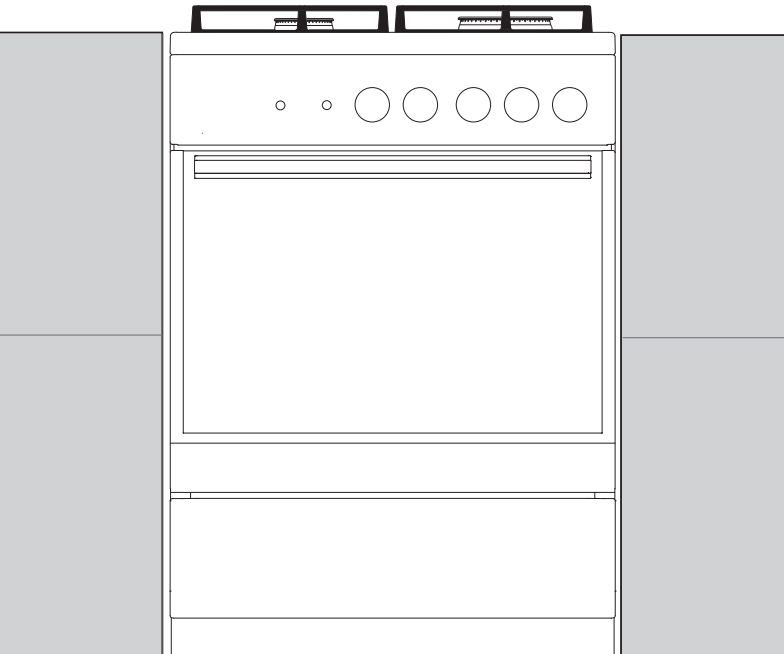
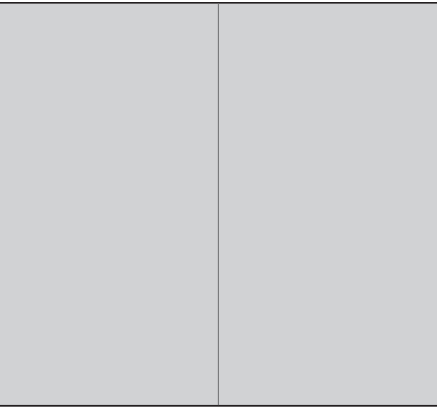


FR

**NOTICE D'UTILISATION  
DÉTAILLÉE**  
CUISINIÈRE À GAZ  
POSE LIBRE

**gorenje**



## Nous vous remercions

de la confiance que vous nous avez manifestée en achetant un appareil de notre marque.

Nous vous fournissons une notice détaillée qui vous facilitera l'utilisation de cet appareil et vous permettra de vous familiariser rapidement avec lui.

Vérifiez d'abord que l'appareil n'a subi aucun dommage durant le transport. Si vous constatez une quelconque avarie, veuillez contacter immédiatement le détaillant chez qui vous l'avez acheté ou l'entrepôt régional dont il provient. Vous trouverez le numéro de téléphone sur la facture ou le bon de livraison.

La notice d'utilisation est également disponible sur notre site web:

[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com) / < <http://www.gorenje.com> />



Information importante



Conseil, remarque

# SOMMAIRE

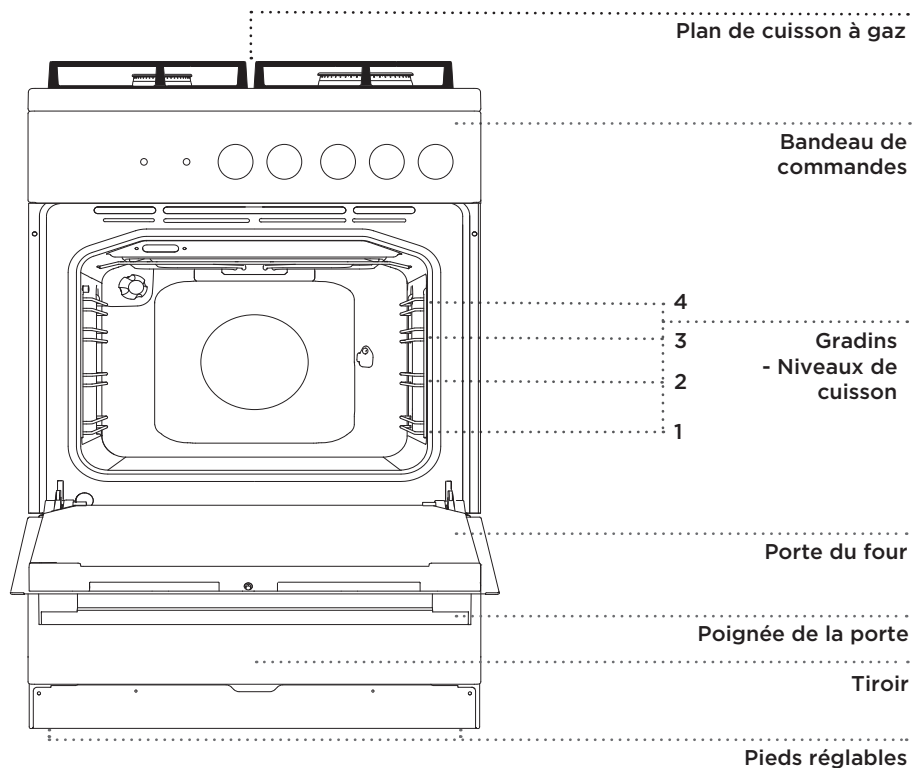
---

<b>4 CUISINIÈRE À GAZ POSE LIBRE</b> 8 Bandeau de commandes 10 Caractéristiques techniques .....	<b>PRÉSENTATION</b>
<b>11 CONSIGNES DE SÉCURITÉ</b> 13 Avant de raccorder le four	
<b>14 AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION</b> .....	<b>PRÉPARATION DE L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE UTILISATION</b>
<b>15 LA TABLE DE CUISSON</b>	
<b>17 LES ÉTAPES DE LA CUISSON (1 À 4)</b> 17 Étape 1 : CHOIX DU MODE DE CUISSON 19 Étape 2 : DÉMARRAGE DE LA CUISSON 19 Étape 3 : ARRÊT DU FOUR .....	<b>ÉTAPES DE LA CUISSON</b>
<b>20 DESCRIPTION DES MODES DE CUISSON &amp; TABLEAUX DE CUISSON</b>	
<b>27 ENTRETIEN &amp; NETTOYAGE</b> 28 Brûleurs 29 Nettoyage conventionnel 30 Nettoyage par hydrolyse avec la fonction aqua clean 31 Nettoyage de la plaque de sole amovible 32 Démontage et nettoyage des gradins en fil et des glissières télescopiques extractibles 33 Installation des parois catalytiques amovibles 34 Démontage et remontage de la porte du four 36 Démontage et remontage des vitres de la porte 37 Remplacement de l'ampoule	<b>ENTRETIEN &amp; NETTOYAGE</b>
<b>38 GUIDE DE DÉPANNAGE</b>	<b>GUIDE DE DÉPANNAGE</b>
<b>39 INSTALLATION ET ACCORDEMENT</b> .....	<b>INSTALLATION</b>
<b>47 TABLEAU DES INJECTEURS</b>	
<b>49 MISE AU REBUT</b>	<b>DIVERS</b>

# CUISINIÈRE À GAZ POSE LIBRE

## (DESCRIPTION DU FOUR ET DE SON ÉQUIPEMENT - EN FONCTION DU MODÈLE)

Cette notice a été rédigée pour plusieurs appareils ayant des équipements différents ; il est donc possible qu'elle décrive des fonctions et des accessoires qui ne sont pas disponibles sur votre modèle.



## COUVERCLE DE LA CUISINIÈRE

Avant de soulever le couvercle, vérifiez qu'il est propre et ne comporte aucune éclaboussure de liquide. Le couvercle de la cuisinière peut être laqué ou en verre ; ne le rabattez pas tant que les foyers n'ont pas complètement refroidi.



Le symbole sur le produit ou sur son emballage indique que le couvercle en verre peut éclater s'il est chauffé. Éteignez tous les brûleurs avant de rabattre le couvercle.

## TIROIR DE LA CUISINIÈRE



Ne rangez pas dans le tiroir, situé sous le four, des produits explosifs, volatiles, ou peu résistants à la chaleur (papier, torchons, sacs en plastique, détergents, aérosols) car ils peuvent prendre feu et provoquer un incendie lorsque le four est en service.

## GRADINS EN FIL

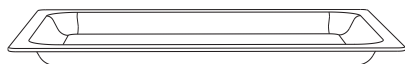
Les gradins en fil permettent de cuire les préparations sur 4 niveaux (veuillez noter que les niveaux/gradins (ou glissières) sont numérotés de bas en haut).

Les gradins 3 et 4 sont destinés à la cuisson au grill.

## GLISSIÈRES TÉLESCOPIQUES EXTRACTIBLES

On peut insérer les glissières télescopiques aux 2ème, 3ème et 4ème niveaux. Elles peuvent être partiellement ou totalement extensibles.

## ÉQUIPEMENTS ET ACCESSOIRES DU FOUR



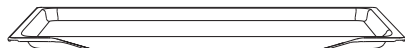
Le **PLAT À RÔTIR EN VERRE** peut être utilisé avec tous les modes de cuisson ; il peut aussi faire office de plat de service.



La **GRILLE** est prévue pour la cuisson au grill. Vous pouvez aussi y poser les plats, cocottes ou moules contenant les préparations à cuire.

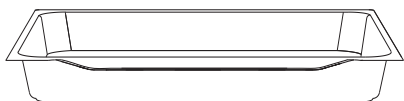


La grille comporte un taquet de sécurité. Il faut donc la soulever légèrement à l'avant pour la sortir du four.




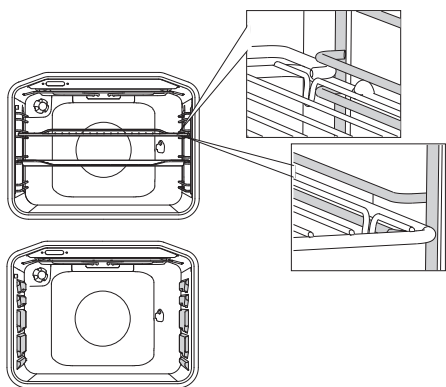
La **PLAQUE À PÂTISSERIE** est prévue pour la cuisson des gâteaux.

La **PLAQUE À PÂTISSERIE EN MÉTAL CLAIR** est destinée uniquement à la cuisson des gâteaux, petits fours ou cupcakes. Placez-la au milieu de la grille et poussez-la vers le fond du four (jusqu'à la bride de la grille).

