

Cher client,

Nous vous remercions d'avoir acheté Divina Cucina, appareils électroménagers de la collection Sicily is my love imaginée par Smeg – Dolce&Gabbana.

En choisissant cet article, vous avez opté pour un appareil où la qualité et la technologie des produits Smeg fusionnent avec la créativité et le savoir-faire artisanal de Dolce&Gabbana.

La décoration est appliquée sur l'appareil par le biais d'une technique alliant un processus industriel breveté à une pose manuelle ;

les éventuelles irrégularités doivent donc être considérées comme des caractéristiques uniques et distinctives.

1 Avertissements	114
1.1 Avertissements généraux de sécurité	114
1.2 Responsabilité du fabricant	118
1.3 But de l'appareil	119
1.4 Plaque d'identification	119
1.5 Ce manuel d'utilisation	119
1.6 Élimination	119
1.7 Comment lire le manuel d'utilisation	120
2 Description	121
2.1 Description générale	121
2.2 Plaque de cuisson	122
2.3 Panneau de commandes	122
2.4 Autres parties	123
2.5 Accessoires disponibles	123
3 Utilisation	125
3.1 Pour économiser l'énergie	127
3.2 Utilisation des accessoires	127
3.3 Utilisation de la plaque de cuisson	130
3.4 Utilisation du compartiment de rangement	131
3.5 Utilisation du four	131
3.6 Conseils pour la cuisson	134
3.7 Horloge programmateur	135
4 Nettoyage et entretien	140
4.1 Nettoyage de la plaque de cuisson	141
4.2 Nettoyage de la porte	142
4.3 Nettoyage de la cavité de cuisson	144
4.4 Vapor Clean	146
4.5 Entretien extraordinaire	148
5 Installation	150
5.1 Raccordement du gaz	150
5.2 Adaptation aux différents types de gaz	153
5.3 Positionnement	158
5.4 Branchement électrique	164
5.5 Pour l'installateur	165

TRADUCTION DE LA NOTICE ORIGINALE

Nous conseillons de lire attentivement ce manuel qui contient toutes les indications nécessaires pour préserver les caractéristiques esthétiques et fonctionnelles de l'appareil acheté.

Pour toute information complémentaire concernant le produit : www.smeg.com



1 Avertissements

1.1 Avertissements généraux de sécurité

Dommmages corporels

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chaudes durant l'utilisation. Ne touchez pas les éléments chauffants durant l'utilisation.
- Protégez vos mains avec des gants thermiques durant la manutention des aliments à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- N'essayez jamais d'éteindre une flamme/incendie avec de l'eau : mettez l'appareil hors tension et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sous la supervision et en recevant la formation d'adultes et de personnes responsables de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Éloignez les enfants de moins de 8 ans s'ils ne font pas l'objet d'une surveillance constante.
- Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans s'approcher de l'appareil durant son fonctionnement.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent jamais être effectuées par des enfants sans surveillance.
- Assurez-vous que les couronnes sont bien en place dans leurs logements avec leurs chapeaux.
- Faites très attention au réchauffement rapide des zones de cuisson. Évitez de chauffer les casseroles à vide. Danger de surchauffe.
- Les graisses et les huiles peuvent prendre feu en cas de surchauffe. Ne vous éloignez pas durant la préparation d'aliments contenant des huiles ou des graisses. Si les huiles ou les graisses prennent feu, n'éteignez jamais les flammes avec de l'eau. Mettez un couvercle sur la casserole et éteignez la zone de cuisson concernée.
- Le processus de cuisson doit toujours être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être continuellement surveillé.



- Pendant l'utilisation les objets métalliques comme les couverts ou la vaisselle ne doivent pas être posés sur le dessus de la plaque de cuisson car ils risquent de surchauffer.
- N'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
- En cas d'intervention sur les aliments ou à la fin de la cuisson, ouvrez la porte 5 cm pour quelques secondes, laissez sortir la vapeur, puis ouvrez complètement la porte.
- N'ouvrez pas le compartiment de rangement (s'il est présent) lorsque le four est allumé et encore chaud.
- Les objets laissés dans le compartiment de rangement pourraient être très chauds après l'utilisation du four.
- **N'UTILISEZ PAS OU NE CONSERVEZ PAS DE MATÉRIAUX INFLAMMABLES DANS LE COMPARTIMENT DE RANGEMENT (SI PRÉSENT) OU À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL.**
- **N'UTILISEZ PAS DE VAPORISATEURS À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL LORSQU'IL EST EN FONCTION.**
- Mettez l'appareil hors tension après l'utilisation.
- **NE MODIFIEZ PAS CET APPAREIL.**
- Avant toute intervention sur l'appareil (installation, entretien, positionnement ou déplacement), munissez-vous de équipements de protection individuelle.
- Avant toute intervention, désactivez l'alimentation électrique générale.
- Du personnel qualifié doit effectuer l'installation et les interventions d'assistance dans le respect des normes en vigueur.
- N'essayez jamais de réparer l'appareil sans l'intervention d'un technicien qualifié.
- Ne tirez jamais le câble pour débrancher la fiche.
- Si le câble d'alimentation électrique est abîmé, contactez immédiatement le service d'assistance technique qui se chargera de le remplacer.



Avertissements

Domages subis par l'appareil

- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs sur les parties en verre (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques).
- Utilisez éventuellement des outils en bois ou en plastique.
- Les grilles et les lèchefrites doivent être insérées dans les glissières latérales jusqu'à l'arrêt complet. Les dispositifs de blocage mécanique de sécurité empêchent l'extraction des grilles et des lèchefrites et doivent être tournés vers le bas et vers l'arrière de la cavité de cuisson.
- Ne vous asseyez pas sur l'appareil.
- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'obstruez pas les ouvertures, les fentes d'aération et d'évacuation de la chaleur.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant la cuisson, car des graisses et des huiles, en surchauffant, pourraient s'enflammer. Faites très attention
- Ne laissez aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- N'UTILISEZ JAMAIS L'APPAREIL EN GUISE DE CHAUFFAGE AMBIANT.
- N'utilisez pas de produits en spray à proximité du four.
- N'utilisez pas de vaisselle ni de récipients en plastique pour la cuisson des aliments.
- N'introduisez pas de boîtes ou de récipients fermés à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Sortez du four toutes les lèchefrites et les grilles non utilisées pendant la cuisson.
- Ne couvrez pas le fond de la cavité de cuisson avec des feuilles d'aluminium.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites sur le fond de la cavité de cuisson.
- Si vous souhaitez utiliser du papier sulfurisé, placez-le de façon à ce qu'il ne gêne pas la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites directement sur la vitre interne du four quand la porte est ouverte.
- Les récipients et les grils à viande doivent être placés à l'intérieur du périmètre de la plaque de cuisson.



- Tous les récipients doivent avoir un fond plat et lisse.
- En cas de débordement, éliminez le liquide en excès de la plaque de cuisson.
- Ne renversez pas de substances acides comme du jus de citron ou du vinaigre sur la plaque de cuisson.
- Ne posez pas de casseroles ni de poêles vides sur les zones de cuisson allumées.
- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de matériaux rêches, abrasifs, ni de racloirs métalliques tranchants.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties en acier ou traitées en surface avec des finitions métalliques (ex. anodisations, nickelages, chromages).
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs sur les parties en verre (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques).
- Ne lavez pas au lave-vaisselle les parties amovibles comme les grilles de la plaque de cuisson, les couronnes et les chapeaux.
- N'utilisez pas la porte ouverte comme levier pour faire entrer l'appareil dans le meuble.
- N'exercez pas de pressions excessives sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas la poignée pour soulever ou déplacer cet appareil.
- Ne vaporisez pas de produits de nettoyage directement sur la porte, ils pourraient s'infiltrer dans des espaces difficiles à rincer et, avec le temps, réagir avec les panneaux peints ou l'acier.

Installation

- **CET APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE INSTALLÉ SUR DES BATEAUX OU DES CARAVANES.**
- N'installez pas l'appareil sur un piédestal.
- Positionnez l'appareil dans le meuble avec l'aide d'une autre personne.
- Pour éviter la surchauffe possible l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative ou un panneau.
- Un technicien habilité doit effectuer le branchement au gaz.



Avertissements

- La mise en œuvre avec un tuyau flexible devra être réalisée de manière à ce que la longueur de la conduite ne dépasse pas les 2 mètres d'extension maximale pour les tuyaux flexibles en acier et 1,5 mètres pour les tuyaux en caoutchouc.
- Assurez-vous que les tuyaux ne sont pas au contact des parties mobiles ni écrasés.
- Si nécessaire, utilisez un régulateur de pression conforme à la norme en vigueur.
- Après toute intervention sur l'appareil, vérifiez que le couple de serrage des connexions du gaz est compris entre 10 Nm et 15 Nm.
- Une fois l'installation terminée, vérifiez la présence d'éventuelles fuites avec une solution savonneuse, mais jamais avec une flamme.
- Un technicien habilité doit effectuer le branchement électrique.
- La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.

- Utilisez des câbles résistant à une température d'au moins 90° C.
- Le couple de serrage des vis des conducteurs d'alimentation du bornier doit être égal à 1,5 - 2 Nm.

Pour cet appareil

- Avant de remplacer la lampe, assurez-vous que l'appareil est hors tension.
- Ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas sur la porte ouverte.
- Vérifiez qu'aucun objet ne reste coincé dans la porte du four.

1.2 Responsabilité du fabricant

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages subis par les personnes et les biens, causés par :

- l'utilisation de l'appareil différente de celle prévue ;
- le non-respect des prescriptions du manuel d'instructions ;
- l'altération même d'une seule partie de l'appareil ;
- l'utilisation de pièces détachées non originales.



1.3 But de l'appareil

- Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments dans le milieu domestique. Toute autre utilisation est impropre.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec des temporisateurs externes ou des systèmes de commande à distance.

1.4 Plaque d'identification

La plaque d'identification contient les données techniques, le numéro de série et le marquage. N'enlevez jamais la plaque d'identification.

1.5 Ce manuel d'utilisation

Ce manuel d'utilisation fait partie intégrante de l'appareil. Conservez-le en parfait état et à portée de main de l'utilisateur pendant tout le cycle de vie de l'appareil.

Lisez attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil.

1.6 Élimination



Cet appareil doit être éliminé séparément des autres déchets (directives 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE).

Cet appareil ne contient pas de substances dont la quantité est jugée dangereuse pour la santé et l'environnement, conformément aux directives européennes en vigueur.

Pour éliminer l'appareil :

- Coupez le câble d'alimentation électrique et enlevez-le avec la fiche.



Tension électrique

Danger d'électrocution

- Mettez l'appareil hors tension.
- Débranchez le câble d'alimentation électrique de l'installation électrique.



Avertissements

- Confiez l'appareil destiné à la mise au rebut aux centres de collecte sélective des déchets électriques et électroniques, ou remettez-le au revendeur au moment de l'achat d'un appareil équivalent, à raison d'un contre un.

On précise que pour l'emballage de l'appareil, nous utilisons des matériaux non polluants et recyclables.

- Confiez les matériaux de l'emballage aux centres de collecte sélective.



Emballage en plastique Danger d'asphyxie

- Ne laissez jamais sans surveillance l'emballage ni ses parties.
- Évitez que les enfants jouent avec les sachets en plastique de l'emballage.

1.7 Comment lire le manuel d'utilisation

Ce manuel d'utilisation utilise les conventions de lecture suivantes :



Avertissements

Informations générales sur ce manuel d'utilisation, la sécurité et l'élimination finale.



Description

Description de l'appareil et de ses accessoires.



Utilisation

Informations sur l'utilisation de l'appareil et des accessoires, conseils de cuisson.



Nettoyage et entretien

Informations pour un nettoyage et un entretien corrects de l'appareil.



Installation

Informations pour le technicien qualifié concernant l'installation, la mise en fonction et l'essai.



Avertissement de sécurité



Information



Suggestion

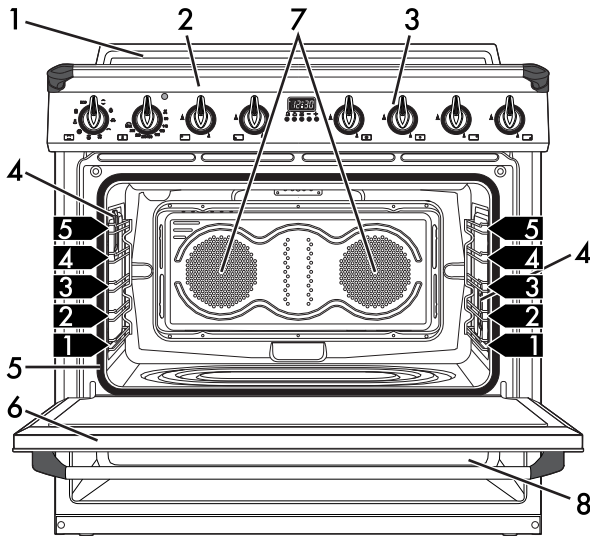
1. Séquence d'instructions pour l'utilisation.

