

1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION .....	88
2. AVERTISSEMENTS POUR LA SECURITE .....	90
3. RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT .....	92
4. FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE APPAREIL .....	93
5. ACCESSOIRES DISPONIBLES .....	94
6. PANNEAU FRONTAL.....	96
7. HORLOGE AVEC MINUTERIE ET FIN DE CUISSON.....	98
8. UTILISATION DU PLAN DE CUISSON .....	99
9. UTILISATION DU FOUR.....	101
10. CUISSONS DANS LE FOUR .....	105
11. NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....	110
12. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE .....	117
13. INSTALLATION DE L'APPAREIL.....	119
14. ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPES DE GAZ.....	124
15. OPERATIONS FINALES .....	126



**INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR** : elles contiennent les conseils d'utilisation, la description des commandes et les opérations correctes de nettoyage et d'entretien de l'appareil.



**INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR** : elles sont destinées au technicien qualifié qui doit effectuer l'installation, la mise en service et le contrôle fonctionnel de l'appareil.



Des informations complémentaires sur les produits sont disponibles sur le site [www.smeg.com](http://www.smeg.com)



## 1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION



Ce manuel fait partie intégrante de l'appareil. On recommande de le garder intact et à portée de main pendant toute la durée de vie de l'appareil. Avant d'utiliser l'appareil, nous conseillons de lire attentivement ce manuel ainsi que toutes les indications qu'il contient. L'installation doit être effectuée par du personnel qualifié et conformément aux normes en vigueur. Cet appareil est prévu pour une utilisation de type domestique, et il est conforme aux directives CE actuellement en vigueur. L'appareil est construit pour l'utilisation suivante : **cuisson et réchauffement d'aliments** ; toute autre utilisation est impropre.



Ces instructions sont uniquement valables pour les pays de destination dont les symboles d'identification figurent sur la couverture de ce manuel.



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



N'utilisez jamais cet appareil pour réchauffer une pièce.



Cet appareil est marqué conformément à la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électroniques (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE).

Elle définit les normes de collecte et de recyclage des appareils usagés en vigueur sur tout le territoire de l'union européenne.



La plaque d'identification avec les données techniques, le numéro de série et le marquage, est visiblement positionnée sur le tiroir (s'il est présent) ou à l'arrière de l'appareil. Une copie de la plaque est reproduite dans la notice : on conseille de l'appliquer à l'endroit prévu à l'intérieur de la couverture. N'enlevez jamais la plaque.



Avant de mettre l'appareil en fonction, enlevez toutes les étiquettes et les films de protection appliqués sur les surfaces externes.



Évitez absolument d'utiliser des éponges métalliques et des racloirs tranchants susceptibles d'endommager les surfaces. Utilisez les produits normalement préconisés, non abrasifs, en vous servant éventuellement d'utensiles en bois ou en plastique. Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon doux. Évitez de



laisser sécher dans le four des résidus d'aliments à base de sucre (tels que la confiture). Elles risquent, si elles sèchent trop longtemps, d'abîmer l'émail qui recouvre l'intérieur du four.



N'utilisez pas de vaisselle ni de récipients en plastique. Les hautes températures à l'intérieur du four risquent de faire fondre ce matériau et d'endommager l'appareil.



## Avertissements généraux

FR-BE



Après chaque utilisation de l'appareil, vérifiez toujours que les manettes de commande sont sur « zéro » (éteint).



N'utilisez pas de boîtes ni de récipients fermés à l'intérieur de l'appareil. Des surpressions risquent de se produire à l'intérieur des récipients durant la cuisson, avec un risque d'explosion.



Durant la cuisson, ne couvrez pas la sole du four avec des feuilles d'aluminium et n'y posez pas de casseroles ni de lèchefrites pour éviter d'endommager la surface émaillée.



Ne placez pas sur le plan de cuisson des casseroles dont le fond n'est pas parfaitement plat et régulier. L'instabilité des récipients peut provoquer des brûlures.



Ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas sur la porte ouverte de l'appareil. Une charge excessive peut en compromettre la stabilité.



Pendant son utilisation, l'appareil devient très chaud. Pour toute opération, il est vivement conseillé d'utiliser des gants thermiques prévus à cet effet.



N'utilisez pas le plan de cuisson si le processus de pyrolyse (s'il est prévu) est en cours dans le four.



En cas d'absences prolongées, il est conseillé de fermer le robinet d'interception du gaz ou la vanne de la bouteille.



Veillez à ce qu'aucun objet ne reste coincé dans la porte du four.



N'ouvrez pas le compartiment de rangement lorsque le four est allumé et encore chaud. Les températures à l'intérieur peuvent être très élevées.



Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites durant une cuisson, si les surfaces sont encore très chaudes. La vapeur d'eau risque de provoquer des brûlures et d'endommager les surfaces émaillées.



Ne procédez à la cuisson que lorsque la porte est fermée. Toute fuite de chaleur est dangereuse.



## 2. AVERTISSEMENTS POUR LA SECURITE

Consultez les instructions d'installation pour les signes de sécurité concernant les appareils électriques ou au gaz et pour les fonctions de ventilation. Dans votre intérêt et pour votre sécurité, la loi établit que l'installation et l'assistance de tous les appareils électriques et au gaz soient effectuées par du personnel qualifié conformément aux normes en vigueur. Nos installateurs agréés garantissent un travail satisfaisant. Les appareils au gaz ou électriques doivent toujours être désinstallés par des personnes compétentes.



Avant de brancher l'appareil, contrôlez que les données figurant sur la plaque correspondent à celles du réseau.



Si l'appareil est installé sur des plates-formes rehaussées, bloquez-le avec des moyens de fixation adéquats.



Avant d'exécuter les travaux d'installation / entretien, vérifiez que l'appareil est débranché du réseau électrique.



Si les appareils de cuisson sont installés sur des véhicules (par exemple des camping-car, des caravanes, etc.) ceux-ci doivent impérativement être utilisés lorsque ceux-ci sont à l'arrêt.



Installez le produit de manière à ce qu'en ouvrant les tiroirs ou les vantaux des meubles positionnés à la hauteur du plan de cuisson, on ne heurte pas accidentellement les casseroles qui s'y trouvent.



Immédiatement après l'installation, effectuez un essai rapide de bon fonctionnement de l'appareil d'après les instructions indiquées ci-après. En cas de dysfonctionnement, débranchez l'appareil et contactez le service d'assistance technique le plus proche.



La fiche à raccorder au câble d'alimentation et la prise correspondante devront être du même type et conformes aux normes en vigueur. La prise devra être accessible après l'installation de l'appareil. N'ôtez jamais la fiche en tirant sur le câble.



Si le câble d'alimentation est abîmé, contactez immédiatement le service d'assistance technique qui se chargera de le remplacer.



La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.



L'appareil et ses parties accessibles deviennent chaudes durant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Eloignez les enfants de moins de 8 ans, à moins de les surveiller constamment.



## Avertissements généraux

FR-BE



N'introduisez jamais d'objets inflammables dans le four : en cas d'allumage involontaire, un incendie pourrait se déclarer.



L'appareil est destiné à être utilisé par des adultes. Ne permettez pas aux enfants de s'approcher et de jouer avec l'appareil.



Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes aux capacités physiques et mentales réduites ou dépourvues d'expérience et de connaissances, à condition d'être surveillés ou d'avoir été instruits quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et s'ils sont en mesure d'en comprendre les risques connexes. Ne permettez pas aux enfants de jouer avec l'appareil. Ne permettez pas aux enfants sans surveillance d'effectuer des opérations de nettoyage et d'entretien.



N'essayez jamais de réparer l'appareil. Toute réparation doit être effectuée par un technicien autorisé ou auprès d'un centre d'assistance technique agréé. L'utilisation impropre d'outils peut représenter un danger.



Cet appareil ne doit pas être commandé par l'intermédiaire du contrôle d'un temporisateur externe ni d'un système de contrôle à distance distinct.



Faites attention au réchauffement rapide des zones de cuisson. Evitez de chauffer les casseroles à vide. Danger de surchauffe.



Les graisses et les huiles peuvent prendre feu en cas de surchauffe. On recommande donc de ne pas s'éloigner 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.



Faites attention lorsque vous utilisez d'autres appareils électriques dans la cuisine (ex. mixers, grille-pain, etc.). Les câbles d'alimentation ne doivent jamais se trouver au contact des zones de cuisson chaudes.



N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil. La vapeur risque d'atteindre les parties électriques, de les endommager et de provoquer des courts-circuits.



N'utilisez pas de sprays à proximité de l'appareil ménager lorsque celui-ci est en fonction. N'utilisez pas de produits en spray tant que le produit est encore chaud. Les gaz contenus dans les bombes risquent de prendre feu.



Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages subis par les personnes et les choses, dus au non respect des prescriptions susmentionnées ou découlant de l'altération même d'une seule partie de l'appareil et de l'utilisation de pièces détachées non originales.



