

|   |            |
|---|------------|
| <b>1 Avertissements</b>                           | <b>62</b>  |
| 1.1 Avertissements généraux de sécurité           | 62         |
| 1.2 Responsabilités du fabricant                  | 66         |
| 1.3 But de l'appareil                             | 67         |
| 1.4 Plaque d'identification                       | 67         |
| 1.5 Ce manuel d'utilisation                       | 67         |
| 1.6 Élimination                                   | 67         |
| 1.7 Comment lire le manuel d'utilisation          | 68         |
| 1.8 Pour économiser l'énergie                     | 69         |
| <b>2 Description</b>                              | <b>70</b>  |
| 2.1 Description générale                          | 70         |
| 2.2 Plan de cuisson                               | 72         |
| 2.3 Panneau de commande                           | 72         |
| 2.4 Autres parties                                | 73         |
| 2.5 Accessoires disponibles                       | 74         |
| <b>3 Utilisation</b>                              | <b>77</b>  |
| 3.1 Pour économiser l'énergie                     | 79         |
| 3.2 Utilisation des accessoires                   | 79         |
| 3.3 Utilisation de la table de cuisson            | 80         |
| 3.4 Utilisation du compartiment de rangement      | 81         |
| 3.5 Utilisation des fours                         | 82         |
| 3.6 Horloge programmeur                           | 86         |
| <b>4 Nettoyage et entretien</b>                   | <b>92</b>  |
| 4.1 Nettoyage des surfaces                        | 92         |
| 4.2 Nettoyage de la table de cuisson              | 93         |
| 4.3 Nettoyage de la porte                         | 94         |
| 4.4 Nettoyage des cavités de cuisson              | 96         |
| 4.5 Vapor Clean (sur certains modèles uniquement) | 98         |
| 4.6 Pyrolyse (sur certains modèles uniquement)    | 100        |
| 4.7 Entretien extraordinaire                      | 102        |
| <b>5 Installation</b>                             | <b>104</b> |
| 5.1 Raccordement du gaz                           | 104        |
| 5.2 Adaptation aux différents types de gaz        | 107        |
| 5.3 Positionnement                                | 112        |
| 5.4 Branchement électrique                        | 117        |
| 5.5 Pour l'installateur                           | 119        |

## 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](http://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. Tenez les enfants éloignés de l'appareil.
- Protégez vos mains avec des gants thermiques durant la manutention des aliments à l'intérieur de la cavité 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, s'ils sont surveillés et instruits sur l'utilisation sûre de l'appareil et sur les dangers possibles liés à ce dernier.
- 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.
- Assurez-vous que les couronnes sont bien en place dans leurs logements avec leurs chapeaux.
- Faites très attention au réchauffement rapide des zones de cuisson. Évitez de chauffer les casseroles à vide. Danger de surchauffe.
- Le processus de cuisson doit toujours être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être continuellement surveillé.
- Les graisses et les huiles peuvent prendre feu en cas de surchauffe. Ne vous éloignez pas durant la préparation d'aliments contenant des huiles ou des graisses. Si les huiles ou les graisses prennent feu, n'éteignez jamais les flammes avec de l'eau. Mettez un couvercle sur la casserole et éteignez la zone de cuisson concernée.
- Pendant la cuisson, les objets métalliques comme les couverts ou la vaisselle ne doivent pas être posés sur le dessus de la plaque de cuisson car ils risquent de surchauffer.
- N'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes de l'appareil.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites



- très chaudes.
- Durant la cuisson, la porte du four doit être fermée.
- 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.
- N'ouvrez pas le compartiment de rangement (s'il est présent) 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.
- Mettez l'appareil hors tension après l'utilisation.
- Ne tirez jamais le câble pour débrancher la fiche.
- **N'UTILISEZ PAS OU NE CONSERVEZ PAS DE MATIÈRES INFLAMMABLES DANS LE COMPARTIMENT DE RANGEMENT (S'IL EST PRÉSENT) OU À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL.**
- **N'UTILISEZ PAS DE VAPORISATEURS À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL LORSQU'IL EST EN FONCTION.**
- **NE MODIFIEZ PAS CET APPAREIL.**
- Avant toute intervention sur l'appareil (installation, entretien, positionnement ou déplacement), portez toujours des équipements de protection individuelle.
- Avant toute intervention, désactivez l'alimentation électrique générale.
- 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.
- Pour éviter tout danger, si le câble d'alimentation électrique est abîmé, contactez immédiatement le service d'assistance technique qui se chargera de le remplacer.

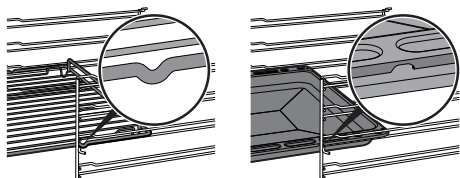
## **Dommages subis par l'appareil**

- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs agressifs ou de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la porte vitrée du four, car ils risquent de rayer la surface et de la faire éclater.
- Utilisez éventuellement des outils en bois ou en plastique.
- 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.



## Avertissements

- Ne vous asseyez pas sur l'appareil.
- 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 leur extraction et doivent être tournés vers le bas et vers l'arrière du four.



- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant des cuissons risquant de provoquer une surchauffe et la combustion de graisses et d'huiles. Faites très attention
- Danger d'incendie : Ne posez aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de produits en spray à proximité du four.
- **N'UTILISEZ JAMAIS L'APPAREIL EN GUISE DE CHAUFFAGE AMBIANT.**
- N'utilisez pas de vaisselle ni de récipients en plastique pour la cuisson.
- N'introduisez ni des boîtes ni des récipients fermés dans la cavité de cuisson.
- Sortez du four toutes les lèchefrites et les grilles non utilisées pendant la cuisson.
- Ne couvrez pas la sole 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.
- Les récipients et les grils à viande doivent être placés à l'intérieur du périmètre de la plaque de cuisson.
- Tous les récipients doivent avoir un fond plat et lisse.
- En cas de débordement, éliminez le liquide en excès de la plaque de cuisson.
- Ne renversez pas sur la plaque de cuisson des substances acides comme du jus de citron ou du vinaigre.
- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.



- Ne posez pas de casseroles ni de poêles vides sur les zones de cuisson allumées.
- 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).
- Ne lavez pas au lave-vaisselle les parties amovibles comme les grilles de la plaque de cuisson, les couronnes et les chapeaux.
- 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

- **CET APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE INSTALLÉ SUR DES BATEAUX OU DES CARAVANES.**
- N'installez pas cet appareil sur un piédestal.
- Positionnez l'appareil dans le meuble avec l'aide d'une autre personne.
- Pour éviter les éventuelles surchauffes, l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative ou un panneau.
- Avant l'installation, vérifiez la compatibilité des conditions locales de distribution (nature et pression du gaz) et le réglage de l'appareil.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un système d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux réglementations pour l'installation en vigueur. Portez une attention particulière aux prescriptions en matière de ventilation.



## Avertissements

- Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées sur l'étiquette de réglage du gaz.
- Le raccordement au gaz doit être réalisé par un technicien autorisé.
- 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.
- Le branchement électrique doit être réalisé par un technicien autorisé.
- 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.

### 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 Responsabilités 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.

## 1.3 But de l'appareil

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

## 1.4 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.

## 1.5 Ce manuel d'utilisation

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

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

## 1.6 Élimination



Cet appareil, conforme à la directive européenne DEEE (2012/19/UE), doit être éliminé séparément des autres déchets au terme de son cycle de vie. Cet appareil ne contient pas de substances dont la quantité est jugée dangereuse pour la santé et l'environnement, conformément aux directives européennes en vigueur. Pour éliminer l'appareil :

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



**Tension électrique**

**Danger d'électrocution**

- Mettez l'appareil hors tension.
- Mettez l'appareil hors tension.



## Avertissements

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

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

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



### Emballage en plastique Danger d'asphyxie

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

## 1.7 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.





## 1.8 Pour économiser l'énergie

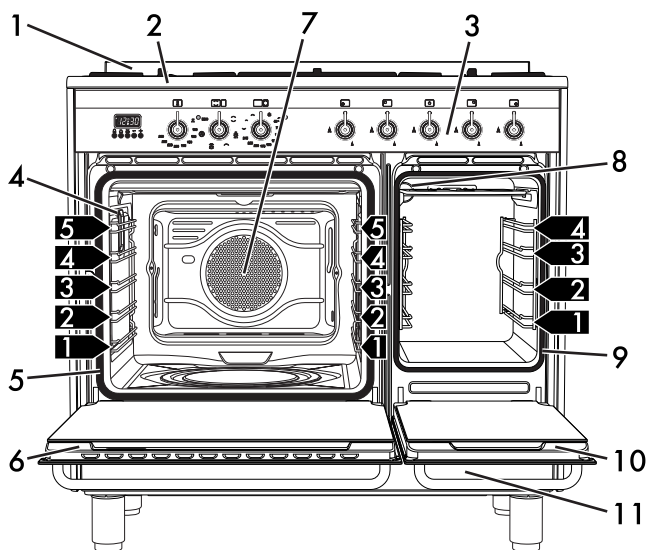
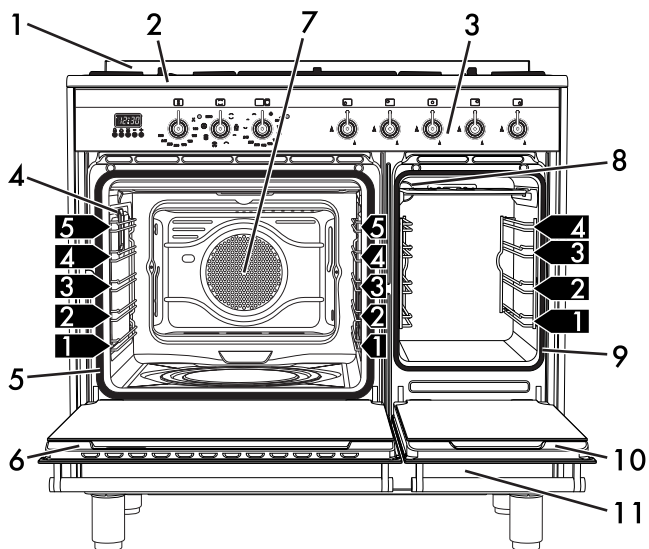
- Ne préchauffez l'appareil que si la recette l'exige.
- Sauf indication contraire sur l'emballage, décongelez les aliments surgelés avant de les introduire dans la cavité de cuisson.
- En cas de cuissons multiples, on conseille de cuire les aliments l'un après l'autre pour exploiter la chaleur déjà présente dans la cavité de cuisson.
- Utilisez de préférence des moules foncés en métal : ils permettent une meilleure absorption de la chaleur.
- Sortez du four toutes les lèchefrites et les grilles non utilisées pendant la cuisson.
- 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.
- Nettoyez constamment la cavité de cuisson.



