

# Sommaire

<b>1 Avertissements</b>	<b>110</b>
1.1 Avertissements généraux de sécurité	110
1.2 Responsabilités du fabricant	114
1.3 But de l'appareil	115
1.4 Plaque d'identification	115
1.5 Ce manuel d'utilisation	115
1.6 Élimination	115
1.7 Comment lire le manuel d'utilisation	116
1.8 Pour économiser l'énergie	117
1.9 Indications pour les Organismes de contrôle européens	117
<b>2 Description</b>	<b>118</b>
2.1 Description générale	118
2.2 Plan de cuisson	119
2.3 Panneau de commande	119
2.4 Autres parties	120
2.5 Accessoires disponibles	120
<b>3 Utilisation</b>	<b>122</b>
3.1 Première utilisation	123
3.2 Utilisation des accessoires	124
3.3 Utilisation de la table de cuisson	124
3.4 Utilisation du four	125
3.5 Conseils pour la cuisson	127
3.6 Utilisation du compartiment de rangement	128
3.7 Horloge de programmation	129
<b>4 Nettoyage et entretien</b>	<b>134</b>
4.1 Nettoyage de l'appareil	134
4.2 Démontage de la porte	135
4.3 Nettoyage des vitres de la porte	136
4.4 Pyrolyse	139
4.5 Entretien extraordinaire	141
<b>5 Installation</b>	<b>143</b>
5.1 Raccordement du gaz	143
5.2 Adaptation aux différents types de gaz	148
5.3 Positionnement	153
5.4 Branchement électrique	158
5.5 Accès au bornier	159
5.6 Pour l'installateur	161

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.

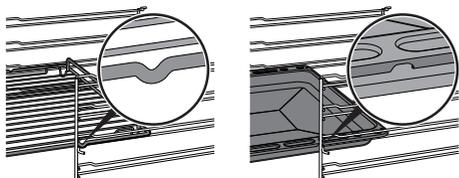
## **Dommages subis par l'appareil**

- 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.

## 1.9 Indications pour les Organismes de contrôle européens

### Fan forced mode

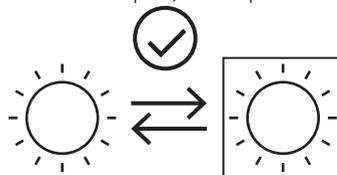
la fonction ECO utilisée pour définir la classe d'efficacité énergétique est conforme aux indications de la norme européenne EN 60350-1.

### Données techniques sur l'efficacité énergétique

Les informations relatives aux règlements européens sur l'étiquetage énergétique et l'éco-conception sont fournies dans un document séparé accompagnant les instructions du produit. Ces données figurent dans la « Fiche d'information du produit » qui peut être téléchargée sur le site web à la page consacrée au produit en question.

### Sources lumineuses

- Cet appareil contient des sources lumineuses remplaçables par l'utilisateur.



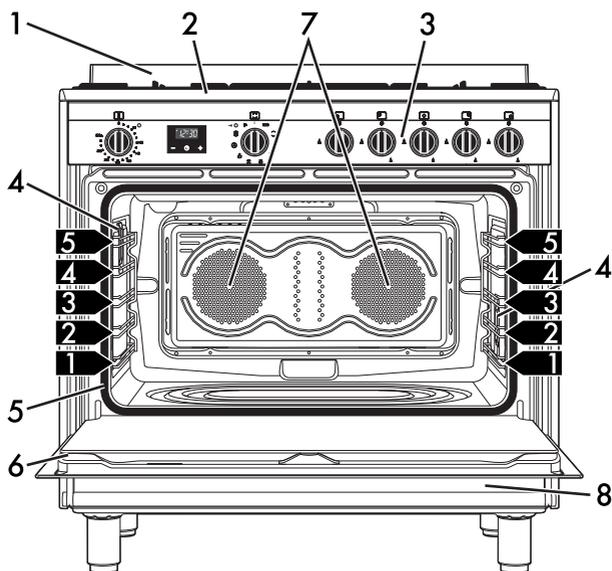
- Les sources lumineuses à l'intérieur du produit sont déclarées aptes à fonctionner à une température ambiante  $\geq 300$  °C et sont destinées à être utilisées dans des applications à haute température telles que les fours.
- Cet appareil contient des sources lumineuses de classe d'efficacité "G".



