

Cuisinière à gaz à pose libre

FR BE LU

Madame, Monsieur,

Nous vous remercions de votre achat. Soyez-en certain : vous pouvez faire pleinement confiance à nos produits. Pour vous faciliter l'utilisation, nous avons joint des instructions détaillées. Grâce à ce mode d'emploi, vous pourrez rapidement connaître votre nouvel appareil. Avant la première utilisation, veuillez lire attentivement la notice.

Vous trouverez les consignes de sécurité en page 4. Vérifiez d'abord que vous n'avez pas reçu un appareil endommagé. En cas de défaut dû au transport, veuillez contacter votre détaillant. Vous trouverez son numéro de téléphone sur la facture qui vous a été remise lors de l'achat. Nous espérons que votre nouvelle cuisinière vous donnera toute satisfaction.

Sommaire

Cuisinière à gaz à pose libre	3
Madame, Monsieur,	
Sommaire	
Notice d'utilisation	3
Consignes de sécurité	
Utilisation	
Couvercle de la cuisinière	
Si vous constatez des problèmes d'alimentation en gaz ou si vous sentez une odeur de gaz dans la pièce :	
Descriptif	5
Allumage électrique	
Commande des brûleurs	5
Avertissements importants concernant les brûleurs	
Allumage et fonctionnement des brûleurs	
Batterie de cuisine	
Four à gaz	7
Précautions	
Modes de fonctionnement	
Chauffage classique du four à gaz	
Allumage et fonctionnement du brûleur du four	
Niveaux de cuisson	
Éclairage du four	
Accessoires du four	
Cuisson	
Cuisson avec chauffage classique	
Conseils pour la cuisson des pâtisseries	
Cuisson de la viande	
Chauffage avec le brûleur infrarouge à gaz	
Allumage	
Extinction	
Cuisson au gril avec le brûleur infrarouge à gaz	
Cuisson à la broche avec le brûleur infrarouge à gaz	
Conseils pour la cuisson à la broche	
Cuisson au gril avec le grilloir infrarouge électrique (position )	
Conseils pour la cuisson au gril	
Cuisson à la broche avec le grilloir infrarouge électrique	
Conseils pour la cuisson à la broche	
Nettoyage et entretien	12
Plan de cuisson	
Four	
Tiroir de la cuisinière	
Petites réparations	13
Avertissement	
Important	
Changement des pièces de la cuisinière	14
Autres accessoires	
Lampe du four	
Instructions d'installation et de raccordement	15
Installation de l'appareil	
Avertissements importants	
Mise à niveau de la cuisinière sur le plan horizontal et socle supplémentaire	
Réglages effectués en usine	
Raccordement au gaz	15
Mise en marche	
Branchement par un tuyau flexible	
Raccordement au gaz (schéma n° 2)	
Charge thermique, consommation de gaz et désignation des injecteurs	
Adaptation de la cuisinière à un autre type de gaz	
Vis de réglage	
Raccordement au réseau électrique	18
Caractéristiques techniques	19
Plaque signalétique	

Notice d'utilisation

Consignes de sécurité

- **Le raccordement de la cuisinière doit être effectué par un professionnel agréé par la compagnie du gaz ou par un technicien de notre service après vente. Lors de cette opération, il est important de respecter la réglementation en vigueur et les consignes techniques de la compagnie du gaz. Vous trouverez des instructions détaillées à ce sujet dans le chapitre "Instructions d'installation".**
- Évitez les interventions et les réparations effectuées par du personnel non qualifié, car celles-ci comporteraient un risque d'explosion, d'électrocution et de détérioration de l'appareil. Ces interventions doivent être effectuées uniquement par un professionnel agréé.
- Avant de raccorder l'appareil, vérifiez s'il est adapté aux conditions de raccordement (type de gaz et pression), valables sur le territoire.
- Les caractéristiques de l'appareil figurent sur la plaque signalétique.
- Ne raccordez jamais l'appareil à la cheminée. Le choix de son emplacement et son raccordement doivent être effectués conformément à la réglementation en vigueur ; il est indispensable d'assurer une aération suffisante.
- **Pendant son fonctionnement, la cuisinière à gaz produit de la chaleur et de la vapeur. Il est donc indispensable de veiller à la bonne aération de la pièce, en ouvrant périodiquement les fenêtres et la porte. Pendant le fonctionnement prolongé de la cuisinière il faut aérer fréquemment la pièce ou utiliser la hotte.**
- Pendant la cuisson sur les brûleurs ou dans le four, les graisses peuvent s'enflammer. Pour éviter tout risque de brûlures ou d'incendie, surveillez vos fritures en permanence.
- Le nettoyage du four ou des brûleurs à l'aide d'appareils de nettoyage à vapeur ou à haute pression est interdit car ils peuvent provoquer un court-circuit.

- Lors de toute réparation, mettez l'appareil hors tension.
- Certains objets déposés dans le tiroir de la cuisinière, comme par exemple du papier, des serviettes, des sacs en plastique, des aérosols et des produits de nettoyage peuvent s'enflammer quand le four est allumé. Rangez uniquement dans le tiroir les accessoires de la cuisinière (le plat allant au four, la lèchefrite, etc.).
- Les cordons d'alimentation des appareils qui se trouvent près de la cuisinière peuvent provoquer un court-circuit s'ils entrent en contact avec les brûleurs ou s'ils sont coincés dans la porte du four. Pour éviter cela, veillez à ce que les cordons d'alimentation soient suffisamment éloignés de la cuisinière.
- N'utilisez pas les brûleurs et le four en tant que moyen de chauffage. N'utilisez pas les brûleurs avec un récipient vide.
- Veillez à ce que les pièces du brûleur soient posées correctement.
- Ne couvrez pas les parois du four avec du papier d'aluminium et ne déposez pas sur la partie basse du four des casseroles ou autres récipients, car l'aluminium empêche l'air de circuler, freine la cuisson et la concentration de chaleur abîme l'émail.
- Attention ! Le risque de brûlures est particulièrement important pour les enfants en bas âge et les enfants inconscients du danger. Veillez à ce que les jeunes enfants restent à distance de la cuisinière et surveillez les plus âgés lorsqu'ils l'utilisent.
- Les brûleurs, le four et une partie des installations deviennent brûlants pendant le fonctionnement de la cuisinière. Pour cette raison, utilisez toujours un torchon ou des gants de cuisine pour retirer les récipients et agissez avec précaution pour éviter les brûlures.
- La porte du four peut s'abîmer si vous y posez des objets lourds lorsqu'elle est ouverte. Évitez de vous appuyer sur la porte quand elle est ouverte ou d'y déposer des objets lourds.
- La plaque signalétique comportant les caractéristiques générales de l'appareil et l'étiquette indiquant le type du gaz auquel l'appareil est adapté sont apposées à l'intérieur du four ; elles sont visibles lorsque la porte est ouverte.
- **L'appareil fait partie de la classe 2/1.** S'il est installé dans une rangée de meubles, il peut toucher des deux côtés les éléments adjacents de même hauteur. Il est possible d'installer d'un côté un meuble plus haut, mais alors, il devra être éloigné d'au moins 30 cm de l'appareil.
- La distance entre l'appareil et la hotte aspirante doit être de 650 mm ou au moins égale à la distance indiquée dans la notice d'installation de la hotte.

Porte froide

Attention : lorsque le four est en service, la vitre extérieure de la porte est très chaude.
 Pour protéger vos jeunes enfants de la température excessive, vous pouvez remplacer le hublot existant par une vitre isolante spéciale. Il est possible de commander le nouvel hublot et l'intervention correspondante (démontage et remontage) auprès du Service Après-Vente le plus proche. Vous trouverez ci-joint la liste de nos S.A.V. Lorsque vous passerez commande, veuillez mentionner la référence de votre appareil (numéro à 6 chiffres) qui figure sur la plaque signalétique et le certificat de garantie.



Ce symbole 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 usagés dans toute l'Europe. Ce produit doit donc 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 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.

Utilisation

Votre cuisinière est destinée uniquement à un usage domestique. Toute autre utilisation n'est pas autorisée.

Couvercle de la cuisinière

(uniquement sur certains modèles)

Ne nettoyez jamais la cuisinière avec un appareil à pression ou à vapeur.

Le couvercle de la cuisinière peut être laqué, en acier inoxydable, ou en verre. Le couvercle en verre peut se fêler s'il est exposé à une chaleur excessive ; ne le rabattez pas tant que les foyers et le four n'ont pas complètement refroidi.

