

Sommaire

1 Avertissements	72
1.1 Comment lire le manuel d'utilisation	72
1.2 Ce manuel d'utilisation	72
1.3 But de l'appareil	72
1.4 Avertissements généraux de sécurité	72
1.5 Responsabilité du fabricant	73
1.6 Plaque d'identification	73
1.7 Élimination	73
2 Description	74
2.1 Description générale	74
2.2 Plan de cuisson	74
2.3 Panneau de commandes	75
2.4 Autres parties	76
2.5 Accessoires disponibles	76
3 Utilisation	78
3.1 Avertissements	78
3.2 Première utilisation	79
3.3 Utilisation des accessoires	79
3.4 Utilisation du plan de cuisson	81
3.5 Utilisation du compartiment de rangement	82
3.6 Utilisation du four	82
3.7 Conseils pour la cuisson	84
3.8 Programmateur analogique	86
4 Nettoyage et entretien	89
4.1 Avertissements	89
4.2 Nettoyage de l'appareil	89
4.3 Démontage de la porte	90
4.4 Nettoyage des vitres de la porte	91
4.5 Nettoyage de l'intérieur du four	91
4.6 Entretien extraordinaire	92
5 Installation	93
5.1 Raccordement du gaz	93
5.2 Adaptation aux différents types de gaz	96
5.3 Branchement électrique	100
5.4 Positionnement	101

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 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

1.2 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 durant tout le cycle de vie de l'appareil.

1.3 But de l'appareil

Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments dans le milieu domestique. Toute autre utilisation est impropre.

L'utilisation de cet appareil est interdite à toute personne (y compris les enfants) aux capacités physiques et mentales réduites, ou dépourvues d'expérience dans l'utilisation d'appareillages électriques, à moins qu'elles ne soient surveillées ou instruites par des personnes adultes et responsables pour leur sécurité.

1.4 Avertissements généraux de sécurité

Pour votre sécurité et pour éviter d'endommager l'appareil, respectez toujours les avertissements généraux de sécurité ci-après. En général

- Du personnel qualifié doit effectuer l'installation et les interventions d'assistance dans le respect des normes en vigueur.
- Lisez attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil.
- Ne modifiez pas cet appareil.
- 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.

1. Séquence d'instructions pour l'utilisation.

- Instruction d'utilisation individuelle.



Pour cet appareil

- N'obstruez pas les ouvertures, les fentes d'aération et d'évacuation de la chaleur.
- N'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes.
- 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.
- N'utilisez jamais l'appareil en guise de chauffage ambiant.

1.5 Responsabilité du fabricant

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

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

1.6 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.

1.7 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 :

- Enlevez les portes et laissez les accessoires (grilles et lèche-frites) dans leur position d'utilisation, pour éviter que les enfants ne puissent s'enfermer à l'intérieur.



Tension électrique

Danger d'électrocution

- Mettez l'appareil hors tension.
 - Débranchez le câble d'alimentation électrique de l'installation électrique.
 - Coupez le câble d'alimentation électrique et enlevez-le avec la fiche.
 - 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

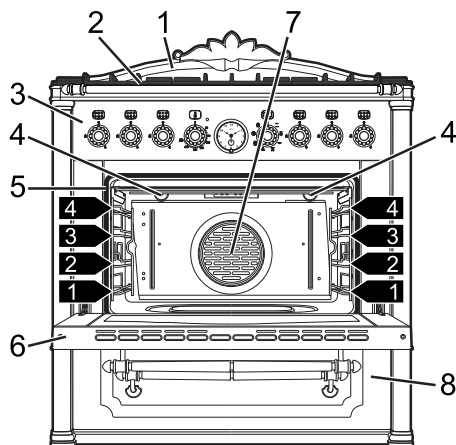
- Ne laissez jamais sans surveillance l'emballage ni ses parties.
- Évitez que les enfants jouent avec les sachets en plastique de l'emballage.



Description

2 Description

2.1 Description générale



1 Dosseret

2 Plan de cuisson

3 Panneau de commandes

4 Lampe

5 Joint

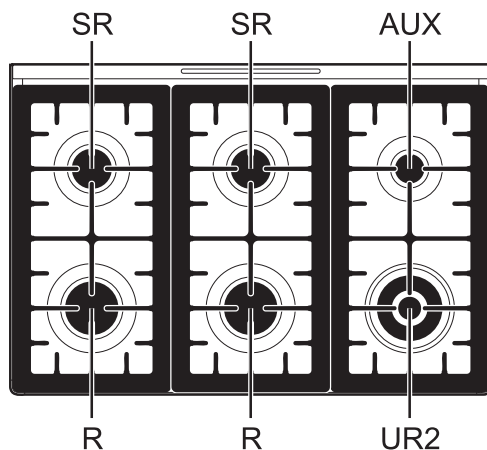
6 Porte

7 Turbine

8 Compartiment de rangement

1,2,3... Niveau du châssis de support pour grilles et lèche-frites

2.2 Plan de cuisson

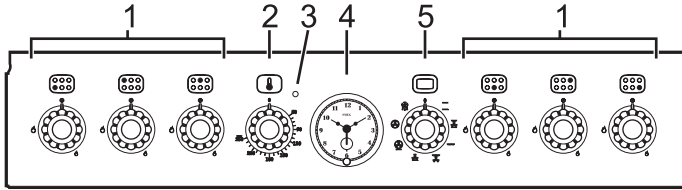


AUX = Auxiliaire
SR = Semi-rapide

R = Rapide
UR2 = Ultra-rapide







2.3 Panneau de commandes



Manettes des brûleurs du plan de cuisson (1)

Elles servent à allumer et à régler les brûleurs du plan et du coup de feu (s'il est présent).

