

**Notice d'utilisation**

**CUISINIÈRE MIXTE**  
**WW-CU-107FE5G-SS**  
**(F965TMSE86-D)**



Avant l'installation ou la première utilisation de cet appareil,  
lire attentivement cette notice. La conserver soigneusement par la suite.

Cher utilisateur,

Nous vous remercions d’avoir choisi l’un de nos produits.

Bien que cette cuisinière soit facile à utiliser, il est tout de même impératif de lire cette notice avec beaucoup d’attention, avant de l’installer et de l’utiliser. Son contenu vous permettra d’installer, d’utiliser et d’entretenir votre appareil de la meilleure façon possible, et en toute sécurité.

Grâce à ses lignes épurées et à son style contemporain, cet appareil s’assortit parfaitement à tous les décors de cuisine, quel qu’il soit. Quant à ses performances, vous constaterez qu’elles sont de très haute qualité.

Nous offrons également toute une gamme de produits destinés à rendre votre cuisine encore plus fonctionnelle, tels que des hottes aspirantes, plaques de cuisson (normales ou en vitrocéramique), ou des cuisinières intégrées, pouvant tous être assortis à votre nouvel appareil.

Nous faisons toujours tout notre possible pour répondre à vos exigences ; notre service clientèle reste à votre disposition en cas de questions, et reste à votre écoute pour toutes suggestions.

Veuillez remplir le formulaire de garantie inclus dans cette notice, et conserver le reçu comme preuve d’achat. Veuillez également conserver tous les documents en rapport avec l’achat de cet appareil.

Nous nous engageons à offrir des produits attrayants et fiables, dont l’efficacité est sans cesse améliorée, et qui sont faciles d’utilisation et respectueux de l’environnement.

# TABLE DES MATIÈRES

|                                            |       |
|--------------------------------------------|-------|
| CONSIGNES DE SÉCURITÉ                      | 3-6   |
| CONSIGNES D’INSTALLATION                   | 7-8   |
| BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE                     | 9-10  |
| RACCORDEMENT AU GAZ                        | 11-15 |
| CONSIGNES D’UTILISATION - TABLE DE CUISSON | 16-18 |
| CONSIGNES D’UTILISATION - FOUR ÉLECTRIQUE  | 19-23 |
| INSTRUCTIONS DE CUISSON AU FOUR            | 24-27 |
| ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE L’APPAREIL       | 28-30 |
| FONCTIONNEMENT ANORMAL                     | 31    |
| SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES                  | 31    |

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

MISES EN GARDE ET AVERTISSEMENTS IMPORTANTS.  
LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE AVANT TOUTE  
INSTALLATION OU UTILISATION, ET CONSERVER POUR  
RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

- Très important : ranger cette notice d'utilisation avec ou près de l'appareil, pour pouvoir la consulter facilement.
- Cet appareil ne doit être installé que par une personne agréée, conformément aux réglementations locales en vigueur, relatives au raccordement au gaz, au câblage électrique, aux codes municipaux du bâtiment et à l'approvisionnement en eau, et en respectant les consignes du fabricant. Veillez à l'installer dans un endroit bien ventilé.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
  - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
  - des fermes ;l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
  - des environnements du type chambres d'hôtes.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- L'utilisation de cet appareil n'est pas prévue pour les enfants en bas âge.

- Tenir à tout moment les papiers et sacs d'emballage hors de la portée des enfants.
- Ne pas laisser les enfants s'asseoir sur ou jouer avec la porte du four. Ne l'utiliser en aucun cas comme escabeau pour atteindre les placards au-dessus de l'appareil.
- Afin d'éviter que l'appareil bascule, un dispositif de stabilisation doit être installé. Reportez-vous aux consignes d'installation figurant dans cette notice.
- Pour les réparations, toujours contacter un service client agréé ou un technicien qualifié, et exiger des pièces détachées d'origine. Faire réparer l'appareil par une personne non-qualifiée comporte des risques.
- Pour éviter tout danger, si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire.
- Ne jamais débrancher la prise en tirant sur le câble.
- Avant d'allumer l'appareil, s'assurer qu'il est réglé correctement pour le type de gaz fourni (voir chapitre « RACCORDEMENT AU GAZ »).
- L'utilisation d'un appareil fonctionnant au gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce dans laquelle il se trouve. S'assurer que cette pièce est bien ventilée, soit en laissant ouvertes les entrées / sorties naturelles d'air, soit en installant une hotte d'aération avec conduit d'évacuation.
- Si un appareil à gaz est utilisé pendant une durée prolongée, veiller à ventiler davantage la pièce (en ouvrant des fenêtres ou en augmentant la puissance de la hotte aspirante).
- Ne jamais recouvrir les parois internes du four avec du papier d'aluminium afin d'éviter d'obstruer les fentes prévues pour accélérer les échanges thermiques, et ainsi, éviter d'abîmer l'émail.
- Cet appareil s'échauffe lorsqu'il est en marche ; tous les éléments accessibles peuvent alors causer des brûlures. Éviter à tout prix de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four et tenir les enfants (en bas âge notamment) éloignés de celui-ci.

Avant d'utiliser l'appareil, il est conseillé de :

- Retirer complètement le film de protection qui recouvre la vitre en verre de la porte du four (si présent).
- Faire chauffer le four à vide pendant 45 minutes, à température maximale (afin d'éliminer toute mauvaise odeur et éviter que de la fumée se forme à cause de la présence de dépôts quelconques ou à cause de l'isolation thermique).
- Nettoyer soigneusement l'intérieur du four avec de l'eau savonneuse, puis le rincer et l'essuyer.
- Toujours utiliser des gants de cuisine lorsque vous placez ou sortez quelque chose du four.
- S'assurer de bien soutenir toutes les parties de l'élément gril lorsque vous le retirez du four.
- Lorsque les brûleurs sont allumés, s'assurer que leurs flammes restent bien régulières.
- Si l'un des brûleurs vient à s'éteindre par accident, mettre le bouton du brûleur correspondant sur position fermée et attendre 1 minute avant d'essayer de le rallumer.
- Ne jamais utiliser d'ustensiles de cuisson dont le fond n'est pas plat ou est déformé, afin d'éviter qu'ils se renversent.
- Veiller à couper les brûleurs AVANT de retirer les ustensiles de la table de cuisson.
- Avant l'entretien ou le nettoyage de la cuisinière, la débrancher du secteur et attendre qu'elle refroidisse.
- Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs ou de grattoirs en métal pour nettoyer la porte en verre du four, afin d'éviter de rayer la surface et ainsi, que le verre se brise.
- Ne jamais utiliser de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.

**MISE EN GARDE :** ne pas utiliser le four si le ventilateur ne fonctionne pas. Si le ventilateur ne fonctionne pas, contacter le service après-vente de votre distributeur ou un réparateur agréé.

- NE JAMAIS UTILISER D'AÉROSOLS À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL LORSQUE CELUI-CI EST EN MARCHÉ.
- NE PAS ENTREPOSER OU UTILISER DE PRODUITS OU OBJETS INFLAMMABLES À PROXIMITÉ.
- NE PAS UTILISER CETTE CUISINIÈRE COMME APPAREIL DE CHAUFFAGE, PARTICULIÈREMENT LORSQU'IL EST PLACÉ DANS UNE EMBARCATION OU UNE CARAVANE.

**Remarque :** ces consignes ne sont valables que si le symbole correspondant à votre pays figure sur l'appareil. Si ce n'est pas le cas, consulter les consignes techniques relatives aux modifications à porter à l'appareil, pour qu'il soit conforme aux conditions d'utilisation d'appareils à gaz de votre pays.

**MISE EN GARDE:** Une cuisson non surveillée sur la table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut s'avérer dangereuse et risque de déclencher un incendie.

NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais mettre l'appareil en arrêt puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

**MISE EN GARDE :** Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objet sur les surfaces de cuisson.

**MISE EN GARDE :** Utiliser uniquement des protèges cuisinière conçus par le fabricant de l'appareil ou ceux indiqués dans la notice ou ceux qui sont fournis avec l'appareil. Le recours à des protèges inappropriés peut provoquer des accidents.

