# Sommaire


| | | |
|---|---|---|
| **1** | **Avertissements** | **118** |
| 1.1 | Avertissements généraux de sécurité | 118 |
| 1.2 | Responsabilité du fabricant | 123 |
| 1.3 | Fonction de l'appareil | 123 |
| 1.4 | Plaque d'identification | 123 |
| 1.5 | Ce manuel d'utilisation | 123 |
| 1.6 | Élimination | 124 |
| 1.7 | Comment lire le manuel d'utilisation | 125 |
| 1.8 | Pour économiser l'énergie | 125 |
| **2** | **Description** | **126** |
| 2.1 | Description générale | 126 |
| 2.2 | Table de cuisson | 127 |
| 2.3 | Panneau de commandes | 127 |
| 2.4 | Autres parties | 128 |
| 2.5 | Accessoires disponibles | 129 |
| **3** | **Utilisation** | **131** |
| 3.1 | Utilisation des accessoires | 133 |
| 3.2 | Utilisation de la table de cuisson | 133 |
| 3.3 | Utilisation du compartiment de rangement | 134 |
| 3.4 | Utilisation du four | 135 |
| 3.5 | Horloge programmateur | 137 |
| 3.6 | Utilisation de la sonde de température | 142 |
| 3.7 | Conseils pour la cuisson | 145 |
| **4** | **Nettoyage et entretien** | **149** |
| 4.1 | Nettoyage de la table de cuisson | 150 |
| 4.2 | Nettoyage de la porte | 151 |
| 4.3 | Nettoyage de la cavité de cuisson | 153 |
| 4.4 | Vapor Clean | 154 |
| 4.5 | Entretien extraordinaire | 156 |
| **5** | **Installation** | **158** |
| 5.1 | Raccordement du gaz | 158 |
| 5.2 | Adaptation aux différents types de gaz | 161 |
| 5.3 | Positionnement | 166 |
| 5.4 | Branchement électrique | 171 |
| 5.5 | Pour l'installateur | 172 |


FR

## TRADUCTION DE LA NOTICE ORIGINALE

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

# 1 Avertissements

## 1.1 Avertissements généraux de sécurité

**⚠ DOMMAGES CORPORELS**

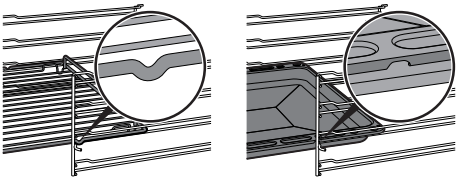
- Protégez vos mains avec des gants thermiques durant la manutention des aliments à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- N'essayez jamais d'éteindre une flamme/incendie avec de l'eau : mettez l'appareil hors tension et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sous surveillance ou instruits sur la manière d'utiliser l'appareil de façon sûre et sur les dangers liés à son utilisation.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Éloignez les enfants de moins de 8 ans s'ils ne font pas l'objet d'une surveillance constante.
- Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans s'approcher de l'appareil durant son fonctionnement.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent jamais être effectuées par des enfants sans surveillance.
- Assurez-vous que les couronnes sont bien en place dans leurs logements avec leurs chapeaux.
- Faites très attention au réchauffement rapide des zones de cuisson. Évitez de chauffer les casseroles à vide. Danger de surchauffe.
- Les graisses et les huiles peuvent prendre feu en cas de surchauffe. Ne vous éloignez pas durant la préparation d'aliments contenant des huiles ou des graisses. Si les huiles ou les graisses prennent feu, n'éteignez jamais les flammes avec de l'eau. Mettez un couvercle sur la casserole et éteignez la zone de cuisson concernée.
- Le processus de cuisson doit toujours être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être continuellement surveillé.

# Avertissements

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

**DOMMAGES SUBIS PAR L'APPAREIL**

- Utilisez éventuellement des outils en bois ou en plastique.
- Les grilles et les lèchefrites doivent être insérées dans les glissières latérales jusqu'à l'arrêt complet. Les dispositifs de blocage mécanique de sécurité empêchent l'extraction des grilles et des lèchefrites et doivent être tournés vers le bas et vers l'arrière de la cavité de cuisson.



- Ne vous asseyez pas sur l'appareil.
- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'obstruez pas les ouvertures, les fentes d'aération et d'évacuation de la chaleur.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant la cuisson, car des graisses et des huiles, en surchauffant, pourraient s'enflammer. Faites très attention.
- Danger d'incendie : ne pas déposer d'objets sur les surfaces dédiées à la cuisson.
- N'UTILISEZ JAMAIS L'APPAREIL EN GUISE DE CHAUFFAGE AMBIANT.
- N'utilisez pas de produits en spray à proximité du four.
- N'utilisez pas de vaisselle ni de récipients en plastique pour la cuisson des aliments.
- N'introduisez ni boîtes ni récipients fermés à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Sortez du four toutes les lèchefrites et les grilles non utilisées pendant la cuisson.
- Ne couvrez pas le fond de la cavité de cuisson avec des feuilles d'aluminium.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites sur le fond de la cavité de cuisson.
- Si vous souhaitez utiliser du papier sulfurisé, placez-le de façon à ce qu'il ne gêne pas la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites directement sur la vitre interne du four quand la porte est ouverte.
- Les récipients ou les grils à viande doivent être placés à l'intérieur du périmètre de la table de cuisson.

# Avertissements

- Tous les récipients doivent avoir un fond plat et lisse.
- En cas de débordement, éliminez le liquide en excès de la table de cuisson.
- Ne renversez pas de substances acides comme du jus de citron ou du vinaigre sur la table de cuisson.
- Ne posez pas de casseroles ni de poêles vides sur les zones de cuisson allumées.
- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de matériaux rêches, abrasifs, ni de racloirs métalliques tranchants.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties en acier ou traitées en surface et avec des finitions métalliques (par ex., anodisations, nickelages, chromages).
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs sur les parties en verre (ex. : des produits en poudre, des détachants, des éponges en métal ou des raclettes de nettoyage).
- N'utilisez pas la porte ouverte comme levier pour faire entrer l'appareil dans le meuble.
- Ne lavez pas au lave-vaisselle les parties amovibles comme les grilles de la table de cuisson, les couronnes et les chapeaux.
- N'exercez pas de pressions excessives sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas la poignée pour soulever ou déplacer cet appareil.
- Éteignez immédiatement l'appareil en cas de lézardes, de fissures ou de cassure de la surface de cuisson en vitrocéramique. Mettez l'appareil hors tension et interpellez le service d'assistance technique.
- Les porteurs de pacemakers ou d'autres dispositifs semblables doivent s'assurer que le fonctionnement de leurs appareils n'est pas compromis par le champ inductif dont la gamme de fréquence est comprise entre 20 et 50 kHz.
- Conformément aux dispositions relatives à la compatibilité électromagnétique, le plan de cuisson à induction électromagnétique appartient au groupe 2 et à la classe B (EN 55011).

## Installation et entretien

- CET APPAREIL **NE DOIT PAS ÊTRE INSTALLÉ** SUR DES BATEAUX OU DES CARAVANES.
- N'installez pas l'appareil sur un piédestal.
- Positionnez l'appareil dans le meuble avec l'aide d'une autre personne.
- Pour éviter la surchauffe possible l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative ou un panneau.
- Un technicien habilité doit effectuer le branchement au gaz.
- La mise en œuvre avec un tuyau flexible devra être réalisée de manière à ce que la longueur de la conduite ne dépasse pas les 2 mètres d'extension maximale pour les tuyaux flexibles en acier.
- Assurez-vous que les tuyaux ne sont pas au contact des parties mobiles ni écrasés.
- Si nécessaire, utilisez un régulateur de pression conforme à la norme en vigueur.
- Après toute intervention sur l'appareil, vérifiez que le couple de serrage des connexions du gaz est compris entre 10 Nm et 15 Nm.
- Une fois l'installation terminée, vérifiez la présence d'éventuelles fuites avec une solution savonneuse, mais jamais avec une flamme.
- Un technicien habilité doit effectuer le branchement électrique.
- La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.
- Utilisez des câbles en PVC résistants à une température d'au moins 90 °C.
- Le couple de serrage des vis des conducteurs d'alimentation du bornier doit être égal à 1,5-2 Nm.
- Avant le montage, vérifiez que les conditions locales de distribution (type de gaz et pression d'alimentation) et le réglage de l'appareil électroménager sont compatibles.
- Les conditions de réglage de cet appareil électroménager sont indiquées sur l'étiquette réglage du gaz.

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

## Pour cet appareil

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

### 1.2 Responsabilité du fabricant

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

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

### 1.3 Fonction de l'appareil

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

### 1.4 Plaque d'identification

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

### 1.5 Ce manuel d'utilisation

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

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

## 1.6 Élimination

Cet appareil doit être éliminé séparément des autres déchets (directives 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE). Cet appareil ne contient pas de substances dont la quantité est jugée dangereuse pour la santé et l'environnement, conformément aux directives européennes en vigueur.

Pour éliminer l'appareil :

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

Tension électrique
**Danger d'électrocution**

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

Il est précisé que, pour l'emballage de l'appareil, nous utilisons des matériaux non polluants et recyclables.

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

Emballage en plastique
**Danger d'asphyxie**

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

## 1.7 Comment lire le manuel d'utilisation

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

Avertissements

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

Description

Description de l'appareil et de ses accessoires.

