



**MARQUE: ARTHUR MARTIN**

**REFERENCE: AKM64500EX**

**CODIC: 4177967**



**NOTICE**



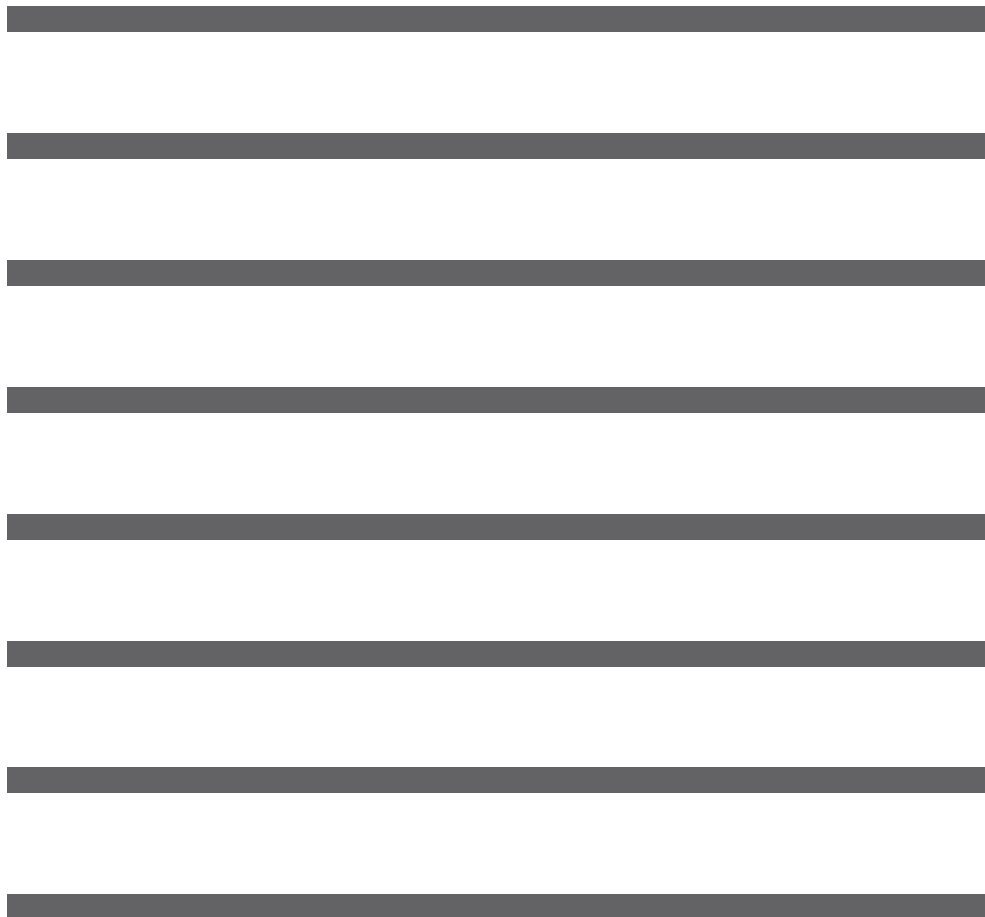
AKM64500EW  
AKM64500EX



FR

Cuisinière

Notice d'utilisation



ARTHUR MARTIN

## TABLE DES MATIÈRES

|                                            |    |                                     |    |
|--------------------------------------------|----|-------------------------------------|----|
| Consignes de sécurité                      | 2  | Four - Utilisation quotidienne      | 12 |
| Instructions de sécurité                   | 4  | Four - Fonctions de l'horloge       | 15 |
| Description de l'appareil                  | 7  | Four - Conseils                     | 16 |
| Avant la première utilisation              | 8  | Four - Entretien et nettoyage       | 28 |
| Table de cuisson - Utilisation quotidienne |    | En cas d'anomalie de fonctionnement | 31 |
|                                            | 9  | Installation                        | 32 |
| Table de cuisson - Conseils                | 10 | Rendement énergétique               | 37 |
| Table de cuisson - Entretien et nettoyage  | 11 |                                     |    |

Sous réserve de modifications.

## CONSIGNES 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.

## Sécurité des enfants et des personnes vulnérables



### AVERTISSEMENT!

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

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités sont réduites, à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'ils comprennent les risques encourus.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- 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.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

## 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'entrez 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.
- 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, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger lié à l'électricité.

