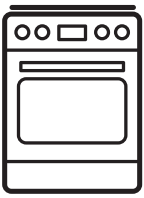
Electrolux

electrolux.com/register



GHL3046WE
GHL346SW
GHL346WE

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, des dépannages, 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. DESCRIPTION DE L'APPAREIL....9
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION....10
5. TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE....11
6. TABLE DE CUISSON - CONSEILS....12
7. TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE....13
8. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE....14
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES....16
10. FOUR - CONSEILS....16
11. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE....23
12. DÉPANNAGE....25
13. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES....26
14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE....27
15. GARANTIE....27
16. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES....28

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'usager 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.
- Si la surface vitrocéramique / en verre est fissurée, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez-le. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, veuillez contacter le service après-vente agréé.
- 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.
- 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.
- En cas de bris de verre de la table de cuisson :
  – éteignez immédiatement tous les brûleurs et tout élément chauffant électrique et isolez l'appareil de l'alimentation électrique ;
  – ne touchez pas la surface de l'appareil ;
  – n'utilisez pas l'appareil.
- Lorsque vous acheminez le câble d'alimentation, assurez-vous qu'il n'entre pas en contact direct (par ex. en utilisant une gaine isolante) avec des parties pouvant atteindre des températures supérieures de 50 °C à la température ambiante.
- 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: CH

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.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure cause des gonflements.
- 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.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Assurez-vous que l'appareil est correctement installé. Des câbles ou des fiches secteur desserrés et incorrects (le cas échéant) peuvent faire chauffer la borne.
- Utilisez le câble secteur correct.
- Ne laissez pas le câble secteur s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection contre les chocs électriques est installée.
- Utilisez la bride de décharge de traction sur le câble.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité.
- 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 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. 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 les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles de casseroles sur les zones de cuisson. Ils peuvent devenir très chauds.
- 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.
- Lorsque vous placez des aliments dans de l'huile chaude, cela peut éclabousser.

⚠ 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 d'endommagement de 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 sur l'appareil ou 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.
- L'aluminium n'est pas un matériau adapté au contact avec des aliments très acides et/ou très salés. Dans ce cas, mettez toujours du papier de cuisson sulfurisé sur la plaque avant la cuisson.
- 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'utilisez que les accessoires fournis avec l'appareil.
- N'installez pas de diffuseur de flamme sur le brûleur.
- Ne laissez pas de liquides acides, tels que du vinaigre, du jus de citron ou du produit détartrant, entrer en contact avec la plaque de cuisson. Cela peut provoquer des taches mates.

2.5 Entretien et nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessure, d'incendie ou de dommages matériels sur 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.
- 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 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.
- Ne nettoyez pas l'émail catalytique (le cas échéant) avec un détergent.
- Ne lavez pas les brûleurs au lave-vaisselle.

2.6 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.

2.7 Maintenance

- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.

- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

2.8 Mise au rebut

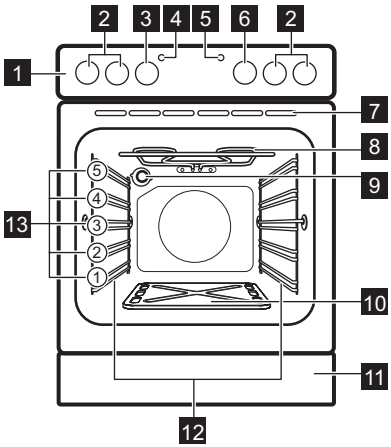
⚠ AVERTISSEMENT!

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.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.
- Aplatir les tuyaux de gaz externes.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

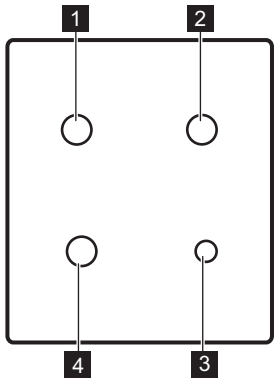
3.1 Vue d'ensemble



1 Bandeau de commande

2 Manettes de la table de cuisson
3 Manette de sélection des fonctions du four
4 Voyant de mise sous tension
5 Voyant d'alarme
6 Manette de contrôle du gaz
7 Orifices d'aération du ventilateur de refroidissement
8 Résistance
9 Éclairage
10 Plaque inférieure de la cavité du four
11 Volet
12 Support de grille amovible
13 Position des grilles

3.2 Description de la table de cuisson



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

3.3 Accessoires

- **Grille métallique**
  Permet de poser des plats (à rôti, à gratin) et des moules à gâteau/pâtisserie.
- **Plateau multi-usages en aluminium**
  Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/ gâteaux secs.

