

Sommaire

FR

1 Avertissements	4
1.1 Avertissements généraux de sécurité	4
1.2 Plaque d'identification	5
1.3 Responsabilité du fabricant	5
1.4 But de l'appareil	5
1.5 Ce manuel d'utilisation	5
1.6 Élimination	6
1.7 Comment lire le manuel d'utilisation	6
2 Description	7
2.1 Description générale	7
2.2 Plan de cuisson	8
2.3 Panneau de commandes	8
2.4 Autres parties	10
2.5 Accessoires disponibles	10
3 Utilisation	13
3.1 Avertissements	13
3.2 Première utilisation	14
3.3 Utilisation des accessoires	14
3.4 Utilisation du plan de cuisson	16
3.5 Utilisation du compartiment de rangement	17
3.6 Utilisation du four	17
3.7 Conseils pour la cuisson	21
3.8 Horloge programmateur	22
4 Nettoyage et entretien	28
4.1 Avertissements	28
4.2 Nettoyage de l'appareil	28
4.3 Démontage des portes	29
4.4 Nettoyage des vitres de la porte	30
4.5 Nettoyage de l'intérieur des fours	30
4.6 Pyrolyse : nettoyage automatique du four principal	31
4.7 Entretien extraordinaire	33
5 Installation	35
5.1 Raccordement du gaz	35
5.2 Adaptation aux différents types de gaz	38
5.3 Branchement électrique	42
5.4 Positionnement	43

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



Avertissements

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.
- Éloignez les enfants de moins de huit ans s'ils ne font pas l'objet d'une surveillance constante.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- 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.
- 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.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent jamais être effectuées par des enfants sans surveillance.
- N'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes.
- Ne modifiez pas cet appareil.

- Mettez l'appareil hors tension après l'utilisation.
- Durant l'utilisation, ne posez pas sur l'appareil des objets métalliques comme des couteaux, des fourchettes, des cuillers et des couvercles.
- 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.
- Si le câble d'alimentation électrique est abîmé, contactez immédiatement le service d'assistance technique qui se chargera de le remplacer.
- 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.

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.
- Ne vous asseyez pas sur l'appareil.
- Ne laissez aucun objet sur les surfaces de cuisson.



- 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.
- 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 peuvent s'en écouler.
- N'utilisez jamais l'appareil en guise de chauffage ambiant.
- Emportez des abondants résidus d'aliments ou des débordements des cuissons précédentes de l'intérieur du four.

Pour cet appareil

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

1.2 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.

1.3 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'utilisation ;
- l'altération même d'une seule pièce de l'appareil ;
- l'utilisation de pièces détachées non originales.

1.4 But de l'appareil

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

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.



Avertissements

1.6 Élimination



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

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

Pour éliminer l'appareil :

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



Tension électrique

Danger d'électrocution

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

Nettoyage et entretien



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

Installation



Informations pour le technicien qualifié : installation, mise en fonction et essai.



Avertissement de sécurité



Information



Suggestion

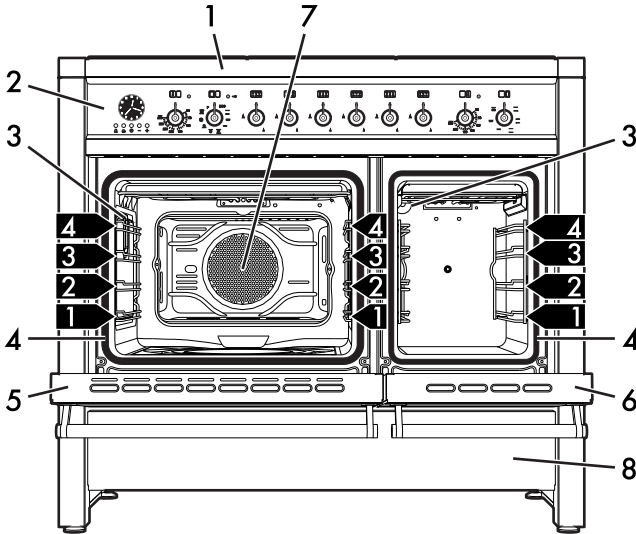
1. Séquence d'instructions pour l'utilisation.

- Instruction d'utilisation individuelle.