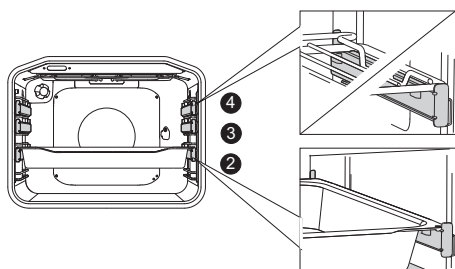


Le **PLAT MULTI-USAGE PROFOND** sert à la cuisson de la viande et des gâteaux contenant beaucoup de liquide. Vous pouvez aussi l'utiliser en tant que lèchefrite pour recueillir la graisse des aliments cuisant directement sur la grille.


 Lorsque vous cuisez vos préparations dans le plat multi-usage, ne le placez jamais sur le premier gradin, en bas du four. Vous pouvez le mettre au premier niveau uniquement lorsqu'il vous sert de lèchefrite durant la cuisson au grill ou à la broche.

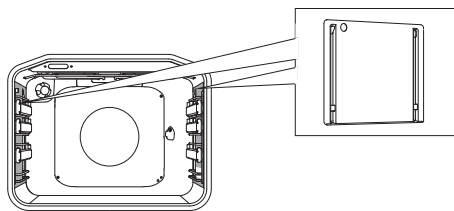


Vous devez insérer la grille, la plaque à pâtisserie, le plat en verre et la lèchefrite dans l'espace situé entre les deux fils formant le gradin.



Si votre four est équipé de glissières télescopiques extensibles, faites d'abord coulisser une paire de glissières (la gauche et la droite) hors du four, puis posez la grille ou la plaque à pâtisserie sur les deux glissières. Ensuite, poussez l'ensemble à l'intérieur du four avec votre main, aussi loin que possible.

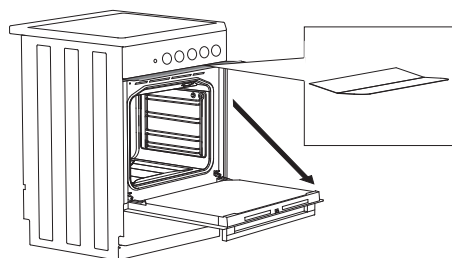
 Refermez la porte du four lorsque les glissières télescopiques sont bien enfoncées jusqu'au fond.



Les **PAROIS AMOVIBLES FACILES NETTOYER** empêchent les projections de graisse d'atteindre les parois inamovibles du four.



Le **TOURNEBROCHE** sert à rôtir la viande. Il se compose d'une broche avec manche amovible et de deux fourches avec vis.



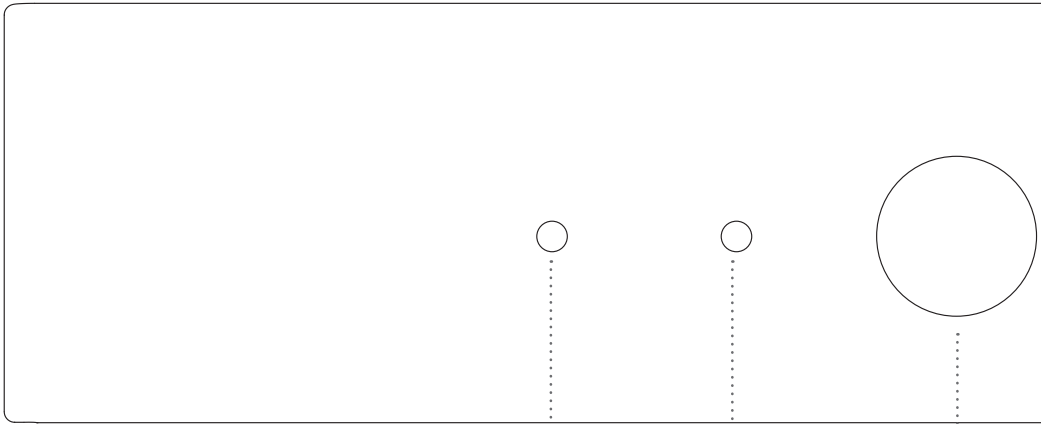
Pendant l'utilisation du grill infrarouge à gaz, le **PANNEAU DE PROTECTION DES BOUTONS** évite d'endommager les boutons et le programmeur situés sur le bandeau de commandes. Insérez-le sous les vis de fixation inférieures du bandeau.



**Durant la cuisson, l'appareil et certains de ses éléments accessibles sont très chauds. Mettez des gants de cuisine ou utilisez une manique.**

# BANDEAU DE COMMANDES

(EN FONCTION DU MODÈLE)



**1** ALLUMEUR  
ÉLECTRIQUE

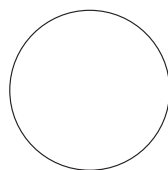
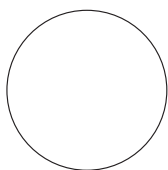
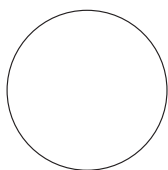
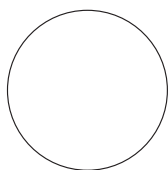
**2** BOUTON DE  
L'ÉCLAIRAGE  
DU FOUR

**3** SÉLECTEUR DE  
FONCTION

## NOTE :

Les icônes représentant le mode de cuisson peuvent être gravés sur le sélecteur ou sur le bandeau de commandes (en fonction du modèle).





**4** BOUTON  
DU FOYER  
ARRIÈRE GAUCHE

brûleur

**5** BOUTON DU  
FOYER AVANT  
GAUCHE

brûleur

**6** BOUTON DU  
FOYER AVANT  
DROIT

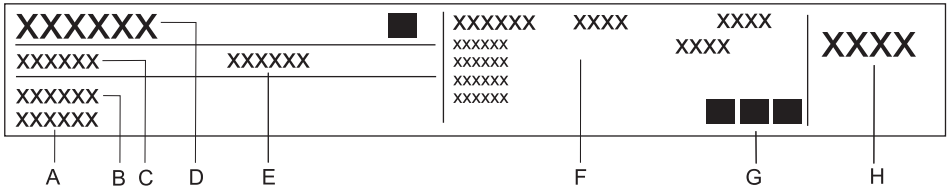
brûleur

**7** BOUTON DU  
FOYER ARRIÈRE  
DROIT

brûleur

# CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

(EN FONCTION DU MODÈLE)



- A** Numéro de série
- B** Code
- C** Modèle
- D** Type
- E** Marque de fabrique
- F** Informations techniques
- G** Mentions de conformité / symboles
- H** Réglages usine pour le type de gaz concerné

La plaque signalétique indiquant les principales caractéristiques techniques est apposée sur le bord intérieur du four. Elle est visible lorsque la porte est ouverte.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---



**VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE ET GARDEZ-LA À PORTÉE DE MAIN POUR LA CONSULTER ULTÉRIEUREMENT.**

Les enfants à partir de 8 ans et les personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience ou de connaissances peuvent utiliser cet appareil à condition de rester sous la surveillance d'un adulte responsable, d'avoir reçu des instructions préalables sur la manière de s'en servir en toute sécurité, et d'avoir compris les risques auxquels ils s'exposent. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ; surveillez-les s'ils procèdent à son nettoyage ou à son entretien.

**ATTENTION :** durant la cuisson, le four et certains de ses éléments accessibles peuvent être brûlants. Faites très attention à ne pas toucher les résistances. Surveillez en permanence les enfants de moins de 8 ans.

Durant la cuisson, le four est très chaud. Veillez à ne pas toucher les résistances.

**ATTENTION :** durant la cuisson, certains éléments accessibles du four peuvent être brûlants. Faites très attention à ne pas toucher les résistances et empêchez les enfants de s'approcher du four.

**ATTENTION :** risque d'incendie ; ne laissez aucun objet sur le plan de cuisson.

**ATTENTION :** sur une table de cuisson, les fritures peuvent présenter un risque d'incendie si vous ne les surveillez pas. Ne tentez jamais d'éteindre le feu avec de l'eau, mais mettez immédiatement l'appareil à l'arrêt, puis posez un couvercle sur le récipient et essayez d'étouffer les flammes avec un linge mouillé.

ATTENTION : avant de remplacer la lampe, mettez l'appareil hors tension afin d'éviter tout risque de choc électrique.

Pour nettoyer le four, n'utilisez pas de détergents abrasifs ou de raclettes métalliques tranchantes qui pourraient rayer sa surface ou son revêtement protecteur en émail. Ces dommages pourraient entraîner des fêlures sur le verre.

Ne nettoyez jamais la table de cuisson avec un appareil à vapeur ou à haute pression : vous vous exposeriez à un risque de choc électrique.

L'appareil n'est pas prévu pour être commandé par un minuteur externe ou une télécommande séparée.

L'appareil est destiné à un usage domestique. Ne vous en servez pas à d'autres fins, par exemple pour chauffer la pièce, sécher les animaux (de compagnie ou autres), le papier, les textiles, les plantes aromatiques, etc. car cela pourrait entraîner des blessures ou un risque d'incendie.

L'appareil est prévu pour être installé directement sur le sol, sans aucun socle ni support supplémentaire.

Seul un professionnel agréé par la compagnie du gaz ou un technicien du service après-vente est habilité à procéder au raccordement de l'appareil. En outre, le raccordement devra être réalisé conformément à la législation en vigueur dans votre pays et aux prescriptions techniques de votre fournisseur de gaz.

Les interventions et réparations effectuées par des personnes non qualifiées présentent un risque d'explosion, de choc électrique ou de court-circuit qui peuvent provoquer des blessures aux personnes ou des dommages à l'appareil.

Confiez toute intervention à un professionnel agréé.

Avant de commencer l'installation, vérifiez tout d'abord si les conditions de raccordement de votre domicile au réseau de gaz (type de gaz et pression) sont compatibles avec les caractéristiques techniques de votre appareil.

Les caractéristiques techniques de votre appareil figurent sur la plaque signalétique.

L'appareil n'est pas raccordé à un tuyau d'évacuation des fumées de combustion ni à une ouverture de ventilation. Il doit être installé et raccordé conformément à la réglementation et aux normes régissant le raccordement. Durant son utilisation, l'appareil de cuisson dégage de la chaleur, de la vapeur d'eau et des sous-produits de combustion dans la pièce où il est installé. Veillez à bien aérer la cuisine, surtout lorsque l'appareil est en service : ouvrez la fenêtre ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante).

L'appareil est de la classe 2/14. S'il est placé dans une rangée de meubles, il peut toucher des deux côtés les éléments adjacents. Il est possible d'installer d'un côté un meuble plus haut que l'appareil, à condition qu'il soit à une distance d'au moins 10 cm ; dans ce cas, le meuble installé de l'autre côté devra avoir la même hauteur que l'appareil.

Veillez à assembler correctement les pièces des brûleurs.

Si vous sentez une odeur de gaz dans la pièce, fermez immédiatement le robinet d'arrivée de gaz au niveau de la bouteille ou du tuyau fixe, éteignez toutes les sources de feu (y compris les cigarettes), aérez la pièce, ne mettez aucun appareil électrique en marche et appelez d'urgence un professionnel du gaz naturel.

Si vous prévoyez de ne pas utiliser les brûleurs pendant un certain temps (avant de partir en vacances par exemple), fermez l'arrivée principale de gaz.

Si vous utilisez d'autres appareils électriques à proximité de l'enceinte de cuisson, veillez à ce que leur cordon d'alimentation ne se coince pas entre la cavité et la porte du four, car cela pourrait entraîner un court-circuit. Par conséquent, maintenez les cordons secteur des autres appareils à une distance convenable.

Si le cordon secteur est endommagé, il faut le faire remplacer – afin d'éviter tout danger – par le fabricant ou un technicien du service après-vente.

Ne tapissez pas le four avec des feuilles d'aluminium et évitez de poser des plats ou des moules directement sur la sole. En empêchant l'air de circuler, la feuille d'aluminium nuirait à une cuisson convenable et abîmerait le revêtement en émail.

Lorsque le four est en service, la porte chauffe. Pour améliorer la protection et réduire la température de la face externe de la porte, une troisième vitre a été intégrée (uniquement sur certains modèles).

Les charnières de la porte du four peuvent s'abîmer en cas de surcharge ; ne posez aucun récipient lourd sur la porte ouverte et ne vous y appuyez pas quand vous nettoyez l'intérieur du four. Ne montez pas sur la porte ouverte et ne laissez pas les enfants s'y asseoir dessus.

Veillez à ce que les fentes d'aérations ne soient jamais recouvertes ni obstruées d'aucune manière.

## AVANT DE RACCORDER LE FOUR



**Carefully read the instructions for use before connecting the appliance. Repair or any warranty claim resulting from incorrect connection or use of the appliance shall not be covered by the warranty.**

# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

---

Après avoir reçu l'appareil, enlevez tout ce qui est à l'intérieur, y compris les protections de transport.

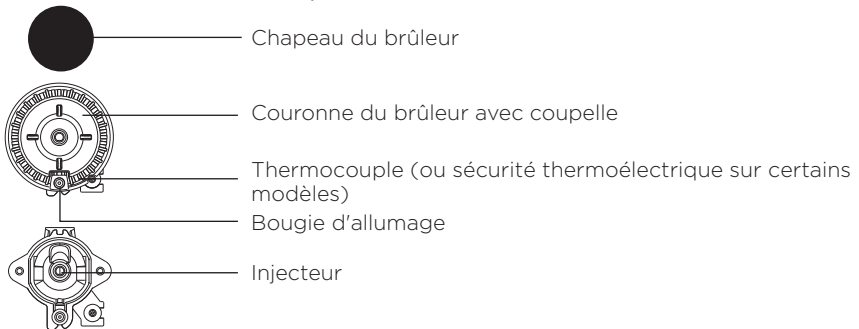
Nettoyez tous les accessoires et ustensiles à l'eau chaude avec un détergent usuel. N'utilisez pas de produits abrasifs.

**Lorsque le four chauffe pour la première fois**, il dégage l'odeur caractéristique d'un produit neuf. Aérez bien la pièce lors de la première utilisation.

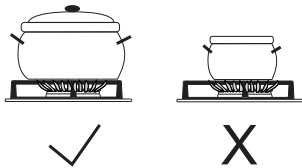
# LA TABLE DE CUISSON

## BRÛLEURS

- Pour saisir les aliments, réglez d'abord le brûleur à sa puissance maximale, puis continuez la cuisson à l'allure minimale.
- Certains modèles sont équipés d'un dispositif de sécurité thermo-électrique. Si la flamme du brûleur s'éteint accidentellement (liquide qui déborde, courant d'air) l'alimentation en gaz est coupée automatiquement et tout risque de fuite de gaz dans la pièce est éliminé.
- Sur les modèles sans sécurité thermoélectrique, le gaz s'échappe dans la pièce si la flamme s'éteint brusquement.
- Positionnez toujours le chapeau du brûleur correctement sur la coupelle. Veillez à ce que les orifices de la couronne ne soient jamais obstrués.



## CONSEILS SUR LA BATTERIE DE CUISINE



- Utilisez une batterie de cuisine appropriée pour bénéficier d'une durée de cuisson et d'une consommation de gaz optimales. Le diamètre des récipients utilisés est primordial.
- Si la flamme dépasse le pourtour d'une casserole trop petite, cette dernière risque de s'abîmer et la consommation de gaz sera plus élevée.
- La combustion du gaz nécessite de l'oxygène. Si les récipients sont trop grands, l'air parvient difficilement au brûleur, affectant ainsi son rendement.

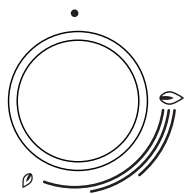
### Grille adaptatrice (uniquement sur certains modèles)

Lorsque vous utilisez un récipient de petit diamètre, placez la grille adaptatrice sur le porte-casserole au-dessus du brûleur auxiliaire.

Type de brûleur	Diamètre des récipients
Brûleur rapide (3,0 kW)	220-260 mm
Brûleur semi-rapide (1,9 kW)	180-220 mm
Brûleur auxiliaire (1,9 kW)	120-180 mm
Brûleur triple couronne (3,5 kW)	220-260 mm


## ALLUMAGE ET FONCTIONNEMENT DES BRÛLEURS (en fonction du modèle)

 Appuyez toujours sur le bouton avant de le tourner.



L'allure de chauffe est indiquée sur les boutons par des repères représentant une grande et une petite flamme. Vous pouvez tourner le bouton de la **grande flamme** (🔥) vers la **petite flamme** (🔥) et en sens inverse. Les différentes positions de service sont situées entre les deux flammes.

Le réglage entre (🔥) et (●) n'est pas recommandé, car la flamme est instable et pourrait s'éteindre.

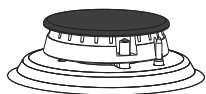
 Placez le récipient sur la grille au-dessus du brûleur avant de l'allumer (cette recommandation s'applique aux brûleurs triple et double couronne ainsi qu'au brûleur pour mini-wok).

Pour éteindre le brûleur, tournez le bouton vers la droite, sur la position (●).



### Allumage une main


Pour allumer un brûleur, appuyez sur le bouton correspondant et tournez-le sur la position maximale. La bougie produit une étincelle électrique qui enflamme le gaz.



### Allumage des deux mains

Pour allumer un brûleur, appuyez sur le bouton correspondant et tournez-le sur la position maximale. Puis, de l'autre main, appuyez sur le **bouton de l'allumeur** : il produit une étincelle électrique qui enflamme le gaz.



 L'allumeur électrique ne fonctionnera que si le câble secteur est raccordé au réseau. S'il ne fonctionne pas en raison d'une panne de courant ou d'humidité sur la bougie d'allumage, vous pouvez vous servir d'une allumette ou d'un allume-gaz. Après l'inflammation du gaz, continuez d'appuyer 10 secondes de plus sur le bouton jusqu'à ce que la flamme se stabilise.



**Si vous ne parvenez pas à allumer le brûleur après avoir appuyé 15 secondes sur le bouton, tournez-le sur la position arrêt et attendez au moins une minute avant de recommencer.**

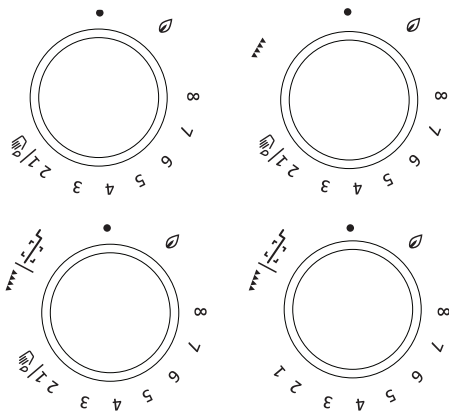
**Si le brûleur s'éteint pour une raison quelconque, tournez le bouton sur la position arrêt et attendez au moins une minute avant d'essayer de le rallumer.**




# LES ÉTAPES DE LA CUISSON (1 À 4)

## ÉTAPE 1 : CHOIX DU MODE DE CUISSON


(en fonction du modèle)





Pour sélectionner le mode de cuisson, tournez le sélecteur vers la gauche ou la droite.

 Vous pouvez modifier vos réglages pendant la cuisson.

### CUISSON AU GAZ EN CHALEUR CONVENTIONNELLE

Appuyez sur le sélecteur de fonction et tournez-le vers la gauche sur la position . Appuyez simultanément sur le bouton de l'allumeur ou présentez une allumette enflammée devant l'orifice d'allumage du brûleur jusqu'à ce que le gaz s'enflamme. Lorsque la flamme est stable, réglez l'allure de chauffe voulue entre 1 et 8.

 Après l'inflammation du gaz, continuez d'appuyer sur le sélecteur pendant 10 secondes environ pour que la flamme se stabilise.

 La température du four est réglée par le thermostat. Immédiatement après l'allumage, le brûleur fonctionne à pleine puissance jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte. Ensuite le thermostat réduit automatiquement la puissance au niveau nécessaire pour maintenir la température choisie. La régulation ne fonctionne correctement que si la porte du four est fermée.

Réglage	●	8	7	6	5	4	3	2	1
Température °C	L'arrivée de gaz est fermée	280	260	240	220	200	180	160	150

## ▼▼▼ CUISSON AU GRIL INFRAROUGE À GAZ

Le brûleur infrarouge chauffe les aliments par rayonnement et permet ainsi la cuisson au gril. Il est situé en haut du four.

Appuyez sur le sélecteur de fonction et tournez-le vers la droite sur la position ▼▼▼. Appuyez simultanément sur le bouton de l'allumeur ou présentez une allumette enflammée devant l'orifice d'allumage du brûleur jusqu'à ce que le gaz s'enflamme.



Après l'inflammation du gaz, continuez d'appuyer sur le sélecteur pendant 10 secondes environ pour que la flamme se stabilise.



Pendant l'opération, le brûleur infrarouge n'est pas commandé par le thermostat et fonctionne toujours à sa puissance maximale.