Cet appareil n'a pas été conçu pour être mis en marche par un minuteur externe ou un système de commande à distance.

**MISE EN GARDE :** Positionnez bien les grilles du four dans les glissières latérales prévues à cet effet, sinon quand vous tirerez sur les grilles, elles pourront s'incliner, et le liquide chaud contenu dans les ustensiles de cuisson pourrait couler ou vous brûler.

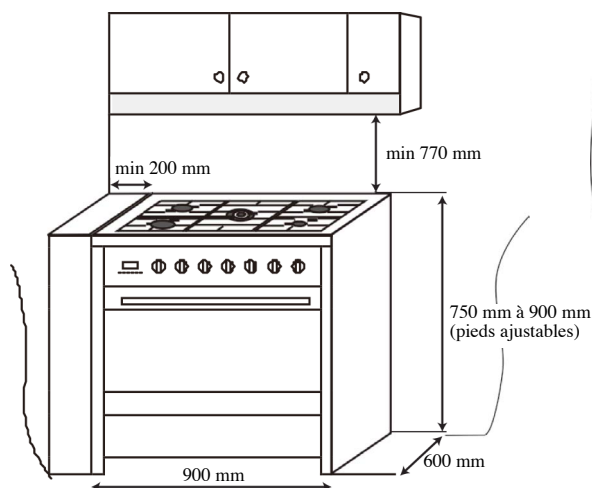
En ajustant la hauteur des grilles dans le four, vous pourrez varier le niveau de chaleur entre le bas et le haut du four. Choisissez la hauteur adaptée en fonction de la chaleur requise à partir du haut du four.

## CONSIGNES D'INSTALLATION

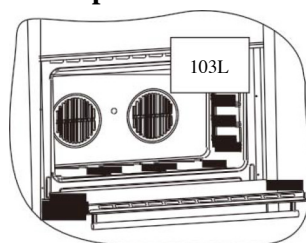
### Dimensions de l'appareil et caractéristiques de l'installation

#### Avertissements :

1. Avant d'installer l'appareil, veuillez-vous assurer que les conditions locales d'approvisionnement (nature et pression du gaz) sont bien compatibles avec les caractéristiques et réglages de cet appareil.
2. Les caractéristiques et conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique.
3. Cet appareil n'est pas muni de système d'évacuation de produits de combustion ; vous pouvez en installer un en respectant les règles en vigueur, et en portant une attention particulière aux exigences concernant la ventilation.



#### Capacité du four



La cuisinière est munie d'un câble anti-basculement pour l'empêcher de basculer en avant et ainsi, éviter d'endommager la conduite de gaz.

Munissez-vous de la cheville à crochet et faites un trou dans le mur à la même hauteur que celle à laquelle le câble est fixé sur l'appareil. Insérez la cheville dans le trou puis vissez le crochet jusqu'à ce qu'il soit fixé solidement au mur. Attachez le câble au crochet.

Mettez ensuite l'appareil à niveau en utilisant les pieds fournis.

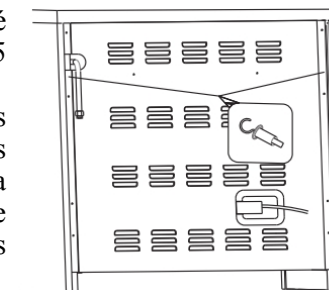
Si la cuisinière est placée entre deux meubles ou que le câble n'est pas accessible, il est conseillé de la sécuriser en faisant un trou dans chaque meuble ainsi que de chaque côté de l'appareil, afin d'y faire passer les vis.

Pour cela, procédez de la manière suivante :

- Placez la cuisinière dans sa position finale entre les deux meubles, puis faites

un repère sur chacun des meubles pour indiquer la position des trous de guidage. Voir schéma ci-dessous pour savoir où positionner les trous.

- Percez les deux meubles ainsi que chaque côté de la cuisinière, en utilisant une mèche de 3,5 mm de diamètre.
- Avant de faire les trous, vérifiez vos mesures et assurez-vous que les repères sont bien situés dans le périmètre indiqué sur le schéma. La garantie de votre appareil risque d'être annulée si le four est perforé en dehors des limites spécifiées.
- Inspectez également les meubles pour vérifier qu'il n'y a pas de fils électriques ou de conduites de gaz qui risquent d'être endommagés lorsque vous percerez les trous.
- Insérez une vis autotaraudeuse de 12 x 40 mm (non-incluse), dans chacun des trous de guidage dans les deux meubles, jusque dans ceux du four.



#### Remarques :

- La longueur indiquée de la vis est basée sur une épaisseur de 20 mm des parois des meubles et un espace de 10 mm entre le four et les meubles. Choisissez des vis d'une autre longueur si ces deux valeurs sont différentes.
- Les vis doivent rester faciles d'accès, au cas où l'appareil devrait être déplacé.

### Surfaces adjacentes

Toute surface située à moins de 20 cm du bord de quel brûleur que ce soit, doit être faite d'un matériau non-combustible. Aucun espace n'est nécessaire sur les côtés et à l'arrière de l'appareil s'il s'agit de ce type de matériau.

Quel que soit le matériau, il ne doit rien avoir à moins de 77 cm au-dessus des brûleurs.

### Ventilation

D'une manière générale, la pièce dans laquelle se trouve l'appareil doit être bien aérée pour permettre une combustion complète du gaz, pour s'assurer que la ventilation de l'appareil soit adéquate, et que la température dans les environs immédiats de l'appareil ne soit pas trop élevée.

**LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES CAUSÉS AUX OBJETS OU LES BLESSURES OCCASIONNÉES SUR DES PERSONNES OU DES ANIMAUX, RÉSULTANT D'UNE INSTALLATION INCORRECTE OU D'UN MAUVAIS USAGE DE CET APPAREIL.**

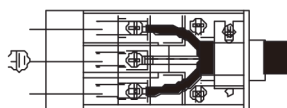
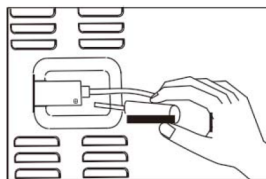
**Type d'installation :** pose libre (classe 1) / **Classe d'isolation :** classe 1.

## BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Cet appareil est muni d'une fiche certifiée avec câble flexible de 15 A, qui doit être branchée sur une prise murale, correctement mise à la terre.

Le fabricant ne peut être tenu responsable de quel dommage que ce soit causé directement ou indirectement par une mauvaise installation ou un branchement incorrect de l'appareil. C'est pourquoi il est impératif que l'installation de l'appareil, ainsi que tous les branchements et raccords, soient effectués par une personne qualifiée, conformément à toutes les réglementations locales et générales en vigueur.

La section du fil électrique ne doit pas faire moins de 1,5 mm<sup>2</sup> (câble 3 x 1,5). N'utilisez que des câbles d'origine, disponibles auprès de nos services après-vente.

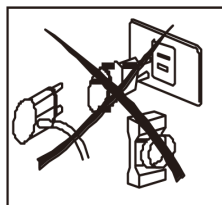


### Branchement sur secteur

Brancher le câble d'alimentation sur une prise adaptée à la charge indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Si ce dernier est branché directement sur secteur (avec un câble sans fiche), il est nécessaire d'utiliser un interrupteur omnipolaire avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts (l'interrupteur ne doit en aucun cas interférer avec le fil de mise à la terre).

Avant de brancher la cuisinière, assurez-vous :

- que le compteur électrique, la sécurité thermocouple, le câble d'alimentation ainsi que la prise murale soient en mesure de résister à la charge maximale indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- que le circuit électrique soit correctement mis à la terre, conformément à la réglementation en vigueur.
- que la prise ou l'interrupteur omnipolaire soient facilement accessibles une fois la cuisinière installée.
- qu'une fois l'appareil branché sur secteur, le câble d'alimentation n'entre en contact avec aucun élément susceptible de s'échauffer.
- de ne jamais utiliser ni de réducteurs, ni de shunts ou d'adaptateurs, qui pourraient surchauffer et provoquer des brûlures.



