

LU **BE** **FR**

Notice d'utilisation, d'installation et de raccordement



Cuisinière mixte pose libre

Cuisinière mixte pose libre

**Chère Cliente,
Cher client,**



Nous vous remercions vivement d'avoir acheté un appareil de notre marque et vous félicitons de votre choix. Vous serez rapidement convaincu que vous pouvez faire confiance à nos produits.

Pour vous faciliter l'utilisation de votre nouvel appareil, nous avons rédigé une notice détaillée ; elle vous aidera à vous familiariser avec lui. Nous vous recommandons de la lire attentivement avant de mettre votre appareil en service.

Ces instructions s'appliquent uniquement au pays dont le symbole figure sur l'appareil. Si aucun symbole n'est présent, il faudra vous référer aux instructions techniques correspondant à la réglementation et aux normes en vigueur dans votre pays quand vous voudrez adapter cet appareil à un autre type de gaz.

Dans tous les cas, vérifiez si votre appareil a été livré en bon état. En cas de dommages dus au transport, veuillez contacter immédiatement votre détaillant. Vous trouverez son numéro de téléphone sur la facture ou le bon de livraison qui vous a été remis lors de l'achat. Nous vous souhaitons de prendre beaucoup de plaisir à cuisiner avec votre nouvel appareil.

Raccordement

Le raccordement doit être réalisé selon les instructions figurant dans les chapitres « Raccordement au gaz », « Raccordement au réseau électrique » et conformément aux réglementations et normes en vigueur. Il devra être réalisé exclusivement par un professionnel qualifié.

Plaque signalétique

La plaque signalétique comportant les principales caractéristiques techniques est apposée à l'intérieur du four. Elle est visible lorsque la porte est ouverte.

Consignes de sécurité	3
Description de l'appareil.....	5
Le plan de cuisson	7
Fonctionnement des foyers électriques.....	10
Fonctionnement des brûleurs	11
Le four électrique	12
Préparation des aliments.....	19
Nettoyage et entretien.....	30
Garantie et dépannage.....	38
Installation et raccordement.....	40
Tableau des injecteurs	46
Caractéristiques techniques	47

Consignes de sécurité

- Seul un technicien agréé par la compagnie du gaz ou un professionnel qualifié du service après-vente est habilité à procéder au raccordement de l'appareil. En outre, le raccordement devra être réalisé conformément à la législation en vigueur dans votre pays et aux prescriptions techniques de votre fournisseur de gaz.
- Les interventions et réparations effectuées par des personnes non qualifiées présentent un risque d'explosion, d'électrocution ou de court-circuit et peuvent provoquer des blessures ou endommager l'appareil. Confiez toute intervention à un professionnel compétent.
- Avant de commencer l'installation, vérifiez tout d'abord si les conditions de raccordement de votre domicile au réseau de gaz naturel (type de gaz et pression) correspondent aux spécifications de votre appareil.
- Le type de gaz pour lequel cet appareil a été réglé en usine figure sur la plaque signalétique.
- L'appareil n'est pas prévu pour être raccordé à un conduit d'évacuation des fumées de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément à la réglementation et aux normes en vigueur. Pendant leur utilisation, les appareils de cuisson à gaz dégagent de la chaleur, de l'humidité et des produits de combustion dans la pièce où ils sont installés. Veillez à bien aérer la cuisine, surtout lorsque vous servez de l'appareil : n'obstruez pas ses ouvertures de ventilation ou installez une hotte aspirante.
- L'huile et la graisse très chaudes peuvent facilement s'enflammer sur la table de cuisson, ce qui représente un risque d'incendie et de brûlures. Il faut donc surveiller vos fritures en permanence.
- Ne nettoyez jamais la cuisinière avec un appareil à vapeur ou à haute pression, cela pourrait entraîner un court-circuit.
- Soyez très vigilant lorsque vous cuisez les aliments au four. En raison des hautes températures, les plats, la grille et l'intérieur du four sont extrêmement chauds. Mettez des gants de cuisine lorsque vous les manipulez.
- Lorsque le four est en service, la porte devient chaude. Pour accroître la protection et réduire la température de la face externe, une troisième vitre a été intégrée au hublot (sur certains modèles).
- Ne rangez pas dans le tiroir, en bas de la cuisinière, des produits explosifs, volatiles, facilement inflammables ou peu résistants à la chaleur (papier, torchons, sacs en plastique, détergents, divers aérosols) car ils peuvent prendre feu et provoquer un incendie lorsque le four est en marche. Ce tiroir est destiné exclusivement au rangement des accessoires du four (plaque à pâtisserie, lèche-frite, etc.).
- Si vous utilisez d'autres appareils électriques à proximité de votre enceinte de cuisson, veillez à ce que leur cordon d'alimentation ne se coince pas entre le moufle et la porte du four, car cela pourrait les endommager et provoquer un court-circuit. Maintenez les cordons secteurs des autres appareils à une distance convenable.
- Cet appareil est destiné exclusivement à la cuisson des aliments. Tout autre usage serait inadapté, en particulier le chauffage de la pièce.
- Veillez à ce que les pièces des brûleurs soient positionnées correctement.
- Ne tapissez pas le four avec une feuille 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 pourrait endommager le revêtement en émail.
- Attention : le risque de brûlure est particulièrement important pour les enfants en bas âge et ceux qui sont encore inconscients du danger. Empêchez les plus jeunes de s'approcher de l'appareil et surveillez les plus grands lorsqu'ils l'utilisent.
- Attention, risque de brûlures : les résistances, le four et ses accessoires peuvent être excessivement chauds lorsque l'appareil est en service. Protégez-vous par un tablier et mettez

des gants de cuisine lorsque vous manipulez des ustensiles ou des plats chauds. Prenez toutes les précautions nécessaires pour éviter de vous brûler.

- Les charnières de la porte du four peuvent se détériorer en cas de surcharge. N'y posez pas de récipients lourds lorsqu'elle est ouverte, et ne vous y appuyez pas quand vous nettoyez l'intérieur du four. Retirez-la avant de commencer le nettoyage (voir les chapitres Démontage et remontage de la porte du four). Il ne faut pas non plus monter sur la porte ouverte ni s'y asseoir dessus ; cette remarque vaut particulièrement pour les enfants.
- 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 à condition qu'ils soient de la même hauteur que lui. 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 être de la même hauteur que l'appareil.
- La distance entre le plan de cuisson et la hotte doit être au moins de 650 mm, ou au minimum telle qu'indiquée dans les Instructions de montage de la hotte.
- L'appareil est prévu pour être installé directement sur le sol, sans aucun socle supplémentaire.
- Cet appareil est fabriqué selon les normes de sécurité en vigueur. Cependant, il est vivement recommandé aux personnes disposant de capacités physiques, motrices ou mentales réduites, ou aux personnes n'ayant pas l'expérience ou les connaissances suffisantes, de se faire aider par quelqu'un de compétent pour utiliser l'appareil. La même recommandation s'applique aux jeunes mineurs.
- Les plaques électriques en fonte et leurs collerettes peuvent se décolorer à l'usage. La garantie ne couvre pas la remise en état d'origine.



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'utilisez 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.

Usage prévu

Cet appareil est destiné à la cuisson des aliments dans le cadre d'une utilisation domestique. Tout autre usage serait inadapté. Le fonctionnement de l'appareil est décrit en détail dans la suite de la notice.

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 qui se trouve sur la bouteille ou sur la tuyauterie fixe.
- Éteignez tout feu, y compris les cigarettes, cigares et pipes.
- Ne mettez aucun appareil électrique en marche et n'allumez aucune lampe.
- Aérez bien la pièce – ouvrez les fenêtres !
- Appelez d'urgence le service après-vente ou un professionnel agréé par la compagnie du gaz.

Description de l'appareil

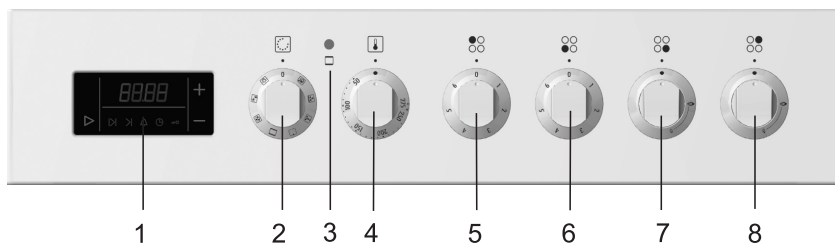
L'illustration représente l'un des modèles disponibles. Cette notice a été rédigée pour plusieurs appareils disposant de caractéristiques différentes ; il est donc possible qu'elle décrive des fonctions et des équipements qui ne sont pas disponibles sur votre modèle.



- 1 Couvercle de la cuisinière (uniquement sur certains modèles)
- 2 Grille d'évacuation des vapeurs
- 3 Plan de cuisson en vitrocéramique
- 4 Bandeau de commandes
- 5 Poignée de la porte du four
- 6 Porte du four
- 7 Tiroir de la cuisinière
- 8 Socle (uniquement sur certains modèles)
- 9 Pieds réglables ; accessibles lorsqu'on enlève le tiroir de la cuisinière (uniquement sur certains modèles)



- 1 Couvercle de la cuisinière (uniquement sur certains modèles)
- 2 Grille d'évacuation des vapeurs
- 3 Plan de cuisson en vitrocéramique
- 4 Bandeau de commandes
- 5 Poignée de la porte du four
- 6 Porte du four
- 7 Tiroir de la cuisinière
- 8 Pieds réglables ; accessibles lorsqu'on enlève le tiroir de la cuisinière (uniquement sur certains modèles)



1. Programmateur du four (uniquement sur certains modèles)
2. Bouton Marche/Arrêt & sélecteur de fonctions (four)
3. Voyant de contrôle du four. Il est allumé pendant la montée en température et s'éteint quand la température réglée est atteinte
4. Sélecteur de température du four
5. Bouton du foyer électrique arrière gauche
6. Bouton du foyer électrique avant gauche
7. Manette du brûleur avant droit
8. Manette du brûleur arrière droit

Allumage électrique

(uniquement sur certains modèles)

On peut allumer les brûleurs du plan de cuisson avec l'allumeur électrique situé à côté de chacun d'eux. L'allumeur électrique fonctionne seulement s'il est raccordé au réseau électrique. S'il ne fonctionne pas (panne de courant ou humidité), vous pouvez vous servir d'une allumette ou d'un allume-gaz. Le brûleur du four s'allume de la même façon.

(uniquement sur certains modèles)

Avant de soulever le couvercle, vérifiez s'il est propre et ne comporte aucun résidu de liquide. Il est en verre laqué et peut être rabattu seulement lorsque les foyers ont complètement refroidi.

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

Couvercle de la cuisinière



Ventilateur de refroidissement

Le four est équipé d'un ventilateur intégré qui refroidit la carrosserie et le bandeau de commandes.

Fonctionnement prolongé du ventilateur de refroidissement

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

Programmateur

Mettez l'horloge à l'heure en suivant les instructions figurant dans la notice du programmateur livrée avec l'appareil. Il est impératif de régler l'heure, sinon le four ne pourra pas fonctionner.

Avant la première utilisation (selon les modèles)

Recommandations importantes

A) Foyers électriques

- Tournez les boutons de réglage des **plaques électriques** sur la position maximale et laissez chauffer les foyers à vide pendant 3 à 5 minutes. Durant cette opération, il est possible que de la fumée se dégage des foyers ; le revêtement protecteur des plaques électriques parviendra ainsi à sa solidité maximale.
- Nettoyez la **surface en vitrocéramique** avec une éponge humide et un détergent léger. N'utilisez jamais de produits détachants ni de poudre abrasive ou d'éponge grattante qui pourraient rayer la surface.
- Ne faites pas fonctionner les foyers à vide, sans casseroles et ne les utilisez pas pour chauffer la pièce.
- Pour assurer une bonne transmission de la chaleur entre les foyers et les récipients, veillez à ce que les surfaces en contact soient sèches et propres ; dans le cas contraire, les foyers pourraient se détériorer.
- Les projections d'huile ou de graisse qui atteignent les foyers chauds peuvent s'enflammer ; soyez vigilant lorsque vous préparez des fritures (frites par exemples) et surveillez-les en permanence.
- Ne posez jamais sur les foyers des casseroles mouillées ni des couvercles embués. L'humidité endommage les foyers.
- Ne laissez jamais refroidir des récipients chauds sur des foyers froids, car la condensation qui se produirait sous le fond des récipients provoquerait la corrosion des foyers.