**La porte du four doit rester ouverte ou être retirée. Insérez le panneau de protection des boutons sous le bandeau de commandes.**

## ▼▼▼ CUISSON AU GRIL INFRAROUGE ÉLECTRIQUE

La chaleur est émise par le rayonnement du gril infrarouge électrique installé en haut du four. Ce mode convient bien à la cuisson des steaks, saucisses ou côtelettes. Il sert aussi à cuire les poulets à la broche.

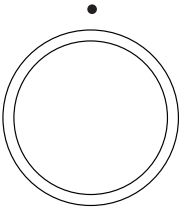
Appuyez sur le sélecteur de fonction et tournez-le sur la position adéquate. La température de cuisson au gril est de 240°C environ. Quand cette température est atteinte, le gril s'arrête de chauffer et se remet en marche lorsque la température est descendue au-dessous de 240°C.

## ÉTAPE 2 : DÉMARRAGE DE LA CUISSON

Choisissez le mode de cuisson, puis mettez-le en marche.

## ÉTAPE 3 : ARRÊT DU FOUR

Tournez le SÉLECTEUR DE FONCTION sur la position ●.



# DESCRIPTION DES MODES DE CUISSON & TABLEAUX DE CUISSON

---

Si la préparation que vous désirez cuire ne figure pas dans les tableaux de cuisson, reportez-vous à un plat similaire. Dans ces tableaux, les informations sont données pour la cuisson sur un seul niveau.

Les tableaux indiquent une plage de températures préconisées. Choisissez d'abord le réglage le plus bas et augmentez-le plus tard si vous trouvez que votre préparation n'est pas assez dorée.

Les durées de cuisson indiquées sont des estimations et peuvent varier en fonction de certaines conditions.

L'astérisque (\*) signifie qu'il faut préchauffer le four en sélectionnant le programme adéquat.

**Ne préchauffez le four** que si votre recette ou les tableaux de cuisson le précisent. Le préchauffage d'un four vide consomme énormément d'énergie. Vous pouvez en économiser en faisant cuire plusieurs pizzas ou divers gâteaux l'un après l'autre, car le four sera déjà chaud.

Choisissez de préférence des plats et moules de couleur sombre, émaillés ou à revêtement en silicone, car ce sont d'excellents conducteurs de la chaleur.

Si vous utilisez du papier sulfurisé, assurez-vous qu'il résiste aux températures élevées.

La cuisson des grosses pièces de viande ou des gâteaux génère souvent de la condensation, et la porte du four peut se recouvrir de buée. C'est un phénomène normal sans influence sur le fonctionnement de l'appareil. Une fois la cuisson terminée, il faudra toutefois bien essuyer la porte et la vitre du four.

**Éteignez le four** 10 minutes avant la fin de la cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle et économiser ainsi de l'électricité.

Ne laissez pas refroidir les aliments dans le four fermé afin d'éviter la formation de buée.

## CUISSON DES PÂTISSERIES

Ne cuisez les pâtisseries que sur un seul niveau et utilisez des moules et plaques à pâtisserie de couleur claire. Les moules et plaques de couleur sombre absorbent trop la chaleur du brûleur.

Posez toujours les moules sur la grille. Si vous utilisez la plaque à pâtisserie fournie, enlevez la grille. La durée de cuisson est plus courte si vous préchauffez le four.

Type de pâtisserie	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (minutes)
<b>Pâtes sucrées</b>			
Gâteau marbré, Kugelhof	2	180-190	50-70
Gâteau dans un moule rectangulaire	2	180-190	60-75
Gâteau dans un moule	2	180-190	45-60
Gâteau au fromage blanc	2	180-190	60-90
Tarte aux fruits, pâte brisée	2	190-200	50-70
Gâteau aux fruits avec glaçage	2	180-190	60-70
Génoise *	2	190-200	30-40
Crumble	2	200-210	25-35
Gâteau aux fruits, pâte à génoise	2	190-200	50-70
Gâteau aux prunes	2	180-200	35-50
Biscuit roulé *	2	220-230	18-25
Biscuit de Savoie	2	190-200	25-35
Pain brioché, tressé ou en couronne	2	180-190	25-45
Buche de Noël	2	170-180	40-60
Strudel aux pommes	2	190-200	50-70
Biscuits roulés fourrés à la confiture	1	190-200	40-60
<b>Pâtes salées</b>			
Quiche Lorraine	1	200-210	50-60
Pizza *	2	200-220	30-45
Pain *	2	170-180 240-250	15-20 45-50
<b>Gâteaux individuels</b>			
Gâteaux secs en pâte brisée	2	190-200	15-30
Gâteaux faits avec une poche à douille	2	200-210	15-25
Petits gâteaux en pâte levée	2	200-210	35-50
Petits gâteaux en pâte filo	2	200-210	20-40
Gâteaux à la crème	2	200-220	25-45
<b>Produits surgelés</b>			
Strudel aux pommes ou au fromage blanc	2	190-200	60-75
Gâteau au fromage blanc	2	180-190	70-90
Pizza	2	200-220	20-30
Frites à cuire au four *	2	200-220	20-35
Croquettes à cuire au four	2	200-220	20-35

Problème	Conseil
<b>Le gâteau est-il cuit ?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enfoncez une brochette en bois dans sa partie la plus épaisse. Si la pâte n'attache pas à la brochette, le gâteau est cuit.</li> </ul>
<b>Le gâteau s'est affaissé</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifiez la recette.</li> <li>• Mettez moins de liquide la prochaine fois.</li> <li>• Notez la durée de pétrissage si vous utilisez un mixer ou un blender.</li> </ul>
<b>Le fond du gâteau n'est pas assez cuit</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Choisissez un moule ou une plaque à pâtisserie de couleur sombre.</li> <li>• Placez le moule ou la plaque sur un gradin inférieur et utilisez la sole en fin de cuisson.</li> </ul>
<b>Les gâteaux avec une farce humide ne sont pas assez cuits</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Augmentez la température et prolongez la durée de cuisson.</li> </ul>



**N'insérez pas la lèche-frite profonde sur le premier gradin.**

## CUISSON DE LA VIANDE À RÔTIR

Utilisez des plats émaillés ou en verre à feu, en terre cuite ou en fonte. Les plats en acier inoxydable ne sont pas recommandés car ils réfléchissent trop la chaleur.

Durant la cuisson, ajoutez suffisamment de liquide pour que la viande ne brûle pas.

Retournez la viande à mi-cuisson. Votre rôti sera plus juteux si vous le couvrez.

Type de viande	Poids (g)	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (minutes)
<b>BŒUF</b>				
Rôti de bœuf	1000	2	200-220	90-120
Rôti de bœuf	1500	2	190-210	120-150
Rôti de bœuf, à point	1000	2	210-230	30-40
Rôti de bœuf, bien cuit	1000	2	210-230	40-50
<b>PORC</b>				
Rôti de porc, avec couenne	1500	2	180-190	140-160
Poitrine de porc	1500	2	190-200	120-150
Poitrine de porc	2000	2	180-190	150-180
Épaule de porc	1500	2	200-210	120-140
Roulade de porc	1500	2	200-210	120-140
Kasseler (côtes de porc légèrement fumées)	1500	2	180-200	90-120
Rôti de chair à saucisses	1500	2	210-220	60-70
<b>VEAU</b>				
Roulade de veau	1500	2	190-200	90-120
Jarret de veau	1700	2	180-200	120-130
<b>AGNEAU</b>				
Gigot d'agneau	1500	2	190-200	100-120
Gigot de mouton	1500	2	190-200	110-130
<b>GIBIER</b>				
Cuisses de lapin	1500	2	190-200	100-120
Cuissot de chevreuil	1500	2	190-200	100-120
Cuissot de sanglier	1500	2	190-200	100-120
<b>VOLAILLE</b>				
Poulet entier	1200	2	200-220	60-70
Chapon	1500	2	200-210	70-90
Canard	1700	2	180-200	120-150
Oie	4000	2	160-180	180-200
Dinde	5000	2	150-160	180-240
<b>POISSON</b>				
Poisson entier	1000	2	200-210	50-60
Soufflé de poisson	1500	2	180-200	45-65

## Cuisson au grill infrarouge à gaz

Pendant la cuisson au grill à gaz, laissez la porte du four ouverte et insérez le panneau de protection des boutons.

Type d'aliment	Poids (g)	Gratin (à partir du bas)	Durée de cuisson (min.)
<b>Viande et saucisses</b>			
2 steaks dans le filet	400	3	25-30
2 côtes de porc dans l'échine	350	3	25-30
2 côtelettes	400	3	25-30
4 côtelettes d'agneau	700	3	18-22
4 saucisses	400	3	18-23
2 tranches de pâté de jambon en conserve	400	3	15-20
1 poulet, coupé en deux	1400		35-45 (1 <sup>ère</sup> face) 25-35 (2 <sup>ème</sup> face)
<b>Poisson</b>			
Darnes/filets de saumon	400	3	15-20
Poisson en papillote	500	3	15-20
<b>Pain grillé</b>			
4 tranches de pain blanc	200	3	5-7
2 tranches de pain multicéréale	200	3	6-8
Toasts garnis	600	3	6-9



## Cuisson au grill infrarouge électrique

Pendant la cuisson au grill électrique, fermez la porte du four.

Type d'aliment	Poids (g)	Gratin (à partir du bas)	Durée de cuisson (min.)
<b>Viande et saucisses</b>			
2 steaks dans le filet	400	3	20-23
2 côtes de porc dans l'échine	350	3	20-23
2 côtelettes	400	3	20-23
4 côtelettes d'agneau	700	3	14-16
4 saucisses	400	3	15-18
2 tranches de pâté de jambon en conserve	400	3	12-16
1 poulet, coupé en deux	1400	2	28-33 (1 <sup>ère</sup> face) 23-28 (2 <sup>ème</sup> face)
<b>Poisson</b>			
Darnes/filets de saumon	400	3	10-15
Poisson en papillote	500	3	10-13
<b>Pain grillé</b>			
4 tranches de pain blanc	200	3	1-3
2 tranches de pain multicéréale	200	3	2-3
Toasts garnis	600	3	5-7

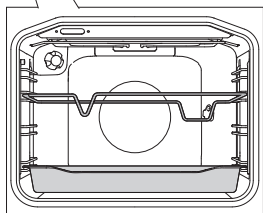
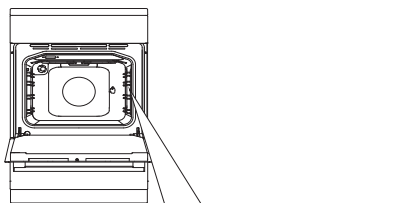
Préchauffez le grill électrique pendant 5 minutes.

