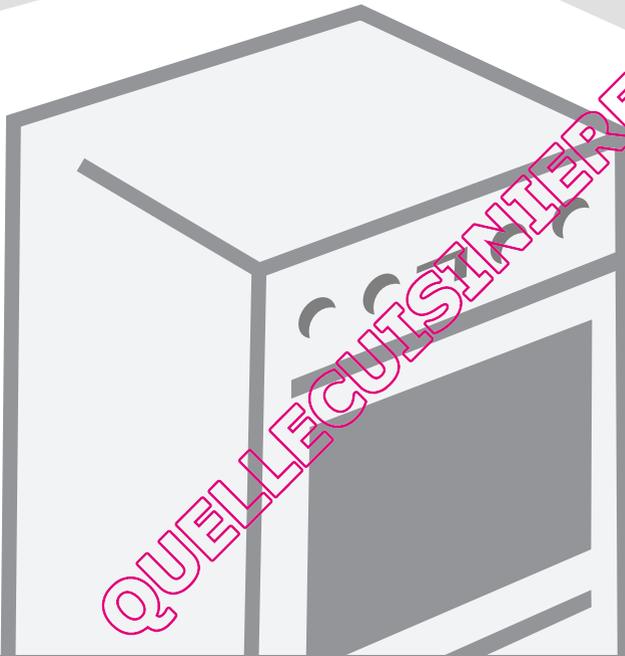


LU

BE

FR

Notice d'utilisation, d'installation et de raccordement



QUELLECUISTINIERE.COM

Cuisinière à gaz pose libre

Cuisinière à gaz pose libre

**Chère Cliente,
Cher client,**



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

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

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

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

Raccordement

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

Plaque signalétique

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

Consignes de sécurité	3
Description de l'appareil.....	5
Le plan de cuisson	7
Fonctionnement des brûleurs	8
Le four à gaz	10
Cuisson des aliments.....	15
Nettoyage et entretien.....	24
Garantie et dépannage.....	29
Installation et raccordement.....	31
Tableau des injecteurs	39
Caractéristiques techniques	40

Consignes de sécurité

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

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

- Les charnières de la porte du four peuvent se détériorer en cas de surcharge. N'y posez pas de récipients lourds lorsqu'elle est ouverte, et ne vous y appuyez pas quand vous nettoyez l'intérieur du four. Retirez-la avant de commencer le nettoyage (voir les chapitres Démontage et remontage de la porte du four). Il ne faut pas non plus monter sur la porte ouverte ni s'y asseoir dessus ; cette remarque vaut particulièrement pour les enfants.
- L'appareil est de la classe 2/1. S'il est placé dans une rangée de meubles, il peut toucher des deux côtés les éléments adjacents à condition qu'ils soient de la même hauteur que lui. Il est possible d'installer d'un côté un meuble plus haut que l'appareil, à condition qu'il soit à une distance d'au moins 10 cm ; dans ce cas, le meuble installé de l'autre côté devra être de la même hauteur que l'appareil.
- La distance entre le plan de cuisson et la hotte doit être au moins de 650 mm, ou au minimum telle qu'indiquée dans les Instructions de montage de la hotte.
- L'appareil est prévu pour être installé directement sur le sol, sans aucun socle supplémentaire.
- Cet appareil est fabriqué selon les normes de sécurité en vigueur. Cependant il est vivement recommandé aux personnes disposant de capacités physiques, motrices ou mentales réduites, ou aux personnes n'ayant pas l'expérience ou les connaissances suffisantes, de se faire aider par quelqu'un de compétent pour utiliser l'appareil. La même recommandation s'applique aux jeunes mineurs.



Ce symbole figure sur le produit ou sur son emballage en application de la directive européenne 2002/96/CE sur les Déchets d'Équipement Électrique et Électronique (DEEE). Cette directive sert de règlement cadre à la reprise, au recyclage et à la valorisation des appareils usagés dans toute l'Europe.

Ce produit doit donc faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utilisez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchèterie qui traite les DEEE ; vous contribuerez ainsi à éviter des conséquences néfastes pour la santé et l'environnement.

Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l'avez acheté.

Usage prévu

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

Si vous remarquez un défaut sur le tuyau de gaz ou si vous sentez une odeur de gaz dans la pièce

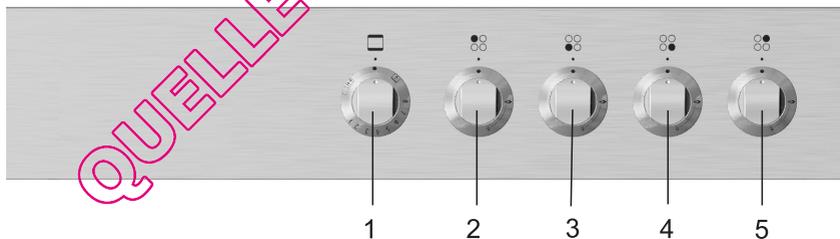
- Fermez immédiatement le robinet d'arrivée de gaz qui se trouve sur la bouteille ou sur la tuyauterie fixe.
- Éteignez tout feu, y compris les cigarettes, cigares et pipes.
- Ne mettez aucun appareil électrique en marche et n'allumez aucune lampe.
- Aérez bien la pièce – ouvrez les fenêtres !
- Appelez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

Description de l'appareil

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



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



- 1 Manette du four : sélecteur de fonctions et de température
- 2 Manette du foyer arrière gauche – brûleur semi-rapide
- 3 Manette du foyer avant gauche – brûleur semi-rapide
- 4 Manette du foyer avant droit – brûleur rapide
- 5 Manette du foyer arrière droit – brûleur auxiliaire

Couvercle de la cuisinière (uniquement sur certains modèles)



Fonctionnement prolongé du ventilateur de refroidissement

Programmateur

Allumage électrique (uniquement sur certains modèles)

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

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

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

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

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

QUELLECUISINIÈRE.COM

Le plan de cuisson

Avant la première utilisation

Aucune procédure particulière n'est nécessaire avant d'utiliser le plan de cuisson pour la première fois.

Précautions à prendre à l'égard des brûleurs

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



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

Batterie de cuisine



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

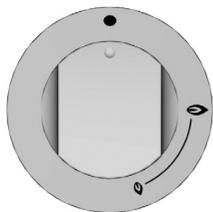
Grille adaptatrice (uniquement sur certains modèles)

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

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

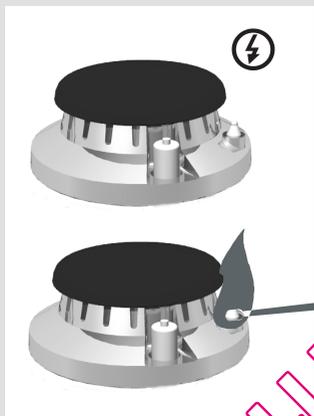
Fonctionnement des brûleurs

Manettes



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

Allumage et commandes des brûleurs (selon les modèles)



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

⚠️ Appuyez toujours sur la manette avant de la tourner.

Allumage une main

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

Allumage des deux mains

- Pour allumer un brûleur, appuyez sur la manette correspondante et tournez-la sur la position maximale (symbole grande flamme). Puis, de l'autre main, appuyez sur le bouton de l'allumeur : il produit une étincelle électrique qui enflamme le gaz.

