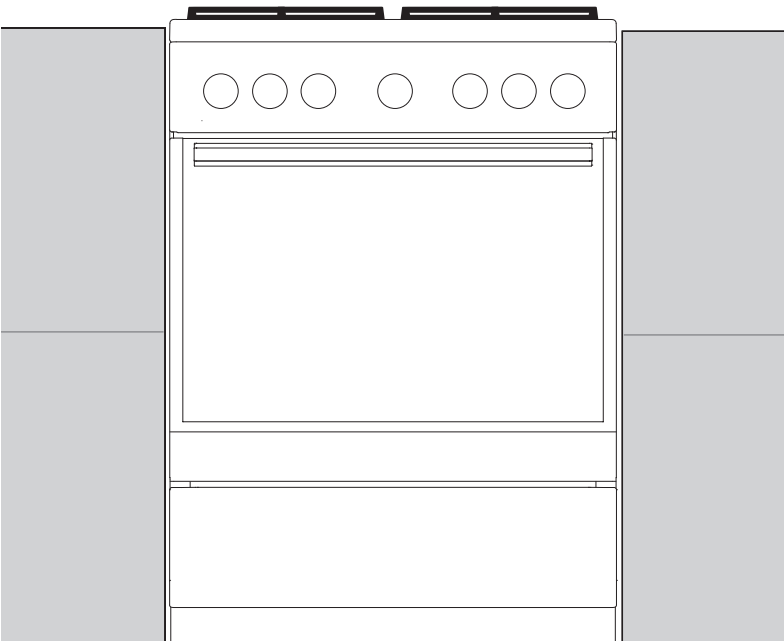


FR

NOTICE D'UTILISATION

DÉTAILLÉE POUR UNE CUISINIÈRE À GAZ POSE LIBRE

gorenje



FG6A...

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

4 CONSIGNES DE SÉCURITÉ 9 Avant de raccorder l'appareil	PRÉSENTATION
10 CUISINIÈRE À GAZ POSE LIBRE 14 Bandeau de commandes 15 Caractéristiques de l'appareil – plaque signalétique	
16 UTILISATION DE L'APPAREIL 16 Avant la première utilisation 16 Plan de cuisson (selon le modèle) 19 Four 21 Description des modes de cuisson & tableaux de cuisson	UTILISATION DE L'APPAREIL
28 ENTRETIEN & NETTOYAGE 29 Nettoyage conventionnel du four 29 Brûleurs 30 Nettoyage du four 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 33 Démontage et remontage de la porte du four (selon le modèle) 35 Démontage et remontage des vitres de la porte 37 Remplacement de l'ampoule	ENTRETIEN & NETTOYAGE
38 GUIDE DE DÉPANNAGE	GUIDE DE DÉPANNAGE
40 INSTALLATION ET RACCORDEMENT	INSTALLATION ET RACCORDEMENT
46 TABLEAU DES INJECTEURS	DIVERS
48 MISE AU REBUT	
49 TEST DE CUISSON	

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 mm² 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

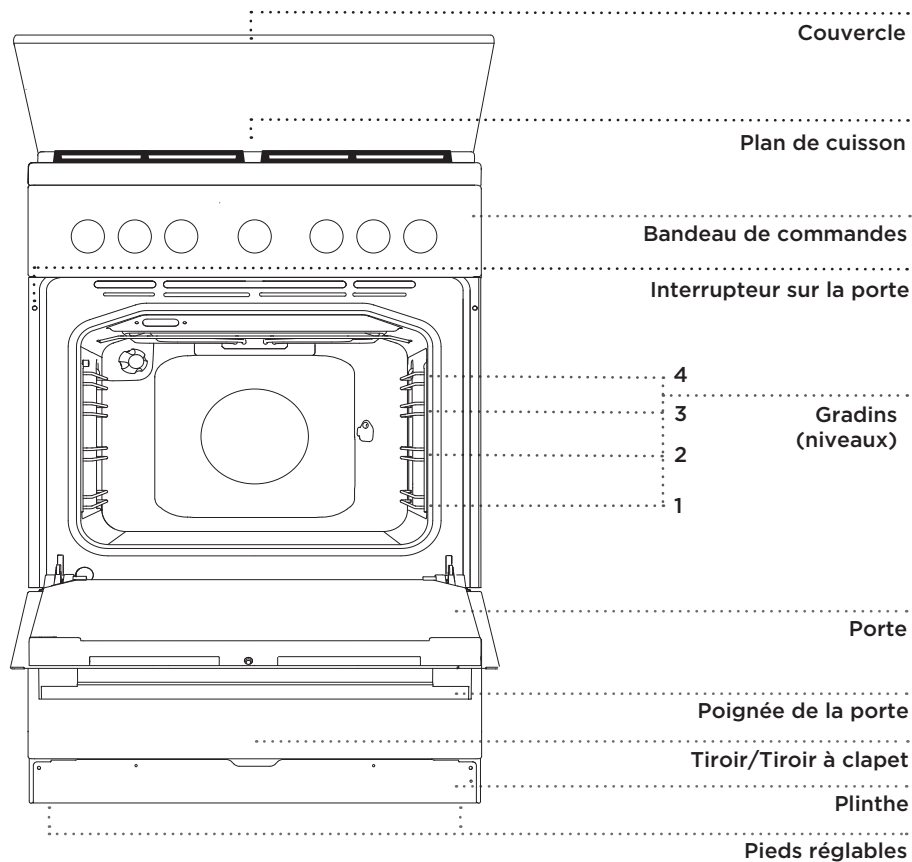


Lisez attentivement la présente notice d'utilisation avant de raccorder l'appareil. Les réparations ou réclamations résultant d'une utilisation ou d'un raccordement non conforme ne sont pas couvertes par la garantie.

CUISINIÈRE À GAZ 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.