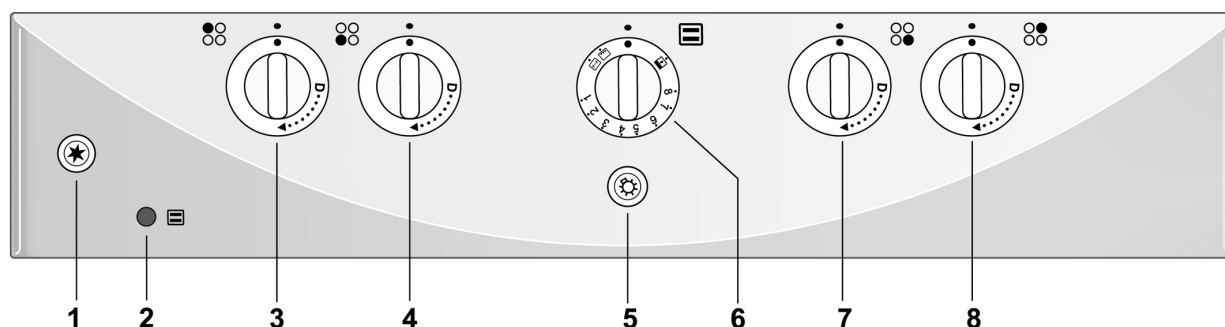
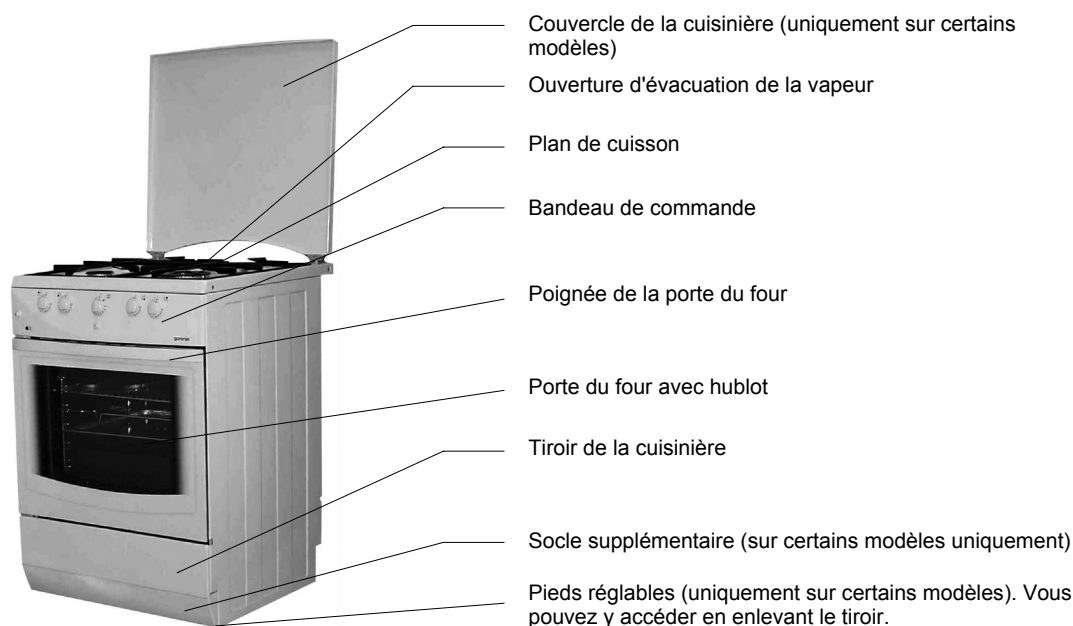
Si vous constatez des problèmes d'alimentation en gaz ou si vous sentez une odeur de gaz dans la pièce :

- fermez l'arrivée du gaz ou le robinet de la bouteille de gaz ;
- éteignez tout feu, ainsi que les cigarettes ;
- n'allumez aucun appareil électrique (ni la lumière !);
- aérez bien la pièce - ouvrez les fenêtres !
- avertissez immédiatement le service après-vente ou l'installateur de la cuisinière.

Descriptif

La cuisinière décrite est équipée de quatre brûleurs et d'un four à gaz. Selon le modèle, certains plans de cuisson comportent seulement trois brûleurs. L'équipement du four est également

fonction du modèle. Il est donc possible que la notice décrive des fonctions qui ne sont pas valables pour votre appareil.



- | | |
|--|--|
| <p>1 Dispositif d'allumage électrique (uniquement sur certains modèles)</p> <p>2 Voyant lumineux du four. Il s'allume lorsque le gril électrique est en marche (uniquement sur certains modèles)</p> <p>3 Bouton du foyer gauche arrière, brûleur normal</p> <p>4 Bouton du foyer gauche avant, brûleur normal</p> | <p>5 Interrupteur d'éclairage du four (uniquement sur certains modèles)</p> <p>6 Bouton marche/arrêt, sélecteur du mode de fonctionnement et de la température du four</p> <p>7 Bouton du foyer droit avant, brûleur rapide</p> <p>8 Bouton du foyer droit arrière, brûleur auxiliaire</p> |
|--|--|

Allumage électrique

(uniquement sur certains modèles)

Vous pouvez allumer les brûleurs du plan de cuisson à l'aide du dispositif d'allumage électrique qui se trouve à côté de chaque brûleur.

L'allumage électrique fonctionne à condition que la cuisinière soit branchée au réseau électrique.

Si l'allumage électrique ne fonctionne pas à cause du coupe-circuit ou de l'humidité du dispositif d'allumage, vous pouvez allumer le gaz avec des allumettes (plan de cuisson et four).

Commande des brûleurs

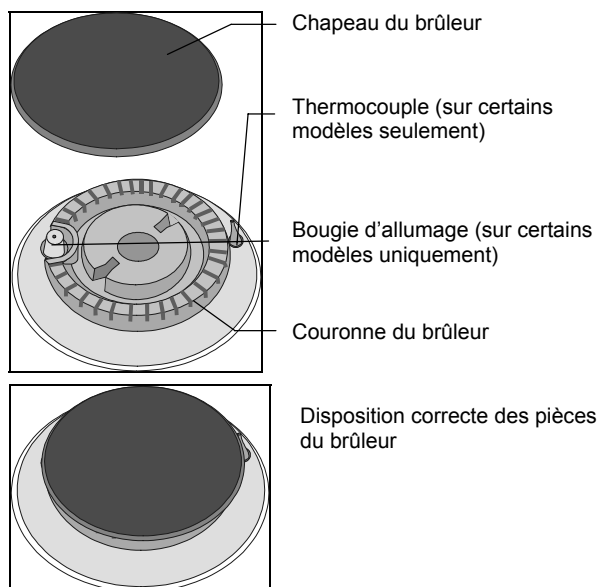
Les brûleurs sont commandés à l'aide des boutons placés sur le bandeau de commande. La puissance des brûleurs est indiquée sur les boutons par deux flammes, la grande et la petite.

Le bouton peut être tourné dans les deux sens : soit vers la grande flamme, soit vers la petite flamme. La position de service se trouve entre les deux flammes.

Avertissements importants concernant les brûleurs

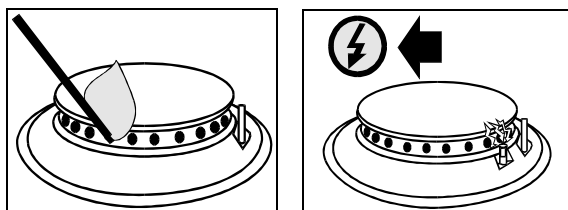
- Les foyers ne doivent pas être mis en service à vide, sans casserole ou autres ustensiles. N'utilisez pas l'appareil pour chauffer la pièce.
- Maintenez les foyers propres car la saleté risque de les endommager.

- Pour faire cuire un plat correctement, utilisez d'abord la position grande flamme, puis poursuivez la cuisson sur la petite flamme.
- Si vous utilisez une cocotte minute, il faut surveiller la quantité du liquide. L'évaporation du liquide peut abîmer le récipient et, par conséquent, la table de cuisson.
- **Sur certains modèles, les brûleurs sont équipés d'une protection thermoélectrique. Si la flamme du brûleur s'éteint brusquement (débordement, courant d'air etc.), l'alimentation en gaz s'arrête automatiquement et il est impossible que le gaz s'échappe dans la pièce.**
- **Si la flamme s'éteint brusquement sur des modèles sans protection thermoélectrique, le gaz s'échappe dans la pièce.**
- Posez correctement le chapeau du brûleur sur la couronne du brûleur. Veillez à ce que les ouvertures de la couronne soient dégagées.



Allumage et fonctionnement des brûleurs

On peut allumer les foyers grâce à l'allumeur électrique situé à côté de chaque brûleur (sur certains modèles).



Allumage d'une seule main

(Sur certains modèles)

Pour allumer un brûleur, appuyez sur la manette correspondante et tournez-la sur la position maximale . La bougie produit une étincelle électrique qui enflamme le gaz. Si l'allumeur ne fonctionne pas (panne de courant ou humidité), vous pouvez allumer le gaz à l'aide d'une allumette ou d'un briquet.

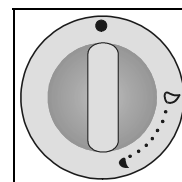
Allumage des deux mains

(Sur certains modèles)

Pour allumer un brûleur, appuyez sur la manette correspondante et tournez-la sur la position maximale . Ensuite, appuyez sur le bouton de l'allumeur. La bougie produit une étincelle électrique qui enflamme le gaz. Si l'allumeur ne fonctionne pas (panne de courant ou humidité), vous pouvez allumer le gaz à l'aide d'une allumette ou d'un briquet.

- Après l'inflammation du gaz, maintenez le bouton en position enfoncée pendant 10 secondes environ pour que la flamme se stabilise.
- **Si vous ne parvenez pas à allumer le brûleur au bout de 15 secondes, mettez-le sur la position Arrêt et attendez au moins une minute avant de recommencer.**
- Ensuite, vous pouvez régler la puissance du brûleur entre la position maximale et la position minimale, en fonction de la cuisson désirée.
- Nous vous déconseillons de positionner la manette entre et car la flamme n'est pas stable et risque de s'éteindre.
- Si la flamme s'éteint, recommencez la procédure.
- Si la flamme s'éteint pour une raison quelconque, mettez la manette du brûleur sur la position Arrêt et attendez au moins une minute avant de recommencer.
- NB : avant d'allumer les brûleurs triple couronne, double couronne ou mini wok, posez sur le foyer le récipient convenable.
- Pour éteindre le brûleur, tournez la manette vers la droite et mettez-la sur la position Arrêt (le robinet du brûleur est FERMÉE).

- Le robinet du brûleur est fermé
- Position puissance maximale
- Position puissance minimale



Pour que les petits récipients soient en position stable sur le support de casseroles, placez sur le brûleur auxiliaire la grille adaptatrice livrée avec l'appareil.

Batterie de cuisine

Seuls les récipients appropriés pourront vous garantir une durée de cuisson et une consommation de gaz optimales. Le plus important est de choisir correctement le diamètre des récipients utilisés.

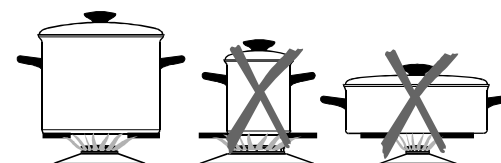
Si la flamme dépasse le pourtour d'une **casserole trop petite**, celle-ci s'abîmera vite et la consommation de gaz sera plus élevée.

Pour s'allumer, le gaz a besoin de suffisamment d'air. Si les **récipients sont trop grands**, l'alimentation en gaz sera insuffisante, d'où un rendement réduit.

Porte-plat (sur certains modèles uniquement)

Placez le porte-plat sur la grille au-dessus du brûleur auxiliaire quand vous utilisez un récipient de petit diamètre.

