

Sommaire

1	Avertissements	52
1.1	Avertissements généraux de sécurité	52
1.2	Responsabilités du fabricant	56
1.3	But de l'appareil	57
1.4	Plaque d'identification	57
1.5	Ce manuel d'utilisation	57
1.6	Élimination	57
1.7	Comment lire le manuel d'utilisation	58
1.8	Pour économiser l'énergie	59
1.9	Indications pour les Organismes de contrôle européens	59
2	Description	60
2.1	Description générale	60
2.2	Plan de cuisson	61
2.3	Panneau de commandes	61
2.4	Autres parties	62
2.5	Accessoires disponibles	62
3	Utilisation	64
3.1	Utilisation des accessoires	66
3.2	Utilisation du plan de cuisson	66
3.3	Utilisation du compartiment de rangement	67
3.4	Utilisation du four	68
3.5	Conseils de cuisson	70
3.6	Programmeur numérique	71
4	Nettoyage et entretien	76
4.1	Nettoyage du plan de cuisson	77
4.2	Nettoyage de la porte	78
4.3	Nettoyage de la cavité du four	80
4.4	Vapor Clean	81
4.5	Entretien extraordinaire	82
5	Installation	84
5.1	Raccordement au gaz	84
5.2	Adaptation aux différents types de gaz	87
5.3	Positionnement	92
5.4	Branchement électrique	97
5.5	Instructions pour l'installateur	98

MODE D'EMPLOI ORIGINAL

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. Tenez les enfants éloignés de l'appareil.
- 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, s'ils sont surveillés et instruits sur l'utilisation sûre de l'appareil et sur les dangers possibles liés à ce dernier.
- 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.
- Le processus de cuisson doit toujours être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être continuellement surveillé.
- 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.
- Pendant la cuisson, 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 de l'appareil.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites



- très chaudes.
- Durant la cuisson, la porte du four doit être 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.
 - Mettez l'appareil hors tension après l'utilisation.
 - Ne tirez jamais le câble pour débrancher la fiche.
 - **N'UTILISEZ PAS OU NE CONSERVEZ PAS DE MATIÈRES INFLAMMABLES DANS LE COMPARTIMENT DE RANGEMENT (S'IL EST PRÉSENT) OU À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL.**
 - **N'UTILISEZ PAS DE VAPORISATEURS À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL LORSQU'IL EST EN FONCTION.**
 - **NE MODIFIEZ PAS CET APPAREIL.**
 - Avant toute intervention sur l'appareil (installation, entretien, positionnement ou déplacement), portez toujours des 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.
 - Pour éviter tout danger, si le câble d'alimentation électrique est abîmé, contactez immédiatement le service d'assistance technique qui se chargera de le remplacer.

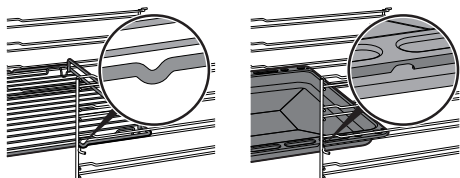
Dommages subis par l'appareil

- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs agressifs ou de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la porte vitrée du four, car ils risquent de rayer la surface et de la faire éclater.
- Utilisez éventuellement des outils en bois ou en plastique.
- 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.



Avertissements

- Ne vous asseyez pas sur l'appareil.
- 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 leur extraction et doivent être tournés vers le bas et vers l'arrière du four.



- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant des cuissons risquant de provoquer une surchauffe et la combustion de graisses et d'huiles. Faites très attention
- Danger d'incendie : Ne posez aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de produits en spray à proximité du four.
- **N'UTILISEZ JAMAIS L'APPAREIL EN GUISE DE CHAUFFAGE AMBIANT.**
- N'utilisez pas de vaisselle ni de récipients en plastique pour la cuisson.
- N'introduisez ni des boîtes ni des récipients fermés dans la cavité de cuisson.
- Sortez du four toutes les lèchefrites et les grilles non utilisées pendant la cuisson.
- Ne couvrez pas la sole 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 sur la plaque de cuisson des substances acides comme du jus de citron ou du vinaigre.
- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.



- Ne posez pas de casseroles ni de poêles vides sur les zones de cuisson allumées.
- 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).
- 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.

Installation

- **CET APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE INSTALLÉ SUR DES BATEAUX OU DES CARAVANES.**
- N'installez pas cet appareil sur un piédestal.
- Positionnez l'appareil dans le meuble avec l'aide d'une autre personne.
- Pour éviter les éventuelles surchauffes, l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative ou un panneau.
- Avant l'installation, vérifiez la compatibilité des conditions locales de distribution (nature et pression du gaz) et le réglage de l'appareil.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un système d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux réglementations pour l'installation en vigueur. Portez une attention particulière aux prescriptions en matière de ventilation.



Avertissements

- Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées sur l'étiquette de réglage du gaz.
- Le raccordement au gaz doit être réalisé par un technicien autorisé.
- 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.
- Le branchement électrique doit être réalisé par un technicien autorisé.
- 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 de l'appareil.
- Vérifiez qu'aucun objet ne reste coincé dans la porte du four.

1.2 Responsabilités 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 inappropriée.
- 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, conforme à la directive européenne DEEE (2012/19/UE), doit être éliminé séparément des autres déchets au terme de son cycle de vie. 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.



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 nos produits, 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.

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.



1.8 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.

1.9 Indications pour les Organismes de contrôle européens

Fan forced mode

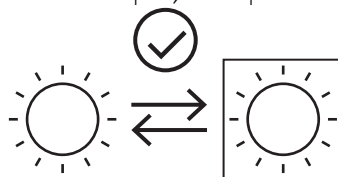
la fonction ECO utilisée pour définir la classe d'efficacité énergétique est conforme aux indications de la norme européenne EN 60350-1.

Données techniques sur l'efficacité énergétique

Les informations relatives aux règlements européens sur l'étiquetage énergétique et l'éco-conception sont fournies dans un document séparé accompagnant les instructions du produit. Ces données figurent dans la « Fiche d'information du produit » qui peut être téléchargée sur le site web à la page consacrée au produit en question.

Sources lumineuses

- Cet appareil contient des sources lumineuses remplaçables par l'utilisateur.



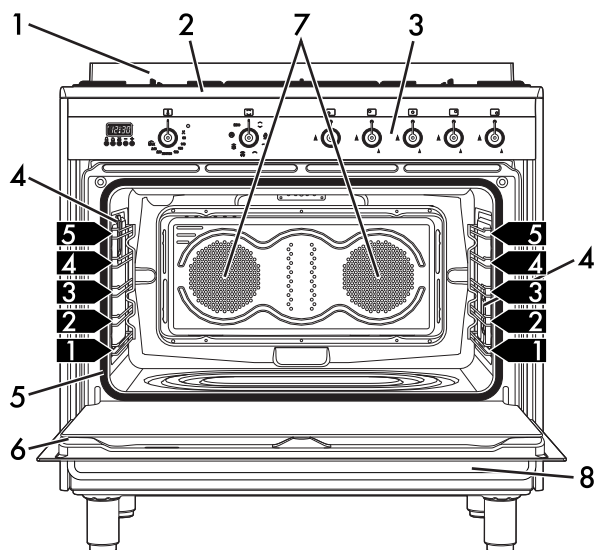
- Les sources lumineuses à l'intérieur du produit sont déclarées aptes à fonctionner à une température ambiante ≥ 300 °C et sont destinées à être utilisées dans des applications à haute température telles que les fours.
- Cet appareil contient des sources lumineuses de classe d'efficacité "G".



Description

2 Description

2.1 Description générale



1 Dossieret

2 Plan de cuisson

3 Panneau de commandes

4 Lampe du four

5 Joint

6 Porte

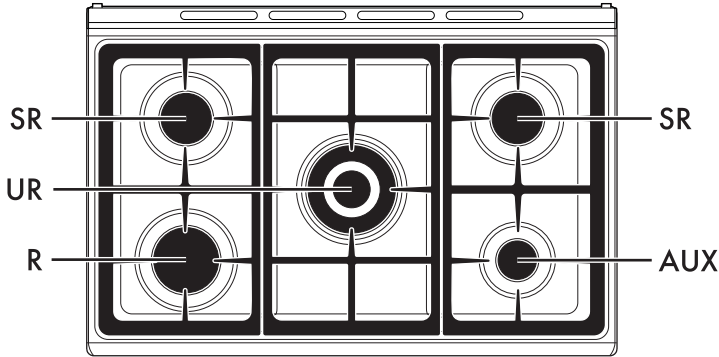
7 Turbine

8 Compartiment de rangement

1,2,3 Châssis de support pour grilles et lèchetrites



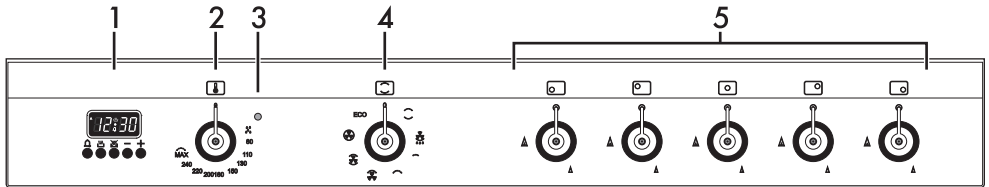
2.2 Plan de cuisson



AUX = Auxiliaire
SR = Semi-rapide

R = Rapide
UR = Ultra rapide

2.3 Panneau de commandes



1 Horloge programmateur

Pour afficher l'heure actuelle, sélectionnez une cuisson programmée et le temporisateur du minuteur.

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

Le voyant s'allume pour indiquer que 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 Manette des fonctions


Les différentes fonctionnalités du four sont adaptées pour différentes modalités de cuisson. Après avoir sélectionné la fonction souhaitée, réglez la température de cuisson en utilisant la manette de la température.




