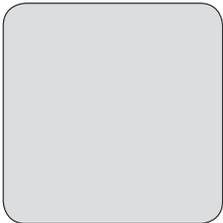
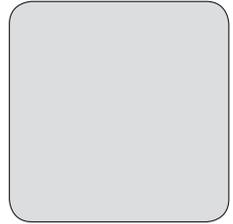
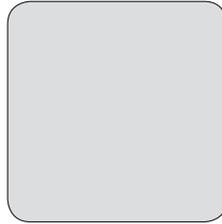
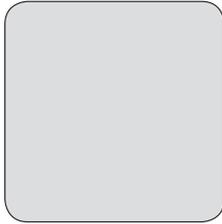


FR

Notice d'utili-
sation



Cuisinière

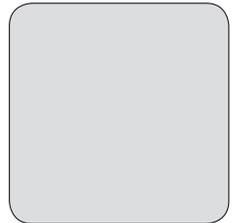
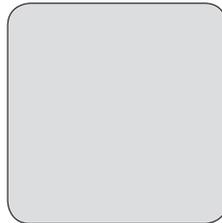


Table des matières

Consignes de sécurité.....	2	Four - Utilisation quotidienne.....	10
Instructions de sécurité.....	3	Four - Utilisation des accessoires.....	12
Description de l'appareil.....	6	Four - Conseils.....	14
Avant la première utilisation.....	7	Four - Entretien et nettoyage.....	17
Table de cuisson - Utilisation quotidienne.....	8	En cas d'anomalie de fonctionnement.....	19
Table de cuisson - Conseils.....	9	Installation.....	20
Table de cuisson - Entretien et nettoyage.....	9		

Sous réserve de modifications.

Consignes de sécurité

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

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables



AVERTISSEMENT!

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

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

Consignes générales de sécurité

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

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

Instructions de sécurité

Cet appareil est adapté aux marchés suivants: FR

Instructions d'installation



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

- Retirez l'intégralité de l'emballage
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.

- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Les dimensions du meuble de cuisine et de la niche d'encastrement doivent être appropriées.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.

- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Certaines pièces de l'appareil sont électrifiées. Placez l'appareil de façon à éviter que l'on puisse toucher les pièces dangereuses.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.
- N'installez pas l'appareil sur un socle.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.

Branchement électrique



AVERTISSEMENT! Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation secteur entrer en contact avec la porte de l'appareil ou passer à proximité de celle-ci, particulièrement lorsque la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne connectez la fiche d'alimentation secteur à la prise de courant secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la fiche d'alimentation est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs différentiels et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.

Raccordement au gaz

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

Utilisation



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

- Utilisez cet appareil uniquement dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.



AVERTISSEMENT! Risque d'incendie et d'explosion.

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

mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.



AVERTISSEMENT! Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
 - ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
 - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
 - faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail est sans effet sur les performances de l'appareil. Il ne s'agit pas d'un défaut dans le cadre de la garantie.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.
- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez pas de feuilles de papier aluminium sur l'appareil ou directement sur le fond de l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé. Ils risqueraient de rayer la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Veillez à ce que la pièce où est installé l'appareil soit bien aérée.
- Utilisez uniquement des récipients stables ayant une forme adaptée et un diamètre supérieur à celui des brûleurs.
- Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximale à la position minimale.
- N'utilisez que les accessoires fournis avec l'appareil.
- N'installez pas de diffuseur de flamme sur le brûleur.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.

Entretien et nettoyage



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

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil.
Débranchez la fiche d'alimentation de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente.
- Soyez prudent lorsque vous démontez la porte de l'appareil. Elle est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).
- Ne lavez pas les brûleurs au lave-vaisselle.

Capot

- Ne modifiez pas les caractéristiques du couvercle.
- Nettoyez le couvercle régulièrement.
- N'ouvrez pas le couvercle en cas d'éclaboussures.
- Éteignez tous les brûleurs avant de fermer le couvercle.
- Ne refermez pas le couvercle tant que la table de cuisson et le four ne sont pas complètement froids.
- Les couvercles en verre peuvent éclater sous l'effet de la chaleur.



Éclairage interne

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



AVERTISSEMENT! Risque d'électrocution.

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

Gril à gaz

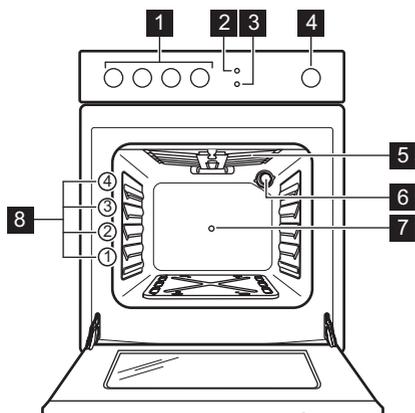


AVERTISSEMENT! Risque d'incendie, d'explosion et de brûlures.

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors de l'utilisation du gril. Les parties accessibles deviennent chaudes.
- Tenez les enfants éloignés tant que le gril est en fonctionnement.
- N'utilisez jamais le gril porte fermée. Laissez la porte entrouverte. Risque d'incendie ou d'émissions de monoxyde de carbone !

Description de l'appareil

Vue d'ensemble



- Ne placez pas la grille avec des aliments sur le gradin le plus haut.

Mise au rebut

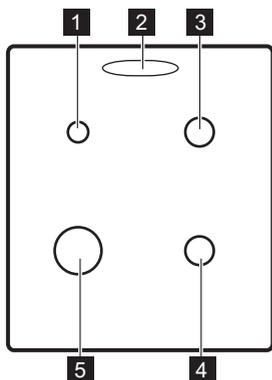


AVERTISSEMENT! Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

- 1 Manettes de la table de cuisson
- 2 Touche pour le générateur d'étincelle
- 3 Touche pour l'éclairage et le tournebroche
- 4 Manette de sélection des fonctions du four
- 5 Gril
- 6 Éclairage
- 7 Orifice d'entraînement du tournebroche
- 8 Positions de la grille

Description de la table de cuisson



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

Accessoires

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

Pour rôtir de grosses pièces de viande ou des volailles.

