

1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION	4
2. AVERTISSEMENTS POUR LA SECURITE	6
3. RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT	8
4. FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE APPAREIL.....	9
5. ACCESSOIRES DISPONIBLES	12
6. UTILISATION DU PLAN DE CUISSON	16
7. UTILISATION DU FOUR.....	18
8. FONCTIONS DU FOUR	24
9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	34
10. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE.....	40
11. INSTALLATION DE L'APPAREIL.....	42
12. ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPES DE GAZ.....	50



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



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'ustensiles 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.



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



Avertissements généraux

FR-BE



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 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.



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.



2. AVERTISSEMENTS POUR LA SECURITE

Consultez les instructions d'installation pour les consignes 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.) ils doivent impérativement être utilisés lorsque les véhicules sont à l'arrêt.



Installez l'appareil 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.



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.



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



Avertissements généraux

FR-BE



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 l'appareil 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 que le produit doit être collecté séparément des autres déchets, à la fin de sa vie utile. 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 appareillage 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.

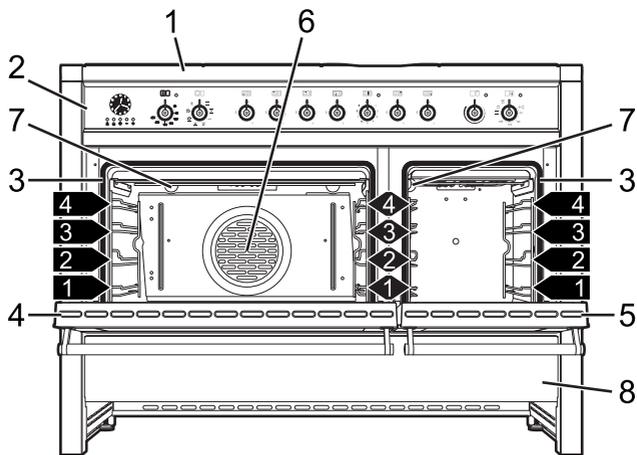
Il est nécessaire également de mettre à la décharge correctement votre ancien appareil.

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

6 Ventilateur

2 Panneau de commandes

7 Lampe d'éclairage du four

3 Joint du four

8 Compartiment de rangement

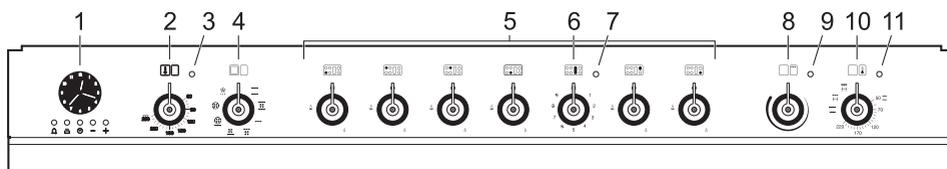
4 Porte du four principal

1,2,3... Niveau du support

5 Porte du four auxiliaire



4.1 Description des commandes du panneau frontal



1 Horloge Programmeur

L'horloge programmeur permet d'afficher l'heure actuelle et de sélectionner une minuterie ou une cuisson programmée.

2 Manette du thermostat du four principal

On choisit la température de cuisson en tournant la manette en sens horaire sur la valeur souhaitée, comprise entre le minimum et le maximum.

3 Voyant du thermostat du four principal

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

4 Manette de sélection des fonctions

Les différentes fonctions du four s'adaptent aux différents modes de cuisson. Après avoir sélectionné la fonction souhaitée, programmez la température de cuisson par la manette du thermostat. Pour de plus amples informations concernant les fonctions de cuisson, voir : « 8. FONCTIONS DU FOUR ».

5 Manette de commande des brûleurs du plan de cuisson

Pour allumer la flamme, appuyez sur la manette tout en la tournant en sens inverse horaire jusqu'au symbole de la flamme maximale (▲). Pour régler l'intensité de la flamme, tournez la manette entre le maximum (▲) et le minimum (▲). Pour éteindre le brûleur, remettez la manette sur la position (●).



6 Manette de réglage de la puissance de la résistance du barbecue

Cette manette permet de régler la puissance de la grille du barbecue présente sur le plan de cuisson.

Positionnez la manette sur une position quelconque de « 1 » à « 9 » pour activer l'élément chauffant. L'allumage du voyant indique que l'élément est en fonction. Pour éteindre l'élément, ramenez ensuite les manettes sur « 0 ».

7 Voyant de la résistance du barbecue

L'allumage du voyant indique que la résistance du barbecue est en fonction.

8 Manette du gril variable du four auxiliaire

Positionnez la manette du thermostat du four auxiliaire sur le symbole  ou



Tournez la manette du gril variable en sens horaire sur la position souhaitée.

9 Voyant du gril variable du four auxiliaire

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

10 Manette du thermostat du four auxiliaire

On choisit la température de cuisson en tournant la manette en sens horaire sur la valeur souhaitée, comprise entre 50° et 220° C.

11 Voyant du thermostat du four auxiliaire

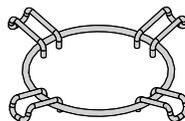
Le voyant s'allume pour signaler que le four auxiliaire est en phase de réchauffement. Son extinction indique que la température sélectionnée est atteinte. L'intermittence régulière signale que la température à l'intérieur du four est maintenue constamment au niveau programmé.



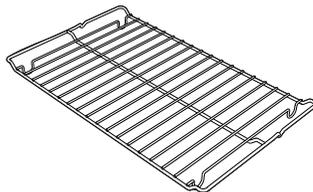
5. ACCESSOIRES DISPONIBLES

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

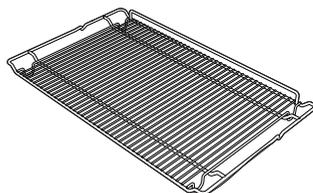
Réduction WOK : utile si l'on utilise des récipients « WOK » (poêles chinoises).



Grille large : utile pour y placer les récipients contenant des aliments en train de cuire. Peut être posée au-dessus d'une lèchefrite pour la cuisson d'aliments qui peuvent goutter.



Grille étroite : utile pour la cuisson d'aliments de petites dimensions (par exemple la viande). Peut être posée au-dessus d'une lèchefrite pour la cuisson d'aliments qui peuvent goutter.



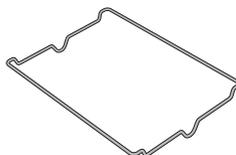
Lèchefrite : elle permet de récupérer des graisses ayant coulé des aliments posés sur la grille supérieure. Nécessaire pour l'utilisation du tournebroche.



Supports du tournebroche : ils servent de support au tournebroche dans le four principal.