- Instruction d'utilisation individuelle.



2 Description

2.1 Description générale



1 Dossieret

2 Plaque de cuisson

3 Panneau de commandes

4 Lampe

5 Joint

6 Porte

7 Turbine

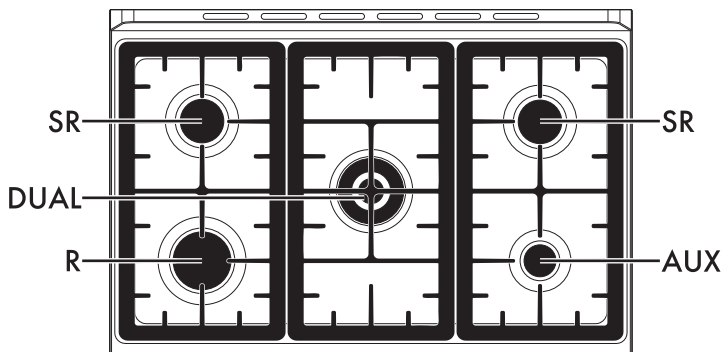
8 Compartiment de rangement

1,2,3... Glissières de support pour grilles/
lêchefrites



Description

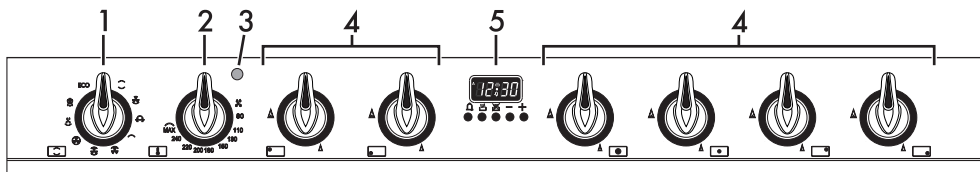
2.2 Plaque de cuisson



AUX = Auxiliaire
SR = Semi-rapide

R = Rapide
DUAL = Ultra-rapide

2.3 Panneau de commandes



1 Manette des fonctions

Les différentes fonctions du four s'adaptent aux différents modes de cuisson. Après avoir sélectionné la fonction souhaitée, réglez la température de cuisson par la manette de la température.

2 Manette de la température

Cette manette permet de sélectionner la température de cuisson.




Tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre sur la valeur souhaitée comprise entre le minimum et le maximum.


3 Voyant

Il s'allume lorsque le four est en train de chauffer. Il s'éteint lorsque la température est atteinte. L'intermittence régulière signale que la température à l'intérieur du four est maintenue constante.

4 Manettes des brûleurs de la plaque de cuisson

Utiles pour allumer et régler les brûleurs de la plaque de cuisson.

Enfoncez et tournez les manettes dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la valeur  pour allumer les brûleurs correspondants. Tournez les manettes sur la zone comprise entre le maximum  et le minimum  pour régler l'intensité de la flamme.

Ramenez les manettes sur la position  pour éteindre les brûleurs.

5 Horloge programmateur

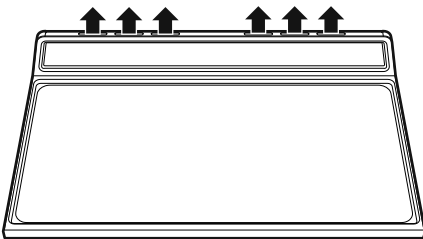
Utile pour afficher l'heure actuelle, sélectionner des cuissons programmées ou programmer le temporisateur minuteur.

2.4 Autres parties

Turbine de refroidissement

La turbine refroidit les fours et se met en marche durant la cuisson.

Le fonctionnement de la turbine crée un flux d'air normal qui s'échappe par l'arrière de l'appareil et peut continuer pendant un court moment même après son extinction.



N'obstruez pas les ouvertures, les fentes d'aération et d'évacuation de la chaleur.

Niveaux de positionnement

L'appareil dispose de niveaux permettant de positionner les lèchefrites et les grilles à des hauteurs différentes. Les hauteurs d'enfournement sont considérées de bas en haut (voir 2.1 Description générale).

Éclairage interne

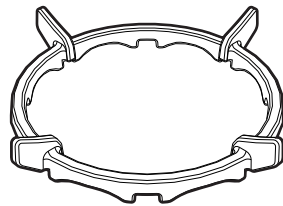
L'éclairage interne de l'appareil se déclenche :

- quand on ouvre la porte ;
- quand une quelconque fonction démarre.

i Il est impossible d'éteindre l'éclairage interne lorsque la porte est ouverte.

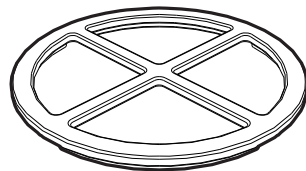
2.5 Accessoires disponibles

Grille de support Wok



Utile si l'on utilise des récipients « WOK ».

Croisillon réducteur

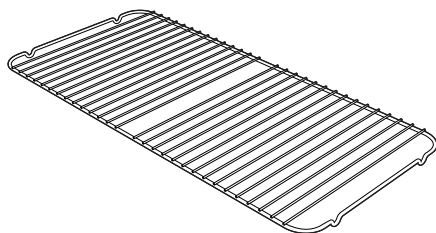


Utile si l'on utilise de petits récipients.



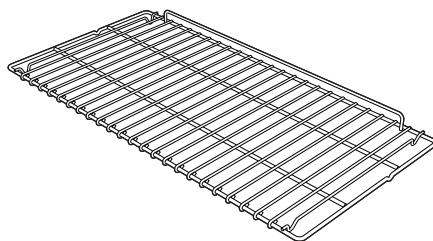
Description

Grille pour lèche-frite



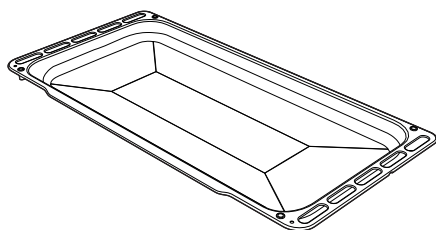
À poser au-dessus d'une lèche-frite pour la cuisson d'aliments qui peuvent goutter.

Grille



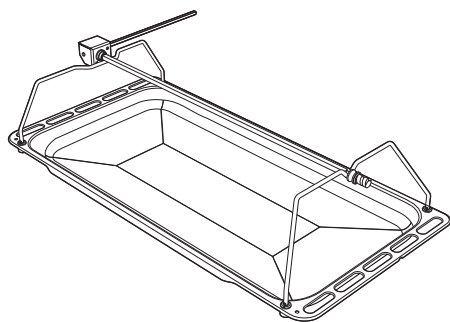
Utile pour y placer les récipients contenant des aliments en train de cuire.

Lèche-frite profonde



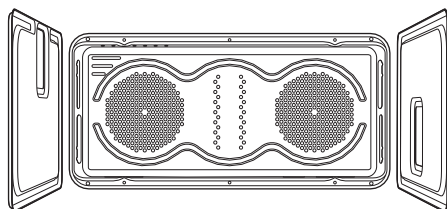
Elle permet de récupérer des graisses ayant coulé des aliments posés sur la grille supérieure. Elle est aussi utile pour la cuisson de tartes, pizzas et gâteaux.

Tournebroche



Utile pour la cuisson du poulet et des aliments qui demandent une cuisson uniforme sur toute leur surface.

Panneaux autonettoyants



Utiles pour absorber des petits résidus de nature grasse.

i Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.

i Les accessoires susceptibles d'entrer au contact des aliments sont fabriqués avec des matériaux conformes aux lois en vigueur.

i Vous pouvez demander les accessoires fournis ou en option aux centres d'assistance agréés. Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant.



3 Utilisation

Avertissements



Haute température à l'intérieur de la cavité de cuisson durant l'utilisation

Risque de brûlures

- Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
- Protégez vos mains avec des gants thermiques durant la manutention des aliments à l'intérieur du four.
- Ne touchez pas les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans s'approcher du four durant son fonctionnement.
- En cas d'intervention sur les aliments ou à la fin de la cuisson, ouvrez la porte 5 cm pour quelques secondes, laissez sortir la vapeur, puis ouvrez complètement la porte.



Utilisation impropre
Risque de brûlures

- Assurez-vous que les couronnes sont bien en place dans leurs logements avec leurs chapeaux.
- Les graisses et les huiles pourraient s'enflammer en surchauffant. Faites attention.



Température élevée à l'intérieur du compartiment de rangement
Risque de brûlures

- N'ouvrez pas le compartiment de rangement lorsque l'appareil est allumé et encore chaud.
- Les objets laissés dans le compartiment de rangement pourraient être très chauds après l'utilisation de l'appareil.
- N'y rangez en aucun cas des matériaux inflammables, des chiffons ou du papier.



Utilisation impropre
Risque de dommages aux surfaces

- Ne couvrez pas le fond de la cavité de cuisson avec des feuilles d'aluminium.
- Si vous souhaitez utiliser du papier sulfurisé, placez-le de manière à ce qu'il n'interfère pas avec la circulation d'air chaud à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites sur le fond de la cavité de cuisson.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites directement sur la vitre interne du four quand la porte est ouverte.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- Les récipients et les grils à viande doivent être placés à l'intérieur du périmètre de la plaque de cuisson.
- Tous les récipients doivent avoir un fond plat et lisse.
- En cas de débordement, éliminez le liquide en excès de la plaque de cuisson.



Température élevée à l'intérieur du compartiment de rangement Risque d'incendie ou d'explosion

- N'utilisez pas de produits en spray à proximité de l'appareil.
- N'utilisez ni ne laissez pas de matériaux inflammables à proximité de l'appareil ou du compartiment de rangement.
- N'utilisez pas de vaisselle ni de récipients en plastique pour la cuisson des aliments.
- N'introduisez pas de boîtes ou de récipients fermés à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant la cuisson, car des graisses et des huiles peuvent s'en écouler.
- Sortez du four toutes les lèchefrites et les grilles non utilisées pendant la cuisson.

Précautions

La fuite de gaz peut provoquer une explosion.

En cas d'odeur de gaz ou de pannes de l'installation de gaz :

- Fermez immédiatement l'alimentation du gaz ou fermez la vanne de la bouteille de gaz.
- Éteignez immédiatement toutes les flammes libres et les cigarettes.
- N'allumez pas d'interrupteurs de courant ou d'appareils et n'extrayez aucune prise de courant. N'utilisez pas de téléphones ni de portables à l'intérieur de l'édifice.
- Ouvrez les fenêtres et aérez la pièce.
- Appelez le service après-vente ou l'organisme fournisseur de gaz.

Fonctionnement anormal

Une quelconque des conditions suivantes doit être considérée un fonctionnement anormal et nécessite une demande d'intervention :

- Jaunissement de la plaque du brûleur.
- Endommagement des ustensiles de cuisine.
- Allumage incorrect des brûleurs.
- Difficultés des brûleurs à rester allumés.
- Extinction des brûleurs pendant le fonctionnement.
- Robinets du gaz difficiles à tourner.

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, contactez le Service après-vente autorisé de votre zone.

Première utilisation

1. Éliminez les éventuelles pellicules de protection à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil y compris les accessoires.
2. Enlevez les éventuelles étiquettes (à l'exception de la plaque contenant les données techniques) appliquées sur les accessoires et dans la cavité de cuisson.
3. Enlevez et lavez tous les accessoires de l'appareil (voir 4 Nettoyage et entretien).
4. Chauffez le four à vide à la température maximale pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.

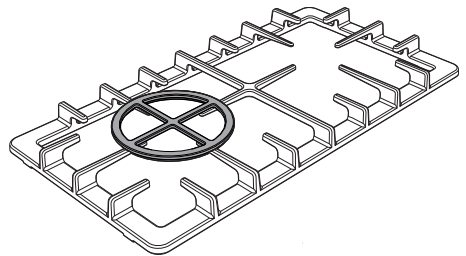
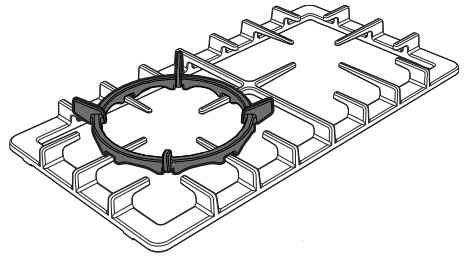
3.1 Pour économiser l'énergie

- Ne préchauffez l'appareil que si la recette l'exige.
- Sauf indication contraire sur l'emballage, décongelez les aliments surgelés avant de les introduire dans la cavité de cuisson.
- En cas de cuissons multiples, on conseille de cuire les aliments l'un après l'autre pour exploiter la chaleur déjà présente dans la cavité de cuisson.
- Utilisez de préférence des moules foncés en métal : ils permettent une meilleure absorption de la chaleur.
- Sortez du four toutes les lèchefrites et les grilles non utilisées pendant la cuisson.
- Arrêtez la cuisson quelques minutes avant que le temps normalement nécessaire ne se soit écoulé. La cuisson se poursuivra pendant les minutes restantes grâce à la chaleur qui s'est accumulée à l'intérieur du four.
- Réduisez au minimum les ouvertures de la porte pour éviter toute dispersion de chaleur.
- Nettoyez constamment la cavité de cuisson.

