

# Sommaire

<b>1</b>	<b>Avertissements</b>	<b>34</b>
1.1	Avertissements généraux de sécurité	34
1.2	Plaque d'identification	35
1.3	Responsabilité du fabricant	35
1.4	But de l'appareil	35
1.5	Élimination	35
1.6	Ce manuel d'utilisation	36
1.7	Comment lire le manuel d'utilisation	36
<b>2</b>	<b>Description</b>	<b>37</b>
2.1	Description générale	37
2.2	Plan de cuisson	37
2.3	Panneau de commandes	38
2.4	Autres parties	39
2.5	Accessoires disponibles	39
<b>3</b>	<b>Utilisation</b>	<b>41</b>
3.1	Avertissements	41
3.2	Première utilisation	41
3.3	Utilisation des accessoires	42
3.4	Utilisation du plan de cuisson	43
3.5	Utilisation du four	44
3.6	Utilisation du compartiment de rangement	46
3.7	Conseils de cuisson	46
<b>4</b>	<b>Nettoyage et entretien</b>	<b>49</b>
4.1	Avertissements	49
4.2	Nettoyage de l'appareil	49
4.3	Démontage de la porte (sur certains modèles uniquement)	50
4.4	Démontage de la porte (sur certains modèles uniquement)	51
4.5	Nettoyage des vitres de la porte	52
4.6	Nettoyage de l'intérieur du four	52
4.7	Entretien extraordinaire	52
<b>5</b>	<b>Installation</b>	<b>53</b>
5.1	Raccordement du gaz	53
5.2	Adaptation aux différents types de gaz	56
5.3	Branchement électrique	60
5.4	Positionnement	61

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](http://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 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 éléments à l'intérieur du 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 introduites dans les glissières latérales jusqu'à l'arrêt complet. Les dispositifs de blocage mécanique de sécurité qui empêchent l'extraction accidentelle des grilles 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.
- Enlevez tout résidu d'aliment ou les déversements importants de 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 de l'appareil.
- 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). L'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 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 utilise les conventions de lecture suivantes :

#### Avertissements



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

#### Description



Description de l'appareil et de ses accessoires.

#### Utilisation



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

#### Nettoyage et entretien



Informations pour le nettoyage et l'entretien adéquats de l'appareil.

#### Installation



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



Avertissements de sécurité



Information



Suggestion

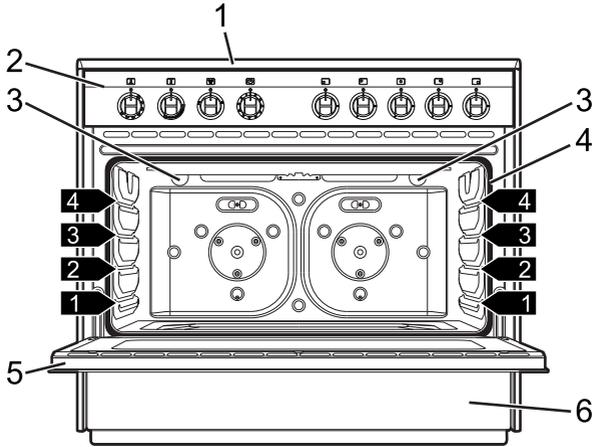
1. Séquence d'instructions pour l'utilisation.

- Instruction d'utilisation individuelle.



## 2 Description

### 2.1 Description générale



1 Plan de cuisson

2 Panneau de commandes

3 Lampe du four

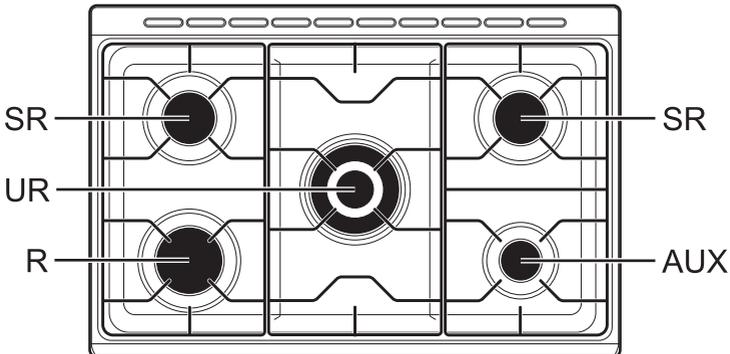
4 Joint

5 Porte

6 Compartiment de rangement

**1,2,3...** Plaque pour les glissières de support pour grilles et lèche-frite

### 2.2 Plan de cuisson



AUX = Auxiliaire

SR = Semi-rapide

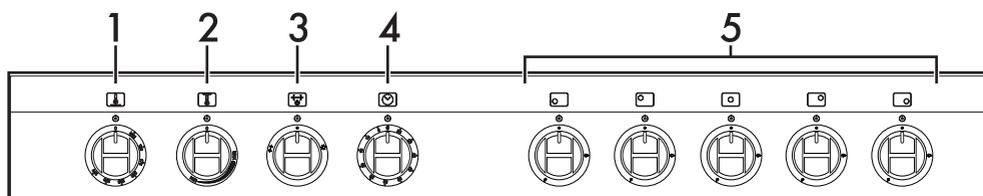
R = Rapide

UR = Ultra rapide



# Description

## 2.3 Panneau de commandes



### Manette du gril du four (1)

Utile pour l'allumage du brûleur inférieur. Sélectionnez la température de cuisson en appuyant et en tournant la manette en sens inverse des aiguilles d'une montre sur la valeur souhaitée, comprise entre **MIN** et **275**.

### Manette du gril à gaz (2)

Utile pour l'allumage et le réglage du gril à gaz supérieur. Appuyez et tournez la manette en sens inverse des aiguilles d'une montre à la valeur **MAX** pour allumer le brûleur du gril à gaz supérieur. Tournez la manette sur la zone comprise entre les valeurs **MAX** et **MIN** pour régler la flamme. Remettez les manettes en position **0** pour éteindre les brûleurs.