Utilisation

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

Nettoyage et entretien

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

Installation

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

Avertissement de sécurité

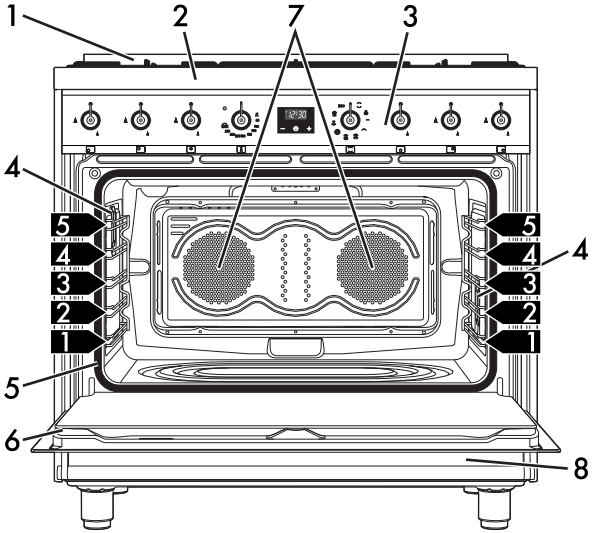
Informations/Recommandations

## 1.8 Pour économiser l'énergie

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

# 2 Description

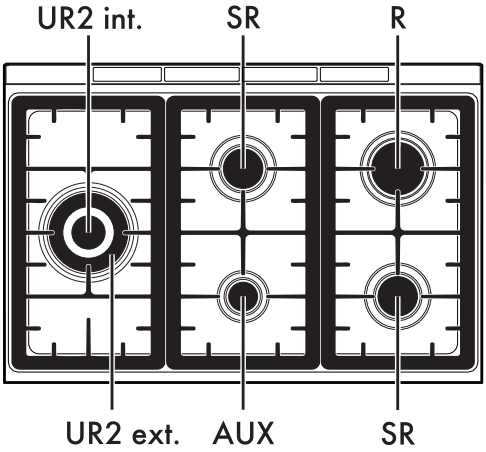
## 2.1 Description générale




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

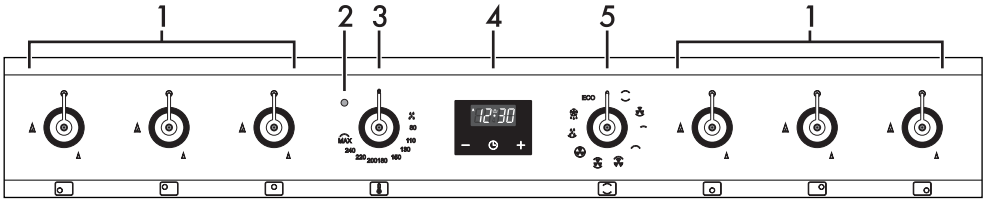
FR

## 2.2 Table de cuisson




**AUX** = Brûleur auxiliaire
**SR** = Brûleur semi-rapide
**R** = Brûleur rapide
**UR2 int.** = Brûleur ultra-rapide couronne interne
**UR2 ext.** = Brûleur ultra-rapide couronne externe

## 2.3 Panneau de commandes




### 1 Manettes des brûleurs du plan de cuisson

Utiles pour allumer et régler les brûleurs du plan de cuisson.
Enfoncez et tournez les manettes dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la valeur pour allumer les brûleurs correspondants. Tournez les manettes sur la zone comprise entre le maximum et le minimum pour régler l'intensité de la flamme.

Ramenez les manettes sur la position pour éteindre les brûleurs.

### 2 Voyant

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

### 3 Manette de la température

Cette manette permet de sélectionner la température de cuisson.

Tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre sur la valeur souhaitée comprise entre le minimum et le maximum.

### 4 Horloge programmateur

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

### 5 Manette des fonctions

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

## 2.4 Autres parties

### Niveaux de positionnement

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

### Éclairage interne

L'éclairage interne de l'appareil se déclenche :

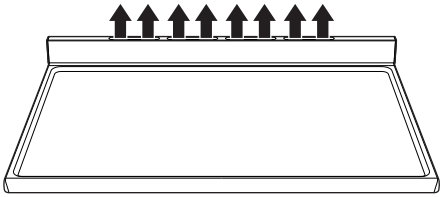
- lorsqu'on ouvre la porte ;
- quand une fonction quelconque est sélectionnée, à l'exception des fonctions ECO.

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

### Turbine de refroidissement

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

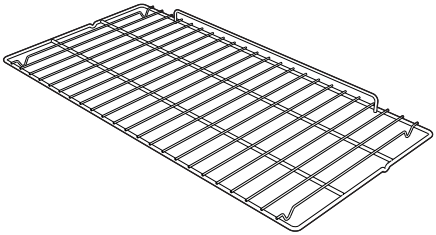
Le fonctionnement de la turbine crée un flux d'air normal qui s'échappe par l'arrière de l'appareil et peut continuer pendant un court moment même après son extinction.



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

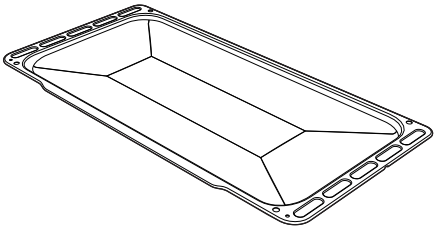
## 2.5 Accessoires disponibles

### Grille



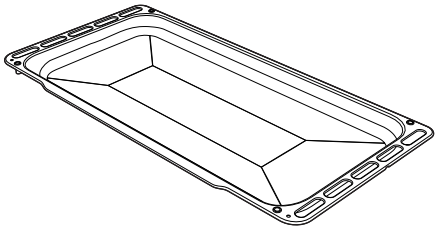
Utile pour y placer les récipients contenant des aliments en train de cuire.

### Lèchefrite



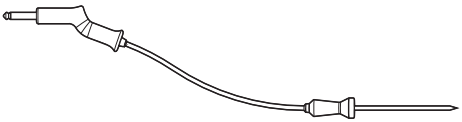
Utile pour la récupération des graisses provenant d'aliments posés sur la grille située au-dessus et pour la cuisson de gâteaux, de biscuits...

### Lèchefrite profonde



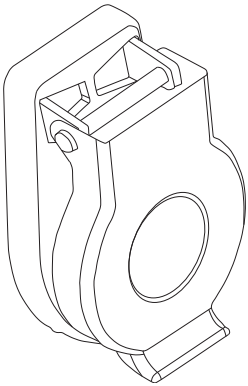
Elle permet de récupérer des graisses ayant coulé des aliments posés sur la grille supérieure. Elle est aussi utile pour la cuisson de tartes, pizzas et gâteaux.

### Sonde de température



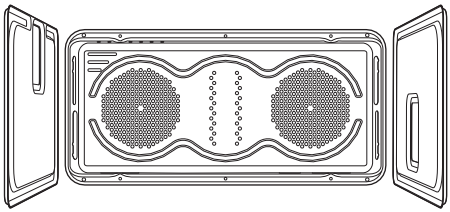
La sonde de température permet une cuisson en fonction de la température mesurée au centre de l'aliment.

### Couvercle de protection



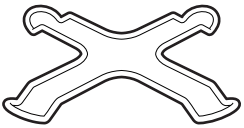
Utile pour fermer et protéger la prise de la sonde de température, quand celle-ci n'est pas utilisée.

### Panneaux autonettoyants



Utiles pour absorber des petits résidus de nature grasse.

### Grille de réduction



Utile si l'on utilise de petits récipients.

Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.

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

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

# 3 Utilisation

## Avertissements

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

**Risque de brûlures**

- Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
- Protégez vos mains avec des gants thermiques durant la manutention des aliments à l'intérieur du four.
- Ne touchez pas les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans s'approcher de l'appareil durant son fonctionnement.
- En cas d'intervention sur les aliments ou à la fin de la cuisson, ouvrez la porte de 5 cm pendant quelques secondes, laissez sortir la vapeur, puis ouvrez complètement la porte.

Utilisation impropre

**Risque de brûlures**

- Assurez-vous que les couronnes sont bien en place dans leurs logements avec leurs chapeaux.
- Les graisses et les huiles pourraient s'enflammer en surchauffant. Faites attention.

Température élevée à l'intérieur du compartiment de rangement

**Risque de brûlures**

- N'ouvrez pas le compartiment de rangement lorsque l'appareil est allumé et encore chaud.
- Les objets laissés dans le compartiment de rangement pourraient être très chauds après l'utilisation de l'appareil.
- N'y rangez en aucun cas des matériaux inflammables tels que des chiffons ou du papier.

Utilisation impropre

**Risque de dommages aux surfaces**

- Ne couvrez pas le fond de la cavité de cuisson avec des feuilles d'aluminium.
- Si vous souhaitez utiliser du papier sulfurisé, placez-le de manière à ce qu'il n'interfère pas avec la circulation d'air chaud à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites sur le fond de la cavité de cuisson.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites directement sur la vitre interne du four quand la porte est ouverte.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- Les récipients ou les grils à viande doivent être placés à l'intérieur du périmètre de la table de cuisson.
- Tous les récipients doivent avoir un fond plat et lisse.
- En cas de débordement, éliminez le liquide en excès de la table de cuisson.

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

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

### Précautions

La fuite de gaz peut provoquer une explosion.

En cas d'odeur de gaz ou de pannes de l'installation de gaz :

- Fermez immédiatement l'alimentation du gaz ou fermez la vanne de la bouteille de gaz.
- Éteignez immédiatement toutes les flammes libres et les cigarettes.
- N'allumez pas d'interrupteurs de courant ou d'appareils et n'extrayez aucune prise de courant. N'utilisez pas de téléphones ni de portables à l'intérieur de l'édifice.
- Ouvrez les fenêtres et aérez la pièce.
- Appelez le service après-vente ou l'organisme fournisseur de gaz.

### Fonctionnement anormal

Une quelconque des conditions suivantes doit être considérée un fonctionnement anormal et nécessite une demande d'intervention :

- Jaunissement de la plaque du brûleur.
- Endommagement des ustensiles de cuisine.
- Allumage incorrect des brûleurs.
- Difficultés des brûleurs à rester allumés.
- Extinction des brûleurs pendant le fonctionnement.
- Robinets du gaz difficiles à tourner.

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, contactez le Service après-vente autorisé de votre zone.

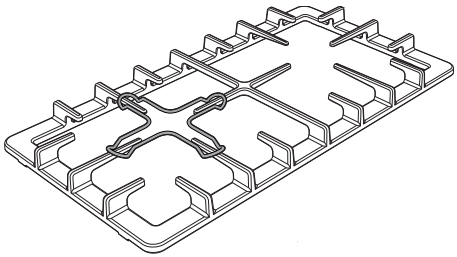
### Première utilisation

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

## 3.1 Utilisation des accessoires

### Croisillons réducteurs

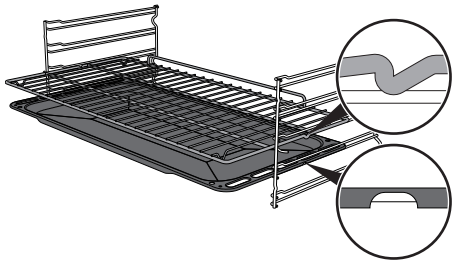
Les croisillons réducteurs doivent être posés sur les grilles du plan de cuisson. Assurez-vous qu'eux sont positionnés de façon correcte.



### Grilles et lèchefrites

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

Les dispositifs de blocage mécanique de sécurité qui empêchent l'extraction accidentelle de la grille doivent être orientés vers le bas et vers la partie postérieure de la cavité de cuisson.



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

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

## 3.2 Utilisation de la table de cuisson

Tous les contrôles et les commandes de l'appareil sont réunis sur le panneau frontal. Au niveau de chaque manette est indiqué le brûleur correspondant. L'appareil est équipé d'un allumeur électronique. Il suffit d'enfoncer et de tourner la manette dans le sens inverse horaire sur le symbole de la flamme maximum, jusqu'à ce que le brûleur s'allume. S'il ne s'allume pas au cours des 15 premières secondes, tournez la manette sur ◉ et attendez 60 secondes avant d'effectuer un nouvel essai. Après l'allumage, maintenez la manette enfoncée pendant quelques secondes pour permettre au thermocouple de se réchauffer. Le brûleur peut s'éteindre lorsque l'on relâche la manette : cela signifie que le thermocouple n'est pas suffisamment chaud.

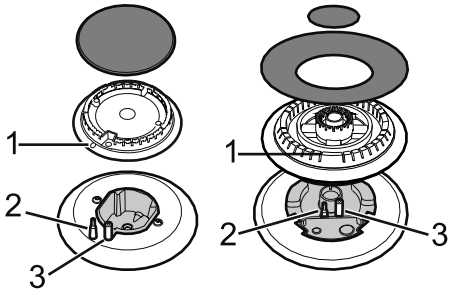
Attendez quelques instants et répétez l'opération. Maintenez la manette enfoncée plus longuement.

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

Ramenez la manette sur ◉ et attendez 60 secondes avant d'essayer d'allumer le brûleur.

### Position correcte des couronnes et des chapeaux

Avant d'allumer les brûleurs du plan de cuisson, assurez-vous que les couronnes sont bien en place dans leurs logements avec leurs chapeaux. Veillez à ce que les orifices des couronnes **1** soient bien en face des thermocouples **2** et des bougies **3**.




### Conseils pratiques pour l'utilisation du plan de cuisson

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

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

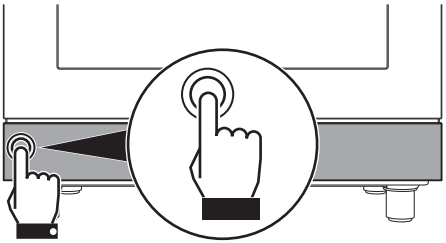
Diamètre des récipients :

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

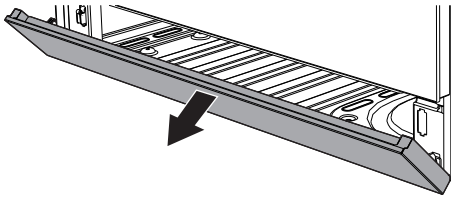
## 3.3 Utilisation du compartiment de rangement

Le compartiment de rangement se trouve dans la partie inférieure de la cuisinière, utile pour ranger des casseroles ou des objets métalliques nécessaires à l'utilisation de l'appareil.

1. Pour ouvrir le compartiment de rangement, appuyez légèrement sur le côté gauche de la porte jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.



2. Relâchez délicatement la porte du compartiment de rangement.



3. Pour fermer le compartiment de rangement, soulevez la porte jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.

## 3.4 Utilisation du four

### Allumage du four

Pour allumer le four :

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

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

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

### Liste des fonctions

**Statique**

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

**Sole brassée**

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

**Petit gril**

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

FR

### Gril

La chaleur émanant de la résistance du gril permet d'obtenir d'excellents résultats de rôtissage surtout avec les viandes de petite/moyenne épaisseur et, combinée au tournebroche (si prévu), elle permet un dorage uniforme en fin de cuisson. Idéale pour les saucisses, les côtelettes et le bacon. Cette fonction permet de griller uniformément de grandes quantités d'aliments, en particulier la viande.

### Gril ventilé

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

### Statique brassée

Le fonctionnement de la turbine, associé à la cuisson traditionnelle, assure des cuissons homogènes même en cas de recettes complexes. Idéale pour les biscuits et les tartes, également cuits simultanément sur plusieurs niveaux. (Pour les cuissons sur plusieurs niveaux, il est conseillé d'utiliser le 2e et le 4e niveau).

### Chaleur tournante

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

### Sole

La chaleur en provenance uniquement du bas permet de terminer la cuisson des aliments exigeant une température de base supérieure, sans conséquences pour le rôtissage. Idéale pour la cuisson de tartes sucrées ou salées, de gâteaux et de pizzas.

### Décongélation rapide

La décongélation rapide est favorisée par l'activation d'une turbine qui assure une répartition uniforme de l'air à température ambiante à l'intérieur de la cavité de cuisson. Idéale pour tout type d'aliment.

ECO

Éco

Cuisson à faible consommation d'énergie : cette fonction est particulièrement indiquée pour la cuisson sur un seul niveau, en consommant peu d'énergie.

Elle est conseillée pour tous les types d'aliments sauf ceux qui peuvent générer beaucoup d'humidité (par exemple, les légumes).

Pour obtenir le maximum d'économies d'énergie et réduire les temps de cuisson, il est recommandé d'enfourner les aliments sans préchauffer la cavité de cuisson.

En fonction **ECO**, évitez l'ouverture de la porte pendant la cuisson.

En fonction **ECO**, les temps de cuisson sont plus longs.

La fonction **ECO** est une fonction de cuisson délicate, conseillée pour des cuissons ne nécessitant pas une température supérieure à 200 °C. Pour des cuissons à des températures plus élevées, il est recommandé de choisir une autre fonction.

## 3.5 Horloge programmateur

— Touche de diminution de la valeur

Touche horloge

\+ Touche d'augmentation de la valeur

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

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

## Réglage de l'heure

Il est impossible d'allumer le four si l'heure n'est pas sélectionnée.

À la première utilisation, ou après une coupure de courant, les chiffres 0:00 clignotent sur l'afficheur de l'appareil.

1. Appuyez sur la touche horloge pendant deux secondes. Le point entre les heures et les minutes clignote.
2. Les touches augmentation de la valeur + et diminution de la valeur — permettent de régler l'heure. Maintenez la touche enfoncée pour avancer rapidement.
3. Attendez 7 secondes. Le point entre les heures et les minutes cesse de clignoter.
4. Le symbole sur l'afficheur indique que l'appareil est prêt pour commencer une cuisson.

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

## Cuisson temporisée

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

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

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

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

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

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

### Cuisson programmée

On entend par cuisson programmée la fonction qui permet de commencer une cuisson à une heure fixée et de la terminer après un temps sélectionné par l'utilisateur.

1. Programmez la durée de cuisson d'après le paragraphe précédent « Cuisson temporisée ».
2. Appuyez sur la touche menu pendant 2 secondes.
3. Appuyez de nouveau sur la touche menu . L'afficheur montre tour à tour les chiffres et le message tandis que le symbole A clignote. (par exemple, l'heure actuelle est 17.30)
4. Appuyez sur les touches ou pour sélectionner les minutes souhaitées. (par exemple 1 heure)
5. Appuyez sur la touche menu . L'afficheur affichera le message alternant avec l'heure actuelle additionnée à la durée de cuisson sélectionnée précédemment (par exemple l'heure de fin de cuisson montrée est 18h30).

FR

6. Appuyez sur les touches — ou + pour sélectionner l'heure de fin de cuisson. (par exemple à 19h30).

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

7. Attendez 7 secondes environ sans appuyer sur aucune touche pour activer la fonction. L'afficheur montre l'heure actuelle et les symboles A et s'éteignent lorsque le voyant s'allume.
8. Sélectionnez une fonction et une température de cuisson.
9. Au terme de la cuisson les éléments chauffants se désactivent. Sur l'afficheur, le symbole s'éteint, le symbole A clignote et une sonnerie se déclenche.
10. Replacez les fonctions manette et température sur **0**.
11. Pour interrompre la sonnerie, appuyez sur n'importe quelle touche de l'horloge programmateur.
12. Appuyez simultanément sur les touches — et + pour remettre la programmation sélectionnée à zéro.

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

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

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

### Minuteur

Le minuteur n'interrompt pas la cuisson mais signale à l'utilisateur que les minutes sélectionnées se sont écoulées.

On peut activer le minuteur à tout moment.

1. Appuyez sur la touche horloge pendant quelques secondes. L'afficheur montre les chiffres et le symbole clignotant entre les heures et les minutes.
2. Utilisez les touches augmentation de la valeur et diminution de la valeur pour régler les minutes de cuisson souhaitées.
3. Attendez 5 secondes environ sans appuyer sur aucune touche pour terminer le réglage du minuteur. L'afficheur montre l'heure actuelle avec les symboles et .

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

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

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

### Modification des données saisies

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

### Effacement des valeurs programmées

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

### Sélection du signal acoustique

Le signal acoustique peut être changé de 3 tonalités.

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

## 3.6 Utilisation de la sonde de température

Température élevée de la sonde de température
**Risque de brûlures**

- Ne touchez ni la tige ni la pointe de la sonde de température après l'avoir utilisée.
- Protéger les mains avec des gants thermiques lors de l'utilisation de la sonde.

Utilisation impropre
**Risque de dommages aux surfaces**

- Ne rayez pas et n'endommagez pas les surfaces émaillées ou chromées avec la pointe ou la fiche jack de la sonde de température.

Utilisation impropre
**Risque de dommages à l'appareil**

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

Utilisation impropre
**Risque de dommages corporels**

- La sonde de température ne doit pas rester sans surveillance.
- Ne permettez pas aux enfants de jouer avec la sonde.
- Veillez à ne pas vous blesser avec les pièces pointues de la sonde.

Utilisation impropre
**Risque d'endommagement de la sonde de température**

- Ne tirez pas sur le câble pour retirer la sonde de température de la prise ou de l'aliment.
- Veillez à ce que la sonde de température ou son câble ne s'encastre pas dans la porte.
- Aucune partie de la sonde de température ne doit entrer en contact avec les parois de la cavité de cuisson, les éléments chauffants, les grilles ou les lèchefrites pendant qu'elles sont encore chaudes.
- Quand la sonde n'est pas utilisée, ne la conservez pas à l'intérieur de l'appareil.
- Veillez à ce que la fiche de la sonde de température soit introduite à fond dans la prise.
- N'utilisez pas la sonde pour introduire ou retirer des aliments de la cavité de cuisson.

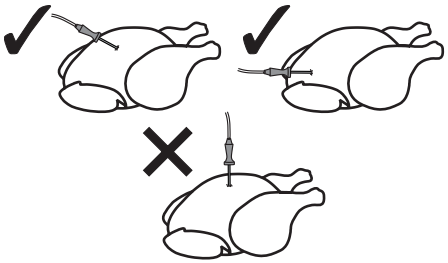
La sonde de température permet de cuire avec précision des rôtis, des carrés et différents morceaux de viande de tailles différentes.