- 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 extérieures. Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.

## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

---

Cet appareil est adapté aux marchés suivants: **FR**

ne bascule. Reportez-vous au chapitre « Installation ».

### 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 de façon à éviter que l'on puisse toucher les pièces dangereuses.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.
- N'installez pas l'appareil 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

### 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 entrer en contact avec la porte de l'appareil, particulièrement lorsque la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.

- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.
- 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.

## 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.

## Emploi



**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.



**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 est sans effet sur les performances de l'appareil. Il ne s'agit pas d'un défaut dans le cadre de la garantie.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.
- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez pas de feuilles de papier aluminium sur l'appareil ou directement sur le fond de l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé. Ils risqueraient de rayer la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Veillez à ce que la pièce où est installé l'appareil soit bien aérée.
- 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.

## 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.

## 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.



## 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.

## Mise au rebut



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

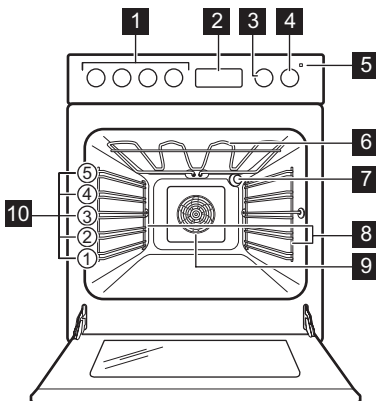
- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage de la porte pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.
- Aplatissez les tuyaux de gaz externes.

## Maintenance

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

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

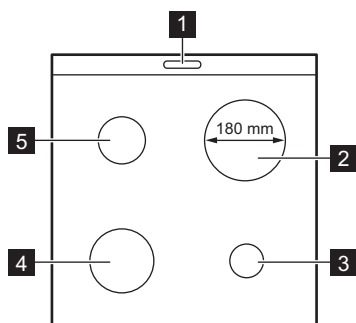
### Vue d'ensemble



- 1 Manettes de la table de cuisson
- 2 Programmateur électronique
- 3 Manette de sélection des fonctions du four
- 4 Manette du thermostat
- 5 Voyant/symbole/indicateur de température
- 6 Résistance
- 7 Éclairage
- 8 Support de grille amovible
- 9 Ventilateur
- 10 Position des grilles



## Description de la table de cuisson



- 1 Sortie vapeur - le nombre et la position varient selon le modèle
- 2 Zone de cuisson 2000 W
- 3 Brûleur auxiliaire
- 4 Brûleur rapide
- 5 Brûleur semi-rapide

## Accessoires

- **Grille métallique**  
Permet de poser des plats (rôtis, gratins) et des moules à gâteau/pâtisserie.
- **Plat à rôtir**  
Pour cuire et griller ou à utiliser comme lèchefrite pour recueillir la graisse.

- **Rails télescopiques**  
Pour les grilles et plateaux de cuisson.
- **Tiroir de rangement**  
Le tiroir de rangement se trouve sous le four.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



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

### 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.

### Réglage de l'heure

Vous devez régler l'heure avant de mettre le four en marche.

Le voyant de la fonction Heure du jour clignote lorsque vous branchez l'appareil à l'alimentation électrique, lorsqu'il y a eu une

coupure de courant ou que le minuteur n'est pas réglé.

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.

### Modification de l'heure






Vous ne pouvez pas changer l'heure du jour si la fonction

Durée **|→|** ou Fin **→|** est activée.

Appuyez sur **⌚** à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de l'heure du jour clignote. Pour régler l'heure, reportez-vous au chapitre « Réglage de l'heure ».

### 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 que la ventilation dans la pièce est suffisante.

## TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE



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


### 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.

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.



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



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



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

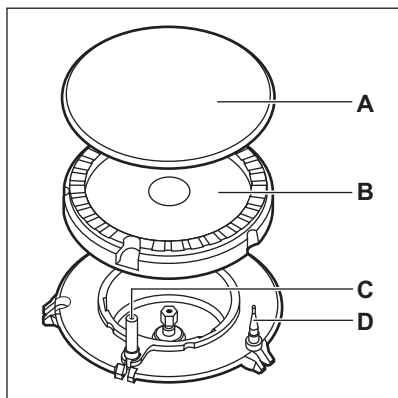


Si le brûleur s'éteint accidentellement, tournez la manette de commande sur la position Arrêt et attendez au moins 1 minute avant de réessayer d'allumer le brûleur.