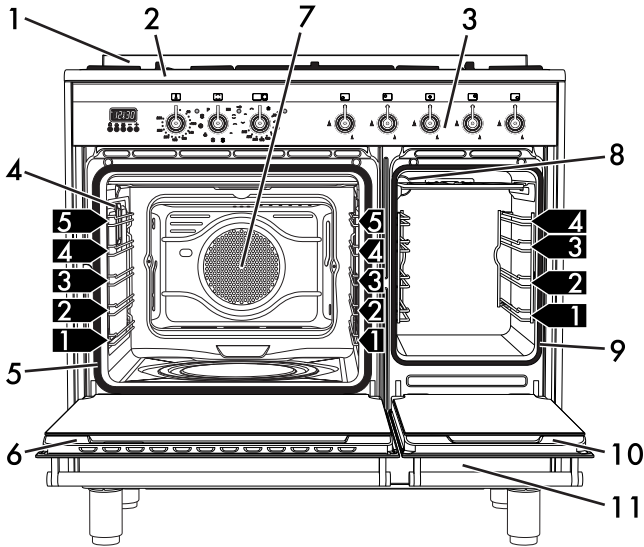
# Description

## 2 Description

### 2.1 Description générale



Modèles multifonctions



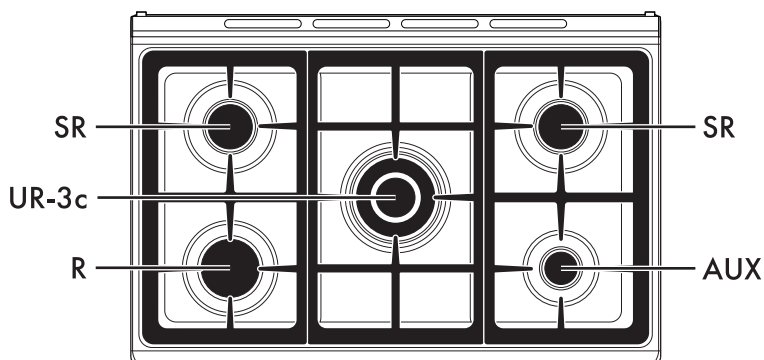
## Modèles à pyrolyse

- |                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| 1 Dosserset                           | 8 Lampe d'éclairage du four auxiliaire                          |
| 2 Table de cuisson                    | 9 Joint du four auxiliaire                                      |
| 3 Panneau de commande                 | 10 Porte du four auxiliaire                                     |
| 4 Lampe d'éclairage du four principal | 11 Compartiment de rangement                                    |
| 5 Joint du four principal             | <b>1,2,3</b> Glissières de support pour grilles/<br>lêchefrites |
| 6 Porte du four principal             |   |
| 7 Turbine de four principale          |   |



# Description

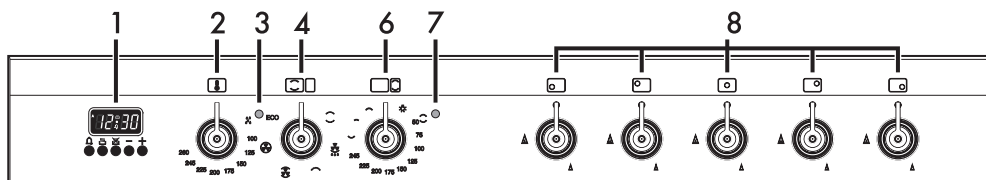
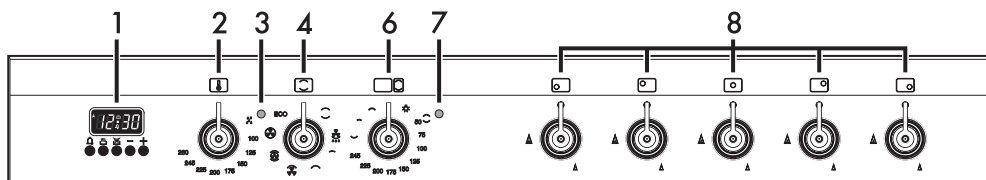
## 2.2 Plan de cuisson



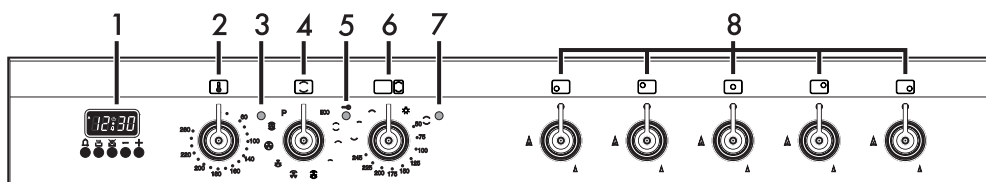
**AUX** = Brûleur auxiliaire  
**SR** = Brûleur semi-rapide.

**R** = Rapide  
**RU-3c** = Brûleur ultra-rapide

## 2.3 Panneau de commande



### Modèles multifonctions



### Modèles à pyrolyse



## 1 Horloge programmeur

Utile pour afficher l'heure actuelle, sélectionner une programmation de cuisson ou programmer le temporisateur.

## 2 Manette de température du four principal

Cette manette permet de sélectionner la température de cuisson.

Tournez la manette dans le sens de aiguilles d'une montre sur la valeur souhaitée comprise entre le minimum et le maximum.

## 3 Voyant du four principal

Il s'allume lorsque le four est en train de chauffer. Il s'éteint lorsque la température est atteinte. L'intermittence régulière signale que la température à l'intérieur du four est maintenue constante.

## 4 Manette des fonctions du four principal

Les différentes fonctions du four s'adaptent aux différents modes de cuisson. Après avoir sélectionné la fonction souhaitée, réglez la température de cuisson par la manette de la température.

## 5 Témoin lumineux de verrouillage de la porte (sur les modèles à pyrolyse uniquement)

Il s'allume lorsqu'on active le cycle de nettoyage automatique (pyrolyse).

## 6 Manette température/fonctions du four auxiliaire





Elle allume la lampe à l'intérieur du four ou les résistances du gril et de la sole à une température comprise entre un minimum de 50 °C et un maximum de 245 °C.

À la température maximale, on peut également sélectionner certaines fonctions optimisées pour des cuissons spécifiques.

## 7 Voyant du four auxiliaire

Il s'allume lorsque le four est en train de chauffer. Il s'éteint lorsque la température est atteinte. L'intermittence régulière signale que la température à l'intérieur du four est maintenue constante.

## 8 Manettes des brûleurs du plan de cuisson

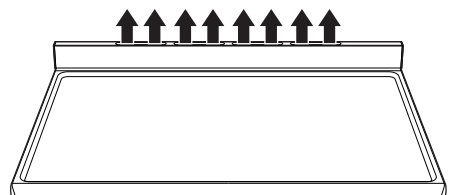
Utiles pour allumer et régler les brûleurs du plan. Enfoncez et tournez les manettes dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la valeur  pour allumer les brûleurs correspondants. Tournez les manettes sur la zone comprise entre le maximum  et le minimum  pour régler l'intensité de la flamme. Ramenez les manettes sur la position  pour éteindre les brûleurs.

## 2.4 Autres parties

### 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





## Description

La turbine refroidit l'appareil et entre en fonction pendant 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 :

#### (four principal)


- quand on ouvre la porte ;
- quand une fonction quelconque est sélectionnée, à l'exception des fonctions

**ECO.**



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

#### (four auxiliaire)

- quand la manette température/fonctions du four auxiliaire est tournée sur le symbole  ou sur une fonction quelconque.

## 2.5 Accessoires disponibles



Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.

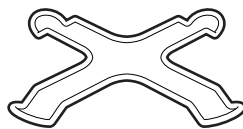


Les accessoires du four susceptibles d'entrer au contact des aliments sont fabriqués avec des matériaux conformes aux lois en vigueur.



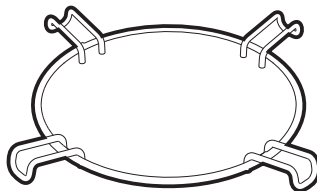
Vous pouvez demander les accessoires d'origine fournis ou en option aux centres d'assistance agréés. Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant.

### Grille de réduction



Utile si l'on utilise de petits récipients.

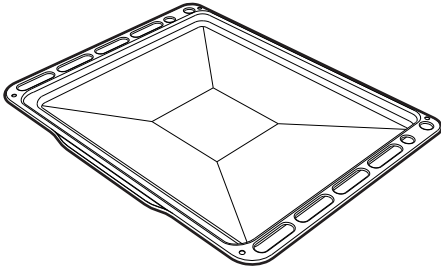
### Grille de réduction Wok (sur certains modèles uniquement)



Utile si l'on utilise des récipients Wok.

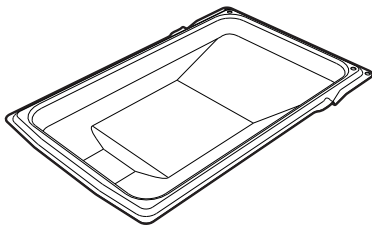
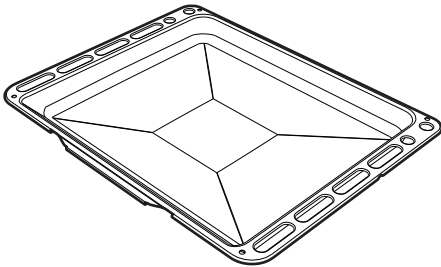


## Lèche-frite (sur certains modèles uniquement)



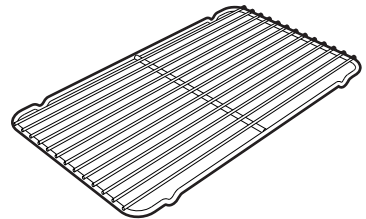
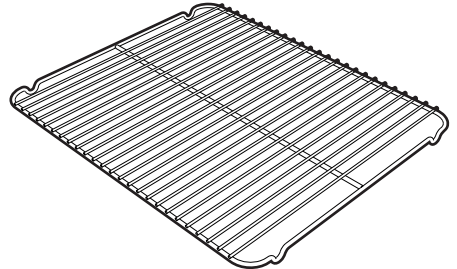
Elle permet de récupérer des graisses ayant coulé des aliments posés sur la grille supérieure.

## 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.

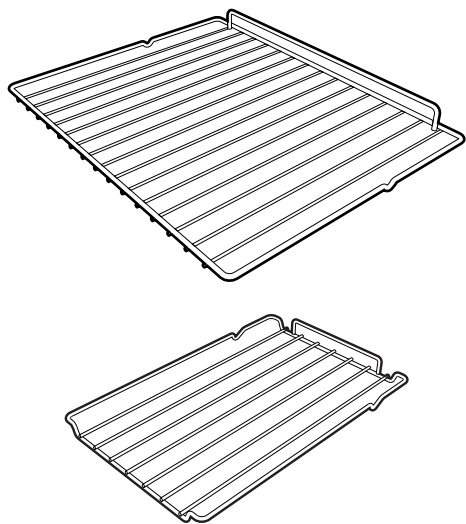
## Grille pour lèche-frite (sur certains modèles uniquement)



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

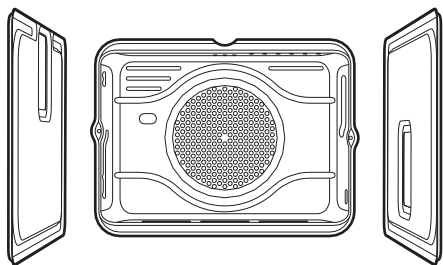


## Grille



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

## Panneaux auto-nettoyants (certains modèles uniquement)



Utiles pour absorber des petits résidus de nature grasse.





## 3 Utilisation



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.
- 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 du four.
- 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 de 5 cm pendant 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.



Température élevée à l'intérieur du compartiment de rangement  
Risque de brûlures

- N'ouvrez pas le compartiment de rangement lorsque l'appareil est allumé et encore chaud.
- Les objets laissés dans le compartiment de rangement pourraient être très chauds après l'utilisation de l'appareil.
- N'y rangez en aucun cas des matériaux inflammables tels que des chiffons ou du papier.



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 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 ou les grils à viande doivent être placés à l'intérieur du périmètre de la table de cuisson.
- Tous les récipients doivent avoir un fond plat et lisse.
- En cas de débordement, éliminez le liquide en excès de la table de cuisson.