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

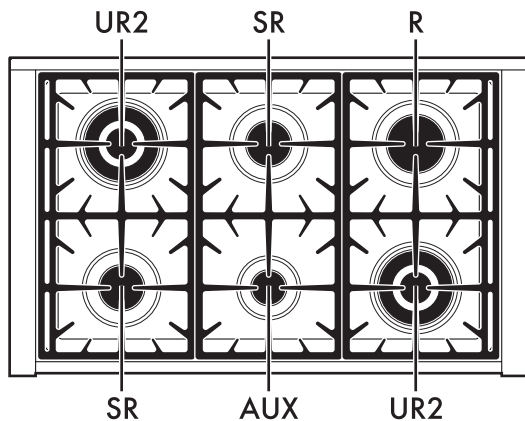
8 Compartiment de rangement

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



Description

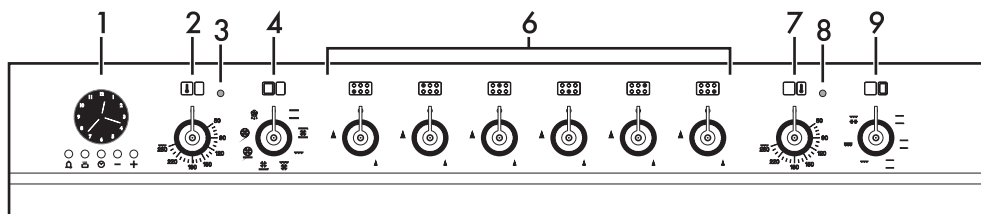
2.2 Plan de cuisson



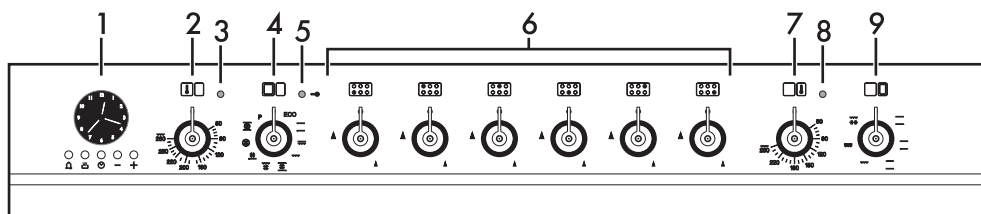
Aux = Auxiliaire
SR = Semi-rapide

R = Rapide
UR2 = Ultra rapide

2.3 Panneau de commandes



Modèles multifonctions



Modèles à pyrolyse



1 Horloge programmateur

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.




5 Voyant verrouillage porte


(uniquement sur les modèles à pyrolyse)

Il s'allume lorsqu'on active le cycle de nettoyage automatique (pyrolyse).

6 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.

7 Manette de température du four auxiliaire

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.

8 Voyant four auxiliaire

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.

9 Manette des fonctions du four auxiliaire

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

2.4 Autres parties

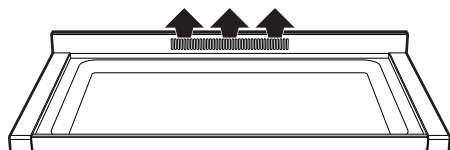
Plaques de positionnement

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

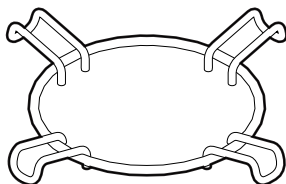
P.

2.5 Accessoires disponibles



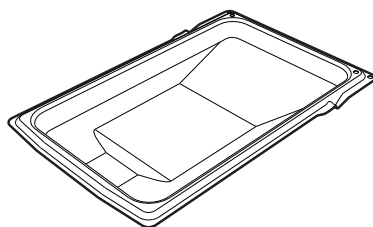
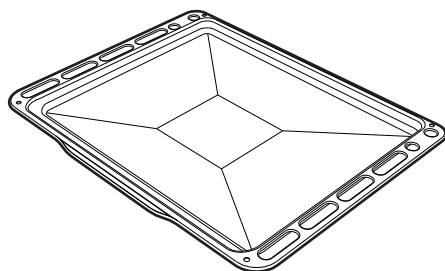
Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.

Grille de réduction WOK



Utile si l'on utilise des récipients « WOK »

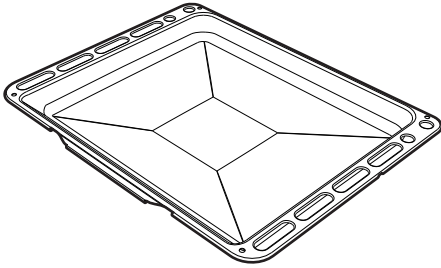
Lèchefrite four



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

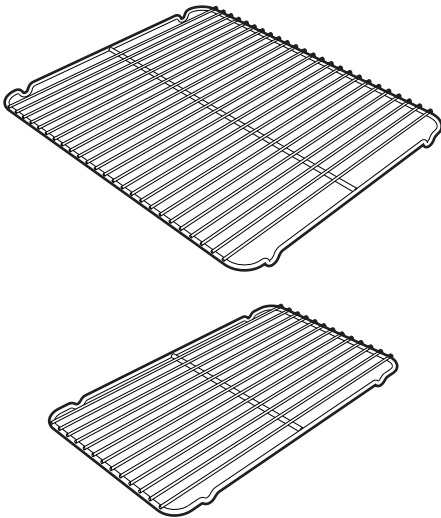


Lèche-frite profonde (certains modèles uniquement)



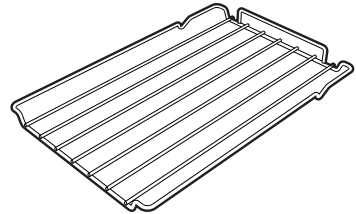
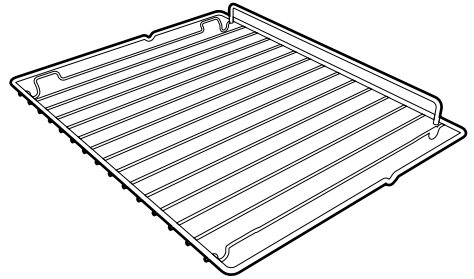
Elle permet de récupérer des graisses ayant coulé des aliments posés sur la grille supérieure. Elle est aussi utile pour la cuisson de tartes, pizzas et gâteaux.

Grille pour lèche-frite



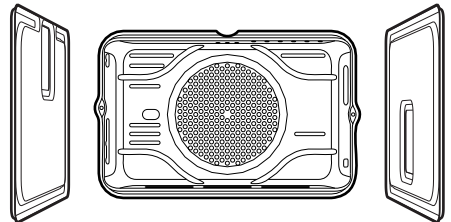
À poser au-dessus d'une lèche-frite pour la cuisson d'aliments qui peuvent goutter.

Grille



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

Panneaux auto-nettoyants (certains modèles uniquement)

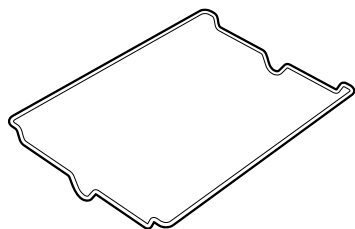


Utiles pour absorber des petits résidus de nature grasse.



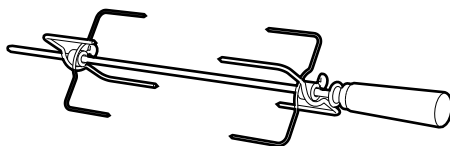
Description

Support tournebroche



Ils servent de support au tournebroche.

Broche du tournebroche



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

i

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

i

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 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.

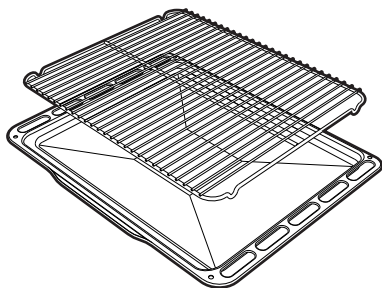
3.2 Première utilisation

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.

3.3 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.

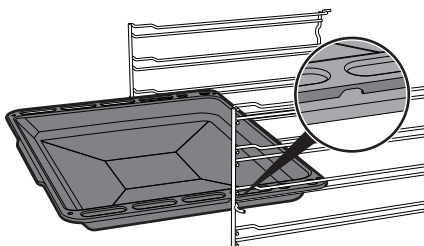
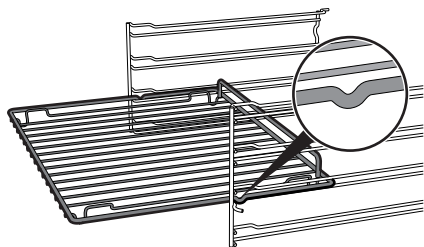




Grilles et lèche-frites

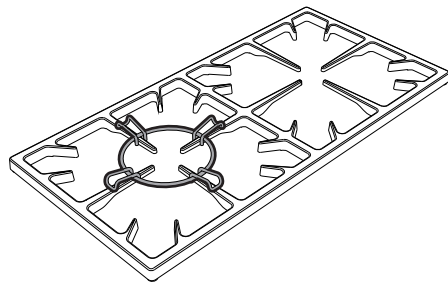
Les grilles et les lèche-frites doivent être insérées dans les glissières latérales jusqu'au point d'arrêt.

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



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.



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

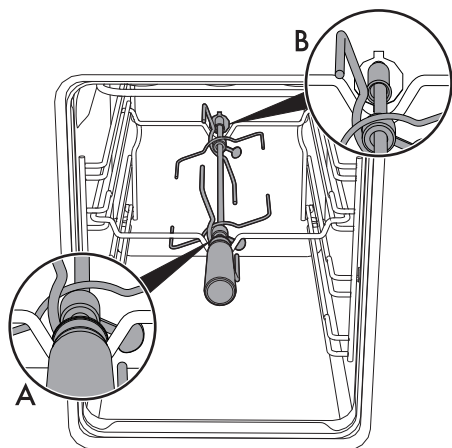


Nettoyez les lèche-frites avant la première utilisation pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.




Tournebroche four auxiliaire

1. Positionnez le support du tournebroche sur le troisième niveau du four auxiliaire.
2. Vissez la poignée fournie pour manipuler aisément le tournebroche.
3. Après avoir préparé le tournebroche, posez-le sur le support du tournebroche correspondant. Le cliquet doit être correctement placé sur la partie profilée **A**.
4. Introduisez la broche dans le trou **B** de manière à l'embrayer dans le moteur du tournebroche.




3.4 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. 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.



Enlevez la poignée avant de refermer la porte du four



On conseille de positionner la lèchefrite au premier niveau du four pour recueillir les graisses de manière plus aisée.

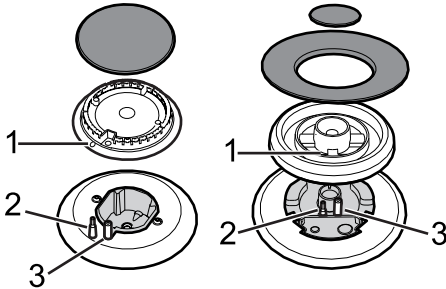


Versez un peu d'eau sur la lèchefrite pour éviter la formation de fumée.



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.

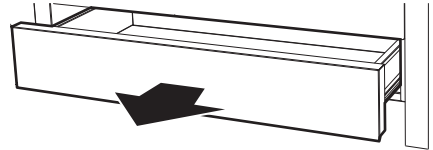


Diamètres des récipients :

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

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.



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).



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 ventilé

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



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. Idéal pour tout type d'aliment.

Sur les modèles à pyrolyse, les fonctions spéciales de décongélation et de levage sont réunies en une seule fonction.



Sole + chaleur tournante

La cuisson ventilée est associée à la chaleur en provenance du bas, permettant également un léger gratinage. Idéal pour tout type d'aliment.



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 (sur certains modèles uniquement)

La combinaison entre le gril et la résistance de la sole est particulièrement indiquée pour les cuissons sur un seul niveau, à faibles consommations d'énergie.



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.



Turbo (sur certains modèles uniquement)

La combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuisiner avec une extrême rapidité et efficacité des aliments différents sur plusieurs niveaux, sans transmissions d'odeurs ni de saveurs. Idéal pour les gros volumes d'aliments exigeant des cuissons intenses.



Décongélation rapide (sur certains modèles uniquement)

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.



Pyrolyse (sur certains modèles uniquement)

Lorsqu'on sélectionne cette fonction, le four atteint des températures jusqu'à 500°C qui détruisent tous les résidus gras se formant sur les parois internes.



Utilisation

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.



3.7 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.