### Manette de fonction (3)

La fonction lampe () peut être utilisée lorsque le four est éteint.

Tournez la manette sur la fonction () pour démarrer le moteur du tournebroche.

### Manette du minuteur électromécanique (4)

Pour utiliser le minuteur, chargez la sonnerie en tournant la manette en sens horaire. Les chiffres correspondent aux minutes (maximum 55 minutes). Le réglage est progressif et vous pouvez choisir des positions intermédiaires parmi les chiffres indiqués. Le signal sonore de fin de cuisson n'interrompt pas le fonctionnement du four.

### Manettes des brûleurs du plan de cuisson (5)

Utiles pour l'allumage et le réglage des brûleurs du plan de cuisson. Appuyez et tournez les manettes en sens inverse des aiguilles d'une montre à la valeur  pour allumer les brûleurs relatifs. Tournez les manettes sur la zone comprise entre la valeur maximale  et minimale  pour régler la flamme. Remettez les manettes en  position pour éteindre les brûleurs.



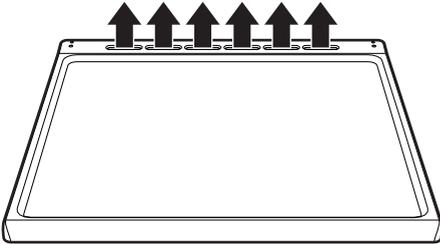
## 2.4 Autres parties

### Plaques de positionnement

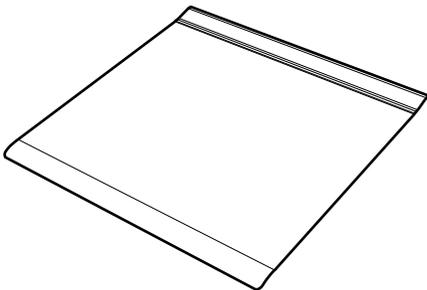
L'appareil dispose de plaques permettant de positionner les lèchefrites et les grilles à des hauteurs différentes. Les hauteurs d'enfournement sont considérées de bas en haut (voir 2.1 Description générale).

### Turbine de refroidissement

La turbine refroidit le four et se met en marche durant la cuisson. Le fonctionnement de la turbine crée un flux d'air normal qui s'échappe par l'arrière de l'appareil et peut continuer pendant un court moment même après son extinction.



### Couvercle en verre



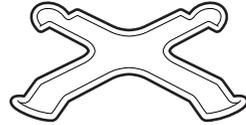
Le couvercle en verre trempé avec bordure en aluminium protège le plan de cuisson lorsqu'il n'est pas utilisé.

## 2.5 Accessoires disponibles



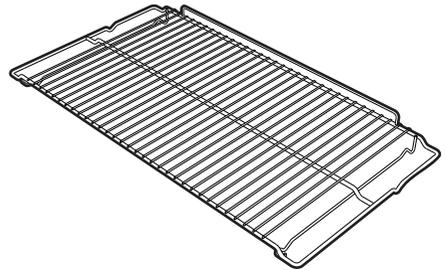
Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.

### Grille de réduction



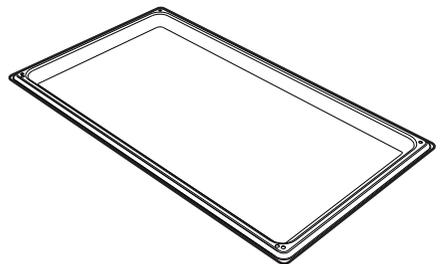
Utile si l'on utilise de petits récipients.

### Grille



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

### Lèchefrite du four

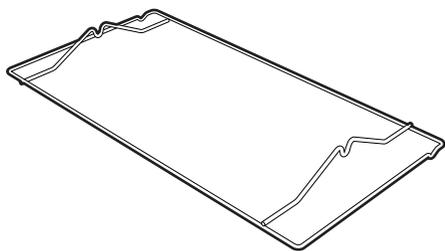


Elle permet de récupérer des graisses ayant coulé des aliments posés sur la grille supérieure.



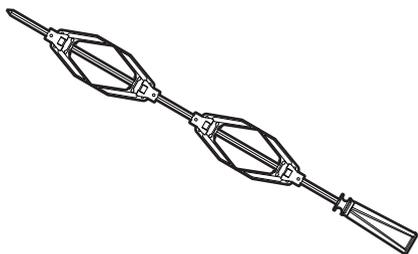
## Description

### Support du tournebroche



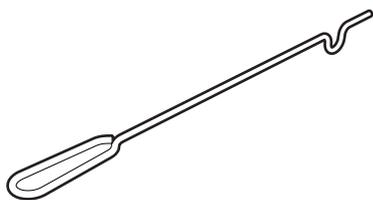
À utiliser pour soutenir la broche.

### Broche du tournebroche



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

### Poignée du tournebroche



Utile pour extraire la broche de la cavité du four.

**i**

Les accessoires destinés à entrer en contact avec les aliments sont fabriqués avec des matériaux conformes aux dispositions de la législation en vigueur.

**i**

Les accessoires fournis en option et originaux peuvent être demandés aux centres d'assistance agréés. Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant.



## 3 Utilisation

### 3.1 Avertissements



#### Température élevée de l'appareil durant l'utilisation Risque de brûlures

- La porte du four doit être fermée durant la cuisson.
- Protégez vos mains avec des gants résistants à la chaleur lorsque vous déplacez les aliments.
- Ne touchez pas les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Ne versez pas de l'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- Ne permettez pas aux enfants de moins de 8 ans de s'approcher à l'appareil durant le fonctionnement.
- Si vous devez déplacer les aliments ou à la fin de la cuisson, ouvrez la porte 5 cm pendant quelques secondes, laissez la vapeur sortir, puis ouvrez-la complètement.