- **Défecteur du grill**
Pour protéger les manettes lorsque vous utilisez le grill.
- **Tiroir de rangement**
Le tiroir de rangement se trouve sous le four.

Avant la première utilisation



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Premier nettoyage

Retirez tous les accessoires de l'appareil.



Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

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

Remettez les accessoires en place.

Préchauffage

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

1. Placez la manette des fonctions du four sur la position d'arrivée de gaz maximale .

Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».

2. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant environ 1 heure.



AVERTISSEMENT! Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude.

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

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

Table de cuisson - Utilisation quotidienne

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

Allumage du brûleur

 Allumez toujours le brûleur avant de poser un récipient dessus.

 **AVERTISSEMENT!** Faites très attention lorsque vous utilisez une flamme nue dans une cuisine. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation de la flamme.

1. Appuyez sur le générateur d'étincelles  et maintenez-le enfoncé.
2. Tournez simultanément la manette vers la gauche jusqu'à sa position maximale  et appuyez dessus pour allumer le brûleur.
3. Relâchez le générateur d'étincelles une fois le brûleur allumé, mais maintenez la manette de commande dans cette position pendant 10 secondes environ afin de laisser au thermocouple le temps de chauffer. Sinon, l'alimentation en gaz sera interrompue.
4. Une fois que la flamme brûle régulièrement, réglez son débit.

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

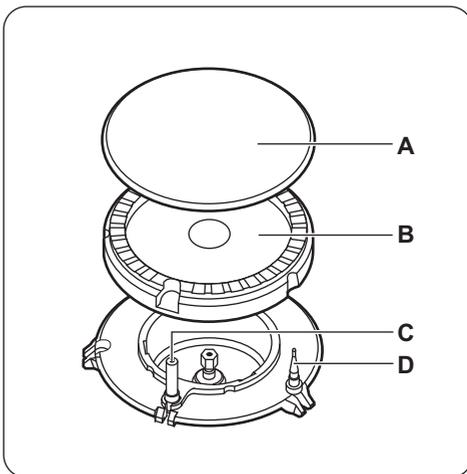
 Si, après plusieurs tentatives, le brûleur ne s'allume pas, vérifiez que la couronne et son chapeau sont correctement placés.

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

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

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

Vue d'ensemble des brûleurs



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

Arrêt du brûleur

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

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

Table de cuisson - Conseils



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Ustensiles de cuisson



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



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



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



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

Table de cuisson - Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un plat de cuisson dont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un nettoyant spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Lavez les éléments en acier inoxydable à l'eau, puis séchez-les à l'aide d'un chiffon doux.

Nettoyage de la table

- **Enlevez immédiatement** : plastique fondu, films plastiques et aliments contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager la table de cuisson.
- **Une fois que la table de cuisson a suffisamment refroidi, enlevez** : traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent. Après le

Diamètres des récipients



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

Brûleur	Diamètre du récipient (mm)
Rapide	160 - 220
Semi-rapide	140 - 220
Auxiliaire	120 - 180

Économies d'énergie

- Si possible, couvrez toujours les récipients avec un couvercle pendant la cuisson.
- Dès que le liquide commence à bouillir, baissez la flamme juste assez pour laisser le liquide frémir.

nettoyage, séchez l'appareil à l'aide d'un chiffon doux.

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

Nettoyage de la bougie d'allumage

Cette fonctionnalité est obtenue grâce à une bougie d'allumage en céramique dotée d'une électrode en métal. Veillez à maintenir ces composants propres afin de faciliter l'allumage. Assurez-vous également que les orifices des couronnes des brûleurs ne sont pas obstrués.

Supports de casserole



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

1. Vous pouvez retirer les supports de casserole pour nettoyer facilement la table de cuisson.



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

2. Lorsque vous lavez les supports de casserole à la main, faites bien attention lorsque vous les essuyez, car le revêtement en émail peut présenter des bords coupants. Si nécessaire, retirez les taches tenaces à l'aide d'une pâte nettoyante.
3. Après avoir lavé les supports de casserole, veillez à les remettre correctement en place.
4. Pour que les brûleurs fonctionnent correctement, assurez-vous que les bras des supports de casseroles soient alignés avec le centre du brûleur.

Entretien périodique

Contactez périodiquement votre service après-vente pour contrôler l'état du tuyau d'arrivée de gaz et du régulateur de pression si votre installation en est équipée.

Four - Utilisation quotidienne



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Fonctions du four.

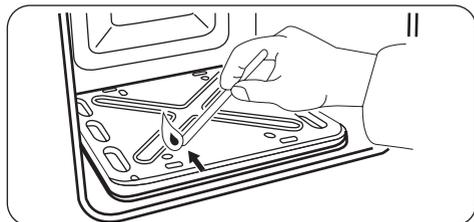
Fonction du four		Utilisation
	L'appareil est éteint	L'appareil est à l'arrêt.
	Alimentation en gaz maximale	Pour régler la température du four au niveau maximal.
	Sole pulsée	Pour faire des pizzas.
	Alimentation en gaz minimale	Pour régler la température du four au niveau minimal.
	Gril	Pour griller des aliments peu épais au centre de la grille. Pour griller du pain.
	Éclairage du four	Pour éclairer l'intérieur du four. Pour utiliser cette fonction, appuyez sur la touche d'éclairage du four et du tournebroche.
	Tournebroche	Pour rôtir de la viande à la broche. Pour utiliser cette fonction, appuyez sur la touche d'éclairage du four et du tournebroche.

Allumage manuel du brûleur du four à gaz



Dispositif de sécurité du four : Le four à gaz est équipé d'un thermocouple. Il coupe le débit de gaz si la flamme s'éteint.

