

1	Avertissements	4
1.1	Avertissements généraux de sécurité	4
1.2	Fonction de l'appareil	8
1.3	Responsabilité du fabricant	8
1.4	Ce manuel d'utilisation	8
1.5	Plaque d'identification	8
1.6	Élimination	8
1.7	Comment lire le manuel d'utilisation	9
2	Description	10
2.1	Description générale	10
2.2	Panneau de commande	12
2.3	Autres parties	15
2.4	Accessoires disponibles	15
3	Utilisation	17
3.1	Avertissements	17
3.2	Première utilisation	17
3.3	Utilisation des accessoires	18
3.4	Utilisation du four	19
3.5	Conseils pour la cuisson	22
3.6	Horloge (sur certains modèles uniquement)	23
4	Nettoyage et entretien	26
4.1	Avertissements	26
4.2	Nettoyage des superficies	26
4.3	Nettoyage de la porte	26
4.4	Nettoyage de la cavité de cuisson	28
4.5	Entretien extraordinaire	29
5	Installation	31
5.1	Raccordement du gaz	31
5.2	Adaptation aux différents types de gaz	34
5.3	Branchement électrique	38
5.4	Remplacement du câble	38
5.5	Positionnement	39

TRADUCTION DE LA NOTICE ORIGINALE

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



1 Avertissements

1.1 Avertissements généraux de sécurité

Dommmages corporels

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chaudes durant l'utilisation. Ne touchez pas les éléments chauffants durant l'utilisation.
- Protégez vos mains avec des gants thermiques durant la manutention des aliments à l'intérieur de la chambre de cuisson.
- 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.
- 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.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Éloignez les enfants de moins de 8 ans s'ils ne font pas l'objet d'une surveillance constante.
- Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans s'approcher de l'appareil durant son fonctionnement.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent jamais être effectuées par des enfants sans surveillance.
- Le processus de cuisson doit toujours être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être continuellement surveillé.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant la cuisson, car des graisses et des huiles, en surchauffant, pourraient s'enflammer. Faites attention.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
- En cas d'intervention sur les aliments ou à la fin de la cuisson, ouvrez la porte de 5 cm pendant quelques secondes, laissez sortir la vapeur, puis ouvrez complètement la porte.
- N'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes.



- Mettez l'appareil hors tension après l'utilisation.
- N'UTILISEZ PAS OU NE CONSERVEZ PAS DE MATERIAUX INFLAMMABLES A PROXIMITE DE L'APPAREIL.
- N'UTILISEZ PAS DE VAPORISATEURS A PROXIMITE DE CET APPAREIL LORSQU'IL EST EN FONCTION.
- NE MODIFIEZ PAS CET APPAREIL.
- Du personnel qualifié doit effectuer l'installation et les interventions d'assistance dans le respect des normes en vigueur.
- N'essayez jamais de réparer l'appareil sans l'intervention d'un technicien qualifié.
- Ne tirez jamais le câble pour débrancher la fiche.
- N'utilisez pas de matériaux rêches, abrasifs, ni de racloirs métalliques tranchants.
- 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).
- Les grilles et les lèchefrites doivent être insérées dans les glissières latérales jusqu'à l'arrêt complet. Les dispositifs de blocage mécanique de sécurité empêchent l'extraction des grilles et des lèchefrites et doivent être tournés vers le bas et vers l'arrière de la cavité de cuisson.
- Ne vous asseyez pas sur l'appareil.

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.
- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas d'aérosols à proximité de l'appareil.
- Ne laissez aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- N'obstruez pas les ouvertures, les fentes d'aération et d'évacuation de la chaleur.
- N'UTILISEZ JAMAIS L'APPAREIL EN GUISE DE CHAUFFAGE AMBIANT.



Avertissements

- N'utilisez pas de vaisselle ni de récipients en plastique pour la cuisson des aliments.
- N'introduisez pas de boîtes ou de récipients fermés à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Sortez de la cavité de cuisson toutes les lèchefrites et les grilles non utilisées pendant la cuisson.
- Ne couvrez pas le fond de la cavité de cuisson avec des feuilles d'aluminium.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites sur le fond de la cavité de cuisson.
- 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 directement sur la vitre interne du four quand la porte est ouverte.
- 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.
- N'utilisez pas la poignée pour soulever ou déplacer cet appareil.

Installation et entretien

- CET APPAREIL **NE DOIT PAS ETRE INSTALLE** SUR DES BATEAUX OU DES CARAVANES.
- N'installez pas l'appareil sur un piédestal.
- Positionnez l'appareil dans le meuble avec l'aide d'une autre personne.
- Pour éviter la surchauffe possible, l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative ou un panneau.
- Un technicien habilité doit effectuer le branchement au gaz.
- La mise en œuvre avec un tuyau flexible devra être réalisée de manière à ce que la longueur de la conduite ne dépasse pas les 2 mètres d'extension maximale pour les tuyaux flexibles en acier et 1,5 mètres pour les tuyaux en caoutchouc.
- Assurez-vous que les tuyaux ne sont pas au contact des parties mobiles ni écrasés.
- Si nécessaire, utilisez un régulateur de pression conforme à la norme en vigueur.



- Après toute intervention sur l'appareil, vérifiez que le couple de serrage des connexions du gaz est compris entre 10 Nm et 15 Nm.
- Une fois l'installation terminée, vérifiez la présence d'éventuelles fuites avec une solution savonneuse, mais jamais avec une flamme.
- Du personnel qualifié doit effectuer l'installation et les interventions d'assistance dans le respect des normes en vigueur.
- Un technicien habilité doit effectuer le branchement électrique.
- La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.
- Utilisez des câbles résistant à une température d'au moins 90 °C.
- Le couple de serrage des vis des conducteurs d'alimentation du bornier doit être égal à 1,5-2 Nm.
- Si le câble d'alimentation électrique est abîmé, contactez immédiatement le service d'assistance technique qui se chargera de le remplacer.
- Avant toute intervention sur l'appareil (installation, entretien, positionnement ou déplacement), munissez-vous de équipements de protection individuelle.
- Avant toute intervention, désactivez l'alimentation électrique générale.

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.
- Vérifiez qu'aucun objet ne reste coincé dans la porte du four.
- Ne pas installer/utiliser l'appareil à l'extérieur.



Avertissements

1.2 Fonction 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 temporisateurs externes ou des systèmes de commande à distance.

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'instructions ;
- l'altération même d'une seule partie de l'appareil ;
- l'utilisation de pièces détachées non originales.

1.4 Ce manuel d'utilisation

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

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

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 Élimination



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



Pour éliminer l'appareil :

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



Tension électrique Danger d'électrocution

- Coupez l'alimentation électrique générale.
- 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.

Nous précisons que pour l'emballage de l'appareil, 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.

1.7 Comment lire le manuel d'utilisation

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

Avertissements



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

Description



Description de l'appareil et de ses accessoires.

Utilisation



Informations sur l'utilisation de l'appareil et des accessoires.

Nettoyage et entretien



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

Installation



Informations pour le technicien qualifié concernant l'installation, la mise en fonction et l'essai.