3.2 Utilisation des accessoires

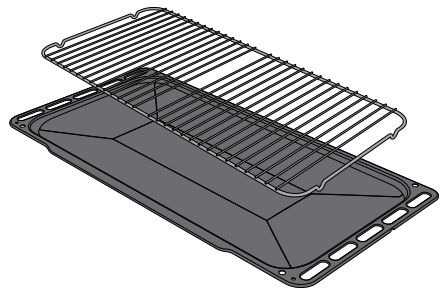
Croisillons réducteurs

Les croisillons réducteurs doivent être posés sur les grilles de la plaque de cuisson. Assurez-vous qu'ils sont positionnés de façon correcte.



Grille pour lèchefrite

Introduisez la grille pour lèchefrite à l'intérieur de la lèchefrite. On peut ainsi recueillir les graisses séparément des aliments en train de cuire.

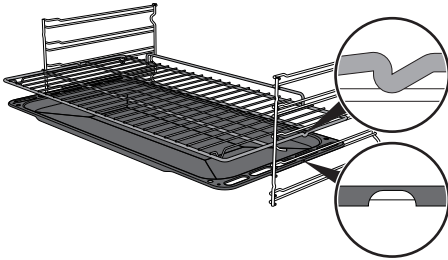




Grilles et lèche-frites

Les grilles et les lèche-frites doivent être insérées dans les glissières latérales jusqu'au point d'arrêt.

Les dispositifs de blocage mécanique de sécurité qui empêchent l'extraction accidentelle de la grille doivent être orientés vers le bas et vers la partie postérieure de la cavité de cuisson.



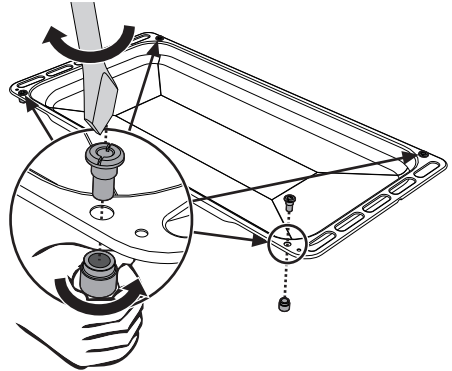
Introduisez à fond les grilles et les lèche-frites délicatement dans la cavité de cuisson.



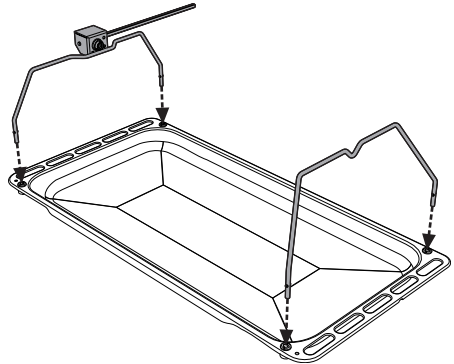
Nettoyez les lèche-frites avant la première utilisation pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.

Broche (sur certains modèles uniquement)

1. Introduisez les 4 douilles fournies dans les 4 trous angulaires de la lèche-frite profonde et vissez-les dans les bagues avec un outil (par exemple un tournevis).

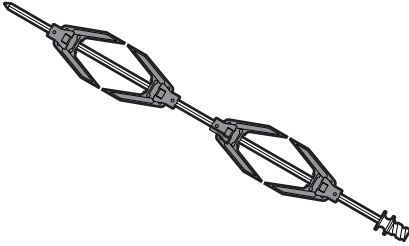


2. Positionnez les supports du tournebroche dans les douilles d'après la figure suivante.

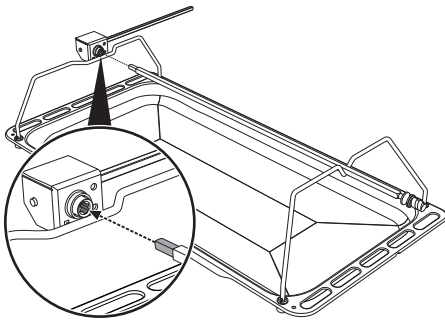




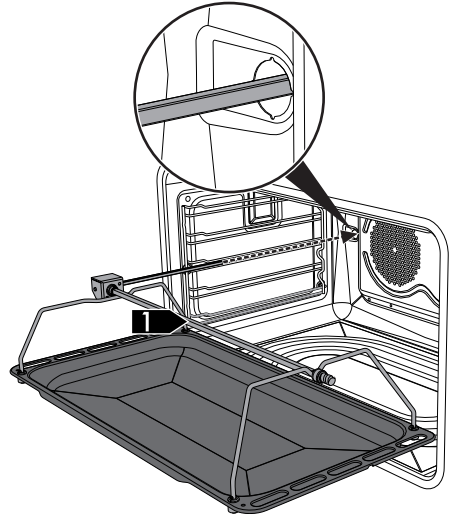
3. Utilisez les fourchettes à clip fournies pour préparer la broche du tournebroche. Vous pouvez bloquer les fourchettes avec les vis de fixation.



4. Après avoir préparé la broche, positionnez-la sur les supports correspondants. Introduisez à fond la pointe de la broche dans le logement du mécanisme situé sur le support gauche.




5. Insérez la lèche-frite sur le premier niveau de la glissière de support (voir « Description générale »).
6. Introduisez la pointe de la tige dans le logement du moteur du tournebroche situé à gauche de la paroi postérieure de la cavité de cuisson.



Effectuez ces opérations lorsque le four est éteint et froid.

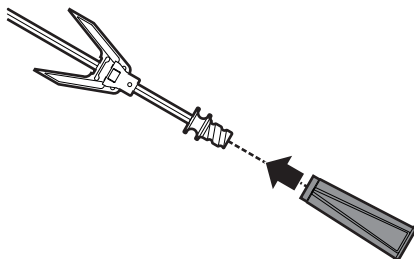


7. Pour activer le tournebroche, tournez la manette des fonctions en position  et réglez la température de cuisson avec la manette de la température.




On conseille de verser un peu d'eau dans la lèchefrite pour éviter la formation de fumée.

8. À la fin de la cuisson, sortez du four la lèchefrite avec le tournebroche.
9. Pour actionner correctement la tige du tournebroche, vissez la poignée fournie.




3.3 Utilisation de la plaque de cuisson

Tous les contrôles et les commandes de l'appareil sont réunis sur le panneau frontal. Au niveau de chaque manette est indiqué le brûleur correspondant. L'appareil est équipé d'un allumeur électronique. Il suffit d'enfoncer et de tourner la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur le symbole de la flamme maximum, jusqu'à ce que le brûleur s'allume. S'il ne s'allume pas au cours des 15 premières secondes, tournez la manette sur  et attendez 60 secondes avant d'effectuer un nouvel essai. Après l'allumage, maintenez la manette enfoncée pendant quelques secondes pour permettre au thermocouple de se réchauffer. Le brûleur peut s'éteindre lorsque l'on relâche la manette : cela signifie que le thermocouple n'est pas suffisamment chaud.

Attendez quelques instants et répétez l'opération. Maintenez la manette enfoncée plus longuement.



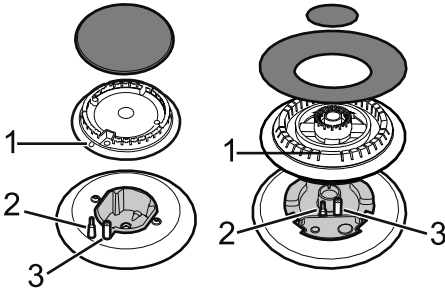
Si les brûleurs s'éteignent accidentellement, un dispositif de sécurité bloque l'émission de gaz, même si le robinet est ouvert.

Ramenez la manette sur  et attendez 60 secondes avant d'essayer d'allumer le brûleur.



Position correcte des couronnes et des chapeaux

Avant d'allumer les brûleurs de la plaque de cuisson, assurez-vous que les couronnes sont bien en place dans leurs logements avec leurs chapeaux. Veillez à ce que les orifices des couronnes **1** soient bien en face des thermocouples **2** et des bougies **3**.



Conseils pratiques pour l'utilisation de la plaque de cuisson

Pour assurer un rendement optimal des brûleurs et une consommation de gaz minimale, il faut utiliser des casseroles munies d'un couvercle et proportionnées au brûleur, de façon à éviter que la flamme ne vienne au contact des parois.

Au moment de l'ébullition, réduisez la flamme pour empêcher que le liquide ne déborde.



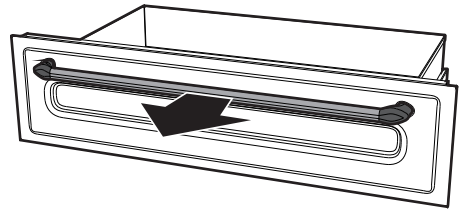
Diamètre des récipients :

- **AUX** : 12 - 14 cm.
- **SR** : 16 - 24 cm.
- **R** : 18 - 26 cm.
- **DUAL** : 18 - 28 cm.

3.4 Utilisation du compartiment de rangement

Le compartiment de rangement se trouve dans la partie inférieure de la cuisinière, utile pour ranger des casseroles ou des objets métalliques nécessaires à l'utilisation de l'appareil.

- Pour ouvrir le compartiment de rangement, tirez la poignée vers vous.




3.5 Utilisation du four

Allumage du four

Pour allumer le four :

1. Sélectionnez la fonction de cuisson au moyen de la manette des fonctions.
2. Sélectionnez la température au moyen de la manette de la température.

- Assurez-vous que l'horloge programmeur indique le symbole de durée de cuisson  : dans le cas contraire, il sera impossible d'allumer le four.

Appuyez simultanément sur les touches  et  pour remettre à zéro l'horloge programmeur.



Liste des fonctions



Statique

Grâce à la chaleur en provenance simultanément du haut et du bas, ce système permet de cuisiner des types d'aliments particuliers. La cuisson traditionnelle, appelée également statique, est indiquée pour cuisiner un plat à la fois. Idéale pour tous les rôtis, le pain, les tartes et en particulier pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.



Sole brassée

La combinaison de la turbine et de la seule résistance de la sole permet de terminer plus rapidement la cuisson. On préconise ce système pour stériliser ou pour terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface, mais pas à l'intérieur, exigeant pour cela une chaleur supérieure modérée. Idéale pour tout type d'aliment.



Gril + tournebroche

Le tournebroche fonctionne en combinaison avec la résistance du gril central, permettant de dorer parfaitement les aliments.



Gril

La chaleur émanant de la résistance du gril permet d'obtenir d'excellents résultats de rôtissage surtout avec les viandes de petite/moyenne épaisseur et, combinée au tournebroche (si prévu), elle permet un dorage uniforme en fin de cuisson. Idéale pour les saucisses, les côtelettes, le bacon. Cette fonction permet de griller uniformément de grandes quantités d'aliments, en particulier la viande.



Gril ventilé

L'air produit par la turbine adoucit la vague de chaleur nette générée par le gril, permettant également de griller de façon optimale des aliments très épais. Idéale pour les gros morceaux de viande (ex. jarret de porc).



Statique brassée

Le fonctionnement de la turbine, associé à la cuisson traditionnelle, assure des cuissons homogènes même en cas de recettes complexes. Idéale pour les biscuits et les tartes, également cuits simultanément sur plusieurs niveaux. (Pour les cuissons sur plusieurs niveaux, on conseille d'utiliser le 2ème et le 4ème niveau).



Chaleur tournante

La combinaison de la turbine et de la résistance circulaire (intégrée à l'arrière du four) permet la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à condition qu'ils exigent les mêmes températures et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition instantanée et uniforme de la chaleur. Par exemple, il sera possible de cuisiner simultanément (sur plusieurs niveaux) du poisson, des légumes et des biscuits sans jamais mélanger les odeurs ni les saveurs.



Sole

La chaleur en provenance uniquement du bas permet de terminer la cuisson des aliments exigeant une température de base supérieure, sans conséquences pour le rôtissage. Idéale pour la cuisson de tartes sucrées et salées, de gâteaux et de pizzas.



Décongélation rapide

La décongélation rapide est favorisée par l'activation d'une turbine qui assure une répartition uniforme de l'air à température ambiante à l'intérieur de la cavité de cuisson. Idéale pour tout type d'aliment.



Eco

Cette fonction est particulièrement indiquée pour la cuisson sur un seul niveau, en consommant peu d'énergie.