1. Ouvrez la porte du four.
2. Approchez une flamme de l'orifice situé dans le bas de la cavité du four.



3. Enfoncez la manette des fonctions du four tout en la tournant vers la gauche jusqu'à la position d'arrivée de gaz maximale.
4. Lorsque la flamme apparaît, maintenez la manette des fonctions du four enfoncée sur la position d'arrivée de gaz maximale pendant 15 secondes maximum pour laisser le temps au thermocouple de chauffer.



Ne maintenez pas la manette des fonctions du four enfoncée plus de 15 secondes. Si le brûleur du four ne s'allume pas au bout de 15 secondes, relâchez la manette des fonctions du four, tournez-la sur la position Arrêt, ouvrez la porte du four et attendez au moins 1 minute avant de réessayer d'allumer le brûleur du four.

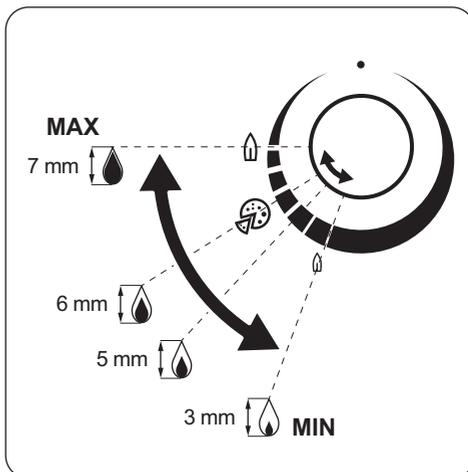
Après l'allumage du brûleur du four à gaz

1. Relâchez la manette des fonctions du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Tournez la manette des fonctions du four pour régler le niveau de cuisson souhaité.

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

Utilisation de la manette de gaz du four

Pour régler la hauteur des flammes, tournez la manette du four sur l'une des positions.



Extinction du brûleur du four

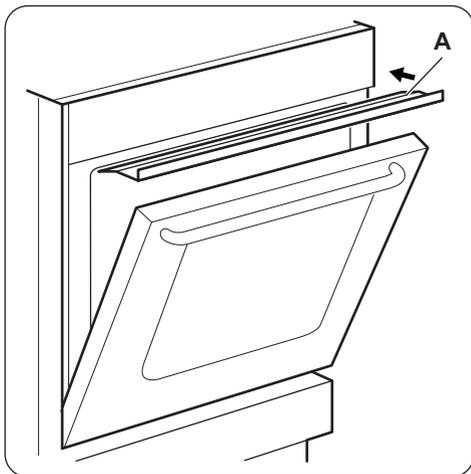
Pour éteindre la flamme, tournez la manette sur la position Arrêt.

Utilisation du gril



La température du gril ne peut pas être réglée. Pour obtenir une température plus basse ou un temps de cuisson plus long, la plaque du gril doit être abaissée pour l'éloigner de la flamme.

Avant d'utiliser le gril, placez le déflecteur du gril (A) au-dessus de la porte. Assurez-vous que les deux prises s'engagent correctement dans les orifices situés dans la partie supérieure du cadre avant de la cavité du four (sous le bandeau de commande).



i Ne placez pas la viande directement sur la plaque ou la lèchefrite.

! **ATTENTION!** Ne placez pas la viande sur le niveau le plus haut. Risque d'incendie.

1. Ouvrez la porte du four.
2. Approchez une flamme des orifices du brûleur du grill.
3. Tournez la manette de commande du four à gaz sur la position Grill . Maintenez la manette

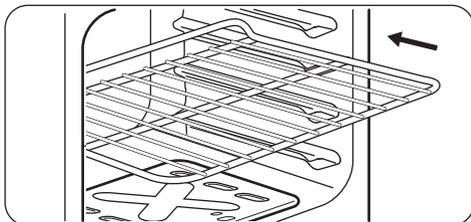
Four - Utilisation des accessoires

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

Installation des accessoires

Grille métallique :

i La forme spéciale à l'arrière de la grille métallique permet à la chaleur de mieux circuler.



enfoncée pendant 15 secondes environ. Ne la relâchez pas avant l'apparition de la flamme.

i Si le grill ne s'allume pas, ou s'il s'éteint accidentellement, relâchez la manette de commande du four et tournez-la sur la position Arrêt. Ouvrez la porte du four. Attendez une minute, puis essayez à nouveau d'allumer le grill.

4. Préchauffez le grill pendant 5 à 10 minutes.
5. Placez la viande au niveau 3 du four.
6. Placez un plateau de cuisson ou le plat à rôtir en dessous, au niveau 2, pour récupérer les jus.
7. Laissez la porte légèrement ouverte.

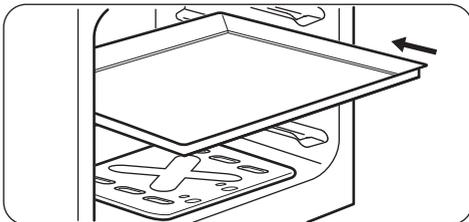
Extinction du brûleur du grill

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

Poussez la grille sur le niveau du four. Assurez-vous qu'ils ne touchent pas la paroi arrière du four.

Plateau :

i Ne poussez pas le plateau jusqu'à la paroi arrière de la cavité du four. Cela empêcherait la chaleur de circuler autour de la plaque. Les aliments pourraient brûler, particulièrement sur la partie arrière de la plaque.



Placez le plateau ou la lèche-frite sur le niveau du four. Assurez-vous qu'ils ne touchent pas la paroi arrière du four.

Utilisation du tournebroche



AVERTISSEMENT! Soyez prudent lorsque vous utilisez le tournebroche. Les fourchettes et la broche du tournebroche sont pointues et tranchantes. Veillez à les manipuler avec précaution pour éviter tout risque de blessure.