- Si l'allumeur électrique ne fonctionne pas (panne de courant ou humidité), vous pouvez vous servir d'une allumette ou d'un allume-gaz. Après l'inflammation du gaz, maintenez la manette en position enfoncée pendant 10 secondes environ pour que la flamme se stabilise.
- Ensuite, vous pouvez régler la puissance du brûleur entre la position maximale et la position minimale, en fonction de la cuisson désirée. Nous vous déconseillons les réglages entre (⏏) et (●) car la flamme n'est pas stable et risque de s'éteindre.



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



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

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

QUELLECUISINESUPER.COM

Le four à gaz

Avant la première utilisation

Videz complètement le four de tous ses accessoires et lavez-le à l'eau tiède additionnée de votre détergent léger habituel. N'utilisez pas de produits abrasifs.

Lors de sa première utilisation à vide, le four peut dégager l'odeur désagréable d'un produit neuf. C'est normal, mais veillez à bien aérer la cuisine !

Conseils pour l'utilisation du four

- Ne tapissez pas les parois avec des feuilles d'aluminium et ne placez pas de plaque à pâtisserie ou autres récipients sur la sole du four, car ceci empêcherait l'air de circuler, ralentirait la cuisson, et détériorerait le revêtement en émail.
- Le brûleur du four est équipé d'une protection thermoélectrique. Si la flamme du brûleur s'éteint accidentellement, l'alimentation en gaz est coupée automatiquement.
- Le thermostat règle la température du four. La régulation de la température n'est possible que si la porte du four est fermée.
- Quand le four est en service, la plaque de sole amovible doit toujours être installée.

⚠ Ne laissez pas refroidir vos préparations dans le four, car cela provoque de la condensation qui pourrait entraîner la corrosion de l'appareil.

Modes de fonctionnement (selon les modèles)

- Le four est commandé par le sélecteur de fonctions. Appuyez sur cette manette, puis tournez-la vers la gauche (sens inverse des aiguilles d'une montre) ; si vous utilisez le gril infrarouge, tournez la manette vers la droite (sens des aiguilles d'une montre).

A) Cuisson au gaz en chaleur conventionnelle

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

Allumage et fonctionnement du brûleur du four

- Appuyez sur la manette de commande du four et tournez-la sur la position . Appuyez simultanément sur le bouton de l'allumeur ou présentez une allumette enflammée (ou activez un allume-gaz) devant l'orifice d'allumage du brûleur jusqu'à ce que le gaz s'enflamme.
- Après l'inflammation du gaz, maintenez la manette en position enfoncée pendant 10 secondes environ pour que la flamme se stabilise.



- Ensuite, relâchez la manette et réglez la puissance du brûleur entre 8 et 1 en fonction de la cuisson désirée.

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

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

- La température du four est réglée par le thermostat. Après l'allumage, le brûleur fonctionne à pleine puissance ; lorsque la température réglée est atteinte, le thermostat réduit la puissance du brûleur au niveau nécessaire pour maintenir la température choisie.
- La régulation n'est possible que si la porte du four est fermée.
- Pour éteindre le brûleur du four, tournez la manette de commande jusqu'à la position (●).

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



B) Cuisson avec le brûleur infrarouge à gaz

- Le brûleur infrarouge chauffe les aliments par rayonnement et permet ainsi la cuisson au grill. Il est situé juste au-dessous de la voûte du four.
- Quand le brûleur infrarouge est en service, la température du four n'est pas réglée par le thermostat ; ce brûleur fonctionne toujours à sa puissance maximale ; par conséquent, la porte du four doit rester ouverte ou être retirée, et il faut alors mettre en place le panneau de protection du bandeau de commandes (installez-le sous les fils de fixation du bandeau).
- Le brûleur infrarouge est commandé par la manette du four. Sa position de service est le symbole ☐. Nous vous déconseillons les réglages entre (●) et ☐ car la flamme n'est pas stable et risque de s'éteindre.
- Appuyez sur la manette de commande du four et tournez-la sur la position ☐. Appuyez simultanément sur le bouton de

l'allumeur ou présentez une allumette enflammée (ou activez un allume-gaz) devant le brûleur infrarouge jusqu'à ce que le gaz s'enflamme.

- Après l'inflammation du gaz, maintenez la manette en position enfoncée pendant 10 secondes environ pour que la flamme se stabilise, puis relâchez-la. Le laps de temps entre le moment où le gaz est libéré et l'instant où il s'enflamme doit être le plus court possible.

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

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

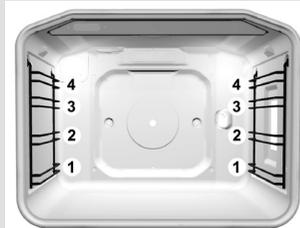
- Pour éteindre le brûleur infrarouge, tournez la manette sur la position (●). Vous fermez ainsi le robinet de gaz du brûleur et la flamme s'éteint.



C) Cuisson au gril infrarouge électrique

- Dans ce mode de cuisson, la chaleur est émise par le rayonnement du gril infrarouge électrique installé en haut du four. Ce mode convient bien à la cuisson des saucisses ou de la viande en tranches comme les steaks, tournedos, côtelettes.
 - Le gril sert aussi à faire cuire les poulets à la broche (uniquement sur certains modèles).
- Appuyez sur le sélecteur de fonctions et tournez-le vers la droite jusqu'au symbole gril/broche. La résistance du gril et le mécanisme du tournebroche sont activés (uniquement sur certains modèles).
- La température de cuisson au gril est de 240°C. Quand cette température est atteinte, le gril s'arrête de chauffer et se remet en marche lorsque la température est inférieure à 240°C. Le voyant de contrôle allumé indique que le gril est en marche.

Niveaux de cuisson (selon les modèles)

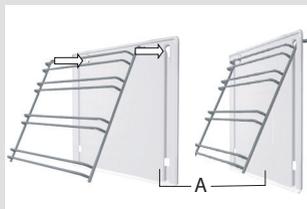


Les accessoires du four (grille, plaque à pâtisserie et lèchefrite) peuvent être insérés sur quatre niveaux différents. L'utilisation appropriée de chaque paire de glissières est indiqué dans les tableaux de cuisson (voir le chapitre Cuisson des aliments)

⚠ Les glissières sont numérotées de bas en haut.

NB : il n'est pas possible d'insérer le plat multi-usage profond (qui peut aussi servir de lèchefrite) sur les glissières n° 1 (à partir du bas).

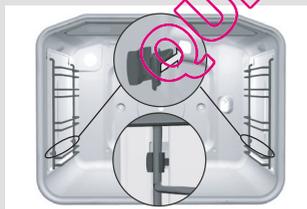
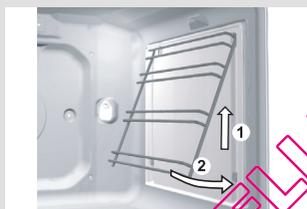
Parois amovibles en émaïl EcoClean facile à nettoyer (uniquement sur certains modèles)



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

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

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



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

Éclairage intérieur (selon les modèles)

On peut allumer ou éteindre l'éclairage intérieur du four en appuyant sur le commutateur d'éclairage installé sur le bandeau de commandes.