Type de brûleur	Diamètre des récipients
Rapide (3,0 kW)	220-260 mm
Semi-rapide (1,9 kW)	180-220 mm
Auxiliaire (1,0 kW)	120-180 mm
Triple couronne (3,5 kW)	220-260 mm



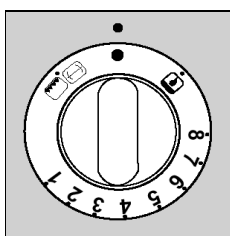
Four à gaz

Précautions

- Ne posez pas de papier aluminium sur les parois et ne déposez pas sur la sole du four des casseroles ou autres récipients, car l'aluminium empêche l'air de circuler, freine la cuisson, et la concentration de chaleur abîme l'émail.
- Les sauces débordant des plats peuvent provoquer des taches qui sont extrêmement difficiles à enlever.
- Le brûleur du four est équipé d'une protection thermoélectrique. Si la flamme du brûleur s'éteint, l'alimentation en gaz s'arrête.
- La température du four est régulée par le thermostat. La régulation de la température n'est possible que si la porte du four est fermée.
- Le fond amovible doit toujours être installé pendant le fonctionnement.
- **Ne laissez pas refroidir les mets dans le four. Vous éviterez ainsi la condensation et la corrosion.**

Modes de fonctionnement

Le four est commandé par un seul bouton. Appuyez sur ce bouton, puis tournez-le à droite ou à gauche.



Chauffage classique du four à gaz

Le four est chauffé par le brûleur à gaz. La cuisson de la viande et des pâtisseries est possible sur un seul niveau.

Chauffage avec le brûleur infrarouge à gaz (uniquement sur certains modèles)

Le brûleur infrarouge chauffe les aliments par rayonnement et il permet ainsi la cuisson des aliments au gril. Il est situé en haut du four. **Pendant son fonctionnement, la température du four n'est pas régulée par le thermostat ; le brûleur infrarouge fonctionne toujours à sa puissance maximale.**

Chauffage du gril (grilloir infrarouge électrique) (uniquement sur certains modèles)

La chaleur est diffusée par le grilloir infrarouge situé en haut du four.

Ce type de chauffage est convenable pour rôtir les petits morceaux de viande, par exemple des tranches de bœuf ou autres, côtelettes, etc.

Vous pouvez utiliser le gril pour rôtir les poulets à la broche (uniquement sur certains modèles).

Pour mettre en marche le grilloir et le tournebroche, appuyez sur le bouton de commande du four et tournez-le à droite sur le symbole gril/broche (uniquement sur certains modèles).

La température de cuisson au gril est de 240°C. Quand cette température est atteinte, le grilloir s'arrête de chauffer. Si la température baisse à moins de 240°C, le grilloir recommence à chauffer. Le voyant rouge allumé indique que le gril est en marche.

Allumage et fonctionnement du brûleur du four

- Appuyez sur la manette du brûleur du four et tournez-la sur la position . Appuyez simultanément sur le bouton de l'allumeur électrique, ou présentez une allumette devant l'orifice d'allumage du brûleur et enflammez le gaz.
- Lorsque le gaz est allumé, maintenez la manette en position enfoncée pendant 5 à 10 secondes pour que la flamme se

stabilise ; ensuite, relâchez-la et tournez-la sur l'allure de chauffe désirée (entre 8 et 1).

- Si vous ne parvenez pas à allumer le brûleur du four au bout de 15 secondes, mettez la manette sur la position Arrêt, ouvrez la porte du four et attendez au moins une minute avant de recommencer.
- La température du four est régulée par un thermostat. Immédiatement après l'allumage, le brûleur fonctionne à pleine puissance jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte. Ensuite, le thermostat réduit la puissance du brûleur pour maintenir le four à la température sélectionnée. Ce système de régulation fonctionne seulement si la porte est fermée.
- Si le brûleur du four s'éteint pour une raison quelconque, mettez immédiatement la manette sur la position Arrêt, ouvrez la porte du four et attendez au moins une minute avant de recommencer.
- Pour éteindre le brûleur du four, tournez la manette sur la position Arrêt .

Positions	Température (en°C)
	Le robinet de gaz est fermé
8	280
7	260
6	240
5	220
4	200
3	180
2	160
1	150

Niveaux de cuisson

Les accessoires – suivant le modèle (grille, plaque en aluminium, lèchefrite) s'installent facilement dans le four, sur 5 niveaux. Chaque niveau est décrit dans le tableau de cuisson. Les niveaux de cuisson sont comptés à partir du bas. Attention : il n'est pas possible de mettre la lèchefrite sur le premier niveau à partir du bas.

Éclairage du four

(uniquement sur certains modèles)

Vous pouvez allumer ou éteindre l'éclairage du four avec l'interrupteur qui se trouve sur le bandeau de commande.

Accessoires du four

La grille : pour positionner les plats contenant les aliments ou bien pour y poser directement les mets.

Plaque en aluminium : pour la cuisson des pâtisseries et gâteaux secs.

Lèchefrite : pour la cuisson des pâtisseries humides, rôtis ou pour recueillir la graisse qui peut déborder. (Il n'est pas possible de mettre la lèchefrite sur le premier niveau à partir du bas).

Cuisson

Vous trouverez dans le tableau de cuisson les indications concernant la température, le niveau et la durée de cuisson.

Cuisson avec chauffage classique

Utilisez seulement un niveau de cuisson.

Utilisez des plats et moules clairs. L'utilisation de plats et moules foncés n'est pas conseillée, car ils absorbent fortement la chaleur du brûleur du four.

Pour obtenir une cuisson uniforme, n'utilisez pas de modèles aux parois trop hautes.

Posez le plat ou le moule sur la grille et veillez à ce qu'il ne dépasse pas les bords de la grille. Si vous utilisez la lèchefrite, enlevez la grille.

Utilisez le 3^{ème} ou le 4^{ème} gradin à partir du bas. Utilisez le troisième gradin pour la cuisson des gâteaux de haute taille ou des pâtisseries juteuses, qui nécessitent plus de chaleur par-dessous. Utilisez le quatrième gradin pour les gâteaux de petite taille et les gâteaux secs.

Pour la cuisson des gâteaux, suivez les instructions concernant le choix du gradin, de la température et la durée de cuisson figurant dans le tableau de cuisson et oubliez les habitudes que vous avez prises lorsque vous utilisiez votre ancienne cuisinière. Les indications données dans le tableau de cuisson des pâtisseries ont été spécialement adaptées à ce four.

Si, dans le tableau de cuisson, vous ne trouvez pas le gâteau que vous avez l'intention de faire, choisissez les indications pour un gâteau équivalent.

Conseils pour la cuisson des pâtisseries

Le gâteau est-il bien cuit ?

Enfoncez une baguette en bois au centre du gâteau. S'il n'y a pas de trace de pâte sur la baguette, le gâteau est cuit. Vous pouvez arrêter le four et utiliser la chaleur résiduelle.

Le gâteau s'est affaissé

Vérifiez la recette et la prochaine fois, mettez moins de liquide. Tenez compte du temps de préparation, surtout si vous utilisez un mixeur.

Le gâteau est trop clair au-dessous

La prochaine fois, utilisez un plat foncé et mettez le gâteau à un niveau inférieur.

Le gâteau fourré (tarte au fromage par exemple) n'est pas entièrement cuit

La prochaine fois, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.

Conseils concernant le tableau de cuisson

- La durée de cuisson et les températures sont approximatives, elles diffèrent d'une recette à l'autre.
- Préchauffez le four **pour les aliments repérés par un astérisque**.
- Nous vous conseillons de choisir tout d'abord la durée de cuisson la plus courte, puis au besoin d'augmenter la température si vous souhaitez obtenir un gâteau mieux cuit ou si vous constatez que la durée de cuisson est trop longue.

Tableau de cuisson des pâtisseries

Type de gâteau	Niveau (à partir du bas)	Température (en °C)	Durée de cuisson (en min)
Pâtes sucrées			
Gâteau marbré	3	180-190	50-70
Gâteau dans un plat carré	3	180-190	60-75
Gâteau dans un moule	3	180-190	45-60
Gâteau au fromage	3	180-190	60-90
Tarte aux fruits	3	190-200	50-70
Génoise aux fruits	3	180-190	60-70
Génoise*	3	190-200	30-40
Biscuit de Savoie	4	200-210	25-35
Gâteau aux fruits, pâte type 4/4	4	190-200	50-70
Gâteau aux prunes	4	180-200	35-50
Génoise roulée*	4	220-230	18-25
Gâteau à la pâte type 4/4	4	190-200	25-35
Couronne de pâte levée	3	180-190	25-45
Bûche de Noël	3	170-180	40-60
Strudel aux pommes	3	190-200	50-70
Brioche fourrée	3	190-200	40-60
Pâtes salées			
Quiche	3	200-210	50-60
Pizza*	3	200-220	30-45
Pain	3	170-180	15-20
	3	240-250	45-50
Petits gâteaux			
Petits gâteaux en pâte brisée	4	190-200	15-30
Gâteaux secs	4	200-210	15-25
Petits gâteaux levés	4	200-210	35-50
Petits gâteaux feuilletés	4	200-210	20-40
Choux/pâtisseries à la crème	4	200-220	25-45
Produits surgelés			
Strudel aux pommes ou au fromage	3	190-200	60-75
Gâteau au fromage	3	180-190	70-90
Pizza	3	200-220	20-30
Frites*	3	200-220	20-35
Croquettes	3	200-220	20-35

Positions	1	2	3	4	5	6	7	8
Température (en °C)	150 °C	160 °C	180 °C	200 °C	220 °C	240 °C	260 °C	280 °C

Cuisson de la viande

Dans le tableau de cuisson, vous trouverez les indications concernant la température, le niveau et la durée de cuisson.

Conseils sur l'utilisation des ustensiles de cuisine

- Il est possible d'utiliser des récipients en émail, en verre thermorésistant, en terre cuite ou en fonte.

- La cuisson dans les plats en acier inoxydable n'est pas conseillée, car ils réfléchissent fortement la chaleur.
- N'utilisez pas de plats avec des poignées en matières plastiques.
- Le rôti sera plus juteux si vous le couvrez pendant la cuisson et le four restera plus propre.

