Sommaire

1 Avertissements 122
1.1 Avertissements généraux de sécurité 122
1.2 Responsabilité du fabricant 127
1.3 Fonction de l'appareil 127
1.4 Plaque d'identification 127
1.5 Ce manuel d'utilisation 127
1.6 Élimination 127
1.7 Comment lire le manuel d'utilisation 128

2 Description 129
2.1 Plan de cuisson 130
2.2 Panneau de commande 131
2.3 Autres parties 132
2.4 Accessoires disponibles 132

3 Utilisation 135
3.1 Avertissements 135
3.2 Pour économiser l'énergie 137
3.3 Utilisation des accessoires 137
3.4 Utilisation de la table de cuisson 140
3.5 Utilisation du compartiment de rangement 141
3.6 Utilisation du four 141
3.7 Utilisation de la sonde de température (sur certains modèles uniquement) 144
3.8 Conseils pour la cuisson 147
3.9 Horloge programmateur (sur certains modèles uniquement) 149

4 Nettoyage et entretien 156
4.1 Avertissements 156
4.2 Nettoyage de la table de cuisson 157
4.3 Nettoyage de la porte 158
4.4 Nettoyage de la cavité de cuisson 160
4.5 Vapor Clean 161
4.6 Entretien extraordinaire 163

5 Installation 165
5.1 Raccordement du gaz 165
5.2 Adaptation aux différents types de gaz 169
5.3 Positionnement 174
5.4 Branchement électrique 179
5.5 Pour l'installateur 180

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

FR

1 Avertissements

1.1 Avertissements généraux de sécurité

Dommages 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 du plan 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 de 5 cm pendant 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 A PROXIMITE 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.

Dommages 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 ni boîtes ni récipients fermés à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Sortez de la cavité de cuisson 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 ou les grils à viande doivent être placés à l'intérieur du périmètre de la table de cuisson.

- Tous les récipients doivent avoir un fond plat et lisse.
- En cas de débordement, éliminez le liquide en excès de la table de cuisson.
- Ne renversez pas de substances acides comme du jus de citron ou du vinaigre sur la table 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 (par 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 table 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 ETRE INSTALLE** 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.

- La mise en œuvre avec un tuyau flexible devra être réalisée de manière à ce que la longueur de la conduite ne dépasse pas 2 mètres d'extension maximale pour les tuyaux flexibles en acier et 1,5 mètre 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.
- Avant le montage, vérifier que les conditions locales de distribution (type de gaz et pression l'alimentation) et le réglage de l'appareil électroménager soient compatibles ;
- Les conditions de réglage de cet appareil électroménager sont indiquées sur l'étiquette réglage du gaz.
- Cet appareil électroménager n'est pas relié à un système d'évacuation des fumées de combustion. Il doit être installé et branché conformément aux règlementations d'installation en vigueur. Veillez en particulier à respecter les indications relatives à la ventilation.

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 de l'appareil.

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 d'origine.

1.3 Fonction 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

- Coupez l'alimentation électrique générale.
- Débranchez le câble d'alimentation électrique de l'installation électrique.

FR

- 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.

Il est précisé 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.

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

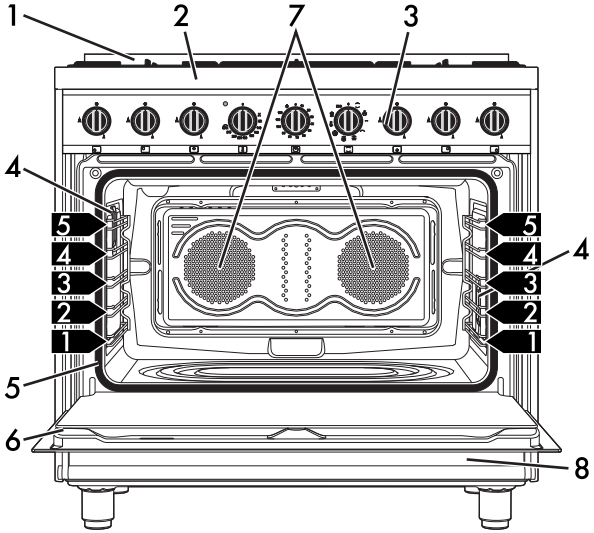
Suggestion

1. Séquence d'instructions pour l'utilisation.

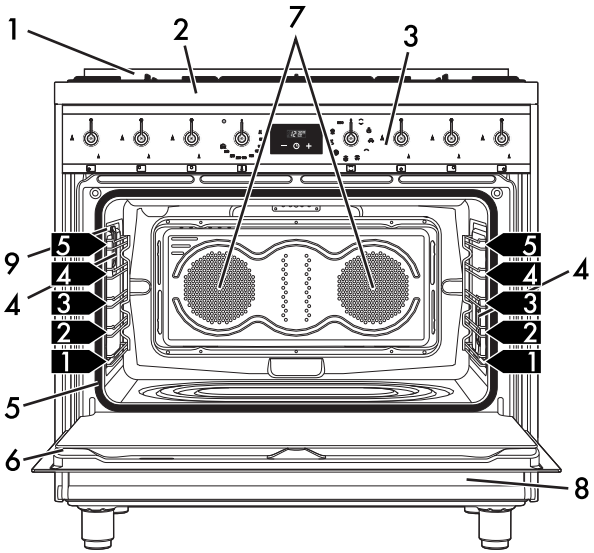
- Instruction d'utilisation individuelle.

2 Description

Description générale



Modèles avec minuteur

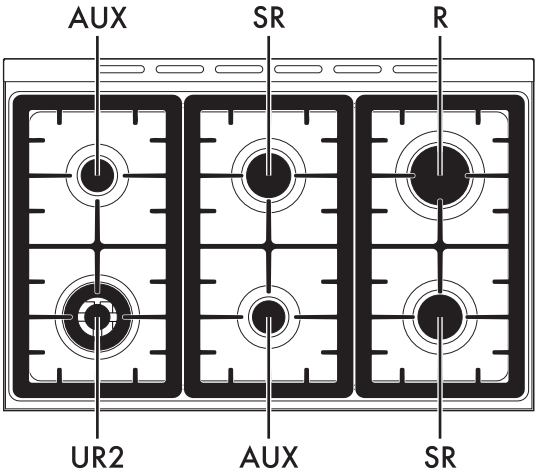


Modèles avec horloge de programmation

FR

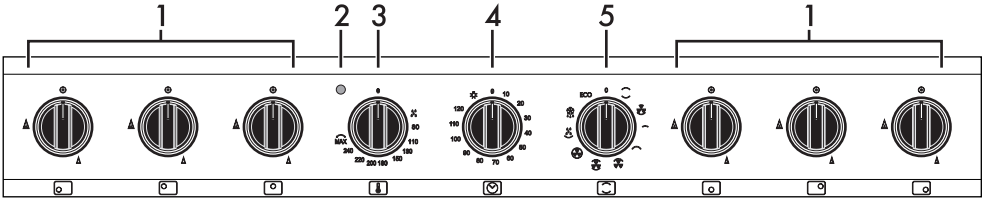
1 Dosseret
2 Table de cuisson
3 Panneau de commande
4 Lampe à gauche
5 Joint
6 Porte
7 Turbine
8 Compartiment de rangement
9 Prise de la sonde de température
1,2,3... Glissières de support pour grilles/ lèchefrites

2.1 Plan de cuisson

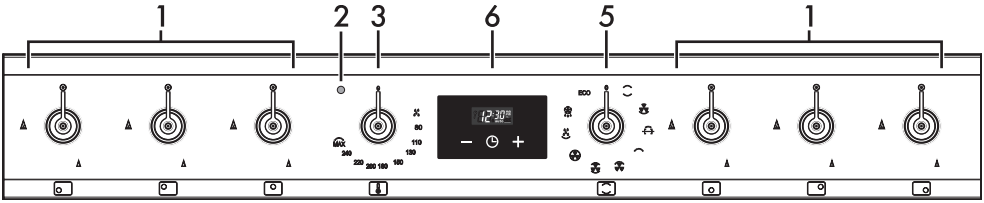


AUX = Brûleur auxiliaire
SR = Brûleur semi-rapide.
R = Brûleur rapide
UR = Brûleur ultra-rapide

2.2 Panneau de commande



Modèles avec minuteur



Modèles avec horloge de programmation

1 Manettes des brûleurs du plan de cuisson

Utiles pour allumer et régler les brûleurs du plan 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.

2 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.

3 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.

4 Manette du minuteur

Elle permet de régler une cuisson manuelle ou un minuteur avec extinction automatique du four à la fin de la cuisson.

5 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.

6 Horloge programmateur

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

2.3 Autres parties

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 Description générale).