Accessoires (selon les modèles)



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



La plaque à pâtisserie en métal clair est prévue uniquement pour la cuisson des pâtisseries ou des gâteaux secs. Posez la plaque au milieu de la grille, puis poussez-la au fond du four jusqu'à la bride de la grille.



La lèchefrite émaillée n'est pas prévue pour la cuisson des gâteaux ; elle sert à recueillir la graisse qui s'écoule des aliments ; insérez-la sur les glissières inférieures (les 1^{ères} ou les 2^{èmes}).

⚠ Attention : pendant la cuisson au grill ou à la broche, il est possible d'insérer la lèchefrite sur les 1^{ères} ou 2^{èmes} glissières. Cette lèchefrite ne convient pas à la cuisson des pâtisseries.



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

Cuisson des pâtisseries

Dans le tableau de cuisson des pâtisseries, vous trouverez des indications sur le n° de la glissière à utiliser, la température et le temps de cuisson.

Cuisson au gaz en chaleur conventionnelle

- La cuisson n'est possible que sur un seul niveau.
- Utilisez des moules et plaques à pâtisserie de couleur claire. Les moules et plaques de couleur sombre ne sont pas recommandés, car ils absorbent trop la chaleur du brûleur.
- N'utilisez pas de moules trop hauts, car ils pourraient compromettre la cuisson homogène du gâteau.
- Posez toujours les moules et plaques à pâtisserie sur la grille et veillez à ce qu'ils ne dépassent pas ses bords.
- Sur les modèles comportant quatre niveaux, utilisez toujours le second ou le troisième niveau à partir du bas. Le second niveau convient à la cuisson de toutes sortes de pâtisseries et gâteaux secs.

Conseils et astuces pour la cuisson des pâtisseries

Le gâteau est-il assez cuit ?

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

Le gâteau s'est affaissé

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

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

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



Utilisez des moules et plaques de couleur claire pour faire cuire les gâteaux.

Remarques sur le tableau de cuisson des pâtisseries

- La durée de cuisson est donnée à titre indicatif. Elle peut varier en fonction de différentes conditions.
- L'astérisque (*) signifie qu'il faut préchauffer le four.
- Les tableaux indiquent deux valeurs pour la durée de cuisson. Choisissez d'abord le temps le plus court ; vous pourrez augmenter la température plus tard si vous voulez que votre gâteau dore d'avantage ou si vous pensez qu'il cuit déjà depuis trop longtemps.

- Si vous utilisez du papier sulfurisé, assurez-vous qu'il résiste aux hautes températures.
- Si vous ne trouvez pas le gâteau que vous avez l'intention de confectionner, reportez-vous aux conseils concernant un gâteau similaire.

Tableau de cuisson des pâtisseries

Type de pâtisserie	N° des glissières (à partir du bas)	Température (en °C)	Durée de cuisson (en min.)
Pâtes sucrées			
Gâteau marbré, Kugelhof	2	180-190	50-70
Gâteau dans un moule rectangulaire	2	180-190	60-75
Gâteau dans un moule	2	180-190	45-60
Gâteau au fromage blanc	2	180-190	60-90
Tarte aux fruits, pâte brisée	2	190-200	50-70
Tartes aux fruits et à la crème	2	180-190	60-70
Biscuit de Savoie	2	190-200	30-40
Gâteau avec glaçage	2	200-210	25-35
Gâteau aux fruits, pâte à génoise	2	190-200	50-70
Tarte aux cerises	2	180-200	35-50
Biscuit roulé	2	220-230	18-25
Gâteau en pâte levée	2	190-200	25-35
Brioche tressée	2	180-190	25-45
Bûche de Noël	2	170-180	40-60
Strudel aux pommes	2	190-200	50-70
Beignets cuits au four	1	190-200	40-60
Pâtes salées			
Quiche lorraine	1	200-210	50-60
Pizza *	2	200-220	30-45
Pain *	2	170-180	15-20
		240-250	45-50
Gâteaux individuels			
Gâteaux secs *	2	190-200	15-30
Petits fours *	2	200-210	15-25
Petits gâteaux en pâte levée	2	200-210	35-50
Petits gâteaux en pâte feuilletée	2	200-210	20-40
Choux à la crème	2	200-220	25-45
Produits surgelés			
Strudel aux pommes ou au fromage	2	190-200	60-75
Gâteau au fromage blanc	2	180-190	70-90
Pizza	2	200-220	20-30
Frites à cuire au four *	2	200-220	20-35
Croquettes	2	200-220	20-35

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

Dans le tableau de cuisson de la viande à rôtir, vous trouverez des indications sur le n° des glissières à utiliser, la température et le temps de cuisson.

Conseils et astuces sur les plats à utiliser

- Utilisez des plats émaillés ou en verre à feux (pyrex), en terre cuite ou en fonte.
- Les plats en acier inoxydable ne sont pas recommandés car ils réfléchissent trop la chaleur.
- Si vous couvrez votre rôti ou si vous l'enveloppez dans une feuille en aluminium, il conservera son jus et le four restera plus propre.
- Si le rôti reste découvert, il cuira plus vite.
- Si vous voulez faire cuire au grill une très grosse pièce de viande, il est recommandé de la placer directement sur la grille et d'insérer une lèche-frite au-dessous pour recueillir la graisse qui va s'écouler.

Remarques sur la cuisson de la viande

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

QUELLECOCHINE.COM

Tableau de cuisson de la viande à rôti

Type de viande	Poids (en g)	N° des glissières (à partir du bas)	Température (en °C)	Durée de cuisson (en min.)
Bœuf				
Rôti de bœuf	1000	2	200-220	90-120
Rôti de bœuf	1500	2	190-210	120-150
Rosbif à point	1000	2	210-230	30-40
Rosbif bien cuit	1000	2	210-230	40-50
Porc				
Rôti de porc	1500	2	180-190	140-160
Poitrine de porc	1500	2	190-200	120-150
Poitrine 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
Côtes de porc	1500	2	180-200	90-120
Rôti de viande hachée	1500	2	210-220	60-70
Veau				
Roulade de veau	1500	2	190-200	90-120
Jarret de veau	1700	2	180-200	120-130
Agneau				
Côtelettes	1500	2	190-200	100-120
Gigot	1500	2	190-200	110-130
Gibier				
Râble de lièvre	1500	2	190-200	100-120
Cuissot de chevreuil	1500	2	190-200	100-120
Cuissot de sanglier	1500	2	190-200	100-120
Volaille				
Poulet entier	1200	2	200-220	60-70
Poulet	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
Soufflé au poisson	1500	2	180-200	45-65

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

Cuisson au grill infrarouge à gaz (uniquement sur certains modèles)

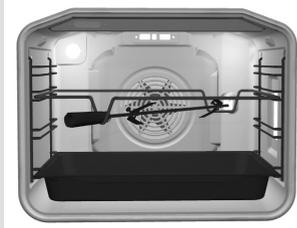
- Si vous piquez la viande avec une fourchette, la graisse brûlante pourrait jaillir (surtout des saucisses). Pour éviter les brûlures, utilisez de longues pinces à barbecue et protégez-vous les yeux.
- Surveillez la cuisson en permanence, car la viande peut brûler en raison de la haute température.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher du grill.
- En éliminant la graisse contenue dans les aliments, le grill est un mode de cuisson diététique particulièrement bien adapté aux saucisses, steaks et poisson (filet, escalopes ou darnes de saumon) ; il rend les volailles croustillantes et permet de faire dorer les gratins.