- Le rôti cuira plus rapidement à découvert. Pour les grosses pièces de viande, il est conseillé d'utiliser la grille sous laquelle vous placerez la lèche-frite.

Conseils pour la cuisson de la viande

Dans le tableau de cuisson de la viande, vous trouverez les indications concernant la température, le niveau et la durée de cuisson. Comme le temps de cuisson varie selon le type, le poids ou la qualité de la viande, il peut y avoir de légères différences.

- La cuisson au four des viandes, volailles et poissons est plus économique si leur poids dépasse 1 kg.
- Il faut arroser le rôti avec suffisamment de liquide pour que la graisse et le jus ne brûlent pas. Au cours d'une cuisson plus longue, il faut vérifier plusieurs fois et rajouter du liquide.

- Retournez le rôti à mi-cuisson surtout si vous utilisez une lèche-frite. Il est donc conseillé de commencer la cuisson avec la pièce de viande tournée à l'envers.
- Pendant la cuisson de grosses pièces de viande, la porte du four peut se couvrir de vapeur. Il s'agit d'un phénomène naturel sans influence sur le fonctionnement de la cuisinière. Essuyez soigneusement la porte et la vitre lorsque la cuisson est terminée.
- Si vous faites cuire la viande en la posant directement sur la grille, placez la lèche-frite en dessous pour recueillir le jus de viande qui dégoutte. Il est possible de placer ces deux accessoires sur les glissières télescopiques ou sur les glissières en fil.
- Ne laissez pas refroidir les mets dans le four fermé afin d'éviter la formation de vapeur.**

Tableau de cuisson de la viande

Type de viande	Poids (en g)	Niveau (à partir du bas)	Température (en °C)	Durée de cuisson (en min)
Bœuf				
Rôti de bœuf	1000	2	200-220	90-120
Rôti de bœuf	1500	2	190-210	120-150
Rosbif, saignant	1000	2	210-230	30-40
Rosbif, à point	1000	2	210-230	40-50
Porc				
Rôti de porc	1500	2	180-190	140-160
Longe de porc	1500	2	190-200	120-150
Longe de porc	2000	2	180-190	150-180
Épaule de porc	1500	2	200-210	120-140
Roulade de porc	1500	2	200-210	120-140
Travers de porc	1500	2	180-200	90-120
Roulade de viande hachée	1500	2	210-220	60-70
Veau				
Roulade de veau	1500	2	190-200	90-120
Rôti de veau	1700	2	180-200	120-130
Agneau				
Côtes d'agneau	1500	2	190-200	100-120
Gigot de mouton	1500	2	190-200	110-130
Gibier				
Râble de lièvre	1500	2	190-200	100-120
Cuissot de chevreuil	1500	2	190-200	100-120
Cuissot de sanglier	1500	2	190-200	100-120
Volaille				
Poulet entier	1200	2	200-220	60-70
Poule	1500	2	200-210	70-90
Canard	1700	2	180-200	120-150
Oie	4000	2	160-180	180-200
Dinde	5000	2	150-160	180-240
Poisson				
Poisson entier	1000	2	200-210	50-60
Escalopes de poisson	1500	2	180-200	45-65

Positions	1	2	3	4	5	6	7	8
Température (en °C)	150 °C	160 °C	180 °C	200 °C	220 °C	240 °C	260 °C	280 °C

Chauffage avec le brûleur infrarouge à gaz

(uniquement sur certains modèles)

Le brûleur infrarouge chauffe les aliments par rayonnement et il permet ainsi la cuisson des aliments au grill. Il est installé en haut du four.

- Pendant le fonctionnement du brûleur infrarouge, la température du four n'est pas régulée par le thermostat ; le brûleur infrarouge fonctionne toujours à sa puissance maximale. Pour cette raison, il faudra ouvrir ou enlever la porte du four et installer la protection du bandeau de commande.

Commande

Le brûleur infrarouge est commandé par le bouton four/gril. Le symbole  est la position de fonctionnement du brûleur

infrarouge. Les positions entre  et  ne sont pas admises, car dans cette plage la flamme n'est pas stable et peut s'éteindre brusquement.

Allumage

Appuyez sur le bouton de commande du four, puis tournez-le sur la position . Appuyez simultanément sur le dispositif d'allumage ou approchez une allumette enflammée du brûleur infrarouge jusqu'à ce que le gaz s'enflamme.

- Après avoir allumé le brûleur, maintenez le bouton enfoncé pendant 5 à 10 secondes et attendez que la flamme brûle régulièrement avant de le relâcher.
- Si vous ne parvenez pas à allumer le brûleur du four au bout de 15 secondes, mettez la manette sur la position Arrêt,

ouvrez la porte du four et attendez au moins une minute avant de recommencer.

- Si le brûleur du four s'éteint pour une raison quelconque, mettez immédiatement la manette sur la position Arrêt, ouvrez la porte du four et attendez au moins une minute avant de recommencer.

Extinction

Pour couper le gaz, tournez le bouton de commande du four jusqu'au repère ●. Le robinet du gaz sera fermé, ce qui éteindra la flamme du brûleur.

PRECAUTIONS

- Pendant l'allumage et le fonctionnement du brûleur infrarouge, la porte du four doit rester ouverte.
- Le temps écoulé entre le moment où le gaz sort du brûleur et le moment où il est allumé doit être le plus court possible.

Cuisson au gril avec le brûleur infrarouge à gaz

- Pendant la cuisson au gril, faites particulièrement attention. En raison de la haute température du gril, la grille et les autres éléments du four sont particulièrement chauds. Utilisez des gants épais ou des pinces spéciales pour retourner la viande.
- Il arrive que la graisse chaude jaillisse de la viande, surtout des saucisses. Pour éviter les brûlures, utilisez des pinces spéciales pour retourner la viande.
- Attention à ne pas vous brûler les yeux !
- Vérifiez souvent la cuisson, la viande peut brûler en raison de la haute température.
- **Avertissement : lors de l'utilisation du gril, le four est très chaud. Éloignez les enfants quand il fonctionne pour éviter tout accident.**
- La cuisson au gril convient aux rôtis croustillants, aux saucisses préparées sans matière grasse, à la viande et au poisson coupés en tranches (steaks, escalopes). Le gril convient aussi pour faire dorer le pain ou les gâteaux, et pour faire des gratins (lasagnes, pommes de terre).

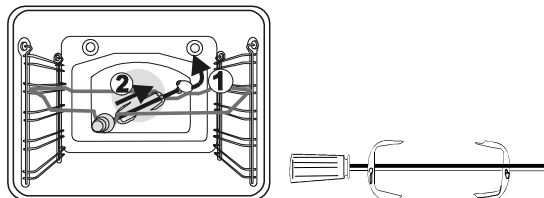
Conseils pour la cuisson au gril

- Pendant la cuisson au gril à gaz, la porte du four doit être ouverte.
- Installez la protection au-dessous du bandeau de commande.
- Pendant la cuisson au gril, le thermostat ne fonctionne pas, donc le brûleur infrarouge chauffe à pleine puissance.
- Dans le tableau de cuisson au gril, vous trouverez les indications concernant la température, le niveau et la durée de cuisson. La durée de cuisson donnée varie suivant le type, le poids ou la qualité de la viande.
- Le préchauffage du gril n'est pas nécessaire.
- Avant la cuisson au gril, enduisez la grille avec de l'huile pour que la viande n'attache pas.
- Pour la cuisson au gril, installez la grille sur le gradin convenable. Placez la lèchefrite ou la plaque en émail au-dessous de la grille, au niveau immédiatement inférieur, pour récupérer la graisse et le jus de viande.
- Mettez le plat au milieu de la grille, au-dessous du brûleur infrarouge.
- Retournez la viande à mi-cuisson. Retournez seulement une fois les plus petits morceaux et plusieurs fois les plus gros.
- Utilisez pour cela les pinces à viande afin que le jus ne coule pas trop (les fourchettes perforent la viande et laissent sortir le jus)
- Les viandes rouges se colorent plus vite que les viandes blanches (porc ou veau).
- Nettoyez le four et les accessoires après chaque utilisation.

Cuisson à la broche avec le brûleur infrarouge à gaz

(uniquement sur certains modèles)

- Lors de la cuisson à la broche, vous utilisez le gril (brûleur infrarouge) et vous devez faire particulièrement attention. Utilisez des gants de cuisine assez épais ou le manche spécial que vous fixez sur la broche.
- Il arrive que la graisse chaude jaillisse de la viande, veillez à ne pas vous brûler
- **Attention à ne pas vous brûler les yeux !**
- **Ne permettez pas aux enfants de s'approcher du four.**
- La broche convient à la cuisson des volailles préparée sans matières grasses.



Conseils pour la cuisson à la broche

- Pendant la cuisson à la broche, la porte du four doit être ouverte.
- Installez la protection au-dessous du bandeau de commande.
- Pendant la cuisson à la broche, le thermostat ne fonctionne pas, le brûleur infrarouge chauffe donc à pleine puissance.
- Le préchauffage du gril n'est pas nécessaire.
- Embrochez la volaille et vissez à fond les deux fourches pour l'immobiliser. Ficelez bien les cuisses et les ailes pour que la volaille puisse tourner et rôtir uniformément.
- Placez le support de la broche sur le niveau 4. Installez la partie oblique du support à l'avant (cf. illustration).
- Fixez la pointe de la broche dans l'orifice situé au fond du four, à droite, et protégé par un cache pivotant. Appuyez la partie avant de la broche sur le support et fixez-la bien.
- Avant de commencer la cuisson, dévissez le manche de la broche et retirez-le.
- Placez la lèchefrite en émail sur le niveau 2 pour récupérer la graisse et le jus de viande.
- La broche tourne tout le temps pendant le fonctionnement du brûleur infrarouge.
- A la fin de la cuisson, installez le manche de la broche. Pour l'enlever, utilisez des gants de cuisine épais.
- Nettoyez le four et les accessoires après chaque utilisation.

