



MARQUE: WHIRLPOOL

REFERENCE: ACH 845 BB

CODIC: 0797456

La notice d'emploi est divisée en deux parties:

Ière partie: destinée à l'installateur

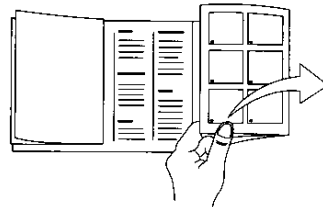
	Page
Description générale de l'appareil	2
Installation	2
Branchement électrique	2
Raccordement à l'arrivée de gaz	2
Changement de gaz et réglages	3-4
Caractéristiques électriques	4

IIème partie: destinée à l'utilisateur

	Page
Présentation des tableaux de commande	4
Utilisation de la table de travail	5
Utilisation du four à gaz	5-6
Utilisation du four électrique	6
Particularités	7
Entretien	7

Nous vous conseillons de lire cette notice d'emploi avec soin, quelques minutes vous suffiront pour utiliser l'appareil correctement.

Les pages avec les illustrations vous aideront en particulier à mieux comprendre le texte.



Les figures concernant les notices d'utilisation sont groupées sur les dernières pages (8 et 9). Ouvrez-les pour consulter en même temps texte et figures.

461999750306

ACH840/BB
ACH841
ACH841/BB
ACH842
ACH843
ACH844/BB
ACH845/BB

ACH846
ACH846/BB
ACH847
ACH847/BB
ACH848/BB
ACH857BB

(5W8MQ0TE)



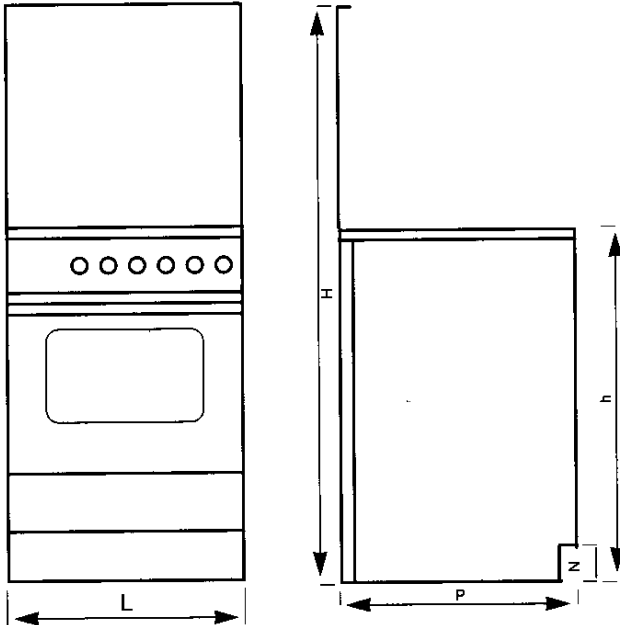
ACH 847/01/BB
ACH 854/BB
ACH 854/BR
ACH 855/BB
ACH 856/BB
ACH 857/BB
ACH 840/01/BB
ACH 841/01/BB
ACH 841/01/BL
ACH 842/01/BB
ACH 843/01/BB
ACH 844/01/BB
ACH 845/01/BB
ACH 846/BB
ACH 848/01/BB
ACH 848/01/BL
ACH 858/BB

lère partie: Destinée à l'installateur

Ce produit répond aux exigences de la directive communautaire anti-parasitage 87/308/CEE.

Cet appareil appartient à la classe "X" contre les risques d'incendie.

Description générale de l'appareil



CUISINIÈRE MODELE		
Cote	60x60	55x55
L	600	550
P	600	550
h	845	845
H	1430	1375
N	100	100

Table de Travail

POSITION	TOUT GAZ	MIXTE	TOUT ELECTRIQUE
1	Brûleur Semi-rapide 1560 W	Plaque Ø 145 - 1500 W	Plaque Ø 180 - 1500W
2	Brûleur Rapide 3090 W	Brûleur Rapide 3090 W	Plaque Ø 145 - 1000 W
3	Brûleur Rapide 3090 W	Brûleur Rapide 3090 W	Plaque Ø 145 - 1000 W
4	Brûleur Semi-Rapide 1560 W.	Brûleur Semi-Rapide 1560 W	Plaque rapide Ø / 180 - 2000 W

Installation

Avant d'installer la cuisinière, enlever la pellicule transparente de protection de l'appareil. Lors de l'installation d'une cuisinière à gaz à côté d'un meuble en colonne, respecter un espace de 50 mm minimum entre eux.