Conseils et astuces pour la cuisson au grill infrarouge à gaz

- Pendant la cuisson au grill à gaz, la porte du four doit toujours rester ouverte.
- Installez le panneau de protection du bandeau de commandes.
- Quand le grill est en marche, le thermostat est désactivé et le brûleur infrarouge fonctionne tout le temps à la puissance maximale.
- Dans le tableau de cuisson au grill à gaz, vous trouverez des indications sur le n° des glissières à utiliser, la température et le temps de cuisson. Ce dernier peut varier en fonction du poids et de la qualité de la viande ; c'est pourquoi nous mentionnons une durée minimale et une durée maximale.
- Le grill infrarouge doit être préchauffé 3 à 5 minutes ; pendant ce temps, le four doit être vide et la porte ouverte.
- Huilez la grille sur laquelle vous placez les aliments, sinon ils risquent de s'y attacher.
- Disposez les tranches de viande au milieu de la grille, puis insérez-la sur les glissières convenables. Pour recueillir la graisse qui va s'écouler, utilisez le plat multi-usage profond comme lèche-frite et installez-le sur les glissières immédiatement au-dessous de la grille.
- Retournez la viande à mi-cuisson ; une fois suffit pour les tranches fines, mais les plus épaisses auront peut-être besoin d'être retournées plusieurs fois.
- Lorsque vous retournez la viande, utilisez toujours une pince à barbecue pour que le jus ne s'écoule pas trop.
- Les viandes rouges cuisent plus rapidement que les viandes blanches (porc, veau).
- Après chaque utilisation du grill, nettoyez le four et ses accessoires.

QUELLESCUISINES.COM

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 infrarouge ; vous devez par conséquent être extrêmement vigilant. Utilisez des gants de cuisine épais et la poignée spéciale qui est vissée à la broche.
- Des éclaboussures de graisse bouillante peuvent jaillir de la viande qui cuit à la broche. Pour prévenir tout risque de brûlure aux yeux ou sur la peau, utilisez une pince à barbecue.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher du four lorsque le tournebroche est en fonctionnement.
- La cuisson à la broche est une méthode diététique qui rend les volailles croustillantes tout en les dégraissant.

Conseils et astuces pour la cuisson à la broche

- Le combiné tournebroche se compose d'une broche avec manche amovible et de deux fourches avec vis pour bloquer la viande.
- Pendant l'utilisation du tournebroche avec le brûleur infrarouge à gaz, la porte du four doit toujours rester ouverte.
- Installez le panneau de protection du bandeau de commandes.
- Quand le gril est en marche, le thermostat est désactivé et le brûleur infrarouge fonctionne tout le temps à la puissance maximale.
- Le préchauffage n'est pas nécessaire.
- Pour installer le tournebroche, placez d'abord le support sur les glissières n° 3 à partir du bas.
- Embrochez la pièce à rôtir, assaisonnée au préalable, et enfoncez les deux fourches à l'avant et à l'arrière pour maintenir la viande. Ensuite, serrez les vis des fourches.
- Vissez le manche à l'avant de la broche. Enfoncez la pointe de la broche dans l'orifice situé au fond du four, à droite, protégé par un cache pivotant. Posez la partie avant de la broche dans l'encoche du cadre support, de façon à ce qu'elle reste bien en place.
- Pour recueillir le jus de viande et la graisse, insérez au-dessous du tournebroche le plat multi-usage profond qui servira de lèche-frite.
- Dévissez le manche de la broche avant de lancer la cuisson.
- La broche tourne tout le temps pendant le fonctionnement du brûleur infrarouge.
- Lorsque la cuisson est terminée, revissez le manche sur la broche. Pour la retirer du four, mettez des gants de cuisine épais.
- Après chaque utilisation du gril, nettoyez le four et ses accessoires.

Tableau de cuisson au grill infrarouge à gaz

Type d'aliment	Poids (en g)	N° des glissières (à partir du bas)	Durée de cuisson (en min.)
Viande, saucisses			
2 steaks dans le filet	400	3	25-30
2 côtes de porc dans l'échine	350	3	25-30
2 côtelettes	400	3	25-30
4 côtelettes d'agneau	700	3	18-22
4 saucisses à griller	400	3	18-23
2 roulades de viande hachée	400	3	15-20
1 poulet coupé en deux	1400		35-45 (1 ^{ère} face) 25-35 (2 ^{ème} face)
Poisson			
Filets de saumon	400	3	15-20
Poisson en papillote	500	3	15-20
Pain grillé			
4 tranches de pain blanc	200	3	5-7
2 tranches de pain multigrain	200	3	6-8
Toasts garnis	600	3	6-9

Cuisson au grill infrarouge électrique (uniquement sur certains modèles)

- Soyez très vigilant lorsque vous utilisez ce mode de cuisson. En raison de la haute température du grill infrarouge, les parois du four et ses accessoires sont extrêmement chauds. Si vous piquez la viande avec une fourchette, la graisse brûlante pourrait jaillir. Pour éviter les brûlures, mettez des gants de cuisine et utilisez une pince à barbecue.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher du grill. Surveillez la cuisson en permanence, car la viande peut brûler en raison de la haute température.
En éliminant la graisse contenue dans les aliments, le grill est un mode de cuisson diététique particulièrement bien adapté aux saucisses, steaks et poisson (filets) ; il permet aussi de griller du pain et de faire dorer les gratins (lasagnes, pommes de terre, desserts).

Conseils et astuces pour la cuisson au grill électrique

- Pendant la cuisson au grill électrique, la porte du four doit toujours être fermée.
- Dans le tableau de cuisson au grill électrique, vous trouverez des indications sur le n° des glissières à utiliser, la température et le temps de cuisson. Ce dernier peut varier en fonction du poids et de la qualité de la viande ; c'est pourquoi nous mentionnons une durée minimale et une durée maximale.
- Le grill infrarouge doit être préchauffé 5 minutes.
- Huilez la grille sur laquelle vous placez les aliments, sinon ils risquent de s'y attacher.
- Disposez les tranches de viande sur la grille, puis insérez-la sur les glissières convenables. Pour recueillir la graisse qui va

Cuisson à la broche avec le gril infrarouge électrique (uniquement sur certains modèles)

s'écouler, utilisez le plat multi-usage profond comme lèchefrite et installez-le sur les glissières immédiatement au-dessous de la grille.

- Retournez la viande à mi-cuisson, mais laissez griller la première face un peu plus longtemps que la seconde ; retourner une fois les tranches fines, mais les plus épaisses auront peut-être besoin d'être retournées plusieurs fois. Utilisez pour cela une pince à barbecue afin que le jus ne s'écoule pas trop.
- Les viandes rouges cuisent plus rapidement que les viandes blanches (porc, veau).
- Après chaque utilisation du gril, nettoyez le four et ses accessoires pour que les salissures ne brûlent pas durant la cuisson suivante.
- Lors de la cuisson à la broche, vous utilisez le gril infrarouge ; vous devez par conséquent être extrêmement vigilant. Utilisez des gants de cuisine épais et la poignée spéciale qui est vissée à la broche.
- Des éclaboussures de graisse bouillante peuvent jaillir de la viande qui cuit à la broche. Pour prévenir tout risque de brûlure aux yeux ou sur la peau, utilisez une pince à barbecue.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher du four lorsque le tournebroche est en fonctionnement.
- La cuisson à la broche est une méthode diététique qui rend les volailles croustillantes tout en les dégraissant.