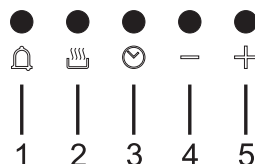
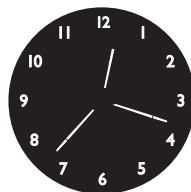
Conseils pour la décongélation et le levage

- 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.

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.

3.8 Horloge programmeur







- 1 Touche temporisateur minuteur
- 2 Touche fin de cuisson
- 3 Touche réglage de l'heure et raz
- 4 Touche diminution de la valeur
- 5 Touche augmentation de la valeur



L'horloge programmeur contrôle uniquement le four principal à gauche et il n'a aucun contrôle le four auxiliaire.

Réglage de l'heure

À la première utilisation, ou après une coupure de courant, l'afficheur clignote à intermittence régulière. Appuyez sur la touche  pour mettre fin à l'intermittence. Appuyez de nouveau sur la touche  pendant deux secondes pour commencer le réglage de l'heure actuelle. Utilisez les touches  ou  pour réduire ou augmenter l'heure affichée d'une minute à chaque pression, jusqu'à l'obtention de l'horaire souhaité. L'horloge démarre 5 secondes après la dernière pression.



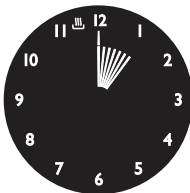
Cuisson temporisée

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

1. Après avoir sélectionné une fonction et une température de cuisson, appuyez sur la touche . L'aiguille se place sur la position 12 et le symbole clignote sur l'afficheur.



2. Dans un délai de 5 secondes, appuyez sur les touches ou pour programmer la durée de cuisson : chaque pression de la touche correspond à l'augmentation d'une minute de la durée de cuisson et toutes les 12 minutes un nouveau segment interne s'allume (l'exemple ci-dessous illustre une durée d'une heure).



3. Une fois que la durée souhaitée est atteinte, la cuisson démarre au bout de 5 secondes à compter d'une pression exercée sur la touche ou .
4. Sur l'afficheur apparaissent l'heure actuelle représentée par les segments fixes, et les minutes restantes pour compléter la cuisson représentées par les segments clignotants (chaque segment clignotant indique 12 minutes de cuisson résiduelle).
5. À la fin de la cuisson, le minuteur désactive les éléments chauffants du four, la sonnerie se déclenche et les chiffres clignotent sur le cadran.
6. On peut effacer le programme sélectionné : appuyez sur la touche pendant 2 secondes pour annuler la durée programmée et éteindre manuellement le four si une cuisson est en cours.









Il n'est pas possible de programmer des temps de cuisson supérieurs à 12 heures.




Utilisation

Cuisson programmée

i 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. 5 secondes après la dernière pression sur les touches  ou  enfoncez de nouveau la touche  pour définir l'heure de fin de cuisson. Sur l'afficheur apparaît le symbole  clignotant avec les segments internes éclairés qui indiquent la fin de la cuisson.
3. Appuyez sur les touches  ou  pour programmer l'heure de fin de cuisson.
4. 5 secondes après la dernière pression, l'afficheur indique l'heure actuelle, l'heure de début et de fin de cuisson représentées par les segments internes éclairés. Quand l'heure actuelle atteint l'horaire de début de cuisson sélectionné, les segments internes clignotent et le four commence la cuisson.

5. À la fin de la cuisson, le minuteur désactive les éléments chauffants du four, la sonnerie se déclenche et les chiffres clignotent sur le cadran.
 6. On peut effacer le programme sélectionné : appuyez sur la touche  pendant 2 secondes pour annuler la durée programmée et éteindre manuellement le four si une cuisson est en cours.
- Dans l'exemple ci-dessous l'heure actuelle est 7h 06, le début de la cuisson est programmé pour 8h 00 et la fin pour 9h 00 ;





- À 8h 00, les segments intérieurs compris entre 8 et 9 commenceront à clignoter.



Pour que le four commence les cuissons suite à la programmation que l'on vient de décrire, il faut que les manettes soient régulièrement positionnées sur la température et la fonction souhaitées.




Luminosité réduite de l'afficheur

Pour réduire la consommation d'énergie en stand-by, sélectionnez la luminosité de l'afficheur en modalité réduite, en enfonçant brièvement la touche . Pour revenir à la luminosité normale, appuyez de nouveau sur la touche .



Minuteur





Cette fonction n'interrompt pas la cuisson mais actionne seulement la sonnerie.

1. Appuyez sur la touche  : l'afficheur s'allume comme dans la figure ci-dessous.




2. Dans un délai de 5 secondes, appuyez sur les touches  ou  pour régler le minuteur. À chaque pression, un segment extérieur s'allume ou s'éteint ; il représente 1 minute de cuisson (l'exemple ci-dessous représente un compte à rebours de 1 heure et 10 minutes).



3. 5 secondes après la dernière pression, commence le compte à rebours au bout duquel intervient la sonnerie.
4. Durant le compte à rebours appuyez sur la touche pour afficher l'heure actuelle .
5. Appuyez de nouveau sur la touche  pour revenir à l'afficheur du minuteur.



À la fin du compte à rebours, tournez les manettes de la température et des fonctions sur  pour arrêter manuellement la cuisson.



Il n'est pas possible de programmer des durées de cuisson supérieures à 4 heures.



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.



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	4	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	4	250/280	15	5
Ribs	1,5	Gril ventilé	4	250/280	10	10
Lard de porc tranché	0,7	Gril	5	250/280	7	8
Filet mignon de porc	1,5	Gril ventilé	4	250/280	10	5
Filet de bœuf	1	Gril	5	250/280	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	250/280	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 à la confiture	1	Chaleur tournante	2	160	35 - 40	
Tarte à la ricotta	1	Chaleur tournante	2	160 - 170	55 - 60	
Tortellinis farcis	1	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.



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 (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.

4.2 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.

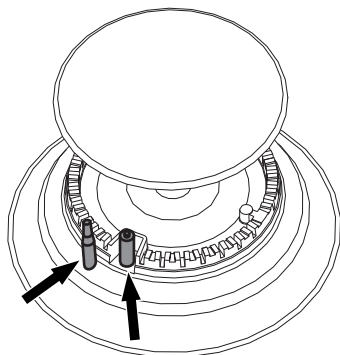
Couronnes et chapeaux

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.



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.

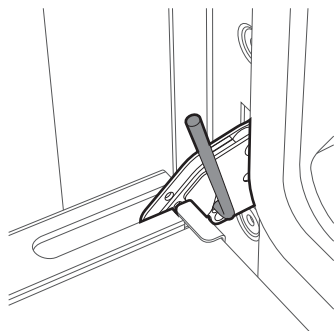


4.3 Démontage des portes

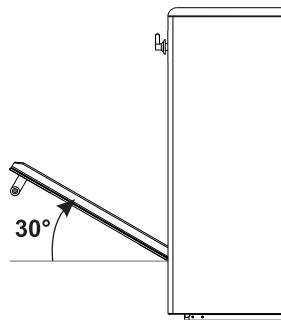
Pour faciliter le nettoyage, on conseille d'enlever les portes et de la placer sur un chiffon.

Pour enlever la porte, procédez comme suit :

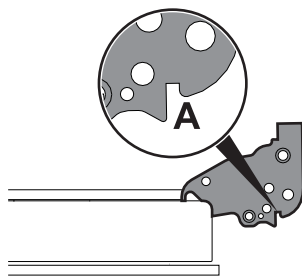
1. Ouvrez complètement la porte et introduisez les deux pivots dans les trous des charnières indiqués dans la figure.



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.





Nettoyage et entretien

4.4 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.

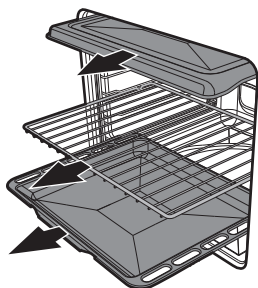


On conseille d'utiliser les produits de nettoyage distribués par le fabricant.

4.5 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.

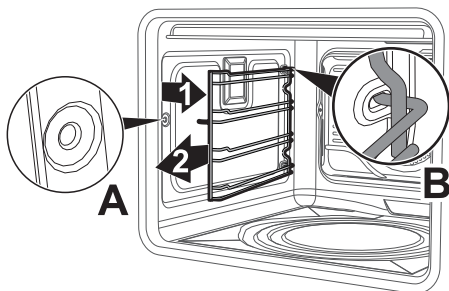


Pour faciliter les opérations de nettoyage, on conseille d'enlever la porte.

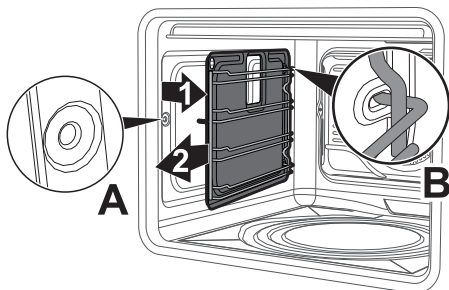
Démontage des panneaux autonettoyants et des glissières de support pour grilles et lèche-frites

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.



modèle à pyrolyse



modèle avec panneaux autonettoyants



Régénération des panneaux autonettoyants (cycle de catalyse) (s'ils sont présents)

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.

4.6 Pyrolyse : nettoyage automatique du four principal (sur certains modèles uniquement)



La pyrolyse est un procédé de nettoyage automatique à haute température qui dissout la saleté. Cette procédure permet de nettoyer l'intérieur du four avec une facilité extrême.



Utilisation impropre Risque de dommages aux surfaces

- Emportez des abondants résidus d'aliments ou des débordements des cuissons précédentes de l'intérieur du four.
- Éteignez les brûleurs ou les plaques électriques du plan de cuisson éventuellement installé au-dessus du four.

Opérations préliminaires

Avant de démarrer la pyrolyse :

- Nettoyez la vitre interne en suivant les indications usuelles de nettoyage.
- En cas d'incrustations obstinées vaporisez sur la vitre un produit pour le nettoyage des fours (lire les avertissements figurant sur l'emballage) ; laissez agir 60 minutes puis rincez et séchez la vitre avec du papier de cuisine ou un chiffon en microfibre.
- Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur du four.
- Enlevez les glissières de support pour grilles / lèchefrites.
- Fermez la porte.



Nettoyage et entretien

Réglage de la pyrolyse



Avant d'activer la pyrolyse, assurez-vous que le four auxiliaire est éteint ; le cycle de pyrolyse ne peut pas être activé lorsque le four auxiliaire est allumé.



Si l'on allume le four auxiliaire durant une pyrolyse, celle-ci est interrompue ; le voyant du four principal cesse de clignoter et le verrouillage de la porte est désactivé sans que les conditions de sécurité prévues ne soient modifiées.

1. Tournez la manette des fonctions sur le symbole **P**. Le programmeur sélectionne automatiquement la durée minimum du cycle de nettoyage (90 minutes).
2. Dans un délai de 5 secondes, appuyez sur les touches **-** ou **+** pour programmer la durée du cycle de nettoyage d'un minimum de 90 minutes à un maximum de 3 heures. Les minutes sélectionnées seront indiquées par les segments internes de l'horloge tandis que les heures seront indiquées par les chiffres clignotants correspondants (1, 2 ou 3).



Durée conseillée de la pyrolyse :

- Peu sale : 90 minutes.
- Moyennement sale : 135 minutes.
- Très sale : 180 minutes.

3. Après avoir sélectionné la durée de la pyrolyse, le voyant du thermostat commence à clignoter et le four commence à chauffer (environ 5 secondes après la dernière intervention de l'utilisateur).
4. Deux minutes après le début de la pyrolyse, la porte est bloquée (le voyant du verrouillage porte s'allume) par un dispositif qui empêche toute tentative d'ouverture.



Il est impossible de sélectionner une fonction lorsque le verrouillage de la porte est activé.

5. À la fin de la pyrolyse tous les chiffres sur l'afficheur clignotent et un signal sonore signale la fin du cycle de nettoyage automatique.
6. Ramenez la manette des fonctions sur **O**.
7. La porte reste bloquée jusqu'à quand la température à l'intérieur du four revient au niveau de sécurité.
8. Quand le four aura refroidi, ramassez les résidus à l'intérieur du four avec un chiffon humide en microfibre.



Durant la première pyrolyse des odeurs désagréables peuvent se dégager : elles sont dues à l'évaporation normale des substances huileuses de fabrication. Ce phénomène est parfaitement normal et il disparaît après la première pyrolyse.



i Durant la pyrolyse les turbines produisent un bruit plus intense dû à l'augmentation de la vitesse de rotation. Ce fonctionnement, conçu pour favoriser la dissipation de la chaleur, est tout à fait normal. À la fin de la pyrolyse, la ventilation continue automatiquement pendant un temps suffisant pour éviter la surchauffe des parois des meubles et de l'avant du four.

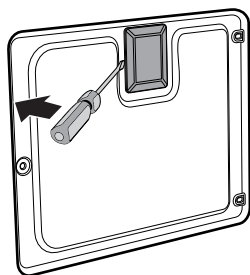
4.7 Entretien extraordinaire

! Pièces sous tension électrique
Danger d'électrocution

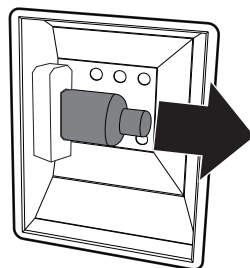
- Mettez le four hors tension.


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 / lèche-frites.
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.

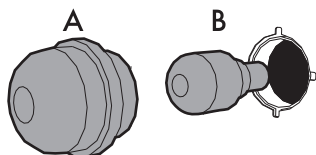
5. Remplacez l'ampoule par une ampoule identique (40W).
6. Remontez correctement le couvercle en laissant le façonnage de la vitre interne tourné vers la porte.
7. Enfoncez le couvercle à fond de manière à ce qu'il adhère parfaitement à la douille.



Nettoyage et entretien

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

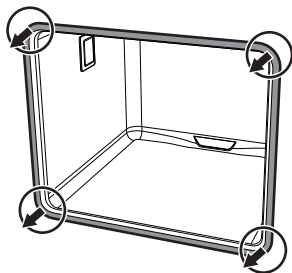
1. Dévissez le cache de protection **A** en sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Remplacez l'ampoule **B** (25W).
N'utilisez que des ampoules spéciales pour four (T 300 °C).



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

Démontage du joint du four (à l'exception des modèles à pyrolyse)

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



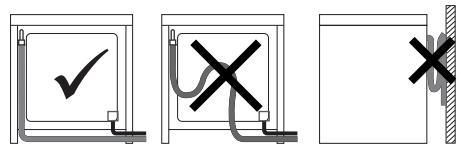
**Fuite de gaz
Danger d'explosion**

- 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.

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.



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.

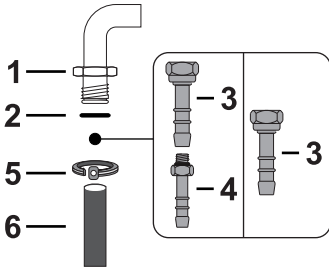
Pour l'alimentation avec d'autres types de gaz, voir le chapitre « 5.2 Adaptation aux différents types de gaz ». Le raccord d'entrée du gaz est fileté ½ pouce gaz externe (ISO 228-1).

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).



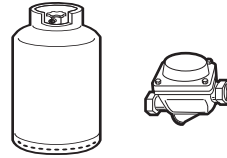
Installation

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.



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.

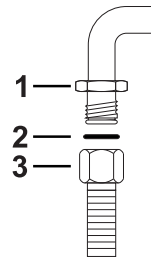


La pression d'alimentation doit respecter les valeurs indiquées dans le tableau « Type de gaz et Pays d'appartenance ».

Raccordement avec un tuyau flexible en acier

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.



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.

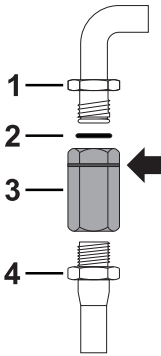


Le diamètre interne du tuyau doit être de 8 mm pour le Gaz Liquide et de 13 mm pour le Gaz Méthane et le Gaz de Ville.