Ceci évite de surchauffer la paroi du meuble dépassant le niveau de la table de travail.

Eviter l'installation juxtaposée d'une cuisinière comportant un ou plusieurs foyers électriques, avec des meubles en colonne. Conserver les injecteurs livrés avec l'appareil: ils pourront vous servir pour adapter votre cuisinière à un gaz différent.

Avant toute réparation ou intervention, débrancher l'appareil du réseau électrique. Le technicien qualifié est responsable de l'installation correcte de l'appareil, en conformité avec les normes de sécurité en vigueur (Document de référence DTU 61-1). La mise à la terre de l'appareil est obligatoire aux termes de la loi.

Le Constructeur décline toute responsabilité pour les dommages aux personnes ou aux biens résultant de la non-observation des normes ci-dessus.

Important: Les parois des meubles ou appareils juxtaposés à la cuisinière doivent pouvoir résister à une température de 100°C. Respecter une distance de 20 mm entre les meubles et la cuisinière.

Branchement électrique

Les données techniques de l'appareil sont indiquées sur la plaque signalétique située sur la paroi arrière de la cuisinière.

- Avant d'effectuer le branchement, s'assurer que:

- La tension nominale du réseau électrique de l'habitation correspond à celle de l'appareil; cette puissance est indiquée sur la plaque signalétique.

- La ligne électrique à laquelle l'appareil doit être relié, est de puissance suffisante par rapport à la puissance maximale absorbée par l'appareil; cette puissance est indiquée sur la plaque signalétique. Vérifier que l'installation électrique à laquelle l'appareil est relié soit protégée par un fusible de 6 A pour les cuisinières tout gaz, de 16 A pour les cuisinières mixtes et de 32 A pour les cuisinières tout électrique.

- Avant de mettre l'appareil en fonctionnement, la qualité de l'installation de mise à la terre de protection du bâtiment doit être vérifiée par un professionnel.

- A l'installation, il faut prévoir un dispositif à coupure omnipolaire avec distance entre les contacts égale ou supérieure à 3 mm.

Le Fabricant décline toute responsabilité pour les dommages aux personnes ou aux biens résultant de la non-observation de ces règles.

Raccordement à l'arrivée de gaz

Cet appareil appartient à la Classe 1.

Le raccordement à la canalisation gaz doit être effectué en conformité avec les normes en vigueur (Art. 10 de l'arrêté du 02/08/1977) ainsi qu'avec les règles de l'art (Document DTU 61-1) imposant la présence du dispositif de coupure du gaz à l'extrémité de la canalisation.

La cuisinière peut être raccordée à l'arrivée du gaz soit à droite, soit à gauche.

L'extrémité de la rampe de la cuisinière est fileté.

Trois modes de raccordement sont possibles:

- Soit par tube rigide (Fig. 1)

- Soit par tuyau à embout mécanique (Fig. 2) suivant normes NF D 36107

- Soit par l'interposition d'un about fileté et d'un tuyau souple portant l'estampille NF (Fig. 3).

Dans ce dernier cas surveiller la date limite de péremption du tuyau et le changer avant cette date. Si le passage du tuyau de raccordement derrière la cuisinière est nécessaire, respecter les prescriptions données dans les figures 4 (raccordement rigide) et 4 bis (raccordement tuyau flexible à embout mécanique ou tuyau souple NF) en ayant soin dans ce dernier cas de maintenir le tuyau dans le support A.

Vérifier l'étanchéité à l'aide d'eau savonneuse.

Changement de gaz et réglages

Toutes nos cuisinières sont adaptables aux gaz naturels, aux gaz Butane et Propane (Sachet d'injecteurs livré avec l'appareil) et aux gaz Air Propané/Air Butané (sachet d'injecteurs délivré sur demande au Service Après Vente).

D'origine, elles sont préréglées en gaz naturel comme indique l'étiquette collée à l'intérieur du couvercle. Avant toute intervention, débrancher l'appareil du réseau électrique.

Changement des injecteurs de la table de travail

Fermer le robinet d'alimentation du gaz.

Pour changer les injecteurs de la table de travail, il est nécessaire d'effectuer les opérations suivantes:

- Enlever les grilles.
- Enlever les brûleurs et leurs supports.
- Retirer les manettes A et B (Fig. 5). Il n'est pas nécessaire d'utiliser un outil car elles sont fixées par pression sur les tiges des robinets.
- Desserrer les vis V (Fig. 6) situées derrière le bandeau visibles au-dessus des axes de robinets à l'aide d'un tournevis, jusqu'à ce que le crochet C (Fig. 6) libère la taque T (Fig. 6) et qu'il soit possible de la soulever.
- Positionner une béquille pour éviter que la taque ne retombe.
- Desserrer la vis A (Fig. 7) afin de dégager la bague d'air B (Fig. 7).
- Enlever alors l'injecteur (C) (Fig. 6) et le remplacer par celui adapté au nouveau type de gaz (Voir tableau des injecteurs ci-dessous).

