

Sommaire

| | |
|---|------------|
| 1 Avertissements | 98 |
| 1.1 Avertissements généraux de sécurité | 98 |
| 1.2 Responsabilités du fabricant | 102 |
| 1.3 But de l'appareil | 103 |
| 1.4 Plaque d'identification | 103 |
| 1.5 Ce manuel d'utilisation | 103 |
| 1.6 Élimination | 103 |
| 1.7 Comment lire le manuel d'utilisation | 104 |
| 1.8 Pour économiser l'énergie | 105 |
| 1.9 Indications pour les Organismes de contrôle européens | 105 |
| 2 Description | 106 |
| 2.1 Description générale | 106 |
| 2.2 Plan de cuisson | 107 |
| 2.3 Panneau de commandes | 107 |
| 2.4 Autres parties | 108 |
| 2.5 Accessoires disponibles | 109 |
| 3 Utilisation | 111 |
| 3.1 Première utilisation | 112 |
| 3.2 Utilisation des accessoires | 112 |
| 3.3 Utilisation du plan de cuisson | 113 |
| 3.4 Utilisation du compartiment de rangement | 114 |
| 3.5 Utilisation du four | 114 |
| 3.6 Conseils pour la cuisson | 117 |
| 3.7 Horloge de programmation | 118 |
| 4 Nettoyage et entretien | 125 |
| 4.1 Nettoyage de l'appareil | 125 |
| 4.2 Démontage des portes | 126 |
| 4.3 Nettoyage des vitres de la porte | 127 |
| 4.4 Nettoyage de l'intérieur des fours | 127 |
| 4.5 Vapor Clean (four principal) | 129 |
| 4.6 Entretien extraordinaire | 130 |
| 5 Installation | 132 |
| 5.1 Raccordement du gaz | 132 |
| 5.2 Adaptation aux différents types de gaz | 136 |
| 5.3 Branchement électrique | 140 |
| 5.4 Positionnement | 141 |
| 5.5 Pour l'installateur | 145 |

Nous conseillons de lire attentivement ce manuel qui contient toutes les indications nécessaires pour préserver les caractéristiques esthétiques et fonctionnelles de l'appareil acheté. Pour toute information complémentaire concernant le produit : www.smeg.com



1 Avertissements

1.1 Avertissements généraux de sécurité

Dommages corporels

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chaudes durant l'utilisation. Tenez les enfants éloignés de l'appareil.
- Protégez vos mains avec des gants thermiques durant la manutention des aliments à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- N'essayez jamais d'éteindre une flamme/incendie avec de l'eau : mettez l'appareil hors tension et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, s'ils sont surveillés et instruits sur l'utilisation sûre de l'appareil et sur les dangers possibles liés à ce dernier.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Éloignez les enfants de moins de 8 ans s'ils ne font pas l'objet d'une surveillance constante.
- Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans s'approcher de l'appareil durant son fonctionnement.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent jamais être effectuées par des enfants sans surveillance.
- Assurez-vous que les couronnes sont bien en place dans leurs logements avec leurs chapeaux.
- Faites très attention au réchauffement rapide des zones de cuisson. Évitez de chauffer les casseroles à vide. Danger de surchauffe.
- Le processus de cuisson doit toujours être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être continuellement surveillé.
- Les graisses et les huiles peuvent prendre feu en cas de surchauffe. Ne vous éloignez pas durant la préparation d'aliments contenant des huiles ou des graisses. Si les huiles ou les graisses prennent feu, n'éteignez jamais les flammes avec de l'eau. Mettez un couvercle sur la casserole et éteignez la zone de cuisson concernée.
- Pendant la cuisson, les objets métalliques comme les couverts ou la vaisselle ne doivent pas être posés sur le dessus de la plaque de cuisson car ils risquent de surchauffer.
- N'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes de l'appareil.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites



- très chaudes.
- Durant la cuisson, la porte du four doit être fermée.
 - En cas d'intervention sur les aliments ou à la fin de la cuisson, ouvrez la porte 5 cm pour quelques secondes, laissez sortir la vapeur, puis ouvrez complètement la porte.
 - N'ouvrez pas le compartiment de rangement (s'il est présent) lorsque le four est allumé et encore chaud.
 - Les objets laissés dans le compartiment de rangement pourraient être très chauds après l'utilisation du four.
 - Mettez l'appareil hors tension après l'utilisation.
 - Ne tirez jamais le câble pour débrancher la fiche.
 - **N'UTILISEZ PAS OU NE CONSERVEZ PAS DE MATIÈRES INFLAMMABLES DANS LE COMPARTIMENT DE RANGEMENT (S'IL EST PRÉSENT) OU À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL.**
 - **N'UTILISEZ PAS DE VAPORISATEURS À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL LORSQU'IL EST EN FONCTION.**
 - **NE MODIFIEZ PAS CET APPAREIL.**
 - Avant toute intervention sur l'appareil (installation, entretien, positionnement ou déplacement), portez toujours des équipements de protection individuelle.
 - Avant toute intervention, désactivez l'alimentation électrique générale.
 - Du personnel qualifié doit effectuer l'installation et les interventions d'assistance dans le respect des normes en vigueur.
 - N'essayez jamais de réparer l'appareil sans l'intervention d'un technicien qualifié.
 - Pour éviter tout danger, si le câble d'alimentation électrique est abîmé, contactez immédiatement le service d'assistance technique qui se chargera de le remplacer.

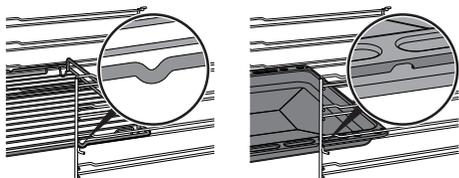
Dommages subis par l'appareil

- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs agressifs ou de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la porte vitrée du four, car ils risquent de rayer la surface et de la faire éclater.
- Utilisez éventuellement des outils en bois ou en plastique.
- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'obstruez pas les ouvertures, les fentes d'aération et d'évacuation de la chaleur.



Avertissements

- Ne vous asseyez pas sur l'appareil.
- Les grilles et les lèchefrites doivent être insérées dans les glissières latérales jusqu'à l'arrêt complet. Les dispositifs de blocage mécanique de sécurité empêchent leur extraction et doivent être tournés vers le bas et vers l'arrière du four.



- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant des cuissons risquant de provoquer une surchauffe et la combustion de graisses et d'huiles. Faites très attention
- Danger d'incendie : Ne posez aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de produits en spray à proximité du four.
- **N'UTILISEZ JAMAIS L'APPAREIL EN GUISE DE CHAUFFAGE AMBIANT.**
- N'utilisez pas de vaisselle ni de récipients en plastique pour la cuisson.
- N'introduisez ni des boîtes ni des récipients fermés dans la cavité de cuisson.

- Sortez du four toutes les lèchefrites et les grilles non utilisées pendant la cuisson.
- Ne couvrez pas la sole de la cavité de cuisson avec des feuilles d'aluminium.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites sur le fond de la cavité de cuisson.
- Si vous souhaitez utiliser du papier sulfurisé, placez-le de façon à ce qu'il ne gêne pas la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites directement sur la vitre interne du four quand la porte est ouverte.
- Les récipients et les grils à viande doivent être placés à l'intérieur du périmètre de la plaque de cuisson.
- Tous les récipients doivent avoir un fond plat et lisse.
- En cas de débordement, éliminez le liquide en excès de la plaque de cuisson.
- Ne renversez pas sur la plaque de cuisson des substances acides comme du jus de citron ou du vinaigre.
- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.



- Ne posez pas de casseroles ni de poêles vides sur les zones de cuisson allumées.
- N'utilisez pas de matériaux rêches, abrasifs, ni de raclours métalliques tranchants.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties en acier ou traitées en surface avec des finitions métalliques (ex. anodisations, nickelages, chromages).
- Ne lavez pas au lave-vaisselle les parties amovibles comme les grilles de la plaque de cuisson, les couronnes et les chapeaux.
- N'utilisez pas la porte ouverte comme levier pour faire entrer l'appareil dans le meuble.
- N'exercez pas de pressions excessives sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas la poignée pour soulever ou déplacer cet appareil.

Installation

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



Avertissements

- Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées sur l'étiquette de réglage du gaz.
- Le raccordement au gaz doit être réalisé par un technicien autorisé.
- La mise en œuvre avec un tuyau flexible devra être réalisée de manière à ce que la longueur de la conduite ne dépasse pas les 2 mètres d'extension maximale pour les tuyaux flexibles en acier et 1,5 mètres pour les tuyaux en caoutchouc.
- Assurez-vous que les tuyaux ne sont pas au contact des parties mobiles ni écrasés.
- Si nécessaire, utilisez un régulateur de pression conforme à la norme en vigueur.
- Après toute intervention sur l'appareil, vérifiez que le couple de serrage des connexions du gaz est compris entre 10 Nm et 15 Nm.
- Une fois l'installation terminée, vérifiez la présence d'éventuelles fuites avec une solution savonneuse, mais jamais avec une flamme.
- Le branchement électrique doit être réalisé par un technicien autorisé.
- La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.
- Utilisez des câbles résistant à une température d'au moins 90 °C.
- Le couple de serrage des vis des conducteurs d'alimentation du bornier doit être égal à 1,5-2 Nm.

Pour cet appareil

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

1.2 Responsabilités du fabricant

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

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



détachées non originales.

1.3 But de l'appareil

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

1.4 Plaque d'identification

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

1.5 Ce manuel d'utilisation

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

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

1.6 Élimination



Cet appareil, conforme à la directive européenne DEEE (2012/19/UE), doit être éliminé séparément des autres déchets au terme de son cycle de vie. Cet appareil ne contient pas de substances dont la quantité est jugée dangereuse pour la santé et l'environnement, conformément aux directives européennes en vigueur. Pour éliminer l'appareil :

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



Tension électrique

Danger d'électrocution

- Mettez l'appareil hors tension.
- Mettez l'appareil hors tension.



Avertissements

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

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

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



Emballage en plastique Danger d'asphyxie

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

1.7 Comment lire le manuel d'utilisation

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

Avertissements



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

Description



Description de l'appareil et de ses accessoires.

Utilisation



Informations sur l'utilisation de l'appareil et des accessoires.

Nettoyage et entretien



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

Installation



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



Avertissement de sécurité



Information



Suggestion

1. Séquence d'instructions pour l'utilisation.

- Instruction d'utilisation individuelle.



1.8 Pour économiser l'énergie

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

1.9 Indications pour les Organismes de contrôle européens

Fan forced mode

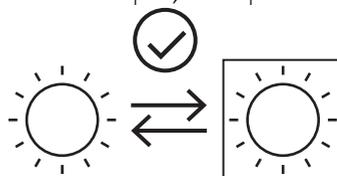
la fonction ECO utilisée pour définir la classe d'efficacité énergétique est conforme aux indications de la norme européenne EN 60350-1.

Données techniques sur l'efficacité énergétique

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

Sources lumineuses

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



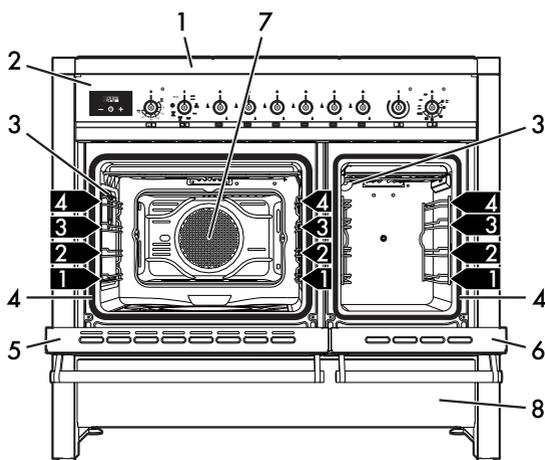
- Les sources lumineuses à l'intérieur du produit sont déclarées aptes à fonctionner à une température ambiante ≥ 300 °C et sont destinées à être utilisées dans des applications à haute température telles que les fours.
- Cet appareil contient des sources lumineuses de classe d'efficacité "G".



Description

2 Description

2.1 Description générale



1 Plan de cuisson

2 Panneau de commandes

3 Lampe

4 Joint

5 Porte du four principal

6 Porte du four auxiliaire

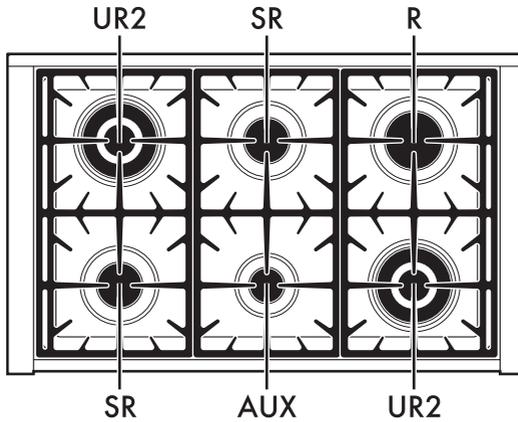
7 Turbine

8 Compartiment de rangement

1,2,3... Niveau de la glissière du support pour grilles et lèchefrites



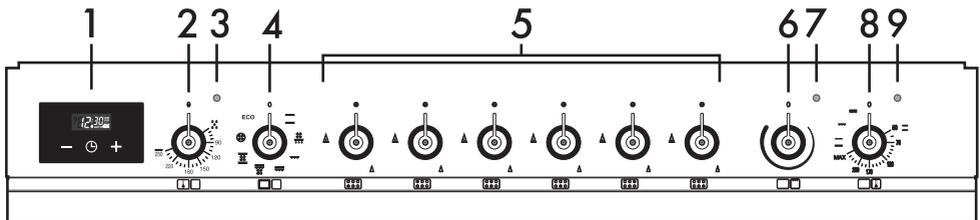
2.2 Plan de cuisson



AUX = Auxiliaire
SR = Semi-rapide

R = Rapide
UR2 = Ultra rapide

2.3 Panneau de commandes



1 Horloge programmeur

Utile pour afficher l'heure actuelle, sélectionner une cuisson programmée ou programmer le minuteur.

2 Manette de température du four principal

Cette manette permet de sélectionner la température de cuisson. Tournez la manette en sens horaire sur la valeur souhaitée comprise entre le minimum et le maximum.

3 Voyant four principal

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

4 Manette des fonctions du four principal

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.



Description

5 Manettes des brûleurs du plan

Utiles pour allumer et régler les brûleurs du plan de cuisson. Enfoncez et tournez les manettes en sens inverse horaire 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.

6 Manette du gril variable du four auxiliaire

Tournez la manette du gril variable dans le sens horaire sur la position voulue.

7 Voyant du gril variable du four auxiliaire

Le voyant s'allume pour signaler que le gril est déjà activé.

8 Manette du thermostat du four auxiliaire

La température de cuisson se choisit en tournant la manette dans le sens horaire sur la valeur souhaitée, comprise entre 50 ° et 240 °C. Le four s'allume en tournant la manette dans le sens horaire sur n'importe quelle fonction.

9 Voyant du four auxiliaire

Le voyant s'allume pour signaler que le four auxiliaire est en phase de réchauffement. Son extinction indique que la température sélectionnée est atteinte. L'intermittence régulière signale que la température à l'intérieur du four est maintenue constamment au niveau programmé.

2.4 Autres parties

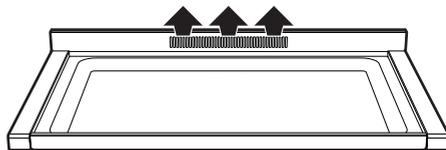
Plaques de positionnement

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

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.