## Caractéristiques électriques

|                                              |            |
|----------------------------------------------|------------|
| Éclairage du four                            | 2 X 25 W   |
| Moteur tournebroche                          | 4,1 W      |
| Élément chauffant du haut (résistance voûte) | 2200 W     |
| Élément chauffant du bas (résistance sole)   | 1800 W     |
| Élément chauffant du gril                    | 2900 W     |
| Élément chauffant circulaire                 | 2 X 1550 W |
| Moteur ventilateur                           | 20 W       |
| Ventilateur de refroidissement               | 11 W       |

Cet appareil ne doit être installé que par une personne qualifiée agréée, conformément aux réglementations locales en vigueur, relatives au raccordement au gaz, au câblage électrique, aux codes municipaux du bâtiment et à l'approvisionnement en eau, et en respectant bien les consignes du fabricant.

## RACCORDEMENT AU GAZ

L'appareil doit être raccordé au gaz ou à une bonbonne de gaz, en respectant les spécifications des normes en vigueur, et seulement après avoir vérifié qu'il est bien adapté au type de gaz fourni.

Le raccord sur l'appareil est de type mâle BSP 12 mm, et est situé à 55 mm de la droite de l'appareil et 560 mm du sol.

La cuisinière peut être raccordée grâce à un tuyau en cuivre, entre 1 et 1,2 mètre de longueur. Desserrez le raccord puis branchez la conduite de gaz au niveau du coude.

La conduite ne doit en aucun cas être placée dans un endroit ou une position où elle serait susceptible de subir des frottements, d'être pliée ou déformée de façon permanente. Veillez également à ce qu'il soit possible de l'inspecter sur toute sa longueur une fois l'appareil installé.

Utilisez toujours des raccords compatibles avec les embouts du tuyau, et vérifiez bien qu'il n'y a pas de fuites de gaz au niveau des raccords.

Il est impératif de changer les tuyaux, si les normes ou conditions nationales l'exigent.

Une fois la cuisinière installée, vérifiez que la conduite de gaz ne peut être ni écrasée, ni endommagée par des éléments mobiles, tels que les tiroirs des meubles adjacents.

Cette cuisinière a été réglée à l'usine pour être utilisée avec du gaz naturel. La prise de pression doit être réglée à 20 mbar pendant que le brûleur triple couronne fonctionne sur le niveau de réglage maximal.

Le type de gaz pour lequel l'appareil est réglé par défaut, est inscrit sur l'étiquette du même nom, située à l'arrière de l'appareil.

La personne qualifiée qui effectue ces installations, doit suivre les consignes du chapitre « Adaptation aux différents types de gaz ».

Par mesure de sécurité, assurez-vous que la pression du gaz fourni correspond bien aux valeurs indiquées dans les tableaux des « Caractéristiques des brûleurs et injecteurs ».

Si l'appareil sera utilisé avec du GPL, le détendeur du réservoir doit convenir à une pression de 29 mbar et la prise de pression doit être ajustée à 29 mbar.

S'il sera utilisé avec du gaz de ville, le détendeur doit convenir à une pression de 8 mbar et la prise de pression doit être réglée à 8 mbar.

Avant de terminer l'installation, vérifiez l'étanchéité des tuyaux et raccords, en utilisant de l'eau et du savon. N'utilisez EN AUCUN CAS de flammes nues pour détecter les fuites de gaz.

Allumez chaque foyer individuellement et séparément, afin de contrôler que les robinets de gaz, brûleurs et dispositifs d'ignition fonctionnent correctement.

Vérifiez ensuite que les flammes sont bien régulières, en allumant tour à tour les brûleurs, en les réglant au niveau minimum.

Dès lors qu'il est satisfait du fonctionnement de l'appareil, le technicien doit fournir des consignes d'utilisation au propriétaire de celui-ci. Dans le cas où l'appareil ne fonctionnerait toujours pas correctement après toutes les vérifications, contactez le service après-vente agréé le plus proche.

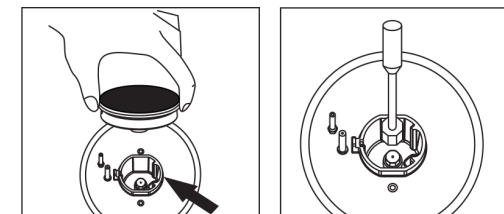
### Adaptation aux différents types de gaz

Lorsque le GPL Universel est remplacé par du gaz naturel, assurez-vous que la prise de pression GPL soit retirée et remplacée par le régulateur de gaz naturel certifié CE, fourni avec cet appareil. La prise de pression doit être réglée à 20 mbar pendant que le brûleur le plus grand (triple couronne) fonctionne sur le réglage maximal.

Lorsque le gaz naturel est remplacé par du GPL Universel, assurez-vous que le régulateur de gaz naturel soit retiré et bien remplacé par le mécanisme de prise de pression fourni avec cet appareil. Utilisez un régulateur certifié CE qui convient à une pression de 29 mbar, et réglez la prise de pression à 29 mbar.

Pour adapter la cuisinière à un gaz différent de celui pour lequel elle a été réglée (consulter l'étiquette indiquant le type de gaz située à l'arrière de l'appareil), procédez de la manière suivante :

- Retirez les grilles.
- Démontez les chapeaux et couronnes des brûleurs.
- À l'aide d'une clé à douille de 7 mm, dévissez puis retirez les injecteurs.
- Remplacez-les par ceux fournis, correspondant au type de gaz disponible (consulter les tableaux des « Caractéristiques des brûleurs et injecteurs »).
- Remontez toutes les pièces en inversant les étapes ci-dessus.



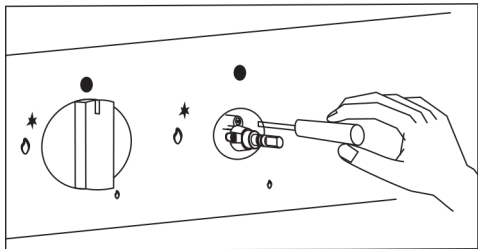
### Ajustement du débit minimum des flammes

Un premier réglage a été effectué à l'usine, mais il peut être nécessaire de l'effectuer à nouveau, dans le cas où les injecteurs auraient été remplacés ou les conditions de pression de gaz seraient particulières.

Pour ce faire, suivez les étapes suivantes :

- Allumez le brûleur.
- Positionnez le bouton sur le niveau de réglage minimal.

- Retirez le cache du bouton (et le joint, s'il y en a un).
- Utilisez ensuite un tournevis plat et fin pour tourner délicatement la vis de dérivation située au dessus de l'axe du robinet de gaz (voir schéma ci-dessous). Pour toutes les conversions suivantes, commencez par tourner la vis à fond, dans le sens des aiguilles d'une montre. Tournez-la ensuite dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, en suivant les consignes suivantes :
  - *Conversion du GPL au gaz naturel* : 1 tour pour le brûleur triple couronne, 3/4 de tour pour le brûleur rapide, 1/2 tour pour les brûleurs semi-rapides et 3/8 de tour pour le brûleur auxiliaire.
  - *Conversion du gaz naturel au GPL* : tournez uniquement la vis à fond, dans le sens des aiguilles d'une montre.
  - *Conversion du GPL au gaz de ville* : 4 tours et demi pour le brûleur triple couronne, 1 tour et 3/4 pour le brûleur rapide, 1 tour et demi pour les brûleurs semi-rapides et 1 tour et 3/8 pour le brûleur auxiliaire.
  - *Conversion du gaz de ville au GPL* : tournez uniquement la vis à fond, dans le sens des aiguilles d'une montre.
  - *Conversion du gaz naturel au gaz de ville* : 3 tours et demi pour le brûleur triple couronne, 1 tour pour le brûleur rapide, 1 tour pour les brûleurs semi-rapides et 1 tour pour le brûleur auxiliaire.
  - *Conversion du gaz de ville au gaz naturel* : même nombre de tours que pour la conversion du gaz naturel au gaz de ville.
- Une fois la conversion effectuée, remettez le cache du bouton en place, puis tournez-le rapidement de la position maximale à la position minimale, pour vérifier que la flamme ne s'éteint pas.
- Pour les brûleurs munis d'un dispositif de sécurité, assurez-vous que la flamme obtenue est suffisamment grande pour chauffer le thermocouple. Si ce n'est pas le cas, augmentez le réglage du débit minimal.