## Température élevée à l'intérieur du compartiment de rangement Risque d'incendie ou d'explosion

- N'utilisez pas d'aérosols à proximité de l'appareil.
- N'utilisez ni ne laissez pas de matériaux inflammables à proximité de l'appareil ou du compartiment de rangement.
- N'utilisez pas de vaisselle ni de récipients en plastique pour la cuisson des aliments.
- N'introduisez ni boîtes ni récipients fermés à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant la cuisson, car des graisses et de l'huile peuvent s'en écouler.
- Sortez de la cavité de cuisson toutes les lèchefrites et les grilles non utilisées pendant la cuisson.

## La fuite de gaz peut provoquer une explosion.

En cas d'odeur de gaz ou de pannes de l'installation de gaz :

- Fermez immédiatement l'alimentation du gaz ou fermez la vanne de la bouteille de gaz.
- Éteignez immédiatement toutes les flammes libres et les cigarettes.
- N'allumez pas d'interrupteurs de courant ou d'appareils et n'extrayez aucune fiche du secteur. N'utilisez pas de téléphones ni de portables à l'intérieur de l'édifice.
- Ouvrez les fenêtres et aérez la pièce.
- Appelez le service après-vente ou l'organisme fournisseur de gaz.

## Fonctionnement anormal

Une quelconque des conditions suivantes doit être considérée un fonctionnement anormal et nécessite une demande d'intervention :

- Jaunissement de la plaque du brûleur.
- Endommagement des ustensiles de cuisine.
- Allumage incorrect des brûleurs.
- Difficultés des brûleurs à rester allumés.
- Extinction des brûleurs pendant le fonctionnement.
- Robinets du gaz difficiles à tourner.

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, contactez le Service après-vente autorisé de votre zone.

## 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 pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.



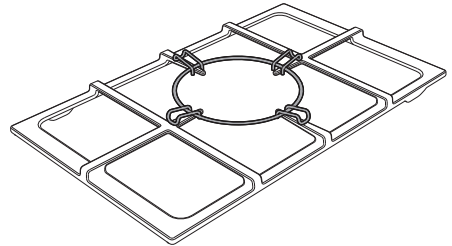
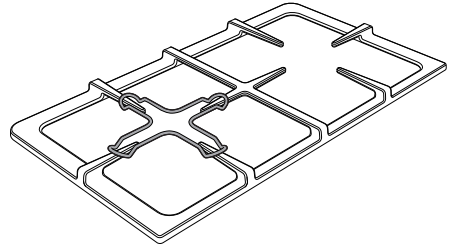
## 3.1 Pour économiser l'énergie

- Activer le préchauffage du four uniquement si la recette le prévoit.
- Si aucune consigne contraire ne l'indique sur l'emballage, décongeler les aliments surgelés avant de les mettre au four.
- Si plusieurs cuissons sont nécessaires, il est conseillé de cuire les aliments les uns après les autres pour exploiter au mieux le four déjà chaud.
- Utilisez de préférence des moules foncés en métal : ils permettent une meilleure absorption de la chaleur.
- Sortez de la cavité de cuisson toutes les lèchefrites et les grilles non utilisées pendant la cuisson.
- 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.
- Garder la cavité du four est état permanent de propreté.

## 3.2 Utilisation des accessoires

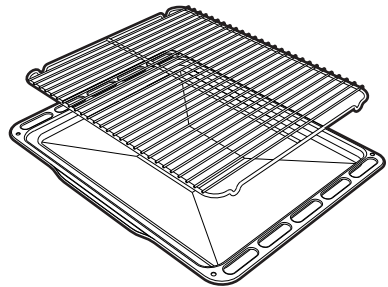
### Croisillons réducteurs

Les croisillons réducteurs doivent être posés sur les grilles du plan de cuisson. Assurez-vous qu'ils sont positionnés de façon correcte.



### Grille pour lèchefrite

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



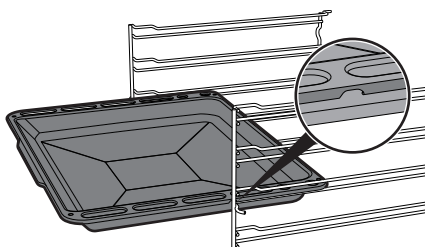
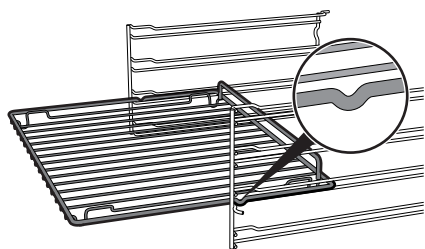


## Utilisation

### 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 de la cavité de cuisson.




Introduisez à fond les grilles et les lèchefrites délicatement dans la cavité de cuisson.



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


### 3.3 Utilisation de la table de cuisson

Tous les contrôles et les commandes 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 des aiguilles d'une montre 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.



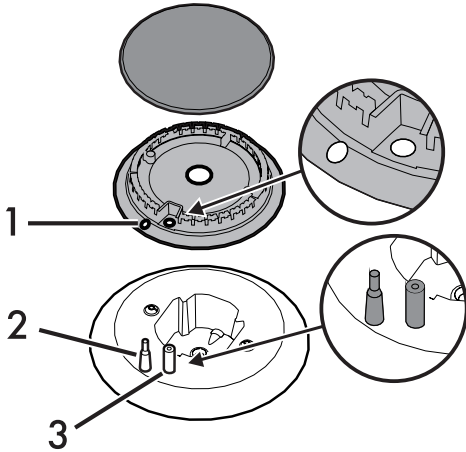
Si les brûleurs s'éteignent accidentellement, un dispositif de sécurité bloque l'émission de gaz, même si le robinet est ouvert.

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 de la table de cuisson, assurez-vous que les couronnes sont bien en place dans leurs logements avec leurs chapeaux. Veillez à ce que les orifices **1** des calottes correspondent aux bougies **3** et aux thermocouples **2**.



## Conseils pratiques pour l'utilisation de la table 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 n'entre au contact des parois.

Au moment de l'ébullition, réduisez la flamme pour empêcher que le liquide ne déborde.

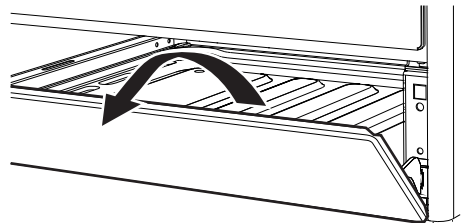


Diamètre des récipients :

- **AUX** : 12 - 14 cm.
- **SR** : 16 - 24 cm.
- **R** : 18 - 26 cm.
- **UR-3c** : 18 - 28 cm.

## 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 soi. Il peut être utilisé pour ranger les casseroles ou les objets métalliques qui sont nécessaires pour l'utilisation du four.






## 3.5 Utilisation des fours



### Allumage du four principal



1. Sélectionnez la fonction de cuisson au moyen de la manette des fonctions.
2. Sélectionnez la température au moyen de la manette de la température.



Assurez-vous que l'horloge du programmeur indique le symbole de la durée de cuisson  : dans le cas contraire, il sera impossible d'allumer le four.

Appuyez simultanément sur les touches  et  pour remettre à zéro l'horloge programmeur.

### Fonctions du four principal



#### Statique

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



#### Sole brassée

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



#### Petit grill (sur certains modèles uniquement)

Grâce à la chaleur qui se dégage du seul élément central, cette fonction permet de griller de petites portions de viande ou de poisson, de préparer des brochettes, des toasts et tous les plats de légumes au grill.



#### Gril

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



## Gril ventilé (sur certains modèles uniquement)

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



## Statique brassé (sur certains modèles uniquement)

Le fonctionnement de la turbine, associé à la cuisson traditionnelle, assure des cuissons homogènes même en cas de recettes complexes. Idéale pour les biscuits et les tartes, également cuits simultanément sur plusieurs niveaux. (Pour les cuissons sur plusieurs niveaux, on conseille d'utiliser le 2ème et le 4ème niveau).



## Turbo (sur certains modèles uniquement)

La combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuisiner avec une extrême rapidité et efficacité des aliments différents sur plusieurs niveaux, sans transmissions d'odeurs ni de saveurs. Idéale pour les gros volumes d'aliments exigeant des cuissons intenses.



## Chaleur tournante

La combinaison de la turbine et de la résistance circulaire (intégrée à l'arrière du four) permet la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à condition qu'ils exigent les mêmes températures et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition instantanée et uniforme de la chaleur. Par exemple, il sera possible de cuisiner simultanément (sur plusieurs niveaux) du poisson, des légumes et des biscuits sans jamais mélanger les odeurs ni les saveurs.



## Éco

Cette fonction est particulièrement indiquée pour la cuisson sur un seul niveau, en consommant peu d'énergie. Elle est conseillée pour tous les types d'aliments sauf ceux qui peuvent générer beaucoup d'humidité (par exemple, les légumes). Pour obtenir le maximum d'économies d'énergie et réduire les temps de cuisson, il est recommandé d'enfourner les aliments sans préchauffer la cavité de cuisson.



Dans la fonction ÉCO évitez l'ouverture de la porte pendant la cuisson.



Dans la fonction ÉCO les temps de cuisson (et de préchauffage éventuel) sont plus longs.



# Utilisation



La fonction ECO est une fonction de cuisson délicate, conseillée pour des cuissons ne nécessitant pas une température supérieure à 210 °C. Pour des cuissons à des températures plus élevées, il est recommandé de choisir une autre fonction.



## Vapor Clean (sur certains modèles uniquement)



Cette fonction facilite le nettoyage en utilisant la vapeur produite par une petite dose d'eau, qui doit être versée dans l'emboutissage approprié sur la sole. (voir le chapitre "Nettoyage et entretien")



## Pyrolyse (sur certains modèles uniquement)

Lorsqu'on sélectionne cette fonction, le four atteint des températures jusqu'à 500 °C qui détruisent tous les résidus gras se formant sur les parois internes.

## Allumage du four auxiliaire



Tournez la manette température/fonctions sur la température souhaitée comprise entre 50 °C et 245 °C ou sur la fonction souhaitée (à la température maximale).

## Fonctions du four auxiliaire



### Lampe

Allume la lampe à l'intérieur de la cavité de cuisson



## Statique (min 50 °C - max 245 °C)

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



## Sole (245 °C)

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 ou salées, de gâteaux et de pizzas.



## Petit gril (245 °C)

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





## Gril

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

### 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).
- À poids égal, le temps de cuisson des pièces coupées est inférieur au temps de cuisson de la pièce entière.

### 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 pour la cuisson au Gril

- Vous pouvez griller vos viandes en les enfournant dans le four froid ou préchauffé si vous souhaitez modifier l'effet de cuisson.

- Dans la fonction Gril ventilé, on recommande de préchauffer la cavité de cuisson avant de griller.
- On recommande de disposer les aliments au centre de la grille.
- Avec la fonction Gril, on conseille de tourner la manette de la température sur la valeur la plus élevée pour optimiser la cuisson.

### Conseils pour la cuisson des gâteaux et biscuits

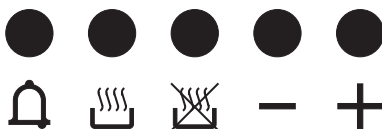
- Utilisez de préférence des moules foncés en métal : ils permettent une meilleure absorption de la chaleur.
- La température et la durée de cuisson dépendent de la qualité et de la consistance de la pâte.
- En cas de cuisson sur plusieurs niveaux, positionnez les aliments de préférence sur le second et le quatrième niveau, augmentez le temps de cuisson de quelques minutes et utilisez exclusivement les fonctions ventilées.
- 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.
- Le temps de cuisson des meringues et des choux varie en fonction de la dimension.








