de papier sulfurisé.

Pour de meilleurs résultats : éteignez l'appareil à la moitié du temps

nécessaire. Ouvrez la porte de l'appareil et laissez-le refroidir. Terminez ensuite le processus de déshydratation.

**Légumes**

Plat	Température (°C)	Durée (h)	Positions des grilles	
			1 position	2 positions
Haricots	60 - 70	6 - 8	3	2 / 4

Plat	Température (°C)	Durée (h)	Positions des grilles	
			1 position	2 positions
Poivrons	60 - 70	5 - 6	3	2 / 4
Légumes pour potage	60 - 70	5 - 6	3	2 / 4
Champignons	50 - 60	6 - 8	3	2 / 4
Fines herbes	40 - 50	2 - 3	3	2 / 4

### Fruits

Plat	Température (°C)	Durée (h)	Positions des grilles	
			1 position	2 positions
Prunes	60 - 70	8 - 10	3	2 / 4
Abricots	60 - 70	8 - 10	3	2 / 4
Pommes, lamelles	60 - 70	6 - 8	3	2 / 4
Poires	60 - 70	6 - 9	3	2 / 4

### 10.15 Décongélation

- Retirez l'intégralité de l'emballage. Placez l'aliment sur une assiette.
- Ne le recouvrez pas avec un bol ni une assiette. Cela pourrait rallonger le temps de décongélation.

- Utilisez la première position de grille du four. Il s'agit de celle du bas.

Plat	Quantité	Durée de décongélation (min)	Décongélation complémentaire (min)	Commentaires
Poulet	1 kg	100 - 140	20 - 30	Placez la volaille sur une soucoupe retournée, posée sur une grande assiette. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Viande	1 kg	100 - 140	20 - 30	Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Viande	500 g	90 - 120	20 - 30	Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Truite	150 g	25 - 35	10 - 15	-



Plat	Quantité	Durée de décongélation (min)	Décongélation complète (min)	Commentaires
Fraises	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Beurre	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Crème fraîche	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée.
Cake	1.4 kg	60	60	-

## 11. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 11.1 Remarques concernant l'entretien

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

### 11.2 Appareils en acier inoxydable ou en aluminium



Nettoyez la porte uniquement avec une éponge humidifiée. 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.

### 11.3 Pyrolyse



#### ATTENTION!

Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles.

Ne lancez pas la Pyrolyse si vous n'avez pas correctement fermé la porte du four.



#### AVERTISSEMENT!






L'appareil devient très chaud. Risque de brûlure !

**ATTENTION!**

N'utilisez pas la table de cuisson lorsque la fonction Pyrolyse est en cours. Vous risqueriez d'endommager l'appareil.





Pour vous rappeler qu'un nettoyage par pyrolyse est nécessaire, PYRO clignote pendant 15 secondes sur l'affichage à chaque fois que vous allumez et éteignez l'appareil. Tant que le processus de nettoyage n'a pas été complètement effectué, des rappels de nettoyage s'affichent à chaque fois que le four est allumé ou éteint.

1. Retirer les plus grosses salissures à la main.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  s'affiche.
  - L'affichage indique **P1** et , en alternance.
  - L'affichage de l'horloge indique **1:30**.
  - La durée  clignote.
3. Quand  clignote, appuyez sur **+** ou **-** pour régler la procédure souhaitée :


Options	Description
<b>P1</b>	Si le four n'est pas très sale. Durée de la procédure : 1 h 30 min.
<b>P2</b>	Si le four est plus sale. Durée de la procédure : 2 h 30 min.

4. Appuyez sur  pour lancer le processus.

Les barres du symbole  s'affichent une à une pour indiquer l'augmentation de la température dans l'appareil.


Au bout de quelques minutes, la porte se verrouille. Le symbole  s'affiche.





Pour interrompre le nettoyage par pyrolyse avant qu'il ne soit terminé, appuyez sur .

Lorsque le nettoyage par pyrolyse est terminé, l'heure s'affiche à nouveau. La porte du four reste verrouillée. Lorsque le four a refroidi, un signal sonore retentit et la porte se déverrouille.

