

Notice  
d'utilisation

CUISINIÈRES  
MIXTES

## Sommaire

Avertissements importants	2	Entretien et nettoyage	17
Description de l'appareil	5	En cas d'anomalie de fonctionnement	18
Conseils avant la première utilisation	7	Service	19
Comment utiliser la table de cuisson	7	A l'attention de l'installateur	19
Conseils d'utilisation: la table de cuisson	9	Caractéristiques techniques	21
Comment utiliser le four	10	Installation de l'appareil	22
Accessoires du four	11	Raccordement électrique	24
Conseils d'utilisation: le four	12		

Sous réserve de modifications

## Avertissements importants

Lors de sa fabrication, cet appareil a été construit selon des normes, directives et/ou décrets pour une utilisation sur le territoire français.

**Pour la sécurité des biens et des personnes ainsi que pour le respect de l'environnement, vous devez d'abord lire impérativement les préconisations suivantes avant toute utilisation de votre appareil.**

**⚠ Avertissement** Pour éviter tout risque de détérioration de l'appareil, transportez-le dans sa position d'utilisation muni de ses cales de transport (selon modèle).

Au déballage de celui-ci, et pour empêcher des risques d'asphyxie et corporel, tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.

**⚠ Avertissement** Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel, ...), l'installation, les raccordements (eau, gaz, électricité, évacuation selon modèle), la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.

**⚠ Avertissement** Votre appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Il est destiné à un usage domestique. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que ceux pour lesquels il a été conçu. Vous éviterez ainsi des risques matériel et corporel.


**⚠ Avertissement** Débranchez la prise de votre appareil (si elle existe) ou coupez le disjoncteur avant toute opération de nettoyage manuel. N'utilisez que des produits du commerce non corrosifs et/ou non inflammables.

Utilisez un chiffon ou une éponge humidifiée. Un nettoyage à l'eau ou à la vapeur risque de provoquer des infiltrations nuisibles au bon fonctionnement du produit et des dommages corporels.

**⚠ Avertissement** Si votre appareil est équipé d'un éclairage, il est obligatoire de débrancher la prise de votre appareil (si elle existe) ou coupez le disjoncteur avant de procéder au changement de l'éclairage (ampoule, néon, etc.) pour éviter tout choc électrique ou électrocution.

**⚠ Avertissement** Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.

**⚠ Avertissement** Lors de la mise au rebut de votre appareil, et pour écarter tout risque corporel, mettez hors d'usage ce qui pourrait présenter un danger, par exemple : coupez le câble d'alimentation électrique au ras de l'appareil, cassez le dispositif de verrouillage et écrasez le raccordement gaz extérieur, s'ils existent. Informez-vous auprès des services de votre commune des endroits autorisés pour la mise au rebut de l'appareil.

 **Avertissement** Pendant et après le fonctionnement de l'appareil :

- Les composants de la table, les côtés et la façade de l'appareil sont chauds,
  - les récipients et leur contenu peuvent basculer,
  - lorsque la porte du four est ouverte, les parois internes de porte et d'enceinte sont chaudes.
- Veillez tenir compte de ces informations et éloigner les enfants pendant et après l'utilisation de votre appareil pour éviter tout risque matériel et corporel.

**Le non respect de ces avertissements peut provoquer des dommages corporels et/ou matériels (incendie,...).**

**Veillez maintenant lire attentivement cette notice pour une utilisation optimale de votre appareil.**

Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Le nouvel utilisateur pourra alors être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant. Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

## Utilisation

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet.
- A la réception de l'appareil, déballer-le ou faites-le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison ou sur le bon d'enlèvement dont vous garderez un exemplaire.
- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.
- N'installez pas votre appareil sur un socle.
- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
- Avant la première utilisation de votre appareil, faites le chauffer une fois à vide. Assurez-vous alors que la pièce soit suffisamment aérée: VMC (Ventilation Mécanique Contrôlée) en fonctionnement ou fenêtre ouverte.

- Avant d'utiliser votre appareil, assurez-vous qu'il a été correctement raccordé pour le type de gaz distribué.
- Baissez ou éteignez toujours la flamme d'un brûleur avant de retirer un récipient.
- Pendant la cuisson, le four devient chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Ne stockez pas de produits d'entretien ou de produits inflammables dans le tiroir (si votre appareil en est équipé) ou à proximité de l'appareil.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans la pièce où il est installé. Veillez à assurer une bonne aération de la cuisine: maintenez ouverts les orifices d'aération naturels ou installez un dispositif d'aération mécanique.
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire en ouvrant la fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

- Si vous utilisez un appareil électrique à fil à proximité de votre cuisinière (par exemple un batteur électrique), assurez-vous que le câble d'alimentation de cet appareil ne risque pas de toucher une surface chaude de la cuisinière qui serait susceptible de fondre ou ne risque pas d'être coincé dans la porte du four.
- Surveillez attentivement la cuisson lors de friture dans l'huile ou la graisse (pomme de terre frites, beignets, ...): les graisses surchauffées s'enflamment facilement.
  - N'utilisez pas de récipients instables ou déformés: ils pourraient se renverser et être la cause de dommages corporels.
  - Ne tirez jamais votre appareil par la poignée de la porte du four.
  - En plus du (des) accessoire(s) fournis avec votre appareil, n'utilisez que des plats, des moules à gâteaux, ... résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).
  - Sur la porte ouverte du four:
    - ne posez pas de charge lourde,
    - assurez-vous qu'un enfant ne puisse **ni monter, ni s'asseoir**

- Ne laissez rien sur la table de cuisson. Une mise en fonctionnement accidentelle pourrait provoquer un incendie.
- Pendant l'utilisation du four, la lèchefrite et l'ensemble du tournebroche (si votre appareil en est équipé) deviennent chauds ; utilisez des gants thermiques de cuisine quand vous les sortez.
- En enfournant ou en sortant vos plats du four, prenez la précaution de ne pas vous approcher du (des) élément(s) chauffant(s) et utilisez des gants thermiques de cuisine.
- Ne placez jamais de papier d'aluminium (ou tout autre ustensile, plat et accessoire) directement en contact avec la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail ou de l'appareil.
- N'employez jamais la lèchefrite comme plat à rôtir.
- Pour éviter d'endommager les commandes de votre appareil, ne laissez pas la porte ouverte lorsqu'il est en fonctionnement ou encore chaud.
- Un brûleur doit présenter une flamme régulière. Évitez tout courant d'air. Si la flamme présente une anomalie, nettoyez le brûleur. Si l'anomalie persiste, faites appel au service après-vente.
- Après utilisation de votre cuisinière, assurez-vous que toutes les manettes se trouvent sur la position "arrêt".
- Veillez à ne rien laisser sur la table pendant l'utilisation des brûleurs (torchons, feuilles d'aluminium, etc. ...).
- Essuyez les salissures qui se trouvent sur la surface du couvercle avant de l'ouvrir.
- Lorsque le four est en fonctionnement, le couvercle doit être relevé.
- Avant de fermer le couvercle, mettez toutes les manettes sur la position "arrêt" et attendez que le dessus du plan de cuisson soit refroidi afin de ne pas endommager le couvercle.
- Changez le tuyau d'arrivée du gaz un peu avant l'expiration de la date de vieillissement indiquée sur celui-ci.
- N'utilisez jamais de bouteille de propane dans votre cuisine ou autre local fermé.
- Eloignez les jeunes enfants de l'appareil pendant et après son fonctionnement. Vous éviterez ainsi qu'ils se brûlent en touchant la surface de la table,

en renversant un récipient de cuisson ou en touchant la façade chaude de votre appareil.