Avertissement de sécurité



Information



Suggestion

1. Séquence d'instructions pour l'utilisation.

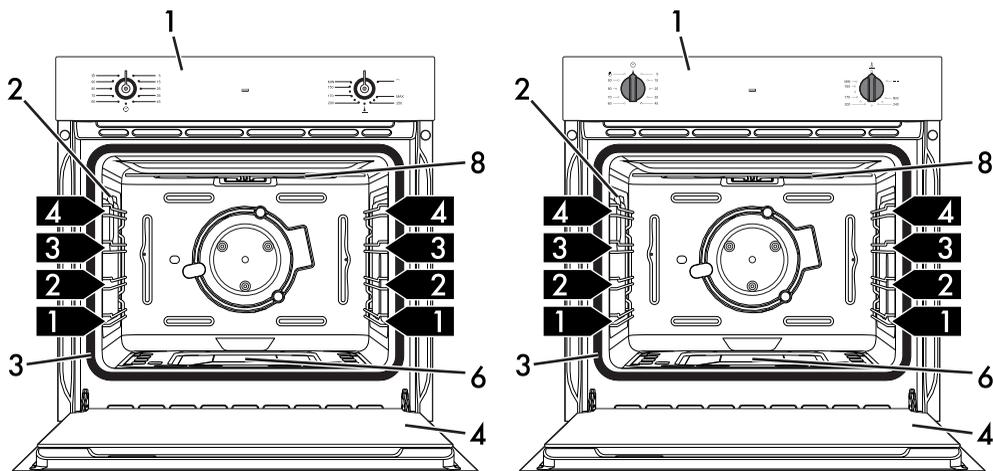
- Instruction d'utilisation individuelle.



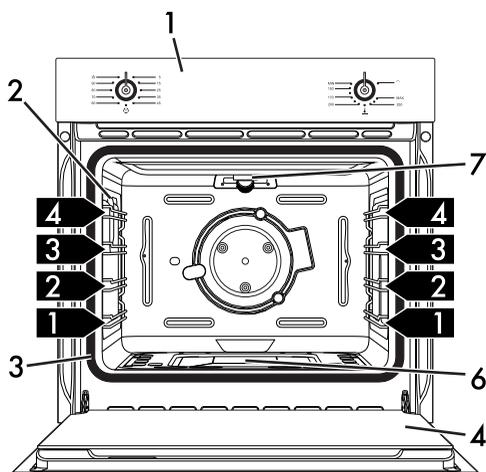
Description

2 Description

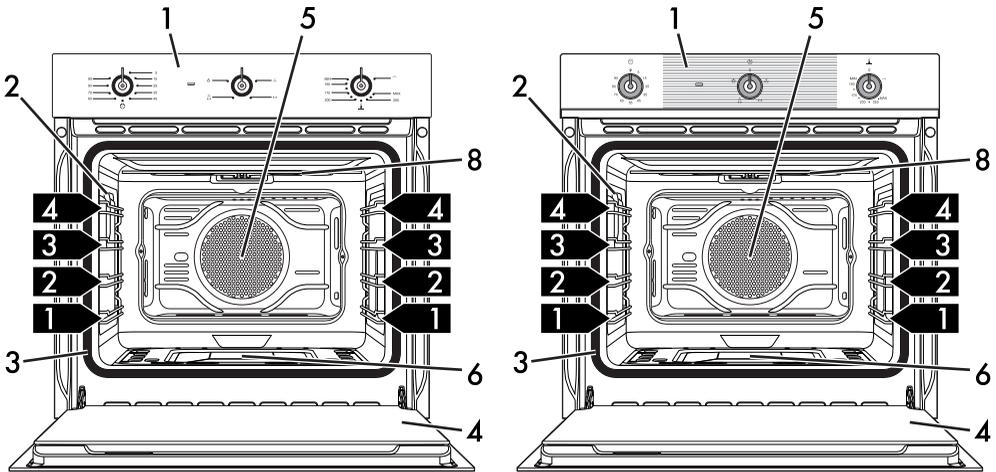
2.1 Description générale



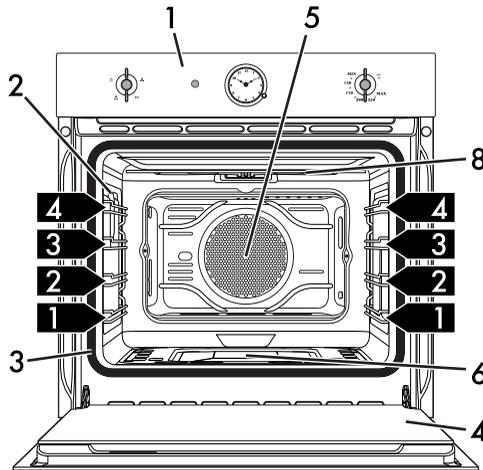
Modèles Four à gaz / Gril électrique



Modèles Four à gaz / Gril à gaz



FR



Modèles Four à gaz / Gril électrique ventilé

- 1 Panneau de commande
- 2 Lampe
- 3 Joint
- 4 Porte
- 5 Turbine (sur certains modèles uniquement)

- 6 Four à gaz
- 7 Gril gaz (sur certains modèles uniquement)
- 8 Gril électrique (sur certains modèles uniquement)

1,2,3... Niveau de la glissière



Description

Modèles ventilés (remarque pour le marché RU)

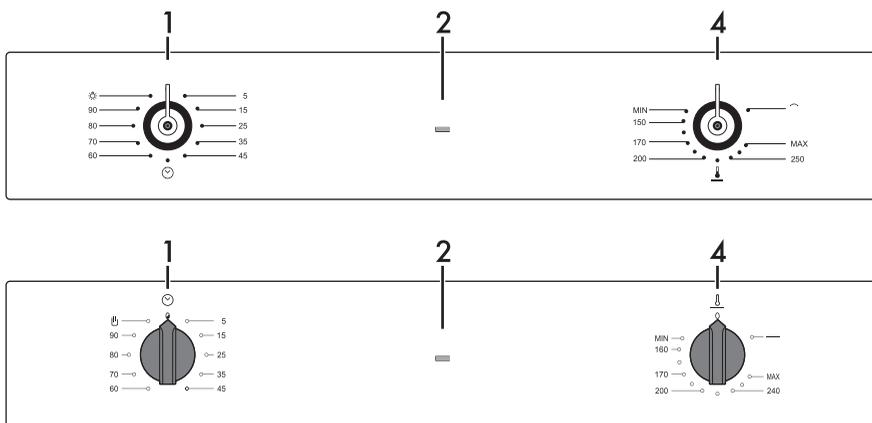
Contrairement au four traditionnel à gaz utilisé au Royaume Uni, où la partie la plus chaude de la cavité se trouve en général dans la partie supérieure, le nouveau four à gaz ventilé est équipé d'un brûleur central inférieur de style européen, en mesure d'obtenir d'excellents résultats, grâce à l'utilisation d'un dispositif efficace de cuisson à zones.

Le four dispose d'une turbine qui distribue la chaleur de manière uniforme dans tout le four. Toutefois, la partie inférieure est la zone la plus chaude et permet de cuire comme dans la partie supérieure d'un four traditionnel (selon la modalité sélectionnée).

Les zones centrales cuisent à la température sélectionnée sur le panneau de commandes, alors que dans la zone supérieure la chaleur est distribuée à une température plus basse équivalente à celle du niveau inférieur d'un four électrique.

Avant d'effectuer une cuisson, le four doit être préchauffé pour obtenir d'excellents résultats. De plus, toutes les cuissons doivent être effectuées avec la porte fermée, pour permettre au dispositif de sécurité de fonctionner correctement.