## 11.4 Réglage de l'heure de fin du nettoyage par pyrolyse

Vous pouvez utiliser la fonction Fin  pour différer le départ du processus de nettoyage par pyrolyse.

1. Démarrez la fonction Pyrolyse.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole  clignote.

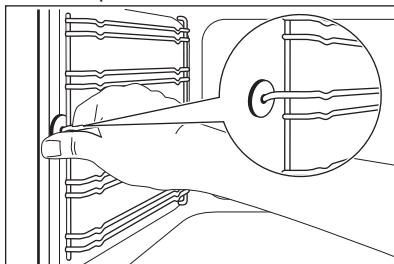
L'heure de fin du nettoyage par pyrolyse s'affiche.

3. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler l'heure d'arrêt du nettoyage par pyrolyse.

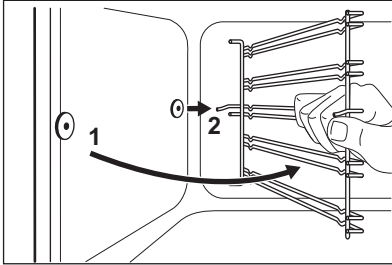
## 11.5 Retrait des supports de gradins

Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.

1. 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 supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.

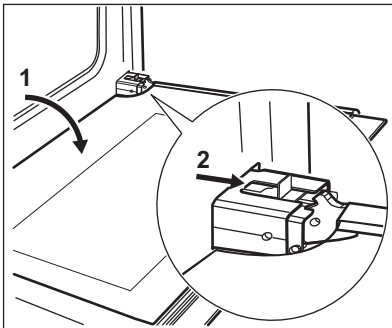


### ATTENTION!

Assurez-vous que l'embout de fixation le plus long se trouve sur le devant. Les deux pointes métalliques protubérantes doivent pointer vers l'arrière. Une mauvaise installation peut endommager l'émail.

## 11.6 Retrait de la porte du four

Pour faciliter le nettoyage, démontez la porte du four.



- Ouvrez complètement la porte.
- Déplacez la glissière jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
- Fermez la porte jusqu'à ce que la glissière se verrouille.
- Démontez la porte.  
Pour retirer la porte, tirez-la d'abord vers l'extérieur d'un côté, puis de l'autre.

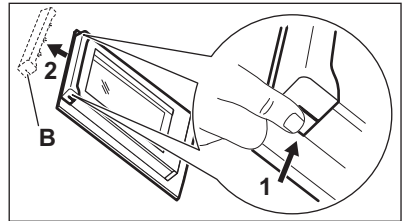
Une fois le nettoyage terminé, remontez la porte du four en répétant la procédure dans l'ordre inverse. Assurez-vous d'entendre un clic lorsque vous insérez la porte. Forcez si nécessaire.

## 11.7 Retrait et nettoyage des vitres de la porte

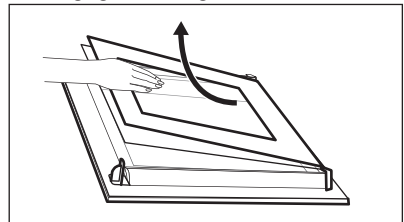


Le panneau de verre de la porte de votre appareil peut être de type et de forme différents des exemples illustrés. Le nombre de panneaux de verre peut également varier.

- Saisissez les deux côtés du support de la porte B situé sur l'arête supérieure de celle-ci et poussez-le vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture du support.



- Retirez le support de la porte en le tirant vers l'avant.
- Saisissez un panneau de verre à la fois par son bord supérieur et dégagez-le du guide en le soulevant.



- Nettoyez les panneaux de verre de la porte.  
Pour remonter les panneaux, suivez la même procédure dans l'ordre inverse.

## 11.8 Remplacement de l'éclairage

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



### AVERTISSEMENT!

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



### ATTENTION!

Tenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon afin d'éviter que des résidus de graisse ne brûlent sur l'ampoule.

