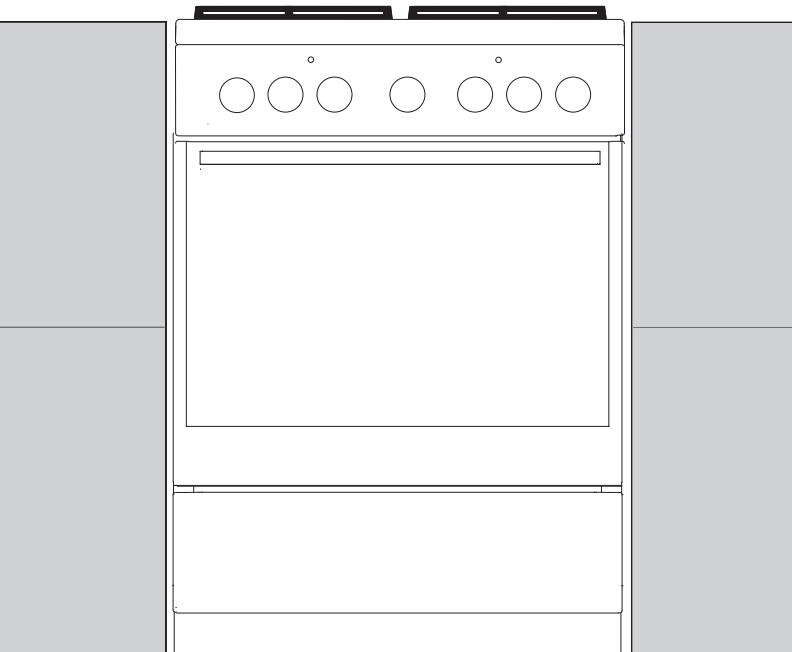


FR

**NOTICE D'UTILISATION**  
**DÉTAILLÉE** POUR UNE  
CUISINIÈRE MIXTE POSE  
LIBRE

**gorenje**



FK6A...  
FM6A...

## 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.

Ces instructions s'appliquent uniquement au pays dont le symbole figure sur l'appareil. EN L'ABSENCE de symbole, il convient de se reporter à la réglementation et aux normes en vigueur dans votre pays pour installer l'appareil et l'adapter à un autre type de gaz.

Cet appareil doit être raccordé selon les réglementations et normes en vigueur et ne doit être utilisé que dans une pièce bien aérée. Lisez attentivement ces instructions avant de raccorder ou d'utiliser l'appareil.

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

<http://www.gorenje.com>



Information importante



Conseil, note

# SOMMAIRE

<b>4</b> <b>ONSIGNES DE SÉCURITÉ</b> 9    Avant de raccorder l'appareil .....	<b>PRÉSENTATION</b>
<b>10</b> <b>CUISINIÈRE MIXTE POSE LIBRE</b> 14   Bandeau de commandes 15   Caractéristiques de l'appareil – plaque signalétique	
<b>16</b> <b>UTILISATION DE L'APPAREIL</b> 16   Avant la première utilisation 16   Plan de cuisson (selon le modèle) 21   Four 23   Choix des réglages 23   Démarrage de la cuisson 23   Arrêt du four 24   Description des modes de cuisson & tableaux de cuisson	<b>UTILISATION DE L'APPAREIL</b>
<b>39</b> <b>ENTRETIEN &amp; NETTOYAGE</b> 40   Nettoyage conventionnel du four 40   Nettoyage des plaques électriques 41   Brûleurs 42   Nettoyage du four avec la fonction aqua clean 43   Démontage et nettoyage des gradins en fil et des glissières télescopiques 44   Nettoyage et installation des parois catalytiques amovibles 45   Nettoyage de la voûte du four 46   Démontage et remontage de la porte du four (selon le modèle) 48   Démontage et remontage des vitres de la porte 50   Remplacement de l'ampoule	<b>ENTRETIEN &amp; NETTOYAGE</b>
<b>51</b> <b>MISE EN GARDE ET SIGNALISATION DES ERREURS</b>	<b>GUIDE DE DÉPANNAGE</b>
<b>53</b> <b>INSTALLATION ET RACCORDEMENT</b> .....	<b>DIVERS</b>
<b>59</b> <b>TABLEAU DES INJECTEURS</b> .....	
<b>61</b> <b>MISE AU REBUT</b> .....	
<b>62</b> <b>TESTS DE CUISSON</b>	

# 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, l'appareil et certains de ses éléments accessibles peuvent être brûlants. Faites très attention à ne pas toucher les résistances. Maintenez les enfants de moins de 8 ans à l'écart de l'appareil à moins de les surveiller en permanence.

**ATTENTION** : les parties accessibles de l'appareil peuvent être très chaudes durant l'utilisation. Maintenez les jeunes enfants à l'écart du four.

**ATTENTION** : durant la cuisson, certains éléments accessibles de l'appareil peuvent être brûlants. 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 une couverture antifeu.

ATTENTION : la cuisson doit être surveillée. Même une cuisson brève doit être surveillée en permanence.

ATTENTION : avant de remplacer l'ampoule, mettez l'appareil hors tension afin de prévenir tout risque de choc électrique.

Cet appareil est destiné exclusivement à la cuisson des aliments. Ne vous en servez pas pour un autre usage, par exemple pour chauffer la pièce.

ATTENTION : employez exclusivement les protections prévues par le fabricant de l'appareil de cuisson, ou recommandées par le fabricant dans la notice d'utilisation, ou encore intégrées à l'appareil. L'utilisation d'un dispositif de protection inapproprié peut provoquer des accidents.

ATTENTION : si la surface est fêlée, coupez l'alimentation électrique de l'appareil afin d'éviter le risque d'un choc électrique.

Pour raccorder l'appareil, utilisez un câble de 5 x 1,5 mm<sup>2</sup> de type H05VV-F5G1,5 ou supérieur. Ce câble doit être installé par un technicien du service après-vente ou un professionnel qualifié.

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

Ne placez pas d'objets métalliques tels que couteaux, cuillères, fourchettes ou couvercle sur les foyers, car ces ustensiles peuvent devenir extrêmement chauds.

Après utilisation, mettez les foyers à l'arrêt en activant leurs commandes et ne vous reposez pas uniquement sur le détecteur de récipient.

N'utilisez pas de détergents fortement abrasifs ou de raclettes métalliques tranchantes pour nettoyer la porte en verre du four / le couvercle en verre de la cuisinière (selon le cas) car ils pourraient rayer la surface. Ces dommages pourraient entraîner des fêlures sur le verre.

N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative afin d'éviter la surchauffe.

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.

Si le câble d'alimentation est endommagé, faites le remplacer par le fabricant ou un technicien du service après-vente agréé afin d'éviter tout risque éventuel.



- ATTENTION : risque de basculement.



- ATTENTION : afin d'éviter que l'appareil bascule, il faut installer un dispositif de stabilisation. Consultez la notice d'installation.

Utilisez exclusivement la sonde thermométrique prévue pour ce four.

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

L'appareil doit être raccordé par un câblage fixe conforme aux normes électriques en vigueur.

L'appareil doit être raccordé par un câblage fixe comportant un dispositif de déconnexion. Le câblage fixe doit être conforme aux normes électriques en vigueur.

**Cet appareil est destiné exclusivement à la cuisson des aliments.** 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 herbes aromatiques, etc. car cela pourrait entraîner des blessures ou un incendie.

Seul un professionnel agréé par la compagnie du gaz ou un technicien de notre 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 si les conditions de raccordement de votre domicile au réseau de gaz (type de gaz et pression) correspondent aux caractéristiques techniques de votre appareil.

Les conditions de raccordement de votre appareil figurent sur sa plaque signalétique.

L'appareil n'est pas raccordé à un tuyau d'évacuation des fumées de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément à la réglementation et aux normes régissant le raccordement. Vous devez prêter une attention particulière aux exigences concernant l'aération.

L'appareil est de la classe 2/1. 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.

N'installez pas l'appareil près d'une source de chaleur telle qu'un poêle à bois ou à charbon, car la haute température à proximité peut endommager la cuisinière.

Fermez l'arrivée principale de gaz si vous prévoyez de ne pas utiliser l'appareil pendant un certain temps (avant de partir en vacances par exemple).

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.

Le fonctionnement de l'appareil est sûr avec ou sans glissières.

Si le câble d'alimentation est endommagé, faites le remplacer par le fabricant ou un technicien du service après-vente agréé afin d'éviter tout risque éventuel.

Si vous remarquez un défaut sur le tuyau de gaz ou si vous sentez une odeur de gaz dans la pièce:

- fermez immédiatement le robinet d'arrivée de gaz au niveau de la bouteille ou de la tuyauterie fixe,
- éteignez tout feu y compris les cigarettes, cigares et pipes,
- ne mettez aucun appareil électrique en marche (y compris l'éclairage),
- aérez bien la cuisine – ouvrez les fenêtres,
- contactez immédiatement le service après-vente ou un professionnel agréé par le distributeur de gaz naturel.

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.

ATTENTION : durant son utilisation, un appareil de cuisson à gaz 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 : laissez dégagées les ouvertures naturelles d'aération ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante).

L'usage intensif et prolongé de l'appareil peut nécessiter une aération complémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou le passage à une vitesse d'aspiration supérieure de la hotte, si vous en possédez une.

L'appareil est lourd. Il faut deux personnes pour le transporter.

## AVANT DE RACCORDER L'APPAREIL

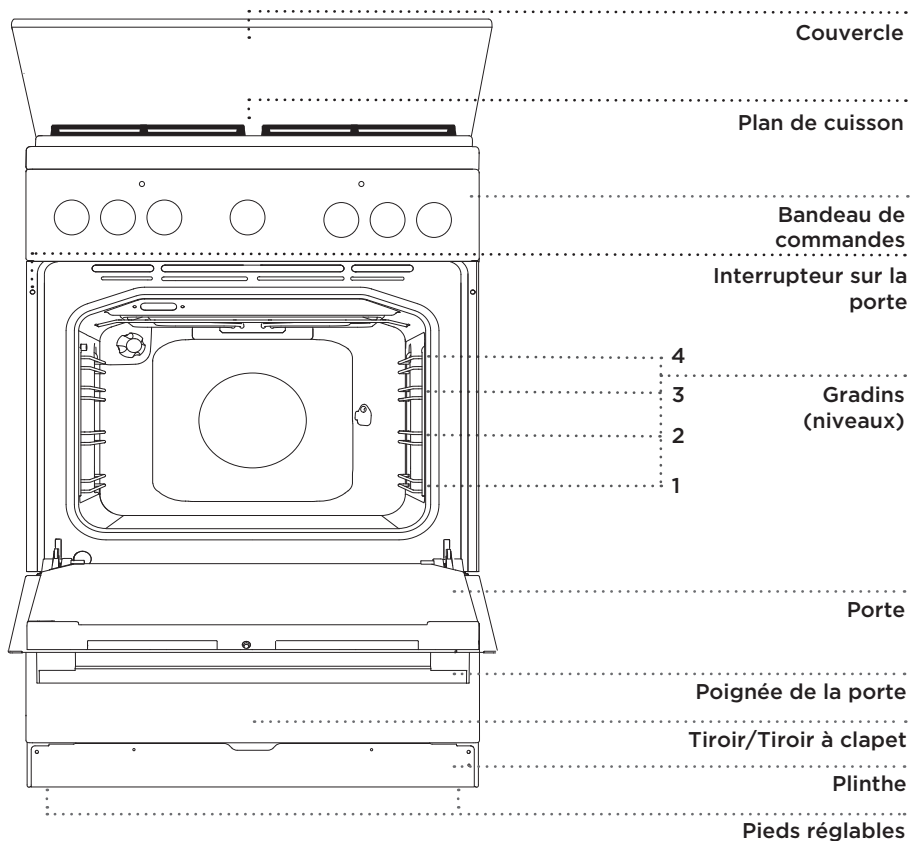


Lisez attentivement la présente notice d'utilisation avant de raccorder l'appareil. Les réparations ou réclamations résultant d'une utilisation ou d'un raccordement non conforme ne sont pas couvertes par la garantie.