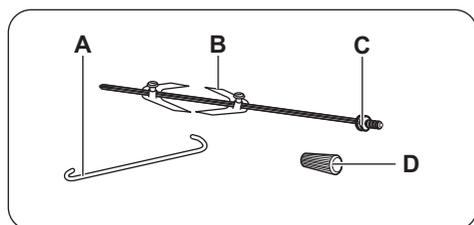
AVERTISSEMENT! Utilisez des gants lorsque vous retirez le tournebroche. Le tournebroche et le gril sont chauds. Risque de brûlure.



Si vous ouvrez la porte du four, le tournebroche ne s'arrête pas.

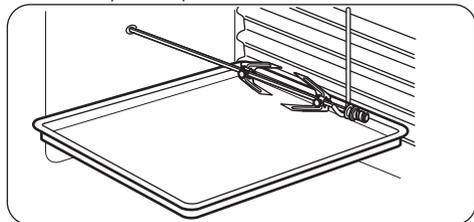


ATTENTION! Le poids maximum admis sur le tournebroche est de 4 - 5 kg.



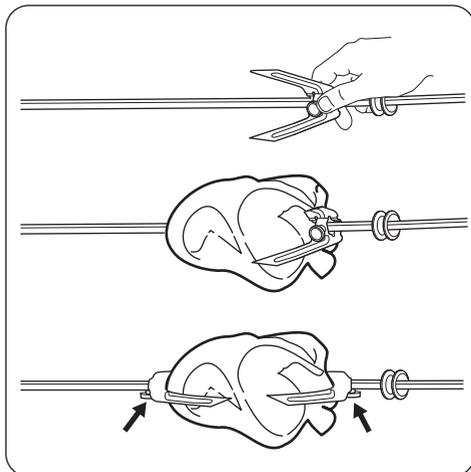
- A) Cadre du tournebroche
- B) Fourches
- C) Broche
- D) Poignée

1. Ouvrez la porte du four.
2. Vissez la poignée du tournebroche sur la broche.
3. Placez le crochet de support dans l'orifice situé dans la partie supérieure de la cavité du four.



4. Mettez en place la première fourche sur la broche, puis placez la viande sur le tournebroche et mettez

en place la deuxième fourche. Assurez-vous que la viande se trouve bien au centre du tournebroche.



5. Serrez-vous des vis pour resserrer les fourches.
 6. Placez la pointe de la broche dans l'orifice du tournebroche.
Reportez-vous au chapitre « Description de l'appareil ».
 7. Placez la partie avant de la broche sur le crochet de support.
 8. Retirez la poignée de la broche.
 9. Allumez le gril.
Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
 10. Appuyez sur la touche du tournebroche .
 11. Vérifiez que le tournebroche tourne.
 12. Fermez la porte du four.
- Lorsque la viande est cuite, appuyez sur la touche du tournebroche. Mettez à l'arrêt le gril. Installez la poignée du tournebroche. Retirez avec précaution le tournebroche et la lèche-frite du four.



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



La température et les temps de cuisson indiqués sont fournis uniquement à titre indicatif. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.

Informations générales

- L'appareil dispose de quatre niveaux de grille. Comptez les niveaux de grille à partir du bas de l'appareil.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte. C'est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourmer vos aliments.
- Essayez la vapeur après chaque utilisation de l'appareil.
- Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole de votre four. Cela entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

Cuisson

- Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien appareil. Adaptez vos réglages habituels (température, temps de cuisson, etc.) et les positions des grilles aux recommandations fournies dans les tableaux.
- Le fabricant vous recommande d'utiliser la température la plus faible pour la première utilisation.
- Si vous ne trouvez pas d'informations concrètes pour l'une de vos recettes personnelles, prenez exemple sur un aliment à la cuisson similaire.
- Le temps de cuisson peut être prolongé de 10 à 15 minutes, si vous cuisez des gâteaux sur plusieurs niveaux.

- Les gâteaux et petites pâtisseries placés à différentes hauteurs ne dorment pas toujours de manière homogène au début. Si cette situation se produit, ne modifiez pas le réglage de la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.
- Avec des temps de cuisson plus longs, le four peut être éteint environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, afin d'utiliser la chaleur résiduelle.

Lorsque vous cuisinez des plats surgelés, les plateaux de cuisson peuvent se déformer en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, cette torsion disparaît.

Cuisson de gâteaux

- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.
- Si vous utilisez deux plateaux de cuisson en même temps, laissez un niveau libre entre les deux.
- La fonction Convection naturelle avec la température par défaut est idéale pour cuire du pain.

Cuisson de viande et de poisson

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

Temps de cuisson

Le temps de cuisson varie selon le type d'aliment, sa consistance et son volume.

Au départ, surveillez la cuisson lorsque vous cuisinez. Ainsi, vous trouverez les meilleurs réglages (fonction, temps de cuisson, etc.) pour vos ustensiles, vos recettes et les quantités lorsque vous utiliserez l'appareil.

Tableau de cuisson

Mets	Quantité	Longueur de flamme (mm) 1)	Durée (min)	Niveau	Accessoires
Tresses feuilletées 2)	250	3 - 4	20 - 30	3	plateau multi-usages en aluminium
Tresses feuilletées 2)	250	3 - 4	20 - 25	3	plateau de cuisson
Gâteau plat 3)	1000	5	30 - 40	3	plateau multi-usages en aluminium
Gâteau plat 3)	1000	5	30 - 35	3	plateau de cuisson
Brioche aux pommes 3)	2000	6	40 - 50	3	plateau multi-usages en aluminium plateau de cuisson
Tourte aux pommes 3)	1200 + 1200	6	60 - 70	3	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm)
Petits gâteaux 3)	500	5	30 - 40	3	plateau multi-usages en aluminium
Petits gâteaux 3)	500	5	25 - 35	3	plateau de cuisson
Génoise/Gâteau Savoie allégée 3)	350	5	30 - 40	3	1 plaque ronde aluminée (diamètre : 26 cm)
Gâteau couronne	1500	5	50 - 60 4)	3	plateau multi-usages en aluminium plateau de cuisson
Poulet entier	1400	7	50 - 60	2 2	grille métallique plateau multi-usages en aluminium
Poulet entier	1400	7	50 - 60	3 2	grille métallique plateau de cuisson
Flan pâtissier 5)	800	7	10 - 15	3	plateau multi-usages en aluminium plateau de cuisson
Gâteau levé fourré 2)	1200	6	40 - 50	3	plateau multi-usages en aluminium
Gâteau levé fourré 2)	1200	6	35 - 45	3	plateau de cuisson
Pizza 3)	1000	6	25 - 35	3	plateau multi-usages en aluminium