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

## Vue d'ensemble des brûleurs



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

## 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.

## Niveau de cuisson pour la zone de cuisson électrique

| Symboles     | 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.

## TABLE DE CUISSON - CONSEILS



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

### 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.

## Diamètres des récipients



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

| Brûleur     | Diamètre du récipient (mm) |
|-------------|----------------------------|
| Rapide      | 160 - 240                  |
| Semi-rapide | 120 - 220                  |
| Auxiliaire  | 80 - 160                   |

## 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 |

## TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



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

### 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.

### 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. Lorsque vous lavez les supports de casserole à la main, faites bien attention lorsque vous les essuyez, car le revêtement en émail peut présenter des bords coupants. Si nécessaire, retirez les taches tenaces à l'aide d'une pâte nettoyante.
3. Après avoir lavé les supports de casserole, veillez à les remettre correctement en place.
4. Assurez-vous que les bras des supports de casserole se trouvent bien

au centre du brûleur pour que ce dernier puisse fonctionner correctement.

## Nettoyage de la table

- **Enlevez immédiatement** : plastique fondu, films plastiques et aliments contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager la table de cuisson.
- **Enlevez lorsque la table a suffisamment refroidi** : traces de calcaire, traces d'eau, taches de graisses, décoloration métallique brillante. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non-abrasif. Après le nettoyage, séchez l'appareil à l'aide d'un chiffon doux.

## 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.

## 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.






## FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE



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

## Fonctions du four

| Symbole | Fonction du four        | Utilisation                                                                                                                                                                                           |
|---------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 0       | L'appareil est éteint   | L'appareil est éteint.                                                                                                                                                                                |
|         | 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.                                         |
|         | Cuisine conventionnelle | Pour cuire et rôtir des aliments sur 1 seul niveau.                                                                                                                                                   |
|         | 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                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Turbo grill       | Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.                                                                                |
|  | Gril fort         | Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain.                                                                                                                   |
|  | Cuisson légère    | Pour cuire dans des moules et déshydrater à basse température sur un seul niveau.                                                                                                                   |
|  | Décongélation     | Vous pouvez utiliser cette fonction pour décongeler des aliments surgelés comme des légumes et des fruits. Le temps de décongélation dépend de la quantité et de l'épaisseur des aliments surgelés. |
|  | Éclairage de four | Pour allumer l'éclairage même si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée.                                                                                                                     |

## Mise en marche et mise hors tension du four



**Selon le modèle de votre appareil, s'il dispose de symboles, d'indicateurs ou de voyants de manette :**

- L'indicateur s'allume lorsque le four monte en température.
- Le voyant s'allume lorsque le four est en marche.
- Le symbole indique si la manette contrôle l'une des zones de cuisson, les fonctions du four ou la température.

1. Tournez la manette des fonctions du four pour sélectionner une fonction.
2. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner la température souhaitée.
3. Pour mettre à l'arrêt le four, tournez les manettes des fonctions du four et celle de la température en position ARRÊT.

## Ventilateur de refroidissement

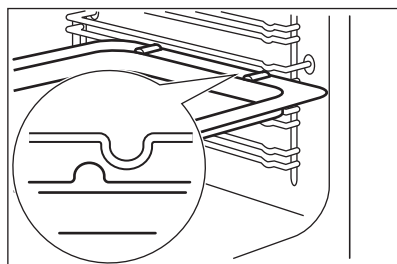
Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Si vous éteignez l'appareil, le

ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

## Installation des accessoires du four

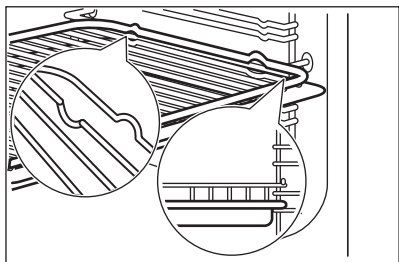
### Plat à rôtir :

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.



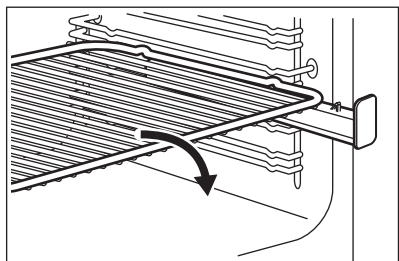
- Tous les accessoires sont dotés de petites indentations en haut, à droite et à gauche, afin d'augmenter la sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule.
- Le rebord élevé de la grille est un dispositif complémentaire pour empêcher les ustensiles de cuisine de glisser.