Éclairage interne

L'éclairage interne de l'appareil se déclenche :

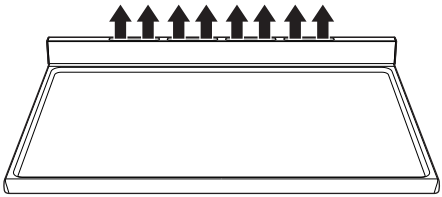
- lorsqu'on ouvre la porte ;
- quand une fonction quelconque est sélectionnée, à l'exception des fonctions ECO.

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

Turbine de refroidissement

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

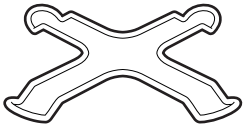
Le fonctionnement de la turbine crée un flux d'air normal qui s'échappe par l'arrière de l'appareil et peut continuer pendant un court moment même après son extinction.



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

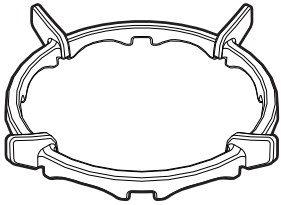
2.4 Accessoires disponibles

Grille de réduction



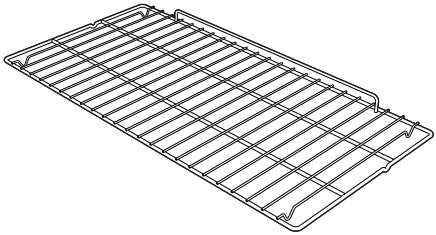
Utile si l'on utilise de petits récipients.

Grille de réduction Wok



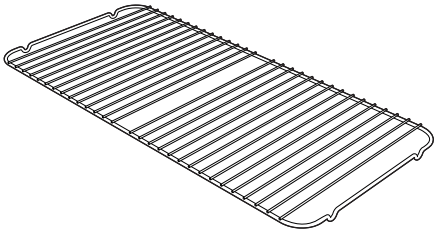
Utile si l'on utilise des récipients Wok.

Grille



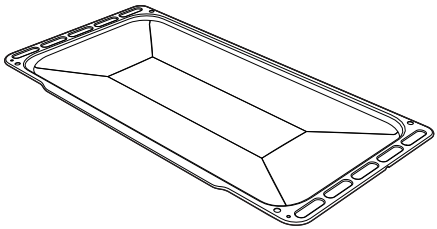
Utile pour y placer les récipients contenant des aliments en train de cuire.

Grille pour lèchefrite (sur certains modèles uniquement)



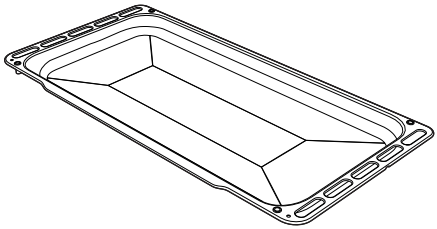
À poser au-dessus d'une lèchefrite pour la cuisson d'aliments qui peuvent goutter.

Lèchefrite four (sur certains modèles uniquement)



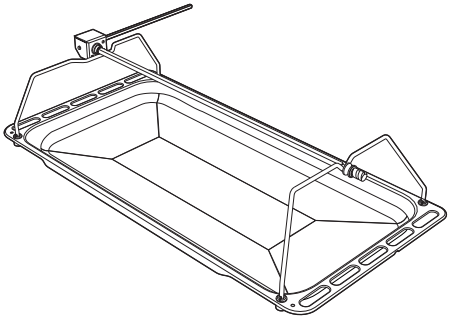
Elle permet de récupérer des graisses ayant coulé des aliments posés sur la grille supérieure.

Lèchefrite profonde



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

Broche (sur certains modèles uniquement)

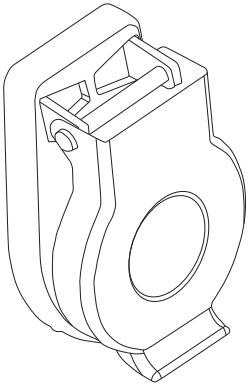


Utile pour la cuisson du poulet et des aliments qui demandent une cuisson uniforme sur toute leur surface.

Sonde de température (sur certains modèles uniquement)

La sonde de température peut être utilisée pour cuire en fonction de la température mesurée par la sonde au centre de l'aliment.

Couvercle de protection (sur certains modèles uniquement)



Utile pour la fermeture et la protection de la prise de la sonde de température lorsque celle-ci n'est pas utilisée.

Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.

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

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

3 Utilisation

3.1 Avertissements

Température élevée 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 de l'appareil durant son fonctionnement.
- En cas d'intervention sur les aliments ou à la fin de la cuisson, ouvrez la porte de 5 cm pendant 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 tels que 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 ou les grils à viande doivent être placés à l'intérieur du périmètre de la table de cuisson.
- Tous les récipients doivent avoir un fond plat et lisse.
- En cas de débordement, éliminez le liquide en excès de la table de cuisson.

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

- N'utilisez pas d'aérosols 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 ni boîtes ni récipients fermés à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant la cuisson, car des graisses et de l'huile peuvent s'en écouler.
- Sortez de la cavité de cuisson 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 ainsi que des 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.

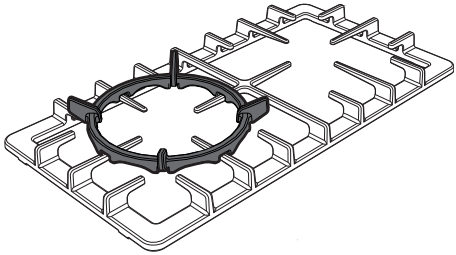
3.2 Pour économiser l'énergie

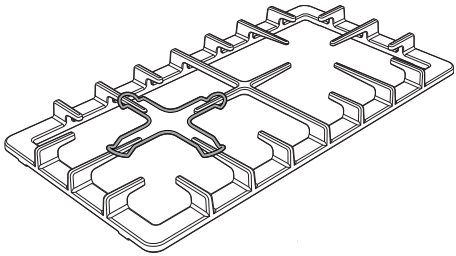
- Activer le préchauffage du four uniquement si la recette le prévoit.
- Si aucune consigne contraire ne l'indique sur l'emballage, décongeler les aliments surgelés avant de les mettre au four.
- Si plusieurs cuissons sont nécessaires, il est conseillé de cuire les aliments les uns après les autres pour exploiter au mieux le four déjà chaud.
- Utilisez de préférence des moules foncés en métal : ils permettent une meilleure absorption de la chaleur.
- Sortez de la cavité de cuisson 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.
- Garder la cavité du four est état permanent de propreté.

3.3 Utilisation des accessoires

Croisillons réducteurs

Les croisillons réducteurs doivent être posés sur les grilles du plan de cuisson. Assurez-vous qu'eux sont positionnés de façon correcte.



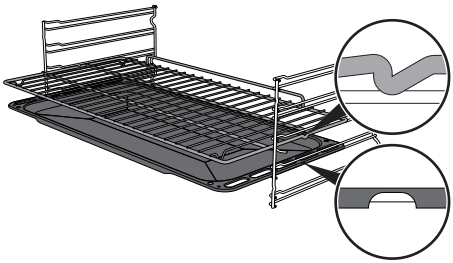


FR

Grilles et lèchefrites

Les grilles et les lèchefrites 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.

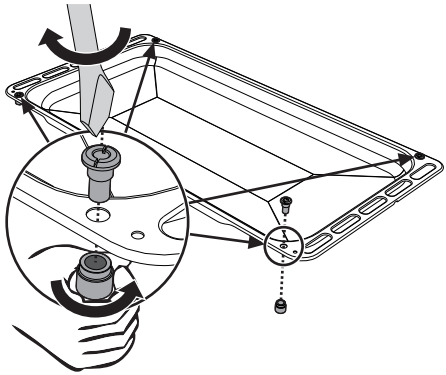


Introduisez à fond les grilles et les lèchefrites délicatement dans la cavité de cuisson.

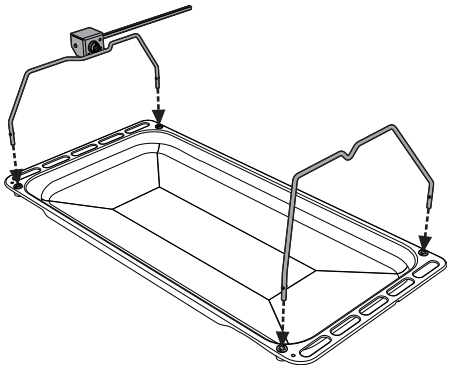
Nettoyez les lèchefrites avant la première utilisation pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.