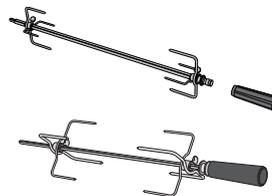


Structure en tube rond pour tournebroche : ils servent de support au tournebroche dans le four auxiliaire.





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



- Les accessoires du four pouvant être au contact des aliments sont construits avec des matériaux conformes aux prescriptions de la directive CEE 89/109 du 21/12/88 et par le D.L. 108 du 25/01/92.

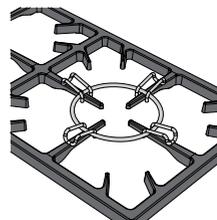


- Accessoires sur demande : Demandez les accessoires d'origine fournis ou en option aux Centres d'Assistance Agréés.
- Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant.

5.1 Utilisation de la grille de réduction WOK

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

La grille WOK ne peut être utilisée qu'avec des récipients spécifiques.

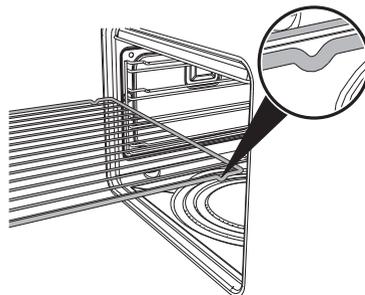


5.2 Utilisation des grilles et des lèche-frites du four

Les grilles ou les lèche-frites sont munies d'un dispositif de blocage mécanique de sécurité qui en empêche l'extraction accidentelle. Pour une introduction correcte de la grille ou de la lèche-frite, 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 lèche-frite 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 lèche-frites dans le four jusqu'à l'arrêt.

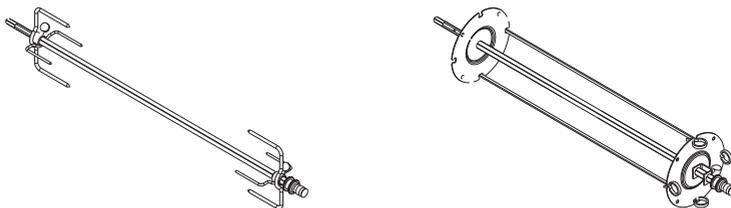


5.3 Utilisation du tournebroche (four principal)



Durant la cuisson, la porte du four doit être fermée.

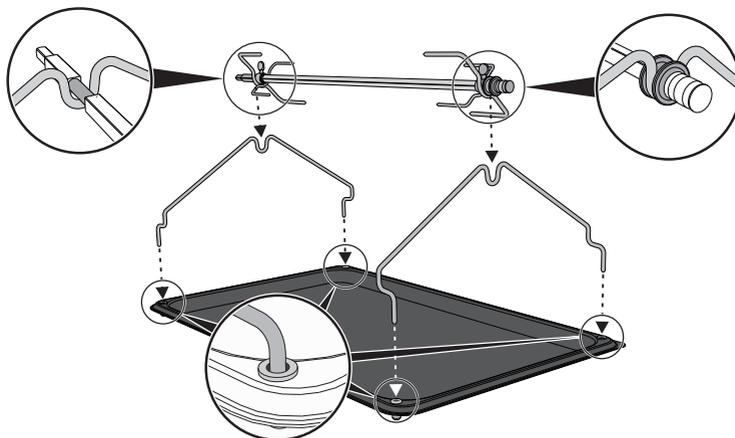
Ensuite, préparez le tournebroche en embrochant la pièce à rôtir au moyen des fourchettes fournies. Vous pouvez bloquer les fourchettes avec les deux vis de fixation.



Positionnez les supports du tournebroche dans les inserts situés aux coins de la lèchefrite. Positionnez les supports d'après la figure ci-contre.

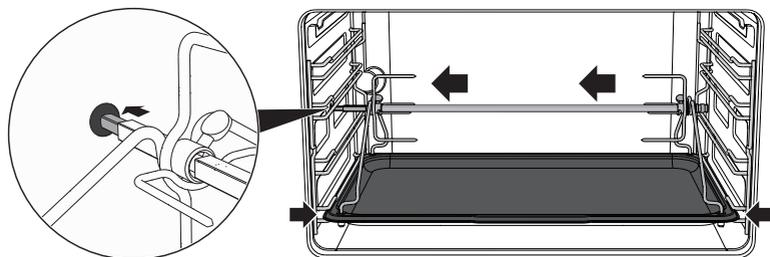


Posez le tournebroche sur les supports. Veillez à ce que les cliquets soient correctement placés dans la partie profilée des supports.



Après avoir préparé le tournebroche, insérez la lèchefrite sur le premier niveau (voir « 4. FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE APPAREIL »).

Grâce au mouvement basculant des supports du tournebroche, introduisez la pointe de la tige dans le logement du moteur situé sur la paroi latérale gauche du four.



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



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



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

5.4 Utilisation du tournebroche (four auxiliaire)

Au cours des cuissons au tournebroche, positionnez la structure en tube rond sur le deuxième niveau (voir 4. FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE APPAREIL). Une fois qu'on a introduit le tube rond, la partie façonnée doit rester tournée vers l'extérieur.

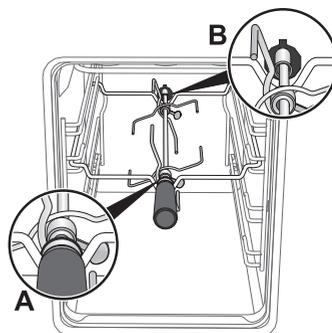
Ensuite, préparez le tournebroche en embrochant la pièce à rôtir au moyen des fourchettes à clip fournies.

Pour manipuler aisément le tournebroche avec l'aliment embroché, vissez la poignée fournie.

Après avoir préparé le tournebroche avec la pièce à rôtir, posez-le sur la glissière d'après la figure.

Introduisez la tige dans le trou (détail B) de manière à l'embrayer dans son moteur.

Veillez à ce que le cliquet soit correctement placé sur la glissière (détail A).



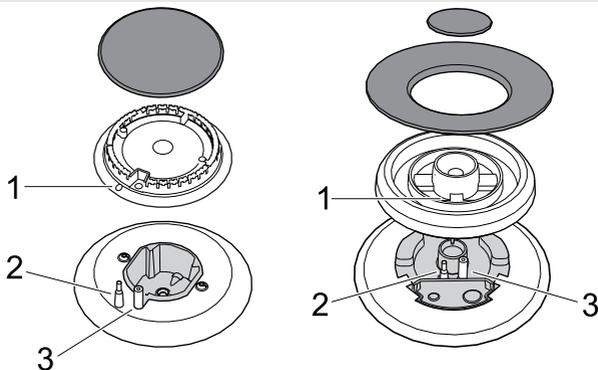


6. UTILISATION DU PLAN DE CUISSON

6.1 Avertissements et conseils généraux



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



6.2 Allumage des brûleurs du plan



Toutes les commandes et les contrôles de l'appareil sont réunis sur le panneau frontal. Au niveau de chaque manette est indiqué le brûleur correspondant. L'appareil est doté d'un dispositif d'allumage électronique ; pour l'allumage, il suffit d'enfoncer et de tourner la manette en sens inverse horaire sur le symbole de la flamme maximale, jusqu'à ce que le brûleur s'allume. S'il ne s'allume pas au cours des 15 premières secondes, tournez la manette sur « 0 » 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 en maintenant la manette enfoncée plus longuement.