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

## Éclairage arrière



Le diffuseur en verre de l'ampoule se trouve à l'arrière de la cavité du four.

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

## 11.9 Retrait du tiroir

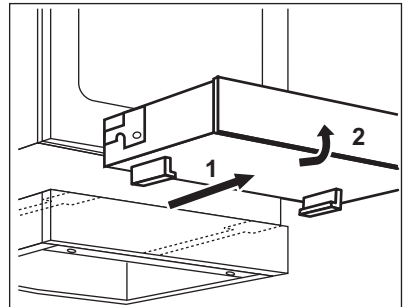


### AVERTISSEMENT!

Lorsque le four fonctionne, de la chaleur peut s'accumuler dans le tiroir. N'y rangez pas de produits inflammables (tels que des produits nettoyants, des sacs en plastique, des gants de cuisine, du papier, des aérosols de nettoyage, etc.).

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 le tiroir en le mettant légèrement en angle et retirez-le des glissières.

### Insertion du tiroir.

1. Pour introduire le tiroir, posez-le sur les glissières. Assurez-vous que les prises s'engagent correctement dans les glissières.
2. Baissez le tiroir en position horizontale et poussez-le.

## 12. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 12.1 En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause probable	Solution
L'appareil ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas connecté à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que l'appareil est correctement branché à une source d'alimentation électrique.
L'appareil ne s'allume pas.	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.
Les brûleurs ne fonctionnent pas.	Absence d'alimentation en gaz.	Vérifiez le raccordement au gaz.
Il n'y a aucune étincelle lorsque vous essayez d'activer le générateur d'étincelle.	Le chapeau et la couronne du brûleur sont mal positionnés.	Placez correctement le chapeau et la couronne du brûleur.
La flamme s'éteint immédiatement après l'allumage.	Le thermocouple n'est pas suffisamment chauffé.	Maintenez la manette enfoncée pendant 10 secondes maximum une fois la flamme allumée.
L'anneau de flamme est irrégulier.	La couronne du brûleur est encrassée par des résidus alimentaires.	Assurez-vous que l'injecteur n'est pas bouché et que la couronne est propre.
Le four ne chauffe pas.	Le four est éteint.	Mettez le four en marche.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	La fonction d'arrêt automatique est activée.	Reportez-vous à « Arrêt automatique ».
Le four ne chauffe pas.	La sécurité enfants est activée.	Reportez-vous à la section « Utilisation de la sécurité enfants ».
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.

Problème	Cause probable	Solution
Le four ne chauffe pas. Le ventilateur ne fonctionne pas. L'affichage indique ► ou ⌚.	Le mode démo est activé.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Éteignez le four.</li> <li>2. Appuyez sur la touche ⌚ et maintenez-la enfoncée pendant deux secondes. Un signal sonore retentit.</li> <li>3. Appuyez simultanément sur les touches ⌚ et — et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que le signal sonore retentisse de nouveau et que le voyant s'éteigne.</li> </ol>
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche.	Une anomalie électrique est survenue.	Éteignez l'appareil à l'aide du fusible de l'installation domestique ou de l'interrupteur de sécurité de la boîte à fusibles puis allumez-le de nouveau. Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente.
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.
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.

## 12.2 Informations de maintenance

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

Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque

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

### Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.) .....

Référence du produit (PNC) .....

**Nous vous recommandons de noter ces informations ici :**

Numéro de série (S.N.) .....