## Conseils pour la décongélation et le levage




- Positionnez les aliments congelés sans emballage, dans un récipient sans couvercle sur le premier niveau de la cavité de cuisson.
- 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.
- S'ils sont coupés en morceaux, les fruits et le pain se décongèlent dans les mêmes temps, indépendamment de la quantité et du poids totaux.
- Couvrez les parties les plus délicates d'une feuille d'aluminium.
- Pour un bon levage, placez un récipient contenant de l'eau sur le fond de la cavité de cuisson.

## 3.6 Horloge programmeur



-  Touche temporisateur minuteur
-  Touche durée de cuisson
-  Touche de fin de cuisson
-  Touche de diminution de la valeur
-  Touche d'augmentation de la valeur


**i** L'horloge programmeur contrôle uniquement le four principal et il n'a aucun contrôle sur le four auxiliaire.







**i** Assurez-vous que l'horloge du programmeur indique le symbole de la durée de cuisson  : dans le cas contraire, il sera impossible d'allumer le four.  
Appuyez simultanément sur les touches  et  pour remettre à zéro l'horloge programmeur.



## Réglage de l'heure







**i** Il est impossible d'allumer le four si l'heure n'est pas sélectionnée.

À la première utilisation, ou après une coupure de courant, les chiffres  clignotent sur l'afficheur de l'appareil.

1. Appuyez simultanément sur les touches  et . Le point entre les heures et les minutes clignote.
2. Les touches  ou  permettent de régler l'heure. Maintenez la touche enfoncée pour avancer rapidement.
3. Appuyez sur la touche  ou attendez 5 secondes. Le point entre les heures et les minutes cesse de clignoter.
4. Le symbole  sur l'afficheur indique que l'appareil est prêt pour commencer une cuisson.



## Cuisson temporisée

**i** On entend par cuisson temporisée la fonction qui permet de commencer une cuisson et de la terminer après le temps sélectionné par l'utilisateur.

1. Après avoir sélectionné une fonction et une température de cuisson, appuyez sur la touche . L'afficheur montrera les chiffres  et le symbole  s'affiche entre les heures et les minutes.
2. Appuyez sur les touches  ou  pour sélectionner les minutes souhaitées.
3. Attendez 5 secondes environ sans appuyer sur aucune touche pour activer la fonction. L'afficheur montre l'heure actuelle avec les symboles **A** et .
4. Au terme de la cuisson les éléments chauffants se désactivent. Sur l'afficheur, le symbole  s'éteint, le symbole **A** clignote et une sonnerie se déclenche.




# Utilisation

5. Pour interrompre la sonnerie, appuyez sur n'importe quelle touche de l'horloge programmeur.
6. Appuyez simultanément sur les touches  et  pour remettre à zéro l'horloge programmeur.





Il n'est pas possible de programmer des durées de cuisson supérieures à 10 heures.



Après la programmation, pour afficher le temps résiduel appuyez sur la touche .










Pour annuler la programmation configurée appuyez simultanément sur les touches  et  et éteignez manuellement le four.



## Cuisson programmée





On entend par cuisson programmée la fonction qui permet de commencer une cuisson à une heure fixée et de la terminer après un temps sélectionné par l'utilisateur.

1. Programmez la durée de cuisson d'après le paragraphe précédent "Cuisson temporisée".
2. Appuyez sur la touche . L'afficheur affichera la somme de l'heure actuelle et de la durée de cuisson sélectionnée précédemment.
3. Appuyez sur les touches  ou  pour sélectionner les minutes souhaitées.
4. Attendez 5 secondes environ sans appuyer sur aucune touche pour activer la fonction. L'afficheur montre l'heure actuelle avec les symboles  et .
5. Au terme de la cuisson les éléments chauffants se désactivent. Sur l'afficheur, le symbole  s'éteint, le symbole  clignote et une sonnerie se déclenche.




- Pour interrompre la sonnerie, appuyez sur n'importe quelle touche de l'horloge programmeur.
- Appuyez simultanément sur les touches  et  pour remettre à zéro l'horloge programmeur.





Après la programmation, pour afficher le temps résiduel appuyez sur la touche . Pour afficher l'heure de fin de cuisson, appuyez sur la touche .

## Réglage du volume de la sonnerie

Le volume de la sonnerie peut être varié de 3 tonalités. Tandis que la sonnerie est en fonction, appuyez sur la touche  pour changer la sélection.

## Effacement des valeurs programmées








Appuyez simultanément sur les touches  et  pour annuler les programmations configurées.  
Éteignez manuellement le four si une cuisson est en cours.

## Minuteur



Le minuteur n'interrompt pas la cuisson mais signale à l'utilisateur que les minutes sélectionnées se sont écoulées.


On peut activer le minuteur à tout moment.

- Appuyez sur la touche . L'afficheur montre les chiffres  et le voyant  clignotant entre les heures et les minutes.
- Appuyez sur les touches  ou  pour sélectionner les minutes souhaitées.
- Attendez 5 secondes environ sans appuyer sur aucune touche pour terminer le réglage du minuteur. L'afficheur montre l'heure actuelle avec les symboles  et .



Il n'est pas possible de programmer des durées de cuisson supérieures à 24 heures.



Après la programmation du minuteur, l'afficheur montre de nouveau l'heure actuelle. Pour afficher le temps résiduel appuyez sur la touche .



# Utilisation

## Tableau indicatif des cuissons (four principal)

| Mets                 | Poids (Kg) | Fonction                | Niveau | Température (°C) | Temps (minutes) |               |
|----------------------|------------|-------------------------|--------|------------------|-----------------|---------------|
| Lasagnes             | 3 - 4      | Statique                | 1      | 220 - 230        | 45 - 50         |               |
| Pâtes au four        | 3 - 4      | Statique                | 1      | 220 - 230        | 45 - 50         |               |
| Rôti de veau         | 2          | Turbo/Chaleur tournante | 2      | 180 - 190        | 90 - 100        |               |
| Échine de porc       | 2          | Turbo/Chaleur tournante | 2      | 180 - 190        | 70 - 80         |               |
| Saucisses            | 1,5        | Gril ventilé            | 4      | 260              | 15              |               |
| Rôti de bœuf         | 1          | Turbo/Chaleur tournante | 2      | 200              | 40 - 45         |               |
| Lapin rôti           | 1,5        | Chaleur tournante       | 2      | 180 - 190        | 70 - 80         |               |
| Poitrine de dinde    | 3          | Turbo/Chaleur tournante | 2      | 180 - 190        | 110 - 120       |               |
| Cou de porc au four  | 2 - 3      | Turbo/Chaleur tournante | 2      | 180 - 190        | 170 - 180       |               |
| Poulet rôti          | 1,2        | Turbo/Chaleur tournante | 2      | 180 - 190        | 65 - 70         |               |
|                      |            |                         |        |                  | <b>Côté 1</b>   | <b>Côté 2</b> |
| Côtelettes de porc   | 1,5        | Gril ventilé            | 4      | 260              | 15              | 5             |
| Ribs                 | 1,5        | Gril ventilé            | 4      | 260              | 10              | 10            |
| Lard de porc tranché | 0,7        | Gril                    | 5      | 260              | 7               | 8             |
| Filet de porc        | 1,5        | Gril ventilé            | 4      | 260              | 10              | 5             |
| Filet de bœuf        | 1          | Gril                    | 5      | 260              | 10              | 7             |
| Truite saumonée      | 1,2        | Turbo/Chaleur tournante | 2      | 150 - 160        | 35 - 40         |               |
| Lotte                | 1,5        | Turbo/Chaleur tournante | 2      | 160              | 60 - 65         |               |
| Turbot               | 1,5        | Turbo/Chaleur tournante | 2      | 160              | 45 - 50         |               |
| Pizza                | 1          | Turbo/Chaleur tournante | 2      | 260              | 8 - 9           |               |
| Pain                 | 1          | Chaleur tournante       | 2      | 190 - 200        | 25 - 30         |               |
| Fougasse             | 1          | Turbo/Chaleur tournante | 2      | 180 - 190        | 20 - 25         |               |
| Savarin              | 1          | Chaleur tournante       | 2      | 160              | 55 - 60         |               |
| Tarte confiture      | 1          | Chaleur tournante       | 2      | 160              | 35 - 40         |               |
| Tarte à la ricotta   | 1          | Chaleur tournante       | 2      | 160 - 170        | 55 - 60         |               |
| Tortellinis farcis   | 1          | Turbo/Chaleur tournante | 2      | 160              | 20 - 25         |               |
| Gâteau paradis       | 1,2        | Chaleur tournante       | 2      | 160              | 55 - 60         |               |
| Beignets             | 1,2        | Turbo/Chaleur tournante | 2      | 180              | 80 - 90         |               |
| Génoise              | 1          | Chaleur tournante       | 2      | 150 - 160        | 55 - 60         |               |
| Gâteau de riz        | 1          | Turbo/Chaleur tournante | 2      | 160              | 55 - 60         |               |
| Brioches             | 0,6        | Chaleur tournante       | 2      | 160              | 30 - 35         |               |



## Tableau indicatif des cuissons (four auxiliaire)

| Mets              | Poids (Kg) | Fonction | Niveau | Température (°C) | Temps (minutes) |        |
|-------------------|------------|----------|--------|------------------|-----------------|--------|
|                   |            |          |        |                  | Côté 1          | Côté 2 |
| Lapin rôti        | 1          | Statique | 2      | 190 - 200        | 85 - 90         |        |
| Poulet rôti       | 1          | Statique | 2      | 190 - 200        | 80 - 85         |        |
| Côtes             | 0.8        | Gril     | 4      | 250              | 13              | 5      |
| Hamburgers        | 0.6        | Gril     | 4      | 250              | 7               | 3      |
| Saucisses de porc | 0.6        | Gril     | 4      | 250              | 15              | -      |
| Ribs de porc      | 0.7        | Gril     | 4      | 250              | 30 -            | -      |
| Lard              | 0.6        | Gril     | 4      | 250              | 10              | 3      |

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



## 4 Nettoyage et entretien



### 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 (par 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.
- Ne lavez pas au lave-vaisselle les parties amovibles comme les grilles de la table de cuisson, les couronnes et les chapeaux.



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

### Nettoyage ordinaire quotidien

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

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

### Taches d'aliments ou résidus

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

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

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



Durant les opérations de nettoyage, séchez soigneusement l'appareil pour éviter que d'éventuelles coulées de produit d'entretien et d'eau ne compromettent le fonctionnement et l'esthétique de l'appareil.

### 4.1 Nettoyage des surfaces

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





## 4.2 Nettoyage de la table de cuisson

### Grilles du plan de cuisson

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



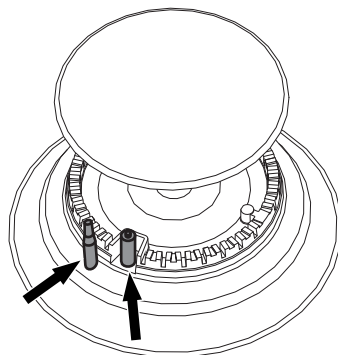
Le contact continu des grilles avec la flamme peut provoquer dans le temps une altération de l'émail à proximité des zones exposées à la chaleur. Ce phénomène est tout à fait normal et ne compromet en aucun cas la fonctionnalité de ce composant.

### Couronnes et chapeaux

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

### Bougies et thermocouples

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



### Manettes



Pour le nettoyage des manettes, n'utilisez pas de produits agressifs contenant de l'alcool ni des produits pour le nettoyage de l'acier ou du verre, car ils risqueraient de provoquer des dégâts permanents.

Nettoyez les manettes avec un chiffon doux, légèrement imbibé d'eau tiède et séchez-les soigneusement. On peut les extraire en les tirant hors de leur logement.



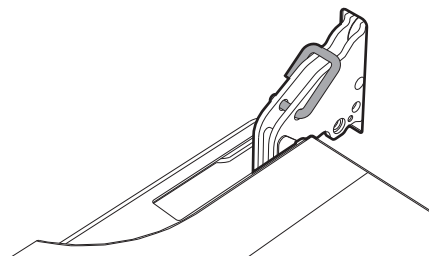
## 4.3 Nettoyage de la porte

### Démontage de la porte

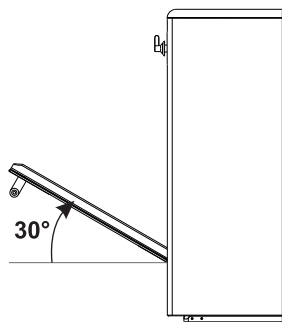
Pour faciliter le nettoyage, on conseille d'enlever la porte et de la placer sur un chiffon.

Pour enlever la porte, procédez comme suit :

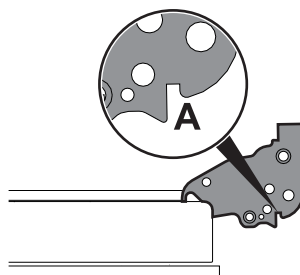
1. Ouvrez complètement la porte et introduisez les deux pivots dans les trous des charnières indiqués dans la figure.



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

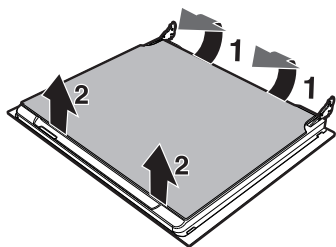
On conseille de nettoyer constamment les vitres de la porte. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de saleté résistante, lavez avec une éponge humide et un détergent normal.



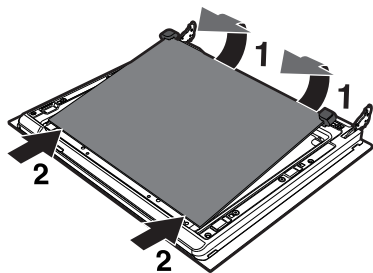
## Démontage des vitres internes

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

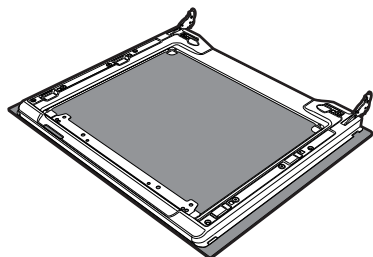
1. Démontez la vitre interne en la tirant délicatement par l'arrière vers le haut, en suivant le mouvement indiqué par les flèches (1). De cette manière, on dégage de leurs logements les 4 pivots fixés à la vitre sur la porte du four.
2. Ensuite, tirez la vitre par l'avant vers le haut (2).



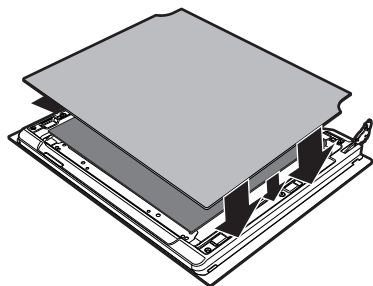
3. Retirer la vitre intermédiaire en la soulevant vers le haut et suivre la même procédure pour la vitre intérieure, mais en prenant soin de pousser la partie avant de la vitre (2) vers l'intérieur de l'appareil.



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 encasturer les 4 pivots dans leurs logements sur la porte, par une légère pression.



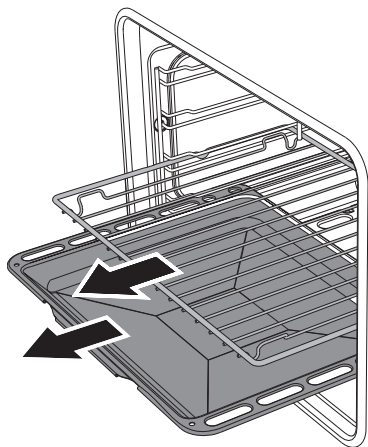


## Nettoyage et entretien

### 4.4 Nettoyage des cavités de cuisson

Pour une bonne conservation des cavités de cuisson, il faut les nettoyer régulièrement après les avoir laissées refroidir.

Évitez de laisser sécher des résidus d'aliments à l'intérieur des cavités de cuisson pour ne pas endommager l'émail. Extrayez toutes les parties amovibles.

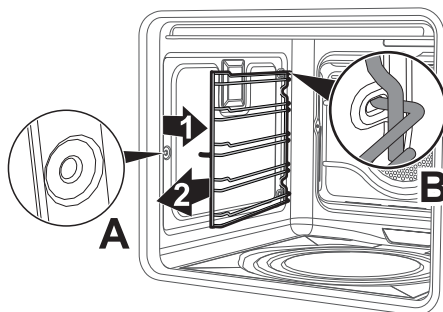


### Démontage des glissières de support pour grilles et lèchefrites

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 démonter les glissières de support : Tirez la glissière vers l'intérieur du four 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.



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



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.

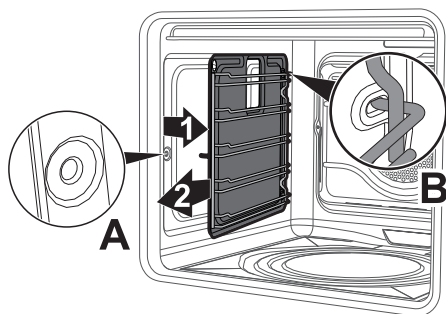


## Démontage des panneaux autonettoyants et des supports des grilles/lèche-frites (sur certains modèles uniquement)

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 démonter les glissières de support : Tirez la glissière vers l'intérieur du four 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.



## Régénération des panneaux autonettoyants (cycle de catalyse) (sur certains modèles uniquement)

Le cycle de régénération des panneaux autonettoyants est une méthode pour le nettoyage avec réchauffage indiquée pour éliminer des petits résidus de nature grasse et non sucrée.

1. Nettoyez d'abord la sole et la protection supérieure avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau et de détergent neutre pour la vaisselle. Rincez bien.
2. Sélectionnez un cycle de régénération en sélectionnant une fonction ventilée à la température maximale pendant une heure.
3. Si les panneaux sont particulièrement sales, après le cycle de régénération, démontez-les et lavez-les avec un détergent neutre pour vaisselle. Rincez-les et séchez-les.

Remontez les panneaux et sélectionnez une fonction ventilée à la température de 180° C pendant une heure, de manière à bien les sécher.



On conseille d'effectuer un cycle de régénération des panneaux autonettoyants tous les 15 jours.



## 4.5 Vapor Clean (sur certains modèles uniquement)



Vapor Clean est un procédé de nettoyage assisté qui facilite l'élimination de la crasse. Ce procédé permet de nettoyer l'intérieur du four principal avec une facilité extrême. Les résidus de crasse sont ramollis par la chaleur et par la vapeur d'eau, ce qui facilite leur élimination.



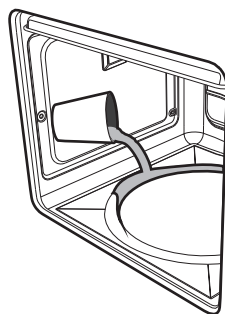
### Utilisation impropre Risque de dommages aux surfaces

- Emportez des abondants résidus d'aliments ou des débordements des cuissons précédentes de l'intérieur du four.
- Effectuez les opérations relatives au nettoyage assisté exclusivement lorsque le four est froid.

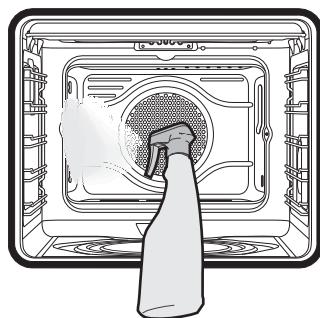
### Opérations préliminaires

Avant de démarrer le cycle de nettoyage Vapor Clean :

- Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Versez environ 40 cc d'eau sur le fond de la cavité de cuisson. Veillez à ne pas sortir de la cavité.



- Avec un pulvérisateur, vaporisez une solution d'eau et de détergent pour vaisselle à l'intérieur de la cavité de cuisson. Dirigez le jet vers les parois latérales, vers le haut, le bas et le déflecteur.






On conseille d'effectuer un maximum de 20 nébulisations.

- Fermez la porte.
- Durant le cycle de nettoyage assisté, lavez séparément les panneaux autonettoyants (si présent) démontés précédemment avec de l'eau tiède et un peu de détergent.



## Réglage du cycle de nettoyage Vapor Clean

1. Tournez la manette des fonctions sur le symbole  et la manette de la température sur le symbole .
2. Sélectionnez une durée de cuisson de 18 minutes avec le programmeur analogique.
3. Tournez la manette des fonctions sur le symbole  et la manette de la température sur le symbole **0**.

## Fin du cycle de nettoyage Vapor Clean

4. Ouvrez la porte et agissez sur la saleté légère avec un chiffon en microfibre.
5. Éliminez les incrustations les plus résistantes avec une éponge anti-rayures à filaments en laiton.
6. En cas de résidus de graisse on peut utiliser des produits pour le nettoyage des fours.
7. Enlevez l'eau résiduelle à l'intérieur du four.

Par souci d'hygiène et pour éviter que les aliments ne prennent une odeur désagréable, procédez au séchage du four en utilisant une fonction ventilée à 160° C pendant 10 minutes environ.



On conseille d'utiliser des gants en caoutchouc pour effectuer ces opérations.



On conseille d'enlever la porte pour faciliter le nettoyage manuel des parties difficiles à atteindre.



## Nettoyage et entretien

### 4.6 Pyrolyse (sur certains modèles uniquement)



La pyrolyse est un procédé de nettoyage automatique à haute température qui dissout la saleté. Ce procédé permet de nettoyer l'intérieur du four principal avec une facilité extrême.



Si le four auxiliaire est en fonction ou s'il est encore chaud après une cuisson, il est impossible de commencer un cycle de nettoyage automatique du four principal.



Si le four auxiliaire est mis en fonction durant une pyrolyse, le four principal interrompt le cycle de nettoyage automatique.



#### Utilisation impropre Risque de dommages aux surfaces

- Emportez des abondants résidus d'aliments ou des débordements des cuissons précédentes de l'intérieur du four.
- Éteignez les brûleurs ou les plaques électriques du plan de cuisson.







### Opérations préliminaires

Avant de démarrer la pyrolyse :

- Nettoyez la vitre interne en suivant les indications usuelles de nettoyage.

- En cas d'incrustations obstinées vaporisez sur la vitre un produit pour le nettoyage des fours (lisez les avertissements figurant sur le produit) ; laissez agir 60 minutes puis rincez et séchez la vitre avec du papier de cuisine ou un chiffon en microfibre.
- Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Enlevez les glissières de support pour grilles et lèchefrites.
- Démontez les éventuelles glissières amovibles.
- Fermez la porte.

### Réglage de la pyrolyse

1. Tournez la manette des fonctions sur le symbole .
2. Appuyez sur la touche , puis sur la touche .
3. Enfoncez la touche  et appuyez sur les touches  ou  pour programmer la durée du cycle de nettoyage d'un minimum d'une heure et 30 minutes à un maximum de 3 heures.



Durée conseillée de la pyrolyse :


- Peu sale : 2 heures.
- Moyennement sale : 2 heures ½.
- Très sale : 3 heures.








## Réglage de la pyrolyse programmée


L'heure de début de la pyrolyse peut être programmée avec l'horloge du programmateur.

4. Après avoir sélectionné la durée de la pyrolyse, appuyez sur la touche . L'afficheur indiquera l'heure de fin du cycle de nettoyage.

5. Maintenez la touche  enfoncée et agissez sur les touches  ou  pour sélectionner l'heure à laquelle on souhaite terminer la pyrolyse.