Si les brûleurs s'éteignent 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.



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

Pour un meilleur rendement des brûleurs et une consommation minimum de gaz : utilisez des casseroles avec un couvercle et proportionnées au brûleur, de façon à éviter que la flamme ne vienne en contact des parois (voir paragraphe « 6.4 Diamètre des récipients »). Au moment de l'ébullition, réduisez la flamme pour empêcher que le liquide ne déborde.



En cas de débordement, éliminez le liquide en excès du plan de cuisson. 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.

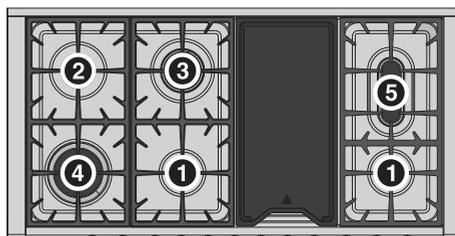
En cas d'extinction accidentelle de la flamme, fermez la manette de commande et essayez de la rallumer au bout d'1 minute au moins.



Faites attention en utilisant des graisses ou des huiles car elles risquent de prendre feu en surchauffant.

6.4 Diamètre des récipients

Brûleur	Ø min. (cm)	Ø max. (cm)
1 Auxiliaire	12	14
2 Semi-rapide	16	24
3 Rapide	18	26
4 Ultrarapide	20	26
5 Poissonnière	Récipients ovales spéciaux	





7. UTILISATION DU FOUR

7.1 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 « 9. 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.

7.2 Ventilation de refroidissement

L'appareil est doté d'un système de refroidissement qui se met en marche au démarrage d'une cuisson. Le fonctionnement du ventilateur 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.

7.3 Compartiment de rangement

Le compartiment de rangement se trouve dans la partie inférieure de la cuisinière, sous les fours. On y accède en tirant le côté inférieur de la porte. N'y rangez en aucun cas des matériaux inflammables tels que des chiffons, du papier ou autre, mais uniquement les accessoires métalliques de l'appareil.



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

7.4 Lampes d'éclairage interne

Les lampes du four s'allument lorsqu'on sélectionne une fonction quelconque.



7.5 Avertissements et conseils généraux pour l'utilisation



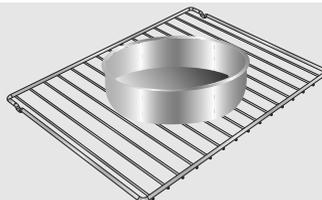
Toutes les cuissons doivent être effectuées avec la porte fermée. Toute fuite de chaleur est dangereuse.



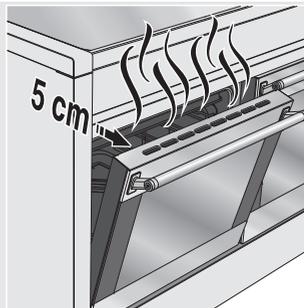
Durant la cuisson, ne couvrez pas la sole du four avec des feuilles d'aluminium et n'y posez pas de casseroles ou de lèchefrites pour éviter d'endommager la couche d'émail. Si vous souhaitez utiliser du papier sulfurisé, placez-le de façon à ce qu'il ne gêne pas la circulation d'air chaud à l'intérieur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



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



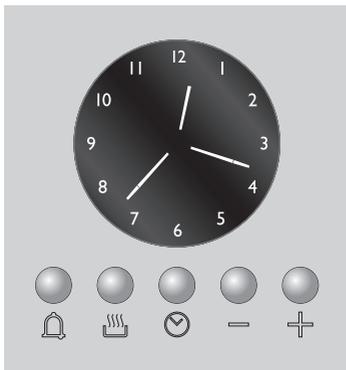
Durant la cuisson de gâteaux ou de légumes, une condensation excessive peut se déposer sur la vitre. Pour éviter ce phénomène, ouvrez la porte deux fois environ durant la cuisson en faisant très attention.



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.



7.6 Horloge programmeur (four principal)



LISTE DES TOUCHES FONCTION



TOUCHE MINUTERIE



TOUCHE FIN DE CUISSON



REGLAGE DE L'HEURE ET RAZ



TOUCHE DE DIMINUTION DE LA VALEUR



TOUCHE D'AUGMENTATION DE LA VALEUR



L'horloge programmeur commande uniquement le four principal.



La sonnerie qui intervient à la fin de chaque programmation est composée de 10 signaux sonores qui se répètent 3 fois à intervalles d'une minute environ. Elle peut être arrêtée à tout moment en pressant une touche quelconque.



7.7 Fonctionnement de l'horloge analogique

7.7.1 Réglage de l'heure

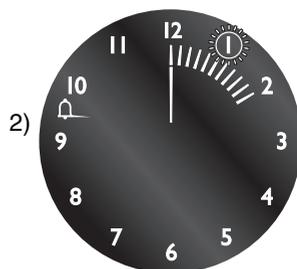
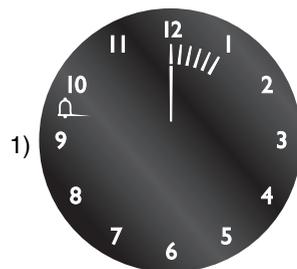
À la première utilisation du four ou après une coupure de courant, l'afficheur clignote à intermittence régulière. En pressant la touche  on met fin à l'intermittence de l'afficheur. Appuyez de nouveau sur la touche  pendant 2 secondes ; à présent, on peut commencer le réglage de l'heure actuelle. En pressant les touches de variation de la valeur  ou  à chaque pression on augmente ou on diminue d'une minute.

Pressez une des deux touches de variation de la valeur jusqu'à l'affichage de l'heure actuelle. 5 secondes après la dernière pression, l'horloge démarre à l'heure sélectionnée.