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

⚠ **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

4.1 Plaque inférieure de la cavité du four

Lorsque vous achetez l'appareil, la plaque inférieure de la cavité du four est placée sur les accessoires. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, placez la plaque inférieure sur le brûleur, comme illustré dans le chapitre « Description du produit ».

⚠ **AVERTISSEMENT!**

N'utilisez pas l'appareil sans la plaque inférieure de la cavité. Il s'agit d'un élément de sécurité essentiel.

⚠ **AVERTISSEMENT!**

N'utilisez pas le tiroir de l'appareil comme compartiment de rangement. Le tiroir du volet cache le robinet de gaz principal.

4.2 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 et les accessoires avant de les utiliser pour la première fois.
Remettez les accessoires et les supports de grille en place.

4.3 Préchauffage

Préchauffez l'appareil à vide avant de l'utiliser pour la première fois.

1. Réglez la fonction ▭.
2. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 minutes.
3. Allumez le brûleur à gaz du four et sélectionnez la température maximale.
4. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant environ 1 heure.

⚠ **AVERTISSEMENT!**

Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude.

L'appareil peut émettre une odeur et de la fumée. C'est normal. Assurez-vous que la ventilation est suffisante.

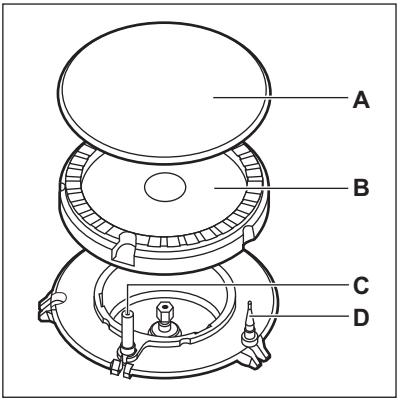
Laissez le four refroidir. Nettoyez la cavité du four à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'une solution d'eau tiède et de détergent liquide non agressif.

5. TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Vue d'ensemble des brûleurs



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

5.2 Manettes de commande

Description des fonctions	
●	Position d'arrêt / aucune alimentation en gaz
✱🔥	Alimentation en gaz maximale / position d'allumage
🔥	Alimentation en gaz minimale

5.3 Allumage du brûleur

ⓘ

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. Enfoncez la manette et tournez-la vers la gauche jusqu'à la position d'arrivée de gaz maximale (✱🔥).
2. Maintenez la manette enfoncée pendant 10 secondes environ. Cela permet au thermocouple de chauffer. Sinon, l'alimentation en gaz est interrompue.
3. Une fois que la flamme brûle régulièrement, réglez son débit.

ⓘ

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

⚠ 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.

⚠ ATTENTION!

En cas de coupure d'électricité, vous pouvez allumer le brûleur sans dispositif électrique : pour cela, approchez une flamme du brûleur, tournez la manette vers la gauche jusqu'à la position d'arrivée de gaz maximale et enfoncez-la. 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.

5.4 Arrêt du brûleur

Pour éteindre la flamme, tournez la manette sur la position Arrêt ●.

⚠ **AVERTISSEMENT!**

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

5.5 Cuisson avec des récipients Durotherm

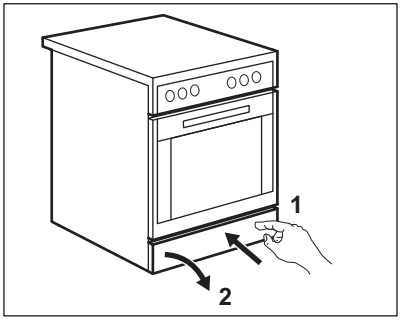
Les plats à double paroi « Durotherm » sont dotés d'un fond amovible prévu pour maintenir le plat chaud. Retirez ce fond avant de poser le récipient sur le support de casserole.