## Pyrolyse


6. Deux minutes après le début de la pyrolyse, la porte est bloquée (le voyant du verrouillage porte s'allume) par un dispositif qui empêche toute tentative d'ouverture.


 Il est impossible de sélectionner une fonction lorsque le verrouillage de la porte est activé.

7. À la fin de la pyrolyse la porte reste bloquée jusqu'à quand la température à l'intérieur du four revient au niveau de sécurité.

8. À la fin de la pyrolyse quand le four aura refroidi, ramassez les résidus à l'intérieur du four avec un chiffon humide en microfibre.

 Durant la première pyrolyse des odeurs désagréables peuvent se dégager : elles sont dues à l'évaporation normale des substances huileuses de fabrication. Ce phénomène est parfaitement normal et il disparaît après la première pyrolyse.

 Durant la pyrolyse les turbines produisent un bruit plus intense dû à l'augmentation de la vitesse de rotation. Ce fonctionnement, conçu pour favoriser la dissipation de la chaleur, est tout à fait normal. À la fin de la pyrolyse, la ventilation continue automatiquement pendant un temps suffisant pour éviter la surchauffe des parois des meubles et de l'avant du four.

 Si le résultat de la pyrolyse n'est pas satisfaisant à la durée minimale, il est recommandé de sélectionner un temps supérieur pour les cycles de nettoyage successifs.



## Nettoyage et entretien

### 4.7 Entretien extraordinaire

#### Remplacement de la lampe d'éclairage interne (four principal)



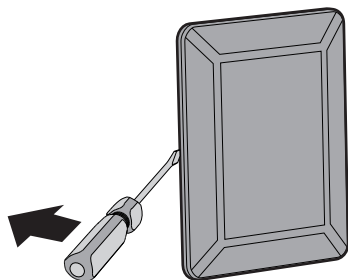
Pièces sous tension électrique  
**Danger d'électrocution**

- Mettez l'appareil hors tension.

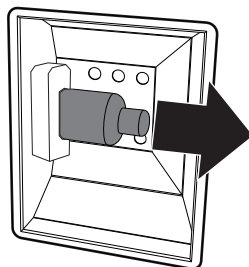
1. Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur de la cavité de cuisson.
2. Enlevez les glissières de support pour grilles et lèchefrites.
3. Enlevez le couvercle de l'ampoule au moyen d'un ustensile (par exemple un tournevis).



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

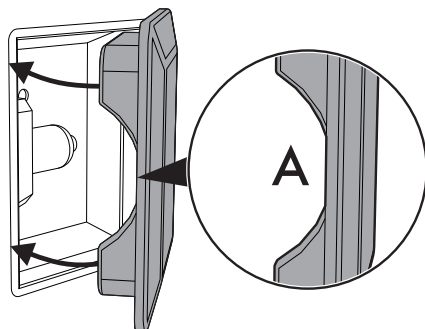


4. Dévissez et enlevez l'ampoule.



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

5. 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.

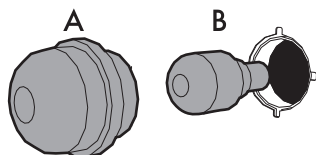


7. Enfoncez le couvercle à fond de manière à ce qu'il adhère parfaitement à la douille.



## Remplacement de la lampe d'éclairage interne (four auxiliaire)

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

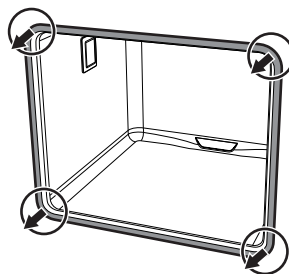


3. Remontez le cache de protection **A**.

## Démontage et montage du joint du four (sauf four pyrolyse)

Pour démonter le joint :

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



Pour monter le joint :

- Accrochez les crochets positionnés aux 4 coins 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.



## 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.

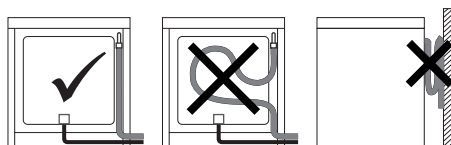
### Informations générales

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. L'appareil est réglé pour le gaz méthane G20 (2H) à une pression de 20 mbars. 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).

### Raccordement avec un tuyau en caoutchouc

Vérifiez que toutes les conditions suivantes sont respectées :

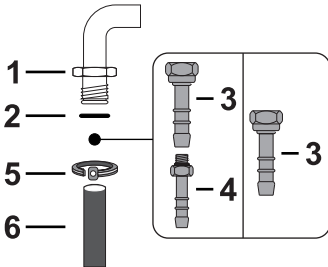
- le tuyau doit être fixé à son embout par des colliers de serrage ;
- le tuyau n'est pas au contact de murs chauds le long de son parcours (max. 50 °C) ;
- le tuyau ne doit être soumis à aucun effort de traction ou de tension ni présenter de coudes étroits ou d'étranglements ;
- le tuyau ne doit pas 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.



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



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



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

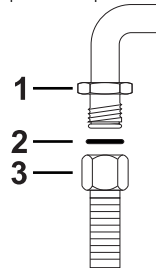


Le diamètre interne du tuyau doit être de 8 mm pour le Gaz Liquide et de 13 mm pour le Gaz Méthane et le Gaz de Ville.

## Raccordement avec un tuyau flexible en acier

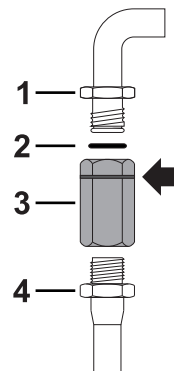
Effectuez le raccordement au réseau de distribution du gaz en utilisant un tuyau flexible en acier à paroi continue conforme aux caractéristiques visées par la norme en vigueur.

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



## Raccordement 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.

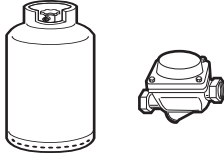




# Installation

## 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.

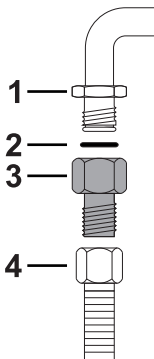


La pression d'alimentation doit respecter les valeurs indiquées dans le tableau "Type de gaz et Pays d'appartenance".

## Raccordement avec un tuyau flexible en acier à raccord conique

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

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



## 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 convenablement 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



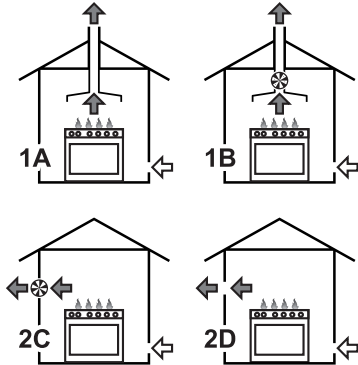
Cet appareil électroménager n'est pas relié à un système d'évacuation des fumées de combustion. Il doit être installé et branché conformément aux réglementations d'installation en vigueur. Veillez à respecter les indications concernant la ventilation nécessaire.

L'évacuation des produits de la combustion peut être assurée par une hotte reliée à une cheminée à tirage naturel au fonctionnement sûr ou bien par une aspiration forcée.



Un système d'aspiration efficace doit être minutieusement conçu par un spécialiste habilité, en respectant les positions et les distances indiquées par les normes.

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



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

- A Évacuation dans une cheminée individuelle à tirage naturel
- B Évacuation dans une cheminée individuelle avec un ventilateur électrique
- C Évacuation directement dans l'atmosphère avec un ventilateur électrique mural ou par la vitre de la fenêtre
- D Évacuation directement dans l'atmosphère externe à travers le mur

- Air
- Produits de combustion
- Ventilateur électrique

## 5.2 Adaptation aux différents types de gaz



**Installation incorrecte**  
**Risque de dysfonctionnement**

- En cas d'adaptation au **gaz de ville G110 - 8 mbar (catégorie 1a)**, n'utilisez pas les brûleurs fournis, mais demandez le **kit brûleurs G110** approprié au service d'assistance technique.

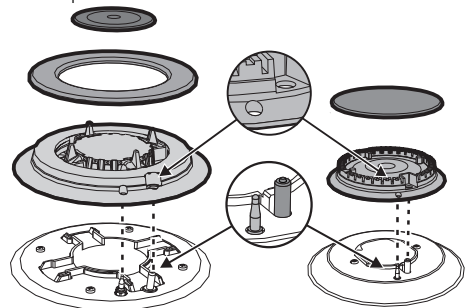


L'appareil est réglé pour le gaz méthane **G20** à la pression de **20 bar**.

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

### Remplacement des injecteurs

1. Enlevez les grilles, les chapeaux et toutes les couronnes pour accéder aux coupelles des brûleurs.

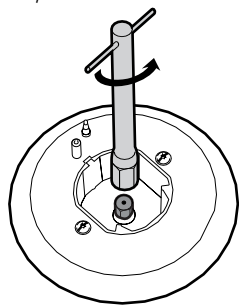


2. Remplacez les injecteurs en utilisant une clé à tube de 7 mm en fonction du gaz à utiliser (voir les « Tableaux des



# Installation

caractéristiques des brûleurs et injecteurs »).

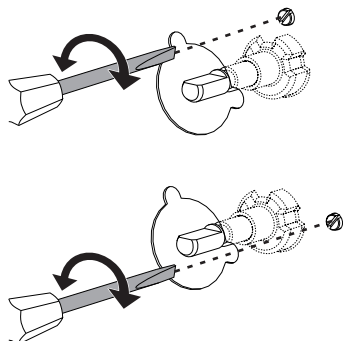


3. Remettez bien en place les brûleurs dans leurs logements.

## Réglage du minimum pour le méthane ou le gaz de ville

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

Remontez la poignée et vérifiez la stabilité de la flamme du brûleur. Tournez rapidement la poignée du maximum au minimum : la flamme ne doit pas s'éteindre. Répétez cette opération pour tous les robinets de gaz.



## Réglage du minimum pour le gaz liquide

Serrez complètement la vis logée à côté de la tige du robinet dans le sens des aiguilles d'une montre.



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

## Lubrification des robinets de gaz

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



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





## Type de gaz et Pays d'appartenance

| Type de gaz                 | IT | GB-IE | FR-BE | DE | AT | NL | ES | PT | RU | SE-DKFI-NO | PL | HU |
|-----------------------------|----|-------|-------|----|----|----|----|----|----|------------|----|----|
| <b>1 Gaz Méthane G20</b>    |    |       |       |    |    |    |    |    |    |            |    |    |
| G20 20 mbars                | •  | •     | •     | •  | •  | •  | •  | •  | •  | •          | •  |    |
| G20/25 20/25 mbars          |    | •     |       |    |    |    |    |    |    |            |    |    |
| <b>2 Gaz Méthane G20</b>    |    |       |       |    |    |    |    |    |    |            |    |    |
| G20 25 mbars                |    |       |       |    |    |    |    |    |    |            |    | •  |
| <b>3 Gaz Méthane G25</b>    |    |       |       |    |    |    |    |    |    |            |    |    |
| G25 25 mbars                |    |       |       |    |    | •  |    |    |    |            |    |    |
| G25.3 25 mbars              |    |       |       |    |    | •  |    |    |    |            |    |    |
| <b>4 Gaz Méthane G25.1</b>  |    |       |       |    |    |    |    |    |    |            |    |    |
| G25.1 25 mbars              |    |       |       |    |    |    |    |    |    |            |    | •  |
| <b>5 Gaz Méthane G25</b>    |    |       |       |    |    |    |    |    |    |            |    |    |
| G25 20 mbars                |    |       |       | •  |    |    |    |    |    |            |    |    |
| <b>6 Gaz Méthane G2.350</b> |    |       |       |    |    |    |    |    |    |            |    |    |
| G2.350 13 mbars             |    |       |       |    |    |    |    |    |    |            |    | •  |
| <b>7 Gaz Liquide G30/31</b> |    |       |       |    |    |    |    |    |    |            |    |    |
| G30/31 28-30/37 mbars       | •  | •     |       |    |    |    | •  | •  | •  |            |    |    |
| G30/31 30/30 mbars          |    |       | •     |    |    | •  |    |    |    | •          | •  | •  |
| <b>8 Gaz Liquide G30/31</b> |    |       |       |    |    |    |    |    |    |            |    |    |
| G30/31 37 mbars             |    |       |       |    |    |    |    |    |    |            |    |    |
| <b>9 Gaz Liquide G30/31</b> |    |       |       |    |    |    |    |    |    |            |    |    |
| G30/31 50 mbars             |    |       |       | •  | •  |    |    |    |    |            |    |    |
| <b>10 Gaz de Ville G110</b> |    |       |       |    |    |    |    |    |    |            |    |    |
| G110 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".



# Installation

## Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs

| <b>1 Gaz Méthane G20</b>               | <b>AUX</b> | <b>SR</b> | <b>R</b> | <b>UR-3c</b> |
|--|------------|-----------|----------|--------------|
| Portée thermique nominale (kW)         | 1.0        | 1.8       | 2.9      | 4.0          |
| Diamètre injecteur (1/100 mm)          | 72         | 94        | 115      | 145          |
| Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur) | (X)        | (Y)       | (Y)      | (Z)          |
| Portée réduite (W)                     | 400        | 500       | 800      | 1600         |
| <b>2 Gaz Méthane G20</b>               | <b>AUX</b> | <b>SR</b> | <b>R</b> | <b>UR-3c</b> |
| Portée thermique nominale (kW)         | 1.1        | 1.8       | 2.9      | 4.0          |
| Diamètre injecteur (1/100 mm)          | 72         | 94        | 110      | 135          |
| Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur) | (X)        | (Z)       | (H8)     | (S)          |
| Portée réduite (W)                     | 400        | 500       | 800      | 1600         |
| <b>3 Gaz Méthane G25/G25.3</b>         | <b>AUX</b> | <b>SR</b> | <b>R</b> | <b>UR-3c</b> |
| Portée thermique nominale (kW)         | 1.0        | 1.8       | 2.9      | 4.0          |
| Diamètre injecteur (1/100 mm)          | 72         | 94        | 121      | 148          |
| Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur) | (F1)       | (Y)       | (F2)     | (F3)         |
| Portée réduite (W)                     | 400        | 500       | 800      | 1600         |
| <b>4 Gaz Méthane G25.1</b>             | <b>AUX</b> | <b>SR</b> | <b>R</b> | <b>UR-3c</b> |
| Portée thermique nominale (kW)         | 1.0        | 1.8       | 2.9      | 4.0          |
| Diamètre injecteur (1/100 mm)          | 77         | 100       | 134      | 152          |
| Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur) | (F1)       | (Y)       | (F3)     | (F3)         |
| Portée réduite (W)                     | 400        | 500       | 800      | 1600         |
| <b>5 Gaz Méthane G25</b>               | <b>AUX</b> | <b>SR</b> | <b>R</b> | <b>UR-3c</b> |
| Portée thermique nominale (kW)         | 1.0        | 1.8       | 2.9      | 3.9          |
| Diamètre injecteur (1/100 mm)          | 77         | 100       | 134      | 152          |
| Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur) | (F1)       | (Y)       | (F3)     | (F3)         |
| Portée réduite (W)                     | 400        | 500       | 800      | 1400         |
| <b>6 Gaz Méthane G2.350</b>            | <b>AUX</b> | <b>SR</b> | <b>R</b> | <b>UR-3c</b> |
| Portée thermique nominale (kW)         | 1.0        | 1.8       | 2.9      | 4.0          |
| Diamètre injecteur (1/100 mm)          | 94         | 120       | 165      | 210          |
| Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur) | (Y)        | (Y)       | (F3)     | (H3)         |
| Portée réduite (W)                     | 400        | 500       | 800      | 1600         |



| <b>7 Gaz Liquide G30/31</b>            | <b>AUX</b> | <b>SR</b> | <b>R</b> | <b>UR-3c</b> |
|--|------------|-----------|----------|--------------|
| Portée thermique nominale (kW)         | 1.0        | 1.75      | 2.9      | 4.0          |
| Diamètre injecteur (1/100 mm)          | 50         | 65        | 85       | 102          |
| Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur) | -          | -         | -        | -            |
| Portée réduite (W)                     | 400        | 500       | 800      | 1600         |
| Portée nominale G30 (g/h)              | 73         | 127       | 211      | 291          |
| Portée nominale G31 (g/h)              | 71         | 125       | 207      | 286          |
| <b>8 Gaz Liquide G30/31</b>            | <b>AUX</b> | <b>SR</b> | <b>R</b> | <b>UR-3c</b> |
| Portée thermique nominale (kW)         | 1.0        | 1.8       | 2.9      | 4.0          |
| Diamètre injecteur (1/100 mm)          | 50         | 65        | 81       | 94           |
| Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur) | -          | -         | -        | -            |
| Portée réduite (W)                     | 450        | 550       | 800      | 1600         |
| Portée nominale G30 (g/h)              | 73         | 131       | 211      | 291          |
| Portée nominale G31 (g/h)              | 71         | 129       | 207      | 286          |
| <b>9 Gaz Liquide G30/31</b>            | <b>AUX</b> | <b>SR</b> | <b>R</b> | <b>UR-3c</b> |
| Portée thermique nominale (kW)         | 1.0        | 1.8       | 2.9      | 3.8          |
| Diamètre injecteur (1/100 mm)          | 43         | 58        | 74       | 77           |
| Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur) | (H2)       | (M)       | (Z)      | (F4)         |
| Portée réduite (W)                     | 400        | 500       | 800      | 1600         |
| Portée nominale G30 (g/h)              | 73         | 131       | 211      | 291          |
| Portée nominale G31 (g/h)              | 71         | 129       | 207      | 286          |
| <b>10 Gaz de Ville G110</b>            | <b>AUX</b> | <b>SR</b> | <b>R</b> | <b>UR-3c</b> |
| Portée thermique nominale (kW)         | 1.0        | 1.8       | 2.8      | 3.8          |
| Diamètre injecteur (1/100 mm)          | 145        | 185       | 260      | 340          |
| Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur) | (/8)       | (/2)      | (/3)     | (/13)        |
| Portée réduite (W)                     | 400        | 500       | 800      | 1400         |

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



**ATTENTION :** En cas d'adaptation au **gaz de ville G110 - 8 mbar (catégorie 1a)**, n'utilisez pas les brûleurs fournis, mais demandez le **kit brûleurs G110** approprié au service d'assistance technique.



# Installation

## 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**

- 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**

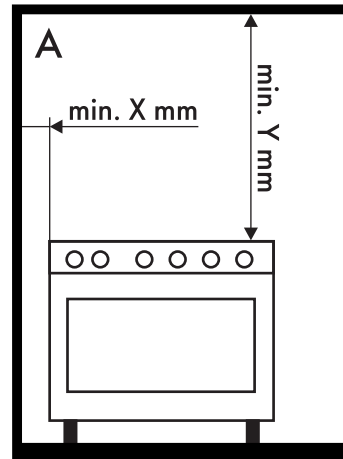
- Les placages, les colles ou les revêtements en plastique des meubles adjacents doivent être thermorésistants (minimum 90° C).

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

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

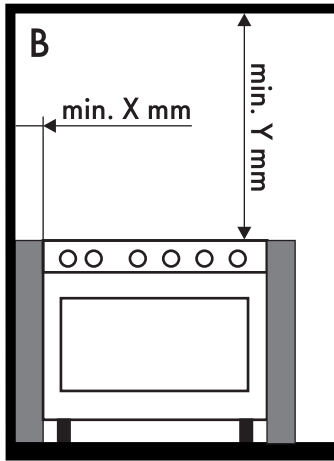
|          |        |
|----------|--------|
| <b>X</b> | 150 mm |
| <b>Y</b> | 750 mm |

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

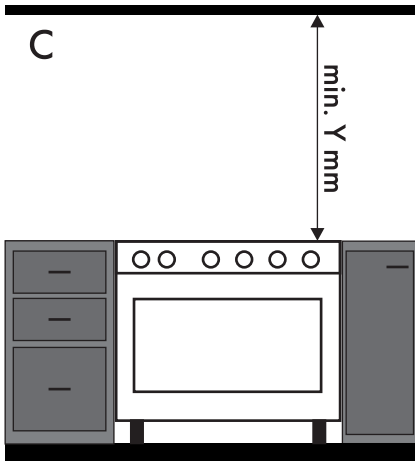


**A - Classe 1**

**(Appareil pour installation libre)**

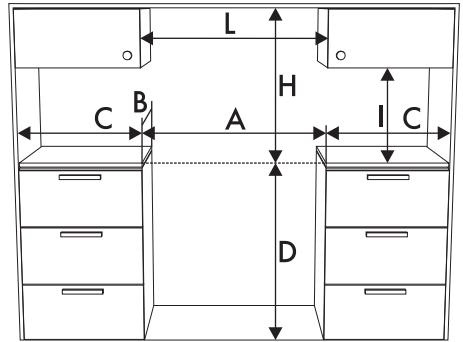


**B - Classe 2 sous-classe 1**  
(Appareil encastré)



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

## Dimensions hors tout de l'appareil



|                      |              |
|----------------------|--------------|
| <b>A</b>             | 900 mm       |
| <b>B</b>             | 600 mm       |
| <b>C<sup>1</sup></b> | min. 150 mm  |
| <b>D</b>             | 900 - 915 mm |
| <b>H</b>             | 750 mm       |
| <b>I</b>             | 450 mm       |
| <b>L<sup>2</sup></b> | 900 mm       |

<sup>1</sup> Distance minimale des murs latéraux ou de tout matériel inflammable.

<sup>2</sup> Largeur minimale de l'armoire (=A).

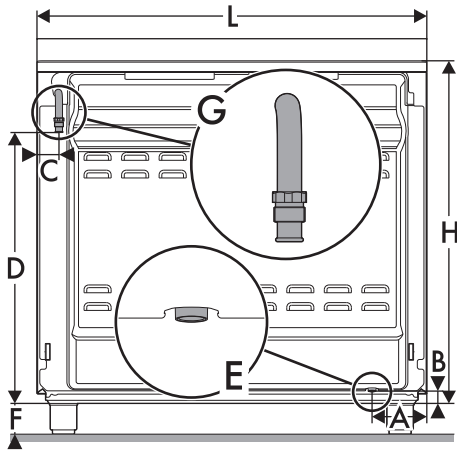


L'appareil doit être installé par un technicien qualifié et dans le respect des normes en vigueur.



# Installation

Dimensions de l'appareil : emplacement du raccord de gaz et du branchement électrique (mm)



|   |                     |
|---|---------------------|
| A | 124                 |
| B | 38                  |
| C | 42                  |
| D | 634                 |
| F | min. 105 - max. 160 |
| H | 776                 |
| L | 898                 |

**E** = Branchement électrique

**G** = Raccordement du gaz

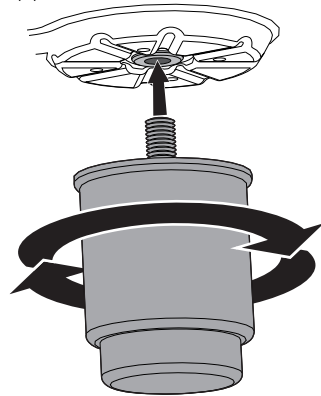
## Positionnement et nivellement



Appareil lourd  
Risque de dommages à l'appareil

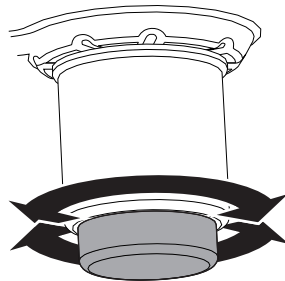
- Insérez d'abord les pieds avant puis les pieds arrière.

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



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.



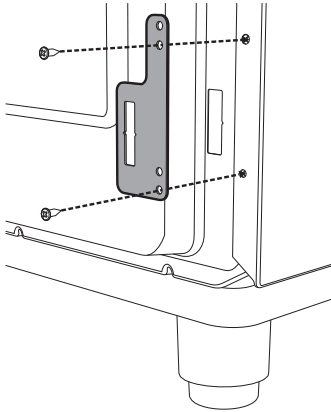


## Fixation murale

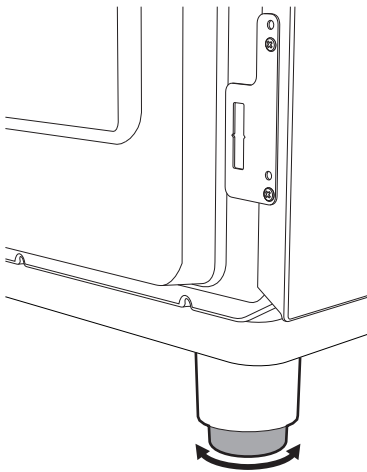


Les dispositifs de stabilisation doivent être installés afin d'éviter le basculement de l'appareil.

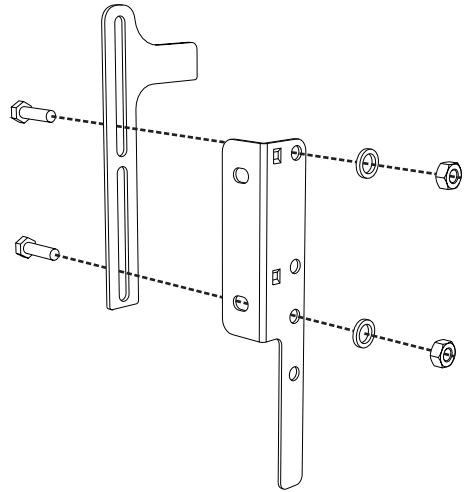
1. Vissez la plaquette de fixation au mur sur le dos de l'appareil.



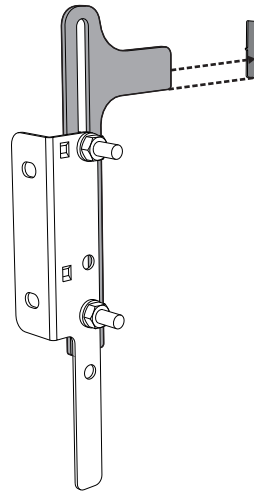
2. Réglez la hauteur des 4 pieds.



3. Assemblez la bride de fixation.



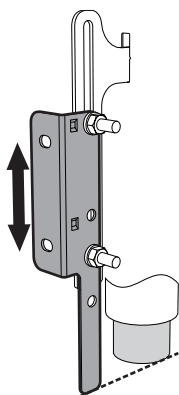
4. Alignez la base du crochet de la bride de fixation sur la base de la coupe de la plaquette de fixation au mur.



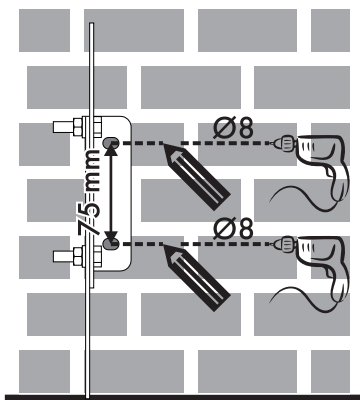


## Installation

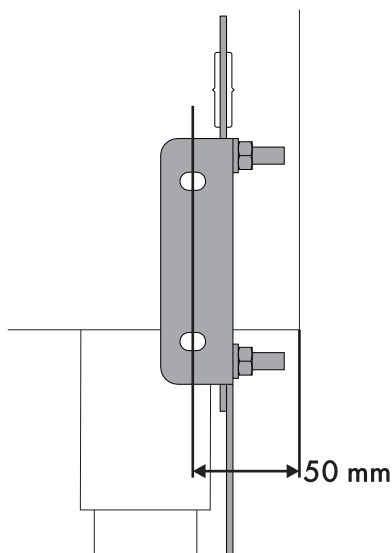
5. Alignez la base de la bride de fixation jusqu'au sol et serrez les vis pour fixer les dimensions.



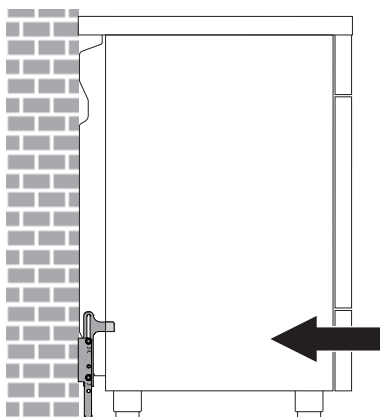
7. Déplacez la bride sur le mur et marquez la position des trous à réaliser dans le mur.



6. Considérez une distance de 50 mm du côté de l'appareil aux trous de la bride.



8. Après avoir réalisé les trous dans le mur, utilisez des chevilles avec des vis pour fixer la bride sur le mur.
9. Poussez la cuisinière vers le mur et simultanément introduisez la bride dans la plaquette fixée au dos de l'appareil.





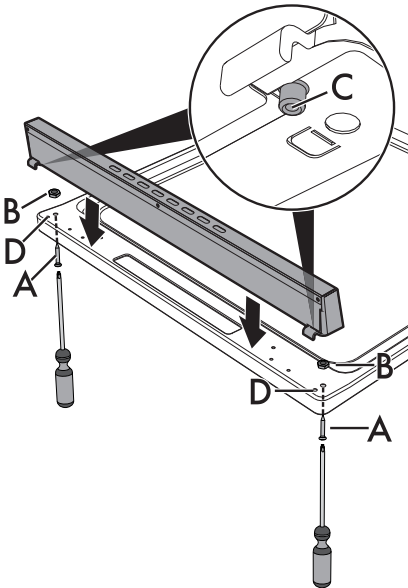


## Montage du dossieret

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

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

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



## 5.4 Branchement électrique



**Tension électrique**  
**Danger d'électrocution**

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

### Informations générales

S'assurer que les caractéristiques du réseau électrique sont appropriées aux données indiquées sur la plaque.

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

N'enlevez jamais la plaque.

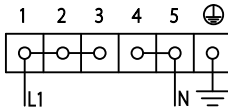
Effectuez la mise à la terre avec un câble plus long que les autres câbles d'au moins 20 mm.



# Installation

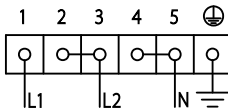
L'appareil peut fonctionner dans les modalités suivantes :

- 220-240 V 1N~



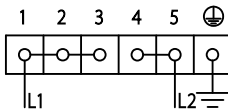
Câble **tripolaire 3 x 2,5 mm<sup>2</sup>**.

- 380-415 V 2N~



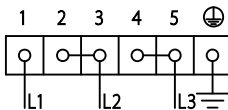
Câble **tétrapolaire 4 x 1,5 mm<sup>2</sup>**.

- 220-240 V 2~



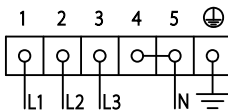
Câble **tripolaire 3 x 2,5 mm<sup>2</sup>**.

- 220-240 V 3~



Câble **tétrapolaire 4 x 1,5 mm<sup>2</sup>**.

- 380-415 V 3N~



Câble **pentapolaire 5 x 1,5 mm<sup>2</sup>**.

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

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

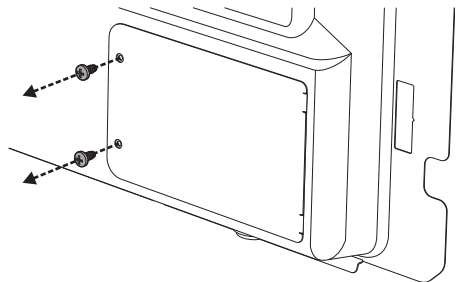
## Branchement fixe

Sur la ligne d'alimentation, prévoir un dispositif qui assure la déconnexion du réseau omnipolaire, avec une distance d'ouverture des contacts permettant une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux normes d'installation.

## Accès au bornier (sur certains modèles uniquement)

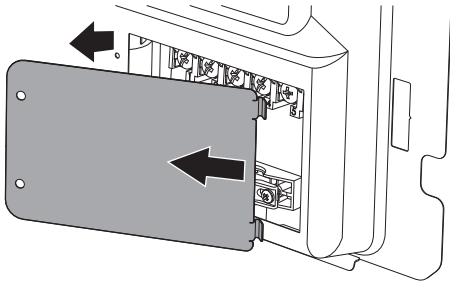
Pour brancher le câble d'alimentation, il faut accéder au bornier situé sur le carter postérieur :

1. Enlevez les vis qui fixent la porte au carter postérieur.

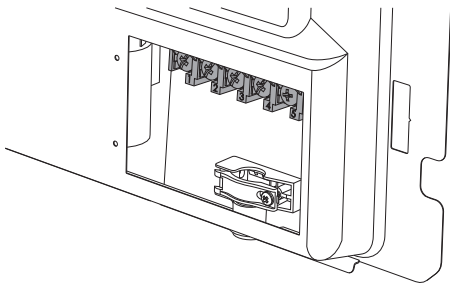




2. Faites légèrement pivoter la porte et extrayez-la de son logement.

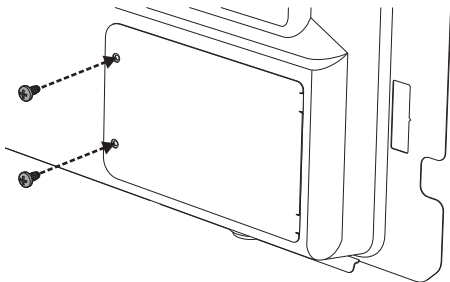


3. Installez le câble d'alimentation.



On conseille de desserrer la vis du serre-câble avant d'installer le câble d'alimentation.

4. Au terme des opérations, remplacez la porte sur le carter postérieur et fixez-la avec les vis enlevées précédemment.



## 5.5 Pour l'installateur

- La fiche doit rester accessible après l'installation. Ne pliez ou ne coincez pas le câble de raccordement au réseau électrique.
- L'appareil doit être installé selon les schémas d'installation.
- N'essayez pas de dévisser ou de forcer le coude fileté du raccord. Cela risque d'endommager cette partie de l'appareil, ce qui peut invalider la garantie du producteur.
- Sur tous les branchements, utilisez de l'eau et du savon pour vérifier si des pertes de gaz sont présentes. N'utilisez PAS de flammes libres pour chercher d'éventuelles pertes.
- Allumez tous les brûleurs un à un et simultanément pour garantir le fonctionnement correct de la vanne du gaz, du brûleur et de l'allumage.
- Tournez les manettes des brûleurs sur la position flamme minimum et observez la stabilité de la flamme pour chaque brûleur, un à un et tous ensemble.
- Si l'appareil ne fonctionne pas correctement après avoir effectué toutes les vérifications, appelez le service après-vente autorisé le plus proche de chez vous.
- Lorsque l'appareil est correctement installé, veuillez instruire l'utilisateur sur la méthode de fonctionnement correcte.