# Description

## 2 Description

### 2.1 Description générale



1 Réhausse

2 Table de cuisson

3 Panneau de commande

4 Lampe

5 Joint

6 Porte

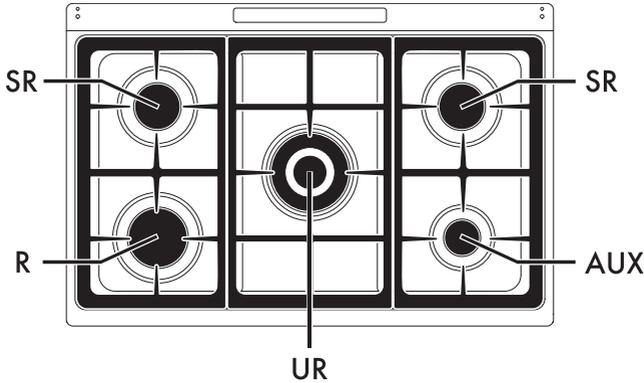
7 Turbine

8 Compartiment de rangement

**1,2,3...** Glissières de support pour grilles/  
lèche-frites



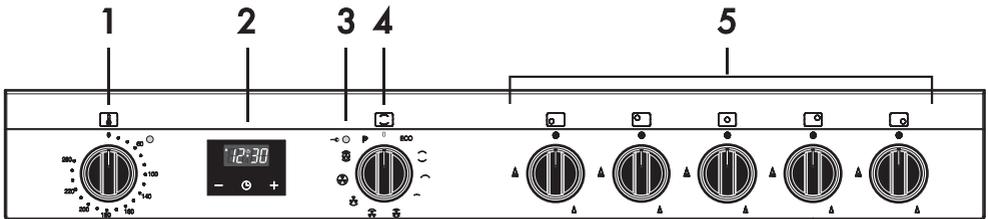
## 2.2 Plan de cuisson



AUX = Auxiliaire  
SR = Semi-rapide

R = Rapide  
UR = Ultra-rapide

## 2.3 Panneau de commande



### 1 Manette de la température

Cette manette permet de sélectionner la température de cuisson, la durée, de régler des cuissons programmées, l'heure actuelle et d'allumer ou d'éteindre la lumière à l'intérieur de la cavité de cuisson.

### 2 Horloge programmeur

Utile pour afficher l'heure actuelle, sélectionner des cuissons programmées ou programmer le temporisateur minuteur.

### 3 Voyant verrouillage porte

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

### 4 Manette des fonctions

Cette manette permet de mettre l'appareil sous/hors tension et de sélectionner la fonction de cuisson.

### 5 Manettes des brûleurs de la table de cuisson

Utiles pour allumer et régler les brûleurs de la table de cuisson.



## Description

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.

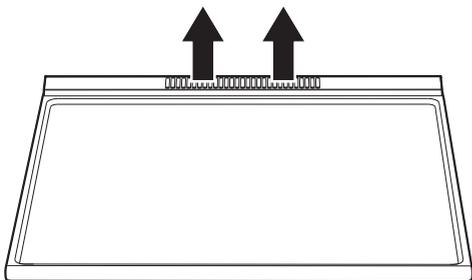
Ramenez les manettes sur la position  pour éteindre les brûleurs.

### 2.4 Autres parties

#### Turbine de refroidissement

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

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



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

#### Éclairage interne

L'éclairage interne de l'appareil se déclenche :

- quand on ouvre la porte ;
- quand on sélectionne une fonction quelconque, à l'exception de la fonction **ECO**.



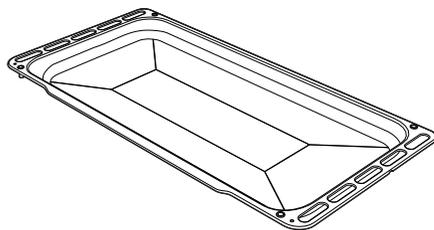
Il est impossible d'éteindre l'éclairage interne lorsque la porte est ouverte.

#### 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).

### 2.5 Accessoires disponibles

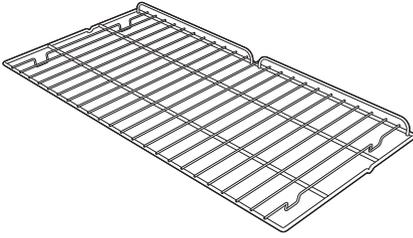
#### Lèchefrite profonde



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.