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.

Manette de la température (2)

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.

Voyant (3)

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.

Horloge (4)

Elle sert à afficher l'heure actuelle et à programmer la minuterie.

Manette des fonctions (5)

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



Description

2.4 Autres parties

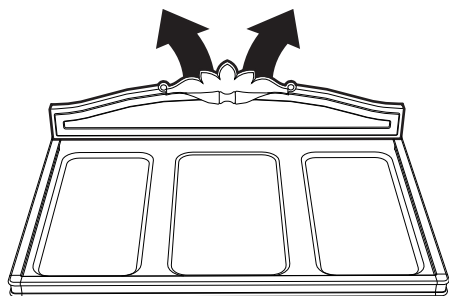
Plaques de positionnement

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 le four 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

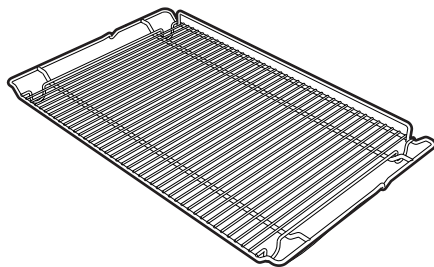
L'éclairage interne dans les fours s'allume lorsqu'on sélectionne une fonction quelconque ou si l'on ouvre la porte.

2.5 Accessoires disponibles



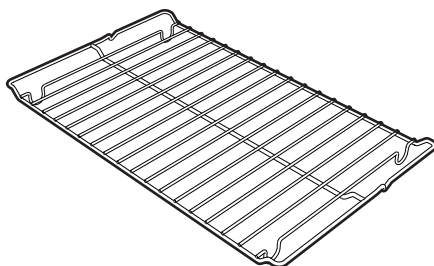
Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.

Grille



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

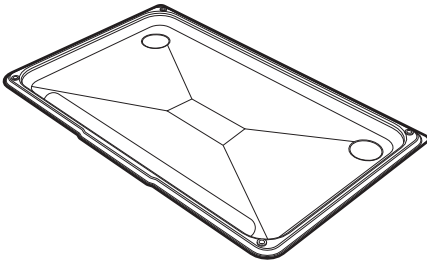
Grille pour lèchefrite



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

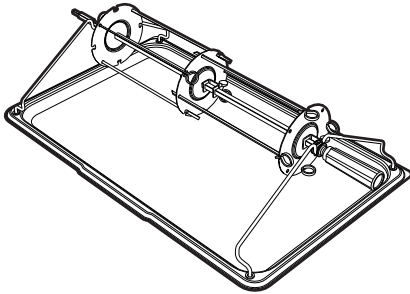


Lèche-frite four



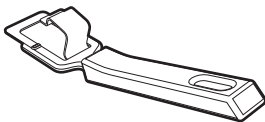
Elle permet de récupérer des graisses ayant coulé des aliments posés sur la grille supérieure.

Tournebroche



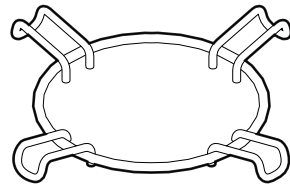
Utile pour la cuisson du poulet et des aliments qui demandent une cuisson uniforme sur toute leur surface.

Poignée pour grilles et lèche-frites



Elle sert à manutentionner aisément les grilles et les lèche-frites encore chaudes.

Grille de réduction WOK



Utile si l'on utilise des récipients « WOK »

i

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

i

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



3 Utilisation

3.1 Avertissements



Température élevée à l'intérieur de l'appareil 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 d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans s'approcher de l'appareil durant son fonctionnement.
- En cas d'intervention sur les aliments ou à la fin de la cuisson, ouvrez la porte 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 l'huile pourraient s'enflammer en surchauffant. Faites très 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 du matériel inflammable 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 chambre 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 chambre de cuisson.
- 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 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

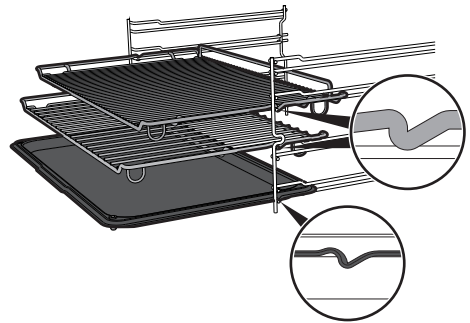
1. Éliminez les éventuelles pellicules de protection à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil et des accessoires.
2. Enlevez les éventuelles étiquettes (à l'exception de la plaque contenant les données techniques) appliquées sur les accessoires et dans les chambres de cuisson.
3. Enlevez et lavez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

3.3 Utilisation des accessoires

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.



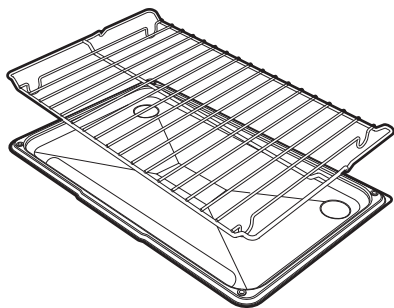
Nettoyez les lèchefrites avant la première utilisation pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.



Utilisation

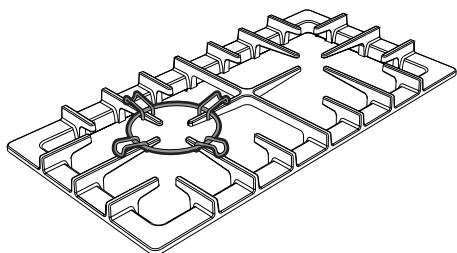
Grille pour lèche-frite

La grille pour la lèche-frite peut être insérée à l'intérieur de cette dernière. On peut ainsi recueillir les graisses séparément des aliments en train de cuire.



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.

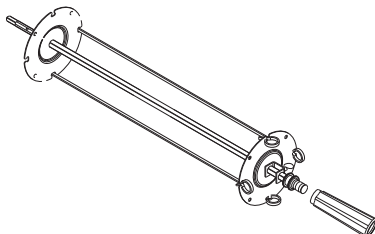
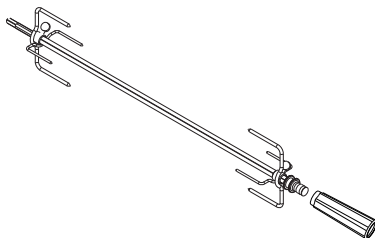


Tournebroche

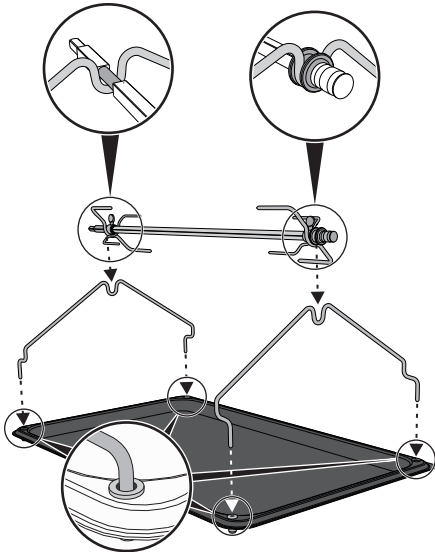
- Positionnez les supports du tournebroche dans les inserts situés aux coins de la lèche-frite. Les supports doivent être positionnés d'après la figure ci-dessous.



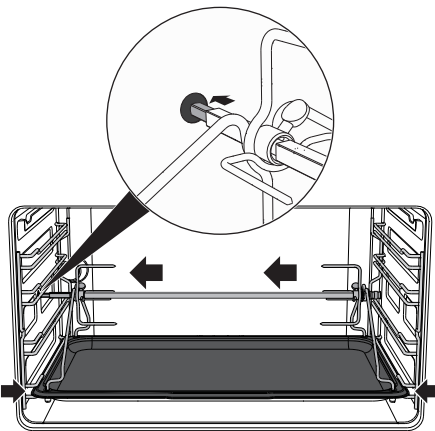
- Utilisez les fourchettes à clip fournies pour préparer le tournebroche. Vous pouvez bloquer les fourchettes avec les vis de fixation.



- Vissez la poignée fournie pour manipuler aisément le tournebroche.
- Après avoir préparé la broche, positionnez-la sur les supports correspondants. Veillez à ce que les cliquets soient correctement placés dans la partie profilée des supports.



- Insérez la lèche-frite sur la première plaque du châssis (voir « Description générale »). Grâce au mouvement basculant des supports du tournebroche, introduisez la pointe de la tige dans le logement du moteur situé sur la paroi latérale gauche du four.



- En fin de cuisson, pour manipuler aisément le tournebroche avec l'aliment embroché, vissez la poignée fournie.




Versez un peu d'eau sur la lèche-frite pour éviter la formation de fumée.

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.



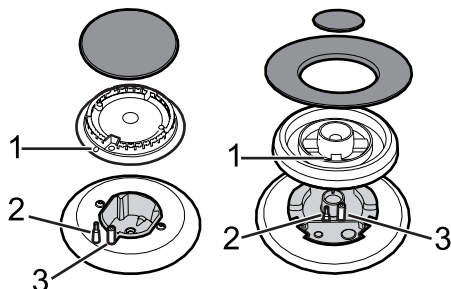
Si les brûleurs s'éteignent accidentellement, un dispositif de sécurité bloque l'émission de gaz, même si le robinet est ouvert. Ramenez la manette sur  et attendez 60 secondes avant d'essayer d'allumer le brûleur.



Utilisation

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 **1** des calottes correspondent aux bougies **2** et aux thermocouples **3**.



Conseils pratiques pour l'utilisation du plan de cuisson

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

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

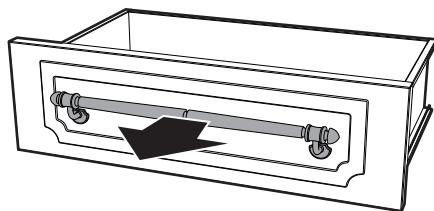


Diamètres des récipients :

- Auxiliaire : 12 - 14 cm.
- Semi-rapide : 16 - 24 cm.
- Rapide : 18 - 26 cm.
- Ultra-rapide : 20 - 26 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.



Liste des fonctions



Statique

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



Statique ventilé

Le fonctionnement du ventilateur, 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)



Gril

La chaleur émanant de la résistance du gril permet d'obtenir d'excellents résultats de rôtissage surtout avec les viandes de petite / moyenne épaisseur et, 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).