LES BRÛLEURS NE NÉCESSITENT PAS DE RÉGLAGE DU DÉBIT D'AIR.

### Caractéristiques des brûleurs et injecteurs



| Catégorie de gaz              | I 3+(28~30)/37                     |         | I 2E+                              |         |
|-------------------------------|------------------------------------|---------|------------------------------------|---------|
| Type de gaz                   | LPG G30                            | LPG G31 | NG G20                             | NG G25  |
| Pression normale              | 29 mbar                            | 37 mbar | 20 mbar                            | 25 mbar |
| Puissance totale des brûleurs | 11,2 kW (813 g/h)                  |         | 11,2 kW                            |         |
| Diamètre des injecteurs       | Brûleur Semi-Rapide<br>0,65 mm     |         | Brûleur Semi-Rapide<br>0,97 mm     |         |
|                               | Brûleur Auxiliaire<br>0,50 mm      |         | Brûleur Auxiliaire<br>0,72 mm      |         |
|                               | Brûleur Rapide<br>0,85 mm          |         | Brûleur Rapide<br>1,18 mm          |         |
|                               | Brûleur Triple couronne<br>0,95 mm |         | Brûleur Triple couronne<br>1,35 mm |         |

CHALEUR TOTALE : ENTRÉE Hs(Qn) = 11,2 kW

| Pays destinataire |    | II1a2H | II2H3B/P | II2H3+ | II2H3P | II2L3B/P | II2L3P | II2E3B/P | II2E+3+ |
|-------------------|----|--------|----------|--------|--------|----------|--------|----------|---------|
| Allemagne         | DE |        |          |        |        |          |        | *        |         |
| Autriche          | AT |        | *        |        |        |          |        |          |         |
| Belgique          | BE |        |          |        |        |          |        |          | *       |
| Danemark          | DK | *      | *        |        |        |          |        |          |         |
| Espagne           | ES | *      |          | *      | *      |          |        |          |         |
| Finlande          | FI |        | *        |        |        |          |        |          |         |
| France            | FR |        |          |        |        |          |        |          | *       |
| Grèce             | GR |        | *        | *      | *      |          |        |          |         |
| Irlande           | IE |        |          | *      | *      |          |        |          |         |
| Islande           | IS |        |          |        |        |          |        |          |         |
| Italie            | IT | *      |          | *      |        |          |        |          |         |
| Luxembourg        | LU |        |          |        |        |          |        |          |         |
| Norvège           | NO |        |          |        |        |          |        |          |         |
| Pays-Bas          | NL |        |          |        |        | *        | *      |          |         |
| Portugal          | PT |        |          | *      |        |          |        |          |         |
| Royaume-Uni       | GB |        |          | *      | *      |          |        |          |         |
| Suède             | SE | *      | *        |        |        |          |        |          |         |
| Suisse            | CH | *      | *        | *      | *      |          |        |          |         |

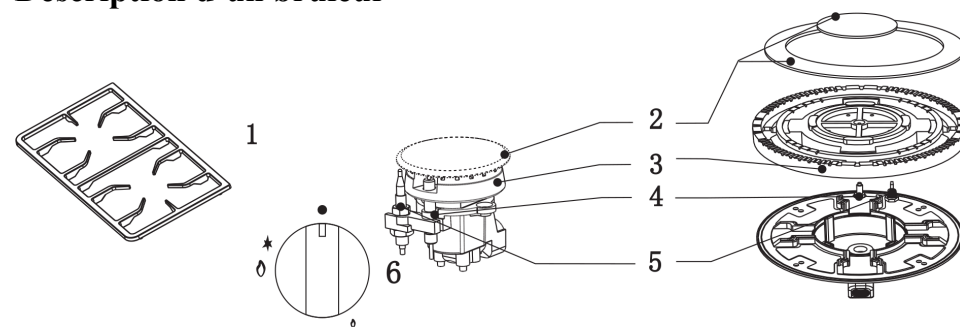
## CONSIGNES D'UTILISATION - TABLE DE CUISSON

### Description des éléments principaux de la table de cuisson

#### Avertissements :

1. Cet appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur et seulement dans une pièce bien ventilée. Ne PAS l'installer par exemple, dans un garage, une grange, un sous-sol ou une pièce sans fenêtres.  
Bien lire toutes les consignes avant d'installer et d'utiliser la cuisinière.
2. Les appareils de cuisson à gaz produisent de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où ils se trouvent. Celle-ci doit donc être bien ventilée ; assurez-vous que les ouvertures d'aération naturelles ne sont pas obstruées ou fermées, et/ou faites installer un système de ventilation mécanique (tel qu'une hotte aspirante).
3. Dans le cas d'un usage intensif et prolongé de l'appareil, il est nécessaire que la pièce soit aérée encore davantage. Pour cela, vous pouvez ouvrir des fenêtres supplémentaires, ou, pour une ventilation encore plus efficace, augmenter la puissance d'aspiration de la hotte.

### Description d'un brûleur



- 1 = grille
- 2 = chapeau du brûleur
- 3 = couronne du brûleur
- 4 = bougie
- 5 = sécurité thermocouple
- 6 = bouton de réglage

Description des symboles

BRÛLEUR AVANT GAUCHE

BRÛLEUR AVANT DROIT

°C

THERMOSTAT DU FOUR ÉLECTRIQUE

BRÛLEUR ARRIÈRE GAUCHE

BRÛLEUR ARRIÈRE DROIT

BOUTON « FONCTIONS » DU FOUR ÉLECTRIQUE

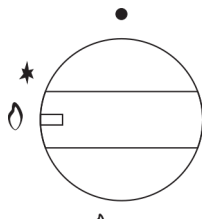
BRÛLEUR CENTRAL

Allumage et fonctionnement des brûleurs

Pour allumer un brûleur, enfoncez le bouton de réglage lui correspondant tout en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d’une montre, jusqu’à ce que le repère soit aligné sur la position maximale de débit de gaz (flamme la plus grande). Quant aux appareils munis d’une sécurité thermocouple, une fois la flamme du brûleur allumée, maintenez le bouton enfoncé durant 3 à 4 secondes, jusqu’à ce que la flamme reste allumée de façon autonome.

Dès lors qu’un brûleur est allumé, il est possible d’ajuster la taille de la flamme en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d’une montre, partant de la plus grande flamme jusqu’à la plus petite.

Pour éteindre un brûleur, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d’une montre jusqu’à ce que le repère soit sur la position fermée (symbole ●).



Conseils

- En cas de coupure de courant, il est possible d’allumer les brûleurs en y approchant une flamme nue (à l’aide d’un briquet, par exemple) en effectuant les étapes décrites ci-dessus. Faites bien attention de ne pas vous brûler.
- La sécurité thermocouple intervient lorsqu’une flamme s’éteint par accident (par exemple, à cause d’un courant d’air, d’un liquide renversé, etc.), en coupant automatiquement le débit de gaz.
- En aucun cas le système d’ignition ne doit être enclenché pendant plus de 15 secondes. Si un brûleur ne s’allume pas ou vient à s’éteindre par accident, mettez immédiatement le bouton correspondant sur position fermée et réessayez de l’allumer après avoir attendu au moins une minute, le temps que le gaz se dissipe.

Conseils d’utilisation des brûleurs

- Afin de réduire la consommation en gaz de votre appareil et d’optimiser ses performances, choisissez des ustensiles de cuisson dont le diamètre ne dépasse pas celui des brûleurs, évitant ainsi que les flammes remontent le long de ceux-ci (voir tableau ci-dessous).
- Utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.
- Dès qu’un liquide commence à bouillir, réduisez l’intensité de la flamme, mais veillez à ce qu’elle soit à un niveau toujours assez élevé pour maintenir l’ébullition.
- Soyez très vigilant lorsque vous faites chauffer de l’huile ou des matières grasses car elles pourraient prendre feu en cas de surchauffe.