Tableau de cuisson au gril avec le brûleur infrarouge à gaz

Type d'aliment	Poids (en g)	Niveau (à partir du bas)	Durée de cuisson (en min)
Viande, saucisses			
2 tranches de filet de bœuf	400	4	25-30
2 tranches de jambon de porc	350	4	25-30
2 côtelettes	400	4	25-30
4 côtelettes d'agneau	700	4	18-22
4 saucisses à griller	400	4	18-23
2 roulades de viande hachée	400	4	15-20
1 poulet, coupé en deux	1400	3	35-45 (1ère face) 25-35 (2ème face)
Poisson			
Saumon	400	4	15-20
Poisson en papillote	500	4	15-20
Pain grillé			
4 tranches de pain blanc	200	4	5-7
2 tranches de pain complet	200	4	6-8
Toast	600	4	6-9

Cuisson au gril avec le grilloir infrarouge électrique (position)

(uniquement sur certains modèles)

- Pendant la cuisson au gril, faites particulièrement attention. En raison de la haute température du gril, la grille et les autres éléments du four sont particulièrement chauds. Utilisez des gants épais ou des pinces spéciales pour retourner la viande.
- Il arrive que la graisse chaude jaillisse de la viande, surtout des saucisses. Pour éviter les brûlures, utilisez des pinces spéciales pour retourner la viande.
- Attention à ne pas vous brûler les yeux !
- Vérifiez souvent la cuisson, la viande peut brûler en raison de la haute température.
- Ne permettez pas aux enfants de s'approcher du four.
- La cuisson au gril convient aux rôtis croustillants, aux saucisses préparées sans matière grasse, à la viande et au poisson coupés en tranches (steaks, escalopes). Le gril convient aussi pour faire dorer le pain ou les gâteaux, ainsi que pour faire des gratins (lasagnes, pommes de terre-).

Conseils pour la cuisson au gril

- Pendant la cuisson au gril électrique, la porte du four doit être fermée.
- Dans le tableau de cuisson au gril, vous trouverez les indications concernant la température, le niveau et la durée de cuisson. La durée de cuisson donnée varie suivant le type, le poids ou la qualité de la viande.
- Préchauffez le grilloir infrarouge électrique 5 minutes environ.
- Avant la cuisson au gril, enduisez la grille avec de l'huile pour que la viande n'attache pas.
- Pour la cuisson au gril, installez la grille sur le gradin convenable. Placez la lèchefrite ou la plaque en émail au-dessous de la grille, au niveau immédiatement inférieur, pour récupérer la graisse et le jus de viande.
- Retournez la viande à mi-cuisson. Retournez seulement une fois les plus petits morceaux et plusieurs fois les plus gros.
- Utilisez pour cela les pinces à viande afin que le jus ne coule pas trop (les fourchettes perforent la viande et laissent sortir le jus)
- Les viandes rouges se colorent plus vite que les viandes blanches (porc ou veau).
- Nettoyez le four et les accessoires après chaque utilisation.

Cuisson à la broche avec le grilloir infrarouge électrique

(uniquement sur certains modèles)

- Lors de la cuisson à la broche, vous utilisez le gril infrarouge et vous devez faire particulièrement attention. Utilisez des gants de cuisine assez épais ou le manche spécial que vous fixez sur la broche.

- Il arrive que la graisse chaude jaillisse de la viande, veillez à ne pas vous brûler
- Attention à ne pas vous brûler les yeux !
- Ne permettez pas aux enfants de s'approcher du four.
- La broche convient à la cuisson des volailles préparée sans matières grasses.

Conseils pour la cuisson à la broche

- Pendant la cuisson à la broche avec le grilloir électrique, la porte du four doit être fermée.
- Le préchauffage du gril n'est pas nécessaire.
À vérifier (il est dit ci-dessus qu'il faut préchauffer 5 min)
- Embrochez la volaille et vissez à fond les deux fourches pour l'immobiliser. Ficelez bien les cuisses et les ailes pour que la volaille puisse tourner et rôtir uniformément.
- Placez le support de la broche sur le niveau 4. Installez la partie oblique du support à l'avant (cf. illustration).
- Fixez la pointe de la broche dans l'orifice situé au fond du four, à droite, et protégé par un cache pivotant. Appuyez la partie avant de la broche sur le support et fixez-la bien.
- Avant de commencer la cuisson, dévissez le manche de la broche.
- Placez la lèchefrite en émail sur le niveau 2 pour récupérer la graisse et le jus de viande.
- Lors de la cuisson, la broche tourne constamment pendant que le gril infrarouge fonctionne.
- A la fin de la cuisson, installez le manche de la broche. Pour l'enlever, utilisez des gants de cuisine épais.
- Nettoyez le four et les accessoires après chaque utilisation.

Tableau de cuisson au gril avec le grilloir infrarouge électrique

Type d'aliment	Poids (en g)	Niveau (à partir du bas)	Température (en °C)	Durée de cuisson (en min)
Viande, saucisses				
2 tranches de filet de bœuf	400	5	240	20-23
2 tranches de jambon de porc	350	5	230-240	20-23
2 côtelettes	400	5	230-240	20-23
4 côtelettes d'agneau	700	5	240	14-16
4 saucisses à griller	400	5	240	15-18
2 roulades de viande hachée	400	5	240	12-16
1 poulet, coupé en deux	1400	3	230-240	28-33 (1ère face) 23-28 (2ème face)
Poisson				
Saumon	400	4	240	10-15
Poisson en papillote	500	4	240	10-13
Pain grillé				
4 tranches de pain blanc	200	5	240	1-3
2 tranches de pain complet	200	5	240	2-3
Toast	600	5	240	5-7

Nettoyage et entretien

Il ne faut pas nettoyer la cuisinière avec un appareil à haute pression ou un appareil à vapeur. Avant le nettoyage, mettez-la hors tension et laissez-la refroidir.

Partie avant de la carrosserie

Pour le nettoyage et l'entretien de ces surfaces, utilisez des produits habituels en respectant les instructions du fabricant. N'utilisez jamais de produits abrasifs, d'objets pointus ou d'éponges métalliques.

Partie avant de la carrosserie en tôle inoxydable

(uniquement sur certains modèles)

Nettoyez la surface avec un détergent léger et une éponge souple. Ne pas utiliser d'abrasifs ni de produits solvants. Si vous ne respectez pas ces instructions, vous pouvez endommager la surface de la carrosserie.

Parties laquées et pièces en matières plastiques

(uniquement sur certains modèles)

Nettoyez les boutons et la poignée de la porte avec une éponge souple et un détergent destiné à l'entretien des surfaces lisses et laquées.

Plan de cuisson

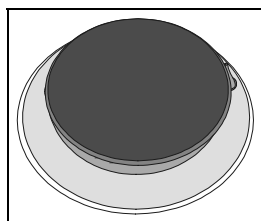
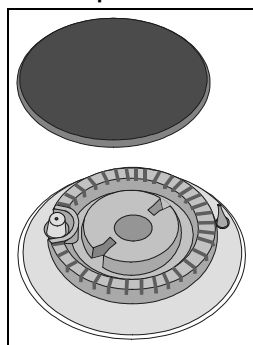
Pour le nettoyage de la grille porte-plats, des brûleurs et de la surface de cuisson, vous pouvez utiliser de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle.

Nettoyez le thermocouple et la bougie d'allumage à l'aide d'une brosse souple. Ces éléments doivent être très propres, car ce sont eux qui assurent le bon fonctionnement.

Il faut également nettoyer la couronne et le chapeau du brûleur. Veillez en particulier à ce que les ouvertures sur la couronne soient propres.

Après le nettoyage, faites bien sécher tous les éléments et remettez-les à leur place.

Les éléments mal repositionnés rendent l'allumage des brûleurs plus difficile.



Avertissement: Les chapeaux des brûleurs sont en émail noir. Les températures élevées provoquent le changement de couleur, ce qui n'a aucune incidence sur le fonctionnement des brûleurs.

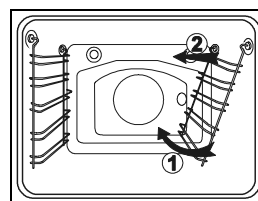
Four

- Laissez refroidir le four avant de le nettoyer.
- Nettoyez le four et les accessoires après chaque utilisation pour éviter que les salissures ne s'incruster.
- Les taches de graisse s'enlèvent facilement avec de l'eau savonneuse chaude quand le four est encore tiède.
- Pour les taches persistantes, utilisez les produits de nettoyage habituels prévus pour le four. Rincez-le bien ensuite à l'eau claire pour enlever toute trace de détergent.
- N'utilisez jamais d'abrasifs, d'éponge métallique, de produits antirouille ni de produits similaires.
- Les surfaces laquées, zinguées ou les pièces en aluminium ne doivent pas entrer en contact avec les aérosols prévus pour le nettoyage des fours qui peuvent les abîmer ou altérer les couleurs. Quand le fond amovible du four est sale, il faut le nettoyer soigneusement. Pour ce faire, sortez-le du four et remettez-le en place une fois nettoyé.
- Le brûleur du four ne peut être nettoyé que par un professionnel. Il est nécessaire de procéder à cette opération quand les flammes ne sortent pas de tous les injecteurs.
- Lors de l'achat et du dosage des produits nettoyants, pensez à l'environnement et tenez compte des instructions des fabricants.

Démontage des gradins

Il est possible d'enlever les gradins pour mieux accéder aux parois latérales du four. Tournez les grilles à partir du bas vers l'intérieur, puis tirez-les vers le haut pour les enlever de leur emplacement. Lavez-les uniquement avec des produits de nettoyage habituels.

Ensuite, remettez-les à leur place dans les ouvertures prévues et tirez-les vers le bas.



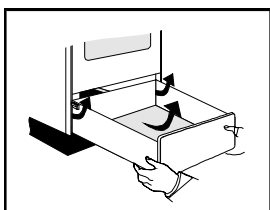
Tiroir de la cuisinière

(uniquement sur certains modèles)

Le tiroir de la cuisinière est protégé contre une ouverture trop facile. Si vous souhaitez l'ouvrir, vous devez le soulever un peu. Si vous voulez le retirer de la cuisinière, tirez-le d'abord jusqu'aux butées, ensuite soulevez-le encore un peu et enlevez-le.

Ne rangez pas dans le tiroir de produits inflammables ni d'objets ne résistant pas à la chaleur.