## Rails télescopiques - insertion des accessoires du four

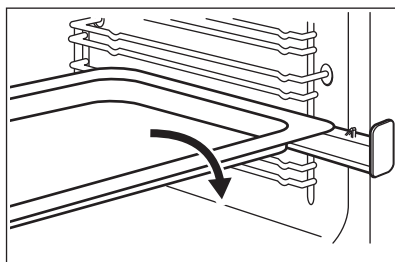


Conservez les instructions d'installation des rails télescopiques pour une utilisation ultérieure.

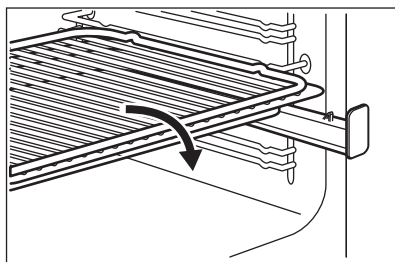
Grâce aux rails télescopiques, les grilles du four peuvent être insérées et retirées plus facilement.



Placez la grille métallique sur les rails télescopiques de manière à ce que les tiges de guidage soient orientées vers le bas.



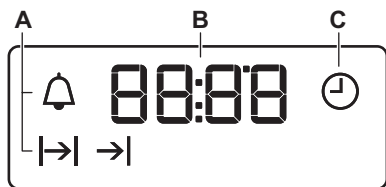
Posez le plateau de cuisson ou le plat à rôtir sur les rails télescopiques.



Posez la grille métallique sur la lèchefrite. Posez la grille métallique et le plat à rôtir sur les rails télescopiques.

## FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE

### Affichage



- A. Indicateurs des fonctions
- B. Affichage du temps
- C. Indicateur de fonction

### Touches

| Touche | Fonction | Description                            |
|--------|----------|----------------------------------------|
| —      | MOINS    | Pour régler l'heure.                   |
| 🕒      | HORLOGE  | Pour régler une fonction de l'horloge. |
| +      | PLUS     | Pour régler l'heure.                   |

### 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 ⏪ et Fin ⏩ 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 ⏪ puis la fonction Fin ⏩.

### Réglage des fonctions de l'horloge

Pour les fonctions Durée ⏪ et Fin ⏩, réglez une fonction du four et une température de cuisson. Ce n'est pas nécessaire pour le minuteur 🔔.

1. Appuyez sur 🕒 à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de la fonction de l'horloge souhaitée commence à clignoter.
2. Appuyez sur la touche + ou — pour régler la fonction de l'horloge souhaitée.



La fonction de l'horloge est activée. Le voyant de la fonction de l'horloge que vous avez sélectionnée s'affiche.



Pour la fonction Minuteur, l'affichage indique le temps restant.

3. Dès que la durée est écoulée, le voyant de la fonction de l'horloge clignote et un signal sonore retentit. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.
4. Tournez la manette des fonctions du four et la manette du thermostat sur la position Arrêt.



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

## Annulation des fonctions de l'horloge

1. Appuyez sur  $\text{⏸}$  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de la fonction souhaitée clignote.
2. Maintenez la touche  $\text{⏸}$  enfoncée. La fonction de l'horloge s'éteint au bout de quelques secondes.

## 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. Préchauffez toujours le four à vide à la température de cuisson indiquée pendant environ 20 minutes avant d'y placer le plat.

### 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 les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez celle qui s'en rapproche le plus.
- 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. Dans ce cas, ne modifiez pas 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.

## 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.                                                     |

### Cuisson légère

- 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.

| Plat                  | Température (°C) | Durée (min)           |
|-----------------------|------------------|-----------------------|
| Biscuits/Gâteaux secs | 180 - 190        | 10 - 20 <sup>1)</sup> |
| Viennoiseries : Choux | 180 - 190        | 30 - 40 <sup>1)</sup> |

| Plat                        | Température (°C) | Durée (min)           |
|-----------------------------|------------------|-----------------------|
| Viennoiseries : Pâte sablée | 180 - 190        | 25 - 35 <sup>1)</sup> |
| Meringues                   | 80 - 100         | 120 - 150             |

<sup>1)</sup> Préchauffer le four.

