

Sommaire

1 Avertissements	46
1.1 Avertissements généraux de sécurité	46
1.2 Responsabilité du fabricant	47
1.3 But de l'appareil	47
1.4 Élimination	47
1.5 Plaque d'identification	48
1.6 Ce manuel d'utilisation	48
1.7 Comment lire le manuel d'utilisation	48
2 Description	49
2.1 Description générale	49
2.2 Plan de cuisson	50
2.3 Panneau de commandes	50
2.4 Autres parties	51
2.5 Accessoires disponibles	52
3 Utilisation	53
3.1 Avertissements	53
3.2 Première utilisation	54
3.3 Utilisation des accessoires	54
3.4 Utilisation du compartiment de rangement	56
3.5 Utilisation du plan de cuisson	57
3.6 Utilisation du four	58
3.7 Conseils de cuisson	60
4 Nettoyage et entretien	63
4.1 Avertissements	63
4.2 Nettoyage de l'appareil	63
4.3 Démontage de la porte	64
4.4 Nettoyage des vitres de la porte	65
4.5 Nettoyage de l'intérieur du four	65
4.6 Entretien extraordinaire	66
5 Installation	68
5.1 Raccordement du gaz	68
5.2 Adaptation aux différents types de gaz	71
5.3 Positionnement	75
5.4 Branchement électrique	78

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

À LIRE AVANT TOUTE UTILISATION INSTRUCTIONS IMPORTANTES CUISINIÈRES À GAZ/ÉLECTRIQUES

Cuisinières à gaz/gaz :

- Pour éviter les surchauffes en utilisant le four ou le gril, le couvercle en verre de l'appareil doit toujours être relevé.
- Le couvercle en verre ne doit pas être posé ou fermé quand on utilise les brûleurs et tant qu'ils sont encore chauds.
- Il ne faut pas utiliser simultanément le four à gaz et le gril à gaz.

Toutes les cuisinières :

- Ne placez jamais de feuille de papier aluminium en bas du four et ne placez pas les lèchefrites pour éviter d'endommager la couche d'émail suite à une surchauffe.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation inappropriée.
- Ne tentez jamais de réparer ou d'installer vous-même l'appareil car la garantie deviendrait caduque.
- L'installation doit être effectuée par un installateur de gaz qualifié et un électricien qualifié.
- Conservez votre preuve d'achat pour la garantie.



Informations d'installation supplémentaires pour les plans de cuisson et les fours à gaz SMEG fournis en Afrique du Sud

Tous les appareils Smeg sont conformes à la norme SANS 1539 et sont accompagnés de numéros d'autorisation délivrés par l'Association pour la sécurité du gaz de pétrole liquéfié d'Afrique du Sud.

Type de gaz : GPL (remarque : cet appareil peut avoir été réglé et équipé en usine de jets pour le gaz naturel. Votre installateur doit effectuer les changements et les réglages nécessaires avant de vous confier les appareils installés pour que vous les utilisiez).

Pression de service : 2,8 kPa. Notez que cet appareil ne doit être utilisé qu'avec un régulateur de GPL ayant une pression de sortie de 2,8 kPa et conforme aux exigences de la norme SABS 1237.

- Cet appareil ne doit être installé que par un monteur d'installation au gaz qualifié, agréé par le LPGSASA. Tous les monteurs d'installation à gaz agréés possèdent une carte d'identité indiquant leur numéro d'inscription. Prenez-en note. Le monteur d'installation à gaz doit également vous fournir un certificat écrit après avoir terminé le travail. Avant que l'installateur vous remette l'appareil installé, vérifiez qu'il vous a bien indiqué l'emplacement de l'isolation ou du robinet du gaz alimentant l'appareil et comment l'utiliser.
- Ne modifiez en aucune manière l'appareil car cela peut le rendre dangereux.
- Notez soigneusement les exigences de ventilation indiquées sur la notice d'instructions du modèle en question. Cette information est vitale pour la sécurité des occupants de la zone dans laquelle l'appareil est installé et utilisé.

- Ne vérifiez jamais l'éventuelle présence d'une fuite de gaz avec une flamme nue. Utilisez toujours une solution savonneuse appliquée au moyen d'une brosse sur les zones où vous pensez qu'il pourrait y avoir une fuite de gaz. N'utilisez pas l'appareil si vous pensez qu'il y a une fuite de gaz.
- Il n'y a aucun intervalle d'entretien prédéfini pour cet appareil. Reportez-vous au paragraphe relatif à la maintenance et au nettoyage dans la notice d'instructions pour obtenir des informations détaillées sur l'entretien de votre appareil SMEG.
- Après avoir enlevé les chapeaux et les têtes des brûleurs pour les nettoyer ou la surface de la plaque de cuisson autour des brûleurs, veillez toujours à ce que les têtes des brûleurs soient correctement replacées et que l'embout de l'allumeur et le thermocouple de contrôle de la flamme ne soient pas endommagés. Il est fondamental que ces dispositifs se placent correctement dans les trous présents dans les têtes des brûleurs. Ils ne fonctionneront pas correctement s'ils ne sont pas placés correctement. Les chapeaux des brûleurs se positionnent au moyen de la strie située au-dessous. Notez que les brûleurs ne fonctionneront pas au mieux si les chapeaux des brûleurs ne sont pas positionnés correctement. Votre notice d'instructions contient les dessins de montage d'un brûleur type.

Fourni en Afrique du Sud par :

Supplied in South Africa by:

S.B.S. Household Appliances,

2985 William Nicol Drive cnr Bryanston Drive, Bryanston, JHB

tél: (011) 463 1016

e-mail: info@smegsa.co.za



Avertissements

POUR VOTRE SÉCURITÉ

SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

- Coupez l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille ;
- Éteignez toutes les flammes nues ;
- N'utilisez pas d'appareils électriques ;
- Aérez la pièce ;
- Vérifiez s'il y a des fuites de gaz comme cela est expliqué dans ce manuel.