Description


5 Manettes brûleurs du plan de cuisson

Utiles pour l'allumage et le réglage des brûleurs du plan de cuisson.

Enfoncez et tournez les manettes en sens inverse des aiguilles d'une montre sur la valeur  pour allumer les brûleurs relatifs.

Tournez les manettes sur la zone comprise entre la valeur maximale  et minimale

 pour régler la flamme.

Remettez les manettes en position  pour éteindre les brûleurs.

2.4 Autres parties

Niveaux d'enfournement

L'appareil dispose de niveaux d'enfournement 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

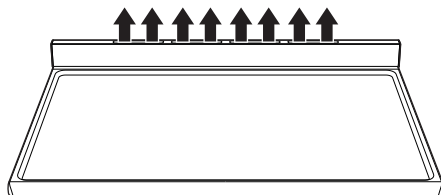
L'éclairage intérieur de l'appareil s'allume :

- Quand la porte est ouverte ;
- Quand une fonction est sélectionnée, à l'exception de la fonction **ECO**.

Turbine de refroidissement

La turbine refroidit le four et se met en marche durant la cuisson.

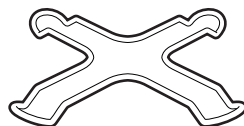
Le fonctionnement du ventilateur crée un flux d'air normal qui s'échappe par l'arrière de l'appareil et peut continuer pendant un court moment même après son extinction.



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

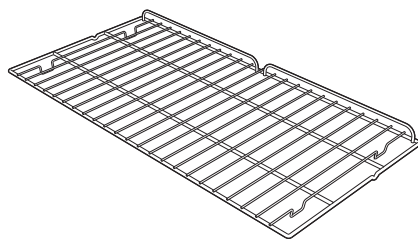
2.5 Accessoires disponibles

Croisillons réducteurs



Utile si l'on utilise de petits récipients.

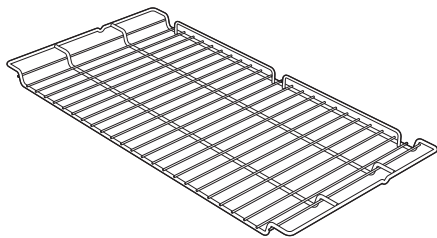
Grille



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

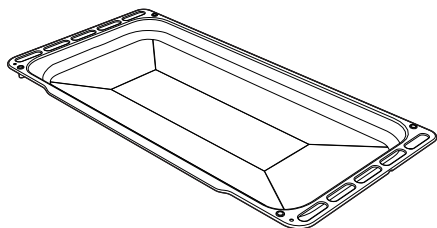


Grille pour lèche-frite



À poser sur la lèche-frite du four ; pour la cuisson d'aliments qui peuvent goutter.

Lèche-frite profonde



Il permet de récupérer des graisses ayant coulé des aliments posés sur la grille supérieure.



Certains modèles ne sont pas équipés de tous les accessoires.



Les accessoires destinés à entrer en contact avec les aliments sont fabriqués avec des matériaux conformes aux dispositions de la législation en vigueur.



Les accessoires fournis et en option peuvent être demandés aux centres d'assistance agréés. Utilisez uniquement des accessoires d'origine fournis par le fabricant.



3 Utilisation

Avertissements



Température élevée à l'intérieur du four durant l'utilisation

Risque de brûlures

- Pendant la cuisson, la porte du four doit être 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 de l'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- Gardez les enfants de moins de 8 ans loin de l'appareil quand il est en marche.
- Si vous devez déplacer les aliments ou à la fin de la cuisson, ouvrez la porte seulement de 5 cm pendant quelques secondes, laissez sortir la vapeur, puis ouvrez-la complètement.



Utilisation impropre

Risque de brûlures

- Assurez-vous que les couronnes sont bien en place dans leurs logements chacune avec son chapeau de brûleur.
- Huiles et graisses peuvent s'enflammer en cas de surchauffe. Soyez très prudents.



Utilisation impropre

Risque de dommages aux surfaces

- Ne couvrez pas la sole de la cavité de cuisson avec des feuilles d'aluminium.
- 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 sur la sole de la cavité de cuisson.
- N'utilisez pas la porte ouverte pour poser des casseroles ou des lèchefrites sur la vitre interne.
- Ne versez pas de l'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- Les récipients de cuisson ou les grils à viande doivent être positionnés à l'intérieur du périmètre du plan de cuisson.
- Tous les récipients doivent avoir un fond plat et lisse.
- En cas de débordement, éliminez le liquide en excès du plan de cuisson.



Température élevée à l'intérieur du compartiment de rangement

Risque de brûlures

- N'ouvrez pas le compartiment de rangement lorsque le four est allumé et encore chaud.
- Les éléments à l'intérieur du compartiment de rangement pourraient être très chauds après l'utilisation du four.



Température élevée à l'intérieur du four durant l'utilisation Risque d'incendie ou d'explosion

- N'utilisez pas de produits en spray à proximité du four.
- N'utilisez pas et ne laissez pas des matériaux inflammables à proximité du four ou du compartiment de rangement.
- N'utilisez pas de récipients en plastique pour la cuisson des aliments.
- N'introduisez pas de boîtes ni de récipients fermés à l'intérieur du four.
- Ne laissez pas le four 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.

Une fuite de gaz peut provoquer une explosion.

Si vous sentez une odeur de gaz ou si vous remarquez une défaillance de l'installation de gaz :

- Coupez immédiatement l'arrivée du gaz ou fermez la vanne de la bouteille de gaz.
- Éteignez immédiatement toutes les flammes nues et les cigarettes.
- Ne branchez pas, n'allumez pas et ne débranchez aucun appareil. N'utilisez ni téléphone ni portable dans tout le bâtiment.
- Ouvrez la fenêtre pour aérer la pièce.
- Appelez le service après-vente ou le fournisseur de gaz.

Dysfonctionnements

Les cas énumérés ci-dessous indiquent un dysfonctionnement et recommandent d'appeler le service après-vente :

- Jaunissement de la plaque du brûleur.
- Endommagement des composants de l'appareil de cuisson.
- Les brûleurs ne s'enflamment pas correctement.
- Difficulté à garder les brûleurs allumés.
- Les brûleurs s'éteignent pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Les boutons de gaz sont difficiles à tourner.

Si l'appareil ne fonctionne pas normalement, contactez le service après-vente agréé le plus proche de chez vous.

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.

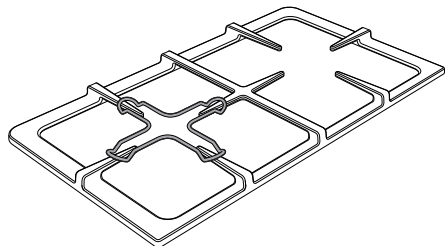


Utilisation

3.1 Utilisation des accessoires

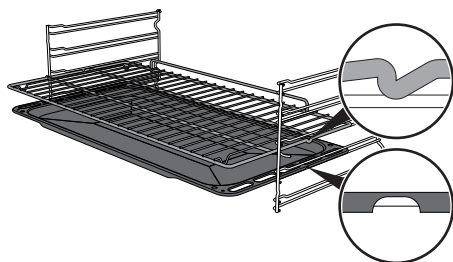
Croisillons réducteurs

Les croisillons réducteurs doivent être posés sur les grilles du plan de cuisson. Assurez-vous qu'ils soient bien en place.



Grilles et lèche-frites

Les grilles et les lèche-frites doivent être introduites dans les glissières latérales jusqu'à l'arrêt complet. Les dispositifs de blocage mécanique de sécurité qui empêchent l'extraction accidentelle des grilles doivent être tournés vers le bas et vers l'arrière du four.




Introduisez complètement les grilles et les lèche-frites dans le four jusqu'à l'arrêt.



Nettoyez les lèche-frites avant de les utiliser pour la première fois afin d'enlever tout résidu laissé par le processus de fabrication.


3.2 Utilisation du plan de cuisson

Toutes les commandes et les contrôles de l'appareil sont réunis sur le panneau frontal. Au niveau de chaque bouton, un petit dessin montre le brûleur correspondant au bouton. L'appareil est équipé d'un dispositif d'allumage électronique. Il suffit d'enfoncer et de tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le brûleur s'allume. Si le brûleur ne s'allume pas dans les 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. Gardez la manette enfoncée plus longtemps.

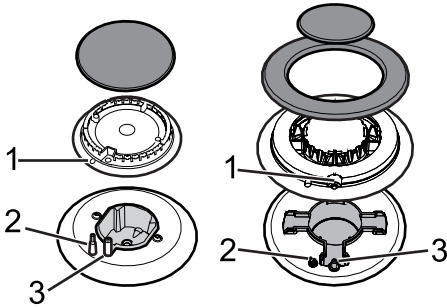


Si les brûleurs s'éteignent accidentellement, un dispositif de sécurité intervient et bloque l'émission de gaz, même si le robinet est ouvert. Remettez la manette en position  et attendez au moins 60 secondes avant d'essayer de rallumer le brûleur.



Position correcte pour les couronnes et les chapeaux des brûleurs

Avant d'allumer les brûleurs du plan, assurez-vous que les couronnes sont bien en place dans leurs logements avec leurs chapeaux. Assurez-vous que les orifices **1** dans les couronnes sont alignés avec les thermocouples **2** et bougies **3**.



Conseils pratiques pour l'utilisation du plan 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 les flammes ne soient pas en contact avec les parois. Au moment de l'ébullition, réduisez la flamme pour empêcher que le liquide ne déborde.