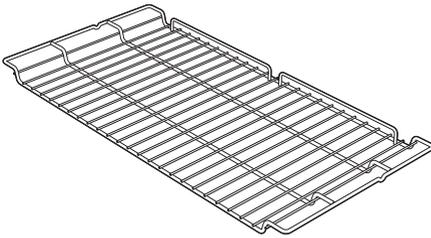


## Grille



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

## Grille pour lèche-frite



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



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



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



## 3 Utilisation

### Avertissements



#### Température élevée à l'intérieur des fours durant l'utilisation Risque de brûlures

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



#### 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 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.



**Température élevée à l'intérieur du compartiment de rangement durant l'utilisation**  
**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 pas de boîtes ou de récipients fermés à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant la cuisson, car des graisses et des huiles peuvent s'en écouler.
- Sortez de la cavité de cuisson toutes les lèchefrites et les grilles non utilisées pendant la cuisson.

## **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**

Toutes les conditions suivantes doivent être considérées comme des fonctionnements anormaux et nécessitent 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.

### **3.1 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 l'appareil à vide à la température maximale, pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.

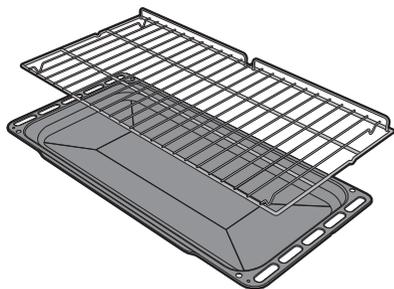


# Utilisation

## 3.2 Utilisation des accessoires

### Grille pour lèche-frite

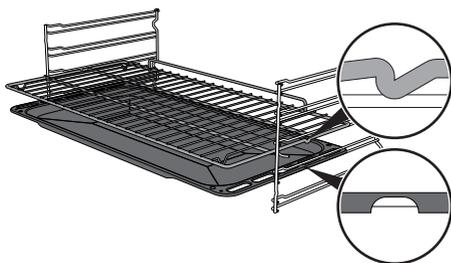
Introduisez la grille pour lèche-frite à l'intérieur de la lèche-frite. On peut ainsi recueillir les graisses séparément des aliments en train de cuire.



### Grilles et lèche-frites

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

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



## 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 le brûleur correspondant est indiqué. 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.



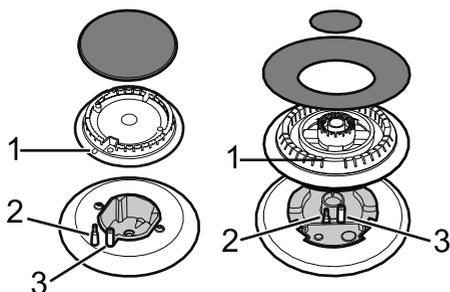
Introduisez à fond les grilles et les lèche-frites délicatement dans la cavité de cuisson.



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



Veillez à ce que les orifices des couronnes **1** soient bien en face des thermocouples **2** et des bougies **3**.



2. Sélectionnez la température au moyen de la manette de la température.



Assurez-vous que l'horloge de programmation indique le symbole de 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 de programmation.

## 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.



Diamètres des récipients :

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

## 3.4 Utilisation du four

### Allumage du four

Pour allumer le four :

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

## Liste des fonctions



### 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.



# Utilisation



## Petit gril

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 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, le bacon. Cette fonction permet de griller uniformément de grandes quantités d'aliments, en particulier la viande.



## Gril ventilé

L'air produit par la turbine adoucit la vague de chaleur nette générée par 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 brassée

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, il est conseillé d'utiliser le 2e et le 4e niveau).



## Turbo

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 recommandée pour tous les types d'aliments sauf ceux qui peuvent générer beaucoup d'humidité (comme 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.



## P Pyrolyse

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.



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.



La fonction ÉCO est une fonction de cuisson délicate et est recommandée pour la cuisson à des températures ne dépassant pas 210°C ; Pour des cuissons à des températures plus élevées, il est recommandé de choisir une autre fonction.

## 3.5 Conseils pour la cuisson

### Conseils généraux

- Utilisez une fonction ventilée pour obtenir une cuisson uniforme sur plusieurs niveaux.
- En augmentant la température il n'est pas possible de réduire les temps de cuisson (les aliments risquent d'être trop cuits à l'extérieur et pas assez cuits à l'intérieur).
- 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.
- Avec la fonction Gril ventilé, on conseille de préchauffer la cavité de cuisson avant de mettre les viandes à 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 haute au niveau du symbole  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.