7.7.2 Minuterie

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

- En pressant la touche  l'afficheur s'allume (voir figure 1) ;
- Dans un délai de 5 secondes, appuyez sur les touches  ou  pour régler la minuterie. À chaque pression, un segment externe s'allume ou s'éteint ; il représente une minute de cuisson (la figure 2 représente 1 heure et 10 minutes de cuisson).
- 5 secondes après la dernière pression, commence le compte à rebours au bout duquel intervient la sonnerie.
- Pendant le compte à rebours, il est possible d'afficher l'heure actuelle en pressant une fois la touche  ; une deuxième pression permet de revenir à l'afficheur de la minuterie.



À la fin du compte à rebours, arrêtez manuellement le four en tournant le thermostat et le sélecteur des fonctions sur 0.



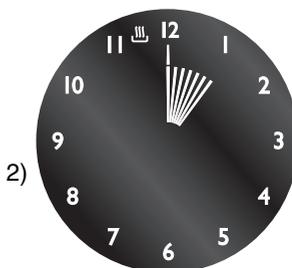
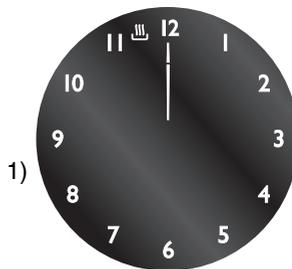
Il n'est pas possible de programmer des durées de cuisson supérieures à 4 heures.



7.7.3 Programmation

Durée de la cuisson : en pressant la 2ème touche  on peut programmer la durée de la cuisson. Avant la programmation, tournez le thermostat sur la température souhaitée pour la cuisson et la manette du sélecteur des fonctions sur une position quelconque. Pour programmer la durée de cuisson, agissez comme suit :

- Appuyez sur la touche  ; l'aiguille se place sur la position 12 et le symbole  situé à côté clignote (Fig. 1).
- Dans un délai de 5 secondes, appuyez sur les touches **+** ou **-** pour régler la durée de cuisson : chaque pression de la touche **+** correspond à l'augmentation d'une minute de la durée de la cuisson et toutes les 12 minutes un nouveau segment interne s'allume (la figure 2 illustre une durée d'une heure) ;
- Une fois que la durée souhaitée est atteinte, la cuisson démarre au bout de 5 secondes à compter d'une pression exercée sur la touche **+** ou **-**.
- Sur l'afficheur apparaissent l'heure actuelle représentée par les segments fixes, et les minutes restantes pour compléter la cuisson représentées par les segments clignotants (chaque segment clignotant indique 12 minutes de cuisson résiduelle).
- À la fin de la cuisson, la minuterie désactive les éléments chauffants du four, la sonnerie se met en marche et les chiffres clignotent sur le cadran.
- On peut aussi annuler la durée en remettant à zéro le programme introduit : Appuyez sur la touche centrale  pendant 2 secondes pour annuler la durée programmée ; il faut éteindre manuellement le four si une cuisson est en cours.



Attention : il n'est pas possible de programmer des durées de cuisson supérieures à 12 heures.



Début de la cuisson : il est possible de programmer une durée de cuisson et de définir l'horaire de début de la cuisson (avec un retard maximum de 12 heures par rapport à l'heure actuelle). Pour programmer l'heure de début/fin de cuisson, procédez comme suit.

- Programmez la durée de cuisson d'après le paragraphe précédent.
- 5 secondes après la dernière pression sur les touches **+** ou **-** enfoncez de nouveau la touche  pour définir l'heure de fin de cuisson. Sur l'afficheur apparaît le symbole  clignotant avec les segments internes éclairés qui indiquent la fin de la cuisson. Avec les touches **+** ou **-** programmez l'heure de fin de cuisson.
- 5 secondes après la dernière pression, l'afficheur indique l'heure actuelle, l'heure de début et de fin de cuisson qui seront représentées par les segments internes éclairés. Tant que l'heure actuelle ne coïncide pas avec le début de la cuisson, les segments sur l'afficheur sont fixes ; dès que l'heure actuelle atteint l'heure de début fixée, tous les segments internes commencent à clignoter indiquant que le four a commencé la cuisson.
- À la fin de la cuisson, la minuterie désactive les éléments chauffants du four, la sonnerie se met en marche et les chiffres clignotent sur le cadran.
- Pour effacer l'ensemble du programme sélectionné, maintenez la touche centrale  enfoncée pendant 2 secondes ; si la cuisson a commencé, éteignez le four manuellement.
- Dans l'image ci-contre vous pouvez voir un exemple de programmation : l'heure actuelle est 7h06, le début de la cuisson est programmé pour 8h00 et la fin de la cuisson pour 9h00.
- À 8h 00, les segments intérieurs compris entre 8 et 9 commenceront à clignoter et l'aiguille des heures restera fixe.



Attention : pour que le four commence les cuissons suite à la programmation que l'on vient de décrire, il faut que le thermostat et le sélecteur des fonctions soient régulièrement positionnés sur la température et la fonction souhaitées.

7.7.4 Luminosité réduite de l'afficheur

Pour réduire la consommation d'énergie en stand-by, on peut sélectionner la luminosité de l'afficheur en modalité réduite, en enfonçant brièvement la touche

. Pour revenir à la luminosité normale, appuyez de nouveau sur la touche

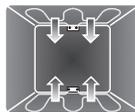
.



8. FONCTIONS DU FOUR



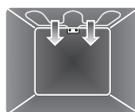
STATIQUE : Grâce à la chaleur en provenance simultanément du haut et du bas, ce système permet de cuisiner des types d'aliments particuliers. La cuisson traditionnelle, appelée également statique ou thermoradiante, est indiquée pour cuisiner un plat à la fois. Idéal pour tous les rôtis, le pain, les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



STATIQUE VENTILE : Le fonctionnement du ventilateur, associé à la cuisson traditionnelle, assure des cuissons homogènes même en cas de recettes complexes. Idéal pour biscuits et tartes, également cuits simultanément sur plusieurs niveaux.



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



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



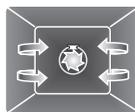
SOLE VENTILEE : La combinaison du ventilateur et de la seule résistance inférieure permet de terminer plus rapidement la cuisson. On préconise ce système pour stériliser ou pour terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface, mais pas à l'intérieur, exigeant pour cela une chaleur supérieure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



SOLE + CIRCULAIRE VENTILEE : La cuisson ventilée est associée à la chaleur en provenance du haut, permettant également un léger gratinage. Idéal pour tout type d'aliment.



CIRCULAIRE : La combinaison du ventilateur 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.

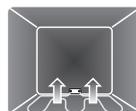




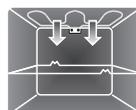
DECONGELATION : La décongélation rapide est favorisée par l'activation du ventilateur spécifique qui assure une répartition uniforme de l'air à température ambiante à l'intérieur du four.