BOUTONS RÉTRACTABLES

Appuyez d'abord légèrement sur le bouton pour le faire ressortir du bandeau de commandes, puis tournez-le.

 Après chaque utilisation, tournez le bouton sur la position "Arrêt" et enfoncez-le légèrement pour qu'il reprenne sa position initiale. Le bouton ne peut se mettre en position rétractée que s'il est réglé sur "Arrêt".

VOYANTS DE CONTRÔLE

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

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

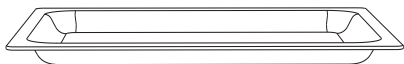
L'interrupteur désactive les résistances et le ventilateur lorsqu'on ouvre la porte pendant la cuisson ; il les remet en marche quand on la referme.

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)



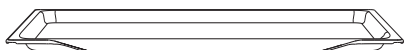
Le **PLAT À RÔTIR EN VERRE** peut être utilisé avec tous les modes de cuisson ; il peut aussi faire office de plat de service.



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.



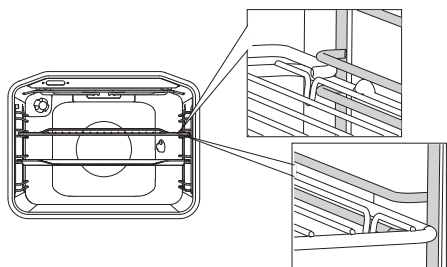
Utilisez des **PLATS À RÔTIR** pour la cuisson de tout type de viande, poissons et légumes de même que pour récupérer la graisse qui s'écoule des aliments que vous faites cuire sur la grille du four. Pour cuire des gâteaux, servez-vous des moules et des plats de couleurs claires.



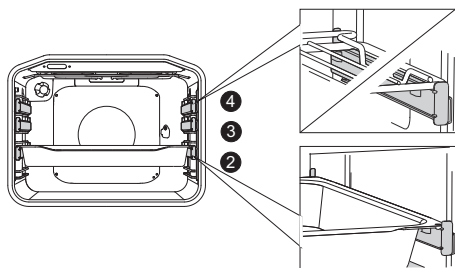
Le **PLAT MULTI-USAGE PROFOND** sert à la cuisson de la viande et des gâteaux contenant beaucoup de liquide. Vous pouvez aussi l'utiliser en tant que lèche-frite.




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.



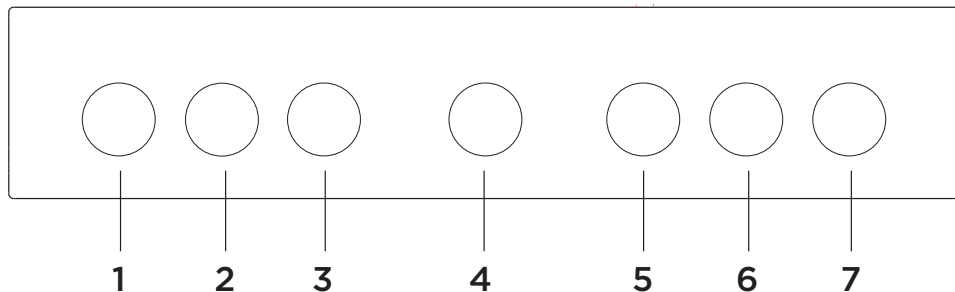
Le TOURNEBROCHE sert à rôtir la viande. Il se compose d'une broche avec manche amovible et de deux fourches avec vis.



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

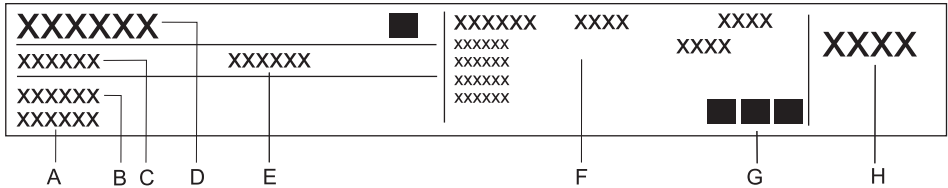
(selon le modèle)



- 1 BOUTON DU BRÛLEUR AVANT GAUCHE
- 2 BOUTON DU BRÛLEUR ARRIÈRE GAUCHE
- 3 VOYANT
- 4 BOUTON DE L'ALLUMEUR ÉLECTRONIQUE/MINUTEUR ÉLECTRONIQUE
- 5 SÉLECTEUR DE MODE DE CUISSON
- 6 BOUTON DU BRÛLEUR ARRIÈRE DROIT
- 7 BOUTON DU BRÛLEUR AVANT DROIT

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

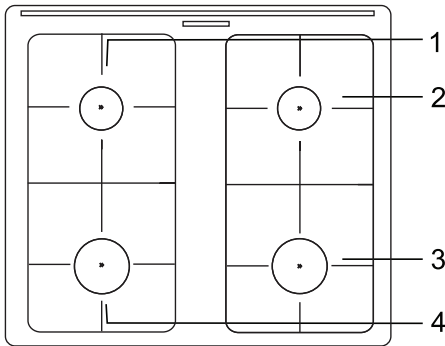
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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.