Remonter la bague d'air et procéder au réglage d'air suivant les indications contenues dans les chapitres suivants.

- Remonter l'ensemble de la table de travail en effectuant les opérations ci-dessus en sens inverse.

TABLEAU DES INJECTEURS							
Brûleurs	Type de gaz	Pression		Injecteurs N	Débit		Réglage air (mm)
		Gaz (mbar)			g/h	l/h	
Rapide 3090 Watts ARD-AVG	Butane G 30	28		85	238		(+) 4
	Propane G 31	37		85	238		(+) 4
	Naturel G 20	20		135		276	(-) 3
	Air propané G 130	8		245		430	(-) 2,5
	Air butané G 131	8		245		430	(-) 2,5
Semi-rapide 1560 Watts AVD-ARG	Butane G 30	28		62	120		(+) 2
	Propane G 31	37		62	120		(+) 2
	Naturel G 20	20		95		140	(-) 2
	Air propané G 130	8		170		220	(-) 1,5
	Air butané G 131	8		170		220	(-) 1,5
Four 3000	Butane G 30	28		85	230		(+) 2
	Propane G 31	37		85	230		(+) 2
	Naturel G 20	20		130		270	(+) 1
	Air propané G 130	8		250		420	(+) 1
	Air butané G 131	8		250		420	(+) 1
Grilloir 2600	Butane G 30	28		80	200		Voir Figure 14
	Propane G 31	37		80	200		
	Naturel G 20	20		120		233	
	Air propané G 130	8		230		365	
	Air butané G 131	8		230		365	

(+) Distance entre la Tête de l'injecteur et la base de la bague d'air ou du venturi.

(-) Distance entre la base de l'injecteur et la base de la bague d'air ou du venturi.

Changement de l'injecteur du four

Fermer le robinet d'alimentation du gaz.

Pour changer l'injecteur du brûleur de four, il est nécessaire d'effectuer les opérations suivantes:

- Enlever la sole émaillée (F) (Fig. 8) du four.
- Desserrer les vis V (Fig. 9 et 10) qui maintiennent à la fois le tube d'ondes T (Fig. 9 et 10) et la bague d'air B (Fig. 10).
- Faire coulisser la bague d'air B (Fig. 10) afin d'accéder à l'injecteur IF (Fig. 10).
- Enlever l'injecteur IF (Fig. 10) et le remplacer par celui adapté au nouveau type de gaz (Voir tableau des injecteurs ci-dessus).
- Procéder au réglage d'air suivant les indications contenues dans les chapitres suivants.
- Remonter la sole émaillée (Fig. 8).

Changement de l'injecteur du grilloir

Fermer le robinet d'alimentation du gaz.

Pour changer l'injecteur du brûleur de grilloir, il est nécessaire

d'effectuer les opérations suivantes:

- Desserrer la vis (A) (Fig. 11) d'immobilisation du brûleur.
- Enlever les vis (V) (Fig. 11) afin de dégager la plaque support P (Fig. 11).
- Enlever le brûleur de grilloir en le tirant vers l'avant.
- Enlever l'injecteur IG (Fig. 12) et le remplacer par celui adapté au nouveau type de gaz (Voir tableau des injecteurs ci-contre).
- Remonter le brûleur de grilloir en effectuant les opérations dans le sens inverse du démontage.
- Procéder au réglage d'air suivant les indications contenues dans les chapitres suivants.

Réglage de l'air primaire des brûleurs de table

Pour régler l'air primaire des brûleurs de table, il est nécessaire d'effectuer les opérations suivantes:

- Procéder au démontage de la taque comme indiqué au paragraphe "Changement des injecteurs de la table de travail".
- Mettre en place le support E et la tête de brûleur F (Fig. 7).
- Remonter provisoirement la manette de commande sur le robinet.
- Allumer le brûleur.
- Desserrer la vis A (Fig. 7) afin de faire coulisser la bague d'air B (Fig. 7).
- Observer la flamme selon les indications de la Fig. 13.
- Serrer la vis A (Fig. 7), lorsque le réglage correct est atteint.
- Remonter la taque lorsque tous les brûleurs de table sont réglés.