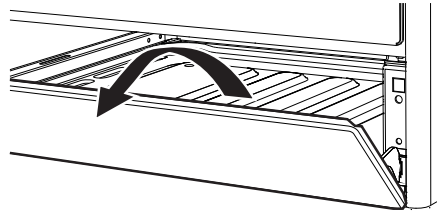


Diamètre des récipients :

- Auxiliaire : 12 - 14 cm.
- Semi-rapide : 16 - 24 cm.
- Rapide : 18 - 26 cm.
- Ultrarapide : 18 - 28 cm.

3.3 Utilisation du compartiment de rangement

Le compartiment de rangement se trouve dans la partie inférieure de la cuisinière. Pour l'ouvrir, tirez la poignée vers vous. Il peut être utilisé pour ranger des objets métalliques ou ustensiles de cuisine nécessaires lors de l'utilisation de l'appareil.



FR




3.4 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 montre le symbole de la durée de cuisson , autrement il ne sera pas possible d'allumer le four.

Appuyez sur les touches  et

 en même temps pour réinitialiser l'horloge programmeur.

Liste des fonctions



Statique

Puisque la chaleur se répand par en dessus et par en dessous en même temps, ce système est particulièrement adapté à certains types d'aliments. La cuisson traditionnelle, également connue comme cuisson statique, est indiquée pour cuisiner un plat à la fois. Parfait pour tous les types de rôtis, pain et gâteaux et en tout cas particulièrement adapté pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.



Sole brassée

La combinaison de la turbine et de la seule résistance inférieure 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. Idéal pour tout type d'aliment. Sur les modèles à pyrolyse, les fonctions spéciales de décongélation et de levage sont réunies en une seule fonction.



Petit grill

Grâce à la chaleur qui se dégage du seul élément central, cette fonction permet de griller de petites portions de viande ou de poisson, de préparer des brochettes, des toasts et tous les plats de légumes au grill.



Grill

La chaleur émanant de la résistance du grill permet d'obtenir d'excellents résultats de rôtissage surtout avec les viandes de petite/moyenne épaisseur et, combiné au tournebroche (si prévu), il permet un dorage uniforme en fin de cuisson. Idéal pour les saucisses, les côtes levées, 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 générée par le gril, permettant d'obtenir d'excellents résultats de rôtissage même avec des aliments très épais. Parfait pour les gros morceaux de viande (ex. jarret de porc).



Statique brassée

Le fonctionnement du ventilateur, associé à la cuisson traditionnelle, assure une cuisson uniforme même avec des recettes complexes. Parfait pour les biscuits et les gâteaux, même si cuits en même temps sur plusieurs niveaux. (Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, nous recommandons d'utiliser le 2^e et le 4^e niveau).



Turbine avec 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.

ECO

Éco

Cette fonction est appropriée pour la cuisson sur un seul niveau et consomme moins d'énergie. Elle est conseillée pour tous les types d'aliments, sauf ceux qui rendent beaucoup d'eau en cuisant (tels que les légumes).

Pour obtenir le maximum d'économies d'énergie et réduire les temps de cuisson, il est conseillé d'enfourner les aliments sans préchauffage.



Quand vous utilisez la fonction ECO, évitez d'ouvrir la porte du four pendant la cuisson.



Les temps de cuisson (et de préchauffage) sont plus long en fonction ECO.



La fonction ECO est une fonction de cuisson délicate conseillée pour cuire à 210 °C ; pour des cuissons à des températures supérieures, sélectionnez une autre fonction.



Vapor Clean

Cette fonction facilite le nettoyage en utilisant la vapeur produite par une petite quantité d'eau versée sur la rainure appropriée placée sur le fond.





3.5 Conseils de cuisson

Conseils généraux


- Utilisez une fonction ventilée pour obtenir une cuisson uniforme sur toutes les plaques.
- Il est impossible de réduire les temps de cuisson en augmentant la température (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 simplement appuyez avec une cuillère sur le rôti. Il est prêt lorsqu'il est ferme ; dans le cas contraire, poursuivez la cuisson pendant quelques minutes.

Conseils de cuisson au Gril et au Gril ventilé

- Vous pouvez également griller vos viandes en les enfournant dans le four froid ou préchauffé si vous souhaitez modifier le type 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 lèchefrite four au niveau le plus bas pour récupérer les liquides produits par le rôtissage.

Conseils pour la cuisson des gâteaux et biscuits

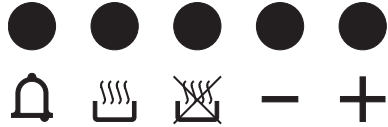
- Utilisez de préférence des moules foncés en métal : Ils permettent une meilleure absorption de la chaleur.
- La température et la durée de cuisson dépendent de la qualité et de la consistance de la pâte.
- Vérifiez si le gâteau est cuit à l'intérieur : À la fin de la cuisson, piquez un cure-dent au sommet du gâteau. Si la pâte ne colle pas au cure-dent, le gâteau est cuit.
- Si le gâteau retombe après son défournement, la prochaine fois que vous en faites un, réduisez la température sélectionnée de 10 °C et programmez éventuellement un temps de cuisson plus long.
- 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



- Posez les aliments sans emballage dans un récipient sans couvercle sur le premier niveau du four.
- Évitez de superposer les aliments.
- Pour décongeler la viande, utilisez une grille positionnée sur le deuxième niveau ainsi qu'un lèche-frite au premier niveau. De cette manière, les aliments n'entrent pas en contact avec le liquide de décongélation.
- Couvrez les parties les plus délicates d'une feuille d'aluminium.
- Il est conseillé, pour une pâte bien levée, de positionner un récipient contenant de l'eau sur le fond du four.

3.6 Programmeur numérique



-  Touche temporisateur minuteur
-  Touche durée de cuisson
-  Touche fin de cuisson
-  Touche de diminution
-  Touche d'augmentation

i Assurez-vous que l'horloge du programmeur montre le symbole de la durée de cuisson , autrement il ne sera pas possible d'allumer le four.

Appuyez sur les touches  et  en même temps pour réinitialiser l'horloge du programmeur.










Utilisation

Réglage de l'heure



Si l'heure n'est pas réglée, le four ne s'allumera pas.










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

1. Appuyez sur les touches  et  simultanément. Le point entre les heures et les minutes clignote.
2. L'heure peut être réglée à l'aide des touches  ou . Maintenez la touche enfoncée pour augmenter ou diminuer rapidement.
3. Appuyez sur la touche  ou attendez 5 secondes. Le point entre les heures et les minutes s'arrête de clignoter.
4. Le symbole  sur l'afficheur indique que l'appareil est prêt à commencer la cuisson.



Cuisson temporisée



La cuisson temporisée est la fonction qui permet de démarrer une cuisson et de l'arrêter après une période de temps spécifique définie par l'utilisateur.

1. Après avoir sélectionné une fonction de cuisson et la température, appuyez sur la touche . L'afficheur visualisera les chiffres  et le symbole  entre les heures et les minutes.
2. Utilisez la touche  ou  pour régler les minutes requises.
3. Attendez env. 5 secondes sans appuyer sur une touche pour activer la fonction. L'heure courante et les symboles  et  apparaîtront sur l'afficheur.
4. À la fin du temps de cuisson, les éléments chauffants sont désactivés. Sur l'afficheur, le symbole  s'éteint, le symbole  clignote et la sonnerie se déclenche.
5. Pour désactiver la sonnerie il suffit d'appuyer sur n'importe quelle touche de l'horloge programmeur.




6. Appuyez sur les touches  et  en même temps pour réinitialiser l'horloge programmeur.





Il n'est pas possible de régler un temps de cuisson supérieur à 10 heures.



Après le réglage, pour afficher le temps de cuisson restant appuyez sur la touche .






Pour réinitialiser le programme sélectionné, appuyez sur les touches  et  simultanément et éteignez le four manuellement.



Cuisson programmée





La cuisson programmée est la fonction qui permet de démarrer une cuisson à un moment défini et de l'arrêter après une période de temps spécifique définie par l'utilisateur.



1. Réglez le temps de cuisson comme décrit au point précédent « Cuisson temporisée ».
2. Appuyez sur la touche . La somme de l'heure courante et de la durée de cuisson pré-réglée apparaîtra sur l'afficheur.

3. Utilisez la touche  ou  pour régler les minutes requises.



4. Attendez env. 5 secondes sans appuyer sur une touche pour activer la fonction. L'heure courante et les symboles  et  apparaîtront sur l'afficheur.

5. À la fin du temps de cuisson, les éléments chauffants sont désactivés. Sur l'afficheur, le symbole  s'éteint, le symbole  clignote et la sonnerie se déclenche.



6. Pour désactiver la sonnerie il suffit d'appuyer sur n'importe quelle touche de l'horloge programmeur.

7. Appuyez sur les touches  et  en même temps pour réinitialiser l'horloge programmeur.



Après le réglage, pour afficher le temps de cuisson restant appuyez sur la touche . Pour afficher la fin du temps de cuisson, appuyez sur la touche .

Effacement des données programmées

Appuyez sur les touches  et  simultanément pour réinitialiser les programmes configurés. Puis éteignez le four manuellement si la cuisson est en cours.










Temporisateur minuteur



Le minuteur n'arrête pas la cuisson, mais informe l'utilisateur quand le temps de cuisson est passé.

Le minuteur peut être activé à tout moment.


1. Appuyez sur la touche . L'afficheur visualise les chiffres  et le voyant  clignotant entre les heures et les minutes.
2. Utilisez la touche  ou  pour régler les minutes requises.
3. Attendez env. 5 secondes sans appuyer sur une touche pour terminer le réglage du minuteur. L'heure courante et les symboles  et  apparaissent sur l'afficheur.



Il n'est pas possible de régler un temps de cuisson supérieur à 24 heures.



Après que le minuteur a été programmé, l'afficheur retournera à l'affichage de l'heure actuelle.

Appuyez sur la touche  pour afficher le temps restant.