Idéale pour cuire la viande, le poisson et les légumes. Elle n'est pas conseillée pour les aliments exigeant une phase de levage.

Pour obtenir le maximum d'économies d'énergie et réduire les temps de cuisson, il est recommandé d'enfourner les aliments sans préchauffer la cavité de cuisson.



Avec la fonction ECO évitez d'ouvrir la porte pendant la cuisson.



Dans la fonction ECO les temps de cuisson (et de préchauffage éventuel) sont plus longs.



Vapor Clean

Cette fonction facilite le nettoyage grâce à la vapeur générée par une petite quantité d'eau versée sur l'emboutissage situé sur la sole.





3.6 Conseils pour la cuisson

Conseils généraux


- Utilisez une fonction ventilée pour obtenir une cuisson uniforme sur plusieurs niveaux.
- En augmentant la température il n'est pas possible de réduire les temps de cuisson (les aliments risquent d'être trop cuits à l'extérieur et pas assez cuits à l'intérieur).

Conseils pour la cuisson des viandes

- Les temps de cuisson dépendent de l'épaisseur, de la qualité des aliments et des goûts du consommateur.
- Utilisez un thermomètre pour viandes durant la cuisson des rôtis ou appuyez simplement avec une cuiller sur la viande. Elle est prête lorsqu'elle est ferme ; dans le cas contraire, poursuivez la cuisson pendant quelques minutes.

Conseils de cuisson au Gril et au Gril ventilé

- Vous pouvez griller vos viandes en les enfournant dans le four froid ou préchauffé si vous souhaitez modifier l'effet de cuisson.
- Avec la fonction Gril ventilé, on conseille de préchauffer le four avant de mettre les viandes à griller.
- On recommande de disposer les aliments au centre de la grille.

- Avec la fonction Gril on conseille de tourner la manette de la température sur la valeur la plus haute au niveau du symbole  pour optimiser la cuisson.
- Les aliments doivent être assaisonnés avant la cuisson. Ajoutez l'huile et le beurre liquéfié avant la cuisson.
- Utilisez la lèche-frite du four au premier niveau en bas pour récupérer les liquides produits par le rôtissage.

Conseils pour la cuisson des gâteaux et biscuits

- Utilisez de préférence des moules forcés en métal : ils permettent une meilleure absorption de la chaleur.
- La température et la durée de cuisson dépendent de la qualité et de la consistance de la pâte.
- Vérifiez si le gâteau est cuit à l'intérieur : à la fin de la cuisson, piquez un cure-dent au sommet du gâteau. Si la pâte ne colle pas au cure-dent, le gâteau est cuit.
- Si le gâteau retombe après son défournement, réduisez la température sélectionnée de 10°C lors de la cuisson successive, en sélectionnant éventuellement un temps de cuisson supérieur.
- Durant la cuisson de gâteaux ou de légumes, une condensation excessive peut se déposer sur la vitre. Pour éviter ce phénomène, ouvrez la porte deux fois environ durant la cuisson en faisant très attention.



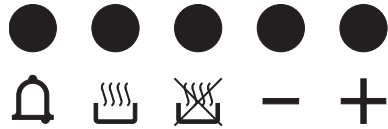
Conseils pour la décongélation et le levage

- Positionnez les aliments congelés sans emballage, dans un récipient sans couvercle sur le premier niveau de la cavité de cuisson.
- Évitez de superposer les aliments.
- Pour décongeler la viande, utilisez une grille positionnée au deuxième niveau et une lèchefrite au premier niveau. De cette manière, les aliments ne sont pas au contact du liquide de décongélation.
- Couvrez les parties les plus délicates d'une feuille d'aluminium.
- Pour un bon levage, placez un récipient contenant de l'eau sur le fond de la cavité de cuisson.

Pour économiser l'énergie


- Arrêtez la cuisson quelques minutes avant que le temps normalement nécessaire ne se soit écoulé. La cuisson se poursuivra pendant les minutes restantes grâce à la chaleur qui s'est accumulée à l'intérieur du four.
- Réduisez au minimum les ouvertures de la porte pour éviter toute dispersion de chaleur.
- Gardez l'appareil toujours propre.


3.7 Horloge programmeur





 Touche temporisateur minuteur

 Touche durée de cuisson

 Touche fin de cuisson

 Touche diminution de la valeur

 Touche augmentation de la valeur


i Assurez-vous que l'horloge programmeur indique le symbole de durée de cuisson  : dans le cas contraire, il sera impossible d'allumer le four.







Appuyez simultanément sur les touches  et  pour remettre à zéro l'horloge programmeur.



Réglage de l'heure

i Il est impossible d'allumer le four si l'heure n'est pas sélectionnée.

À la première utilisation, ou après une coupure de courant, les chiffres  clignotent sur l'afficheur de l'appareil.

1. Appuyez simultanément sur les touches  et . Le point entre les heures et les minutes clignote.
2. Les touches  ou  permettent de régler l'heure. Maintenez la touche enfoncée pour avancer rapidement.
3. Appuyez sur la touche  ou attendez 5 secondes. Le point entre les heures et les minutes cesse de clignoter.
4. Le symbole  sur l'afficheur indique que l'appareil est prêt pour commencer une cuisson.

Cuisson temporisée

i On entend par cuisson temporisée la fonction qui permet de commencer une cuisson et de la terminer après le temps sélectionné par l'utilisateur.

1. Après avoir sélectionné une fonction et une température de cuisson, appuyez sur la touche . L'afficheur montrera les chiffres  et le symbole  s'affiche entre les heures et les minutes.
2. Appuyez sur les touches  ou  pour sélectionner les minutes souhaitées.
3. Attendez 5 secondes environ sans appuyer sur aucune touche pour activer la fonction. L'afficheur montre l'heure actuelle avec les symboles  et .
4. Au terme de la cuisson les éléments chauffants se désactivent. Sur l'afficheur, le symbole  s'éteint, le symbole  clignote et une sonnerie se déclenche.
5. Pour interrompre la sonnerie, appuyez sur n'importe quelle touche de l'horloge programmateur.



6. Appuyez simultanément sur les touches  et  pour remettre à zéro l'horloge programmeur.





Il n'est pas possible de programmer des durées de cuisson supérieures à 10 heures.




Après la programmation, pour afficher le temps résiduel appuyez sur la touche .











Pour annuler la programmation configurée appuyez simultanément sur les touches  et  et éteignez manuellement le four.



Cuisson programmée

- On entend par cuisson programmée la fonction qui permet de commencer une cuisson à une heure fixée et de la terminer après un temps sélectionné par l'utilisateur.

1. Programmez la durée de cuisson d'après le paragraphe précédent « **Cuisson temporisée** ».
2. Appuyez sur la touche . L'afficheur affichera la somme de l'heure actuelle et de la durée de cuisson sélectionnée précédemment.

3. Appuyez sur les touches  ou  pour sélectionner les minutes souhaitées.
4. Attendez 5 secondes environ sans appuyer sur aucune touche pour activer la fonction. L'afficheur montre l'heure actuelle avec les symboles  et .
5. Au terme de la cuisson les éléments chauffants se désactivent. Sur l'afficheur, le symbole  s'éteint, le symbole  clignote et une sonnerie se déclenche.
6. Pour interrompre la sonnerie, appuyez sur n'importe quelle touche de l'horloge programmeur.
7. Appuyez simultanément sur les touches  et  pour remettre à zéro l'horloge programmeur.










Après la programmation, pour afficher le temps résiduel appuyez sur la touche . Pour afficher l'heure de fin de cuisson, appuyez sur la touche .



Minuteur

i Le minuteur n'interrompt pas la cuisson mais signale à l'utilisateur que les minutes sélectionnées se sont écoulées.


On peut activer le minuteur à tout moment.

1. Appuyez sur la touche . L'afficheur montre les chiffres  et le voyant  clignotant entre les heures et les minutes.
2. Appuyez sur les touches  ou  pour sélectionner les minutes souhaitées.
3. Attendez 5 secondes environ sans appuyer sur aucune touche pour terminer le réglage du minuteur. L'afficheur montre l'heure actuelle avec les symboles  et .




Il n'est pas possible de programmer des durées de cuisson supérieures à 24 heures.





Après la programmation du minuteur, l'afficheur montre de nouveau l'heure actuelle. Pour afficher le temps résiduel appuyez sur la touche .

Réglage du volume de la sonnerie

Le volume de la sonnerie peut être varié de 3 tonalités. Tandis que la sonnerie est en fonction, appuyez sur la touche  pour changer la sélection.

Effacement des valeurs programmées

Appuyez simultanément sur les touches  et  pour annuler les programmations configurées.

Éteignez manuellement le four si une cuisson est en cours.



Tableau indicatif des cuissons

Mets	Poids (Kg)	Fonction	Niveau	Temp. (°C)	Temps (minutes)	
Lasagnes	3 - 4	Statique	1	220 - 230	45 - 50	
Pâtes au four	3 - 4	Statique	1	220 - 230	45 - 50	
Rôti de veau	2	Chaleur tournante/Statique brassée	2	180 - 190	90 - 100	
Échine de porc	2	Chaleur tournante/Statique brassée	2	180 - 190	70 - 80	
Saucisses	1,5	Gril ventilé	4	MAX	15	
Rôti de bœuf	1	Chaleur tournante/Statique brassée	2	200	40 - 45	
Lapin rôti	1,5	Chaleur tournante	2	180 - 190	70 - 80	
Poitrine de dinde	3	Chaleur tournante/Statique brassée	2	180 - 190	110 - 120	
Cou de porc au four	2 - 3	Chaleur tournante/Statique brassée	2	180 - 190	170 - 180	
Poulet rôti	1,2	Chaleur tournante/Statique brassée	2	180 - 190	65 - 70	
					Côté 1	Côté 2
Côtelettes de porc	1,5	Gril ventilé	4	MAX	15	5
Ribs	1,5	Gril ventilé	4	MAX	10	10
Lard de porc tranché	0,7	Gril	5	MAX	7	8
Filet de porc	1,5	Gril ventilé	4	MAX	10	5
Filet de bœuf	1	Gril	5	MAX	10	7
Truite saumonée	1,2	Chaleur tournante/Statique brassée	2	150 - 160	35 - 40	
Lotte	1,5	Chaleur tournante/Statique brassée	2	160	60 - 65	
Turbot	1,5	Chaleur tournante/Statique brassée	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Chaleur tournante/Statique brassée	2	MAX	8 - 9	
Pain	1	Chaleur tournante	2	190 - 200	25 - 30	
Fougasse	1	Chaleur tournante/Statique brassée	2	180 - 190	20 - 25	
Savarin	1	Chaleur tournante	2	160	55 - 60	
Tarte à la confiture	1	Chaleur tournante	2	160	35 - 40	
Tarte à la ricotta	1	Chaleur tournante	2	160 - 170	55 - 60	
Tortellinis farcis	1	Chaleur tournante/Statique brassée	2	160	20 - 25	
Gâteau paradis	1,2	Chaleur tournante	2	160	55 - 60	
Beignets	1,2	Chaleur tournante/Statique brassée	2	180	80 - 90	
Génoise	1	Chaleur tournante	2	150 - 160	55 - 60	
Gâteau de riz	1	Chaleur tournante/Statique brassée	2	160	55 - 60	
Brioche	0,6	Chaleur tournante	2	160	30 - 35	

Les temps indiqués dans le tableau ne comprennent pas les temps de préchauffage et sont indicatifs.



4 Nettoyage et entretien

Avertissements



Utilisation impropre Risque de dommages aux surfaces

- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties en acier ou traitées en surface avec des finitions métalliques (ex. anodisations, nickelages, chromages).
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs sur les parties en verre (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques).
- N'utilisez pas de matériaux rêches, abrasifs, ni de racloirs métalliques tranchants.
- Ne lavez pas au lave-vaisselle les parties amovibles comme les grilles de la plaque de cuisson, les couronnes et les chapeaux.

Nettoyage des surfaces

Pour une bonne conservation des surfaces, nettoyez-les régulièrement après chaque utilisation, après les avoir laissées refroidir.

Comment préserver la finition externe de votre appareil exclusif

SMEG – DOLCE&GABBANA

Pour le nettoyage régulier des surfaces, utilisez uniquement un chiffon doux et sec. En présence de résidus persistants ou pour restaurer plus profondément la finition originale du revêtement extérieur, humidifiez un chiffon doux avec de l'eau et passez-le plusieurs fois sur la surface à traiter, en la laissant sécher naturellement. En cas de taches difficiles ou de résidus de graisses, d'huiles et de tout autre résidu alimentaire (jus de fruits, café, tomates), enlevez immédiatement la tache avec un chiffon doux mouillé. Si les taches sont tenaces, humidifiez un chiffon doux sec avec un nettoyant courant pour vitres. Frottez délicatement la surface à traiter, en nettoyant une zone plus vaste que la tache. Ne pulvérisiez pas directement de détergent sur la tache à enlever. Ne nettoyez pas avec des détergents abrasifs, des produits corrosifs, des acides, des détergents en poudre, des détachants, des produits en crème ou spécifiques pour le nettoyage de l'acier, du four ou pour la vaisselle. N'utilisez pas de chiffons rugueux ou de nettoyeurs abrasifs, de tampons à récurer pour la vaisselle ou métalliques. L'utilisation de produits abrasifs endommagerait irrémédiablement la surface du produit.