## 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                     |

<sup>1)</sup> 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                     |

<sup>1)</sup> Préchauffer le four.

#### Cuisson sur plusieurs niveaux

Gâteaux / pâtisseries / pains sur plateaux de cuisson

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

<sup>1)</sup> Préchauffer le four.

## Biscuits/small cakes/viennoiseries/petits pains

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

<sup>1)</sup> Préchauffer le four.

## 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                 |

<sup>1)</sup> 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                     |
| Pain (pain de seigle) :<br>1. Première partie de la cuisson.<br>2. Seconde partie du processus de cuisson. | 1. 230 <sup>1)</sup><br>2. 160 - 180 <sup>1)</sup> | 1. 20<br>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                     |

<sup>1)</sup> Préchauffer le four.

<sup>2)</sup> 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                     |

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

<sup>1)</sup> 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                     |

<sup>1)</sup> Préchauffer le four.

### 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                 |

| Plat                                   | Température (°C)        | Durée (min) | Positions des grilles |
|----------------------------------------|-------------------------|-------------|-----------------------|
| 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                 |
| 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.

## Rôtissage

- 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.

## Rôtissage par convection naturelle

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                     |



| Plat                              | Quantité           | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|-----------------------------------|--------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Rôti ou filet de bœuf : à point   | 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) Préchauffez 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                | 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                     |

1) Utilisez un plat à rôti 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                     |

## 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> Préchauffez le four.

## Volaille

| Plat                 | Quantité           | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|----------------------|--------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Morceaux de volaille | 200 - 250 g chacun | 220 - 250        | 20 - 40     | 1                     |
| Demi-poulet          | 400 - 500 g chacun | 220 - 250        | 35 - 50     | 1                     |
| Poulet, 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                     |
| Dinde                | 2,5 - 3,5 kg       | 200 - 210        | 120 - 180   | 1                     |
| Dinde                | 4 - 6 kg           | 180 - 200        | 180 - 240   | 1                     |

## Poisson

| Plat                 | Quantité   | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|----------------------|------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Poisson entier > 1kg | 1 - 1,5 kg | 210 - 220        | 40 - 70     | 1                     |

Rôtissage au turbo gril 

## 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                     |

| Plat                              | Quantité           | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|-----------------------------------|--------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| 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                     |

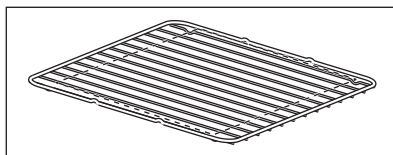
| Plat               | Quantité     | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|--------------------|--------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Volaille, poularde | 1 - 1.5 kg   | 190 - 210        | 50 - 70     | 1                     |
| Canard             | 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                     |

## 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.
- Placez toujours la lèchefrite au premier niveau pour récupérer la graisse.
- Ne faites griller que des morceaux plats de viande ou de poisson.



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

## Cuisson au gril rapide

| Plat                      | Température (°C)  | Durée (min)         |         | Positions des grilles |
|---------------------------|-------------------|---------------------|---------|-----------------------|
|                           |                   | 1re face<br>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                     |

<sup>1)</sup> Préchauffez le four

## 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                            | -                                                                                                                              |
| 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                                 | -                                                                                                                              |

## FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



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

### 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 de produits spécifiques pour four.
- Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau chaude savonneuse.
- 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.

## 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.

## Nettoyage par catalyse



**ATTENTION!** N'utilisez jamais de sprays pour four, de produits abrasifs, de savon ni d'autres produits de nettoyage pour nettoyer la surface catalytique. Vous risqueriez d'endommager la surface catalytique.



Les taches ou la décoloration de la surface catalytique sont sans effet sur ses propriétés catalytiques.



**AVERTISSEMENT!** Tenez les enfants éloignés de l'appareil lorsque vous le nettoyez à température élevée. Les surfaces du four deviennent très chaudes et représentent un risque de brûlures.



**ATTENTION!** Veillez toujours à allumer l'éclairage du four lorsque vous utilisez le nettoyage catalytique (si disponible).




Avant d'activer le nettoyage catalytique, retirez tous les accessoires du four.

Les parois à revêtement catalytique sont auto-nettoyantes. Elles absorbent les

graisses qui se déposent sur les parois pendant le fonctionnement de l'appareil.