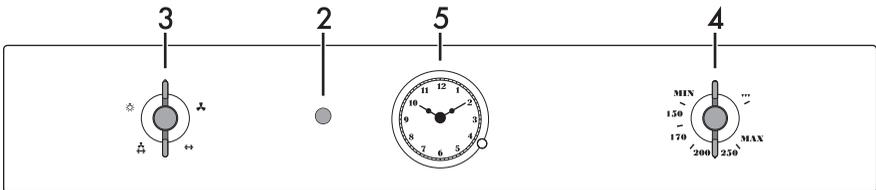
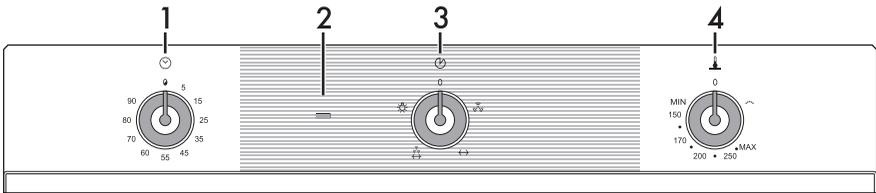
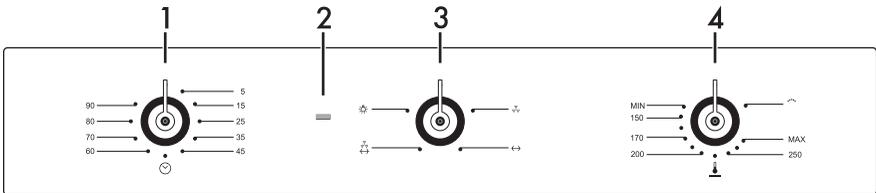
2.2 Panneau de commande



Modèles Four à gaz / Gril électrique



Modèles Four à gaz / Gril à gaz



Modèles Four à gaz / Gril électrique ventilé

FR



Description

1 Manette minuteur électromécanique

Pour utiliser le minuteur, chargez la sonnerie en tournant la manette en sens horaire. Les chiffres correspondent aux minutes (maximum 90 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.

(si présent) La position  /  permet d'allumer la lumière à l'intérieur de la cavité de cuisson pendant le fonctionnement normal (sans minuteur).

2 Lampe résistance grill électrique (sauf modèles avec grill à gaz)

Elle s'allume pour indiquer que le grill électrique est actif.

3 Manette des fonctions (sur certains modèles uniquement)

Tournez la manette des fonctions sur le symbole voulu :

 active la turbine à l'intérieur de la cavité de cuisson ;

 Active le moteur du tournebroche ;

 Active la turbine et le moteur du tournebroche ;

 Allume l'éclairage à l'intérieur de la cavité de cuisson.

4 Manette de la température

Utile pour allumer le brûleur inférieur ou le grill électrique ou bien le grill à gaz (selon le modèle).

Sélectionnez la température de cuisson en tournant la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la valeur souhaitée, comprise entre **MIN** et **MAX**.

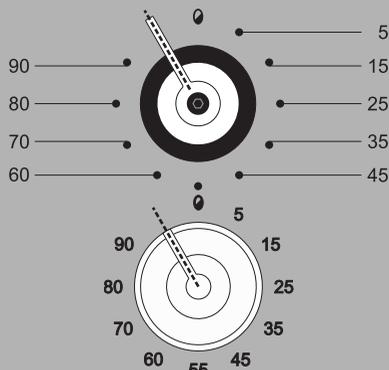
Pour allumer le grill électrique ou le grill à gaz, tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre sur le symbole  /

 /  (selon le modèle).

5 Horloge (sur certains modèles uniquement)

Utile pour afficher l'heure courante.

i Sur les modèles sans aucune sérigraphie, lorsque la manette minuteur est en position entre **90** et **0**, aucune fonction n'est active.



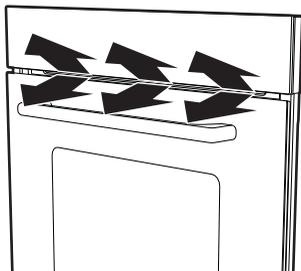


2.3 Autres parties

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 le four et se met en marche durant la cuisson.

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

Éclairage interne

L'éclairage interne de l'appareil se déclenche :

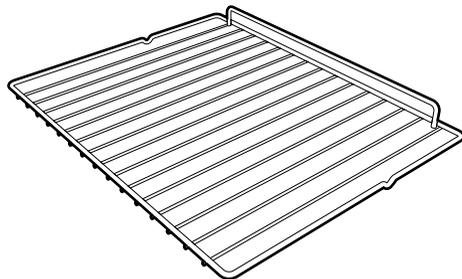
- quand on ouvre la porte ;
- Quand la fonction  est sélectionnée.

 Il est impossible d'éteindre l'éclairage interne lorsque la porte est ouverte.

2.4 Accessoires disponibles

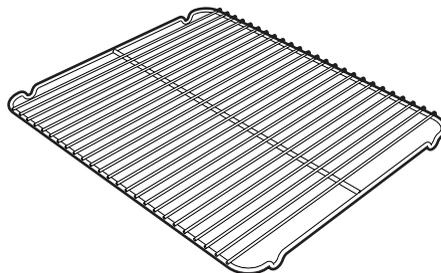
 Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.

Grille



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

Grille pour lèchefrite (sur certains modèles uniquement)



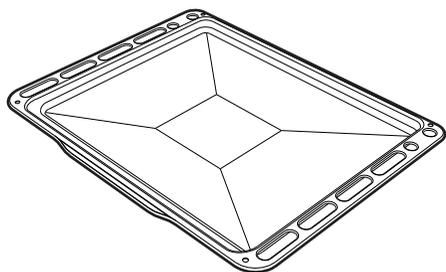
À poser au-dessus d'une lèchefrite, utile pour la cuisson d'aliments qui peuvent goutter.

FR



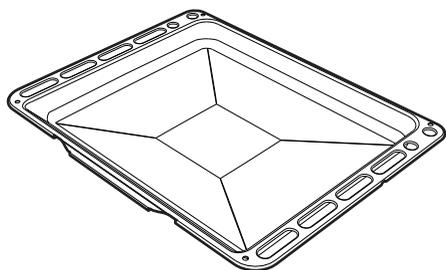
Description

Lèche-frite (sur certains modèles uniquement)



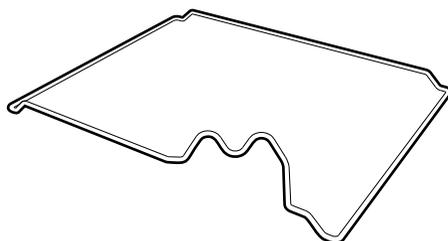
Elle permet de récupérer des graisses ayant coulé des aliments posés sur la grille supérieure.

Lèche-frite profonde



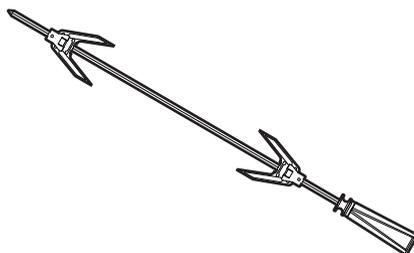
Elle permet de récupérer des graisses ayant coulé des aliments posés sur la grille supérieure. Elle est aussi utile pour la cuisson de tartes, pizzas et gâteaux.

Support tournebroche (certains modèles uniquement)



Ils servent de support au tournebroche.

Broche du tournebroche (sur certains modèles uniquement)



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

i

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

i

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



3 Utilisation

3.1 Avertissements



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 manière à ce qu'il n'interfère pas avec la circulation d'air chaud à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites sur le fond de la cavité de cuisson.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.



Température élevée à l'intérieur de la cavité de cuisson durant l'utilisation Risque de brûlures

- Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
- Portez des gants thermiques pour vous protéger les mains pendant la manutention d'aliments à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Ne touchez pas les éléments à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil pendant son fonctionnement.



Température élevée à l'intérieur de la cavité de cuisson durant l'utilisation Risque d'incendie ou d'explosion

- N'utilisez pas d'aérosols à proximité de l'appareil.
- N'utilisez pas et ne laissez pas de matériel inflammable à proximité de l'appareil.
- N'utilisez pas de vaisselle ni de récipients en plastique pour la cuisson des aliments.
- N'introduisez pas de boîtes ou de récipients fermés à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant la cuisson, car des graisses et des huiles peuvent s'en écouler.
- Sortez de la cavité de cuisson 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 ainsi que des accessoires.
2. Enlevez les éventuelles étiquettes (à l'exception de la plaque contenant les données techniques) appliquées sur les accessoires et dans la cavité 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 pendant une durée suffisante pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.