4.1 Nettoyage de la plaque de cuisson

Grilles de la plaque de cuisson

Extrayez les grilles et nettoyez-les avec de l'eau tiède et un détergent non abrasif. Veillez à éliminer toute incrustation. Séchez-les et repositionnez-les sur la plaque de cuisson.

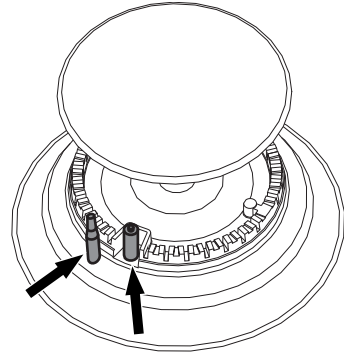
- **i** Le contact continu des grilles avec la flamme peut provoquer dans le temps une altération de l'émail à proximité des zones exposées à la chaleur. Ce phénomène est tout à fait normal et ne compromet en aucun cas la fonctionnalité de ce composant.

Couronnes et chapeaux

Les couronnes et les chapeaux sont amovibles pour faciliter le nettoyage. Lavez-les avec de l'eau chaude et du détergent non abrasif. Éliminez toute incrustation et attendez qu'ils soient parfaitement secs. Remontez les couronnes en s'assurant qu'elles sont bien en place dans leurs logements avec leurs chapeaux.

Bougies et thermocouples

Pour un bon fonctionnement, les bougies d'allumage et les thermocouples doivent toujours être bien propres. Contrôlez-les fréquemment et, si nécessaire, nettoyez-les avec un chiffon humide. Éliminez les résidus secs éventuels avec un cure-dent en bois ou une aiguille.



Manettes



Pour le nettoyage des manettes, n'utilisez pas de produits agressifs contenant de l'alcool ni des produits pour le nettoyage de l'acier ou du verre, car ils risqueraient de provoquer des dégâts permanents.

Nettoyez les manettes avec un chiffon doux, légèrement imbibé d'eau tiède et séchez-les soigneusement. Pour les extraire, tirez-les hors de leur logement.



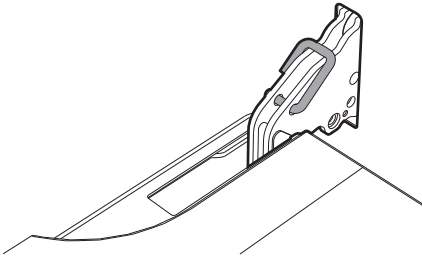
4.2 Nettoyage de la porte

Démontage de la porte

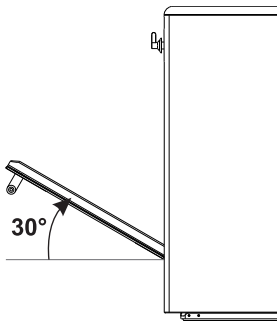
Pour faciliter le nettoyage, on conseille d'enlever la porte et de la placer sur un chiffon.

Pour enlever la porte, procédez comme suit :

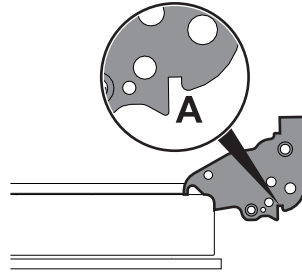
1. Ouvrez complètement la porte et introduisez les deux pivots dans les trous des charnières indiqués dans la figure.



2. Saisissez la porte des deux côtés avec les deux mains, soulevez-la vers le haut en formant un angle d'environ 30° et extrayez-la.



3. Pour remonter la porte, introduisez les charnières dans les fentes prévues à cet effet sur le four en vous assurant que les rainures **A** sont complètement posées contre les fentes. Abaissez la porte puis, après l'avoir positionnée, sortez les pivots des trous des charnières.



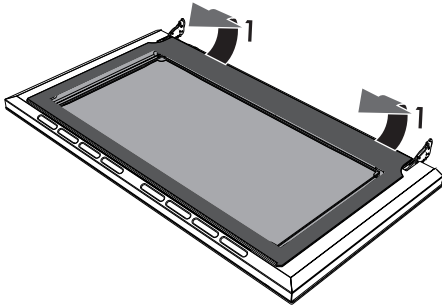
Nettoyage des vitres de la porte

On conseille de nettoyer constamment les vitres de la porte. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de saleté résistante, lavez avec une éponge humide et un détergent normal.

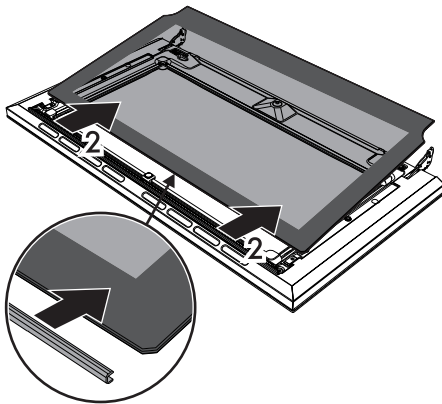
Démontage des vitres internes

Pour faciliter le nettoyage, les vitres internes qui composent la porte peuvent être démontées.

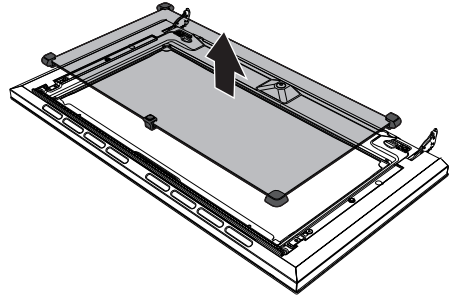
1. Ouvrez la porte.
2. Positionnez les crochets de blocage dans les trous des charnières pour empêcher la fermeture accidentelle de la porte.
3. Tirez la vitre interne délicatement par l'arrière vers le haut, en suivant le mouvement indiqué par les flèches (1).



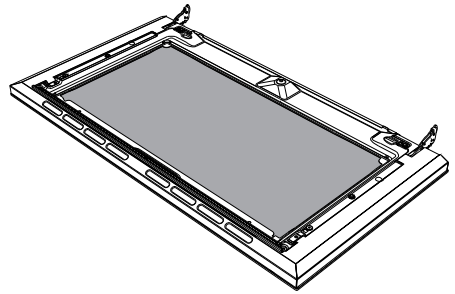
4. Retirez la vitre interne du listel antérieur (2) pour l'extraire de la porte.



5. Démontez la vitre intermédiaire en la soulevant vers le haut.



6. Nettoyez la vitre externe et les vitres démontées précédemment. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de crasse persistante, lavez avec une éponge humide et du détergent neutre.



7. A la fin des opérations de nettoyage, remettez la vitre intermédiaire dans son logement dans la porte.
8. Pour repositionner la vitre interne, introduisez la partie supérieure dans son listel dans la porte et encastrez les 2 pivots arrière dans leurs logements avec une légère pression.



4.3 Nettoyage de la cavité de cuisson

Pour une bonne conservation de la cavité de cuisson, il faut la nettoyer régulièrement après l'avoir laissée refroidir.

Évitez de laisser sécher des résidus d'aliments à l'intérieur de la cavité de cuisson pour ne pas endommager l'émail.

Sortez toutes les parties amovibles, avant tout nettoyage.

Pour faciliter les opérations de nettoyage, on conseille de démonter :

- la porte ;
- les glissières de support pour grilles et lèchefrites ;
- le joint.



Si vous utilisez des produits de nettoyage spécifiques, il est recommandé de faire fonctionner le four à la température maximale pendant environ 15/20 minutes, afin d'éliminer d'éventuels résidus.

Régénération des panneaux autonettoyants (cycle de catalyse)

Le cycle de régénération des panneaux autonettoyants est une méthode pour le nettoyage avec réchauffage indiquée pour éliminer des petits résidus de nature grasse et non sucrée.

1. Nettoyez d'abord la sole et la partie supérieure avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau et de détergent neutre pour la vaisselle. Rincez bien.
2. Sélectionnez un cycle de régénération en sélectionnant une fonction ventilée à la température maximale pendant une heure.
3. Si les panneaux sont particulièrement sales après le cycle de régénération, démontez-les et lavez-les avec un détergent neutre pour vaisselle. Rincez-les et séchez-les.
4. Remontez les panneaux et sélectionnez une fonction ventilée à la température de 180° C pendant une heure, de manière à bien les sécher.



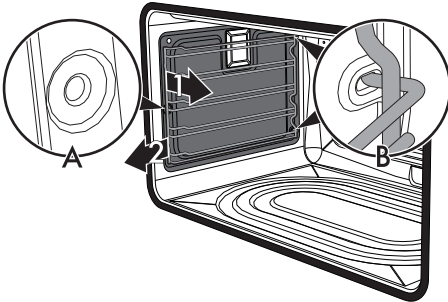
On conseille d'effectuer un cycle de régénération des panneaux autonettoyants tous les 15 jours.

Démontage des panneaux autonettoyants latéraux et des glissières de support des grilles/lèche-frites

Le démontage des panneaux autonettoyants latéraux et des glissières de support des grilles/lèche-frites facilite ultérieurement le nettoyage des parties latérales.

Pour démonter les panneaux autonettoyants latéraux et les glissières de support des grilles/lèche-frites :

- poussez la glissière de support vers l'intérieur du four de manière à la décrocher de l'encastrement **A**, puis extrayez-la des logements situés à l'arrière **B**. Le panneau autonettoyant latéral est accroché à la glissière de support des grilles/lèche-frites.



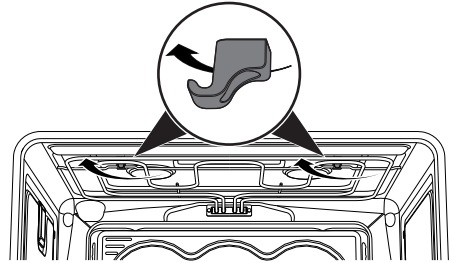
Pour éviter d'endommager les surfaces, faites attention durant l'opération de démontage afin que le panneau autonettoyant ne se décroche pas accidentellement de la glissière de support des grilles/lèche-frites.

- Au terme du nettoyage, répétez les opérations décrites précédemment pour repositionner les panneaux autonettoyants latéraux et les glissières de support des grilles/lèche-frites.

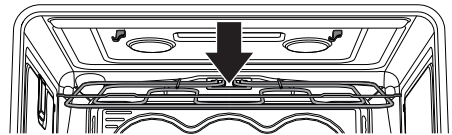
Nettoyage de la partie supérieure (sur certains modèles uniquement)

La cavité de cuisson est équipée d'une résistance basculante facilitant le nettoyage de la partie supérieure.

1. Soulevez légèrement la résistance supérieure et tournez les arrêts de 90° pour libérer la résistance.



2. Abaissez délicatement la résistance jusqu'à son arrêt.



Utilisation impropre
Risque de dommages à l'appareil

- Ne fléchez pas excessivement la résistance au cours de la phase de nettoyage.
3. Au terme des opérations de nettoyage, remettez la résistance en place et tournez les arrêts pour l'enclencher.



4.4 Vapor Clean

- Vapor Clean est un procédé de nettoyage assisté qui facilite l'élimination de la crasse. Ce procédé permet de nettoyer l'intérieur du four avec une facilité extrême. Les résidus de crasse sont ramollis par la chaleur et par la vapeur d'eau, ce qui facilite leur élimination.



Utilisation impropre Risque de dommages aux surfaces

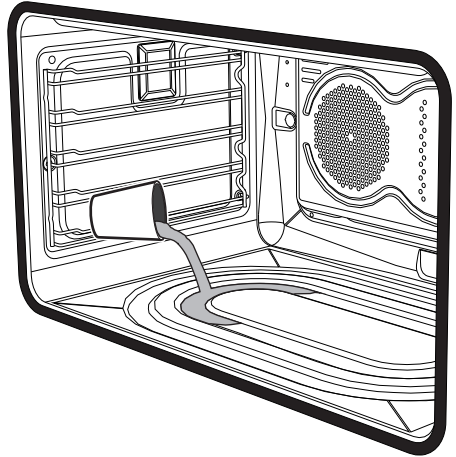
- Emportez des abondants résidus d'aliments ou des débordements des cuissons précédentes de l'intérieur du four.
- Effectuez les opérations relatives au nettoyage assisté exclusivement lorsque le four est froid.