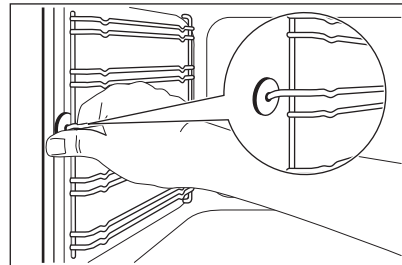
Pour faciliter la procédure d'auto-nettoyage, chauffez régulièrement le four à vide.

1. Nettoyez la sole du four à l'eau chaude et au liquide vaisselle, puis faites-la sécher.
2. Réglez la fonction .
3. Réglez la température du four sur 250 °C et laissez le four fonctionner pendant 1 heure.
4. Lorsque l'appareil a refroidi, essuyez-le à l'aide d'une éponge douce humide.

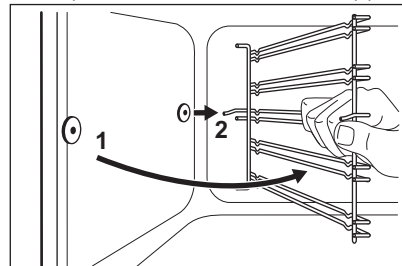
## Retrait des supports de gradins

Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.

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



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



Les tiges de retenue des rails télescopiques doivent pointer vers l'avant.

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



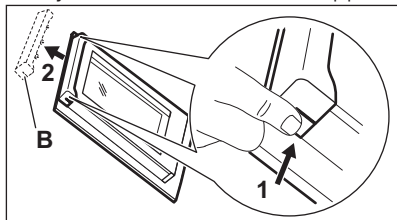
**ATTENTION!** Assurez-vous que l'embout de fixation le plus long se trouve sur le devant. Les deux pointes métalliques protubérantes doivent pointer vers l'arrière. Une mauvaise installation peut endommager l'émail.

## Retrait et nettoyage des vitres de la porte

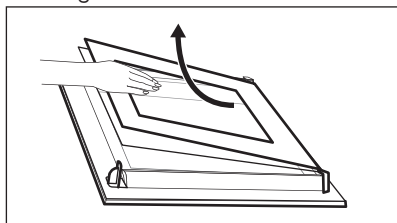


Le panneau de verre de la porte de votre appareil peut être de type et de forme différents des exemples illustrés. Le nombre de panneaux de verre peut également varier.

1. 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.



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



4. Nettoyez les panneaux de verre de la porte.

Pour remonter les panneaux, suivez la même procédure dans l'ordre inverse.

## 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.

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.

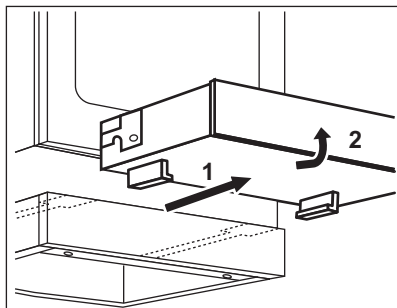
## Retrait du tiroir



**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.

## EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT



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

### 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.                                                                                                                                |



| Problème                                                                                  | Cause probable                                    | Solution                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Le four ne chauffe pas.                                                                   | Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués. | Vérifiez que les réglages sont corrects.                                                          |
| L'éclairage ne fonctionne pas.                                                            | L'éclairage est défectueux.                       | Remplacez l'ampoule.                                                                              |
| « 12.00 » s'affiche.                                                                      | Il y a eu une coupure de courant.                 | Réglez de nouveau l'horloge.                                                                      |
| 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. |

## 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.)     | ..... |

## INSTALLATION



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

## Données techniques

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

## Diamètres des vis de réglage

| BRÛLEUR     | Ø VIS DE RÉGLAGE<br>1/100 mm |
|-------------|------------------------------|
| Auxiliaire  | 28                           |
| Semi-rapide | 32                           |
| Rapide      | 42                           |

## Autres caractéristiques techniques

|                 |                          |
|-----------------|--------------------------|
| Gaz d'origine : | G20/G25 (2E+) 20/25 mbar |
|-----------------|--------------------------|

|                                  |                                                  |
|----------------------------------|--------------------------------------------------|
| <b>Gaz de remplacement :</b>     | G30/G31 (3+) 28 - 30/37 mbar<br>G130 (1c) 8 mbar |
| <b>Alimentation électrique :</b> | 230 V ~ 50 Hz                                    |
| <b>Catégorie de l'appareil :</b> | III1c2E+3+                                       |
| <b>Classe de l'appareil :</b>    | 1                                                |