Si l'odeur persiste, contactez immédiatement votre concessionnaire ou le fournisseur de gaz.

Ne modifiez pas l'appareil.

RETOUR DE FLAMME (FEU DANS LA CHAMBRE OU LE TUBE DU BRÛLEUR)

En cas de retour de flamme, quand la flamme revient vers le jet, coupez immédiatement l'alimentation en gaz au niveau de la soupape de commande sur le panneau. Après avoir vérifié que la flamme est éteinte, attendez 1 minute et rallumez l'appareil de façon normale. Si un nouveau retour de flamme se produit, fermez la soupape de commande et appelez un technicien de maintenance. N'utilisez plus l'appareil tant que le technicien de maintenance n'a pas déclaré que vous pouvez le faire en toute sécurité.

RÉGULATEUR DE LA PRESSION DU GAZ

Cet appareil nécessite une pression de service de 2,8 kPa au niveau de l'appareil. Il faut installer un régulateur de GPL adapté, conforme aux exigences de la norme SANS 1237.



INFORMATIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATEUR

Cet appareil ne doit être installé que par un installateur de GPL agréé. Tous les installateurs agréés sont munis d'une carte indiquant leur numéro d'inscription. Demandez à voir la carte avant que le travail d'installation commence et notez le numéro QCC de l'installateur. Lorsque l'installation est achevée, l'installateur doit vous expliquer le fonctionnement détaillé de l'appareil ainsi que les consignes de sécurité. Il vous demandera de signer l'acceptation de l'installation et vous remettra un certificat de fin de montage. Vous ne devez signer l'acceptation de l'installation que quand cette dernière est terminée et que vous en êtes satisfait. Notez que vous devez présenter la facture si vous souhaitez bénéficier de la garantie.

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATEUR.

Cet appareil ne doit être installé que par un installateur de GPL agréé par l'association du gaz de pétrole liquéfié d'Afrique du Sud. L'appareil doit être installé conformément aux exigences de la norme SANS 10087-1 et des réglementations du corps des sapeurs-pompiers et/ou des règlements administratifs s'appliquant dans la région. En cas de doute, informez-vous auprès des autorités compétentes avant d'effectuer l'installation. Lorsque l'installation est achevée, vous devez bien expliquer et montrer à l'utilisateur le fonctionnement détaillé et les consignes de sécurité s'appliquant à l'appareil et à l'installation.



Avertissements

1 Avertissements

1.1 Avertissements généraux de sécurité

Dommages 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.
- 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.

Dommages 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).
- 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.



Pour cet appareil

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

1.2 Responsabilité du fabricant

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

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

1.3 But de l'appareil

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

1.4 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.
- 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.



Avertissements

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.

1.5 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.

1.6 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

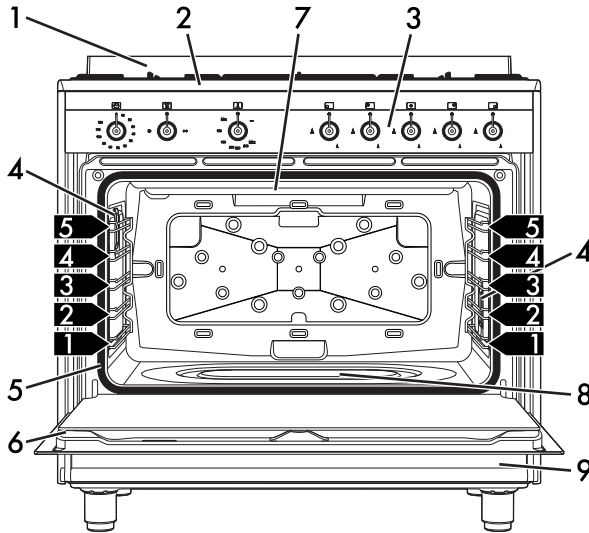
1. Séquence d'instructions pour l'utilisation.

- Instruction d'utilisation individuelle.



2 Description

2.1 Description générale



1 Dosseret

2 Plan de cuisson

3 Panneau de commandes

4 Lampe du four

5 Joint

6 Porte

7 Gril à gaz

8 Four à gaz

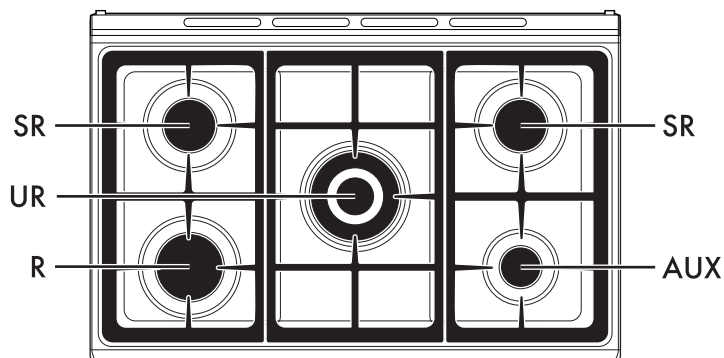
9 Compartiment de rangement

1,2,3 Plaque pour les glissières de support pour grilles et lèche-frites



Description

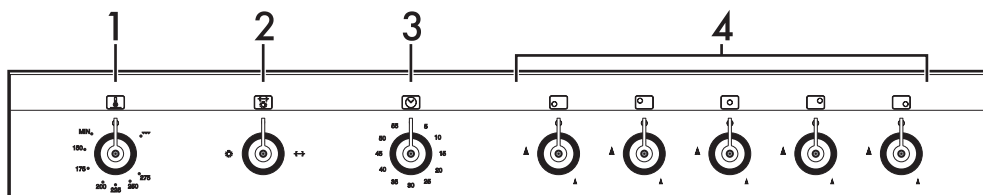
2.2 Plan de cuisson



AUX = Auxiliaire
SR = Semi-rapide

R = Rapide
UR = Ultra rapide

2.3 Panneau de commandes



1 Manette du minuteur électromécanique

Pour utiliser le minuteur, chargez la sonnerie en tournant la manette en sens horaire. Les chiffres correspondent aux minutes (maximum 120 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.