#### Utilisation impropre Risque de brûlures

- Assurez-vous que les couronnes sont bien en place dans leurs logements avec leurs chapeaux des brûleurs.
- Huiles et graisses peuvent s'enflammer en cas de surchauffe. Soyez très prudents.



#### Utilisation impropre Risque de dommages aux surfaces

- Ne couvrez pas la sole de la chambre de cuisson avec des feuilles d'aluminium.
- Si vous souhaitez utiliser du papier sulfurisé, placez-le de façon à ce qu'il ne gêne pas la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites sur la sole de la chambre de cuisson.
- N'utilisez pas la porte ouverte pour poser des casseroles ou des lèchefrites sur la vitre interne.
- Les plats de cuisson ou les grils à viande doivent être positionnés à l'intérieur du périmètre du plan de cuisson
- Tous les récipients doivent avoir un fond plat et lisse.
- En cas de débordement, éliminez le liquide en excès du plan de cuisson.

### 3.2 Première utilisation

1. Éliminez les éventuelles pellicules de protection à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil 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 la chambre de cuisson.
3. Enlevez et lavez tous les accessoires de l'appareil (voir 4 Nettoyage et entretien).
4. Chauffez le four à vide à la température maximale pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.

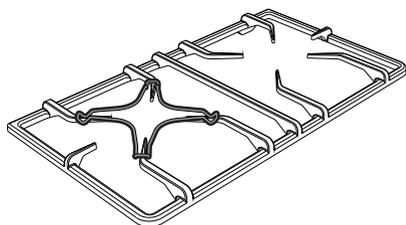


# Utilisation

## 3.3 Utilisation des accessoires

### Grilles de réduction

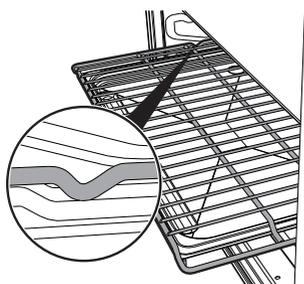
Les grilles de réduction doivent être posées sur les grilles du plan de cuisson. Assurez-vous qu'elles sont positionnées correctement.



### Grilles et les lèche-frites

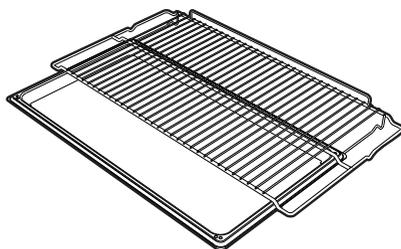
Les grilles et les lèche-frites doivent être introduites dans les glissières latérales jusqu'à l'arrêt complet.

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



### Grille pour lèche-frite

Introduisez la lèche-frite à l'intérieur de la grille. De cette façon, on peut cuire des aliments en recueillant la graisse tout en la séparant des aliments que l'on est en train de cuisiner.

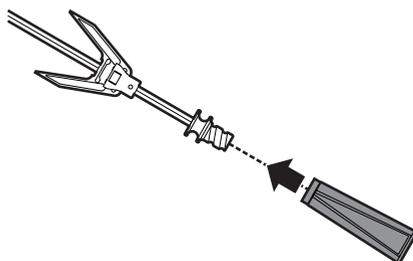


### Broche du tournebroche

Préparez la broche avec les aliments à l'aide des fourches de la bride fournie.



Vissez la poignée fournie de sorte à pouvoir manipuler facilement la broche avec la nourriture.



Une fois que vous avez préparé la broche, placez-la sur le support du tournebroche.



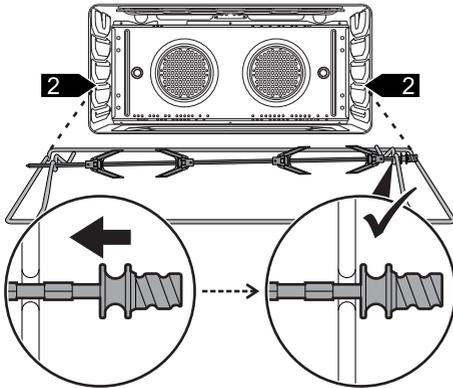
Introduisez complètement les grilles et les lèche-frites dans le four jusqu'à l'arrêt.



Nettoyez les lèche-frites avant de les utiliser pour la première fois afin d'enlever tout résidu laissé par le processus de fabrication.



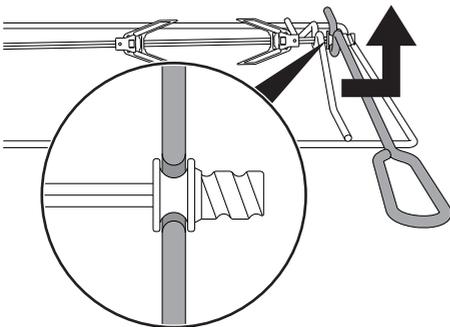
Insérez la broche dans le trou du moteur du tournebroche. Assurez-vous que la partie profilée est placée correctement sur le châssis de guidage et retirez la poignée.



Pour activer le tournebroche, tournez la manette de fonctions sur la position ou



En fin de cuisson, avec la poignée du tournebroche, sortez la broche du trou et extrayez le cadre de manière à placer la broche à l'extérieur du four.



## 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 bouton il est indiqué le brûleur correspondant. L'appareil est équipé d'un dispositif d'allumage électronique. Il suffit d'enfoncer et de tourner la manette en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole de flamme maximum, jusqu'à ce que le brûleur s'allume. Si le brûleur ne s'allume pas dans les 15 premières secondes, tournez la manette vers et attendez 60 secondes avant d'essayer à nouveau. 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 : dans ce cas, le thermocouple n'a pas chauffé suffisamment. Attendez quelques instants et répétez l'opération. Gardez la manette enfoncée plus longtemps.



Si les brûleurs s'éteignent accidentellement, un dispositif de sécurité intervient et bloque l'émission de gaz, même si le robinet est ouvert. Remettez la manette en position et attendez au moins 60 secondes avant d'allumer à nouveau.

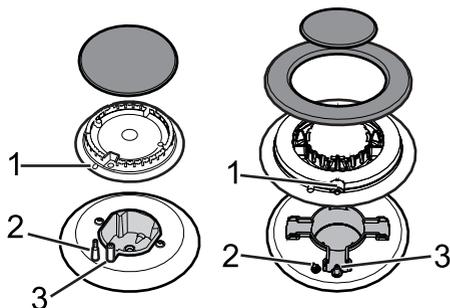


Exécutez ces opérations lorsque le four est éteint et froid.



## Position correcte pour les couronnes et les chapeaux des brûleurs

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



## 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.

## 3.5 Utilisation du four

### Utilisation du four à gaz

Allumage électronique à étincelle :

1. Ouvrez la porte du four complètement.
2. Enfoncez et tournez la manette de la température en sens inverse des aiguilles d'une montre entre **MIN** et **275**.  
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.



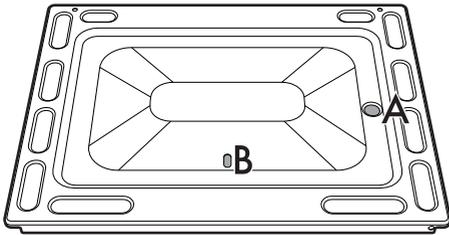
Diamètres des casseroles :

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



Allumage manuel :

1. Ouvrez la porte du four complètement.
2. Enfoncez et tournez la manette de la température en sens inverse des aiguilles d'une montre entre **MIN** et **275**.
3. Approchez une allumette allumée de l'extrémité du tube de la flamme **A** au centre de la sole du four.



4. Assurez-vous que l'allumage a eu lieu à travers l'orifice 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 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 pas dépasser 30 minutes.

Allumage électronique à étincelle :

1. Ouvrez la porte du four complètement.
2. Enfoncez et tournez la manette de la température en sens inverse des aiguilles d'une montre entre **MAX** et **MIN**.  
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 de coupure de courant, la turbine de refroidissement ne fonctionne pas. N'allumez pas le four manuellement.



Si l'on utilise le brûleur du four simultanément au brûleur du gril, allumez ce dernier au moins 10-15 minutes après l'allumage du brûleur du four.



Il est déconseillé d'utiliser simultanément les brûleurs du four et du gril pendant plus de 40 minutes.



# Utilisation

## Liste des fonctions



### Brûleur à gaz

La chaleur qui vient du bas vous permet de terminer la cuisson des aliments qui nécessitent une température de fond plus élevée, sans affecter leur dorage. Parfait pour les gâteaux, les tartes, les tartelettes et les pizzas.



### Gril

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



### Brûleur à gaz + brûleur du tournebroche

+  
Le tournebroche tourne les aliments constamment pendant que le brûleur à gaz est en fonction.



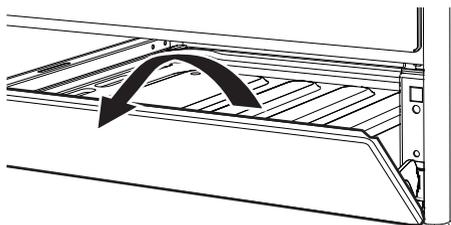
### Gril + tournebroche

+  
Le tournebroche fonctionne en combinaison avec le gril, permettant aux aliments d'être parfaitement doré.



## 3.6 Utilisation du compartiment de rangement

Le compartiment de rangement se trouve dans la partie inférieure de la cuisinière. Pour l'ouvrir, tirez la poignée vers vous. Il peut être utilisé pour ranger des objets métalliques ou ustensiles de cuisine nécessaires lors de l'utilisation de l'appareil.



## 3.7 Conseils de cuisson

### Conseils généraux

- En cuisinant sur plusieurs niveaux, utilisez une fonction ventilée pour obtenir une cuisson uniforme.
- 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).

### 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 simplement tapotez avec le dos de la cuillère sur le rôti. 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 également griller vos viandes en les enfournant dans le four froid ou préchauffé si vous souhaitez modifier le type de cuisson.
- Utilisez le gril à gaz avec la porte fermée.

## 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 sur le 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 levage

- Posez les aliments sans emballage dans un récipient sans couvercle sur le premier niveau du four.
- Évitez de superposer les aliments.
- Pour décongeler la viande, utilisez une grille positionnée sur le deuxième niveau ainsi qu'un lèche-frite 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.

## Pour économiser l'énergie

- Arrêtez la cuisson quelques minutes avant le temps de cuisson prévu normalement. La cuisson se poursuivra pendant les minutes restantes avec la chaleur qui s'est accumulée à l'intérieur du four.
- Réduisez toute ouverture de la porte à un minimum pour éviter la dispersion de chaleur.
- L'intérieur de l'appareil doit rester 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)		
Lasagnes	5	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		
Blanc 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		
				1 <sup>er</sup> côté	2 <sup>ème</sup>		1 <sup>er</sup> côté	2 <sup>ème</sup> côté
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 aux fruits	1	3	190	35 - 40	180	35 - 40		
Savoie	1.2	3	190	45 - 50	180	50 - 55		

Les temps indiqués dans le tableau suivant 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 les composants amovibles tels que les grilles du plan de cuisson, les couronnes et les chapeaux des brûleurs au lave-vaisselle.

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

### 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 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.

### Couronnes et chapeaux des brûleurs

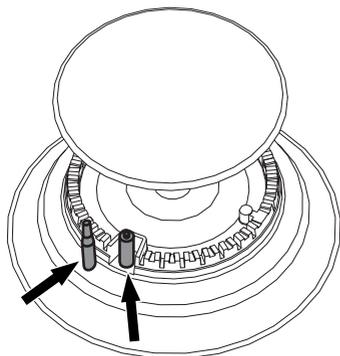
Pour faciliter le nettoyage, les couronnes et les chapeaux des brûleurs peuvent être retirés. Lavez-les à l'eau chaude avec un détergent non abrasif. Enlevez soigneusement toute incrustation et attendez qu'ils soient parfaitement secs. Remontez les couronnes en vous assurant qu'elles sont bien en place dans leurs logements avec leurs chapeaux respectifs.