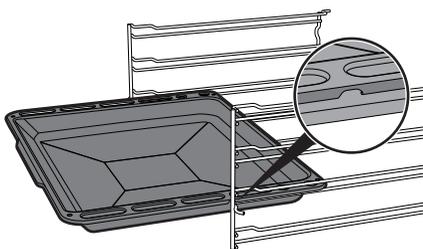
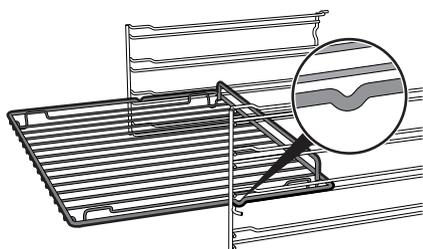
Utilisation

3.3 Utilisation des accessoires

Grilles et lèche-frites

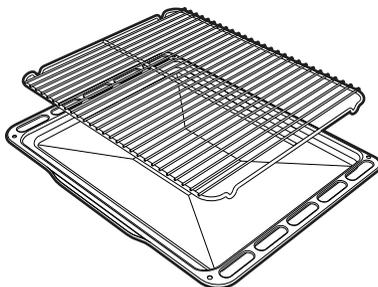
Les grilles et les lèche-frites doivent être insérées dans les glissières latérales jusqu'au point d'arrêt.

- 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.



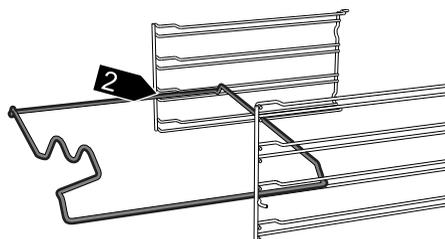
Grille pour lèche-frite (sur certains modèles uniquement)

Introduisez la grille pour lèche-frite à l'intérieur de la lèche-frite. On peut ainsi recueillir les graisses séparément des aliments en train de cuire.

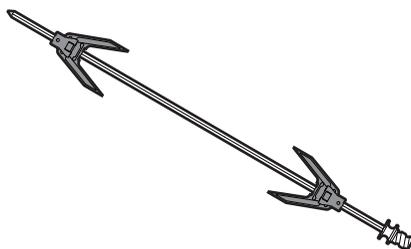


Broche du tournebroche (sur certains modèles uniquement)

Au cours des cuissons au tournebroche, positionnez le support du tournebroche sur le deuxième niveau. Une fois qu'on a introduit le tube rond, la partie façonnée doit rester tournée vers l'extérieur.



Utilisez les fourchettes à clip fournies pour préparer la broche du tournebroche.



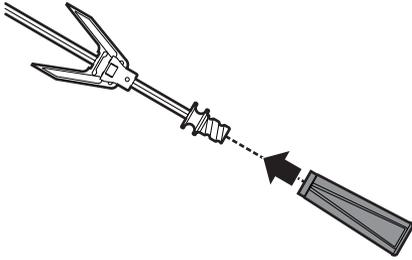
Introduisez complètement les grilles et les lèche-frites dans le four jusqu'à l'arrêt.



Nettoyez les lèche-frites avant la première utilisation pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.



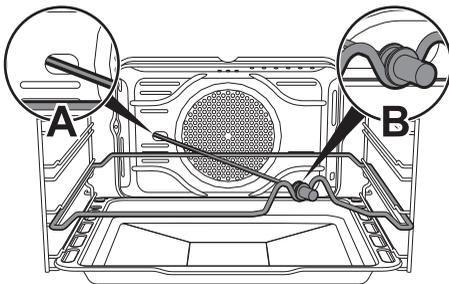
Vissez la poignée fournie pour manipuler aisément la broche du tournebroche.



Après avoir préparé la broche du tournebroche, posez-la sur le support du tournebroche correspondant.

Introduisez la broche dans le trou **A** de manière à l'embrayer dans le moteur du tournebroche.

Veillez à ce que le cliquet soit correctement placé sur la glièrière **B**.



Enlevez la poignée avant de refermer la porte du four



On conseille de positionner la lèche-frite au premier niveau du four pour recueillir les graisses de manière plus aisée.

3.4 Utilisation du four



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

Utilisation du four à gaz

Allumage électronique à étincelle :

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Appuyez et tournez la manette de la température dans le sens anti-horaire entre les valeurs **MIN** et **MAX**. L'allumeur électrique à étincelle s'activera 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.



Utilisation

Utilisation du gril à gaz (sur certains modèles uniquement)



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

Risque d'incendie ou d'explosion

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

Allumage électronique à étincelle :

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Appuyez et tournez dans le sens horaire la manette de température sur le symbole . L'allumeur électrique à étincelle s'activera 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 aucun cas il est possible d'utiliser le four à gaz et le gril à gaz simultanément.

Utilisation du gril électrique (sur certains modèles uniquement)



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

Risque d'incendie ou d'explosion

- La durée des cuissons au gril ne doit jamais dépasser 60 minutes.

Appuyez et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre la manette de la température sur le symbole  /  /  (selon le modèle).



En aucun cas il est possible d'utiliser le four à gaz et le gril électrique simultanément.



Liste des fonctions



Brûleur à gaz

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



Brûleur à gaz + turbine

Combinée au brûleur à gaz, la turbine distribue uniformément la chaleur. Cette fonction est idéale pour les cuissons lentes, à une température constante.



Brûleur à gaz + tournebroche

Le tournebroche fait tourner l'aliment tandis que le brûleur à gaz est en fonction.



Brûleur à gaz + turbine + tournebroche

Le tournebroche fait tourner l'aliment tandis que la turbine distribue rapidement la chaleur.



Gril

La chaleur émanant de la résistance du gril ou du brûleur 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. Idéale pour les saucisses, les côtelettes, le bacon. Cette fonction permet de griller uniformément de grandes quantités d'aliments, en particulier la viande.



Gril ventilé

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



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



Utilisation



Gril + tournebroche

Le tournebroche fonctionne en combinaison avec la résistance du gril ou avec le brûleur gril à gaz (selon les modèles), permettant de dorer parfaitement les aliments.



Gril ventilé + tournebroche

Le tournebroche fonctionne en combinaison avec la résistance du gril, permettant de dorer parfaitement les aliments, tandis que la turbine répartit rapidement la chaleur..



La durée des cuissons lorsque le tournebroche est associé ne doit jamais dépasser 60 minutes.



Pour des raisons de sécurité, la turbine ne fonctionne pas en association avec le brûleur gril à gaz.



Décongélation

La décongélation rapide est favorisée par l'activation de la turbine spécifique qui assure une répartition uniforme de l'air à l'intérieur du four. (On conseille d'utiliser le 1er ou le 2ème niveau).



Éclairage

Dans cette position, on peut allumer la lumière à l'intérieur du four durant les opérations normales.

3.5 Conseils pour la cuisson

Conseils généraux

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

Conseils pour la cuisson des viandes

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



Conseils de cuisson au Gril et au Gril ventilé

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

Conseils pour la cuisson des gâteaux et biscuits

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

Conseils pour la décongélation et le levage

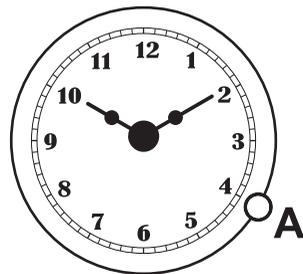
- Positionnez les aliments congelés dans un récipient sans couvercle et hors de l'emballage au premier niveau du four.
- Évitez de superposer les aliments.

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

Pour économiser l'énergie

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

3.6 Horloge (sur certains modèles uniquement)



Réglage de l'heure

Pour le réglage de l'heure exacte, tirez la manette **A** et tournez-la dans le sens horaire.



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		
Poitrine de dinde	3	2	200 - 210	90 - 100	200 - 210	90 - 100		
Carré de porc	1,2	2	210 - 220	70 - 75	200 - 210	70 - 75		
Lapin rôti	1,5	2	200 - 210	75 - 80	200 - 210	75 - 80		
Agneau	1,5	2	200 - 210	90 - 95	200 - 210	90 - 95		
				Côté 1	Côté 2		Côté 1	Côté 2
Côtelettes de porc	1	4	Gril	15	8	Gril	15	8
Hamburgers	1	4	Gril	11	7	Gril	11	7
Saucisses	1,5	4	Gril	15	5	Gril	15	5
Ribs	1,5	4	Gril	15	5	Gril	15	5
Brochettes de viande	1,5	4	Gril	11	10	Gril	11	5
Poulet	1,2	Tournebro-	Gril	80		Gril	70	
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	4	Gril	7	3	Gril	7	5
Pizza	1	3	240	12 - 15	240	12 - 15		
Biscuits	1	3	190	18	180	18		
Gâteau paradis	1	2	190	50 - 55	180	55 - 60		
Tarte confiture	1	3	190	35 - 40	180	35 - 40		
Savarin	1,2	3	190	45 - 50	180	50 - 55		

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



Table de conversion

Poids		Mesure		Volume	
Métrique	Impérial	Métrique	Impérial	Métrique	Impérial
15 g	1/2 oz	5 mm	1/4 in	25 ml	1 fl oz
25 g	1 oz	1 cm	1/2 in	50 ml	2 fl oz
40 g	1 1/2 oz	2.5 cm	1 in	85 ml	3 fl oz
50 g	2 oz	5 cm	2 in	100 ml	3 1/2 fl oz
75 g	3 oz	7.5 cm	3 in	150 ml	5 fl oz (1/4 pinte)
100 g	4 oz	10 cm	4 in	200 ml	7 fl oz
150 g	5 oz	12.5 cm	5 in	300 ml	10 fl oz (1/2 pinte)
175 g	6 oz	15 cm	6 in	450 ml	15 fl oz (3/4 pinte)
200 g	7 oz	18 cm	7 in	600 ml	1 pinte
225 g	8 oz	20 cm	8 in	700 ml	1 1/4 pinte
250 g	9 oz	23 cm	9 in	900 ml	1 1/2 pinte
275 g	10 oz	25 cm	10 in	1 l	1 3/4 pintes
350 g	12 oz	30 cm	12 in	1.2 l	2 pintes
375 g	13 oz			1.25 l	2 1/4 pintes
400 g	14 oz			1.5 l	2 1/2 pintes
425 g	15 oz			1.6 l	2 3/4 pintes
450 g	1 lb			1.75 l	3 pintes
550 g	1 1/4 lb			1.8 l	3 1/4 pintes
675 g	1 1/2 lb			2 l	3 1/2 pintes
750 g	1 3/4 lb			2.1 l	3 3/4 pintes
900 g	2 lb			2.25 l	4 pintes
1.5 kg	3 lb			2.75 l	5 pintes
1.75 kg	4 lb			3.4 l	6 pintes
2.25 kg	5 lb			3.9 l	7 pintes
				5 l	8 pintes (1 gallon)

FR

Température

140°C	Turbine 120°C	275°F	Gaz 1
150°C	Turbine 130°C	300°F	Gaz 2
160°C	Turbine 140°C	325°F	Gaz 3
180°C	Turbine 160°C	350°F	Gaz 4
190°C	Turbine 170°C	375°F	Gaz 5
200°C	Turbine 180°C	400°F	Gaz 6
220°C	Turbine 200°C	425°F	Gaz 7
230°C	Turbine 210°C	450°F	Gaz 8
240°C	Turbine 220°C	475°F	Gaz 9



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, ni de racloirs métalliques tranchants.



Il est conseillé d'utiliser les produits de nettoyage distribués par le fabricant.

4.2 Nettoyage des surfaces

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 séchez avec un chiffon doux ou en microfibre.

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

4.3 Nettoyage de la porte

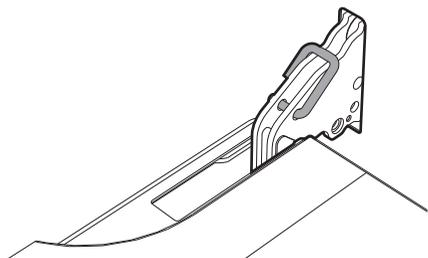
Démontage de la porte

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

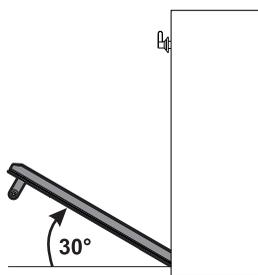
Pour enlever la porte, procédez comme suit :



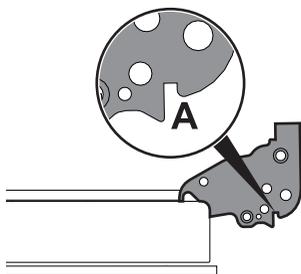
1. Ouvrez complètement la porte et introduisez les deux pivots dans les trous des charnières indiqués dans la figure.



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



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



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.



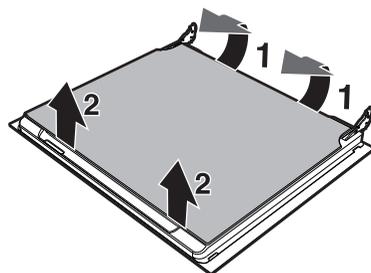
Il est conseillé d'utiliser les produits de nettoyage distribués par le fabricant.

FR

Démontage des vitres internes

Pour faciliter le nettoyage, les vitres internes qui composent la porte peuvent être démontées.

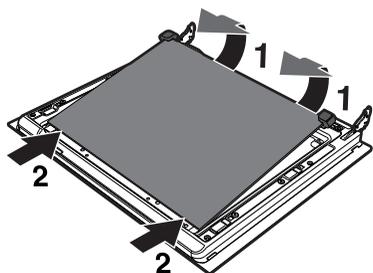
1. Démontez la vitre interne en la tirant délicatement par l'arrière vers le haut, en suivant le mouvement indiqué par les flèches (1).
2. Ensuite, tirez la vitre par l'avant vers le haut (2). De cette manière, on dégage de leurs logements les 4 pivots fixés à la vitre sur la porte du four.



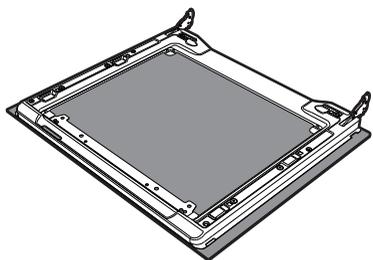


Nettoyage et entretien

3. Certains modèles sont équipés d'une vitre intermédiaire. Démontez la vitre intermédiaire en la soulevant vers le haut.

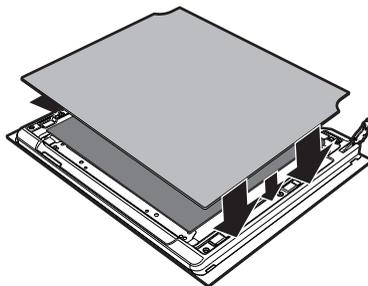


4. Nettoyez la vitre externe et les vitres démontées précédemment. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de crasse persistante, lavez avec une éponge humide et du détergent neutre.



5. Remettez les vitres en place en suivant les opérations de démontage en sens inverse.

6. Repositionnez la vitre interne. Veillez à centrer et à encastrer les 4 pivots dans leurs logements sur la porte, par une légère pression.



4.4 Nettoyage de la cavité de cuisson

Pour une bonne conservation de la cavité de cuisson, il faut le nettoyer régulièrement après l'avoir laissé 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, il est conseillé de démonter :

- la porte ;
- les glissières de support pour grilles et lèchefrites ;
- le joint du four.