5.6 Si vous sentez une odeur de gaz

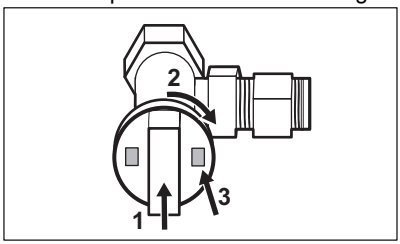
⚠ **AVERTISSEMENT!**

N'allumez pas de flamme et ne fumez pas. N'allumez et n'éteignez pas d'appareils électriques ni d'interrupteurs. N'utilisez pas de téléphone dans la pièce.

1. Fermez la vanne principale du gaz et tous les régulateurs des brûleurs. Ne tentez rien d'autre !
2. Poussez le volet du bas et ouvrez-le :



3. À l'intérieur, prenez la vanne principale du gaz et tournez-la jusqu'à sentir une résistance. Les deux voyants situés sur la vanne passeront du vert au rouge :



4. Ouvrez toutes les portes et fenêtres de la pièce pour l'aérer. Sortez du bâtiment et appelez les services d'urgence du gaz ou un centre de maintenance agréé. N'utilisez pas votre téléphone ni les sonnettes pour alerter les habitants du bâtiment.

6. TABLE DE CUISSON - CONSEILS

⚠ **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Ustensiles de cuisson

⚠ **ATTENTION!**

N'utilisez pas de plats en fonte, en stéatite, en grès, de grils ou de plats à gratin. L'acier inoxydable peut ternir s'il est trop chauffé.

⚠ 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.

⚠ ATTENTION!

Des liquides renversés durant la cuisson peuvent provoquer le bris du verre.

6.2 Diamètres des récipients

⚠ AVERTISSEMENT!

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

Brûleur	Diamètre du récipient (mm)
Semi-rapide	160 - 220
Auxiliaire	140 - 180

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.

⚠ AVERTISSEMENT!

N'utilisez pas de couteau, de grattoir ou d'instruments similaires pour nettoyer les surfaces en verre ou entre les bords des brûleurs et l'encadrement (si présent).

- Lavez les éléments en acier inoxydable à l'eau, puis séchez-les à l'aide d'un chiffon doux.

7.2 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement :** plastique fondu, films plastiques, sucre et aliments contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait 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, le chapeau et la couronne avec de l'eau chaude savonneuse et séchez-les soigneusement avant de les remettre en place.

7.3 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.

7.4 Supports de casserole

ⓘ

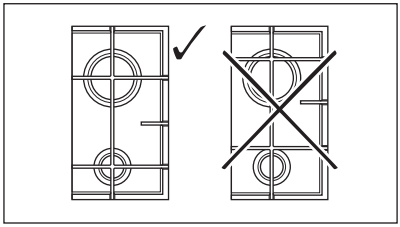
Les supports de casserole ne sont pas adaptés au lavage dans un lave-vaisselle. Ils doivent être lavés à la main.

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

ⓘ

Replacez 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. Pour que le brûleur fonctionne correctement, assurez-vous que les bras des supports de casserole sont alignés avec le centre du brûleur.



7.5 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.

8. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE

⚠ **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Fonctions du four

Fonction du four		Application
●	Position d'arrêt	L'appareil est éteint.
	Eclairage four	Pour allumer l'éclairage même si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée.
	Gril	Pour griller de la viande, des brochettes et de petits morceaux de viande.

ⓘ

Vous ne pouvez pas utiliser le four à gaz et la fonction Gril en même temps.

8.2 Voyant de mise sous tension

Le voyant de mise sous tension s'allume lorsque vous tournez la manette des fonctions du four.

8.3 Manette de contrôle du gaz

Sym-bole	Fonction
●	Le brûleur du four est éteint.
150 °C - 250 °C	Plage de réglage de la température.

8.4 Allumage du brûleur à gaz du four

ⓘ

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 la manette de contrôle du gaz et tournez-la sur la position ✱.
3. Maintenez la manette de contrôle du gaz enfoncée pendant 15 secondes maximum pour permettre au thermocouple de chauffer. Sinon, l'alimentation en gaz est interrompue.
   Ne relâchez pas la manette avant l'apparition de la flamme.