Broche (sur certains modèles uniquement)

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

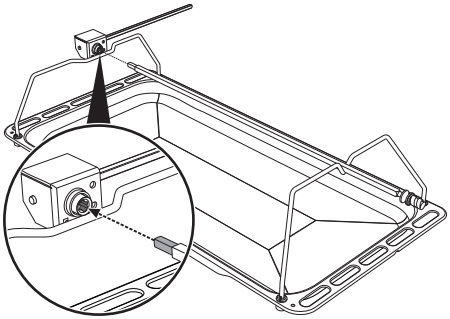


2. Positionnez les supports du tournebroche dans les douilles d'après la figure suivante.

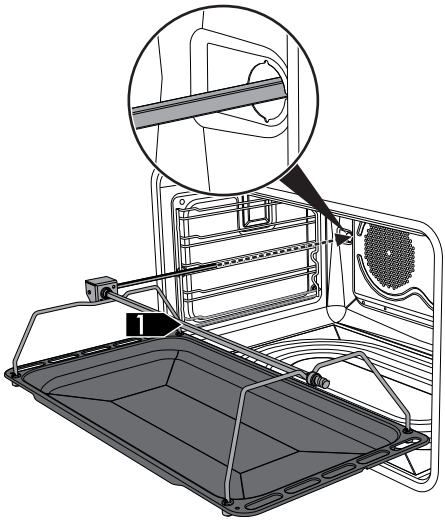


3. Utilisez les fourchettes à clip fournies pour préparer la broche du tournebroche. Vous pouvez bloquer les fourchettes avec les vis de fixation.

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 lèchefrite sur le premier nineau du châssis (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.



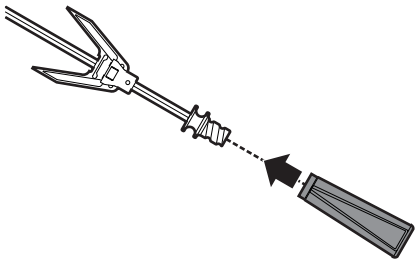
Effectuez ces opérations lorsque le four est éteint et froid.

FR

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.



3.4 Utilisation de la table 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 horaire 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.

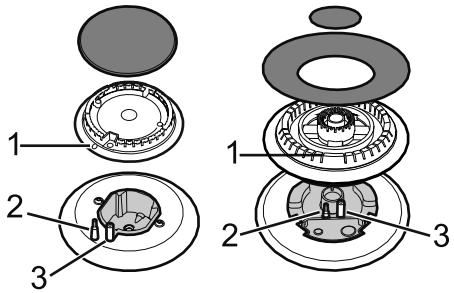
Attendez quelques instants et répétez l'opération. Maintenez la manette enfoncée plus longuement.

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 du plan 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 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 la flamme n'entre au contact des parois.

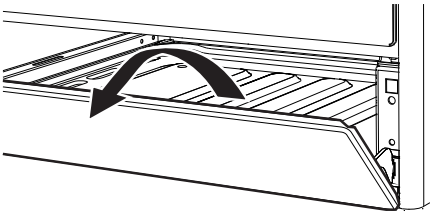
Au moment de l'ébullition, réduisez la flamme pour empêcher que le liquide ne déborde.

Diamètre des récipients :

- **AUX** : 12 - 14 cm.
- **SR** : 16 - 24 cm.
- **R** : 18 - 26 cm.
- **UR2** : 18 - 28 cm.

3.5 Utilisation du compartiment de rangement

Le compartiment de rangement se trouve dans la partie inférieure de la cuisinière. On y accède en tirant la poignée vers vous. Il peut être utilisé pour ranger les casseroles ou les objets métalliques qui sont nécessaires pour l'utilisation du four.



3.6 Utilisation du four

Allumage du four

Pour allumer le four (modèles avec minuteur) :

1. Sélectionnez une cuisson manuelle ou réglez la durée avec la manette du minuteur. Le réglage est progressif et vous pouvez choisir des positions intermédiaires entre les chiffres indiqués.
2. Sélectionnez la température au moyen de la manette de la température.
3. Sélectionnez la fonction de cuisson au moyen de la manette des fonctions.
4. À la fin de la cuisson temporisée, une sonnerie se déclenche qui se désactive automatiquement au bout de quelques secondes.

FR

Pour allumer le four (modèles avec horloge du programmateur) :

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 du programmateur indique le symbole de la durée de cuisson : dans le cas contraire, il sera impossible d'allumer le four.

Appuyez sur la touche pour remettre à zéro l'horloge programmateur.

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.

Petit gril (sur certains modèles uniquement)

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 gril.

Petit gril + tournebroche (sur certains modèles uniquement)

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 et 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, il est conseillé d'utiliser le 2e et le 4e 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 ou 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

Éco

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.

Dans la fonction ÉCO évitez l'ouverture de la porte pendant la cuisson.

Dans la fonction ÉCO 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.

3.7 Utilisation de la sonde de température (sur certains modèles uniquement)

Température élevée de la sonde de température

Risque de brûlures

- Ne touchez pas la tige ou la pointe de la sonde après son utilisation.
- Protégez vos mains avec des gants thermiques lorsque vous utilisez la sonde.

Utilisation impropre

Risque de dommages aux surfaces

- Ne rayez ou endommagez pas les surfaces émaillées ou chromées avec la pointe ou le connecteur Jack de la sonde de température.

Utilisation impropre

Risque de dommages à l'appareil

- N'insérez pas la sonde dans les ouvertures et les fentes de l'appareil.
- Lorsque vous n'utilisez pas la sonde, assurez-vous que le couvercle de protection soit bien fermé.

Utilisation impropre
Risque de dommages corporels

- La sonde de température ne doit pas être laissée sans surveillance.
- Ne permettez pas aux enfants de jouer avec la sonde.
- Veillez à ne pas vous blesser avec les parties tranchantes de la sonde.

Utilisation impropre
Risque d'endommagement de la sonde de température

- Ne tirez pas sur le câble pour retirer la sonde de la prise ou de l'aliment.
- Veillez à ce que la sonde ou le câble de la sonde ne se coince pas dans la porte.
- Aucune partie de la sonde ne doit entrer en contact avec les parois de la cavité de cuisson, les éléments chauffants, les grilles ou les lèchefrites pendant qu'elles sont encore chaudes.
- La sonde ne doit pas être rangée à l'intérieur de l'appareil lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Assurez-vous que la fiche de la sonde soit complètement insérée dans la prise.
- N'utilisez pas la sonde pour insérer ou retirer des aliments de la cavité de cuisson.

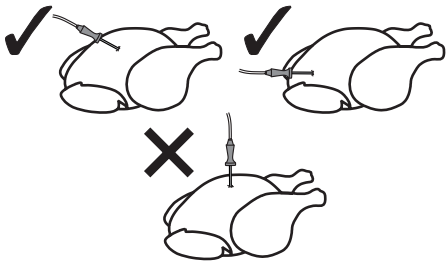
Avec la sonde de température, vous pouvez cuire avec précision des rôtis, des carrés, de la viande de différentes coupes et tailles.

La sonde, en effet, permet une cuisson parfaite des aliments grâce au contrôle précis de la température au cœur de l'aliment.

La température au cœur de l'aliment est mesurée par un capteur de température situé à l'intérieur de la pointe.

Application correcte de la sonde

1. Positionnez l'aliment sur une lèchefrite.
2. Insérez la pointe de la sonde dans l'aliment en dehors du four.
3. Pour de meilleurs résultats, assurez-vous que la sonde de température soit insérée dans la partie la plus épaisse de l'aliment, transversalement et au moins pour les 3/4 de sa longueur, mais qu'elle ne touche pas la lèchefrite située en-dessous et qu'elle ne sorte pas de l'aliment lui-même.



Pour une mesure précise de la température au cœur de l'aliment, la pointe de la sonde ne doit pas entrer en contact avec les os ou les parties grasses.

La température minimale recommandée pour la cuisson avec sonde est de 120°C, à l'exception de la cuisson à basse température (voir chap. 3.8).

FR

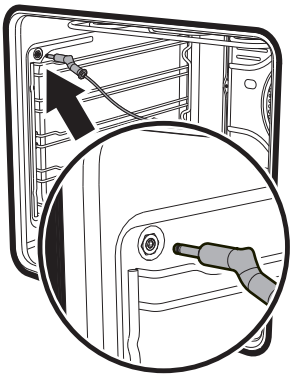
Programmation d'une cuisson avec la sonde de température

Avec préchauffage :

1. Sélectionnez une cuisson manuelle (voir « Allumage du four principal »).
2. Après le préchauffage, ouvrez la porte et placez la lèchefrite sur laquelle l'aliment à cuire est rangé sur les glissières appropriées.
3. Insérez la fiche jack de la sonde dans la prise latérale appropriée en utilisant la sonde elle-même pour ouvrir le couvercle.

Température élevée à l'intérieur du four durant l'utilisation
Risque de brûlures

- Protégez vos mains avec des gants thermiques lorsque vous utilisez la sonde.