Mets	Quantité	Longueur de flamme (mm) 1)	Durée (min)	Niveau	Accessoires
Pizza ³⁾	1000	6	20 - 30	3	plateau de cuisson
Gâteau au fromage	2600	5	90 - 100	3	plateau multi-usages en aluminium plateau de cuisson
Flan pâtissier aux pommes ²⁾	1900	6 - 7	50 - 60	3	plateau multi-usages en aluminium plateau de cuisson
Gâteau de Noël ²⁾	2400	5	60 - 70 ⁶⁾	3	plateau multi-usages en aluminium plateau de cuisson
Quiche lorraine ²⁾	1000	6 - 7	40 - 50	2	1 plaque ronde aluminée (diamètre : 26 cm)
Quiche lorraine ²⁾	1000	6 - 7	30 - 40	3	1 plaque ronde (diamètre : 26 cm)
Pain paysan ²⁾	750 + 750	6	50 - 60	3	2 plaques aluminées (longueur : 20 cm)
Génoise roumaine ³⁾	600 + 600	5	40 - 50	3	2 plaques aluminées (longueur : 25 cm)
Génoise roumaine - traditionnelle ³⁾	600 + 600	5	30 - 40	3	2 plaques aluminées (longueur : 25 cm)
Gâteau roulé ³⁾	500	5	20 - 30	3	plateau multi-usages en aluminium plateau de cuisson
Meringue	400	4	45 - 55	3	plateau multi-usages en aluminium plateau de cuisson
Petits choux ³⁾	500	6	30 - 40	3	plateau multi-usages en aluminium
Petits choux ³⁾	500	6	25 - 35	3	plateau de cuisson
Crumble ²⁾	1500	6 - 7	35 - 45	3	plateau multi-usages en aluminium
Crumble ²⁾	1500	6 - 7	30 - 40	3	plateau de cuisson
Génoise/Gâteau Savoie ³⁾	600	5	30 - 40	3	plateau multi-usages en aluminium

Mets	Quantité	Longueur de flamme (mm) 1)	Durée (min)	Niveau	Accessoires
Génoise/Gâteau Savoie 3)	600	5	30 - 35	3	plateau de cuisson
Gâteau au beurre 2)	600	5 - 6	30 - 40	3	plateau multi-usages en aluminium
Gâteau au beurre 2)	600	5 - 6	30 - 35	3	plateau de cuisson

1) Réglage approximatif de l'alimentation en gaz (1 = hauteur de flamme minimale 3 mm, 8 = hauteur de flamme maximale 7 mm).

2) Préchauffez le four pendant 15 minutes.

3) Préchauffez le four pendant 10 minutes.

4) Après avoir éteint l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 7 minutes.

5) Préchauffez le four pendant 20 minutes.

6) Après avoir éteint l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 10 minutes.

Gril avec tournebroche

Mets	Quantité (g)	Durée (min)	Niveau	Accessoires
Poulet entier	1000	90	1	plateau de cuisson

Sole pulsée



Lorsque vous souhaitez faire cuire une pizza, placez la manette du four sur la position Pizza pour une cuisson optimale.

Four - Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Remarques concernant l'entretien

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse tiède.
- Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide d'un nettoyant pour four.
- Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau savonneuse tiède.

- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Cela risque d'endommager le revêtement anti-adhésif.

Appareils en acier inoxydable ou en aluminium



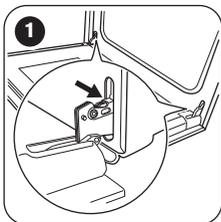
Nettoyez la porte uniquement avec une éponge humidifiée. Séchez-la avec un chiffon doux. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou acides ni d'éponges métalliques car ils peuvent endommager la surface du four. Nettoyez le bandeau de commande du four en observant ces mêmes recommandations.

Nettoyage de la porte du four

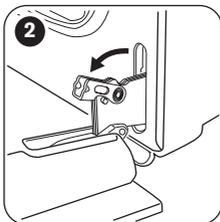
La porte du four est dotée de deux panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four et le panneau de verre intérieur pour le nettoyer.

i Si vous tentez d'extraire le panneau de verre intérieur sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.

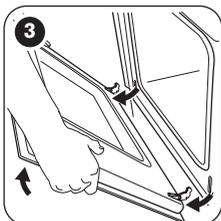
! **ATTENTION!** N'utilisez pas l'appareil sans le panneau de verre intérieur.



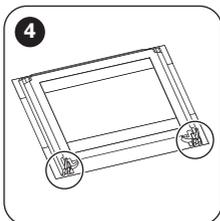
1 Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



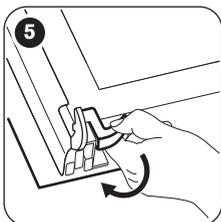
2 Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières.



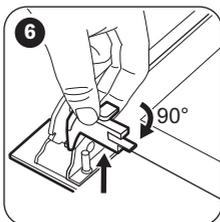
3 Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



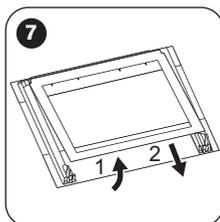
4 Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.