## 13. INSTALLATION



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

### 13.1 Données techniques

Les dimensions	
Hauteur	847 - 867 mm
Largeur	596 mm
Profondeur	600 mm

### 13.2 Diamètres des vis de réglage

BRÛLEUR	Ø VIS DE RÉGLAGE 1/100 mm
Auxiliaire	28
Semi-rapide	32
Triple couronne	56

### 13.3 Autres caractéristiques techniques

Gaz d'origine :	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar
Gaz de remplacement :	G30/G31 (3+) 28 - 30/37 mbar G130 (1c) 8 mbar
Alimentation électrique :	230 V ~ 50 Hz
Catégorie de l'appareil :	III1c2E+3+
Classe de l'appareil :	1

### 13.4 Brûleurs à gaz pour GAZ NATUREL G20/G25 20/25 mbar

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW	PUISSANCE MINIMALE kW	MODÈLE D'INJECTEUR 1/100 mm
Triple couronne	3.8	1.4	146
Semi-rapide	2.0	0.45	96
Auxiliaire	1.0	0.35	70

### 13.5 Brûleurs à gaz pour LPG (Butane/Propane) G30 28-30 mbar

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW	PUISSANCE MINIMALE kW	MODÈLE D'INJECTEUR 1/100 mm	DÉBIT DE GAZ NOMINAL g/h
Triple couronne	3.8	1.4	98	276
Semi-rapide	2.0	0.45	71	145

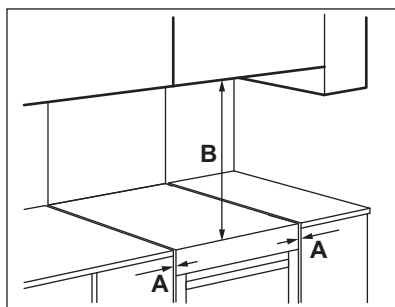
BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW	PUISSANCE MINIMALE kW	MODÈLE D'INJECTEUR 1/100 mm	DÉBIT DE GAZ NOMINAL g/h
Auxiliaire	1.0	0.35	50	73

### 13.6 Brûleurs à gaz pour gaz de ville G130 8 mbar

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW	PUISSANCE MINIMALE kW	MODÈLE D'INJECTEUR 1/100 mm
Triple couronne	3.7	1.4	348
Semi-rapide	2.0	0.45	195
Auxiliaire	1.0	0.35	127

### 13.7 Emplacement de l'appareil

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



#### Distances minimales

Dimension	mm
A	2
B	685

### 13.8 Raccordement au gaz

Utilisez des raccords fixes (« rigides ») ou utilisez des tuyaux flexibles en acier inoxydable selon les normes en vigueur. Si vous utilisez des tuyaux flexibles métalliques, ils ne doivent pas entrer en contact avec des parties mobiles ni être comprimés.

### 13.9 Raccordement avec des tuyaux flexibles non métalliques

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

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

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

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

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

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



**AVERTISSEMENT!**

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

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

**AVERTISSEMENT!**

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

### 13.10 Raccordement aux différents types de gaz



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



Si l'appareil est configuré pour le gaz naturel, vous pouvez le passer au gaz liquéfié avec les injecteurs adaptés.

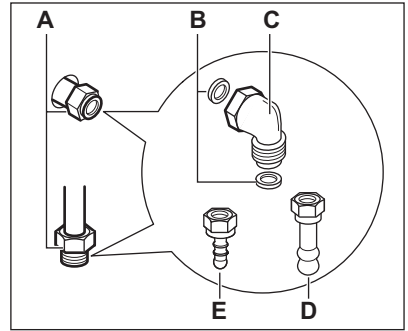
Le débit de gaz est adapté à l'utilisation.

**AVERTISSEMENT!**

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



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

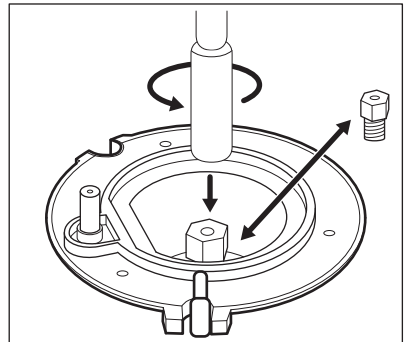


- A. Point de raccordement au gaz (un seul point valable pour l'appareil)
- B. Joint
- C. Raccordement réglable
- D. Support du tuyau de gaz naturel
- E. Support du tuyau de LPG

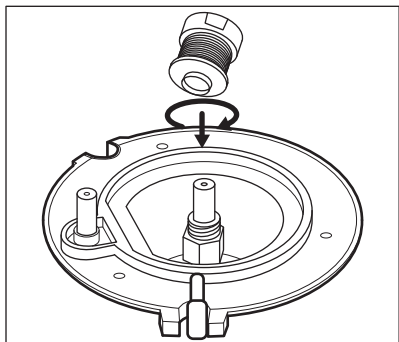
### 13.11 Remplacement des injecteurs de la table de cuisson

Remplacez les injecteurs dès vous changez le type de gaz.

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



5. Pour passer au gaz G110, G120 ou G2.350, fixez le régulateur d'air sur les injecteurs principaux. Serrez-le en le vissant le plus possible.



6. Remplacez la plaque signalétique (qui se trouve près du tuyau d'arrivée de gaz) par celle correspondant au nouveau type d'alimentation en gaz.

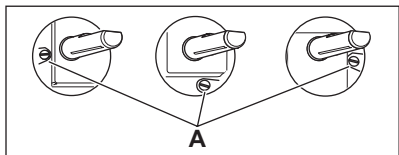
**i** Vous trouverez cette plaque dans le sachet fourni avec l'appareil.

Si la pression de l'alimentation en gaz n'est pas constante ou est différente de la pression nécessaire, installez un régulateur de pression sur le tuyau d'arrivée de gaz.

### 13.12 Réglage du niveau minimal du brûleur de la table de cuisson

Pour régler le niveau minimal des brûleurs :

1. Allumez le brûleur.
2. Tournez la manette en position minimale.
3. Retirez la manette.
4. À l'aide d'un tournevis fin, ajustez la position de la vis de réglage (A). La position de la vis de réglage (A) varie selon les modèles.



- Si vous passez du gaz naturel au gaz liquéfié, serrez au maximum la vis de réglage.
- Si vous passez du gaz liquéfié au gaz naturel, dévissez la vis de réglage d'environ 1/4 de tour

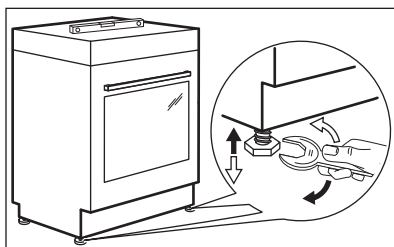
(1/2 tour pour un brûleur à triple couronne).



#### AVERTISSEMENT!

Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximale à la position minimale.

### 13.13 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.

### 13.14 La protection anti-bascule



#### ATTENTION!

Installez la protection anti-bascule pour empêcher que l'appareil ne tombe avec des charges inappropriées. La protection anti-bascule ne fonctionne que si l'appareil est installé dans un lieu adapté.

Votre appareil dispose des symboles illustrés sur les images (si applicable) afin de vous rappeler d'installer la protection anti-bascule.

**ATTENTION!**

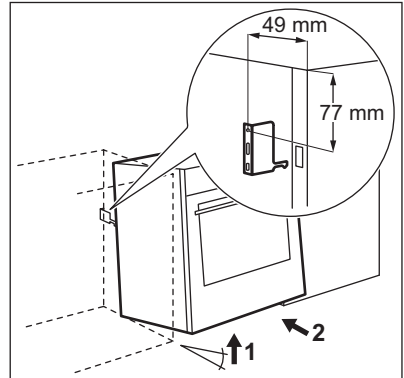
Assurez-vous d'installer la protection anti-bascule à la bonne hauteur.

Vérifiez que la surface derrière l'appareil est lisse.

1. Réglez la hauteur et l'emplacement de l'appareil avant de commencer à fixer la protection anti-bascule.
2. Installez la protection anti-bascule 77 mm en dessous de la surface supérieure de l'appareil et à 49 mm du côté gauche de l'appareil, dans l'orifice circulaire situé sur un support. Reportez-vous à

l'illustration. Vissez-la dans un matériau solide ou utilisez un renfort adapté (mur).

3. L'orifice se trouve sur le côté gauche, à l'arrière de l'appareil. Reportez-vous à l'illustration. Soulevez l'avant de l'appareil (1) et placez-le au milieu de l'espace entre les placards (2). Si l'espace entre les placards est supérieur à la largeur de l'appareil, vous devez ajuster la mesure latérale si vous souhaitez centrer l'appareil.

**13.15 Installation électrique****AVERTISSEMENT!**

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

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

**14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE****14.1 Informations de produit pour table de cuisson selon la norme EU 66/2014**

Identification du modèle	EKM6770AOW
Type de table de cuisson	Table de cuisson dans une cuisinière autonome
Nombre de zones de cuisson	1
Technologie de chauffage	Plaque de cuisson

Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Arrière droite	18,0 cm
Consommation d'énergie selon la zone de cuisson (EC electric cooking)	Arrière droite	197,5 Wh / kg
Nombre de brûleurs à gaz	3	
Efficacité énergétique selon le brûleur à gaz (EE gas burner)	Avant gauche - Triple couronne	52,8 %
	Arrière gauche - Semi-rapide	55,2 %
	Avant droit - Auxiliaire	non applicable
Efficacité énergétique de la table de cuisson (EE gas hob)		54,0 %
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)		197,5 Wh / kg

EN 60350-2 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure des performances.

EN 30-2-1 : Appareils de cuisson domestiques à gaz - Partie 2-1 : Utilisation rationnelle de l'énergie - Général

## 14.2 Table de cuisson - Économie d'énergie

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

- Si vous faites chauffer de l'eau, ne faites chauffer que la quantité dont vous avez réellement besoin.
- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.

### Zones de cuisson électriques :

- Activez toujours la zone de cuisson après avoir posé le récipient dessus.

- Le fond du récipient doit avoir le même diamètre que la zone de cuisson.
- Placez les plus petits récipients sur les plus petites zones de cuisson.
- Posez directement le récipient au centre de la zone de cuisson.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.

### Brûleurs à gaz :

- Avant d'utiliser les brûleurs et les supports de casserole, assurez-vous qu'ils sont correctement installés.
- Le fond du récipient doit avoir des dimensions adaptées à la taille du brûleur.
- Posez directement le récipient sur le brûleur, au centre de celui-ci.
- Dès que le liquide commence à bouillir, baissez la flamme juste assez pour laisser le liquide frémir.
- Si possible, utilisez une cocotte-minute. Consultez sa notice d'utilisation.

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

Nom du fournisseur	Electrolux
--------------------	------------

Identification du modèle	EKM6770AOW
Index d'efficacité énergétique	100.0
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel	0.98 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé	0.85 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	72 l
Type de four	Four dans une cuisinière autonome
Masse	58.6 kg

EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Plages, fours, fours à vapeur et grils - Méthodes de mesure des performances.

## 14.4 Four - Économie d'énergie


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

- **Conseils généraux**
  - Assurez-vous que la porte du four est correctement fermée quand l'appareil est en marche et maintenez-la fermée autant que possible pendant la cuisson.
  - Utilisez des plats en métal pour améliorer l'économie d'énergie.
  - Si possible, placez les aliments à l'intérieur du four sans les réchauffer.
  - Quand la durée de cuisson est supérieure à 30 minutes, diminuez la température du four à 3-10 minutes minimum, selon la


durée de la cuisson, avant que le temps de cuisson ne s'écoule. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four continuera à cuire.

- Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer les autres aliments.
- **Cuisson avec ventilateur** - si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec le ventilateur pour économiser de l'énergie.
- **Chaleur résiduelle**
  - Dans certaines fonctions du four, si un programme avec une durée (durée, fin) est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les résistances se désactiveront automatiquement 10 % plus tôt. Le ventilateur et l'éclairage continuent à fonctionner.
- **Maintien des aliments au chaud** - si vous souhaitez utiliser la chaleur résiduelle pour garder le plat chaud, sélectionnez la température la plus basse possible. L'affichage indique la température de la chaleur résiduelle.

## 15. 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.



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



867337171-A-022017