4. Fermez la porte.
5. Appuyez sur la touche pendant quelques secondes ; appuyez de nouveau sur la touche . L'afficheur montre la température cible par défaut 80°C pendant que le symbole A clignote.
6. Utilisez les touches et pour régler la température cible entre une valeur minimale et maximale.

- **Température cible minimale :** correspond à la température instantanée mesurée par la sonde plus 2°C.
- **Température cible maximale :** 99°C

7. Attendez quelques secondes ou appuyez sur la touche pour afficher la température instantanée mesurée par la sonde.

À ce stade, la cuisson se poursuivra jusqu'à ce que la température instantanée mesurée par la sonde corresponde à la température cible fixée par l'utilisateur.

Sans préchauffage :

1. Ouvrez la porte.
2. Placez la lèchefrite sur laquelle est posé l'aliment à cuire avec la sonde appliquée.
3. Insérez la fiche jack de la sonde dans la prise latérale appropriée en utilisant la sonde elle-même pour ouvrir le couvercle.
4. Réglez la cuisson avec la sonde comme indiqué aux étapes 5, 6 et 7 du paragraphe précédent.
5. Réglez une cuisson manuelle en sélectionnant la température et la fonction de cuisson (voir « Allumage du four principal »).

Lorsque la cuisson avec une sonde de température est en cours

Lors de l'utilisation de la sonde de température, il n'est pas possible de régler une cuisson programmée ou une cuisson temporisée.

Lorsque vous cuisinez avec une sonde de température, les touches — et + n'ont aucun effet.

1. Appuyez et maintenez enfoncée la touche ⌄ pour activer le temporisateur minuteur ; appuyez de nouveau sur ⌄ pour afficher la température cible, et intervenir sur les touches — et + pour la régler pendant la cuisson.
2. Appuyez de nouveau sur ⌄ ou attendez 5 secondes pour revenir au mode cuisson.

En fin de cuisson

Lorsque la température cible réglée pour la sonde de température est atteinte, les éléments chauffants sont désactivés et l'appareil émet une série de signaux sonores.

1. Appuyez sur une touche de l'horloge programmateur pour arrêter la sonnerie.
2. Ouvrez la porte.
3. Retirez la sonde de l'aliment et de la prise.
4. Retirez l'aliment de la cavité de cuisson.
5. Assurez-vous que le couvercle de protection soit bien fermé.

3.8 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. Il est prêt lorsqu'il est ferme ; dans le cas contraire, poursuivrez 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 lèchefrite du four au premier niveau en bas pour récupérer les liquides produits par le rôtissage.

Cuisson à basse température avec sonde

- Nous recommandons ce type de cuisson pour les viandes tendres et maigres qui ne doivent pas dépasser 65°C au cœur. Réglez la température du four entre 90° et 100°C. Ce type de réglage prolonge le temps de cuisson, tout en préservant les caractéristiques de qualité de l'aliment et en évitant une réduction excessive du volume.
- Pour de meilleurs résultats, avant de procéder à la cuisson à basse température, faites dorer la viande à feu vif dans une poêle pendant 1 ou 2 minutes de chaque côté.

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, 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.

3.9 Horloge programmateur (sur certains modèles uniquement)

— Touche de diminution de la valeur

Touche horloge

+ Touche d'augmentation de la valeur

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

Appuyez sur la touche pour remettre à zéro l'horloge programmateur.

FR

Réglage de l'heure

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 0:00 clignotent sur l'afficheur de l'appareil.

1. Appuyez sur la touche horloge pendant deux secondes. Le point entre les heures et les minutes clignote.
2. Les touches augmentation de la valeur + et diminution de la valeur — permettent de régler l'heure. Maintenez la touche enfoncée pour avancer rapidement.
3. Attendez 7 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.

Pour modifier l'heure maintenez simultanément les touches augmentation de la valeur + et diminution de la valeur — enfoncées pendant deux secondes, ensuite procédez au réglage de l'heure.

Cuisson temporisée

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. Appuyez sur la touche horloge jusqu'à ce que le symbole apparaisse.
1. Appuyez à nouveau sur la touche horloge. L'afficheur montre le symbole A et le message dur alternés avec l'heure courante.
2. Utilisez les touches augmentation de la valeur + et diminution de la valeur — pour régler les minutes de cuisson souhaitées.
3. Sélectionnez une fonction et une température de cuisson.
4. Attendez 5 secondes environ sans appuyer sur aucune touche pour activer la fonction. L'afficheur montre l'heure actuelle avec les symboles et A.

Au terme de la cuisson les éléments chauffants se désactivent. Sur l'afficheur, le symbole s'éteint, le symbole A clignote et un signal acoustique se déclenche.

5. Pour éteindre le signal acoustique il suffit d'appuyer sur une touche quelconque de l'horloge programmateur.

6. Appuyez sur la touche horloge pour réinitialiser l'horloge programmateur.

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

Pour annuler la programmation sélectionnée appuyez simultanément les touches augmentation de la valeur + et diminution de la valeur — et éteignez le four manuellement.

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 menu pendant 2 secondes.
3. Appuyez de nouveau sur la touche menu . L'afficheur montre tour à tour les chiffres 0:00 et le message dur tandis que le symbole A clignote. (par exemple, l'heure actuelle est 17.30)
4. Appuyez sur les touches — ou + pour sélectionner les minutes souhaitées. (par exemple 1 heure)
5. Appuyez sur la touche menu . L'afficheur affichera le message End alternant avec l'heure actuelle additionnée à la durée de cuisson sélectionnée précédemment (par exemple l'heure de fin de cuisson montrée est 18h30).
6. Appuyez sur les touches — ou + pour sélectionner l'heure de fin de cuisson. (par exemple à 19h30).

Tenez compte du fait qu'il faut ajouter à la durée de cuisson quelques minutes utiles pour le préchauffage du four.

7. Attendez 7 secondes environ sans appuyer sur aucune touche pour activer la fonction. L'afficheur montre l'heure actuelle et les symboles A et s'éteignent lorsque le voyant s'allume.
8. Sélectionnez une fonction et une température de cuisson.
9. Au terme de la cuisson les éléments chauffants se désactivent. Sur l'afficheur, le symbole s'éteint, le symbole A clignote et une sonnerie se déclenche.

FR

10. Replacez les fonctions manette et température sur **0**.
11. Pour interrompre la sonnerie, appuyez sur n'importe quelle touche de l'horloge programmateur.
12. Appuyez simultanément sur les touches — et + pour remettre la programmation sélectionnée à zéro.

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

Il n'est pas possible de sélectionner des cuissons programmées supérieures à 24 heures.

Après la sélection pour montrer le temps de cuisson restant, appuyez sur la touche menu pendant 2 secondes. Appuyez de nouveau sur la touche menu. L'afficheur montre le message dur alternant avec le temps restant de cuisson.

Minuteur

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 horloge pendant quelques secondes. L'afficheur montre les chiffres 0:00 et le symbole clignotant entre les heures et les minutes.
2. Utilisez les touches augmentation de la valeur + et diminution de la valeur — pour régler les minutes de cuisson 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 .

Un signal acoustique se déclenchera à la fin du temps réglé.

4. Appuyez sur la touche diminution de la valeur — pour éteindre le signal acoustique.

Il est possible de régler le minuteur de 1 minute à un maximum de 23 heures et 59 minutes.

Modification des données saisies

1. Appuyez sur la touche horloge .
2. Utilisez les touches augmentation de la valeur et diminution de la valeur pour régler les minutes de cuisson souhaitées.

Effacement des valeurs programmées

1. Appuyez sur la touche horloge .
2. Appuyez simultanément sur les touches augmentation de la valeur et diminution de la valeur .
3. Éteignez manuellement le four si une cuisson est en cours.

Sélection du signal acoustique

Le signal acoustique peut être changé de 3 tonalités.

1. Appuyez simultanément sur les touches augmentation de la valeur et diminution de la valeur .
2. Appuyez sur la touche horloge .
3. Appuyez sur la touche diminution de la valeur pour sélectionner un signal acoustique différent.