Réglage du volume de la sonnerie


Le volume de la sonnerie peut être réglé sur 3 niveaux différents. Lorsque la sonnerie ne fonctionne pas, appuyez sur le bouton  pour changer le réglage.



Tableau indicatif des cuissons

Mets	Poids (Kg)	Fonction	Position du support de four à partir du bas	Température (°C)	Temps (minutes)	
Lasagnes	3 à 4	Statique	1	220 à 230	45 à 50	
Pâtes au four	3 à 4	Statique	1	220 à 230	45 à 50	
Rôti de veau	2	Turbo/Statique brassée	2	180 à 190	90 à 100	
Carré de porc	2	Turbo/Statique brassée	2	180 à 190	70 à 80	
Saucisses	1.5	Gril ventilé	4	MAX	15	
Rôti de bœuf	1	Turbo/Statique brassée	2	200	40 à 45	
Lapin rôti	1.5	Chaleur tournante	2	180 à 190	70 à 80	
Blanc de dinde	3	Turbo/Statique brassée	2	180 à 190	110 à 120	
Cou de porc rôti	2 à 3	Turbo/Statique brassée	2	180 à 190	170 à 180	
Poulet rôti	1.2	Turbo/Statique brassée	2	180 à 190	65 à 70	
					Côté 1	Côté 2
Côtelettes de porc	1.5	Gril ventilé	4	MAX	15	5
Côtes	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	Turbo/Statique brassée	2	150 à 160	35 à 40	
Lotte	1.5	Turbo/Statique brassée	2	160	60 à 65	
Turbot	1.5	Turbo/Statique brassée	2	160	45 à 50	
Pizza	1	Turbo/Statique brassée	2	MAX	8 à 9	
Pain	1	Chaleur tournante	2	190 à 200	25 à 30	
Fougasse	1	Turbo/Statique brassée	2	180 à 190	20 à 25	
Savarin	1	Chaleur tournante	2	160	55 à 60	
Tarte à la confiture	1	Chaleur tournante	2	160	35 à 40	
Tarte à la ricotta	1	Chaleur tournante	2	160 à 170	55 à 60	
Tartes à la confiture	1	Turbo/Chaleur tournante	2	160	20 à 25	
Gâteau paradis	1.2	Chaleur tournante	2	160	55 à 60	
Beignets	1.2	Turbo/Chaleur tournante	2	180	80 à 90	
Génoise	1	Chaleur tournante	2	150 à 160	55 à 60	
Riz au lait	1	Turbo/Chaleur tournante	2	160	55 à 60	
Brioches	0.6	Chaleur tournante	2	160	30 à 35	

Les temps indiqués dans le tableau suivant 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 pièces en acier ou traitées en surface avec des finitions métalliques (ex. anodisation, nickelage, chromage).
- 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, ou de racloirs métalliques tranchants.
- Ne lavez pas les composants amovibles tels que les grilles du plan de cuisson, les couronnes et les chapeaux des brûleurs au lave-vaisselle.



Il est conseillé d'utiliser les produits de nettoyage distribués par le fabricant.

Nettoyage ordinaire quotidien

N'utilisez que des produits spécifiques ne contenant pas de substances abrasives ni d'acides à base de chlore.

Versez le produit sur un chiffon humide et passez-le sur la surface, rincez soigneusement et essuyez avec un chiffon doux ou en microfibre.

Taches d'aliments ou résidus

N'utilisez pas d'éponges en acier ni de racloirs tranchants susceptibles d'endommager les surfaces.

Utilisez les produits préconisés, non abrasifs, en vous servant éventuellement d'ustensiles en bois ou en plastique. Rincez soigneusement et essuyez avec un chiffon doux ou en microfibre.

Évitez de laisser sécher à l'intérieur du four des résidus d'aliments à base de sucre (tels que de la confiture). S'ils sèchent trop longtemps, ils risquent d'abîmer l'émail qui recouvre l'intérieur du four.



Après avoir nettoyé l'appareil, essuyez-le soigneusement pour éviter que des gouttes d'eau ou de produit de nettoyage n'interfèrent avec son fonctionnement ou ne laissent des traces inesthétiques.

Nettoyage des surfaces

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



4.1 Nettoyage du plan de cuisson

Grilles du plan 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 soigneusement et repositionnez-les sur le plan de cuisson.



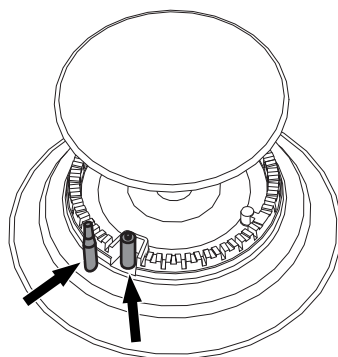
Le contact continu des grilles avec la flamme peut provoquer dans le temps une altération de l'émail à proximité des zones exposées à la chaleur. Ce phénomène est tout à fait normal et ne compromet en aucun cas la fonctionnalité de ce composant.

Couronnes et chapeaux des brûleurs

Pour faciliter le nettoyage, les couronnes et les chapeaux des brûleurs peuvent être retirés. Lavez-les à l'eau chaude avec un détergent non abrasif. Enlevez soigneusement toute incrustation et attendez qu'ils soient parfaitement secs. Remontez les couronnes en vous assurant qu'elles sont bien en place dans leurs logements avec leurs chapeaux respectifs.

Les allumeurs et les thermocouples

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



Les manettes



N'utilisez pas de produits de nettoyage de l'acier et du verre qui soient agressifs quand vous nettoyez les manettes, car ils pourraient les endommager de manière permanente.

Nettoyez les manettes avec un chiffon doux humidifié avec de l'eau tiède, puis essuyez soigneusement. Elles peuvent être enlevées en les retirant de leurs logements.



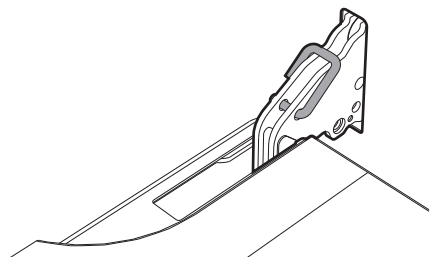
4.2 Nettoyage de la porte

Démontage de la porte

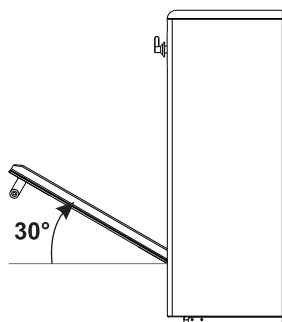
Pour faciliter le nettoyage, on peut démonter la porte et la placer sur une toile.

Pour enlever la porte, procéder comme suit :

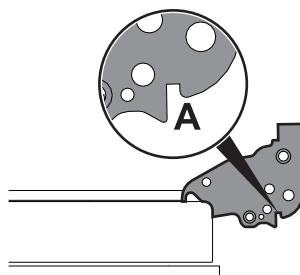
1. Ouvrez la porte complètement et insérez deux goujons dans les trous des charnières indiqués sur la figure.



2. Saisissez la porte des deux côtés avec les deux mains, soulevez-la vers le haut en formant un angle d'environ 30°, puis retirez-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 et une fois qu'elle est en place, retirez les goujons des trous des charnières.



Nettoyage de la vitre de la porte

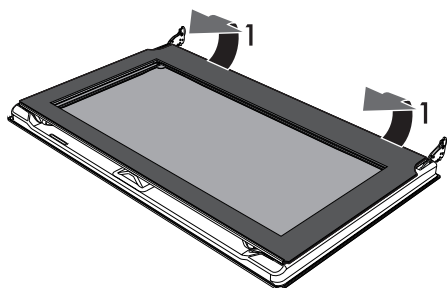
La vitre de la porte doit toujours être bien propre. Utilisez du papier essuie-tout. En cas de saleté résistante, lavez-les avec une éponge humide et un détergent ordinaire.



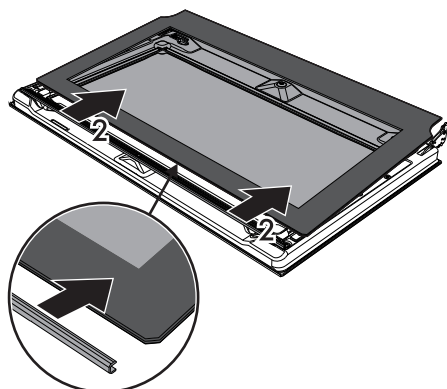
Démontage des panneaux internes en verre

Pour faciliter le nettoyage, les vitres intérieures de la porte peuvent être enlevées.

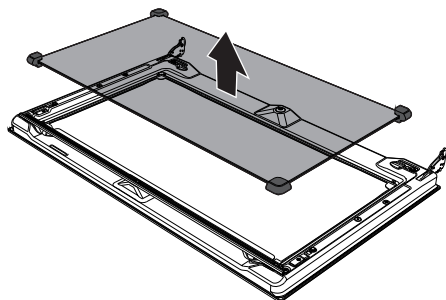
1. Ouvrez la porte.
2. Positionnez les clips de fixation dans les trous des charnières pour prévenir tout risque de fermeture accidentelle de la porte.
3. Tirez doucement l'arrière de la vitre interne vers le haut, tel que montré par les flèches (1).



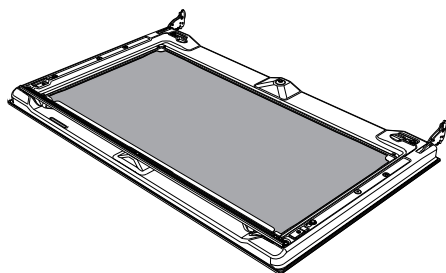
4. Faites glisser le panneau en verre interne hors de la bande avant (2) pour l'ôter de la porte.