5 Désengagez le système de verrouillage pour retirer le panneau de verre intérieur.



6 Faites pivoter les deux fixations de 90° et retirez-les de leurs logements.



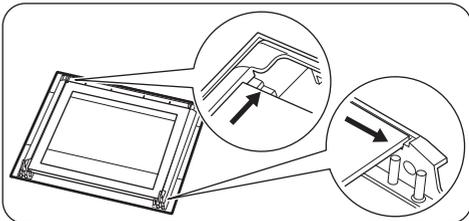
7 Soulevez doucement puis sortez le panneau de verre.

Nettoyez le panneau de verre à l'eau savonneuse. Séchez soigneusement le panneau de verre.

Une fois le nettoyage terminé, remettez le panneau de verre et la porte du four en place. Suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

La zone imprimée doit faire face à l'intérieur de la porte. Après l'installation, vérifiez que la surface du panneau en verre où se trouve la zone imprimée est lisse au toucher (le relief doit être de l'autre côté).

Veillez à installer correctement le panneau de verre intérieur dans son logement.

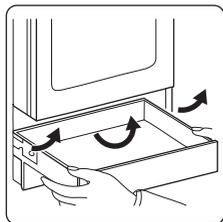


Retrait du tiroir

! **AVERTISSEMENT!** Ne stockez pas d'objets inflammables (matériel de nettoyage, sacs en plastique, gants de cuisine, papier ou aérosols de nettoyage) dans le tiroir. Lors de l'utilisation du four, le tiroir devient très chaud. Risque d'incendie.

Le tiroir situé sous le four peut être retiré pour pouvoir être nettoyé plus facilement.

1. Tirez le tiroir jusqu'à la butée.



2. Soulevez lentement le tiroir.
3. Sortez complètement le tiroir.

Pour réinstaller le tiroir, suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

Remplacement de l'éclairage

Placez un chiffon au fond de la cavité de l'appareil. Cela évitera d'endommager le diffuseur de l'éclairage et la paroi du four.



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

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

Éclairage arrière

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

En cas d'anomalie de fonctionnement



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

En cas d'anomalie de fonctionnement ...

Problème	Cause probable	Solution
Aucune étincelle ne se produit lorsque vous tentez d'actionner le générateur d'étincelles.	La table de cuisson n'est pas connectée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Reportez-vous au schéma de branchement.
Aucune étincelle ne se produit lorsque vous tentez d'actionner le générateur d'étincelles.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
Aucune étincelle ne se produit lorsque vous tentez d'actionner le générateur d'étincelles.	Le chapeau et la couronne du brûleur sont mal positionnés.	Positionnez correctement le chapeau et la couronne du brûleur.
La flamme s'éteint immédiatement après s'être allumée.	Le thermocouple n'est pas suffisamment chauffé.	Maintenez le générateur d'étincelles actionné pendant 10 secondes maximum une fois la flamme allumée.
La couronne de flamme n'est pas de niveau.	La couronne du brûleur est encrassée par des résidus alimentaires.	Assurez-vous que l'injecteur n'est pas bouché et que la couronne est propre.
Les brûleurs ne fonctionnent pas.	Absence d'alimentation en gaz.	Vérifiez le raccordement au gaz.

Problème	Cause probable	Solution
L'appareil fait du bruit.		Certaines pièces métalliques de l'appareil gonflent ou se contractent lorsqu'elles sont soumises à la chaleur ou qu'elles refroidissent. Les bruits sont normaux.
La couleur de la flamme est orange ou jaune.		La flamme peut être de couleur orange ou jaune à certains endroits du brûleur. C'est normal.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'éclairage.
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le tournebroche ne tourne pas.	Le tournebroche n'est pas correctement inséré dans l'orifice.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation du tournebroche ».
La cuisson des aliments est trop longue ou trop rapide.	La température est trop basse ou trop élevée.	Ajustez la température si nécessaire. Suivez les conseils du manuel d'utilisation.

Informations de maintenance

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

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

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

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.)
Référence du produit (PNC)
Numéro de série (S.N.)

Installation



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

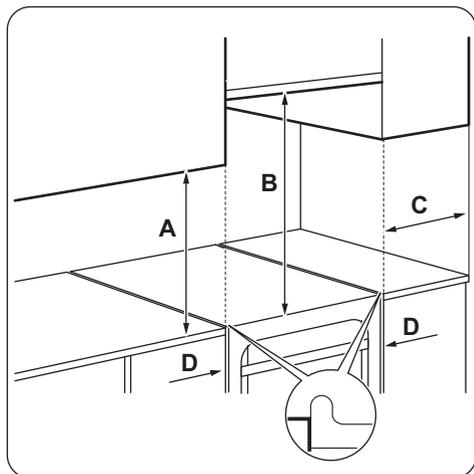
Emplacement de l'appareil

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



Laissez une distance d'environ 1 cm entre l'appareil et le mur arrière pour pouvoir ouvrir le couvercle.

Pour les distances minimales d'installation, reportez-vous au tableau.



Distances minimales

Dimensions	mm
A	400

Autres caractéristiques techniques

Catégorie de l'appareil :	II2E+3+
Gaz d'origine :	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar
Gaz de remplacement :	G30 (3+) 28-30 mbar G31 (3+) 37 mbar

Diamètres des vis de réglage

BRÛLEUR	Ø VIS DE RÉGLAGE 1/100 mm ¹⁾
Auxiliaire	29 / 30
Semi-rapide	32
Rapide	42
Le four	44

1) Le type de vis de réglage (Copreci / BSI) dépend du modèle.

Brûleurs à gaz pour GAZ NATUREL G20 20 mbar

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW	PUISSANCE RÉDUITE kW	MODÈLE D'INJECTEUR 1/100 mm
Rapide	3,0	0,72 / 0,75 ¹⁾	119

Dimensions	mm
B	650
C	150
D	20

Données techniques

Dimension	mm
Hauteur	855
Largeur	600
Profondeur	600
Puissance électrique totale	20 W
Classe de l'appareil	1

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW	PUISSANCE RÉDUITE kW	MODÈLE D'INJECTEUR 1/100 mm
Semi-rapide	2,0 / 1,9 ¹⁾	0,43 / 0,45 ¹⁾	96
Auxiliaire	1,0	0,35	70
Four	2,7	0,90	120
Gril	1,9	-	108

1) Le type de vis de réglage (Copreci / BSI) dépend du modèle.