Tableau indicatif des cuissons

Mets	Poids (Kg)	Fonction	Niveau	Température (°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	Turbo/Chaleur tournante	2	180 - 190	90 - 100	
Échine de porc	2	Turbo/Chaleur tournante	2	180 - 190	70 - 80	
Saucisses	1,5	Gril ventilé	4	260	15	
Rôti de bœuf	1	Turbo/Chaleur tournante	2	200	40 - 45	
Lapin rôti	1,5	Chaleur tournante	2	180 - 190	70 - 80	
Poitrine de dinde	3	Turbo/Chaleur tournante	2	180 - 190	110 - 120	
Cou de porc au four	2 - 3	Turbo/Chaleur tournante	2	180 - 190	170 - 180	
Poulet rôti	1,2	Turbo/Chaleur tournante	2	180 - 190	65 - 70	
					Côté 1	Côté 2
Côtelettes de porc	1,5	Gril ventilé	4	260	15	5
Ribs	1,5	Gril ventilé	4	260	10	10
Lard de porc tranché	0,7	Gril	5	260	7	8
Filet de porc	1,5	Gril ventilé	4	260	10	5
Filet de bœuf	1	Gril	5	260	10	7
Truite saumonée	1,2	Turbo/Chaleur tournante	2	150 - 160	35 - 40	
Lotte	1,5	Turbo/Chaleur tournante	2	160	60 - 65	
Turbot	1,5	Turbo/Chaleur tournante	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo/Chaleur tournante	2	260	8 - 9	
Pain	1	Chaleur tournante	2	190 - 200	25 - 30	
Fougasse	1	Turbo/Chaleur tournante	2	180 - 190	20 - 25	
Savarin	1	Chaleur tournante	2	160	55 - 60	
Tarte confiture	1	Chaleur tournante	2	160	35 - 40	
Tarte à la ricotta	1	Chaleur tournante	2	160 - 170	55 - 60	
Tortellinis farcis	1	Turbo/Chaleur tournante	2	160	20 - 25	
Gâteau paradis	1,2	Chaleur tournante	2	160	55 - 60	
Beignets	1,2	Turbo/Chaleur tournante	2	180	80 - 90	
Génoise	1	Chaleur tournante	2	150 - 160	55 - 60	
Gâteau de riz	1	Turbo/Chaleur tournante	2	160	55 - 60	
Brioches	0,6	Chaleur tournante	2	160	30 - 35	

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

Tableau indicatif des cuissons avec sonde de température (four principal)

Type et morceau de viande	Température cible (°C)
Bœuf	
Rôti de bœuf : saignant	50 - 53
Rôti de boeuf : rosé	55 - 58
Rôti de boeuf : à point	65 - 70
Côte de bœuf : saignant*	50
Côte de bœuf : rosé*	58
Côte de bœuf : à point*	70
Porc	
Rôti d'échine	80 - 85
Épaule	80 - 85
Saucisses**	75 - 80
Veau	
Rôti de veau	75 - 80
Volaille	
Poulet entier	80 - 85
Dinde entière	80 - 85
Rôti de dinde (entier ou poitrine)	80 - 85
Agneau	
Gigot d'agneau avec os (saignant)	65
Gigot d'agneau avec os (bien cuit)	75 - 80
Cuisson à basse température	
Bœuf/rôti de bœuf : saignant***	50 - 54
Bœuf/rôti de bœuf : rosé***	55 - 60

* Les températures indiquées peuvent varier en fonction de l'épaisseur du filet.

** Pour aliments en viandes saucisses, nous recommandons une fonction appropriée pour un bon dorage externe.

*** Il est conseillé de faire dorer la viande dans la poêle de chaque côté pendant quelques minutes, avant la cuisson au four.

4 Nettoyage et entretien

4.1 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 (par 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 table de cuisson, les couronnes et les chapeaux.

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

Nettoyage des surfaces

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

Nettoyage ordinaire quotidien

N'utilisez que des produits spécifiques ne contenant pas de substances abrasives ni 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

Évitez absolument d'utiliser des éponges en acier et des racloirs tranchants susceptibles d'endommager les surfaces.

Utilisez les produits normalement 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 de l'appareil des résidus d'aliments à base de sucre (tels que la confiture) car ils peuvent abîmer l'émail à l'intérieur de l'appareil.

Durant les opérations de nettoyage, séchez soigneusement l'appareil pour éviter que d'éventuelles coulées de produit d'entretien et d'eau ne compromettent le fonctionnement et l'esthétique de l'appareil.

4.2 Nettoyage de la table 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 et repositionnez-les sur le plan de cuisson.

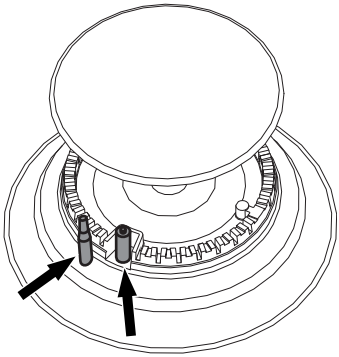
Le contact continu des grilles avec la flamme peut provoquer dans le temps une altération de l'émail à proximité des zones exposées à la chaleur. Ce phénomène est tout à fait normal et ne compromet en aucun cas la fonctionnalité de ce composant.

Couronnes et chapeaux

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 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. On peut les extraire en les tirant hors de leur logement.

FR

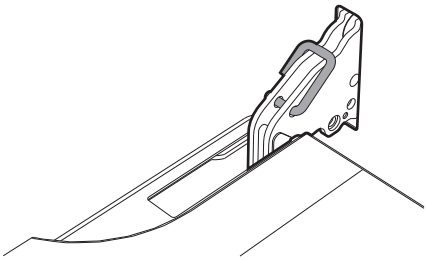
4.3 Nettoyage de la porte

Démontage de la porte

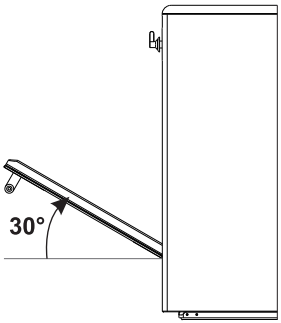
Pour faciliter le nettoyage, on conseille d'enlever la porte et de la placer sur un chiffon.

Pour enlever la porte, procédez comme suit :

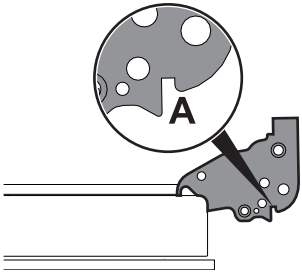
1. Ouvrez complètement la porte et introduisez les deux pivots dans les trous des charnières indiqués dans la figure.



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.



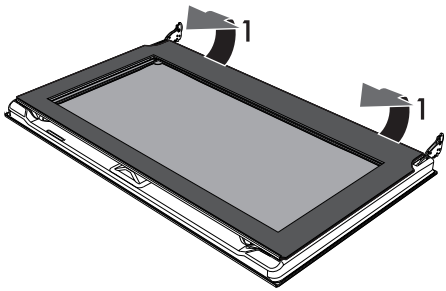
Nettoyage des vitres de la porte

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.

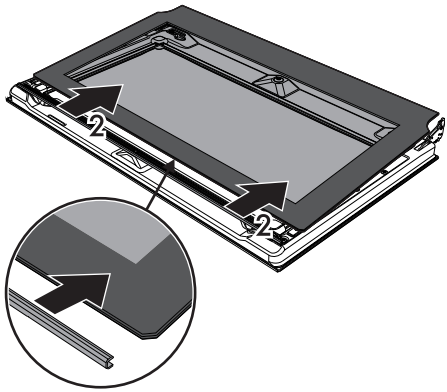
Démontage des vitres internes

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

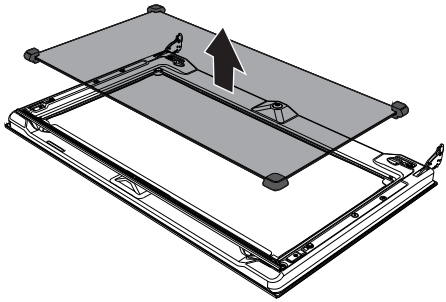
1. Ouvrez la porte.
2. Introduisez les crochets de blocage dans les trous des charnières de façon à empêcher la fermeture accidentelle de la porte.
3. Tirez délicatement la vitre intérieure vers le haut dans la partie arrière, en suivant le mouvement indiqué par les flèches (**1**).



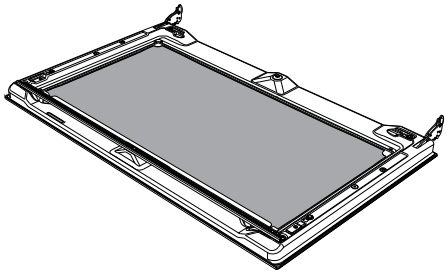
4. Retirez la vitre intérieure du listel antérieur (**2**) pour l'extraire de la porte.



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 saleté tenace, 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.

FR

4.4 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.

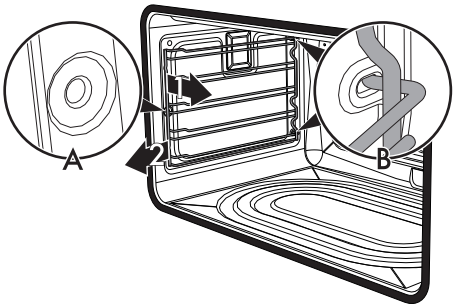
Si vous utilisez des produits de nettoyage spécifiques, il est recommandé de faire fonctionner le four à la température maximale pendant environ 15/20 minutes, afin d'éliminer d'éventuels résidus.