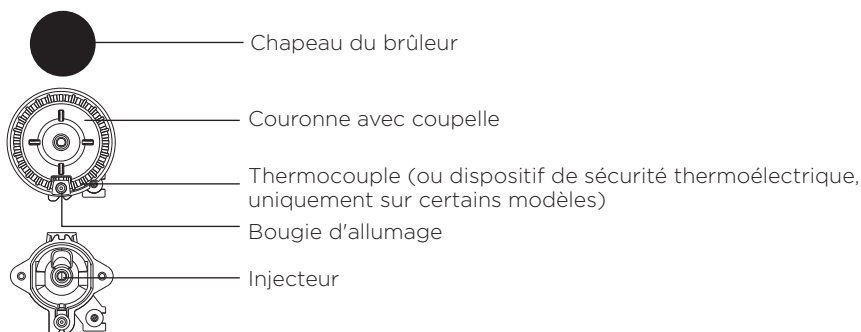
PLAN DE CUISSON (selon le modèle)



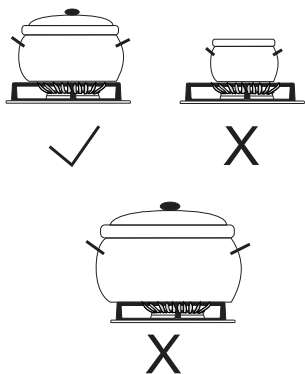
1. Foyer arrière gauche
2. Foyer arrière droit
3. Foyer avant droit
4. Foyer avant gauche

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



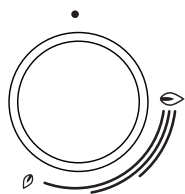
- Utilisez une batterie de cuisine appropriée pour bénéficier d'une durée de cuisson et d'une consommation de gaz optimales. Le diamètre des récipients utilisés est primordial.
- Si la flamme dépasse le pourtour d'une casserole trop petite, cette dernière risque de s'abîmer et la consommation de gaz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



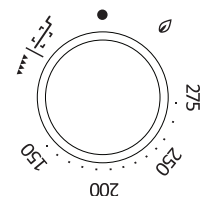
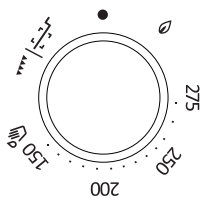
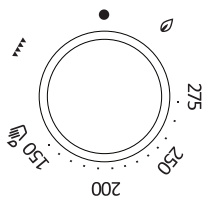
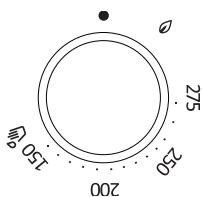
Si vous ne parvenez pas à allumer le brûleur après avoir appuyé 15 secondes sur le bouton, tournez-le sur la position arrêt et attendez au moins une minute avant de recommencer.

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)




Pour sélectionner le mode de cuisson, tournez le sélecteur vers la gauche ou la droite (voir le tableau des programmes).



Vous pouvez rectifier vos réglages pendant la cuisson.

Cuisson au four à gaz en chaleur conventionnelle

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



Après l'inflammation du gaz, appuyez 10 secondes de plus sur le bouton pour que la flamme se stabilise.




La température du four est régulée 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.

▼▼▼ Cuisson au gril infrarouge

La chaleur est émise par le rayonnement du gril infrarouge installé en haut du four. Il sert à la cuisson au gril.

- Four à gaz

Appuyez sur le bouton et tournez-le vers la gauche sur la position ▼▼▼. Appuyez en même temps sur le bouton de l'allumeur électrique 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, appuyez 10 secondes de plus sur le bouton pour que la flamme se stabilise.

 Le gril fonctionne toujours à son débit calorifique nominal.

- Four électrique

Appuyez sur le bouton et tournez-le sur la position adéquate. La température de cuisson au gril est de 230°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 230°C.



Pendant l'allumage du brûleur infrarouge, laissez la porte du four ouverte ; fermez-la au bout de deux minutes. Poursuivez la cuisson avec la porte du four fermée. Lorsque vous utilisez le gril infrarouge, la porte du four doit être fermée.

DÉMARRAGE DE LA CUISSON

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

ARRÊT DU FOUR

Tournez le SÉLECTEUR DE MODE DE CUISSON 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 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.

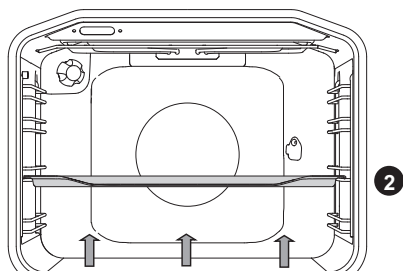
Éteignez le four environ 10 minutes avant la fin de la cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle et économiser ainsi de l'électricité.

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
BŒUF		
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
VEAU		
Bien cuit	75-85	brun-rouge
PORC		
À point	65-70	rosé clair
Bien cuit	75-85	brun-jaune
AGNEAU		
Bien cuit	79	gris, jus rosâtre
MOUTON		
Bleu	45	bien rouge
Saignant	55-60	rouge clair
À point	65-70	rosé au centre
Bien cuit	80	gris
CHEVREAU		
À point	70	rose pâle, jus rosé
Bien cuit	82	gris, jus légèrement rosé
VOLAILLE		
Bien cuit	82	gris clair
POISSON		
Bien cuit	65-70	blanc à gris-brun

VOÛTE



Seul l'élément chauffant du haut est en fonctionnement.

Cuisson des pâtisseries

Ne cuisez les gâteaux 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. Enlevez-la si vous utilisez la plaque à pâtisserie fournie. La durée de cuisson sera plus courte si vous préchauffez le four.

Type d'aliment	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
GÂTEAUX DANS UN MOULE OU SUR UNE PLAQUE À PÂTISSERIE			
Génoise *	2	190-200	30-40
Biscuit roulé, pâte à génoise *	2	210-220	15-20
Biscuit roulé, pâte au levain	2	180-190	60-75
Génoise *	2	190-200	20-30
Gâteau marbré	2	180-190	50-60
Brioche fourrée à la confiture (Buchtel)	2	190-200	25-35
Tarte aux pommes	2	180-190	40-50
Gâteau au fromage blanc	2	180-190	70-80
Strudel aux pommes et au fromage cottage	2	190-200	60-70
PETITS BISCUITS			
Biscuits faits avec une poche à douille *	2	170-190	20-35
Biscuits en pâte brisée	2	190-200	15-30
Petits fours/Cupcakes	2	190-200	30-45
Petits gâteaux à la levure boulangère	2	200-210	30-40

Type d'aliment	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
Biscuits en pâte filo	2	190-200	25-35
Gâteau à la crème	2	200-220	25-45
PAIN			
Pain	2	190-200	40-50
Petits pains *	2	190-200	30-40
Pizza *	2	200-220	30-45

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

Cuisson de la viande à rôtir

Utilisez des plats émaillés ou en verre à feux, 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 à mi-cuisson. Votre rôti sera plus juteux si vous le couvrez.