2 Manette de fonctions

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

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


i

le minuteur n'interrompt pas la cuisson mais actionne seulement la sonnerie.







3 Manette du gril/four à gaz

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

Pour allumer le gril, tournez simplement la manette dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur la position .

4 Manettes des brûleurs du plan de cuisson

Utiles pour l'allumage et le réglage des brûleurs du plan de cuisson. Enfoncez et tournez les manettes en sens inverse des aiguilles d'une montre sur 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

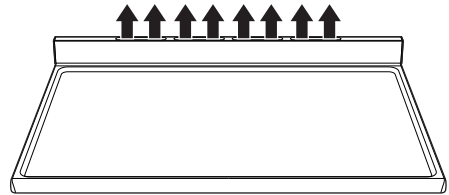
Niveaux de positionnement

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

Turbine de refroidissement


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

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



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

Éclairage interne

L'éclairage interne de l'appareil se déclenche quand la manette de fonctions est sur la position lampe .

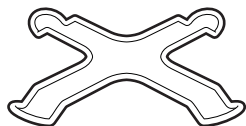


Description

2.5 Accessoires disponibles

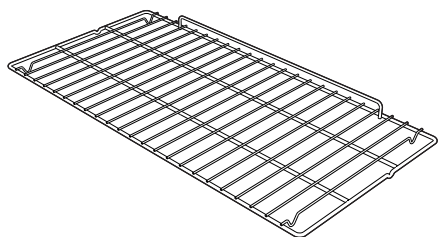
i Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.

Grille de réduction



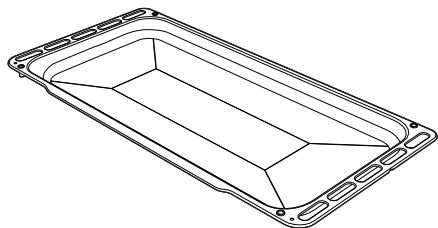
Utile si l'on utilise de petits récipients.

Grille



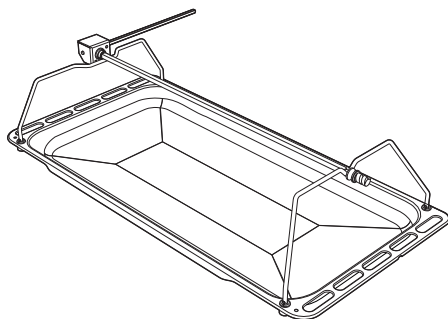
Utile pour y placer les récipients contenant des aliments en train de cuire.

Lèche-frite profonde



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

Tournebroche



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

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

i 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 des fours 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 d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans s'approcher de l'appareil durant son fonctionnement.
- En cas d'intervention sur les aliments ou à la fin de la cuisson, ouvrez la porte 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 le fond 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 le fond de la cavité de cuisson.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites directement sur la vitre interne du four quand la porte est ouverte.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- Les récipients 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.



Température élevée à l'intérieur du compartiment de rangement 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.



Utilisation



Température élevée à l'intérieur du compartiment de rangement durant 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 de matériaux inflammables 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'en écouler.
- Sortez du four toutes les lèchefrites et les grilles non utilisées pendant la cuisson.

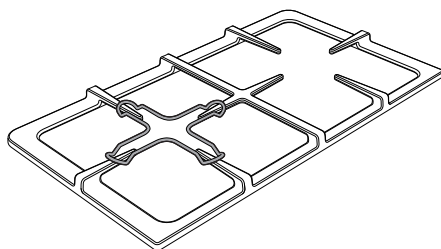
3.2 Première utilisation

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 cavités de cuisson.
3. Enlevez et lavez tous les accessoires de l'appareil (voir 4 Nettoyage et entretien).
4. Chauffez les fours à vide à la température maximale pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.

3.3 Utilisation des accessoires

Grilles de réduction

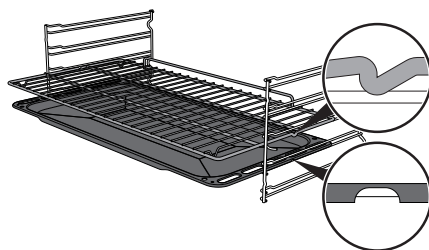
Les grilles de réduction doivent être posées sur les grilles du plan de cuisson. Assurez-vous qu'elles sont positionnées de façon correcte.



Grilles et lèchefrites

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

Les dispositifs de blocage mécanique de sécurité 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.

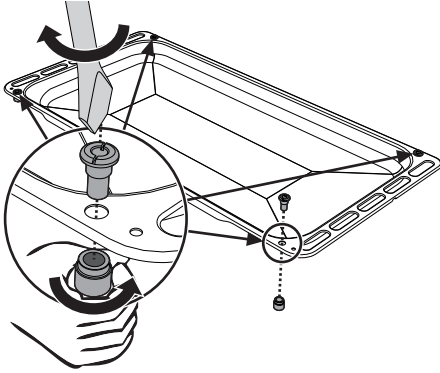


Nettoyez les lèchefrites avant la première utilisation pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.

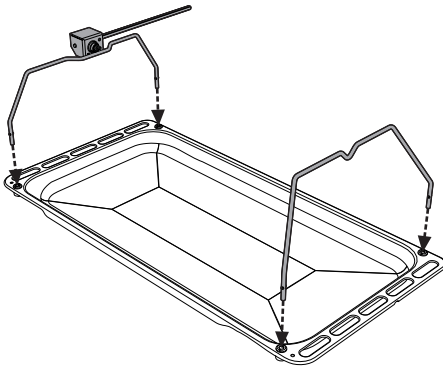


Tournebroche

1. Introduisez les 4 douilles fournies dans les 4 trous angulaires de la lèchefrite profonde et vissez-les dans les bagues profonde et vissez-les dans les bagues avec un outil (par exemple un tournevis).