# Utilisation

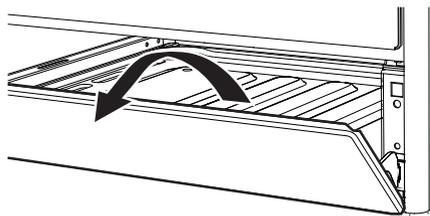
- Vérifiez si le gâteau est cuit à l'intérieur : à la fin de la cuisson, piquez un cure-dent au sommet du gâteau. Si la pâte ne colle pas au cure-dent, le gâteau est cuit.
- Si le gâteau retombe après son défournement, réduisez la température sélectionnée de 10°C lors de la cuisson successive, en sélectionnant 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 une pâte bien levée, positionnez un récipient contenant de l'eau sur le fond de la cavité de cuisson.

## 3.6 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.



- N'ouvrez pas le compartiment de rangement lorsque le four est encore chaud : la température à l'intérieur peut être très élevée.
- N'y rangez en aucun cas des matériaux inflammables tels que des chiffons ou du papier.



## 3.7 Horloge de programmation



-  Touche diminution de la valeur
-  Touche horloge
-  Touche augmentation de la valeur

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

Appuyez sur la touche  pour remettre à zéro l'horloge programmeur.

## Réglage de l'heure

 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 sur la touche horloge  pendant deux secondes. Le point entre les heures et les minutes clignote.
2. Les touches augmentation de la valeur  et diminution de la valeur  permettent de régler l'heure. Maintenez la touche enfoncée pour avancer rapidement.
3. Attendez 7 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.

 Pour modifier l'heure maintenez simultanément les touches augmentation de la valeur  et diminution de la valeur  enfoncées pendant deux secondes, ensuite procédez au réglage de l'heure.



# Utilisation

## 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. Appuyez sur la touche horloge  jusqu'à ce que le symbole  apparaisse.
2. Appuyez à nouveau sur la touche horloge . L'afficheur montre le symbole  et le message  alternés avec l'heure courante.
3. Utilisez les touches augmentation de la valeur  et diminution de la valeur  pour régler les minutes de cuisson souhaitées.
4. Sélectionnez une fonction et une température de cuisson.
5. Attendez 5 secondes environ sans appuyer sur aucune touche pour activer la fonction. L'afficheur montre l'heure actuelle avec les symboles  et .

Au terme de la cuisson les éléments chauffants se désactivent. Sur l'afficheur, le symbole  s'éteint, le symbole  clignote et un signal acoustique se déclenche.

6. Pour éteindre le signal acoustique il suffit d'appuyer sur une touche quelconque de l'horloge programmeur.

7. Appuyez sur la touche horloge  pour réinitialiser l'horloge programmeur.

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

 Pour annuler la programmation sélectionnée appuyez simultanément les touches augmentation de la valeur  et diminution de la valeur  et éteignez le four manuellement.

## Cuisson programmée

**i** 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 menu  pendant 2 secondes.
3. Appuyez de nouveau sur la touche menu . L'afficheur montre tour à tour les chiffres  et le message  tandis que le symbole  clignote. (par exemple, l'heure actuelle est 17.30)



4. Appuyez sur les touches ou pour sélectionner les minutes souhaitées. (par exemple 1 heure)

5. Appuyez sur la touche menu . L'afficheur affichera le message alternant avec l'heure actuelle additionnée à la durée de cuisson sélectionnée précédemment (par exemple l'heure de fin de cuisson montrée est 18h30).

6. Appuyez sur les touches ou pour sélectionner l'heure de fin de cuisson. (par exemple à 19h30).



Tenez compte du fait qu'il faut ajouter à la durée de cuisson quelques minutes utiles pour le préchauffage du four.

7. Attendez 7 secondes environ sans appuyer sur aucune touche pour activer la fonction. L'afficheur montre l'heure actuelle avec les symboles et s'allument.

8. Sélectionnez une fonction et une température de cuisson.

9. 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.

10. Remplacez les fonctions manette et température sur **0**.

11. Pour interrompre la sonnerie, appuyez sur n'importe quelle touche de l'horloge programmeur.

12. Appuyez simultanément sur les touches et pour remettre la programmation sélectionnée à zéro.



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



Il n'est pas possible de sélectionner des cuissons programmées supérieures à 24 heures.