Sur certains appareils, vous pouvez introduire le tiroir en plaçant son socle dans la glissière de la cuisinière. S'il existe des glissières latérales sur roulettes, introduisez-le dans les glissières et fermez-le.



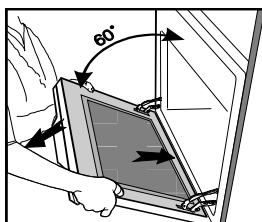
Démontage et remise en place de la porte du four

(sur certains modèles uniquement)

Ouvrez la porte complètement. Mettez en position verticale les bras des charnières situées sur les deux côtés de la porte et accrochez-les sur les languettes des bras supérieurs des charnières. Refermez ensuite la porte du four à moitié (voir le schéma) et tirez-les légèrement.



1 Charnière de la porte pendant l'utilisation normale



2 Charnière de la porte pendant le démontage

Remettez la porte en place en procédant dans l'ordre inverse.

(sur certains modèles uniquement)

Remettez la porte à moitié ouverte (dans un angle de 60° environ) et pendant que vous l'ouvrez complètement, poussez-la vers le four. Veillez à ce que les ouvertures sur les bras inférieurs des charnières s'appliquent sur la paroi inférieure du four. Quand la porte est complètement ouverte, enlevez de leurs languettes les bras des charnières supérieures et remettez-les en position horizontale.

Démontage et remise en place de la porte comportant une charnière à un axe

(sur certains modèles uniquement)

Ouvrez la porte du four complètement et tournez le dispositif de verrouillage jusqu'au bout (schéma n°1).

Fermez doucement la porte pour que le dispositif de verrouillage s'enclenche. A 15° environ (par rapport à la porte fermée), soulevez-la légèrement et faites sortir les deux charnières de leur emplacement (schéma n°2).

Remettez la porte en place en procédant dans l'ordre inverse. Remettez la porte sous l'angle de 15° dans l'emplacement des charnières sur la face avant de l'appareil et poussez-la en avant et vers le bas pour que les charnières s'enclenchent (schéma n°3). Vérifiez si les crans des charnières se sont bien emboîtés.

Rouvrez la porte complètement et tournez les dispositifs de verrouillage sur la position initiale. Ouvrez et fermez la porte doucement en vérifiant si elle ferme correctement (schéma n°4). Si ce n'est pas le cas, vérifiez si les crans des charnières sont bien emboîtés.

Avvertissement: Veillez à ce que les bras des charnières ne se déboîtent pas, les ressorts puissants pourraient provoquer des dégâts.

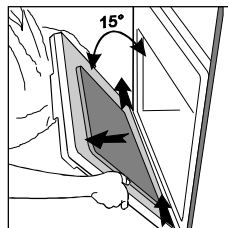


schéma n°1

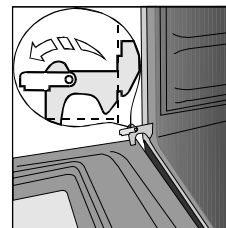


schéma n°2

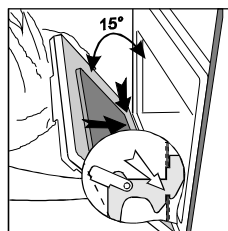


schéma n°3

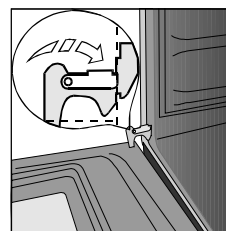


schéma n°4

Ustensiles

Lavez les ustensiles comme les lèchefrite, grille, etc. avec de l'eau chaude additionnée de détergent.

Ne nettoyez **pas la lèchefrite en aluminium** avec des produits abrasifs qui pourraient la rayer. Les nettoyages fréquents font perdre à la lèchefrite son brillant, ce qui est inévitable mais n'altère pas la qualité de la cuisson.

Email spécial :

le four et la contre-porte du four sont revêtus d'un email spécial dont la surface est lisse et résistante. Ce revêtement spécial facilite le nettoyage à température ambiante.

Petites réparations

- Les réparations doivent être effectuées par un **dépanneur professionnel**. Toute intervention non qualifiée peut représenter un réel danger pour l'utilisateur.
- Avant de commencer les réparations il faut obligatoirement mettre l'appareil hors tension soit en enlevant les fusibles, soit en coupant l'alimentation électrique avec l'interrupteur du réseau.
- N'envisagez pas d'interventions ou de réparations effectuées par du personnel non qualifié en raison du risque d'électrocution ou de court-circuit. Faites appel à des professionnels ou au service après-vente.

Avvertissement

au cas où le fonctionnement de l'appareil serait défectueux, vérifiez dans la notice d'utilisation s'il vous est possible d'éliminer vous-mêmes les causes de ces problèmes.

Important

l'intervention du service après-vente pendant la durée de **garantie n'est pas gratuite** si le dysfonctionnement est dû à une utilisation non conforme.

Gardez toujours la notice d'utilisation à portée de la main et, si vous revendez l'appareil, remettez-le accompagné de sa notice.

Vous trouverez ci-après quelques conseils pour éliminer les problèmes.

Que s'est-il passé?...	Cause éventuelle	Réparation
... si la flamme est irrégulière ?	Le mauvais réglage du gaz provoque l'irrégularité de la flamme.	Le dépanneur doit vérifier le réglage du gaz.
... si la flamme des brûleurs change tout à coup?	Les pièces du brûleur ont été mal remises en place.	Remettez correctement en place les pièces amovibles du brûleur.
... s'il faut maintenir plus longtemps le bouton du brûleur enfoncé?	Les pièces du brûleur ont été mal remises en place.	Remettez correctement en place les pièces amovibles du brûleur.
... si la flamme s'éteint après avoir été allumée?	Vous n'avez pas appuyé assez longtemps sur le bouton.	Appuyez plus longtemps sur le bouton.
	Vous n'avez pas appuyé assez fort sur le bouton.	Avant de relâcher le bouton, appuyez fortement.
... si la grille près du brûleur a changé de couleur ?	Phénomène normal en raison des températures élevées.	Nettoyez la grille avec un produit pour le métal.
... si les éléments électriques ne fonctionnent pas?	Le fusible a fondu	Vérifiez le fusible et changez-le s'il a fondu.
... si l'allumage électrique des brûleurs ne fonctionne plus?	Les restes de nourriture ou de produits de nettoyage se sont incrustés entre la bougie et le brûleur.	Démontez le brûleur et nettoyez avec précaution l'ouverture entre le brûleur et la bougie.
... si les chapeaux des brûleurs sont sales?	Salissures normales.	Nettoyez-les avec un produit pour le métal.
... si le hublot du four est embué?	Phénomène normal, en raison des différences de température.	Pas d'intervention ; pas d'incidence sur le fonctionnement.
... si la fumée sort du four?	La température de cuisson est trop élevée.	Abaissiez la température de cuisson.
	Le thermostat est endommagé.	Faites changer le thermostat par un professionnel.
... si le four se salit trop pendant la cuisson?	Températures de cuisson trop élevées.	Réglez le four sur des températures plus basses.
	La grille et la lèchefrite destinée à recueillir la graisse sont mal placées.	Placez la grille au-dessus de la lèchefrite et remettez-les dans la même glissière.
... si le jus de cuisson ou la pâte molle se concentrent d'un côté?	La cuisinière n'est pas à niveau.	Mettez la cuisinière à niveau à l'aide des pieds réglables.
... si le résultat de la cuisson n'est pas satisfaisant?	Mauvais réglage du four.	Réglez le four suivant les indications des tableaux.
... si le gâteau n'est pas assez cuit en dessous ?	Le niveau de cuisson n'est pas bien choisi.	Placez le gâteau plus bas.
	La plaque à pâtisserie a été mise sur la lèchefrite.	Mettez-la sur la grille.
... si le gâteau est trop sec ?	Température trop basse.	Augmentez la température du four.
	Temps de cuisson trop long.	Réduisez le temps de cuisson.
... si le gâteau ou le morceau de viande ne sont pas cuits à l'intérieur?	Température de cuisson trop élevée	Baissez la température – le temps de cuisson ne peut pas se réduire en augmentant la température (cuit à l'extérieur, cru à l'intérieur).
	Temps de cuisson trop court.	Choisissez un temps de cuisson plus long, laissez la pâte reposer plus longtemps.
	Trop de liquide dans la pâte.	Mettez moins de liquide.

La liste et le numéro de téléphone des professionnels assurant le service après-vente figurent dans le certificat de garantie.

Changement des pièces de la cuisinière

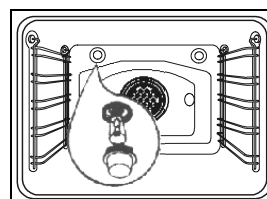
- Le changement des pièces nécessitant l'utilisation d'outils ne peut être effectué que par un professionnel agréé ou le service après-vente.
- Le culot de l'ampoule du four est sous tension, il existe un risque d'électrocution !
- Avant de changer l'ampoule qui éclaire le four, mettez obligatoirement la cuisinière hors tension en enlevant les fusibles ou en coupant l'alimentation électrique avec l'interrupteur du réseau.

Autres accessoires

Il est possible de commander des grilles, lèchefrites, et d'autres accessoires auprès du service après-vente. Lors de la commande, indiquez le code, le type ou le modèle de l'appareil.
Les boutons s'enlèvent en les tirant vers l'avant; remplacez-les ensuite.

Lampe du four

(uniquement sur certains modèles)
Pour changer l'ampoule du four, choisissez une lampe correspondant aux spécifications suivantes: Culot E 14, 230 V, 25 W, 300°C.
Dévissez le couvercle en verre en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et changez l'ampoule, puis remettez en place le couvercle en verre.
L'ampoule est un produit de consommation courante, elle n'est donc pas incluse dans la garantie!