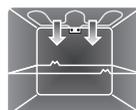
SOLE : La chaleur en provenance du bas uniquement permet de terminer la cuisson des aliments exigeant une température de base supérieure, sans conséquences pour le rôtissage. Idéal pour la cuisson de tartes sucrées et salées, de gâteaux et de pizzas.



GRIL TOURNEBROCHE : Le tournebroche fonctionne en combinaison avec la résistance du gril, permettant un dorage parfait des aliments.



GRIL LARGE TOURNEBROCHE : Le tournebroche fonctionne en combinaison avec la résistance du gril et la résistance ciel, permettant un dorage parfait des aliments.





8.1 Conseils et suggestions pour la cuisson

8.1.1 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).
- 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.

8.1.2 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 la viande : il est prêt lorsqu'il est ferme ; dans le cas contraire, poursuivez la cuisson pendant quelques minutes.

8.1.3 Conseils pour la cuisson des gâteaux et biscuits

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



8.1.4 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.

8.1.5 Conseils de cuisson au Gril et au Gril ventilé

- Avec la fonction Gril (si elle est prévue), vous pouvez également griller vos viandes en les enfournant dans le four froid ; il est recommandé de le préchauffer si l'on souhaite modifier l'effet de cuisson.
- Avec la fonction Gril ventilé (si elle est prévue), on conseille en revanche de préchauffer le four avant de mettre les viandes à griller.
- On recommande de disposer les aliments au centre de la grille.

8.2 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.
- Utilisez la fonction ECO (si présente) pour les cuissons sur un seul niveau.
- Nettoyez constamment l'intérieur de l'appareil.



8.3 Tableau des cuissons

METS	POIDS	FONCTION
PATES		
LASAGNES	3-4 kg	 Statique
PATES AU FOUR	2 kg	 Statique
VIANDE		
ROTI DE VEAU	1,2 kg	 Statique ventilé
CARRE DE PORC	1,2 kg	 Statique ventilé
PALETTE DE PORC	1,2 kg	 Turbo
LAPIN ROTI	1,2 kg	 Circulaire
ROTI DE DINDE	1,5 kg	 Statique ventilé
COPPA ROTIE	2 kg	 Turbo
POULET ROTI	1,2 kg	 Turbo
VIANDES A GRILLER		
SAUCISSES DE PORC	1,2 kg	 Gril ventilé
COTES DE PORC	1,2 kg	 Gril
HAMBURGERS	0,8 kg	 Gril
POITRINE	0,8 kg	 Gril ventilé
POULET A LA BROCHE	1-1,2 kg	 Gril tournebroche
POISSON		
TRUITE SAUMONNEE	1,2 Kg	 Sole ventilée



POSITION DE LA GLISSIERE A PARTIR DU BAS	TEMPERATURE °C	TEMPS EN MINUTES	
1	220 - 230	50 - 60	
1	220 - 230	40	
2	180 - 190	70 - 80	
2	180 - 190	70 - 80	
2	180 - 190	90 - 100	
2	180 - 190	70 - 80	
2	180 - 190	80 - 90	
2	180 - 190	190 - 210	
2	180 - 190	60 - 70	
		1ER COTE	2EME COTE
3	250 - 280	7 - 9	5 - 6
4	250 - 280	15	5
4	250 - 280	9	5
3	250 - 280	13	3
	250 - 280	70 - 80	
2	150 - 160	35 - 40	



METS	POIDS	FONCTION
PIZZA	1 kg	 Pizza
PAIN	1 kg	 Circulaire
GALETTE	1 kg	 Turbo
GATEAUX		
SAVARIN	1 kg	 Statique ventilé
TARTE A LA CONFITURE	1 kg	 Statique ventilé
PATE BRISEE	0,5 kg	 Sole ventilée
TORTELLINIS FARCIS	1,2 kg	 Turbo
GATEAU PARADIS	1,2 kg	 Statique ventilé
CHOUX	0,8 kg	 Turbo
GATEAU DE SAVOIE	0,8 kg	 Circulaire
GATEAU DE RIZ	1 kg	 Turbo
BRIOCHES	0,6 kg	 Circulaire
BRIOCHES (sur plusieurs niveaux)		  
BISCUITS SABLES (sur plusieurs niveaux)		  

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



POSITION DE LA GLISSIERE A PARTIR DU BAS	TEMPERATURE °C	TEMPS EN MINUTES
1	250 - 280	6 - 10
2	190 - 200	25 - 30
2	180 - 190	15 - 20
2	160	50 - 60
2	160	30 - 35
2	160 - 170	20 - 25
2	160	20 - 25
2	160	55 - 60
2	150 - 160	40 - 50
2	150 - 160	45 - 50
2	160	40 - 50
2	160	25 - 30
1 et 3	160 - 170	16 - 20
1 et 3	160 - 170	16 - 20



Pour les cuissons sur plusieurs niveaux, on recommande d'utiliser exclusivement les fonctions  ,  ,  ainsi que le 1er et le 3ème niveau.



8.4 Tableau des cuissons (four auxiliaire)

METS	POIDS	FONCTION
VIANDE		
POULET A LA BROCHE	1-1,2 kg	 Gril tournebroche
COPPA A LA BROCHE	2,5 kg	 Gril tournebroche
LAPIN ROTI	1 kg	 Statique
POULET ROTI	1 kg	 Statique
VIANDES A GRILLER		
COTES	0,8 kg	 Gril
HAMBURGERS	0,6 kg	 Gril
SAUCISSES DE PORC	0,6 kg	 Gril
COTES DE PORC	0,7 kg	 Gril
POITRINE	0,6 kg	 Gril



POSITION DE LA GLISSIERE A PARTIR DU BAS	TEMPERATURE °C	TEMPS EN MINUTES	
	220 - 250	70 - 80	
	200	200 - 220	
2	190 - 200	85 - 90	
2	190 - 200	80 - 85	
		1ER COTE	2EME COTE
4	250	13	5
4	250	7	3
4	250	15	
4	250	30 - 35	
4	250	10	3



9. 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.

9.1 Nettoyage des surfaces

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

9.2 Nettoyage ordinaire quotidien

Pour nettoyer et entretenir les surfaces en acier inoxydable, n'utilisez que des produits spécifiques ne contenant pas de substances abrasives ou 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 en microfibre.

9.3 Taches d'aliments ou résidus

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

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

Évitez de laisser sécher à l'intérieur 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.





9.4 Nettoyage des composants du plan de cuisson

9.4.1 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.

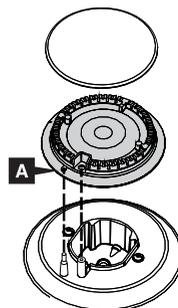


Ne lavez pas ces éléments au lave-vaisselle.

9.4.2 Chapeaux et couronnes

Les chapeaux et les couronnes 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.