La sonde de température permet de cuire les aliments à la perfection grâce au contrôle ponctuel de la température au cœur de l'aliment.

La température au cœur de la viande est mesurée grâce à une sonde spéciale contenue dans la pointe de l'instrument.

### Application correcte de la sonde

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



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

La température minimum conseillée à l'intérieur du four pour les cuissons avec la sonde est 120 °C, sauf en cas de cuisson à basse température (voir Chap. 3.8)

### Réglage de la cuisson au moyen de la sonde de température

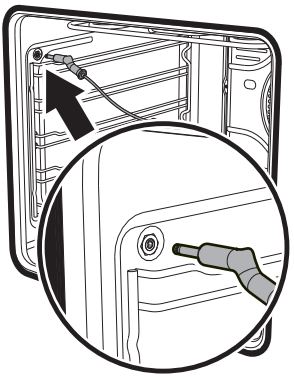
Avec préchauffage :

1. Réglez une cuisson manuelle (voir « Allumage du four »).
2. À la fin du préchauffage, ouvrir la porte et introduire la lèchefrite sur laquelle l'aliment à cuire est posé dans les guides du four.
3. Introduire la fiche de la sonde dans la prise latérale en utilisant la sonde pour ouvrir le couvercle.

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

**Risque de brûlures**

- Protéger les mains avec des gants thermiques lors de l'utilisation de la sonde.



FR

4. Fermez la porte.
5. Appuyez sur la touche pendant plusieurs secondes ; Appuyez de nouveau sur la touche . L'afficheur montre la température réglée par défaut tandis que le symbole **A** clignote.
6. Utilisez les touches — et + pour régler la température à atteindre comprise entre une valeur minimum et une valeur maximum.

- **Température objectif minimum :** elle correspond à la température instantanée mesurée par la sonde + 2°C.
- **Température objectif maximum :** 99°C

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

À partir de ce moment, la cuisson procède jusqu'à ce que la température instantanée mesurée par la sonde soit égale à la température objectif réglée par l'utilisateur.

Sans préchauffage :

1. Ouvrez la porte.
2. Introduisez la lèchefrite avec l'aliment à cuire et la sonde appliquée.
3. Introduire la fiche de la sonde dans la prise latérale en utilisant la sonde pour ouvrir le couvercle.
4. Réglez la cuisson avec la sonde comme illustré aux points 5, 6 et 7 du paragraphe précédent.
5. Réglez une cuisson manuelle en sélectionnant la température et la fonction de cuisson (voir « Allumage du four »).

### Quand la cuisson avec la sonde de température est en cours

L'utilisation de la sonde de température ne permet pas de régler une cuisson programmée ni une cuisson temporisée.

Lors d'une cuisson avec sonde de température, les touches — et + sont désactivées.

1. En appuyant longuement sur la touche le minuteur est activé ; appuyez de nouveau pour visualiser la température objectif et utilisez les touches et pour la régler en cours de cuisson.
2. Appuyez de nouveau ou attendre 5 secondes pour revenir en mode cuisson.

### En fin de cuisson

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

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

## 3.7 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).

FR

### Conseils pour la cuisson des viandes

- Les temps de cuisson dépendent de l'épaisseur, de la qualité des aliments et des goûts du consommateur.
- Utilisez un thermomètre pour viandes durant la cuisson des rôtis ou appuyez simplement avec une cuiller sur la viande. Il est prêt lorsqu'il est ferme ; dans le cas contraire, poursuivrez la cuisson pendant quelques minutes.

### Conseils de cuisson au Gril et au Gril ventilé

- Vous pouvez griller vos viandes en les enfournant dans le four froid ou préchauffé si vous souhaitez modifier l'effet de cuisson.
- Avec la fonction Gril ventilé, on conseille de préchauffer le four avant de mettre les viandes à griller.
- On recommande de disposer les aliments au centre de la grille.

- Avec la fonction Gril on conseille de tourner la manette de la température sur la valeur la plus haute au niveau du symbole pour optimiser la cuisson.
- Les aliments doivent être assaisonnés avant la cuisson. Ajoutez l'huile et le beurre liquéfié avant la cuisson.
- Utilisez la lèchefrite du four au premier niveau en bas pour récupérer les liquides produits par le rôtissage.

### Cuisson à faible température avec sonde

- Nous conseillons ce type de cuisson pour les viandes tendres et maigres dont le cœur ne doit pas dépasser 65 °C. Régler la température du four entre 90 ° et 100 °C. Ce type de réglage allonge la durée de cuisson, mais préserve les caractéristiques et la qualité de l'aliment, tout en empêchant une réduction drastique de son volume.
- Pour un meilleur résultat, avant de procéder à la cuisson à basse température, faites dorer la viande dans une poêle à feu vif pendant 1 ou 2 minutes sur tous les côtés.

### 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, diminuez la température sélectionnée de 10 °C environ lors de la cuisson suivante, en sélectionnant éventuellement un temps de cuisson supérieur.
- Durant la cuisson de gâteaux ou de légumes, une condensation excessive peut se déposer sur la vitre. Pour éviter ce phénomène, ouvrez la porte deux fois environ durant la cuisson en faisant très attention.

### Conseils pour la décongélation et le levage

- Positionnez les aliments congelés sans emballage, dans un récipient sans couvercle sur le premier niveau de la cavité de cuisson.
- Évitez de superposer les aliments.
- Pour décongeler la viande, utilisez une grille positionnée au deuxième niveau et une lèchefrite au premier niveau. De cette manière, les aliments ne sont pas au contact du liquide de décongélation.
- Couvrez les parties les plus délicates d'une feuille d'aluminium.
- Pour un bon levage, placez un récipient contenant de l'eau sur le fond de la cavité de cuisson.

## Tableau indicatif des cuissons

| Mets | Poids (Kg) | Fonction | Niveau | Température (°C) | Temps (minutes) | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Lasagnes | 3 - 4 | Statique | 1 | 220 - 230 | 45 - 50 | |
| Pâtes au four | 3 - 4 | Statique | 1 | 220 - 230 | 45 - 50 | |
| Rôti de veau | 2 | Chaleur tournante | 2 | 180 - 190 | 90 - 100 | |
| Échine de porc | 2 | Chaleur tournante | 2 | 180 - 190 | 70 - 80 | |
| Saucisses | 1,5 | Gril ventilé | 4 | 260 | 15 | |
| Rôti de bœuf | 1 | Chaleur tournante | 2 | 200 | 40 - 45 | |
| Lapin rôti | 1,5 | Chaleur tournante | 2 | 180 - 190 | 70 - 80 | |
| Poitrine de dinde | 3 | Chaleur tournante | 2 | 180 - 190 | 110 - 120 | |
| Cou de porc au four | 2 - 3 | Chaleur tournante | 2 | 180 - 190 | 170 - 180 | |
| Poulet rôti | 1,2 | Chaleur tournante | 2 | 180 - 190 | 65 - 70 | |
| | | | | | Côté 1 | Côté 2 |
| Côtelettes de porc | 1,5 | Gril ventilé | 4 | 260 | 15 | 5 |
| Côtes | 1,5 | Gril ventilé | 4 | 260 | 10 | 10 |
| Lard de porc tranché | 0,7 | Gril | 5 | 260 | 7 | 8 |
| Filet de porc | 1,5 | Gril ventilé | 4 | 260 | 10 | 5 |
| Filet de bœuf | 1 | Gril | 5 | 260 | 10 | 7 |
| Truite saumonée | 1,2 | Chaleur tournante | 2 | 150 - 160 | 35 - 40 | |
| Lotte | 1,5 | Chaleur tournante | 2 | 160 | 60 - 65 | |
| Turbot | 1,5 | Chaleur tournante | 2 | 160 | 45 - 50 | |
| Pizza | 1 | Chaleur tournante | 2 | 260 | 8 - 9 | |
| Pain | 1 | Chaleur tournante | 2 | 190 - 200 | 25 - 30 | |
| Fougasse | 1 | Chaleur tournante | 2 | 180 - 190 | 20 - 25 | |
| Savarin | 1 | Chaleur tournante | 2 | 160 | 55 - 60 | |
| Tarte confiture | 1 | Chaleur tournante | 2 | 160 | 35 - 40 | |
| Tarte à la ricotta | 1 | Chaleur tournante | 2 | 160 - 170 | 55 - 60 | |
| Tortellinis farcis | 1 | Chaleur tournante | 2 | 160 | 20 - 25 | |
| Gâteau paradis | 1,2 | Chaleur tournante | 2 | 160 | 55 - 60 | |
| Beignets | 1,2 | Chaleur tournante | 2 | 180 | 80 - 90 | |
| Génoise | 1 | Chaleur tournante | 2 | 150 - 160 | 55 - 60 | |
| Gâteau de riz | 1 | Chaleur tournante | 2 | 160 | 55 - 60 | |
| Brioches | 0,6 | Chaleur tournante | 2 | 160 | 30 - 35 | |

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

### Tableau indicatif des cuissons avec sonde de température

| Type et morceau de viande | Température objectif (°C) |
|---|---|
| **Bœuf** | |
| Rôti de bœuf : saignant | 50 - 53 |
| Rôti de bœuf : cuisson moyenne | 55 - 58 |
| Rôti de bœuf : à point | 65 - 70 |
| Côte : saignante* | 50 |
| Côte : cuisson moyenne* | 58 |
| Côte : à point* | 70 |
| **Porc** | |
| Longe de porc | 80 - 85 |
| Épaule | 80 - 85 |
| Saucisses** | 75 - 80 |
| **Veau** | |
| Rôti de veau | 75 - 80 |
| **Volaille** | |
| Poulet entier | 80 - 85 |
| Dinde entière | 80 - 85 |
| Rôti de dinde (entier ou blanc) | 80 - 85 |
| **Agneau** | |
| Gigot d'agneau avec os (saignant) | 65 |
| Gigot d'agneau avec os (à point) | 75 - 80 |
| **Cuisson à basse température** | |
| Bœuf/rôti de bœuf : saignant*** | 50 - 54 |
| Bœuf/rôti de bœuf : cuisson moyenne*** | 55 - 60 |

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

** Pour les saucisses, il est conseillé d'utiliser une fonction adaptée pour que la viande soit bien grillée.

*** Il est conseillé de faire dorer la viande pendant plusieurs minutes dans une poêle sur tous les côtés avant de la mettre au four.

# 4 Nettoyage et entretien

## Avertissements

Utilisation impropre
**Risque de dommages aux surfaces**

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

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

## Nettoyage des surfaces

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

## Nettoyage ordinaire quotidien

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

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

## Taches d'aliments ou résidus

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

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

Évitez de laisser sécher à l'intérieur de l'appareil des résidus d'aliments à base de sucre (tels que la confiture) car ils peuvent abîmer l'émail à l'intérieur de l'appareil.