Si vous utilisez des produits de nettoyage spécifiques, nous vous conseillons de faire fonctionner l'appareil à la température maximale pendant environ 15/20 minutes, afin d'éliminer les éventuels résidus.

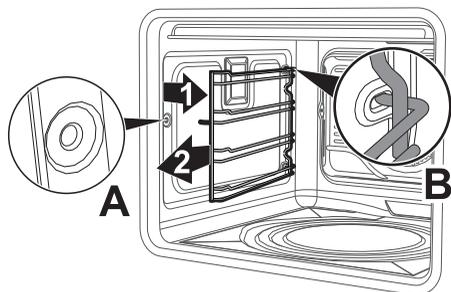


Démontage des glissières de support pour grilles et lèche-frites

Le démontage des glissières de support facilite ultérieurement le nettoyage des parties latérales. Cette opération doit être effectuée chaque fois que vous utilisez le cycle de nettoyage automatique (sur certains modèles uniquement).

Pour enlever les glissières de support : tirez la glissière vers l'intérieur de la cavité de cuisson pour la dégager de l'encastrement **A**, puis extrayez-la des logements situés à l'arrière **B**.

Au terme du nettoyage, répétez les opérations décrites précédemment pour repositionner les glissières de support.

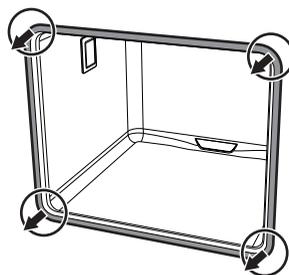


4.5 Entretien extraordinaire

Démontez et remontez le joint du four

Pour démonter le joint du four :

- Décrochez les crochets situés aux 4 coins et tirez le joint du four vers l'extérieur.



Pour monter le joint du four :

- Accrochez les crochets situés aux 4 coins du joint du four.

Conseils pour l'entretien du joint du four

Le joint du four doit être souple et élastique.

- Pour maintenir la propreté du joint du four, utilisez une éponge non abrasive et lavez à l'eau tiède.



Nettoyage et entretien

Remplacement de l'ampoule d'éclairage interne



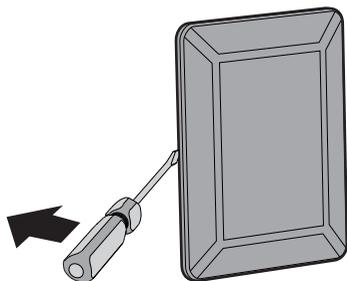
Pièces sous tension électrique
Danger d'électrocution

- Mettez l'appareil hors tension.

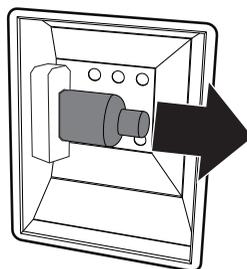
1. Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur de la cavité de cuisson.
2. Enlevez les glissières de support pour grilles et lèche-frites.
3. Enlevez le couvercle de l'ampoule au moyen d'un ustensile (par exemple un tournevis).



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

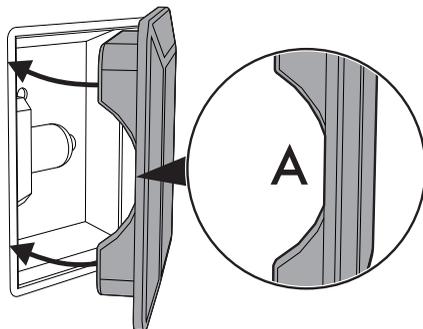


4. Dévissez et enlevez l'ampoule.



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

5. Remplacez l'ampoule par une ampoule identique (40W).
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



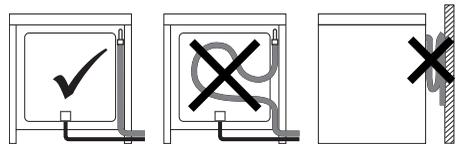
Fuite de gaz
Danger d'explosion

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

Raccordement avec un tuyau en caoutchouc

Vérifiez que toutes les conditions suivantes sont respectées :

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



Informations générales

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

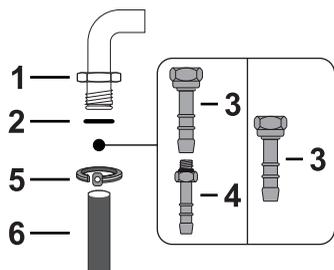
Effectuez le raccordement au réseau de distribution du gaz à l'aide d'un tuyau en caoutchouc conforme aux caractéristiques visées par la norme en vigueur (vérifiez que le sigle de la norme est bien imprimé sur le tuyau).

Vissez soigneusement l'embout **3** au raccord du gaz **1** (filet 1/2 pouce ISO 228-1) de l'appareil en interposant le joint **2**. En fonction du diamètre du tuyau de gaz utilisé, il est possible de visser également l'embout **4** sur l'embout **3**.

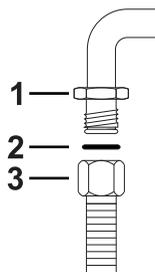


Installation

Après avoir serré le(s) embout(s), calez le tuyau de gaz **6** sur l'embout et fixez-le avec le collier **5** conforme à la norme en vigueur.



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



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



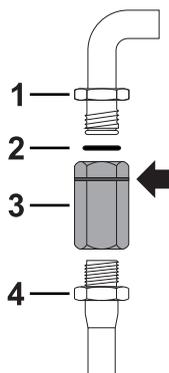
Le diamètre interne du tuyau doit être de 8 mm pour le Gaz Liquide et de 13 mm pour le Gaz Méthane et le Gaz de Ville.

Raccordement avec un tuyau flexible en acier avec un raccord à baïonnette

Effectuez le raccordement au réseau de distribution du gaz en utilisant un tuyau flexible en acier avec un raccord à baïonnette conforme à B.S. 669. Appliquez du matériau isolant sur le filet du tuyau de gaz **4** avant d'y visser l'adaptateur **3**. Vissez le bloc sur le raccord mobile **1** de l'appareil en interposant toujours le joint **2** fourni.

Raccordement avec un tuyau flexible en acier

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

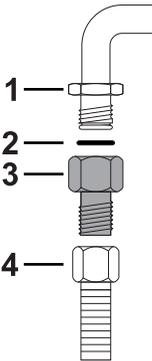




Raccordement avec un tuyau flexible en acier à raccord conique

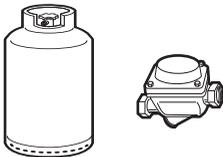
Effectuez le raccordement au réseau de distribution du gaz en utilisant un tuyau flexible en acier à paroi continue conforme aux caractéristiques visées par la norme en vigueur.

Vissez soigneusement le raccord **3** au raccord du gaz **1** (filet ½ pouce ISO 228-1) de l'appareil en interposant toujours le joint **2** fourni. Appliquez du matériau isolant sur le filet du raccord **3**, puis vissez le tuyau flexible en acier **4** au raccord **3**.



Raccordement au gaz liquide

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



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

Aération des locaux

L'appareil doit être installé dans des pièces aérées en permanence, conformément aux normes en vigueur. La pièce où l'appareil est installé doit assurer la présence d'une quantité d'air suffisante pour la combustion régulière du gaz et le renouvellement de l'air dans la pièce. Les prises d'air, protégées par des grilles, doivent être dimensionnées de façon appropriée (aux normes en vigueur) et placées de façon à ne pas être obstruées, même partiellement. La pièce doit être constamment aérée pour éliminer la chaleur et l'humidité produites par les cuissons : en particulier, après un usage prolongé, il est recommandé d'ouvrir une fenêtre ou d'augmenter la vitesse des éventuels ventilateurs.