- Assurez-vous que les enfants ne manipulent pas les commandes de l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.
- Avant de procéder au nettoyage de votre appareil, vérifiez qu'aucun élément n'est sous tension (toutes les commandes doivent se trouver sur la position "arrêt") et que les parois soient suffisamment refroidies.
- Ne faites jamais fonctionner votre table de cuisson à vide (sans récipient dessus).
- Pour obtenir de bons résultats culinaires et d'utilisation, veillez à ce que votre appareil soit toujours propre, lors de la cuisson de certaines préparations, les projections grasses peuvent dégager des odeurs désagréables.
- Nettoyez votre appareil après chaque utilisation afin de garantir un fonctionnement correct.
- N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four (exigences relatives à la sécurité électrique).
- Avant tout nettoyage ou intervention technique, assurez-vous que l'appareil est débranché électriquement et complètement refroidi.
- N'utilisez que les accessoires livrés avec l'appareil (un diffuseur de chaleur, par exemple, endommagerait la table de cuisson).
- Les fourchettes et la broche du tournebroche sont pointues et tranchantes. Veillez à les manipuler avec précaution pour éviter tout risque de blessure (si votre appareil en est équipé).



## Installation

- Les opérations d'installation et de branchement doivent être réalisées par un technicien qualifié et selon les normes en vigueur.
- Les réparations ne doivent être effectuées que par un service après vente qualifié. Une réparation


non conforme peut être la cause de graves dommages.

- Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié et suivant les normes en vigueur.
- Cette cuisinière est lourde : faites attention lors de son déplacement.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.
- Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique.
- Assurez-vous que l'appareil est installé dans une pièce correctement aérée : une mauvaise ventilation peut entraîner un manque d'oxygène. Consultez un installateur qualifié et adressez-vous à la compagnie de distribution du gaz de votre région
- L'appareil doit être débranché pendant l'installation ou dans l'éventualité d'une intervention.
- Si le câble d'alimentation doit être remplacé, le remplacement ne doit être effectué que par un technicien qualifié.
- Débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement de la cuisinière si celle-ci présente une quelconque anomalie.

### Protection de l'environnement

 Tous les matériaux marqués par le symbole  sont recyclables. Déposez-les dans une déchèterie prévue à cet effet (renseignez-vous auprès des

services de votre commune) pour qu'ils puissent être récupérés et recyclés.

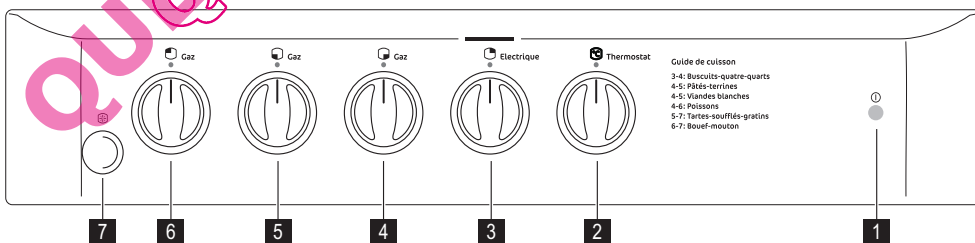
Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique). En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimales. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

Veuillez lire attentivement ces remarques avant d'utiliser et d'installer cet appareil. Nous vous remercions de votre attention. Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas de mauvaise utilisation et de non-respect des règles de sécurité. Veuillez également à respecter scrupuleusement les instructions d'entretien et de nettoyage.

**En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez-vous à la rubrique "EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT"**. Si malgré toutes les vérifications, une intervention s'avère nécessaire, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat...), veuillez consulter le **Centre Contact Consommateurs** qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après Vente.

## Description de l'appareil

### Bandeau de commande

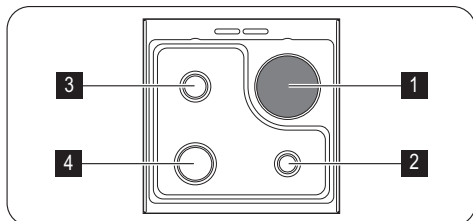


- 1 Voyant "marche"
- 2 Commande de four et de gril
- 3 Commande de plaque arrière droite

- 4 Commande de brûleur avant droit
- 5 Commande de brûleur avant gauche
- 6 Commande de brûleur arrière gauche

## 7 Allumage électronique de table

### Table de cuisson



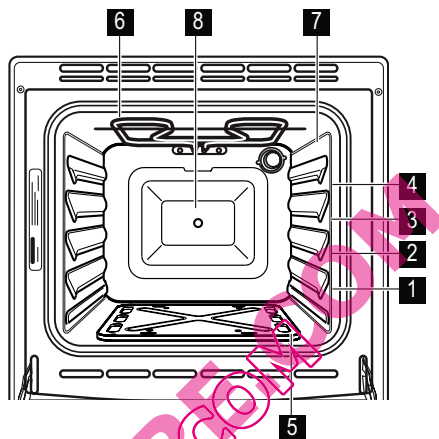
- 1 Plaque électrique 2,0 kW
- 2 Brûleur auxiliaire 1,00 kW
- 3 Brûleur semi-rapide 2,00 kW
- 4 Brûleur rapide 3,20 kW

Votre table de cuisson est équipée de brûleurs à ralenti progressif.

Ceux-ci se caractérisent par leur souplesse de réglage, ils permettent :

- d'obtenir très facilement toutes les allures comprises entre le plein débit et le débit réduit.
- de repérer la position concernant chaque type de cuisson selon vos habitudes personnelles et de retrouver ensuite cette position sans tâtonnement.

### L'intérieur de four



- 1 Niveaux de Gradins
- 2 Niveaux de Gradins
- 3 Niveaux de Gradins
- 4 Niveaux de Gradins
- 5 Solé
- 6 Gril
- 7 Eclairage du four
- 8 Orifice d'entraînement de la broche

## Conseils avant la première utilisation

### Le four

#### Premier nettoyage

Retirez tout emballage à l'intérieur et à l'extérieur de la cuisinière avant son utilisation.  
Enlevez les accessoires et lavez-les à l'eau savonneuse en prenant soin de bien les rincer et les essuyer.

#### **Attention** **Première opération**

**Avant la première utilisation de votre four, faites-le chauffer une fois à vide afin d'éliminer l'odeur de calorifuge et les graisses de protection utilisées lors de la fabrication. Assurez-vous alors que la pièce soit suffisamment aérée (Ventilation Mécanique Contrôlée) en fonctionnement ou fenêtre ouverte.**

Comment procéder

1. Levez le couvercle.
2. Enlevez tous les accessoires du four.

### Comment utiliser la table de cuisson

En faisant coïncider le symbole de la manette avec le repère situé sur le bandeau de commande, vous obtiendrez:

- position arrêt
- ▲ débit maximum
- △ débit minimum

Utilisez le débit maximum pour obtenir l'ébullition et le débit minimum pour le mijotage ou le maintien en ébullition.

Choisissez toujours des positions entre les débits minimum et maximum, jamais entre celles du maximum et de l'arrêt.

#### Allumage automatique avec bouton d'allumage

1. Poussez et tournez la commande du brûleur choisi jusqu'au repère maxi.
2. En même temps, appuyez sur le bouton d'allumage électronique pour obtenir des étincelles. **Maintenez le bouton jusqu'à apparition de la flamme** (une étincelle se produit environ toutes les secondes),  
OU

3. Retirez les étiquettes publicitaires et les autocollants (**sauf la plaque signalétique**) qui pourraient se trouver sur la façade de votre appareil.
4. faites chauffer le four à vide en positionnant la commande de four sur le repère maxi (8) pendant 30 minutes, afin d'éliminer l'odeur provenant du calorifuge.