# CUISINIÈRE MIXTE POSE LIBRE

## DESCRIPTION DU FOUR ET DE SES ÉQUIPEMENTS (selon le modèle)

Cette notice a été rédigée pour plusieurs appareils ayant des équipements différents ; il est donc possible qu'elle décrive des fonctions et des équipements 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 aucun résidu 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 se briser si on l'expose à la chaleur. Avant de le rabattre, éteignez tous les brûleurs.

## TIROIR DE L'APPAREIL



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 lorsque le four est en marche et provoquer un incendie.

## VOYANTS DE CONTRÔLE

**Le voyant jaune** est allumé quand une fonction quelconque de l'appareil est active.

**Le voyant rouge** est allumé lorsque les résistances du four montent en température ; il s'éteint lorsque la température réglée est atteinte.

**Le pourtour du bouton** actif s'illumine lorsque l'une des fonctions qu'il commande est sélectionnée ; les appareils disposant de cette caractéristique n'ont pas de voyant jaune (uniquement sur certains modèles).

**L'éclairage intérieur** du four s'allume automatiquement une fois que le mode de cuisson est sélectionné.

## GRADINS EN FIL

Les gradins en fil permettent de cuire les préparations sur quatre niveaux (veuillez noter que les gradins sont numérotés à partir du bas).

## GLISSIÈRES TÉLESCOPIQUES EXTRACTIBLES

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

## GRADINS EMBOUTIS

Le four est équipé de gradins emboutis sur trois niveaux ; ils permettent d'insérer la grille.

## INTERRUPTEUR SUR LA PORTE DU FOUR

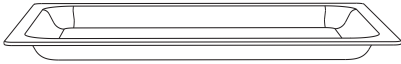
L'interrupteur désactive les résistances et le ventilateur lorsqu'on ouvre la porte pendant la cuisson ; il les remet en marche quand on la referme.

## VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

L'appareil est équipé d'un ventilateur qui refroidit la carrosserie, la porte du four et le bandeau de commandes.

Le ventilateur fonctionne encore quelque temps après l'arrêt du four pour accélérer le refroidissement de l'appareil.


## ÉQUIPEMENTS ET ACCESSOIRES DU FOUR (selon le modèle)



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

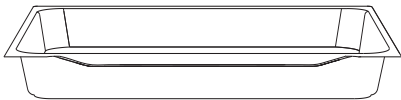


La **GRILLE** est prévue pour la cuisson au grill. Vous pouvez aussi y poser les plats, cocottes ou moules contenant les préparations à cuire.


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



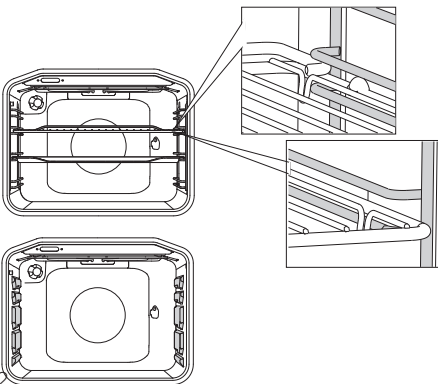
Utilisez des **PLATS À RÔTIR** pour la cuisson de tout type de viande, poissons et légumes de même que pour récupérer la graisse qui s'écoule des aliments que vous faites cuire sur la grille du four.

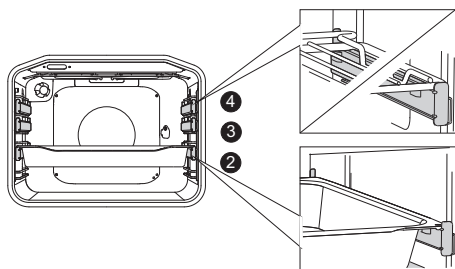


Le **PLAT MULTI-USAGE PROFOND** sert à la cuisson de la viande et des gâteaux contenant beaucoup de liquide. Vous pouvez aussi l'utiliser en tant que lèche-frite.

 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 lèche-frite durant la cuisson au grill ou à la broche.

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

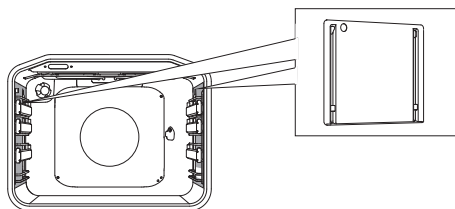




Si votre four est équipé de glissières télescopiques extensibles, faites d'abord coulisser une paire de glissières (la gauche et la droite) hors du four, puis posez la grille ou la plaque à pâtisserie sur les deux glissières. Ensuite, poussez l'ensemble à l'intérieur du four avec votre main, aussi loin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



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



**Les PLAQUES CATALYTIQUES AMOVIBLES** empêchent les projections de graisse d'atteindre les parois latérales du four.



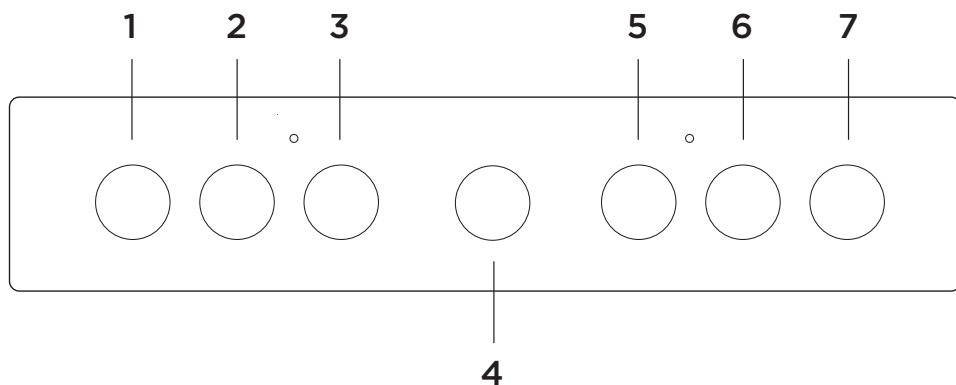
**Le TOURNEBROCHE** sert à rôtir la viande. Il se compose d'une broche avec manche amovible et de deux fourches avec vis.



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

(selon le modèle)



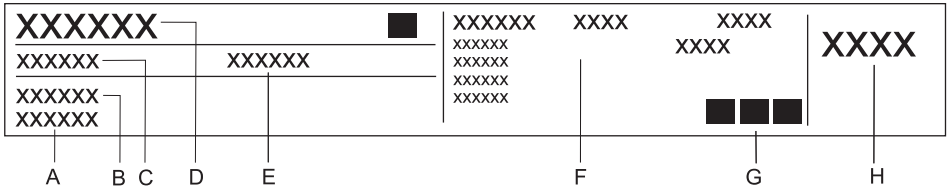
- 1 BOUTON DU FOYER AVANT GAUCHE
- 2 BOUTON DU FOYER ARRIÈRE GAUCHE
- 3 SÉLECTEUR DE FONCTION
- 4 MINUTEUR ÉLECTRONIQUE (SELON LE MODÈLE)
- 5 SÉLECTEUR DE TEMPÉRATURE
- 6 BOUTON DU FOYER ARRIÈRE DROIT
- 7 BOUTON DU FOYER AVANT DROIT

## NOTE :

Les icônes représentant le mode de cuisson peuvent être gravées sur le sélecteur de fonction ou sur le bandeau de commandes (selon le modèle).

# CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL - PLAQUE SIGNALÉTIQUE

(selon le modèle)



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

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

# UTILISATION DE L'APPAREIL

## 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.

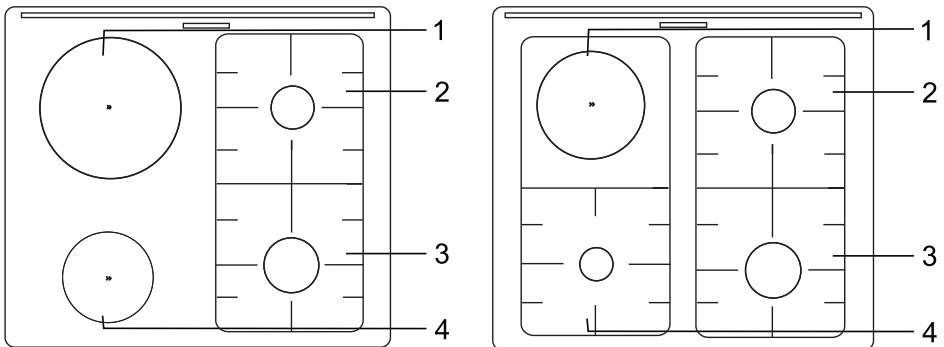
**Lorsque le four chauffe pour la première fois**, il dégage l'odeur caractéristique d'un produit neuf. Aérez bien la pièce lors de la première utilisation.

**Si votre plan de cuisson** est équipée de foyers conventionnels, réglez-les à la puissance maximale et laissez-les chauffer à vide (sans aucun récipient) pendant 3 à 5 minutes.

Durant cette opération, il est possible que de la fumée se dégage des foyers ; le

revêtement protecteur des plaques électriques parviendra ainsi à sa solidité maximale.

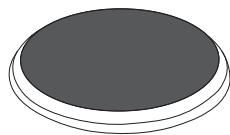
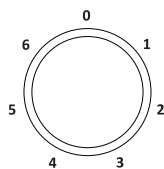
## PLAN DE CUISSON (selon le modèle)



1. Foyer arrière gauche
2. Foyer arrière droit
3. Foyer avant droit
4. Foyer avant gauche

## PLAQUES ÉLECTRIQUES CONVENTIONNELLES

- Veillez à ce que les foyers et le fond des récipients soient propres et secs. Ceci permet une meilleure transmission de la chaleur et évite d'endommager les foyers.
- Les projections d'huile ou de graisse qui atteignent les foyers chauds peuvent s'enflammer ; soyez vigilant lorsque vous préparez des fritures et surveillez-les en permanence.
- Ne posez jamais sur les foyers des casseroles mouillées ni des couvercles couverts de buée. L'humidité peut endommager les foyers.
- Ne laissez pas refroidir des récipients chauds sur des foyers froids, car la condensation qui se produirait sous le fond des récipients pourrait contribuer à la corrosion des foyers.