Brûleurs à gaz pour GAZ NATUREL G25 25 mbar

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW	PUISSANCE RÉDUITE kW	MODÈLE D'INJECTEUR 1/100 mm
Rapide	2,75	0,72 / 0,75 ¹⁾	119
Semi-rapide	1,85 / 1,75 ¹⁾	0,43 / 0,45 ¹⁾	96
Auxiliaire	0,95 / 0,9 ¹⁾	0,35	70
Four	2,5	0,9	120
Gril	1,8	-	108

1) Le type de vis de réglage (Copreci / BSI) dépend du modèle.

Brûleurs à gaz pour LPG G30 28-30 mbar

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW	PUISSANCE RÉDUITE kW	MODÈLE D'INJECTEUR 1/100 mm	DÉBIT DE GAZ NOMINAL g/h
Rapide	3,0	0,72	88	218,14
Semi-rapide	2,0	0,43	71	145,43
Auxiliaire	1,0	0,35	50	72,71
Four	2,7	0,90	80	196,33
Gril	1,9	-	71	138,16

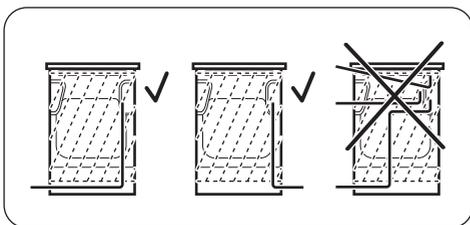
Brûleurs à gaz pour LPG G31 37 mbar

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW	PUISSANCE RÉDUITE kW	MODÈLE D'INJECTEUR 1/100 mm	DÉBIT DE GAZ NOMINAL g/h
Rapide	3,0	0,72	88	214,24
Semi-rapide	2,0	0,43	71	142,83

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW	PUISSANCE RÉDUITE kW	MODÈLE D'INJECTEUR 1/100 mm	DÉBIT DE GAZ NOMINAL g/h
Auxiliaire	1,0	0,35	50	71,41
Four	2,7	0,9	80	192,82
Gril	1,9	-	71	135,69

Raccordement au gaz

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



AVERTISSEMENT! Le tuyau de raccordement au gaz ne doit pas entrer en contact avec la partie de l'appareil indiquée sur l'illustration.

Raccordement avec des tuyaux flexibles non métalliques

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

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

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

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

- il ne présente aucune fente, coupure, marque de brûlure sur les deux extrémités et sur toute sa longueur ;
 - le matériau n'est pas durci, mais présente une élasticité correcte ;
 - les colliers de serrage ne sont pas rouillés ;
 - la date d'expiration n'est pas dépassée.
- Si vous constatez au moins un de ces défauts, ne réparez pas le tuyau, mais remplacez-le.



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

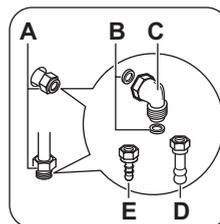
La rampe d'arrivée de gaz est située à l'arrière du bandeau de commande.



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



L'appareil est réglé sur le gaz par défaut. Pour modifier le réglage, choisissez un support de tuyau dans la liste. Utilisez toujours le joint d'étanchéité.



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

Raccordement aux différents types de gaz



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



Cet appareil fonctionne au gaz naturel. Avec les injecteurs appropriés, vous pouvez également le faire fonctionner au gaz liquéfié. Le débit de gaz est adapté à l'utilisation.

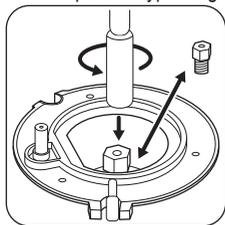


AVERTISSEMENT! Avant de remplacer les injecteurs, assurez-vous que les manettes du gaz sont en position Arrêt. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Laissez l'appareil refroidir. Risque de blessure !

Remplacement des injecteurs de la table de cuisson

Remplacez les injecteurs dès vous changez le type de gaz.

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



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

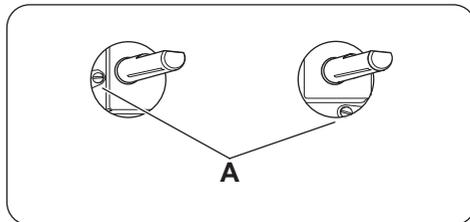


Vous trouverez cette plaque dans le sachet fourni avec l'appareil.

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

Réglage du niveau minimal du brûleur de la table de cuisson

1. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
2. Démontez la manette de la table de cuisson. Si vous n'avez pas accès à la vis de réglage, démontez le bandeau de commande avant de commencer le réglage.
3. Ajustez la vis de réglage (A) à l'aide d'un tournevis à lame fine et plate.
La position de la vis de réglage (A) varie selon les modèles.



Passage du gaz naturel au gaz liquéfié

1. Serrez entièrement la vis de réglage.
2. Remettez la manette en place

Passage du gaz liquéfié au gaz naturel

1. Dévissez la vis de réglage d'environ un tour (A).
2. Remettez la manette en place
3. Branchez l'appareil à l'alimentation électrique.



AVERTISSEMENT! Branchez la fiche dans la prise secteur uniquement après avoir remis en place toutes les pièces dans leurs positions initiales. Risque de blessure !

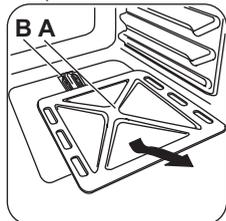
4. Allumez le brûleur.
Reportez-vous au chapitre « Table de cuisson - Utilisation quotidienne ».
5. Tournez la manette en position minimale.
6. Retirez à nouveau la manette.
7. Vissez doucement la vis de réglage jusqu'à ce que la flamme soit au minimum et stable.
8. Remettez la manette en place
9. Placez la manette du four sur la position de débit de gaz maximale et laissez le four chauffer pendant au moins 10 minutes.
10. Tournez rapidement la manette des fonctions du four de la position de débit de gaz maximale à la position minimale.