Surveillez la cuisson en permanence, car la viande peut brûler en raison de la haute température.

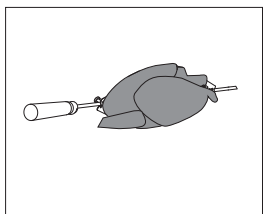
Le grill est un mode de cuisson qui élimine les graisses ; il est particulièrement bien adapté aux saucisses, à la viande et au poisson coupés en tranches (steaks, escalopes, filets ou darnes de saumon) ; il rend les volailles croustillantes et permet aussi de confectionner des toasts.

Lorsque vous cuisez vos grillades directement sur la grille, huilez-la pour que la viande n'y attache pas et insérez-la sur le 3<sup>ème</sup> gradin. Placez la lèchefrite sur le 1<sup>er</sup> ou le 2<sup>ème</sup> gradin. Si vous utilisez un plat à four, veillez à ce qu'il contienne toujours suffisamment de liquide pour que les aliments ne brûlent pas. Retournez la viande à mi-cuisson. Après chaque utilisation du grill, nettoyez le four, ses accessoires et ustensiles.

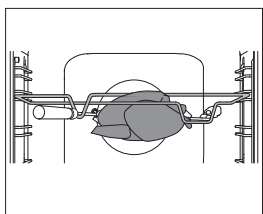
## Cuisson à la broche (uniquement sur certains modèles)



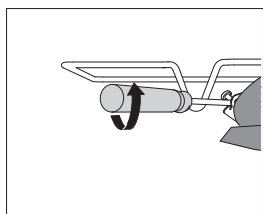
**1** Insérez le support tournebroche dans le 3<sup>ème</sup> gradin à partir du bas et placez la lèche-frite au-dessous, sur le 1<sup>er</sup> gradin.



**2** Embrochez la viande et serrez les vis des fourches.



**3** Placez le manche de la broche dans l'encoche du support tournebroche, à l'avant, puis enfoncez la pointe de la broche dans l'orifice situé au fond du four, à droite (l'orifice est protégé par un cache pivotant).



**4** Enlevez le manche de la broche et fermez la porte du four.

Mettez le four en marche en sélectionnant le mode de cuisson Gril avec tournebroche



**Le gril ne fonctionnera que si la porte du four est fermée.**

# ENTRETIEN & NETTOYAGE



**Avant de procéder au nettoyage, mettez le four hors tension et laissez-le complètement refroidir.**

**Les enfants ne doivent pas nettoyer l'appareil ou effectuer des tâches d'entretien sans surveillance.**

## Surfaces en aluminium

Nettoyez ces surfaces avec un détergent liquide non abrasif destiné à l'aluminium. Versez un peu de produit sur une éponge humide, enlevez les souillures, puis rincez à l'eau. N'appliquez pas le produit directement sur l'aluminium.

N'utilisez jamais de nettoyeurs agressifs ou d'éponges grattantes.

Les surfaces en aluminium ne doivent jamais entrer en contact avec les produits en aérosol destinés au nettoyage des fours.

## Éléments de façade en inox

(Sur certains modèles)

Nettoyez les surfaces avec un détergent léger et une éponge douce qui ne raye pas.

N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs ni de produits solvants, sinon vous pourriez endommager l'inox.

## Surfaces laquées et pièces en plastique

(Sur certains modèles)

Ne nettoyez pas les boutons, la poignée du four, les étiquettes et la plaque signalétique avec des détergents abrasifs, des éponges grattantes, de l'alcool ou des nettoyeurs à base d'alcool.

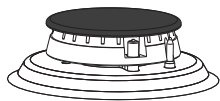
Enlevez immédiatement les taches avec un chiffon doux humidifié à l'eau afin de ne pas endommager la surface.

Vous pouvez aussi utiliser des produits de nettoyage spécialement destinés à ce type de surface ; dans ce cas, suivez les instructions de leurs fabricants respectifs.



Les surfaces en aluminium ne doivent jamais entrer en contact avec les produits en aérosol destinés au nettoyage des fours, car elles seraient irrémédiablement endommagées de façon très visible.


# BRÛLEURS



Pour nettoyer la grille support, le plan de cuisson et les brûleurs, vous pouvez utiliser de l'eau chaude et un détergent à vaisselle. Ne les mettez pas dans le lave-vaisselle.

Nettoyez le thermocouple et la bougie d'allumage à l'aide d'une brosse souple. Ces pièces doivent être parfaitement propres pour fonctionner correctement.

Il faut également nettoyer la couronne et le chapeau des brûleurs. Veillez en particulier à ce que les orifices de la couronne ne soient jamais bouchés. Après nettoyage, essuyez soigneusement toutes les pièces avec un torchon sec et remettez-les bien en place. Si les éléments sont mal repositionnés, l'allumage des brûleurs sera plus difficile.

 Les chapeaux des brûleurs comportent un revêtement en émail noir. Les températures élevées entraînent une décoloration inévitable, mais cela n'a aucune incidence sur le fonctionnement des brûleurs.

# NETTOYAGE CONVENTIONNEL

Vous pouvez nettoyer les taches résistantes en suivant la méthode standard (avec des détergents et aérosols pour fours). Enlevez soigneusement tout résidu du produit lors du rinçage.

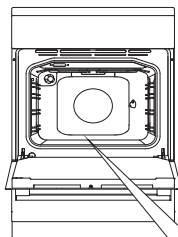
Nettoyez le four et ses accessoires après chaque utilisation pour que les salissures ne s'incrustent pas. Les éclaboussures de graisse s'éliminent très bien avec de l'eau chaude et du détergent quand le four est encore tiède.


Pour enlever les taches récalcitrantes, utilisez les détersifs ordinaires destinés aux fours. Rincez ensuite à l'eau claire afin d'enlever toute trace de nettoyant. N'utilisez jamais de détergents agressifs, abrasifs, de détachants ou de produits antirouille, ni d'éponges grattantes, etc.

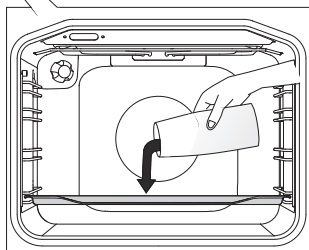
Nettoyez les accessoires (grille, plaque à pâtisserie, lèchefrite, etc.) Avec de l'eau chaude additionnée de détergent.

Le four, les parois du moufle, la plaque à pâtisserie et la lèchefrite comportent un revêtement en émail qui rend les surfaces lisses et résistantes. Ce revêtement spécial facilite le nettoyage à température ambiante.

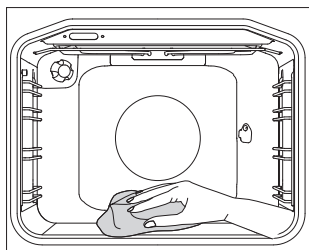
# NETTOYAGE PAR HYDROLYSE AVEC LA FONCTION AQUA CLEAN



**1** Allumez le brûleur du four et tournez le sélecteur de fonction sur la position AQUA CLEAN .



**2** Versez 0,6 l d'eau dans la lèche-frite et placez-la sur le gradin du bas.

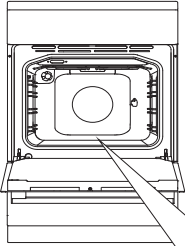


**3** Au bout de 30 minutes, les résidus alimentaires desséchés sur les parois émaillées se sont ramollis et vous pouvez les enlever aisément avec une éponge humide.

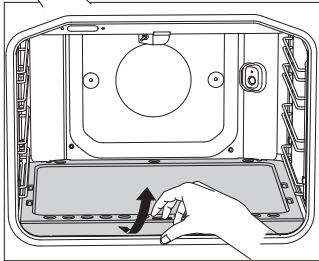


Utilisez la fonction AquaClean lorsque le four a complètement refroidi.

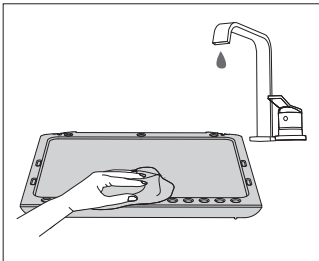
# NETTOYAGE DE LA PLAQUE DE SOLE AMOVIBLE




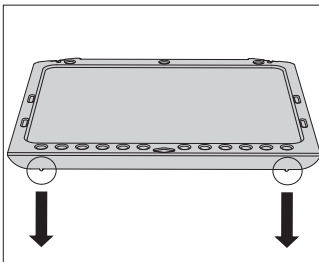
Laissez refroidir complètement la plaque de sole.



**1** Soulevez légèrement la plaque de sole en la saisissant au milieu du bord avant et retirez-la du four.



**2**  Nettoyez la plaque de sole avec des détergents non abrasifs et des produits dégraissants, puis rincez-la à fond sous l'eau courante pour éliminer toute trace de détergent. Ensuite, essuyez-la parfaitement avec un torchon sec.



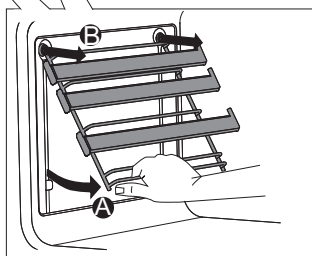
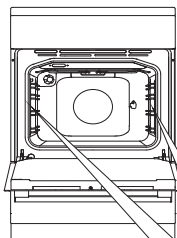
**3** Insérez la plaque de sole dans les trous situés à droite et à gauche, à l'avant de l'appareil, pour l'empêcher de se déplacer quand vous utiliserez le four la prochaine fois.



Si la plaque de sole amovible n'est pas positionnée et fixée correctement, cela peut altérer la qualité de la cuisson.

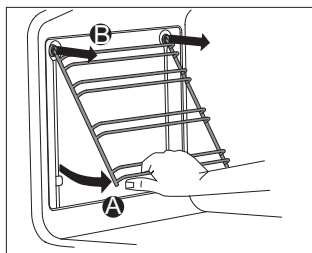
# DÉMONTAGE ET NETTOYAGE DES GRADINS EN FIL ET DES GLISSIÈRES TÉLESCOPIQUES EXTRAITIBLES

Utilisez exclusivement des détergents conventionnels pour nettoyer les gradins et glissières.