Pour mettre un foyer en marche, tournez le bouton correspondant. L'allure de chauffe peut se régler pas à pas de 1 à 6, ou en continu de 1 à 4.



Arrêtez les foyers 3 à 5 minutes avant la fin de la cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle et économiser l'électricité.

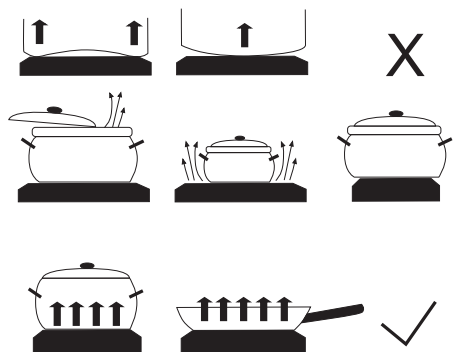


**Les foyers rapides** (uniquement sur certains modèles) se différencient des foyers conventionnels par une plus grande puissance qui leur permet de chauffer plus vite. Ces foyers sont repérés par un point rouge au centre ; cette marque peut disparaître avec le temps, en raison des utilisations et nettoyages répétés.



**En cas d'utilisation prolongée, les plaques en fonte et leurs collerettes peuvent se décolorer. Dans ces circonstances, la remise en état n'est pas couverte par la garantie.**

## CONSEILS SUR LA BATTERIE DE CUISINE



- L'utilisation des récipients avec le fond propre et lisse évite l'égratignure de la plaque vitrocéramique.
- Le diamètre du fond du récipient utilisé devrait correspondre au diamètre de la zone de cuisson choisie.
- La chaleur créée au niveau du fond d'un pot dépend du diamètre du pot. Si le pot est plus petit, la puissance est aussi plus petite. Si la zone de cuisson n'est pas couverte par le pot, le gaspillage d'énergie ne se produit pas. Mais il faut positionner le pot toujours au centre de la zone de cuisson.

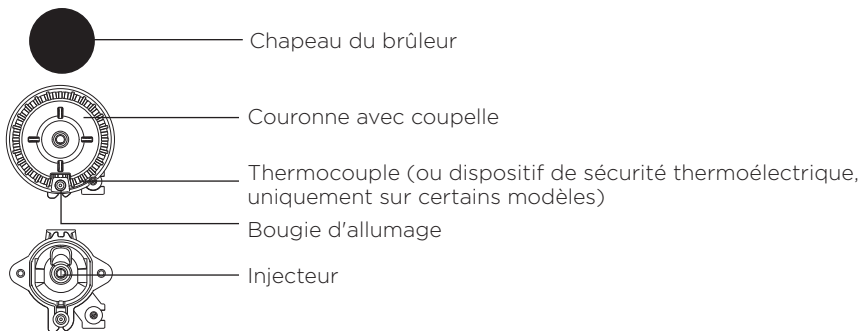
- Lorsque vous utilisez une cocotte à pression, surveillez-la en permanence jusqu'à l'obtention de la pression adéquate. Réglez d'abord le foyer sur l'allure maximale, puis suivez les instructions du fabricant de la cocotte pour réduire la puissance à temps avec le bouton convenable.
- Veillez à ce qu'il y ait toujours assez de liquide dans la cocotte à pression ou les autres récipients. Si une casserole reste vide sur le foyer, la surchauffe peut endommager la casserole et le foyer.
- Lorsque vous utilisez des récipients spéciaux, suivez les instructions de leur fabricant.

## CONSEILS POUR LES ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

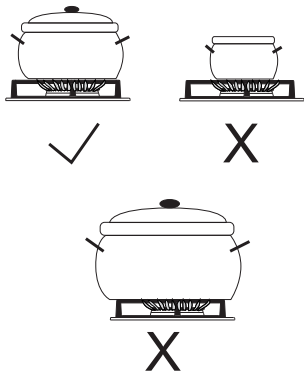
- Le diamètre du fond du récipient doit correspondre à celui du foyer. L'utilisation d'un petit récipient sur un grand foyer entraîne un gaspillage d'énergie et peut en outre endommager la table de cuisson.
- Mettez toujours un couvercle sur les récipients si cela est compatible avec votre recette.
- Choisissez des récipients dont les dimensions sont adaptées à la quantité d'aliments à cuire. La cuisson d'une petite quantité dans un grand récipient entraîne un gaspillage d'énergie.
- Utilisez de préférence une cocotte à pression pour les recettes exigeant une cuisson longue.
- Divers légumes et les pommes de terre peuvent cuire dans très peu d'eau, à condition de couvrir le récipient. Lorsque l'eau boue, réduisez l'allure de chauffe de façon à tout juste maintenir l'ébullition.

# BRÛLEURS

- Pour saisir les aliments, réglez d'abord le brûleur à sa puissance maximale, puis continuez la cuisson à l'allure minimale.
- 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



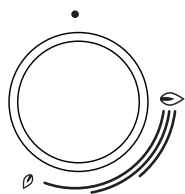
- Utilisez une batterie de cuisine appropriée pour bénéficier d'une durée de cuisson et d'une consommation de gaz optimales. Le diamètre des récipients utilisés est primordial.
- Si la flamme dépasse le pourtour d'une casserole trop petite, cette dernière risque de s'abîmer et la consommation de gaz 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 support de casseroles au-dessus du brûleur auxiliaire.



Type de brûleur	Diamètre du récipient
Rapide (3,0 kW)	220—260 mm
Semi-rapide (1,9 kW)	160—220 mm
Auxiliaire (1,9 kW)	120—140 mm
Multi-couronne (3,5kW)	220—260 mm



## ALLUMAGE ET FONCTIONNEMENT DES BRÛLEURS (selon le 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 d'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 électrique est raccordé au réseau. Si l'allumeur ne fonctionne pas en raison d'une panne de courant ou d'humidité sur la bougie, vous pouvez vous servir d'une allumette ou d'un briquet. Après l'inflammation du gaz, continuez d'appuyer 10 secondes sur le bouton jusqu'à ce que la flamme se stabilise.

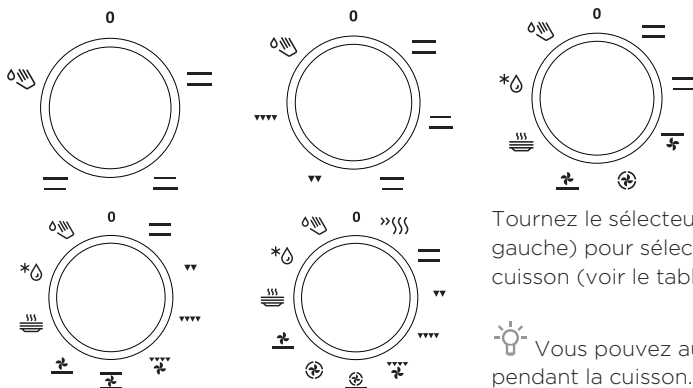


**Si vous ne parvenez pas à allumer le brûleur après avoir appuyé 15 secondes sur le bouton, tournez-le sur la position arrêt et attendez au moins une minute avant de recommencer.**


**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.**

# FOUR

## CHOIX DU MODE DE CUISSON (selon le modèle)



Tournez le sélecteur (vers la droite ou la gauche) pour sélectionner le mode de cuisson (voir le tableau des programmes).

 Vous pouvez aussi rectifier vos réglages pendant la cuisson.

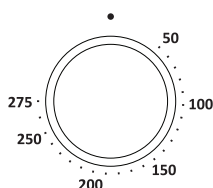
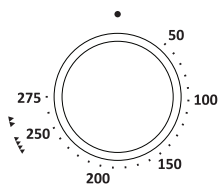
MODE	DESCRIPTION	TEMPÉRATURE PRÉCONISÉE (°C)
<b>MODES DE CUISSON</b>		
»»»»	<b>PRÉCHAUFFAGE RAPIDE</b> Utilisez cette fonction pour faire chauffer le four le plus rapidement possible à la température désirée. Cette fonction ne convient pas à la cuisson des aliments. Lorsque l'appareil a atteint la température voulue, il s'arrête de chauffer.	160
==	<b>CONVECTION NATURELLE</b> Les résistances de voûte (en haut) et de sole (en bas) chauffent simultanément, et la chaleur irradie à l'intérieur du four en se répartissant régulièrement. La cuisson des viandes ou des gâteaux n'est possible que sur un seul niveau.	200
==	<b>VOÛTE</b> Seule la résistance de voûte, en haut du four, diffuse la chaleur sur les aliments. Utilisez-la pour dorer vos préparations sur le dessus (en fin de cuisson).	180
==	<b>SOLE</b> Seule la résistance de sole, en bas du four, diffuse la chaleur. Utilisez ce mode pour cuire le fond de vos préparations.	180
▼▼	<b>GRIL</b> Seul le gril (qui est un élément du gril double) est en marche. Ce mode de cuisson sert à faire griller les toasts, garnis ou non, et les saucisses en petites La température maximale autorisée est de 230°C	220
▼▼▼	<b>GRIL DOUBLE</b> La résistance de voûte et le gril sont en marche. La chaleur provient directement du gril installé en haut du four. Le fonctionnement simultané de la résistance de voûte permet d'augmenter l'effet de la chaleur. Ce mode de cuisson sert à faire griller la viande, les toasts (garnis ou non) et les saucisses. La température maximale autorisée est de 230°C	220



MODE	DESCRIPTION	TEMPÉRATURE PRÉCONISÉE (°C)
	<b>GRIL VENTILÉ</b> Le gril et le ventilateur fonctionnent simultanément. Ce mode est surtout adapté à la cuisson de grosses pièces de viande et des volailles, sur un seul niveau. Il est aussi conseillé pour les gratins ou pour obtenir une croûte dorée.	170
	<b>VOÛTE VENTILÉE</b> La résistance de voûte (en haut) et le ventilateur fonctionnent simultanément. Utilisez ce mode pour cuire les grosses pièces de viande et les volailles. Il convient aussi aux gratins.	170
	<b>CHALEUR TOURNANTE ET SOLE</b> La résistance de sole fonctionne en même temps que le ventilateur et la résistance circulaire. Ce mode convient bien aux pizzas, aux pâtisseries contenant beaucoup de liquide, aux gâteaux aux fruits, à la pâte confectionnée avec de la levure boulangère et à la pâte brisée.	200
	<b>CHALEUR TOURNANTE</b> La résistance circulaire et le ventilateur fonctionnent simultanément. Le ventilateur situé au fond du four fait circuler autour du rôti ou du gâteau la chaleur produite par la résistance circulaire. Ce mode convient à la cuisson des viandes et des pâtisseries.	180
	<b>SOLE VENTILÉE</b> Ce mode convient à la cuisson des gâteaux à la levure boulangère qui ne gonflent pas beaucoup et à la stérilisation des conserves de fruits et légumes.	180
	<b>CHALEUR BRASSÉE</b> Les résistances de voûte et de sole ainsi que le ventilateur sont en marche. Le ventilateur assure une répartition homogène de l'air chaud. Ce mode sert à la cuisson des pâtisseries, à la décongélation, et au séchage des fruits et légumes.	180
	<b>CHAUFFE-PLATS</b> Utilisez cette fonction pour chauffer les plats et les assiettes (ou les tasses) avant de servir vos convives. Les aliments resteront plus longtemps à la température de dégustation.	60
<b>eco</b>	<b>CUISSON ECO <sup>1)</sup></b> Ce mode optimise la consommation d'électricité pendant la cuisson. On l'utilise pour cuire la viande à rôtir et les pâtisseries.	160
	<b>DÉCONGÉLATION</b> L'air circule sans que les résistances fonctionnent. Seul le ventilateur est actif. Cette fonction sert à la décongélation lente des surgelés.	-
	<b>AQUA CLEAN</b> Seule la résistance de sole est active. Utilisez cette fonction pour enlever les taches et les résidus alimentaires qui maculent le four. Ce programme dure 30 minutes.	70

<sup>1)</sup> Ce mode a servi à déterminer la classe d'efficacité énergétique de l'appareil conformément à la norme EN 60350-1.