La même procédure sera également répétée pour le grill pendant 5 - 10 minutes.

Pendant cette opération, votre appareil fume. Aérez convenablement la pièce pour limiter les odeurs et le dégagement de fumée.


La durée et les températures de cuisson indiquées dans les guides des cuissons sont adaptées à votre nouvelle cuisinière. Pour obtenir de bons résultats culinaires, suivez ces indications.

#### La plaque électrique

Avant la première utilisation, faites chauffer la plaque à vide 3 à 5 minutes, pour durcir le vernis protecteur.

présentez une flamme au brûleur après avoir tourné la commande (en cas de manque d'énergie électrique).

3. Relâchez la commande du brûleur après apparition de la flamme.
4. Réglez ensuite la flamme sur la position désirée.

 Ces modèles sont équipés de robinets progressifs, qui permettent un meilleur réglage de la flamme.

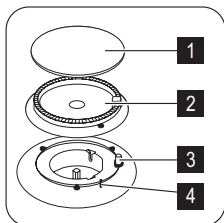
Dans le cas d'une extinction accidentelle de la flamme, remplacez la manette de commande du brûleur sur la position "arrêt" et attendez 1 minute au moins avant d'essayer à nouveau de rallumer le brûleur. Si après quelques tentatives le brûleur ne s'allume pas, vérifiez que les chapeaux et les couronnes du brûleur sont correctement mis en place.

#### Pour éteindre les brûleurs

Tournez la commande jusqu'à la butée, sur la position arrêt.

## Pour un bon allumage de vos brûleurs

- Veillez à garder les couronnes des brûleurs en parfait état de propreté, leur encrassement pourrait être la cause d'un mauvais allumage gaz.
- Si vous avez démonté les brûleurs pour les nettoyer, assurez-vous avant l'allumage que les couronnes et les chapeaux soient:
  - correctement mis en place,
  - parfaitement secs.



- 1 Chapeau du brûleur
- 2 Couronne du brûleur
- 3 Bougie d'allumage
- 4 Thermocouple

## Les collerettes de commandes des brûleurs de table

Les commandes des brûleurs de table sont constituées d'une manette et d'une collerette sérigraphiée.



Ces indications vous permettent de remonter correctement les collerettes après démontage (après le nettoyage par exemple).

**⚠ Avertissement** Eloignez les jeunes enfants de l'appareil tant qu'il est chaud.

Veillez à ne poser sur la table de cuisson aucun objet ou aliment susceptible de fondre (utensiles avec manche en plastique, feuille d'aluminium, aliments contenant du sucre, etc. ...).

**Avant de fermer le couvercle, attendez que le dessus du plan de cuisson soit refroidi afin de ne pas endommager le couvercle.**

**⚠ Avertissement** Lorsque vous faites des fritures, surveillez attentivement la cuisson car l'huile ou la graisse pourrait facilement s'enflammer par suite d'une surchauffe.

## La plaque électrique

Cette cuisinière est équipée d'une plaque électrique à 7 positions.

Pour mettre en fonctionnement la plaque, tournez la manette correspondante sur la position désirée. Le voyant lumineux (témoin de fonctionnement) s'allume pour signaler que la plaque est en fonctionnement. La manette peut être positionnée sur l'une des 7 positions et tournée indifféremment vers la droite ou vers la gauche.

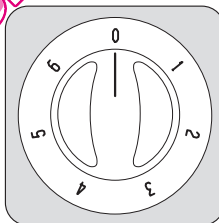
Position 0 : plaque à l'arrêt Position 1 : allure de chauffe minimale Position 6 : allure de chauffe maximale

**⚠ Avertissement** Lorsque vous faites des fritures, surveillez attentivement la cuisson car l'huile ou la graisse pourrait facilement s'enflammer par suite d'une surchauffe.

## Le voyant "marche"

Il s'allume dès que vous tournez la manette se commandant de l'un ou de l'autre des brûleurs de la plaque électrique. Il s'éteint lorsque vous la ramenez sur la position "0".

En tenant compte de la quantité d'aliments à cuire et du mode de cuisson, le tableau ci-dessous guidera vos premiers essais.



Positions	Cuisson
1	Pour réchauffer les mets ou pour fondre le beurre et le chocolat
2	Pour préparer des sauces, des daubes, des soufflés, des oeufs
3	Soupes de légumes secs, décongélation d'aliments surgelés, cuisson d'eau ou de lait
4	Pommes de terre à la vapeur, légumes frais, soupes, pâtes, bouillon, savarins, poisson



Posi-tions	Cuisson
5	Omelettes, crêpes, biftecks
6	Tranches de viande, biscuits, saisie de viande

### Cuisson sur la plaque électrique

Les récipients qui conviennent à l'emploi sur des tables de cuisson ayant des plaques électriques, doivent avoir les caractéristiques suivantes :

- ils doivent convenir à un emploi assez intensif;
- ils doivent avoir un fond épais et bien plat (fond dressé) pour assurer un bon contact avec la plaque.

Cette caractéristique est particulièrement importante quand on utilise des poêles à frire à haute température ou lorsqu'il s'agit de cuire avec un cuseur vapeur. Assurez-vous que les récipients soient de taille suffisante pour éviter que les liquides ne débordent sur les plaques.

### Conseils d'utilisation: la table de cuisson

**⚠ Avertissement** Avant de fermer le couvercle, attendez que le dessus du plan de cuisson soit refroidi afin de ne pas endommager le couvercle.

### Choix des récipients

Choisissez toujours un récipient à fond bien plat et proportionné au diamètre du brûleur utilisé.

- 12 à 22 cm de diamètre du récipient pour le brûleur semi-rapide arrière gauche.
- 16 à 26 cm de diamètre du récipient pour le brûleur rapide avant gauche.
- 8 à 16 cm de diamètre du récipient pour le brûleur auxiliaire avant droit.
- 18 à 22 cm de diamètre du récipient pour la plaque électrique.

Si vous utilisez un récipient à large fond (stérilisateur, lessiveuse, bassine à confiture, couscoussier, ...), placez-le légèrement décalé vers l'arrière de la table de cuisson de telle sorte que la base du récipient ne dépasse pas le bord avant de la table émaillée, ceci évite le débordement des flammes et une surchauffe au niveau du bandeau de commandes.

Nous vous recommandons de réduire l'allure de la flamme dès que l'ébullition est atteinte.

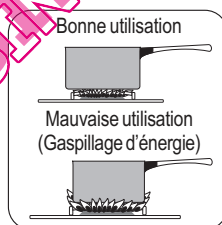
Ne laissez jamais les plaques fonctionnées s'il n'y a aucun récipient sur celles-ci ou si les récipients sont vides.

N'intercalez aucun produit ou matériau entre la plaque et le récipient.

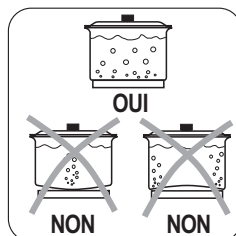
Chaque fois que la recette le permet, couvrez votre récipient, vous réaliserez des économies d'énergie. Pensez à ramener la manette sur la position Arrêt avant la fin de la cuisson, celle-ci terminera grâce à la chaleur accumulée (cuisson des pâtes, du riz, mijotage).

Pour prévenir les débordements (lait, huile, sauce, ...) positionnez la manette sur un repère moins élevé quelques minutes avant l'ébullition. Ne remplissez pas trop vos récipients.

Lorsque vous réduisez la puissance de cuisson ou que vous arrêtez la plaque, sa température baisse lentement.