## Nettoyage et entretien

### Les bougies et les thermocouples

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



### Couvercle en verre

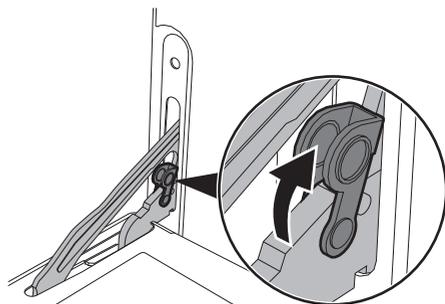
Pour faciliter les opérations de nettoyage, on peut extraire le couvercle des charnières.

1. Positionnez le couvercle en position de fermeture.
2. Dévissez les vis à l'arrière des charnières.
3. Ouvrez-le et soulevez-le.
4. Nettoyez.
5. Repositionnez le couvercle en l'introduisant dans les glissières. Serrez les vis de fixation des charnières en position de fermeture.

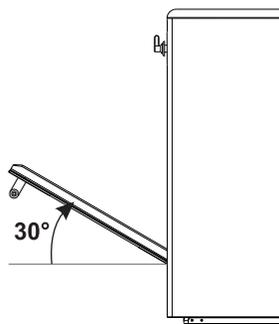
### 4.3 Démontage de la porte (sur certains modèles uniquement)

Pour faciliter le nettoyage, on peut démonter la porte et la placer sur une toile. Pour enlever la porte, procédez comme suit :

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



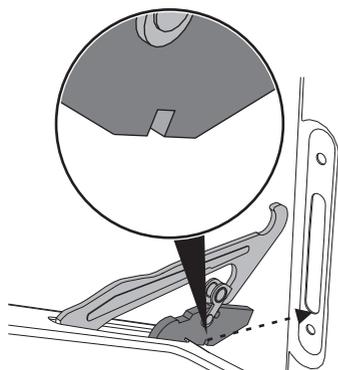
2. Saisissez la porte des deux côtés avec les deux mains, soulevez-la vers le haut en formant un angle d'environ 30° et sortez-la.



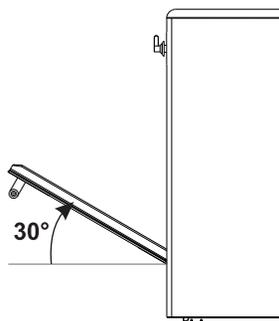
Si des liquides tombent sur le couvercle fermé, éliminez-les soigneusement avec un chiffon avant de l'ouvrir.



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, puis abaissez les leviers après l'avoir positionnée.



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

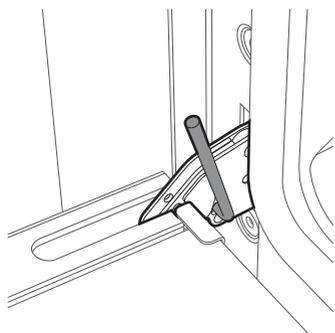


## 4.4 Démontage de la porte (sur certains modèles uniquement)

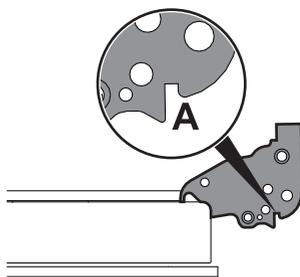
Pour faciliter le nettoyage, on peut démonter la porte et la placer sur une toile.

Pour enlever la porte, procéder comme suit :

1. Ouvrez la porte complètement et insérez deux goujons dans les trous des charnières indiqués sur la figure.



3. Pour remonter la porte, introduisez les charnières dans les fentes prévues à cet effet sur le four en vous assurant que les rainures **A** sont complètement posées contre les fentes. Abaissez la porte et une fois qu'elle est en place, retirez les goujons des trous des charnières.





## Nettoyage et entretien

### 4.5 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.



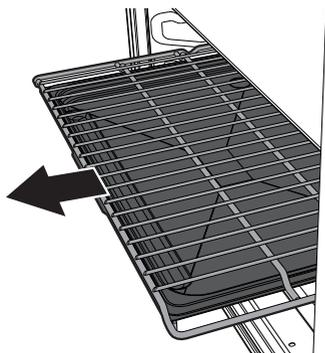
On conseille d'utiliser les produits de nettoyage distribués par le fabricant.

### 4.6 Nettoyage de l'intérieur du four

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

Extrayez toutes les parties amovibles.

Nettoyez les grilles du four avec de l'eau chaude et un détergent non abrasif. Rincez et essuyez soigneusement les parties humides.



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



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

### 4.7 Entretien extraordinaire

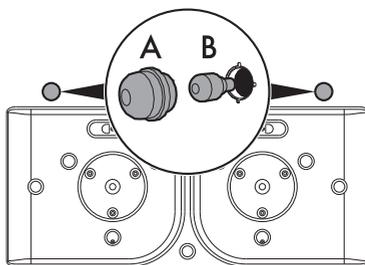


Parties sous tension  
Danger d'électrocution

- Mettez le four hors tension.
- Utilisez dispositifs de protection individuelle.

### Remplacement de la lampe d'éclairage interne

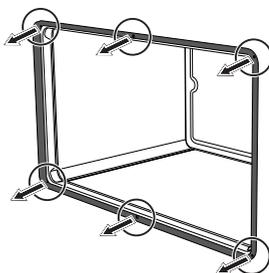
1. Dévissez le couvercle de protection **A** (tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre).
2. Remplacez la lampe **B** à l'identique (25W). N'utilisez que des lampes pour les fours (T 300°C).