Sole ventilée

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

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



Sole + circulaire ventilée

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



Circulaire ventilée

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.



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.

3.7 Conseils pour la cuisson

Conseils généraux

- Utilisez une fonction ventilée pour obtenir une cuisson uniforme sur toutes les plaques.
- 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 en même temps 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 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 (four 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 lavage

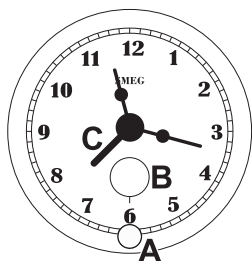
- Positionnez les aliments congelés dans un récipient sans couvercle et hors de l'emballage au premier niveau du four.
- Évitez de superposer les aliments.
- Pour décongeler la viande, utilisez une grille positionnée au deuxième niveau et une lèchefrite au premier niveau. De cette manière, les aliments 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.
- Nettoyez constamment l'intérieur de l'appareil.



3.8 Programmeur analogique



A Bouton de réglage

B Fenêtre de cuisson

C Aiguille de début de cuisson

Réglage de l'heure

Pour régler l'heure, enfoncez le bouton de réglage **A** et tournez-le en sens horaire.

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. Tournez le bouton de réglage **A** jusqu'à l'affichage du symbole **0** dans la fenêtre de cuisson **B**.
2. Tirez le bouton de réglage **A** vers l'extérieur, tournez-le en sens horaire et positionnez l'aiguille de début de cuisson **C** au niveau de l'heure fixée pour le début de la cuisson.
3. Tournez le bouton de réglage **A** en sens horaire pour sélectionner la durée de cuisson souhaitée (**0... 180** minutes) dans la fenêtre de cuisson **B**.
4. Sélectionnez une fonction et une température de cuisson au moyen des manettes prévues à cet effet. La cuisson programmée commence à l'heure sélectionnée.
5. Lorsque le temps fixé s'est écoulé, tous les éléments chauffants sont désactivés et une sonnerie se déclenche.
6. Pour désactiver la sonnerie, tournez le bouton de réglage **A** en sens horaire sur le symbole **0**.



L'heure de début de cuisson ne peut pas dépasser 12 heures par rapport à l'heure actuelle.




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. Tournez le bouton de réglage **A** jusqu'à l'affichage du symbole **0** dans la fenêtre de cuisson **B**.
2. Tirez le bouton de réglage **A** vers l'extérieur, tournez-le en sens horaire et positionnez l'aiguille de début de cuisson **C** au niveau de l'heure actuelle.
3. Tournez le bouton de réglage **A** en sens horaire pour sélectionner la durée de cuisson souhaitée (**0... 180** minutes) dans la fenêtre de cuisson **B**.
4. Sélectionnez une fonction et une température de cuisson au moyen des manettes prévues à cet effet. La cuisson temporisée commence à l'heure sélectionnée.
5. Lorsque le temps fixé s'est écoulé, tous les éléments chauffants sont désactivés et une sonnerie se déclenche.
6. Pour désactiver la sonnerie, tournez le bouton de réglage **A** en sens horaire sur le symbole **0**.

Cuisson manuelle

1. Tournez le bouton de réglage **A** jusqu'à l'affichage du symbole **0** dans la fenêtre de cuisson **B**.
2. Tirez le bouton de réglage **A** vers l'extérieur, tournez-le en sens horaire et positionnez l'aiguille de début de cuisson **C** au niveau de l'heure actuelle.
3. Tournez le bouton de réglage **A** en sens horaire sur le symbole  visible dans la fenêtre de cuisson **B**.
4. Sélectionnez une fonction et une température de cuisson au moyen des boutons prévus à cet effet pour redémarrer la cuisson actuelle.
5. En fin de cuisson, ramener la manette de fonction et celle de la température sur **0**.



Utilisation

Tableau indicatif des cuissons

Mets	Poids (Kg)	Fonction	Position de la glissière à partir du bas	Température (°C)	Temps (minutes)	
Lasagnes	3 - 4	Statique	1	220 - 230	50 - 60	
Pâtes au four	2	Statique	1	220 - 230	40	
Rôti de veau	1,2	Statique ventilé	2	180 - 190	70 - 80	
Carré de porc	1,2	Statique ventilé	2	180 - 190	70 - 80	
Epaule de porc	1,2	Statique ventilé	2	180 - 190	90 - 100	
Lapin rôti	1,2	Circulaire	2	180 - 190	70 - 80	
Rôti de dinde	1,5	Statique ventilé	2	180 - 190	80 - 90	
Cou de porc au four	2	Statique ventilé	2	180 - 190	190 - 210	
Poulet rôti	1,2	Statique ventilé	2	190 - 200	60 - 70	
					Côté 1	Côté 2
Saucisses de porc	1,2	Gril ventilé	3	250	7 - 9	5 - 6
Côtes de porc	1,2	Gril	4	250	15	5
Hamburgers	0,8	Gril	4	250	9	5
Poitrine	0,8	Gril ventilé	3	250	13	3
Poulet à la broche	1,2	Gril tournebroche		250	70 - 80	
Truite saumonée	1,2	Sole ventilée	2	150 - 160	35 - 40	
Pizza	1	Sole ventilée	1	250	6 - 10	
Pain	1	Circulaire	2	190 - 200	25 - 30	
Fougasse	1	Statique ventilé	2	180 - 190	15 - 20	
Savarin	1	Statique ventilé	2	160	50 - 60	
Tarte à la confiture	1	Statique ventilé	2	160	30 - 35	
Pâte brisée	0,5	Sole ventilée	2	160 - 170	20 - 25	
Tortellinis farcis	1,2	Circulaire	2	160 - 170	40 - 50	
Gâteau paradis	1,2	Statique ventilé	2	160	50 - 60	
Choux	0,8	Statique ventilé	2	150 - 160	40 - 50	
Pain de Gênes	0,8	Circulaire	2	150 - 160	45 - 50	
Gâteau de riz	1	Circulaire/Statique	2	160	40 - 50	
Brioches	0,6	Circulaire	2	160	25 - 30	
Biscuits sablés		Statique ventilé	1-3	160 - 170	16 - 20	

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, ni des 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 séchez 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 naturel et ne compromet en aucun cas la fonctionnalité de ce composant.

Couronnes et chapeaux

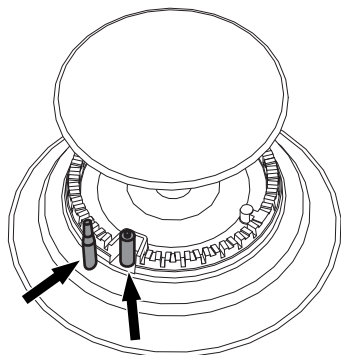
Les couronnes et les chapeaux sont amovibles pour faciliter le nettoyage. Lavez-les avec de l'eau chaude et du détergent non abrasif. Éliminez toute incrustation et attendez qu'ils soient parfaitement secs. Remontez les couronnes en s'assurant qu'elles sont bien en place dans leurs logements avec leurs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

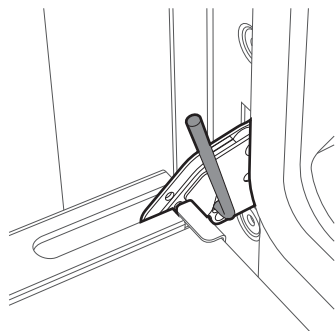


4.3 Démontage de la porte

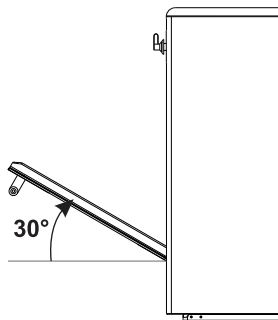
Pour faciliter le nettoyage, on conseille d'enlever la porte et de la placer sur un chiffon.

Pour démonter la porte, procédez comme suit :

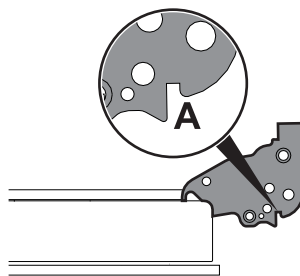
1. Ouvrez complètement la porte et introduisez les deux pivots dans les trous des charnières indiqués dans la figure.



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.





4.4 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.

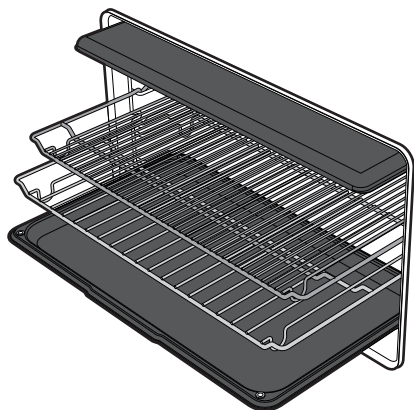


On conseille d'utiliser les produits de nettoyage distribués par le fabricant.

4.5 Nettoyage de l'intérieur du four

Pour une bonne conservation du four, il faut le nettoyer régulièrement après l'avoir laissé 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 le four à la température maximale pendant environ 15/20 minutes après l'utilisation de produits spécifiques, afin d'éliminer les éventuels résidus.



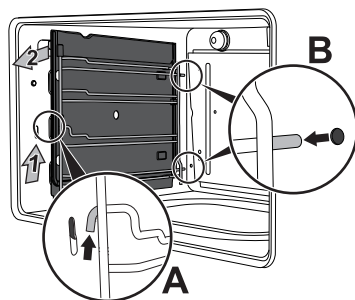
Pour faciliter les opérations de nettoyage, on conseille d'enlever la porte.

Démontage des châssis de support pour grilles et lèche-frites

Le démontage des châssis de support des grilles/lèche-frites facilite ultérieurement le nettoyage des parties latérales.

Pour démonter les châssis de support des grilles/lèche-frites :

- Tirez le châssis 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.



Nettoyage et entretien

4.6 Entretien extraordinaire

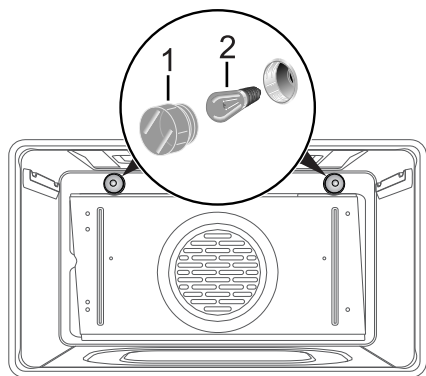


Pièces sous tension électrique
Danger d'électrocution

- Mettez le four hors tension.