Conseils et astuces pour la cuisson à la broche

- Le combiné tournebroche se compose d'une broche avec manche amovible et de deux fourches avec vis pour bloquer la viande.
- Pendant l'utilisation du tournebroche avec le gril infrarouge électrique, la porte du four doit toujours rester fermée.
- Le préchauffage n'est pas nécessaire.
- Pour installer le tournebroche, placez d'abord le support sur les glissières n° 3 à partir du bas.
- Embrochez la pièce à rôtir, assaisonnée au préalable, et enfoncez les deux fourches à l'avant et à l'arrière pour maintenir la viande. Ensuite, serrez les vis des fourches.
- Vissez le manche à l'avant de la broche. Enfoncez la pointe de la broche dans l'orifice situé au fond du four, à droite, protégé par un cache pivotant. Posez la partie avant de la broche dans l'encoche du cadre support, de façon à ce qu'elle reste bien en place.
- Pour recueillir le jus de viande et la graisse, insérez immédiatement sous le tournebroche le plat multi-usage profond qui servira de lèchefrite.
- Dévissez le manche de la broche avant de lancer la cuisson.

- La broche tourne tout le temps pendant le fonctionnement du brûleur infrarouge.
- Lorsque la cuisson est terminée, revissez le manche sur la broche. Pour la retirer du four, mettez des gants de cuisine épais.
- Après chaque utilisation du gril, nettoyez le four et ses accessoires.

Tableau de cuisson au gril infrarouge électrique

Type d'aliment	Poids (en g)	N° des glissières (à partir du bas)	Température (en °C)	Durée de cuisson (en min.)
Viande, saucisses				
2 steaks dans le filet	400	3	240	20-23
2 côtes de porc dans l'échine	350	3	230-240	20-23
2 côtelettes	400	3	230-240	20-23
4 côtelettes d'agneau	700	3	240	14-16
4 saucisses à griller	400	3	240	15-18
2 roulades de viande hachée	400	3	240	12-16
1 poulet coupé en deux	1400	2	230-240	28-33 (1 ^{ère} face) 23-28 (2 ^{ème} face)
Poisson				
Filets de saumon	400	3	240	10-15
Poisson en papillote	500	3	240	10-13
Pain grillé				
4 tranches de pain blanc	200	3	240	1-3
2 tranches de pain multicéréale	200	3	240	2-3
Toasts garnis	600	3	240	5-7

QUELLESCUISINES.COM

Nettoyage et entretien

Ne nettoyez jamais l'appareil avec un appareil à vapeur ou à haute pression. Avant de procéder au nettoyage, mettez l'appareil hors tension et laissez-le complètement refroidir.

Carrosserie en façade

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

Façade en inox (uniquement sur certains modèles)

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

Surfaces laquées et en plastique

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

ATTENTION : Les surfaces ci-dessus ne doivent jamais entrer en contact avec les produits en aérosol destinés au nettoyage des fours, car elles seraient irrémédiablement endommagées de façon très visible.

Ne nettoyez pas la **plaque à pâtisserie en aluminium** avec un détergent abrasif, car il laisserait des rayures. Si vous la lavez souvent, elle perdra son brillant. Ceci est inévitable mais n'a aucune conséquence sur les résultats de cuisson.

Email spécial EcoClean

L'intérieur du four et la contre-porte sont revêtus d'un email spécial, appelé EcoClean, dont la surface est extrêmement lisse et résistante. Ce revêtement spécial, à la fois écologique et économique, est très facile à nettoyer à température ambiante.

Nettoyage



Plan de cuisson

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

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

Four

- Vous pouvez nettoyer l'intérieur du four avec des produits conventionnels (détergents, aérosols pour fours) mais réservez-les aux taches résistantes.
- Pour les nettoyages quotidiens, versez 0,6 l d'eau dans une lèchefrite et placez-la sur les glissières inférieures. Tournez le sélecteur de température sur 50°C. Au bout de 30 minutes, les résidus alimentaires desséchés sur les parois émaillées se ramollissent et vous pouvez les enlever aisément avec une éponge humide.

Plaque de sole amovible

- La plaque de sole doit avoir complètement refroidi.
- Soulevez-la légèrement jusqu'au milieu du bord avant et retirez-la du four.
- Vous pouvez nettoyer la plaque de sole amovible avec des détergents peu agressifs et des produits dégraissants ; ensuite, rincez-la à fond sous l'eau courante pour éliminer toute trace de détergent.
- Essuyez-la parfaitement avec un chiffon sec avant de la remettre en place.
- Important : veillez à bien insérer la plaque de sole dans les trous situés à droite et à gauche, à l'avant de l'appareil, pour l'empêcher de se déplacer pendant que le four est en marche. Le repositionnement incorrect de la plaque de sole peut altérer les performances du four.

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

- Avant chaque nettoyage, laissez refroidir complètement le four.
- Nettoyez le four et ses accessoires après chaque utilisation pour éviter que les taches ne s'incrustent.
- Le meilleur moyen d'enlever les taches de graisse est d'employer des produits dégraissants non agressifs quand le four a refroidi.
- Pour enlever les taches résistantes, utilisez les détersifs spéciaux destinés aux fours. Rincez ensuite à l'eau claire afin d'enlever toute trace de nettoyant.
- N'utilisez jamais de produits agressifs, comme par exemple les détachants, les éponges grattantes ou les tampons en laine d'acier.
- Lors de l'achat et du dosage des détergents, pensez à l'environnement et suivez scrupuleusement les instructions du fabricant.

QUELLESCUISINESFRANCE.COM

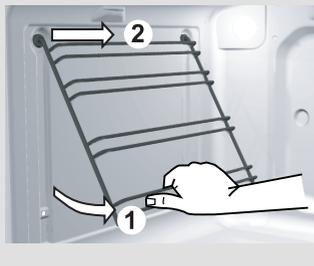
Accessoires

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

Parois amovibles en émail EcoClean (uniquement sur certains modèles)

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

Entretien



Démontage des glissières en fil (uniquement sur certains modèles)

Les glissières en fil sont amovibles pour faciliter le nettoyage des parois latérales du four.

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

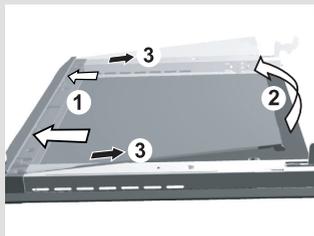


Figure 1

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

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

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



Figure 2

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

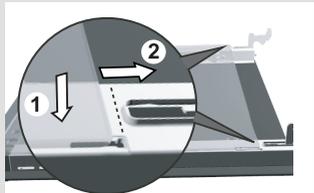
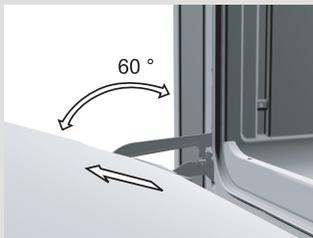
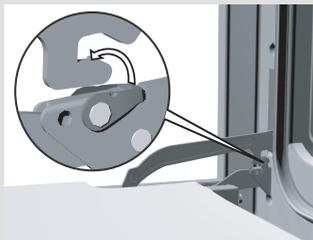


Figure 3



DÉMONTAGE ET REMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR COMPORTANT DES CHARNIÈRES À CAME (uniquement sur certains modèles)

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

DÉMONTAGE ET REMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR COMPORTANT DES CHARNIÈRES À UN AXE (en fonction du modèle)

- Fermeture conventionnelle
- Fermeture « GentleClose » – Le système absorbe le choc de la fermeture. Il permet de fermer la porte facilement et en douceur. Il suffit de pousser légèrement la porte (jusqu'à un angle de 15° par rapport à sa position close) pour qu'elle se ferme automatiquement et en douceur.

⚠ Si vous fermez la porte trop brusquement, l'effet du système GentleClose sera réduit ou tout simplement annulé pour plus de sécurité.

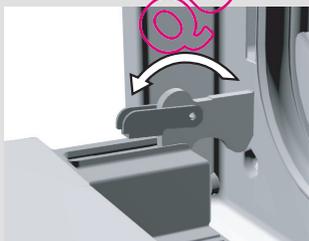


Figure 1

- Ouvrez complètement la porte du four et faites pivoter entièrement les butées – s'applique au système de fermeture conventionnel (Figure 1).

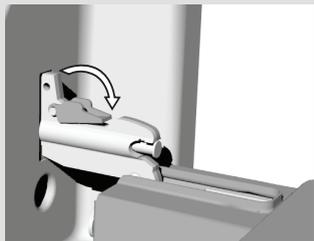


Figure 2

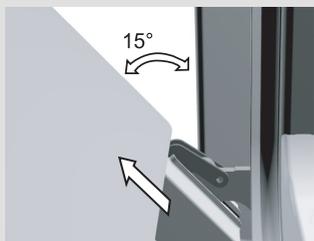


Figure 3

- Avec le système de fermeture GentleClose, faites pivoter les butées de 90° (Figure 2).

- Ouvrez complètement la porte du four et faites pivoter les loqueteaux vers l'avant (figure 1). Puis fermez lentement la porte jusqu'à ce que les loqueteaux soient en appui contre les supports. Lorsque la porte forme un angle de 15° par rapport à sa position fermée, soulevez-la légèrement et déboîtez-la des supports des charnières (figure 3).
- Pour remettre la porte en place, procédez dans l'ordre inverse. Présentez la porte sous un angle de 15° par rapport à sa position fermée et emboîtez-la dans les supports des charnières, à l'avant de l'appareil, en poussant les charnières vers le bas et vers l'avant jusqu'à ce qu'elles glissent dans leurs supports.
- Ouvrez ensuite complètement la porte et faites pivoter les loqueteaux dans leur position initiale. Ouvrez et fermez doucement la porte pour vérifier si elle se referme correctement. Si ce n'est pas le cas, vérifiez si les crans des charnières sont bien emboîtés.

Attention

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

Tiroir de la cuisinière

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

Remplacement de certaines pièces



Lampe du four

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

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

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

Les ampoules de remplacement doivent avoir les caractéristiques suivantes : culot E 14, 230 V, 25 W, 300°C.

Dévissez le couvercle en verre en le tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre. Remplacez l'ampoule et remettez le couvercle en place.

Les lampes utilisées sur cet appareil sont des ampoules spéciales prévues exclusivement pour l'électroménager. Elles ne conviennent pas à l'éclairage d'une pièce.

Garantie et dépannage

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

Avant de commencer la réparation, il est impératif de mettre l'appareil hors tension en retirant les fusibles, en fermant le disjoncteur, ou en débranchant le cordon d'alimentation de la prise secteur.

Les interventions ou réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent entraîner un risque d'électrocution ou de court-circuit. Par conséquent, n'entreprenez aucune réparation vous-même. Confiez toute intervention à un professionnel qualifié ou à un technicien de notre service après-vente.

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

Important

Les prestations du service après-vente réalisées durant la période de garantie seront facturées si le dysfonctionnement est dû à une utilisation incorrecte de l'appareil.

Conservez soigneusement cette notice et gardez-la à portée de main. Si vous vendez votre appareil, remettez-la à l'acheteur.

Voici quelques conseils qui vous permettront de résoudre les petits problèmes les plus courants.

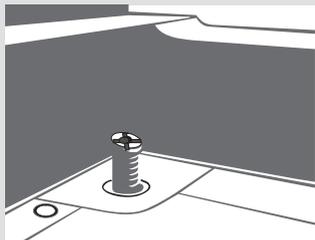
Anomalie	Cause probable	Remède
Les brûleurs fonctionnent mal. La flamme n'est pas stable.	La flamme n'est pas stable parce que l'arrivée du gaz est mal réglée.	Contactez un professionnel pour qu'il vérifie l'arrivée du gaz.
La flamme du brûleur change tout à coup.	Les pièces du brûleur ont été mal remises en place.	Remettez correctement en place les pièces du brûleur.
L'allumage du brûleur est très lent.	Les pièces du brûleur ont été mal remises en place.	Remettez correctement en place les pièces du brûleur.
La flamme s'éteint après s'être allumée.	Vous n'avez pas appuyé assez longtemps ou assez fort sur la manette.	Appuyez plus longtemps sur la manette. Avant de la relâcher, appuyez fermement dessus.
La grille porte-casserole est décolorée autour du brûleur.	C'est un phénomène normal en raison des températures élevées.	Nettoyez la grille support avec un produit d'entretien pour le métal.
L'alimentation électrique générale ne fonctionne pas.	Le fusible a peut-être sauté.	Vérifiez l'état du fusible et remplacez-le si nécessaire.
L'allumeur électrique des brûleurs ne fonctionne plus.	Des résidus de nourriture ou de détergent se sont incrustés entre la bougie et le brûleur.	Démontez le brûleur et nettoyez avec précaution l'interstice entre le brûleur et la bougie.
Les chapeaux des brûleurs sont sales.	Ces salissures sont normales.	Nettoyez les chapeaux avec un produit d'entretien pour le métal.
Le hublot est embué lorsque le four est en service	Phénomène normal, en raison des différences de température.	Pas d'intervention ; pas d'incidence sur le fonctionnement.
Le four se salit trop pendant la cuisson	La température de cuisson est trop élevée.	Réglez le four sur des températures plus basses.
	La grille et la lèchefrite ne sont pas positionnées correctement	Placez la lèchefrite au-dessous de la grille.
Le jus de cuisson ou la pâte molle se concentre d'un côté	La cuisinière n'est pas à l'horizontale.	Mettez la cuisinière à niveau à l'aide des pieds réglables.
Le résultat de cuisson n'est pas satisfaisant	Mauvais réglage du four.	Réglez le four suivant les indications des tableaux.
Le gâteau n'est pas assez cuit en dessous	Le niveau de cuisson (la glissière) n'est pas bien choisi	Placez le gâteau plus bas.
	Vous avez posé le moule sur la lèchefrite	Mettez-le sur la grille.
Le gâteau est trop sec	Température trop basse.	Augmentez la température du four.
	Temps de cuisson trop long.	Réduisez le temps de cuisson.
Le gâteau ou la viande ne sont pas cuits à l'intérieur	Température de cuisson trop élevée	Baissez la température – le temps de cuisson ne peut pas être diminué en augmentant la température (cuit à l'extérieur, cru à l'intérieur).
	Temps de cuisson trop court.	Choisissez un temps de cuisson plus long, laissez la pâte reposer plus longtemps.
	Trop de liquide dans la pâte.	Mettez moins de liquide.