Démontage des glissières de support pour grilles et lèchefrites

Le démontage des glissières de support pour grilles et lèchefrites facilite ultérieurement le nettoyage des parties latérales.

Pour démonter les glissières de support pour grilles et lèchefrites :

- Tirez la glissière vers l'intérieur du four pour la dégager de l'encastrement **A**, puis extrayez-la des logements situés à l'arrière **B**.



- Au terme du nettoyage, répétez les opérations qu'on vient de décrire pour repositionner les glissières de support pour grilles et lèchefrites.

4.5 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.

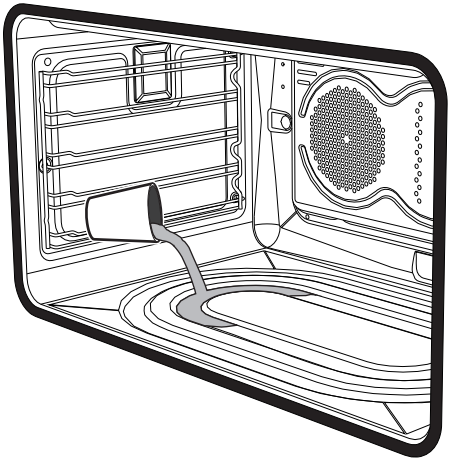
Utilisation impropre
Risque de dommages aux surfaces

- 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.

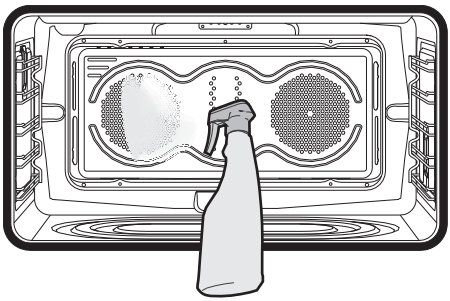
Opérations préliminaires

Avant de démarrer la fonction Vapor Clean :

- Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Versez environ 40cl 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.

FR

Réglage de la fonction Vapor Clean

1. Tournez la manette des fonctions sur le symbole et la manette de la température sur le symbole .
2. **Modèles avec minuteur :** programmez une durée de cuisson de 18 minutes avec la manette du minuteur.
2. **Modèles avec horloge de programmation :** programmez une durée de cuisson de 18 minutes avec l'horloge de programmation.

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

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 programmateur 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.

4.6 Entretien extraordinaire

Remplacement de l'ampoule d'éclairage interne

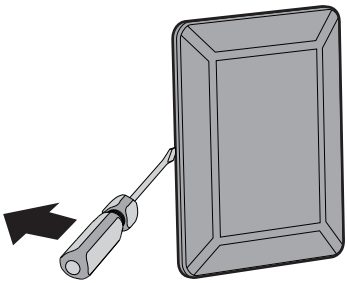
Pièces sous tension électrique
Danger d'électrocution

- Mettez l'appareil hors tension.

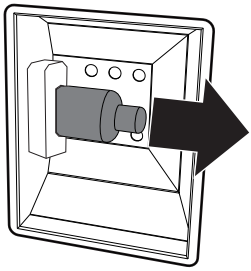
La cavité de cuisson contient une ampoule de 40W.

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.

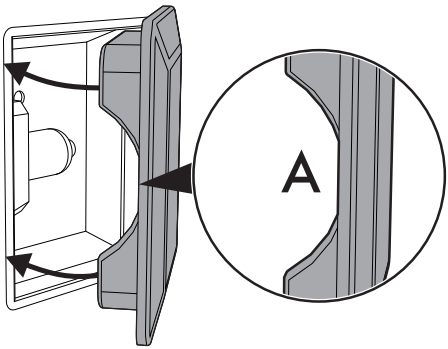


4. Dévissez et enlevez l'ampoule.



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.



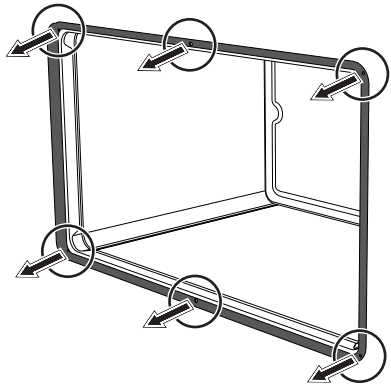
7. Enfoncez le couvercle à fond de manière à ce qu'il adhère parfaitement à la douille.

FR

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.

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.
- Les conditions de réglage de cet appareil électroménager sont indiquées sur l'étiquette réglage du gaz.

Informations générales

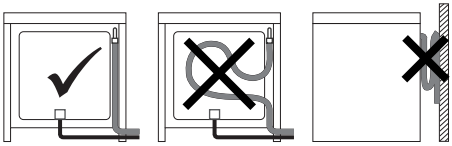
Le raccordement au réseau du gaz peut être réalisé avec un tuyau flexible en acier à paroi continue et conformément aux prescriptions de la norme en vigueur. L'appareil est réglé pour le gaz méthane G20 (2H) à la pression de 20 mbar. Pour l'alimentation avec d'autres types de gaz, voir le chapitre « 5.2 Adaptation aux différents types de gaz ». Le raccord d'entrée du gaz est fileté ½ pouce gaz externe (ISO 228-1).

Raccordement avec un tuyau en caoutchouc

Vérifiez que toutes les conditions suivantes sont respectées :

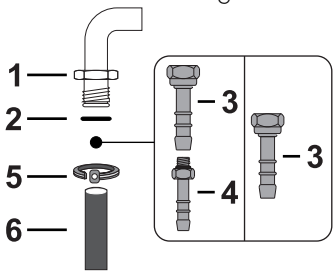
- le tuyau est fixé à son embout avec des colliers de serrage ;
- le tuyau n'est pas au contact de murs chauds le long de son parcours (max. 50 °C) ;
- le tuyau ne doit être soumis à aucun effort de traction ou de tension ni présenter de coudes étroits ou d'étranglements ;
- le tuyau ne doit pas entrer en contact avec des corps tranchants ou des 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).

Vissez soigneusement l'embout **3** au raccord du gaz **1** (filet ½ 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.



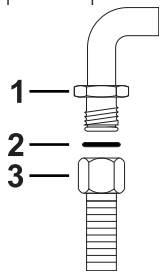
Le raccordement avec un tuyau en caoutchouc conforme à la norme en vigueur peut être réalisé seulement s'il est possible d'inspecter le tuyau sur toute sa longueur.

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

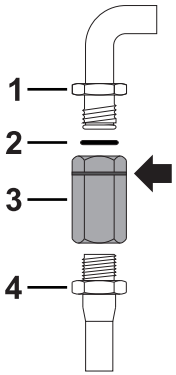
Effectuez le raccordement au réseau de distribution du gaz en utilisant un tuyau flexible en acier à paroi continue conforme aux caractéristiques visées par la norme en vigueur.

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



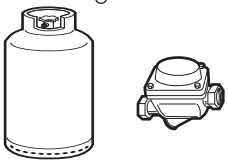
Raccordement avec un tuyau flexible en acier avec un raccord à baïonnette

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 au gaz liquide

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

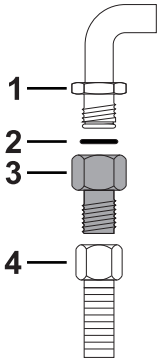


La pression d'alimentation doit respecter les valeurs indiquées dans le tableau "Type de gaz et Pays d'appartenance".

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** (filet ½ pouce 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**.



FR

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.

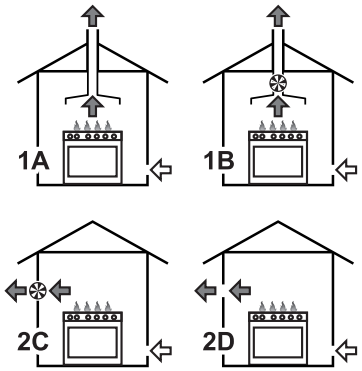
La pièce doit être constamment aérée pour éliminer la chaleur et l'humidité produites par les cuissons : en particulier, après un usage prolongé, on recommande d'ouvrir une fenêtre ou d'augmenter la vitesse des éventuels ventilateurs.

Évacuation des produits de la combustion

Cet appareil électroménager n'est pas relié à un système d'évacuation des fumées de combustion. Il doit être installé et branché conformément aux règlementations d'installation en vigueur. Veillez en particulier à respecter les indications relatives à la ventilation.