**A** Saisissez les gradins par le bas et tirez-les vers le centre de la cavité.

**B** Décrochez-les des trous situés en haut.

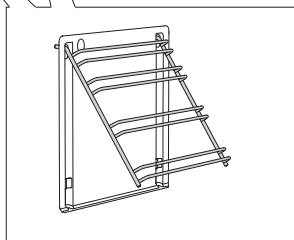
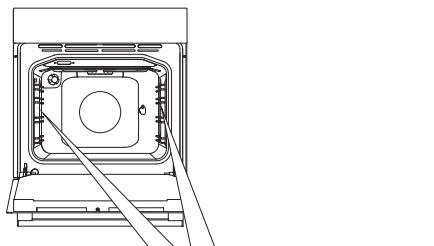


**Ne nettoyez pas les glissières télescopiques extractibles dans le lave-vaisselle.**



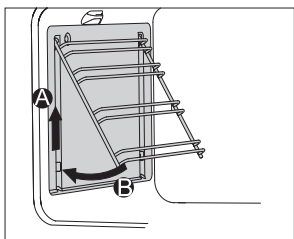
# INSTALLATION DES PAROIS CATALYTIQUES AMOVIBLES

Utilisez exclusivement des détergents conventionnels pour nettoyer les gradins et glissières.

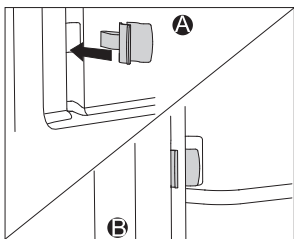


Retirez les gradins et les glissières télescopiques.

**1** Montez les gradins sur les parois catalytiques amovibles.



**2** Accrochez l'ensemble (parois amovibles et gradins) dans les trous perforés sur les parois inamovibles du four et poussez le tout vers le haut.



Lorsque vous installez les glissières télescopiques totalement extensibles et les parois catalytiques amovibles, placez une extrémité des clips fournis dans les trous inférieurs situés sur les parois inamovibles du four, puis insérez les tiges verticales des gradins dans l'autre extrémité des clips. Ces derniers servent à maintenir les gradins en fil bien en place.



**Ne nettoyez pas les parois catalytiques amovibles dans le lave-vaisselle.**

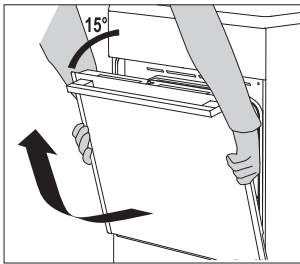
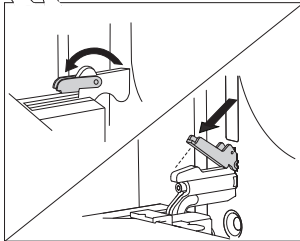
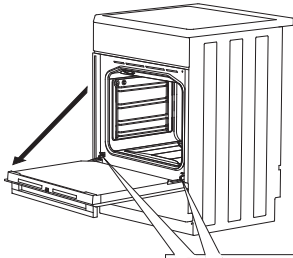
# DÉMONTAGE ET REMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

## PORTE À FERMETURE AMORTIE (sur certains modèles)

La porte du four est équipée d'un dispositif qui atténue la pression de fermeture à partir d'un angle de 75 degrés. Il permet une fermeture facile, en silence et en douceur. Lorsqu'elle atteint un angle de 15 degrés par rapport à sa position fermée, il suffit de pousser légèrement la porte pour qu'elle finisse de se fermer automatiquement.



Si vous fermez la porte trop brusquement, l'effet du dispositif est réduit ou annulé pour des raisons de sécurité.



**1** Tout d'abord, ouvrez complètement la porte (aussi loin qu'elle peut aller).

**2 A** Fermeture conventionnelle : faites pivoter les butées vers l'avant, jusqu'au bout.

**B** Fermeture amortie : faites pivoter les butées à 90°.

**3** Refermez lentement la porte jusqu'à ce que les butées soient alignées avec le logement des charnières. Lorsque la porte forme un angle de 15° par rapport à sa position fermée, soulevez-la légèrement et déboîtez-la des deux logements des charnières.



Pour remettre la porte en place, procédez dans l'ordre inverse. Si la porte ne s'ouvre pas ou ne se ferme pas correctement, vérifiez que les encoches des charnières sont bien alignées avec leur contrepartie.

## VERROU DE LA PORTE (sur certains modèles)

Pour déverrouiller la porte, poussez doucement le taquet vers la droite avec le pouce et tirez simultanément la porte vers vous.



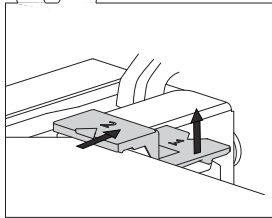
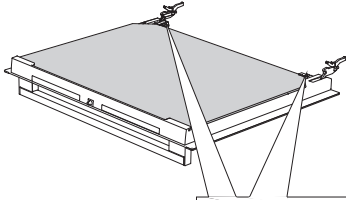
**Lorsque vous refermez la porte du four, le verrou revient automatiquement dans sa position initiale.**



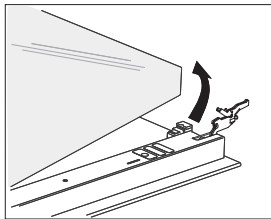
**Lorsque vous remettez la porte en place, veillez à ce que les butées des charnières soient placées correctement dans leurs logements afin d'éviter tout risque de fermeture imprévue. Dans le cas contraire, la charnière principale qui est reliée à un ressort très puissant pourrait se dégager à tout moment. Risques de blessures !**

# DÉMONTAGE ET REMONTAGE DES VITRES DE LA PORTE

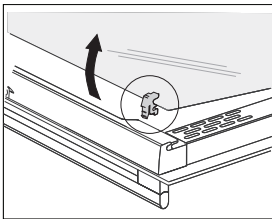
On peut nettoyer la face interne des vitres, mais il faut d'abord les retirer de la porte. Démontez la porte du four (voir le chapitre "Démontage et remontage de la porte du four").



**1** Soulevez légèrement les supports situés sur les côtés droit et gauche de la porte (repère 1 sur le support) et retirez-les de la vitre (repère 2 sur le support).



**2** Saisissez la vitre par son bord inférieur, puis soulevez-la jusqu'à ce qu'elle soit dégagée des supports et enlevez-la.



**3** Pour enlever la troisième vitre (uniquement sur certains modèles) soulevez-la et retirez-la. Enlevez aussi les joints en caoutchouc qui sont sur la vitre.

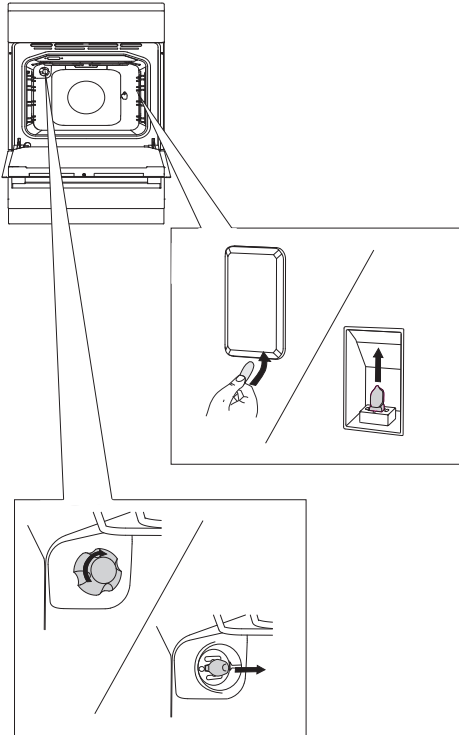


Pour remettre les vitres en place, procédez dans l'ordre inverse. Les repères (demi-cercles) tracés sur la porte et sur la vitre doivent coïncider.

# REPLACEMENT DE L'AMPOULE

L'ampoule est un consommable et n'est donc pas couverte par la garantie. Avant de changer l'ampoule, enlevez la lèchefrite, la plaque à pâtisserie, la grille et les gradins. Déconnectez l'appareil du réseau électrique.

(Ampoule halogène : G9, 230 V, 25 W; regular bulb E14, 25 W, 230 V)



Avec un tournevis plat, soulevez le couvercle de l'ampoule, enlevez-le, puis retirez l'ampoule.

 Veillez à ne pas rayer l'émail.

.....  
Enlevez le couvercle de l'ampoule et retirez-la.

 Protégez-vous les mains pour éviter les brûlures.

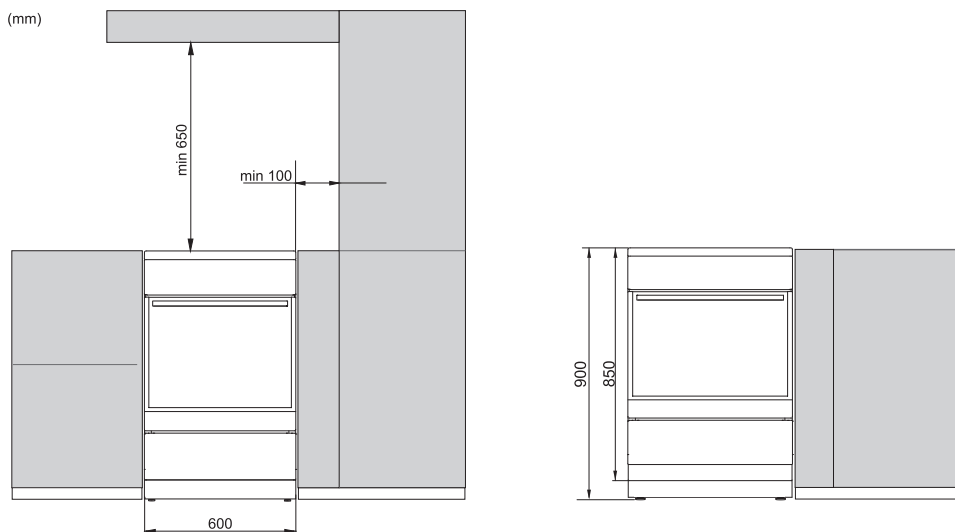
# GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Cause
<b>Le fusible de l'installation saute souvent.</b>	Contactez un électricien.
<b>L'éclairage du four ne fonctionne pas.</b>	Remplacez l'ampoule en suivant les instructions du chapitre Nettoyage et Entretien.
<b>Le gâteau n'est pas assez cuit.</b>	Avez-vous réglé la bonne température ? La porte du four était-elle fermée ?
<b>La flamme des brûleurs n'est pas stable.</b>	Contactez un professionnel pour qu'il vérifie les réglages du gaz.
<b>La flamme des brûleurs change tout à coup ; il faut appuyer très longtemps sur le bouton pour allumer le gaz.</b>	Vérifiez si les pièces du brûleur ont été remises en place correctement.
<b>La flamme s'éteint après s'être allumée.</b>	Appuyez plus longtemps sur le bouton. Avant de le relâcher, appuyez fermement dessus.
<b>La grille porte-casserole est décolorée autour des brûleurs.</b>	C'est un phénomène normal dû aux températures élevées. Nettoyez la grille support avec un détergent destiné au métal.
<b>L'allumeur électrique des brûleurs ne fonctionne plus ; les chapeaux des brûleurs sont sales.</b>	Nettoyez avec précaution l'interstice entre le brûleur et la bougie. Nettoyez les chapeaux avec un détergent destiné au métal et remettez-les en place correctement.

Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les conseils ci-dessus, contactez le service après-vente agréé. Toutefois, les réparations ou réclamations résultant d'un raccordement ou d'une utilisation non conforme ne sont pas couvertes par la garantie. Dans ce cas, le coût de l'intervention est à la charge du client.

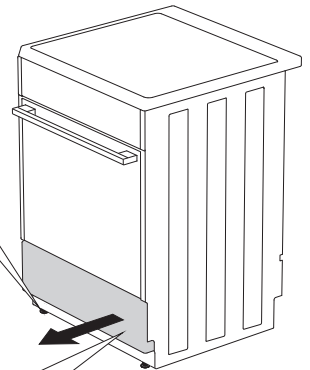
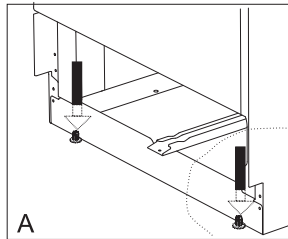
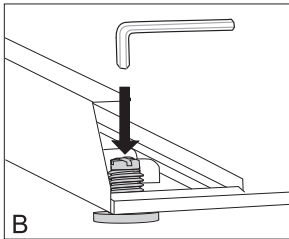
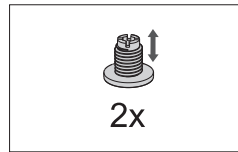
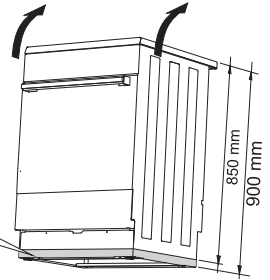
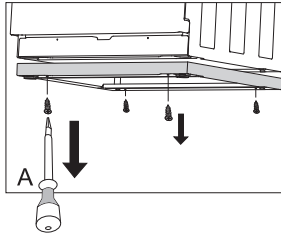
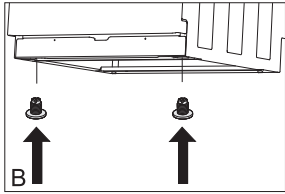
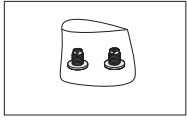
# INSTALLATION ET ACCORDEMENT

## MISE EN PLACE DE L'APPAREIL



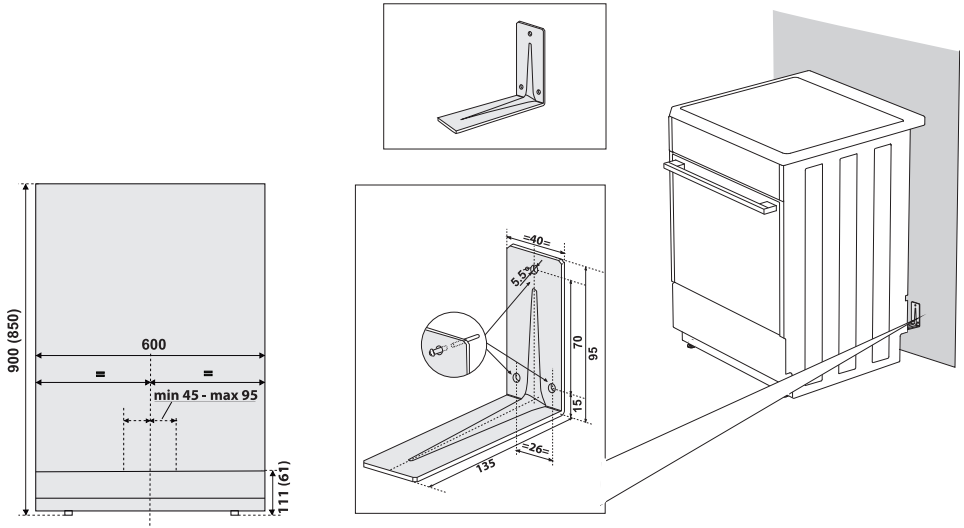
Les murs et le mobilier situés à proximité de l'appareil (plancher, mur derrière la cuisinière, cloisons latérales) doivent résister à une température de 90°C au moins.


# MISE À NIVEAU DE L'APPAREIL ET SUPPORT COMPLÉMENTAIRE



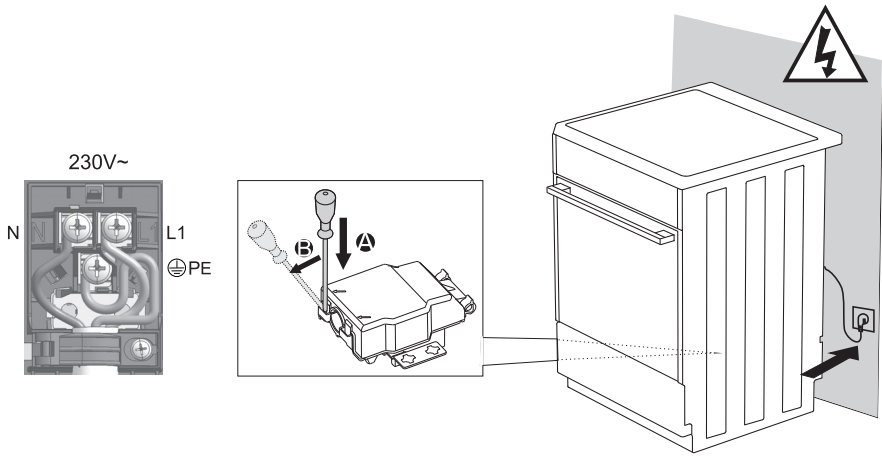


## PROTECTION CONTRE LE BASCULEMENT



 Les mesures entre parenthèses sont les dimensions d'encastrement avec l'équerre mais sans le socle supplémentaire. Si les vis et chevilles fournies ne permettent pas d'assujettir solidement l'équerre à votre mur, utilisez d'autre vis et chevilles pour fixer l'équerre de façon à ce que la cuisinière ne puisse pas se détacher du mur.

# RACCORDEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE



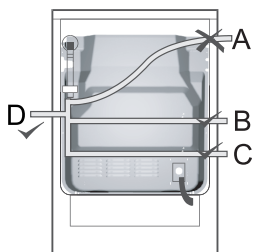
# RACCORDEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE

## RÉGLAGES EFFECTUÉS EN USINE

- Les appareils de cuisson à gaz sont contrôlés et pourvus du sigle CE.
- Ils sont livrés avec des joints d'étanchéité et les brûleurs sont réglés pour le raccordement au gaz naturel H ou E (20 mbar) ou au gaz naturel liquéfié (50 ou 30 mbar).  
Les caractéristiques techniques sont indiquées sur la plaque signalétique qui se trouve à l'intérieur du four. Elle est visible lorsque la porte est ouverte.
- Avant de procéder au raccordement, vérifiez que les caractéristiques du réseau de gaz (type de gaz et pression) correspondent aux réglages usine de l'appareil.  
Si le gaz que vous utilisez n'est pas compatible avec les réglages actuels de votre appareil, contactez un technicien du service après-vente ou votre distributeur.
- Pour adapter la cuisinière à un autre type de gaz, il est nécessaire de remplacer les injecteurs (voir ci-après le TABLEAU DES INJECTEURS).
- En cas de réparation, ou si les joints sont endommagés, il est nécessaire de vérifier les pièces fonctionnelles et de remplacer les joints selon les consignes de la présente notice.  
Les pièces fonctionnelles sont les suivantes : l'injecteur fixe pour la »grande flamme« et la vis pointeau pour le réglage du ralenti de la »petite flamme«.

## RACCORDEMENT À L'ARRIVÉE DE GAZ

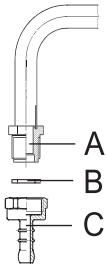
- L'appareil doit être raccordé à la conduite ou à la bonbonne de gaz conformément aux prescriptions de la compagnie de distribution de gaz.
- L'appareil est équipé, sur son côté droit, d'un raccord fileté EN ISO 10226-1 / -2 ou EN ISO 228-1 (en fonction de la réglementation sur les raccordements qui est propre à chaque pays).
- L'appareil est fourni avec un embout de flexible pour gaz naturel liquéfié et un joint d'étanchéité non métallique.
- Lors du branchement, maintenez fermement le raccord coudé R 1/2 pour l'empêcher de tourner.
- Pour assurer l'étanchéité des raccords, utilisez de la pâte à joint et des joints non métalliques agréés. N'utilisez qu'une seule fois les joints non métalliques. Leur épaisseur ne doit pas se déformer de plus de 25 %.
- L'appareil doit être raccordé à l'arrivée de gaz à l'aide d'un tuyau flexible certifié. Il ne doit pas toucher le panneau inférieur de l'appareil, le mur à l'arrière, ni le haut du four.



### Raccordement par un tuyau flexible

Si l'appareil est raccordé au gaz par un tuyau flexible, ce dernier ne doit pas être installé selon l'option A.

Si le tuyau est en métal, l'option A est possible.



## Pièces de raccordement au gaz

- A** Raccord EN ISO 10226-1 / -2 ou EN ISO 228-1 (en fonction de la réglementation sur les raccordements qui est propre à chaque pays)
- B** Joint non métallique d'une épaisseur de 2 mm
- C** Embout de tuyau pour le gaz naturel liquéfié (en fonction de la réglementation sur les raccordements qui est propre à chaque pays)

Après avoir procédé au raccordement, vérifiez si les brûleurs fonctionnent correctement. La flamme doit être clairement visible et avoir un cône bleu-vert bien tendu. Si elle n'est pas stable, augmentez le réglage du ralenti. Expliquez à l'utilisateur le fonctionnement et l'utilisation des brûleurs et lisez ensemble la notice d'utilisation.



Après avoir raccordé l'appareil au gaz, vérifiez l'étanchéité de tous les raccords.

## ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

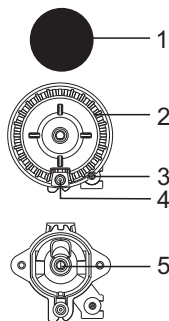
- Il n'est pas nécessaire d'enlever le plan de cuisson pour adapter la cuisinière à un autre type de gaz.
- Avant de procéder à l'adaptation, mettez l'appareil hors tension et fermez le robinet d'arrivée de gaz.
- Remplacez les injecteurs existants par les injecteurs correspondant au type de gaz choisi selon la puissance nominale spécifiée (voir le tableau des injecteurs).
- En cas d'adaptation au gaz naturel liquéfié, la vis pointeau réglant le ralenti doit être serrée à fond.
- En cas d'adaptation au gaz naturel, réglez le ralenti en desserrant la vis, mais jamais plus de 1,5 tour par rapport à sa position «serrée à fond».