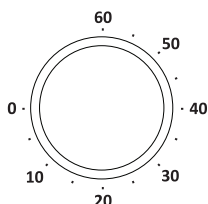
# CHOIX DES RÉGLAGES

## RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DU FOUR



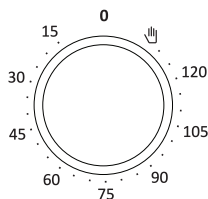
 Lorsque vous utilisez la fonction Gril ou Gril double, réglez le sélecteur de température sur la position .

## RÉGLAGE DE L'HORLOGE




### COMPTE-MINUTES

Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler le temps imparti. Affinez ensuite votre réglage en tournant le bouton en sens inverse. Le réglage maximum est de 60 minutes. Lorsque le temps réglé s'est écoulé, un signal sonore retentit pendant cinq secondes environ.



### MINUTEUR COUPE-COURANT

Sélectionnez d'abord le mode de cuisson et la température. Réglez la durée de cuisson en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre. Lorsque la durée réglée s'est écoulée, le mode de cuisson choisi se désactive.


 Si vous ne voulez pas utiliser le minuteur coupe-courant ou bien si la durée de cuisson est inférieure à 15 minutes ou supérieure à 120 minutes, le mode manuel est recommandé : tournez le bouton vers la gauche et sélectionnez le symbole "main". Lorsque le sélecteur est sur la position "0", le four ne fonctionne pas.

## DÉMARRAGE DE LA CUISSON

Sélectionnez le mode de cuisson et la température, puis lancez la cuisson.

## ARRÊT DU FOUR

Tournez le SÉLECTEUR DE FONCTION sur la position "0".

 Lorsque la cuisson est terminée, le ventilateur fonctionne encore pendant un certain temps, qui dépend de la température. Si vous laissez votre préparation au four, de l'humidité peut s'en dégager et entraîner de la condensation sur le bandeau de commandes et sur la porte du four.

# 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 utilisant le programme sélectionné.

Ne préchauffez le four que si votre recette ou les tableaux de cuisson figurant dans cette notice 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.

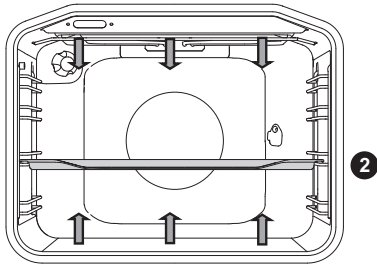
Éteignez le four environ 10 minutes avant la fin de la cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle et économiser ainsi de l'électricité.

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

## Degrés de cuisson standards et température à cœur recommandée pour différentes viandes

Type de viande	Température à cœur (°C)	Couleur de la tranche de viande, couleur du jus
<b>BŒUF</b>		
Bleu	40-45	bien rouge comme de la viande crue, peu de jus
Saignant	55-60	rouge clair, beaucoup de jus rouge clair
À point	65-70	rosé, un peu de jus rose pâle
Bien cuit	75-80	brun-grisâtre uniforme, un peu de jus incolore
<b>VEAU</b>		
Bien cuit	75-85	brun-rouge
<b>PORC</b>		
À point	65-70	rosé clair
Bien cuit	75-85	brun-jaune
<b>AGNEAU</b>		
Bien cuit	79	gris, jus rosâtre
<b>MOUTON</b>		
Bleu	45	bien rouge
Saignant	55-60	rouge clair
À point	65-70	rosé au centre
Bien cuit	80	gris
<b>CHEVREAU</b>		
À point	70	rose pâle, jus rosé
Bien cuit	82	gris, jus légèrement rosé
<b>VOLAILLE</b>		
Bien cuit	82	gris clair
<b>POISSON</b>		
Bien cuit	65-70	blanc à gris-brun

## CONVECTION NATURELLE



La chaleur des résistances de sole et de voûte irradie à l'intérieur de l'enceinte en se répartissant uniformément.

### Cuisson de la viande à rôtir

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

Type d'aliment	Poids (g)	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
<b>VIANDE</b>				
Rôti de porc	1500	2	180-200	90-110
Épaulé de porc	1500	2	180-200	100-120
Roulade de porc	1500	2	180-200	120-140
Pain de viande	1500	2	200-210	60-70
Rôti de bœuf	1500	2	170-190	120-140
Paupiettes de veau	1500	2	180-200	90-120
Gigot d'agneau	1500	2	180-200	100-120
Cuisses de lapin	1500	2	180-200	100-120
Cuisseau de chevreuil	1500	2	180-200	100-120
Pizza *	/	2	200-220	20-30
Poulet	1500	2	190-210	70-90
<b>POISSON</b>				
Poisson à l'étouffé	1000g /pièce	2	210	50-60

L'astérisque (\*) signifie qu'il faut préchauffer le four en utilisant le programme sélectionné. Choisissez ce mode de cuisson pour rôtir un poulet si votre appareil ne comporte pas le mode

Choisissez ce mode pour cuire une pizza si votre appareil ne comporte pas le mode

## Cuisson des pâtisseries

Ne cuisez les gâteaux que sur un seul niveau et utilisez des moules de couleurs sombres. Les moules clairs réfléchissent la chaleur et les gâteaux ne dorent pas. Posez toujours les moules sur la grille ; ôtez-la si vous utilisez la plaque à pâtisserie livrée avec l'appareil. Le préchauffage diminue le temps de cuisson.

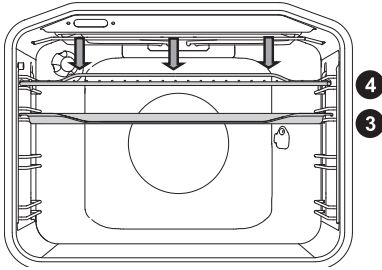
Type d'aliment	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
<b>PÂTISSERIES</b>			
Soufflé aux légumes	2	190-200	30-35
Soufflé sucré	2	190-200	30-35
Petits pains *	2	190-210	20-30
Pain blanc *	2	180-190	50-60
Pain au sarrasin *	2	180-190	50-60
Pain complet *	2	180-190	50-60
Pain de seigle *	2	180-190	50-60
Pain à l'épeautre *	2	180-190	50-60
Gâteau aux noix	2	170-180	50-60
Génoise *	2	160-170	25-30
Gâteau au fromage blanc	2	170-180	65-75
Petits fours/Cupcakes	2	170-180	25-30
Petits gâteaux à la levure boulangère	2	200-210	20-30
Chaussons au chou (Pirojki) *	2	185-195	25-35
Tarte aux fruits	2	150-160	40-50
Meringues	2	80-90	120-130
Brioche fourrée à la confiture	2	170-180	30-35

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



**N'insérez pas le plat multi-usage profond sur le premier gratin.**

## GRIL DOUBLE, GRIL



Lors de la cuisson au gril double, la résistance de voûte et le gril installé en haut du four sont en marche.

Lors de la cuisson au petit gril, seul le gril infrarouge est en marche.

Préchauffez le gril infrarouge pendant 5 minutes.

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

Le gril est un mode de cuisson pauvre en matières grasses, particulièrement bien adapté aux saucisses, aux viandes et poissons en tranches (steaks, côtelettes, escalopes, filets et darnes de saumon) ; il permet aussi de préparer des toasts.

Si vos grillades cuisent directement sur la grille, huilez-la pour que les aliments n'y attachent pas et insérez-la sur le 4ème gradin. Placez la lèchefrite au 1er ou 2ème niveau. Lorsque vous cuisez de la viande dans un plat, veillez à ce qu'il y ait toujours assez de liquide dans le fond pour qu'elle ne brûle pas. Retournez-la durant la cuisson.

Après chaque utilisation du gril, nettoyez le four, les accessoires et les ustensiles.

**Tableau de cuisson au gril - Petit gril**

Type d'aliment	Poids (g)	Gradin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
<b>VIANDE</b>				
Bifteck, saignant	180 g/pièce	3	220	15-20
Échine de porc	150 g/pièce	3	220	18-22
Côtelettes/escalopes	280 g/pièce	3	220	20-25
Saucisses	70 g/pièce	3	220	10-15
<b>PAIN GRILLÉ</b>				
Toasts	/	4	220	3-6
Toasts garnis	/	4	220	3-6

## Tableau de cuisson au grill – Gril double

Type d'aliment	Poids (g)	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
<b>VIANDE</b>				
Bifteck, saignant	180 g/pièce	3	220	15-20
Bifteck, bien cuit	180 g/pièce	3	220	18-25
Échine de porc	150 g/pièce	3	220	20-25
Côtelette/escalope	280 g/pièce	3	220	20-25
Escalope de veau	140 g/pièce	3	220	20-25
Saucisses	70 g/pièce	3	220	10-15
Pain de viande (Leberkäse)	150 g/pièce	3	220	10-15
<b>POISSON</b>				
Darnes/filets de saumon	200 g/pièce	3	220	15-25
<b>PAIN GRILLÉ</b>				
Toasts	/	4	220	1-3
Toasts garnis	/	4	220	2-5

Lorsque vous cuisez de la viande au grill dans un plat, veillez à ce qu'il y ait toujours assez de liquide dans le fond pour qu'elle ne brûle pas. Retournez-la durant la cuisson.

Quand vous préparez une truite, essuyez-la avec du papier absorbant. Assaisonnez le poisson à l'intérieur, huilez l'extérieur et placez-le sur la grille. Ne le retournez pas durant la cuisson.