ⓘ

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.

8.5 Après l'allumage du brûleur à gaz du four

1. Relâchez la manette de contrôle du gaz.
2. Fermez la porte du four.
3. Tournez la manette de contrôle du gaz sur le niveau de cuisson souhaité.

Contrôlez la flamme à l'aide des orifices situés au bas du four.

8.6 Gril

1. Tournez la manette des fonctions du four vers la droite sur ▭.
2. Ajustez le gril et la position du plat à rôtir en fonction de l'épaisseur des aliments. Placez les aliments près de la voûte pour une cuisson rapide, et éloignés de la voûte pour une cuisson lente.

- Il convient de disposer la plupart des aliments sur la grille dans le plat à rôtir, afin de favoriser une circulation optimale de l'air et de séparer les aliments des graisses et des sucs qui s'en dégagent. Si vous le souhaitez, vous pouvez poser directement les aliments comme le poisson, le foie ou les rognons dans le plat à rôtir.
- Pour minimiser les éclaboussures, il est conseillé de déshydrater les aliments avant de les griller. Enduisez les viandes maigres et les poissons d'un peu d'huile ou de beurre fondu pour qu'ils restent tendres pendant la cuisson.
- Les garnitures, telles que les tomates et les champignons, peuvent être placées sous la grille lorsque vous grillez des viandes.
- Pour griller du pain, il est conseillé d'utiliser la glissière supérieure.
- Il est conseillé de retourner les aliments pendant la cuisson, selon vos goûts.

8.7 Voyant d'alarme

Le voyant d'alarme s'allume lorsque la fonction de cuisson au gril est activée. Il s'éteint lorsque le four atteint la température sélectionnée. Par la suite, il s'allume puis s'éteint par intermittence pour indiquer les ajustements de température.

8.8 Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement, 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.

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES

⚠ AVERTISSEMENT!

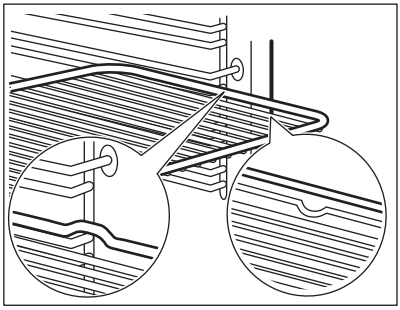
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Insertion des accessoires

Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser en dehors de la grille.

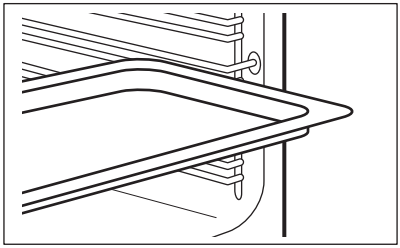
Grille métallique:

Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas.



Plateau de cuisson:

Poussez la plaque entre les rails du support de grille.



10. FOUR - CONSEILS

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

⚠ AVERTISSEMENT!

Ne touchez pas la partie située derrière le volet car elle chauffe durant l'utilisation du four.

ⓘ

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 Informations générales

- L'appareil dispose de cinq niveaux de grille. Comptez les niveaux de grille à partir du bas de l'appareil.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte. C'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.
- Essuyez 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.

10.2 Cuisson de gâteaux

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

10.3 Cuisson de viande et de poisson

- Pour les aliments très gras, utilisez un plat à rôtir pour éviter de salir le four de manière irréversible.
- Avant de couper la viande, laissez-la reposer pendant environ 15 minutes afin d'éviter que le jus ne s'écoule.
- Pour éviter qu'une trop grande quantité de fumée ne se forme dans le four, ajoutez de l'eau dans 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.

10.4 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.

10.5 Cuisson au four à gaz

ⓘ

Le temps de cuisson n'inclut pas le préchauffage.
Préchauffez toujours le four à vide pendant 10 minutes.