3. Remontez le couvercle de protection.

### Démontage du joint

Pour un nettoyage plus efficace, on peut démonter le joint de la porte. Tirez les bords du joint vers l'extérieur pour détacher les crochets.





## 5 Installation

### 5.1 Raccordement du gaz



**Fuite de gaz  
Danger d'explosion**

- Après avoir effectué toute opération, vérifiez que le couple de serrage des raccords de gaz est compris entre 10 Nm et 15 Nm.
- Si nécessaire, utilisez un régulateur de pression conforme à la réglementation en vigueur.
- Une fois l'installation terminée, vérifiez la présence d'éventuelles fuites avec une solution savonneuse, mais jamais avec une flamme.
- L'installation avec un tuyau flexible doit être effectuée de telle sorte que la longueur de la conduite ne dépasse pas 2 mètres d'extension maximale en ce qui concerne les tuyaux flexibles en acier et 1,5 mètre dans le cas de tuyaux en caoutchouc.
- Les tuyaux ne doivent pas rentrer en contact avec les pièces mobiles, ni être écrasés d'aucune façon.

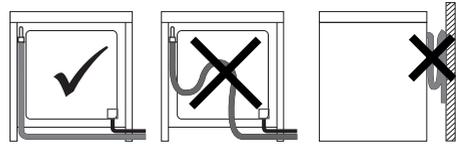
#### Informations générales

Le raccordement au réseau d'alimentation en gaz peut être réalisé en utilisant un tuyau flexible en acier à paroi continue conforme aux directives établies par les normes en vigueur. L'appareil est pré-réglé pour le méthane G20 (2H) à une pression de 20 mbar. Pour une utilisation avec d'autres types de gaz, consultez le chapitre « 5.2 Adaptation aux différents types de gaz ». Le raccordement d'entrée de gaz est fileté 1/2" gaz externe (ISO 228-1).

#### Raccordement avec un tuyau en caoutchouc

Vérifiez que toutes les conditions suivantes sont remplies :

- 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 à l'air et il y a des fuites de gaz, n'essayez pas de le réparer ; remplacez-le par un nouveau.
- Vérifiez que les termes d'expiration du tuyau, imprimés directement sur celui-ci, ne soient pas dépassés.

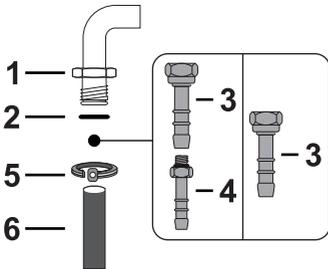


Effectuez le raccordement au réseau de distribution du gaz à l'aide d'un tuyau en caoutchouc conforme aux caractéristiques visées par la norme en vigueur (vérifiez que le sigle de la norme est bien imprimé sur le tuyau).



# Installation

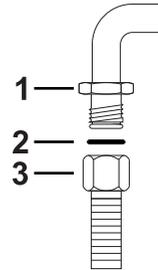
Vissez soigneusement le raccord du tuyau **3** au raccord de gaz de l'appareil **1** (fileté 1/2" ISO 228-1), en plaçant le joint **2** entre eux. Le connecteur de tuyau **4** peut également être vissé sur le raccord de tuyau **3**, en fonction du diamètre du tuyau de gaz utilisé. Après avoir serré le(s) raccord(s) de(s) tuyau(x), appuyez le tuyau de gaz **6** sur le raccord du tuyau et fixez-le avec le collier **5** conforme à la norme en vigueur.



## Raccordement avec un tuyau flexible en acier

Effectuez le raccordement au réseau de distribution du gaz en utilisant un tuyau flexible en acier à paroi continue conforme aux normes en vigueur.

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



## 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 normes en vigueur.



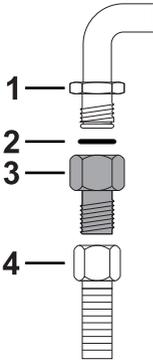
Le raccordement avec un tuyau en caoutchouc conforme à la norme en vigueur peut être réalisé seulement s'il est possible d'inspecter le tuyau sur toute sa longueur.



Le diamètre interne du tuyau doit être de 8 mm pour le GPL et de 13 mm pour le méthane et le gaz de ville.

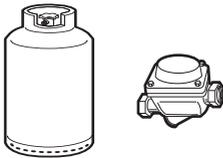


Vissez soigneusement le raccord du tuyau **3** au raccord de gaz de l'appareil **1** (fileté 1/2" ISO 228-1), en plaçant le joint **2** entre eux. Appliquez une pâte d'étanchéité sur le filet du raccord **3**, puis vissez le tuyau flexible en acier **4** au raccord **3**.



## Raccordement au GPL

Utilisez un régulateur de pression et effectuez la connexion sur la bouteille de gaz selon les directives énoncées dans les règlements en vigueur.



La pression d'alimentation doit être conforme aux valeurs indiquées dans le tableau « Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs ».

## Ventilation des locaux

L'appareil doit être installé dans des pièces qui ont une alimentation d'air permanente 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 conformément aux normes en vigueur et placées de façon à ne pas être obstruées, même partiellement.

La pièce devra 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.

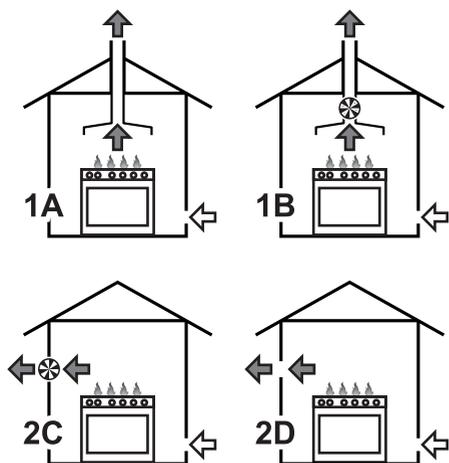


# Installation

## 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** Dans une cheminée individuelle à tirage naturel.

**B** Dans une cheminée individuelle avec un électroventilateur.

**C** Directement dans l'atmosphère avec un électroventilateur mural ou sur une vitre.

**D** Directement dans l'atmosphère externe à travers le mur

↶ Air

↶ Produits de la combustion

⊗ Électroventilateur

## 5.2 Adaptation aux différents types de gaz

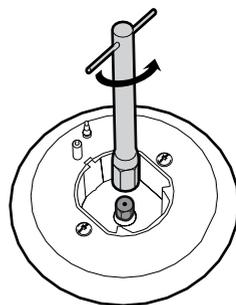


L'appareil est pré-réglé pour le gaz liquide G30/31 à une pression de 28-37 mbar.