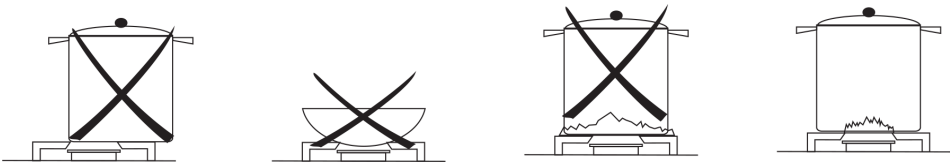


Tableau des ustensiles de cuisson (à fond plat)

| Brûleurs        | φ minimum de l’ustensile (mm) | φ maximum de l’ustensile (mm) |
|-----------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Auxiliaire      | 90                            | 160                           |
| Semi-rapide x 2 | 130                           | 180                           |
| Rapide          | 150                           | 260                           |
| Triple couronne | 210                           | 260                           |

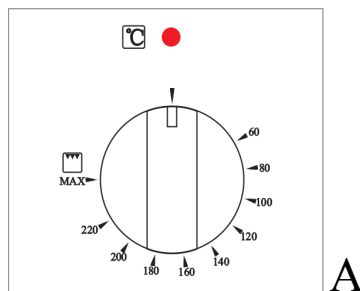
## CONSIGNES D'UTILISATION - FOUR ÉLECTRIQUE

### BOUTON DE THERMOSTAT DU FOUR

Positionnez le bouton de réglage sur la température de cuisson souhaitée (entre 60°C et MAX), en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Dès que le four commence à chauffer, le voyant lumineux correspondant s'allume ; il s'éteindra une fois la température sélectionnée atteinte.

Si le voyant clignote à intervalle régulier, cela signifie que la température du four est maintenue au niveau sélectionné, de manière continue.

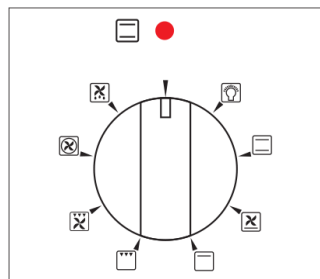


A

### BOUTON DE COMMANDE DES FONCTIONS

Les fonctions / modes de cuisson figurant ci-après, ne peuvent être utilisés qu'en sélectionnant une température comprise dans la plage spécifiée pour chacune/chacun d'entre elles/eux.

Cet appareil vous propose 8 différentes fonctions.



B

Les boutons de thermostat A et des fonctions B, vous permettent de sélectionner respectivement, une température et un mode de cuisson les plus appropriés à vos aliments.



Sert à allumer la lumière du four alors qu'aucun élément chauffant (résistances électriques) n'est en fonctionnement.



**CUISSON TRADITIONNELLE** (convection naturelle : sole + voûte)

RÉGLAGE DU THERMOSTAT : ENTRE 60°C ET MAX

La chaleur provient des éléments chauffants du haut et du bas.

Le four doit être préchauffé avant d'y placer les aliments.

Ce mode de cuisson statique convient particulièrement aux gâteaux, pizzas et pains, ainsi qu'aux ragoûts nécessitant une cuisson délicate et lente.

Caractéristiques de ce mode de cuisson : la chaleur provient de la sole et de la voûte du four ; les aliments ne doivent être placés que sur le niveau de gradin du milieu, et bien au centre du four.



**CUISSON DÉLICATE**

RÉGLAGE DU THERMOSTAT : ENTRE 60°C ET MAX

Ce mode de cuisson est idéal pour les pâtisseries, viennoiseries et gâteaux peu sucrés, avec un enrobage humide, ainsi que les desserts humides cuits dans un moule. Le résultat de cuisson peut être optimisé en plaçant les aliments dans le bas du four vers la fin de leur cuisson. Cela convient en particulier aux aliments nécessitant d'être cuit davantage dans le bas. Il est conseillé de placer les aliments au niveau de gradin inférieur pour ce mode de cuisson.



**CUISSON PAR LA VOÛTE**

RÉGLAGE DU THERMOSTAT : ENTRE 60°C ET MAX

Ce mode permet de dorer/gratiner les aliments en fin de cuisson.



**CUISSON AU GRIL**

RÉGLAGE DU THERMOSTAT : ENTRE 60°C ET MAX

L'élément gril permet de griller, dorer ou gratiner les aliments. Ne pas dépasser 5 minutes de cuisson.



**CUISSON AU GRIL À CHALEUR TOURNANTE**

RÉGLAGE DU THERMOSTAT : ENTRE 60°C ET 200°C

Ce mode de cuisson fait appel à l'élément gril et au ventilateur. Il est idéal pour griller les viandes/volailles et légumes. Préchauffer le four, placer les aliments sur le gril au dessus d'une plaque de cuisson, puis placer le tout à un niveau de gradin au milieu du four. Il est possible de cuire d'autres plats en même temps, en les plaçant en dessous.



**CUISSON À CHALEUR TOURNANTE**

RÉGLAGE DU THERMOSTAT : ENTRE 60°C ET MAX

L'élément chauffant circulaire ainsi que le ventilateur sont utilisés pour ce mode de cuisson. La chaleur est ainsi propagée de manière uniforme dans toute la cavité du four.

Il est possible de cuire différents plats à différentes hauteurs, si vous prenez garde de respecter les temps de cuisson pour chacun d'entre eux.

Ce mode de cuisson nécessite un préchauffage du four avant d'y placer les aliments.

Il convient particulièrement à la cuisson de gâteaux (épais et mous), et, si vous devez cuire une grande quantité de nourriture ou plusieurs plats à la fois.



## DÉCONGÉLATION

### RÉGLAGE DU THERMOSTAT : PEU IMPORTE

Le ventilateur situé dans le bas du four, fait circuler de l'air à température ambiante, tout autour des aliments.

Cette fonction convient pour décongeler tout type d'aliments, mais surtout des aliments délicats qui ne nécessitent pas de chaleur, tels que les gâteaux glacés, desserts à la crème ou flans, cakes aux fruits...

L'utilisation du ventilateur permet de diminuer d'environ de moitié, le temps de décongélation.

Pour les viandes, poissons et pains, il est possible d'accélérer le processus en utilisant la fonction de chaleur tournante et en réglant le thermostat entre 80°C et 100°C.

### Remarques :

- La porte du four doit rester fermée quel que soit le mode de cuisson.
- La lumière à l'intérieur du four reste allumée tant que celui-ci est en fonctionnement.

## TOURNEBROCHE

(Disponible seulement sur certains modèles)

Pour utiliser le tournebroche, suivez les étapes suivantes :

1. Placez la plaque de cuisson au premier niveau de gradin du four.
2. Placez le support spécial tournebroche sur le second gradin, puis insérez le tournebroche dans le trou prévu à cet effet, situé à l'arrière du four.
3. Le tournebroche se met automatiquement en fonctionnement une fois que vous lancez une cuisson utilisant l'un des modes de cuisson suivants :



## VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

Afin d'en refroidir les parties externes, cet appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement qui se met en fonctionnement dès que le four devient chaud.

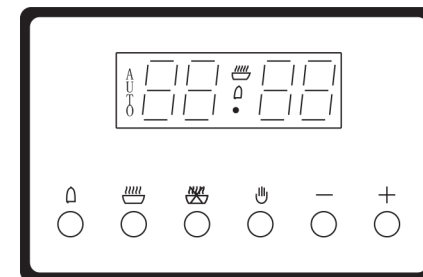
Lorsque le ventilateur tourne, il est normal d'entendre un sifflement d'air sortant de l'interstice entre la porte du four et le bandeau de commande.

### Remarque :

Le ventilateur continue à tourner, même après la fin d'une cuisson, tant que le four n'a pas suffisamment refroidi.