Éclairage interne

L'éclairage interne de l'appareil se déclenche :

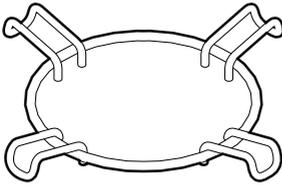
- lorsqu'on ouvre la porte ;
- lorsqu'on sélectionne une fonction quelconque, à l'exception de la fonction ECO.



2.5 Accessoires disponibles

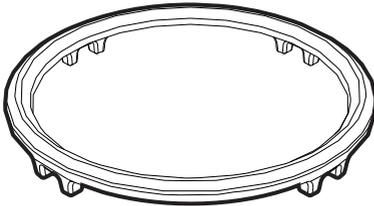
i Les accessoires du four susceptibles d'entrer en contact des aliments sont fabriqués avec des matériaux conformes aux lois en vigueur.

Grille de réduction WOK

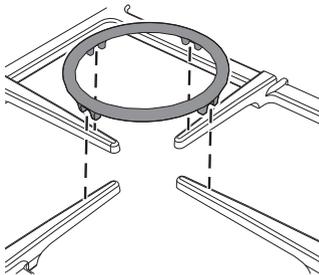


Utile si l'on utilise des récipients « WOK »

Grille rehaussée pour casseroles



Afin de prévenir les détériorations du plan de travail, on a prévu une grille rehaussée pour casseroles qui doit être positionnée sous les casseroles qui dépassent les diamètres indiqués dans le tableau « Diamètres des récipients » au paragraphe « 3.3 Utilisation de la plaque ».

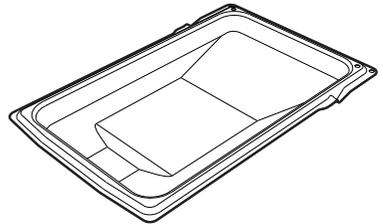
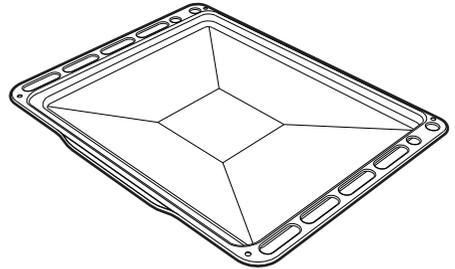


La grille doit être positionnée au-dessus de la grille de la plaque de cuisson d'après la figure suivante.

Quoi qu'il en soit, les casseroles d'un diamètre supérieur à 26 cm devront être exclusivement utilisées sur le brûleur Ultrarapide (UR2).

Cette grille peut également être utilisée pour les récipients de type « wok » (poêle chinoise).

Lèche-frite four

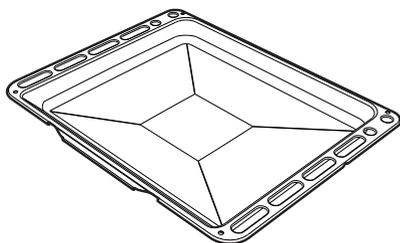


Elle permet de récupérer des graisses ayant coulé des aliments posés sur la grille supérieure.



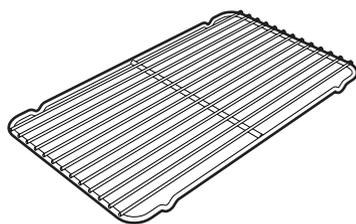
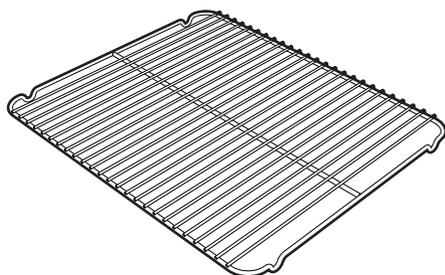
Description

Lèche-frite profonde



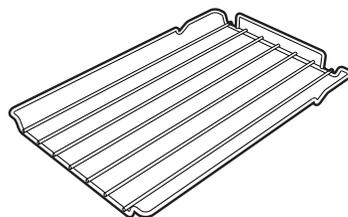
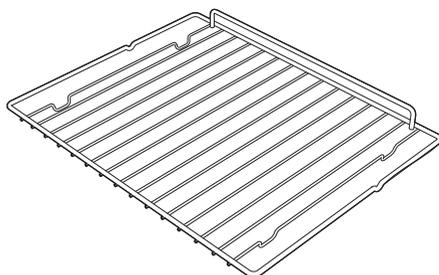
Elle permet de récupérer des graisses ayant coulé des aliments posés sur la grille supérieure. Elle est aussi utile pour la cuisson de tartes, pizzas et gâteaux.

Grille pour lèche-frite



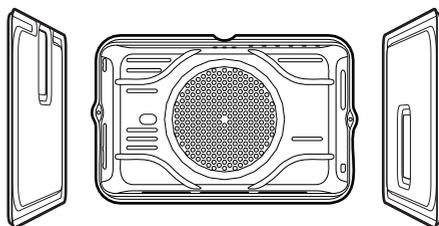
À poser au-dessus d'une lèche-frite pour la cuisson d'aliments qui peuvent goutter.

Grille



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

Panneaux auto-nettoyants



Utiles pour absorber des petits résidus de nature grasse.



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

Avertissements



Température élevée à l'intérieur des fours 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 de l'appareil.
- Ne versez pas de l'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 5 cm pour quelques secondes, laissez sortir la vapeur, puis ouvrez complètement la porte.



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

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



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 durant l'utilisation Risque d'incendie ou d'explosion

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



Utilisation impropre Risque de dommages aux surfaces

- Ne couvrez pas la sole de la cavité de cuisson avec des feuilles d'aluminium.
- Si vous souhaitez utiliser du papier sulfurisé, placez-le de façon à ce qu'il ne gêne pas la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites sur la sole de la cavité de cuisson.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites directement sur la vitre interne du four quand la porte est ouverte.
- Ne versez pas de l'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- Assurez-vous que les couronnes sont bien en place dans leurs logements avec leurs chapeaux.
- Les récipients et les grils à viande doivent être placés à l'intérieur du périmètre du plan de cuisson.
- Tous les récipients doivent avoir un fond plat et lisse.
- En cas de débordement, éliminez le liquide en excès du plan de cuisson.

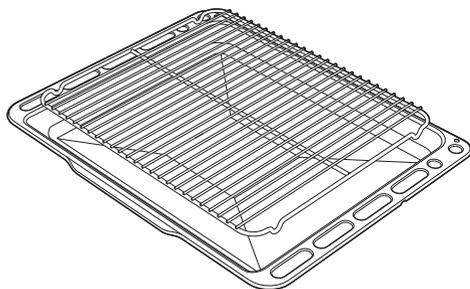
3.1 Première utilisation

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

3.2 Utilisation des accessoires

Grille pour lèchefrite

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

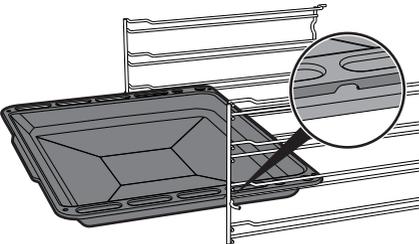
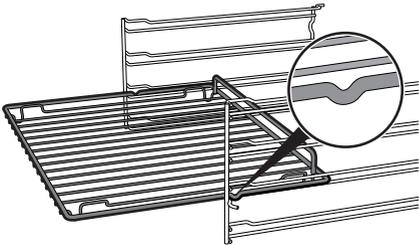




Grilles et lèchefrites

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

- Les dispositifs de blocage mécanique de sécurité empêchent l'extraction accidentelle de la grille et doivent être tournés vers le bas et vers l'arrière du four.



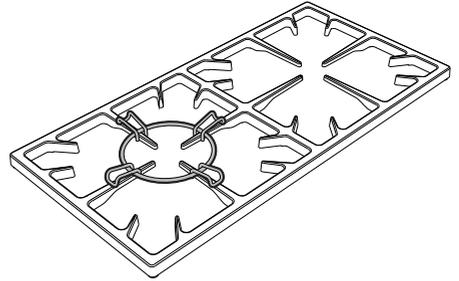
Introduisez complètement les grilles et les lèchefrites dans le four jusqu'à l'arrêt.



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

Grilles de réduction

Les grilles de réduction doivent être posées sur les grilles du plan de cuisson. Assurez-vous qu'elles sont positionnées de façon correcte.



FR

3.3 Utilisation du plan de cuisson

Toutes les commandes et les contrôles 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.



Utilisation

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

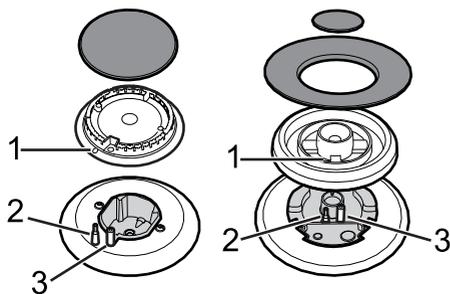


Si les brûleurs s'éteignent accidentellement, un dispositif de sécurité bloque l'émission de gaz, même si le robinet est ouvert.

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, assurez-vous que les couronnes sont bien en place dans leurs logements avec leurs chapeaux. Veillez à ce que les orifices des couronnes soient bien en face des bougies et des thermocouples (A).



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 ne vienne au contact des parois. Au moment

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



Diamètres des récipients :

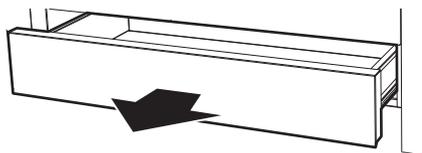
- **AUX**: 12 - 14 cm.
- **SR**: 16 - 24 cm.
- **R**: 18 - 26 cm.
- **UR2**: 18 - 26 cm.

Diamètres des récipients avec grille rehaussée pour casseroles :

- **UR2**: 26 - 28 cm.

3.4 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.



3.5 Utilisation du four

Allumage du four

Pour allumer le four :

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



Les clignotements réguliers du voyant du thermostat durant la cuisson sont normaux et indiquent le maintien constant de la température à l'intérieur du four.



Fonctions du four principal



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. Idéal pour tous les rôtis, le pain, les tartes et en particulier pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.



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.



Petit grill

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



Gril large

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, combiné au tournebroche (si prévu), il permet un dorage uniforme en fin de cuisson. Idéal pour les saucisses, les côtelettes, le bacon. Cette fonction permet de griller uniformément de grandes quantités d'aliments, en particulier la viande.



Gril ventilé

L'air produit par la turbine adoucit la vague de chaleur nette générée par le gril, permettant également de griller de façon optimale des aliments très épais. Idéal 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. Idéal pour biscuits et tartes, également cuits simultanément sur plusieurs niveaux. (Pour les cuissons sur plusieurs niveaux, on conseille d'utiliser le 2ème et le 4ème niveau).



Utilisation



Chaleur tournante

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

ECO

ÉCO

Cette fonction est 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 les temps de cuisson (et de préchauffage éventuel) sont plus longs.



When using the ECO function, avoid opening the door during cooking.

Fonctions du four auxiliaire



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. Idéal pour tous les rôtis, le pain, les tartes et en particulier pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.



Voûte

La chaleur provenant uniquement du haut est parfaite pour les aliments qui exigent un dorage final sans l'utilisation du gril.



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. Idéal pour la cuisson de tartes sucrées et salées, de gâteaux et de pizzas.



Petit gril

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



Gril large

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, combiné au tournebroche (si prévu), il permet un dorage uniforme en fin de cuisson. Idéal pour les saucisses, les côtelettes, le bacon. Cette fonction permet de griller uniformément de grandes quantités d'aliments, en particulier la viande.



Gril tournebroche

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

3.6 Conseils pour la cuisson

Conseils généraux

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

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, poursuivez la cuisson pendant quelques minutes.

Conseils de cuisson au Gril et au Gril ventilé

- Vous pouvez griller vos viandes en les enfournant dans le four froid ou préchauffé si vous souhaitez modifier l'effet de cuisson.
- Avec la fonction Gril ventilé, on conseille de préchauffer le four avant de mettre les viandes à griller.
- On recommande de disposer les aliments au centre de la grille.
- Avec la fonction Gril on conseille de tourner la manette de la température sur la valeur la plus haute au niveau du symbole  pour optimiser la cuisson.
- Les aliments doivent être assaisonnés avant la cuisson. Ajoutez l'huile et le beurre liquéfié avant la cuisson.
- Utilisez la lèchefrite du four au premier niveau en bas pour récupérer les liquides produits par le rôtissage.
- La durée des cuissons au gril ne doit pas dépasser 60 minutes (fours multifonctions) ou 30 minutes (four auxiliaire).

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 :



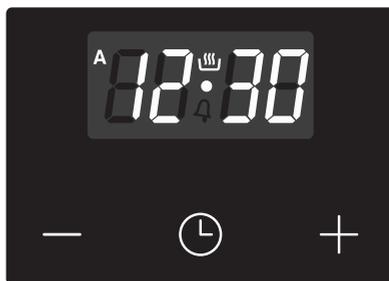
à la fin de la cuisson, piquez un cure-dent au sommet du gâteau. Si la pâte ne colle pas au cure-dent, le gâteau est cuit.

- 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 dans un récipient sans couvercle et hors de l'emballage au premier niveau du four.
- 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 une pâte bien levée, positionnez un récipient contenant de l'eau sur la sole du four.

3.7 Horloge de programmation



-  Touche diminution de la valeur
-  Touche horloge
-  Touche augmentation de la valeur

i Assurez-vous que l'horloge de programmation indique le symbole de durée de cuisson  : dans le cas contraire, il sera impossible d'allumer le four. Appuyez sur la touche  pour remettre à zéro l'horloge programmeur.



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  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.
 2. Appuyez à nouveau sur la touche horloge . L'afficheur montre le symbole  et le message  alternés avec l'heure courante.
 3. Utilisez les touches augmentation de la valeur  et diminution de la valeur  pour régler les minutes de cuisson souhaitées.
 4. Sélectionnez une fonction et une température de cuisson.
 5. Attendez 5 secondes environ sans appuyer sur aucune touche pour activer la fonction. L'afficheur montre l'heure actuelle avec les symboles  et .
- Au terme de la cuisson les éléments chauffants se désactivent. Sur l'afficheur, le symbole  s'éteint, le symbole  clignote et un signal acoustique se déclenche.
6. Pour éteindre le signal acoustique il suffit d'appuyer sur une touche quelconque de l'horloge programmeur.



Utilisation

7. Appuyez sur la touche horloge  pour réinitialiser l'horloge programmeur.

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



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 avec les symboles  et  s'allument.

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  clignote et une sonnerie se déclenche.

 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  et le message



tandis que le symbole  clignote. (par exemple, l'heure actuelle est 17.30)



10. Remplacez les fonctions manette et température sur **0**.
11. Pour interrompre la sonnerie, appuyez sur n'importe quelle touche de l'horloge programmeur.
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  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  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 déclenche 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 (four principal)

| Mets | Poids (kg) | Fonction | Position de la glissière à partir du bas | Température (°C) | Temps (minutes) | |
|----------------------|------------|--------------------------|--|------------------|-----------------|---------------|
| Lasagne | 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 | 3 | 250/280 | 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 | 3 | 250/280 | 15 | 5 |
| Ribs | 1,5 | Gril ventilé | 3 | 250/280 | 10 | 10 |
| Lard de porc tranché | 0,7 | Gril | 4 | 250/280 | 7 | 8 |
| Filet mignon de porc | 1,5 | Gril ventilé | 3 | 250/280 | 10 | 5 |
| Filet de bœuf | 1 | Gril | 4 | 250/280 | 10 | 7 |
| Truite saumonée | 1,2 | Turbo /Chaleur tournante | 2 | 160 - 170 | 35 - 40 | |
| Lotte | 1,5 | Turbo /Chaleur tournante | 2 | 160 - 170 | 60 - 65 | |
| Turbot | 1,5 | Turbo /Chaleur tournante | 2 | 160 - 170 | 45 - 50 | |
| Pizza | 1 | Statique brassée | 2 | 250/280 | 8 - 10 | |
| 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 à la confiture | 1 | Statique | 2 | 170 | 30 - 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.