Après la sélection pour montrer le temps de cuisson restant, appuyez sur la touche menu pendant 2 secondes. Appuyez de nouveau sur la touche menu . L'afficheur montre le message alternant avec le temps restant de cuisson.



## Minuteur

**i** 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.

1. Appuyez sur la touche horloge  pendant quelques secondes. L'afficheur montre les chiffres  et le symbole  clignotant entre les heures et les minutes.
2. Utilisez les touches augmentation de la valeur  et diminution de la valeur  pour régler les minutes de cuisson souhaitées.
3. 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 .

Un signal acoustique se déclenche à la fin du temps réglé.

4. Appuyez sur la touche diminution de la valeur  pour éteindre le signal acoustique.

**i** Il est possible de régler le minuteur de 1 minute à un maximum de 23 heures et 59 minutes.

## Modification des données saisies

1. Appuyez sur la touche horloge .
2. Utilisez les touches augmentation de la valeur  et diminution de la valeur  pour régler les minutes de cuisson souhaitées.

## Effacement des valeurs programmées

1. Appuyez sur la touche horloge .
2. Appuyez simultanément sur les touches augmentation de la valeur  et diminution de la valeur .
3. Éteignez manuellement le four si une cuisson est en cours.

## Sélection du signal acoustique

Le signal acoustique peut être changé de 3 tonalités.

1. Appuyez simultanément sur les touches augmentation de la valeur  et diminution de la valeur .
2. Appuyez sur la touche horloge .
3. Appuyez sur la touche diminution de la valeur  pour sélectionner un signal acoustique différent.



## Tableau indicatif des cuissons

Mets	Poids (Kg)	Fonction	Position de la glissière à partir du bas	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/Statique brassée	2	180 - 190	90 - 100	
Échine de porc	2	Turbo/Statique brassée	2	180 - 190	70 - 80	
Saucisses	1,5	Gril ventilé	4	MAX	15	
Rôti de bœuf	1	Turbo/Statique brassée	2	200	40 - 45	
Lapin rôti	1,5	Chaleur tournante	2	180 - 190	70 - 80	
Poitrine de dinde	3	Turbo/Statique brassée	2	180 - 190	110 - 120	
Cou de porc au four	2 - 3	Turbo/Statique brassée	2	180 - 190	170 - 180	
Poulet rôti	1,2	Turbo/Statique brassée	2	180 - 190	65 - 70	
					<b>Côté 1</b>	<b>Côté 2</b>
Côtelettes de porc	1,5	Gril ventilé	4	MAX	15	5
Ribs	1,5	Gril ventilé	4	MAX	10	10
Lard de porc tranché	0,7	Gril	5	MAX	7	8
Filet de porc	1,5	Gril ventilé	4	MAX	10	5
Filet de bœuf	1	Gril	5	MAX	10	7
Truite saumonée	1,2	Turbo/Statique brassée	2	150 - 160	35 - 40	
Lotte	1,5	Turbo/Statique brassée	2	160	60 - 65	
Turbot	1,5	Turbo/Statique brassée	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo/Statique brassée	2	MAX	8 - 9	
Pain	1	Chaleur tournante	2	190 - 200	25 - 30	
Fougasse	1	Turbo/Statique brassée	2	180 - 190	20 - 25	
Savarin	1	Chaleur tournante	2	160	55 - 60	
Tarte à la 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	

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



## 4 Nettoyage et entretien

### Avertissements



**Utilisation impropre  
Risque de dommages aux  
surfaces**

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

### 4.1 Nettoyage de l'appareil



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

### Conseils pour le nettoyage du plan de cuisson

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

### Nettoyage de la table de cuisson

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

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

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

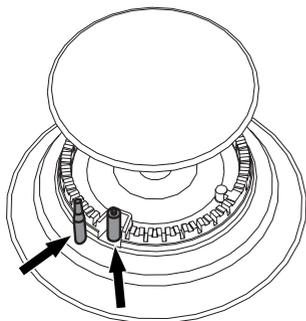


Le contact continu des grilles avec la flamme peut provoquer dans le temps une altération de l'émail à proximité des zones exposées à la chaleur. Ce phénomène est tout à fait normal et ne compromet en aucun cas la fonctionnalité de ce composant.