Type d'aliment	Poids (g)	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
Rôti de bœuf	1500	2	190-210	110-140
Rôti de porc	1500	2	200-210	110-130
Roulade de porc	1500	2	200-210	120-140
Pain de viande	1500	2	210-220	50-70
Rôti de veau	1700	2	180-200	110-130
Gigot d'agneau	1500	2	190-200	50-70
Gibier rôti	1500	2	190-200	100-120
Poulet	1500	2	210-220	80-100
Canard	1700	2	180-200	120-140
Oie	3000	2	160-180	180-200
Dinde	4000	2	150-160	180-240



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

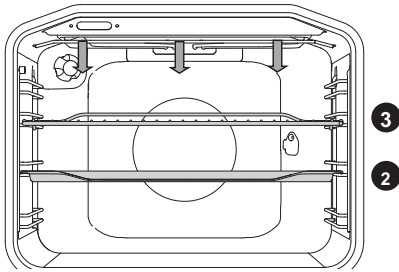
Soufflés, gratins et légumes

Type d'aliment	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
Pommes de terre au four, en morceaux	2	200-210	50-70
Légumes au gratin	2	200-210	50-60
Lasagnes	2	200-210	60-70
Moussaka	2	190-200	50-60
Soufflé sucré	2	200-210	40-50
Soufflé de poisson	2	180-200	46-65

Surgelés

Type d'aliment	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
Frites	2	200-220	20-35
Croquettes de pommes de terre	2	200-220	20-35
Pizza	2	200-220	20-30
Strudel aux pommes et au fromage cottage	2	190-200	60-75
Croissants	2	190-200	20-30

GRIL (INFRAROUGE)



Le gril infrarouge, monté en haut du four, diffuse la chaleur.

Grillades

Type d'aliment	Poids	Gratin (à partir du bas)	Durée de cuisson (min)
VIANDE ET POISSON			
Bifteck	180 g/pièce	3	25-35
Filet mignon de porc	150 g/pièce	3	25-35
Saucisses	70 g/pièce	3	18-23
Boulettes de viande	120 g/pièce	3	25-30
Cuisses de poulet	150 g /pièce	3	35-45
Poisson entier	200 g/pièce	3	18-23
Filets de poisson	100 g/pièce	3	15-20
Darnes/pavés de saumon	200 g/pièce	3	20-30
1 moitié de poulet	1500 g	2	60-80
PAIN GRILLÉ			
Toasts		3	2-4
Toasts garnis		3	3-5

Préchauffez le gril infrarouge pendant 5 minutes.

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

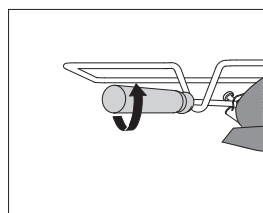
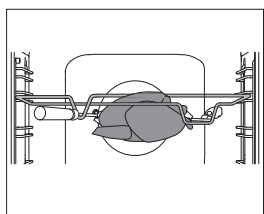
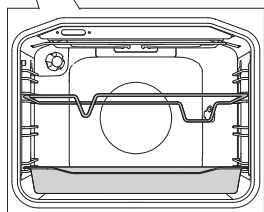
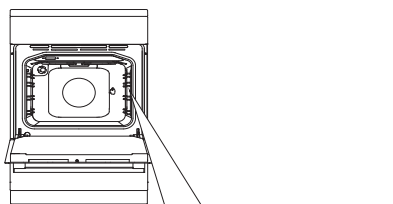
Le gril est un mode de cuisson qui élimine les graisses ; il est particulièrement bien adapté aux saucisses, à la viande et au poisson coupés en tranches (steaks, escalopes, filets ou darnes de saumon) ; il permet aussi de préparer des toasts.

Si vos grillades cuisent directement sur la grille, huilez-la pour que la viande n'y attache pas et insérez-la sur le 3ème gradin. Placez la lèche-frite sur le 1er ou le 2ème 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 utilisation du gril, nettoyez le four, les accessoires et les ustensiles.

Cuisson à la broche (uniquement sur certains modèles)



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

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 obturateur pivotant).

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

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



N'utilisez pas le gril sur la position 4.

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.

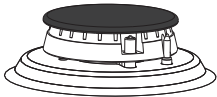
Nettoyez le four et ses accessoires après chaque utilisation pour que les salissures ne s'incruster pas. Les éclaboussures de graisse s'éliminent très bien avec de l'eau chaude et du détergent quand le four est encore tiède.

Pour enlever les taches récalcitrantes, utilisez les détergers 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.

BRÛLEURS



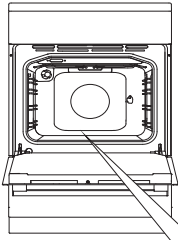
Pour nettoyer la grille support, le plan de cuisson et les brûleurs, vous pouvez utiliser de l'eau chaude et un détergent à vaisselle. Ne les passez pas au lave-vaisselle.

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.

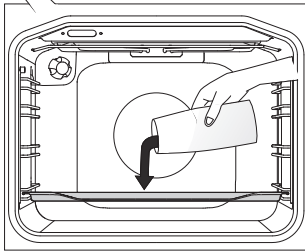


Les chapeaux des brûleurs sont revêtus d'émail noir. Les températures élevées entraînent une décoloration inévitable, mais cela n'a aucune incidence sur le fonctionnement des brûleurs.

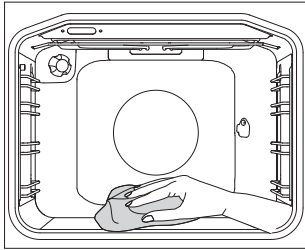
NETTOYAGE DU FOUR AVEC LA FONCTION AQUA CLEAN



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.

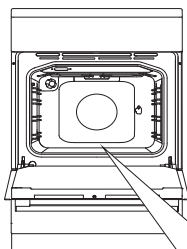


3 Au bout de 30 minutes, les résidus alimentaires desséchés sur les parois émaillées se sont ramollis et vous pouvez les enlever aisément avec une éponge humide.

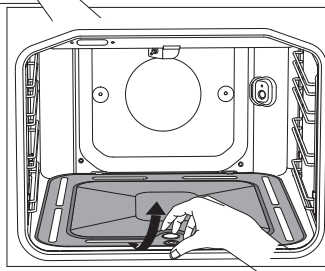


Utilisez la fonction Aqua Clean quand le four a complètement refroidi.

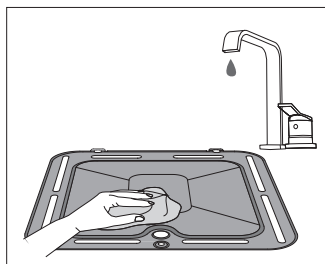
NETTOYAGE DE LA PLAQUE DE SOLE AMOVIBLE



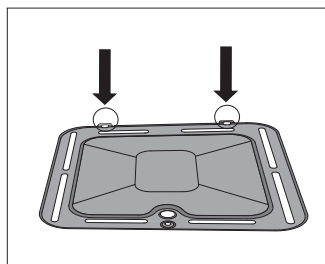
Laissez refroidir complètement la plaque de sole.



1 Saisissez la plaque de sole en au milieu de son bord avant, puis soulevez-la légèrement et retirez-la du four.



2 Nettoyez la plaque de sole avec un détergent dégraissant mais non abrasif, puis rincez-la à fond sous l'eau courante pour éliminer toute trace de détergent. Ensuite, essuyez-la parfaitement avec un torchon sec.



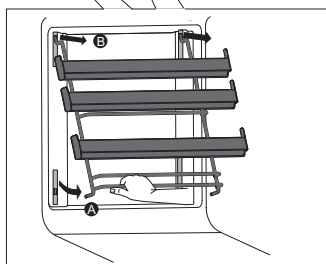
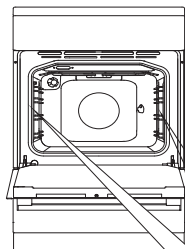
3 Insérez-la dans les trous à gauche et à droite, à l'arrière du four, et fixez-la à l'avant pour l'empêcher de se déplacer lors de la prochaine utilisation de l'appareil.



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

Utilisez exclusivement des détergents conventionnels pour nettoyer les gradins.



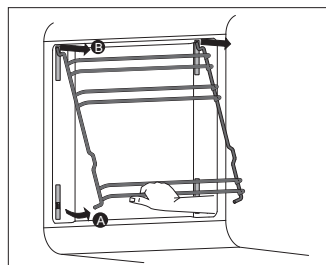
A Saisissez les gradins par le bas et soulevez-les vers le centre de la cavité.

B Décrochez-les des trous situés en haut.

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

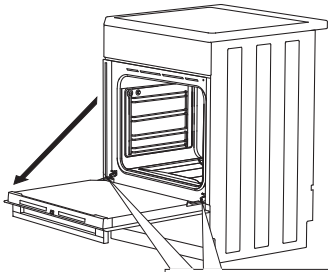
ATTENTION:

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

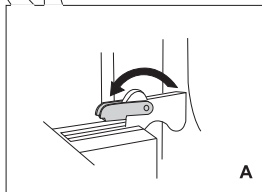


Ne nettoyez pas les glissières télescopiques dans le lave-vaisselle.

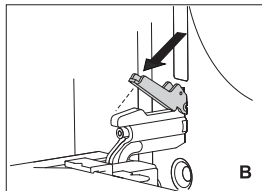
DÉMONTAGE ET REMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR (selon le modèle)



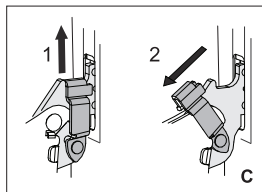
- 1** Tout d'abord, ouvrez complètement la porte (aussi loin qu'elle peut aller).



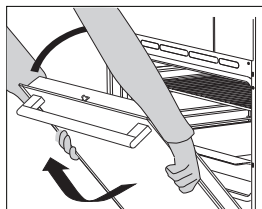
- 2 A** Fermeture conventionnelle: faites pivoter les butées vers l'avant, jusqu'au bout.




- 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.



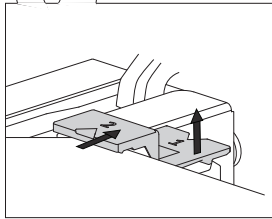
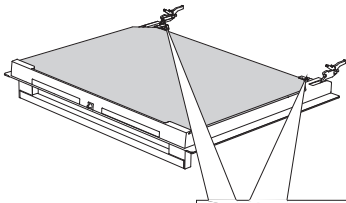
Lorsque vous remettez la porte en place, veillez à ce que les butées des charnières soient placées correctement dans leurs logements afin d'éviter tout risque de fermeture imprévue. Dans le cas contraire, la charnière principale qui est reliée à un ressort très puissant pourrait se dégager à tout moment.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

DÉMONTAGE ET REMONTAGE DES VITRES DE LA PORTE

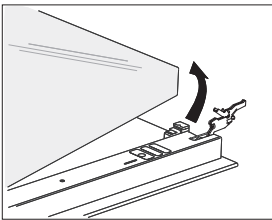
On peut nettoyer la face interne des vitres, mais il faut d'abord les retirer de la porte. Démontez la porte du four (voir le chapitre "Démontage et remontage de la porte du four").

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

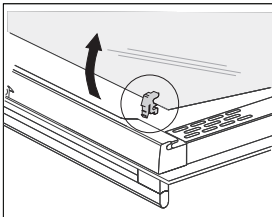
MÉTHODE 1 (selon le modèle)




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).



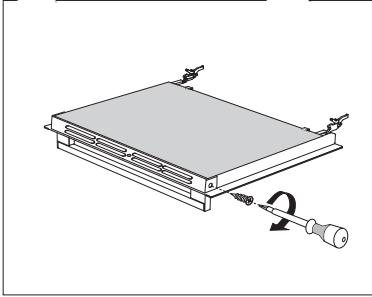
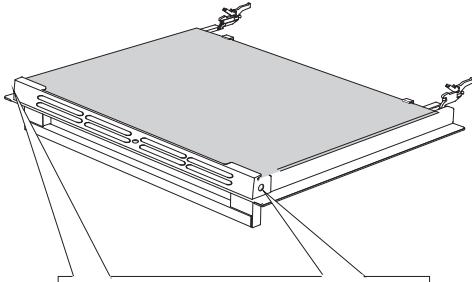
2 Saisissez la vitre par son bord inférieur, puis soulevez-la jusqu'à ce qu'elle soit dégagée des supports et enlevez-la.



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.

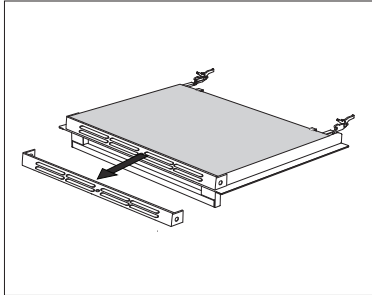
 Pour remettre les vitres en place, procédez dans l'ordre inverse. Les repères (demi-cercles) tracés sur la porte et sur la vitre doivent coïncider.

MÉTHODE 2 (selon le modèle)



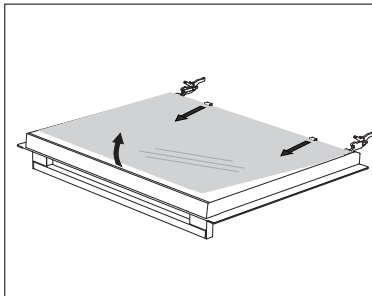
1 Enlevez les vis qui fixent les supports de chaque côté de la porte.

.....



2 Retirez les supports.

.....



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

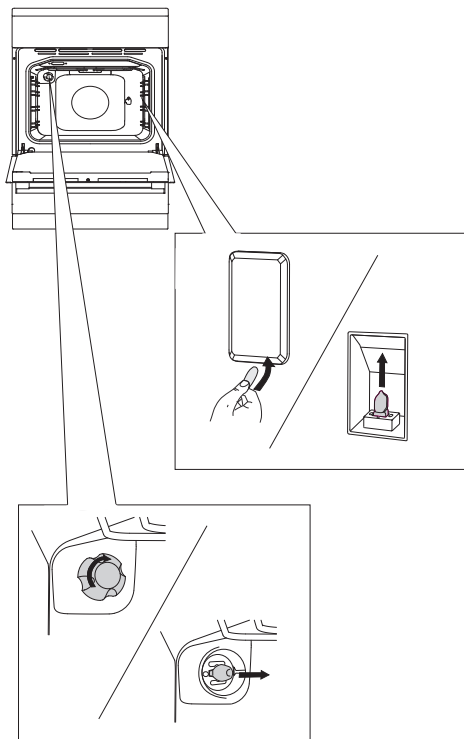
Pour remettre la vitre en place, procédez dans l'ordre inverse.

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 lèche-frite, 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.

GUIDE DE DÉPANNAGE

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.

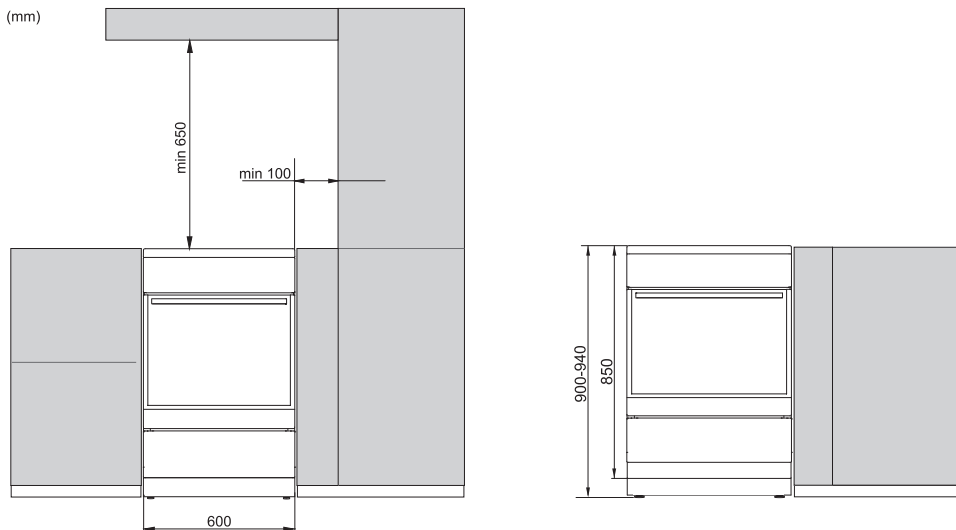
Problème/erreur	Cause/solution
Le disjoncteur de l'installation se désarme souvent.	Contactez un électricien.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	Remplacez l'ampoule en suivant les instructions du chapitre Nettoyage et entretien.
Les pâtisseries ne sont pas assez cuites.	Avez-vous choisi la température et le mode de cuisson qui conviennent ? Avez-vous bien fermé la porte du four ?
La flamme des brûleurs est instable.	Faites vérifier les réglages du gaz par un professionnel.
La flamme du brûleur varie brusquement, il faut appuyer longtemps sur le bouton pour allumer le brûleur.	Vérifiez si les pièces du brûleur sont assemblées correctement.
La flamme s'éteint peu après s'être allumée.	Appuyez plus longtemps sur le bouton. Avant de le relâcher, appuyez fermement dessus.