### 3. RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

#### 3.1 Notre respect de l'environnement



Aux termes des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques, ainsi qu'à l'élimination des déchets, le symbole de la poubelle barrée appliqué sur l'appareillage indique qu'au terme de sa vie utile le produit doit être collecté séparément des autres déchets. L'utilisateur devra donc confier l'appareillage destiné à la mise au rebut aux centres de collecte sélective des déchets électriques et électroniques, ou le remettre au revendeur au moment de l'achat d'un appareil équivalent, à raison d'un contre un. La collecte sélective adéquate pour l'envoi successif de l'appareillage mis au rebut vers le recyclage, le traitement et l'élimination écologiquement compatible, contribue à éviter les effets négatifs possibles sur l'environnement et sur la santé et favorise le recyclage des matériaux qui le composent. L'élimination illégale du produit de la part de l'utilisateur entraîne l'application de sanctions administratives.

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

#### 3.2 Votre respect de l'environnement

Pour l'emballage de nos produits, nous utilisons des matériaux non polluants et donc compatibles avec l'environnement et recyclables. Nous vous remercions de collaborer en procédant à une élimination correcte de l'emballage. Informez-vous auprès de votre revendeur ou auprès des organisations locales compétentes pour connaître l'adresse des centres de collecte, recyclage, élimination des déchets.



**N'abandonnez pas l'emballage ni des parties de ce dernier et ne les laissez jamais sans surveillance. Ces derniers peuvent représenter un danger d'asphyxie pour les enfants, notamment les sachets en plastique.**

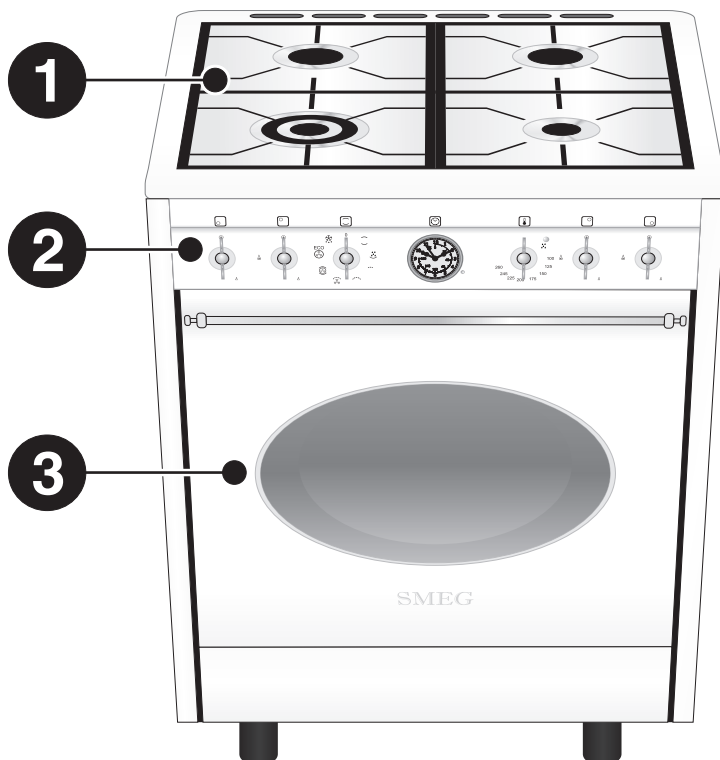
Il est nécessaire également de mettre à la décharge correctement votre ancien appareil.

**Important :** remettez l'appareil au centre le plus proche autorisé à collecter les appareils électroménagers obsolètes. Une élimination correcte permet de récupérer intelligemment les matériaux précieux.

Avant de jeter votre appareil, il est important de démonter les portes et de laisser les plaques dans leur position d'utilisation, pour éviter que les enfants, par jeu, ne puissent s'enfermer à l'intérieur. Il est également nécessaire de couper le câble d'alimentation électrique et de le retirer avec la fiche.



## 4. FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE APPAREIL



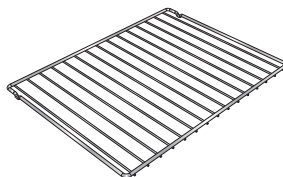
- 1** Plan de cuisson en vitrocéramique
- 2** Panneau de commande du plan de cuisson et du four
- 3** Four



## 5. ACCESSOIRES DISPONIBLES

**REMARQUE** : Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.

**Grille** : utile pour y placer les récipients contenant des aliments en train de cuire.



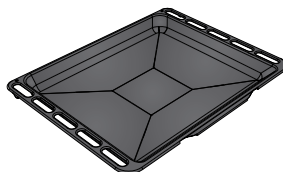
**Grille pour lèchefrite** : à poser au-dessus d'une lèchefrite pour la cuisson d'aliments qui peuvent goutter.



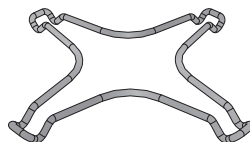
**Lèchefrite** : utile pour recueillir le jus des aliments posés sur la grille placée au-dessus.



**Lèchefrite profonde** : utile pour la cuisson de tartes, de pizzas et de gâteaux.



**Réduction grille** : utile si l'on utilise de petits récipients.



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



*Accessoires sur demande :*

*Demandez les accessoires d'origine fournis ou en option aux Centres d'Assistance Agréés.*

*Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant.*



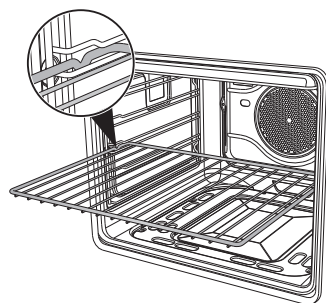


## 5.1 Utilisation de la grille ou de la lèchefrite

Les grilles ou les lèchefrites sont munis d'un dispositif de blocage mécanique de sécurité qui en empêche l'extraction accidentelle. Pour une introduction correcte de la grille ou de la lèchefrite, contrôlez que ce dispositif de blocage est tourné vers le bas (d'après la figure ci-contre).

Pour l'extraction, soulevez légèrement la grille ou la lèchefrite par l'avant.

Le dispositif de blocage mécanique (ou le dossier s'il est présent) doit toujours être tourné vers l'arrière du four.



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



*Sur les modèles à glissières, nettoyez les lèchefrites avant la première utilisation. L'opération de nettoyage évite que les éventuels résidus de fabrication ne créent de légères abrasions sur les parois latérales de la cavité lorsqu'on introduit la lèchefrite.*

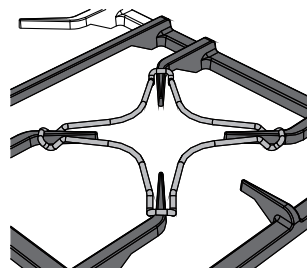
## 5.2 Utilisation de la grille d'appui

Introduisez la grille de support à l'intérieur de la lèchefrite (d'après la figure). On peut ainsi cuire des aliments en recueillant la graisse tout en la séparant des aliments que l'on est en train de cuisiner.



## 5.3 Utilisation des grilles de réduction

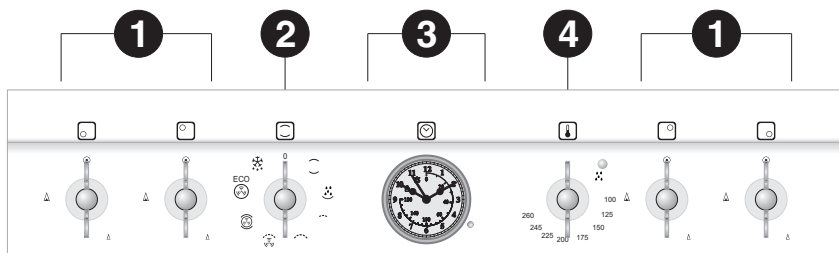
Les grilles de réduction doivent être posées sur les grilles du plan de cuisson d'après les figures ci-contre. Assurez-vous qu'elles sont positionnées de façon stable.





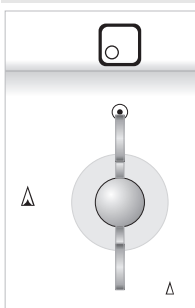
## 6. PANNEAU FRONTAL

Tous les commandes et les voyants sont visibles sur le panneau frontal. Les tableaux ci-après décrivent les symboles utilisés.



### MANETTE DES COMMANDES DU PLAN DE CUISSON

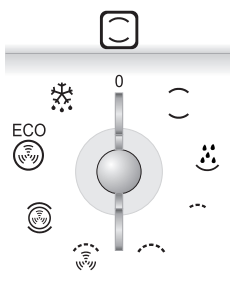
1



Pour allumer la flamme, enfoncez et tournez cette manette en sens inverse horaire en le positionnant sur la valeur de flamme maximum  $\Delta$ . Pour régler l'intensité de la flamme, tournez la manette entre le maximum ( $\Delta$ ) et le minimum ( $\Delta$ ). Pour éteindre le brûleur, remettez la manette sur la position  $\odot$ .


### MANETTE DU SELECTEUR DES FONCTIONS DU FOUR

2



Tournez la manette en sens horaire ou inverse horaire pour sélectionner une des fonctions décrites ci-après.

 FONCTION FOUR STATIQUE


 FONCTION RESISTANCE INFERIEURE/VAPORCLEAN

 FONCTION PETIT GRIL

 FONCTION GRAND GRIL

 FONCTION GRIL VENTILE

 FONCTION TURBO

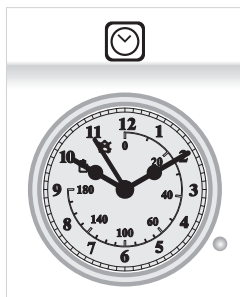
 FONCTION TURBINE + RESISTANCE CIRCULAIRE/ECO

 DECONGELATION



## HORLOGE AVEC MINUTERIE ET FIN DE CUISSON

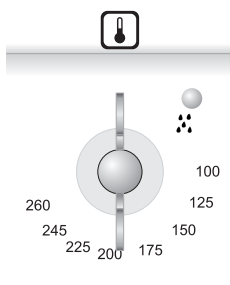
3



Permet de sélectionner la cuisson manuelle, la minuterie ou de programmer la durée de cuisson. Pour toute information complémentaire concernant l'utilisation de l'horloge, consultez le chapitre « 7. HORLOGE AVEC MINUTERIE ET FIN DE CUISSON ».

## MANETTE DE LA TEMPERATURE DU FOUR

4

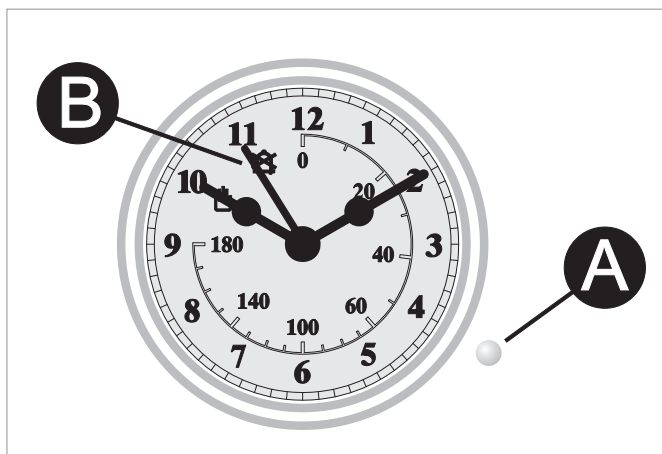


Sélectionnez la température de cuisson en tournant la manette en sens horaire sur la valeur souhaitée, comprise entre **100°C** et **260°C**.

Le voyant rouge à côté de la manette indique, lorsqu'il clignote, que le four est en train de chauffer pour atteindre la température sélectionnée par l'intermédiaire de la manette du thermostat. Une fois que le four a atteint la température sélectionnée, le voyant cesse de clignoter et reste allumé jusqu'à l'extinction du four.



## 7. HORLOGE AVEC MINUTERIE ET FIN DE CUISSON



Permet de sélectionner la cuisson manuelle, la minuterie ou de programmer la durée de cuisson.




Activer la fonction et la température souhaitées avant de programmer la durée de la cuisson.

### 7.1 Réglage de l'heure

Pour la mise au point de l'heure exacte, **TIREZ** la manette **A** et la tourner en sens horaire.

### 7.2 Cuisson manuelle

Pour utiliser le four en modalité de cuisson manuelle, tournez la petite manette **A** en sens inverse horaire en faisant coïncider l'aiguille **B** et le symbole .


### 7.3 Cuisson temporisée

Pour programmer la durée de la cuisson, tournez la petite manette **A** en sens inverse horaire en faisant coïncider l'aiguille **B** avec le temps souhaité (maximum 180 minutes).

### 7.4 Fin de cuisson

Le four s'éteindra automatiquement et une sonnerie se déclenchera.

### 7.5 Arrêt de la sonnerie

On peut désactiver la sonnerie en tournant la petite manette **A** en sens inverse horaire de façon à faire coïncider l'aiguille **B** avec le symbole .



## 8. UTILISATION DU PLAN DE CUISSON

### 8.1 Allumage des brûleurs



Avant d'allumer les brûleurs du plan, assurez-vous que les couronnes sont bien en place dans leurs logements avec leurs chapeaux, en veillant que les orifices **A** des couronnes soient bien en face des bougies et thermocouples.

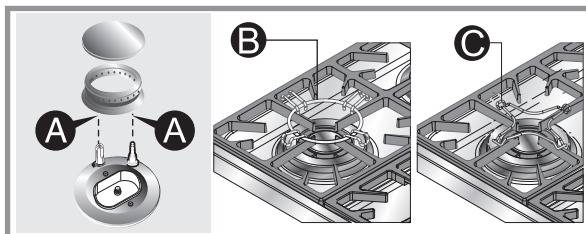
Avant d'allumer les brûleurs, **soulevez le couvercle en verre (option non fournie)** ; avant de le renfermer, éteignez tous les brûleurs et attendez qu'ils refroidissent.





La grille **B** en option est utilisée pour les récipients de type « wok » (poêle chinoise).

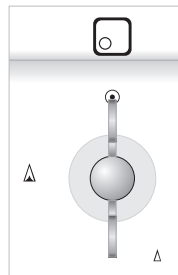
Afin éviter de détériorer le plan de cuisson, la cuisinière est équipée d'une grille rehaussée **C** à positionner sous les casseroles d'un diamètre supérieur à 26 cm.

Le réducteur de grille **C** fourni en accessoire doit être utilisé pour les petits récipients.



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 en sens inverse horaire sur le symbole de la flamme maximum , jusqu'à ce que le brûleur s'allume. S'il ne s'allume pas dans les 15 secondes, tournez la manette sur  et attendez 60 secondes avant d'effectuer un nouvel essai.



Sur les modèles à valves, après l'allumage, maintenez la manette enfoncée pendant quelques secondes pour permettre au thermocouple de chauffer. 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 en maintenant la manette enfoncée plus longuement. Cette opération n'est pas nécessaire pour les brûleurs sans thermocouple.



Sur les modèles équipés d'un thermocouple, si les brûleurs devaient s'éteindre accidentellement, un dispositif de sécurité intervient et bloque l'émission de gaz, même si le robinet est ouvert. Dans ce cas, tournez la manette sur « éteint » et attendez 60 secondes avant d'essayer de rallumer le brûleur.

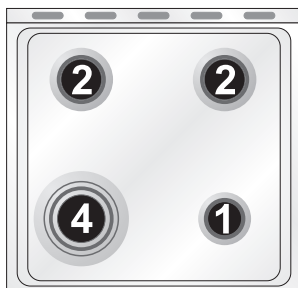


## 8.2 Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs du plan de cuisson



Pour un meilleur rendement des brûleurs et une consommation minimum de gaz, il faut : utilisez des casseroles avec un couvercle et proportionnées au brûleur, de façon à éviter que la flamme n'en effleure les parois (voir paragraphe « 8.3 Diamètre des récipients »). Au moment de l'ébullition, réduisez la flamme pour empêcher que le liquide ne déborde. Durant la cuisson, tous les récipients ou grils à viande doivent être positionnés à l'intérieur du périmètre du plan de cuisson pour éviter de se brûler ou d'endommager le plan de cuisson. Tous les récipients doivent avoir un fond plat et lisse. Faites attention en utilisant des graisses ou de l'huile car elles risquent de prendre feu en surchauffant. En cas d'extinction accidentelle de la flamme, fermez la manette de commande et essayez de nouveau de l'allumer après avoir attendu au moins 1 minute.

## 8.3 Diamètre des récipients



BRULEURS	Ø min. et max. (en cm)
1. Auxiliaire	12 – 14
2. Semi-rapide	16 – 24
4. Ultra-rapide	18 – 26



## 9. UTILISATION DU FOUR

### 9.1 Avant d'utiliser l'appareil



Enlevez les éventuelles étiquettes (à l'exception de la plaque contenant les données techniques) appliquées sur les plats, les lèchefrites ou dans la chambre de cuisson.

Éliminez les éventuelles pellicules de protection à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil y compris les accessoires, comme les plats, les lèchefrites, la plaque à pizza ou le couvercle de la sole.

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, enlevez tous les accessoires de la chambre de cuisson et lavez-les d'après les indications fournies au chapitre « 11. NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».