## Nettoyage des bougies et des thermocouples

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



## Nettoyage de la cavité de cuisson

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

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

Pour faciliter les opérations de nettoyage, il est conseillé de démonter :

- la porte ;
- les glissières de support pour grilles / lèche-frites ;
- les éventuelles glissières amovibles ;



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

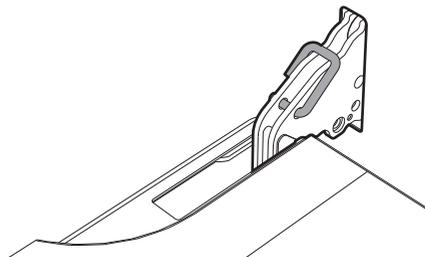
FR

## 4.2 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 :

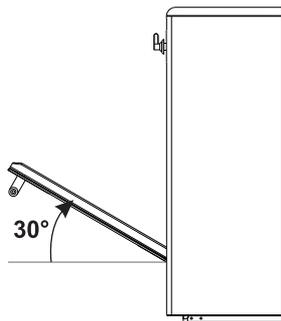
1. Ouvrez complètement la porte et introduisez les deux pivots dans les trous des charnières indiqués dans la figure.



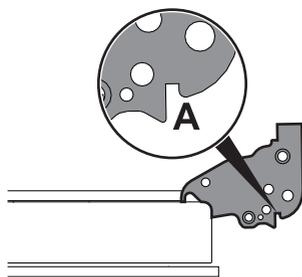


## Nettoyage et entretien

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.



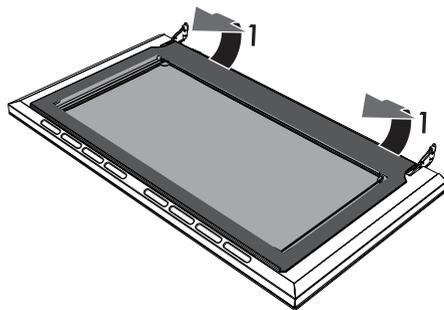
3. Pour remonter la porte, introduisez les charnières dans les fentes prévues à cet effet sur le four en vous assurant que les rainures **A** sont complètement posées contre les fentes. Abaissez la porte puis, après l'avoir positionnée, sortez les pivots des trous des charnières.



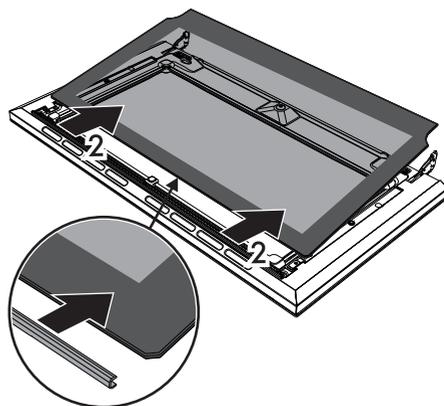
### Démontage des vitres internes

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

1. Tirez délicatement la vitre intérieure vers le haut dans la partie arrière, en suivant le mouvement indiqué par les flèches (1).



2. Retirez la vitre intérieure du listel antérieur (2) pour l'extraire de la porte.

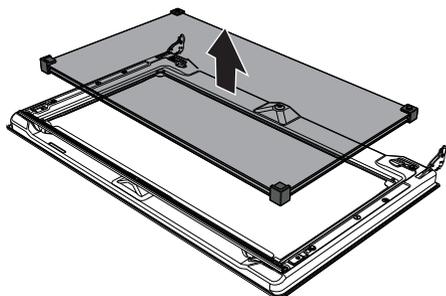


### 4.3 Nettoyage des vitres de la porte

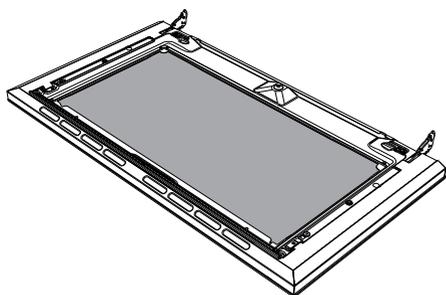
On conseille de nettoyer constamment les vitres de la porte. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de saleté résistante, lavez avec une éponge humide et un détergent normal.