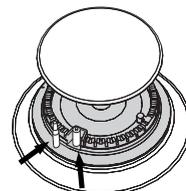
Remontez les couronnes en s'assurant qu'elles sont bien en place dans leurs logements avec leurs chapeaux, en veillant à ce que les orifices A des couronnes soient bien en face des bougies et des thermocouples.



Ne lavez pas ces éléments au lave-vaisselle.

9.4.3 Bougies et 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).

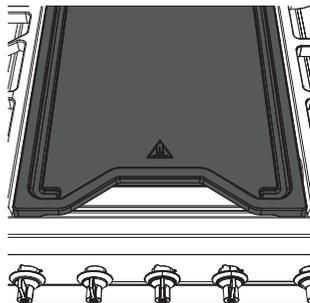


9.4.4 Plaque du barbecue



Enlevez la plaque uniquement lorsque celle-ci est froide. Danger de brûlures !

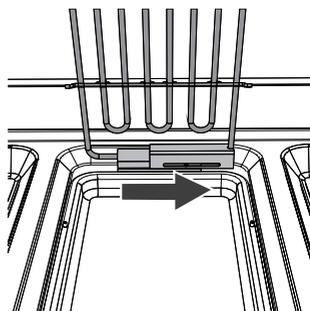
- 1 Soulevez la plaque de la partie antérieure profilée et veillez à ne pas renverser les résidus éventuellement présents dans les rainures d'évacuation latérales.
- 2 Nettoyez-la en utilisant un détergent ordinaire et une éponge non abrasive.



9.4.5 Cuvette de la plaque du barbecue

Pour enlever la cuvette placée sous la résistance du barbecue :

- 1 Enlevez la plaque suivant les indications fournies précédemment.
- 2 Soulevez la résistance et bloquez-la en faisant coulisser le crochet vers la droite (d'après la figure ci-contre) qui doit s'enclencher à la résistance.
- 3 Enlevez la cuvette au moyen des deux poignées et effectuez le nettoyage avec des détergents spécifiques pour acier inox et une éponge non abrasive.





9.5 Nettoyage 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 « 10.2 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.



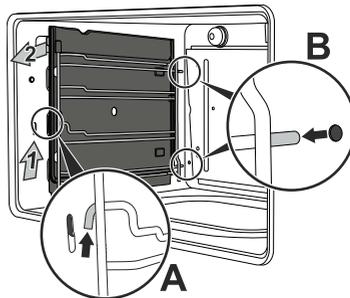
À la fin des opérations, séchez minutieusement les parties humides.

9.5.1 Démontage des supports des glissières

Le démontage des glissières facilite ultérieurement le nettoyage des parties latérales.

Pour démonter les supports des glissières :

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





9.6 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.



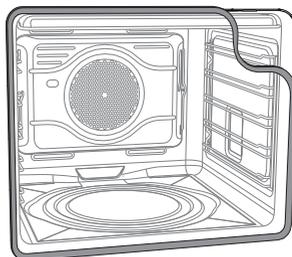
N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs pour le nettoyage des éléments en verre de la porte (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques).

Évitez les matériaux rêches, abrasifs, ou les raclours métalliques tranchants pour nettoyer les portes en verre du four car ils peuvent rayer la surface.

9.7 Démontage du joint

Pour pouvoir nettoyer soigneusement le four, enlevez le joint de la porte.

Des crochets situés aux quatre coins fixent le joint au bord du four. Tirez les bords du joint vers l'extérieur pour détacher les crochets. Le joint doit être remplacé lorsqu'il perd son élasticité et qu'il durcit.



9.8 Nettoyage du joint

Pour maintenir le joint en parfait état de propreté, utilisez une éponge non abrasive et de l'eau tiède. Le joint doit être souple et élastique (à l'exception des modèles à pyrolyse).

Sur les modèles à pyrolyse, le joint pourrait s'écraser avec le temps et perdre sa forme initiale. Pour lui redonner sa forme, pincez le joint sur tout le périmètre ; cette opération est également utile pour éliminer la saleté qui s'y est déposée.



9.9 Nettoyage des panneaux autonettoyants (cycle de catalyse)

Si les panneaux autonettoyants sont encrassés de **petites quantités** de graisse, essentiellement, on peut effectuer un cycle de régénération de ces derniers en les chauffant.

Nettoyez d'abord la sole et la protection supérieure avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau et de détergent neutre pour la vaisselle et rincez bien.

Sélectionnez un cycle de régénération en sélectionnant une fonction ventilée à la température maximale pendant une heure.

Si les panneaux sont **particulièrement sales**, après le cycle de régénération, démontez-les et lavez-les avec un détergent neutre pour vaisselle. Ensuite, rincez-les et séchez-les.

Remonter les panneaux et sélectionner 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.



Le cycle de régénération des panneaux est une méthode pour le nettoyage indiquée pour les résidus de nature grasse et non sucrée.



10. 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.

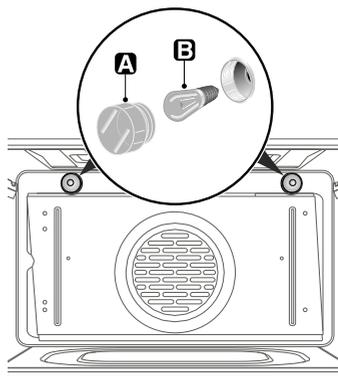


Si le problème n'a pas été résolu en effectuant l'entretien ordinaire ou en présence d'autres types de pannes, contactez le service d'assistance le plus proche.

10.1 Remplacement des lampes d'éclairage

Enlevez la protection **A** en la dévissant en sens inverse horaire, remplacez l'ampoule **B** par une ampoule semblable. Remontez le cache de protection **A**.

N'utilisez que des ampoules spéciales four (T 300 °C).

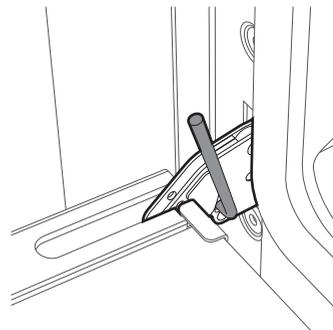




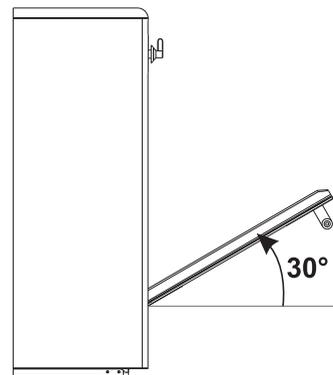
10.2 Démontage de la porte

Ouvrez complètement la porte.