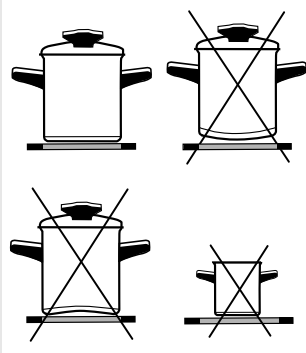
Précautions particulières pour le plan de cuisson vitrocéramique

- Les foyers atteignent rapidement la puissance réglée, mais la surface sur leur pourtour reste relativement froide.
- Le plan de cuisson est résistant aux variations de température.
- Il est également résistant aux chocs. Vous pouvez y poser les casseroles assez rudement sans l'abîmer.
- N'utilisez pas le plan de cuisson comme plan de travail, les objets pointus peuvent rayer sa surface.
- Il n'est pas possible de réchauffer des aliments dans des barquettes en aluminium ou en plastique. Ne déposez ni objet en plastique, ni feuille d'aluminium sur la surface en vitrocéramique.
- N'utilisez pas le plan de cuisson s'il est fêlé. La chute d'un objet pointu tombant pointe en bas sur l'appareil peut briser la plaque en vitrocéramique. Les dégâts sont visibles immédiatement ou au bout d'un certain temps. Si une fêlure

apparaît, déconnectez immédiatement l'appareil du réseau électrique.

- Si du sucre ou des aliments sucrés ont été renversés sur la vitrocéramique chaude, essuyez-la immédiatement.

Batterie de cuisine



Conseils sur l'utilisation des récipients

N'utilisez que des récipients de bonne qualité à fond bien plat et en bon état.

- La transmission de la chaleur est meilleure lorsque le fond du récipient et le foyer sont de diamètre identique et que le récipient est placé au milieu du foyer.
- Quand vous cuisinez dans des récipients en porcelaine ou en verre à feu (Pyrex), respectez toujours les instructions du fabricant.
- Si vous utilisez une cocotte autoclave, surveillez-la jusqu'à ce que la pression convenable soit atteinte. Réglez d'abord le foyer sur l'allure maximale, puis, lorsque la pression monte, diminuez l'allure de chauffe selon les instructions du fabricant de la cocotte.
- Versez toujours assez d'eau dans les cocottes à pression (et les autres récipients) pour éviter la carbonisation des aliments et la surchauffe, ce qui endommagerait à la fois le récipient et le foyer.
- Les batteries de cuisine en Pyrex à fond dépoli conviennent à la cuisson sur la vitrocéramique, à condition que le fond du récipient soit de même diamètre que le foyer. Si le diamètre est supérieur, le récipient risque d'éclater en raison du stress thermique.
- Si vous utilisez une batterie de cuisine non conventionnelle, suivez toujours les instructions du fabricant.
- Quand vous cuisinez sur de la vitrocéramique dans des récipients qui réfléchissent la chaleur (métal clair) ou à fond très épais, le temps d'ébullition peut être plus long (jusqu'à 10 minutes en plus). Si vous voulez faire bouillir une grande quantité de nourriture, nous vous recommandons d'utiliser un récipient à fond bien plat et de couleur foncée.
- N'utilisez pas de récipients en terre cuite qui peuvent rayer la surface en vitrocéramique.

Économies d'énergie

- Le diamètre du fond du récipient doit correspondre à celui du foyer. L'utilisation d'un petit récipient sur un grand foyer entraîne un gaspillage d'énergie et peut en outre endommager la table de cuisson.
- Mettez toujours un couvercle sur les récipients si cela est compatible avec votre recette.
- Choisissez des récipients dont les dimensions sont adaptées à la quantité d'aliments à cuire. La cuisson d'une petite quantité dans un grand récipient entraîne un gaspillage d'énergie.

- Utilisez de préférence une cocotte à pression pour les recettes exigeant une cuisson longue.
- Divers légumes et les pommes de terre peuvent cuire dans une petite quantité d'eau, à condition de couvrir le récipient. Lorsque l'eau boue, réduisez l'allure de chauffe de façon à tout juste maintenir l'ébullition.

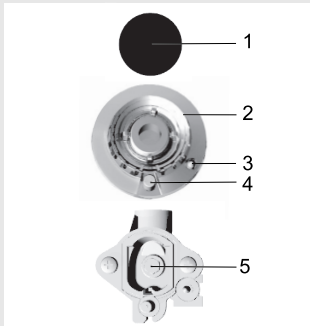
B) Brûleurs

Aucune procédure particulière n'est nécessaire avant d'utiliser les brûleurs pour la première fois.

- Pour faire dorer vos ingrédients, régler d'abord le brûleur au maximum puis réduisez sa puissance.
- Sur certains modèles, les brûleurs sont équipés d'une sécurité par thermocouple. Celle-ci coupe automatiquement l'arrivée du gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme (liquides qui débordent de la casserole, courant d'air, etc.) et empêche le gaz de se répandre dans la pièce.
- Si la flamme s'éteint brusquement sur des modèles sans protection thermoélectrique, le gaz s'échappe dans la pièce.
- Le chapeau du brûleur doit toujours être positionné avec précaution sur la coupelle. Veillez à ce que les orifices de la couronne ne soient jamais obstrués.

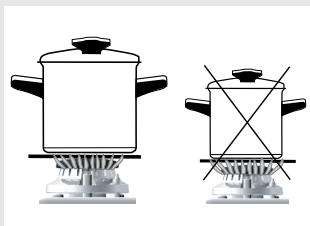
Avant la première utilisation

Précautions à prendre à l'égard des brûleurs



- 1 Chapeau du brûleur
- 2 Couronne du brûleur avec coupelle
- 3 Thermocouple (seulement sur certains modèles équipés d'une protection thermoélectrique)
- 4 Bougie d'allumage
- 5 Injecteur

Batterie de cuisine



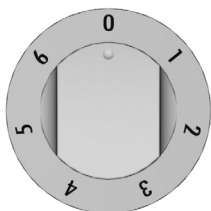
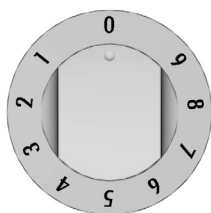
- Seuls les récipients aux dimensions adéquates pourront vous garantir une durée de cuisson et une consommation de gaz optimales. Le diamètre des récipients utilisés est primordial.
- Si la flamme dépasse le pourtour d'une **casserole trop petite**, cette dernière s'abîmera vite et la consommation de gaz sera plus élevée.
- La combustion du gaz nécessite de l'oxygène. Si les **récipients sont trop grands**, l'oxygène de l'air parvient difficilement au brûleur et il en résulte un rendement réduit.

Grille adaptatrice (uniquement sur certains modèles)

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

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

Fonctionnement des foyers électriques



- Pour mettre en marche et régler les foyers, utilisez les boutons montés sur le bandeau de commandes.
- Le symbole à côté de chaque bouton indique le foyer qu'il pilote.
- L'allure de chauffe des foyers se règle en continu (1 à 9) ou pas à pas (1 à 6).
- Il est possible de tourner dans les deux sens les boutons de réglage pas à pas. En ce qui concerne les boutons de réglage en continu, la puissance augmente quand vous les tournez dans le sens des aiguilles d'une montre, et elle diminue quand vous les tournez en sens inverse.
- Vous pouvez éteindre les foyers 3 à 5 minutes avant la fin de la cuisson afin d'utiliser la chaleur résiduelle et économiser l'énergie. Vous trouverez dans le tableau ci-dessous quelques exemples concernant l'utilisation des différentes allures de chauffe.

E	S	
0	0	Foyer à l'arrêt / utilisation de la chaleur résiduelle
1-2	1	Maintien à la température et réchauffage de petites quantités (puissance minimale)
3	2	Poursuite de la cuisson
4-5	3	Poursuite de la cuisson / friture de grandes quantités
6	4	Friture, roux
7-8	5	Friture dans un bain d'huile
9	6	Ébullition, cuisson à feu vif

Les foyers rapides (disponibles uniquement sur certains modèles) se différencient des foyers conventionnels par une plus grande puissance qui leur permet de chauffer plus vite.

Ces foyers sont repérés par un point rouge au centre ; cette marque peut disparaître avec le temps, en raison des utilisations et nettoyages répétés.

Foyers Hi-Light

Les foyers Hi-Light se distinguent des foyers conventionnels par une montée en puissance plus rapide ; la cuisson démarre donc plus vite.

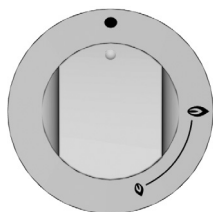


Témoin de chaleur résiduelle

Chaque foyer comporte un voyant qui reste allumé tant que la zone de cuisson reste chaude. Quand le foyer a refroidi, le voyant s'éteint. Le témoin de chaleur résiduelle peut s'allumer si vous placez un récipient chaud sur le foyer, même si ce dernier n'était pas en service depuis un long moment.

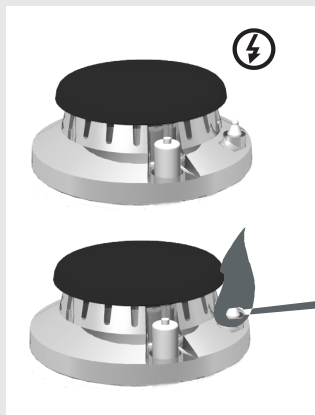
Fonctionnement des brûleurs

Manettes



•	L'arrivée du gaz est fermée
🔥	Puissance maximale
🔥	Puissance minimale

Allumage et commandes des brûleurs (selon les modèles)



- Les brûleurs sont commandés à l'aide des manettes montées sur le bandeau de commandes. L'allure de chauffe des brûleurs est indiquée par des repères représentant deux flammes, la grande et la petite.
- Vous pouvez tourner la manette dans les deux sens : soit de la grande flamme (🔥) vers la petite (🔥) soit en sens inverse. Les différentes positions de service sont situées entre les deux flammes.
- Vous pouvez allumer les brûleurs avec l'allumeur électrique monté sur chaque brûleur (uniquement sur certains modèles).

⚠️ Appuyez toujours sur la manette avant de la tourner.

Allumage une main

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

Allumage des deux mains

- Pour allumer un brûleur, appuyez sur la manette correspondante et tournez-la sur la position maximale (symbole grande flamme). Puis, de l'autre main, appuyez sur le bouton de l'allumeur : il produit une étincelle électrique qui enflamme le gaz.
- Si l'allumeur électrique ne fonctionne pas (panne de courant ou humidité), vous pouvez vous servir d'une allumette ou d'un allume-gaz. Après l'inflammation du gaz, maintenez la manette en position enfoncée pendant 10 secondes environ pour que la flamme se stabilise.
- 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 les réglages entre (⦿) et (●) car la flamme n'est pas stable et risque de s'éteindre.



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



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

- NB : Lorsque vous allumez un brûleur double ou triple couronne, ou encore un mini wok, placez toujours un récipient sur la grille au-dessus du foyer.
- Pour éteindre la flamme et couper l'arrivée de gaz du brûleur, tournez la manette sur la position Arrêt (●).

Le four électrique

Avant la première utilisation

- Videz complètement le four de tous ses accessoires et lavez-le à l'eau tiède additionnée de votre détergent léger habituel. N'utilisez pas de produits abrasifs qui pourraient rayer sa surface.
- Lors de sa première utilisation à vide, le four peut dégager l'odeur désagréable d'un produit neuf. C'est normal, mais veillez à bien aérer la cuisine !

Conseils pour l'utilisation du four

- Utilisez de préférence des plats et moules de couleur sombre, émaillés ou à revêtement de silicone, car ce sont d'excellents conducteurs de la chaleur.
- Préchauffez seulement le four si cela est indiqué dans votre recette ou dans les tableaux de cuisson figurant dans cette notice.
- Le préchauffage d'un four vide consomme énormément d'énergie. Vous pouvez en économiser en faisant cuire plusieurs plats l'un après l'autre et utiliser ainsi la chaleur de la précédente cuisson.
- Vous pouvez aussi éteindre le four 10 minutes avant la fin de la cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle.

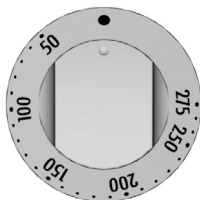
Fonctionnement du four






Pour commander le four, vous avez deux boutons à votre disposition :

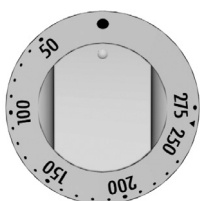
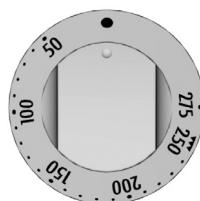
- le bouton marche/arrêt & sélecteur de fonctions,
- le sélecteur de température.

Ces boutons sont différents selon le modèle du four.