3. Enlevez les vitres intermédiaires en les soulevant vers le haut.



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



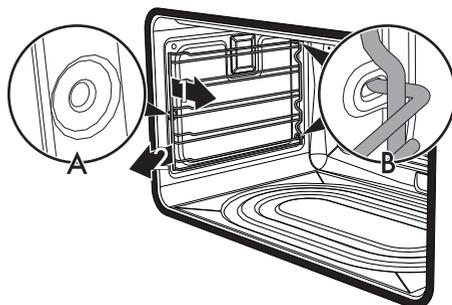
5. A la fin des opérations de nettoyage, remettez la vitre intermédiaire dans son logement dans la porte.
6. Pour repositionner la vitre interne, introduisez la partie supérieure dans son listel dans la porte et encastrez les 2 pivots arrière dans leurs logements avec une légère pression.

## Démontage des glissières de support pour grilles et lèche-frites

Le démontage des glissières de support pour grilles et lèche-frites facilite ultérieurement le nettoyage des parties latérales.

Pour démonter les glissières de support pour grilles et lèche-frites :

- Tirez la glissière vers l'intérieur de la cavité de cuisson pour la dégager de l'encastrement **A**, puis extrayez-la des logements situés à l'arrière **B**.



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



## Nettoyage et entretien

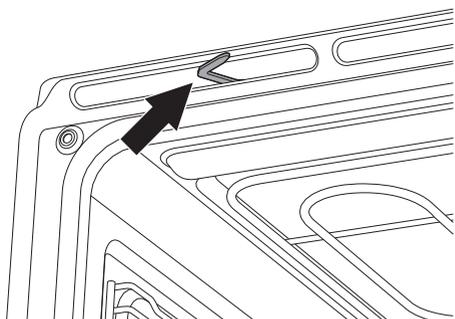
### Désactivation manuelle du levier de verrouillage de la porte



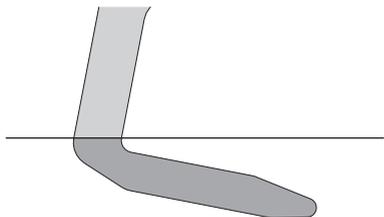
Utilisation impropre  
Risque de brûlures

- Les opérations suivantes doivent toujours être effectuées à appareil froid et éteint.
- Ne jamais essayer de désactiver manuellement le levier de verrouillage de la porte durant la pyrolyse.

Le levier de verrouillage de la porte se trouve dans la première boucle de gauche sous le panneau de commande, sur la partie supérieure de la façade du four.

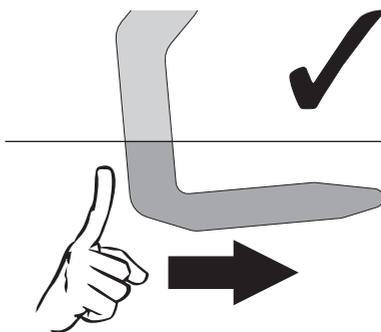


Durant les opérations normales de nettoyage, il peut arriver d'actionner accidentellement le levier de verrouillage de la porte.



levier de verrouillage de la porte actionné  
(vue du haut)

1. Déplacer le levier de verrouillage de la porte vers la droite jusqu'à ce qu'il s'arrête.

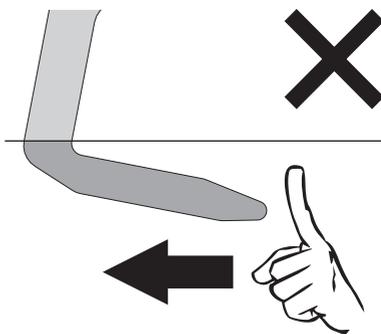


(vue du haut)

2. Relâcher délicatement le levier de verrouillage de la porte.

Le ressort du mécanisme ramène le levier de verrouillage de la porte en position désactivée.

Pour éviter d'endommager le mécanisme, ne jamais essayer de désactiver le levier de verrouillage de la porte en la forçant vers la gauche.



(vue du haut)



## 4.4 Pyrolyse



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



### Utilisation impropre Risque de dommages aux surfaces

- Enlevez d'abondants résidus d'aliments ou des débordements des cuissons précédentes de l'intérieur de la cavité de cuisson.



- Pendant cette fonction, les surfaces peuvent devenir plus chaudes que d'habitude.
- Les enfants doivent être tenus à l'écart.

### 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 complètement tous les accessoires présents à l'intérieur du compartiment de cuisson.
- Enlevez les glissières de support pour grilles et lèchefrites.
- Fermez la porte.

## Réglage de la pyrolyse

1. Tournez la manette des fonctions sur le symbole **P**. L'afficheur montre le message **dur** alterné à la durée minimale de la pyrolyse (2 heures).
2. Appuyez sur les touches **—** ou **+** pour programmer la durée du cycle de nettoyage d'un minimum de 2 heures à un maximum de 3 heures et 30 minutes.



Durée conseillée de la pyrolyse :

- Peu sale : 2 heures.
- Moyennement sale : 2 heures et 45 minutes.
- Très sale : 3 heures et 30 minutes.

3. Pour confirmer le démarrage de la pyrolyse, appuyez sur la touche **⌚**.
  4. Une minute après le début de la pyrolyse, la porte est bloquée par un dispositif qui empêche toute tentative d'ouverture (le voyant du verrouillage porte s'allume).
- 
- Il est impossible de sélectionner une fonction lorsque le verrouillage de la porte est activé.
5. À la fin de la pyrolyse tous les chiffres sur l'afficheur clignotent et un signal sonore signale la fin du cycle de nettoyage automatique.
  6. Ramenez la manette des fonctions sur « **0** ».



## Nettoyage et entretien

7. La porte reste bloquée jusqu'à quand la température à l'intérieur du four revient au niveau de sécurité.
8. Quand le four aura refroidi, ramassez les résidus à l'intérieur du four avec un chiffon humide en microfibre.

### Réglage de la pyrolyse programmée

L'heure de début de la pyrolyse peut être programmée.

1. Après avoir démarré la pyrolyse (voir "Réglage de la pyrolyse"), maintenez la touche  enfoncée pendant 2 secondes.
2. Continuer à appuyer sur la touche  jusqu'à ce que le message  apparaisse sur l'afficheur.
3. Dans les 5 secondes qui suivent, appuyez sur les touches  et  pour sélectionner l'heure à laquelle on souhaite terminer le cycle de nettoyage.
4. Appuyez sur la touche  pour confirmer les données sélectionnées.



Lors de la configuration de la pyrolyse, veillez à ne pas tourner le bouton des fonctions. Dans ce cas, les données saisies au moyen de l'horloge de programmation disparaîtront et il faudra alors les saisir à nouveau.

**i**

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.

**i**

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.



## 4.5 Entretien extraordinaire

### Remplacement de l'ampoule d'éclairage interne



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

- Mettez l'appareil hors tension.

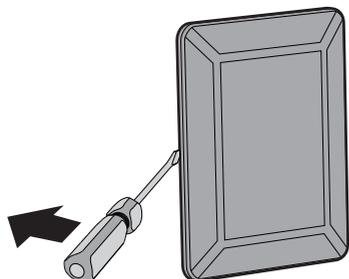


Le compartiment de cuisson contient deux lampes halogènes de 40W.

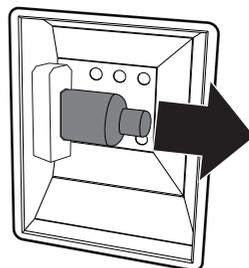
1. Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur de la cavité de cuisson.
2. Enlevez les glissières de support pour grilles et lèche-frites.
3. Enlevez le couvercle de l'ampoule au moyen d'un ustensile (par exemple un tournevis).



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

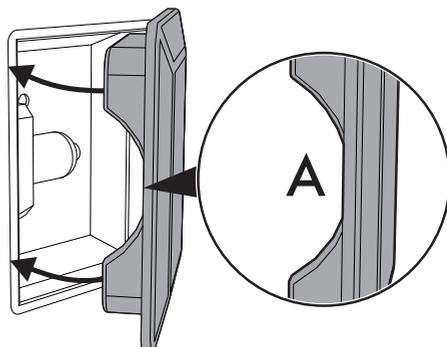


4. Dévissez et enlevez l'ampoule.



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

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



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



## Nettoyage et entretien

### Que faire si...

#### L'appareil ne fonctionne pas :

- L'interrupteur est défectueux : vérifiez les fusibles à l'intérieur du boîtier et vérifiez si l'interrupteur est en bon état.
- Baisse de puissance : vérifiez si les témoins de l'appareil fonctionnent bien.

#### Le brûleur à gaz ne s'allume pas :

- Baisse de puissance ou bougies humides : allumez le brûleur à gaz avec un briquet ou une allumette.

#### Le four ne chauffe pas :

- Fusible défectueux : contrôlez et, le cas échéant, remplacez l'interrupteur.
- La manette des fonctions n'a pas été configurée : configurez la manette des fonctions.

#### Tous les aliments préparés dans le compartiment du four brûlent très rapidement :

- