

Sommaire

1 Avertissements	64
1.1 Avertissements généraux de sécurité	64
1.2 Plaque d'identification	65
1.3 Responsabilité du fabricant	65
1.4 But de l'appareil	65
1.5 Élimination	65
1.6 Ce manuel d'utilisation	66
1.7 Comment lire le manuel d'utilisation	66
2 Description	67
2.1 Description générale	67
2.2 Plan de cuisson	67
2.3 Panneau de commandes	68
2.4 Autres parties	68
2.5 Accessoires disponibles	69
3 Utilisation	70
3.1 Avertissements	70
3.2 Première utilisation	71
3.3 Utilisation des accessoires	71
3.4 Utilisation du plan de cuisson	72
3.5 Utilisation du four	73
3.6 Conseils pour la cuisson	75
4 Nettoyage et entretien	77
4.1 Avertissements	77
4.2 Nettoyage de l'appareil	77
4.3 Nettoyage des vitres de la porte	79
4.4 Démontage de la porte	79
4.5 Nettoyage de l'intérieur du four	79
4.6 Entretien extraordinaire	80
5 Installation	81
5.1 Raccordement du gaz	81
5.2 Adaptation aux différents types de gaz	85
5.3 Branchement électrique	89
5.4 Positionnement	90

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



Avertissements

1 Avertissements

1.1 Avertissements généraux de sécurité

Domages corporels

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chaudes durant l'utilisation.
- Ne touchez pas les éléments chauffants durant l'utilisation.
- Éloignez les enfants de moins de huit ans s'ils ne font pas l'objet d'une surveillance constante.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sous la supervision et en recevant la formation d'adultes et de personnes responsables de leur sécurité.
- Durant l'utilisation, ne posez pas sur l'appareil des objets métalliques comme des couteaux, des fourchettes, des cuillers et des couvercles.
- Mettez l'appareil hors tension après l'utilisation.
- N'essayez jamais d'éteindre une flamme/incendie avec de l'eau : mettez l'appareil hors tension et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture ignifuge.

- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent jamais être effectuées par des enfants sans surveillance.
- Du personnel qualifié doit effectuer l'installation et les interventions d'assistance dans le respect des normes en vigueur.
- Ne modifiez pas cet appareil.
- N'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes.
- N'essayez jamais de réparer l'appareil sans l'intervention d'un technicien qualifié.
- Si le câble d'alimentation électrique est abîmé, contactez immédiatement le service d'assistance technique qui se chargera de le remplacer.
- N'ouvrez pas le compartiment de rangement lorsque le four est allumé et encore chaud.
- Les objets laissés dans le compartiment de rangement pourraient être très chauds après l'utilisation du four.

Domages subis par l'appareil

- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs sur les parties en verre (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques).
- Les grilles et les lèchefrites doivent être insérées dans les glissières latérales jusqu'au point d'arrêt. Les dispositifs de blocage mécanique de sécurité empêchent l'extraction accidentelle



de la grille et doivent être tournés vers le bas et vers l'arrière du four.

- Utilisez éventuellement des outils en bois ou en plastique.
- Ne vous asseyez pas sur l'appareil.
- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'obstruez pas les ouvertures, les fentes d'aération et d'évacuation de la chaleur.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant la cuisson, car des graisses et des huiles peuvent s'en écouler.
- Ne laissez aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez jamais l'appareil en guise de chauffage ambiant.
- Emportez des abondants résidus d'aliments ou des débordements des cuissons précédentes de l'intérieur du four.

Pour cet appareil

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

1.2 Plaque d'identification

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

1.3 Responsabilité du fabricant

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

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

1.4 But de l'appareil

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

1.5 Élimination



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

Pour éliminer l'appareil :

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



Tension électrique Danger d'électrocution

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



Avertissements

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

On précise que pour l'emballage de nos produits, nous utilisons des matériaux non polluants et recyclables.

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



Emballage en plastique Danger d'asphyxie

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

1.6 Ce manuel d'utilisation

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

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

1.7 Comment lire le manuel d'utilisation

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

Avertissements



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

Description



Description de l'appareil et de ses accessoires.

Utilisation



Informations sur l'utilisation de l'appareil et des accessoires, conseils de cuisson.

Nettoyage et entretien



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

Installation



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



Avertissement de sécurité



Information



Suggestion

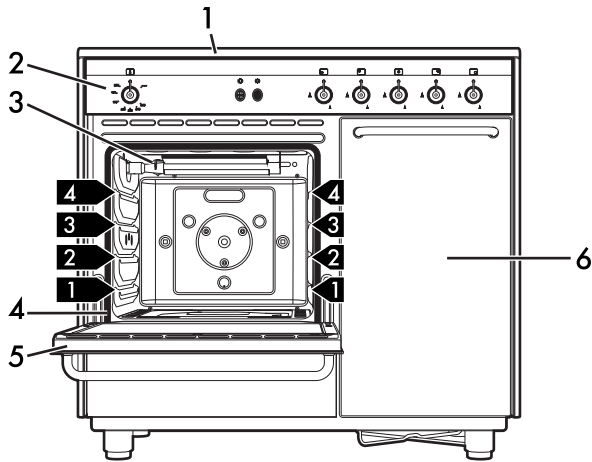
1. Séquence d'instructions pour l'utilisation.

- Instruction d'utilisation individuelle.