Instructions d'installation et de raccordement

Installation de l'appareil

- L'installation et le raccordement de l'appareil doivent être effectués conformément à la réglementation en vigueur. **Il est indispensable d'assurer une aération suffisante.**

Avertissements importants

- **Le raccordement de la cuisinière doit être effectué par un professionnel agréé par la compagnie du gaz ou par un technicien d'un service après-vente agréé.**
- Il est indispensable d'assurer une bonne aération de la pièce dans laquelle l'appareil est installé.
- Les indications sur le raccordement au gaz figurent sur la plaque signalétique de la cuisinière.
- Avant de raccorder l'appareil, vérifiez s'il est adapté aux conditions de raccordement (type de gaz et pression), valables sur le territoire.
- Ne raccordez jamais l'appareil à la cheminée. Le choix de son emplacement et son raccordement doivent être effectués conformément à la réglementation en vigueur ; il est indispensable d'assurer une aération suffisante.
- La distance entre l'appareil et la hotte doit être au moins égale à la distance indiquée dans la notice d'installation de la hotte.
- La cuisinière est conçue pour être installée dans une rangée de meubles (classe 2/1). Elle peut toucher des deux côtés les éléments adjacents de même hauteur. Si elle est installée à côté d'un meuble plus haut ou dans un coin, elle devra être à une distance d'au moins 300 mm de ce meuble ou du mur adjacent.
- Les éléments muraux au-dessus de la cuisinière doivent être posés à une hauteur convenable pour ne pas empêcher le fonctionnement normal de l'appareil et en être distants d'au moins 650 mm.
- **Si votre appareil ne correspond pas au type de gaz que vous utilisez, adressez-vous au service après-vente ou à la compagnie de gaz locale. L'installateur pourra rapidement adapter l'appareil au type de gaz existant.**
- Seul un installateur qualifié sera autorisé à procéder aux interventions éventuellement nécessaires réclamant des outils spéciaux.
- Seules les interventions ne nécessitant pas d'outil pourront être effectuées par l'utilisateur de la cuisinière.
- Les meubles de cuisine adjacents et les murs au contact ou à proximité de l'appareil (sol, mur latéraux ou à l'arrière) doivent résister à une température de 90°C au moins.
- Le tuyau de raccordement au gaz doit être posé de façon à ne pas toucher la paroi arrière de la cuisinière, car pendant le fonctionnement, celle-ci s'échauffe considérablement.
- Les matériaux d'emballage (sac en plastique, polystyrène, clous, etc.) doivent toujours être tenus hors de portée des enfants car ils constituent une source potentielle de danger. Les enfants peuvent facilement avaler les petits fragments, et les sacs en plastique peuvent être cause d'asphyxie.

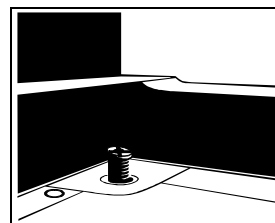
Mise à niveau de la cuisinière sur le plan horizontal et socle supplémentaire

(uniquement sur certains modèles)

La hauteur de la cuisinière avec le socle est de 90 cm, sans le socle de 85 cm. À gauche et à droite du socle se trouvent deux roulettes qui permettent de la déplacer facilement. Sur la partie avant du socle sont fixées à gauche et à droite deux vis de réglage à l'aide desquelles il est possible de mettre la cuisinière à niveau sur le plan horizontal de façon à ce que son bord supérieur soit à la même hauteur que le meuble adjacent. Les pieds réglables sont accessibles après avoir enlevé le tiroir de la cuisinière. Selon les besoins, vous pouvez les régler plus haut ou plus bas, en conservant toujours la position horizontale. Les deux vis de réglage se tournent facilement si vous penchez légèrement la cuisinière.

Il est possible d'enlever le socle en dévissant les quatre vis qui le fixent aux parois de la cuisinière. Dans ce cas, déplacez les deux vis de réglage du socle et mettez-les à gauche et à droite sur le support avant de la cuisinière. Mettez ensuite la cuisinière à niveau comme décrit dans le paragraphe précédent.

Certaines cuisinières ont quatre vis (deux à l'avant et deux à l'arrière) prévues pour la mise à niveau sur un sol inégal ou l'adaptation à la hauteur des meubles adjacents.



Réglages effectués en usine

Les cuisinières à gaz sont testées et portent le sigle **CE**. Elles sont livrées scellées et réglées pour être raccordées au gaz naturel H ou E (20 mbar) ou au butane (50 ou 30 mbar). Les caractéristiques techniques sont indiquées sur la plaque signalétique qui se trouve à l'intérieur du four. La charge thermique et la consommation de gaz figurent dans le tableau. Pour adapter la cuisinière à un autre type de gaz, il faut changer les injecteurs. Vous trouverez les indications nécessaires dans le tableau. En cas de réparation ou si les scellées sont endommagées, il est nécessaire de procéder à une vérification des pièces fonctionnelles et remettre les scellées conformément à la notice d'utilisation. Les pièces fonctionnelles sont les suivantes : l'injecteur fixe pour la "grande flamme" et l'injecteur réglable pour la "petite flamme".

Raccordement au gaz

- La cuisinière à gaz est équipée d'un embout mécanique fileté ISO228-1 G1/2.
 - Certains modèles sont livrés avec un embout pour le tuyau de gaz butane/propane et un joint d'étanchéité.
 - Lors du branchement, il faut retenir le raccord G 1/2 pour qu'il ne tourne pas.
 - Pour assurer l'étanchéité des raccords, on utilise des joints en métal ou en plastique. Les joints ne peuvent être utilisés qu'une seule fois.
 - Les joints plastiques ne doivent pas se déformer de plus de 25%.
 - Raccordez l'appareil à la source de gaz par un tuyau flexible certifié. Ce tuyau ne doit pas toucher le panneau inférieur de l'appareil, ni l'arrière et/ou le dessus du four.
 - Le raccordement au gaz devra être effectué conformément aux prescriptions des services locaux de la compagnie du gaz.
- Important :** Après avoir raccordé la cuisinière à la source de gaz, il faudra contrôler l'étanchéité de tous les raccords.

Mise en marche

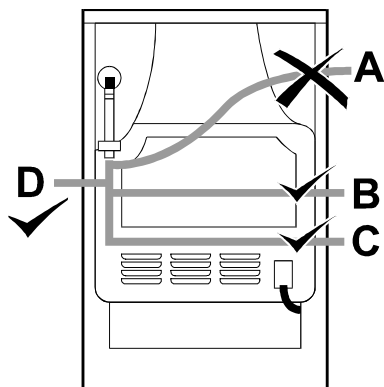
L'appareil doit être utilisé conformément aux instructions de la notice d'utilisation. Allumez tous les brûleurs et vérifiez la régularité des flammes aux débits maximum et minimum. Si nécessaire, réglez l'arrivée d'air.

Expliquez à l'utilisateur le fonctionnement et l'utilisation de la cuisinière et lisez ensemble la notice d'utilisation.

Branchement par un tuyau flexible

Si l'appareil est branché par un tuyau flexible, il n'est pas possible d'utiliser le conduit repéré par A.

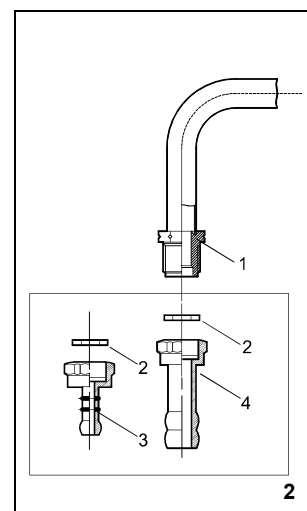
- S'il s'agit d'un tuyau métallique, vous pouvez utiliser la version A.



Raccordement au gaz (schéma n° 2)

- 1 Ecrou ISO 228-1 G1/2
- 2 Joint
- 3 Raccordement au butane
- 4 Raccordement à l'arrivée du gaz naturel

Lors du montage des éléments 3 ou 4, il faut retenir l'élément 1 pour qu'il ne tourne pas.



Charge thermique, consommation de gaz et désignation des injecteurs

Type de gaz, pression		Brûleur auxiliaire				Brûleur semi-rapide		Brûleur rapide		Brûleur triple couronne		Brûleur du four		Brûleur du grill infrarouge
		Standard		Express										
Indice Wobe		max	min	max	min	max	min	max	min	max	min	max	min	
Gaz naturel H Wo=45,7+ 54,7 MJ/m³	Puissance nominale (kW)	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46	3	0,76	3,5	1,56	3,5	0,81	2,7
Gaz naturel E, Gaz naturel E+ Wo=40,9+ 54,7 MJ/m³ G20, p=20mbar	Consommation (l/h)	95,21	34,4	95,21	34,4	180,9	43,8	285,64	72,4	333,2	148,5	339	77,1	259
	Repère injecteur (Ø en 1/100mm)	77	-	78	-	104	-	129	-	140	•	135	•	120
	Identification injecteur	162081		162082		162083		162084		162085		609288		609287
lüssiggas 3+, 3B/P Wo=72,9+ 87,3 MJ/m³ G30 p=30 mbar	Puissance nominale (kW)	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46	3	0,76	3,5	1,56	3,5	0,81	2,7
	Consommation (g/h)	71,7	26,2	71,7	26,2	138,1	33,4	215,0	55,3	254,5	113,4	250,9	58,9	193,5
	Repère injecteur (Ø en 1/100mm)	50	29/24	50	29/24	69	33/26	87	43/33	93	57/57	90	42/42	81
	Identification injecteur	162162		162162		162164		162165		162166		609290		609289

- Les vis de réglage pour le butane sont déjà montées. Lors de l'adaptation au gaz naturel elles doivent être réglées pour le débit du gaz exigé (desserrer jusqu'à un tour et demi au maximum).

** Les puissances des brûleurs indiquées tiennent compte du pouvoir calorifique supérieur (Hs) du gaz.

Avertissement : Ces interventions ne doivent être effectuées que par un professionnel agréé par la compagnie de gaz locale ou le Service Après-Vente agréé !

Adaptation de la cuisinière à un autre type de gaz

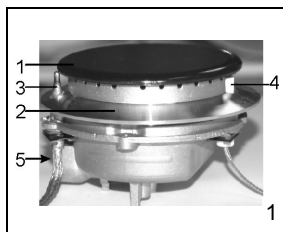
- Il n'est pas nécessaire de sortir l'appareil de la rangée de meubles lors de l'intervention.
- Tout d'abord débranchez l'appareil du réseau électrique.
- Remplacez les injecteurs à débit nominal par les injecteurs correspondant au type de gaz choisi (cf. tableau).
- Serrez ou desserrez les injecteurs à faible débit (minimum) jusqu'à ce que le débit minimum soit atteint (cf. tableau).