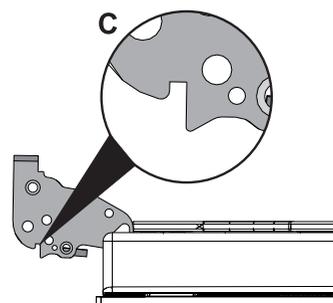
Soulevez les deux pivots dans les trous des charnières situées contre ces derniers et accrochez-les.



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 les fentes. Abaissez la porte puis, après l'avoir positionnée, sortez les pivots des trous des charnières.





11. INSTALLATION DE L'APPAREIL

11.1 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.

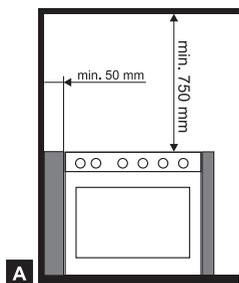


L'appareil doit être installé par un technicien qualifié et dans le respect des normes en vigueur.

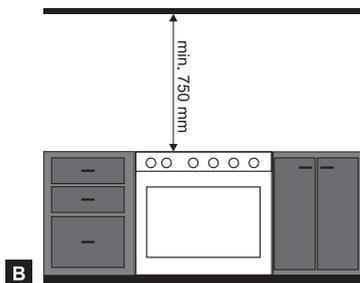
Suivant le type d'installation, cet appareil appartient à la classe 2-sous-classe 1 (Fig. A - Fig. B) ou à la classe 1 (Fig. C).

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.

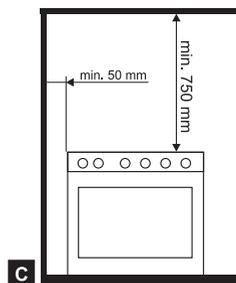
Installez les meubles suspendus au-dessus du plan de travail à une distance minimale de 750 mm. Celle-ci peut être réduite jusqu'à 650 mm en cas d'installation d'une hotte aspirante.



A



B



C

A Appareil encastré (Classe 2 sous-classe 1)

B Appareil encastré (Classe 2 sous-classe 1)

C Appareil pour installation libre (Classe 1)



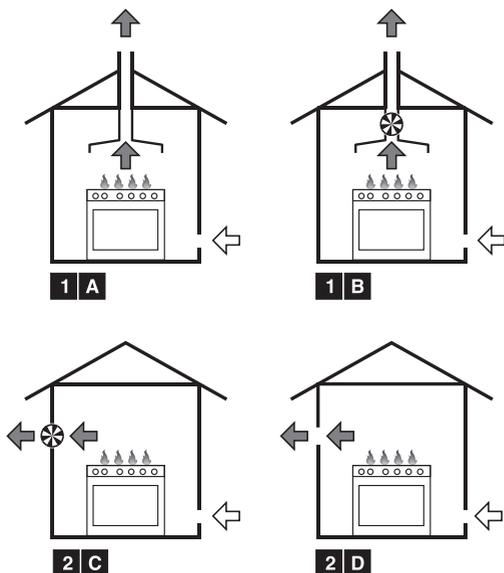
11.2 Ventilation des locaux et évacuation de la combustion



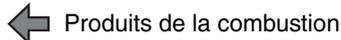
L'appareil ne peut être installé que dans des pièces aérées en permanence, conformément aux normes en vigueur. La pièce où l'appareil est installé doit assurer la présence d'une quantité d'air suffisante pour la combustion régulière du gaz et le renouvellement de l'air de la pièce. Les prises d'air,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



- 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.





11.3 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.



Si l'appareil fonctionne au gaz liquide, utilisez un régulateur de pression conforme à la norme en vigueur et réalisez le raccordement à la bouteille dans le respect des prescriptions établies par la norme en vigueur.



Assurez-vous que la pression d'alimentation respecte les valeurs indiquées dans le tableau « 12.2 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs ».



11.3.1 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 « 11.1 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.

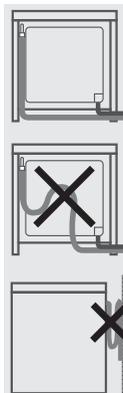


Le diamètre interne du tuyau doit être de 8 mm pour le GAZ LIQUIDE et de 13 mm pour le METHANE et le GAZ DE VILLE.

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 n'est pas au contact des parties mobiles et qu'il n'est pas écrasé.

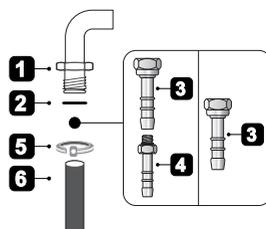
Vérifiez que toutes les conditions suivantes sont respectées :

- 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 sont 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.





11.3.2 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 « 11.1 Montage dans les meubles de la cuisine ».

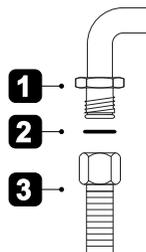


N'utilisez que des tuyaux flexibles en acier à paroi continue conformes à la norme en vigueur d'une extension maximale de 2 mètres.

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**.



11.3.3 Raccordement avec un tuyau flexible en acier à raccord conique (s'il est prévu)



ATTENTION : Les instructions suivantes sont valables pour tous les types d'installations. Voir fig. A, B, C au chapitre « 11.1 Montage dans les meubles de la cuisine ».

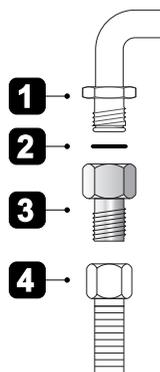


N'utilisez que des tuyaux flexibles en acier à paroi continue conformes à la norme en vigueur d'une extension maximale de 2 mètres.

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**. Appliquez un matériau isolant sur le filet du raccord **3**, après quoi vissez le tuyau flexible en acier **4** sur le raccord **3**.





11.4 Branchement électrique



Assurez-vous que le voltage et le dimensionnement de la ligne d'alimentation correspondent aux caractéristiques indiquées sur la plaque située sur l'appareil. Cette plaque ne doit jamais être enlevée. Une copie de la plaque figure dans les instructions.



Le branchement électrique de l'appareil doit être réalisé par un technicien qualifié.



Avant toute intervention, débranchez l'appareil.



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



En cas de branchement sur le réseau électrique par l'intermédiaire d'une prise et d'une fiche, celles-ci devront être du même type et devront être raccordées au câble d'alimentation conformément aux normes en vigueur. La prise devra être accessible pour permettre le branchement d'un appareil encastré.

NE DEBRANCHEZ JAMAIS LA FICHE EN LA TIRANT PAR LE CABLE.



En cas de remplacement : le fil de mise à la terre doit avoir une longueur supérieure à celle des fils de conduction du courant, de manière à ce qu'en cas de retrait brutal du câble d'alimentation de la prise, celui-ci se débranche en dernier lieu.