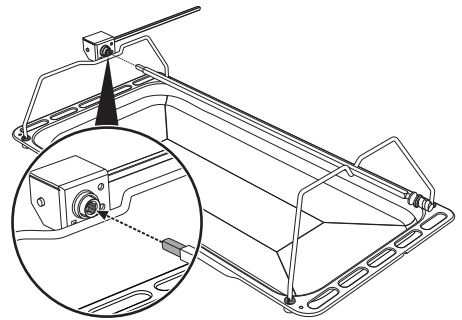
2. Positionnez les supports du tournebroche dans les douilles d'après la figure suivante.



3. Utilisez les fourchettes à clip fournies pour préparer le tournebroche. Vous pouvez bloquer les fourchettes avec les vis de fixation.



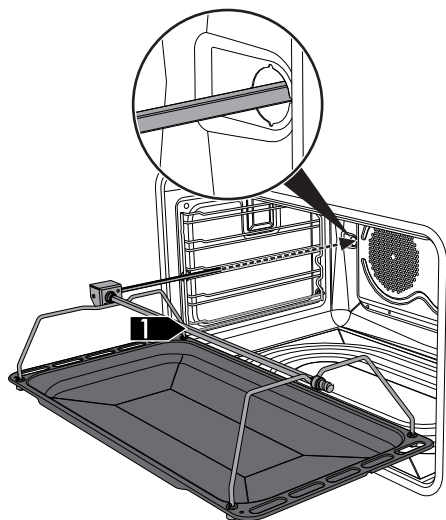
4. Après avoir préparé la broche, positionnez-la sur les supports correspondants. Introduisez à fond la pointe de la broche dans le logement du mécanisme situé sur le support au gauche.



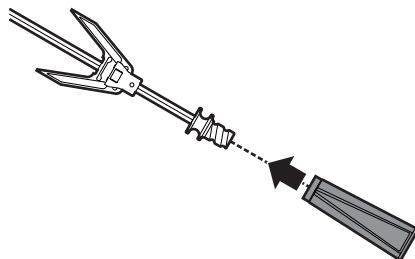


Utilisation

5. Insérez la lèchefrite sur la première plaque du châssis (voir « Description générale »).
6. Introduisez la pointe de la tige dans le logement du moteur du tournebroche situé à gauche de la paroi postérieure de la cavité de cuisson.

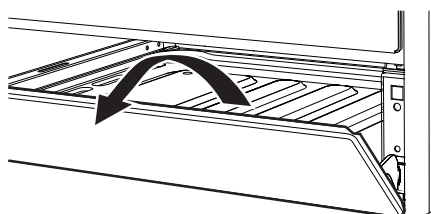


8. À la fin de la cuisson, sortez du four la lèchefrite avec le tournebroche.
9. Pour actionner correctement la tige du tournebroche, vissez la poignée fournie.




3.4 Utilisation du compartiment de rangement

Le compartiment de rangement se trouve dans la partie inférieure de la cuisinière. On y accède en tirant la poignée vers vous. Il peut être utilisé pour ranger les casseroles ou les objets métalliques qui sont nécessaires pour l'utilisation du four.



Effectuez ces opérations lorsque le four est éteint et froid.


7. Pour activer le tournebroche, tournez la manette des fonctions sur la position  et sélectionnez une température de cuisson avec la manette de la température.



On conseille de verser un peu d'eau dans la lèchefrite pour éviter la formation de fumée.




3.5 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. Il suffit d'enfoncer et de tourner la manette dans le sens inverse horaire sur le symbole de la flamme maximum, jusqu'à ce que le brûleur s'allume. S'il ne s'allume pas au cours des 15 premières secondes, tournez la manette sur  et attendez 60 secondes avant d'effectuer un nouvel essai. Après l'allumage, maintenez la manette enfoncée pendant quelques secondes pour permettre au thermocouple de se réchauffer.

Le brûleur peut s'éteindre lorsque l'on relâche la manette : cela signifie que le thermocouple n'est pas suffisamment chaud. Attendez quelques instants et répétez l'opération. Maintenez la manette enfoncée plus longuement.

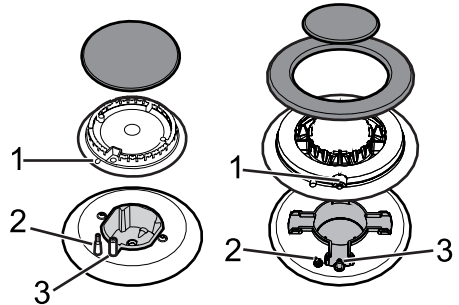


Si les brûleurs s'éteignent accidentellement, un dispositif de sécurité bloque l'émission de gaz, même si le robinet est ouvert.

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

Position correcte des couronnes et des chapeaux

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



Conseils pratiques pour l'utilisation du plan de cuisson

Pour assurer un rendement optimal des brûleurs et une consommation de gaz minimale, il faut utiliser des casseroles munies d'un couvercle et proportionnées au brûleur, de façon à éviter que la flamme 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 - 28 cm.



3.6 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 du gril/ four à gaz en sens inverse des aiguilles d'une montre entre **MIN** et **MAX**.
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.



En cas de coupure de courant, la turbine de refroidissement n'est pas active. N'allumez pas le four manuellement.

Allumage manuel:



Avant de prendre toute allumage manuel des brûleurs de l'espace de cuisson, vous devez vérifier la tension (voir paragraphe « Présence de tension électrique »).

1. Ouvrez la porte du four complètement.
2. Enfoncez et tournez la manette du gril/ four à gaz en sens inverse des aiguilles d'une montre entre MIN et MAX.
3. Insérer une allumette allumée dans le trou **A** sur le fond du four.