5. Démontez le panneau en verre intermédiaire en le soulevant.



6. Nettoyez le panneau en verre externe et le panneau démonté précédemment. Utilisez du papier essuie-tout. En cas de crasse persistante, lavez avec une éponge humide et un détergent neutre.



7. Quand vous avez fini, réintroduisez le panneau en verre intermédiaire dans son logement sur la porte.
8. Pour repositionner le panneau en verre interne, poussez la partie supérieure dans la bande de la porte et introduisez les deux goujons arrière dans leurs sièges en exerçant une légère pression.



Nettoyage et entretien

4.3 Nettoyage de la cavité du four

Afin de garder votre four dans le meilleur état possible, nettoyez-le régulièrement après l'avoir laissé refroidir.

Évitez de laisser des résidus de nourriture sèche à l'intérieur de la cavité de cuisson car cela pourrait endommager l'émail.

Extrayez toutes les parties amovibles avant de nettoyer.

Pour nettoyer plus aisément, il est recommandé d'enlever :

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



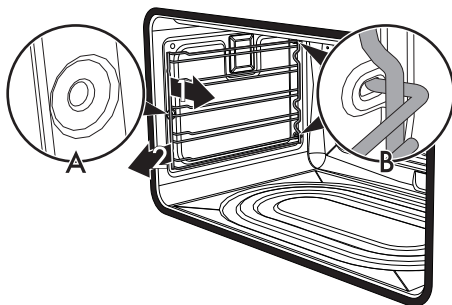
Si vous utilisez des produits de nettoyage spécifiques, il est recommandé de faire fonctionner le four à température maximale pendant 15-20 minutes afin d'éliminer tout résidu.

Démontage des glissières de support pour grilles et lèche-frites

Le démontage des glissières de support pour grilles et lèche-frites permet de nettoyer les côtés plus facilement.

Pour démonter les glissières de support pour grilles et lèche-frites :

- Tirez la glissière vers l'intérieur du four pour la décrocher de son logement **A**, puis extrayez-la des logements **B** à l'arrière.



- À la fin du nettoyage, répétez les procédures ci-dessus pour remonter les glissières de support pour grilles et lèche-frites.



4.4 Vapor Clean

i Vapor Clean est une procédure de nettoyage assistée qui facilite l'élimination de la saleté. Grâce à ce procédé, il est possible de nettoyer très facilement l'intérieur du four. Les résidus de saleté sont ramollis par la chaleur et la vapeur d'eau et sont plus faciles à enlever par la suite.



**Utilisation impropre
Risque de dommages aux surfaces**

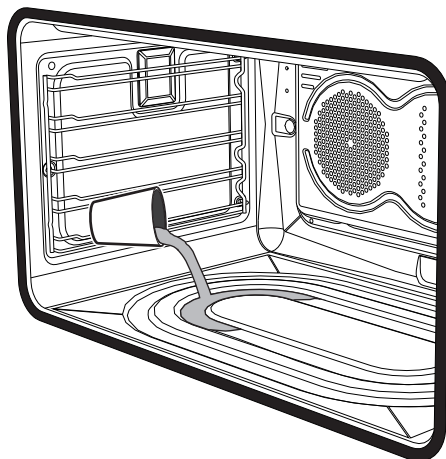
- Enlevez tout résidu d'aliment ou les déversements importants de cuissons précédentes de l'intérieur du four.
- Effectuez les opérations de nettoyage du four ventilé seulement quand le four est froid.

Opérations préliminaires

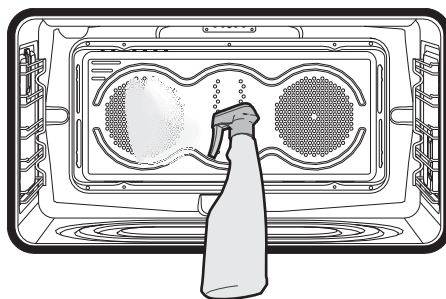
Avant de commencer la fonction Vapor Clean :

- Retirez tous les accessoires à l'intérieur du four.

- Versez approximativement 40 cc d'eau dans la lèchefrite. Assurez-vous qu'elle ne déborde pas hors de la cavité.



- Pulvérisez l'eau et une solution de lavage à l'intérieur du four en utilisant une buse de pulvérisation. Dirigez le jet contre les côtés, vers le haut, vers le bas et vers le déflecteur.



- Fermez la porte.





Nous recommandons de pulvériser approximativement 20 fois tout au plus.



Nettoyage et entretien

Réglage de Vapor Clean

1. Tournez la manette des fonctions sur le symbole  Tournez la manette des fonctions sur le symbole .
2. Réglez un temps de cuisson de 18 minutes en utilisant l'horloge programmeur.
Le cycle Vapor Clean commence quelques secondes après avoir appuyé pour la dernière fois sur les touches de l'horloge programmeur.
3. À la fin du cycle Vapor Clean, le minuteur désactivera les éléments chauffants du four, la sonnerie se déclenche et les nombres sur le cadran de l'horloge programmeur clignoteront.

Fin du cycle Vapor Clean

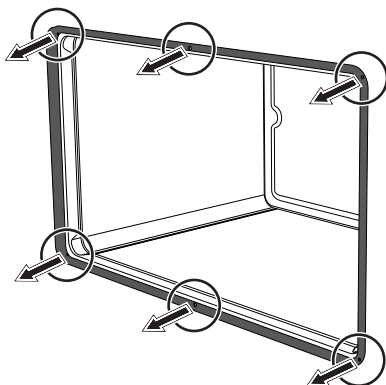
4. Ouvrez la porte et essuyez la crasse persistante avec un chiffon en microfibre.
5. Utilisez une éponge non rayante avec des filaments en laiton pour les incrustations les plus difficiles.
6. En cas de résidus de graisse utilisez les produits d'entretien spécifiques pour four.
7. Enlevez l'eau restée à l'intérieur du four.
Pour une plus grande hygiène et pour éviter que des odeurs désagréables n'imprègnent la nourriture, nous recommandons de sécher le four en utilisant une fonction ventilée à 160 °C pendant approximativement 10 minutes.

4.5 Entretien extraordinaire

Montage et démontage du joint

Pour démonter le joint :

- Décrochez les clips des 4 coins et du centre, puis tirez le joint.



Pour remonter le joint :

- Accrochez les clips dans les 4 coins et au centre sur le joint.

Conseils d'entretien du joint

Le joint doit être souple et élastique.

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



Nous recommandons de porter les gants en caoutchouc pour ces opérations.



Pour faciliter le nettoyage manuel des pièces difficiles d'accès, nous recommandons d'enlever la porte.



Remplacement de la lampe d'éclairage interne



Parties sous tension
Danger d'électrocution

- Débranchez l'appareil.

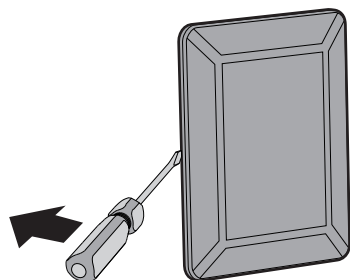


Le four est équipé d'une ampoule de 40W.

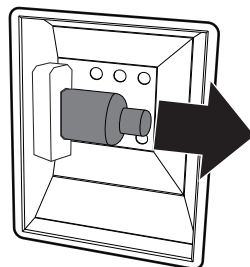
1. Retirez tous les accessoires à l'intérieur du four.
2. Démontez les glissières de support pour grilles et lèchefrites.
3. Démontez le couvercle de la lampe à l'aide d'un outil (par exemple un tournevis).



Faites attention de ne pas rayer la cavité en émail du four.

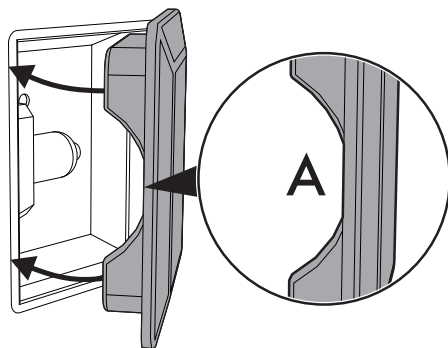


4. Extrayez et enlevez la lampe.



Ne touchez pas la lampe halogène directement avec les doigts, mais l'enveloppez dans un matériau isolant.

5. Montez l'ampoule neuve.
6. Remontez le couvercle. Assurez-vous que la partie moulée du verre (A) soit orientée vers la porte.



7. Enfoncez le couvercle vers le bas complètement de sorte qu'il se fixe parfaitement au support de la lampe.



5 Installation

5.1 Raccordement au gaz



Fuite de gaz
Danger d'explosion

- Après toute intervention, vérifiez que le couple de serrage des raccords de gaz est compris entre 10 Nm et 15 Nm.
- Si nécessaire, utilisez un régulateur de pression conforme à la réglementation en vigueur.
- Une fois l'installation terminée, vérifiez la présence d'éventuelles fuites avec une solution savonneuse, mais jamais avec une flamme.
- L'installation avec un tuyau doit être effectuée de telle sorte que la longueur du tuyau ne dépasse pas 2 mètres d'extension maximale en ce qui concerne les tuyaux en acier et 1,5 mètre dans le cas de tuyaux en caoutchouc.
- Les tuyaux ne doivent pas rentrer en contact avec les pièces mobiles, ni être écrasés d'aucune façon.

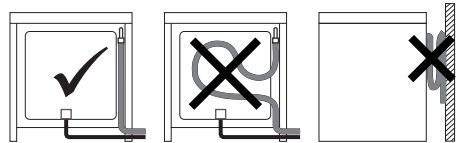
Informations générales

Le raccordement au réseau du gaz peut être réalisé en utilisant un tuyau en acier à paroi continue conforme aux directives établies par les normes en vigueur. L'appareil est pré-réglé pour le méthane G20 (2H) à une pression de 20 mbar. Pour une utilisation avec d'autres types de gaz, consultez le chapitre « 5.2 Adaptation aux différents types de gaz ». Le raccordement d'entrée de gaz est fileté 1/2" gaz externe (ISO 228-1).