Utilisation

Tableau indicatif des cuissons (four auxiliaire)

| Mets | Poids (kg) | Fonction | Position de la glissière à partir du bas | Température (°C) | Temps (minutes) | |
|-------------------------|------------|-------------------|--|------------------|-----------------|--------|
| Poulet à la broche | 1.2 | Gril tournebroche | | 220 - 250 | 70 - 80 | |
| Cou de porc à la broche | 2.5 | Gril tournebroche | | 200 | 200 - 220 | |
| Lapin rôti | 1 | Statique | 2 | 190 - 200 | 85 - 90 | |
| Poulet rôti | 1 | Statique | 2 | 190 - 200 | 80 - 85 | |
| | | | | | Côté 1 | Côté 2 |
| Côtes | 0.8 | Gril | 4 | 250 | 13 | 5 |
| Hamburgers | 0.6 | Gril | 4 | 250 | 7 | 3 |
| Saucisses de porc | 0.6 | Gril | 4 | 250 | 15 | - |
| Ribs de porc | 0.7 | Gril | 4 | 250 | 30 - 35 | - |
| Poitrine | 0.6 | Gril | 4 | 250 | 10 | 3 |

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



4 Nettoyage et entretien

Avertissements



**Utilisation impropre
Risque de dommages aux
surfaces**

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

4.1 Nettoyage de l'appareil

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.

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

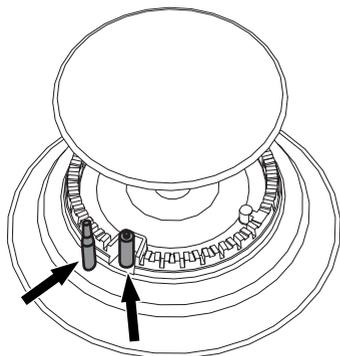
Les couronnes et les chapeaux sont amovibles pour faciliter le nettoyage. Lavez-les avec de l'eau chaude et du détergent non abrasif. Éliminez toute incrustation et attendez qu'ils soient parfaitement secs. Remontez les couronnes en s'assurant qu'elles sont bien en place dans leurs logements avec leurs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



Nettoyage et entretien

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.

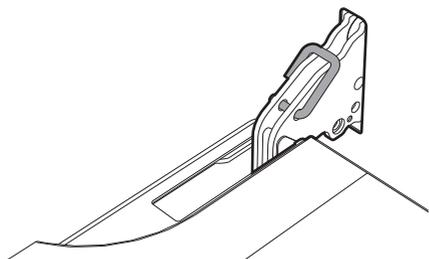


4.2 Démontage des portes

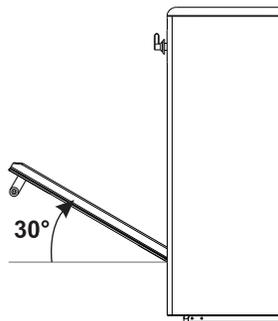
Pour faciliter le nettoyage, on conseille d'enlever les portes et de la placer sur un chiffon.

Pour enlever la porte, procédez comme suit :

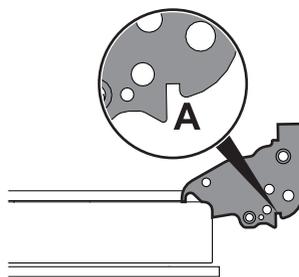
1. Ouvrez complètement la porte et introduisez les deux pivots dans les trous des charnières indiqués dans la figure.



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.





4.3 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.



On conseille d'utiliser les produits de nettoyage distribués par le fabricant.

4.4 Nettoyage de l'intérieur des fours

Pour une bonne conservation des fours, il faut les nettoyer régulièrement après les avoir laissés refroidir.

- Extrayez toutes les parties amovibles.



- Nettoyez les grilles du four avec de l'eau chaude et des détergents non abrasifs, rincez et essuyez soigneusement les parties humides.



Il est conseillé de faire fonctionner les fours à la température maximale pendant environ 15/20 minutes après l'utilisation de produits spécifiques, afin d'éliminer les éventuels résidus.

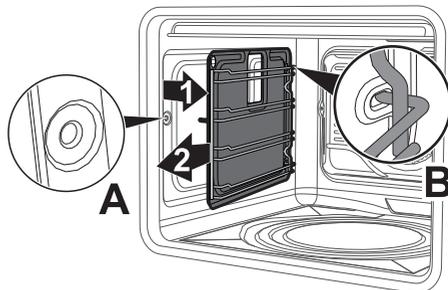


Pour faciliter les opérations de nettoyage, on conseille d'enlever la porte.

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

Le démontage des glissières de support facilite ultérieurement le nettoyage des parties latérales. Cette opération doit être effectuée chaque fois que vous utilisez le cycle de nettoyage automatique (sur certains modèles uniquement).

Pour démonter les glissières de support : Tirez la glissière vers l'intérieur du four pour le dégager de l'encastrement **A**, puis extrayez-le 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.





Nettoyage et entretien

Régénération des panneaux autonettoyants (cycle de catalyse)

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

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

Remontez les panneaux et sélectionnez une fonction ventilée à la température de 180° C pendant une heure, de manière à bien les sécher.



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

Nettoyage de la partie supérieure (four principal)



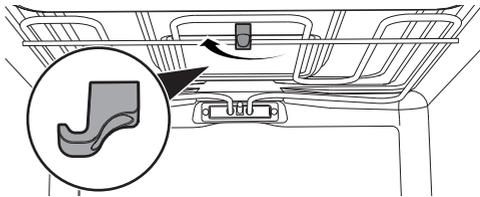
Température élevée à l'intérieur de la cavité de cuisson durant l'utilisation

Risque de brûlures

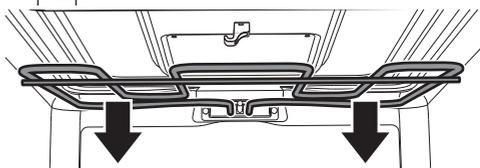
- Les opérations suivantes doivent être effectuées uniquement lorsque le four est complètement froid et éteint.

L'appareil est muni d'une résistance basculante qui facilite le nettoyage de la partie supérieure du four.

1. Soulevez légèrement la résistance supérieure et tournez l'arrêt de 90° pour libérer la résistance.



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



Utilisation impropre
Risque de dommages à l'appareil

- Ne fléchez pas excessivement la résistance au cours de la phase de nettoyage.

3. Au terme des opérations de nettoyage, remettez la résistance en place et tournez l'arrêt pour l'enclencher.



4.5 Vapor Clean (four principal)



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



Utilisation impropre Risque de dommages aux surfaces

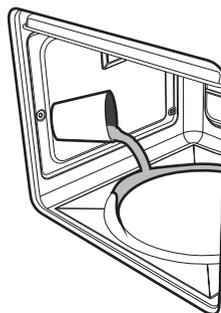
- Emportez des abondants résidus d'aliments ou des débordements des cuissons précédentes de l'intérieur du four.
- Effectuez les opérations relatives au nettoyage assisté exclusivement lorsque le four est froid.

Opérations préliminaires

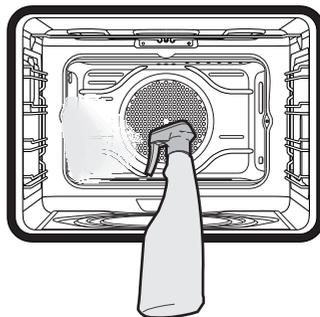
Avant de démarrer le cycle de nettoyage Vapor Clean :

- Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Démontez les panneaux autonettoyants (voir « Démontage des panneaux autonettoyants latéraux et des glissières de support des grilles/lèche-frites »)

- Versez environ 40ml d'eau sur la lèche-frite. 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.