## HORLOGE NUMÉRIQUE À 6 BOUTONS

- Il s'agit d'une horloge 24h affichant les heures et les minutes (00:00-24:00).
- Lorsque l'appareil est sous tension et qu'aucun réglage n'a été effectué, trois « 0 » ainsi que « AUTO » apparaissent sur l'écran.
- Pour régler l'heure, appuyez d'abord sur le bouton  puis sur les boutons « + » ou « - » jusqu'à l'affichage de l'heure exacte. Appuyez sur les boutons sans les relâcher pour accélérer l'avancement.



### Réglage manuel

Si « AUTO » est affiché sur l'écran, cela signifie que la programmation automatique ou semi-automatique du four est activée ; appuyez sur le bouton  pour le faire disparaître. Le mode de réglage devient alors manuel.

### Réglage automatique

Ce mode de réglage permet de programmer le démarrage et l'arrêt automatiques d'une cuisson.

1. Appuyez sur le bouton  pour régler le temps de cuisson.
2. Appuyez sur le bouton  pour régler l'heure à laquelle vous souhaitez que la cuisson se termine.
3. Sélectionnez la température et le mode de cuisson souhaités, en utilisant les boutons correspondants.

Une fois ces réglages effectués, « AUTO » se met à clignoter, signifiant que la programmation est terminée.

**Exemple :** le temps de cuisson est de 45 minutes et la fin de la cuisson est attendue à 14h.

Utilisez le bouton  pour régler le temps de cuisson à 45 minutes et le bouton  pour régler l'heure de la fin de cuisson à 14:00.

Une fois ces réglages terminés, l'heure réelle s'affiche et « AUTO » se met à clignoter sur l'écran. Cela signifie que la programmation a bien été mémorisée de manière automatique.

Lorsqu'il sera 13:15 (ou entre 13:14 et 13:15) sur l'horloge du four, le four se mettra automatiquement en fonctionnement, et les symboles  et « AUTO » se mettront à clignoter en continu.

La cuisson s'arrêtera lorsqu'il sera 14:00 sur l'horloge du four ; le signal d'alarme retentira et « AUTO » continuera à clignoter. Appuyez sur le bouton  pour couper l'alarme sonore, sinon elle s'arrêtera automatiquement au bout de 7 minutes.

## Réglage semi-automatique

### 1. Réglage du temps de cuisson (10 heures maximum)

Appuyez sur le bouton  pour régler la durée du temps de cuisson souhaitée ; le four se met alors immédiatement en fonctionnement et les symboles  et « AUTO » commencent à clignoter. Une fois que la durée programmée s'est écoulée, la cuisson s'arrête automatiquement. « AUTO » se met alors à clignoter et le signal d'alarme retentit et « AUTO » continuera à clignoter. Appuyez sur le bouton  pour couper l'alarme sonore.

### 2. Réglage de l'heure de fin de cuisson (23 heures et 59 minutes maximum)

Appuyez sur le bouton  pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée. Le four se met alors immédiatement en fonctionnement, puis le symbole correspondant et « AUTO » se mettent à clignoter. Une fois que l'heure programmée est arrivée, la cuisson s'arrête automatiquement. « AUTO » continue alors à clignoter et le signal d'alarme retentira. Appuyez sur le bouton  pour couper l'alarme sonore.

Pour voir les valeurs de votre programmation, appuyez sur le bouton correspondant au réglage que vous souhaitez voir s'afficher.

Pour annuler une programmation, appuyez sur le bouton  et remettez les valeurs programmées à 0.

## MINUTERIE

La durée maximale programmable de la minuterie est de 23 heures et 59 minutes.

Pour la régler, appuyez d'abord sur le bouton  puis sur les boutons « + » ou « - » jusqu'à ce que les valeurs souhaitées s'affichent sur l'écran. Appuyez sur les boutons sans les relâcher pour accélérer l'avancement. Une fois qu'elles ont été enregistrées, l'heure réelle (heures et minutes), ainsi que le symbole «  » apparaissent sur l'écran ; la minuterie démarre alors immédiatement.

Pour voir le temps restant, appuyez sur le bouton «  ».

Une fois que la durée programmée s'est écoulée, la sonnerie d'alarme se met à retentir ; appuyez sur le bouton «  » pour l'arrêter.

### Remarques :

- Il est nécessaire d'effectuer les réglages dans les 5 secondes après avoir appuyé sur un bouton.
- En cas de coupure de courant, les programmes de cuisson et réglages de l'horloge seront effacés de la mémoire. Une fois le courant rétabli, trois « 0 » et le symbole « AUTO » s'afficheront sur l'écran, signifiant que le four a été réinitialisé automatiquement.

## INSTRUCTIONS DE CUISSON AU FOUR

Pour une cuisson parfaite, il est impératif de préchauffer le four à la température de cuisson programmée. Seules les viandes très grasses peuvent être placées dans un four à froid.

Pour réduire au maximum les éclaboussures d'aliments à l'intérieur du four (pouvant parfois brûler et provoquer de la fumée), il est conseillé d'utiliser des plats à fond profond. Utilisez des ustensiles à bords hauts, préférablement en céramique, et placez-les à environ mi-hauteur du four.

### Conseils pour économiser l'énergie

Vous pouvez éteindre le four quelques minutes avant la fin de cuisson prévue ; la chaleur résiduelle est suffisante pour terminer la cuisson.

N'ouvrez la porte du four que si cela est absolument nécessaire.

Pour vérifier la cuisson, vous pouvez regarder à travers la vitre de la porte ; la cavité du four reste éclairée durant toute la cuisson.

Si vous choisissez la cuisson à chaleur tournante, nous vous conseillons de cuire plusieurs plats en même temps, sur différents niveaux, afin d'économiser de l'énergie et du temps.

### Conseils généraux

Ce four fonctionne grâce aux mécanismes de chauffe suivants :

- la convection naturelle, traditionnelle, idéale pour les rôtis.
- la cuisson à chaleur tournante, idéale pour les gâteaux, biscuits, etc.

### CUISSON À CHALEUR TOURNANTE

De l'air chaud est expulsé et circule continuellement dans la cavité du four, ce qui permet la cuisson simultanée de plusieurs plats, placés à différentes hauteurs. Avec ce mode de cuisson, la température sélectionnée est atteinte très rapidement.

### CUISSON TRADITIONNELLE

Ce mode de cuisson convient tout particulièrement aux viandes/volailles nécessitant une cuisson longue et lente, ainsi qu'aux pains et gâteaux. Il est conseillé de placer les aliments dans le four qu'une fois la température choisie atteinte, c'est-à-dire lorsque le voyant lumineux du thermostat s'éteint.

**CUISSON AU GRIL**

Préchauffer le four pendant environ 5 minutes. Pour ce mode de cuisson, la chaleur provient de la voûte (résistances du haut du four), en utilisant des radiations infrarouges. Il convient surtout aux viandes de faible épaisseur, et pour faire griller du pain. Ajoutez toujours un peu d’huile sur les viandes ou poissons à griller et placez-les toujours sur la grille. Choisissez un niveau de gradin en fonction de l’épaisseur de la viande ou du poisson, et placez le plat soit sur le gradin le plus proche, soit le plus éloigné de l’élément gril. Vous pouvez utiliser les valeurs des tableaux sur les pages suivantes comme références pour le choix du temps de cuisson ou du positionnement des aliments dans le four.

**CUISSON DE PÂTISSERIES / VIENNOISERIES**

La ventilation à l’intérieur du four assure une distribution instantanée et homogène de la chaleur ; le préchauffage du four n’est pas nécessaire, sauf pour certaines pâtisseries ou viennoiseries particulièrement délicates. Vous pouvez faire cuire d’autres aliments en même temps, sur les autres niveaux du four, à l’exception du premier gradin en partant du haut.

**GRATIN**

Ce mode de cuisson provoque une altération de la surface des aliments, la plupart du temps déjà cuits, en la dorant et la rendant croustillante. Il convient typiquement aux plats tels que les pâtes, lasagnes, gnocchi, riz ou légumes à la sauce béchamel.