Viande

Plat	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Rôti de porc	1	190 - 200	80 - 100	3
Rôti de veau	1	190 - 200	85 - 95	3
Rôti de bœuf	1	200 - 210	60 - 80	3
Pâté à la viande	1	200 - 210	80 - 90	3
Rôti de porc bardé de bacon (avec le bacon)	1.2	200 - 210	85 - 95	3
Rôti de bœuf	1	220 - 230	30 - 50	3
Rôti de chevreuil	-	200 - 210	80 - 90	3

Volaille & Poisson

Plat	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Nuggets de poulet (recouvrez une plaque de papier aluminium)	-	200 - 210	13 - 16 - 26	3
Poulet	1 - 1.2	210 - 220	80 - 100	3
Canard	1.5 - 2	170 - 180	65 - 75 - 95	3

Plat	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Oie	3	170 - 180	190 - 210	3
Dinde	4.5 - 5.5	180 - 190	230 - 250	2
Truite en papillote	0.3	190 - 200	25 - 35	3
Filets de truite	0.2	190 - 200	25 - 35	3

Gâteaux, cupcakes, tartes - biscuits, préparations de type génoise ou à la crème

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Génoise/Gâteau Savoie	170 - 180	40 - 50	4
Gâteau roulé	200 - 210	10 - 25	4
Kouglof	165 - 175	55 - 70	4
Gâteau aux pommes (génoise)	170 - 180	50 - 60	4
Baba au rhum, gâteau à l'orange ou aux carottes	165 - 175	50 - 60	4
Gâteau marbré	170 - 180	80 - 90	4
Cake Tiröler traditionnel	170 - 180	60 - 70	4
Gâteau à la noix de coco	170 - 180	60 - 70	4
Gâteau sucré aux courgettes	180 - 190	55 - 65	4
Gâteau aux noix	170 - 180	55 - 65	4
Tarte à la crème / cheesecake (au bout de 90 minutes, éteignez le four et laissez le gâteau reposer pendant 10 minutes)	170 - 180	90 - 100	4

Desserts du monde

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gâteau américain à la banane	170 - 180	80 - 90	4
Gâteau à la noix de coco d'Itaparica	170 - 180	60 - 70	4
Tarte de Linz (Autriche)	170 - 180	45 - 55	4
Gâteau au chocolat Sachertorte (Autriche)	170 - 180	70 - 80	4
Savarin (France)	170 - 180	30 - 35	4

Desserts de Noël

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Biscuits milanais et biscuits au beurre légers	150 - 160	25 - 35	5

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Biscuits secs	150 - 160	30 - 40	4
Pain d'épice ou gâteau au miel	150 - 160	30 - 40	4
Chräbeli ou Springerli (biscuits suisses à l'anis - laissez-les sécher sur une plaque toute une nuit)	150 - 160	30 - 40	4

Petites pâtisseries - pâte à choux, pâte brisée, meringue

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Petits gâteaux	150 - 170	35 - 45	4
Pâte brisée pour fonds de tartes	160 -170	40 - 50	4
Tartelettes à la pâte brisée	160 -170	30 - 40	4
Nids d'oiseaux	160 -170	30 - 40	4
Biscuits aux amandes	160 -170	30 - 40	4

Flans et pâtisseries

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pâte à crumble, pâte filo avec fruits frais et crème anglaise	170 -180	55 - 65	4
Pâte à crumble, pâte filo avec fruits congelés et crème anglaise	170 -180	55 - 65	4
Flans à la française (sans crème anglaise)	170 -180	50 - 60	4
Tartes au fromage	170 -180	55 - 65	4
Tourtes aux champignons	170 -180	35 - 45	4
Tarte aux brocolis / poireaux	170 -180	50 - 60	4
Gâteau surprise	170 -180	50 - 60	4
Flan suisse aux pommes (Apfelwähe)	230 - 240	55 - 65	4
Flan suisse rond aux pommes (Apfelwähe)**1)**	190 -200	55 - 65	4

1) Placez la plaque émaillée ronde sur la grille métallique

Pâtisseries filo

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Canapés	170 -180	20 - 30	4
Soufflés au jambon	170 -180	30 - 50	4
Papillotes avec feuilles de filo	170 -180	35 - 45	4

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Filet de porc en croûte	170 -180	45 - 55	4
Petits feuilletés aux saucisses	170 -180	35 - 45	4