Nota: Les distances de réglage d'air des brûleurs de table vous sont données dans le tableau ci-contre à titre indicatif.

Réglage de l'air primaire du brûleur de four

Pour régler l'air primaire du brûleur de four, il est nécessaire d'effectuer les opérations suivantes:

- Procéder aux démontages de la sole émaillée (F) (Fig. 8).
- Desserrer les vis V (Fig. 9 et 10) qui maintiennent à la fois le tube d'ondes T (Fig. 9 et 10) et la bague d'air B (Fig. 10) afin de faire coulisser cette dernière.
- Allumer le brûleur.
- Observer la flamme selon les indications de la Fig. 13.
- Serrer les vis V (Fig. 9 et 10) lorsque le réglage correct est atteint.
- Remonter la plaque de protection (P) (Fig. 9) et la sole (F) (Fig. 8).

Nota: Les distances de réglage d'air des brûleurs de four vous sont données dans le tableau ci-contre à titre indicatif.

Réglage de l'air primaire du brûleur de grilloir

Pour régler l'air primaire du brûleur de grilloir, il est nécessaire d'effectuer les opérations suivantes:

- Desserrer la vis (A) (Fig. 14).
- Faire coulisser le brûleur en plaçant l'encoche en regard de la vis (A) suivant le type de gaz utilisé:
- Encoche arrière pour les gaz Butane/Propane.
- Encoche avant pour les gaz naturels et Air Propané / Air Butané.
- Serrer la vis (A) pour immobiliser le brûleur.

Réglage du débit réduit des robinets de table

Pour régler le débit réduit des robinets de table, procéder comme suit:

- Allumer le brûleur et tourner la manette vers la position de débit réduit (petite flamme).
- Enlever la manette (A) du robinet (Fig. 15).
- Introduire un tournevis fin dans l'axe du robinet.
- Desserrer la vis de réglage pour augmenter le débit ou serrer la vis pour diminuer le débit. Le réglage est correct lorsque la flamme mesure environ 3 à 4 mm.
- Pour le gaz butane/propane la vis de réglage doit être serrée à fond.

- S'assurer que la flamme ne s'éteint pas lorsque l'on passe brusquement du plein débit (grande flamme) au débit minimum (petite flamme).
- Remonter la manette.

Réglage du débit réduit du thermostat du four

Pour régler le débit réduit du thermostat du four, procéder comme suit:

- Allumer le four en position 8 et laisser chauffer pendant 10 minutes.
- Ouvrir la porte et ramener la manette en position 1.
- La flamme du brûleur doit passer en débit réduit.
- Si la flamme est trop courte (inférieure à 3 mm) ou si elle s'éteint, dévisser la vis de by-pass située en regard du trou (A) (Fig. 16).
- Si la flamme est trop longue (supérieure à 4 mm) visser la vis de by-pass.
- Le débit réduit est correctement réglé lorsque la flamme mesure entre 3 et 4 mm.
- Pour le gaz butane/propane, visser à fond la vis de by-pass.

Caractéristiques électriques

Vous trouverez dans le tableau ci-dessous les informations techniques concernant la partie électrique des cuisinières.

Alimentation générale

Type cuisinière	Puissance Nominale d'alimentation	Aliment. Monophasé 220-230 V		Fusible de protection
		Type de câble	Section	
Cuisinière tout gaz	-	Caoutchouc H05 RR-F	3x0,75 mm ²	6A
Cuisinière mixte avec four électrique 1 plaque électrique	3550 W	Caoutchouc H05 RR-F	3x2,5 mm ²	16A
Cuisinière mixte avec four Multifonction 1 plaque électrique	3632 W	Caoutchouc H05 RR-F	3x2,5 mm ²	20A

Alimentation Monophasée ou Triphasée					Fusible de protection
CUISINIÈRE TOUT ELECTRIQUE	7570 W	380-400 V 3N-	380-400 V 2N-	220-230 V 3-	
Section du câble (mm ²)		5 x 1,5	4 x 2,5	4 x 2,5	3 x 4
Type de câble		Caoutchouc H05 RR-F			

Four électrique à convection naturelle

POSITION	FOUR THERMOSTAT	SOLE	GRILL MOYEN	GRILL FORT
Contrôle	Rep. 1 à 11			
Puissance (W)	2050	1200	850	1050+850

Four électrique multifonction

Position	Traditionnelle	Sole seule	Voûte seule	Grill	Grill ventilé	Traditionnelle ventilée	Chaleur pulsée	Décongélation
Contrôle								
Puissance (W)	2050	1200	850	1050	1082	2082	2132	32

Transformation selon le type d'alimentation

Certains types de cuisinières étant en monophasé peuvent être alimentées en triphasé en effectuant les opérations suivantes:

- Enlever le panneau arrière
- Déplacer les cavaliers de liaisons suivant le type d'alimentation (voir tableau ci-contre).
- Brancher le câble d'alimentation de section adéquate (voir tableau ci-contre).
- Remonter le panneau arrière en prenant soin d'immobiliser le câble dans le serre-câble du panneau.