2 Description

2.1 Description générale



1. Plan de cuisson

2 Panneau de commandes

3 Lampe

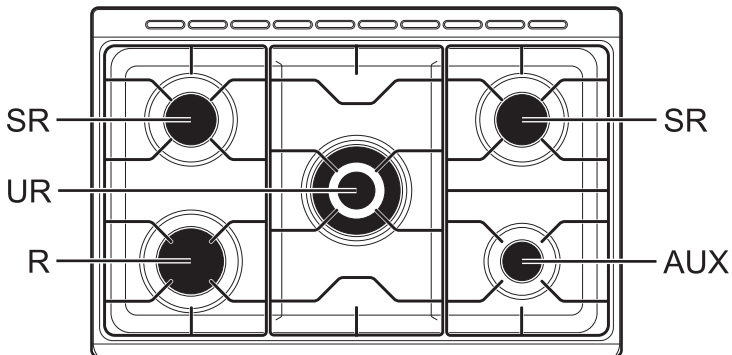
4 Joint

5 Porte

6 Compartiment de la bouteille

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

2.2 Plan de cuisson



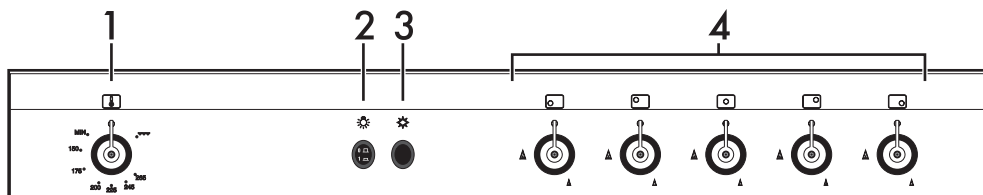
AUX = Auxiliaire
SR = Semi-rapide

R = Rapide
UR = Ultra-rapide



Description


2.3 Panneau de commandes



1 Manette four/gril à gaz

Utile pour allumer le brûleur inférieur ou le gril à gaz supérieur.

Four à gaz : Pour sélectionner la température de cuisson, appuyez et tournez la manette en sens inverse des aiguilles d'une montre sur la valeur désirée, entre **MIN** et **265**.

Gril à gaz : Appuyez et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre la manette de température sur le symbole .

2 Bouton lumière du four


Active la lumière à l'intérieur du four à tout moment.

3 Bouton d'allumage des brûleurs


Utiles pour allumer les brûleurs sur le plan de cuisson

4 Manettes des brûleurs du plan

Utiles pour régler les brûleurs sur le plan de cuisson.

Appuyez sur le bouton d'allumage des brûleurs (3) et simultanément appuyez et tournez la manette en sens inverse des aiguilles d'une montre sur la valeur  pour allumer les brûleurs correspondants.

Tournez les manettes sur la zone comprise entre le maximum  et le minimum  pour régler l'intensité de la flamme.

Ramenez les manettes sur la position  pour éteindre les brûleurs.

2.4 Autres parties

Plaques de positionnement

L'appareil dispose de plaques permettant de positionner les lèchefrites et les grilles à des hauteurs différentes. Les hauteurs d'enfournement sont considérées de bas en haut (voir 2.1 Description générale).

Ventilation de refroidissement

La turbine refroidit le four et se met en marche durant la cuisson.

Le fonctionnement de la turbine crée un flux d'air normal qui sort au-dessus de la porte et peut continuer pendant un court moment même après l'arrêt de l'appareil.

Éclairage interne

L'éclairage à l'intérieur du four s'allume lorsque le bouton correspondant est enfoncé (2).

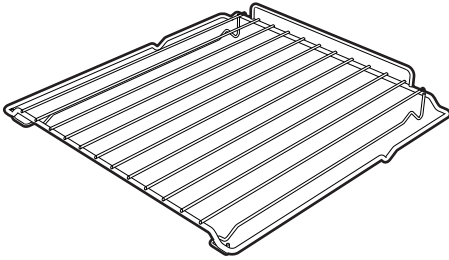


2.5 Accessoires disponibles



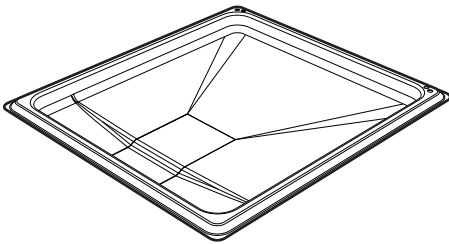
Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.

Grille



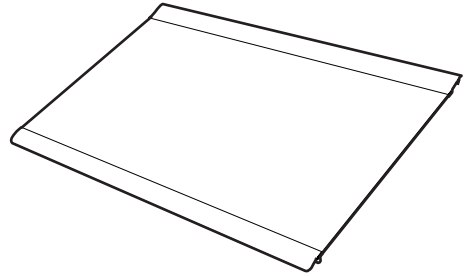
Utile pour y placer les récipients contenant des aliments en train de cuire.

Lèche-frite four



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

Couvercle en verre



Le couvercle en verre trempé avec des profils en aluminium protège le plan de cuisson lorsque l'appareil est au repos.



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



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



3 Utilisation

3.1 Avertissements



Température élevée à l'intérieur du four durant l'utilisation Risque de brûlures

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



Utilisation impropre Risque de brûlures

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



Utilisation impropre Risque de dommages aux surfaces

- Ne couvrez pas la sole de la cavité de cuisson avec des feuilles d'aluminium.
- Si vous souhaitez utiliser du papier sulfurisé, placez-le de façon à ce qu'il ne gêne pas la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites sur la sole de la cavité de cuisson.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites directement sur la vitre interne du four quand la porte est ouverte.
- Ne versez pas de l'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- Assurez-vous que les couronnes sont bien en place dans leurs logements avec leurs chapeaux.
- Les récipients et les grils à viande doivent être placés à l'intérieur du périmètre du plan de cuisson.
- Tous les récipients doivent avoir un fond plat et lisse.
- En cas de débordement, éliminez le liquide en excès du plan de cuisson.



Haute température à l'intérieur du compartiment de la bouteille de gaz Risque de brûlures

- N'ouvrez pas le compartiment de rangement lorsque le four est allumé et encore chaud.
- Les objets laissés dans le compartiment de rangement pourraient être très chauds après l'utilisation du four.



Haute température à l'intérieur du compartiment de la bouteille de gaz pendant l'utilisation

Risque d'incendie ou d'explosion

- N'utilisez pas de produits en spray à proximité du four.
- N'utilisez pas et ne laissez pas du matériel inflammable à proximité du four ou du compartiment de rangement.
- N'utilisez pas de vaisselle ni de récipients en plastique pour la cuisson des aliments.
- N'introduisez pas de boîtes ni de récipients fermés à l'intérieur du four.
- Ne laissez pas le four sans surveillance durant la cuisson, car des graisses et des huiles peuvent s'écouler.
- Sortez du four toutes les lèchefrites et les grilles non utilisées pendant la cuisson.

3.2 Première utilisation

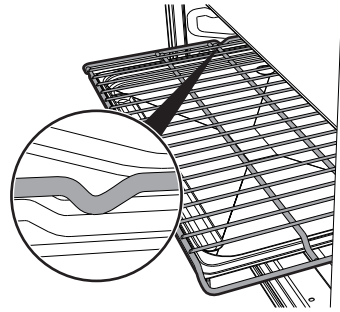
1. Éliminez les éventuelles pellicules de protection à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil y compris les accessoires.
2. Enlevez les éventuelles étiquettes (à l'exception de la plaque contenant les données techniques) appliquées sur les accessoires et dans les chambres de cuisson.
3. Enlevez et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

3.3 Utilisation des accessoires

Grilles et lèchefrites

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

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



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




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




Utilisation

3.4 Utilisation du plan de cuisson

Toutes les commandes et les contrôles de l'appareil sont réunis sur le panneau frontal. Au niveau de chaque manette est indiqué le brûleur correspondant. L'appareil est équipé d'un allumeur électronique.

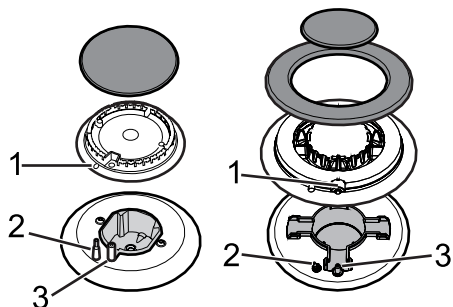
Appuyez sur le bouton d'allumage des brûleurs et en même temps appuyez et tournez la manette sur le symbole de la flamme maximale, jusqu'à ce que le brûleur s'allume. S'il ne s'allume pas au cours des 15 premières secondes, tournez la manette sur  et attendez 60 secondes avant d'effectuer un nouvel essai. Après l'allumage, maintenez la manette enfoncée pendant quelques secondes pour permettre au thermocouple de se réchauffer. Le brûleur peut s'éteindre lorsque l'on relâche la manette : cela signifie que le thermocouple n'est pas suffisamment chaud. Attendez quelques instants et répétez l'opération. Maintenez la manette enfoncée plus longuement.



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

Position correcte des couronnes et des chapeaux

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



Conseils pratiques pour l'utilisation du plan de cuisson

Pour assurer un rendement optimal des brûleurs et une consommation de gaz minimale, il faut utiliser des casseroles munies d'un couvercle et proportionnées au brûleur, de façon à éviter que la flamme ne vienne au contact des parois. Au moment de l'ébullition, réduisez la flamme pour empêcher que le liquide ne déborde.



Diamètres des récipients :

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



3.5 Utilisation du four

Utilisation du four à gaz

Allumage électronique à étincelle :

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Enfoncez et tournez la manette de la température en sens inverse horaire entre les valeurs **MIN** et **265**. L'allumeur électronique à étincelle s'active automatiquement.
3. Après l'allumage, maintenez la manette enfoncée pendant quelques secondes pour permettre au thermocouple de se réchauffer.



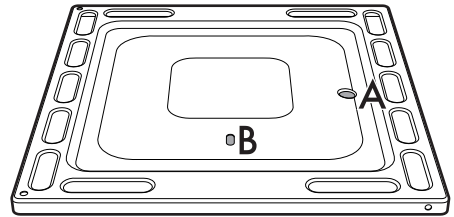
Si au bout de 15 secondes le brûleur ne s'est pas allumé, suspendez les tentatives d'allumage, laissez la porte du four ouverte et n'essayez de le rallumer qu'au bout de 60 secondes.



En cas d'extinction accidentelle, tournez la manette sur éteint et attendez 60 secondes avant d'essayer de le rallumer.

Allumage manuel :

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Enfoncez et tournez la manette de la température en sens inverse horaire entre les valeurs **MIN** et **265**.
3. Approchez une allumette allumée de l'extrémité du tube de la flamme **A** au centre de la sole du four.



4. Vérifiez l'allumage à travers le trou d'inspection **B**.
5. Après l'allumage, maintenez la manette enfoncée pendant quelques secondes pour permettre au thermocouple de se réchauffer.



En cas d'extinction accidentelle, tournez la manette sur éteint et attendez 60 secondes avant d'essayer de le rallumer.



Utilisation

Utilisation du gril à gaz




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

Risque d'incendie ou d'explosion

- La durée des cuissons au gril ne doit jamais dépasser 30 minutes.

Allumage électronique à étincelle :

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Appuyez et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre la manette de température sur le symbole . Automatiquement s'activera l'allumeur électrique à étincelle.
3. Après l'allumage, maintenez la manette enfoncée pendant quelques secondes pour permettre au thermocouple de se réchauffer.



Si au bout de 15 secondes le brûleur ne s'est pas allumé, suspendez les tentatives d'allumage, laissez la porte du four ouverte et n'essayez de le rallumer qu'au bout de 60 secondes.



En cas de panne d'alimentation la turbine de refroidissement n'est pas actif. N'utilisez pas le four manuellement.



Il est absolument impossible d'utiliser simultanément le four à gaz et le gril électrique.

Liste des fonctions



Brûleur à gaz

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



Gril

La chaleur provenant du gril à gaz permet d'obtenir des résultats de grillage parfaits, en particulier avec de la viande d'épaisseur moyen/faible et permet de donner à la fin de la cuisson un dorage uniforme. Idéal pour les saucisses, les côtelettes, le bacon. Cette fonction permet de griller uniformément de grandes quantités d'aliments, en particulier la viande.



La fonction Gril est toujours réglée à la température maximale.



3.6 Conseils pour la cuisson

Conseils généraux

- Utilisez une fonction ventilée pour obtenir une cuisson uniforme sur plusieurs niveaux.
- En augmentant la température il n'est pas possible de réduire les temps de cuisson (les aliments risquent d'être trop cuits à l'extérieur et pas assez cuits à l'intérieur).

Conseils pour la cuisson des viandes

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

Conseils pour la cuisson au Gril

- Vous pouvez griller vos viandes en les enfournant dans le four froid ou préchauffé si vous souhaitez modifier l'effet de cuisson.
- Réalisez des cuissons avec le gril à gaz avec la porte fermée.

Conseils pour la cuisson des gâteaux et biscuits

- Utilisez de préférence des moules foncés en métal : ils permettent une meilleure absorption de la chaleur.
- La température et la durée de cuisson dépendent de la qualité et de la consistance de la pâte.

- Vérifiez si le gâteau est cuit à l'intérieur : à la fin de la cuisson, piquez un cure-dent au sommet du gâteau. Si la pâte ne colle pas au cure-dent, le gâteau est cuit.
- Si le gâteau retombe après son défournement, réduisez la température sélectionnée de 10°C lors de la cuisson successive, en sélectionnant éventuellement un temps de cuisson supérieur.

Conseils pour la décongélation et le lavage

- Positionnez les aliments congelés dans un récipient sans couvercle et hors de l'emballage au premier niveau du four.
- Évitez de superposer les aliments.
- Pour décongeler la viande, utilisez une grille positionnée au deuxième niveau et une lèchefrite au premier niveau. De cette manière, les aliments ne sont pas au contact du liquide de décongélation.
- Couvrez les parties les plus délicates d'une feuille d'aluminium.
- Pour une pâte bien levée, positionnez un récipient contenant de l'eau sur la sole du four.

Pour économiser l'énergie

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



Utilisation

Tableau indicatif des cuissons

Mets	Poids (Kg)	Position de la glissière à partir du bas	Four Statique		Four Ventilé			
			Température (°C)	Temps (minutes)	Température (°C)	Temps (minutes)		
Lasagne	3	3	230 - 240	50 - 60	230 - 240	45 - 50		
Cannelloni	2,5	2	220 - 230	25 - 30	220 - 230	25 - 30		
Pâtes au four	2,5	2	220 - 230	25 - 30	220 - 230	25 - 30		
Poulet rôti	1,2	2	200 - 210	80 - 90	200 - 210	70 - 80		
Poitrine de dinde	3	2	200 - 210	90 - 100	200 - 210	90 - 100		
Carré de porc	1,2	2	210 - 220	70 - 75	200 - 210	70 - 75		
Lapin rôti	1,5	2	200 - 210	75 - 80	200 - 210	75 - 80		
Agneau	1,5	2	200 - 210	90 - 95	200 - 210	90 - 95		
				Côté 1	Côté 2		Côté 1	Côté 2
Côtelettes de porc	1	3	Gril	15	8	Gril	15	8
Hamburgers	1	3	Gril	11	7	Gril	11	7
Saucisses	1,5	3	Gril	15	5	Gril	15	5
Ribs	1,5	3	Gril	15	5	Gril	15	5
Brochettes de viande	1,5	3	Gril	11	10	Gril	11	5
Maquereau	8	2	180 - 190	25 - 30	180 - 190	25 - 30		
Truite saumonée	1,3	2	180 - 190	35 - 40	180 - 190	35 - 40		
Turbot	1	2	180 - 190	25 - 30	180 - 190	25 - 30		
Brochettes de poisson	1	3	Gril	7	3	Gril	7	5
Pizza	1	3	240	12 - 15	240	12 - 15		
Biscuits	1	3	190	18	180	18		
Gâteau paradis	1	2	190	50 - 55	180	55 - 60		
Tarte confiture	1	3	190	35 - 40	180	35 - 40		
Savarin	1,2	3	190	45 - 50	180	50 - 55		

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



4 Nettoyage et entretien

4.1 Avertissements



Utilisation impropre Risque de dommages aux surfaces

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

4.2 Nettoyage de l'appareil

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

Nettoyage ordinaire quotidien

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

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

Taches d'aliments ou résidus

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

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

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

Grilles du plan de cuisson

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



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



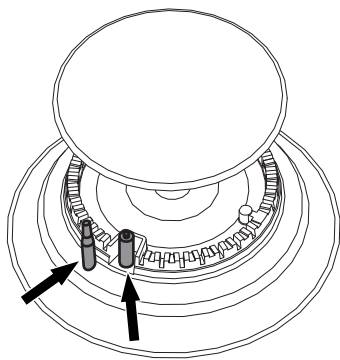
Nettoyage et entretien

Couronnes et chapeaux

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

Bougies et thermocouples

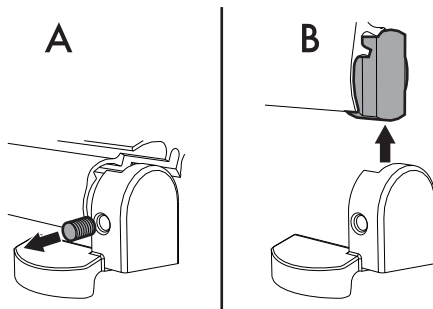
Pour un bon fonctionnement, les bougies d'allumage et les thermocouples doivent toujours être bien propres. Contrôlez-les fréquemment et, si nécessaire, nettoyez-les avec un chiffon humide. Éliminez les résidus secs avec un cure-dent en bois ou une aiguille.



Couvercle en verre

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 placées à l'arrière de la charnière **(A)**.



3. Ouvrez-le et soulevez-le vers le haut **(B)**.
4. Procédez au nettoyage.
5. Repositionnez le couvercle en l'introduisant dans les glissières. Serrez les vis de fixation des charnières en position de fermeture.



Assurez-vous d'avoir éteint les flammes ou les plaques de cuisson et de les avoir laissées refroidir avant de fermer le couvercle.



Ne touchez pas le verre du couvercle avec les marmites et casseroles encore chaudes.



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



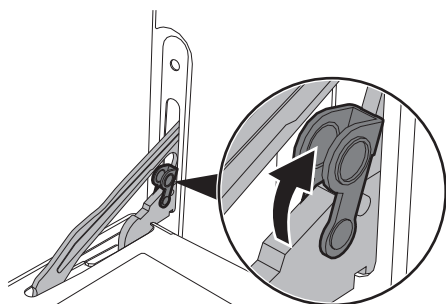
4.3 Nettoyage des vitres de la porte

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

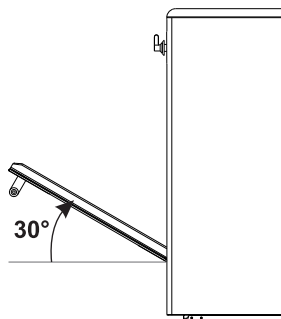
4.4 Démontage de la porte

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

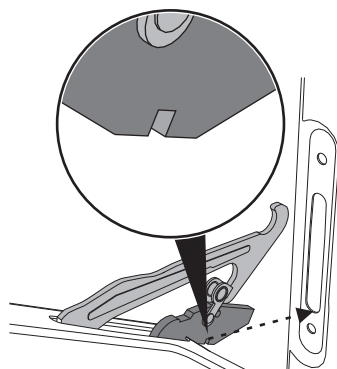
1. Ouvrez complètement la porte et soulevez les leviers situés contre les deux charnières.



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



3. Pour remonter la porte, introduisez les charnières dans les fentes prévues à cet effet sur le four en vous assurant que les rainures sont complètement posées contre les fentes. Abaissez la porte et après l'avoir positionnée, abaissez les leviers de blocage.



4.5 Nettoyage de l'intérieur du four

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

- Retirez toutes les pièces amovibles et nettoyez-les avec de l'eau tiède et des détergents non abrasifs, rincez et séchez soigneusement les pièces mouillées.



Il est conseillé de faire fonctionner le four à la température maximale pendant environ 15/20 minutes après l'utilisation de produits spécifiques, afin d'éliminer les éventuels résidus.



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



Nettoyage et entretien

4.6 Entretien extraordinaire

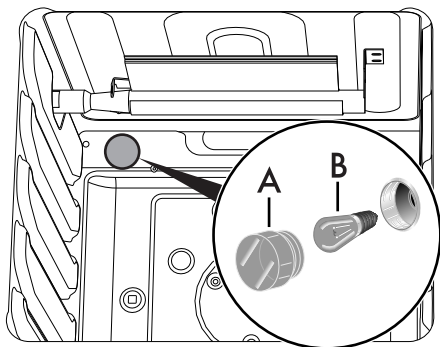


Pièces sous tension électrique
Danger d'électrocution

- Mettez le four hors tension.

Remplacement de la lampe d'éclairage interne

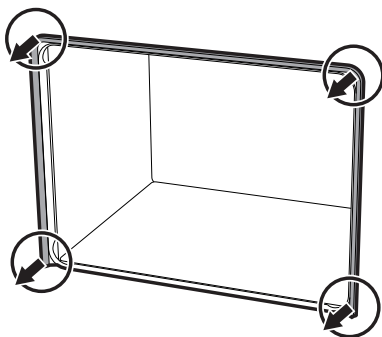
1. Dévissez le cache de protection **A** en sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Remplacez l'ampoule **B** (25W).
N'utilisez que des ampoules spéciales pour four (T 300 °C).



3. Remontez le cache de protection.

Démontage du joint du four

Pour permettre un nettoyage minutieux du four, on peut démonter le joint de la porte. Des crochets situés aux quatre angles fixent le joint au bord. Tirez le joint vers l'extérieur aux endroits indiqués pour l'enlever de l'appareil.



Pour garder les joints propres, utilisez une éponge non abrasive avec de l'eau tiède. Les joints doivent être souples et élastiques.



5 Installation

5.1 Raccordement du gaz



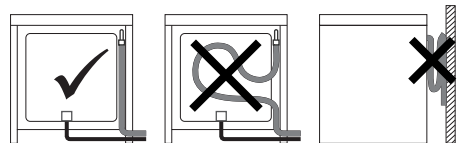
**Fuite de gaz
Danger d'explosion**

- Après toute intervention sur l'appareil, vérifiez que le couple de serrage des connexions du gaz est compris entre 10 Nm et 15 Nm.
- Si nécessaire, utilisez un régulateur de pression conforme à la norme en vigueur.
- Une fois l'installation terminée, vérifiez la présence d'éventuelles fuites avec une solution savonneuse, mais jamais avec une flamme.
- La mise en œuvre avec un tuyau flexible devra être réalisée de manière à ce que la longueur de la conduite ne dépasse pas les 2 mètres d'extension maximale pour les tuyaux flexibles en acier et 1,5 mètres pour les tuyaux en caoutchouc.
- Assurez-vous que les tuyaux ne sont pas au contact des parties mobiles ni écrasés.

Raccordement avec un tuyau en caoutchouc

Vérifiez que toutes les conditions suivantes sont respectées :

- que le tuyau soit fixé à son embout avec des colliers de serrage ;
- que le tuyau ne soit jamais au contact des murs chauds, tout le long de son parcours (max. 50 °C) ;
- que le tuyau ne soit sujet à aucun effort de traction ou tension et ne présente de virages serrés ni d'étranglements ;
- que le tuyau ne soit pas au contact de corps tranchants ou d'angles vifs ;
- si le tuyau n'est pas parfaitement étanche et s'il est la cause d'une fuite de gaz dans l'environnement, n'essayez pas de le réparer ; remplacez-le par un tuyau neuf ;
- Vérifiez que les termes d'expiration du tuyau, imprimés directement sur celui-ci, ne soient pas dépassés.



Informations générales

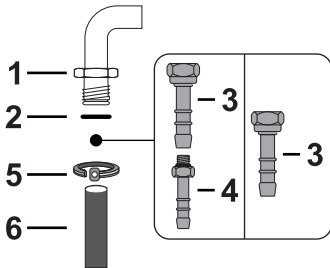
Le raccordement au réseau du gaz peut être réalisé avec un tuyau flexible en acier à paroi continue et conformément aux prescriptions de la norme en vigueur. Pour l'alimentation avec d'autres types de gaz, voir le chapitre « 5.2 Adaptation aux différents types de gaz ». Le raccord d'entrée du gaz est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



Installation

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).

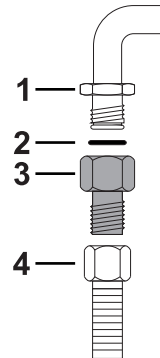
Vissez soigneusement l'embout **3** au raccord du gaz **1** (filet 1/2 pouce ISO 228-1) de l'appareil en interposant le joint **2**. En fonction du diamètre du tuyau de gaz utilisé, il est possible de visser également l'embout **4** sur l'embout **3**. Après avoir serré le(s) embout(s), calez le tuyau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



Raccordement avec un tuyau flexible en acier à raccord conique

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

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



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



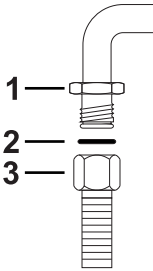
Le diamètre interne du tuyau doit être de 8 mm pour le Gaz Liquide et de 13 mm pour le Gaz Méthane et le Gaz de Ville.



Raccordement avec un tuyau flexible en acier

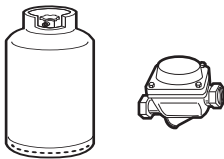
Effectuez le raccordement au réseau de distribution du gaz en utilisant un tuyau flexible en acier à paroi continue conforme aux caractéristiques visées par la norme en vigueur.

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



Raccordement au gaz liquide

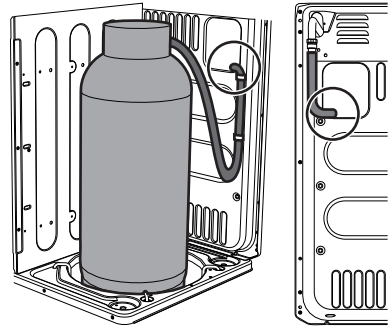
Utilisez un régulateur de pression et réalisez le raccordement à la bouteille conformément aux prescriptions établies par les normes en vigueur.



La pression d'alimentation doit respecter les valeurs indiquées au paragraphe « Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs ».

Raccordement à la bouteille dans le compartiment intérieur de l'appareil.

Ouvrez le compartiment latéral et introduisez une bouteille de 15 kg max. Poussez une extrémité du tuyau sur l'embout et fixez-le avec l'une des deux colliers fournis. Insérez le tuyau dans le compartiment de la bouteille à travers le trou situé à l'arrière de l'appareil.



Poussez l'autre extrémité sur le régulateur de pression de la bouteille ; fixez-le avec le deuxième collier fourni. **Une fois l'installation terminée, vérifiez la présence d'éventuelles fuites avec une solution savonneuse, mais jamais avec une flamme.**



Utilisez une portion de tuyau conforme aux normes en vigueur d'une longueur minimale de 1,4 m.



Installation

Aération des locaux

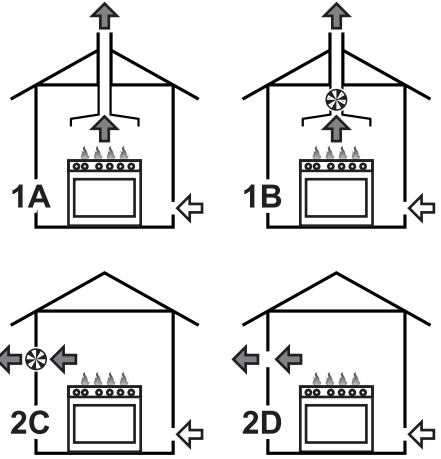
L'appareil doit être installé dans des pièces aérées en permanence, conformément aux normes en vigueur. La pièce où l'appareil est installé doit assurer la présence d'une quantité d'air suffisante pour la combustion régulière du gaz et le renouvellement de l'air dans la pièce. Les prises d'air, protégées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

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

Évacuation des produits de la combustion

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

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



- 1 Évacuation par l'intermédiaire d'une hotte
- 2 Évacuation en l'absence d'une hotte

- A Évacuation dans une cheminée individuelle à tirage naturel
- B Évacuation dans une cheminée individuelle avec un électroventilateur
- C Évacuation directement dans l'atmosphère avec un électroventilateur mural ou sur une vitre
- D Évacuation directement dans l'atmosphère externe à travers le mur



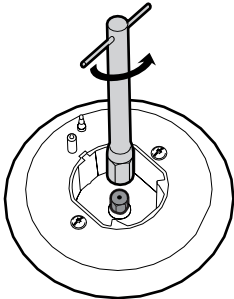


5.2 Adaptation aux différents types de gaz

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

Remplacement des injecteurs

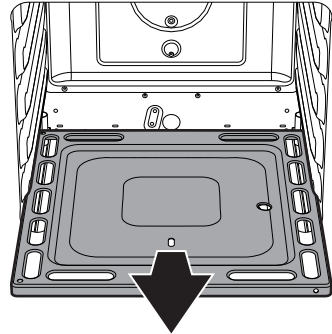
1. Enlevez les grilles, les chapeaux et toutes les couronnes pour accéder aux coupelles des brûleurs.
2. Remplacez les injecteurs en utilisant une clé à tube de 7 mm en fonction du gaz à utiliser (voir Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs).



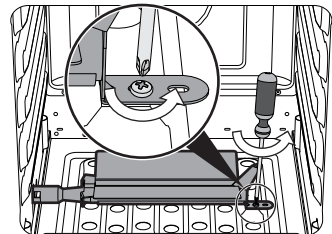
3. Remettez bien en place les brûleurs dans leurs logements.

Remplacement de l'injecteur du four

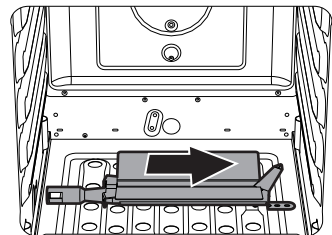
1. Ouvrez la porte et enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur du four.
2. Démontez la plaque.



3. Desserrez la vis qui fixe le brûleur du four à la base.



4. Poussez le brûleur vers la droite jusqu'à ce que l'injecteur soit accessible.



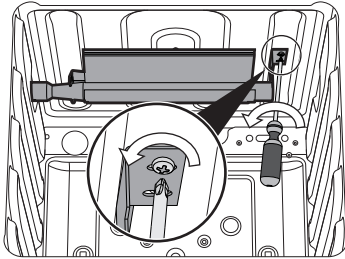
5. Remplacez l'injecteur avec une clé à tube de 7 mm.



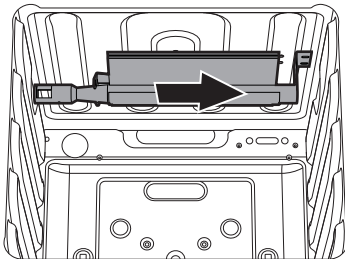
Installation

Remplacement de injecteur du grill à gaz

1. Ouvrez la porte et enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur du four.
2. Desserrez la vis qui fixe le brûleur du grill à gaz à la partie supérieure du four.



3. Poussez le brûleur vers la droite jusqu'à ce que l'injecteur soit accessible.



4. Remplacez l'injecteur avec une clé à tube de 7 mm.

Lubrification des robinets gaz

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



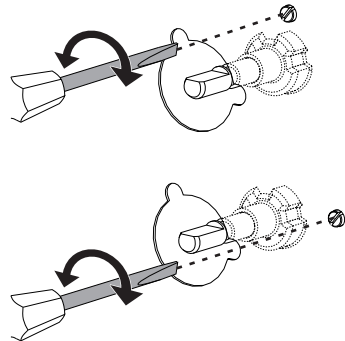
La lubrification des robinets gaz devra être effectuée par un technicien spécialisé.

Réglage du minimum pour le méthane ou le gaz de ville

Allumez le brûleur et mettez-le en position minimum. Extrayez la poignée du robinet de gaz et agissez sur la vis de réglage située à côté de la tige du robinet (selon les modèles), jusqu'à obtenir une flamme minimale régulière.

Remontez la poignée et vérifiez la stabilité de la flamme du brûleur.

Tournez rapidement la poignée du maximum au minimum : la flamme ne doit pas s'éteindre. Répétez cette opération pour tous les robinets.



Réglage du minimum pour le gaz liquide

Serrez complètement la vis logée à côté de la tige du robinet en sens horaire.



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



Type de gaz et Pays d'appartenance

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

FR



Vous pouvez identifier les types de gaz disponibles suivant le pays d'installation. Référez-vous au numéro de l'en-tête pour identifier les valeurs correctes dans les « Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs ».



Installation

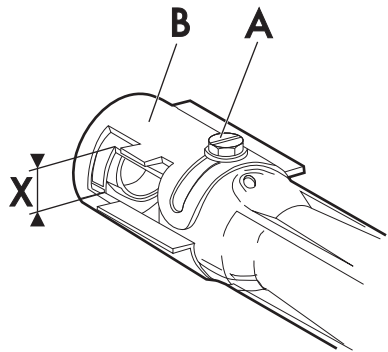
Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs

1 Gaz Méthane G20	AUX	SR	R	UR	FOUR	GRIL
Portée thermique nominale (kW)	1.0	1.8	3.0	3.5	2.6	2.4
Diamètre injecteur (1/100 mm)	72	97	115	140	120	120
Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	(X)	(Z)	(Y)	(-6)	-	-
Air primaire (mm)	-	-	-	-	5	5
Portée réduite (W)	400	500	800	1600	900	-
2 Gaz Méthane G25	AUX	SR	R	UR	FOUR	GRIL
Portée thermique nominale (kW)	1.0	1.8	3.0	3.5	2.6	2.4
Diamètre injecteur (1/100 mm)	72	94	121	138	120	120
Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	(F1)	(Y)	(F2)	(F3)	-	-
Air primaire (mm)	-	-	-	-	5	5
Portée réduite (W)	400	500	800	1600	900	-
4 Gaz Liquide G30/31	AUX	SR	R	UR	FOUR	GRIL
Portée thermique nominale (kW)	1.0	1.8	3.0	3.5	2.6	2.4
Diamètre injecteur (1/100 mm)	50	65	85	94	76	76
Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	-	-	-	-	-	-
Air primaire (mm)	-	-	-	-	10	15
Portée réduite (W)	400	500	800	1600	900	-
Portée nominale G30 (g/h)	73	131	218	254	189	174
Portée nominale G31 (g/h)	71	129	214	250	186	171

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

Réglage de l'air primaire du four

1. Desserrez la vis de réglage **A** du manchon de réglage de l'air.
2. Tournez le manchon de réglage **B** dans la position correspondante au type de gaz à utiliser selon les « Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs ».
3. Serrez la vis de réglage et rétablissez les scellages.
4. Au terme de l'opération, remontez correctement le brûleur.





5.3 Branchement électrique

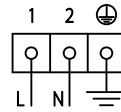


Tension électrique Danger d'électrocution

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

L'appareil peut fonctionner dans les modalités suivantes :

- 220-240 V 1N~



Utilisez un câble **tripolaire 3 x 1,5 mm²**.



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

Branchement fixe

Préparez sur la ligne d'alimentation un dispositif d'interruption omnipolaire conformément aux règles d'installation. Le dispositif d'interruption doit être situé dans une position facilement accessible et à proximité de l'appareil.

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

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

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

Informations générales

Vérifiez que les caractéristiques du réseau électrique sont adéquates aux données indiquées sur la plaque.

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

N'enlevez jamais la plaque.

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



Installation

5.4 Positionnement



Appareil lourd Danger de blessures par écrasement

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



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

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



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

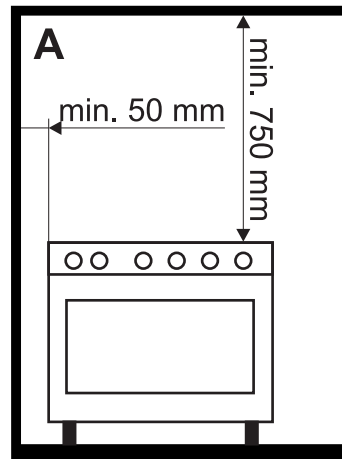
- Les placages, les colles ou les revêtements en plastique des meubles adjacents doivent être thermorésistants (minimum 90° C).

Informations générales

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

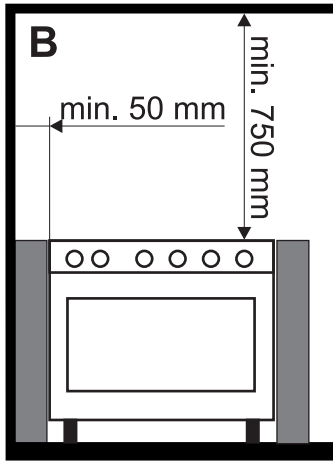
Installez les meubles suspendus au-dessus du plan de travail à une distance minimale de 750 mm. Si l'on installe une hotte aspirante au-dessus du plan de cuisson, consultez le manuel d'instructions de cette dernière pour respecter la distance.

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

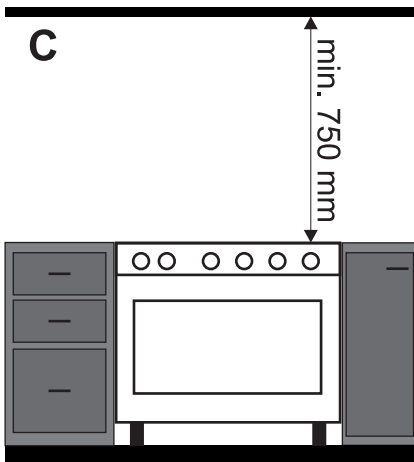


A - Classe 1

(Appareil pour installation libre)



B - Classe 2 sous-classe 1
(Appareil encastré)



C - Classe 2 sous-classe 1
(Appareil encastré)



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

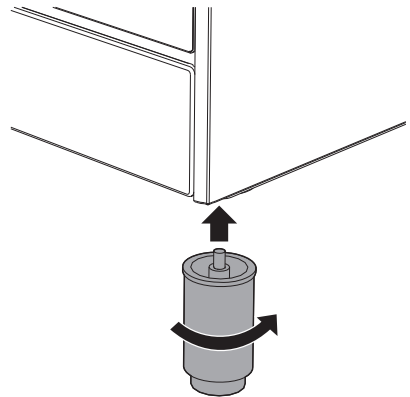
Positionnement et nivellement



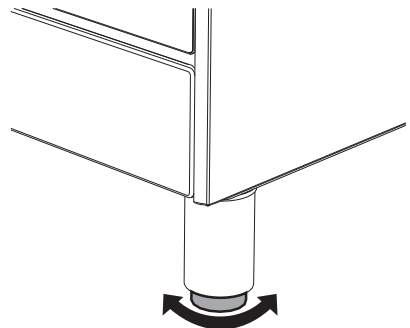
Appareil lourd
Risque de dommages à l'appareil

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

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



5. Pour une bonne stabilité, il est indispensable que l'appareil soit correctement nivelé au sol. Vissez ou dévissez le pied de la partie inférieure jusqu'à ce que l'appareil soit bien nivelé et stabilisé au sol.





Installation

Montage du dossieret

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

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

1. Dévissez les 2 écrous (**B**) situés à l'arrière du plateau.
2. Positionnez le dossieret au-dessus du plateau en faisant correspondre les axes (**C**) et les trous (**D**).
3. Fixez le dossieret sur le plan de travail en serrant les vis (**A**).