Problème/erreur	Cause/solution
La grille a changé de couleur autour des brûleurs.	C'est un phénomène normal dû aux températures élevées. Nettoyez la grille avec un détergent destiné au métal.
L'allumage électrique des brûleurs ne fonctionne plus.	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.

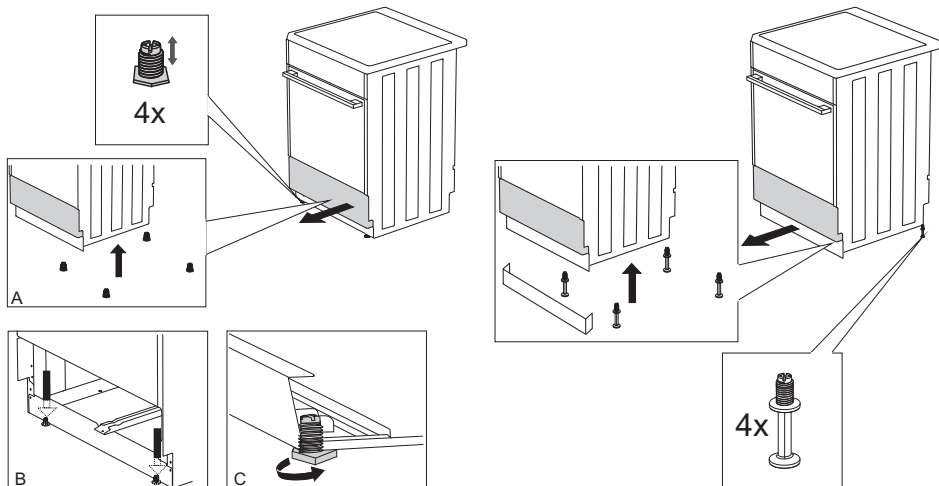
INSTALLATION ET RACCORDEMENT

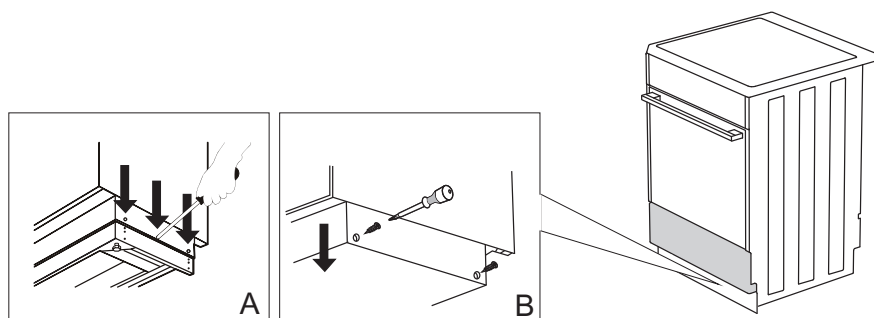
MISE EN PLACE DE L'APPAREIL (sur certains modèles)



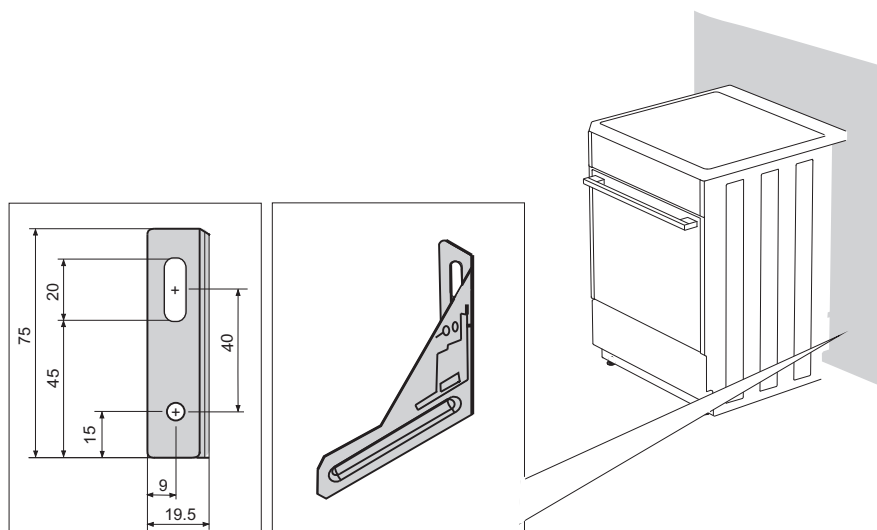
Les murs et le mobilier situés à proximité de l'appareil (plancher, mur derrière la cuisinière, cloisons latérales) doivent résister à une température de 90°C au moins.