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

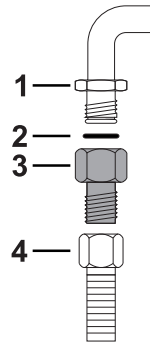
Effectuez le raccordement au réseau de distribution du gaz en utilisant un tuyau flexible en acier avec un raccord à baïonnette conforme à B.S. 669. Appliquez du matériau isolant sur le filet du tuyau de gaz **4** avant d'y visser l'adaptateur **3**. Vissez le bloc sur le raccord mobile **1** de l'appareil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

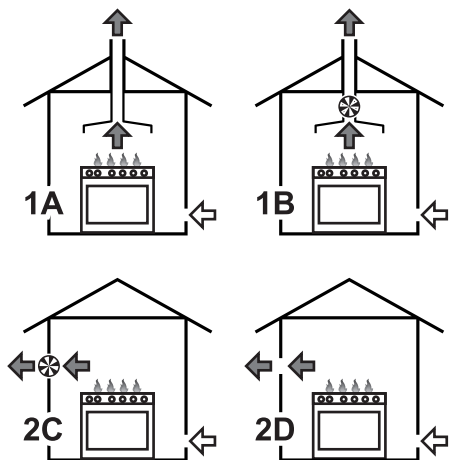


Installation

Évacuation des produits de la combustion

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

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



1 Évacuation par l'intermédiaire d'une hotte

2 Évacuation en l'absence d'une hotte

A Évacuation dans une cheminée individuelle à tirage naturel

B Évacuation dans une cheminée individuelle avec un électroventilateur

C Évacuation directement dans l'atmosphère avec un électroventilateur mural ou sur une vitre

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

↖ Air

← Produits de la combustion

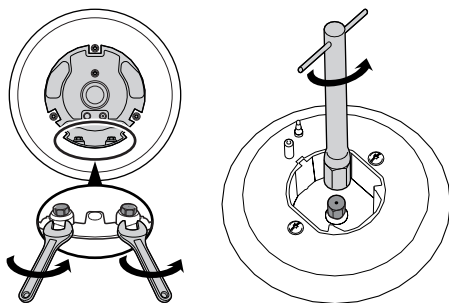
⊗ Électroventilateur

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).



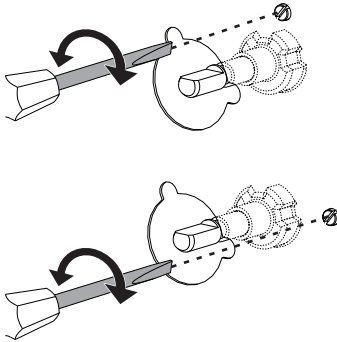
3. Remettez bien en place les brûleurs dans leurs logements.



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.



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.



Installation

Type de gaz et Pays d'appartenance

Type de gaz	IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK
1 Gaz Méthane G20											
G20 20 mbar	•	•		•	•		•	•	•	•	•
G20/25 20/25 mbar			•								
2 Gaz Méthane G25											
G25 25 mbar						•					
3 Gaz Méthane G25											
G25 20 mbar				•							
4 Gaz Liquide G30/31											
G30/31 28/37 mbar		•	•				•			•	
G30/31 30/37 mbar	•							•			
G30/31 30/30 mbar						•			•		•
5 Gaz Liquide G30/31											
G30/31 50 mbar				•	•						
6 Gaz de Ville G110											
G110 8 mbar	•								•		•
7 Gaz de Ville G120											
G120 8 mbar									•		



Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs

1 Gaz Méthane G20	AUX	SR	R	UR2
Portée thermique nominale (kW)	1.05	1.8	3.0	4.2
Diamètre injecteur (1/100 mm)	72	97	115	75 + 135
Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	(X)	(Z)	(Y)	(H1)+(H3)
Portée réduite (W)	400	500	800	1900
2 Gaz Méthane G25	AUX	SR	R	UR2
Portée thermique nominale (kW)	1.05	1.8	3.0	4.2
Diamètre injecteur (1/100 mm)	72	94	121	75 + 145
Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	(F1)	(Y)	(F2)	(H1)+(H3)
Portée réduite (W)	400	500	800	1900
3 Gaz Méthane G25	AUX	SR	R	UR2
Portée thermique nominale (kW)	1.05	1.8	3.0	4.1
Diamètre injecteur (1/100 mm)	77	100	134	80 + 145
Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	(F1)	(Y)	(F3)	(Y)+(H3)
Portée réduite (W)	400	500	800	1900
4 Gaz Liquide G30/31	AUX	SR	R	UR2
Portée thermique nominale (kW)	1.05	1.8	3.0	4.2
Diamètre injecteur (1/100 mm)	50	65	85	46 + 91
Portée réduite (W)	400	500	800	1900
Portée nominale G30 (g/h)	76	131	218	305
Portée nominale G31 (g/h)	75	129	214	300
5 Gaz Liquide G30/31	AUX	SR	R	UR2
Portée thermique nominale (kW)	1.05	1.8	3.0	4.2
Diamètre injecteur (1/100 mm)	43	58	70	43 + 70
Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	(H2)	(M)	(S)	(S1)+(H2)
Portée réduite (W)	400	500	800	1900
Portée nominale G30 (g/h)	76	131	218	305
Portée nominale G31 (g/h)	75	129	214	300
6 Gaz de Ville G110	AUX	SR	R	UR2
Portée thermique nominale (kW)	1.05	1.8	2.8	4.0
Diamètre injecteur (1/100 mm)	145	185	260	150 + 320
Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	(8)	(2)	(3)	-
Portée réduite (W)	400	500	800	1400
7 Gaz de Ville G120	AUX	SR	R	UR2
Portée thermique nominale (kW)	1.05	1.8	3.0	4.0
Diamètre injecteur (1/100 mm)	135	175	240	130 + 290
Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	(8)	(1)	(3)	-
Portée réduite (W)	400	500	800	1400

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



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.

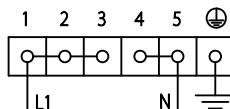
N'enlevez jamais la plaque.

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 :

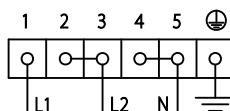
Modèle à pyrolyse

- 220-240 V 1N~



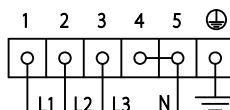
Câble **tripolaire 3 x 2,5 mm²**.

- 380-415 V 2N~



Câble **tétrapolaire 4 x 1,5 mm²**.