### Brûleurs à gaz pour GAZ NATUREL G20 20 mbar

| BRÛLEUR     | PUISSANCE NORMALE kW | PUISSANCE MINIMALE kW | MODÈLE D'INJECTEUR 1/100 mm |
|-------------|----------------------|-----------------------|-----------------------------|
| Rapide      | 3.0                  | 0.75                  | 119                         |
| Semi-rapide | 2.0                  | 0.45                  | 96                          |
| Auxiliaire  | 1.0                  | 0.35                  | 70                          |

### Brûleurs à gaz pour GAZ NATUREL G25 25 mbar

| BRÛLEUR     | PUISSANCE NORMALE kW | PUISSANCE MINIMALE kW | MODÈLE D'INJECTEUR 1/100 mm |
|-------------|----------------------|-----------------------|-----------------------------|
| Rapide      | 2.7                  | 0.75                  | 119                         |
| Semi-rapide | 1.8                  | 0.45                  | 96                          |
| Auxiliaire  | 0.9                  | 0.35                  | 70                          |

### 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 |
|-------------|----------------------|-----------------------|-----------------------------|--------------------------|
| Rapide      | 3.0                  | 0.75                  | 88                          | 218                      |
| Semi-rapide | 2.0                  | 0.45                  | 71                          | 145                      |
| Auxiliaire  | 1.0                  | 0.35                  | 50                          | 73                       |

### Brûleurs à gaz pour LPG (Butane/Propane) G31 37 mbar

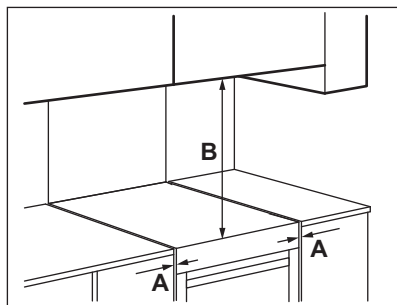
| BRÛLEUR     | PUISSANCE NORMALE kW | PUISSANCE MINIMALE kW | MODÈLE D'INJECTEUR 1/100 mm | DÉBIT DE GAZ NOMINAL g/h |
|-------------|----------------------|-----------------------|-----------------------------|--------------------------|
| Rapide      | 3.0                  | 0.75                  | 88                          | 214                      |
| Semi-rapide | 2.0                  | 0.45                  | 71                          | 142                      |
| Auxiliaire  | 1.0                  | 0.35                  | 50                          | 71                       |

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

| BRÛLEUR     | PUISSANCE NORMALE kW | PUISSANCE MINIMALE kW | MODÈLE D'INJECTEUR 1/100 mm |
|-------------|----------------------|-----------------------|-----------------------------|
| Rapide      | 3.0                  | 0.75                  | 255                         |
| Semi-rapide | 2.0                  | 0.45                  | 195                         |
| Auxiliaire  | 1.0                  | 0.35                  | 127                         |

### 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 |

### 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.

### 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.

## Raccordement aux différents types de gaz



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



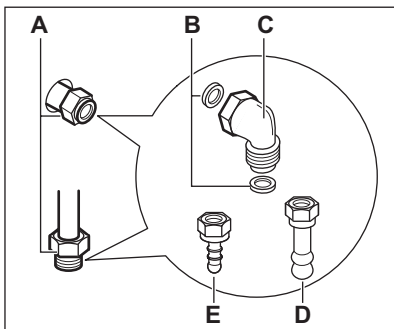
Si l'appareil est configuré pour le gaz naturel, vous pouvez le passer au gaz liquéfié avec les injecteurs adaptés. Le débit de gaz est adapté à l'utilisation.