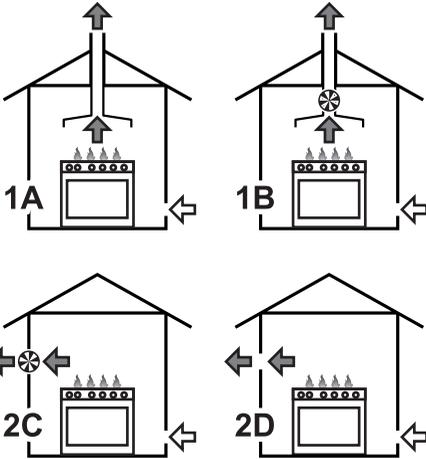
Évacuation des produits de la combustion

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.



Installation

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



1 Évacuation par l'intermédiaire d'une hotte

2 Évacuation en l'absence d'une hotte

A Évacuation dans une cheminée individuelle à tirage naturel

B Évacuation dans une cheminée individuelle avec un électroventilateur

C Évacuation directement dans l'atmosphère avec un électroventilateur mural ou par la vitre de la fenêtre

D Évacuation directement dans l'atmosphère externe à travers le mur

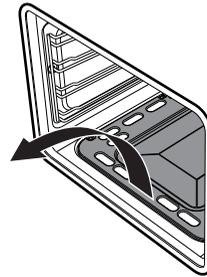


5.2 Adaptation aux différents types de gaz

L'appareil est réglé pour le gaz méthane G20 à la pression de 20 mbars. En cas d'utilisation d'autres types de gaz, il faut remplacer l'injecteur du brûleur puis régler le robinet du gaz.

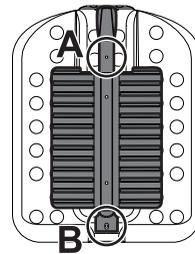
Remplacement de l'injecteur

1. Ouvrez la porte.
2. Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur du four.
3. Soulevez la plaque four et extrayez-la.



4. Desserrez les vis **A** et **B**.

5. Éloignez le bloc qui unit le thermocouple et la bougie fixé au brûleur avec la vis **A**.

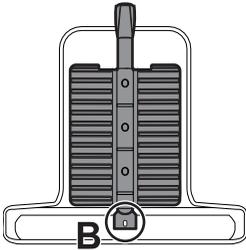




6. Extrayez le brûleur en le tirant vers l'extérieur jusqu'à libérer l'injecteur.
7. Remplacez l'injecteur avec une clé à tube de 7 mm.

Remplacement injecteur gril à gaz (sur certains modèles uniquement)

1. Ouvrez la porte.
2. Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur du four.
3. Desserrez la vis **B**.

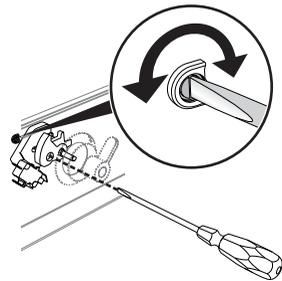


4. Extrayez le brûleur en le tirant vers l'extérieur jusqu'à libérer l'injecteur.
5. Remplacez l'injecteur avec une clé à tube de 7 mm.

Réglage du minimum

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

1. Coupez l'alimentation électrique de l'appareil.
2. Sortez légèrement le four de son logement, les manettes et le panneau frontal en dévissant les 4 vis (2 vis supérieures et 2 vis inférieures) qui le fixent au reste de l'appareil.
3. Insérez la manette du thermostat du four et allumez le brûleur du four. Maintenez-le au maximum pendant 10/15 minutes en laissant la porte fermée ; ensuite, tournez la manette sur la température minimale.
4. Retirez la manette et introduisez un tournevis plat pour le réglage dans le trou.
5. Si le four utilise du gaz liquide, vissez à fond la vis de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre





Installation

Type de gaz et Pays d'appartenance

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



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



Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs

1 Gaz Méthane G20			FOUR	GRIL
Portée thermique nominale (kW)	2.6	2.2		
Diamètre injecteur (1/100 mm)	120	110		
Portée réduite (W)	900	-		
2 Gaz Méthane G25			FOUR	GRIL
Portée thermique nominale (kW)	2.6	2.1		
Diamètre injecteur (1/100 mm)	120	110		
Portée réduite (W)	900	-		
3 Gaz Méthane G25			FOUR	GRIL
Portée thermique nominale (kW)	2.6	2.3		
Diamètre injecteur (1/100 mm)	127	127		
Portée réduite (W)	900	-		
4 Gaz Liquide G30/31			FOUR	GRIL
Portée thermique nominale (kW)	2.6	2.2		
Diamètre injecteur (1/100 mm)	76	72		
Portée réduite (W)	900	-		
Portée G30 (g/h)	189	175		
Portée G31 (g/h)	186	171		
5 Gaz Liquide G30/31			FOUR	GRIL
Portée thermique nominale (kW)	2.6	2.2		
Diamètre injecteur (1/100 mm)	68	65		
Portée réduite (W)	1000	-		
Portée G30 (g/h)	189	175		
Portée G31 (g/h)	186	171		
6 Gaz de Ville G110			FOUR	GRIL
Portée thermique nominale (kW)	2.6	2.2		
Diamètre injecteur (1/100 mm)	230	215		
Portée réduite (W)	900	-		
7 Gaz de Ville G120			FOUR	GRIL
Portée thermique nominale (kW)	2.6	2.2		
Diamètre injecteur (1/100 mm)	215	205		
Portée réduite (W)	900	-		



Installation

5.3 Branchement électrique



Tension électrique
Danger d'électrocution

- Un technicien habilité doit effectuer le branchement électrique.
- La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.
- Coupez l'alimentation électrique générale.

Informations générales

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

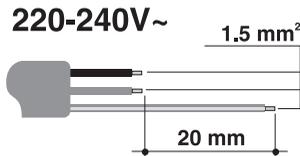
La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage est placée dans une position bien visible sur l'appareil.

N'enlevez jamais la plaque.

L'appareil fonctionne à 220-240 V~.

Utilisez un câble tripolaire (câble 3 x 1,5 mm², suivant la section du conducteur interne).

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



Branchement fixe

Préparez sur la ligne d'alimentation un dispositif d'interruption omnipolaire conformément aux règles d'installation.

Le dispositif de coupure 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.

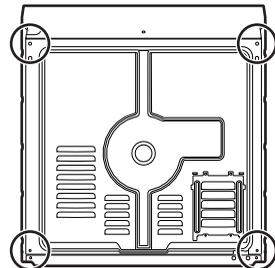
5.4 Remplacement du câble



Tension électrique
Danger d'électrocution

- Coupez l'alimentation électrique générale.

1. Pour accéder au bornier, enlevez le carter arrière de l'appareil en dévissant les vis.



2. Remplacez le câble.
3. Assurez-vous que les câbles (four ou plan de cuisson éventuel) suivent le parcours optimal de manière à éviter tout contact avec l'appareil.



5.5 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

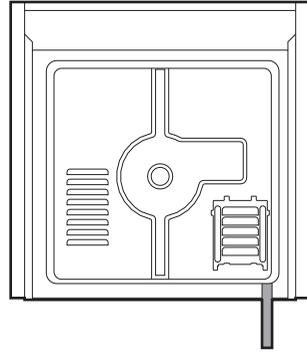
- N'utilisez pas la porte ouverte comme levier pour faire entrer l'appareil dans le meuble.
- N'exercez pas de pressions excessives sur la porte ouverte.



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

- Vérifiez que le matériau du meuble résiste à la chaleur.
- Vérifiez que le meuble a les ouvertures nécessaires.
- N'installez pas l'appareil dans une niche fermée par une porte ou dans une armoire.

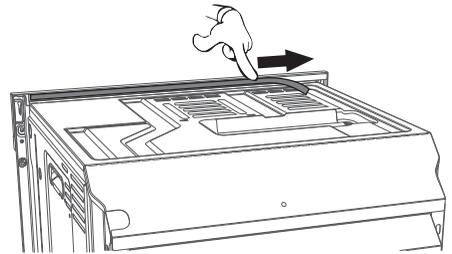
Position du câble d'alimentation



(vue arrière)

Joint du panneau

Collez le joint fourni sur la partie arrière du panneau pour éviter des infiltrations éventuelles d'eau ou d'autres liquides.

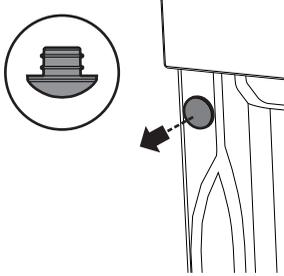




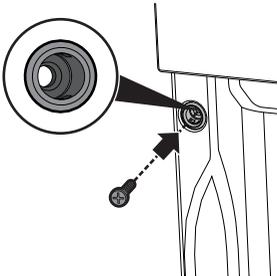
Installation

Douilles de fixation

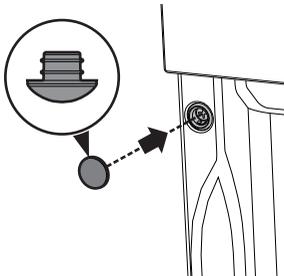
1. Enlevez les bouchons des douilles introduits à l'avant de l'appareil.



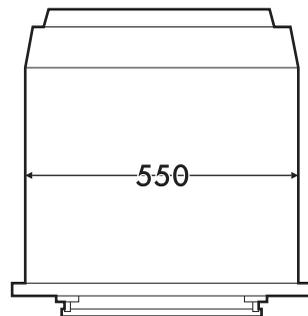
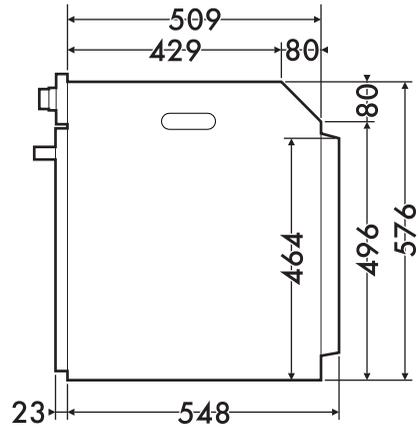
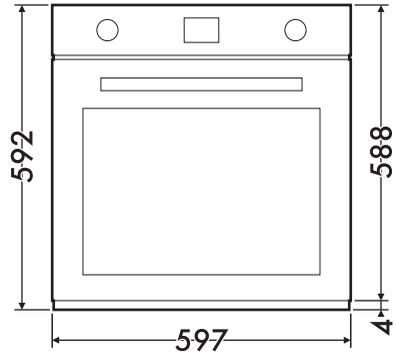
2. Positionnez l'appareil dans l'emplacement.
3. Fixez l'appareil au meuble en utilisant les vis.



4. Couvrez les douilles avec les bouchons démontés précédemment.



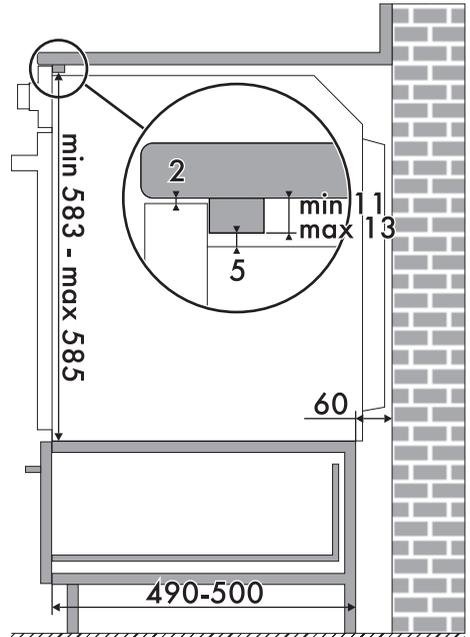
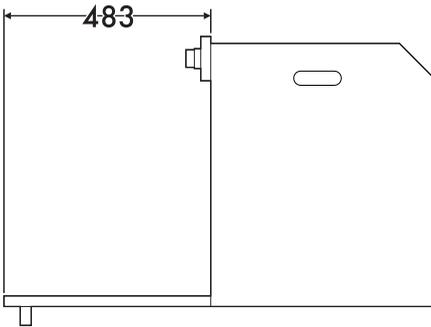
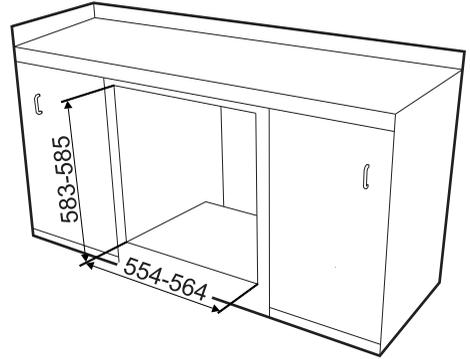
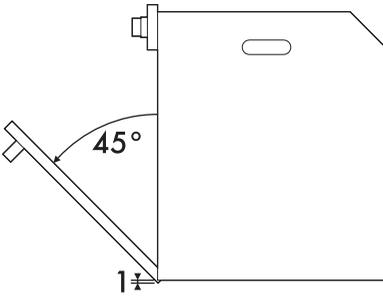
Dimensions hors tout de l'appareil (mm)





Encastement sous les plans de travail (mm)

FR

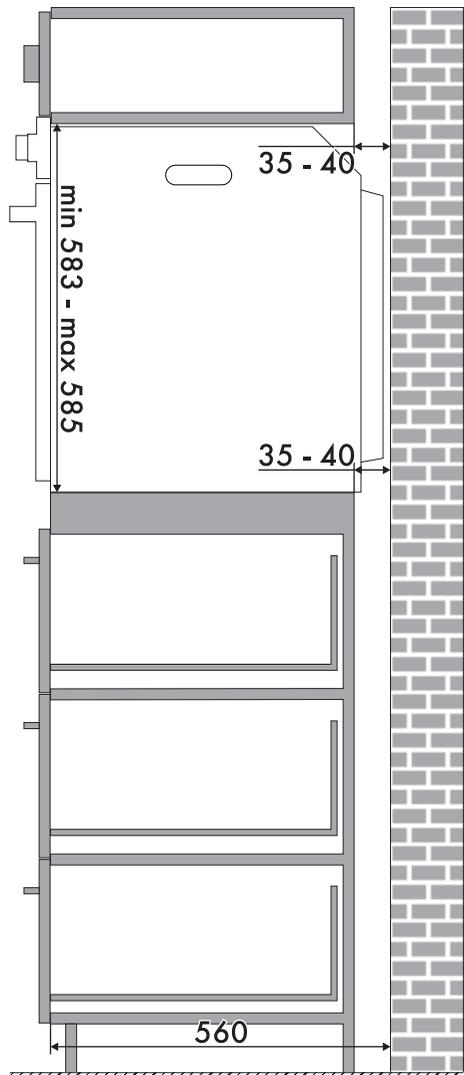
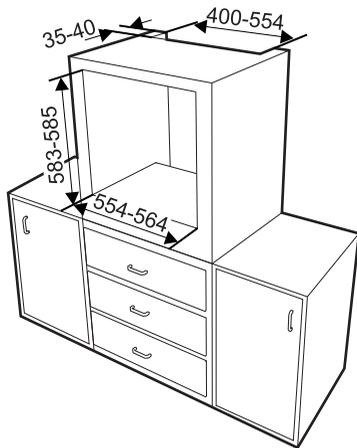


Assurez-vous que la partie arrière/inférieure du meuble dispose d'une ouverture d'environ 60 mm.



Installation

Encastrement en colonne (mm)



Assurez-vous que la partie supérieure/arrière du meuble dispose d'une ouverture d'environ 35-40 mm de profondeur.