**Temps de cuisson**

Les tableaux des pages suivantes présentent quelques exemples de réglage du thermostat et du temps de cuisson ; notez que ces valeurs peuvent varier en fonction du type d’aliments, de leur homogénéité et de leur volume. N’hésitez pas à expérimenter et à les adapter selon vos besoins et vos goûts.

**Remarques :**

- Les temps de cuisson indiqués dans les tableaux correspondent à la cuisson d’une seule portion d’aliment ; pour la cuisson de plus d’une portion, veuillez allonger le temps de cuisson de 5 à 10 minutes.
- Le tableau suivant présente également à titre indicatif, les différents niveaux de gradin sur lesquels positionner vos plats.
- Veuillez noter que toutes les valeurs suivantes ne vous sont données qu’à titre indicatif ; il peut être nécessaire de les adapter.
- Pour le préchauffage, prévoyez 15 minutes en plus du temps de cuisson.

| Réglage du bouton Fonctions                                                                                          | Types d'aliment                 | Position en partant du bas | Température (°C) | Temps de cuisson (minutes) (*) |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|----------------------------|------------------|--------------------------------|
| <b>Cuisson traditionnelle</b><br> | Lasagnes                        | 2-3                        | 210-230          | 30                             |
|                                                                                                                      | Pâtes                           | 2-3                        | 210-230          | 40                             |
|                                                                                                                      | <b>VIANDES</b>                  |                            |                  |                                |
|                                                                                                                      | Rôti de veau                    | 2                          | 175-200          | 30-40/kg                       |
|                                                                                                                      | Rôti de bœuf                    | 2                          | 210-240          | 30-40/kg                       |
|                                                                                                                      | Rôti de porc                    | 2                          | 170-200          | 30-40/kg                       |
|                                                                                                                      | Poulet                          | 2                          | 170-200          | 45-60                          |
|                                                                                                                      | Canard                          | 2                          | 170-200          | 45-60                          |
|                                                                                                                      | Oie / Dinde                     | 2                          | 140-170          | 45-60                          |
|                                                                                                                      | Lapin                           | 2                          | 170-200          | 50-60                          |
|                                                                                                                      | Gigot d’agneau                  | 1                          | 170-200          | 15/kg                          |
|                                                                                                                      | <b>Poisson rôti</b>             | 1-2                        | 170-200          | Selon le poids                 |
|                                   | <b>Pizzas</b>                   | 1-2                        | 210-240          | 40-45                          |
|                                                                                                                      | <b>DESSERTS</b>                 |                            |                  |                                |
|                                                                                                                      | Meringues                       | 1-2                        | 50-70            | 60-90                          |
|                                                                                                                      | Pâtes brisées                   | 1-2                        | 170-200          | 15-20                          |
|                                                                                                                      | Brioches                        | 1-2                        | 170-200          | 40-45                          |
|                                                                                                                      | Cakes aux fruits                | 1-2                        | 170-200          | 20-30                          |
|                                                                                                                      | Tout aliment à dorer / gratiner | 3-4                        | 15               | 220                            |

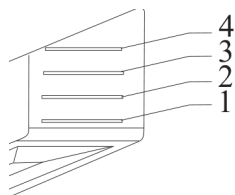
(\*) Avec préchauffage du four

| Réglage du bouton Fonctions                                                                                                 | Types d'aliment  | Position en partant du bas | Température (°C) | Temps de cuisson (minutes) (*) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------------|------------------|--------------------------------|
| <b>Cuisson à chaleur tournante</b><br> | Lasagnes         | 2                          | 190-210          | 20-25                          |
|                                                                                                                             | Pâtes            | 2                          | 190-210          | 25-30                          |
|                                                                                                                             | Riz façon créole | 2                          | 190-220          | 20-25                          |
|                                                                                                                             | <b>VIANDES</b>   |                            |                  |                                |
|                                                                                                                             | Rôti de veau     | 2                          | 150-170          | 65-90                          |
|                                                                                                                             | Rôti de porc     | 2                          | 150-160          | 70-100                         |
|                                                                                                                             | Rôti de bœuf     | 2                          | 160-170          | 65-90                          |
|                                                                                                                             | Filet de bœuf    | 2                          | 160-180          | 35-45                          |
|                                                                                                                             | Filet d’agneau   | 2                          | 130-150          | 100-130                        |
|                                                                                                                             | Rosbif           | 2                          | 170-180          | 40-45                          |
|                                                                                                                             | Poulet rôti      | 2                          | 170              | 70-90                          |
|                                                                                                                             | Canard rôti      | 2                          | 160-170          | 100-160                        |
|                                                                                                                             | Dinde rôti       | 2                          | 150-160          | 160-240                        |
|                                                                                                                             | Lapin rôti       | 2                          | 150-160          | 80-100                         |
|                                                                                                                             | Lièvre rôti      | 2                          | 160-170          | 30-50                          |
|                                                                                                                             | Pigeon rôti      | 2                          | 140-170          | 15-25                          |
|                                                                                                                             | <b>Poissons</b>  | 2-3                        | 150-170          | Selon le poids                 |
|                                                                                                                             | <b>Pizzas</b>    | 2-3                        | 210-240          | 30-50                          |

| Réglage du bouton Fonctions                                                                                             | Types d'aliment               | Position en partant du bas | Température (°C) | Temps de cuisson (minutes) (*) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------|------------------|--------------------------------|
| <b>Cuisson à chaleur tournante</b><br> | <b>DESSERTS (PÂTISSERIES)</b> |                            |                  |                                |
|                                                                                                                         | Cakes aux fruits              | 2-3                        | 170-190          | 40-50                          |
|                                                                                                                         | Biscuits de Savoie/Génoises   | 2-3                        | 190-220          | 25-35                          |
|                                                                                                                         | Brioche                       | 2-3                        | 160-170          | 40-60                          |
|                                                                                                                         | Strudels/Chaussons            | 1-2                        | 150              | 25-35                          |
|                                                                                                                         | Pains                         | 2-3                        | 190-210          | 40                             |
|                                                                                                                         | Toasts                        | 1-2                        | 220-240          | 7                              |

| Réglage du bouton Fonctions                                                                                                                                                           | Types d'aliment     | Position en partant du bas | Temps de cuisson (minutes) |                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------------|----------------------------|-------------------|
| <b>Gril</b><br><br> | Côtes de porc       | 4                          | Premier côté 7-9           | Deuxième côté 5-7 |
|                                                                                                                                                                                       | Filet de porc       | 3                          | 9-11                       | 5-9               |
|                                                                                                                                                                                       | Filet de bœuf       | 3                          | 9-11                       | 9-11              |
|                                                                                                                                                                                       | Foie                | 4                          | 2-3                        | 2-3               |
|                                                                                                                                                                                       | Escalopes de veau   | 4                          | 7-9                        | 5-7               |
|                                                                                                                                                                                       | Demi-poulet         | 3                          | 9-14                       | 9-11              |
|                                                                                                                                                                                       | Saucisses           | 4                          | 7-9                        | 5-6               |
|                                                                                                                                                                                       | Boulettes de viande | 4                          | 7-9                        | 5-6               |
|                                                                                                                                                                                       | Filets de poisson   | 4                          | 5-6                        | 3-4               |
|                                                                                                                                                                                       | Toasts              | 4                          | 2-4                        | 2-3               |

VENTILATEUR  
DU FOUR



4  
3  
2  
1  
POSITIONS  
DES GRADINS

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE L'APPAREIL

- Ne jamais utiliser de jets de vapeur pour nettoyer cet appareil.
- Débrancher l'appareil du secteur avant de le nettoyer ou de le réparer.
- Nettoyer les parties émaillées avec de l'eau tiède et du détergent. Ne jamais utiliser de produits abrasifs.
- Bien rincer les parties en acier inoxydable avec de l'eau et les essuyer à l'aide d'un chiffon doux.
- Pour les tâches et détritres persistants, utiliser des produits détergents ordinaires non-abrasifs, des produits spécifiques disponibles sur le marché, ou un peu de vinaigre chaud.
- Nettoyer les parties en verre avec de l'eau chaude, en évitant d'utiliser des chiffons rêches.
- N'utiliser en aucun cas des tampons à récurer ou de l'acide pour nettoyer la cuisinière.
- Il se peut parfois qu'il devienne difficile de tourner les boutons de commande. Contacter alors un technicien qualifié pour lubrifier les joints, ou pour régler tout autre problème que vous rencontrez.
- Pour les cuisinières de couleur blanche, il est nécessaire de nettoyer après chaque utilisation, les parties souvent manipulées, telles que le bandeau de commande (notamment les boutons) ou la poignée, afin d'éviter leur jaunissement.