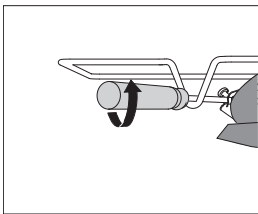
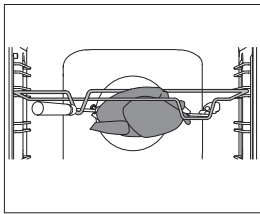
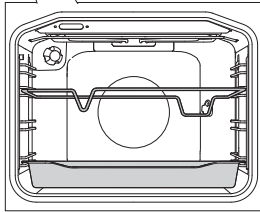
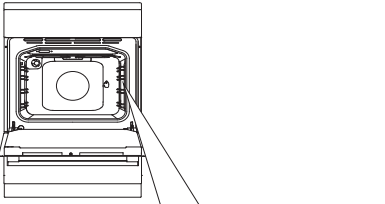
**Lors de la cuisson au grill infrarouge, la porte du four doit toujours être fermée.**

**Le grill, la grille et les autres accessoires sont brûlants pendant la cuisson au grill. Par conséquent, mettez des gants de cuisine et utilisez une pince à barbecue.**

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



Lors de la cuisson à la broche, la température maximale est de 230°C.



**1** Insérez le support tournebroche dans le 3ème gradin à partir du bas et placez au-dessous, sur le 1er gradin, le plat multi-usage profond qui vous servira de lèche-frite.

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

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).

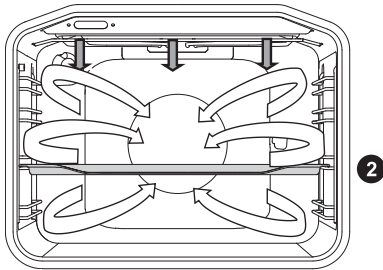
**3** Enlevez le manche de la broche et fermez la porte du four.

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



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

## GRIL VENTILÉ



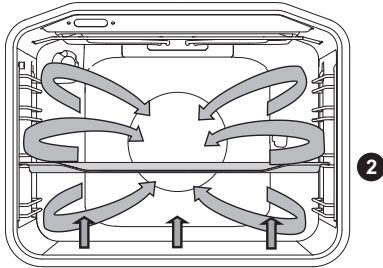
Le gril et le ventilateur fonctionnent simultanément. Ce mode convient à la cuisson de la viande, du poisson et des légumes.

(Voir descriptions et conseils pour la cuisson au GRIL).

Type d'aliment	Poids (g)	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
<b>VIANDE</b>				
Canard	2000	2	150-170	80-100
Rôti de porc	1500	2	160-170	60-85
Épaule de porc	1500	2	150-160	120-160
Jarret de porc	1000	2	150-160	120-140
Moitié de poulet	700	2	190-210	50-60
Poulet	1500	2	190-210	60-90
<b>POISSON</b>				
Truite	200 g/pièce	2	170-180	40-50

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

## CHALEUR TOURNANTE ET SOLE



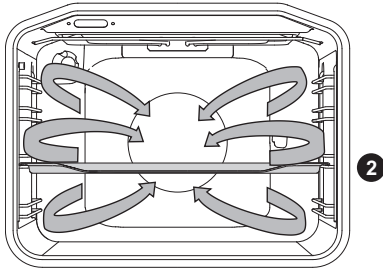
La résistance de sole, la résistance circulaire et le ventilateur fonctionnent en même temps. Ce mode convient à la cuisson des pizzas, tartes aux pommes et gâteaux aux fruits.

(Voir descriptions et conseils pour la cuisson en CONVECTION NATURELLE).

Type d'aliment	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
Gâteau au fromage blanc, pâte Brisée	2	150-160	65-80
Pizza *	2	200-210	15-20
Quiche lorraine, pâte Brisée	2	180-200	35-40
Tarte aux pommes, pâte à la levure boulangère	2	150-160	35-40
Strudel aux pommes, pâte filo	2	170-180	45-65

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

## CHALEUR TOURNANTE



La résistance circulaire et le ventilateur fonctionnent simultanément. Le ventilateur situé au fond du four fait circuler autour du rôti ou du gâteau la chaleur produite par la résistance circulaire.

### Cuisson de la viande à rôtir

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

Ajoutez autant de liquide que nécessaire en cours de cuisson pour que la viande ne brûle pas. Retournez le rôti durant la cuisson. Il gardera son jus si vous le couvrez.

Type d'aliment	Poids (g)	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
<b>VIANDE</b>				
Rôti de porc avec couenne	1500	2	170-180	140-160
Canard	2000	2	160-170	120-150
Oie	4000	2	150-160	180-200
Dinde	5000	2	150-170	180-220
Blancs de poulet	1000	3	180-200	60-70
Poulet farci	1500	2	170-180	90-110

## Cuisson des pâtisseries

Le préchauffage est recommandé.

Vous pouvez cuire les biscuits et gâteaux individuels sur plusieurs plaques à pâtisserie à la fois, positionnées à différents niveaux (2ème et 3ème).

Le temps de cuisson diffère souvent d'un niveau à l'autre, même si les plaques à pâtisserie utilisées sont identiques. Les biscuits se trouvant sur la plaque du haut peuvent être cuits avant ceux qui sont positionnés plus bas.

Placez toujours les moules sur la grille. Si vous utilisez la plaque à pâtisserie fournie, enlevez la grille.

Pour que les gâteaux individuels cuisent de la même façon, veillez à leur donner la même taille.

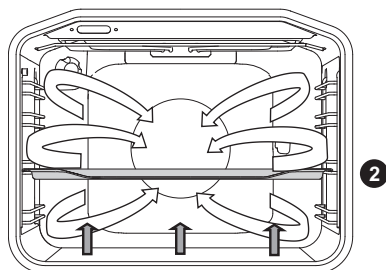
Type d'aliment	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
<b>PÂTISSERIES</b>			
Génoise	2	150-160	25-35
Crumble	2	160-170	25-35
Gâteau aux fruits, pâte à génoise	2	150-160	45-65
Biscuit roulé, pâte à génoise *	2	160-170	15-25
Tarte aux fruits, pâte brisée	2	160-170	50-70
Strudel aux pommes	2	170-180	40-60
Biscuits, pâte brisée	2	150-160	15-25
Biscuits, faits avec une poche à douille	2	140-150	15-25
Petits gâteaux à la levure boulangère	2	170-180	20-35
Petits gâteaux, pâte filo	2	170-180	20-30
<b>SURGELÉS</b>			
Strudel aux pommes et au fromage Cottage	2	170-180	50-70
Pizza	2	170-180	20-30
Frites, à cuire au four	2	170-180	20-35
Croquettes, à cuire au four	2	170-180	20-35

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



**N'insérez pas le plat multi-usage profond sur le premier gratin.**

## SOLE VENTILÉE



Ce mode convient à la cuisson des gâteaux à la levure boulangère qui ne gonflent pas beaucoup et à la stérilisation des conserves de fruits et légumes. Choisissez le second gradin à partir du bas et une plaque à pâtisserie peu profonde pour que l'air chaud puisse circuler au-dessus de la préparation.

### Conserves

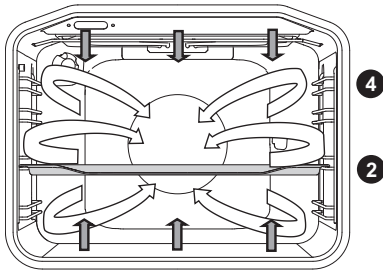
Préparez les aliments et les bocaux comme à votre habitude. Prenez des bocaux avec couvercle en verre et joint en caoutchouc. N'utilisez pas de bocaux à vis avec couvercle en métal. Les bocaux doivent être de la même taille, remplis des mêmes ingrédients que vous tasserez bien, et fermés hermétiquement.

Versez environ un litre d'eau chaude (autour de 70°C) dans la lèchefrite et placez-y 6 bocaux de 1 litre. Insérez la lèchefrite sur le second gradin.

Surveillez la stérilisation. Quand le jus à l'intérieur des bocaux commence à frémir (quand des bulles se forment dans le premier bocal) suivez les instructions figurant dans le tableau ci-après.

Type d'aliment	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson jusqu'à ébullition (min)	Température et durée de cuisson après ébullition	Durée de repos au four (min)
<b>FRUITS</b>					
Fraises	2	160-180	30-45	/	20-30
Fruits à noyau	2	160-180	30-45	/	20-30
Compote de fruits	2	160-180	30-45	/	20-30
<b>LÉGUMES</b>					
Cornichons au vinaigre	2	160-180	30-45	/	20-30
Haricots verts / carottes	2	160-180	30-45	120°C, 45-60 min	20-30

## CHALEUR BRASSÉE

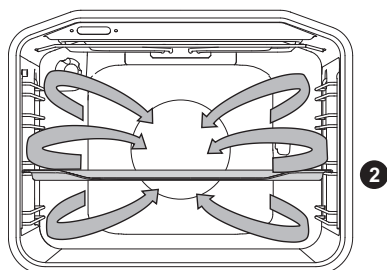


Ce mode sert à la cuisson de toutes sortes de pâtisseries, à la décongélation, et au séchage de fruits et légumes. Avant de placer la préparation dans le four préchauffé, attendez que le voyant s'éteigne une première fois. Pour obtenir de meilleurs résultats, ne cuisez les gâteaux que sur un seul niveau. Le four devra être préchauffé. Utilisez le second ou le quatrième gradin à partir du bas.

Type d'aliment	Gradin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
<b>PÂTISSERIES</b>			
Gâteau marbré	2	140-150	45-55
Gâteau dans un moule rectangulaire	2	130-140	45-55
Gâteau au fromage blanc	2	130-140	55-65
Tarte aux fruits, pâte brisée	2	140-150	35-45
Génoise	2	140-150	25-35
Gâteau aux fruits, pâte à génoise	2	130-140	35-45
Biscuit roulé, pâte à génoise *	2	140-150	15-25
Bûche de Noël	2	130-140	50-60
Brioche fourrée à la confiture	2	150-160	25-35
Kugelhof	2	130-140	40-50
Biscuits, pâte brisée	2	140-150	15-25
Biscuits, faits avec une poche à douille *	2	130-140	10-15
Petits gâteaux à la levure boulangère	2	140-150	15-20
Pain *	2	170-180	45-55
Quiche lorraine	2	150-160	35-45
Strudel aux pommes	2	150-160	40-50
Pizza *	2	180-190	10-20
Pâtisseries en pâte filo	2	150-160	18-25

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

## CUISSON ECO



La résistance circulaire et le ventilateur fonctionnent simultanément. Le ventilateur situé au fond du four fait circuler autour du rôti ou du gâteau la chaleur produite par la résistance circulaire.

Type d'aliment	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
<b>VIANDE</b>			
Rôti de porc, 1 kg	2	180	140-160
Rôti de porc, 2 kg	2	180	150-180
Rôti de bœuf, 1 kg	2	190	120-140
<b>POISSON</b>			
Poisson entier, 200 g/pièce	2	180	40-50
Filets de poisson, 100 g/pièce	2	190	25-35
<b>PÂTISSERIES</b>			
Petits gâteaux faits avec une poche à douille	2	160	20-25
Petits fours, Cupcake	2	170	25-35
Biscuit roulé, pâte à génoise	2	170	25-30
Tarte aux fruits, pâte brisée	2	170	55-65
<b>GRATINS</b>			
Pommes de terre au gratin	2	170	40-50
Lasagnes	2	180	40-50
<b>SURGELÉS</b>			
Frites, 1 kg	2	200	25-40
Médaillons de poulet, 0,7 kg	2	200	25-35
Batonnets de poisson, 0,6kg	2	200	20-30



**N'insérez pas le plat multi-usage profond sur le premier gratin.**

## DÉCONGÉLATION



Dans ce mode, l'air circule sous l'action du ventilateur sans que les résistances chauffent. Vous pouvez utiliser cette fonction pour décongeler les pâtisseries à la crème fraîche ou à la crème au beurre, les gâteaux et viennoiseries, le pain et les fruits surgelés.

Dans la plupart des cas, il est recommandé de retirer les aliments de leur emballage (n'oubliez pas d'enlever les attaches métalliques).

Lorsque la moitié du temps de décongélation s'est écoulé, retournez les morceaux, remuez-les et séparez-les s'ils adhèrent entre eux.

## CHAUFFE-PLATS



Utilisez cette fonction pour chauffer les plats, les assiettes (ou les tasses) avant de servir vos convives. Les aliments resteront chauds plus longtemps dans les assiettes.

## AQUA CLEAN



Seule la résistance de sole est active. Utilisez cette fonction pour enlever les taches et les résidus alimentaires qui maculent le four. Ce programme dure 30 minutes.

# ENTRETIEN & NETTOYAGE



**Avant de procéder au nettoyage, déconnectez le four de l'alimentation électrique 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.

Note : 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.

## 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.

# NETTOYAGE CONVENTIONNEL DU FOUR

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

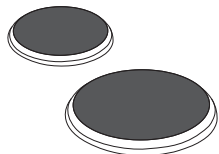
Nettoyez le four et ses accessoires après chaque utilisation pour que les salissures ne s'incrument pas. Les éclaboussures de graisse s'éliminent très bien avec de l'eau chaude et du détergent quand le four est encore tiède.

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 DES PLAQUES ÉLECTRIQUES



Nettoyez les surfaces autour des plaques électriques avec de l'eau chaude et un détergent à vaisselle.

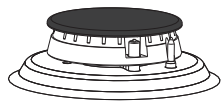
Pour enlever les salissures incrustées, utilisez un tampon en laine d'acier et du détergent. Après nettoyage, rincez la table de cuisson et essuyez-la avec un chiffon sec.

Les liquides salés qui ont débordé et les moisissures peuvent endommager les plaques électriques. Il faut donc les nettoyer et les sécher avec soin.

Utilisez des nettoyeurs usuels et des produits d'entretien disponibles dans le commerce. Si la plaque est encore tiède, le produit pénétrera plus rapidement dans les pores du matériau.


Les collerettes autour des plaques électriques sont en acier inoxydable, et la chaleur de la cuisson peut les décolorer ou les jaunir à la longue. Ce phénomène est dû à un processus physique normal. Vous pouvez éliminer ces taches jaunâtres à l'aide d'un détersif classique destiné au métal. Les éponges grattantes ne sont pas adaptées au nettoyage des collerettes, car elles rayeraient la surface.

# BRÛLEURS

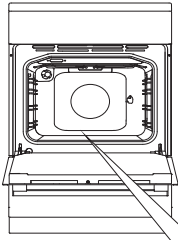


Pour nettoyer la grille support, le plan de cuisson et les brûleurs, vous pouvez utiliser de l'eau chaude et un détergent à vaisselle. Ne les passez pas au lave-vaisselle.

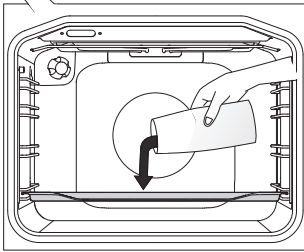
Nettoyez le thermocouple et la bougie d'allumage à l'aide d'une brosse souple. Ces pièces doivent être parfaitement propres pour fonctionner correctement. Nettoyer aussi la couronne et le chapeau du brûleur. Veillez en particulier à ce que les orifices sur la couronne ne soient pas obstrués. Après le nettoyage, séchez soigneusement toutes les pièces et remettez-les bien en place. Si les éléments sont mal repositionnés, l'allumage des brûleurs sera plus difficile.

 Les chapeaux des brûleurs sont revêtus d'émail noir. Les températures élevées entraînent une décoloration inévitable, mais cela n'a aucune incidence sur le fonctionnement des brûleurs.

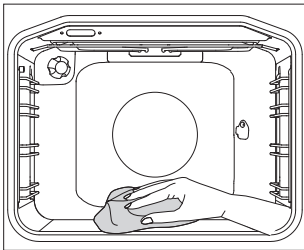
# NETTOYAGE DU FOUR AVEC LA FONCTION AQUA CLEAN



**1** Tournez le SÉLECTEUR DE FONCTION sur la position Aqua Clean. Réglez le SÉLECTEUR DE TEMPÉRATURE sur 70°C.



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



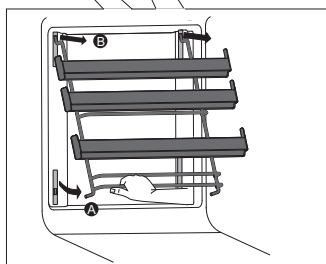
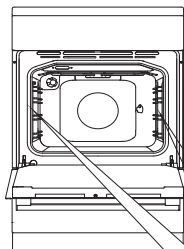
**3** Au bout de 30 minutes, les résidus alimentaires desséchés sur les parois émaillées se sont ramollis et vous pouvez les enlever aisément avec une éponge humide.



Utilisez la fonction Aqua Clean quand le four a complètement refroidi.

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

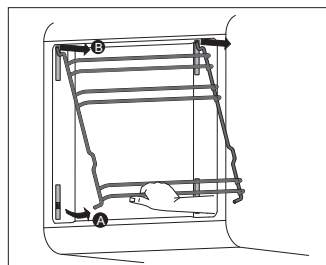
Utilisez exclusivement des détergents conventionnels pour nettoyer les gradins.



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

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

Pour les remettre en place, procédez dans l'ordre inverse.



## ATTENTION:

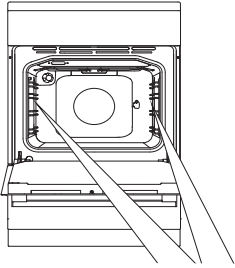
N'enlevez pas les clips insérés dans les parois du four.



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

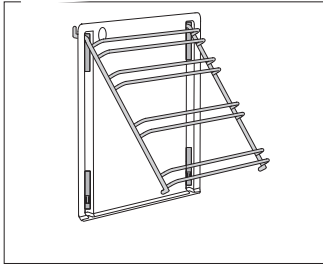
# NETTOYAGE ET INSTALLATION DES PAROIS CATALYTIQUES AMOVIBLES

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



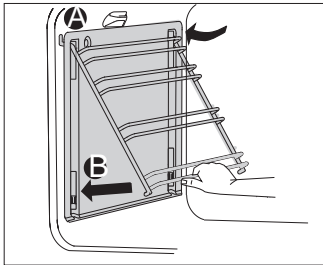
Retirez les gradins et les glissières télescopiques.

.....



**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.

**A** Insérez les montants des gradins dans les trous du haut.

**B** Poussez-les dans les clips du bas.

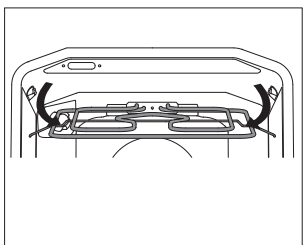
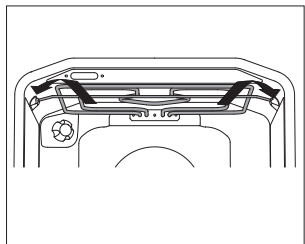
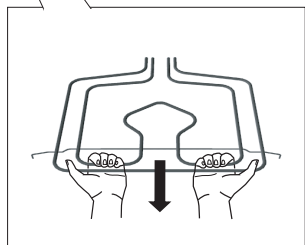
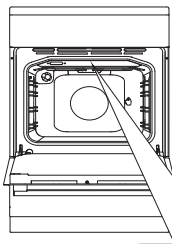


**Ne nettoyez pas les parois catalytiques amovibles dans le lave-vaisselle.**

# NETTOYAGE DE LA VOÛTE DU FOUR

(selon le modèle)

La résistance du gril peut se rabattre pour faciliter le nettoyage de la voûte du four. Avant de nettoyer l'appareil, retirez la grille, la plaque à pâtisserie, la lèchefrite et les gradins.



Tirez le gril vers le bas jusqu'à ce que la barre transversale qui repose sur les deux supports latéraux (à droite et à gauche) soit dégagée.



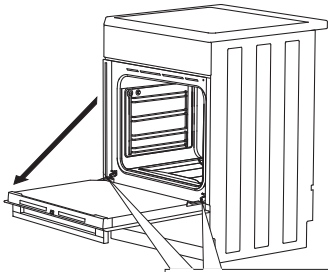
N'utilisez jamais le gril en position rabattue. Une fois le nettoyage terminé, remettez le gril en place selon la procédure inverse ; la barre transversale doit s'encliqueter dans les deux supports latéraux.



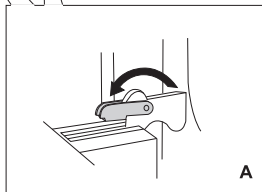
**Avant d'abaisser le gril, déconnectez l'appareil du réseau électrique.**

**La résistance doit avoir refroidi, sinon vous pourriez vous brûler.**

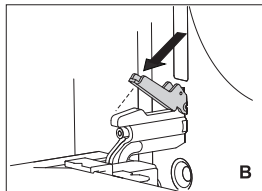
# DÉMONTAGE ET REMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR (selon le modèle)



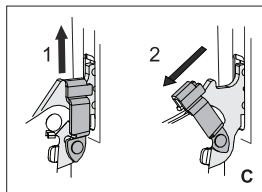
**1** Tout d'abord, ouvrez complètement la porte (aussi loin qu'elle peut aller).



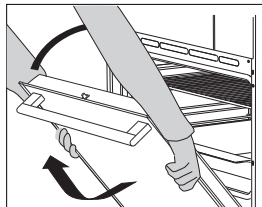
**2 A** Fermeture conventionnelle: faites pivoter les butées vers l'avant, jusqu'au bout.




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



**C** Si l'appareil est équipé du système de fermeture amortie, soulevez légèrement les petits leviers et tirez-les vers vous.



**3** Fermez doucement la porte jusqu'à ce que les petits leviers soient alignés avec les fentes. Soulevez légèrement la porte et dégagez-la des logements des charnières, de chaque côté de l'appareil.

 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 si les encoches des charnières sont bien alignées avec leur contrepartie.