Opérations préliminaires

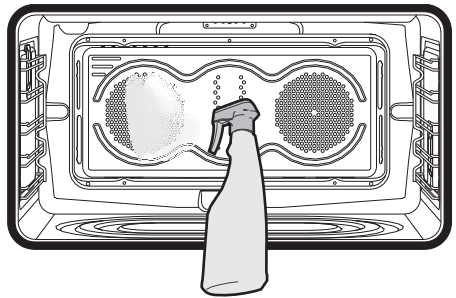
Avant de démarrer le cycle de nettoyage Vapor Clean :

- Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur de la cavité de cuisson.

- Versez environ 40ml d'eau sur la lèchefrite. Veillez à ne pas sortir de la cavité.



- Nébulisez une solution d'eau et de détergent pour vaisselle à l'intérieur du four au moyen d'un nébuliseur. Dirigez le jet vers les parois latérales, vers le haut, le bas et le déflecteur.





- Fermez la porte.



On conseille d'effectuer un maximum de 20 nébulisations.

Réglage du cycle de nettoyage Vapor Clean

1. Programmez une durée de cuisson de 18 minutes avec le programmeur.
2. Tournez la manette des fonctions sur le symbole  et la manette de la température sur le symbole .

Le cycle de nettoyage Vapor Clean démarre quelques secondes après la dernière intervention sur les touches de l'horloge programmeur.

3. Au terme du cycle de nettoyage Vapor Clean, le minuteur désactive les éléments chauffants du four, une sonnerie se déclenche et les nombres sur le cadran de l'horloge du programmeur clignotent.

Fin du cycle de nettoyage Vapor Clean

4. Ouvrez la porte et agissez sur la saleté légère avec un chiffon en microfibre.
5. Éliminez les incrustations les plus résistantes avec une éponge anti-rayures à filaments en laiton.
6. En cas de résidus de graisse on peut utiliser des produits pour le nettoyage des fours.
7. Enlevez l'eau résiduelle à l'intérieur du four.

Par souci d'hygiène et pour éviter que les aliments ne prennent une odeur désagréable, procédez au séchage du four en utilisant une fonction ventilée à 160° C pendant 10 minutes environ.



On conseille d'utiliser des gants en caoutchouc pour effectuer ces opérations.



On conseille d'enlever la porte pour faciliter le nettoyage manuel des parties difficiles à atteindre.



4.5 Entretien extraordinaire

Remplacement de l'ampoule d'éclairage interne



Pièces sous tension électrique
Danger d'électrocution

- Mettez l'appareil hors tension.

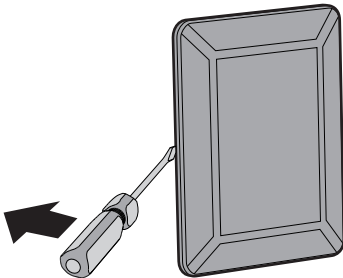


La cavité de cuisson contient une ampoule de 40W.

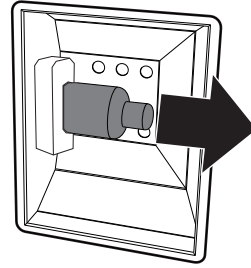
1. Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur de la cavité de cuisson.
2. Enlevez les glissières de support pour grilles et lèchefrites.
3. Enlevez le couvercle de l'ampoule au moyen d'un ustensile (par exemple un tournevis).



Veillez à ne pas rayer l'émail de la paroi de la cavité de cuisson.

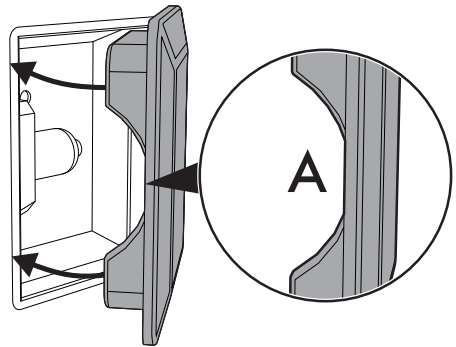


4. Dévissez et enlevez l'ampoule.



Ne touchez pas directement l'ampoule halogène avec les doigts, mettez un gant de protection.

5. Insérez une ampoule neuve.
6. Remontez le couvercle. Le façonnage interne de la vitre (A) doit rester tourné vers la porte.

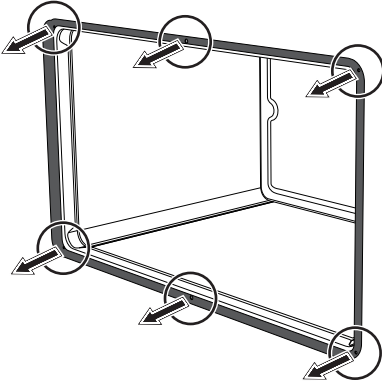


7. Enfoncez le couvercle à fond de manière à ce qu'il adhère parfaitement à la douille.

Démontage et montage du joint

Pour démonter le joint :

- Décrochez les crochets positionnés aux 4 coins et au centre et tirez le joint vers l'extérieur.



Pour monter le joint :

- Accrochez les crochets positionnés aux 4 coins et au centre du joint.

Conseils pour l'entretien du joint

Le joint doit être souple et élastique.

- Pour maintenir le joint en parfait état de propreté, utilisez une éponge non abrasive et lavez-le à l'eau tiède.

Que faire si...

L'appareil ne fonctionne pas :

- L'interrupteur est défectueux : vérifiez dans la boîte à fusibles et vérifiez que l'interrupteur soit en bon état.
- Baisse de puissance : vérifiez que les voyants de l'appareil fonctionnent.

Le brûleur à gaz ne s'allume pas :

- Baisse de puissance ou bougies humides : allumez le brûleur à gaz avec un briquet ou une allumette.

Le four ne chauffe pas :

- Fusible défectueux : contrôlez et, si nécessaire, remplacez l'interrupteur.
- La manette des fonctions n'a pas été réglée : réglez la manette des fonctions.

Tous les aliments préparés dans le compartiment du four brûlent très rapidement :

- Thermostat défectueux : appelez le Service après-vente autorisé.

La vitre de la porte se couvre de buée lorsque le four est chaud :

- Phénomène tout à fait normal provoqué par la différence de température : cela n'a aucun effet sur les prestations du four.



Si le problème n'a pas été résolu ou en présence d'autres types de pannes, contactez le service d'assistance le plus proche.



5 Installation

5.1 Raccordement du gaz



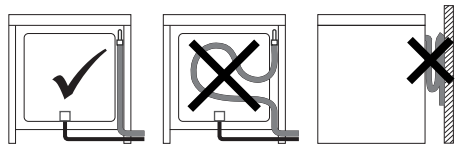
Fuite de gaz Danger d'explosion

- Après toute intervention sur l'appareil, vérifiez que le couple de serrage des connexions du gaz est compris entre 10 Nm et 15 Nm.
- Si nécessaire, utilisez un régulateur de pression conforme à la norme en vigueur.
- Une fois l'installation terminée, vérifiez la présence d'éventuelles fuites avec une solution savonneuse, mais jamais avec une flamme.
- La mise en œuvre avec un tuyau flexible devra être réalisée de manière à ce que la longueur de la conduite ne dépasse pas les 2 mètres d'extension maximale pour les tuyaux flexibles en acier et 1,5 mètres pour les tuyaux en caoutchouc.
- Assurez-vous que les tuyaux ne sont pas au contact des parties mobiles ni écrasés.

Raccordement avec un tuyau en caoutchouc

Vérifiez que toutes les conditions suivantes sont respectées :

- le tuyau est fixé à son embout avec des colliers de serrage ;
- le tuyau n'est pas au contact des murs chauds, tout le long de son parcours (max. 50 °C) ;
- le tuyau n'est pas sujet à aucun effort de traction ou tension et ne présente de virages serrés ni d'étranglements ;
- le tuyau n'est pas au contact de corps tranchants ou d'angles vifs ;
- si le tuyau n'est pas parfaitement étanche et s'il est la cause d'une fuite de gaz dans l'environnement, n'essayez pas de le réparer : remplacez-le par un tuyau neuf ;
- vérifiez que les termes d'expiration du tuyau, imprimés directement sur celui-ci, ne soient pas dépassés.



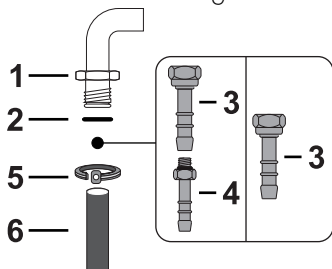
Effectuez le raccordement au réseau de distribution du gaz à l'aide d'un tuyau en caoutchouc conforme aux caractéristiques visées par la norme en vigueur (vérifiez que le sigle de la norme est bien imprimé sur le tuyau).

Informations générales

Le raccordement au réseau du gaz peut être réalisé avec un tuyau flexible en acier à paroi continue et conformément aux prescriptions de la norme en vigueur. L'appareil est réglé pour le gaz méthane G20 (2H) à la pression de 20 mbar. Pour l'alimentation avec d'autres types de gaz, voir le chapitre « 5.2 Adaptation aux différents types de gaz ». Le raccord d'entrée du gaz est fileté 1/2" gaz externe (ISO 228-1).



Vissez soigneusement l'embout **3** au raccord du gaz **1** (filet 1/2 pouce ISO 228-1) de l'appareil en interposant le joint **2**. En fonction du diamètre du tuyau de gaz utilisé, il est possible de visser également l'embout **4** sur l'embout **3**. Après avoir serré le(s) embout(s), calez le tuyau de gaz **6** sur l'embout et fixez-le avec le collier **5** conforme à la norme en vigueur.



Le raccordement avec un tuyau en caoutchouc conforme à la norme en vigueur peut être réalisé seulement s'il est possible d'inspecter le tuyau sur toute sa longueur.

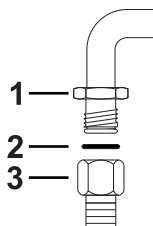


Le diamètre interne du tuyau doit être de 8 mm pour le Gaz Liquide et de 13 mm pour le Gaz Méthane et le Gaz de Ville.

Raccordement avec un tuyau flexible en acier

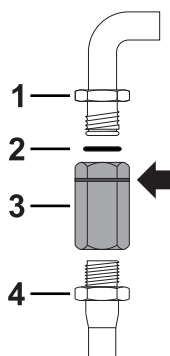
Effectuez le raccordement au réseau de distribution du gaz en utilisant un tuyau flexible en acier à paroi continue conforme aux caractéristiques visées par la norme en vigueur.

Vissez soigneusement le raccord **3** au raccord du gaz **1** de l'appareil en interposant toujours le joint **2** fourni.



Raccordement avec un tuyau flexible en acier avec un raccord à baïonnette

Effectuez le raccordement au réseau de distribution du gaz en utilisant un tuyau flexible en acier avec un raccord à baïonnette conforme à B.S. 669. Appliquez du matériau isolant sur le filet du tuyau de gaz **4** avant d'y visser l'adaptateur **3**. Vissez le bloc sur le raccord mobile **1** de l'appareil en interposant toujours le joint **2** fourni.

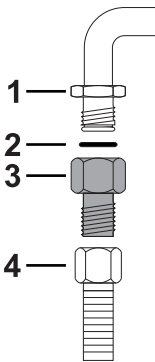




Raccordement avec un tuyau flexible en acier à raccord conique

Effectuez le raccordement au réseau de distribution du gaz en utilisant un tuyau flexible en acier à paroi continue conforme aux caractéristiques visées par la norme en vigueur.

Vissez soigneusement le raccord **3** au raccord du gaz **1** (fileté 1/2" ISO 228-1) de l'appareil en interposant toujours le joint **2** fourni. Appliquez du matériau isolant sur le filet du raccord **3**, puis vissez le tuyau flexible en acier **4** au raccord **3**.



Raccordement au gaz liquide

Utilisez un régulateur de pression et réalisez le raccordement à la bouteille conformément aux prescriptions établies par les normes en vigueur.



La pression d'alimentation doit respecter les valeurs indiquées dans le tableau « Types de gaz et Pays d'appartenance ».

Aération des locaux

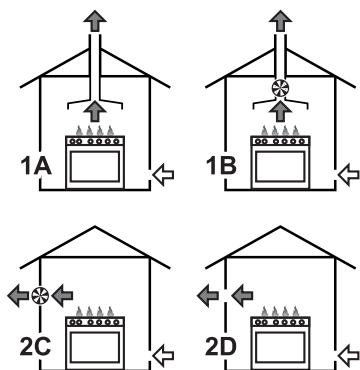
L'appareil doit être installé dans des pièces aérées en permanence, conformément aux normes en vigueur. La pièce où l'appareil est installé doit assurer la présence d'une quantité d'air suffisante pour la combustion régulière du gaz et le renouvellement de l'air dans la pièce. Les prises d'air, protégées par des grilles, doivent être dimensionnées de façon appropriée (aux normes en vigueur) et placées de façon à ne pas être obstruées, même partiellement.