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 efficient 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 ventilateur électrique mural ou par la vitre de la fenêtre

D Évacuation directement dans l'atmosphère externe à travers le mur

Air

Produits de la combustion

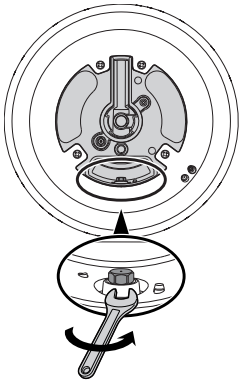
Ventilateur électrique

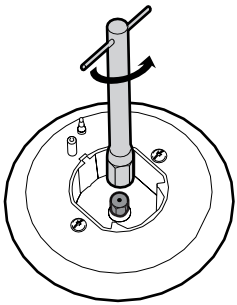
5.2 Adaptation aux différents types de gaz

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 Type de gaz et Pays d'appartenance).



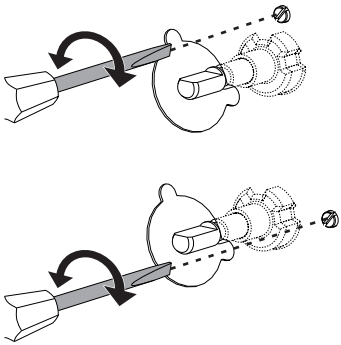


3. Remettez bien en place les brûleurs dans leurs logements.

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.



FR

Réglage du minimum pour le gaz liquide

Serrez complètement la vis logée à côté de la tige du robinet en sens horaire.

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.

Type 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 mbars	●	●		●	●		●	●	●	●	●	●	
G20/25	20/25 mbars			●										
2 Gaz Méthane G20														
G20	25 mbars													●
3 Gaz Méthane G25														
G25	25 mbars						●							
G25.3	25 mbars						●							
4 Gaz Méthane G25.1														
G25.1	25 mbars													●
5 Gaz Méthane G25														
G25	20 mbars				●									
6 Gaz Méthane G2.350														
G2.350	13 mbars												●	
7 Gaz Liquide G30/31														
G30/31	28/37 mbars		●	●				●			●			
G30/31	30/37 mbars	●							●					
G30/31	30/30 mbars						●			●		●		
8 Gaz Liquide G30/31														
G30/31	37 mbars												●	
9 Gaz Liquide G30/31														
G30/31	50 mbars				●	●								
10 Gaz de Ville G110														
G110	8 mbars	●								●		●		

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 "Type de gaz et Pays d'appartenance".

FR

Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs

1 Gaz Méthane G20	AUX	SR	R	UR2
Portée thermique nominale (kW)	1.0	1.8	3.0	4.2
Diamètre injecteur (1/100 mm)	72	97	120	145
Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	(X)	(Z)	(H9)	(F3)
Portée réduite (W)	400	500	800	1400
2 Gaz Méthane G20	**AUX**	**SR**	**R**	**UR2**
Portée thermique nominale (kW)	1.1	1.8	3.0	4.2
Diamètre injecteur (1/100 mm)	72	94	110	145
Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	(X)	(Z)	(H8)	(H3)
Portée réduite (W)	400	500	800	1900
3 Gaz Méthane G25	**AUX**	**SR**	**R**	**UR2**
Portée thermique nominale (kW)	1.0	1.8	3.0	4.2
Diamètre injecteur (1/100 mm)	72	94	121	143
Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	(F1)	(Y)	(F2)	(F2)
Portée réduite (W)	400	500	800	1400
4 Gaz Méthane G25.1	**AUX**	**SR**	**R**	**UR2**
Portée thermique nominale (kW)	1.1	1.8	3.0	4.2
Diamètre injecteur (1/100 mm)	77	100	134	152
Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	(F1)	(Y)	(F3)	(F3)
Portée réduite (W)	400	500	800	1400
5 Gaz Méthane G25	**AUX**	**SR**	**R**	**UR2**
Portée thermique nominale (kW)	1.0	1.8	3.0	4.0
Diamètre injecteur (1/100 mm)	77	100	134	165
Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	(F1)	(Y)	(F3)	(H3)
Portée réduite (W)	400	500	800	1400
6 Gaz Méthane G2.350	**AUX**	**SR**	**R**	**UR2**
Portée thermique nominale (kW)	1.0	1.8	2.9	3.8
Diamètre injecteur (1/100 mm)	94	120	165	190
Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	(Y)	(Y)	(F3)	(F3)
Portée réduite (W)	400	500	800	1400

7 Gaz Liquide G30/31	AUX	SR	R	UR2
Portée thermique nominale (kW)	1.0	1.8	3.0	4.0
Diamètre injecteur (1/100 mm)	50	65	85	100
Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	-	-	-	-
Portée réduite (W)	400	500	800	1400
Portée nominale G30 (g/h)	73	131	218	291
Portée nominale G31 (g/h)	71	129	214	286
8 Gaz Liquide G30/31	AUX	SR	R	UR2
Portée thermique nominale (kW)	1.1	1.9	3.0	4.2
Diamètre injecteur (1/100 mm)	50	65	81	95
Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	-	-	-	-
Portée réduite (W)	450	550	900	1500
Portée nominale G30 (g/h)	80	138	218	305
Portée nominale G31 (g/h)	79	136	214	300
9 Gaz Liquide G30/31	AUX	SR	R	UR2
Portée thermique nominale (kW)	1.0	1.8	3.0	4.1
Diamètre injecteur (1/100 mm)	43	58	74	80
Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	(H2)	(M)	(Z)	(F4)
Portée réduite (W)	400	500	1000	1500
Portée nominale G30 (g/h)	73	131	218	298
Portée nominale G31 (g/h)	71	129	214	293
10 Gaz de Ville G110	AUX	SR	R	UR2
Portée thermique nominale (kW)	1.0	1.8	2.9	3.4
Diamètre injecteur (1/100 mm)	145	185	260	340
Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	/8	/2	/3	0190
Portée réduite (W)	400	500	800	1200

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

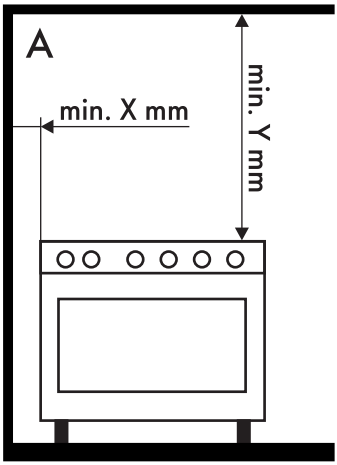
- Les placages, les colles ou les revêtements en plastique des meubles adjacents doivent être thermorésistants (minimum 90 °C).

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.

Installez les meubles suspendus au-dessus du plan de travail à une distance minimale de Y mm. Si l'on installe une hotte aspirante au-dessus de la table de cuisson, consultez le manuel d'instructions de cette dernière pour respecter la distance.

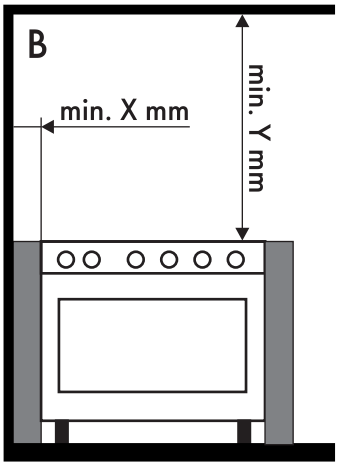
X	150 mm
Y	750 mm

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



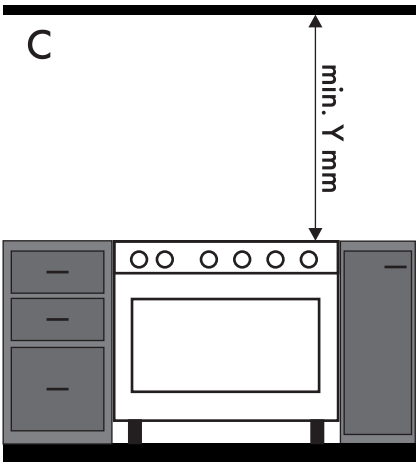
A - Classe 1

(Appareil pour installation libre)



B - Classe 2 sous-classe 1

(Appareil encastré)

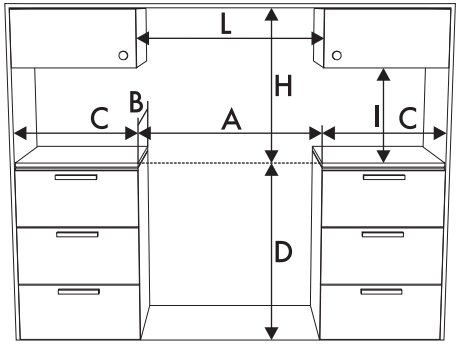


C - Classe 2 sous-classe 1

(Appareil encastré)

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

Dimensions hors tout de l'appareil



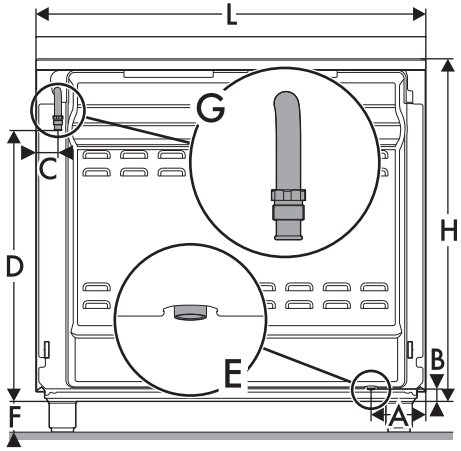
A	900 mm
B	600 mm
C[1]	min. 150 mm
D	900 - 915 mm
H	750 mm
I	450 mm
L[2]	900 mm

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

[2] Largeur minimale de l'armoire (=A).