Après l'adaptation de l'appareil à un autre type de gaz, collez une nouvelle étiquette sur l'ancienne correspondant au type de gaz utilisé puis vérifiez le fonctionnement et l'étanchéité de l'appareil.

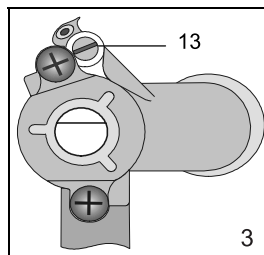
Vis de réglage

Il est possible d'accéder aux vis de réglage des brûleurs après avoir démonté le bandeau de commandes.

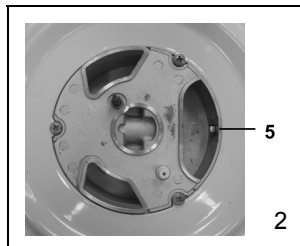
- Enlevez la grille, les chapeaux et les couronnes des brûleurs.
- Enlevez les boutons de réglage.
- Dévissez les vis de fixation inférieures du bandeau de commandes et enlevez-les.

Ensemble brûleur (schéma n° 1)

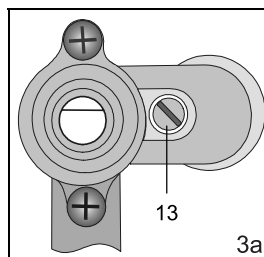
- 1 Chapeau du brûleur
2 Couronne avec coupelle
3 Thermocouple (sur certains modèles uniquement)
4 Bougie d'allumage
5 Injecteur

Robinet avec thermocouple (schéma n° 3)

- 13 Vis de réglage ralenti

Brûleur triple couronne (schéma n° 2)

- 5 injecteurs

Robinet sans thermocouple (schéma n° 3a)

- 13 Vis de réglage ralenti

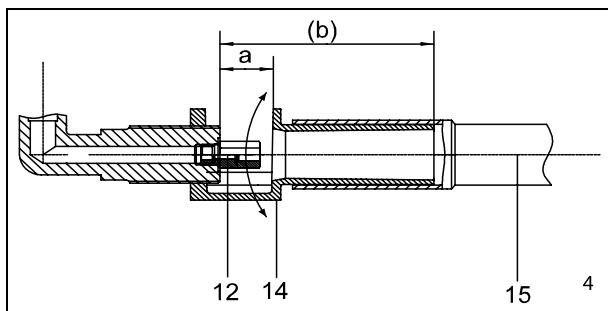
Vis à changer ou à régler lors de l'adaptation à un autre type de gaz

Brûleur	Numéro du schéma	Désignation de la vis
Charge thermique nominale	1, 2	5
Charge thermique minimale	3, 3a	13

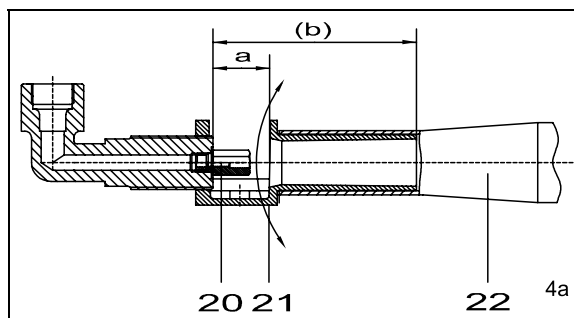
Vis de réglage du brûleur du four (schéma n° 4)

Pour adapter le brûleur du four à un autre type de gaz et accéder aux pièces à changer et/ou à régler, il faut démonter le bandeau de commandes, la plaque de sole et le brûleur du four (desserrez les vis à l'avant du brûleur et tirez-le doucement vers l'avant). Pour accéder à l'injecteur du four, démontez la bride.

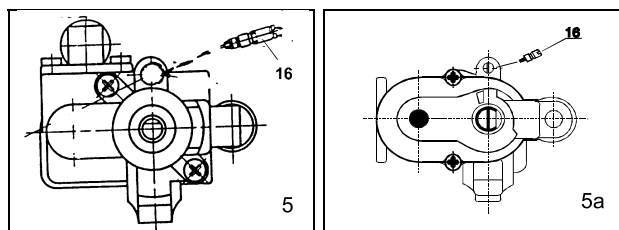
- 12 Injecteur
14 Bague d'arrivée d'air
15 Brûleur du four

**Vis de réglage du brûleur infrarouge à gaz (schéma n° 4a)**

- 20 Injecteur
21 Bague d'arrivée d'air
22 Brûleur infrarouge

**Robinet thermostatique (schéma 5, 5a)**

- 16 vis de réglage du débit minimal

**Pièces à changer lors de l'adaptation à un autre type de gaz**

Brûleur du four, brûleur infrarouge	N° du schéma	Désignation de la pièce
Brûleur du four	4	12, 14
Brûleur du four	5, 5a	16
Brûleur infrarouge	4a	20, 21

Réglage de la bague d'arrivée d'air primaire

	G20/20mbar G25/25mbar G20/25mbar	G20/13mbar	G30/30mbar	G30/50mbar	G30/36mbar	GZ35/13mbar	G25/20mbar G25.1/25mbar	G110/8mbar G120/8mbar
Brûleur du four (*) (Schéma n°5)	a=5mm (b=50mm)	a=2,5mm (b=47,5mm)	a=7mm (b=52mm)	a=3mm (b=48mm)	a=7mm (b=52mm)	a=2mm (b=47,5mm)	a=1,5mm (b=46,5mm)	a=5mm (b=50mm)
Brûleur infrarouge (Schéma n°5a)	a=4mm (b=49mm)	a=7mm (b=52mm)	a=7mm (b=52mm)	a=3mm (b=48mm)	a=7mm (b=52mm)	a=2mm (b=47mm)	a=2mm (b=47,5mm)	a=4mm (b=49mm)
Pour augmenter l'arrivée d'air primaire : tourner la bague d'arrivée d'air vers la gauche, pour la diminuer, tourner la bague d'arrivée d'air vers la droite.								

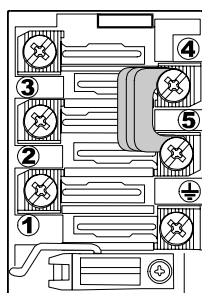
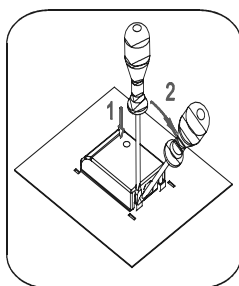
*) L'air primaire est réglé correctement quand la flamme est stable et de couleur bleu vert au milieu (celle du butane un peu moins). Les mesures (a) et (b) sont données à titre indicatif.

Raccordement au réseau électrique



Le raccordement au réseau ne doit être effectué que par un installateur agréé. Un raccordement incorrect peut abîmer l'appareil : dans ce cas vous n'avez pas droit à la garantie !

La tension de raccordement (230 V avec Neutre) doit être vérifiée à l'aide d'un voltmètre.



- Avant de raccorder l'appareil au réseau, s'assurer obligatoirement que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du réseau.
- Nous vous conseillons de placer la prise électrique derrière le meuble situé à gauche ou à droite, à l'abri de la chaleur qui émane de la cuisinière. La prise ne doit pas être située derrière la cuisinière et doit être accessible.
- Le câble de raccordement doit être posé de façon à ne pas toucher la paroi arrière de la cuisinière, car pendant le fonctionnement, celle-ci devient très chaude.
- Pour le raccordement de la cuisinière, on peut utiliser des câbles avec isolation en caoutchouc (type HO5RR-F avec fil de terre vert/jaune) ou avec isolation en PVC (type HO5VV-F avec fil de terre vert/jaune) ou d'autres câbles similaires.
- Pour rallonger le câble secteur, vous devez obligatoirement faire appel à un électricien qualifié ou au service après-vente.
- Les interventions sur les pièces sous tension ne doivent être effectuées que par un électricien. En cas de problèmes, contactez le service après-vente.

Caractéristiques techniques

Type	P42B2-21NTD P42B2-21VTD P42B1-21NTD	P42A2-22NTD	P43A1-03NTD
Dimensions Hauteur/largeur/profondeur (cm)	85/60/60		
Four			
Brûleur à gaz du four (kW)	3,5	3,5	3,5
Brûleur infrarouge (kW)	-	-	-
Grilloir infrarouge électrique (kW)	2,0	2,0	-
Niveaux	5	5	5
Éclairage du four (W)	25	25	-
Foyers à gaz* (kW)	D = Brûleur triple couronne B = brûleur rapide A = brûleur normal H = brûleur auxiliaire		
Gauche arrière	1,9/A	1,9/A	1,9/A
Gauche avant	1,9/A	1,9/A	1,9/A
Droit avant	3,5/D	3,0/B	3,0/B
Droit arrière	1,0/H	1,0/H	1,0/H
Brûleurs au total (kW)	8,3	7,8	7,8
Total de la puissance (kW)	11,8	11,3	11,3
Total de la puissance (g/h)	858	822	822
Raccordement à l'arrivée du gaz (à droite)	ISO 7-R1/2		
Adaptation au type de gaz indiquée sur l'étiquette apposée à côté de la plaque signalétique.			
Tension nominale	CA 230 V, 50 Hz		
Courant nominal (A)	8,8	8,8	-
Puissance absorbée (W)	30	30	-
Classe	2/1		
Catégorie	FR =II2E+3+ BE = II2E+3+ LU = I2E		
Pendant le fonctionnement du brûleur du four, le four vide chauffe à 200° C en 9 minutes.			

*Les puissances des brûleurs indiquées tiennent compte du pouvoir calorifique supérieur (Hs) du gaz

Plaque signalétique

La plaque signalétique est apposée dans le four, en bas ou sur le côté.

NOUS NOUS RÉSERVONS LE DROIT DE PROCÉDER À DES MODIFICATIONS QUI N'ONT PAS D'INCIDENCE SUR LE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL