

Cuisinière à gaz

Madame, Monsieur,


Nous vous remercions de votre achat. Soyez-en certain: vous pouvez faire pleinement confiance à nos produits.

Pour vous faciliter l'utilisation, nous avons joint des instructions détaillées. Grâce à ce mode d'emploi, vous pourrez rapidement connaître votre nouvel appareil. Avant la première utilisation, veuillez lire attentivement la notice. Vous trouverez les consignes de sécurité en page 4.

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

Sommaire

Cuisinière à gaz	3
Madame, Monsieur,	
Sommaire	
Consignes de sécurité	4
Emploi	
Si vous constatez des problèmes d'alimentation en gaz ou si vous sentez une odeur de gaz dans la pièce	
Couvercle de la cuisinière	
Descriptif	5
Avant la mise en route	5
Four	
Brûleurs	
Brûleurs	6
Instructions d'utilisation des brûleurs	
Allumage et fonctionnement des brûleurs	
Four (P53A1-V3NP, P53A1-N3NP, P53B1-N3NP)	7
Chauffage du four (positions entre 3 et 1)	
Allumage du brûleur du four	
Extinction de la flamme du brûleur	
Utilisation du four pour la cuisson	7
Pâtisseries	
Cuisson	
Four (P53A1-N3NT, P51A1-V3NT)	9
Précautions	
Modes de fonctionnement	
Chauffage classique du four à gaz	
Allumage et fonctionnement du brûleur du four	
Niveaux de cuisson	
Éclairage du four	
Cuisson	
Cuisson avec chauffage classique	
Conseils pour la cuisson des pâtisseries	
Cuisson de la viande	

Chauffage avec le brûleur infrarouge à gaz	
Allumage	
Extinction	
Cuisson au gril avec le brûleur infrarouge à gaz	
Cuisson à la broche avec le brûleur infrarouge à gaz	
Conseils pour la cuisson à la broche	
Cuisson au gril avec le grilloir infrarouge électrique (position )	
Conseils pour la cuisson au gril	
Cuisson à la broche avec le grilloir infrarouge électrique	
Conseils pour la cuisson à la broche	
Conseils pour la cuisson des pâtisseries	14
Nettoyage et entretien	15
Partie avant de la carrosserie	
Plan de cuisson	
Four - Nettoyage manuel	
Porte du four	
Ustensiles	
Petites réparations	17
Changement des pièces de la cuisinière	
Instructions d'installation	18
Cuisinière à gaz	
Raccordement au gaz	
Branchement par un tuyau flexible	
Adaptation de la cuisinière à un autre type de gaz	
Charge thermique, consommation de gaz et désignation des injecteurs	
Adaptation de la cuisinière à un autre type de gaz	
Vis de réglage	
Caractéristiques techniques	21
Caractéristiques techniques	22
Plaque signalétique	

Consignes de sécurité

- **Le raccordement de la cuisinière doit être effectué par un professionnel agréé ou par un technicien de notre service après-vente. Lors de cette opération, il est important de respecter la réglementation en vigueur et les consignes techniques de la compagnie du gaz. Vous trouverez des instructions détaillées à ce sujet dans le chapitre "Instructions d'installation".**
- Évitez les interventions et les réparations effectuées par du personnel non qualifié, car celles-ci comporteraient un risque d'explosion, d'électrocution et de détérioration de l'appareil. Ces interventions doivent être effectuées par un professionnel agréé, par exemple par un technicien de notre service après-vente.
- Pendant son fonctionnement, la cuisinière à gaz produit de la chaleur et de la vapeur. Il est donc indispensable de veiller à la bonne aération de la pièce, en ouvrant périodiquement les fenêtres et la porte. Pendant le fonctionnement prolongé de la cuisinière, il faut aérer fréquemment la pièce ou utiliser la hotte.
- La plaque signalétique avec les données concernant l'appareil et le type du gaz prévu pour la cuisinière, figure à l'intérieur du four et elle est visible en ouvrant la porte du four.
- Pendant la cuisson sur les brûleurs ou dans le four, les graisses peuvent s'enflammer. Pour éviter tout risque de brûlures ou d'incendie, surveillez vos fritures en permanence.
- Le nettoyage du four à l'aide d'appareils à haute pression est interdit.
- Certains objets déposés dans le tiroir de la cuisinière, comme par exemple du papier, des serviettes, des sacs en plastique, des aérosols et des produits de nettoyage peuvent s'enflammer quand le four est allumé. **La conservation d'objets inflammables dans le tiroir de la cuisinière est interdite. Rangez uniquement dans le tiroir les accessoires de la cuisinière (le plat allant au four, la lèchefrite, le filtre antigraisse etc.).**
- N'utilisez pas les brûleurs et le four en tant que moyen de chauffage. N'utilisez pas les brûleurs avec un récipient vide.
- Veillez à ce que les pièces du brûleur soient posées correctement.
- Ne couvrez pas la partie basse du four avec du papier d'aluminium et n'y déposez pas de casseroles ou autres récipients, car la chaleur pourrait abîmer l'émail.
- Avant toute utilisation des brûleurs, le couvercle de la cuisinière doit être retiré du plan de cuisson. Avant de rabattre le couvercle, assurez-vous que les brûleurs ne sont plus chauds.
- **Attention!** Le risque de brûlures est particulièrement important pour les enfants en bas âge et les enfants inconscients du danger. Veillez à ce que les jeunes enfants restent à distance de la cuisinière et surveillez les plus âgés lorsqu'ils l'utilisent.
- La surface de cuisson et le four deviennent brûlants pendant le fonctionnement de la cuisinière. De même, la surface intérieure du four, les éléments de cuisson, les brûleurs et l'ouverture d'évacuation de la vapeur chauffent pendant l'utilisation. Pour cette raison, tenez les enfants en bas âge à distance de la cuisinière.
- **Attention - Risques de brûlures!** Les brûleurs, le four et une partie des installations deviennent brûlants pendant le fonctionnement de la cuisinière. Pour cette raison, utilisez toujours un torchon ou des gants de cuisine pour retirer les récipients et agissez avec précaution pour éviter les brûlures.
- La porte du four peut s'abîmer si vous y posez des objets lourds lorsqu'elle est ouverte. Évitez de vous appuyer sur la porte quand elle est ouverte ou d'y déposer des objets lourds.
- L'appareil doit reposer directement sur le sol, sans socle ni support.

Appareil de classe 1

La cuisinière est conçue pour la pose libre, elle ne doit pas être encastree. Si elle est placée dans une rangée de meubles, il faut qu'elle soit distante d'au moins 20 mm des éléments adjacents, même s'ils sont plus hauts.

Emploi

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

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

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

Couvercle de la cuisinière

(uniquement sur certains modèles)

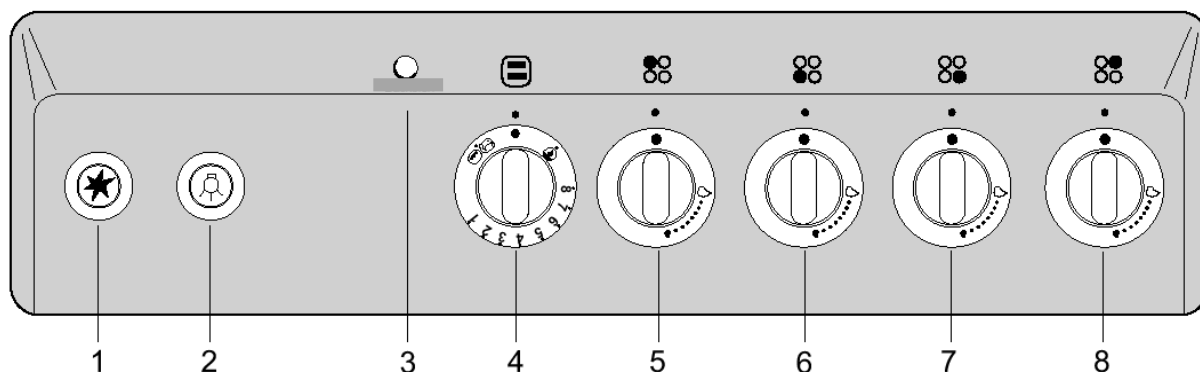
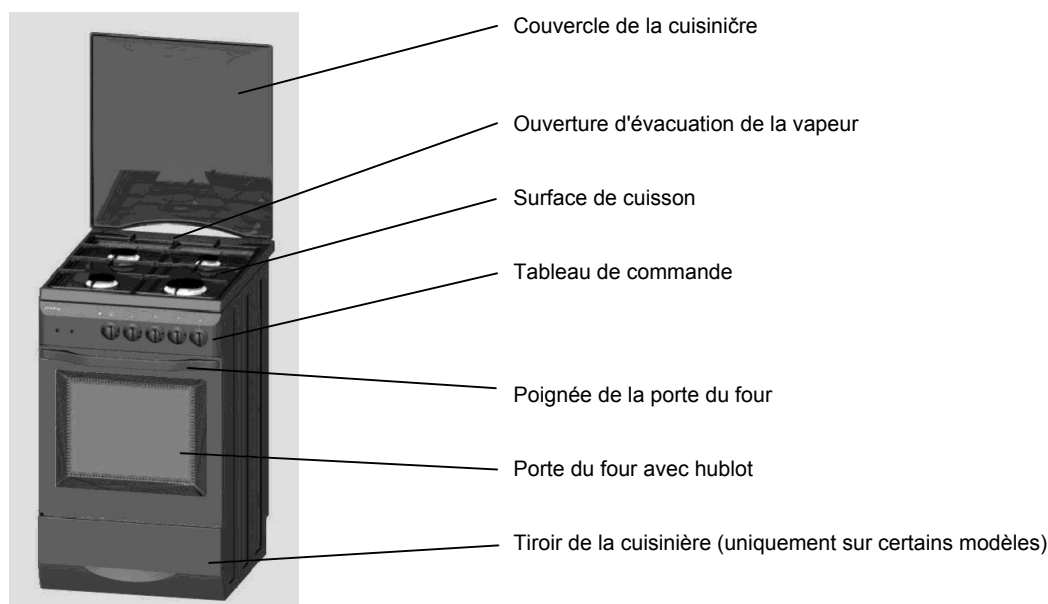
Avant de soulever le couvercle, vérifiez s'il est propre et exempt de liquides.

Le couvercle de la cuisinière est verni et vous ne devez le rabattre que lorsque les brûleurs ne sont plus chauds.



Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Descriptif



- 1 Dispositif d'allumage électrique (uniquement sur certains modèles)
- 2 Bouton d'éclairage du four (uniquement sur certains modèles)
- 3 Voyant lumineux du four. Il s'allume lorsque le gril électrique est en marche (uniquement sur certains modèles)

- 4 Bouton marche/arrêt et de sélection du mode de fonctionnement du four
- 5 Manette du foyer gauche arrière, brûleur normal
- 6 Manette du foyer gauche avant, brûleur normal
- 7 Manette du foyer droit avant, brûleur rapide
- 8 Manette du foyer droit arrière, brûleur auxiliaire

Avant la mise en route

Si vous utilisez la cuisinière pour la première fois, respectez les instructions suivantes:

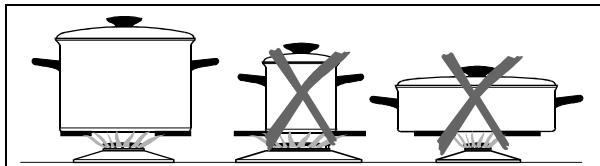
Four

Enlevez les accessoires du four et lavez-les à l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle. N'utilisez pas de produit abrasif !
Pendant la première mise en marche du four, veillez à ce que la pièce soit bien aérée.

Brûleurs

Il n'y a pas de mesure particulière à prendre pour la première utilisation des brûleurs.

Brûleurs



Brûleur auxiliaire 1kW: récipients dont le diamètre est d'au moins 12 cm

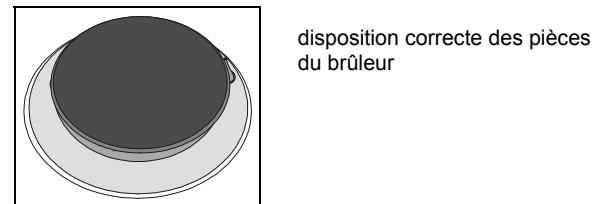
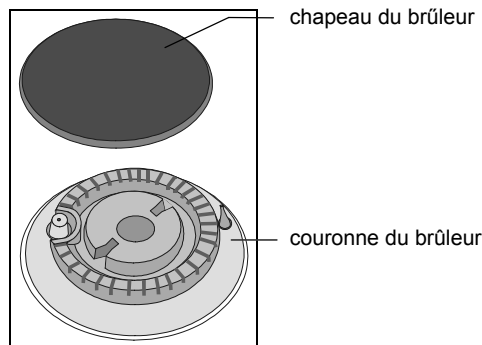
Brûleur normal 1,6kW: récipients dont le diamètre est d'au moins 18 cm

Brûleur rapide 3kW: récipients dont le diamètre est d'au moins 24 cm

- Choisissez la taille de la casserole de façon à ce que la flamme ne dépasse pas son pourtour. Respectez la taille minimale de la casserole indiquée sur l'illustration de la page de gauche.
- Utilisez le brûleur rapide pour chauffer des quantités importantes, par exemple pour chauffer de l'eau. Réservez le brûleur auxiliaire aux préparations délicates de sauces. Le brûleur normal sert à la cuisson d'une quantité moyenne d'aliments (légumes, riz, pommes de terre,...).
- Posez le récipient au milieu du brûleur.
- Utilisez des couvercles qui adhèrent bien à la casserole. La quantité de vapeur sera réduite, ainsi que la perte de chaleur. Quand les aliments ou l'eau commencent à cuire ou à bouillir, diminuez la flamme.
- **Les autocuiseurs économisent de l'énergie: les aliments cuisent à une température plus élevée et leur temps de cuisson est réduit.**
- Lorsque vous utilisez le four, veillez à ce que la porte soit bien fermée.
- Si cela n'est pas nécessaire, n'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson pour éviter toute déperdition de chaleur.
- Répartissez bien les plats afin de mieux utiliser la surface du four.

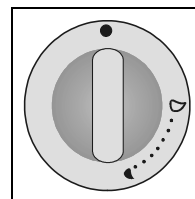
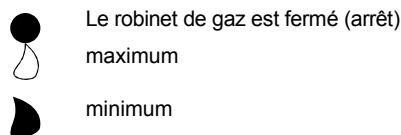
Instructions d'utilisation des brûleurs

- N'utilisez pas les brûleurs sans récipient ou comme chauffage de la pièce!
- Veillez à ce que les brûleurs soient propres, les impuretés ayant un effet négatif sur leur fonctionnement.
- Si vous voulez faire cuire les aliments rapidement, commencez en réglant la flamme au maximum, puis continuez la cuisson à feu moyen.
- Assurez-vous que l'autocuiseur contient suffisamment d'eau : une surchauffe peut intervenir en cas d'évaporation totale de l'eau et endommager le récipient.
- Posez le chapeau du brûleur correctement sur la couronne du brûleur. Veillez à ce que les ouvertures de la couronne soient dégagées.
- Si la flamme des brûleurs non équipés de thermocouple s'éteint, vous devez fermer le robinet de gaz, sinon le gaz se répand dans l'air !



Allumage et fonctionnement des brûleurs

- Pour mettre en marche les brûleurs, appuyez sur le bouton du brûleur choisi, positionnez-le sur le maximum et allumez le gaz avec le dispositif d'allumage.
- Sélectionnez ensuite l'intensité de la flamme entre le point maximal et le point minimal. En dehors de cette plage, la flamme n'est pas stable.
- Si la flamme s'éteint pour une raison quelconque, éteignez le brûleur, attendez au moins 1 minute, puis rallumez-le de nouveau.
- Pour éteindre le feu, tournez le bouton à droite sur la position (arrêt).



Pour utiliser des récipients de petite taille, posez la petite grille support sur le brûleur auxiliaire (uniquement sur certains modèles).

Four (P53A1-V3NP, P53A1-N3NP, P53B1-N3NP)

Chauffage du four (positions entre 3 et 1)

Ce régime convient pour la cuisson de la viande, des pâtisseries ainsi que du pain.

- Le brûleur à gaz se trouve sous la base du four.
- Positionnez la glissière au niveau moyen pour faire de la pâtisserie, et au niveau inférieur pour rôtir de la viande.
- Mettez le plat au milieu de la grille. Il ne doit pas dépasser le bord avant ou arrière de la grille.
- **La grille du four** est utilisée pour positionner les récipients avec les mets ou pour faire des grillades.
- **Les gradins** permettent de faire cuire les aliments sur 5 niveaux différents.

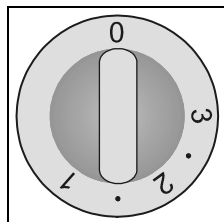
Bouton de commande du four

Le brûleur du four est commandé par le bouton de commande du four.

0 Le robinet à gaz est fermé

Les positions 3 à 1 sont les positions de service du four.

Les positions entre 3 et 0 ne sont pas permises ; en effet, dans cette plage la flamme n'est pas stable et peut s'éteindre soudainement.



Allumage du brûleur du four

Appuyez sur le bouton de commande du four, puis tournez-le sur la position 3, approchez simultanément une allumette enflammée de l'orifice d'allumage du brûleur du four jusqu'à ce que le gaz s'enflamme.

- Après avoir allumé le brûleur, maintenez le bouton de commande en position enfoncée pendant 5 à 10 secondes, attendez que la flamme brûle régulièrement avant de relâcher le bouton, ensuite, tournez le bouton sur la position désirée.
- Si la flamme du brûleur du four ne s'allume pas après 15 secondes, éteignez le brûleur, ouvrez la porte du four, attendez au moins 1 minute, puis rallumez-le de nouveau.
- Si la flamme s'éteint pour une raison quelconque, éteignez le brûleur, attendez au moins 1 minute, puis rallumez-le de nouveau.
- Le brûleur de four est équipé d'une protection thermoélectrique.

Extinction de la flamme du brûleur

Pour couper le gaz, tournez le bouton de commande du brûleur jusqu'au repère "0". Ainsi le robinet de gaz sera fermé et la flamme s'éteindra.

PRECAUTIONS

- Veillez à ce que le temps d'allumage soit le plus court possible après la commutation du bouton de commande.
- Lorsque vous allumez le brûleur, l'allumette ne doit en aucun cas tomber dans l'orifice d'allumage.

Utilisation du four pour la cuisson

Pâtisseries

Pour les pâtisseries, positionnez toujours la grille au milieu du four.

- Pour la cuisson des pâtisseries légères (biscuits, soufflés, brioches) il faut préchauffer le four pendant 10 à 15 minutes à la température souhaitée.
- Pour d'autres pâtisseries, le préchauffage n'est pas nécessaire.
- Les plaques à pâtisseries et les moules ayant une conductibilité à la chaleur différente, la qualité de cuisson dépend de leur matière, de leur épaisseur et de leur couleur.
- L'aluminium et la terre cuite **réduisent le risque de trop cuire les mets dans le fond**. Les moules fabriqués dans de tels matériaux conviennent à la cuisson des pâtisseries légères et molles.
- La fonte émaillée augmente le risque de trop cuire les mets dans le fond. Les plaques faites dans de tels matériaux conviennent à la cuisson des pâtisseries qui doivent être bien cuites dans le fond.
- Pour cuire des pâtisseries, utilisez la plaque en aluminium.
- Pendant la cuisson, la plaque doit toucher la paroi arrière du four.
- Si vous utilisez un petit récipient ou un petit moule, positionnez-le au milieu de la grille sur la glissière du milieu. La plaque ne doit jamais dépasser le bord avant ou arrière de la grille.

Tableau de cuisson au four

Nature des pâtisseries	Glissière (A partir du bas)	Préchauffage	Position du bouton
Pâte levée			
Gâteau aux pommes	2	non	2-1,5
Gâteau aux noix	2	non	1,5-1
Gâteau brioché	2	oui	2-1,5
Pâte genre 4/4			
Kouglof, gâteau aux noix	2	non	1,5-1
Gâteau marbré	2	non	1,5-1
Gâteau aux fruits	2	non	2-1,5
Pâte Brisée			
Tarte au fromage blanc	2	non	1,5-1
Tarte de Linz	2	non	2-1,5
Petits gâteaux	2	oui	2-1,5
Pâte à Génoise			
Génoise à garnir	2	oui	1,5-1
Biscuit roulé	2	oui	2-1,5
Pâte feuilletée			
Croissants aux noisettes	2	oui	2-1,5
Bâtonnets	2	oui	2-1,5
Soufflés			
Soufflés sucrés ou salés	2	oui	2-1,5

Remarque: Si vous utilisez du gaz en bouteille, choisissez la position du bouton la plus proche du repère inférieur, et pour le gaz naturel, choisissez la position au milieu de la plage indiquée dans le tableau.

Cuisson

Viande

Utilisez la glissière inférieure pour la cuisson de la viande. Avant la cuisson du bœuf (rôti, filet de bœuf), préchauffez le four pendant 10 à 15 minutes en plaçant le bouton du four sur la position la plus élevée (3). Pour faire rôtir d'autres viandes, le préchauffage du four n'est pas obligatoire. Préparez le rôti selon votre recette et votre goût et prenez le plat adéquat (selon la dimension de la pièce à rôtir). La matière du plat dans lequel vous mettez la viande n'a pas une grande influence sur la qualité de la cuisson. Faites rôtir les petits morceaux de viande dans un petit plat que vous positionnez sur la grille. Faites rôtir les morceaux plus importants dans la lèchefrite. Positionnez le petit plat au milieu de la grille sur la glissière inférieure. Le plat ne doit jamais dépasser le bord avant ou arrière de la grille. Durant la cuisson, la volaille doit être mise sur le dos.

Tableau de cuisson au four

Nature de la viande	Glissière (à partir du bas)	Préchauffage	Position du bouton
Bœuf			
Rôti ou filet	1	oui	2
Bœuf à braiser	1	oui ou non	2-1,5
Porc			
Jambon	1	oui ou non	2-1,5
Volaille			
Poulet	1	oui ou non	2-1,5
Oie, dindon	1	oui	1,5-1

Remarque: Si vous utilisez du gaz en bouteille, choisissez sur le bouton la position la plus proche du repère inférieur, et pour le gaz naturel, choisissez la position au milieu de la plage indiquée dans le tableau.

Nous vous conseillons de

- Faire rôtir les petits morceaux en réglant le bouton du four sur la position élevée.
- Faire rôtir les morceaux de viande épais en réglant le bouton du four sur la position la plus basse.
- Le temps de cuisson d'un morceau de viande d'environ 0,5 kg est: 20 minutes pour le bœuf et le mouton (ou l'agneau et le chevreau), 35 - 45 minutes pour le porc, le veau et la volaille.
- Après avoir sorti le rôti du four, nous vous conseillons d'attendre encore 10 minutes avant de le couper en tranches. Le jus " se stabilise " et ne s'écoule pas trop du rôti en le coupant.

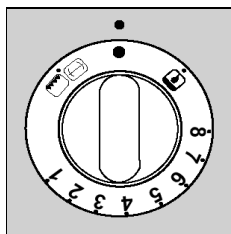
Four (P53A1-N3NT, P51A1-V3NT)

Précautions

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

Modes de fonctionnement

Le four est commandé par le bouton de commande du four. Appuyez sur ce bouton, puis tournez-le à droite ou à gauche.



Chauffage classique du four à gaz

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

Chauffage avec le brûleur infrarouge à gaz

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

Chauffage du gril (grilloir infrarouge électrique)

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


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

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

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

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

Allumage et fonctionnement du brûleur du four

- Appuyez sur le bouton de commande du four, puis mettez-le sur la position . Appuyez simultanément sur le dispositif d'allumage ou approchez une allumette enflammée de l'orifice d'allumage du brûleur du four jusqu'à ce que le gaz s'enflamme.
- Après avoir allumé le brûleur, maintenez le bouton de commande en position enfoncée pendant 5 à 10 secondes,

attendez que la flamme brûle régulièrement avant de relâcher le bouton et tournez-le ensuite sur la position désirée, entre 8 et 1.

- Si la flamme du brûleur du four ne s'allume pas après 15 secondes, éteignez le brûleur, ouvrez la porte du four, attendez au moins 1 minute, puis rallumez-le de nouveau.
- La température du four est réglée par le thermostat. Après avoir été allumé, le brûleur fonctionne à pleine puissance, jusqu'à atteindre la température choisie. Ensuite le thermostat réduit la puissance du brûleur jusqu'à la puissance nécessaire pour maintenir la température choisie. La régulation est possible uniquement si la porte du four est fermée.
- Si la flamme du brûleur du four s'éteint pour une raison quelconque, éteignez le brûleur, attendez au moins 1 minute, puis rallumez-le de nouveau.
- Pour éteindre le brûleur du four, tournez le bouton de commande jusqu'au repère ● (ARRET).

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

Niveaux de cuisson

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

Éclairage du four

(uniquement sur certains modèles)

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

Accessoires du four

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

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

Lèche-frite : pour la cuisson des pâtisseries humides, rôtis ou pour recueillir la graisse qui peut déborder. (Il n'est pas possible de mettre la lèche-frite sur le premier niveau, en bas).

Cuisson

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

Cuisson avec chauffage classique

Utilisez seulement un niveau de cuisson.

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

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

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

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

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

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

Conseils pour la cuisson des pâtisseries

Le gâteau est-il bien cuit ?

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

Le gâteau s'est affaissé

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

Le gâteau est trop clair au-dessous

La prochaine fois, utilisez un plat foncé, mettez le gâteau à un niveau inférieur ou allumez la résistance de sole en fin de cuisson.

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

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

Conseils concernant le tableau de cuisson

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

Tableau de cuisson des pâtisseries

Type de gâteau	Niveau (à partir du bas)	Température (en °C)	Durée de cuisson (en min)
Pâtes sucrées			
Gâteau marbré	2	180-190	50-70
Gâteau dans un plat carré	2	180-190	60-75
Gâteau dans un moule	2	180-190	45-60
Gâteau au fromage	2	180-190	60-90
Tarte aux fruits	2	190-200	50-70
Génoise aux fruits	2	180-190	60-70
Génoise*	2	190-200	30-40
Biscuit de Savoie	3	200-210	25-35
Gâteau aux fruits, pâte pétrie	3	190-200	50-70
Gâteau aux prunes	3	180-200	35-50
Génoise roulée*	3	220-230	18-25
Gâteau à la pâte pétrie	3	190-200	25-35
Couronne de pâte levée	2	180-190	25-45
Bûche de Noël	2	170-180	40-60
Strudel aux pommes	2	190-200	50-70
Brioche fourrée	2	190-200	40-60
Pâtes salées			
Quiche	2	200-210	50-60
Pizza*	2	200-220	30-45
Pain	2	170-180	15-20
	2	240-250	45-50
Petits gâteaux			
Petits gâteaux en pâte brisée	3	190-200	15-30
Gâteaux secs	3	200-210	15-25
Petits gâteaux levés	3	200-210	35-50
Petits gâteaux feuilletés	3	200-210	20-40
Choux/pâtisseries à la crème	3	200-220	25-45
Gâteaux surgelés			
Strudel aux pommes ou au fromage	2	190-200	60-75
Gâteau au fromage	2	180-190	70-90
Pizza	2	200-220	20-30
Frites*	2	200-220	20-35
Croquettes	2	200-220	20-35

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

Cuisson de la viande

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

Conseils sur l'utilisation des ustensiles de cuisine

- Il est possible d'utiliser des récipients en émail, en verre thermorésistant, en terre cuite ou en fonte.
- La cuisson dans les plats en acier inoxydable n'est pas conseillée, car ils réfléchissent fortement la chaleur.
- N'utilisez pas de plats avec des poignées en matières plastiques.
- Le rôti sera plus juteux si vous le couvrez pendant la cuisson et le four restera plus propre.
- Le rôti cuira plus rapidement à découvert. Pour les grosses pièces de viande, il est conseillé d'utiliser la grille sous laquelle vous placerez la lèchefrite.

Conseils pour la cuisson de la viande

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

- La cuisson des viandes, volailles et poissons est plus économique si leur poids dépasse 1 kg.
- Il faut arroser le rôti avec suffisamment de liquide pour que la graisse et le jus ne brûlent pas. Au cours d'une cuisson plus longue, il faut vérifier plusieurs fois et rajouter du liquide.
- Retournez le rôti à mi-cuisson surtout si vous utilisez une lèchefrite. Il est donc conseillé de commencer la cuisson avec la pièce de viande tournée à l'envers.
- Pendant la cuisson de grosses pièces de viande, la porte du four peut se couvrir de vapeur. Il s'agit d'un phénomène naturel sans influence sur le fonctionnement de la cuisinière. Essuyez soigneusement la porte et la vitre lorsque la cuisson est terminée.
- Si vous faites cuire la viande en la posant directement sur la grille, placez la lèchefrite en dessous pour recueillir le jus de viande qui dégoutte. Il est possible de placer ces deux accessoires sur les glissières télescopiques ou sur les glissières en fil.
- **Ne laissez pas refroidir les mets dans le four fermé afin d'éviter la formation de vapeur.**

Tableau de cuisson de la viande

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

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




Chauffage avec le brûleur infrarouge à gaz

(uniquement sur certains modèles)


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

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

Commande


Le brûleur infrarouge est commandé par le bouton four/gril. Le symbole  est la position de fonctionnement du brûleur infrarouge. Les positions entre  et  ne sont pas admises, car dans cette plage la flamme n'est pas stable et peut s'éteindre brusquement.

Allumage

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

- Après avoir allumé le brûleur, maintenez le bouton enfoncé pendant 5 à 10 secondes et attendez que la flamme brûle régulièrement avant de le relâcher.

Extinction

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

PRECAUTIONS

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

Cuisson au gril avec le brûleur infrarouge à gaz

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

Conseils pour la cuisson au gril

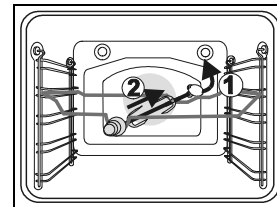
- Pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être ouverte.
- Installez la protection au-dessous du tableau de commande.
- Pendant la cuisson au gril, le thermostat ne fonctionne pas, donc le brûleur infrarouge chauffe à pleine puissance.
- Dans le tableau de cuisson au gril, vous trouverez les indications concernant la température, le niveau et la durée de cuisson. La durée de cuisson donnée varie suivant le type, le poids ou la qualité de la viande.
- Préchauffez le gril 3 à 5 minutes en laissant le four vide et la porte ouverte.
- Avant la cuisson au gril, enduisez la grille avec de l'huile pour que la viande n'attache pas.

- Pour la cuisson au gril, installez la grille sur le gradin convenable. Placez la lèchefrite ou la plaque en émail au-dessous de la grille, au niveau immédiatement inférieur, pour récupérer la graisse et le jus de viande.
- Mettez le plat au milieu de la grille, au-dessous du brûleur infrarouge.
- Retournez la viande à mi-cuisson. Retournez seulement une fois les plus petits morceaux et plusieurs fois les plus gros.
- Utilisez pour cela les pinces à viande afin que le jus ne coule pas trop (les fourchettes perforent la viande et laissent sortir le jus)
- Les viandes rouges se colorent plus vite que les viandes blanches (porc ou veau).
- Nettoyez le four et les accessoires après chaque utilisation.

Cuisson à la broche avec le brûleur infrarouge à gaz

(uniquement sur certains modèles)

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



Conseils pour la cuisson à la broche

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

Tableau de cuisson au grill avec le brûleur infrarouge à gaz

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

Cuisson au grill avec le grilloir infrarouge électrique (position)

(uniquement sur certains modèles)

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

Conseils pour la cuisson au grill

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

Cuisson à la broche avec le grilloir infrarouge électrique

(uniquement sur certains modèles)

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

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

Conseils pour la cuisson à la broche

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

Tableau de cuisson au gril avec le grilloir infrarouge électrique

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

Conseils pour la cuisson des pâtisseries

Le gâteau est-il bien cuit ?

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

Le gâteau s'est affaissé

Vérifiez la recette et la prochaine fois, mettez moins de liquide. Tenez compte du temps de préparation, surtout quand vous utilisez les mixeurs.

Gâteau fourré (tarte au fromage par exemple) qui n'est pas entièrement cuit

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

Conseils concernant le tableau de cuisson

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

Conseils d'utilisation des ustensiles de cuisine

- Il est possible d'utiliser des récipients en émail, en verre thermorésistant, en terre cuite ou en fonte.
- La cuisson dans les moules en acier inoxydable n'est pas conseillée, car ils réfléchissent fortement la chaleur.
- N'utilisez pas de moules avec des poignées en matière plastique.
- Le rôti sera plus juteux si vous le couvrez pendant la cuisson et le four restera plus propre. Le rôti cuira plus rapidement à découvert. Pour les grosses pièces de viande, il est conseillé d'utiliser la grille sous laquelle vous placerez la lèchefrite.

Conseils pour la cuisson de la viande

- La cuisson des viandes, volailles et poissons est plus économique si leur poids dépasse 1 kg.
- Il faut arroser le rôti avec suffisamment de liquide pour que la graisse et le jus ne brûlent pas. Au cours d'une cuisson plus longue, il faut vérifier plusieurs fois et rajouter du liquide.
- Dans le tableau de cuisson de la viande, vous trouverez les indications concernant la température, le niveau et la durée de cuisson. Comme le temps de cuisson varie selon le type,

le poids ou la qualité de la viande, il peut y avoir de légères différences.

- Retournez le rôti à mi-cuisson surtout si vous utilisez une lèchefrite. Il est donc conseillé de commencer la cuisson avec la pièce de viande tournée à l'envers.
- Pendant la cuisson de grosses pièces de viande, la porte du four peut se recouvrir de vapeur. Il s'agit d'un phénomène naturel sans influence sur le fonctionnement de la cuisinière. Essuyez soigneusement la porte et la vitre lorsque la cuisson est terminée.
- Si vous faites cuire la viande en la posant directement sur la grille, placez la lèchefrite en dessous pour recueillir le jus de viande qui va s'écouler. Il est possible de placer ces deux accessoires dans les gradins latéraux du four.
- **Ne laissez pas refroidir les mets dans le four. Vous éviterez ainsi la condensation et la corrosion.**

Nettoyage et entretien

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

Partie avant de la carrosserie

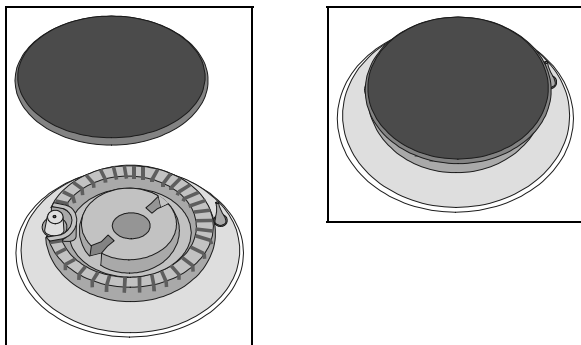
Pour le nettoyage et l'entretien de ces surfaces, utilisez des produits habituels en respectant les instructions du fabricant. N'utilisez jamais de produits abrasifs, d'objets pointus ou d'éponges métalliques.

Plan de cuisson

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

Il faut également nettoyer la couronne et le chapeau du brûleur. Veillez en particulier à ce que les ouvertures sur la couronne soient propres. Après le nettoyage, faites bien sécher tous les éléments et remettez-les à leur place.

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

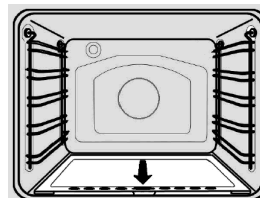


Avertissement:

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

Four - Nettoyage manuel

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



Nettoyage d'un four catalytique

(certains modèles uniquement)

En fin de cuisson retirez votre préparation ainsi que le plat lèchefrite du four et réglez le thermostat sur 250°C. Laissez votre appareil fonctionner ainsi, à vide, pendant 15 minutes.

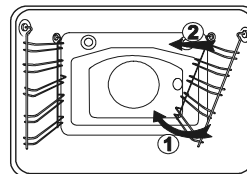
Ceci va permettre aux parois catalytiques de parfaire l'oxydation des dernières projections et laisser un four propre et prêt à une nouvelle utilisation.

En procédant ainsi vous augmenterez l'efficacité et la durée de vie de votre four autonettoyant.

Démontage des gradins

Il est possible d'enlever les gradins pour mieux accéder aux parois latérales du four.

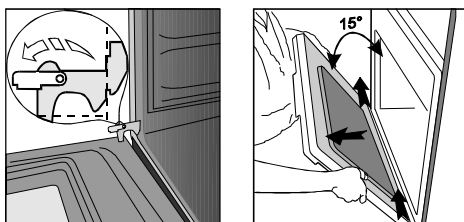
Tournez les grilles à partir du bas vers l'intérieur puis tirez-les en haut pour les enlever de leur emplacement. Ensuite remettez-les à leur place dans les ouvertures prévues et tirez-les vers le bas.



Porte du four

Démontage de la porte du four

Afin de faciliter le nettoyage, il est possible d'enlever la porte du four. Mettez-la en position horizontale. Ensuite poussez les anneaux vers l'avant jusqu'au bout et soulevez la porte pour que les charnières sortent de leur emplacement.



Remontage de la porte du four

Procédez dans l'ordre inverse. A la fin, retournez les anneaux vers le four. Vérifiez si la porte ferme correctement.

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



Ustensiles

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

Ne nettoyez pas **les lèchefrites en aluminium** avec des produits abrasifs qui laissent des traces. Les nettoyages fréquents font perdre aux lèchefrites leur brillant, ce qui est inévitable, mais n'altère aucunement la qualité de la cuisson.

Émail spécial: le four et la contre-porte du four sont couverts d'un émail spéciale dont la surface est lisse et résistante. Cette surface spéciale permet un nettoyage plus facile à la température ambiante.

Petites réparations

Les réparations doivent être effectuées par un dépanneur professionnel. Toute intervention non qualifiée peut représenter un réel danger pour l'utilisateur.

Avertissement : Au cas où le fonctionnement de l'appareil serait défectueux, vérifiez dans la notice d'utilisation s'il vous

est possible d'éliminer par vous-mêmes les causes de ces problèmes.

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

Que s'est-il passé ?	Cause éventuelle	Réparation
... si la flamme des brûleurs est irrégulière ?	Le mauvais réglage du gaz provoque l'irrégularité de la flamme.	Le dépanneur doit vérifier le réglage du gaz.
... si la flamme des brûleurs change tout à coup ?	Les pièces du brûleur ont été mal remises en place.	Remettez correctement en place les pièces amovibles du brûleur.
... s'il faut maintenir plus longtemps le bouton du brûleur enfoncé ?	Les pièces du brûleur ont été mal remises en place.	Remettez correctement en place les pièces amovibles du brûleur.
... si la grille près du brûleur a changé de couleur ?	Phénomène normal en raison des températures élevées.	Nettoyez la grille avec un produit pour le métal.
... si les chapeaux des brûleurs sont sales ?	Salissures normales.	Nettoyez-les avec un produit pour le métal.
... si le hublot du four est embué ?	Phénomène normal, en raison des différences de température.	Pas d'intervention ; pas d'incidence sur le fonctionnement.
... si de la fumée apparaît pendant la cuisson ?	Température de cuisson trop élevée.	Baissez la température.
... si le four se salit trop pendant la cuisson ?	Températures de cuisson trop élevées. La grille et la lèchefrite destinée à recueillir la graisse sont mal placées.	Réglez le four sur des températures plus basses. Placez la grille au-dessus de la lèchefrite et remettez-les dans la même glissière.
... si le jus de cuisson ou la pâte molle se concentrent d'un côté ?	La cuisinière n'est pas à niveau.	Réglez la position de la cuisinière à l'aide des pieds réglables.
... si le résultat de la cuisson n'est pas satisfaisant ?	Mauvais réglage du four.	Réglez le four suivant les indications des tableaux.
... si le gâteau n'est pas assez cuit en dessous ?	La plaque à pâtisserie a été mise sur la lèchefrite.	Mettez-la sur la grille.
... si le gâteau est trop sec ?	Température trop basse. Temps de cuisson trop long.	Augmentez la température du four. Réduisez le temps de cuisson.
... si le gâteau ou le morceau de viande ne sont pas cuits à l'intérieur ?	Température de cuisson trop élevée. Temps de cuisson trop court. Trop de liquide dans la pâte.	Baissez la température – le temps de cuisson ne peut pas se réduire en augmentant la température (cuit à l'extérieur, cru à l'intérieur). Choisissez un temps de cuisson plus long, laissez la pâte se reposer plus longtemps. Mettez moins de liquide.

Changement des pièces de la cuisinière

Il vous est possible de changer uniquement les pièces qui se démontent sans outillage.

- Le changement des pièces nécessitant l'utilisation d'outils ne peut être effectué que par un professionnel agréé ou le service après-vente.

Autres ustensiles

Il est possible de commander des grilles, lèchefrites et d'autres ustensiles auprès de notre service après-vente.

Vous pouvez enlever les manettes en les tirant vers vous.

Instructions d'installation

Cuisinière à gaz

Certaines modifications sur l'appareil et sur le type de raccordement seront éventuellement nécessaires au bon fonctionnement de l'appareil dans d'autres pays. Le raccordement de l'appareil au gaz ne devra être effectué que par un installateur qualifié. De plus, seul un installateur qualifié sera autorisé à procéder aux interventions éventuellement nécessaires réclamant des outils spéciaux. Seules les interventions ne nécessitant pas d'outil pourront être effectuées par l'utilisateur de la cuisinière.

- **Après l'adaptation de l'appareil** à un autre type de gaz, collez une nouvelle étiquette sur l'ancienne correspondant au type de gaz utilisé puis vérifiez le fonctionnement et l'étanchéité de l'appareil.
- La plaque signalétique avec les données concernant l'appareil et le type du gaz prévu pour la cuisinière, figure à l'intérieur du four et elle est visible en ouvrant la porte du four.
- Ne raccordez jamais l'appareil à la cheminée. Le choix de son emplacement et son raccordement doivent être effectués conformément à la réglementation en vigueur ; il est indispensable d'assurer une aération suffisante. Il est important de respecter les consignes techniques de la compagnie de gaz locale.
- Avant de raccorder l'appareil, vérifiez s'il est adapté aux conditions de raccordement (type de gaz et pression), valables sur le territoire.
- Les indications sur le réglage de l'appareil figurent dans le tableau.

La cuisinière est conçue pour la pose libre, elle ne doit pas être encastrée. Si elle est placée dans une rangée de meubles, elle doit être distante d'au moins 20 mm des éléments adjacents, même s'ils sont plus hauts.

Si la cuisinière est placée dans une rangée de meubles, veuillez tenir compte des consignes suivantes :

- la cuisinière doit être raccordée par un raccord fixe,
- déplacez le raccord pour le gaz d'environ 150 mm à l'aide d'une rallonge appropriée.

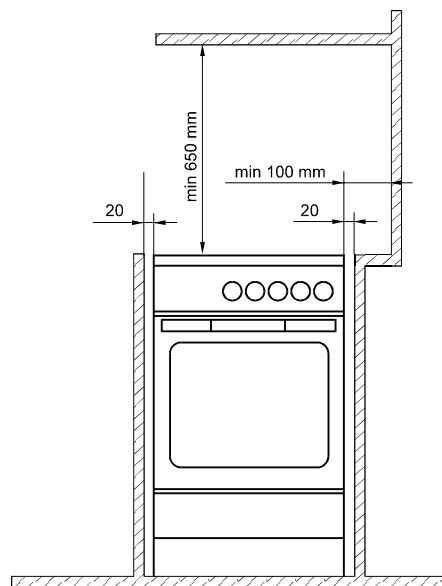
Les meubles muraux au-dessus de la cuisinière doivent être installés à une hauteur convenable pour ne pas empêcher le fonctionnement normal de l'appareil.

- Le placage, les colles ou les revêtements synthétiques des meubles adjacents doivent être résistants à la température (>75°C) sinon ils peuvent se déformer.

TRES IMPORTANT : La cuisinière doit être posée sur un sol dur résistant à la chaleur, mais **jamais sur des dalles plastiques ou du linoléum.**

Installation de l'appareil

L'appareil est de la classe 1. Lors de l'installation veillez à ce que l'appareil soit éloigné des éléments adjacents de 20 mm. Il est possible d'installer d'un côté un meuble plus haut, mais alors, il devra être éloigné d'au moins 100 mm de l'appareil. Le meuble placé de l'autre côté de ne doit pas le dépasser en hauteur. La distance entre l'appareil et la hotte aspirante doit être celle indiquée dans la notice d'installation de la hotte. La distance verticale entre l'appareil et le meuble suspendu doit être d'au moins 650 mm. Les murs environnants ou les parois des meubles adjacents (plancher, murs qui entourent la cuisinière) doivent résister à la température de 90° C au moins.



Raccordement au gaz

La cuisinière est équipée d'un raccordement au gaz à droite. La cuisinière a été conçue pour être alimentée soit avec du gaz en bouteille, soit avec du gaz naturel.

L'étiquette collée à côté de la plaque signalétique vous indique les réglages à effectuer suivant le type de gaz utilisé.

Le raccordement de la cuisinière doit être effectué par un professionnel agréé par la compagnie du gaz ou par un technicien de notre service après vente. Lors de cette opération, il est important de respecter la réglementation en vigueur et les consignes techniques de la compagnie du gaz.

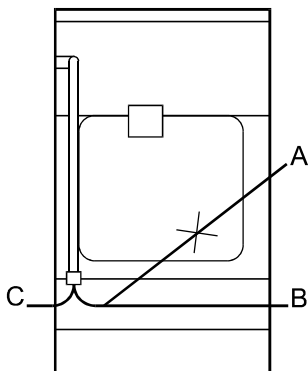
Le raccordement au gaz de cet appareil ainsi que de tous les appareils à combustion devra être effectué conformément aux prescriptions des services locaux d'alimentation en gaz.

- Si le raccordement est effectué à l'aide d'un tuyau en caoutchouc, veillez à ce que celui-ci ne touche jamais la paroi arrière de la cuisinière.
- Vous pouvez utiliser des joints métalliques ou non métalliques pour assurer l'étanchéité des raccords.
- Les joints plastiques ne doivent pas se déformer de plus de 20%, c'est pourquoi il faut d'abord serrer doucement le raccord à la main. Ensuite empêchez la rotation d'une partie du raccord et serrez l'autre partie du raccord jusqu'à 75° - 90°.
- Après avoir raccordé la cuisinière à la source de gaz, il faudra contrôler l'étanchéité de tous les raccords.

Branchement par un tuyau flexible

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

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



Adaptation de la cuisinière à un autre type de gaz

L'adaptation de la cuisinière à un autre type de gaz se fait de la manière suivante:

- 1 Remplacez les injecteurs à débit nominal par les injecteurs correspondant au type de gaz choisi (cf. tableau).
- 2 Serrez ou desserrez les injecteurs à faible débit (minimum) jusqu'à ce que le débit minimum soit atteint (cf. tableau).

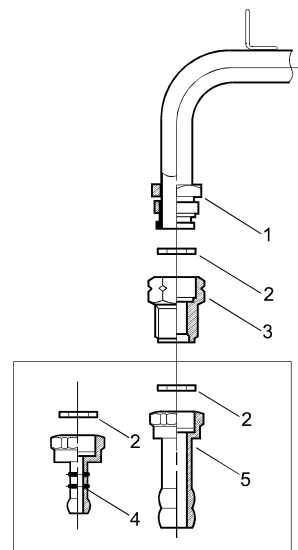
Après l'adaptation de l'appareil à un autre type de gaz, collez une nouvelle étiquette sur l'ancienne correspondant au type de gaz utilisé puis vérifiez le fonctionnement et l'étanchéité de l'appareil.

Raccordement au gaz

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

Lors du montage des éléments 1 et 2, il faut retenir l'élément 3 pour qu'il ne tourne pas.

Lors du montage des éléments 4 ou 5, il faut retenir l'élément 3 pour qu'il ne tourne pas.



Charge thermique, consommation de gaz et désignation des injecteurs

Réglage Indice Wobbe		Brûleur auxiliaire		Brûleur normal		Brûleur rapide		Brûleur du four		Brûleur infraro- uge
		max.	min.	max.	min.	max.	min.	max.	min.	max.
Gaz naturel H/20 mbar $W_o=45,7 \div 54,7 \text{ MJ/m}^3$ Gaz naturel E+ H/20 mbar, L/25 mbar $W_o=40,9 \div 54,7 \text{ MJ/m}^3$ Gaz naturel L 25 mbar $W_o=39,1 \div 44,8 \text{ MJ/m}^3$	Charge thermique (kW)	1	0,32	1,65	0,4	3,0	0,7	3,5	0,80	2,7
	Débit (l/h)	100	29	160	37	284	64	339	71	259
	Désignation des injecteurs	76	•	94	•	128	•	135	•	120
	N° d'identification des injecteurs	609302		609300		609301		609288		609287
Butane/Propane 3+ (G30/30 mbar, G31/37 mbar) 3 B/P (30 mbar) $W_o=72,9 \div 87,3 \text{ MJ/m}^3$	Charge thermique (kW)	1,0	0,32	1,65	0,4	3,0	0,7	3,5	0,80	2,7
	Débit (g/h)	71,7	21,8	118,3	27,6	215,0	48,7	250	54,5	193,5
	Désignation des injecteurs	50	29/24	65	33/26	85	43/33	90	42/42	81
	N° d'identification des injecteurs	609253		609271		609272		609290		609289

Les injecteurs pour le butane sont déjà montés. Pour le gaz de ville et le gaz naturel, ils doivent être ajustés sur la rainure du tuyau en fonction du débit du gaz (desserrez au maximum de 1,5 tour).

La désignation des injecteurs à faible débit (minimum) dépend du fabricant. Le premier numéro désigne IMIT, et le deuxième COPRECI.

La puissance des brûleurs est indiquée en respectant les valeurs calorifiques hautes Hs.

Avertissement: Le raccordement de la cuisinière doit être effectué par un professionnel agréé.

Adaptation de la cuisinière à un autre type de gaz

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

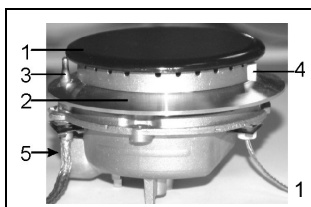
Après l'adaptation de l'appareil à un autre type de gaz, collez une nouvelle étiquette sur l'ancienne correspondant au type de gaz utilisé puis vérifiez le fonctionnement et l'étanchéité de l'appareil.