## 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 et en douceur.



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

## VERROU DE LA PORTE (selon le modèle)

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.**



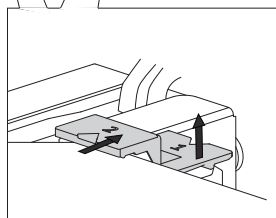
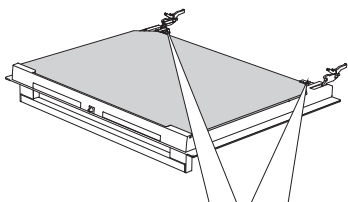
**Lorsque vous remettez la porte en place, veillez à ce que les butées des charnières soient placées correctement dans leurs logements afin d'éviter tout risque de fermeture imprévue. Dans le cas contraire, la charnière principale qui est reliée à un ressort très puissant pourrait se dégager à tout moment.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

# DÉMONTAGE ET REMONTAGE DES VITRES DE LA PORTE

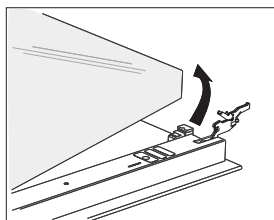
On peut nettoyer la face interne des vitres, mais il faut d'abord les retirer de la porte. Démontez la porte du four (voir le chapitre "Démontage et remontage de la porte du four").

En fonction du modèle de l'appareil, les vitres de la porte se démontent soit selon la MÉTHODE 1, soit selon la MÉTHODE 2.

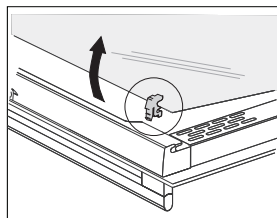
## MÉTHODE 1 (selon le modèle)




**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).



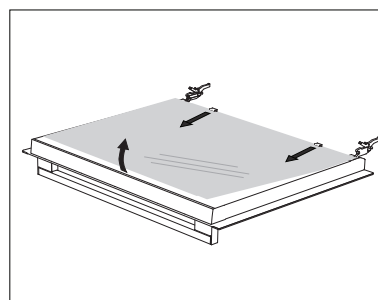
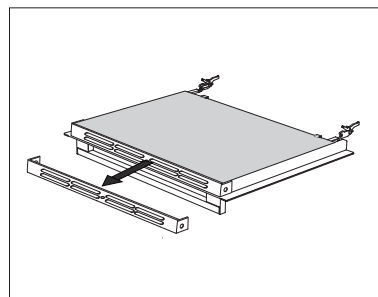
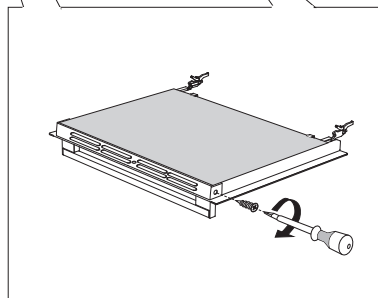
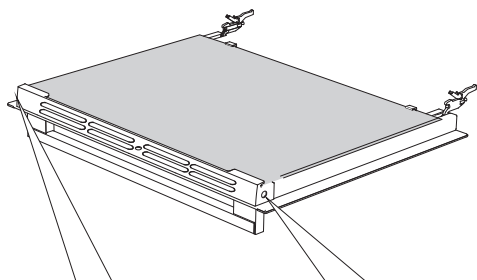
**2** Saisissez la vitre par son bord inférieur, puis soulevez-la jusqu'à ce qu'elle soit dégagée des supports et enlevez-la.



**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.

## MÉTHODE 2 (selon le modèle)



**1** Enlevez les vis qui fixent les supports de chaque côté de la porte.

**2** Retirez les supports.

**3** Soulevez doucement la vitre et dégagez-la des clips situés dans le bas de la porte.

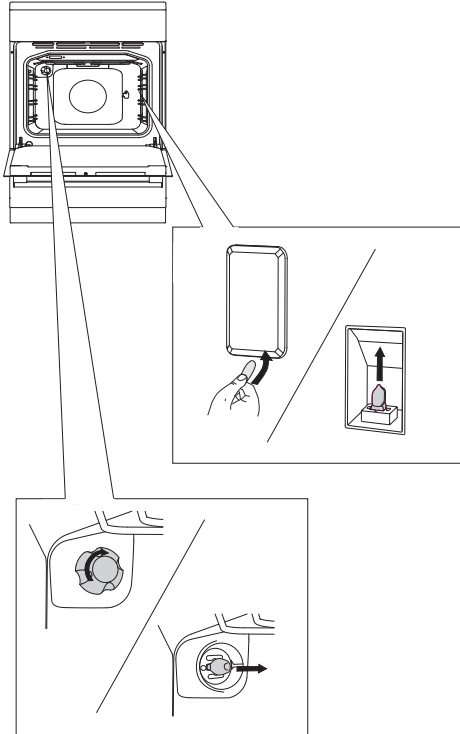
Pour remettre la vitre en place, procédez dans l'ordre inverse.

# 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.

Utilisez un tournevis plat.

(Ampoule halogène : G9, 230 V, 25 W ; ampoule à incandescence : E14, 25 W, 230 V).



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

💡 Veillez à ne pas rayer l'émail.

Retirez l'ampoule halogène et remplacez-la par une neuve.

💡 Protégez-vous les mains pour éviter les brûlures.

# MISE EN GARDE ET SIGNALISATION DES ERREURS

---

**Au cours de la période de garantie, les réparations doivent être effectuées exclusivement par les professionnels agréés par le fabricant.**

Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est hors tension en retirant les fusibles ou en débranchant le cordon d'alimentation de la prise secteur.

Les interventions ou réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent entraîner un risque d'électrocution ou de court-circuit. Par conséquent, n'entreprenez aucune réparation vous-même.

Confiez toute intervention à un professionnel qualifié ou à un technicien de notre service après-vente.

Reportez-vous aux instructions ci-dessous pour tenter de résoudre vous-même les défauts ou problèmes mineurs.

## IMPORTANT

Les prestations du service après-vente réalisées durant la période de garantie seront facturées si le dysfonctionnement est dû à une utilisation incorrecte de l'appareil. Conservez cette notice à portée de main pour pouvoir la consulter à tout moment. Si vous céder votre appareil à un tiers, remettez-lui également cette notice.

Voici quelques conseils qui vous permettront de remédier aux problèmes les plus courants.

Problème/erreur	Cause/solution
<b>Le disjoncteur de l'installation se désarme 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>Les pâtisseries ne sont pas assez cuites.</b>	Avez-vous choisi la température et le mode de cuisson qui conviennent ? Avez-vous bien fermé la porte du four ?
<b>La flamme des brûleurs est instable.</b>	Faites vérifier les réglages du gaz par un professionnel.
<b>La flamme du brûleur varie brusquement, il faut appuyer longtemps sur le bouton pour allumer le brûleur.</b>	Vérifiez si les pièces du brûleur sont assemblées correctement.

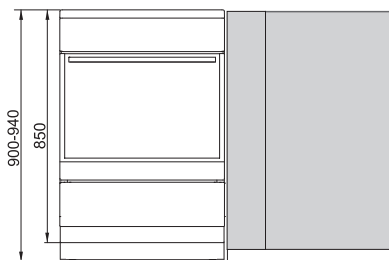
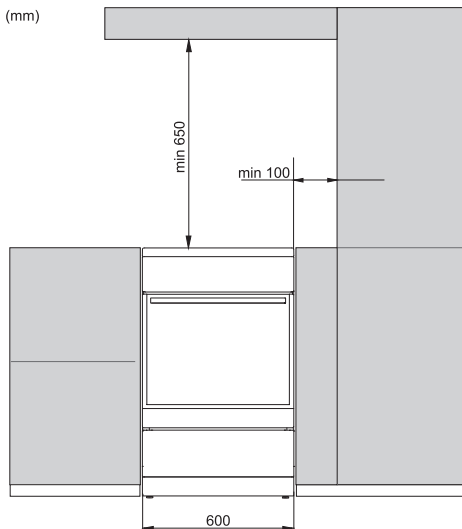
<b>Problème/erreur</b>	<b>Cause/solution</b>
<b>La flamme s'éteint peu après s'être allumée.</b>	Appuyez plus longtemps sur le bouton. Avant de le relâcher, appuyez fermement dessus.
<b>La grille a changé de couleur autour des brûleurs.</b>	C'est un phénomène normal dû aux températures élevées. Nettoyez la grille avec un détergent destiné au métal.
<b>L'allumage électrique des brûleurs ne fonctionne plus.</b>	Nettoyez soigneusement l'interstice entre le brûleur et la bougie d'allumage. Nettoyez les chapeaux avec un détergent destiné au métal. Remettez bien en place le chapeau du brûleur.

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 RACCORDEMENT

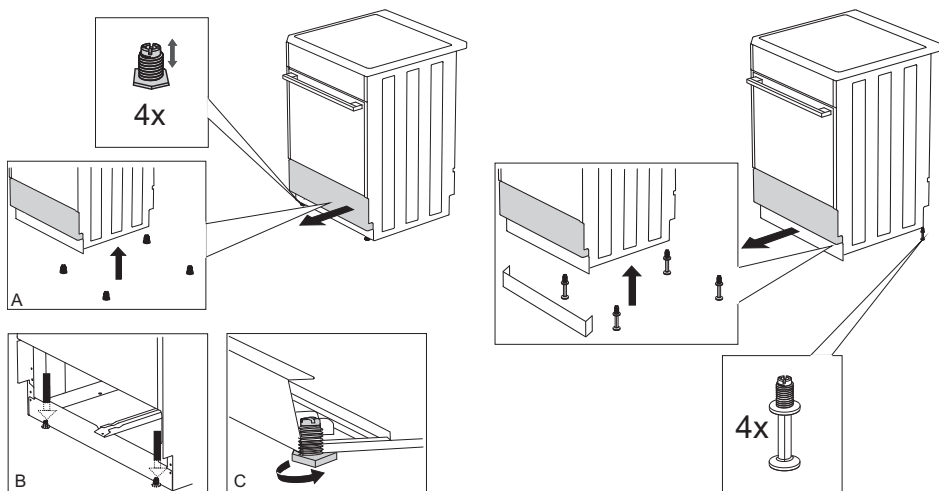
## MISE EN PLACE DE L'APPAREIL (sur certains modèles)

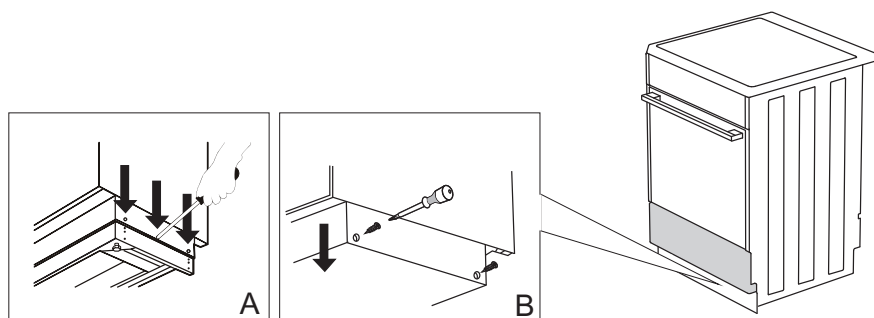
(mm)



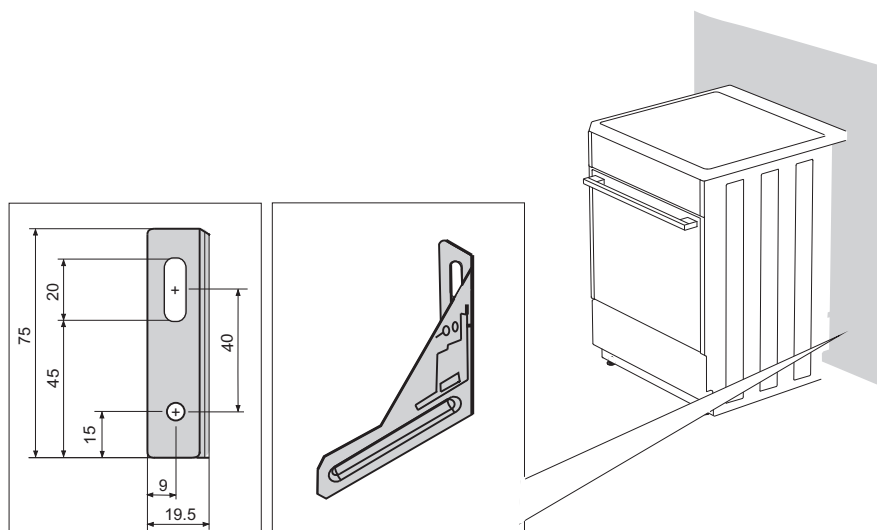
Les murs et le mobilier situés à proximité de l'appareil (plancher, mur derrière la cuisinière, cloisons latérales) doivent résister à une température de 90°C au moins.