La liste et le numéro de téléphone des professionnels assurant le service après-vente figurent sur le certificat de garantie fourni avec l'appareil.

Installation et raccordement

Consignes de sécurité

- Seul un technicien agréé par la compagnie du gaz ou un professionnel qualifié du service après-vente est habilité à procéder au raccordement de l'appareil.
- La pièce dans laquelle l'appareil est installé doit être aérée régulièrement.
- Le type de gaz pour lequel l'appareil a été réglé en usine figure sur la plaque signalétique.
- Avant de commencer l'installation, vérifiez tout d'abord si les conditions de raccordement de votre domicile au réseau de gaz (type de gaz et pression) correspondent aux spécifications de votre appareil.
- L'appareil n'est pas prévu pour être raccordé à un conduit d'évacuation des fumées de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément à la réglementation et aux normes en vigueur. Il est primordial d'assurer une aération suffisante.
- La distance entre le plan de cuisson et la hotte doit être telle qu'indiquée dans les instructions de montage de la hotte. La distance minimale s'élève à 650 mm.
- L'appareil est de la classe 2/1. S'il est placé dans une rangée de meubles, il ne peut toucher des deux côtés les éléments adjacents, à condition qu'ils soient de la même hauteur que lui. Il est possible d'installer d'un côté un meuble plus haut que l'appareil, à condition qu'il soit à une distance d'au moins 10 cm ; dans ce cas, le meuble installé de l'autre côté devra être de la même hauteur que l'appareil. Les éléments suspendus au-dessus de la cuisinière doivent être placés à une hauteur suffisante pour ne pas gêner votre travail. La distance minimale entre la cuisinière et la hotte est de 650 mm.
- Si les réglages actuels de votre appareil ne correspondent pas au type de gaz que vous utilisez, adressez-vous au service après-vente ou à votre compagnie du gaz. L'installateur pourra rapidement adapter l'appareil au type de gaz existant.
- Toutes les réparations ou interventions nécessitant un outillage quelconque doivent être réalisées exclusivement par un technicien qualifié.
- Seules les interventions ne nécessitant pas d'outil pourront être effectuées par l'utilisateur de la cuisinière.
- Les murs et le mobilier situés à proximité de l'appareil doivent résister à une température de 90°C au moins.
- En raison de la forte chaleur qui se dégage à l'arrière de l'appareil en service, le câble d'alimentation électrique doit être positionné de façon à ne pas toucher le panneau arrière de la cuisinière.



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

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

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

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

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

Raccordement au gaz

Réglages effectués en usine

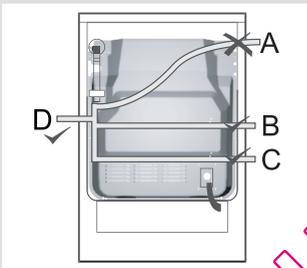
- Les appareils de cuisson à gaz sont contrôlés et pourvus du sigle CE.
- Ils sont livrés avec des joints d'étanchéité et réglés pour le raccordement au gaz naturel H ou E (20 mbar) ou au gaz liquéfié (50 ou 30 mbar). Les caractéristiques techniques sont indiquées sur la plaque signalétique qui se trouve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

Raccordement à la source de gaz

- L'appareil doit être raccordé à la canalisation de gaz ou à la bonbonne de butane ou propane conformément aux prescriptions du fournisseur de gaz.

- La cuisinière est équipée, sur son côté droit, d'un raccord mécanique fileté EN 10226-1/-2 ou EN ISO228-1 (En fonction de la réglementation sur les raccordements qui est propre à chaque pays.) R $\frac{1}{2}$ pour le raccordement au gaz.
- L'appareil est fourni avec un embout pour le tuyau de gaz liquéfié (butane ou propane en bouteille) et un joint d'étanchéité non métallique.
- Lors du branchement, il faut retenir fermement le raccord coudé R $\frac{1}{2}$ pour qu'il ne tourne pas.
- Pour assurer l'étanchéité des raccords, utilisez de la pâte à joint et des joints non métalliques agrées.
- Les joints doivent être à usage unique. L'épaisseur des joints non métalliques plats ne doit pas se déformer de plus de 25%.
- L'appareil doit être raccordé à la source de gaz par un tuyau flexible certifié. Ce tuyau ne doit pas toucher le panneau arrière de l'appareil, ni le haut d'un autre four installé éventuellement à proximité.

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



Raccordement par un tuyau flexible

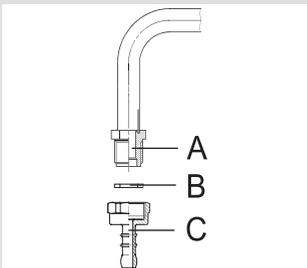
- Si l'appareil est raccordé au gaz par un tuyau flexible, ce dernier ne doit pas être installé selon l'option A.
- Si le tuyau de raccordement est en métal, l'option A est possible.

Mise en service

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

Pièces de raccordement

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



Après avoir raccordé l'appareil au gaz, vérifiez si les brûleurs fonctionnent correctement. La flamme doit être clairement visible et avoir un cône bleu-vert bien tendu. Si elle n'est pas stable, augmentez le réglage du ralenti. Expliquez à l'utilisateur le fonctionnement et l'utilisation des brûleurs et lisez ensemble la notice d'utilisation.

Adaptation à un autre type de gaz

- Avant de procéder à l'adaptation, mettez l'appareil hors tension et fermez le robinet d'alimentation en gaz.
- Remplacez les injecteurs existants, dont la puissance nominale est spécifiée, par les injecteurs correspondant au type de gaz choisi (voir le Tableau des injecteurs).
- En cas d'adaptation au gaz liquéfié (butane ou propane), la vis pointeau réglant le ralenti doit être serrée à fond.
- En cas d'adaptation au gaz naturel, réglez le ralenti en desserrant la vis, mais jamais plus de 1,5 tour par rapport à sa position « serrée à fond ».

Une fois l'adaptation terminée, collez sur les anciennes caractéristiques (de la plaque signalétique) une nouvelle étiquette qui mentionne le nouveau type de gaz utilisé. Vérifiez le bon fonctionnement de l'appareil et l'étanchéité de tous les raccords. Veillez à ce que les conducteurs électriques, thermostats capillaires et éléments thermiques ne soient pas situés dans la zone de l'écoulement gazeux.