- Durant le cycle de nettoyage assisté, lavez séparément les panneaux autonettoyants démontés précédemment avec de l'eau tiède et juste un peu de détergent.



Nettoyage et entretien

Réglage du cycle de nettoyage Vapor Clean

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

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

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

Fin du cycle de nettoyage Vapor Clean

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

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



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



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

4.6 Entretien extraordinaire

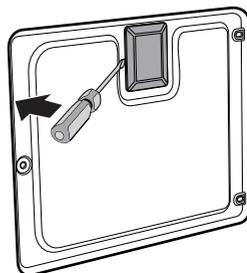


**Pièces sous tension électrique
Danger d'électrocution**

- Mettez le four hors tension.

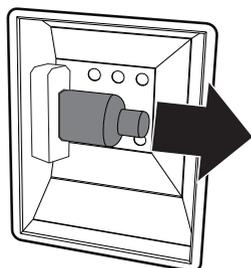
Remplacement de la lampe d'éclairage interne (four principal)

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





4. Dévissez et enlevez l'ampoule.

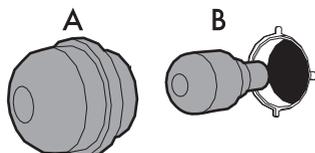


Ne touchez pas directement l'ampoule halogène avec les doigts, mettez un gant de protection.

5. Remplacez l'ampoule par une ampoule identique (40W).
6. Remontez correctement le couvercle en laissant le façonnage de la vitre interne tourné vers la porte.
7. Enfoncez le couvercle à fond de manière à ce qu'il adhère parfaitement à la douille.

Remplacement de la lampe d'éclairage interne (four auxiliaire)

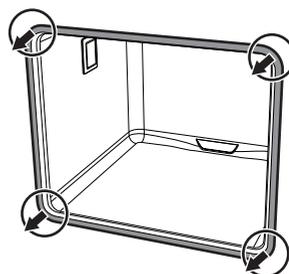
1. Dévissez le cache de protection **A** en sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Remplacez l'ampoule **B** (25W).
N'utilisez que des ampoules spéciales pour four (T 300 °C).



3. Remontez le cache de protection **A**.

Démontage du joint du four

Pour permettre un nettoyage minutieux du four, on peut démonter le joint de la porte. Des crochets situés aux 4 angles de chaque joint fixent les joints au bord. Tirez les 4 angles du joint vers l'extérieur pour détacher les crochets.



Pour maintenir les joints de la porte en parfait état de propreté, utilisez une éponge non abrasive et de l'eau tiède. Les joints doivent être souples et élastiques.



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

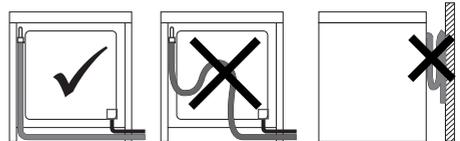
Le raccordement au réseau du gaz peut être réalisé avec un tuyau flexible en acier à paroi continue et conformément aux prescriptions de la norme en vigueur.

Pour l'alimentation avec d'autres types de gaz, voir le chapitre « 5.2 Adaptation aux différents types de gaz ». Le raccord d'entrée du gaz est fileté 1/2 pouce gaz externe (ISO 228-1).

Raccordement avec un tuyau en caoutchouc

Vérifiez que toutes les conditions suivantes sont respectées :

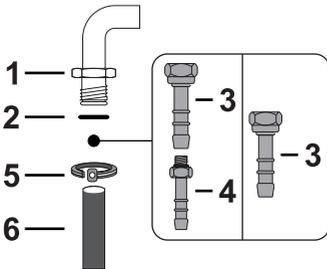
- que le tuyau soit fixé à son embout avec des colliers de serrage ;
- que le tuyau ne soit jamais au contact des murs chauds, tout le long de son parcours (max. 50 °C) ;
- que le tuyau ne soit sujet à aucun effort de traction ou tension et ne présente de virages serrés ni d'étranglements ;
- que le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





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

Vissez minutieusement l'embout **3** sur le raccord du gaz **1** (filet 1/2" ISO 228-1) de l'appareil en interposant le joint **2**. Suivant le diamètre du tuyau du gaz utilisé, on peut également visser l'embout **4** sur l'embout **3**. Après avoir serré le ou les embouts, introduisez le tuyau du gaz **6** sur l'embout et fixez-le avec le collier **5** conforme à la norme en vigueur.



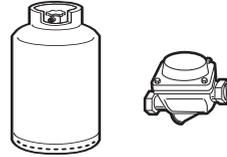
Le raccordement avec un tuyau en caoutchouc conforme à la norme en vigueur peut être réalisé seulement s'il est possible d'inspecter le tuyau sur toute sa longueur.



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 au gaz liquide

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

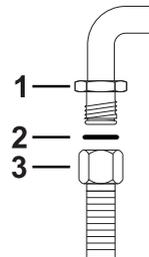


La pression d'alimentation doit respecter les valeurs indiquées dans le tableau « Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs ».

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.

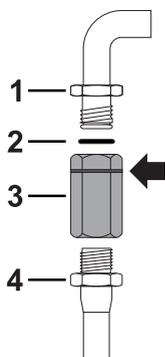




Installation

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

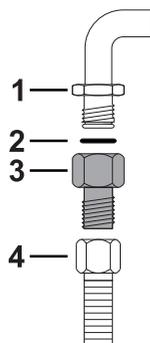
Effectuez le raccordement au réseau de distribution du gaz en utilisant un tuyau flexible en acier avec un raccord à baïonnette conforme à B.S. 669. Appliquez du matériau isolant sur le filet du tuyau de gaz **4** avant d'y visser l'adaptateur **3**. Vissez le bloc sur le raccord mobile **1** de l'appareil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



Raccordement avec un tuyau flexible en acier à raccord conique

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

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



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



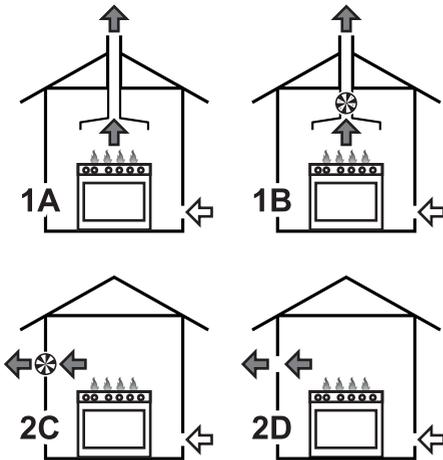
Cet appareil électroménager n'est pas relié à un système d'évacuation des fumées de combustion. Il doit être installé et branché conformément aux réglementations d'installation en vigueur. Veuillez en particulier à respecter les indications relatives à la ventilation.

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 efficace doit être minutieusement conçu par un spécialiste habilité, en respectant les positions et les distances indiquées par les normes.

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

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

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





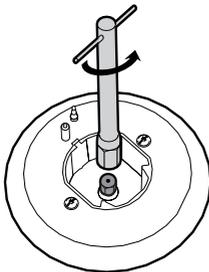
Installation

5.2 Adaptation aux différents types de gaz

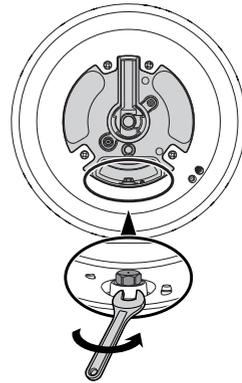
En cas d'utilisation d'un autre type de gaz, remplacez les injecteurs des brûleurs, et ensuite réglez la flamme minimum des robinets de gaz.