FR

Dimensions de l'appareil : emplacement du raccord de gaz et du branchement électrique (mm)



A	124
B	38
C	42
D	634
F	min 70 - max 110
H	809
L	898

E = Branchement électrique

G = Raccordement du gaz

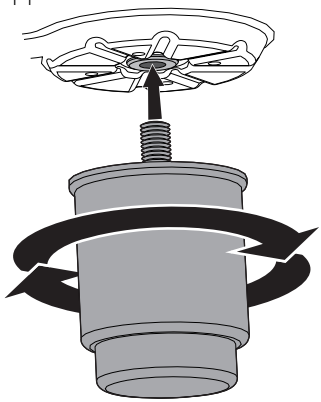
Positionnement et nivellement

Appareil lourd

Risque de dommages à l'appareil

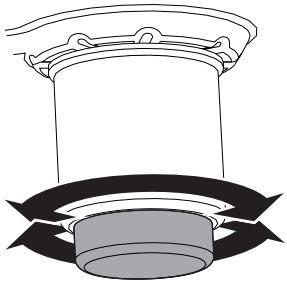
- Insérez d'abord les pieds avant puis les pieds arrière.

Après avoir procédé au branchement électrique, vissez les quatre pieds fournis avec l'appareil.



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

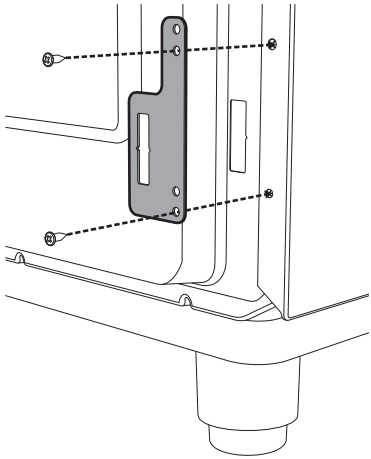
Vissez ou dévissez le pied de la partie inférieure jusqu'à ce que l'appareil soit bien nivelé et stabilisé au sol.



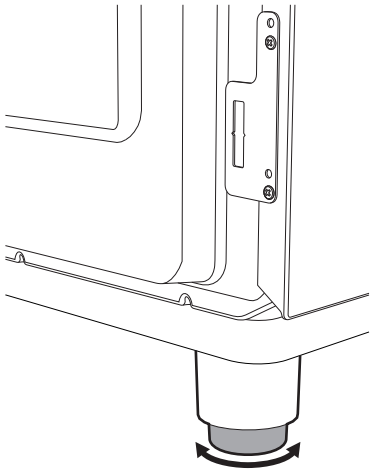
Fixation murale

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

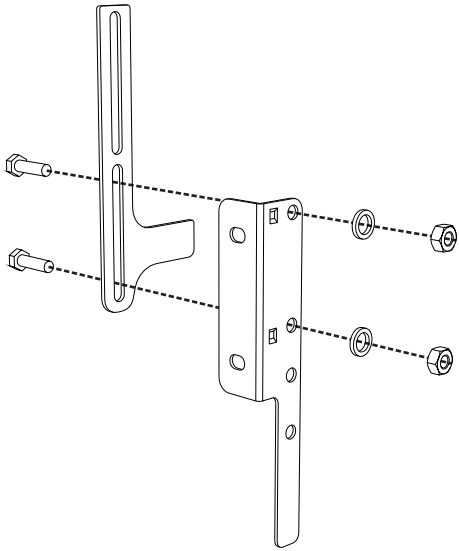
1. Vissez la plaquette de fixation au mur sur le dos de l'appareil.



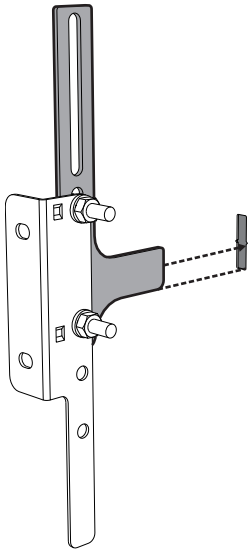
2. Réglez la hauteur des 4 pieds.



3. Assemblez la bride de fixation.

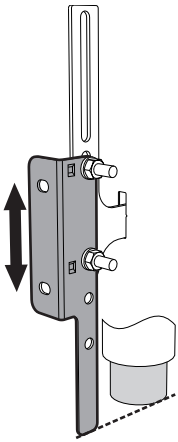


4. Alignez la base du crochet de la bride de fixation sur la base de la coupe de la plaquette de fixation au mur.

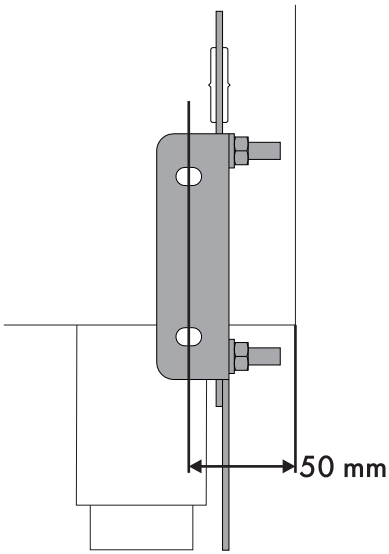


FR

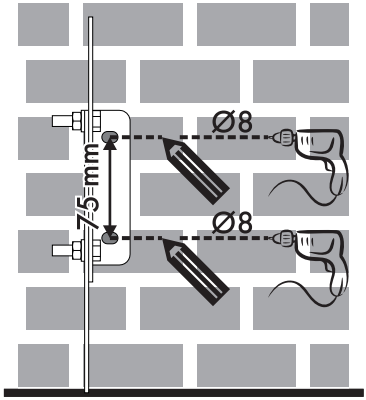
5. Alignez la base de la bride de fixation jusqu'au sol et serrez les vis pour fixer les dimensions.



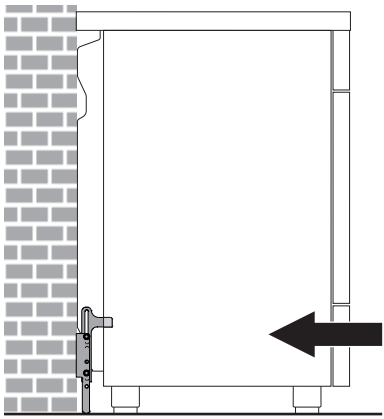
6. Considérez une distance de 50 mm du côté de l'appareil aux trous de la bride.



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



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.

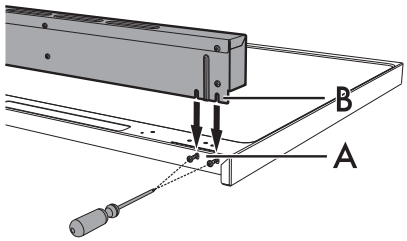


Montage du dosseret

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

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

1. À l'aide d'un tournevis, desserrez les 4 vis (**A**) situées à l'arrière du plan de cuisson (2 par côté).
2. Positionnez le dosseret au-dessus du plan.
3. Faites correspondre les rainures du dosseret (**B**) et les vis (**A**).



4. Fixez le dosseret sur le plan en utilisant les 4 vis desserrées précédemment.

5.4 Branchement électrique

Tension électrique
Danger d'électrocution

- Un technicien habilité doit effectuer le branchement électrique.
- Munissez-vous de dispositifs de protection individuelle.
- La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.
- Coupez l'alimentation électrique générale.
- 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

S'assurer que les caractéristiques du réseau électrique sont appropriées aux données indiquées sur la plaque.

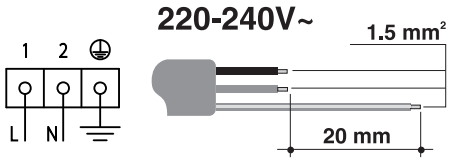
La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage est placée dans une position bien visible sur l'appareil.

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 de 3 mm au moins, 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. Cela 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 si des pertes de gaz sont présentes. N'utilisez PAS de flammes libres pour chercher d'éventuelles pertes.
- 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.