Vis de réglage

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

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

Ensemble brûleur (schéma n° 1)



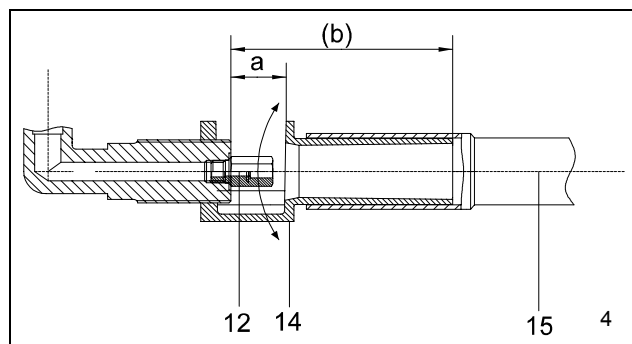
- 1 Chapeau du brûleur
- 2 Couronne avec coupelle
- 3 Thermocouple (sur certains modèles uniquement)
- 4 Bougie d'allumage
- 5 Injecteur

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

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

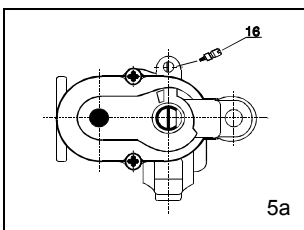
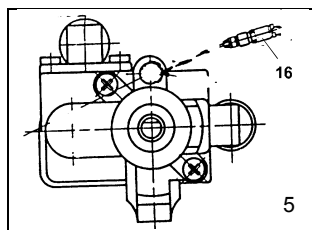
Vis de réglage du brûleur du four (schéma n 4)

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



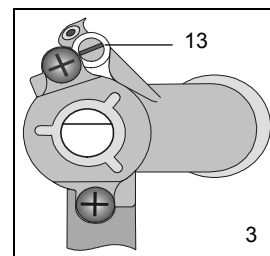
Robinet thermostatique (schéma 5, 5a)

- 16 vis de réglage du débit minimal



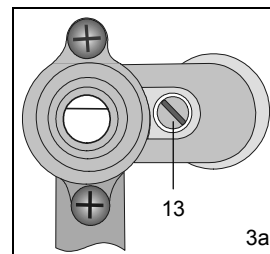
Robinet avec thermocouple (schéma n° 3)

- 13 Vis de réglage ralenti



Robinet sans thermocouple (schéma n° 3a)

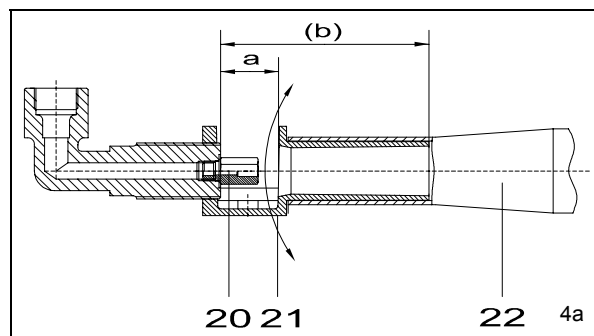
- 13 Vis de réglage ralenti



Pièces de réglage du brûleur infrarouge (schéma 4a)

Pour accéder aux pièces à changer ou à régler lors de l'adaptation du brûleur infrarouge à un autre type de gaz, vous devez démonter le brûleur infrarouge (dévissez la vis sur la partie avant du brûleur et tirez-la un peu en avant). Pour accéder aux injecteurs du brûleur infrarouge, vous devez démonter la bague d'arrivée d'air.

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



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

Brûleur du four, brûleur infrarouge		N° du schéma	Désignation de la pièce
Brûleur du four	Charge thermique nominale	4	12
	Débit minimal	5, 5a	16
Brûleur infrarouge	Charge thermique nominale	4a	20, 21

Réglage de la bague d'arrivée d'air pour régler l'arrivée d'air primaire*)

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

*)L'air primaire est réglé correctement quand la flamme est stable et de couleur bleu-vert en son centre (en cas de butane cette couleur est un peu moins visible). Les mesures (a) et (b) sont données à titre indicatif.

Caractéristiques techniques

Cuisinière à gaz pose libre	P53A1-V3NP	P53B1-N3NP
Dimensions Hauteur/Largeur /Profondeur (cm)	85/50/60	85/50/60
Brûleurs*	B = brûleur rapide A = brûleur normal H = brûleur auxiliaire	
Foyer de cuisson		
Arrière à gauche, brûleur normal (kW)	1,65/A	-
Avant à gauche, brûleur normal (kW)	1,65/A	1,65/A
Avant à droite, brûleur rapide (kW)	3,0/B	3,0/B
Arrière à droite, brûleur auxiliaire (kW)	1,0/H	1,0/H
Brûleur du four (kW)	3,5	3,5
Four		
Niveaux	5	5
Accessoires		
Lèchefrite en émail	1	1
Grille du four	1	1
Raccordements au gaz à droite	ISO 228 G½	
Catégorie	FR=II2E+3+ BE=II2H3B/P, I2E+ LU=I2+, I3+ NL=II2L3B/P	
Réglage en usine du type de gaz	Voir la plaque signalétique	
Appareil de classe	1	
Butane (g/h)	774	774
Charge thermique totale (kW)	10,8	10,8

Cette cuisinière est conforme aux directives européennes suivantes :
EEC-90/396(directive relative au gaz)

Caractéristiques techniques

Type	P51A1-V1VT	P52A1-V2VT	P53A1-V2VT P53A2-V2VT P53A1-N2VT	P53A1-V3VT P53A1-N3NT
Dimensions Hauteur/largeur/profondeur (cm)	85/50/60			
Four				
Brûleur à gaz du four (kW)	3,5	3,5	3,5	3,5
Brûleur infrarouge (kW)	2,7	-	-	-
Grilloir infrarouge électrique (kW)	-	2,0	-	-
Niveaux	5	5	5	5
Éclairage du four (W)	25	25	25	-
Brûleurs*	B = brûleur rapide A = brûleur normal H = brûleur auxiliaire			
Arrière gauche	1,65/A	1,65/A	1,65/A	1,65/A
Avant gauche	1,65/A	1,65/A	1,65/A	1,65/A
Avant droit	3,0/B	3,0/B	3,0/B	3,0/B
Arrière droit	1,0/H	1,0/H	1,0/H	1,0/H
Brûleurs au total (kW)	7,3	7,3	7,3	7,3
Total de la puissance (kW)	10,8	10,8	10,8	10,8
Total de la puissance (g/h)	774			
Raccordement à l'arrivée du gaz (droit)	ISO 7-R1/2			
L'adaptation au type de gaz est indiquée sur l'étiquette collée à côté de la plaque signalétique de la cuisinière.				
Tension nominale	AC 230 V, 50 Hz			
Courant nominal (A)	-	8,8	-	-
Puissance électrique (W)	30	2030	30	30
Classe	2/1			
Catégorie	FR =I12E+3+ BE =I12H3B/P, I2E+ LU =I2+, I3+ NL =I12L3B/P			
Pendant le fonctionnement du brûleur du four, le four vide chauffe à 200° C en 9 minutes.				

*La puissance des brûleurs est indiquée pour la valeur calorifique hautes Hs du gaz.

Plaque signalétique

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

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