Remplacement des injecteurs

1. Enlevez les grilles, les chapeaux et toutes les couronnes pour accéder aux coupelles des brûleurs.
2. Remplacez les injecteurs par l'intermédiaire d'une clé de 7 mm en fonction du gaz à utiliser (voir Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs).



Remplacez les injecteurs avec une clé de 7 mm selon le gaz à employer.



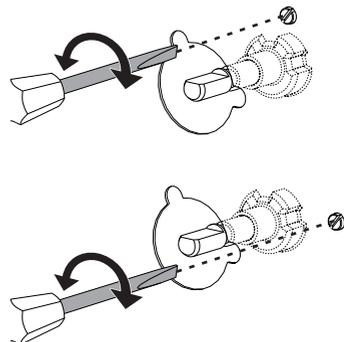
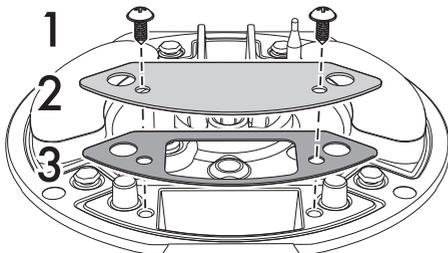
3. Remettez bien en place les brûleurs dans leurs logements.

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.

Uniquement pour le brûleur UR2 :

1. Enlevez les chapeaux et la couronne.
2. Enlevez dans l'ordre les vis (1), la plaquette (2) et le joint situé en-dessous (3).





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. Celle-ci se trouve à l'intérieur de l'enveloppe contenant les injecteurs (si elle est prévue).

Lubrification des robinets gaz

Avec le temps, il peut arriver que les robinets à gaz tournent difficilement et se bloquent. Effectuez un nettoyage interne et remplacez la graisse lubrifiante.



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

FR

Type de gaz et Pays d'appartenance

| Type de gaz | IT | GB-IE | FR-BE | DE | AT | 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 G25.1 | | | | | | | | | | | | |
| G25.1 25 mbars | | | | | | | | | | | | • |
| 4 Gaz Méthane G25 | | | | | | | | | | | | |
| G25 20 mbars | | | | • | | | | | | | | |
| 5 Gaz Méthane G2.350 | | | | | | | | | | | | |
| G2.350 13 mbars | | | | | | | | | | | • | |
| 6 Gaz Liquide G30/31 | | | | | | | | | | | | |
| G30/31 28/37 mbars | | • | • | | | • | | | • | | | |
| G30/31 30/37 mbars | • | | | | | | • | | | | | |
| G30/31 30/30 mbars | | | | | | | | • | | • | | |
| 7 Gaz Liquide G30/31 | | | | | | | | | | | | |
| G30/31 37 mbars | | | | | | | | | | | • | |
| 8 Gaz Liquide G30/31 | | | | | | | | | | | | |
| G30/31 50 mbars | | | | • | • | | | | | | | |
| 9 Gaz de Ville G110 | | | | | | | | | | | | |
| G110 8 mbars | • | | | | | | | • | | • | | |



Installation

Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs

| 1 Gaz Méthane G20 – 20 mbar | AUX | SR | R | UR2 |
|--|------|-----|------|------|
| Portée thermique nominale (kW) | 1.0 | 1.8 | 3.0 | 4.2 |
| Diamètre injecteur (1/100 mm) | 72 | 97 | 115 | 153 |
| Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur) | (X) | (Z) | (Y) | (H3) |
| Portée réduite (W) | 400 | 500 | 800 | 1400 |
| 2 Gaz Méthane G20 – 25 mbar | AUX | SR | R | UR2 |
| Portée thermique nominale (kW) | 1.1 | 1.8 | 3.0 | 4.2 |
| Diamètre injecteur (1/100 mm) | 72 | 94 | 108 | 145 |
| Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur) | (X) | (Z) | (H8) | (H3) |
| Portée réduite (W) | 400 | 500 | 800 | 1400 |
| 3 Gaz Méthane G25.1 – 25 mbar | AUX | SR | R | UR2 |
| Portée thermique nominale (kW) | 1.10 | 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 |
| 4 Gaz Méthane G25 – 20 mbar | 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 |
| 5 Gaz Méthane G2.350 – 13 mbar | AUX | SR | R | UR2 |
| Portée thermique nominale (kW) | 1.0 | 1.8 | 3.0 | 3.9 |
| 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 |
| 6 Gaz Liquide G30/31 - 30/37 mbar | 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) | - | - | - | (H4) |
| 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 |

Installation



FR

| 7 Gaz Liquide G30/31 - 37 mbar | AUX | SR | R | UR2 |
|--|------|------|-----|------|
| Portée thermique nominale (kW) | 1.10 | 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 | 800 | 1600 |
| Portée nominale G30 (g/h) | 80 | 138 | 218 | 305 |
| Portée nominale G31 (g/h) | 79 | 136 | 214 | 300 |
| 8 Gaz Liquide G30/31 - 50 mbar | 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 | 800 | 1800 |
| Portée nominale G30 (g/h) | 73 | 131 | 218 | 298 |
| Portée nominale G31 (g/h) | 71 | 129 | 214 | 293 |
| 9 Gaz de ville G110 - 8 mbars | AUX | SR | R | UR2 |
| Portée thermique nominale (kW) | 1.0 | 1.75 | 2.8 | 3.5 |
| Diamètre injecteur (1/100 mm) | 145 | 185 | 260 | 340 |
| Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur) | /8 | /2 | /3 | - |
| Portée réduite (W) | 400 | 500 | 800 | 1200 |

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



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 « Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs ».



Installation

5.3 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.
- Mettez l'appareil hors tension.
- Ne tirez jamais le câble pour débrancher la fiche.
- Utilisez des câbles résistant à une température d'au moins 90° C.
- Le couple de serrage des vis des conducteurs d'alimentation du bornier doit être égal à 1,5 - 2 Nm.

Informations générales

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

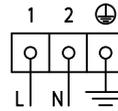
La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage, est placée dans une position bien visible sur l'appareil.

N'enlevez jamais la plaque.

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

L'appareil peut fonctionner dans les modalités suivantes :

- 220-240 V 1N~



Câble **tripolaire 3 x 2,5 mm²**.



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

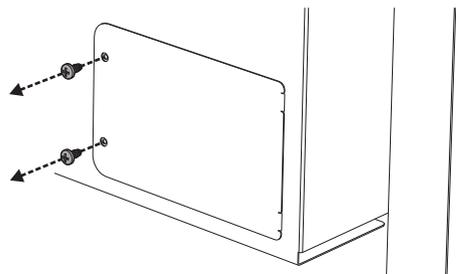


Les câbles d'alimentation sont dimensionnés en tenant compte du facteur de simultanéité (conformément à la norme EN 60335-2-6).

Accès au bornier

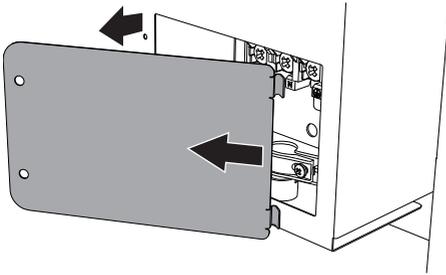
Pour brancher le câble d'alimentation, il faut accéder au bornier situé sur le carter postérieur :

1. Enlevez les vis qui fixent la porte au carter postérieur.

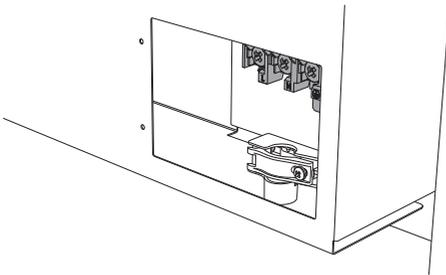




- Faites légèrement pivoter la porte et extrayez-la de son logement.