Remplacement de la lampe d'éclairage interne

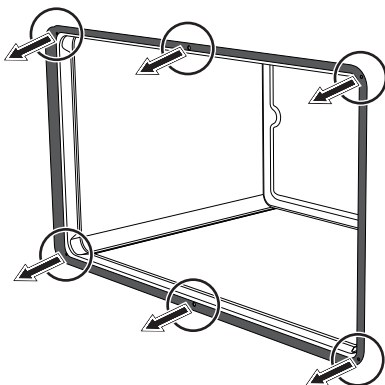
1. Dévissez le cache de protection **1** en sens inverse horaire.
2. Remplacez l'ampoule **2** (25W).
N'utilisez que des ampoules spéciales four (T 300 °C).



3. Remontez le cache de protection **1**.

Démontage du joint du four auxiliaire

Pour permettre un nettoyage minutieux du four auxiliaire, 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



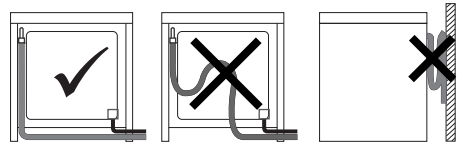
**Fuite de gaz
Danger d'explosion**

- 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, ne pas essayer de le réparer ; le remplacer par un tuyau neuf ;
- Vérifiez que les dates d'expiration du tuyau, directement imprimées sur ce dernier, ne soient pas dépassées.



Informations générales

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

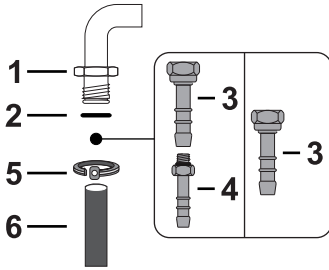
Effectuez le raccordement au réseau de distribution du gaz à l'aide d'un tuyau en caoutchouc conforme aux caractéristiques visées par la norme en vigueur (vérifiez que le sigle de la norme est bien imprimé sur le tuyau).

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



Installation

fixez-le avec le collier **5** conforme à la norme en vigueur.



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.

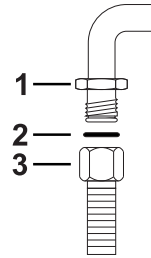
Vissez soigneusement le raccord **3** au raccord du gaz **1** de l'appareil en interposant toujours le joint **2** fourni.



Le raccordement avec un tuyau en caoutchouc conforme à la norme en vigueur ne peut être réalisé que 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.

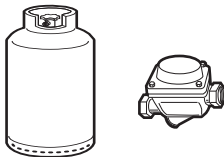


Raccordement avec un tuyau flexible en acier avec un raccord à baïonnette

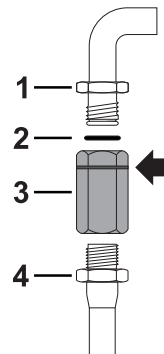
Effectuez le raccordement au réseau de distribution du gaz en utilisant un tuyau flexible en acier avec un raccord à baïonnette conforme à B.S. 669. Appliquez du matériau isolant sur le filet du tuyau de gaz **4** et vissez-y l'adaptateur **3**. Vissez le bloc sur le raccord mobile **1** de l'appareil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

Raccordement au gaz liquide

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



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

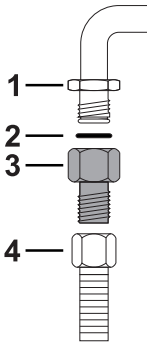




Raccordement avec un tuyau flexible en acier à raccord conique

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

Vissez soigneusement le raccord **3** au raccord du gaz **1** (filet 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.

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

Évacuation des produits de la combustion

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



Installation

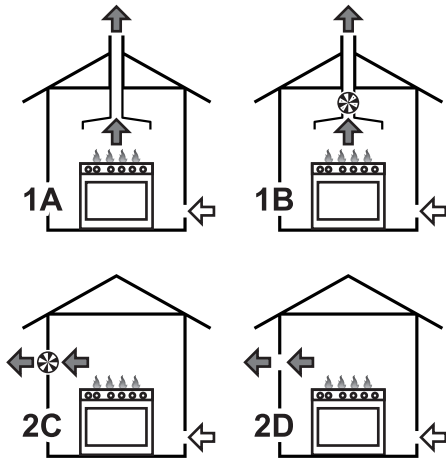
À la fin de l'intervention, l'installateur devra délivrer un certificat de conformité.

5.2 Adaptation aux différents types de gaz



L'appareil est réglé pour le gaz méthane G20 à la pression de 20 mbar.

En cas d'utilisation d'un autre type de gaz, il faut remplacer les injecteurs des brûleurs, et ensuite régler la flamme minimum des robinets de gaz.



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.

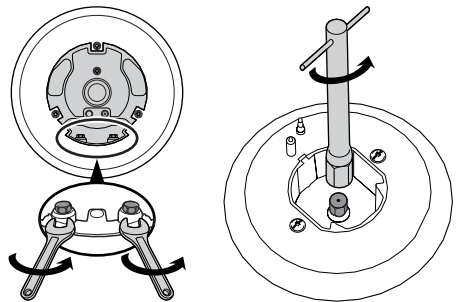
← Air

← Produits de la combustion

⊗ Electroventilateur

Remplacement des buses

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 en fonction du gaz à utiliser (voir Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs).