MISE À NIVEAU DE L'APPAREIL ET SUPPORT COMPLÉMENTAIRE



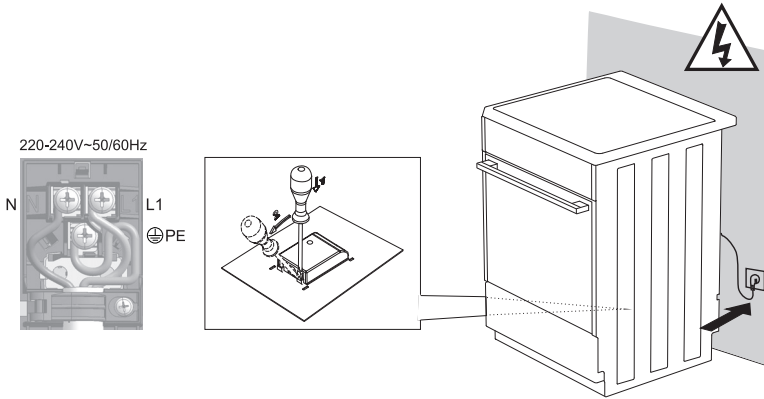


PROTECTION CONTRE LE BASCULEMENT



💡 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.

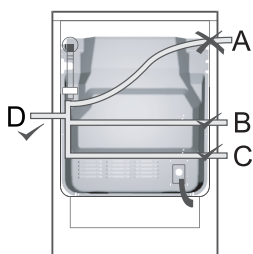
RACCORDEMENT AU GAZ

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

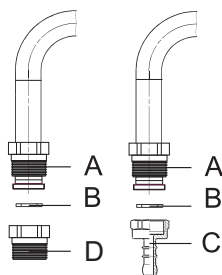
- L'appareil doit être raccordé à la conduite ou à la bonbonne de gaz conformément aux prescriptions de la compagnie de distribution de gaz.
- L'appareil est équipé, sur son côté droit, d'un raccord fileté EN ISO 228-1 qui peut être converti en ISO 10226-1 / -2 avec un adaptateur et un joint complémentaires (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

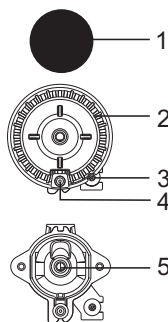
- Il n'est pas nécessaire d'enlever le plan de cuisson pour adapter la cuisinière à un autre type de gaz.
- Avant de procéder à l'adaptation, mettez l'appareil hors tension et fermez le robinet d'arrivée de gaz.
- Remplacez les injecteurs existants par les injecteurs correspondant au type de gaz choisi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

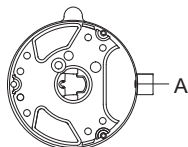
Éléments de réglage

- 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.



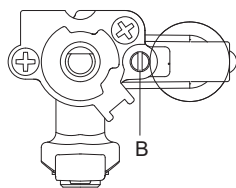
Brûleurs du plan de cuisson

- 1 Chapeau du brûleur
- 2 Couronne avec coupelle
- 3 Thermocouple (uniquement sur certains modèles)
- 4 Bougie d'allumage
- 5 Injecteur



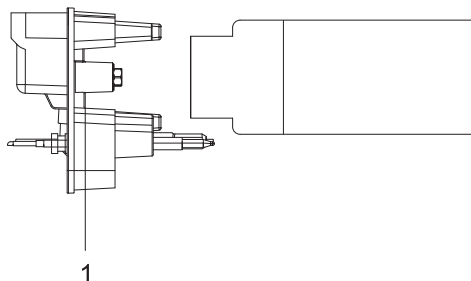
Brûleur triple couronne

- A Injecteur



Robinet de gaz du brûleur avec sécurité thermoélectrique

B Vis pointeau pour le réglage du ralenti

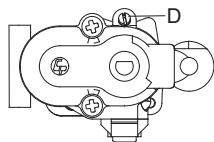


Brûleur du four

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 thermocouple puis tirez le brûleur hors du four).

Pour accéder à l'injecteur, démontez le volet.

1 Injecteur



Robinet thermostatique

D Vis pointeau pour le réglage du ralenti

TABLEAU DES INJECTEURS

Type de gaz, pression		Brûleur auxiliaire		Brûleur semi-rapide	
		max	min	max	min
Gaz naturel H $W_o=45,7\div 54,7$ MJ/m ³ , Gaz naturel E , Gaz naturel E+ $W_o=40,9\div 54,7$ MJ/m ³ 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	
Gaz liquéfié 3+, B/P $W_o=72,9\div 87,3$ MJ/m ³ 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
Gaz naturel H $W_o=45,7\div 54,7$ MJ/m ³ , Gaz naturel E , Gaz naturel E+ $W_o=40,9\div 54,7$ MJ/m ³ 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	
Gaz liquéfié 3+, B/P $W_o=72,9\div 87,3$ MJ/m ³ 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	
Gaz naturel H $W_o=45,7\div 54,7$ MJ/m ³ , Gaz naturel E , Gaz naturel E+ $W_o=40,9\div 54,7$ MJ/m ³ 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
Gaz liquéfié 3+, B/P $W_o=72,9\div 87,3$ MJ/m ³ 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.

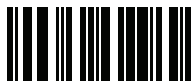
TEST DE CUISSON

Cuisson testée conformément à la norme EN 60350-1

Type d'aliment	Équipement	Vodilo (od spodaj)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)	Mode de cuisson
Biscuits/ Cookies - sur un seul niveau	Plaque à pâtisserie de couleur claire	2	170-180 *	20-35	▼▼▼▼
Petits fours/ Cupcakes - sur un seul niveau	Plaque à pâtisserie de couleur claire	2	190-200 *	30-40	▼▼▼▼
Gâteau	Moule métallique rond, Ø 26 cm / grille support	2	190-200 *	30-40	
Tarte aux pommes	Moule métallique rond, Ø 20 cm / grille support	2	180-190	40-55	
Toasts	Grille	3	/	2:00-4:00 *	▼▼▼▼
Pljeskavica (galette de viandes hachées)	Grille support + plaque à pâtisserie en tant que lèche-frite	3	/	20-35	▼▼▼▼

* Préchauffage 10 minutes.

FG6A...



fr (09-17)