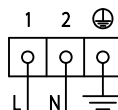
- 380-415 V 3N~



Câble **pentapolaire 5 x 1,5 mm²**.

Modèle multifonction

- 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).

Branchement fixe

Préparez sur la ligne d'alimentation un dispositif d'interruption omnipolaire conformément aux règles d'installation.

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

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

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

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

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).

Informations générales

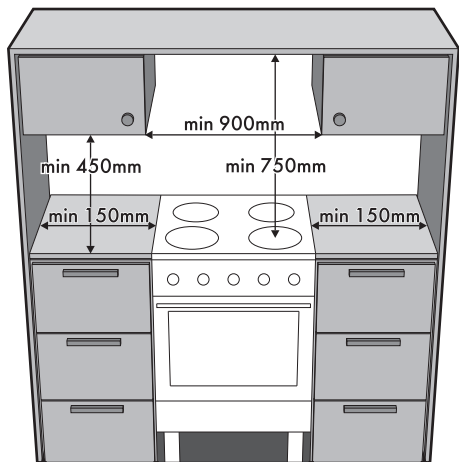
Cet appareil peut être installé contre des parois ; l'une d'entre elles doit dépasser en hauteur le plan de travail à une distance minimale de 150 mm du côté de l'appareil, comme l'illustrent les figures A et C des classes d'installation.



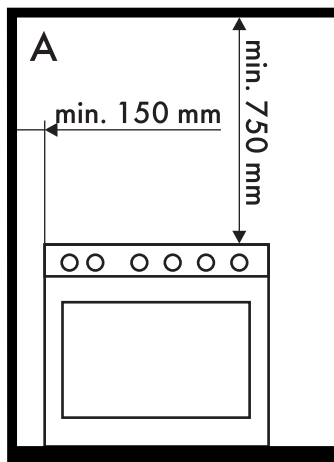
Installation

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

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

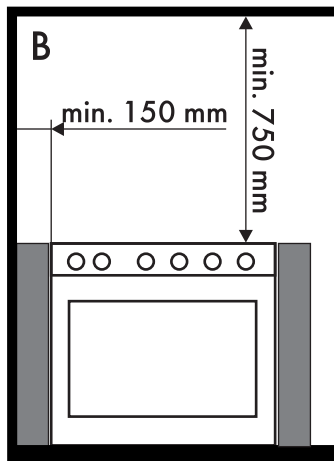


Si l'on installe une hotte aspirante au-dessus du plan de cuisson, consultez le manuel d'instructions de cette dernière pour respecter la distance.



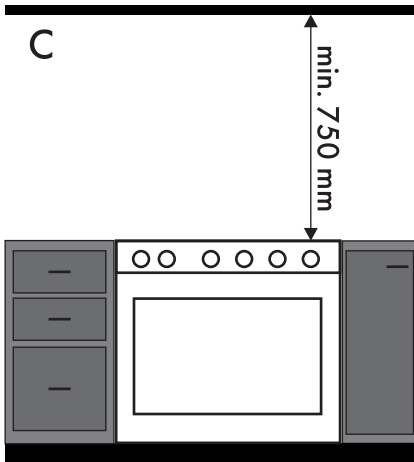
A - Classe 1

(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)

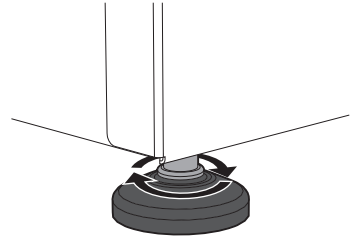


Appareil lourd
Risque de dommages à l'appareil

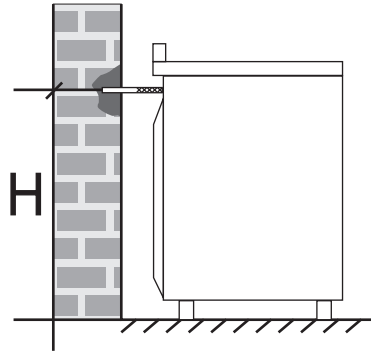
- Vissez d'abord les pieds avant puis les pieds arrière.

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.

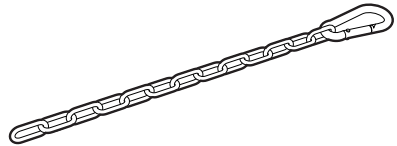
1. Nivelez et stabilisez l'appareil au sol au moyen des pieds réglables.



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



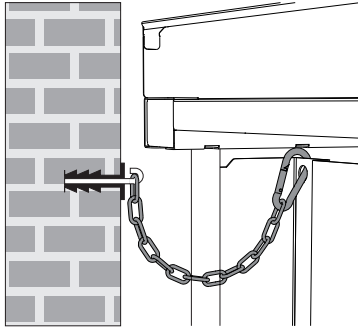
3. Accrochez le mousqueton à la chaîne.





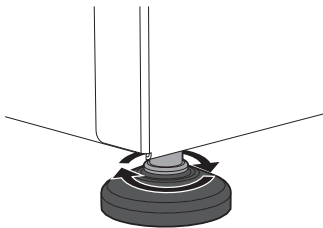
Installation

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.

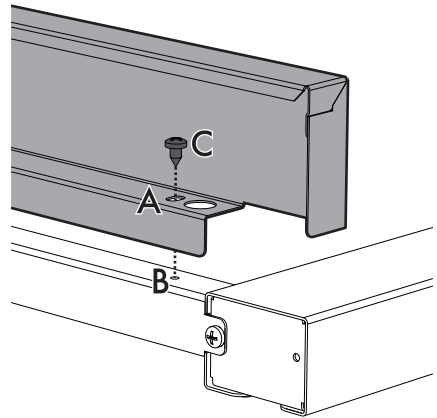


Montage du dossieret

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

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

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



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