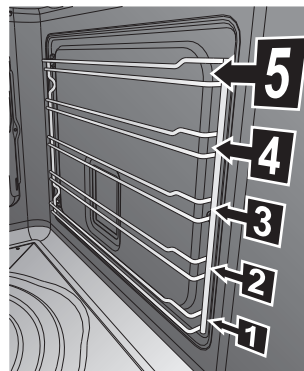


**Chauffez l'appareil à vide à la température maximale, afin d'éliminer les éventuels résidus de fabrication qui risquent de transmettre des odeurs désagréables aux aliments.**

### 9.2 Description générale

#### 9.2.1 Plaques d'enfournement

Le four dispose de **5 plaques** permettant de positionner les lèchefrites et les grilles à des hauteurs différentes. Les hauteurs d'enfournement sont numérotées de bas en haut (voir figure).



#### 9.2.2 Lampes d'éclairage interne

La lampe du four s'allume chaque fois que vous ouvrez la porte ou lorsque vous sélectionnez une fonction quelconque par l'intermédiaire de la manette du sélecteur des fonctions. Pour remplacer la lampe du four, consultez le paragraphe « 12.1 Remplacement de la lampe d'éclairage ».



### 9.3 Avertissements et conseils généraux pour l'utilisation



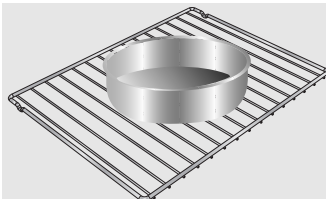
*Toutes les cuissons doivent être effectuées avec la porte fermée.*



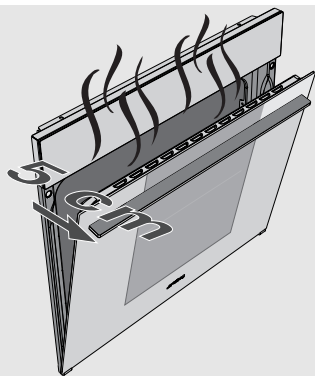
*Durant la cuisson, ne couvrez pas la sole du four avec des feuilles d'aluminium et n'y posez pas de casseroles ou de lèchefrites pour éviter d'endommager la couche d'émail. Si vous souhaitez utiliser du papier sulfurisé, placez-le de façon à ce qu'il ne gêne pas la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.*



*Pour une cuisson optimale, on conseille de placer le plat au centre de la grille.*



*Pour éviter les effets de la vapeur éventuellement contenue dans le four, ouvrez la porte en deux fois : laissez-la entrouverte (environ 5 cm) pendant 4 ou 5 secondes, puis ouvrez-la complètement. Si la préparation exige des interventions sur les aliments, laissez la porte ouverte le moins longtemps possible pour éviter que la température à l'intérieur du four ne baisse trop vite et ne compromette le bon déroulement de la cuisson.*



*En fin de cuisson, pour éviter des formations excessives de condensation sur la vitre interne du four, il est recommandé de ne pas laisser trop longtemps les aliments chauds à l'intérieur.*

### 9.4 Système de refroidissement tangentiel

Grâce à une recirculation forcée d'air frais, ce système maintient une température basse de la porte et des composants à l'intérieur du four, garantissant plus de sécurité et une durée de vie plus longue de l'appareil électroménager.



Le système de refroidissement tangentiel reste actif même lorsque la cuisson est terminée et continue à fonctionner lorsque le four est éteint pour dissiper la chaleur qui s'est accumulée à l'intérieur. Cette précaution permet de protéger les meubles à côté du produit, empêchant leur surchauffe.





## 9.5 Utilisation du grill électrique

### 9.5.1 Utilisation du grill sur les cuisinières à four électrique

Pour des cuissons brèves, par exemple pour dorer en fin de cuisson des viandes déjà cuites, sélectionnez la fonction de grill statique  et positionnez la manette du thermostat sur la température maximale. La fonction de grill ventilé (sur les modèles prédisposés) permet d'effectuer de véritables cuissons grâce à la ventilation forcée qui permet à la chaleur de pénétrer à l'intérieur des aliments. Pour ce type de cuissons, sélectionnez la fonction de grill ventilé  et positionnez la manette du thermostat à la température de cuisson idéale (ne jamais dépasser 200° C).

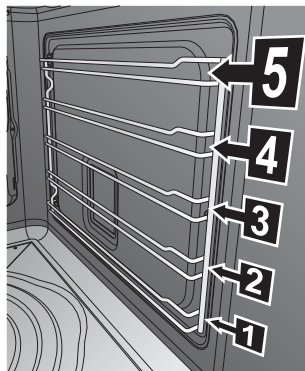
### 9.5.2 Utilisation du grill



Une fois l'allumage confirmé par le voyant rouge, laissez chauffer le four pendant 5 minutes avant d'introduire les aliments.

Aromatisez les aliments avant la cuisson. Ajoutez l'huile et le beurre liquéfié avant la cuisson. Pour récupérer la sauce, utilisez le bac du four.

Les aliments à cuire doivent être posés sur la grille du four elle-même placée sur l'une des glissières qui équipent les différents types de fours selon les indications suivantes :



ALIMENTS	GRILLE SUR LA PLAQUE
Viandes plates et fines	3
Rôti roulé	2 - 3
Volaille	2 - 3



### AVERTISSEMENTS



- La durée des cuissons au gril ne doit pas dépasser 60 minutes.
- Sur les modèles équipés d'un four électrique, les cuissons au gril doivent être effectuées après avoir fermé la porte.
- Pour éviter les surchauffes dangereuses en utilisant le four ou le gril, le couvercle en verre de l'appareil (option non fournie) doit toujours être soulevé.
- Pendant et après l'utilisation du gril, les parties accessibles peuvent être très chaudes ; par conséquent, il est nécessaire d'éloigner les enfants de l'appareil.
- Durant l'utilisation du four, sortez du four tous les lèchefrites et les grilles non utilisés.
- Durant la cuisson, ne couvrez pas la sole du four avec des feuilles d'aluminium et n'y posez pas de casseroles ni de plats pour éviter d'endommager la couche d'émail. 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.

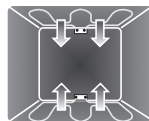


## 10. CUISSONS DANS LE FOUR

### STATIQUE :



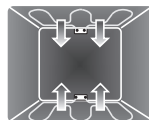
Grâce à la chaleur en provenance simultanément du haut et du bas, ce système permet de cuisiner des types d'aliments particuliers. La cuisson traditionnelle, appelée également statique ou thermoradiante, est indiquée pour cuisiner un plat à la fois. Idéal pour tous les rôtis, le pain, les tartes et en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



### SOLE :



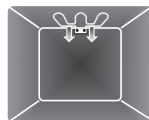
La chaleur en provenance du bas uniquement permet de terminer la cuisson des aliments exigeant une température de base supérieure, sans conséquences pour le rôtissage. Idéal pour la cuisson de tartes sucrées et salées, de gâteaux et de pizzas.



### PETIT GRIL :



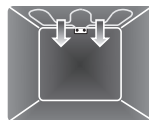
Cette fonction permet, grâce à la chaleur qui se dégage du seul élément central, de griller de petites portions de viande ou de poisson, de préparer des brochettes, des toasts et tous les légumes au grill.



### GRIL :



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



### GRIL VENTILE :



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



### TURBO :



La combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuisiner avec une extrême rapidité et efficacité des aliments différents sur plusieurs niveaux, sans transmissions d'odeurs ni de saveurs. Idéal pour les gros volumes d'aliments exigeant des cuissons intenses. (Pour les cuissons sur plusieurs niveaux, on conseille d'utiliser le 2<sup>ème</sup> et le 4<sup>ème</sup> niveau).

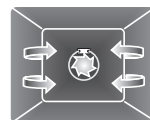




### CIRCULAIRE :



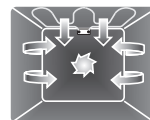
La combinaison de la turbine et de la résistance circulaire (à l'arrière du four) permet la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à condition qu'ils exigent les mêmes températures et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition instantanée et uniforme de la chaleur. Par exemple, il sera possible de cuisiner simultanément (sur plusieurs plaques) du poisson, des légumes et des biscuits sans jamais mélanger les odeurs ni les saveurs (Pour les cuissons sur plusieurs niveaux, on conseille d'utiliser le 2<sup>ème</sup> et le 4<sup>ème</sup> niveau).



### DECONGELATION : (sur le modèle multifonction uniquement)



La décongélation rapide est favorisée par l'activation de la turbine spécifique et de la résistance supérieure qui assurent une répartition uniforme de l'air à basse température à l'intérieur du four.



## 10.1 Conseils et suggestions pour la cuisson

### 10.1.1 Conseils généraux

#### On conseille d'enfourner les aliments après avoir préchauffé le four.

- En cuisinant sur plusieurs niveaux, on conseille d'utiliser une fonction ventilée pour obtenir une cuisson uniforme.
- En général, il est impossible de réduire les temps de cuisson en augmentant la température (les aliments risquent d'être trop cuits à l'extérieur et pas assez cuits à l'intérieur).

### 10.1.2 Conseils pour la cuisson des viandes

- Les temps de cuisson, surtout pour ce qui concerne la viande, dépendent de l'épaisseur, de la qualité des aliments et des goûts du consommateur.
- On conseille d'utiliser un thermomètre pour viandes durant la cuisson des rôtis ou simplement d'appuyer avec une cuiller sur le rôti : il est prêt lorsqu'il est ferme ; dans le cas contraire, poursuivez la cuisson pendant quelques minutes.

### 10.1.3 Conseils pour la cuisson des gâteaux et biscuits



- Utilisez de préférence des moules à gâteaux forcés en métal, ils permettent une meilleure absorption de la chaleur.
- La température et la durée de cuisson dépendent de la qualité et de la consistance de la pâte.
- Vérifiez si le gâteau est cuit à l'intérieur : à la fin de la cuisson, piquez un cure-dent au sommet du gâteau. Si la pâte ne colle pas au cure-dent, le gâteau est cuit.
- Si le gâteau retombe après son défournement, réduisez la température sélectionnée de 10°C lors de la cuisson successive, en sélectionnant éventuellement un temps de cuisson supérieur.



## 10.1.4 Conseils pour la décongélation et le levage

- On recommande de positionner les aliments congelés dans un récipient sans couvercle au premier niveau du four.
- Décongelez le produit hors de son emballage.
- Disposez les aliments à décongeler de façon homogène en évitant de les superposer.
- Pour décongeler la viande, on conseille d'utiliser une grille positionnée au deuxième niveau pour y placer les aliments ainsi qu'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.
- Il est conseillé, pour une pâte bien levée, de positionner un récipient contenant de l'eau sur la sole du four.

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

- Avec la fonction Gril  , vous pouvez également griller vos viandes en les enfournant dans le four froid ; on conseille de le préchauffer si vous souhaitez modifier l'effet de cuisson.
- Avec la fonction Gril ventilé  , on conseille en revanche de préchauffer le four avant de mettre les viandes à griller.

## 10.2 Pour économiser l'énergie


---

Pour économiser l'énergie durant le fonctionnement de l'appareil, on peut prendre les mesures suivantes :

- Arrêtez la cuisson quelques minutes avant que le temps normalement nécessaire ne se soit écoulé. La cuisson se poursuivra pendant les minutes restantes grâce à la chaleur qui s'est accumulée à l'intérieur du four.
- Réduisez au minimum les ouvertures de la porte pour éviter toute dispersion de chaleur.
- Nettoyez constamment l'intérieur de l'appareil.

## 10.3 Fonction décongélation

---

Sur les modèles multifonction, la fonction de décongélation permet de décongeler tout type d'aliment. Pour démarrer la congélation, tournez la manette des fonctions du four sur le symbole  : un système de ventilation démarre, assurant une distribution uniforme de la température ambiante à l'intérieur du four.

La durée de la décongélation dépend de la quantité de produit à décongeler.



## 10.4 Tableaux de cuisson

Mets	Poids	Fonction	Position de la glissière à partir du	Température °C	Temps (minutes)	
<b>PATES</b>						
Lasagnes	3 Kg	Statique	2 ou 3	220 - 230	40 - 50	
Pâtes au four		Statique	2 ou 3	220 - 230	40	
<b>VIANDE</b>						
Rôti de veau	1 Kg	Circulaire	3	180 - 190	70 - 80	
Carré de porc	1 Kg	Circulaire	3	180 - 190	70 - 80	
Epaule de porc	1 Kg	Turbo	3	180 - 190	90 - 100	
Lapin rôti	1 Kg	Circulaire	3	180 - 190	70 - 80	
Rôti de dinde	1 Kg	Turbo	3	180 - 190	110 - 120	
Cou de porc au four	1 Kg	Turbo	3	180 - 190	190 - 210	
Poulet rôti	1 Kg	Turbo	3	190 - 200	60 - 70	
<b>VIANDES A GRILLER</b>					1 côté	2 côté
Côte de porc		Gril ventilé	5	250	7 - 9	5 - 7
Filet mignon		Gril	4	250	9 - 11	5 - 9
Filet de bœuf		Gril	4	250	9 - 11	9 - 11
Tranches de foie		Petit gril	5	250	2 - 3	2 - 3
Saucisses		Gril ventilé	4	250	7 - 9	5 - 6
Boulettes de viande		Gril	4	250	7 - 9	5 - 6
<b>VIANDES A LA BROCHE (si le tournebroche est prévu)</b>						
Poulet		Gril	A la broche	250	60 - 70	
			tournebroche			



*Les temps indiqués dans les tableaux suivants ne comprennent pas les temps de préchauffage et sont indicatifs.*



Mets	Poids	Fonction	Position de la glissière à partir du bas	Température °C	Temps (minutes)
<b>POISSON</b>					
Truite saumonée	0,7 Kg	Circulaire	3	160 - 170	35 - 40
<b>PAIN et FOUGASSES</b>					
Pizza		Turbo	1	250	6 - 10
Pain		Circulaire	2	190 - 200	25 - 30
Fougasse		Turbo	2	180 - 190	15 - 20
<b>GATEAUX</b>					
Savarin		Circulaire	3	160	55 - 60
Tarte à la confiture		Circulaire	3	160	30 - 35
Tarte à la confiture		Statique	3	170	35 - 40
Pâte brisée		Circulaire	2 ou 3	160 - 170	20 - 25
Tortellinis farcis		Turbo	2 ou 3	160 - 170	40 - 50
Gâteau paradis		Statique	2 ou 3	170	40 - 50
Gâteau paradis		Circulaire	3	160	50 - 60
Choux		Turbo	3	150 - 160	40 - 50
Pain de Gênes		Circulaire	3	150 - 160	40 - 50
Gâteau de riz		Turbo	3	160	40 - 50
Gâteau de riz		Statique	3	170	50 - 60
Brioche		Circulaire	3	160	25 - 30
Croissant (sur plusieurs niveaux)		Circulaire - Turbo	2 - 4	160 - 170	30 - 35
Biscuits sablés (sur plusieurs niveaux)		Circulaire - Turbo	2 - 4	160 - 170	16 - 20



*Les temps indiqués dans les tableaux suivants ne comprennent pas les temps de préchauffage et sont indicatifs.*



## 11. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



*N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil. La vapeur risque d'atteindre les parties électriques, de les endommager et de provoquer des courts-circuits.*



*ATTENTION : Pour votre sécurité, avant toute intervention de nettoyage ou d'entretien extraordinaire, il est conseillé d'utiliser des gants de protection.*



*N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties en acier ou traitées en surface avec des finitions métalliques (ex. anodisations, nickelages, chromages).*



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

### 11.1 Nettoyage de l'acier inox

Pour une bonne conservation de l'acier inox, nettoyez-le régulièrement après chaque utilisation, après l'avoir laissé refroidir.

### 11.2 Nettoyage ordinaire quotidien

Pour nettoyer et entretenir les surfaces en acier inoxydable, n'utilisez **que** des produits spécifiques ne contenant pas de substances abrasives ni acides à base de chlore.

**Mode d'emploi :** versez le produit sur un chiffon humide et passez-le sur la surface, rincez soigneusement et essuyez avec un chiffon doux ou une peau de chamois.

### 11.3 Taches d'aliments ou résidus

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

Utilisez les produits normalement préconisés, non abrasifs, en vous servant éventuellement d'utensiles en bois ou en plastique. Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon doux ou une peau de chamois.

Évitez de laisser sécher à l'intérieur du four des résidus d'aliments à base de sucre (tels que la confiture). S'ils séchent trop longtemps, ils risquent d'abîmer l'émail qui recouvre l'intérieur du four.







## 11.4 Nettoyage des vitres de la porte

Elles doivent toujours rester bien propres. Utilisez du papier essuie-tout ; en cas de saleté résistante, lavez-les avec une éponge humide et un détergent ordinaire.



*Évitez les détergents abrasifs ou corrosifs pour le nettoyage des vitres de la porte.*

*(ex. produits en poudre, spray pour four, détachants et éponges métalliques). Évitez les matériaux rêches, abrasifs, ou les racloirs métalliques tranchants pour nettoyer les portes en verre du four car ils peuvent rayer la surface et faire voler le verre en éclats.*

## 11.5 Nettoyage des composants du plan de cuisson

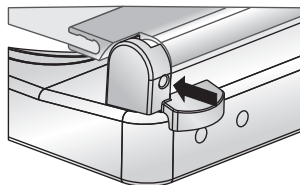
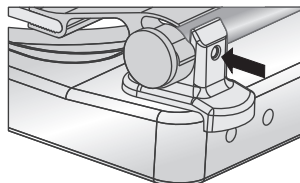
### 11.5.1 Le couvercle en verre (s'il est présent)



*Si des liquides tombent sur le couvercle fermé, éliminez-les soigneusement avec un chiffon avant de l'ouvrir.*

Pour faciliter les opérations de nettoyage, on peut extraire le couvercle des charnières.

- 1 Positionnez le couvercle en position de fermeture.
- 2 Desserrez les vis situées à l'arrière des deux charnières (indiquées pour les différents modèles par la flèche sur la figure). Ouvrez le couvercle et soulevez-le vers le haut.
- 3 Procédez au nettoyage.
- 4 Repositionnez le couvercle en l'introduisant dans les glissières. Serrez les vis de fixation des charnières en position de fermeture.



### 11.5.2 Les grilles

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

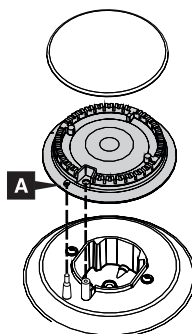
Le contact continu des grilles avec la flamme peut provoquer dans le temps une altération de l'émail à proximité des zones exposées à la chaleur. Ce phénomène est tout à fait naturel et ne compromet en aucun cas la fonctionnalité de ce composant.



### 11.5.3 Les chapeaux et les couronnes

Les chapeaux, les couronnes et les brûleurs sont amovibles pour faciliter le nettoyage. Lavez avec de l'eau chaude et du détergent non abrasif en veillant à éliminer toute incrustation et attendez qu'ils soient parfaitement secs.

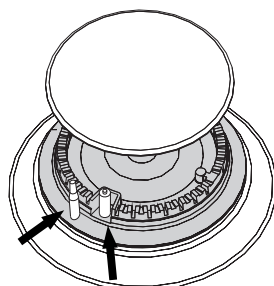
Remontez les couronnes en s'assurant qu'elles sont bien en place dans leurs logements avec leurs chapeaux, en veillant à ce que les orifices des couronnes **A** soient bien en face des bougies et des thermocouples.



*Ne lavez pas ces éléments au lave-vaisselle.*

### 11.5.4 Les bougies et les thermocouples

Pour bien fonctionner, 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.



*N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties en acier ou traitées en surface avec des finitions métalliques (ex. anodisations, nickelages, chromages).*



## 11.6 Nettoyage de l'intérieur du four

Pour une bonne conservation du four, il faut le nettoyer régulièrement après l'avoir laissé refroidir.

- Extrayez toutes les parties amovibles.
- Nettoyez les grilles du four avec de l'eau chaude et des détergents non abrasifs, rincez et essuyez.
- Pour faciliter le nettoyage, on peut enlever la porte (voir paragraphe « 12.3 Démontage de la porte »).



*Il est conseillé de faire fonctionner le four au maximum pendant environ 15/20 minutes après l'utilisation de produits spécifiques, afin d'éliminer les résidus qui se sont déposés à l'intérieur du four.*



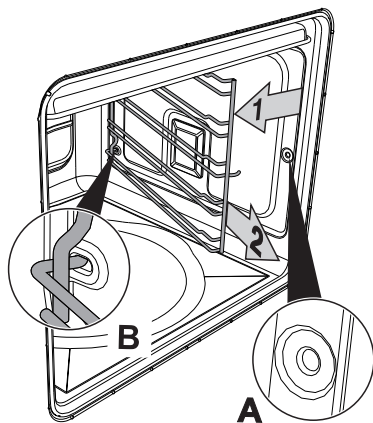
*A la fin des opérations, séchez minutieusement les parties humides.*

## 11.7 Extraction des supports

Le démontage des supports des glissières et des panneaux autonettoyants est un avantage de plus pour nettoyer les parties latérales ; en outre, effectuez cette opération chaque fois que vous utilisez le cycle de nettoyage automatique (sur certains modèles uniquement).

Pour démonter les supports des glissières :

- Tirez le support vers l'intérieur du four pour le dégager de l'encastrement A, puis extrayez-le des logements situés à l'arrière B.
- Au terme du nettoyage, répétez les opérations qu'on vient de décrire pour repositionner les supports des glissières.





## 11.8 Vapor Clean : nettoyage assisté



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.



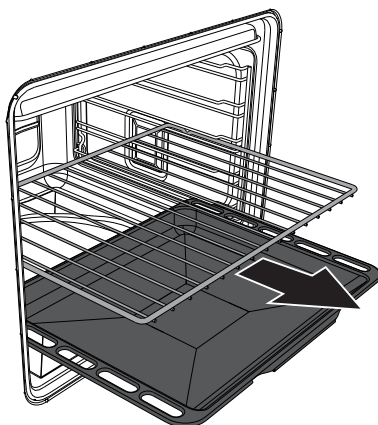
Avant de commencer le cycle de nettoyage assisté, assurez-vous que le four ne contient pas d'aliments ni d'importants résidus de débordement de cuissons précédentes.



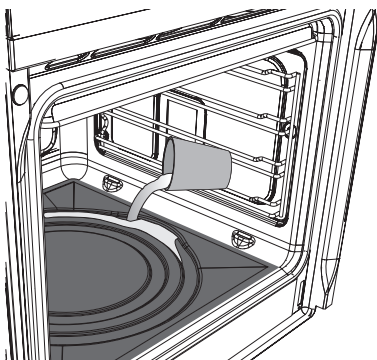
Effectuez les opérations relatives au nettoyage assisté exclusivement lorsque le four est froid.

### 11.8.1 Avant de démarrer le cycle de nettoyage assisté

- Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur du four.

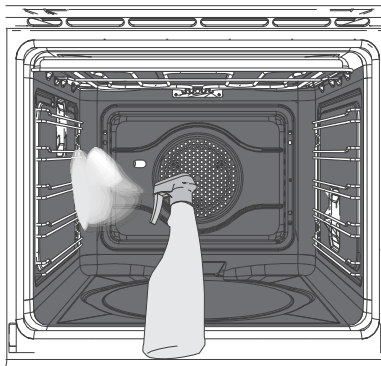


- Versez environ 40 cl d'eau sur la sole du four (d'après la figure). Veillez à ne pas sortir de la cavité.





- Nébulisez une solution d'eau et de détergent vaisselle à l'intérieur du four au moyen d'un nébuliseur. Dirigez le jet vers les parois latérales, le ciel, la sole et le déflecteur.
- A la fin des opérations, fermez la porte et programmez le cycle de nettoyage.




*Evitez de nébuliser excessivement la solution d'eau et de détergent. On conseille d'effectuer un maximum d'environ 20 nébulisations.*

## 11.8.2 Sélection du cycle de nettoyage assisté


Une fois que les opérations de préparation du cycle de nettoyage assisté sont terminées, procédez comme suit :

### Modèles avec horloge de programmation :

- tournez la manette des fonctions du four et la manette du thermostat sur le symbole  correspondant à la fonction Vapor Clean ;
- programmez une durée de cuisson de 18 minutes suivant la procédure de **durée de cuisson** illustrée en détail au paragraphe « 7.3 Cuisson temporisée » ;
- le cycle de nettoyage assisté commence environ 6 secondes après la dernière intervention sur l'horloge analogique électronique de la part de l'utilisateur.

À la fin du cycle de nettoyage assisté, la minuterie désactivera les éléments chauffants du four, la sonnerie se met en marche et les chiffres clignotent sur le cadran.

### Modèles avec manette de minuterie :

- tournez la manette des fonctions du four et la manette du thermostat sur le symbole  correspondant à la fonction Vapor Clean ;
- programmez une durée de cuisson de 18 minutes avec la manette de la minuterie.

A la fin du cycle de nettoyage assisté, la minuterie désactivera les éléments chauffants du four.



### 11.8.3 Fin du cycle de nettoyage assisté



*L'eau résiduelle à la fin du cycle de nettoyage assisté ne doit pas rester trop longtemps à l'intérieur du four (par exemple durant la nuit).*



*On conseille de porter des gants pour effectuer ces opérations.*

A la fin du cycle de nettoyage, ouvrez la porte et agissez sur la saleté légère avec un chiffon en microfibre ; éliminez les incrustations plus résistantes avec un chiffon anti-rayures à filaments en laiton.

Pour faciliter l'accès aux zones étroites, on conseille de démonter la porte d'après les indications fournies au paragraphe « 12.3 Démontage de la porte ».

Par souci d'hygiène et pour éviter que les aliments ne prennent une odeur désagréable, on conseille de procéder au séchage du four en utilisant la fonction ventilée à 160° C pendant 10 minutes environ. Pour sélectionner la fonction, voir le chapitre « 6. PANNEAU FRONTAL ».



## 12. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

Périodiquement, le four exige de petites interventions d'entretien ou de remplacement des pièces sujettes à usure, telles que les joints, les lampes, etc. Les instructions spécifiques de chaque intervention de ce type sont décrites ci-après.



*Débranchez le four avant toute intervention exigeant l'accès à des pièces sous tension.*

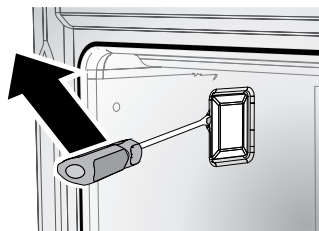


*Si le problème n'a pas été résolu en effectuant l'entretien ordinaire ou en présence d'autres types de pannes, contactez le service d'assistance le plus proche.*

### 12.1 Remplacement de la lampe d'éclairage

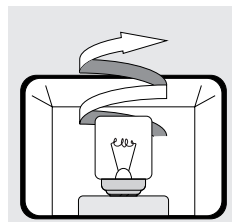
S'il faut remplacer une lampe usée ou grillée, démontez les supports des glissières (voir « 11.7 Extraction des supports »).

Ensuite, enlevez le couvercle de la lampe avec un outil (par ex. un tournevis).



Enlevez la lampe en l'extrayant tel qu'on l'indique.

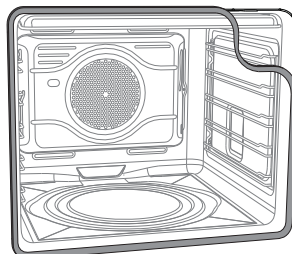
Remontez correctement le couvercle en laissant le façonnage de la vitre interne tourné vers la porte.



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

### 12.2 Démontage du joint

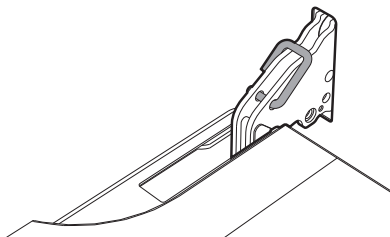
Pour permettre un nettoyage minutieux du four, on peut démonter le joint de la porte. Des crochets situés aux quatre coins la fixent au bord du four. Tirez les bords du joint vers l'extérieur pour détacher les crochets.



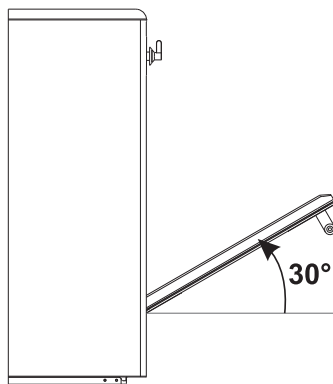


### 12.3 Démontage de la porte

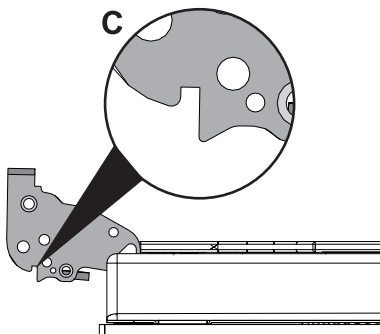
Ouvrez complètement la porte.  
Introduisez un pivot dans le trou de la charnière. Répétez l'opération pour les deux charnières.



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.



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







## 13. INSTALLATION DE L'APPAREIL

### 13.1 Montage dans les meubles de la cuisine



Les placages, les colles ou les revêtements en plastique des meubles adjacents doivent être thermorésistants (minimum 90°C). Ils risquent de se déformer dans le temps s'ils ne sont pas suffisamment thermorésistants.

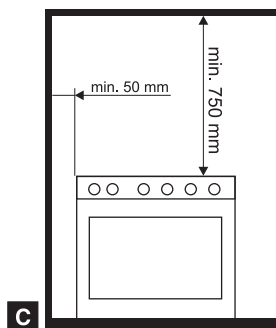
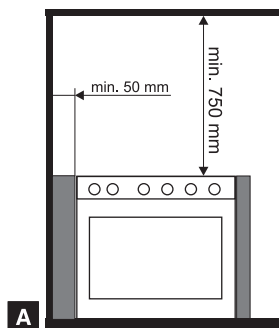


L'appareil doit être installé par un technicien qualifié et dans le respect des normes en vigueur.

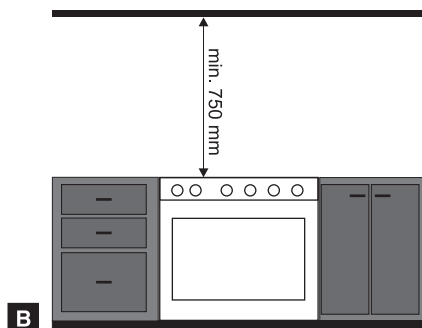
Suivant le type d'installation, cet appareil appartient à la classe 2-sous-classe 1 (Fig. A - Fig. B) ou à la classe 1 (Fig. C).

Il peut être installé contre des parois ; l'une d'entre elles doit dépasser en hauteur le plan de travail à une distance minimale de 50 mm du côté de l'appareil, comme l'illustrent les figures A et B des classes d'installation.

Installez les meubles suspendus au-dessus du plan de travail à une distance minimale de 750 mm. Celle-ci peut être réduite jusqu'à 650 mm en cas d'installation d'une hotte aspirante.



- A** Appareil encastré (Classe 2 sous-classe 1)
- B** Appareil encastré (Classe 2 sous-classe 1)
- C** Appareil pour installation libre (Classe 1)





### 13.2 Ventilation des locaux et évacuation de la combustion

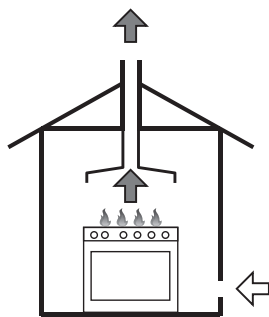


L'appareil ne peut être installé que dans des pièces aérées en permanence, conformément aux normes en vigueur. La pièce où l'appareil est installé doit assurer la présence d'une quantité d'air suffisante pour la combustion régulière du gaz et le renouvellement de l'air de la pièce. Les prises d'air, 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.

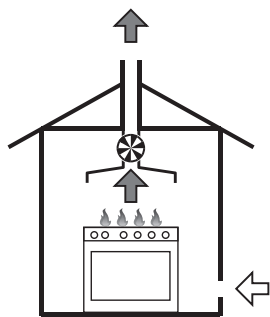
L'appareil devra être constamment aéré pour éliminer la chaleur et l'humidité produites par les cuissons : en particulier, après un usage prolongé, on recommande d'ouvrir une fenêtre ou d'augmenter la vitesse des éventuels ventilateurs.



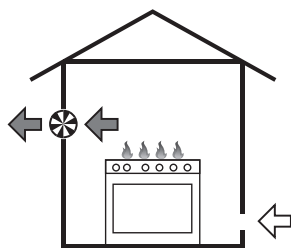
L'évacuation des produits de la combustion doit être assurée par une hotte reliée à une cheminée à tirage naturel au fonctionnement sûr ou bien par une aspiration forcée. Un système d'aspiration efficace doit être minutieusement conçu par un spécialiste habilité, en respectant les positions et les distances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



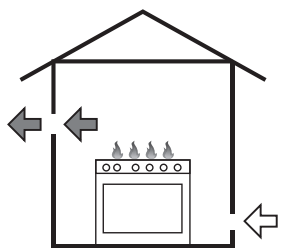
1 A



1 B



2 C



2 D

- 1** Evacuation par l'intermédiaire d'une hotte.
- 2** Evacuation en l'absence d'une hotte.
- A** Dans une cheminée individuelle à tirage naturel.
- B** Dans une cheminée individuelle avec un électroventilateur.
- C** Directement dans l'atmosphère avec un électroventilateur mural ou sur une vitre.
- D** Directement dans l'atmosphère externe à travers le mur.



Air



Produits de la combustion



Electroventilateur



## 13.3 Raccordement du gaz



*Une fois l'installation terminée, vérifiez la présence d'éventuelles fuites avec un solution savonneuse, mais jamais avec une flamme.*



*Le couple de serrage entre les raccords intégrant le joint doit être compris entre 10-15 Nm.*



*Après chaque intervention sur l'appareil, vérifiez que les connexions du gaz sont correctement serrées.*

### 13.3.1 Raccordement avec un tuyau en caoutchouc



**ATTENTION :** Les instructions suivantes sont exclusivement valables pour les installations appartenant à la Classe 1. Voir fig. C au chapitre « 13.1 Montage dans les meubles de la cuisine ».



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



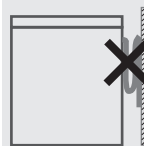
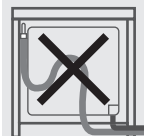
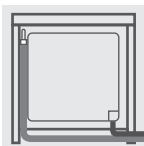
*Le diamètre interne du tuyau doit être de 8 mm pour le GAZ LIQUIDE et de 13 mm pour le METHANE et le GAZ DE VILLE.*

La mise en œuvre avec un tuyau en caoutchouc devra être réalisée de manière à ce que la longueur de la conduite ne dépasse pas 1,5 mètres de longueur ; assurez-vous que le tuyau ne soit pas au contact des parties mobiles et qu'il n'est pas écrasé.

Vérifiez que toutes les conditions suivantes sont respectées :

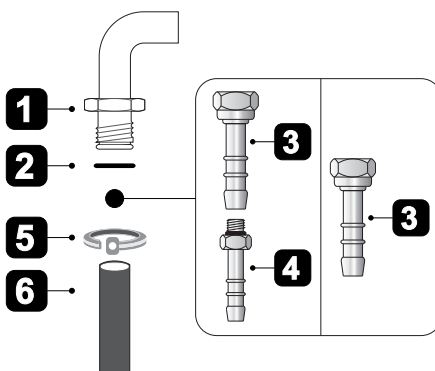
- que le tuyau soit fixé à son embout avec des colliers de serrage ;
- que le tuyau ne soit jamais au contact des murs chauds, tout le long de son parcours (max. 50 °C) ;
- que le tuyau ne soit sujet à aucun effort de traction ou tension et ne présente de virages serrés ni d'étranglements ;
- que le tuyau ne soit pas au contact de corps tranchants ou d'angles vifs ;

si le tuyau n'est pas parfaitement étanche et est cause des fuites 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 ou les embout(s), calez le tuyau de gaz **6** sur l'embout et le fixez avec le collier **5** conforme à la norme en vigueur.



### 13.3.2 Raccordement avec un tuyau flexible en acier



**ATTENTION :** Les instructions suivantes sont valables pour tous les types d'installations. Voir fig. A, B, C au chapitre « 13.1 Montage dans les meubles de la cuisine ».

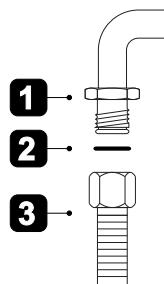


N'utilisez que des tuyaux flexibles en acier à paroi continue conformes à la norme en vigueur d'une extension maximale de 2 mètres.

Ce type d'installation peut être réalisé sur des appareils encastrés ou à pose libre.

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 le joint **2**.





## 13.4 Branchement électrique



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. Assurez-vous que la tension et le dimensionnement de la ligne d'alimentation répondent bien aux caractéristiques indiquées sur la plaque d'identification située à l'intérieur du compartiment de rangement.

N'enlevez jamais la plaque.



La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.

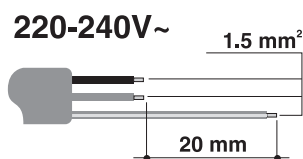


Si l'appareil est relié au réseau électrique par un branchement fixe, il faut prévoir sur la ligne d'alimentation un dispositif d'interruption omnipolaire, conforme aux consignes d'installation, placé dans une position facile d'accès et proche de l'appareil.



Si vous utilisez un branchement par l'intermédiaire d'une fiche et d'une prise, assurez-vous que celles-ci sont du même type. Evitez d'utiliser des réducteurs, des adaptateurs ou des shunts car ils pourraient provoquer des surchauffes et des brûlures.

**Fonctionnement à 220-240 V~** : utilisez un câble tripolaire de type H05V2V2-F (câble de 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>).



L'extrémité du fil de mise à la terre (jaune-vert) à brancher sur l'appareil devra dépasser d'au moins 20 mm.



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



## 14. ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPES DE GAZ



Débranchez l'appareil avant d'effectuer les opérations suivantes.

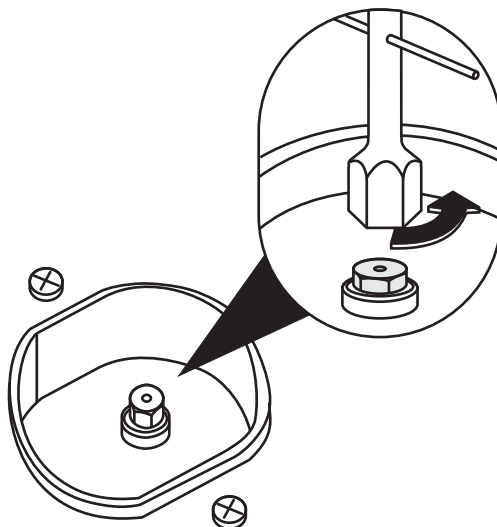
L'appareil est réglé pour le gaz méthane G20 (2H) à la pression de 20 mbar. En cas d'utilisation d'un autre type de gaz, il faut remplacer les injecteurs des brûleurs, et ensuite régler la flamme minimum sur les robinets de gaz. Pour remplacer les injecteurs, suivez les instructions décrites au paragraphe suivant.

### 14.1 Remplacement des injecteurs du plan de cuisson

- 5 Enlever les grilles, tous les chapeaux et toutes les couronnes ;
- 6 Avec une clé à tube de 7 mm dévisser les injecteurs des brûleurs ;
- 7 Remplacez les injecteurs des brûleurs en fonction du gaz à utiliser (voir paragraphe « 14.2 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs ») ;
- 8 Remettez bien en place les brûleurs dans leurs logements.



Les injecteurs pour le gaz de ville (G110 – 8 mbar) sont disponibles dans les centres après-vente agréés.





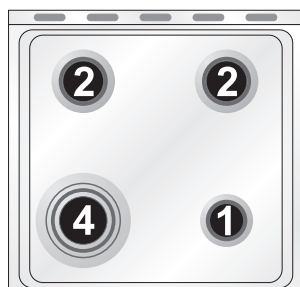
## 14.2 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs

Brûleur	PORTEE THERMIQUE NOMINALE (kW)	GAZ LIQUIDE – G30/G31 30/37 mbar			
		Diamètre injecteur 1/100 mm	Portée réduite (W)	Portée g/h G30	Portée g/h G31
Auxiliaire (1)	1.0	50	350	73	71
Rapide (2)	1.8	65	450	131	129
Ultra-rapide (4)	3.2	94	1500	233	229

Brûleur	PORTEE THERMIQUE NOMINALE (kW)	GAZ DE VILLE – G110 8 mbars	
		Diamètre injecteur 1/100 mm	Portée réduite (W)
Auxiliaire (1)	1.0	145	350
Rapide (2)	1.8	185	450
Ultra-rapide (4)	3.5	290	1200

Brûleur	PORTEE THERMIQUE NOMINALE (kW)	GAZ METHANE – G20 20 mbar	
		Diamètre injecteur 1/100 mm	Portée réduite (W)
Auxiliaire (1)	1.0	72	350
Rapide (2)	1.8	97	450
Ultra-rapide (4)	3.5	133	1500

## 14.3 Disposition des brûleurs sur le plan de cuisson



### BRULEURS

1. Auxiliaire
2. Rapide
3. Ultra-rapide
4. Ultra-rapide



## 15. OPERATIONS FINALES

Après avoir remplacé les injecteurs, repositionnez les couronnes, les chapeaux des brûleurs et les grilles.

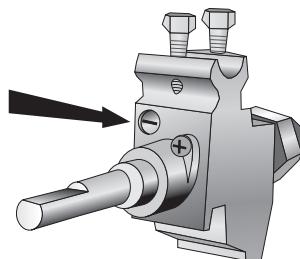


*Après avoir effectué le réglage avec un gaz différent du gaz d'essai, remplacez l'étiquette de réglage du gaz appliquée sur le carter par celle qui correspond au nouveau gaz utilisé. Celle-ci se trouve à l'intérieur de l'enveloppe contenant les injecteurs.*

### 15.1 Réglage du minimum des brûleurs du plan de cuisson pour le gaz de ville et le méthane

Allumez le brûleur et mettez-le en position minimum. Extrayez la manette du robinet de gaz et agissez sur la vis de réglage située à côté de la tige du robinet jusqu'à obtenir une flamme minimum régulière.

Remontez la manette et vérifiez la stabilité de la flamme du brûleur (en tournant la manette rapidement du maximum au minimum, la flamme ne doit pas s'éteindre). Répétez cette opération pour tous les robinets.



*Sur les modèles à thermocouple, maintenez la manette enfoncée sur la position minimum pendant quelques secondes pour que la flamme reste allumée et activez le dispositif de sécurité.*

### 15.2 Réglage au minimum des brûleurs du plan de cuisson pour le gaz liquide

Pour régler au minimum avec du gaz liquide, il faut serrer complètement la vis à côté de la tige du robinet en sens horaire.

Les diamètres des by-pass de chaque brûleur sont décrits au paragraphe « 14.2 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et des injecteurs ». Au terme du réglage, rétablissez le scellage des by-pass avec de la peinture ou un autre produit.

### 15.3 Positionnement et nivellement de l'appareil

Après avoir procédé au branchement électrique et au raccordement du gaz, mettez l'appareil à niveau sur le sol en agissant sur les quatre pieds réglables. Pour une bonne cuisson, il est indispensable que l'appareil soit correctement nivelé au sol.





## 15.4 Montage du dossieret (uniquement sur les modèles prévus)

- Dévissez les écrous B.
- Positionnez le dossieret sur le plan en faisant correspondre les axes C aux orifices D.
- Fixez le dossieret sur le plan en serrant les vis A.