DANS LE CAS OÙ DE LA NOURRITURE SERAIT RENVERSÉE, TOUJOURS NETTOYER L'APPAREIL IMMÉDIATEMENT.

AFIN DE GARANTIR VOTRE SÉCURITÉ, IL EST CONSEILLÉ DE FAIRE INSPECTER VOTRE CUISINIÈRE TOUTS LES CINQ ANS PAR UN PERSONNE QUALIFIÉE, AGRÉÉE.

- Pour nettoyer la table de cuisson, utiliser une éponge légèrement humide et un chiffon. Ne pas utiliser une éponge trop mouillée car de l'eau pourrait se répandre à l'intérieur de l'appareil et endommager les composants électriques. Les grilles de la table de cuisson peuvent être nettoyées au lave-vaisselle.
- Nettoyer fréquemment les brûleurs (les diffuseurs de flamme en particulier) avec de l'eau bouillante et du détergent afin d'éliminer tous les dépôts ou détritres qui pourraient obstruer les sorties de flamme.
- Afin d'éviter tout problème d'ignition de flamme, nettoyer soigneusement et régulièrement les bougies (la partie en céramique ainsi que l'électrode).

**Important :**

- SI VOUS DÉMONTÉZ LES BRÛLEURS LORS DU NETTOYAGE, ASSUREZ-VOUS QUE TOUTES LES PIÈCES SONT REMONTÉES CORRECTEMENT AVANT DE LES ALLUMER À NOUVEAU.
- LES GRILLES DE LA TABLE DE CUISSON SONT MUNIES DE TAMPONS EN CAOUTCHOUC DONT LA FONCTION EST DE PERMETTRE UNE MEILLEURE STABILITÉ ET D'ÉVITER TOUTE ÉGRATIGNURE DE LA SURFACE DE LA TABLE DURANT SON UTILISATION. NOUS VOUS CONSEILLONS DE VÉRIFIER QUE CES TAMPONS SONT BIEN PRÉSENTS DANS LE CAS OÙ VOUS AUREZ DÉMONTÉ LA TABLE DE CUISSON POUR NETTOYER OU RÉPARER L'APPAREIL.

Afin de préserver le plus longtemps possible la brillance des surfaces émaillées, il est nécessaire de nettoyer le four après chaque utilisation. Une fois le four refroidi, les tâches ou dépôts de graisses peuvent être facilement éliminés à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humecté d'eau tiède savonneuse ou de l'eau avec du détergent ordinaire. N'utiliser en aucun cas de chiffons ou éponges rêches, qui pourraient abîmer l'émail de façon permanente.

Pour les fours munis d'un gril mobile :

1. Avertissement : assurez-vous que tous les boutons sont sur position fermée et attendez que l'élément gril ait bien refroidi.
2. Tenez la partie avant du gril pendant que vous retirez la vis moletée qui le retient.
3. Baissez délicatement la partie avant du gril jusqu'à sa position de repos.
4. Nettoyez l'élément gril sans jamais appuyer dessus avec force.
5. Une fois le nettoyage terminé, essuyez soigneusement toute traces de produits nettoyants et d'eau restant sur le gril.
6. Remontez doucement la partie avant du gril jusqu'à sa position d'origine et fixez-la avec la vis.

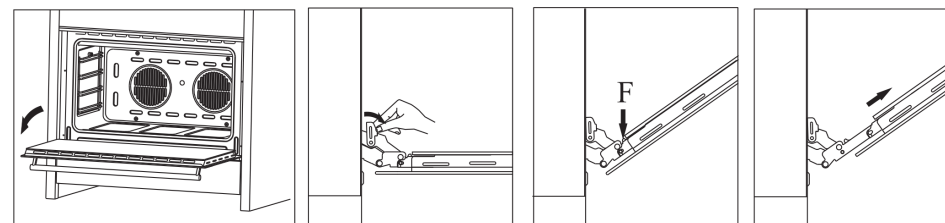
**NE JAMAIS UTILISER LE FOUR SI L'ÉLÉMENT GRIL N'EST PAS BIEN FIXÉ DANS SA POSITION D'ORIGINE !**

## **Nettoyage de la porte du four**

### Enlèvement de la porte

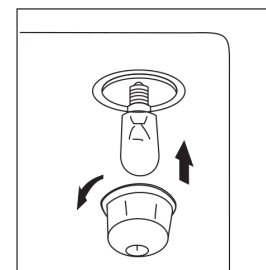
Pour un nettoyage en profondeur, il est nécessaire de retirer la porte du four. Procédez ainsi :

- Ouvrez la porte complètement.
- Soulevez puis tournez le petit levier se trouvant sur chacun des deux gonds.
- Attrapez la porte fermement des deux côtés et refermez-la à moitié. Débloquez-la ensuite en appuyant sur les pinces (F) puis tirez-la vers vous, en la dégonflant. Pour la remonter, inversez les étapes décrites ci-dessus.



## **Remplacement de l'ampoule du four**

Après avoir débranché l'appareil du secteur, dévissez et retirez d'abord le couvercle de protection en verre, puis l'ampoule. Remplacez-la toujours avec une ampoule haute température (300/E14). Remontez le tout puis rebranchez l'appareil.



## FONCTIONNEMENT ANORMAL

Chacun des cas suivants peut être un signe de dysfonctionnement de votre cuisinière, et signifier que l'intervention d'un réparateur est nécessaire :

- Coloration jaune du bout des flammes.
- Encrassement des ustensiles de cuisson.
- Les brûleurs ne s'allument pas normalement.
- Les brûleurs ne restent pas allumés.
- Les brûleurs s'éteignent avec les mouvements de la porte du four.
- Les robinets de gaz sont difficiles à tourner.

Si votre cuisinière semble ne pas fonctionner correctement, contactez votre revendeur ou un service de dépannage agréé près de chez vous.

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

|                                                                  |                    |
|------------------------------------------------------------------|--------------------|
| MARQUE                                                           | White-Westinghouse |
| RÉFÉRENCE                                                        | WW-CU-107FE5G-SS   |
| INDICE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE                                  | 103                |
| CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE                                  | A                  |
| CONSOMMATION D'ÉNERGIE PAR CYCLE en mode conventionnel (kWh)     | 1,2                |
| CONSOMMATION D'ÉNERGIE PAR CYCLE en mode chaleur tournante (kWh) | 1,03               |
| NOMBRE DE CAVITÉS                                                | 1                  |
| LA OU LES SOURCE(S) DE CHALEUR PAR CAVITÉ                        | Electricité        |
| VOLUME DE CHAQUE CAVITÉ (L)                                      | 103                |

Le fabricant et le revendeur ne pourront pas être tenus responsable de tout accident ou dommage causé par une utilisation impropre de l'appareil, ou si les instructions données dans cette notice d'utilisation n'ont pas été respectées.

Cette notice d'utilisation suit les normes et réglementations de l'Union Européenne.

### Enlèvement des appareils ménagers usagés :

La directive européenne 2012/19/EU sur les Déchets des Équipements Électriques et Électroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur, concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.



White-Westinghouse est une marque déposée, utilisée sous licence de Electrolux Home Products, Inc.  
White-Westinghouse is a registered Trademark used under license from Electrolux Home Products, Inc.

Importé par **WESDER SAS**  
**67 bis, rue de Seine**  
**94140 Alfortville**  
**France**

Cette notice est aussi disponible sur le site suivant  
<http://notices.wesder.net>

© Copyright WESDER SAS France  
Droits de reproduction réservés