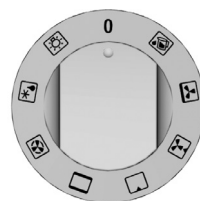
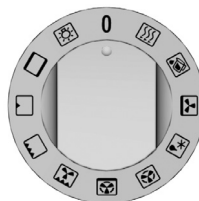
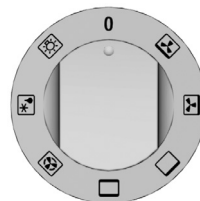
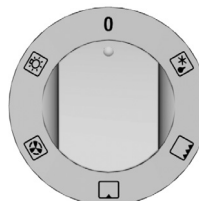
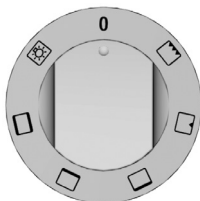
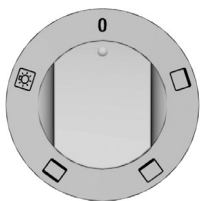
Sélecteur de température



Note : Lorsque vous utilisez les fonctions Gril double  ou Gril , réglez le sélecteur de température sur les positions , ,  qui conviennent à ces deux modes de cuisson.



Bouton marche/arrêt & sélecteur de fonctions



Fonctions et modes de cuisson

Éclairage intérieur

Certains modèles sont équipés de deux lampes : l'une en haut de la paroi arrière, et l'autre au milieu de la paroi latérale droite. Il est possible d'allumer l'éclairage sans activer d'autres fonctions. Cela peut être très pratique lorsque vous nettoyez le four ou utilisez la chaleur résiduelle en fin de cuisson. Lorsque le four est en service, l'éclairage s'allume automatiquement dès que vous sélectionnez une fonction.

Convection naturelle

La chaleur des résistances de sole et de voûte est répartie uniformément à l'intérieur de l'enceinte. La cuisson des viandes ou des gâteaux n'est possible que sur un seul niveau.

Gril double

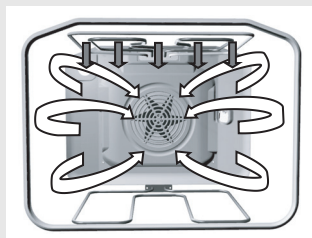
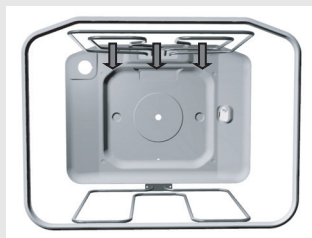
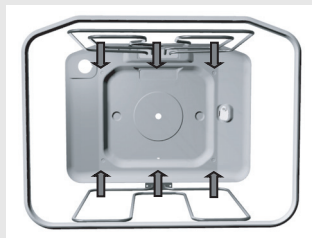
La résistance de voûte et la résistance infrarouge fonctionnent en même temps. Le gril infrarouge installé en haut du four irradie directement la chaleur. Le fonctionnement simultané de la résistance de voûte permet d'augmenter l'effet de la chaleur et d'utiliser de façon optimale toute la surface de la grille. Ce mode convient bien à la cuisson de la viande en tranches comme les steaks, tournedos, côte de bœuf, côtelettes, etc.

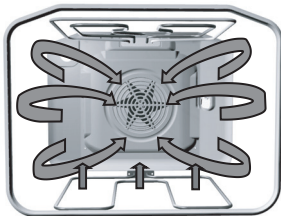
Gril

Seule la résistance infrarouge est activée (qui fonctionne aussi avec la résistance de voûte en mode Gril double). Utilisez cette fonction pour faire griller de petites quantités de toasts, saucisses ou pain.

Gril et ventilateur

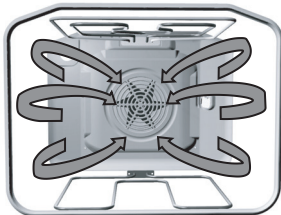
Le gril infrarouge et le ventilateur fonctionnent simultanément. Ce mode est surtout adapté à la cuisson de grosses pièces de viande et des volailles, sur un seul niveau. Il est aussi conseillé pour les gratins.





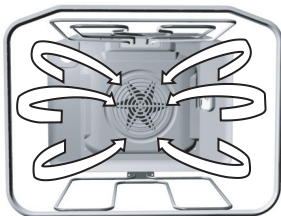
Chaleur tournante avec sole

La résistance de sole fonctionne en même temps que le ventilateur et la résistance circulaire. Ce mode de cuisson convient bien aux pizzas. Il est également adapté à la cuisson des pâtes denses ou contenant beaucoup de liquide, des gâteaux aux fruits à la pâte levée et des soufflés au fromage.



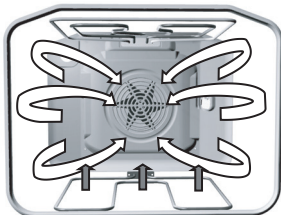
Chaleur tournante

La résistance circulaire et le ventilateur fonctionnent simultanément. Le ventilateur situé au fond du four fait circuler autour du rôti ou du gâteau la chaleur émise par la résistance circulaire. Ce mode convient à la cuisson des viandes ou des gâteaux sur plusieurs niveaux. La température doit être moins élevée qu'en mode de cuisson conventionnel.



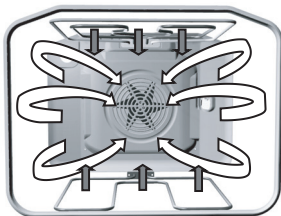
Décongélation

L'air circule sans que les résistances fonctionnent. Seul le ventilateur est actif. Cette fonction sert à la décongélation lente des surgelés.



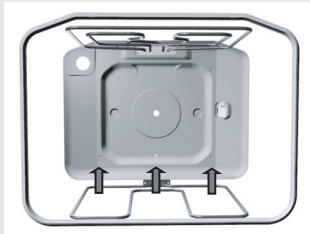
Sole et ventilateur

La résistance de sole fonctionne en même temps que le ventilateur. Ce mode convient à la cuisson des pâtes fines et à la stérilisation des conserves de fruits et légumes. Utilisez la première glissière à partir du bas et ne prenez pas de plat ou de moule trop haut pour que l'air chaud puisse circuler au-dessus.



Chaleur brassée

Les résistances de voûte et de sole fonctionnent en même temps que le ventilateur qui répartit l'air chaud de façon homogène dans le four. Cette fonction convient à la cuisson de toutes les pâtisseries, à la décongélation des surgelés et à la confection de fruits et légumes séchés. Avant d'introduire les aliments dans le four préchauffé, attendez que le voyant rouge s'éteigne. Vous obtiendrez les meilleurs résultats en cuisant vos préparations sur un seul niveau ; sur deux niveaux, la cuisson ne sera pas aussi satisfaisante. Dans tous les cas, préchauffez le four et utilisez la 2e et/ou la 4e glissière à partir du bas. La température doit être moins élevée qu'en mode de cuisson conventionnel.



 **Sole / Aqua Clean**

La chaleur provient uniquement de la résistance de sole. Choisissez ce mode quand vous voulez faire bien cuire le fond des gâteaux (par exemple pâte contenant beaucoup de liquide ou tartes aux fruits). Réglez la température sur la valeur convenable.

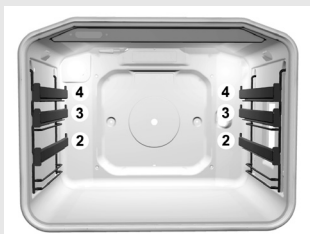
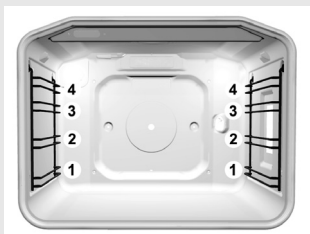
Vous pouvez aussi vous servir de la sole pour nettoyer le four. Consultez à ce sujet le chapitre Nettoyage et entretien.



Voûte

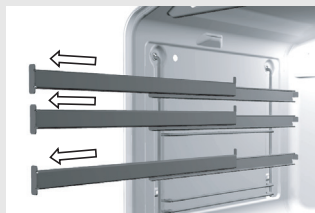
La chaleur provient uniquement de la résistance de voûte. Utilisez ce mode de cuisson pour faire dorer les rôtis et les pâtisseries.

**Niveaux de cuisson
(selon les modèles)**



- Les accessoires du four (grille, plaque à pâtisserie et lèchefrite) peuvent être insérés sur quatre niveaux différents.
- Les glissières sont numérotées de bas en haut.
- Le niveau adapté à la cuisson de différents mets est indiqué dans les tableaux de cuisson plus loin dans cette notice.
- Selon le modèle du four, les glissières peuvent être en fil ou télescopiques. Les glissières télescopiques (totalement ou partiellement extractibles) se trouvent sur les 2ème, 3ème et 4ème niveaux. Si votre four est équipé de glissières en fil, insérez toujours la grille, la plaque à pâtisserie et la lèchefrite sur ces glissières.

Glissières télescopiques extensibles (selon les modèles)



Les glissières télescopiques (totalement ou partiellement extensibles) sont installées sur les parois latérales droite et gauche du four sur trois niveaux : le second, le troisième et le quatrième à partir du bas.

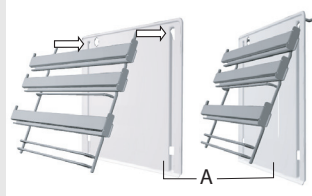
Selon les modèles de four, il existe trois jeux différents de glissières télescopiques :

- trois paires de glissières partiellement extensibles,
- une paire de glissières totalement extensibles et deux paires de glissières partiellement extensibles,
- trois paires de glissières totalement extensibles.

⚠ **Durant la cuisson, les glissières et les autres accessoires sont brûlants. Mettez des gants de cuisine lorsque vous les manipulez.**

- Pour insérer la grille, la plaque à pâtisserie, ou la lèchefrite dans les glissières, faites d'abord coulisser une paire de glissières (la gauche et la droite) hors du four.
- Posez la grille ou la plaque à pâtisserie sur les deux glissières, puis poussez l'ensemble à l'intérieur du four, jusqu'au fond. Ne refermez la porte que lorsque les glissières télescopiques sont bien enfoncées.

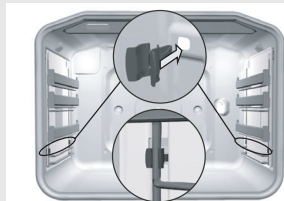
Parois amovibles en émail EcoClean facile à nettoyer



Les parois amovibles en émail EcoClean, à la fois écologique et économique, sont très faciles à nettoyer ; elles empêchent les projections de graisse d'atteindre les parois inamovibles du four.

Les parois amovibles EcoClean s'installent de la façon suivante :

- Décrochez le châssis en fil ou les glissières télescopiques (voir le chapitre Démontage des glissières).
- Accrochez les glissières (en fil ou télescopiques) aux parois amovibles en émail EcoClean. Ensuite, suspendez les ensemble sur les parois inamovibles du four en introduisant les crochets dans les trous perforés et tirez le tout vers le bas.

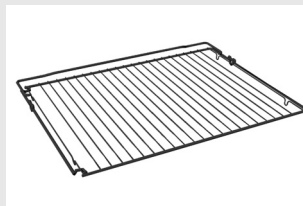


Lorsque vous installez les glissières télescopiques totalement extensibles et les parois amovibles, placez dans les trous inférieurs situés sur les parois inamovibles du four les clips fournis, puis insérez les tiges du châssis dans ces clips. Ces derniers servent à maintenir le châssis en fil bien en place.

Accessoires (selon les modèles)



Le **plat en verre** est prévu pour la cuisson, mais peut aussi faire office de plat de service.




La **grille** supporte les plats ou les moules contenant les préparations à cuire. Vous pouvez aussi y placer directement certains aliments qui cuiront au grill.

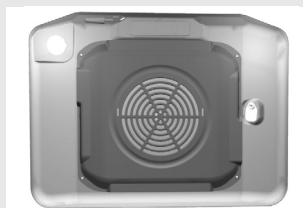


La **plaque à pâtisserie** est prévue uniquement pour la cuisson des gâteaux.



Le **plat multi-usage profond** sert à la cuisson de la viande et des gâteaux contenant beaucoup de liquide. Vous pouvez aussi l'utiliser en tant que lèchefrite pour recueillir la graisse des aliments cuisant directement sur la grille ou à la broche.

 **Il n'est pas possible de placer la lèchefrite profonde au premier niveau, en bas du four.**



La paroi arrière du four est revêtue d'une **plaque catalytique** qui doit être démontée ou remplacée exclusivement par un professionnel qualifié.




Filtre antigraisse (selon les modèles)



Le filtre antigraisse situé sur la paroi arrière du four protège le ventilateur, les résistances et les parois du four des éclaboussures de graisse. Insérez toujours le filtre pendant la cuisson de la viande, mais enlevez-le pour cuire les pâtisseries. L'utilisation du filtre pendant la cuisson des gâteaux peut entraîner de mauvais résultats.

Préparation des aliments

Cuisson des pâtisseries

- Pour les pâtisseries, utilisez les modes de cuisson   ou . (Le mode que vous pouvez sélectionner dépend du modèle de votre four).
- Lorsque vous cuisez des gâteaux, retirez toujours le filtre antigraisse.