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

FR

## 4.1 Nettoyage de la table de cuisson

### Grilles du plan de cuisson

Extrayez les grilles et nettoyez-les avec de l'eau tiède et un détergent non abrasif. Veillez à éliminer toute incrustation. Séchez-les et repositionnez-les sur le plan de cuisson.

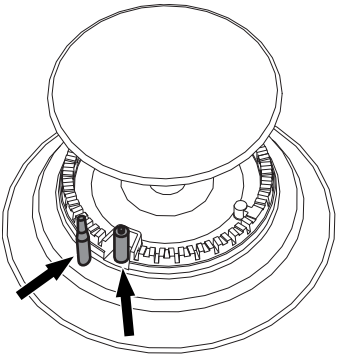
Le contact continu des grilles avec la flamme peut provoquer dans le temps une altération de l'émail à proximité des zones exposées à la chaleur. Ce phénomène est tout à fait normal et ne compromet en aucun cas la fonctionnalité de ce composant.

### Couronnes et chapeaux

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

### Bougies et thermocouples

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



### Manettes

Pour le nettoyage des manettes, n'utilisez pas de produits agressifs contenant de l'alcool ni des produits pour le nettoyage de l'acier ou du verre, car ils risqueraient de provoquer des dégâts permanents.

Nettoyez les manettes avec un chiffon doux, légèrement imbibé d'eau tiède et séchez-les soigneusement. On peut les extraire en les tirant hors de leur logement.

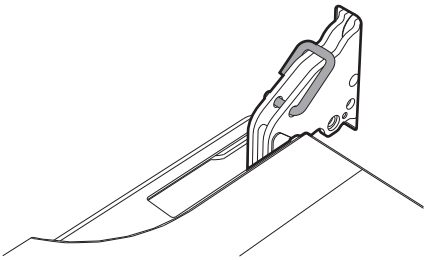
## 4.2 Nettoyage de la porte

### Démontage de la porte

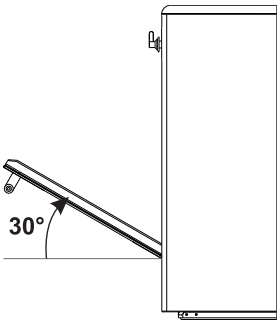
Pour faciliter le nettoyage, on conseille d'enlever la porte et de la placer sur un chiffon.

Pour enlever la porte, procédez comme suit :

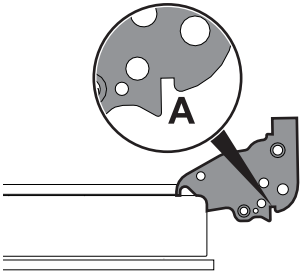
1. Ouvrez complètement la porte et introduisez les deux pivots dans les trous des charnières indiqués dans la figure.



2. Saisissez la porte des deux côtés avec les deux mains, soulevez-la vers le haut en formant un angle d'environ 30° et extrayez-la.




3. Pour remonter la porte, introduisez les charnières dans les fentes prévues à cet effet sur le four en vous assurant que les rainures **A** sont complètement posées contre les fentes. Abaissez la porte puis, après l'avoir positionnée, sortez les pivots des trous des charnières.



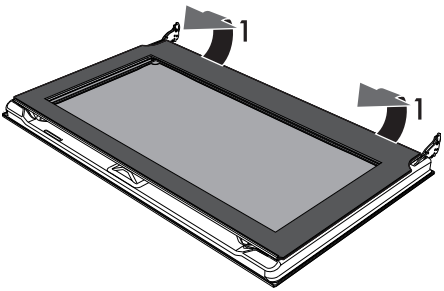

### Nettoyage des vitres de la porte

On conseille de nettoyer constamment les vitres de la porte. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de saleté résistante, lavez avec une éponge humide et un détergent normal.

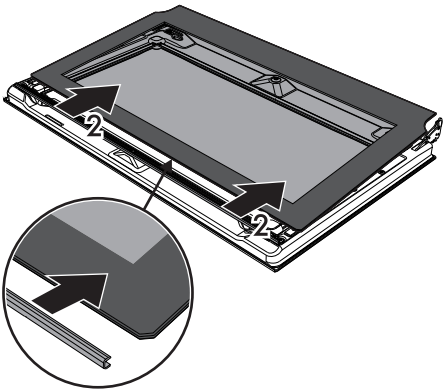
**Démontage des vitres internes**

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

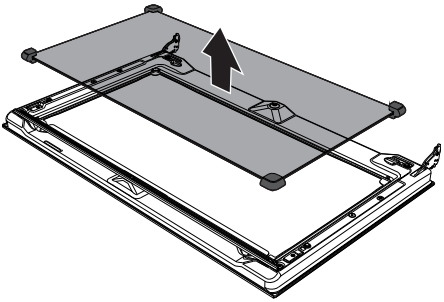
1. Ouvrez la porte.
2. Introduisez les crochets de blocage dans les trous des charnières de façon à empêcher la fermeture accidentelle de la porte.
3. Tirez délicatement la vitre intérieure vers le haut dans la partie arrière, en suivant le mouvement indiqué par les flèches (**1**).



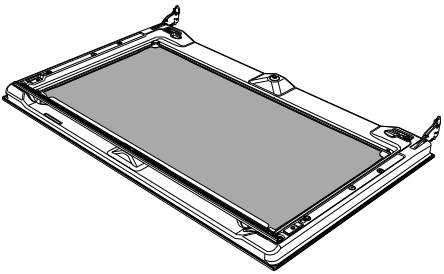

4. Retirez la vitre intérieure du châssis avant (**2**) pour l'extraire de la porte.




5. Démontez la vitre intermédiaire en la soulevant vers le haut.



6. Nettoyez la vitre externe et les vitres démontées précédemment. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de saleté tenace, lavez avec une éponge humide et du détergent neutre.



7. A la fin des opérations de nettoyage, remettez la vitre intermédiaire dans son logement dans la porte.
8. Pour repositionner la vitre interne, introduisez sa partie supérieure dans son châssis de porte et encastrez les 2 pivots arrière dans leurs logements avec une légère pression.

## 4.3 Nettoyage de la cavité de cuisson

Pour une bonne conservation de la cavité de cuisson, il faut la nettoyer régulièrement après l'avoir laissée refroidir.

Évitez de laisser sécher des résidus d'aliments à l'intérieur de la cavité de cuisson pour ne pas endommager l'émail.

Sortez toutes les parties amovibles, avant tout nettoyage.

Pour faciliter les opérations de nettoyage, on conseille de démonter :

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

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

### Régénération des panneaux autonettoyants (cycle de catalyse)

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

1. Nettoyez d'abord la sole et la partie 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.
4. Remontez les panneaux et sélectionnez une fonction ventilée à la température de 180 °C pendant une heure, de manière à bien les sécher.

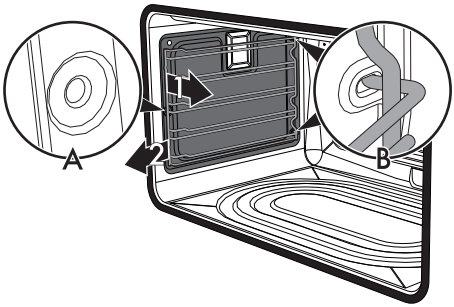
On conseille d'effectuer un cycle de régénération des panneaux autonettoyants tous les 15 jours.

### Démontage des panneaux autonettoyants latéraux et des structures de support des grilles/lèchefrites

Le démontage des panneaux autonettoyants latéraux et des structures de support des grilles/lèchefrites facilite ultérieurement le nettoyage des parties latérales.

Pour démonter les panneaux autonettoyants latéraux et les structures de support des grilles/lèchefrites :

- Tirez la structure vers l'intérieur du four de manière à la décrocher de l'encastrement **A**, puis extrayez-la des logements situés à l'arrière **B**. Le panneau autonettoyant latéral est accroché à la structure de support des grilles/lèchefrites.




Faites attention durant l'opération de démontage afin que le panneau autonettoyant ne se décroche pas accidentellement de la structure de support des grilles/lèchefrites pour éviter d'endommager les surfaces.

- Au terme du nettoyage, répétez les opérations qu'on vient de décrire pour repositionner les panneaux autonettoyants latéraux et les structures de support des grilles/lèchefrites.

## 4.4 Vapor Clean

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

Utilisation impropre

**Risque de dommages aux surfaces**

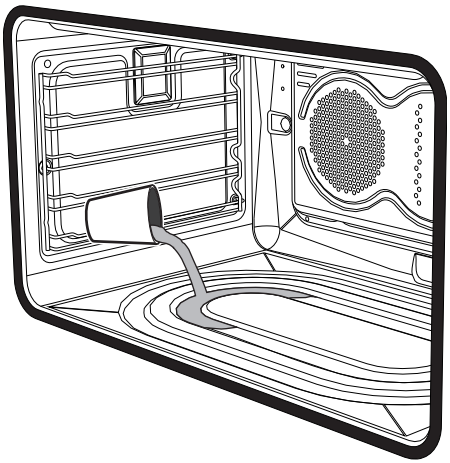
- Emportez des abondants résidus d'aliments ou des débordements des cuissons précédentes de l'intérieur du four.
- Effectuez les opérations relatives au nettoyage assisté exclusivement lorsque le four est froid.

### Opérations préliminaires

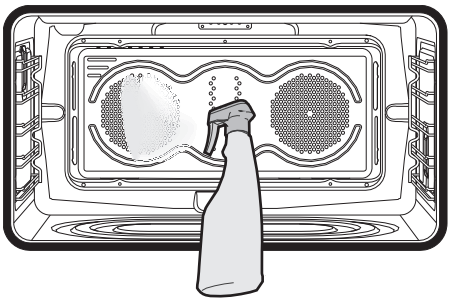
Avant de démarrer la fonction Vapor Clean :

- Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur de la cavité de cuisson.

- Versez environ 40cl d'eau sur la lèchefrite. Veillez à ne pas sortir de la cavité.



- Vaporisez une solution d'eau et de détergent pour vaisselle à l'intérieur du four au moyen d'un vaporisateur. Dirigez le jet vers les parois latérales, vers le haut, le bas et le déflecteur.



- Fermez la porte.

On conseille d'effectuer un maximum de 20 nébulisations.