4. Vérifiez la puissance effective.
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.



Présence de tension électrique

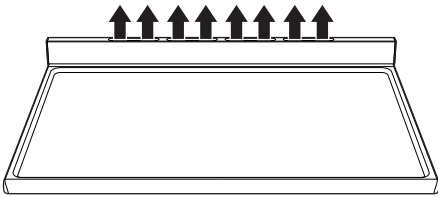
Avant de prendre toute allumage manuel des brûleurs de l'espace de cuisson, vous devez vérifier la tension.

Après avoir connecté l'appareil au réseau, procéder à l'une des manières suivantes:

- Tournez la manette de fonctions sur la position lampe  pour activer l'éclairage interne de l'appareil.


OR

1. Ouvrez la porte du four complètement.
2. Enfoncez et tournez la manette du grill/four à gaz en sens inverse des aiguilles d'une montre entre **MIN** et **MAX**.
3. Vérifiez la fuite d'air des fentes placées à l'arrière de la plaque de cuisson.



Utilisation du grill à gaz

Allumage électronique à étincelle :

1. Ouvrez la porte du four complètement.
2. Enfoncez et tournez la manette du grill/four à gaz en sens inverse des aiguilles d'une montre sur le symbole . 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.



Il est toujours impossible d'utiliser simultanément le grill à gaz et le four à gaz.



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 du gril à gaz 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 dorés.



3.7 Conseils de cuisson

Conseils généraux

- 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 appuyez avec une 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.
- On recommande de disposer les aliments au centre de la grille.
- Les aliments doivent être assaisonnés avant la cuisson. Ajoutez l'huile et le beurre liquéfié avant la cuisson.
- Utilisez la lèchefrite du four au premier niveau en bas pour récupérer les liquides produits par le rôtissage.



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

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 ^{er} côté	2 ^{ème} côté		1 ^{er} côté	2 ^{ème} 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
Côtes	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 au lave-vaisselle les parties amovibles comme les grilles du plan de cuisson, les couronnes et les chapeaux.

4.2 Nettoyage de l'appareil



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

Conseils pour le nettoyage du plan de cuisson

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

Nettoyage du plan de cuisson

1. Versez le détergent non abrasif sur un chiffon humide et passez ce dernier sur la surface.
2. Rincez soigneusement.
3. Séchez avec un chiffon doux ou un chiffon en microfibre.

Nettoyage des grilles du plan de cuisson, des couronnes et des chapeaux

1. Éliminez les éléments du plan de cuisson.
2. Nettoyez avec de l'eau tiède et un détergent non abrasif. Veillez à éliminer toute incrustation.
3. Séchez avec un chiffon doux ou un chiffon en microfibre.
4. Repositionnez les éléments sur le plan de cuisson.

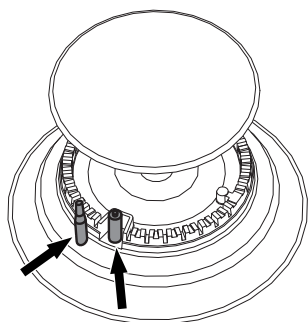


Le contact continu des grilles avec la flamme peut provoquer dans le temps une altération de l'émail à proximité des zones exposées à la chaleur. Ce phénomène est tout à fait normal et ne compromet en aucun cas la fonctionnalité de ce composant.



Nettoyage des bougies et des thermocouples

- Au besoin, nettoyez les bougies d'allumage et les thermocouples avec un chiffon humide.
- Éliminez les résidus secs éventuels avec un cure-dent en bois ou une aiguille.



Nettoyage de la cavité de cuisson

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

Évitez de laisser sécher des résidus d'aliments à l'intérieur de la cavité de cuisson pour ne pas endommager l'émail. Sortez toutes les parties amovibles, avant tout nettoyage.

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

- la porte
- les supports des grilles/lèche-frites
- le joint

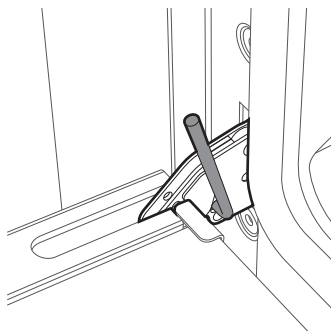


Si vous utilisez des produits de nettoyage spécifiques, il est recommandé de faire fonctionner le four à la température maximale pendant environ 15/20 minutes, afin d'éliminer d'éventuels résidus,

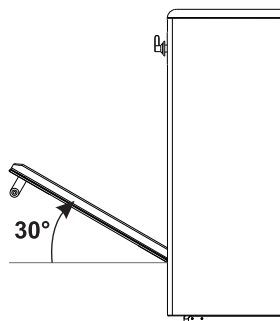
4.3 Démontage de la porte

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.

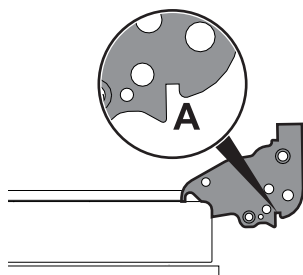


2. Saisissez la porte des deux côtés avec les deux mains, soulevez-la vers le haut en formant un angle d'environ 30° et sortez-la.





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.



4.4 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.

4.5 Nettoyage de l'intérieur du four

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

- Extrayez toutes les parties amovibles. Nettoyez les grilles du four avec de l'eau chaude et des détergents non abrasifs, rincez et essuyez 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.

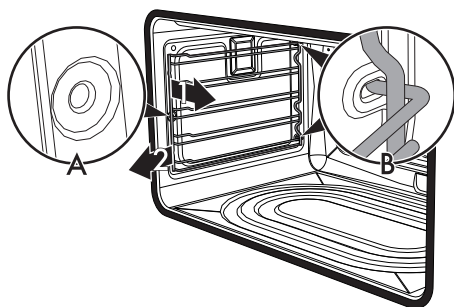


Démontage des structures de support des grilles/lèche-frites

Le démontage des structures de support des grilles/lèche-frites facilite ultérieurement le nettoyage des parties latérales.