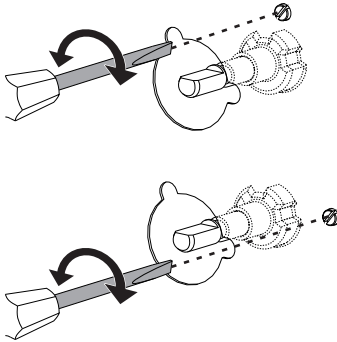
3. Remettez bien en place les brûleurs dans leurs logements.



Réglage du minimum pour le méthane ou le gaz de ville

Allumez le brûleur et mettez-le en position minimum. Extrayez la manette 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 manette et vérifiez la stabilité de la flamme du brûleur. Tournez rapidement la manette 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).

FR

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)	1.0	1.8	2.9	4.2
Diamètre injecteur (1/100 mm)	72	94	115	75 + 135
Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	(X)	(Y)	(Y)	(H1)+(H3)
Portée réduite (W)	400	500	800	1900
2 Gaz Méthane G25	AUX	SR	R	UR2
Portée thermique nominale (kW)	1.0	1.8	2.9	4.1
Diamètre injecteur (1/100 mm)	72	94	115	75 + 135
Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	(X)	(Y)	(Y)	(H1)+(H3)
Portée réduite (W)	400	500	800	1900
3 Gaz Méthane G25	AUX	SR	R	UR2
Portée thermique nominale (kW)	1.0	1.8	2.8	4.1
Diamètre injecteur (1/100 mm)	77	100	115	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)	1.0	1.8	2.9	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	211	305
Portée nominale G31 (g/h)	75	129	207	300
5 Gaz Liquide G30/31	AUX	SR	R	UR2
Portée thermique nominale (kW)	1.0	1.8	2.9	4.2
Diamètre injecteur (1/100 mm)	43	58	70	43 + 70
Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	(H2)	(M)	(Y)	(S1)+(H2)
Portée réduite (W)	400	500	850	1900
Portée nominale G30 (g/h)	76	131	211	305
Portée nominale G31 (g/h)	75	129	207	300
6 Gaz de Ville G110	AUX	SR	R	UR2
Portée thermique nominale (kW)	1.0	1.75	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)	1.0	1.8	2.8	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

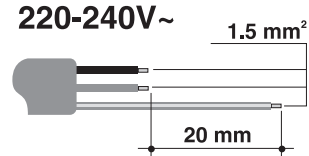
5.3 Branchement électrique



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 de type H05V2V2-F.
- Le couple de serrage des vis des conducteurs d'alimentation du bornier doit être égal à 1,5 - 2 Nm.

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



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).

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.



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.



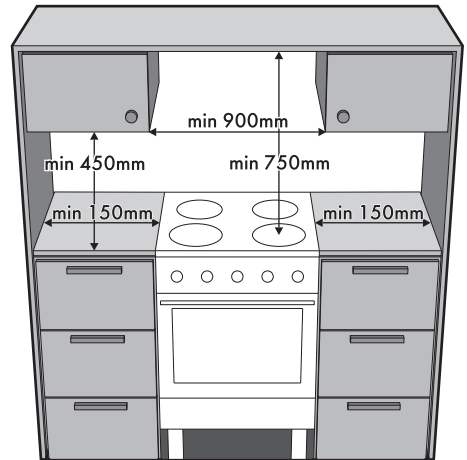
Dégagement de chaleur durant le fonctionnement de l'appareil
Risque d'incendie

- 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.

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

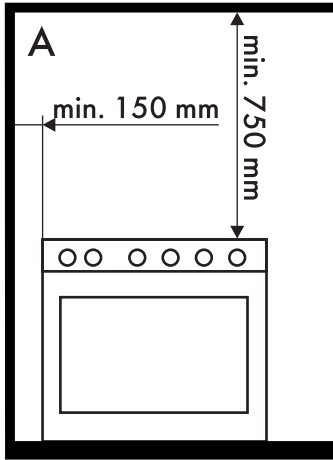


Si l'on installe une hotte aspirante au-dessus du plan de cuisson, consultez le manuel d'instructions de cette dernière pour respecter la distance.

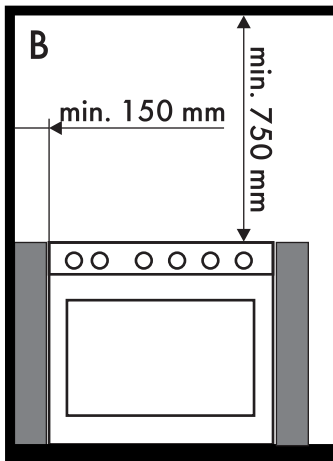


Installation

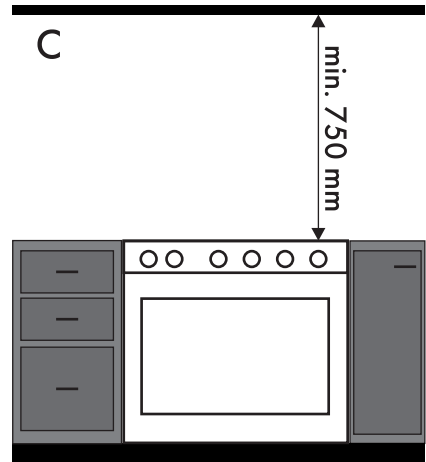
Suivant le type d'installation, cet appareil appartient aux classes :



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)



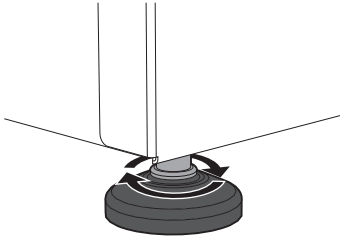
Appareil lourd
Risque de dommages à l'appareil

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

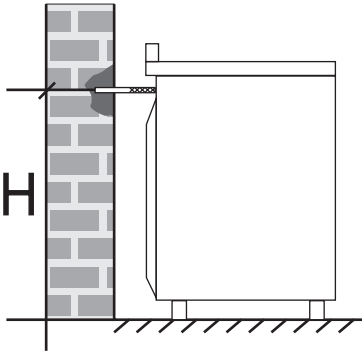
Pour assurer la stabilité de l'appareil, il est nécessaire d'installer le système de fixation fourni. Ce système, lorsqu'il est correctement installé, est utile pour prévenir le basculement de l'appareil.



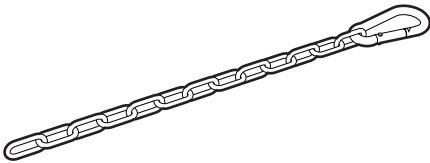
1. Nivelez et stabilisez l'appareil au sol au moyen des pieds réglables.



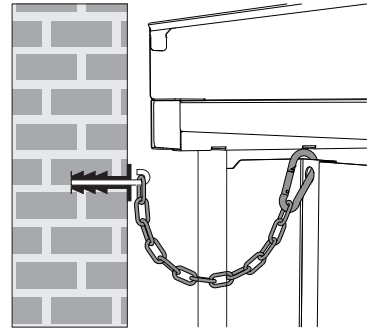
2. Fixez au mur une cheville avec un crochet (non inclus) à une hauteur (H) égale à **800 mm** au-dessus du sol.



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.

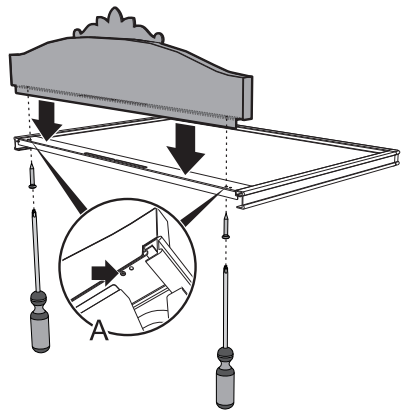


Montage du dossieret

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.
2. Faites correspondre les trous situés sur le plan avec les trous du dossieret (A).



3. Avec un tournevis, fixez le dossieret par le dessous du plan au moyen des deux vis fournies puis fixez la vis centrale postérieure.



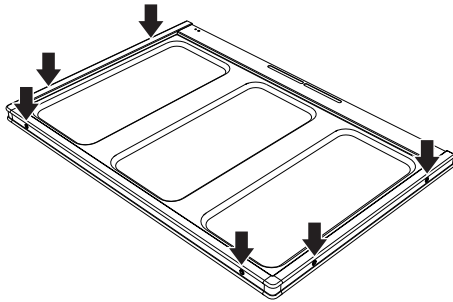
Installation

Montage de la main courante

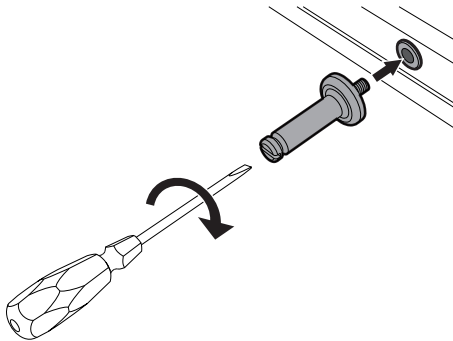


Les mains courantes fournies font partie intégrante du produit et il est nécessaire de les fixer à l'appareil avant de l'installer.

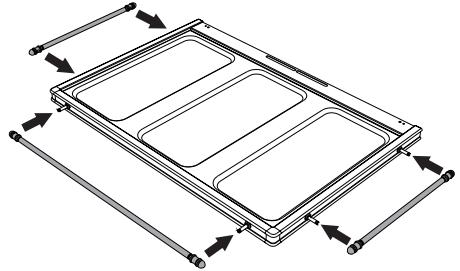
Le long du périmètre du plan de cuisson sont présents 6 trous filetés utiles pour le montage de la main courante.



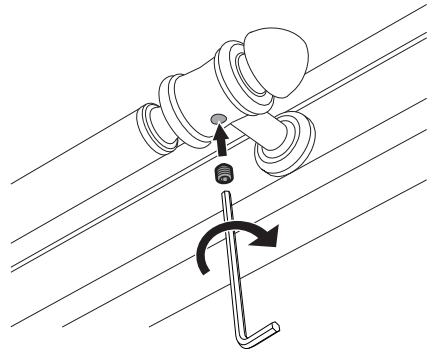
Pour chaque trou fileté, utilisez un tournevis plat pour visser les supports de la main courante fournie.



Positionnez les mains courantes sur les supports. Pour chaque main courante, essayez d'introduire parallèlement les deux supports sur les ouvertures de la main courante.



Avec un clé six pans de 2 mm, serrez les vis sans tête à six pans avec rainure dans les trous de fixation spécifiques pour fixer les mains courantes aux supports.



Pour des raisons d'esthétique, faites très attention en positionnant les mains courantes avec les trous de fixation tournés vers le bas.