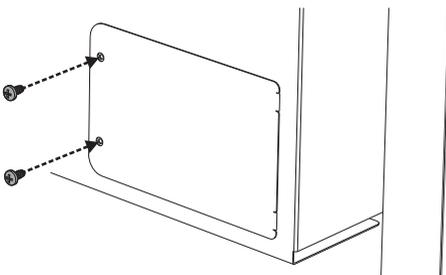


- Installez le câble d'alimentation.



On conseille de desserrer la vis du serre-câble avant d'installer le câble d'alimentation.

- Au terme des opérations, remplacez la porte sur le carter postérieur et fixez-la avec les vis enlevées précédemment.



Branchement fixe

Prévoir un dispositif de coupure omnipolaire sur la ligne d'alimentation électrique de l'appareil, avec une distance entre les contacts permettant le débranchement complet selon la catégorie de surtension III, conformément aux réglementations pour l'installation.

5.4 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).

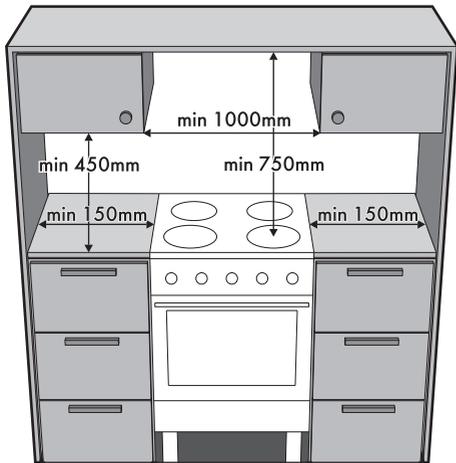


Installation

Informations générales

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 150 mm du côté de l'appareil, comme l'illustrent les figures A et C des classes d'installation.

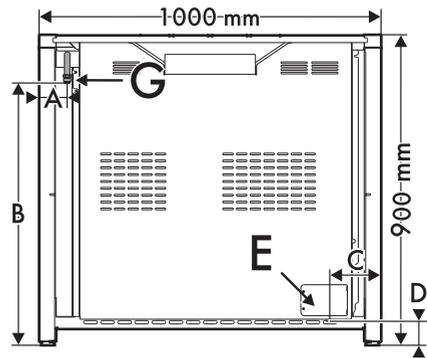
Installez les meubles suspendus au-dessus du plan de travail à une distance minimale de 750 mm.



Si l'on installe une hotte aspirante au-dessus du plan de cuisson, consultez le manuel d'instructions de cette dernière pour respecter la distance.

Dimensions d'encombrement

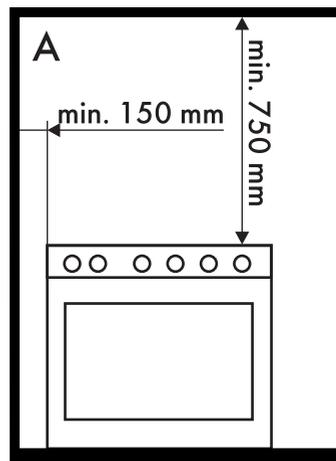
Position des branchements du gaz et électriques (en mm).



| | |
|---|--------|
| A | 82 mm |
| B | 764 mm |
| C | 150 mm |
| D | 70 mm |

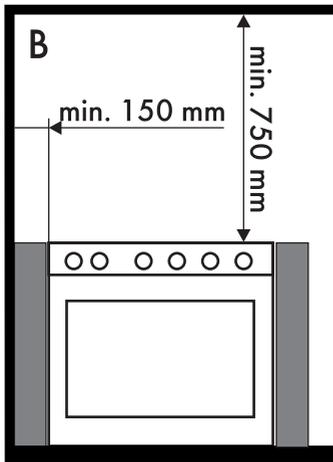
G = Raccordement du gaz - E = Raccordement électrique

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

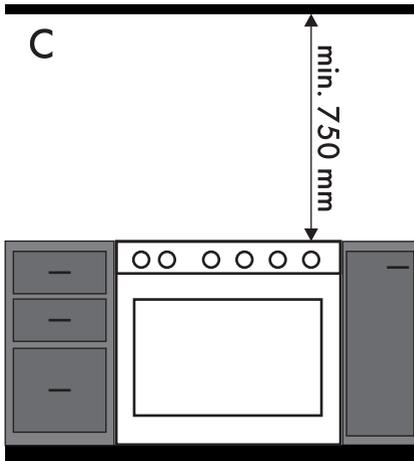


A - Classe 1

(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.

Fixation au mur (si présent)

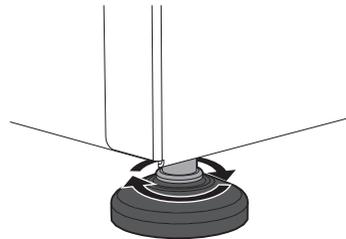


Appareil lourd
Risque de dommages à l'appareil

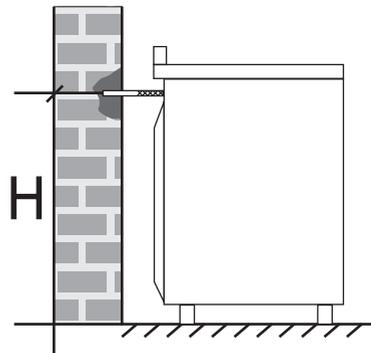
- Vissez d'abord les pieds avant puis les pieds arrière.

Pour assurer la stabilité de l'appareil, il est nécessaire d'installer le système de fixation fourni. Ce système, lorsqu'il est correctement installé, est utile pour prévenir le basculement de l'appareil.

1. Nivelez et stabilisez l'appareil au sol au moyen des pieds réglables.



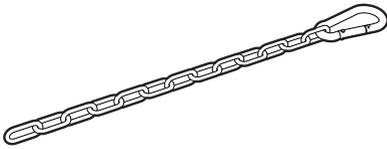
2. Fixez au mur une cheville avec un crochet (non inclus) à une hauteur (H) égale à **800 mm** au-dessus du sol.





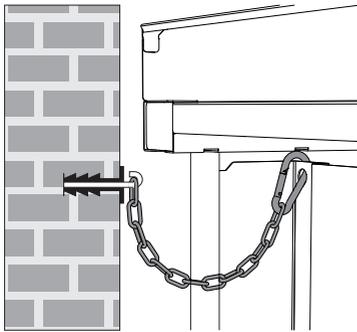
Installation

3. Accrochez le mousqueton à la chaîne.



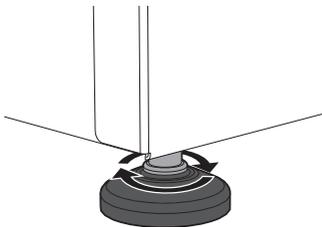
4. Accrochez l'extrémité de la chaîne à la cheville au moyen du crochet fixé précédemment au mur.

5. Accrochez le mousqueton dans le trou situé à l'arrière de l'appareil.



Positionnement et nivellement de l'appareil

Pour obtenir une meilleure stabilité, il est indispensable que l'appareil soit correctement nivelé au sol après avoir réalisé le raccordement électrique et/ou du gaz ; vissez ou dévissez le pied de la partie inférieure jusqu'à ce que l'appareil soit bien nivelé et stabilisé au sol.

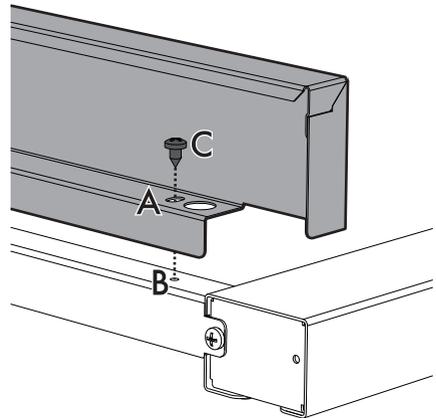


Montage du dossier

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

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

1. Positionnez le dossier au-dessus du plan en faisant correspondre les trous **A** et les trous **B**.



2. Fixez le dossier sur le plan en serrant les vis **C**.



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.