**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.

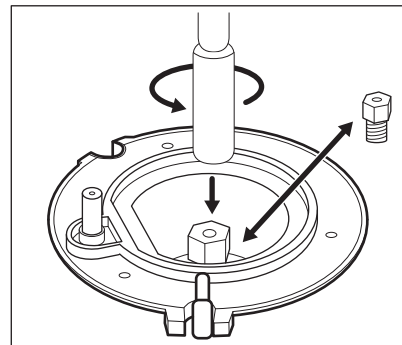


- A. Point de raccordement au gaz (un seul point valable pour l'appareil)
- B. Joint
- C. Raccordement réglable
- D. Support du tuyau de gaz naturel
- E. Support du tuyau de LPG

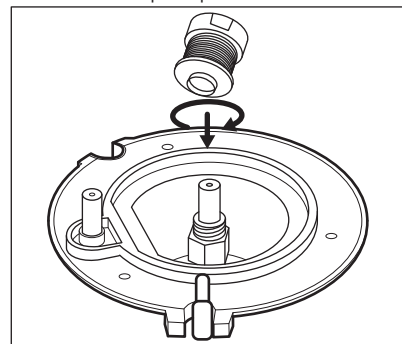
## Remplacement des injecteurs de la table de cuisson

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.

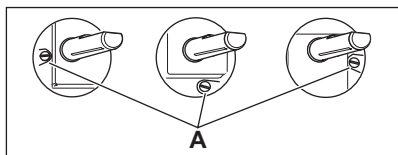
**i** Vous trouverez cette plaque dans le sachet fourni avec l'appareil.

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.

## 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.

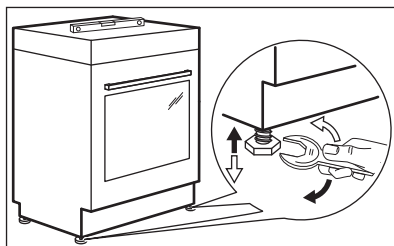


- Si vous passez du gaz naturel au gaz liquéfié, serrez au maximum la vis de réglage.
- Si vous passez du gaz liquéfié au gaz naturel, dévissez la vis de réglage d'environ 1/4 de tour .



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

## 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.

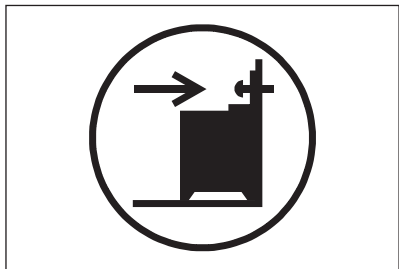
## La protection anti-bascule



**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.



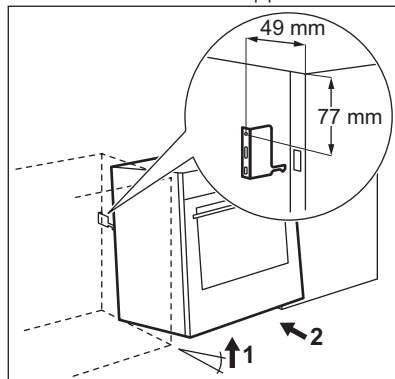


**ATTENTION!** Assurez-vous d'installer la protection anti-bascule à la bonne hauteur.

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.



## 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 un câble d'alimentation et sans fiche électrique.

## RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### Informations de produit pour table de cuisson selon la norme EU 66/2014

|                                               |                                               |         |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------|---------|
| Identification du modèle                      | AKM64500EW<br>AKM64500EX                      |         |
| 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 (∅) | Arrière droite                                | 18,0 cm |

|                                                                       |                              |                |
|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------|----------------|
| Consommation d'énergie selon la zone de cuisson (EC electric cooking) | Arrière droite               | 208,0 Wh / kg  |
| Nombre de brûleurs à gaz                                              | 3                            |                |
| Efficacité énergétique selon le brûleur à gaz (EE gas burner)         | Avant gauche - Rapide        | 52.9 %         |
|                                                                       | Arrière gauche - Semi-rapide | 54.6 %         |
|                                                                       | Avant droit - Auxiliaire     | non applicable |
| Efficacité énergétique de la table de cuisson (EE gas hob)            |                              | 53.8 %         |
| Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)       |                              | 208,0 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

## 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.

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

|                                 |                          |
|---------------------------------|--------------------------|
| Nom du fournisseur              | Arthur Martin            |
| Identification du modèle        | AKM64500EW<br>AKM64500EX |
| Index d'efficacité énergétique  | 100.0                    |
| Classe d'efficacité énergétique | A                        |

|                                                                  |                                   |         |
|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|---------|
| Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel | 0.95 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                                                           | 68 l                              |         |
| Type de four                                                     | Four dans une cuisinière autonome |         |
| Masse                                                            | AKM64500EW                        | 49.1 kg |
|                                                                  | AKM64500EX                        | 49.1 kg |

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

## 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.
- **Cuisson avec ventilation** - si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.
- **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.

## 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.