La pièce doit être constamment aérée pour éliminer la chaleur et l'humidité produites par les cuissons : en particulier, après un usage prolongé, on recommande d'ouvrir une fenêtre ou d'augmenter la vitesse des éventuels ventilateurs.

Évacuation des produits de la combustion

L'évacuation des produits de la combustion peut être assurée par une hotte reliée à une cheminée à tirage naturel au fonctionnement sûr ou bien par une aspiration forcée. Un système d'aspiration efficace doit être minutieusement conçu par un spécialiste habilité, en respectant les positions et les distances indiquées par les normes.

À la fin de l'intervention, l'installateur devra délivrer un certificat de conformité.



- 1 Évacuation par l'intermédiaire d'une hotte
- 2 Évacuation en l'absence d'une hotte

- A Évacuation dans une cheminée individuelle à tirage naturel
- B Évacuation dans une cheminée individuelle avec un électroventilateur
- C Évacuation directement dans l'atmosphère avec un électroventilateur mural ou par la vitre de la fenêtre
- D Évacuation directement dans l'atmosphère externe à travers le mur

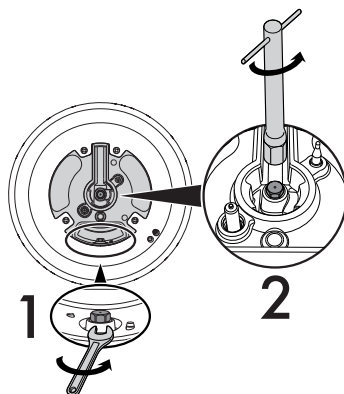


5.2 Adaptation aux différents types de gaz

En cas d'utilisation d'un autre type de gaz, remplacez les injecteurs des brûleurs, et ensuite réglez la flamme minimum des robinets de gaz.

Remplacement des injecteurs

1. Enlevez les grilles, les chapeaux et toutes les couronnes pour accéder aux coupelles des brûleurs.
2. Remplacez les injecteurs avec une clé de 7mm selon le gaz à employer (voir Types de gaz et Pays d'appartenance).



1. Injecteur externe
2. Injecteur interne

3. Remettez bien en place les brûleurs dans leurs logements.

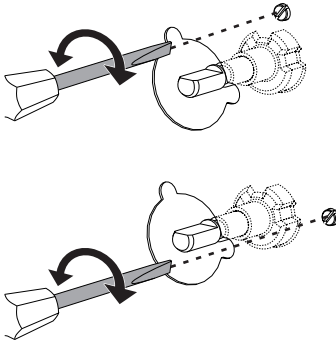


Installation

Réglage du minimum pour le méthane ou le gaz de ville

Allumez le brûleur et mettez-le en position minimum. Extrayez la poignée du robinet de gaz et agissez sur la vis de réglage située à côté de la tige du robinet (selon les modèles), jusqu'à obtenir une flamme minimale régulière.

Remontez la poignée et vérifiez la stabilité de la flamme du brûleur. Tournez rapidement la poignée du maximum au minimum : la flamme ne doit pas s'éteindre. Répétez cette opération pour tous les robinets de gaz.



Réglage du minimum pour le gaz liquide

Serrez complètement la vis logée à côté de la tige du robinet dans le sens des aiguilles d'une montre.



Après avoir effectué l'adaptation à un gaz différent du gaz réglé à l'usine, remplacez l'étiquette de réglage du gaz appliquée à l'appareil par celle qui correspond au nouveau gaz employé. L'étiquette se trouve à l'intérieur de l'enveloppe contenant les injecteurs (si elle est prévue).

Lubrification des robinets de gaz

Avec le temps, il peut arriver que les robinets de gaz tournent difficilement et se bloquent. Nettoyez-les à l'intérieur et remplacez la graisse lubrifiante.



La lubrification des robinets de gaz devra être effectuée par un technicien spécialisé.



Types de gaz et Pays d'appartenance

Type de gaz	IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK	PL	HU
1 Gaz méthane G20													
G20 20 mbar	•	•		•	•		•	•	•	•	•	•	
G20/25 20/25 mbar			•										
2 Gaz méthane G20													
G20 25 mbar													•
3 Gaz méthane G25													
G25 25 mbar						•							
G25.3 25 mbar						•							
4 Gaz méthane G25.1													
G25.1 25 mbar													•
5 Gaz méthane G25													
G25 20 mbar				•									
6 Gaz méthane G2.350													
G2.350 13 mbar												•	
7 Gaz Liquide G30/31													
G30/31 28/37 mbar		•	•				•			•			
G30/31 30/37 mbar	•							•					
G30/31 30/30 mbar						•			•		•		
8 Gaz Liquide G30/31													
G30/31 37 mbar												•	
9 Gaz Liquide G30/31													
G30/31 50 mbar				•	•								
10 Gaz de Ville G110													
G110 8 mbar	•								•		•		

FR



Vous pouvez identifier les types de gaz disponibles suivant le pays d'installation. Référez-vous au numéro de l'en-tête pour identifier les valeurs correctes dans les « Types de gaz et Pays d'appartenance ».



Installation

Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs

1 Gaz méthane G20	AUX	SR	R	DUAL int.	DUAL ext.
Portée thermique nominale (kW)	1.0	1.8	2.9	0.9	4.10
Diamètre injecteur (1/100 mm)	72	97	115	70	150
Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	(X)	(Z)	(Y)	(H1)	(H3)
Portée réduite (W)	400	500	800	400	1200
2 Gaz méthane G20	AUX	SR	R	DUAL int.	DUAL ext.
Portée thermique nominale (kW)	1.1	1.8	2.9	0.9	4.10
Diamètre injecteur (1/100 mm)	72	94	110	65	145
Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	(X)	(Z)	(H8)	(H1)	(H3)
Portée réduite (W)	400	500	800	400	1200
3 Gaz méthane G25	AUX	SR	R	DUAL int.	DUAL ext.
Portée thermique nominale (kW)	1.0	1.8	2.9	0.9	4.10
Diamètre injecteur (1/100 mm)	72	94	121	68	142
Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	(F1)	(Y)	(F2)	(F1)	(F3)
Portée réduite (W)	400	500	800	400	1200
4 Gaz méthane G25.1	AUX	SR	R	DUAL int.	DUAL ext.
Portée thermique nominale (kW)	1.1	1.8	3.0	0.9	4.0
Diamètre injecteur (1/100 mm)	77	100	134	72	148
Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	(F1)	(Z)	(F3)	(H1)	(F3)
Portée réduite (W)	400	500	800	400	1200
5 Gaz méthane G25	AUX	SR	R	DUAL int.	DUAL ext.
Portée thermique nominale (kW)	1.0	1.8	2.9	0.9	3.8
Diamètre injecteur (1/100 mm)	77	100	134	72	165
Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	(F1)	(Y)	(F3)	(F1)	(H3)
Portée réduite (W)	400	500	800	400	1200
6 Gaz méthane G2.350	AUX	SR	R	DUAL int.	DUAL ext.
Portée thermique nominale (kW)	1.0	1.75	2.9	0.9	3.2
Diamètre injecteur (1/100 mm)	94	120	165	91	180
Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	(Z)	(Y)	(F3)	(Y)	(H4)
Portée réduite (W)	400	500	800	400	1200



7 Gaz Liquide G30/31	AUX	SR	R	DUAL int.	DUAL ext.
Portée thermique nominale (kW)	1.0	1.8	3.0	0.9	3.8
Diamètre injecteur (1/100 mm)	50	65	85	44	96
Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	-	-	-	-	-
Portée réduite (W)	400	500	800	400	1300
Portée nominale G30 (g/h)	73	131	218	65	276
Portée nominale G31 (g/h)	71	129	214	64	271
8 Gaz Liquide G30/31	AUX	SR	R	DUAL int.	DUAL ext.
Portée thermique nominale (kW)	1.1	1.9	3.0	0.8	3.9
Diamètre injecteur (1/100 mm)	50	65	81	42	93
Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	-	-	-	-	-
Portée réduite (W)	450	550	900	450	1500
Portée nominale G30 (g/h)	80	138	218	58	284
Portée nominale G31 (g/h)	79	136	214	57	279
9 Gaz Liquide G30/31	AUX	SR	R	DUAL int.	DUAL ext.
Portée thermique nominale (kW)	1.0	1.8	3.0	1.0	3.9
Diamètre injecteur (1/100 mm)	43	58	74	43	75
Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	(H2)	(M)	(Z)	(H2)	(S1)
Portée réduite (W)	400	500	1000	400	1500
Portée nominale G30 (g/h)	73	131	218	73	284
Portée nominale G31 (g/h)	71	129	214	71	279
10 Gaz de Ville G110	AUX	SR	R	DUAL int.	DUAL ext.
Portée thermique nominale (kW)	1.0	1.75	2.8	1.0	3.2
Diamètre injecteur (1/100 mm)	145	185	260	145	300
Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	(/8)	(/2)	(/3)	(0040)	(0190)
Portée réduite (W)	400	500	800	400	1000

Les injecteurs non fournis sont disponibles dans les centres d'assistance agréés.



5.3 Positionnement



Appareil lourd Danger de blessures par écrasement

- Positionnez l'appareil dans le meuble avec l'aide d'une autre personne.



Pression sur la porte ouverte Risque de dommages à l'appareil

- N'utilisez pas la porte ouverte comme levier pour faire entrer l'appareil dans le meuble.
- N'exercez pas de pressions excessives sur la porte ouverte.



Dégagement de chaleur durant le fonctionnement de l'appareil Risque d'incendie

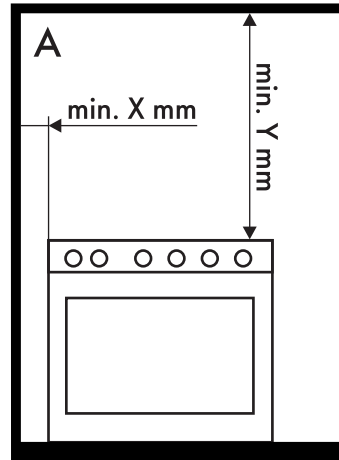
- Les placages, les colles ou les revêtements en plastique des meubles adjacents doivent être thermorésistants (minimum 90° C).

Cet appareil peut être installé contre des parois ; l'une d'entre elles doit dépasser en hauteur le plan de travail à une distance minimale de **X** mm du côté de l'appareil, comme l'illustrent les figures « **A** » et « **C** » des classes d'installation.

Les meubles suspendus au-dessus du plan de travail de l'appareil doivent être à une distance minimale de ce dernier de **Y** mm. Si l'on installe une hotte aspirante au-dessus de la plaque de cuisson, consultez le manuel d'instructions de cette dernière pour respecter la distance correcte.

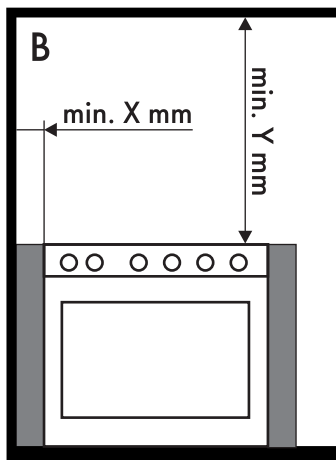
X	150 mm
Y	750 mm

Suivant le type d'installation, cet appareil appartient aux classes :

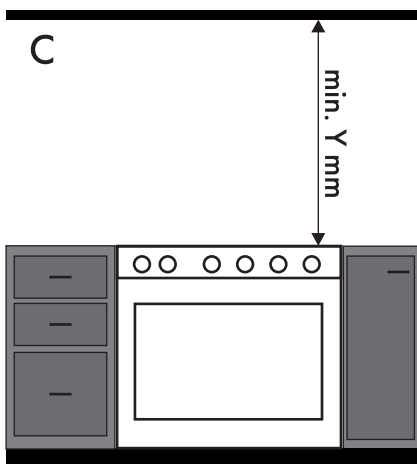


A - Classe 1

(Appareil à pose libre)

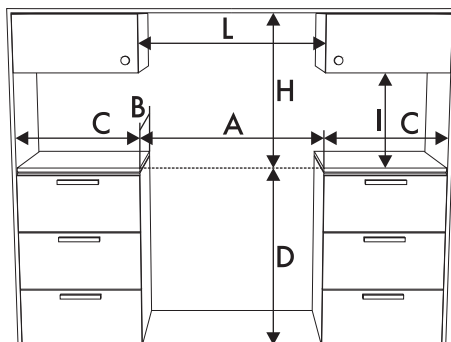


B - Classe 2 sous-classe 1
(Appareil encastré)



C - Classe 2 sous-classe 1
(Appareil encastré)

Dimensions hors tout de l'appareil



A	900 mm
B	600 mm
C¹	min. 150 mm
D	900 - 915 mm
H	750 mm
I	400 mm
L²	900 mm

¹ Distance minimale des murs latéraux ou de tout matériel inflammable.

² Largeur minimale de l'armoire (=A).