Pour démonter les structures de support des grilles/lèche-frites :

- Tirez la structure vers l'intérieur du four de manière à la décrocher de l'encastrement **A**, puis extrayez-la des logements situés à l'arrière **B**.



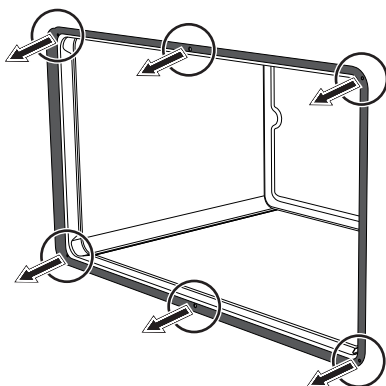
- Au terme du nettoyage, répétez les opérations qu'on vient de décrire pour repositionner les structures de support des grilles/lèche-frites.

4.6 Entretien extraordinaire

Démontage et montage du joint

Pour démonter le joint :

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



Pour monter le joint :

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

Conseils pour l'entretien du joint.

Le joint doit être souple et élastique.

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



Remplacement de l'ampoule d'éclairage interne



Pièces sous tension électrique
Danger d'électrocution

- Mettez l'appareil hors tension.

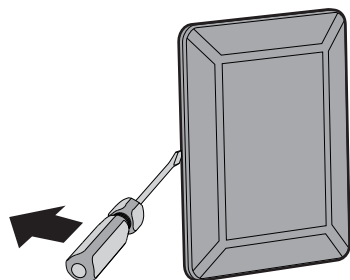


La chambre de cuisson contient une ampoule de 40W.

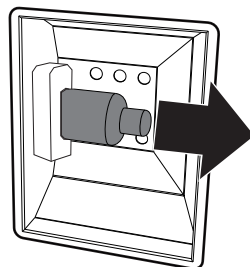
1. Sortez tous les accessoires présents à l'intérieur de la chambre de cuisson.
2. Enlevez les glissières de support pour grilles et lèchefrites.
3. Enlevez le couvercle de l'ampoule au moyen d'un ustensile (par exemple un tournevis).



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

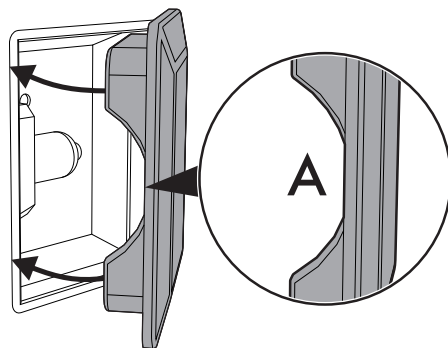


4. Dévissez et enlevez l'ampoule.



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

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



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



5 Installation

5.1 Raccordement du gaz



**Fuite de gaz
Danger d'explosion**

- Après 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.

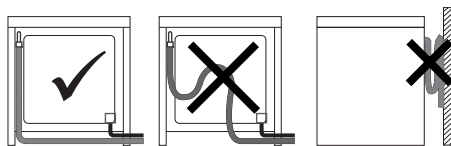
Informations générales

Le raccordement au réseau du 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 respectées :

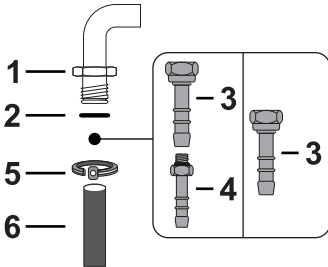
- que le tuyau soit fixé à son embout avec des colliers de serrage ;
- que le tuyau ne soit jamais au contact des murs chauds, tout le long de son parcours (max. 50 °C) ;
- que le tuyau ne soit sujet à aucun effort de traction ou tension et ne présente de virages serrés ni d'étranglements ;
- que le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



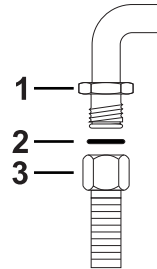
Vissez soigneusement le raccord du tuyau **3** au raccord de gaz de l'appareil **1** (fileté $\frac{1}{2}$ " ISO 228-1), en plaçant le joint **2** entre eux. Le raccord de tuyau **4** peut également être vissé sur le raccord de tuyau **3**, en fonction du diamètre du tuyau de gaz utilisé. Après avoir 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 du gaz **1** de l'appareil en interposant le joint **2**.



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.

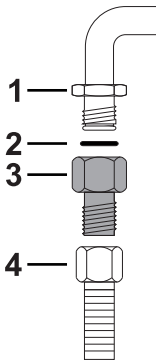


Installation

Raccordement avec un tuyau flexible en acier à raccord conique

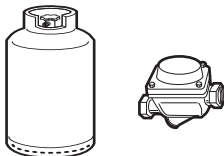
Effectuez le raccordement au réseau de distribution du gaz en utilisant un tuyau flexible en acier à paroi continue conforme aux normes en vigueur.

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.

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.



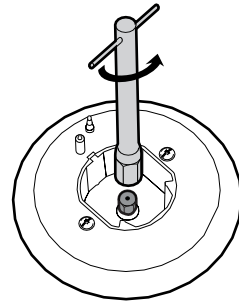
À la fin de l'intervention, l'installateur devra délivrer un certificat de conformité.

5.2 Adaptation aux différents types de gaz

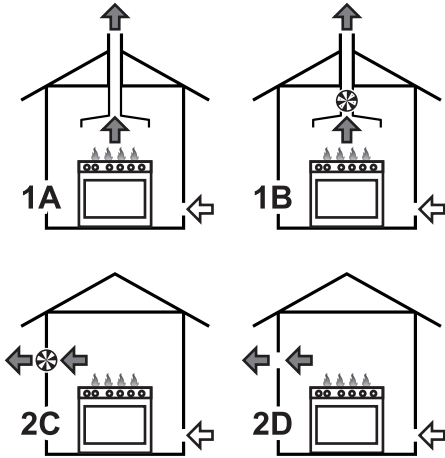
En cas d'utilisation d'autres types de gaz, remplacez les injecteurs des brûleurs, puis réglez la flamme minimale sur les robinets de gaz.

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.



- 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

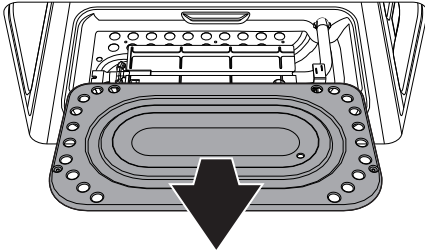




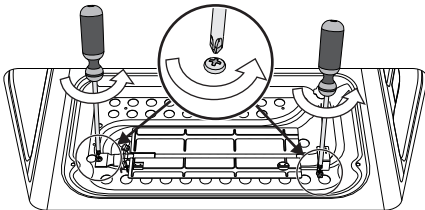
Installation

Remplacement de l'injecteur du brûleur du four

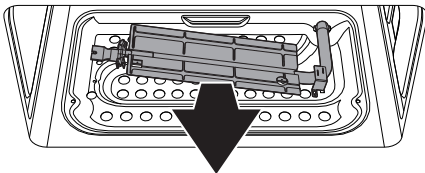
1. Ouvrez la porte et retirez tous les accessoires à l'intérieur du four.
2. Enlevez la plaque.




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

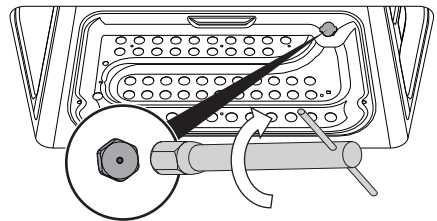
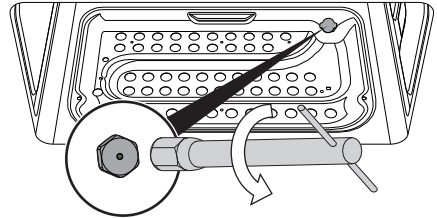



4. Soulevez le brûleur sur le côté et tirez-le vers vous pour le sortir de son logement.




 Assurez-vous de ne pas endommager le thermocouple ou l'étincelle électrode lors de cette opération.

5. En utilisant une clé à douille 7mm remplacer l'injecteur, en installant celui qui est approprié pour le type de gaz utilisé.



 Le couple de serrage de l'injecteur doit être égal à 4 Nm.

6. Après le remplacement de l'injecteur, remettre le brûleur à sa place.

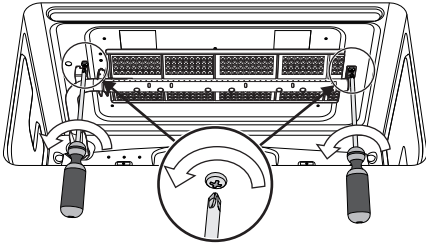
 Assurez-vous de ne pas endommager le thermocouple ou l'étincelle électrode lors de cette opération.

7. Visser les vis de fixation du brûleur.
8. Remettre la plaque en prenant soin de l'insérer correctement. Le fond doit être parfaitement de niveau.

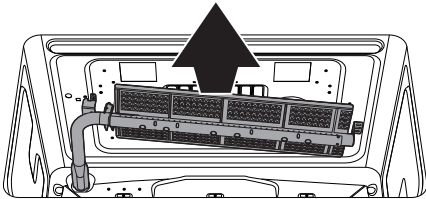


Remplacement de l'injecteur du gril à gaz

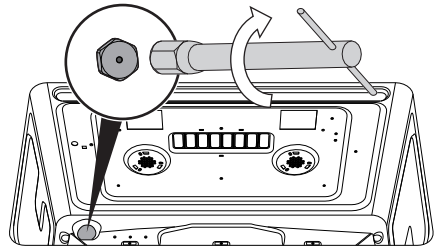
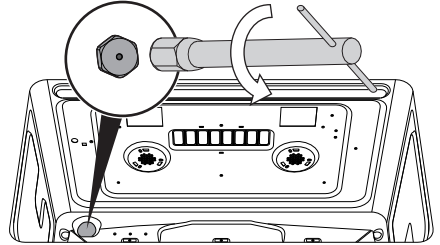
1. Ouvrez la porte et retirez tous les accessoires à l'intérieur du four.
2. Dévissez les vis de fixation du brûleur du gril à gaz à la partie supérieure du four.



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



4. En utilisant une clé à douille 7mm remplacer l'injecteur, en installant celui qui est approprié pour le type de gaz utilisé.



Le couple de serrage de l'injecteur doit être égal à 4 Nm.

5. Après le remplacement de l'injecteur, remettre le brûleur à sa place.



Assurez-vous de ne pas endommager le thermocouple ou l'étincelle électrode lors de cette opération.

6. Visser les vis de fixation du brûleur.

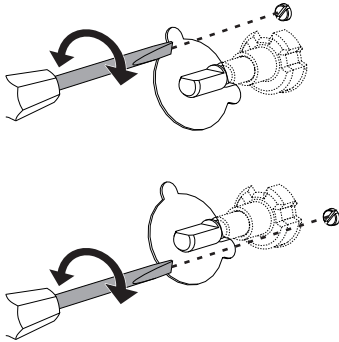


Installation

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.