Conseils

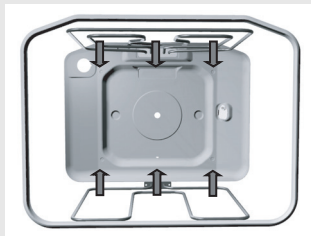
- Lorsque vous faites cuire des gâteaux, suivez scrupuleusement les instructions concernant le choix des glissières, la température et la durée de cuisson fournies dans les Tableaux de cuisson des pâtisseries. Ne vous fiez pas à votre expérience antérieure, car les indications figurant dans les tableaux de cuisson ont été testées et spécialement adaptées à ce four.
- Au cas où vous ne trouveriez pas le gâteau que vous avez l'intention de confectionner, reportez-vous aux conseils concernant un gâteau similaire.

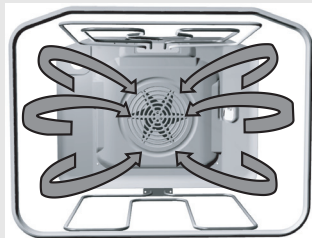
Cuisson en convection naturelle

- La cuisson n'est possible que sur un seul niveau.
- La convection naturelle est particulièrement bien adaptée à la cuisson de toutes sortes de gâteaux et du pain.
- Utilisez des moules de couleurs sombres. Les moules clairs réfléchissent la chaleur et les gâteaux ne dorent pas. Posez toujours les moules sur la grille. Ôtez-la si vous utilisez la plaque à pâtisserie livrée avec l'appareil.
- Le préchauffage diminue le temps de cuisson. N'enfournez pas les gâteaux tant que le four n'est pas à la température adéquate, c'est-à-dire quand le voyant rouge s'éteint.

Cuisson en chaleur tournante

- La chaleur tournante convient parfaitement à la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux, et en particulier à celle des gâteaux individuels sur la plaque à pâtisserie. Nous vous recommandons de préchauffer le four et d'utiliser les glissières n° 2 et 4. La chaleur tournante est





- également adaptée à la cuisson – mais sur un seul niveau – des pâtisseries contenant beaucoup de liquide et des tartes aux fruits.
- En général, la température est plus basse qu'en convection naturelle (voir le Tableau de cuisson des pâtisseries).
 - Vous pouvez faire cuire en même temps différents gâteaux si la température exigée est à peu près identique.
 - Cependant, le temps de cuisson diffère souvent d'un niveau à l'autre ; aussi, lorsque vous cuisez des pâtisseries sur deux ou même trois niveaux simultanément, vous devrez retirer du four le gâteau qui est cuit le premier (en général celui du haut).
 - Les gâteaux individuels, par exemple les muffins, devront avoir la même taille et la même épaisseur. Les gâteaux de grosseurs inégales cuisent inégalement.
 - Si vous faites cuire plusieurs gâteaux à la fois, cela risque de provoquer de la condensation sur la porte du four.

Conseils et astuces pour la cuisson des pâtisseries

Le gâteau est-il assez cuit ?

Enfoncez une brochette en bois dans sa partie la plus épaisse. Si la pâte n'attache pas à la brochette, le gâteau est cuit. Vous pouvez éteindre le four et utiliser la chaleur résiduelle.

Le gâteau s'est affaissé

Vérifiez la recette. Mettez moins de liquide la prochaine fois. Respectez scrupuleusement la durée de pétrissage, surtout si vous utilisez un mixeur.

Les gâteaux ne sont pas assez dorés en dessous

La prochaine fois, utilisez un moule de couleur sombre, ou placez-le au niveau inférieur, ou bien utilisez la sole en fin de cuisson.

Les gâteaux mous, comme le gâteau au fromage blanc, ne sont pas assez cuits

La prochaine fois, réduisez la température et augmentez la durée de cuisson.

Remarques sur le tableau de cuisson des pâtisseries

- Les tableaux indiquent une plage de températures : une valeur minimale et une valeur maximale. La première fois, sélectionnez la température la moins élevée. Vous pourrez toujours l'augmenter ensuite si votre gâteau n'est pas assez cuit.
- La durée de cuisson est donnée à titre indicatif. Elle peut varier en fonction de différentes conditions.
- Les paramètres de cuisson les mieux adaptés pour chaque type de gâteaux figurent en caractères gras.
- L'astérisque (*) signifie qu'il faut préchauffer le four.
- Si vous utilisez du papier sulfurisé, assurez-vous qu'il résiste aux hautes températures.

Tableau de cuisson des pâtisseries en convection naturelle ou en chaleur tournante

Type de pâtisserie	N° de la glissière (à partir du bas)	Température (°C) □	N° de la glissière (à partir du bas)	Température (°C) ☒	Durée de cuisson (minutes)
Pâtes sucrées					
Gâteau marbré, Kugelhof	1	160-170	1	150-160	50-70
Gâteau dans un moule rectangulaire	1	160-170	1	150-160	55-70
Gâteau dans un moule	1	160-170	2	150-160	45-60
Gâteau au fromage blanc	1	170-180	2	150-160	65-85
Tarte aux fruits, pâte brisée	1	180-190	2	160-170	50-70
Tartes aux fruits et à la crème	1	170-180	2	160-170	60-70
Biscuit de Savoie *	1	170-180	2	150-160	30-40
Gâteau avec glaçage	2	180-190	2	160-170	25-35
Gâteau aux fruits, pâte à génoise	2	170-180	2	150-160	45-65
Tarte aux cerises	2	180-200	2	150-160	35-60
Biscuit roulé *	2	180-190	2	160-170	15-25
Gâteau en pâte levée	2	160-170	2	150-160	25-35
Brioche tressée	2	180-200	2	160-170	35-50
Bûche de Noël	2	170-180	2	150-160	45-70
Strudel aux pommes	2	180-200	2	170-180	40-60
Beignets cuits au four	1	170-180	2	150-160	40-55
Pâtes salées					
Quiche lorraine	1	190-210	2	170-180	50-65
Pizza*	2	210-230	2	190-210	25-45
Pain	2	190-210	2	170-180	50-60
Petits pains au lait*	2	200-220	2	180-190	30-40
Gâteaux individuels					
Gâteaux secs *	2	160-170	2	150-160	15-25
Petits fours *	2	160-170	2	150-160	15-28
Petits gâteaux en pâte levée	2	180-190	2	170-180	20-35
Petits gâteaux en pâte feuilletée	2	190-200	2	170-180	20-30
Choux à la crème	2	180-190	2	180-190	25-45
Soufflés					
Soufflé au riz	1	190-200	2	180-190	35-50
Soufflé au fromage	1	190-200	2	180-190	40-50
Produits surgelés					
Strudel aux pommes ou au fromage	2	180-200	2	170-180	50-70
Gâteau au fromage blanc	2	180-190	2	160-170	65-85
Pizza	2	200-220	2	170-180	20-30
Frites à cuire au four *	2	200-220	2	170-180	20-35
Croquettes	2	200-220	2	170-180	20-35

NB : le n° de la glissière concerne la plaque à pâtisserie ou la grille sur laquelle sont posés les moules. La lèchefrite profonde ne doit pas être insérée sur la première glissière.

Tableau de cuisson des pâtisseries en chaleur tournante avec sole



Type de pâtisserie	N° de la glissière (à partir du bas)	Température (°C) 	Durée de cuisson (minutes)
Gâteau au fromage blanc (750g de fromage)	2	150-160	65-80
Pizza* - pâte levée	2	200-210	15-20
Quiche lorraine – pâte brisée	2	180-200	35-40
Tarte aux pommes avec glaçage – pâte levée	2	150-160	35-40
Gâteau aux fruits – pâte à génoise	2	150-160	45-55
Strudel aux pommes – pâte feuilletée	2	170-180	45-65

Tableau de cuisson des pâtisseries en chaleur brassée

Type de pâtisserie	N° de la glissière (à partir du bas)	Température (°C) 	Durée de cuisson (minutes)
Pâtes sucrées			
Gâteau marbré, Kugelhof	1	150-160	50-60
Gâteau dans un moule rectangulaire	1	150-160	55-65
Gâteau dans un moule	1	150-160	45-55
Gâteau au fromage blanc	1	150-160	65-75
Tarte aux fruits, pâte brisée	1	160-170	45-65
Tartes aux fruits et à la crème	1	160-170	55-65
Biscuit de Savoie *	1	150-160	25-35
Gâteau avec glaçage	2	160-170	25-35
Gâteau aux fruits, pâte à génoise	2	150-160	45-60
Tarte aux cerises	2	150-160	30-40
Biscuit roulé *	2	160-170	15-23
Gâteau en pâte levée	2	150-160	25-35
Brioche tressée	2	160-170	35-45
Bûche de Noël	2	150-160	45-65
Strudel aux pommes	2	160-170	50-60
Beignets cuits au four	1	150-160	35-45
Pâtes salées			
Quiche lorraine	1	170-180	45-55
Pizza*	2	190-200	20-25
Pain	2	170-180	50-60
Petits pains au lait*	2	180-190	15-20
Gâteaux individuels			
Gâteaux secs *	2	150-160	15-25
Petits fours *	2	150-160	15-25
Petits gâteaux en pâte levée	2	160-170	18-23
Petits gâteaux en pâte feuilletée	2	170-180	20-30
Choux à la crème	2	170-180	20-30
Produits surgelés			
Strudel aux pommes ou au fromage	2	170-180	50-70
Gâteau au fromage blanc	2	160-170	65-85
Pizza	2	170-180	20-30

NB : le n° de la glissière concerne la grille sur laquelle sont posés les moules à gâteau.

Cuisson de la viande à rôtir

- Pour la viande à rôtir, utilisez les modes de cuisson et .
- Dans le tableau de cuisson, le mode qui convient le mieux à chaque type d'aliment figure en caractères gras.
- Pendant la cuisson de la viande, le filtre antigraisse doit être présent.


Conseils et astuces sur les plats à utiliser

- Utilisez des plats émaillés ou en verre à feux (pyrex), en terre cuite ou en fonte.
- Les plats en acier inoxydable ne sont pas recommandés car ils réfléchissent trop la chaleur.
- Couvrez votre rôti, ou enveloppez-le dans une feuille d'aluminium : il conservera son jus et le four restera plus propre.
- Si le rôti reste découvert, il cuira plus vite.

Remarques sur la cuisson de la viande

- Le tableau de cuisson de la viande indique le n° de la glissière, la température et la durée de cuisson. Cette dernière peut varier en fonction du poids ou de la qualité de la viande et devra être ajustée en conséquence.
- La cuisson au four de la viande rouge, des volailles et du poisson est économique seulement à partir de 1 kg.
- Ajoutez autant de liquide que nécessaire pour que la graisse et le jus s'écoulant de la viande ne brûlent pas au fond du plat. Un rôti qui doit cuire longtemps a besoin d'être surveillé en permanence et il faut ajouter plusieurs fois du liquide en cours de cuisson.
- Retournez la viande à mi-cuisson, surtout si vous utilisez le plat multi-usage. Il est donc conseillé de commencer la cuisson en tournant la pièce de viande ou la volaille à l'envers.
- La cuisson de grosses pièces entraîne souvent la formation de vapeur, 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 du four et le hublot en verre.
- Ne laissez pas refroidir les aliments dans le four fermé afin d'éviter la formation de buée.

Tableau de cuisson de la viande à rôtir en convection naturelle ou en chaleur tournante

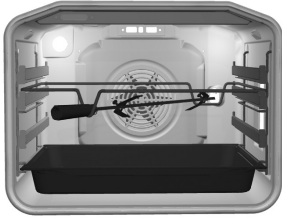
Type de viande	Poids (g)	N° de la glissière (à partir du bas)	Température (°C) <input type="checkbox"/>	N° de la glissière (à partir du bas)	Température (°C) 	Durée de cuisson (min.)
Bœuf						
Rôti de bœuf	1000	2	190-210	2	180-190	100-120
Rôti de bœuf	1500	2	190-210	2	170-180	120-150
Rosbif à point	1000	2	200-210	2	180-200	30-50
Rosbif bien cuit	1000	2	200-210	2	180-200	40-60
Porc						
Rôti de porc	1500	2	180-190	2	170-180	140-160
Poitrine de porc	1500	2	190-200	2	170-180	120-150
Poitrine de porc	2000	2	180-200	2	160-170	150-180
Épaule de porc	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Roulade de porc	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Côtes de porc	1500	2	180-200	2	160-170	100-120
Rôti de viande hachée	1500	2	200-210	2	170-180	60-70
Veau						
Roulade de veau	1500	2	180-200	2	170-190	90-120
Jarret de veau	1700	2	180-200	2	170-180	120-130
Agneau						
Cotelettes	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Gigot	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
Gibier						
Râble de lièvre	1500	2	190-200	2	180-190	100-120
Cuissot de chevreuil	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Cuissot de sanglier	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Volaille						
Poulet entier	1200	2	190-200	2	180-190	60-80
Poulet	1500	2	190-200	2	180-190	70-90
Canard	1700	2	180-190	2	160-170	120-150
Oie	4000	2	160-170	2	150-160	180-200
Dinde	5000	2	150-160	2	140-150	180-240
Poisson						
Poisson entier	1000	2	190-200	2	170-180	50-60
Soufflé au poisson	1500	2	180-200	2	150-170	50-70

NB : le n° de la glissière concerne la lèche-frite profonde. Les plats doivent être posés sur la grille insérée sur la première ou la seconde glissière. Ne placez pas la lèche-frite profonde sur la première glissière.