## MISE À NIVEAU DE L'APPAREIL ET SUPPORT COMPLÉMENTAIRE



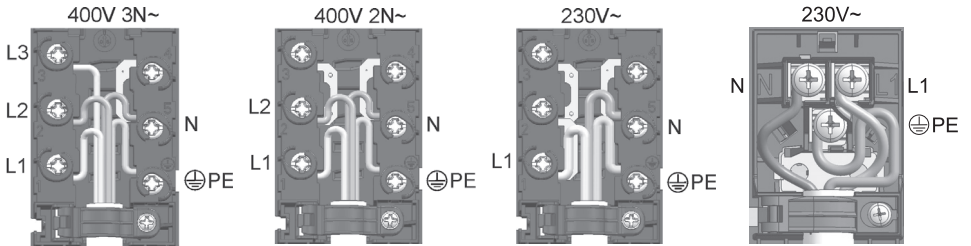
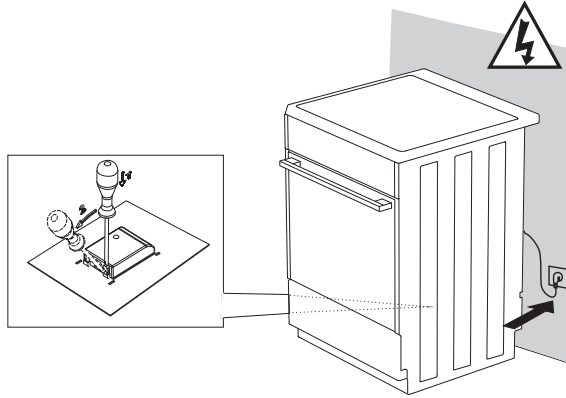


## PROTECTION CONTRE LE BASCULEMENT



💡 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 dégager du mur.

# RACCORDEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE



Le capuchon fourni doit être placé sur le clip de raccordement.

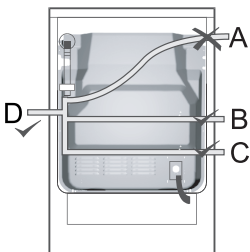
# RACCORDEMENT AU GAZ

## RÉGLAGES EFFECTUÉS EN USINE

- Les appareils de cuisson à gaz sont vérifiés 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 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 régler le ralenti de la petite flamme.

## RACCORDEMENT À L'ARRIVÉE DE GAZ

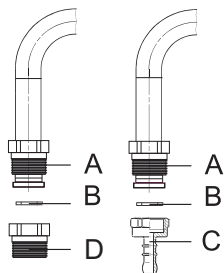
- L'appareil doit être raccordé à la conduite ou à la bonbonne de gaz conformément aux prescriptions de la compagnie de distribution de gaz.
- L'appareil est équipé, sur son côté droit, d'un raccord fileté EN ISO 228-1 qui peut être converti en ISO 10226-1 / -2 avec un adaptateur et un joint complémentaires (en fonction de la réglementation sur les raccordements qui est propre à chaque pays).
- Un embout de flexible pour gaz naturel liquéfié et un joint d'étanchéité non métallique sont également fournis (sur certains modèles).
- Lors du branchement de l'appareil à l'arrivée de gaz, maintenez fermement le raccord 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 les panneaux inférieur et arrière de l'appareil, 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 228-1
- 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)
- D** Raccord EN 10226-1 / -2 (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

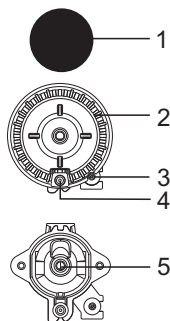
- Il n'est pas nécessaire d'enlever le plan de cuisson pour adapter la cuisinière à un autre type de gaz.
- Avant de procéder à l'adaptation, mettez l'appareil hors tension et fermez le robinet d'arrivée de gaz.
- Remplacez les injecteurs existants par les injecteurs correspondant au type de gaz choisi 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.

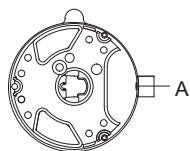
### Éléments de réglage

- Les pièces permettant de régler le ralenti des brûleurs sont accessibles par les ouvertures du bandeau de commandes.
- Enlevez la grille support, le chapeau et la couronne des brûleurs.
- Enlevez les boutons de commande.



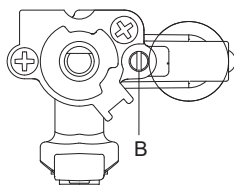
### Brûleurs du plan de cuisson

- 1 Chapeau du brûleur
- 2 Couronne avec coupelle
- 3 Thermocouple (uniquement 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

# TABLEAU DES INJECTEURS

Type de gaz, pression		Brûleur auxiliaire		Brûleur semi-rapide	
		max	min	max	min
<b>Gaz naturel H</b> $W_o=45,7\div 54,7$ MJ/m <sup>3</sup> , <b>Gaz naturel E ,</b> <b>Gaz naturel E+</b> $W_o=40,9\div 54,7$ MJ/m <sup>3</sup> G20, p=20mbar	Puissance calorifique nominale (kW)	1	0,48	1,9	0,48
	Consommation (l/h)	95	46	181	46
	Repère sur l'injecteur (1/100 mm)	72 X	26	103 Z	26
	Code de l'injecteur	690771		568169	
<b>Gaz liquéfié</b> 3+, B/P $W_o=72,9\div 87,3$ MJ/m <sup>3</sup> G30 p=30 mbar	Puissance calorifique nominale (kW)	1	0,48	1,9	0,48
	Consommation (g/h)	73	35	138	35
	Repère sur l'injecteur (1/100 mm)	50	26	68	26
	Code de l'injecteur	690780		568175	

Type de gaz, pression		Brûleur rapide		Multi-couronne	
		max	min	max	min
<b>Gaz naturel H</b> $W_o=45,7\div 54,7$ MJ/m <sup>3</sup> , <b>Gaz naturel E ,</b> <b>Gaz naturel E+</b> $W_o=40,9\div 54,7$ MJ/m <sup>3</sup> G20, p=20mbar	Puissance calorifique nominale (kW)	3	0,76	3,6	1,56
	Consommation (l/h)	286	72	343	149
	Repère sur l'injecteur (1/100 mm)	130 H3	33	145 H3	57
	Code de l'injecteur	574285		568170	
<b>Gaz liquéfié</b> 3+, B/P $W_o=72,9\div 87,3$ MJ/m <sup>3</sup> G30 p=30 mbar	Puissance calorifique nominale (kW)	3	0,76	3,5	1,56
	Consommation (g/h)	218	55	255	114
	Repère sur l'injecteur (1/100 mm)	86	33	94	57
	Code de l'injecteur	574286		568176	

Type de gaz, pression		Brûleur du four		Brûleur infrarouge
		max	min	
<b>Gaz naturel H</b> $W_o=45,7\div 54,7$ MJ/m <sup>3</sup> , <b>Gaz naturel E ,</b> <b>Gaz naturel E+</b> $W_o=40,9\div 54,7$ MJ/m <sup>3</sup> G20, p=20mbar	Puissance calorifique nominale (kW)	3	0,8	2,2
	Consommation (l/h)	286	76	210
	Repère sur l'injecteur (1/100 mm)	117	33	108
	Code de l'injecteur	568171		568173
<b>Gaz liquéfié</b> 3+, B/P $W_o=72,9\div 87,3$ MJ/m <sup>3</sup> G30 p=30 mbar	Puissance calorifique nominale (kW)	3	0,8	2,2
	Consommation (g/h)	218	58	160
	Repère sur l'injecteur (1/100 mm)	82	33	75
	Code de l'injecteur	568177		568178

- 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.

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

# TESTS DE CUISSON

Les tests de cuisson ont été réalisés conformément à la norme européenne EN 60350-1.

## Cuisson conventionnelle

Type d'aliment	Équipement	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)	Mode de cuisson
Biscuits/ Cookies - sur un seul niveau	Plaque à pâtisserie émaillée	3	140-150 *	15-25	
Biscuits/ Cookies - sur un seul niveau	Plaque à pâtisserie émaillée	3	140-150 *	15-25	
Cookies - sur deux niveaux	Plaque à pâtisserie émaillée	2, 3	140-150 *	25-40	
Cookies - sur trois niveaux	Plaque à pâtisserie émaillée	2, 3, 4	130-140 *	30-45	
Petits fours/ Cupcakes - sur un seul niveau	Plaque à pâtisserie émaillée	3	140-150 *	20-35	
Petits fours/ Cupcakes - sur un seul niveau	Plaque à pâtisserie émaillée	3	140-150 *	20-35	
Petits fours/ Cupcakes - sur deux niveaux	Plaque à pâtisserie émaillée	2, 3	140-150 *	30-45	
Petits fours/ Cupcakes - sur trois niveaux	Plaque à pâtisserie émaillée	2, 3, 4	140-150 *	35-50	
Génoise	Moule métallique rond, Ø 26 cm / grille support	2	160-170	20-30	
Génoise	Moule métallique rond, Ø 26 cm / grille support	2	160-170	20-30	
Tarte aux pommes	2x moules métalliques ronds, Ø 20 cm / grille support	3	170-180	50-70	
Tarte aux pommes	2x moules métalliques ronds, Ø 20 cm / grille support	3	160-170	50-70	

\*Préchauffage 10 minutes.

## Cuisson au gril

Type d'aliment	Équipement	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)	Mode de cuisson
Toasts *	Grille	4	230 *	1:00-3:00	▼▼▼▼
Pljeskavica (galette de viandes hachées)	Grille support + plaque à pâtisserie en tant que lèche-frite	4	230 *	20-30 **	▼▼▼▼

\* Préchauffage 10 minutes.

\*\* Retournez aux 2/3 du temps de cuisson

K\_MULTI



fr (09-17)