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

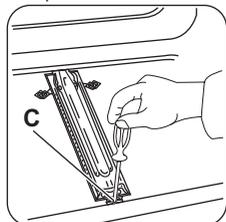
flamme régulière doit sortir de la couronne du brûleur du four. Si la flamme s'éteint, ajustez à nouveau le brûleur du four.

Remplacement de l'injecteur du four

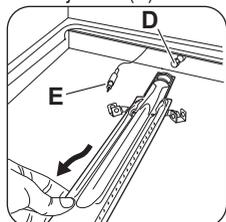
1. Retirez la plaque inférieure de la cavité du four (A) pour accéder au brûleur du four (B).



2. Desserrez la vis (C) qui maintient le brûleur en place.



3. Retirez avec précaution le brûleur du support de l'injecteur (D).



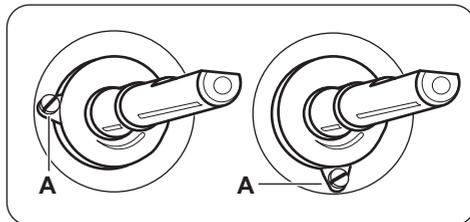
4. Déplacez-le ensuite lentement vers la gauche. Assurez-vous que la bague du brûleur reste sur l'embout de ce dernier. Ne forcez pas sur le fil du conducteur du thermocouple (E).
5. Desserrez l'injecteur du brûleur (D) à l'aide d'une clé à douille de 7 mm, puis remplacez-le par un différent.

Remontez le brûleur en suivant les instructions dans l'ordre inverse.

Remplacez l'autocollant indiquant le type de gaz situé près de la rampe d'alimentation en gaz par celui correspondant au nouveau type de gaz.

Réglage du niveau minimal du brûleur du four

1. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
2. Démontez la manette de sélection des fonctions du four. Si vous n'avez pas accès à la vis de réglage, démontez le bandeau de commande avant de commencer le réglage.
3. Ajustez la vis de réglage (A) à l'aide d'un tournevis à lame fine et plate.
La position de la vis de réglage (A) varie selon les modèles.



Passage du gaz naturel au gaz liquéfié

1. Serrez entièrement la vis de réglage.
2. Remettez la manette en place

Passage du gaz liquéfié au gaz naturel

1. Dévissez la vis de réglage d'environ un tour (A).
2. Remettez la manette en place
3. Branchez l'appareil à l'alimentation électrique.



AVERTISSEMENT! Branchez la fiche dans la prise secteur uniquement après avoir remis en place toutes les pièces dans leurs positions initiales. Risque de blessure !

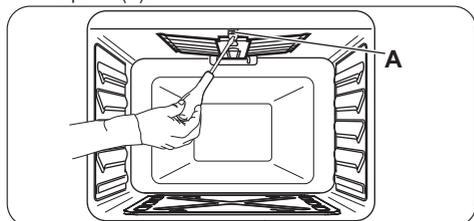
4. Allumez le brûleur.
Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
5. Tournez la manette en position minimale.
6. Retirez à nouveau la manette.
7. Vissez doucement la vis de réglage jusqu'à ce que la flamme soit au minimum et stable.
8. Remettez la manette en place
9. Placez la manette du four sur la position de débit de gaz maximale et laissez le four chauffer pendant au moins 10 minutes.
10. Tournez rapidement la manette des fonctions du four de la position de débit de gaz maximale à la position minimale.

Contrôlez la flamme. Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez la manette de la position maximale à la position minimale. Une petite flamme régulière doit sortir de la couronne du brûleur du

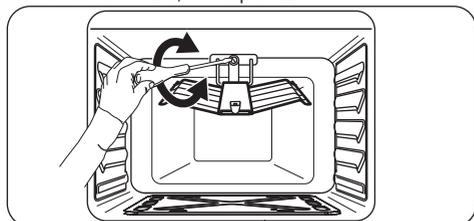
four. Si la flamme s'éteint, ajustez à nouveau le brûleur du four.

Remplacement de l'injecteur du gril à gaz

1. Desserrez les vis qui maintiennent le brûleur du gril en place (A).



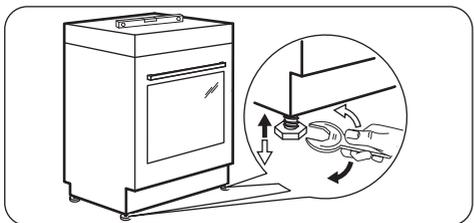
2. Desserrez l'injecteur du brûleur à l'aide d'une clé à douille de 7 mm, et remplacez-le.



3. Remontez le brûleur en suivant les instructions dans l'ordre inverse. Avant de serrer la vis, assurez-vous que le brûleur est correctement enfoncé dans le panneau arrière.

Testez les injecteurs du gril.

Mise de niveau de l'appareil



Utilisez les petits pieds situés sous l'appareil pour mettre la surface supérieure de l'appareil de niveau avec les autres surfaces environnantes.

Installation électrique

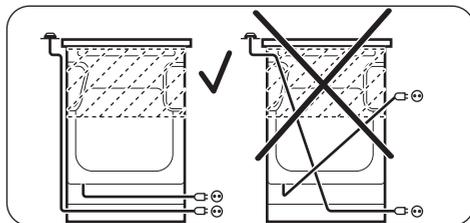


AVERTISSEMENT! Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable si vous ne respectez pas les précautions de sécurité du chapitre « Consignes de sécurité ».

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



AVERTISSEMENT! Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec la partie de l'appareil indiquée sur l'illustration.



EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole .
Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Apportez ce produit à votre centre de recyclage local ou contactez votre administration municipale.



www.electrolux.com/shop