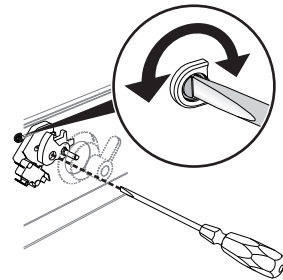


Après avoir effectué le réglage avec un gaz différent du gaz pour lequel l'appareil a été réglé à l'usine, remplacez l'étiquette de réglage du gaz appliquée à l'appareil par celle qui correspond au nouveau gaz employé. Celle-ci se trouve à l'intérieur de l'enveloppe contenant les injecteurs (si elle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

Gaz MÉTHANE – G20 20 mbar	AUX	SR	R	UR	Four	Gril
Puissance thermique nominale (kW)	1.0	1.8	2.9	4.0	4.2	3.0
Diamètre des injecteurs (1/100 mm)	72	94	115	145	150	130
Préchambre (imprimée sur l'injecteur)	(X)	(Y)	(Y)	(Z)	(H3)	(H3)
Puissance réduite (W)	400	500	800	1600	900	-
Gaz liquide – G30/G31 30-37 mbar	AUX	SR	R	UR	Four	Gril
Puissance thermique nominale (kW)	1.0	1.75	2.9	3.9	4.2	3.0
Diamètre des injecteurs (1/100 mm)	50	65	85	102	98	83
Préchambre (imprimée sur l'injecteur)	-	-	-	-	(Z)	(S)
Puissance réduite (W)	400	500	800	1600	900	-
Puissance nominale G30 (g/h)	73	127	211	284	305	218
Puissance nominale G31 (g/h)	71	125	207	279	300	214

5.3 Positionnement



Appareil lourd
Danger de blessures par écrasement

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



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

- Lors du positionnement de l'appareil pendant l'installation, n'utilisez pas la poignée de porte pour soulever ou déplacer cet 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).



Installation

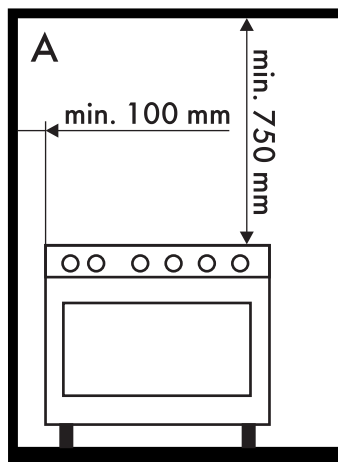
Informations générales

Cet appareil peut être installé contre des parois dont 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 schémas A et C des classes d'installation.

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

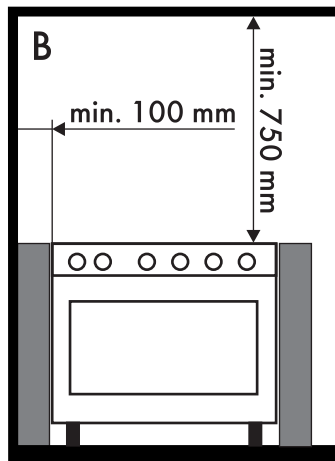
Si l'on installe une hotte aspirante au-dessus du plan de cuisson, consultez le manuel d'instructions de cette dernière pour respecter la distance.

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



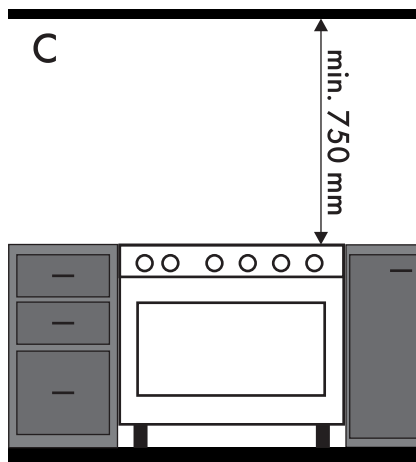
A - Classe 1

(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.

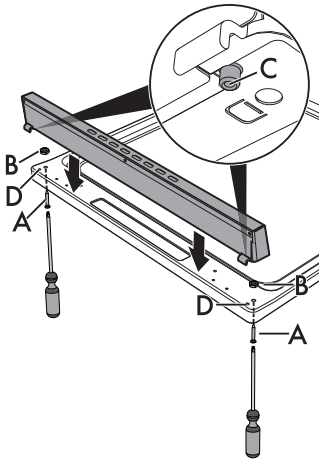


Assemblage du dossieret

i Le dossieret fourni fait partie intégrante du produit, il doit être fixé à l'appareil avant l'installation.

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

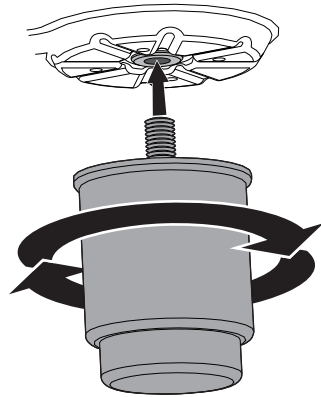
1. Dévissez les 2 écrous (**B**) à l'arrière du plan de travail.
2. Positionnez le dossieret au-dessus du plan de travail en faisant correspondre les goujons (**C**) avec les trous (**D**).
3. Fixez le dossieret sur le plan de travail en serrant les vis (**A**).



Positionnement et nivellement

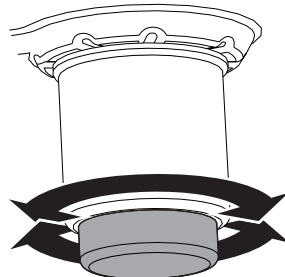
! Appareil lourd
Risque de dommages à l'appareil

- Insérez d'abord les pieds avant puis les pieds arrière.
- Après avoir réalisé le raccordement du gaz et le branchement électrique, vissez les quatre pieds fournis avec l'appareil.



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

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





Installation

5.4 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.

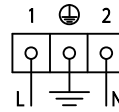
La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage, est placée dans une position bien visible sur l'appareil.

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 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.



914776440/A