**Réglage de la fonction Vapor Clean**

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

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

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

FR

### Fin du cycle de nettoyage Vapor Clean

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

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

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

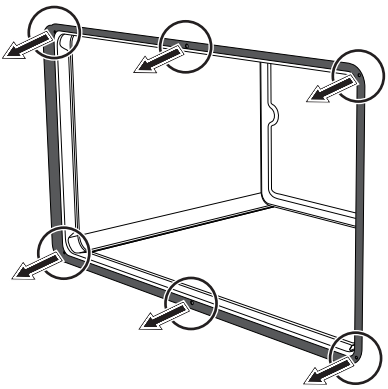
On conseille d'enlever la porte pour faciliter le nettoyage manuel des parties difficiles à atteindre.

## 4.5 Entretien extraordinaire

### Démontage et montage du joint

Pour démonter le joint :

- Décrochez les crochets positionnés aux 4 coins et au centre et tirez le joint vers l'extérieur.



Pour monter le joint :

- Accrochez les crochets positionnés aux 4 coins et au centre du joint.

### Conseils pour l'entretien du joint

Le joint doit être souple et élastique.

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

### Remplacement de l'ampoule d'éclairage interne

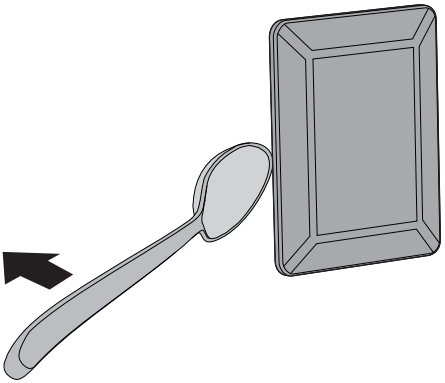
Pièces sous tension électrique
**Danger d'électrocution**

- Avant de remplacer la lampe, assurez-vous que l'appareil est hors tension.

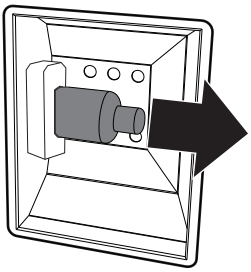
La cavité de cuisson contient une ampoule de 40W.

1. Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur de la cavité de cuisson.
2. Enlevez les glissières de support pour grilles et lèchefrites.
3. Enlevez le couvercle de l'ampoule au moyen d'un ustensile (par exemple une cuillère).

Veillez à ne pas rayer l'émail de la paroi de la cavité de cuisson.

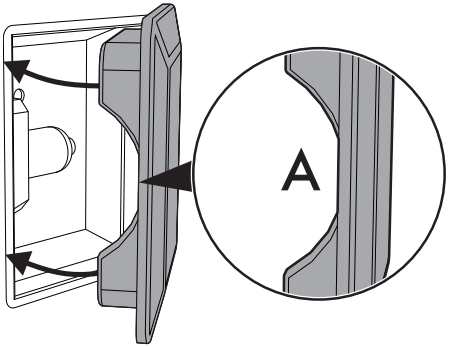


4. Dévissez et enlevez l'ampoule.



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

5. Insérez une ampoule neuve.
6. Remontez le couvercle. Le façonnage interne de la vitre (A) doit rester tourné vers la porte.




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

# 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 2 mètres d'extension maximale pour les tuyaux flexibles en acier et 1,5 mètre pour les tuyaux en caoutchouc.
- Assurez-vous que les tuyaux ne sont pas au contact des parties mobiles ni écrasés.
- Les conditions de réglage de cet appareil électroménager sont indiquées sur l'étiquette réglage du gaz.

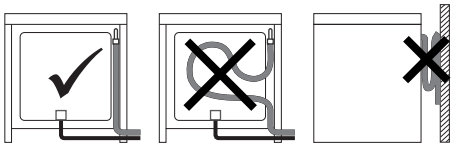
### Informations générales

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

### Raccordement avec un tuyau en caoutchouc

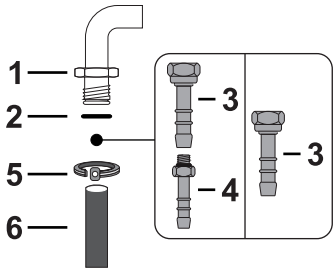
Vérifiez que toutes les conditions suivantes sont respectées :

- le tuyau est fixé à son embout avec des colliers de serrage ;
- le tuyau ne doit jamais entrer en contact avec des cloisons chaudes sur son parcours (50 °C max.) ;
- le tuyau ne doit être soumis à aucun effort de traction ou de tension ni présenter de coudes étroits ou d'étranglements ;
- le tuyau ne doit pas entrer en contact avec des corps tranchants ou des angles vifs ;
- si le tuyau n'est pas parfaitement étanche et s'il est la cause d'une fuite de gaz dans l'environnement, n'essayez pas de le réparer : remplacez-le par un tuyau neuf ;
- vérifiez que les termes d'expiration du tuyau, imprimés directement sur celui-ci, ne soient pas dépassés.



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

Vissez soigneusement l'embout **3** au raccord du gaz **1** (filet ½ pouce ISO 228-1) de l'appareil en interposant le joint **2**. En fonction du diamètre du tuyau de gaz utilisé, il est possible de visser également l'embout **4** sur l'embout **3**. Après avoir serré le(s) embout(s), calez le tuyau de gaz **6** sur l'embout et fixez-le avec le collier **5** conforme à la norme en vigueur.



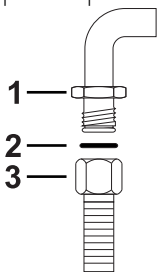

Le raccordement avec un tuyau en caoutchouc conforme à la norme en vigueur peut être réalisé seulement s'il est possible d'inspecter le tuyau sur toute sa longueur.

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

### Raccordement avec un tuyau flexible en acier

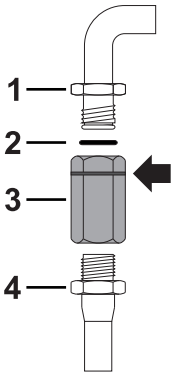
Effectuez le raccordement au réseau de distribution du gaz en utilisant un tuyau flexible en acier à paroi continue conforme aux caractéristiques visées par la norme en vigueur.

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




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

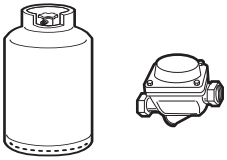
Effectuez le raccordement au réseau de distribution du gaz en utilisant un tuyau flexible en acier avec un raccord à baïonnette conforme à B.S. 669. Appliquez du matériau isolant sur le filet du tuyau de gaz **4** avant d'y visser l'adaptateur **3**. Vissez le bloc sur le raccord mobile **1** de l'appareil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




FR

### Raccordement au gaz liquide

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

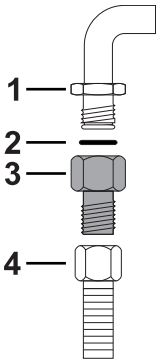


La pression d'alimentation doit respecter les valeurs indiquées dans le tableau « Type de gaz et Pays d'appartenance ».

### Raccordement avec un tuyau flexible en acier à raccord conique

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

Vissez soigneusement le raccord **3** au raccord du gaz **1** (filet ½ pouce ISO 228-1) de l'appareil en interposant toujours le joint **2** fourni. Appliquez du matériau isolant sur le filet du raccord **3**, puis vissez le tuyau flexible en acier **4** au raccord **3**.




### Aération des locaux

L'appareil doit être installé dans des pièces aérées en permanence, conformément aux normes en vigueur. La pièce où l'appareil est installé doit assurer la présence d'une quantité d'air suffisante pour la combustion régulière du gaz et le renouvellement de l'air dans la pièce. Les prises d'air, protégées par des grilles, doivent être dimensionnées de façon appropriée (aux normes en vigueur) et placées de façon à ne pas être obstruées, même partiellement.

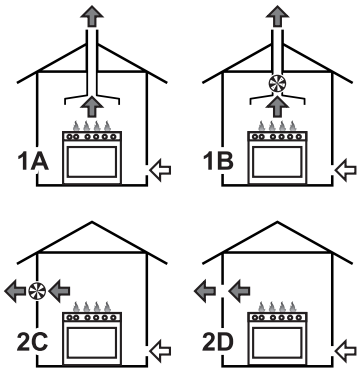
La pièce doit être constamment aérée pour éliminer la chaleur et l'humidité produites par les cuissons : en particulier, après un usage prolongé, on recommande d'ouvrir une fenêtre ou d'augmenter la vitesse des éventuels ventilateurs.

### Évacuation des produits de la combustion

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

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

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




**1** Évacuation par l'intermédiaire d'une hotte

**2** Évacuation en l'absence d'une hotte

**A** Évacuation dans une cheminée individuelle à tirage naturel

**B** Évacuation dans une cheminée individuelle avec un électroventilateur

**C** Évacuation directement dans l'atmosphère avec un ventilateur électrique mural ou par la vitre de la fenêtre

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

Air

Produits de la combustion

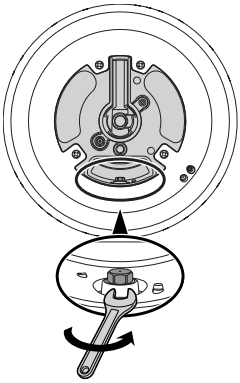
Ventilateur électrique

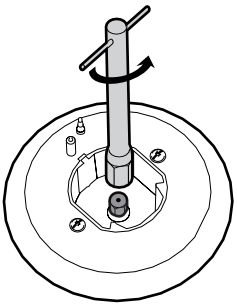
## 5.2 Adaptation aux différents types de gaz

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

### Remplacement des injecteurs

1. Enlevez les grilles, les chapeaux et toutes les couronnes pour accéder aux coupelles des brûleurs.
2. Remplacez les injecteurs avec une clé de 7mm selon le gaz à employer (voir Type de gaz et Pays d'appartenance).





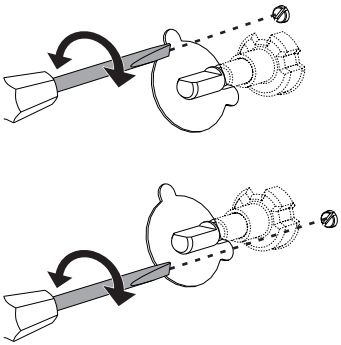
3. Remettez bien en place les brûleurs dans leurs logements.

FR

### 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. L'étiquette se trouve à l'intérieur de l'enveloppe contenant les injecteurs (si elle est prévue).

### Lubrification des robinets de gaz

Avec le temps, il peut arriver que les robinets de gaz tournent difficilement et se bloquent. Nettoyez-les à l'intérieur et remplacez la graisse lubrifiante.

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

## Type de gaz et Pays d'appartenance

| Type de gaz | | IT | GB-IE | FR-BE | DE | AT | NL | ES | PT | SE | RU | DK | PL | HU |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **1 Gaz Méthane G20** | | | | | | | | | | | | | | |
| G20 | 20 mbars | ● | ● | | ● | ● | | ● | ● | ● | ● | ● | ● | |
| G20/25 | 20/25 mbars | | | ● | | | | | | | | | | |
| **2 Gaz Méthane G20** | | | | | | | | | | | | | | |
| G20 | 25 mbars | | | | | | | | | | | | | ● |
| **3 Gaz Méthane G25** | | | | | | | | | | | | | | |
| G25 | 25 mbars | | | | | | ● | | | | | | | |
| G25.3 | 25 mbars | | | | | | ● | | | | | | | |
| **4 Gaz Méthane G25.1** | | | | | | | | | | | | | | |
| G25.1 | 25 mbars | | | | | | | | | | | | | ● |
| **5 Gaz Méthane G25** | | | | | | | | | | | | | | |
| G25 | 20 mbars | | | | ● | | | | | | | | | |
| **6 Gaz Méthane G2.350** | | | | | | | | | | | | | | |
| G2.350 | 13 mbars | | | | | | | | | | | | ● | |
| **7 Gaz Liquide G30/31** | | | | | | | | | | | | | | |
| G30/31 | 28/37 mbars | | ● | ● | | | | ● | | | ● | | | |
| G30/31 | 30/37 mbars | ● | | | | | | | ● | | | | | |
| G30/31 | 30/30 mbars | | | | | | ● | | | ● | | ● | | |
| **8 Gaz Liquide G30/31** | | | | | | | | | | | | | | |
| G30/31 | 37 mbars | | | | | | | | | | | | ● | |
| **9 Gaz Liquide G30/31** | | | | | | | | | | | | | | |
| G30/31 | 50 mbars | | | | ● | ● | | | | | | | | |
| **10 Gaz de Ville G110** | | | | | | | | | | | | | | |
| G110 | 8 mbars | ● | | | | | | | | ● | | ● | | |

Vous pouvez identifier les types de gaz disponibles suivant le pays d'installation. Référez-vous au numéro de l'en-tête pour identifier les valeurs correctes dans les « Type de gaz et Pays d'appartenance ».

## Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs

| 1 Gaz Méthane G20 – 20 mbar | AUX | SR | R | UR2 int. | UR2 ext. |
|---|---|---|---|---|---|
| Portée thermique nominale (kW) | 1.0 | 1.8 | 3.0 | 0.9 | 4.1 |
| Diamètre injecteur (1/100 mm) | 72 | 97 | 120 | 70 | 150 |
| Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur) | (X) | (Z) | (H9) | (H1) | (H3) |
| Portée réduite (W) | 400 | 500 | 800 | 400 | 1200 |
| 2 Gaz Méthane G20 – 25 mbar | AUX | SR | R | UR2 int. | UR2 ext. |
| Portée thermique nominale (kW) | 1.1 | 1.8 | 3.0 | 0.9 | 4.1 |
| Diamètre injecteur (1/100 mm) | 72 | 94 | 110 | 65 | 145 |
| Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur) | (X) | (Z) | (H8) | (H1) | (H3) |
| Portée réduite (W) | 400 | 500 | 800 | 400 | 1200 |
| 3 Gaz Méthane G25/G25,3 – 25 mbars | AUX | SR | R | UR2 int. | UR2 ext. |
| Portée thermique nominale (kW) | 1.0 | 1.8 | 3.0 | 0.9 | 4.1 |
| Diamètre injecteur (1/100 mm) | 72 | 94 | 121 | 68 | 142 |
| Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur) | (F1) | (Y) | (F2) | (H1) | (F3) |
| Portée réduite (W) | 400 | 500 | 800 | 400 | 1200 |
| 4 Gaz Méthane G25.1 – 25 mbar | AUX | SR | R | UR2 int. | UR2 ext. |
| Portée thermique nominale (kW) | 1.1 | 1.8 | 3.0 | 0.9 | 4.1 |
| Diamètre injecteur (1/100 mm) | 77 | 100 | 134 | 72 | 148 |
| Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur) | (F1) | (Y) | (F3) | (H1) | (F3) |
| Portée réduite (W) | 400 | 500 | 800 | 400 | 1200 |
| 5 Gaz Méthane G25 – 20 mbar | AUX | SR | R | UR2 int. | UR2 ext. |
| Portée thermique nominale (kW) | 1.0 | 1.8 | 3.0 | 0.9 | 3.8 |
| Diamètre injecteur (1/100 mm) | 72 | 100 | 134 | 72 | 165 |
| Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur) | (F1) | (Y) | (F3) | (F1) | (H3) |
| Portée réduite (W) | 400 | 500 | 800 | 400 | 1200 |
| 6 Gaz Méthane G2.350 – 13 mbar | AUX | SR | R | UR2 int. | UR2 ext. |
| Portée thermique nominale (kW) | 1.0 | 1.8 | 2.9 | 0.9 | 3.0 |
| Diamètre injecteur (1/100 mm) | 94 | 120 | 165 | 91 | 180 |
| Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur) | (Y) | (Y) | (F3) | (Y) | (H4) |
| Portée réduite (W) | 400 | 500 | 800 | 400 | 1200 |

| 7 Gaz Liquide G30/31 - 30/37 mbar | AUX | SR | R | UR2 int. | UR2 ext. |
|---|---|---|---|---|---|
| Portée thermique nominale (kW) | 1.0 | 1.8 | 3.0 | 0.9 | 3.8 |
| Diamètre injecteur (1/100 mm) | 50 | 65 | 85 | 44 | 96 |
| Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur) | - | - | - | - | - |
| Portée réduite (W) | 400 | 500 | 800 | 400 | 1300 |
| Portée nominale G30 (g/h) | 73 | 131 | 218 | 65 | 298 |
| Portée nominale G31 (g/h) | 71 | 129 | 214 | 64 | 293 |
| 8 Gaz Liquide G30/31 - 37mbar | AUX | SR | R | UR2 int. | UR2 ext. |
| Portée thermique nominale (kW) | 1.1 | 1.9 | 3.0 | 0.8 | 3.9 |
| Diamètre injecteur (1/100 mm) | 50 | 65 | 81 | 42 | 93 |
| Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur) | - | - | - | - | - |
| Portée réduite (W) | 450 | 550 | 900 | 450 | 1500 |
| Portée nominale G30 (g/h) | 80 | 138 | 218 | 58 | 284 |
| Portée nominale G31 (g/h) | 79 | 136 | 214 | 57 | 279 |
| 9 Gaz Liquide G30/31 - 50 mbar | AUX | SR | R | UR2 int. | UR2 ext. |
| Portée thermique nominale (kW) | 1.0 | 1.8 | 3.0 | 1.0 | 3.8 |
| Diamètre injecteur (1/100 mm) | 43 | 58 | 74 | 43 | 75 |
| Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur) | (H2) | (M) | (Z) | (H2) | (S1) |
| Portée réduite (W) | 400 | 500 | 1000 | 400 | 1500 |
| Portée nominale G30 (g/h) | 73 | 131 | 218 | 73 | 276 |
| Portée nominale G31 (g/h) | 71 | 129 | 214 | 71 | 271 |
| 10 Gaz de ville G110 - 8 mbars | AUX | SR | R | UR2 int. | UR2 ext. |
| Portée thermique nominale (kW) | 1.0 | 1.8 | 2.9 | 1.0 | 3.2 |
| Diamètre injecteur (1/100 mm) | 145 | 185 | 260 | 145 | 300 |
| Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur) | /8 | /2 | /3 | 0040 | 0190 |
| Portée réduite (W) | 400 | 500 | 800 | 400 | 1000 |

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

## 5.3 Positionnement

Appareil lourd
**Danger de blessures par écrasement**

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

Pression sur la porte ouverte
**Risque de dommages à l'appareil**

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

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

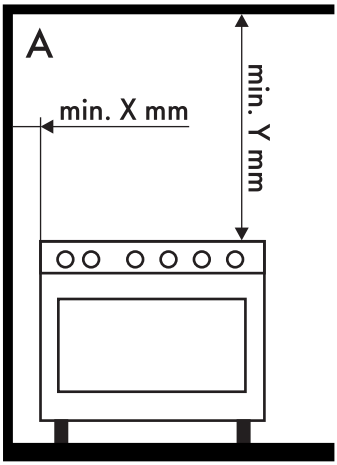
- Les placages, les colles ou les revêtements en plastique des meubles adjacents doivent être thermorésistants (90 °C minimum).

Cet appareil peut être installé contre des parois dont l'une dépasse en hauteur le plan de travail, à une distance minimale de **X** mm du côté de l'appareil, comme l'illustrent les figures « **A** » et « **C** » relatives aux classes d'installation.

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

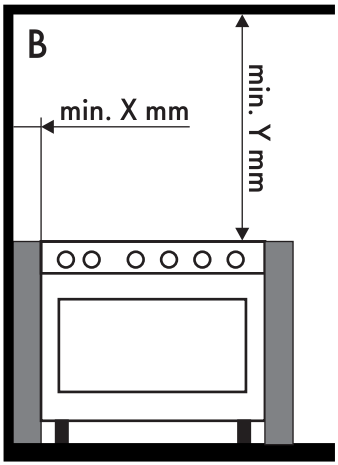
| | |
|---|---|
| **X** | 150 mm |
| **Y** | 750 mm |

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



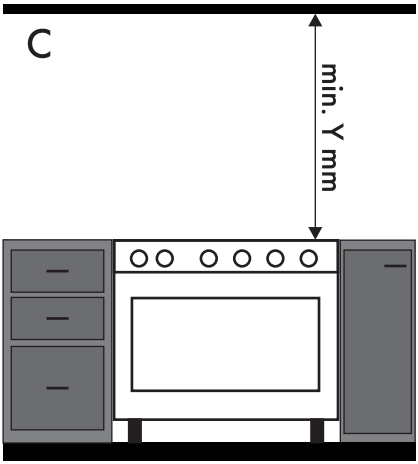

A - Classe 1

**(Appareil pour installation libre)**




B - Classe 2 sous-classe 1

(Appareil encastré)

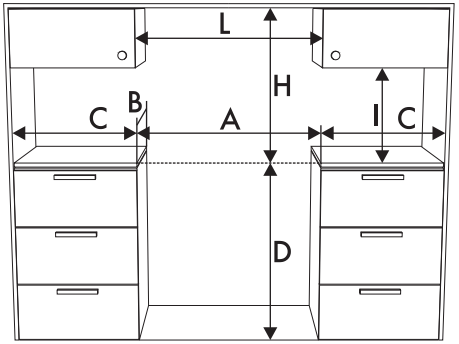



C - Classe 2 sous-classe 1

(Appareil encastré)

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

## Dimensions hors tout de l'appareil



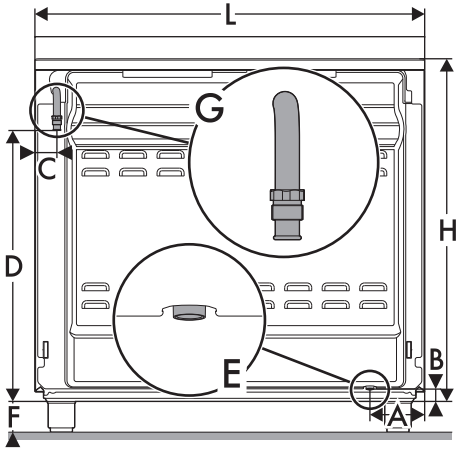

| | |
|---|---|
| A | 900 mm |
| B | 600 mm |
| C[1] | min. 150 mm |
| D | 900 - 915 mm |
| H | 750 mm |
| I | 450 mm |
| L[2] | 900 mm |

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

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

FR

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




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

**E =** Branchement électrique

**G =** Raccordement du gaz

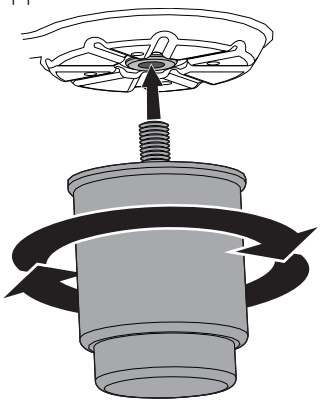
## Positionnement et nivellement

Appareil lourd

**Risque de dommages à l'appareil**

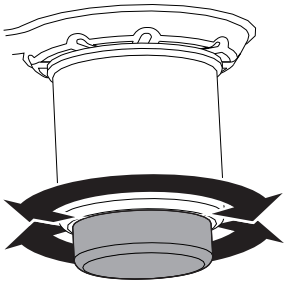
- Insérez d'abord les pieds avant puis les pieds arrière.

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



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

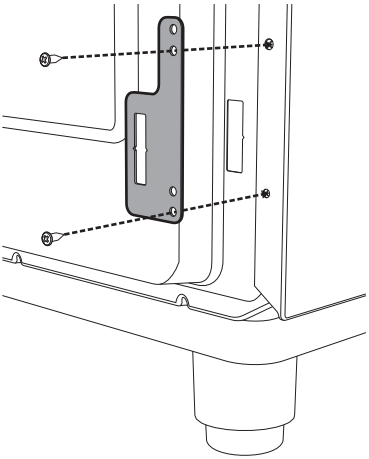
Vissez ou dévissez le pied de la partie inférieure jusqu'à ce que l'appareil soit bien nivelé et stabilisé au sol.



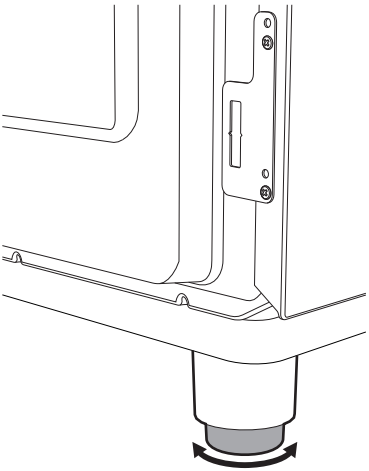
### Fixation murale

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

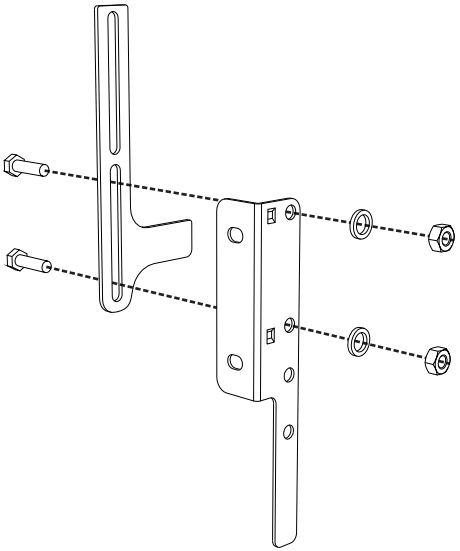
1. Vissez la plaquette de fixation au mur sur le dos de l'appareil.



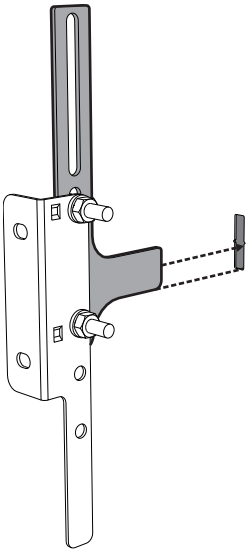
2. Réglez la hauteur des 4 pieds.



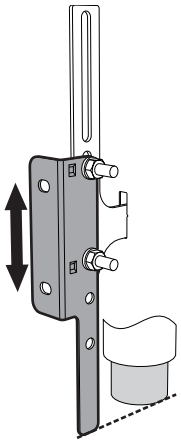
3. Assemblez la bride de fixation.



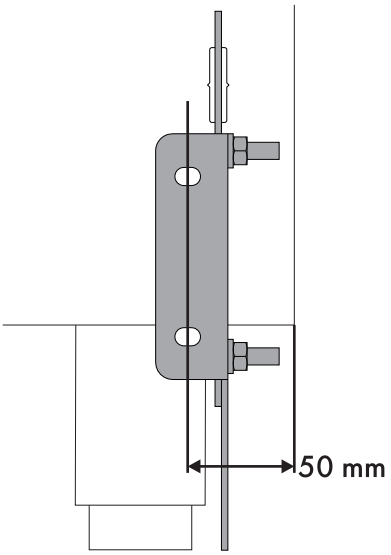
4. Alignez la base du crochet de la bride de fixation sur la base de la coupe de la plaquette de fixation au mur.



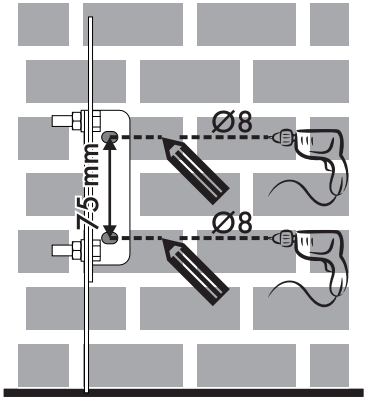
5. Alignez la base de la bride de fixation jusqu'au sol et serrez les vis pour fixer les dimensions.



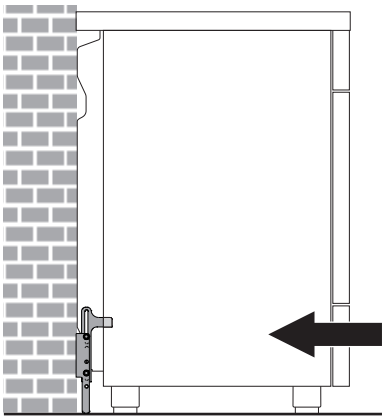
6. Considérez une distance de 50 mm du côté de l'appareil aux trous de la bride.




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




8. Après avoir réalisé les trous dans le mur, utilisez des chevilles avec des vis pour fixer la bride sur le mur.
9. Poussez la cuisinière vers le mur et simultanément introduisez la bride dans la plaquette fixée au dos de l'appareil.

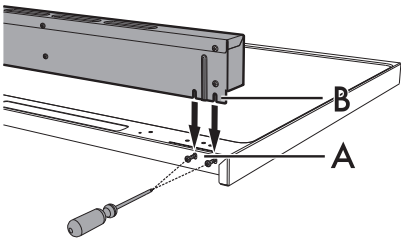


### Montage du dosseret

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

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

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




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

## 5.4 Branchement électrique

Tension électrique
**Danger d'électrocution**

- Un technicien habilité doit effectuer le branchement électrique.
- Munissez-vous de dispositifs de protection individuelle.
- La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.
- Coupez l'alimentation électrique générale.
- Ne tirez jamais le câble pour débrancher la fiche.
- Utilisez des câbles résistant à une température d'au moins 90 °C.
- Le couple de serrage des vis des conducteurs d'alimentation du bornier doit être égal à 1,5-2 Nm.

### Informations générales

Assurez-vous que les caractéristiques du réseau électrique sont appropriées aux données indiquées sur la plaque.

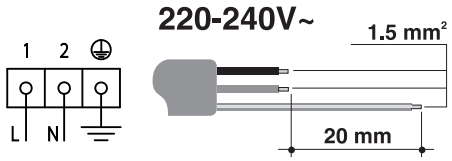
La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage est placée dans une position bien visible sur l'appareil.

N'enlevez jamais la plaque.

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

L'appareil peut fonctionner dans les modalités suivantes :

- 220-240 V 1N~




Câble **tripolaire 3 x 1,5 mm²**.

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

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

### Branchement fixe

Préparez sur la ligne d'alimentation un dispositif d'interruption omnipolaire, avec une distance entre les contacts de 3 mm au moins, conformément aux règles d'installation.

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

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

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

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

## 5.5 Pour l'installateur

- La fiche doit rester accessible après l'installation. Ne pliez ou ne coincez pas le câble de raccordement au réseau électrique.
- L'appareil doit être installé selon les schémas d'installation.
- N'essayez pas de dévisser ou de forcer le coude fileté du raccord. Cela risque d'endommager cette partie de l'appareil, ce qui peut invalider la garantie du producteur.
- Sur tous les branchements, utilisez de l'eau et du savon pour vérifier si des pertes de gaz sont présentes. N'utilisez PAS de flammes libres pour chercher d'éventuelles pertes.
- Allumez tous les brûleurs un à un et simultanément pour garantir le fonctionnement correct de la vanne du gaz, du brûleur et de l'allumage.
- Tournez les manettes des brûleurs sur la position flamme minimum et observez la stabilité de la flamme pour chaque brûleur, un à un et tous ensemble.
- Si l'appareil ne fonctionne pas correctement après avoir effectué toutes les vérifications, appelez le service après-vente autorisé le plus proche de chez vous.
- Lorsque l'appareil est correctement installé, veuillez instruire l'utilisateur sur la méthode de fonctionnement correcte.