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

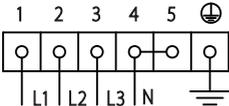
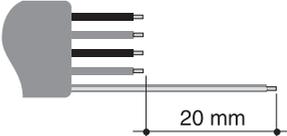
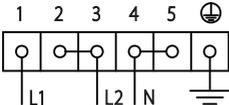
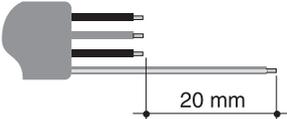
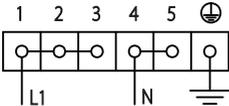
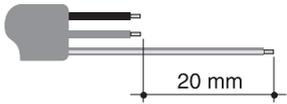


Si vous utilisez un branchement fixe, il est nécessaire de préparer, sur la ligne d'alimentation de l'appareil, un dispositif d'interruption onnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à **3 mm**, situé dans une position facilement accessible et à proximité de l'appareil.



Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages subis par les personnes et les choses, découlant du non respect des prescriptions ci-dessus ou dérivant de l'altération même d'une seule pièce de l'appareil.



TYPES DE RACCORDEMENTS POSSIBLES	TYPE DE CABLE (s'il n'est pas présent)
<p>380 - 415 V 3N~</p> 	<p>pentapolaire 5 x 1,5 mm² H05V2V2-F</p> 
<p>380 - 415 V 2N~</p> 	<p>tétrapolaire 4 x 2,5 mm² H05V2V2-F</p> 
<p>220 - 240 V 1N~</p> 	<p>tripolaire 3 x 4 mm² H05V2V2-F</p> 



- Utilisez des câbles résistant à une température de 90° C ou plus de type H05V2V2-F.
- Les valeurs indiquées se réfèrent à la section du conducteur interne.
- Le couple de serrage des vis des conducteurs d'alimentation du bornier doit être égal à 1,5 - 2 Nm.

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

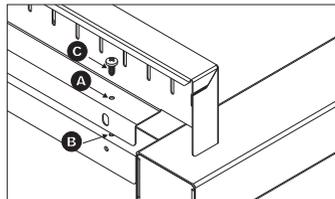


11.5 Mise en place de l'appareil



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

- Positionnez le dossieret au-dessus du plan en faisant correspondre les trous **A** et les trous **B**.
- Fixez le dossieret sur le plan en serrant les vis **C**.



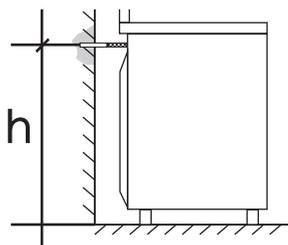
11.6 Positionnement et nivellement de l'appareil

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



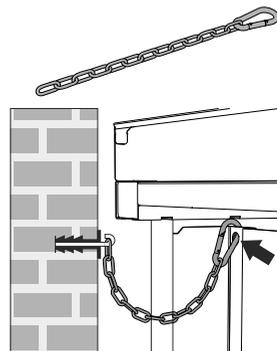
11.7 Instructions pour la fixation murale (pour certains marchés uniquement)

- 1 Fixez dans le mur une cheville munie d'un crochet (non inclus) à une hauteur (**h**) de **800 mm** au-dessus du sol.



L'installateur doit fournir la cheville munie du crochet, durant l'installation de l'appareil.

- 2 Accrochez le mousqueton à la chaîne.
- 3 Accrochez l'extrémité de la chaîne à la cheville munie du crochet fixée dans le mur.
- 4 Enfin, accrochez le mousqueton dans le trou situé à l'arrière de l'appareil.





12. ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPES DE GAZ



DÉBRANCHEZ L'APPAREIL AVANT TOUTE INTERVENTION.

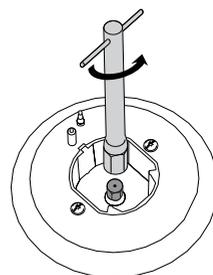
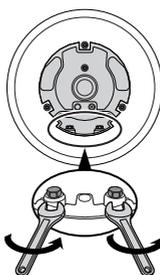
Appareil réglé pour le gaz : **GAZ METHANE G20 (2H) pression 20 mbar**
(voir l'étiquette du produit).

En cas d'utilisation avec d'autres types de gaz, il faut remplacer les injecteurs des brûleurs, puis régler la flamme minimale sur les robinets du gaz.

Pour remplacer les injecteurs, suivez les instructions décrites aux paragraphes suivants.

12.1 Remplacement des injecteurs du plan de cuisson

- 1 Enlevez les grilles, tous les chapeaux et toutes les couronnes pour accéder aux coupelles des brûleurs.
- 2 Avec une clé à tube de 7 mm dévissez les injecteurs.
- 3 Remplacez les injecteurs des brûleurs en fonction du gaz à utiliser (voir « 12.2 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs »).
- 4 Remettez bien en place les brûleurs dans leurs logements.





12.2 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs

Pour la disposition des brûleurs, voir « Instructions pour l'utilisateur - 6.4 Diamètre des récipients ».

Brûleur	Portée thermique nominal (kW)	Gaz méthane - G20 20 mbar	
		Diamètre injecteur 1/100 mm	Portée réduite (W)
1 Auxiliaire	1.05	72	400
2 Semi-rapide	1.8	97	500
3 Rapide	3.0	115	800
4 Ultrarapide	4.2	135 + 75	1900
5 Poissonnière	1.9	94	800

Brûleur	Portée thermique nominal (kW)	Gaz liquide - G30/G31 28/37 mbar			
		Diamètre injecteur 1/100 mm	Portée réduite (W)	Portée g/h G30	Portée g/h G31
1 Auxiliaire	1.05	50	400	76	75
2 Semi-rapide	1.8	65	500	131	129
3 Rapide	3.0	85	800	218	215
4 Ultrarapide	4.2	91 + 46	1900	305	300
5 Poissonnière	1.9	68	800	138	136



12.3 Opérations finales

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

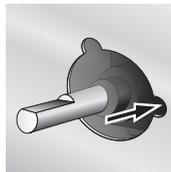
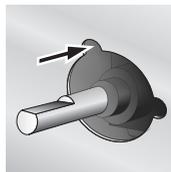


Après avoir effectué le réglage avec un gaz différent du gaz pour lequel l'appareil a été réglé à l'usine, remplacez l'étiquette de réglage du gaz appliquée à l'appareil par celle qui correspond au nouveau gaz employé. Celle-ci se trouve à l'intérieur de l'enveloppe contenant les injecteurs (si elle est prévue).

12.3.1 Réglage des minimums pour 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 (selon les modèles), jusqu'à l'obtention d'une flamme minimale 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.



12.3.2 Réglage des minimums pour le gaz liquide

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