Raccordement avec un tuyau en caoutchouc

Vérifiez que toutes les conditions suivantes sont respectées :

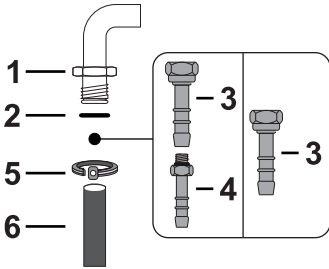
- le tuyau est fixé à son raccord par des colliers de serrage,
- le tuyau n'est pas au contact de murs chauds (max. 50 °C),
- le tuyau n'est sujet à aucune contrainte de traction ou de tension et ne présente aucun coude ni étranglement,
- le tuyau n'est pas au contact d'objets tranchants ou d'angles vifs,
- si le tuyau n'est pas parfaitement étanche à l'air et qu'il présente des fuites de gaz, n'essayez pas de le réparer, mais remplacez-le par un neuf,
- Vérifiez que les termes d'expiration du tuyau, imprimés directement sur celui-ci, ne sont pas dépassés.



Effectuez le raccordement au réseau 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).



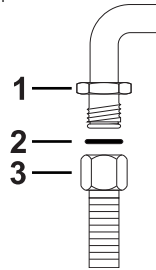
Vissez soigneusement le raccord du tuyau **3** au raccord de gaz de l'appareil **1** (fileté 1/2" ISO 228-1), en plaçant le joint **2** entre eux. Le raccord de tuyau **4** peut également être vissé sur le raccord de tuyau **3**, en fonction du diamètre du tuyau de gaz utilisé. Après avoir serré le(s) raccord(s) de(s) tuyau(x), appuyez le tuyau de gaz **6** sur le raccord du tuyau et fixez-le avec le collier **5** conforme à la norme en vigueur.



Raccordement avec un tuyau en acier

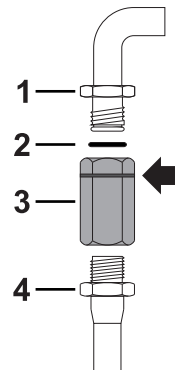
Effectuez le raccordement au réseau du gaz en utilisant un tuyau en acier à paroi continue conforme aux caractéristiques visées par la norme en vigueur.

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



Raccordement avec un tuyau en acier à raccord à baïonnette

Effectuez le raccordement au réseau de distribution du gaz en utilisant un tuyau en acier à raccord à baïonnette conforme aux normes B.S. 669. Appliquez une pâte d'étanchéité sur le filet du raccord du tuyau de gaz **4**, puis vissez l'adaptateur **3**. Vissez soigneusement l'embout au raccord amovible **1** de l'appareil en interposant le joint **2**.



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.



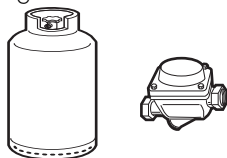
Le diamètre interne du tuyau doit être de 8 mm pour le GPL et de 13 mm pour le méthane et le gaz de ville.



Installation

Raccordement au GPL

Utilisez un régulateur de pression et effectuez la connexion sur la bouteille de gaz selon les directives énoncées dans les normes en vigueur.

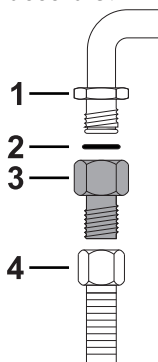


La pression d'alimentation doit être conforme aux valeurs indiquées dans le tableau Types de gaz et pays.

Raccordement avec un tuyau en acier à raccord conique

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

Vissez soigneusement le raccord du tuyau **3** au raccord de gaz de l'appareil **1** (fileté 1/2" ISO 228-1), en plaçant le joint **2** entre eux. Appliquez une pâte d'étanchéité sur le filet du raccord **3**, puis vissez le tuyau en acier **4** au raccord **3**.



Ventilation des locaux

L'appareil doit être installé dans des pièces qui ont une alimentation d'air permanente conformément aux normes en vigueur. La pièce où l'appareil est installé doit avoir suffisamment d'air pour la combustion régulière du gaz et le renouvellement d'air nécessaire à la pièce même. Les prises d'air, protégées par des grilles, doivent être dimensionnées de façon appropriée conformément aux normes en vigueur et placées de façon à ne pas être obstruées, même partiellement.

La pièce devra être constamment aérée pour éliminer la chaleur et l'humidité produites par les cuissons : En particulier, après un usage prolongé, il est recommandé d'ouvrir une fenêtre ou d'augmenter la vitesse des éventuels ventilateurs.

Évacuation des produits de la combustion



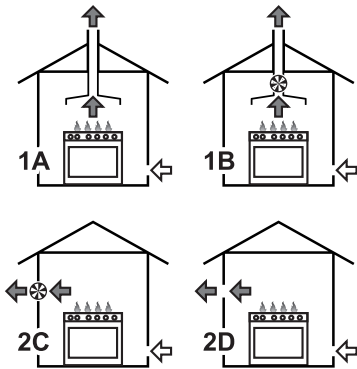
Cet appareil n'est pas raccordé à un système tel qu'une hotte d'aspiration des fumées et vapeurs. Il doit être installé et raccordé conformément aux normes d'installation en vigueur. Veuillez respecter les spécifications concernant les exigences d'aération.

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 en vigueur.

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 Dans une cheminée individuelle à tirage naturel.

B Dans une cheminée individuelle avec un électroventilateur.

C Directement dans l'atmosphère avec un électroventilateur mural ou sur une vitre.

D Directement dans l'atmosphère externe à travers le mur



← Produits de la combustion



5.2 Adaptation aux différents types de gaz



L'appareil est pré-réglé pour le méthane G20 à une pression de 20 mbar.



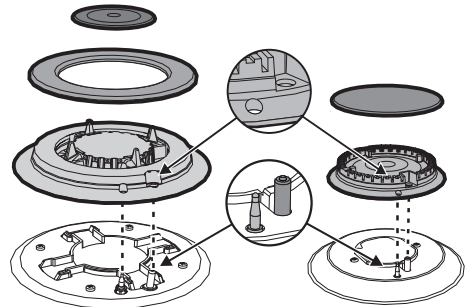
Installation incorrecte
Risque de dysfonctionnement

- En cas d'adaptation au **gaz de ville G110 - 8 mbar (catégorie 1a)**, n'utilisez pas les brûleurs fournis, mais demandez le **kit brûleurs G110** approprié au service d'assistance technique.

En cas d'utilisation d'autres types de gaz, remplacez les injecteurs des brûleurs, puis réglez la flamme minimale sur les robinets de gaz.

Remplacement des injecteurs

1. Retirez les grilles, les chapeaux et les couronnes pour accéder aux coupelles des brûleurs.

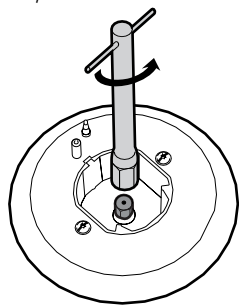


2. Remplacez les injecteurs à l'aide d'une clé à douille de 7 mm selon le gaz à utiliser (voir les « Tableaux des



Installation

caractéristiques des brûleurs et injecteurs »).

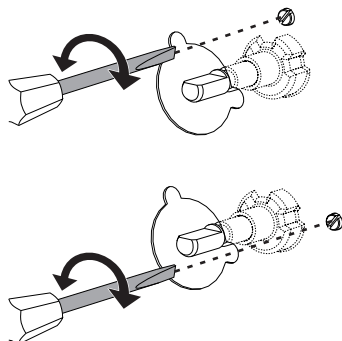


3. Remettez les brûleurs bien en place dans leurs logements.

Réglage du minimum pour le gaz naturel ou le gaz de ville

Allumez le brûleur et tournez-le sur minimum. Retirez le bouton du robinet de gaz et tournez la vis de réglage située à côté de la tige du robinet (selon le modèle), jusqu'à obtenir une flamme minimum régulière.

Remontez la poignée et vérifiez que la flamme du brûleur est stable. Tournez rapidement la manette du réglage maximum au minimum : La flamme ne doit pas s'éteindre. Répétez l'opération sur tous les robinets de gaz.



Réglage du minimum pour le GPL

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



Après avoir effectué le réglage d'un gaz différent du gaz pour lequel l'appareil a été réglé à l'usine, remplacez l'étiquette de réglage du gaz appliquée sur l'appareil par celle qui correspond au nouveau gaz employé. Celle-ci se trouve à l'intérieur de l'enveloppe contenant les injecteurs (si l'appareil en est muni).

Lubrification des robinets de gaz

Au fil du temps les robinets de gaz peuvent devenir difficile à tourner et se bloquer. Nettoyez-les à l'intérieur et remplacez la graisse de lubrification.



Les robinets de gaz doivent être graissés par un technicien qualifié.



Types de gaz et pays

Types 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						•							
4 Gaz méthane G25.1														
G25.1	25 mbar													•
5 Gaz méthane G25														
G25	20 mbar				•									
6 Gaz méthane G27														
G27	20 mbar												•	
7 Gaz méthane G2.350														
G2.350	13 mbar												•	
8 GPL G30/31														
G30/31	28 / 37 mbar		•	•				•			•			
G30/31	30 / 37 mbar	•							•					
G30/31	30 / 30 mbar						•			•		•		
9 GPL G30/31														
G30/31	37 mbar												•	
10 GPL G30/31														
G30/31	50 mbar				•	•								
11 Gaz de ville G110														
G110	8 mbar	•								•		•		
12 Gaz de ville G120														
G120	8 mbar									•				

FR



Il est possible d'identifier les types de gaz disponibles en fonction du pays dans lequel l'appareil doit être installé. Reportez-vous au numéro de l'en-tête pour identifier les valeurs correctes dans le Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs.



Installation

Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs

1 Gaz méthane G20	AUX	SR	R	UR
Puissance thermique nominale (kW)	1.0	1.8	2.9	4.0
Diamètre des injecteurs (1/100 mm)	72	94	115	145
Préchambre (imprimée sur l'injecteur)	(X)	(Y)	(Y)	(Z)
Débit réduit (W)	400	500	800	1600
2 Gaz naturel G20 - 25 mbar	AUX	SR	R	UR
Puissance thermique nominale (kW)	1.0	1.8	2.9	4.0
Diamètre des injecteurs (1/100 mm)	72	94	113	135
Préchambre (imprimée sur l'injecteur)	(X)	(Z)	(H8)	(S)
Débit réduit (W)	400	500	800	1600
3 Gaz naturel G25 - 25 mbar	AUX	SR	R	UR
Puissance thermique nominale (kW)	1.0	1.8	2.8	4.0
Diamètre des injecteurs (1/100 mm)	72	94	115	148
Préchambre (imprimée sur l'injecteur)	(X)	(Y)	(Y)	(F3)
Débit réduit (W)	400	500	800	1600
4 Gaz naturel G25.1 - 25 mbar	AUX	SR	R	UR
Puissance thermique nominale (kW)	1.0	1.8	2.9	4.0
Diamètre des injecteurs (1/100 mm)	77	100	134	152
Préchambre (imprimée sur l'injecteur)	(F1)	(Y)	(F3)	(F3)
Débit réduit (W)	400	500	800	1600
5 Gaz naturel G25 - 20 mbar	AUX	SR	R	UR
Puissance thermique nominale (kW)	1.0	1.8	2.9	3.9
Diamètre des injecteurs (1/100 mm)	77	100	134	152
Préchambre (imprimée sur l'injecteur)	(F1)	(Y)	(F3)	(F3)
Débit réduit (W)	400	500	800	1600
6 Gaz naturel G27 - 20 mbar	AUX	SR	R	UR
Puissance thermique nominale (kW)	1.0	1.8	2.9	3.9
Diamètre des injecteurs (1/100 mm)	77	105	138	158
Préchambre (imprimée sur l'injecteur)	(F1)	(Y)	(F3)	(F3)
Débit réduit (W)	400	500	800	1600
7 Gaz naturel G2.350 - 13 mbar	AUX	SR	R	UR
Puissance thermique nominale (kW)	1.0	1.8	2.9	4.0
Diamètre des injecteurs (1/100 mm)	94	120	165	210
Préchambre (imprimée sur l'injecteur)	(Y)	(Y)	(F3)	(H3)
Débit réduit (W)	400	500	800	1600



8 GPL G30/31	AUX	SR	R	UR
Puissance thermique nominale (kW)	1.0	1.75	2.9	4.0
Diamètre des injecteurs (1/100 mm)	50	65	85	102
Préchambre (imprimée sur l'injecteur)	-	-	-	-
Débit réduit (W)	400	500	800	1600
Débit nominal G30 (g/h)	73	127	211	291
Débit nominal G31 (g/h)	71	125	207	286
9 GPL G30/31 - 37 mbar	AUX	SR	R	UR
Puissance thermique nominale (kW)	1.0	1.8	2.9	4.0
Diamètre des injecteurs (1/100 mm)	50	65	81	94
Préchambre (imprimée sur l'injecteur)	-	-	-	-
Débit réduit (W)	450	550	800	1600
Débit nominal G30 (g/h)	73	131	211	291
Débit nominal G31 (g/h)	71	129	207	286
10 GPL G30/31 - 50 mbar	AUX	SR	R	UR
Puissance thermique nominale (kW)	1.0	1.8	2.9	3.8
Diamètre des injecteurs (1/100 mm)	43	58	74	77
Préchambre (imprimée sur l'injecteur)	(H2)	(M)	(Z)	(F4)
Débit réduit (W)	400	500	800	1600
Débit nominal G30 (g/h)	73	131	211	291
Débit nominal G31 (g/h)	71	129	207	286
11 Gaz de ville G110 - 8 mbar	AUX	SR	R	UR
Puissance thermique nominale (kW)	1.0	1.8	2.8	3.8
Diamètre des injecteurs (1/100 mm)	145	185	260	340
Préchambre (imprimée sur l'injecteur)	(/8)	(/2)	(/3)	(/13)
Débit réduit (W)	400	500	800	1400
12 Gaz de ville G120 - 8 mbar	AUX	SR	R	UR
Puissance thermique nominale (kW)	1.0	1.8	2.9	3.8
Diamètre des injecteurs (1/100 mm)	145	185	260	315
Préchambre (imprimée sur l'injecteur)	(/8)	(/2)	(/3)	-
Débit réduit (W)	400	500	800	1400

Les injecteurs pas fournis sont disponibles aux centres de service autorisés.



ATTENTION : En cas d'adaptation au **gaz de ville G110 - 8 mbar (catégorie 1a)**, n'utilisez pas les brûleurs fournis, mais demandez le **kit brûleurs G110** approprié au service d'assistance technique.



Installation

5.3 Positionnement



Appareil lourd Risque d'écrasement

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



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

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



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

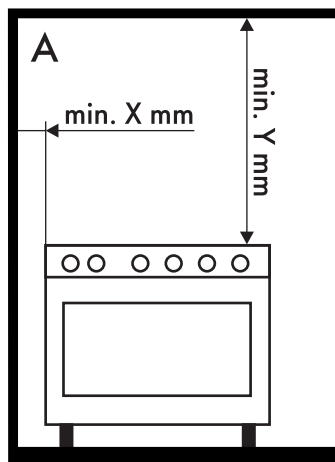
- Les placages, les colles ou les revêtements en plastique des meubles adjacents doivent être thermorésistants (au moins 90 °C).

Cet appareil peut être installé contre des parois dont l'une dépasse en hauteur du plan de travail d'au moins **X** mm du côté de l'appareil, comme l'illustrent les schémas « **A** » et « **C** » des classes d'installation.

Tous les éléments suspendus au-dessus du plan de travail de l'appareil doivent se trouver à au moins **Y** mm de celui-ci. Si l'on installe une hotte aspirante au-dessus du plan de cuisson, consultez le manuel d'instructions de cette dernière pour respecter la distance.

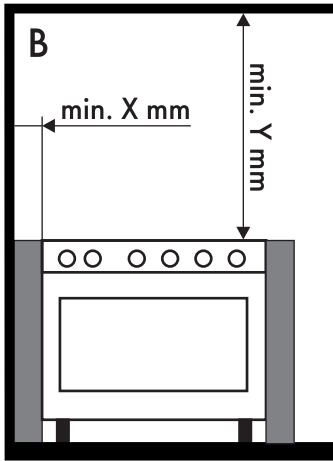
X	50 mm
Y	750 mm

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

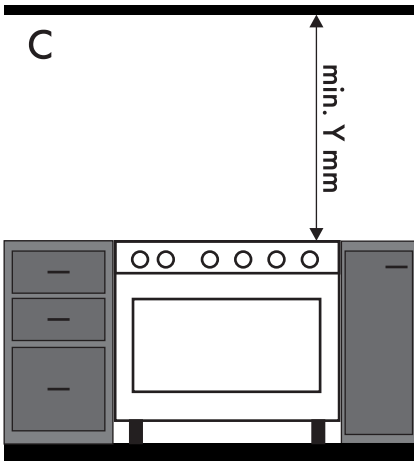


A - Classe 1

(Appareil à pose libre)

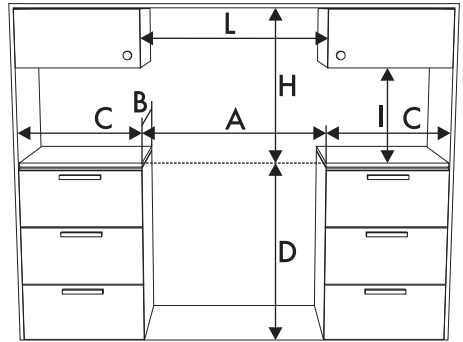


B - Classe 2 sous-classe 1
(Appareil encastré)



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

Dimensions de l'appareil



A	900 mm
B	600 mm
C¹	min. 150 mm
D	900 - 915 mm
H	750 mm
I	450 mm
L²	900 mm

¹ Distance minimale des murs latéraux ou d'autres matériaux inflammables.

² Largeur minimale du coffre d'encastrement (=A).

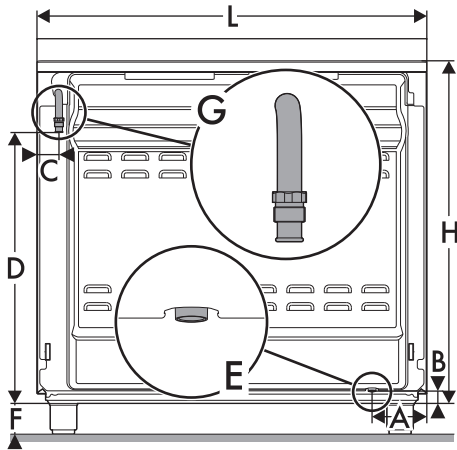


L'appareil doit être installé par un technicien qualifié et dans le respect des normes en vigueur.