- Soyez très vigilant lorsque vous utilisez ce mode de cuisson. En raison de la haute température du gril infrarouge, les parois du four et ses accessoires sont extrêmement chauds. Mettez des gants de cuisine et utilisez une pince à barbecue.
- Si vous piquez la viande avec une fourchette, la graisse brûlante pourrait jaillir (surtout des saucisses). Pour éviter les brûlures, utilisez de longues pinces à barbecue et protégez-vous les yeux.
- Surveillez la cuisson en permanence, la viande peut brûler en raison de la haute température.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher du gril.
- En éliminant la graisse contenue dans les aliments, le gril est un mode de cuisson diététique particulièrement bien adapté aux saucisses, steaks et poisson (filet, escalopes et darnes de saumon) ; il rend croustillante la peau des volailles et permet de faire dorer les gratins.

Conseils et astuces pour la cuisson au gril

- Pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée.
- Dans le tableau de cuisson au gril, vous trouverez des indications sur le n° des glissières à utiliser, la température et le temps de cuisson. Ce dernier peut varier en fonction du poids et de la qualité de la viande ; il faudra donc l'ajuster en conséquence.
- Pendant la cuisson au gril, le filtre antigraisse doit être présent.
- Le gril infrarouge – et la résistance de voûte en mode Gril double – doivent être préchauffés 5 minutes.
- Huilez la grille sur laquelle vous placez les aliments, sinon ils risquent de s'y attacher.
- Disposez les tranches de viande sur la grille, puis insérez la grille dans les glissières n° 4.
- Pour recueillir la graisse qui va s'écouler, placez la lèchefrite sur les glissières du niveau inférieur.
- Retournez la viande à mi-cuisson, mais laissez griller la première face un peu plus longtemps que la seconde.
- Lorsque vous cuisez au gril de grosses pièces (poulet, poisson) insérez la grille au second niveau et une lèchefrite peu profonde au premier.
- Retournez une fois les tranches fines, mais les plus épaisses auront peut-être besoin d'être retournées plusieurs fois. Utilisez toujours une pince à barbecue pour que le jus ne s'écoule pas trop.
- Les viandes rouges cuisent plus rapidement que les viandes blanches (porc, veau).
- Après chaque utilisation, nettoyez le gril, les parois du four et ses accessoires pour que les salissures ne brûlent pas lors de la cuisson suivante.



Cuisson à la broche

(uniquement sur certains modèles)




- Le combiné tournebroche se compose d'une broche avec manche amovible et de deux fourches avec vis pour bloquer la viande.
- Pour installer le tournebroche, placez d'abord le support sur la glissière n° 3 à partir du bas.
- Embrochez la pièce à rôtir, assaisonnée au préalable, et enfoncez les deux fourches à l'avant et à l'arrière pour maintenir la viande. Ensuite, serrez les vis des fourches.
- Vissez le manche à l'avant de la broche. Enfoncez la pointe de la broche dans l'orifice situé au fond du four, à droite, protégé par un cache pivotant. Posez la partie avant de la broche dans l'encoche du cadre support, de façon à ce qu'elle reste bien en place.
- Placez la lèchefrite sur la glissière au-dessous pour empêcher le jus de viande et la graisse qui vont s'écouler de se répandre sur le fond du four.
- Activez le tournebroche en choisissant la position "Gril double" .
- Dévissez le manche de la broche avant de fermer la porte du four et de lancer la cuisson.
- Le gril infrarouge est piloté par le thermostat et ne fonctionne que si la porte est fermée.

Tableau de cuisson au grill double ou au grill infrarouge + ventilateur

Type d'aliment	Poids (g)	N° de la glissière (à partir du bas)	Température (°C) 	Température (°C) 	Durée de cuisson (min.)
Viande et saucisses					
4 beefsteaks saignants	180g/pc	4	Niveau 7	-	14-16
4 beefsteaks à point	"	4	7	-	16-20
4 beefsteaks bien cuits	"	4	7	-	18-21
4 escalopes de porc	"	4	7	-	19-23
4 côtelettes	"	4	7	-	20-24
4 escalopes de veau	"	4	7	-	19-22
6 côtelettes d'agneau	100g/pc	4	7	-	15-19
8 saucisses	100g/pc	4	7	-	11-14
3 tranches de viande + fromage	200g/pc	4	7	-	9-15
1/2 poulet	600g	2	-	180-190	25 (1ère face) 20 (2ème face)
Poisson					
Darnes de saumon	600	3	7	-	19-22
4 truites	200g/pc	2	-	170-180	45-50
Pain					
6 tranches de pain blanc	/	4	7	-	1,5-3
4 tranches de pain multicéréale	/	4	7	-	2-3
Toasts garnis	/	4	7	-	3,5-7
Viande / volaille*					
Canard*	2000	2	210	150-170	80-100
Poulet*	1500	2	210-220	160-170	60-85
Rôti de porc	1500	2	-	150-160	90-120
Épaule de porc	1500	2	-	150-160	120-160
Rouelle de porc	1000	2	-	150-160	120-140
Rosbif / filet de bœuf	1500	2	-	170-180	40-80
Légumes au gratin**					
Chou-fleur, chou frisé	750	2	-	210-230	15-25
Asperges	750	2	-	210-230	15-25

Remarques : le n° de la glissière concerne la grille sur laquelle vous placez la viande ; dans la partie « viande / volaille » le n° concerne la lèche-frite, mais pour le poulet, il se rapporte à la grille. Lorsque vous cuisez de la viande dans un plat, veillez à ce qu'il y ait toujours assez de liquide dans le fond pour que la viande ne brûle pas. Retournez-la à mi-cuisson. Lorsque vous faites cuire de la viande au grill, insérer une lèche-frite au niveau inférieur (1er niveau si elle est peu profonde, 2ème niveau si vous prenez le plat multi-usage profond – voir Conseils et astuces pour la cuisson au grill).

Recommandations : essuyez la truite avec du papier absorbant. Garnissez le ventre du poisson avec de l'ail et du persil, sel et poivre. Huilez l'extérieur et placez-le sur la grille. Ne le retournez pas durant la cuisson.

Notes

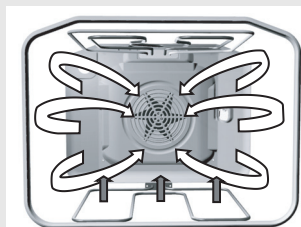
* Ce type de viande peut aussi être cuit à la broche (voir les conseils sur la cuisson à la broche).

** Avant de passer au four, les légumes doivent être mi-cuits puis recouverts d'une sauce Béchamel et de fromage râpé. Utilisez le plat en verre que vous poserez sur la grille.

Tableau de cuisson au grill infrarouge

Type d'aliment	Poids (g)	N° de la glissière (à partir du bas)	Température (°C)	Température (°C)	Durée de cuisson (min.)
Viande et saucisses					
2 beefsteaks bien cuits	180g/kom	4	Niveau ◀	-	18-21
2 côtelettes		4	◀	-	20-22
2 escalopes de porc	180g/kom	4	◀	-	18-22
4 saucisses	100g/kom	4	◀	-	11-14
4 toasts garnis		4	◀	-	5-7
Pain grillé		4	◀		3-4
3 truites – sur la grille	200g/kom	2	-	160-170	40-50
Poulet – sur la grille	1500g	2	-	160-170	60-80
Épaule de porc – dans la lèche-frite profonde	1500g	2	-	150-160	120-160

Conserves de fruits et légumes




Pour la stérilisation des conserves, utilisez le mode sole + ventilateur.

Préparez les aliments et les bocaux comme à votre habitude. Prenez des bocaux avec couvercle en verre et joint en caoutchouc. N'utilisez jamais de bocaux à vis avec couvercle en métal. Les bocaux doivent être de la même taille, remplis des mêmes aliments que vous tasserez bien. Le four peut contenir six bocaux d'un litre.

- Ne stérilisez que des fruits et légumes frais.
- Versez environ un litre d'eau chaude (autour de 70°C) dans le plat multi-usage profond pour produire la vapeur nécessaire. Placez-y les bocaux de manière à ce qu'ils ne touchent pas les parois du four (voir l'illustration). Humidifiez au préalable les joints en caoutchouc.
- Posez le plat multi-usage contenant les bocaux sur les glissières du deuxième niveau à partir du bas.
- Surveillez la stérilisation en permanence. Quand le jus à l'intérieur des bocaux commence à bouillir, suivez les instructions figurant dans le tableau ci-dessous.

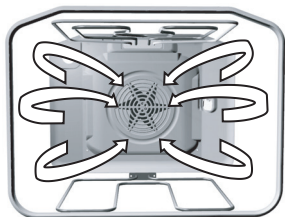
Tableau des conserves

Aliments à stériliser	Quantité	 170 - 180°C, jusqu'à l'ébullition	Début de l'ébullition	Laisser reposer au four
Fruits				
Fraises	6x1 litre	40-55 min.	Arrêter le four	25 min.
Fruits à noyau	6x1 litre	40-55 min.	Arrêter le four	30 min.
Compote	6x1 litre	40-55 min.	Arrêter le four	35 min.
Légumes				
Cornichons, pickles	6x1 litre	40-55 min.	Arrêter le four	30 min.
Haricots, carottes	6x1 litre	40-55 min.	Poursuivre à 120°C 60 min	30 min.

La durée figurant dans le tableau est donnée à titre indicatif. Le temps de cuisson peut varier en fonction de la température ambiante, du nombre de bocaux, de la quantité et de la température des fruits et légumes à stériliser. Avant d'éteindre le four (pour les fruits) ou de réduire la température de cuisson (pour certains légumes), vérifiez que l'ébullition a commencé dans les bocaux.

Important : surveillez attentivement le début de l'ébullition dans le premier bocal.

Décongélation



- Le brassage de l'air à l'intérieur du four accélère la décongélation des surgelés. Pour cela, sélectionnez le mode décongélation .



Si vous tournez par inadvertance le sélecteur de température, le voyant rouge s'allume, mais le four ne chauffe pas.

- Cette fonction convient aux pâtisseries à la crème fraîche ou à la crème au beurre, aux gâteaux et viennoiseries, au pain ou aux fruits surgelés.
- Pour des raisons d'hygiène, ne décongelez pas au four la viande ou la volaille.
- Si possible, retournez les aliments de temps en temps pour obtenir une décongélation plus homogène.

Nettoyage et entretien

Ne nettoyez jamais l'appareil avec un appareil à vapeur ou à haute pression.

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

Carrosserie en façade

Nettoyez les surfaces avec un détergent liquide non abrasif et une éponge douce. Versez un peu de produit sur l'éponge, frottez les taches, puis rincez à l'eau. N'appliquez pas le produit directement sur les surfaces. Évitez les détergents agressifs et abrasifs, les objets pointus et les éponges grattantes qui pourraient laisser des rayures.

Surfaces en aluminium

Nettoyez ces surfaces avec une éponge douce et un détergent liquide non abrasif destiné à l'aluminium. Versez un peu de produit sur l'éponge humide, enlevez les souillures, puis rincez à l'eau. N'appliquez pas le produit directement sur l'aluminium. N'utilisez jamais de nettoyeurs agressifs ou d'éponges grattantes. Les surfaces en aluminium ne doivent jamais entrer en contact avec les produits en aérosol destinés au nettoyage des fours.

Éléments de façade en inox

(Sur certains modèles)

Nettoyez les surfaces avec un détergent léger et une éponge douce. N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs ni de produits solvants, sinon vous pourriez endommager l'inox.

Surfaces laquées et en plastique

(Sur certains modèles)

Nettoyez les boutons et la poignée du four avec une éponge douce et un détergent liquide léger convenant aux surfaces lisses laquées. Vous pouvez aussi utiliser des détergents spécialement destinés à ce type de surface ; dans ce cas, suivez les instructions du fabricant.