### Récipients pour la cuisson



Souvenez-vous qu'un récipient large offre une plus grande superficie à la chaleur et donc cuit les aliments plus rapidement qu'un récipient étroit.

Utilisez toujours des récipients de mesure adaptée à ce que vous devez cuire. Veillez à ce que les récipients ne soient pas trop petits pour des préparations

liquides qui pourraient facilement déborder ou bien qu'ils ne soient pas trop grands pour des aliments qui doivent cuire rapidement; sur la partie du fond qui res-

te découverte les graisses et les jus brûleraient facilement.

## Comment utiliser le four

**⚠ Avertissement** Toutes les cuissons doivent être faites avec la porte du four fermée.

**⚠ Avertissement** Lorsque le four est en fonctionnement, le couvercle doit être relevé.

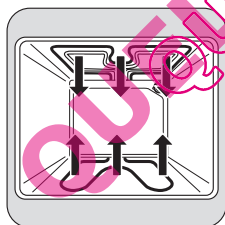
Le choix du mode de cuisson s'effectue à l'aide de la commande four/gril.

En faisant coïncider le symbole de la manette avec le repère situé sur le bandeau de commande, vous obtiendrez:

<b>0</b>	Position arrêt
	Éclairage du four
<b>1 - 8</b>	Position cuisson traditionnelle
	Cuisson par l'élément chauffant inférieur (sole)
	Cuisson par l'élément chauffant supérieur (voûte)
	Position grill

Ces indications vous permettent de remonter correctement les collerettes après démontage (après le nettoyage par exemple).

### La cuisson traditionnelle



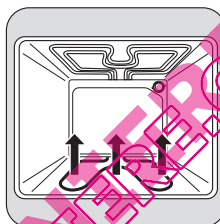
La cuisson se fait par convection naturelle : l'air chaud circule dans le four selon le principe des courants ascendants et descendants. Elle convient à toutes les cuissons.

Le préchauffage du four est nécessaire.

### Comment procéder ?

1. Préchauffez le four en plaçant le thermostat sur le repère choisi pour la cuisson (consultez le guide des cuissons).
2. Enfourez votre plat.

### Cuisson par l'élément chauffant inférieur (sole)



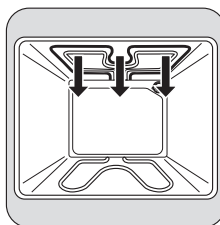
La cuisson se fait par l'élément chauffant inférieur. Cette position de thermostat convient particulièrement pour la cuisson des pizzas, des flans et des tartes confectionnées avec des fruits.

Le préchauffage du four est nécessaire.

### Comment procéder ?

1. Préchauffez le four en plaçant le thermostat sur la position 10 minutes environ.
2. Enfourez votre plat.


### Cuisson par l'élément chauffant supérieur (voûte)



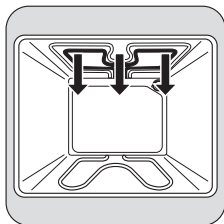
La cuisson se fait par rayonnement. Seul l'élément chauffant supérieur fonctionne. Cette position de thermostat convient pour le réchauffage de vos plats préparés à l'avance.

Le préchauffage du four n'est pas nécessaire.

## Comment procéder ?

1. Enfouissez votre plat au gradin 3 .
2. Positionnez le thermostat sur la position 

## Les cuissons au grill



**!** **Avertissement** Toutes les cuissons au grill doivent être faites avec la porte du four fermée.


**!** **Avertissement Attention:** Les parties accessibles peuvent être chaudes lors de l'utilisation du grill.

**Eloignez les jeunes enfants.**

**L'utilisation du grill doit être faite sous votre surveillance.**

La cuisson se fait par rayonnement. Seul l'élément chauffant supérieur fonctionne.

Le grill sert à griller les pièces de viande (côte de boeuf, côtes de porc, etc...) qui restent moelleuses, à dorer les toasts ou à gratiner des plats déjà cuits et chauds de préférence (gratins de pâtes, etc...).

Si vous cuisinez directement sur la grille (grillades), pensez à glisser la lèchefrite dans un gradin inférieur pour récupérer le jus des grillades (pour éviter une inflammation des graisses lors d'une prochaine cuisson). Pour sélectionner la fonction grill, poussez et tournez la commande Four/Gril dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au repère .


## Accessoires du four

**!** **Avertissement** En plus des accessoires fournis avec votre appareil, nous vous conseillons de n'utiliser que des plats et des moules à gâteaux résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).

Votre four est équipé de :


- 1 grille support de plat
- 1 lèchefrite

## Les gratins

1. Positionnez la commande de four/gril sur la position .
2. Placez le plat sur la grille support et glissez l'ensemble au gradin 3 ou 4.
3. Laissez le mets exposé quelques minutes au rayonnement du grill.

Plus la préparation sera proche de l'élément rayonnant, plus le "grattinage" sera rapide.

## Les grillades

1. Préparez la pièce à griller.
2. Placez-la directement sur la grille support de plat.
3. Positionnez la commande four/gril sur la position .
4. Glissez la lèchefrite au gradin 1. Versez toujours un peu d'eau dans la lèchefrite.
5. Glissez la grille support de plat au gradin 3 ou 4 suivant l'épaisseur de la pièce à griller.
  - Préférez le gradin 4 pour les pièces à griller minces (toasts, côtes de porc, saucisses, petits poissons...).
  - Préférez le gradin 3 pour les pièces à griller épaisses (côte de boeuf, gros poissons, morceaux de poulet).
6. Lorsque la première face est dorée, retournez la pièce sans la piquer pour éviter de lui faire perdre son jus.
7. Faites griller la deuxième face.
8. Salez en fin de cuisson.

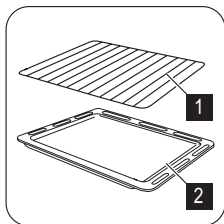
Le temps de cuisson doit être déterminé par l'épaisseur de la pièce à griller et non par son poids.

Les préparations posées sur la grille de support de plat ne doivent pas excéder 7 à 8 kilogrammes.

## La grille support de plat

Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins, les moules à pâtisserie, etc...) ainsi que les grillades. Votre plat doit être centré sur la grille.

Si vous cuisez les aliments directement sur la grille, glissez la lèchefrite au gradin 1. Versez toujours un peu d'eau dans la lèchefrite.



**1** grille support de plat

**2** lèchefrite

### La lèchefrite

Elle est utilisée pour recueillir le jus des grillades. Glissez la lèchefrite.

## Conseils d'utilisation: le four

Le préchauffage se fait sur la position choisie pour la cuisson :

- 8 minutes environ pour les positions 1 à 5
- 15 minutes environ pour les positions 6 à 8.

Le réchauffage et la décongélation de plats préparés à l'avance s'effectuent en position cuisson traditionnelle.

### **Avertissement** **Nos conseils**

Ne placez jamais de papier d'aluminium (ou tout autre ustensile, plat et accessoire) directement au contact avec la sole du four.

Cela pourrait entraîner une surchauffe qui affecterait la cuisson de vos mets et la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail et de l'appareil.

Placez toujours les plats, poêles résistantes à la chaleur et feuilles d'aluminium sur la grille de votre four, en hauteur.

- Pour préserver la propreté de votre four, une feuille d'aluminium intercalée entre le plat et la grille support protégera la sole en cas de débordement.

**Afin de permettre une bonne circulation d'air, cette feuille ne doit pas couvrir la totalité de la surface de la grille.**

Elle n'est pas prévue pour être utilisée comme plat de cuisson.

Lorsque vous n'utilisez pas la lèchefrite, veillez à la retirer du four.

### Le tiroir


Le tiroir doit être uniquement utilisé pour y placer les accessoires fournis avec la cuisinière qui ne sont pas utilisés. Ne placez pas dans ce tiroir des matières inflammables.

Pendant et après le fonctionnement du four, le tiroir et les accessoires s'échauffent.

- Piquez la peau des volailles et saucisses à l'aide d'une fourchette avant la cuisson. Vous éviterez ainsi le gonflement et l'éclatement de la peau.
- Laissez le moins de barde possible autour de vos rôtis pour réduire les projections et obtenir un mets moins riche en graisse.
- Ajoutez les matières grasses un peu avant la fin de la cuisson.

### Choix des récipients

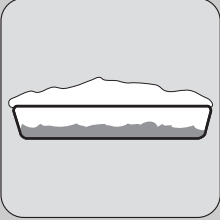
- L'épaisseur, la conductibilité, la couleur des récipients influencent les résultats culinaires.
- Pendant la cuisson, certaines préparations augmentent de volume, en conséquence, choisissez vos récipients de manière à ce que la préparation crue laisse le tiers supérieur du moule libre.
- Pour prévenir les projections grasses trop importantes, utilisez pour la cuisson des rôtis et des volailles, des plats à bords hauts et des cocottes en verre à feu munies de leur couvercle dont les dimensions sont proportionnées à la pièce à rôtir.
- Réservez les plats en verre à feu pour vos gratins et vos soufflés.

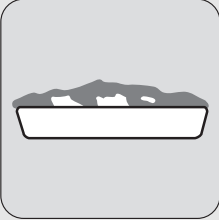
 **Avertissement** Lorsque le four est en fonctionnement, le couvercle doit être relevé.

## Influence des récipients sur les résultats de cuisson au four

Sachez que :


- A) L'aluminium, les plats en terre cuite, la terre à feu, **diminuent** la coloration dessous et préservent l'humidité des aliments. Nous vous les conseillons pour les pâtisseries moelleuses, la cuisson des gratins, des rôtis.
- B) La fonte émaillée, le fer étamé, le verre et la porcelaine à feu, les récipients avec intérieur anti-adhésif et extérieur coloré, **augmentent** la coloration dessous et favorisent le dessèchement des aliments. Nous vous les conseillons pour les tartes, les quiches et toutes cuissons croustillantes qui doivent être aussi dorées dessous que dessus.



Vous constatez	Que faire ?
<p>Dessous trop foncé, trop cuit ou dessus trop clair</p> 	<p>prenez un moule du type <b>A</b> ou remontez le moule d'un niveau</p>

Vous constatez	Que faire ?
<p>Dessous trop pâle pas assez cuit ou dessus trop foncé</p> 	<p>prenez un moule du type <b>B</b> ou descendez le moule d'un niveau</p>

## La cuisson traditionnelle

### GÂTEAUX



Poids (en gr.)	ALIMENTS	Niveau 	Position Thermostat	Temps de cuisson ⊕ en minutes
	Pétris/levés	2	5 - 6	45 ~ 60
	Pâte à sablés	2	5 - 6	20 ~ 30
	Gâteau au fromage blanc	1	5 - 6	60 ~ 80
	Gâteau aux pommes	1	6 - 7	40 ~ 60
	Strudel	2	5 - 6	60 ~ 80
	Tarte à la confiture	2	5 - 6	30 ~ 40
	Cake aux fruits	1	5 - 6	45 ~ 60

Poids (en gr.)	ALIMENTS	Niveau 	Position Thermostat	Temps de cuisson  en minutes
	Génoise	1	5 - 6	30 ~ 40
	Christmas cake	1	5 - 6	40 ~ 60
	Gâteau aux prunes	1	5 - 6	50 ~ 60
	Petits gâteaux	2	5 - 6	25 ~ 35
	Biscuits	2	5 - 6	20 ~ 30
	Meringues	2	5	90 ~ 120
	Buns	2	6 - 7	12 ~ 20
	Pâtisserie : Choux	2	7	15 ~ 25



## PAIN ET PIZZA

Poids (en gr.)	ALIMENTS	Niveau 	Position Thermostat	Temps de cuisson  en minutes
1000	Pain blanc	1	6 - 7	40 ~ 60
500	Pain de seigle	1	6 - 7	30 ~ 45
500	Petits pains	2	7	20 ~ 35
250	Pizza	1	7 - 8	15 ~ 30



## FLANS

Poids (en gr.)	ALIMENTS	Niveau 	Position Thermostat	Temps de cuisson  en minutes
	Soufflé de pâtes	2	7	40 ~ 50
	Flan de	2	7	45 ~ 60
	Quiches	1	7	35 ~ 45
	Lasagne	2	6 - 7	45 ~ 60
	Cannelloni	2	7	40 ~ 55

## VIANDES

Poids (en gr.)	ALIMENTS	Niveau 	Position Thermostat	Temps de cuisson  en minutes
1000	Boeuf	2	6 - 7	50 ~ 70
1200	Porc	2	6 - 7	100 ~ 130
1000	Veau	2	6 - 7	90 ~ 120
1500	Roast-beef à l'anglaise			
1500	saignant	2	7 - 8	50 ~ 60
1500	à point	2	7 - 8	60 ~ 70
1500	bien cuit	2	7 - 8	70 ~ 80
2000	Epaule de porc	2	6 - 7	120 ~ 150
1200	Jarret de porc	2	6 - 7	100 ~ 120
1200	Agneau	2	6 - 7	110 ~ 130
1000	Poulet	2	6 - 7	60 ~ 80
4000	Dinde	2	6 - 7	210 ~ 240
1500	Canard	2	5 - 6	120 ~ 150
3000	Oie	2	5 - 6	150 ~ 200
1200	Lapin	2	6 - 7	60 ~ 80
1500	Lièvre	2	6 - 7	150 ~ 200
800	Faisan	2	6 - 7	90 ~ 120
	Pain de viande	2	6 - 7	40 ~ 60












## POISSONS

Poids (en gr.)	ALIMENTS	Niveau 	Position Thermostat	Temps de cuisson  en minutes
1200	Truite/Dorade	2	6 - 7	30 ~ 40
1500	Thon/Saumon	2	6 - 7	25 ~ 35

Les températures du four ne sont présentées qu'à titre indicatif. Il pourra s'avérer nécessaire d'augmen-

ter ou de baisser les températures en fonction des goûts et besoins individuels.

## La cuisson au grill

ALIMENTS	Quantité		Grill		Temps cuisson	
	Morceaux	Gr.	Niveau	Position Thermostat	Dessus	Dessous
Filet	4	800	3		12 ~ 15	12 ~ 14
Beefsteaks	4	600	3		10 ~ 12	6 ~ 8
Saucisses	8	—	3		12 ~ 15	10 ~ 12
Côtes de porc	4	600	3		12 ~ 16	12 ~ 14
Poulet (coupé en deux)	2	1000	3		30 ~ 35	25 ~ 30
Brochettes	4	—	3		10 ~ 15	10 ~ 12
Poulet (Blancs)	4	400	3		12 ~ 15	12 ~ 14
Hamburger	6	600	3		10 ~ 15	8 ~ 10
Poisson (Filets)	4	400	3		12 ~ 14	10 ~ 12
Sandwiches	4-6	—	3		5 ~ 7	—
Toast	4-6	—	3		2~4	2 ~ 3

Les temps de cuisson indiqués dans le tableau n'incluent pas le pré-chauffage. Il est conseillé de pré-chauffer le four pendant environ 5 minutes avant d'enfourner.

L'importance du volume des préparations à cuire et la grande variété des matériaux constituant les

récipients de cuisson et les moules à pâtisserie peuvent vous amener à modifier les indications données dans les guides des cuissons. Seule votre expérience vous permettra de trouver le réglage convenant le mieux à vos habitudes culinaires.

### Températures approximatives correspondant aux repères de thermostat

1	2	3	4	5	6	7	8
50°C	75°C	100°C	125°C	150°C	175°C	200°C	MAX



## Entretien et nettoyage

**⚠ Avertissement** Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que toutes les manettes sont sur la position "arrêt", que l'appareil est complètement refroidi, et débranchez l'appareil.

**N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four.**

**N'employez jamais de produits abrasifs ou caustiques, ni d'éponges avec grattoir, d'éponge métallique, de produits abrasifs, de détergents, d'objets tranchants, tels que couteaux, grattoir pour procéder au nettoyage de votre appareil.**

### Nettoyage de la table

Après chaque utilisation, passez une éponge imbibée d'eau tiède et de détergent doux en évitant tout écoulement dans les orifices de la table. Rincez et séchez avec un chiffon doux.

En cas de débordement, mouillez et laissez détrempier mais ne grattez pas et n'utilisez jamais de produits abrasifs, ce qui risquerait de rayer et d'endommager la surface émaillée.

N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs tels que: bombes aérosols pour four, produits tranchants, produits antirouille, poudres à recurer.

**Nettoyage du couvercle de table, des grilles, du bandeau de commande, des manettes, de la façade, du tiroir et des parois latérales de l'appareil.**

Utilisez une éponge humide additionnée d'un détergent doux, rincez et séchez soigneusement.

### Brûleurs (chapeaux et couronnes)

Lavez les chapeaux avec de l'eau chaude et un détergent doux. Veillez à garder les couronnes des brûleurs en parfait état de propreté, leur encrassement pouvant être la cause d'un mauvais allumage.

Si vous avez démonté les brûleurs pour les nettoyer, assurez-vous avant l'allumage que les couronnes et les chapeaux sont bien en place et parfaitement secs.

### Nettoyage des accessoires de four

Lavez-les à l'eau savonneuse en prenant soin de bien les rincer et de les essuyer.

### La plaque électrique

- Après chaque utilisation, essuyez la plaque avec un papier absorbant. Elle doit être maintenue bien sèche. Si nécessaire, faites-la chauffer au préalable pour carboniser les salissures trop adhérentes.
- Nous conseillons d'enduire, de temps en temps, la surface chauffante des plaques d'une graisse non acide (huile comestible, huile pour machine à coudre ou vaseline). Vous trouverez également des produits de protection et d'entretien dans le commerce.
- Ne prenez surtout pas l'habitude de passer rapidement un chiffon humide sur les plaques encore chaudes. Bien qu'elles puissent résister à ce traitement, il pourrait subsister des «peluches».

### Nettoyage du four à émail lisse

Les parois sont en émail vitrifié, brillant et lisse au toucher.

#### Entretien régulier :

Après chaque cuisson salissante, pensez à nettoyer les parois avec une éponge et un détergent doux pour retirer les projections grasses; ainsi votre four dégagera moins de fumée lors de cuissons ultérieures et restera propre plus longtemps. En cas de débordements sur la sole, retirez-la pour la laver plus facilement.

#### Entretien périodique :

Utilisez des produits spéciaux du commerce.

### Glissières et panneaux catalytiques amovibles

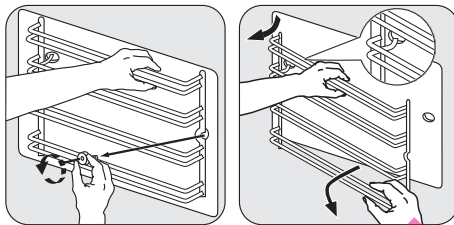
**⚠ Avertissement** Faites attention lors du retrait des glissières: les panneaux catalytiques ne sont pas maintenus aux parois du four et peuvent tomber lors du retrait des glissières.

Les glissières et les panneaux catalytiques peuvent être ôtés pour faciliter le nettoyage.

**i** Assurez-vous, avant de procéder au nettoyage, que l'intérieur du four soit froid.

- Retirez la vis de serrage de la glissière d'une main tout en maintenant l'ensemble glissière/panneau catalytique de l'autre main.

2. Maintenez l'ensemble glissière/panneau catalytique et en même temps désengagez le crochet de son orifice sur le côté opposé en soulevant légèrement l'ensemble.
  3. Nettoyez la glissière avec de l'eau tiède savonneuse et essuyez-la avec un chiffon doux. N'employez jamais de produits abrasifs qui pourraient l'endommager.
  4. Une fois le nettoyage terminé, assemblez l'ensemble glissière/panneau catalytique et remontez-le (procédez à l'inverse des étapes citées ci-dessus).
- Vérifiez que les vis de serrage sont bien vissées à fond lorsque vous remontez l'ensemble glissière/panneau catalytique.



## En cas d'anomalie de fonctionnement

Nous vous recommandons vivement de faire les vérifications suivantes sur votre cuisinière avant d'appeler un technicien du Service Après-Vente. Il se peut

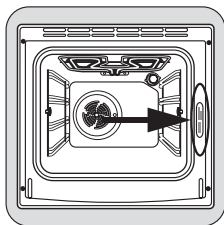
que le problème soit simple et que vous puissiez le résoudre vous-même.

Symptômes	Solutions
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Un brûleur de table ne s'allume pas.</li> </ul>	<p><b>Vérifiez que:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• l'ensemble du brûleur de table est correctement remonté.</li> <li>• le brûleur n'est pas mouillé.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les résultats de cuisson au four ne sont pas satisfaisants.</li> </ul>	<p><b>Vérifiez que:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la durée de préchauffage est suffisante (voir chapitre "Guides des cuissons").</li> <li>• la position de thermostat sélectionnée est adaptée.</li> <li>• la durée de cuisson est adaptée.</li> <li>• la grille ou le lèchefrite est bien positionnée dans le four.</li> <li>• le récipient de cuisson est bien adapté.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le four fume.</li> </ul>	<p><b>Vérifiez que:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• le four ne nécessite pas de nettoyage.</li> <li>• la préparation ne déborde pas.</li> <li>• il n'y a pas de projections excessives graisse/jus de cuisson sur les parois du four.</li> <li>• la position du thermostat sélectionnée est adaptée, plus particulièrement pour la cuisson des viandes (voir chapitre "Guides des cuissons").</li> </ul>

Si après avoir vérifié ces différents points l'anomalie persiste, contactez le service après vente de votre magasin vendeur.

## Service

### Plaque signalétique



En appelant un Service Après Vente, indiquez-lui le modèle, le numéro de produit et le numéro de série de l'appareil. Ces indications figurent sur la plaque signalétique située sur votre appareil.

La plaque est située sur la façade de l'appareil.

### Service après Vente

**En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez-vous à la rubrique "EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT"**.

Si malgré toutes les vérifications, une intervention s'avère nécessaire, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement

### A l'attention de l'installateur

**Ces informations sont valables uniquement dans les pays dont le symbole d'identification figure sur la plaque signalétique de l'appareil et sur la notice d'utilisation.**

#### **Avertissement** **Consignes de sécurité**

- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles
- Cet appareil doit être installé uniquement dans un local suffisamment aéré.
- Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaquette signalétique.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.
- Le débit d'air neuf requis est de 28 m<sup>3</sup>/h.

ment de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat ...), veuillez consulter le **Centre Contact Consommateurs** qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après Vente.

**En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du Service Après Vente les Pièces de Rechange certifiées Constructeur.**



### Garantie

Conformément à la Législation en vigueur, votre Vendeur est tenu, lors de l'acte d'achat de votre appareil, de vous communiquer par écrit les conditions de garantie et sa mise en œuvre appliquées sur celui-ci. Sous son entière initiative et responsabilité, votre Vendeur répondra à toutes vos questions concernant l'achat de votre appareil et les garanties qui y sont attachées. N'hésitez pas à le contacter.

- Les parois adjacentes à la cuisinière doivent être soit en matériau résistant à la chaleur, soit revêtues d'un tel matériau.
- Les meubles juxtaposés à l'appareil ne doivent pas dépasser la hauteur de celle-ci. Cette disposition assure la protection du mobilier.

### Raccordement électrique :

#### Vérifiez :

- que la puissance de l'installation est suffisante,
- que les lignes d'alimentation sont en bon état,
- que le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation,
- que l'installation fixe comporte un dispositif possédant des contacts à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

L'installation et l'entretien doivent être effectués par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur:

NF C 15-100 - installations électriques à basse tension.

**Cet appareil est conforme aux suivantes:**

- 73/23 - 90/683 (Basse Tension);
  - 90/396 (Appareil Gaz)
  - 89/336 (Compatibilité Electromagnétique);
  - 93/68 (Directives Générales);
- et modifications successives.

**Raccordement à un réseau gaz :**


**Vérifiez que:**

- le débit du compteur et le diamètre des canalisations sont suffisants pour alimenter tous les appareils de l'installation (consultez votre compagnie de distribution du gaz),
- tous les raccords sont bien étanches.
- Installez un robinet de barrage visible et accessible.
- Si vous utilisez un tuyau souple, il doit être visible et accessible sur toute sa longueur et ne doit pas passer derrière l'appareil.

- Changez le tube souple un peu avant la date d'expiration indiquée sur celui-ci.

L'installation et l'entretien doivent être effectués par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment:

- Arrêté du 2 août 1977 - règles techniques et de sécurité applicables aux installation de gaz combustibles et d'hydrocarbures liquéfiés à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leur dépendances.
- Normes DTU P.45 - 204 - installations de gaz.
- Règlement sanitaire départemental.

 **Avertissement Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents ou d'incidents provoqués par une mise à la terre inexistante ou défectueuse.**

## Caractéristiques techniques

### Dimensions

Hauteur couvercle levé	145 cm
Hauteur	85 cm
Largeur	60 cm
Profondeur	60 cm
Volume utile	56 l

Appareil isolé :	Classe 1 et Classe 2, sub-classe 1
Appareil réglé en gaz naturel	G20/G25 20/25 mbar
Conversion possible en gaz butane, propane	
Catégorie	BE112E+3+
Débit calorifique nominal	6,2 kW
Raccordement électrique	230 V 50 Hz
Puissance électrique :	3,815 kW

### La table de cuisson

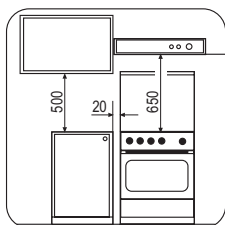
Couvercle	tôle émaillée
Brûleur avant droit (brûleur auxiliaire)	1,00 kW
Brûleur avant gauche (brûleur rapide)	3,20 kW
Brûleur arrière gauche (brûleur semi-rapide)	2,00 kW
Allumage électronique de table	oui
Plaque électrique (Ø 180)	2,0 kW

### Le four

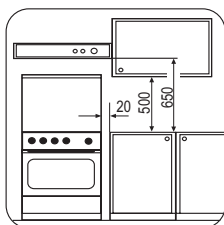
Élément sole	1,00 kW
Élément voûte	0,80 kW
Puissance du gril	1,65 kW
Puissance du tournebroche	0,004 kW
Eclairage de four	0,025 kW
Puissance électrique :	1,815 kW

# Installation de l'appareil

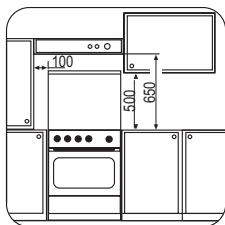
## Mise en place de l'appareil



classe 1 - appareil isolé



classe 1 - appareil isolé



classe 2, sub-classe 1 -  
appareil encastré

**Fig. 1**

Les dimensions sont indiquées en millimètres

## Emplacement

Votre appareil doit être installé comme sur les figures ci-contre et les distances minimales entre l'appareil et les parois adjacentes de tous les meubles doivent être respectées comme l'indiquent les dessins (Fig. 1).

## Mise à niveau

Votre cuisinière est équipée de 2 pieds postérieurs réglables permettant l'ajustement du plan de cuisson de votre cuisinière aux meubles adjacents.

Utilisez une clé plate n° 35 pour dévisser les pieds.

**⚠ Avertissement** N'installez pas votre appareil sur un socle.

## Raccordement gaz

Votre cuisinière est livrée pour fonctionner au type de gaz indiqué sur la plaquette signalétique.

Il peut s'avérer nécessaire de passer de l'utilisation d'un gaz à un autre. Dans ce cas, il faut effectuer les opérations décrites ci-après.

**Important** Pour un fonctionnement correct, une consommation réduite et une plus grande durée de vie de l'appareil, assurez-vous que la pression d'alimentation correspond aux valeurs indiquées dans le **tableau n°2**.

Si l'appareil est alimenté en gaz Butane ou Propane, vérifiez que le régulateur de pression débite le gaz à une pression de 28 mbar pour le Butane et 37 mbar pour le Propane.

## Choix du tuyau pour le raccordement

### a) Pour les gaz distribués par réseau

#### Tuyau souple (classe 1 - appareil isolé):

- Utilisez un tube souple en caoutchouc d'une longueur maxi de 1,50 m et de 15 mm de diamètre intérieur monté avec son about gaz (**Fig. 2**).
- Vissez l'about gaz en intercalant le joint sur le prolongateur de rampe. Si le joint n'est pas mis en place, il y a risque d'explosion.
- Enfoncez le tube souple sur l'about gaz et fixez-le avec un collier. Fixez également un collier sur l'autre extrémité (noté vanne de barrage).

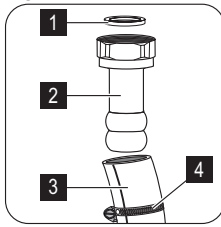
#### Tuyau flexible (classe 1 - appareil isolé, classe 2, sub-classe 1 - appareil encastré):

- Vérifiez que ce tuyau est conforme et livré avec ses 2 joints. Si les joints ne sont pas mis en place il y a risque d'explosion.
- Un tuyau flexible (à embouts mécaniques) longueur maxi 1,50 m (**Fig. 3**).
- Nous recommandons l'emploi d'un tuyau flexible normalisé d'une longueur mini de 1 m dont la longueur est à choisir en fonction de la position du robinet de barrage.
- Raccordez une extrémité du tuyau flexible au robinet de barrage, puis, avant de positionner l'appareil entre les meubles, raccordez l'autre extrémité sur le prolongateur de rampe.
- Positionnez l'appareil, en vérifiant que la boucle formée par le tuyau flexible se développe dans le vide sanitaire du meuble adjacent.

#### Tuyau rigide

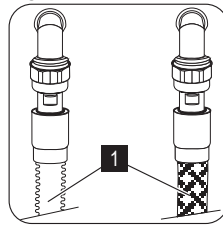
- Un tuyau rigide avec écrou et joint.

Fig. 2



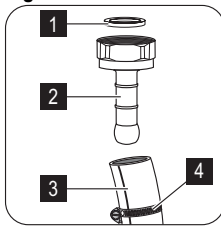
- 1 Joint
- 2 About gaz
- 3 Tuyau souple
- 4 Collier

Fig. 3



- 1 Tuyau flexible

Fig. 4



- 1 Joint
- 2 About butane
- 3 Tuyau souple
- 4 Collier

#### b) Pour les gaz butane-propane en bouteille ou en cuve (classe 1- appareil isolé):

Nous vous recommandons l'emploi d'un tuyau flexible normalisé d'une longueur minimum d'1 m., cette longueur est à choisir en fonction de la position du raccordement à l'alimentation gaz. Vérifiez que ce tuyau est conforme et livré avec ses 2 joints. Si les joints ne sont pas mis en place il y a risque d'explosion.

Raccordez une extrémité du tuyau flexible au robinet de barrage, puis, avant de positionner l'appareil entre les meubles, raccordez l'autre extrémité sur le prolongateur de rampe.

- Pour les installations anciennes (avant 1997) et en butane, vous pouvez utiliser un tube souple en caoutchouc d'une longueur maxi de 1,50 m et de 6 mm de diamètre intérieur, monté avec l'about spécial butane (Fig. 4) .
- Vissez l'about gaz en intercalant le joint sur le prolongateur de rampe. Si le joint n'est pas mis en place, il y a risque d'explosion.
- Enfoncez le tube souple sur l'about gaz et fixez-le avec un collier. Fixez également un collier sur l'autre extrémité (côté vanne de barrage).

#### Pour l'achat des tuyaux

- Tube souple en caoutchouc : il doit être marqué NF GAZ.
- Tuyau flexible : il doit être conforme à la norme NF D 36 121 ou NF D 36 103 ou NF D 36 107 pour les gaz naturels, et NF D 36 112 ou NF D 36 125 pour les gaz butane/propane.

**⚠ Avertissement** Contrôlez la parfaite étanchéité de tous les raccords en utilisant une solution savonneuse.

#### Adaptation des brûleurs au gaz utilisé

A l'achat, votre appareil est prévu pour fonctionner en gaz naturel. Pour l'utilisation en gaz butane ou propane, une pochette injecteurs/about est fournie avec l'appareil.

Pour changer de gaz, il est nécessaire de :

- changer les injecteurs
- modifier les réglages de débit réduit
- vérifier le mode de raccordement gaz

#### Changement des injecteurs des brûleurs de table

1. Levez le couvercle.
2. Enlevez les grilles de table, les chapeaux et les couronnes des brûleurs.
3. Dévissez les injecteurs avec une clé douille de 7 et montez à la place les injecteurs correspondant au nouveau gaz (voir **Caractéristiques techniques - tab n° 2**).

**Important** Dans le cas d'un changement de gaz en butane ou en propane, vous devez coller sur l'appareil à proximité de la plaque signalétique d'origine, l'étiquette correspondante (G30/G31) fournie dans la pochette d'injecteurs.

Le réglage d'air des brûleurs de table est obtenu automatiquement par l'injecteur et n'est pas ajustable par d'autres moyens.

**Le changement des injecteurs doit impérativement être suivi du réglage du débit réduit (voir ci-après).**

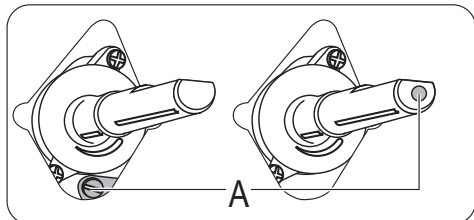
#### Réglage des débits réduits des brûleurs de table

##### Pour ajuster le réglage des débits réduits :

1. Allumez les brûleurs en position maxi.

- Placez les boutons de commandes en position mini.
- Retirez tous les boutons de commandes
- La vis de réglage du débit réduit de chaque brûleur est située sur le corps du robinet.
- Procédez en suivant les indications du **tableau n°1**.

#### A - Vis de réglage



#### Vérification :

- Tournez les commandes plusieurs fois de la position maxi vers la position mini pour vérifier la sta-

bilité des flammes. Si un brûleur s'éteint, dévissez légèrement sa vis de réglage.

- Remontez les boutons de commandes.

Brûleur	Diamètre en 1/100 mm.
Auxiliaire	28
Semi-rapide	32
Rapide	42

#### Tableau n°1

Butane/Propane	Gaz Nature/Air Propane
Vissez totalement la vis dans le sens des aiguilles d'une montre.	Vissez ou dévissez la vis jusqu'à l'obtention d'une flamme très courte.

#### Tableau n° 2

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW	PUISSANCE RÉDUITE kW	PUISSANCE NORMALE				
			GAZ NATUREL G20 (21) - 20 mbar		LPG (Butane/Propane) G30/31-30 mbar		
			inj. 1/100 mm	m³/h	inj. 1/100 mm	g/h	
					G30	G31	
Brûleur auxiliaire	1	0,33	70	0,095	50	72	71
Brûleur semi-rapide	2	0,45	96	0,190	71	145	143
Brûleur rapide	3 (gaz nat.) 2,8 (LPG)	0,75	119	0,286	86	204	200

## Raccordement électrique

### Raccordement fixe

La cuisinière est équipée d'un câble d'alimentation souple. Le câble est muni de trois conducteurs. Celui de mise à la terre est repère jaune/vert. La longueur du conducteur de terre sera supérieure de 2 cm à celle des conducteurs de phase.

#### Remarque :

Remarque : Contrôlez sur la plaque signalétique la valeur de la puissance totale de raccordement pour établir la puissance du fusible.

Le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Le conducteur de mise à la terre jaune-vert ne doit pas être coupé par l'interrupteur.



Le câble d'alimentation sera positionné de façon à ce qu'en aucun point sa température n'excède 50°C à la température ambiante.

Avant de procéder au branchement vérifiez que :

- la puissance de l'installation est suffisante,
- les lignes d'alimentation sont en bon état,
- le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation en vigueur,
- l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

En cas de remplacement du câble d'alimentation, il ne doit être remplacé que par un technicien qualifié, car des outils spéciaux sont nécessaires; utilisez un câble de type:

- H07 RN-F,
- H05 RN-F,
- H05 RR-F,
- H05 VV-F,
- H05 V2V2-F (T90),
- H05 BB-F,

d'une section adaptée à la charge.

La longueur du conducteur de terre sera supérieure de 2 cm à celle des conducteurs de phase.

**! Avertissement** L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).

Vérifiez que la prise de terre est conforme aux règlements en vigueur.

**! Avertissement** Quel que soit le mode de raccordement, l'appareil doit être relié à la terre conformément aux règlements en vigueur.

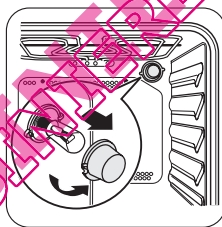
### Remplacement de la lampe du four

**! Avertissement** Débranchez l'appareil de l'alimentation, avant de remplacer l'ampoule.

Dévissez le globe puis l'ampoule (Fig. 6) et remplacez-la par un modèle identique apte à supporter des hautes températures (300°C) et ayant les caractéristiques suivantes :

- Tension: 230 V - 50 Hz
- Puissance : 15 W / 25 W
- Culot : E 14.

Revissez le globe.



### FABRICANT:

C.so Lino Zanussi, 26-33080 Porcia (PN), Italie.

Blank lined paper with horizontal ruling lines.

QUELLE CUISINIERE.COM

Blank lined paper with horizontal ruling lines.

QUELLE CUISINIERE.COM



[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



QUELLE CUISINE INTERESSE-VOUS ?