Préparations au levain - gâteaux, pains et pizzas

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Savarin	170 - 180	50 - 60	4
Nid d'abeilles (moule à gâteau profond)	170 - 180	35 - 45	4
Kouglof	170 - 180	50 - 60	4
Tresse briochée **1)**	190 - 200	50 - 60	4
Petits pains suisses	190 - 200	30 - 40	4
Miches de pain, selon taille	190 - 200	50 - 60	4
Petits pains	190 - 200	25 - 35	4
Petits pains suisses au jambon, 1 kg	180	100 - 110	4
Petits pains frais	190 - 200	20 - 30	4
Biscuits frais	190 - 200	20 - 30	4
Pizzas (plateau de cuisson d'origine)	190 - 200	20 - 30	4

1) Recouvrez le plateau de cuisson de papier sulfurisé

Toast, soufflés, gratins

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Toast hawaïen	220 - 230	15 - 25	4
Toast aux champignons	220 - 230	15 - 25	4
Ragoût de nouilles	200 - 210	45 - 55	4
Soufflé aux cerises	200 - 210	45 - 55	4
Gratin de pommes de terre	200 - 210	45 - 55	4
Tomates gratinées au fromage	200 - 210	30 - 35	4
Omelette norvégienne	235 - 245	3 - 6	4

Légumes, riz, maïs - en garniture

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Maïs, couvert	190 - 200	45 - 55	4
Riz, couvert	190 - 200	35 - 45	4

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Frites au four (précuites)	210 - 220	50 - 60	4
Frites au four (crues)	200 - 210	50 - 60	4
Pommes de terre au four / pommes de terre rôties	200 - 210	50 - 60	4
Pommes de terre Duchesse	200 - 210	40 - 50	4

Spécialités suisses

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pain de Prättigauer (Grisons)	180 - 190	45 - 50	4
Pain aux poires (Suisse orientale)	190 - 200	50 - 60	4
Gâteau aux carottes (Aargau)	170 - 180	45 - 55	4
Tourte (vallée de Glarn)	190 - 200	40 - 50	4
Pain aux épices	180 - 190	25 - 35	4

Plats épicés du monde

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Moussaka (Grèce)	180 - 190	40 - 50	4
Lasagnes (Italie)	180 - 190	45 - 55	4
Poivrons farcis (Hongrie)	180 - 190	60 - 75	4

10.6 Gril

ⓘ

Avant la cuisson, faites préchauffer votre four à vide pendant 10 minutes.

Plat	Quantité	Durée (min)		Positions des grilles
	Morceaux	1re face	2e face	
Côtelettes de porc	2 - 4	9	8	4
Filet de bœuf	-	6	5	4
Poulet	1 demi poulet	17	16	2
Saucisses grillées	jusqu'à 6	6	4	4
Saucisses en spirales	jusqu'à 4	9	6	4

10.7 Stérilisation

- 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.

Baies

Plat	Température (°C)	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Temps supplémentaire pour les conserves (min)	Positions des grilles
Fraises / Myrtilles / Framboises / Groseilles à maquereau mûres	150 - 160	35 - 45	-	2
Groseilles à maquereau vertes	150 - 160	35 - 45	15	2

Fruits à noyau

Plat	Température (°C)	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Temps supplémentaire pour les conserves (min)	Positions des grilles
Poires / Coings / Prunes	150 - 160	50	15	2

Légumes

Plat	Température (°C)	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Temps supplémentaire pour les conserves (min)	Positions des grilles
Carottes **1)**	150 - 160	50	15	2
Bouquet croquant de légumes	150 - 160	50	15	2
Chou-rave / Petits pois / Asperges **1)**	150 - 160	50	80 - 120	2

1) Une fois l'appareil éteint, laissez reposer dans le four pendant une heure.

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.
- 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.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide d'un nettoyant 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-adhésifs, 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 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.

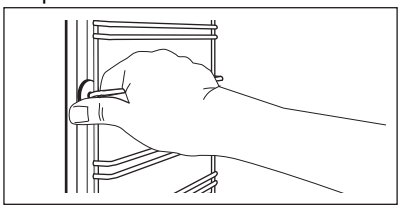
11.3 Nettoyage du joint d'étanchéité de la porte

- Vérifiez régulièrement le joint d'étanchéité de la porte. Le joint d'étanchéité de la porte est posé sur l'encadrement de la cavité du four. N'utilisez pas l'appareil si le joint d'étanchéité de la porte est endommagé. Faites appel à un service après vente agréé.
- Pour le nettoyage du joint d'étanchéité de la porte, consultez les informations générales concernant le nettoyage.

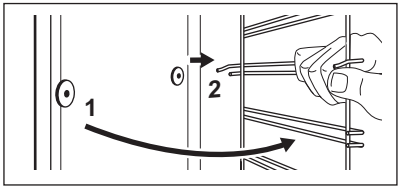
11.4 Retrait des supports de grille

Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille

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



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



Installez les supports de grille selon la même procédure, mais dans l'ordre inverse.

11.5 Voûte du four

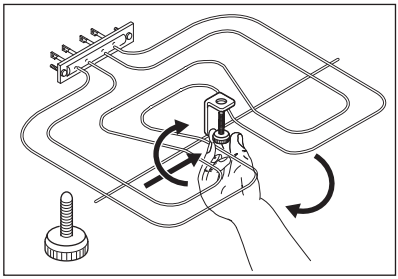
⚠ AVERTISSEMENT!

Éteignez l'appareil avant de retirer l'élément chauffant. Vérifiez que l'appareil est froid. Risque de brûlure !

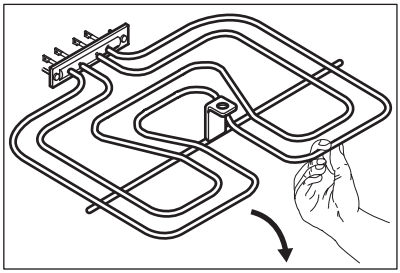
Retirez les supports de grille.

Vous pouvez retirer l'élément chauffant pour nettoyer plus facilement la voûte du four.

1. Retirez la vis maintenant l'élément chauffant. La première fois, utilisez un tournevis.



2. Tirez doucement l'élément chauffant vers le bas.



3. Pour ce faire, utilisez un chiffon doux humidifié avec de l'eau tiède et un produit nettoyant, puis laissez sécher.

Pour remonter la résistance, procédez dans le sens inverse du retrait.

Replacez les supports de grille.

⚠ AVERTISSEMENT!

Assurez-vous que l'élément chauffant est correctement installé et qu'il ne tombe pas.

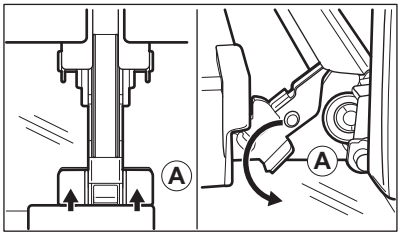
11.6 Retrait et installation de la porte

La porte peut être retirée pour être nettoyée.

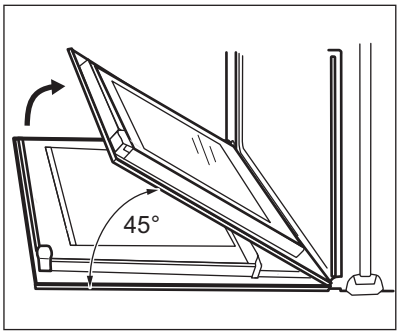
⚠ AVERTISSEMENT!

Soyez prudent lorsque vous démontez la porte de l'appareil. Elle est lourde.

1. Ouvrez complètement la porte.
2. Appuyez complètement sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.



3. Fermez la porte jusqu'à obtenir un angle d'environ 45°.



4. Tenez la porte en plaçant vos mains de chaque côté de la porte et soulevez celle-ci en la tirant en biais vers le haut.
5. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable. Cela permet d'éviter les rayures.
6. Nettoyez le panneau de verre à l'eau savonneuse. Séchez soigneusement le panneau de verre.

Une fois le nettoyage terminé, réinstallez la porte. Suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

11.7 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

1. Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant vers la gauche.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'éclairage par une ampoule halogène de 230 V, 40 W, et résistant à une température de 300 °C.
4. Replacez le diffuseur en verre.

12. DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 En cas d'anomalie de fonctionnement

Anomalie	Cause possible	Solution
Aucune étincelle ne se produit lorsque vous tentez d'actionner le générateur d'étincelles.	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. Consultez le schéma de raccordement.
Aucune étincelle ne se produit lorsque vous tentez d'actionner le générateur d'étincelles.	Le chapeau et la couronne du brûleur sont mal positionnés.	Positionnez correctement le chapeau et la couronne du brûleur.
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.
La flamme s'éteint immédiatement après s'être allumée.	Le thermocouple n'est pas suffisamment chauffé.	Maintenez le générateur d'étincelles actionné 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.

Anomalie	Cause possible	Solution
La couleur de la flamme est orange ou jaune.		La flamme peut être de couleur orange ou jaune à certains endroits du brûleur. C'est normal.
L'ampoule ne fonctionne pas.	L'ampoule est défectueuse.	Remplacez l'éclairage.
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.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
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.

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)	.....
Numéro de série (S.N.)	.....

13. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

13.1 Caractéristiques techniques

PUISSANCE TOTALE :	Électrique :	1.75 kW
Alimentation électrique :	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz	
PUISSANCE TOTALE :	Gaz d'origine :	G20 (2H) 20 mbar = 9.1 kW
	Gaz de remplacement :	G30 (3+) 28-30 mbar = 683 g/h G31 (3+) 37 mbar = 671 g/h G30/G31 (3B/P) 50/50 mbar = 676 g/h
Catégorie de l'appareil :	II2H3+ II2H3B/P	
Raccordement au gaz :	G 1/2"	
Classe de l'appareil :	3	

14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

14.1 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.

14.2 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 lorsque vous faites fonctionner l'appareil, et ouvrez-la le moins possible durant la cuisson.
  - Utilisez des plats en métal pour augmenter les économies d'énergie.
  - Si possible, placez le plat dans le four, sans préchauffage.
  - Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température du four au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson, en fonction de la durée de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.
  - Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.
- **Maintien au chaud** - si vous souhaitez utiliser la chaleur résiduelle pour maintenir un plat au chaud, sélectionnez le réglage de température le plus bas possible.

15. CH GARANTIE

Service-clientèle

Points de Service		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Préverenges	Via Violino 11 6928 Manno

Points de Service
Morgenstrasse 131 3018 Bern
Langgasse 10 9008 St. Gallen
Am Mattenhof 4a/b 6010 Kriens
Schlossstrasse 1 4133 Pratteln
Comercialstrasse 19 7000 Chur



Points de vente de rechange
Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil,Tel. 0848 848 111

Conseil technique/Vente
Buckhauserstrasse 40, 8048 Zürich, Switzerland, Tel. 044 405 82 44

Garantie Nous octroyons sur chaque produit 2 ans de garantie à partir de la date de livraison ou de la mise en service au consommateur (documenté au moyen d'une facture, d'un bon de garantie ou d'un justificatif d'achat). Notre garantie couvre les frais de mains d'œuvres et de déplacement, ainsi que les pièces de rechange. Les conditions de garantie ne sont pas valables en cas d'intervention d'un tiers non autorisé, de l'emploi de pièces de rechange non originales, d'erreurs de maniement ou d'installation dues à l'inobser-vation du mode d'emploi, et pour des dommages causés par des influences extérieures ou de force majeure.

16. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

Recyclez les matériaux portant le symbole ♺. Placez l'emballage dans les conteneurs appropriés pour le recycler. Contribuez à la protection de l'environnement et de la santé humaine en recyclant les déchets des appareils électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils marqués du symbole ⍁ avec les déchets ménagers. Rapportez ce produit à votre centre de recyclage local ou renseignez-vous auprès de votre mairie.

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

ⓘ

Pour la Suisse:
Où aller avec les appareils usagés ? Partout où des appareils neufs sont vendus, mais aussi dans un centre de collecte ou une entreprise de récupération officiels SENS.
La liste des centres de collecte officiels SENS est disponible sous www.erecycling.ch

FR **Concerne la France uniquement :**





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

electrolux.com

867368950-D-172026