ATTENTION : Les surfaces ci-dessus 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

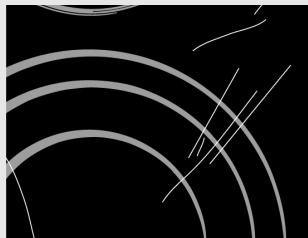


Figure 1



Figure 2

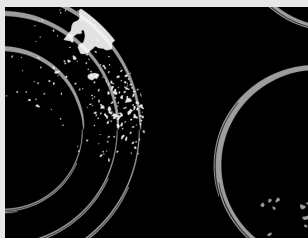


Figure 3



Figure 4

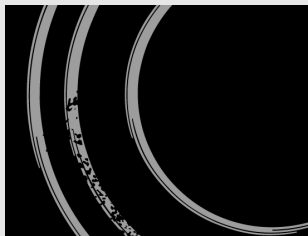


Figure 5

Plan de cuisson en vitrocéramique

La surface vitrocéramique refroidie doit être nettoyée régulièrement après chaque utilisation, sinon le moindre résidu peut se carboniser sur la surface chaude lors de l'utilisation suivante.

Utilisez régulièrement des produits de nettoyage destinés spécialement à la vitrocéramique. Ces produits forment une couche protectrice contre l'eau et les éclaboussures qui pourront être facilement éliminées.

Essuyez la poussière ou les dépôts éventuels de la surface vitrocéramique et du fond des récipients avant chaque utilisation car ils pourraient abîmer la table de cuisson (Figure 1).

Attention: les tampons métalliques, les éponges et détergents abrasifs, les produits agressifs en aérosol et les nettoyants liquides non appropriés peuvent abîmer la surface (Figures 1 et 2).

Les pictogrammes sérigraphiés peuvent s'effacer si vous utilisez des nettoyants trop puissants ou si le fond de vos récipients est rugueux ou endommagé (Figure 2).

Les éclaboussures légères peuvent être nettoyées avec une éponge douce et humide. Essuyez ensuite la surface avec un chiffon sec (Figure 3).

Les taches d'eau peuvent être enlevées avec du vinaigre dilué dans de l'eau. N'utilisez pas cette solution pour nettoyer l'encadrement de la table de cuisson (certains modèles pourraient perdre leur brillant). N'utilisez pas non plus de détergents agressifs en aérosol ni de produits anticalcaires (Figure 3).

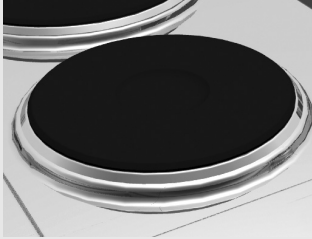
Les taches desséchées peuvent être éliminées à l'aide de nettoyants destinés à la vitrocéramique en observant les instructions du fabricant. **Essuyez ensuite la table de cuisson car, en chauffant, les traces de détergents pourraient endommager la surface vitrocéramique** (Figure 3).

Enlevez les taches carbonisées à l'aide d'une raclette. Veillez à ce que la poignée en plastique de la raclette ne touche pas la surface chaude (Figure 4). Faites attention à ne pas vous blesser avec la raclette !

Le sucre et les aliments contenant du sucre peuvent détériorer irrémédiablement la surface vitrocéramique (Figure 5). Pour cette raison, vous devez enlever immédiatement avec une raclette le sucre et les préparations sucrées renversés sur la table de cuisson, même si le foyer est encore chaud (Figure 4).

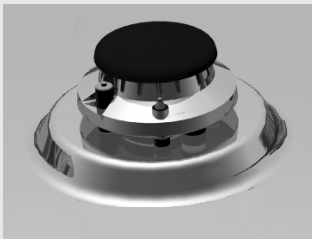
Le changement de couleur de la surface vitrocéramique n'a pas d'incidence sur le bon fonctionnement de la table de cuisson, mais il est très difficile de récupérer complètement la couleur d'origine. Le plus souvent, il s'agit de taches carbonisées ou c'est la conséquence du frottement du fond des récipients non adaptés (comme les casseroles en aluminium ou en cuivre).

Important: Les imperfections décrites ci-dessus n'altèrent que l'esthétique et n'ont pas d'influence directe sur le fonctionnement de l'appareil. La remise en état de la table de cuisson altérée par ces défauts esthétiques n'est pas couverte par la garantie.



Plaques électriques

- Nettoyez **les surfaces autour des plaques électriques** avec de l'eau chaude et un détergent à vaisselle. Auparavant, ramollissez les résidus desséchés avec une éponge humide.
- Il est recommandé de nettoyer immédiatement après utilisation les plaques électriques souillées. Si elles ne sont pas très sales, il suffit de les essuyer avec un chiffon humide trempé dans de l'eau additionnée de détergent. Si elles présentent des salissures incrustées, utilisez un tampon grattant en laine d'acier et du détergent. Après nettoyage, essuyez toujours les plaques électriques avec un chiffon sec.
- Les liquides salés qui ont débordé et les moisissures peuvent endommager les plaques électriques. Il faut donc les nettoyer et les essuyer avec soin pour qu'elles restent toujours propres et sèches.
- Pour **l'entretien des plaques électrique**, il est conseillé de les graisser de temps en temps avec de l'huile à machine ou d'autres produits similaires disponibles dans le commerce pour le nettoyage et l'entretien. N'utilisez jamais pour cela du beurre, du bacon, du lard, ou d'autres graisses alimentaires équivalentes (risque de corrosion). Si la plaque électrique est tiède, le produit pénétrera plus rapidement dans les pores du matériau.
- **Les collerettes autour des plaques sont en acier inoxydable** et la chaleur de la cuisson peut les décolorer ou les jaunir. Ce phénomène est dû à un processus physique. Ce jaunissement peut être éliminé à l'aide d'un détersif classique destiné à l'inox. N'utilisez jamais d'éponge grattante, car elle rayerait les collerettes.




Brûleurs

- Pour nettoyer la grille support, le plan de cuisson et les brûleurs, vous pouvez utiliser de l'eau chaude et un détergent destiné à la vaisselle. Ne nettoyez pas ces pièces dans le lave-vaisselle.
- Nettoyez le thermocouple et la bougie d'allumage à l'aide d'une brosse souple. Ces pièces doivent être parfaitement propres, car ce sont elles qui assurent le fonctionnement impeccable des brûleurs.
- Il faut également nettoyer la couronne et le chapeau du brûleur. Veillez en particulier à ce que les orifices sur la couronne soient toujours propres.
- Après le nettoyage, essuyez soigneusement toutes les pièces

avec un torchon sec et remettez-les bien en place. Si les éléments sont mal repositionnés, l'allumage des brûleurs sera plus difficile.

NB: 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.

Intérieur du four

- Vous pouvez nettoyer l'intérieur du four avec des produits conventionnels (détergents, aérosols pour fours) mais réservez-les aux taches résistantes.
- Pour les nettoyages quotidiens (après chaque utilisation), nous vous recommandons la procédure suivante : tournez le sélecteur de fonctions sur la position  et réglez la température sur 70°C. Versez 0,6 l d'eau dans une lèchefrite et placez-la sur les glissières inférieures. Au bout de 30 minutes, les résidus alimentaires desséchés sur les parois émaillées se ramollissent et vous pouvez les enlever aisément avec une éponge humide.

Pour enlever les taches résistantes, veuillez suivre les instructions suivantes :

- Avant chaque nettoyage, laissez refroidir complètement le four.
- Nettoyez le four et ses accessoires après chaque utilisation pour éviter que les taches ne s'incrustent.
- Les éclaboussures de graisse sur les parois s'éliminent très bien avec de l'eau chaude et du détergent quand le four est encore tiède.
- Pour enlever les taches résistantes, utilisez les détersifs spéciaux destinés aux fours. Rincez ensuite à l'eau claire afin d'enlever toute trace de nettoyant.
- N'utilisez jamais de produits agressifs, comme par exemple les détachants ou les éponges grattantes ou métalliques.
- Les surfaces laquées, galvanisées, en acier inoxydable ou en aluminium ne doivent jamais entrer en contact avec les aérosols destinés au nettoyage des fours, car cela pourrait les endommager ou les décolorer. Cela est également valable pour la sonde de température (si l'appareil en possède une) et les résistances accessibles en haut du four.
- Lors de l'achat et du dosage des détergents, pensez à l'environnement et suivez scrupuleusement les instructions du fabricant.

Plaques catalytiques (sur certains modèles)

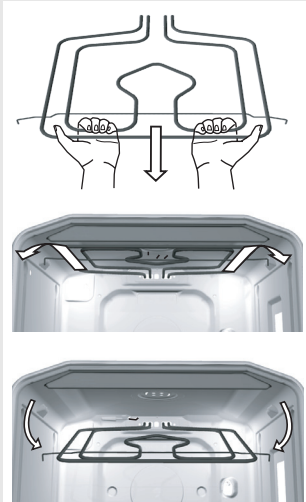
- L'émail catalytique est fragile et sensible aux frottements, nous vous déconseillons donc d'utiliser des produits agressifs et des objets pointus.
- L'émail catalytique poreux accélère la décomposition de la

graisse et des autres impuretés. En général, les petites taches subsistant après la cuisson se décomposent lors de la prochaine utilisation du four. En règle générale, les taches disparaissent complètement à des températures supérieures à 220°C, mais seulement en partie à des températures inférieures.

- La puissance autonettoyante des éléments catalytiques s'affaiblit avec le temps. Nous vous recommandons de remplacer les plaques catalytiques après quelques années d'utilisation régulière du four.

Conseils utiles

- Lorsque vous faites rôtir une viande grasse, nous vous recommandons de l'envelopper dans une feuille d'aluminium ou un papier spécial pour éviter que les éclaboussures de graisse ne maculent les parois intérieures du four.
- Lors de la cuisson au grill, placez la lèchefrite sous la grille afin de recueillir la graisse qui s'écoule de la viande.



Nettoyage de la voûte du four (sur certains modèles)

Pour faciliter le nettoyage de la voûte, certains modèles sont équipés d'un gril infrarouge escamotable.

- Avant d'abaisser le gril, mettez l'appareil hors tension en enlevant le fusible ou en fermant le disjoncteur.
- La résistance doit avoir refroidie, sinon vous pourriez vous brûler.
- N'utilisez jamais le gril en position baissée.

Avant de procéder au nettoyage, enlevez la lèchefrite, la grille et les glissières. Puis tirez vers vous la résistance horizontale. Ensuite, tirez le gril vers le bas jusqu'à ce que la barre transversale qui repose sur des supports latéraux soit dégagée (voir l'illustration).

Une fois le nettoyage terminé, remettez le gril en place selon la procédure inverse ; la barre transversale doit être réinsérée dans les deux supports latéraux.

Accessoires

Nettoyez les accessoires (plaque à pâtisserie, grille) avec de l'eau chaude et votre détergent habituel.

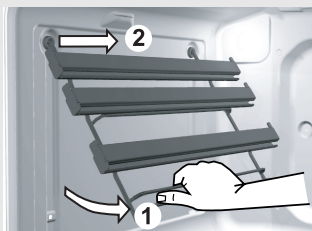
Filtre antigrasse (sur certains modèles)

Lavez le filtre antigrasse après chaque utilisation, avec une brosse douce et de l'eau chaude additionnée de détergent. Vous pouvez aussi le nettoyer dans le lave-vaisselle.

Parois amovibles en émail EcoClean (sur certains modèles)

Après chaque utilisation, lavez les parois amovibles avec une brosse douce et de l'eau additionnée de détergent. Vous pouvez aussi les nettoyer dans le lave-vaisselle.

Entretien (en fonction des modèles)



Email spécial Ecoclean

L'intérieur du four, la contre-porte, la plaque à pâtisserie et la lèchefrite sont revêtus d'un d'email spécial, appelé EcoClean, dont la surface est lisse et résistante.

Ce revêtement spécial, à la fois écologique et économique, est très facile à nettoyer à température ambiante.

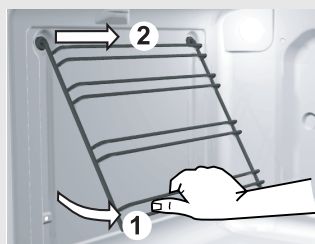
Démontage des glissières télescopiques extensibles

Les glissières télescopiques extensibles sont amovibles pour faciliter le nettoyage du four.

- Saisissez le châssis par le bas, inclinez-le vers le centre du four et décrochez-le des trous situés en haut.
- Nettoyez le châssis et les glissières télescopiques exclusivement avec un détergent usuel.
- Les glissières télescopiques ne vont pas au lave-vaisselle.

⚠ Ne lubrifiez jamais les glissières télescopiques extensibles.

Après nettoyage, remettez le châssis en place en procédant dans l'ordre inverse.



Démontage des glissières ou châssis en fil

Le châssis en fil est amovible pour faciliter le nettoyage du four.

- Saisissez le châssis par le bas, inclinez-le vers le centre du four et décrochez-le des trous situés en haut.
- Nettoyez le châssis exclusivement avec un détergent usuel.
- Après nettoyage, raccrochez simplement le châssis dans les trous et tirez-le vers le bas.