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

### Remplacement des injecteurs du plan de cuisson

1. Enlevez les grilles, les chapeaux et les couronnes pour accéder aux coupelles des brûleurs.
2. Remplacez les injecteurs à l'aide d'une clé à douille de 7 mm selon le gaz à utiliser (voir Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs).

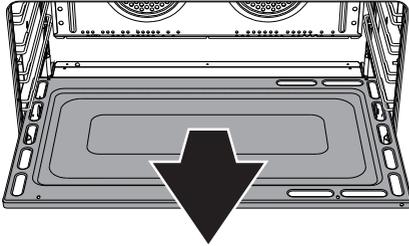


3. Remettez bien en place les brûleurs dans leurs logements.

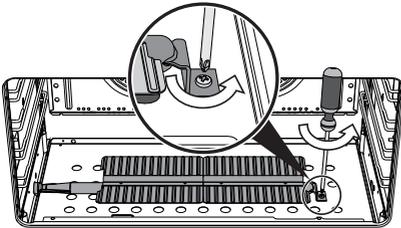


## Remplacement de l'injecteur du brûleur du four

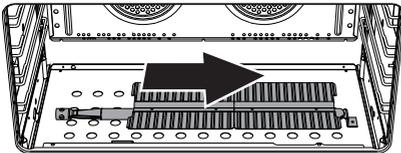
1. Ouvrez la porte et retirez tous les accessoires à l'intérieur du four.
2. Enlevez la plaque.



3. Dévissez la vis de fixation du brûleur du four à la base.



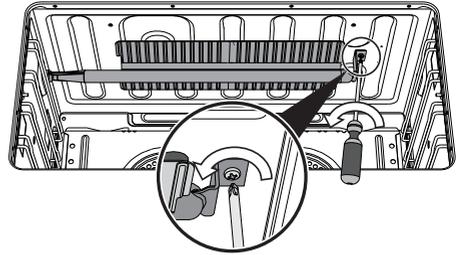
4. Extrayez le brûleur vers la droite jusqu'à ce que l'injecteur soit accessible.



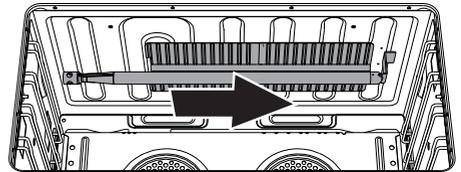
5. Remplacez l'injecteur avec une clé à douille de 7mm.

## Remplacement de l'injecteur du grill à gaz

1. Ouvrez la porte et retirez tous les accessoires à l'intérieur du four.
2. Dévissez la vis de fixation du brûleur du grill à gaz à la partie supérieure du four.



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



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

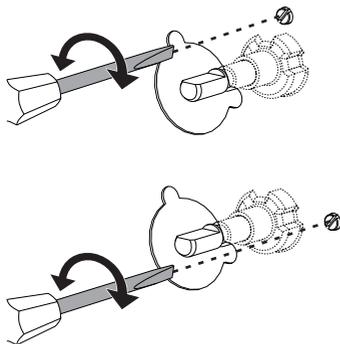


# Installation

## Réglage du minimum des brûleurs du plan de cuisson pour le méthane

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 que la flamme du brûleur est stable. Tournez la poignée rapidement du réglage maximum au minimum : la flamme ne doit pas s'éteindre. Répétez l'opération sur tous les robinets de gaz.



## Réglage du minimum des brûleurs du plan de cuisson pour le GPL

Serrez complètement la vis située du côté de la tige du robinet dans le sens horaire.

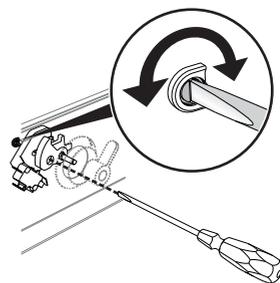


Après avoir effectué le réglage avec un gaz différent du gaz pour lequel l'appareil a été réglé à l'usine, remplacez l'étiquette de réglage du gaz appliquée à l'appareil par celle qui correspond au nouveau gaz employé. Celle-ci se trouve à l'intérieur de l'enveloppe contenant les injecteurs (si elle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

## Réglage au minimum du brûleur

Le thermostat du four est muni d'une vis de réglage du minimum. En changeant le type de gaz d'alimentation, il faut régler le minimum comme suit :

1. Allumez le brûleur du four et maintenez-le au maximum pendant 10-15 minutes en laissant la porte fermée et sans la base. Ensuite, tournez la manette au niveau de la température minimale.
2. Extrayez la manette et introduisez un tournevis plat pour le réglage.
3. Si le four utilise du gaz liquide, vissez à fond la vis de réglage en sens horaire.



## Lubrification des robinets de gaz

Au fil du temps les robinets de gaz peuvent devenir difficile à tourner et se bloquer. Nettoyez-les à l'intérieur et remplacez la graisse de lubrification.



Les robinets de gaz doivent être graissés par un technicien spécialisé.



## Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs

1 Gaz MÉTHANE – G20 20 mbar	AUX	SR	R	UR	Four	Gril
Puissance thermique nominale (kW)	1.0	1.8	3.0	3.5	4.2	3.7
Diamètre des injecteurs (1/100 mm)	72	97	115	140	150	140
Préchambre (imprimée sur l'injecteur)	(X)	(Z)	(Y)	(ó)	(H3)	(H3)
Puissance réduite (W)	350	450	800	1500	1200	1700
4 Gaz liquide – G30/G31 30-37 mbar	AUX	SR	R	UR	Four	Gril
Puissance thermique nominale (kW)	1.0	1.8	3.0	3.5	4.2	3.7
Diamètre des injecteurs (1/100 mm)	50	65	85	94	100	95
Puissance réduite (W)	350	450	800	1500	1200	1700
Puissance nominale G30 (g/h)	73	131	218	254	305	269
Puissance nominale G31 (g/h)	71	129	214	250	300	264



# Installation

## 5.3 Branchement électrique



### Tension électrique Danger d'électrocution

- Un technicien habilité doit effectuer le branchement électrique.
- Utilisez 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 pas le câble pour enlever la fiche.
- Utilisez des câbles résistants à une température d'au moins 90 °C.
- Le couple de serrage des vis des conducteurs d'alimentation du bornier doit être égal à 1,5 - 2 Nm.

### Informations générales

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

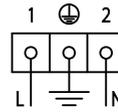
La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage, est placée dans une position bien visible sur l'appareil.

Cette plaque ne doit jamais être enlevée.

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

L'appareil peut fonctionner dans les modes suivants :

- 220-240 V 1N~



Utilisez un câble à **trois pôles 3 x 0,75 mm<sup>2</sup>**.



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.



## 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.



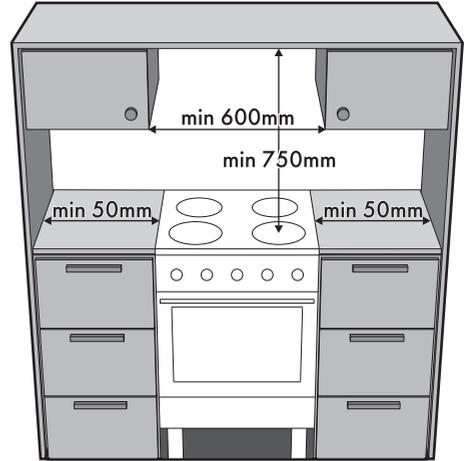
**Dégagement de chaleur durant le fonctionnement de l'appareil**  
**Risque d'incendie**

- 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 murs dont un doit dépasser en hauteur du plan de travail à une distance minimale de 50 mm du côté de l'appareil, comme l'illustrent les schémas A et C des classes d'installation.

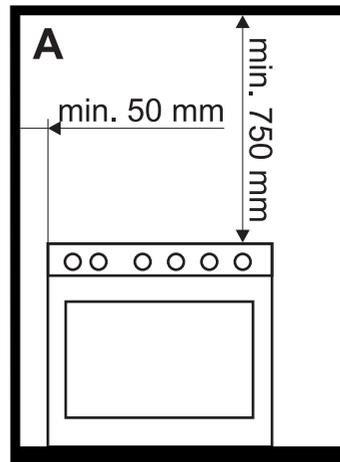
Tous les meubles suspendus du plan de travail doivent être à une distance minimale d'au moins 750 mm.



FR

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 :

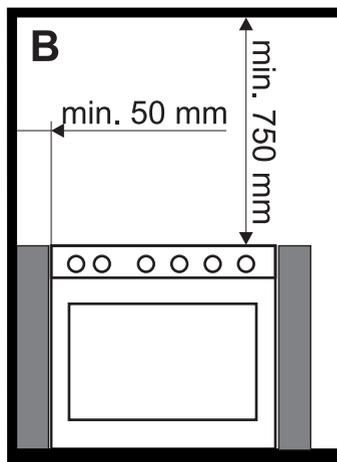


A - Classe 1

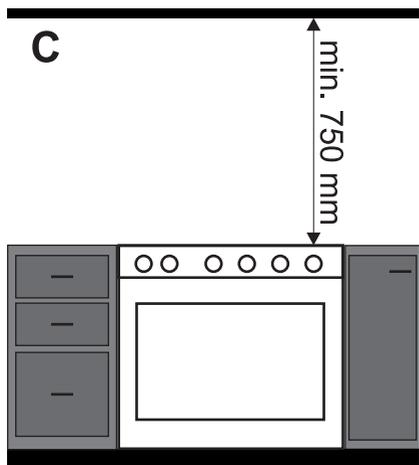
(Appareil pour installation libre)



# Installation



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



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

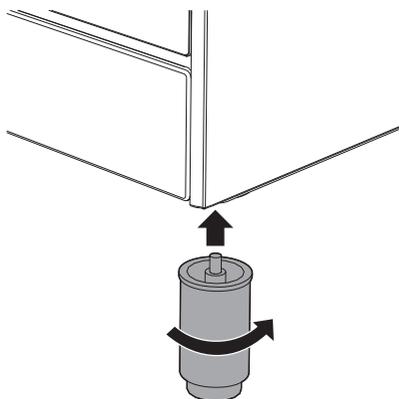
## Positionnement et nivellement



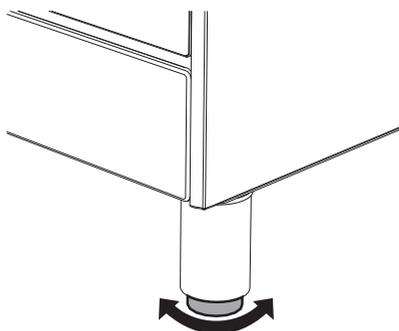
Appareil lourd  
Risque de dommages à l'appareil

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

Après avoir procédé au branchement électrique et/ou au raccordement du gaz, vissez les quatre pieds réglables fournis avec l'appareil.



4. Pour garantir la stabilité, il est indispensable que l'appareil soit correctement nivelé au sol. Vissez ou dévissez la partie inférieure du pied jusqu'à ce que l'appareil soit bien nivelé et stabilisé au sol.



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