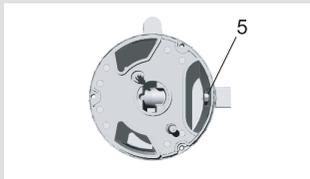
Éléments de réglage

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

Brûleurs du plan de cuisson (figure 1)

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





Brûleur triple (figure 2)

5 Injecteur



Robinet de gaz du brûleur avec thermocouple (figure 3)

6 Vis pointeau pour le réglage du ralenti



Robinet de gaz du brûleur sans thermocouple (figure 4)

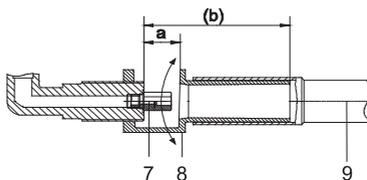
6 Vis pointeau pour le réglage du ralenti

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

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

Brûleur du four (figure 5)

Pour accéder aux pièces permettant d'adapter le brûleur du four à un autre type de gaz, il faut démonter le bandeau de commandes, la plaque de sole et le brûleur (desserrez les vis à l'avant du brûleur et tirez-le légèrement vers l'avant). Pour accéder à l'injecteur, enlevez la bague d'arrivée d'air.

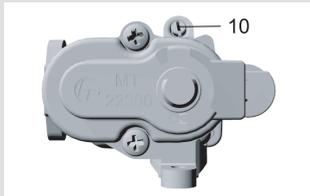


7 Injecteur

8 Bague d'arrivée d'air

9 Brûleur du four

QUELLECOUSINESPRE.COM

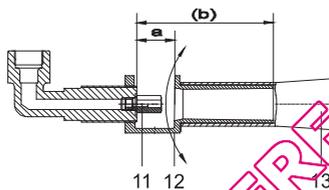


Robinet thermostatique (figure 6)

10 Vis pointeau pour le réglage du ralenti

Brûleur du grill infrarouge (figure 7)

Pour accéder aux pièces permettant d'adapter le brûleur du grill à un autre type de gaz, il faut le retirer du four (desserrez les vis à l'avant du brûleur et tirez-le légèrement vers l'avant). Pour accéder à l'injecteur, enlevez la bague d'arrivée d'air.



11 Injecteur

12 Bague d'arrivée d'air

13 Brûleur infrarouge

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

Brûleur du four, brûleur du grill infrarouge		N° de la figure	N° de la pièce
Brûleur du four	Puissance nominale	5	7,8
Brûleur du four	Ralenti	6	10
Brûleur infrarouge	Puissance nominale	7	11,12

Réglage de la bague d'arrivée d'air primaire

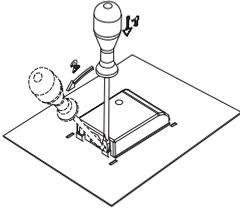
	G20/20mbar G25/25mbar G20/25mbar	G20/13mbar	G30/30mbar	G30/50mbar	G30/37mbar	G2.350/13mbar G27/20mbar	G25/20mbar G25.1/25mbar	G110/8mbar G120/8mbar
Brûleur du four* (figure 5)	a=5mm (b=50mm)	a=2,5mm (b=47,5mm)	a=7mm (b=52mm)	a=3mm (b=48mm)	a=7mm (b=52mm)	a=2mm (b=47,5mm)	a=1,5mm (b=46,5mm)	a=5mm (b=50mm)
Brûleur infrarouge (figure 7)	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)
Plus d'air primaire : tourner la bague vers la gauche ; moins d'air primaire : tourner la bague vers la droite.								

*) L'air primaire est réglé correctement quand la flamme est stable et présente un cône bleu-vert bien tendu clairement visible (celle du butane un peu moins). Les mesures (a) et (b) sont données à titre indicatif.

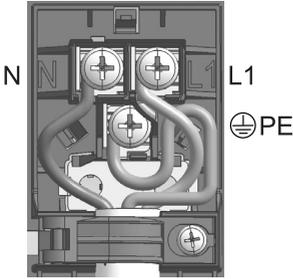
Raccordement au réseau électrique

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

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



230V~



Procédure

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

Couleurs des conducteurs

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

N = conducteur neutre, généralement de couleur bleue.

Veillez au raccordement correct du Neutre !

PE = conducteur de terre ; toujours jaune et vert.

Tableau des injecteurs

Type de gaz		Brûleur auxiliaire				Brûleur semi-rapide		Brûleur rapide	
Indice de Wobbe (W) et pression		Standard		Rapide					
		Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini
Gaz naturel H Wo=45,7+ 54,7MJ/m ³ Gaz naturel E, Gaz naturel E+ Wo=40,9+54,7MJ/m ³ G20 : P=20 mbar	Puissance nominale (kW)	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46	3	0,76
	Consommation (l/h)	95,21	34,4	95,21	34,4	180,9	43,8	285,64	72,4
	Repère sur l'injecteur (1/100 mm)	77	-	78	-	104	-	129	-
	Code de l'injecteur	162081		162082		162083		162084	
Gaz liquéfié (butane, propane) 3+, 3B/P Wo=72,9+87,3MJ/m ³ G30	Puissance nominale (kW)	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46	3	0,76
	Consommation (g/h)	71,7	26,2	71,7	26,2	138,1	33,4	215,0	55,3
	Repère sur l'injecteur (1/100mm)	50	24	50	24	69	28	87	33
	Code de l'injecteur	162162		162162		162164		162165	

Type de gaz		Brûleur triple		Brûleur du four		Brûleur du grill infrarouge
Indice de Wobbe (W) et pression		Maxi	Mini	Maxi	Mini	
Gaz naturel H Wo=45,7+ 54,7MJ/m ³ Gaz naturel E, Gaz naturel E+ Wo=40,9+54,7MJ/m ³ G20 : P=20 mbar	Puissance nominale (kW)	3,5	1,56	3,5	0,81	2,7
	Consommation (l/h)	332,2	148,5	339	77,1	259
	Repère sur l'injecteur (1/100 mm)	140	•	135	•	120
	Code de l'injecteur	162085		609288		609287
Gaz liquéfié (butane, propane) 3+, 3B/P Wo=72,9+87,3MJ/m ³ G30	Puissance nominale (kW)	3,5	1,56	3,5	0,81	2,7
	Consommation (g/h)	254,5	113,4	250,9	58,9	193,5
	Repère sur l'injecteur (1/100mm)	93	57	90	42	81
	Code de l'injecteur	162166		609290		609289

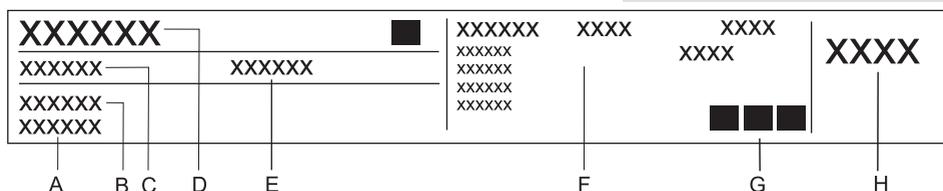
- Les vis de réglages montées en usine sont prévues pour le gaz liquéfié (butane ou propane en bouteille). Les réglages réalisés en usine permettent à l'appareil de fonctionner avec le type de gaz pour lequel il est prévu.
- Lorsque l'on adapte l'appareil à un autre type de gaz, la vis de réglage doit être serrée ou desserrée en fonction du débit de gaz requis (cependant, ne desserrez pas la vis de plus de 1,5 tour par rapport à sa position « serrée à fond »).

La puissance des brûleurs indiquée tient compte du pouvoir calorifique supérieur (Hs) du gaz.

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

Caractéristiques techniques

Plaque signalétique



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

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

QUELLECUISINIÈRE.COM