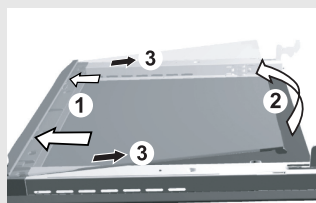


Figure 1

Démontage des vitres de la porte (uniquement pour les portes Premium tout verre)

On peut aussi nettoyer la face interne des vitres, mais il faut d'abord les retirer de la porte.

- Enlevez la porte du four (voir le chapitre sur le démontage et le remontage de la porte).
- Saisissez la vitre par le bas. Tirez-la délicatement vers vous, puis soulevez-la légèrement - mais pas trop - (de 10 mm au maximum) jusqu'à ce que le coin support sorte de la fente (figure 1).
- Enlevez la vitre en la déplaçant dans le sens de la flèche 3.
- Pour enlever la vitre intérieure (uniquement sur certains modèles), retirez les vis qui sont sur le support de la vitre et soulevez-la (figure 2). Retirez les supports avant de la nettoyer.
- Remontez la porte en procédant dans l'ordre inverse.

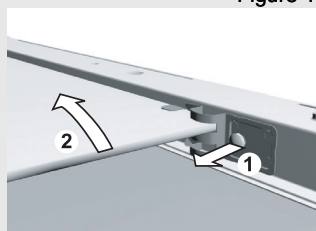
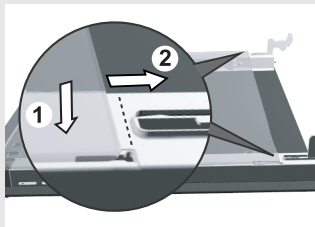
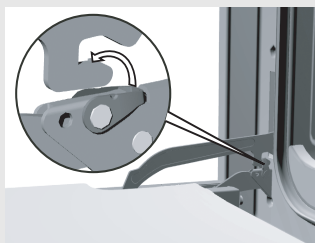


Figure 2



NB : insérez la vitre dans la rainure et poussez-la vers l'avant (figure 3).



Démontage et remontage de la porte du four comportant des charnières à came

- Ouvrez complètement la porte. Mettez en position verticale les loqueteaux des supports inférieurs des charnières situés sur les deux côtés de la porte et accrochez-les aux languettes des deux supports supérieurs.
- Réfermez la porte à demi et enlevez-la en la tirant vers vous.
- Pour remettre la porte en place, procédez dans l'ordre inverse : présentez la porte en position inclinée (sous un angle de 60°) et poussez-la vers le four tout en la basculant en position horizontale. Durant cette opération, veillez à ce que les encoches des deux charnières inférieures s'encliquettent correctement dans le bas du four. Quand la porte est complètement ouverte, décrochez des languettes supérieures les loqueteaux des supports inférieurs des charnières et remettez les en position horizontale.

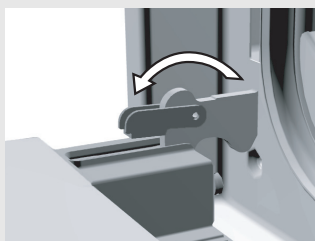
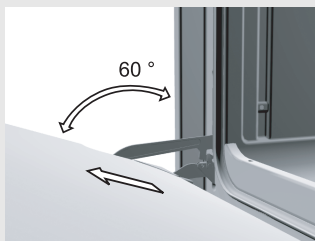


Figure 1

Démontage et remontage de la porte du four comportant des charnières à un axe

- Ouvrez complètement la porte du four et faites pivoter les loqueteaux vers l'avant (figure 1). Puis fermez lentement la porte jusqu'à ce que les loqueteaux soient en appui contre les supports. Lorsque la porte forme un angle de 15° par rapport à sa position fermée, soulevez-la légèrement et déboîtez-la des supports des charnières (figure 2).
- Pour remettre la porte en place, procédez dans l'ordre inverse. Présentez la porte sous un angle de 15° par rapport à sa position fermée et emboîtez-la dans les supports des charnières à l'avant de l'appareil en poussant les charnières vers le bas et vers l'avant jusqu'à ce qu'elles glissent dans leurs supports.
- Ouvrez ensuite complètement la porte et faites pivoter les loqueteaux dans leur position initiale. Ouvrez et fermez doucement la porte pour vérifier si elle se referme correctement. Si ce n'est pas le cas, vérifiez si les crans des charnières sont bien emboîtés.

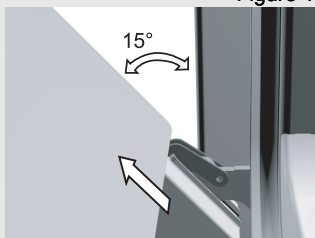


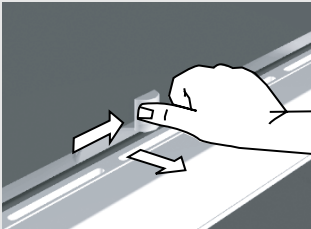
Figure 2

Attention : lorsque vous remontez la porte, veillez à ce que les loqueteaux des charnières soient bien emboîtés dans leurs supports. Dans le cas contraire, la charnière principale qui est actionnée par un ressort très puissant pourrait se dégager à tout moment pendant le montage ou le démontage de la porte. Risques de blessures !

Tiroir de la cuisinière

- Le tiroir de la cuisinière est protégé contre l'ouverture involontaire. Pour l'ouvrir, soulevez-le légèrement. Pour l'enlever, tirez-le d'abord jusqu'à la butée, puis soulevez-le de nouveau et tirez-le complètement.
- N'y rangez pas d'objets inflammables, explosifs ou ne résistant pas à la chaleur.
- Sur certains modèles, vous pouvez remettre le tiroir en place en insérant sa partie arrière dans les glissières de la cuisinière. Si le tiroir est équipé de roulettes couissant dans des glissières latérales, introduisez les roulettes dans les glissières pour le fermer.

Verrou de la porte (sur certains modèles)



- La porte du four est équipée d'un verrou qui interdit l'ouverture tant qu'il reste enclenché. Pour déverrouiller la porte, poussez légèrement la manette vers la droite avec le pouce et tirez simultanément la poignée de la porte vers vous.
- Lorsque vous refermez la porte du four, le verrou revient automatiquement dans sa position initiale.

Remarque : Si le verrou est fourni avec l'appareil, fixez-le sous le bandeau de commandes selon les instructions de la notice d'installation jointe à la pièce.

Remplacement de certaines pièces

Lampes du four

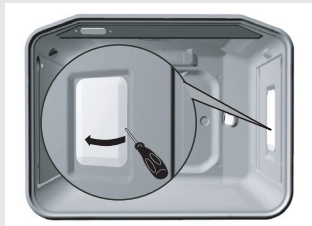
Le culot et la douille de la lampe du four sont sous tension. Risque d'électrocution !

Avant de changer l'ampoule, mettez l'appareil à l'arrêt et coupez son alimentation électrique en enlevant le fusible ou en fermant le disjoncteur.



Les ampoules sont considérées comme des consommables et ne sont pas couvertes par la garantie.

Les ampoules de remplacement doivent avoir les caractéristiques suivantes : culot E 14, 230 V, 25 W, 300°C. Dévissez le couvercle en verre en le tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre. Remplacez l'ampoule et remettez le couvercle en place.



Garantie et dépannage

Durant la période de garantie, confiez toutes les réparations aux professionnels du service après-vente agréé par le fabricant.

Avant de commencer la réparation, il est impératif de mettre l'appareil hors tension en retirant les fusibles, en fermant le disjoncteur, 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'entrez aucune réparation vous-même. Confiez toute intervention à un professionnel qualifié ou à un technicien de notre service après-vente.

En cas de défauts mineurs, reportez-vous aux conseils ci-dessous pour essayer de remédier vous-même aux anomalies de fonctionnement.

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 soigneusement cette notice et gardez-la à portée de main. Si vous vendez votre appareil, remettez-la à son nouveau propriétaire.

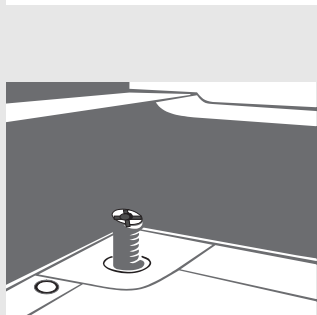
Les commandes ne fonctionnent pas, l'affichage reste figé.	<ul style="list-style-type: none"> • Mettez le four à l'arrêt, coupez l'alimentation électrique quelques minutes (retirez le fusible ou fermez le disjoncteur), puis rétablissez l'alimentation et remettez le four en marche.
Les fusibles de l'installation sautent souvent...	<ul style="list-style-type: none"> • Contactez votre électricien.
L'éclairage du four ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacez l'ampoule en suivant les instructions du chapitre "Remplacement de certaines pièces".
Le four ne chauffe pas...	<ul style="list-style-type: none"> • Avez-vous réglé correctement la température et le mode de cuisson ? • Avez-vous bien fermé la porte du four ?
La cuisson des pâtisseries est décevante...	<ul style="list-style-type: none"> • Avez-vous retiré le filtre antigraisse ? • Avez-vous bien suivi les conseils du chapitre "Cuisson des pâtisseries" ? • Avez-vous respecté scrupuleusement les indications figurant dans le Tableau de cuisson des pâtisseries ?
Le programmeur affiche des valeurs erronées ou s'éteint et s'allume inopinément...	<ul style="list-style-type: none"> • Si le programmeur fonctionne mal, mettez l'appareil à l'arrêt puis coupez l'alimentation électrique en enlevant le fusible ou en fermant le disjoncteur. Ensuite remettez le four sous tension et mettez l'horloge du programmeur à l'heure.
Le programmeur cignote...	<ul style="list-style-type: none"> • Une coupure de courant est survenue ou le four vient d'être raccordé au réseau électrique. Tous les réglages sont effacés. • Mettez l'horloge à l'heure pour que le four puisse fonctionner. • Après une cuisson en mode programmé (fonctionnement automatique) le four s'arrête, l'heure s'affiche et le signal sonore retentit. Sortez le plat du four, mettez le sélecteur de fonctions et le sélecteur de température sur leur position initiale. Choisissez la fonction " mode manuel " afin de pouvoir utiliser le four en mode classique (sans programmeur).
Le voyant de fonctionnement ne s'allume pas...	<ul style="list-style-type: none"> • Avez-vous activé toutes les commandes nécessaires? • Les fusibles de votre installation ont-ils sauté ? • Avez-vous réglé correctement la température et le mode de cuisson ?
La flamme est irrégulière / instable	<ul style="list-style-type: none"> • Contactez un professionnel pour qu'il vérifie l'arrivée du gaz
La flamme du brûleur change tout à coup.	<ul style="list-style-type: none"> • Remettez correctement en place les pièces du brûleur.
La flamme s'éteint après s'être allumée.	<ul style="list-style-type: none"> • Appuyez plus longtemps sur la manette. • Avant de la relâcher, appuyez plus fermement dessus.
La grille porte-casserole est décolorée autour du brûleur.	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyez la grille support avec un produit d'entretien pour le métal.
L'allumeur électrique des brûleurs ne fonctionne plus.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez l'état du fusible et remplacez-le si nécessaire.

Si, malgré les conseils ci-dessus, vous ne parvenez pas à résoudre le problème vous-même, contactez notre service après-vente. Veuillez noter toutefois que l'intervention du service après-vente n'est pas couverte par la garantie si le dysfonctionnement de l'appareil est dû à un raccordement ou à une utilisation non conforme. Dans ce cas, le coût de la réparation sera à la charge de l'utilisateur.

Installation et raccordement

Consignes de sécurité

- Seul un technicien agréé par la compagnie du gaz ou un professionnel qualifié du service après-vente est habilité à procéder au raccordement de l'appareil.
- La pièce dans laquelle l'appareil est installé doit être aérée régulièrement.
- Le type de gaz pour lequel l'appareil a été réglé en usine figure sur la plaque signalétique.
- Avant de commencer l'installation, vérifiez tout d'abord si les conditions de raccordement de votre domicile au réseau de gaz (type de gaz et pression) correspondent aux spécifications de votre appareil.
- L'appareil n'est pas prévu pour être raccordé à un conduit d'évacuation des fumées de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément à la réglementation et aux normes en vigueur. Il est primordial d'assurer une aération suffisante.
- La distance entre le plan de cuisson et la hotte doit être telle qu'indiquée dans les Instructions de montage de la hotte. La distance minimale s'élève à 650 mm.
- 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, à condition qu'ils soient de la même hauteur que lui. 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 être de la même hauteur que l'appareil. Les éléments suspendus au-dessus de la cuisinière doivent être placés à une hauteur suffisante pour ne pas gêner votre travail. La distance minimale entre la cuisinière et la hotte est de 650 mm.
- Si les réglages actuels de votre appareil ne correspondent pas au type de gaz que vous utilisez, adressez-vous au service après-vente ou à votre compagnie du gaz. L'installateur pourra rapidement adapter l'appareil au type de gaz existant.
- Toutes les réparations ou interventions nécessitant un outillage quelconque doivent être réalisées exclusivement par un technicien qualifié.
- Seules les interventions ne nécessitant pas d'outil pourront être effectuées par l'utilisateur de la cuisinière.
- Les murs et le mobilier situés à proximité de l'appareil (sol, crédence, cloisons) doivent résister à une température de 90°C au moins.
- En raison de la forte chaleur qui se dégage à l'arrière de l'appareil en service, le câble d'alimentation électrique doit être positionné de façon à ne pas toucher le panneau arrière de la cuisinière.



Mise à niveau de la cuisinière sur le plan horizontal - socle complémentaire

La hauteur de la cuisinière avec le socle est de 90 cm, sans le socle de 85 cm. Le socle est équipé à l'arrière, à droite et à gauche, de deux roulettes qui permettent de déplacer facilement l'appareil. Sur la partie avant du socle, à gauche et à droite, deux vis de réglage permettent de mettre la cuisinière à niveau, de façon à ce qu'elle soit à la même hauteur que les éventuels meubles adjacents.

Pour accéder aux pieds réglables, il faut enlever le tiroir de la cuisinière. Pour mettre l'appareil à niveau, tournez les pieds dans un sens ou dans l'autre. L'opération sera plus facile si vous soulevez légèrement l'appareil et le maintenez en position inclinée.

Le socle est amovible. Pour l'enlever, ôtez les quatre vis qui le fixent aux panneaux latéraux de la cuisinière. Ensuite, retirez du socle les deux pieds réglables et vissez-les à gauche et à droite sur le support avant de l'appareil. Mettez ensuite la cuisinière à niveau comme décrit dans le paragraphe précédent.

Certains modèles ont quatre pieds réglables (deux à l'avant et deux à l'arrière) servant à mettre l'appareil à niveau sur un sol inégal ou à l'ajuster à la hauteur des meubles adjacents.

Raccordement au gaz

Réglages effectués en usine

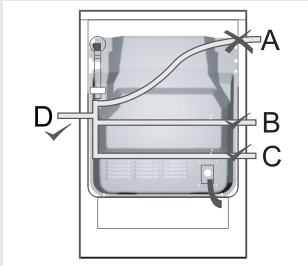
- Les appareils de cuisson à gaz sont contrôlés et pourvus du sigle CE.
- Ils sont livrés avec des joints d'étanchéités et réglés pour le raccordement au gaz naturel H ou E (20 mbar) ou au gaz liquéfié (50 ou 30 mbar). Les caractéristiques techniques sont indiquées sur la plaque signalétique qui se trouve à l'intérieur du four. La puissance et la consommation de gaz de chacun des brûleurs figurent dans le tableau ci-après.
- Pour adapter la cuisinière à un autre type de gaz, il est nécessaire de remplacer les injecteurs (voir ci-après le « Tableau des injecteurs »).
- En cas de réparation, ou si les joints sont endommagés, il est nécessaire de vérifier les pièces fonctionnelles et de remplacer les joints selon les consignes de la présente notice. Les pièces fonctionnelles sont les suivantes : l'injecteur fixe pour la "grande flamme" et la bague / vis de réglage pour la "petite flamme".

Raccordement à la source de gaz

- L'appareil doit être raccordé à la canalisation de gaz ou à la bonbonne de butane ou propane conformément aux prescriptions du fournisseur de gaz.
- La cuisinière est équipée sur son côté droit d'un raccord mécanique fileté EN 10226-1/-2 ou EN ISO228-1 (En fonction de la réglementation sur les raccords qui est propre à chaque pays.) R $\frac{1}{2}$ pour le raccordement au gaz.
- L'appareil est fourni avec un embout pour le tuyau de gaz liquéfié (butane ou propane en bouteille) et un joint d'étanchéité non métallique.
- Lors du branchement, il faut retenir fermement le raccord coudé R $\frac{1}{2}$ pour qu'il ne tourne pas.
- Pour assurer l'étanchéité des raccords, utilisez de la pâte à joint et des joints non métalliques agréés.

- Les joints doivent être à usage unique. L'épaisseur des joints non métalliques plats ne doit pas se déformer de plus de 25%.
- L'appareil doit être raccordé à la source de gaz par un tuyau flexible certifié. Ce tuyau ne doit pas toucher le panneau arrière de l'appareil, ni le haut d'un autre four installé éventuellement à proximité.

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



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 de raccordement est en métal, l'option A est possible.

Mise en service

Lorsque vous mettez l'appareil en service, suivez les instructions de la notice d'utilisation. Allumez tous les brûleurs et vérifiez la stabilité de la flamme aux réglages maximum et minimum. La flamme doit avoir un cône bleu-vert bien tendu.

Pièces de raccordement

- A** Raccord EN 10226-1/2 ou EN ISO228-1 (En fonction de la réglementation sur les raccords qui est propre à chaque pays.) R $\frac{1}{2}$
- B** Joint non métallique d'une épaisseur de 2 mm
- C** Embout du tuyau flexible pour le gaz liquéfié (En fonction de la réglementation sur les raccords qui est propre à chaque pays.)

Après avoir raccordé l'appareil au gaz, 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.

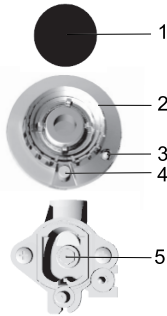
Adaptation à un autre type de gaz

- Avant de procéder à l'adaptation, mettez l'appareil hors tension et fermez le robinet d'alimentation en gaz.
- Remplacez les injecteurs existants, dont la puissance nominale est spécifiée, par les injecteurs correspondant au type de gaz choisi (voir le Tableau des injecteurs).
- En cas d'adaptation au gaz liquéfié (butane ou propane), 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. Vérifiez le bon fonctionnement de l'appareil et l'étanchéité de tous les raccords. Veillez à ce que les conducteurs électriques, thermostats capillaires et éléments thermiques ne soient pas situés dans la zone de l'écoulement gazeux.

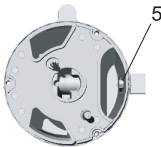
Éléments de réglage

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



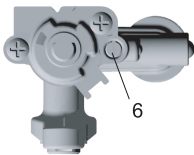
Brûleurs du plan de cuisson (figure 1)

- 1 Chapeau du brûleur
- 2 Couronne du brûleur avec coupelle
- 3 Thermocouple (seulement sur certains modèles équipés d'une protection thermoélectrique)
- 4 Bougie d'allumage
- 5 Injecteur



Brûleur triple (figure 2)

- 5 Injecteur



Robinet de gaz du brûleur avec thermocouple (figure 3)

- 6 Vis pointeau pour le réglage du ralenti



Robinet de gaz du brûleur sans thermocouple (figure 4)

6 Vis pointeau pour le réglage du ralenti

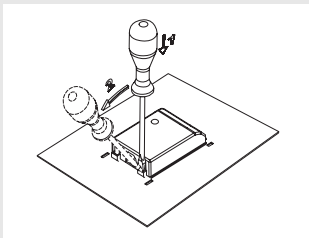
Pièces à remplacer ou à régler lors de l'adaptation de l'appareil à un autre type de gaz

Brûleur du plan de cuisson	N° de la figure	N° de la pièce
Puissance nominale	1,2	5
Ralenti	3,4	6

Raccordement au réseau électrique

Le raccordement au réseau électrique doit être réalisé par un technicien de notre Service Après-vente ou un professionnel qualifié. Un raccordement non conforme peut irrémédiablement endommager l'appareil : dans ce cas vous ne pourriez faire valoir la clause de garantie.

- Ouvrez le boîtier de raccordement avec un tournevis comme indiqué sur le couvercle du boîtier.
- L'électricien devra vérifier la tension du secteur dans l'habitation (230 V avec Neutre) à l'aide de l'instrument de mesure approprié.
- Les cavaliers (shunts) devront être positionnés en fonction de la tension du réseau.
- Avant de procéder au raccordement, vérifiez si la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du secteur au domicile de l'utilisateur.
- La longueur du câble d'alimentation doit être de 1,50 m minimum, de façon à pouvoir connecter l'appareil avant de le pousser complètement contre le mur.
- Le fil de terre doit être plus long que les autres conducteurs, de façon à rester en place plus longtemps que le neutre et la phase au cas où le câble d'alimentation serait malencontreusement arraché du boîtier.



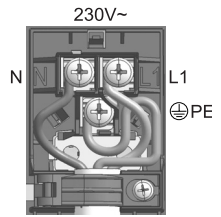
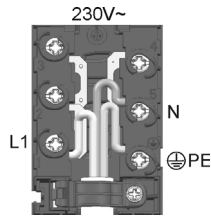
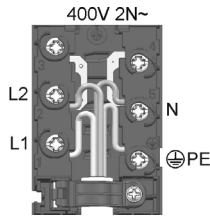
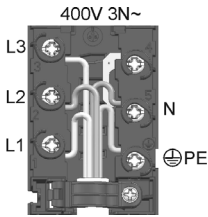
Procédure

- À l'aide d'un tournevis, ouvrez le couvercle du boîtier de raccordement situé à l'arrière de l'appareil. Pour cela, il faut soulever les 2 clips comme indiqué sur le couvercle du boîtier.
- Enflez le câble d'alimentation sous le serre-câble qui le maintient en place et le protège contre l'arrachement. Si vous n'avez pas encore vissé le serre-câble, faites-le maintenant pour qu'une extrémité du câble d'alimentation soit fixée au boîtier.
- Effectuez le raccordement comme indiqué sur l'illustration. Positionnez les shunts en fonction de la tension disponible dans l'habitation.



- Vissez solidement le serre-câble et refermez le couvercle du boîtier.

NB: Les cavaliers (shunts) sont rangés dans le boîtier de raccordement. Les vis de connexion sont déjà desserrées, aussi n'est-il pas nécessaire de les dévisser au préalable. Pendant que vous les serrez, vous allez entendre à un moment un petit « clic » signifiant que vous les avez serrées convenablement.



Couleurs des conducteurs

L1, L2, L3 = conducteurs de phase sous tension ; ils sont habituellement de couleur noire, noire, marron.

N = conducteur neutre, généralement de couleur bleue.

Veillez au raccordement correct du Neutre !

PE = conducteur de terre ; toujours jaune et vert.

Tableau des injecteurs

Type de gaz		Brûleur auxiliaire				Brûleur semi-rapide		Brûleur rapide		Brûleur triple	
Indice de Wobbe (W) et pression		Standard		Rapide							
		Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini
Gaz naturel H Wo=45,7± 54,7 MJ/m ³ , Gaz naturel E, Gaz naturel E+ Wo=40,9±54,7 MJ/m ³ G20, p=20mbar	Puissance nominale (kW)	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46	3	0,76	3,5	1,56
	Consommation (l/h)	95,21	34,4	95,21	34,4	180,9	43,8	285,64	72,4	333,2	148,5
	Repère sur l'injecteur (1/100 mm)	77	-	78	-	104	-	129	-	140	•
	Code de l'injecteur	162081		162082		162083		162084		162085	
Gaz liquéfié (butane, propane) 3+, B/P Wo=72,9±87,3MJ/m ³ G30 p=30 mbar Butane : P=30 mbar Propane : P=37 mbar	Puissance nominale (kW)	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46	3	0,76	3,5	1,56
	Consommation (g/h)	71,7	26,2	71,7	26,2	138,1	33,4	215,0	55,3	254,5	113,4
	Repère sur l'injecteur (1/100 mm)	50	24	50	24	69	26	87	33	93	57
	Code de l'injecteur	162162		162162		162164		162165		162166	

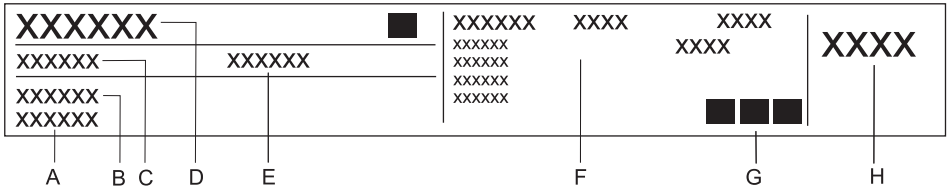
- Les vis de réglages montées en usine sont prévues pour le gaz liquéfié (butane ou propane en bouteille). Les réglages réalisés en usine permettent à l'appareil de fonctionner avec le type de gaz pour lequel il est prévu.
- Lorsque l'on adapte l'appareil à un autre type de gaz, la vis de réglage doit 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.

Attention : seul un professionnel agréé par la compagnie du gaz ou un technicien du service après-vente est habilité à procéder à cette intervention.

Caractéristiques techniques

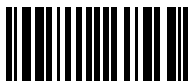
Plaque signalétique



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

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

K



270230

270230/fr (02-11)