IIème partie - Destinée à l'utilisateur

Présentation des tableaux de commande (selon modèle)

Cuisinières Mixtes (Fig. 17-17A)

- Manette brûleur avant gauche
- Manette plaque rapide arrière gauche
- Manette brûleur arrière droit
- Manette brûleur avant droit
- Manette de commande du four/grilloir
- Pousoir allumage électrique
- Manette du programmeur stop four
- Manette de commande du thermostat four
- Voyant (rouge) plaque électrique
- Voyant (jaune) thermostat de four

Cuisinières tout électrique (Fig. 18)

- Manette plaque avant gauche
- Manette plaque arrière gauche
- Manette plaque arrière droit
- Manette plaque avant droit
- Manette de commande du four/grilloir
- Voyant (rouge) plaques électriques
- Voyant (jaune) thermostat de four

Cuisinières tout gaz (Fig. 19)

- Manette brûleur avant gauche
- Manette brûleur arrière gauche
- Manette brûleur arrière droit
- Manette brûleur avant droit
- Manette de commande du four/grilloir
- Pousoir d'interrupteur d'éclairage du four
- Interrupteur de tournebroche
- Pousoir d'allumage électrique des brûleurs
- Manette minuterie sonore

Utilisation de la table de travail gaz

Les symboles suivants indiquent la position dans laquelle se trouve le bouton de commande du brûleur (Fig. 20):

- Disque plein ● Robinet fermé
- Grande flamme 🔥 Débit maximum
- Petite flamme 🔥 Débit réduit ou minimum

Allumage manuel des brûleurs gaz de table de travail

Pour allumer un des brûleurs, approcher une flamme des orifices du brûleur, appuyer sur la manette correspondante et la tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à placer le repère en face du symbole 🔥 grande flamme (débit maximum).

Pour obtenir le débit réduit ou minimum, tourner la manette jusqu'au symbole 🔥 petite flamme.

Tout réglage intermédiaire est obtenu en tournant la manette entre la position de débit maximum et la position de débit réduit.

Allumage électrique des brûleurs gaz de table de travail

Pour allumer un des brûleurs de la table de travail avec l'allumage électrique, appuyer sur le bouton marqué par le symbole 🔥 et tourner la manette choisie jusqu'à la position de débit maximum 🔥 (grande flamme).

Pour utiliser le gaz le plus économiquement possible, utiliser des récipients de diamètre adapté à celui du brûleur.

Important: En dehors des périodes d'utilisation, veiller à ce que tous les robinets, y compris celui d'alimentation générale, soient fermés.

Utilisation des plaques électriques

Votre cuisinière peut être équipée soit de plaques normales, soit de plaques rapides (point rouge).

Plaques normales ou rapides

Pour le fonctionnement, tourner la manette correspondante sur la position désirée (de 1 à 6) (Fig. 21).

La position 0 correspond à l'arrêt de la plaque.

Les positions 1 et 2 correspondent au maintien au chaud ou au réchauffage de plats cuisinés.

Les positions 3 et 4 correspondent au mijotage ou au maintien de cuisson. Les positions 5 et 6 correspondent aux cuissons à la poêle ou aux fritures.

Important: Pour la cuisson, utiliser des ustensiles à fond épais et dressé, spécialement conçus pour la cuisson électrique et dont le diamètre soit au moins égal à celui de la plaque (Fig. 22). Avant d'utiliser la plaque pour la première fois, nous vous conseillons de la faire chauffer pendant 3 minutes environ, sans casserole, pour éliminer les graisses de protection. Les plaques ne doivent jamais fonctionner à vide (Fig. 22). Un témoin lumineux vous indique que la plaque est en fonctionnement.

Utilisation du four gaz

Attention: La porte est chaude pendant le fonctionnement. Eloigner les jeunes enfants.

Pour la première utilisation du four, le faire fonctionner à vide, à thermostat maximum pendant environ 30 minutes afin d'évacuer les odeurs provenant des matériaux d'isolation.

La manette de commande du four est repérée par des chiffres de 1 à 8 (Fig. 23). La position 8 correspond à la température maximum et la position 1 à la température minimum. Le tableau ci-dessous vous indique les températures approximatives correspondant à chacune des positions du thermostat de four.

Correspondance entre les positions du thermostat et les températures approximatives du four

Position	Température en °C
1	130
2	140
3	150
4	170
5	190
6	210
7	230
8	250

Allumage manuel du brûleur de four

Pour allumer le four, approcher une flamme de l'orifice (F) (Fig. 24), appuyer et tourner la manette du four (Fig. 23) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de thermostat maximum 8.

S'assurer de l'allumage correct du brûleur de four et refermer la porte..

Allumage électrique du brûleur de four

L'allumage électrique du four ne peut se faire que si la porte du four est complètement ouverte.

Pour allumer le four, appuyer et tourner la manette du four (Fig. 23) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de thermostat maximum 8. Appuyer simultanément sur le bouton d'allumage électrique marqué par le symbole 🔥 jusqu'à l'allumage du brûleur.

Fermer ensuite la porte.

Utilisation du four et réglage du thermostat

Préchauffer le four pendant 15 minutes à la position désirée. Les températures données dans le tableau de correspondance sont approximatives. L'expérience personnelle vous permettra de choisir la position la plus adéquate pour chacune de vos cuissons.

Le tableau ci-dessous vous donne quelques indications sur les utilisations les plus courantes.

PLATS OU METS	POSITION THERMOSTAT
Meringue-Macaron	1
Cake-Sablé-Brioche	1-2
Patés de viande	3-4
Viande blanche-Tarte-Soufflé	4-5
Volaille-Porc	5-6
Mouton	6-7
Viande rouge	7-8

Cuisson des sablés:

- Préchauffer le four pendant 10 minutes à thermostat 8.
- Introduire les sablés en plaçant la plaque à pâtisserie sur le 3ème gradin et la lèche-frite sur le 1er gradin en partant du bas.
- Régler le thermostat sur la position 7 pour la cuisson.
- Temps de cuisson: 17 minutes.

Grilloir à gaz

Les parties accessibles peuvent être chaudes quand le grill est utilisé. Eloigner les jeunes enfants.


Allumage manuel du grilloir


Pour allumer le grilloir, approcher une flamme des orifices du brûleur de grilloir.

Simultanément, appuyer et tourner la manette du four (Fig. 23) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de grilloir 🔥.

Allumage électrique du grilloir

L'allumage électrique du grilloir ne peut se faire que si la porte du four est complètement ouverte.

Pour allumer le grilloir, appuyer et tourner la manette du four (Fig. 23) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de grilloir .

Appuyer simultanément sur le bouton d'allumage électrique marqué par le symbole  jusqu'à l'allumage du brûleur.

Important: Lors d'une utilisation du grilloir, positionner le déflecteur de protection des manettes (S) (Fig. 25) dans les pions de fixation (N). Le grilloir peut être utilisé porte ouverte ou entrouverte (Fig. 26).

Choix des gradins

Le choix des gradins est laissé à votre appréciation.






Néanmoins, le tableau ci-dessous vous fournira quelques indications quant aux positions les plus couramment utilisées.

PLATS OU METS	GRADIN (à partir du bas)
Meringue-Macaron	3-4
Cake-Sablé-Brioche	2-3
Patés de viande	2-3
Viande blanche-Tarte-Soufflé	2-3
Volaille-Porc	3
Mouton	2-3
Viande rouge	2-3

Utilisation du four électrique

(Cuisinières mixtes et électriques)

Fonctions du four à convection naturelle (Fig. 27a)

Position	Symbole	Fonction
1		Arrêt
2		Eclairage du four
3	1...11	Thermostat four
4		Sole seule
5		Grill moyen
6		Grill fort + tourne-broche

Correspondance entre les positions du thermostat et les températures approximatives du four

POSITION	TEMPERATURE EN °C
1	70
2	90
3	110
4	130
5	150
6	170
7	190
8	210
9	230
10	250
11	270

Four électrique à convection naturelle

Attention la porte est chaude pendant le fonctionnement. Eloigner les jeunes enfants.

Pour la première utilisation du four, le faire fonctionner à vide, à thermostat maximum (Position 11) pendant environ 30 minutes afin d'évacuer les odeurs provenant des matériaux d'isolation.

Le four électrique est équipé de plusieurs éléments chauffants:

- un élément bas situé sous la sole du four,
- un élément haut situé sous la voûte du four en deux parties: la voûte et le grilloir.

Fonction traditionnelle

Lorsque la manette du four se trouve sur une des positions repérées de 1 à 11, les éléments de sole et de voûte fonctionnent simultanément. Le thermostat régule la température de 70°C à 270 °C. Le voyant de thermostat reste allumé tant que la température choisie n'est pas atteinte.

Le tableau ci-dessous vous fournira quelques indications quant aux températures conseillées pour les utilisations les plus courantes.

	Degrés C		Degrés C
Viandes		Entrées et légumes	
Boeuf rôti	225-250	Soufflé	200
Veau	225	Tomates farcies	200
Porc	225	Gratin dauphinois	200
Mouton gigot	225-275	Pâté-terrine	200
Epaule	225	Pâtisserie	
Volailles et gibier		Pâte à choux	200
Poulet	225	Feuilletée	270
Canard	225	Sablée	200
Oie-Dinde	200-225	Brisée	225
Pintade-faisan	225	Tartes-quiches	250
Perdreau	225	Meringues	100-150
Lapin	200	Flan-clafoutis	225
Poisson	200-225	Brioche	225
Cake	175-225	4/4	200

Fonction sole seule

Cette fonction est particulièrement utilisée pour les pâtisseries délicates: meringues, biscuits, soufflés. Lorsque vous utilisez cette fonction seul l'élément chauffant du bas fonctionne.

Fonction grill moyen

Les parties accessibles peuvent être chaudes quand le grill est utilisé. Eloigner les jeunes enfants.

Cette fonction est utilisée pour les préparations qui demandent un léger dorage sur de petites surfaces. Lorsque vous utilisez cette fonction, seul l'élément de voûte fonctionne.

Fonction grill fort










Les parties accessibles peuvent être chaudes quand le grill est utilisé. Eloigner les jeunes enfants.

Cette fonction est utilisée pour les grillades ou les préparations demandant une surface croustillante (gratins).

Lorsque vous utilisez cette fonction, les deux éléments du haut fonctionnent ensemble.

Nota: Sur certains modèles, cette fonction permet également la mise en marche du moteur de tourne-broche.

Fonctions du four multifonction (Fig. 27b)

Position	Symbole	Fonction
1	0	Arrêt
2		Eclairage du four
3		Traditionnelle (Sole + Voûte)
4		Sole seule
5		Voûte seule
6		Grill fort
7		Grill fort ventilé
8		Traditionnelle ventilée
9		Chaleur pulsée
10		Décongélation

Les fonctions 5 à 9 doivent être utilisées conjointement avec le thermostat (Fig. 27c). Les fonctions 2, 3, 4 et 6 sont communes aux fours à convection naturelle et aux fours multifonction. Pour leur utilisation, se reporter aux paragraphes précédents les concernant.

Fonction Voûte seule

Cette fonction est à utiliser pour les préparations qui demandent un léger croustillant sur le dessus sans dorage excessif de l'aliment.

Fonction grill fort ventilée

Les parties accessibles peuvent être chaudes quand le grill est utilisé. Eloigner les jeunes enfants.

Cette fonction est particulièrement recommandée pour cuire les viandes à saisir mais qui doivent rester juteuses.

Les poissons sont aussi moelleux; les retourner une fois en cours de cuisson.

Fonction Traditionnelle ventilée

Cette fonction est utilisée pour les pâtisseries à pâte souple afin de conserver plus de moelleux. Les tartes et les quiches sont bien dorées en dessous et au dessus.

Fonction Chaleur pulsée

Cette fonction permet de cuire différentes préparations sur deux ou trois niveaux sans risque de mélanges de saveurs ou de goût. Les aliments sont dorés uniformément, tendres et moelleux. Elle peut également servir en décongélation rapide à 50°C.

Fonction Décongélation


Cette fonction permet d'accélérer la décongélation naturelle des aliments. Elle peut également être utilisée pour refroidir plus facilement certaines préparations devant être consommées froides ou tièdes.

Conseils d'utilisation du four

Nous vous conseillons de préchauffer le four chaque fois que vous utilisez la fonction traditionnelle. Vous pouvez également interrompre la cuisson 5 à 10 minutes avant le temps initialement choisi afin de bénéficier de la chaleur résiduelle du four.

Particularités

Utilisation du tournebroche (Fig. 28)

- Positionner les supports (T) sur le plat lèchefrite.
- Enfiler le poulet ou la pièce à rotir sur la broche (L) en prenant soin de bien l'immobiliser entre les deux fourches (F). Veiller à ce que la pièce soit correctement équilibrée afin que la rotation se fasse sans à-coups.
- Positionner la broche sur les supports (T).
- Insérer le plat lèchefrite dans le 1er gradin en partant du bas jusqu'à introduire la broche dans le carré d'entraînement (P) du moteur (R).
- Pour les cuisinières à gaz, appuyer sur le bouton  (Fig. 19) pour mettre en route le moteur.
- Pour les cuisinières mixtes ou électriques équipées d'un tournebroche, positionner la manette du four sur la position grilloir fort.


Attention: Ne pas oublier d'enlever la poignée (S) avant la mise en fonctionnement du grilloir et de mettre en place le déflecteur de protection des manettes (Fig. 25-26).

Utilisation de la minuterie (Fig. 29)

Certaines cuisinières sont équipées d'une minuterie, réglable de 1 à 60 minutes, qui indique la fin de cuisson par un signal sonore. Pour actionner cette minuterie, tourner la manette (Fig. 29) sur la droite jusqu'au temps désiré. Pour des temps courts (inférieurs à 15 minutes), tourner la manette en dépassant le temps initialement choisi et revenir en arrière pour garantir une plus grande précision du réglage.

Utilisation du programmateur de fin de cuisson

Certaines cuisinières sont équipées d'un programmateur de fin de cuisson, réglable de 0 à 120 minutes qui permet l'arrêt automatique du four ou du grilloir.

Pour actionner ce programmateur, tourner la manette (Fig. 30) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au temps désiré. Mettre en fonctionnement le four ou le grilloir. Une fois le temps sélectionné écoulé, le four ou le grilloir s'arrêteront automatiquement. Si vous ne désirez pas programmer un temps, vous pouvez utiliser la position manuelle de ce programmateur en tournant la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position .

Entretien

Nettoyage

Avant toute opération de nettoyage, débrancher la prise de courant ou couper l'alimentation électrique de l'appareil. Fermer également le robinet d'alimentation du gaz.

Un entretien fréquent vous facilitera les opérations de nettoyage décrites ci-après.

Corps de la cuisinière

Utiliser une éponge humectée d'eau tiède et de détergent liquide non corrosif. Rincer et essuyer soigneusement.

Table de travail

Parties émaillées

Pour les parties émaillées de la table de travail, procéder comme pour le corps de la cuisinière avec une éponge humectée d'eau tiède et de détergent liquide.

Brûleurs

Les différentes parties du brûleur (Fig. 31), le support (S) en aluminium et la tête de brûleur (A) peuvent être nettoyés en les faisant tremper dans une solution d'eau chaude et de détergent liquide non corrosif. Après le trempage, bien les rincer et les essuyer soigneusement.

Lors du remontage, veiller à ce que la bougie (B) soit bien positionnée dans le trou (T) du support (S) (Fig. 31).

Grilles

Pour nettoyer les grilles en acier émaillé, utiliser une solution d'eau chaude et de détergent liquide non corrosif. Rincer à l'éponge et essuyer soigneusement.

Four

Tous les fours possèdent des parois auto-dégraissantes, à émail microporeux qui absorbe les projections grasses et facilite leur élimination par combustion.

Pour les parois en émail lisse du four (sole, accessoires), utiliser les produits traditionnels du commerce.

Attention: Ne jamais utiliser de produit de nettoyage sur les parois auto-dégraissantes à émail microporeux.

Vitre du four (Fig. 32)

Pour nettoyer la vitre intérieure du four, il vous est possible de la démonter. Pour ce faire, procéder comme suit:

- Dévisser les vis (V) afin d'enlever les pattes de fixation (F).
- Enlever la vitre (A) et la nettoyer avec une brosse douce et de l'eau chaude additionnée de détergent liquide non corrosif.

Démontage de la porte du four

Pour faciliter le nettoyage du four, il est possible de démonter la porte. Pour ce faire, procéder comme suit (Fig. 33):

- Positionner les anneaux (A) vers l'avant dans les crochets des charnières (Fig. 33 - A).
- Relever la porte afin de bloquer les charnières et la tirer vers vous.

Remplacement de la lampe de four

Avant d'effectuer cette opération, débrancher l'appareil électriquement.

- Dévisser le chapeau de protection en verre (C) (Fig. 34).
- Dévisser la lampe (L) (Fig. 34) et la remplacer par une neuve de type E14, 15W 300°C, 220V.
- Revisser le chapeau de protection en verre.

Pieds réglables (Fig. 35)

Les pieds de la cuisinière sont réglables afin de pouvoir aligner celle-ci avec les meubles juxtaposés.

Pour régler la hauteur, visser ou dévisser les pieds. La hauteur H de réglage est de 15 mm maximum.