Installation

Dimensions de l'appareil : emplacements du raccordement au gaz et à l'électricité (mm)



A	124
B	38
C	42
D	634
F	min. 105 - max. 160
H	776
L	898

E = Branchement électrique

G = Raccordement au gaz

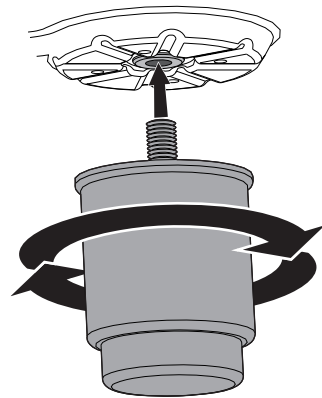
Positionnement et nivellement



Appareil lourd

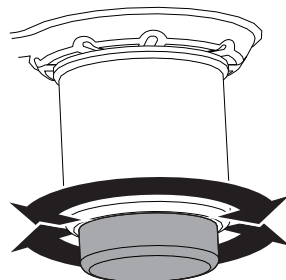
Risque de dommage à l'appareil

- Insérez d'abord les pieds avant puis les pieds arrière.
- Après avoir procédé au raccordement du gaz et au branchement électrique, vissez les quatre pieds réglables fournis avec l'appareil.



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

- Vissez ou dévissez la partie inférieure du pied jusqu'à ce que l'appareil soit bien nivelé et stabilisé au sol.



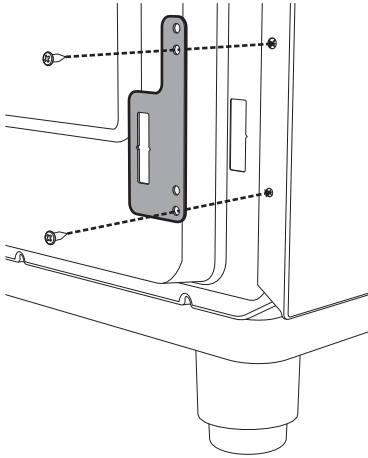


Fixation murale

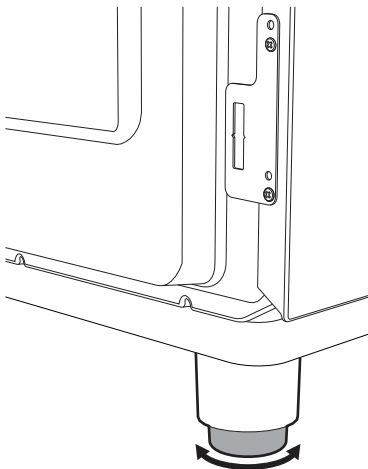


Les dispositifs anti-basculement doivent être installés afin d'empêcher l'appareil de basculer.

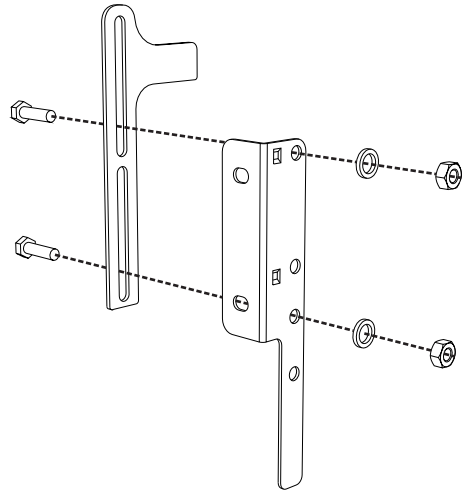
1. Vissez la plaque de fixation du mur à l'arrière de l'appareil.



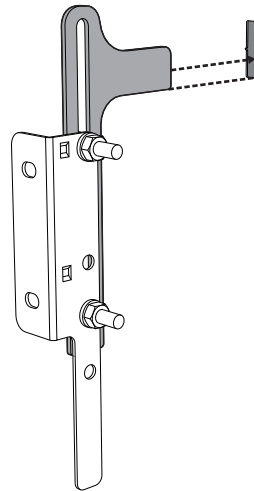
2. Réglez les 4 pieds.



3. Assemblez l'équerre de fixation.



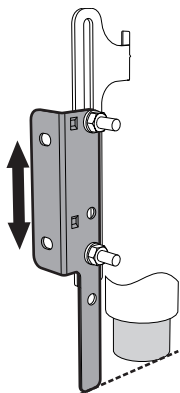
4. Alignez la base du crochet sur l'équerre de fixation avec la base de la fente sur la plaque de fixation du mur.



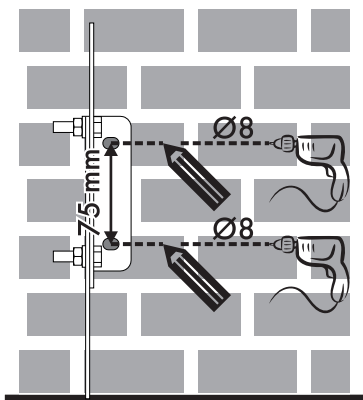


Installation

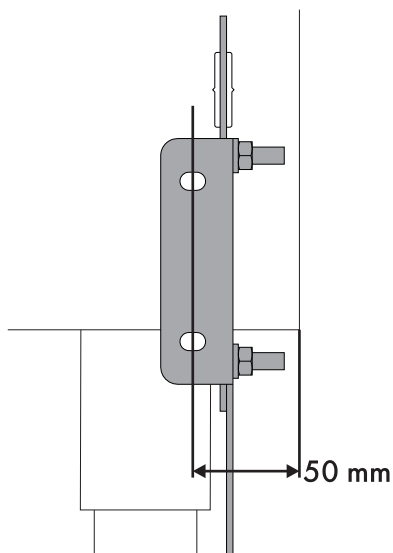
5. Alignez la base de l'équerre de fixation avec le sol et serrez les vis pour fixer les cotés.



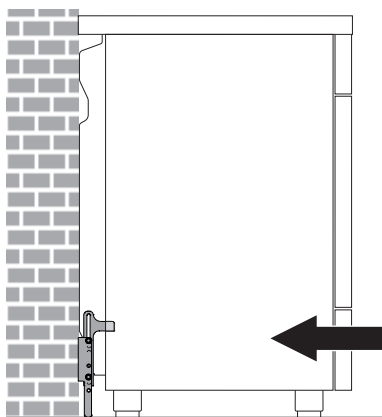
7. Déplacez l'équerre sur le mur et marquez la position des trous à percer sur le mur.



6. Laissez 50 mm de distance du côté de l'appareil aux trous de l'équerre.



8. Après avoir percé les trous dans le mur, utilisez les chevilles et les vis de mur pour fixer l'équerre au mur.
9. Poussez la cuisinière vers le mur, et en même temps, insérez l'équerre dans la plaque fixée à l'arrière de l'appareil.



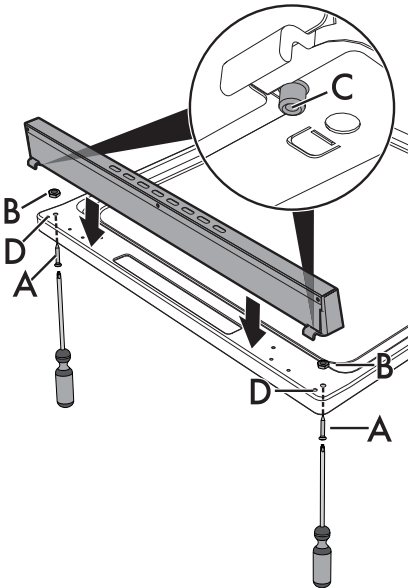


Assemblage du dossieret

i Le dossieret fourni fait une partie intégrante du produit. Il doit être fixé à l'appareil avant l'installation.

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

1. Dévissez les 2 écrous **B** à l'arrière du plan de travail.
2. Positionnez le dossieret au-dessus du plan de travail en faisant correspondre les goujons **C** avec les trous **D**.
3. Fixez le dossieret sur le plan de travail en serrant les vis **A**.



5.4 Branchement électrique

! Tension électrique
Danger d'électrocution

- Seul un technicien qualifié est autorisé à effectuer le branchement électrique.
- Utilisez dispositifs 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 pas le câble pour enlever la fiche.
- Utilisez des câbles résistants à une température d'au moins 90 °C.
- Le couple de serrage des vis des conducteurs du bornier doit être égal à 1,5 - 2 Nm.

Informations générales

Vérifiez que les caractéristiques du réseau électrique sont compatibles avec les 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.

Cette plaque ne doit jamais être enlevée.

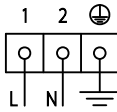
Effectuez la mise à la terre avec un câble plus long des autres câbles d'au moins 20 mm.



Installation

L'appareil peut fonctionner dans les modes suivants :

- **220-240 V 1N~**



Câble à trois pôles **3 x 1,5 mm²**.



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



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

Branchement fixe

Préparez sur la ligne d'alimentation un dispositif d'interruption omnipolaire 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 prises multiples ou des rallonges car ils pourraient provoquer des surchauffes et des brûlures.

5.5 Instructions pour l'installateur

- La prise doit rester accessible quand l'installation est terminée. Ne nouez pas et ne coincez pas le câble de raccordement au réseau.
- L'appareil doit être installé selon les diagrammes d'installation.
- N'essayez pas de dévisser ou de forcer le raccord à 90° fileté du tuyau. Vous risqueriez d'endommager cette partie de l'appareil ce qui annulerait la garantie du fabricant.
- Utilisez de l'eau savonneuse pour détecter la présence de fuites de gaz sur tous les raccords. N'UTILISEZ PAS de flammes nues quand vous contrôlez la présence de fuites de gaz.
- Allumez les brûleurs un à un, puis tous ensemble pour vérifier que les boutons de gaz, les brûleurs et l'allumage fonctionnent correctement.
- Réglez les boutons de gaz au minimum et vérifiez que la flamme de chaque brûleur est régulière et que tous les brûleurs allumés ensemble ont chacun une flamme régulière.
- Si l'appareil ne fonctionne pas correctement après avoir effectué tous les contrôles, contactez le service d'assistance agréé de votre zone.
- Une fois l'appareil installé, veuillez expliquer son fonctionnement à l'utilisateur.