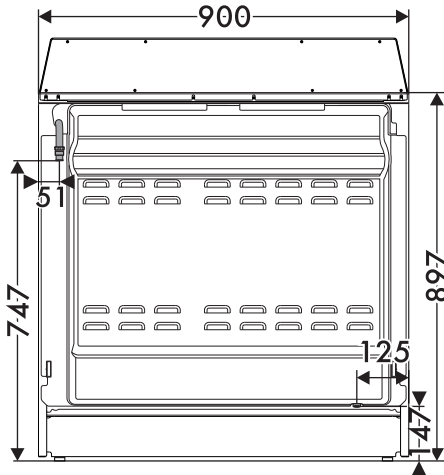
L'appareil doit être installé par un technicien qualifié et dans le respect des normes en vigueur.



Installation

Dimensions de l'appareil

Position des branchements du gaz et électriques.



Positionnement et nivellement



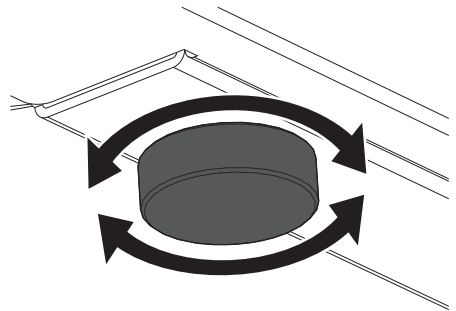
Appareil lourd

Risque de dommages à l'appareil

- Insérez d'abord les pieds avant puis les pieds arrière.

Pour une bonne stabilité, il est indispensable que l'appareil soit correctement nivelé au sol.

- Après avoir effectué le branchement au gaz et électrique, vissez ou dévissez le pied jusqu'à ce que l'appareil soit bien nivelé et stabilisé au sol.



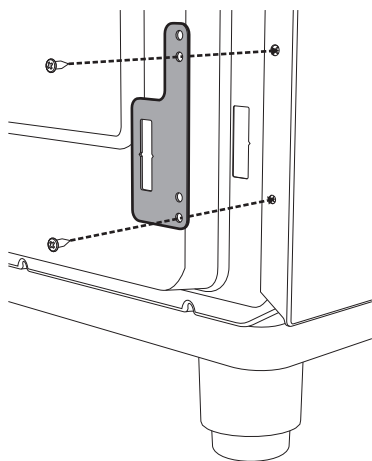


Fixation au mur avec des étriers

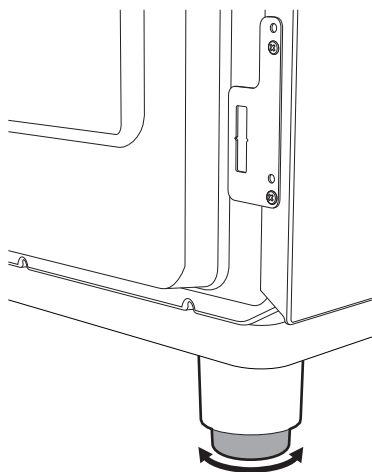


Les dispositifs de stabilisation doivent être installés afin d'éviter le basculement de l'appareil.

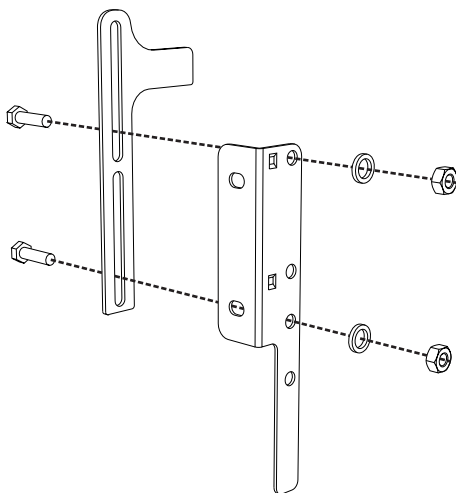
1. Vissez la plaquette de fixation au mur sur le dos de l'appareil.



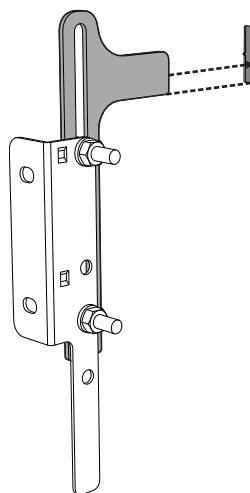
2. Réglez la hauteur des 4 pieds.



3. Assemblez la bride de fixation.



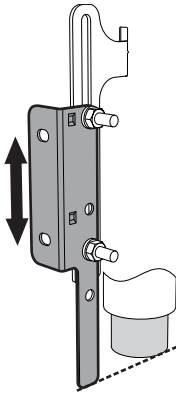
4. Alignez la base du crochet de la bride de fixation sur la base de la coupe de la plaquette de fixation au mur.



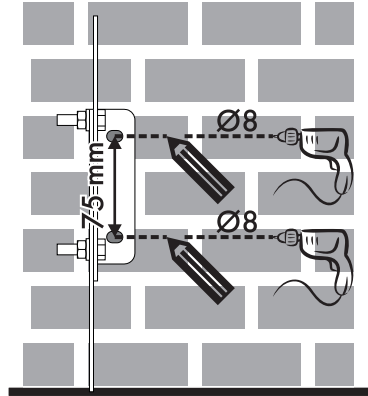


Installation

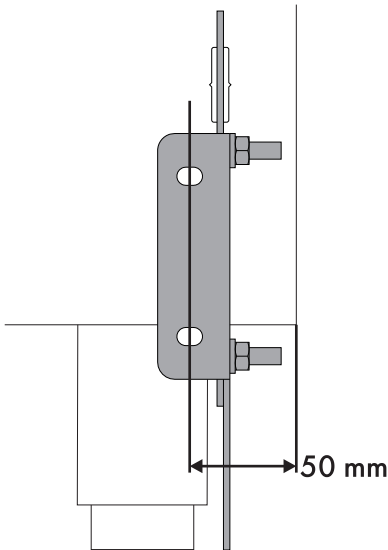
5. Alignez la base de la bride de fixation jusqu'au sol et serrez les vis pour fixer les dimensions.



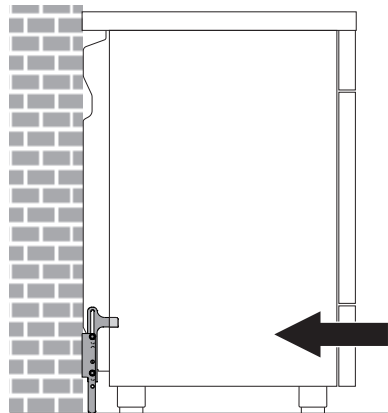
7. Déplacez la bride sur le mur et marquez la position des trous à réaliser dans le mur.



6. Considérez une distance de 50 mm du côté de l'appareil aux trous de la bride.



8. Après avoir réalisé les trous dans le mur, utilisez des chevilles avec des vis pour fixer la bride sur le mur.
9. Poussez la cuisinière vers le mur et simultanément introduisez la bride dans la plaquette fixée au dos de l'appareil.



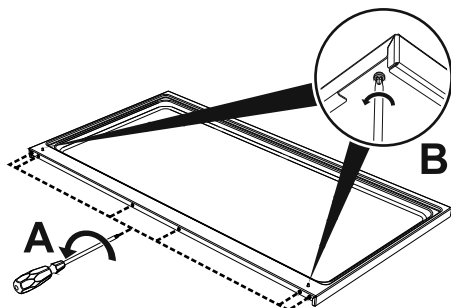


Montage du dossieret

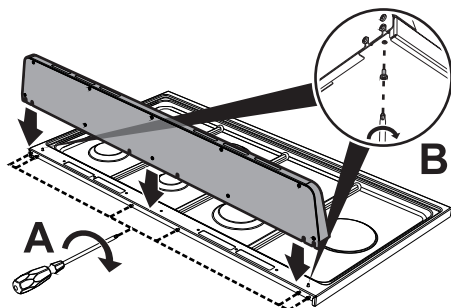
- i** Le dossieret fourni fait partie intégrante du produit ; fixez-le à l'appareil avant l'installation.

Le dossieret doit toujours être positionné et correctement fixé sur l'appareil.

1. Desserrez les 6 vis situées à l'arrière de la plaque (A) et dévissez les 2 vis (B) situées sur la partie latérale du dossieret.



2. Positionnez le dossieret au-dessus de la plaque. Faites correspondre les 6 rainures inférieures du dossieret et les 6 vis situées à l'arrière de la plaque desserrées précédemment.
3. Serrez les 6 vis situées à l'arrière de la plaque de cuisson (A) et serrez les 2 vis au-dessous de la plaque (B) pour fixer le dossieret.

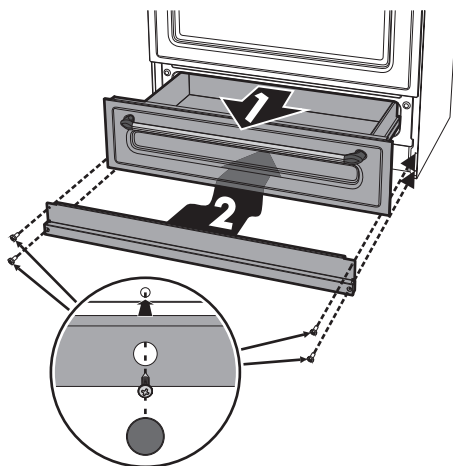


Montage du socle

- i** Le socle fourni fait partie intégrante du produit ; fixez-le à l'appareil avant l'installation.

Le socle doit toujours être positionné et correctement fixé sur l'appareil.

1. Positionnez le socle dans la partie inférieure avant de l'appareil.



2. Positionnez le socle dans la partie inférieure avant de l'appareil.
3. Vissez les quatre vis latérales pour fixer le socle à l'appareil.
4. Couvrez les trous du socle avec les bouchons fournis.



5.4 Branchement électrique



Tension électrique Danger d'électrocution

- Un technicien habilité doit effectuer le branchement électrique.
- Munissez-vous de équipements de protection individuelle.
- La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.
- Mettez l'appareil hors tension.
- Ne tirez jamais le câble pour débrancher la fiche.
- Utilisez des câbles résistant à une température d'au moins 90° C.
- Le couple de serrage des vis des conducteurs d'alimentation du bornier doit être égal à 1,5-2 Nm.

Informations générales

Vérifiez que les caractéristiques du réseau électrique sont adéquates aux données indiquées sur la plaque.

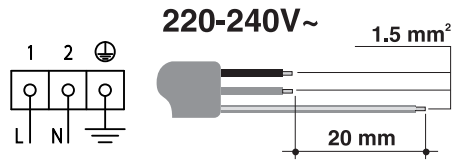
La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage, est placée dans une position bien visible sur l'appareil.

N'enlevez jamais la plaque.

Effectuez la mise à la terre avec un câble plus long que les autres câbles d'au moins 20 mm.

L'appareil peut fonctionner dans les modalités suivantes :

- 220-240 V 1N~



Câble **tripolaire 3 x 1,5 mm²**.



Les valeurs indiquées se réfèrent à la section du conducteur interne.



Les câbles d'alimentation sont dimensionnés en tenant compte du facteur de simultanéité (conformément à la norme EN 60335-2-6).

Branchement fixe

Préparez sur la ligne d'alimentation un dispositif d'interruption omnipolaire avec une distance entre les contacts d'au moins 3 mm, conformément aux règles d'installation.

Le dispositif d'interruption doit être situé dans une position facilement accessible et à proximité de l'appareil.

Branchement au moyen d'une prise et d'une fiche

Vérifiez que la fiche et la prise sont du même type.

Évitez d'utiliser des réducteurs, des adaptateurs ou des shunts car ils pourraient provoquer des surchauffes et des brûlures.



5.5 Pour l'installateur

- La fiche doit rester accessible après l'installation. Ne pliez ou ne coincez pas le câble de raccordement au réseau électrique.
- L'appareil doit être installé selon les schémas d'installation.
- N'essayez pas de dévisser ou de forcer le coude fileté du raccord. On risque d'endommager cette partie de l'appareil, ce qui peut invalider la garantie du producteur.
- Sur tous les branchements, utilisez de l'eau et du savon pour vérifier les pertes de gaz. N'utilisez PAS de flammes libres pour identifier les fuites éventuelles.
- Allumez tous les brûleurs un à un et simultanément pour garantir le fonctionnement correct de la vanne du gaz, du brûleur et de l'allumage.
- Tournez les manettes des brûleurs sur la position flamme minimum et observez la stabilité de la flamme pour chaque brûleur, un à un et tous ensemble.
- Si l'appareil ne fonctionne pas correctement après avoir effectué toutes les vérifications, appelez le service après-vente autorisé le plus proche de chez vous.
- Lorsque l'appareil est correctement installé, veuillez instruire l'utilisateur sur la méthode de fonctionnement correcte.