**Une fois l'adaptation terminée**, collez sur les anciennes caractéristiques (de la plaque signalétique) une nouvelle étiquette qui mentionne le nouveau type de gaz utilisé et les injecteurs mis en place. Vérifiez le bon fonctionnement de l'appareil et l'étanchéité de tous les raccords.

Veillez à ce que les conducteurs électriques, thermostats capillaires et éléments thermiques ne soient pas situés dans la zone de l'écoulement gazeux.

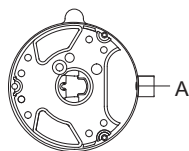
## Éléments de réglage

- Les pièces permettant de régler le ralenti des brûleurs sont accessibles par les ouvertures du bandeau de commandes.
- Retirez les supports de casseroles, les chapeaux et les couronnes des brûleurs;
- Enlevez les boutons de commande.



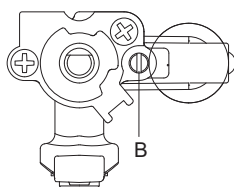
### Brûleur

- 1 Chapeau du brûleur
- 2 Couronne du brûleur avec coupelle
- 3 Sécurité thermo-électrique (seulement sur certains modèles)
- 4 Bougie d'allumage
- 5 Injecteur



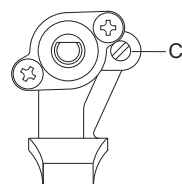
### Brûleur triple couronne

- A Injecteur



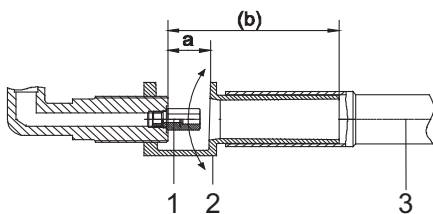
### Robinet de gaz du brûleur avec sécurité thermoélectrique

- B Vis pointeau pour le réglage du ralenti



### Robinet de gaz du brûleur sans sécurité thermoélectrique

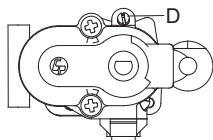
- C Vis pointeau pour le réglage du ralenti



### Brûleur du four

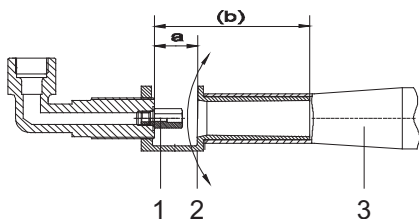
Pour accéder aux pièces permettant d'adapter le brûleur du four à un autre type de gaz, il faut démonter le bandeau de commandes, la plaque de sole amovible et le brûleur (desserrez les vis à l'avant du brûleur, enlevez la bougie d'allumage et le dispositif de sécurité de flamme, puis tirez le brûleur hors du four). Pour accéder à l'injecteur, enlevez la bague d'arrivée d'air.

- 1 Injecteur
- 2 Bague d'arrivée d'air
- 3 Brûleur du four



## Robinet thermostatique

**D** Vis pointeau pour le réglage du ralenti



## Brûleur du grill infrarouge

Pour accéder aux pièces permettant d'adapter le brûleur du grill infrarouge à un autre type de gaz, il faut le démonter (desserrez les vis à l'avant du brûleur et tirez-le légèrement vers l'avant). Pour accéder à l'injecteur, enlevez la bague d'arrivée d'air.

- 1** Injecteur
- 2** Bague d'arrivée d'air
- 3** Brûleur

Le réglage de la bague d'arrivée d'air primaire est indiqué dans le tableau ci-dessous :

	G20/20mbar G25/25mbar G20/25mbar	G20/13mbar	G30/30mbar	G30/50mbar
<b>Brûleur du four *</b>	a = 5mm (b = 50mm)	a = 2,5mm (b = 47,5mm)	a = 7mm (b = 52mm)	a = 3mm (b = 48mm)
<b>Brûleur infrarouge</b>	a = 4mm (b = 49mm)	a = 7mm (b = 52mm)	a = 7mm (b = 52mm)	a = 3mm (b = 48mm)
Pour augmenter l'arrivée d'air primaire : tournez la bague vers la gauche ; pour réduire l'arrivée d'air primaire : tournez la bague vers la droite.				

	G30/37mbar	G2.350/13mbar G27/20mbar	G25/20mbar G25.1/25mbar	G110/8mbar G120/8mbar
<b>Brûleur du four *</b>	a = 7mm (b = 52mm)	a = 2mm (b = 47,5mm)	a = 1,5mm (b = 46,5mm)	a = 5mm (b = 50mm)
<b>Brûleur infrarouge</b>	a = 7mm (b = 52mm)	a = 2mm (b = 47mm)	a = 2mm (b = 47,5mm)	a = 4mm (b = 49mm)
Pour augmenter l'arrivée d'air primaire : tournez la bague vers la gauche ; pour réduire l'arrivée d'air primaire : tournez la bague vers la droite.				

\*) L'air primaire est réglé correctement quand la flamme est stable et présente un cône bleu-vert bien tendu clairement visible (celle du gaz naturel liquéfié un peu moins). Les mesures (a) et (b) sont approximatives.

# TABLEAU DES INJECTEURS

Type de gaz, Indice de Wobbe (Wo) et pression		Brûleur auxiliaire				Brûleur semi-rapide	
		standard		rapide			
		max	min	max	min	max	min
<b>Gaz naturel H</b> Wo=45,7÷54,7 MJ/ m <sup>3</sup> , <b>Gaz naturel E ,</b> <b>Gaz naturel E+</b> Wo=40,9÷54,7 MJ/m <sup>3</sup> G20, p=20mbar	Puissance calorifique nominale (kW)	1	0,36	1	0,36	1,9	0,46
	Consommation (l/h)	95,21	34,4	95,21	34,4	180,9	43,8
	Repère sur l'injecteur (1/100 mm)	77	24	78	24	104	26
	Code de l'injecteur	162081		162082		162083	
<b>Gaz liquéfié</b> 3+, B/P Wo=72,9÷87,3MJ/m <sup>3</sup> G30 p=30 mbar	Puissance calorifique nominale (kW)	1	0,36	1	0,36	1,9	0,46
	Consommation (g/h)	71,7	26,2	71,7	26,2	138,1	33,4
	Repère sur l'injecteur (1/100 mm)	50	24	50	24	69	26
	Code de l'injecteur	162162		162162		162164	

Type de gaz, Indice de Wobbe (Wo) et pression		Brûleur rapide		Brûleur triple couronne	
		max	min	max	min
		<b>Gaz naturel H</b> Wo=45,7÷54,7 MJ/ m <sup>3</sup> , <b>Gaz naturel E ,</b> <b>Gaz naturel E+</b> Wo=40,9÷54,7 MJ/m <sup>3</sup> G20, p=20mbar	Puissance calorifique nominale (kW)	3	0,76
Consommation (l/h)	285,64		72,4	333,2	148,5
Repère sur l'injecteur (1/100 mm)	129		33	140	57
Code de l'injecteur	162084		162085		
<b>Gaz liquéfié</b> 3+, B/P Wo=72,9÷87,3MJ/m <sup>3</sup> G30 p=30 mbar	Puissance calorifique nominale (kW)	3	0,76	3,5	1,56
	Consommation (g/h)	215	55,3	254,5	113,4
	Repère sur l'injecteur (1/100 mm)	87	33	93	57
	Code de l'injecteur	162165		162166	

Type de gaz, Indice de Wobbe (Wo) et pression		Brûleur du four		Brûleur du grill infrarouge
		max	min	
<b>Gaz naturel H</b> Wo=45,7÷54,7 MJ/ m <sup>3</sup> , <b>Gaz naturel E ,</b> <b>Gaz naturel E+</b> Wo=40,9÷54,7 MJ/m <sup>3</sup> G20, p=20mbar	Puissance calorifique nominale (kW)	3,5	0,81	2,7
	Consommation (l/h)	339	77,1	259
	Repère sur l'injecteur (1/100 mm)	135	42	120
	Code de l'injecteur	609288		609287
<b>Gaz liquéfié</b> 3+, B/P Wo=72,9÷87,3MJ/m <sup>3</sup> G30 p=30 mbar	Puissance calorifique nominale (kW)	3,5	0,81	2,7
	Consommation (g/h)	250,9	58,9	193,5
	Repère sur l'injecteur (1/100 mm)	90	42	81
	Code de l'injecteur	609290		609289

- Les vis de réglages montées en usine sont prévues pour le gaz liquéfié. Les réglages réalisés en usine permettent à l'appareil de fonctionner avec le type de gaz pour lequel il est prévu.
- En cas d'adaptation de l'appareil à un autre type de gaz, la vis de réglage doit être serrée ou desserrée en fonction du débit de gaz requis (cependant, ne desserrez pas la vis de plus de 1,5 tour par rapport à sa position »serrée à fond«).

La puissance des brûleurs indiquée tient compte du pouvoir calorifique supérieur (Hs) du gaz.



**Seul un professionnel agréé par la compagnie de distribution de gaz ou un technicien du service après-vente est habilité à procéder à ces interventions.**



# MISE AU REBUT

---



Cet appareil est emballé dans des matériaux écologiques qui peuvent être recyclés, remis au service de la propreté ou détruits sans nuire à l'environnement. Les matériaux d'emballage sont pourvus dans ce but du marquage approprié.

Le symbole de la poubelle barrée figure sur le produit ou sur son emballage en application de la directive européenne 2002/96/CE sur les Déchets d'Équipement Électrique et Électronique (DEEE). Cette directive sert de règlement cadre à la reprise, au recyclage et à la valorisation des appareils ménagers usagés dans toute l'Europe.

Ce produit ne peut donc être jeté avec les ordures ménagères, mais doit faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchèterie – municipale ou privée – qui traite les DEEE ; vous contribuerez ainsi à éviter des conséquences néfastes pour la santé et l'environnement.

Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l'avez acheté.



## CARTON ET PAPIER À RECYCLER

*Nous nous réservons le droit de modifier cette notice d'utilisation sans préavis et vous prions de nous excuser des erreurs qui auraient pu s'y glisser.*

A series of 28 horizontal lines for writing, spaced evenly down the page.



P\_MULTI



fr (11-15)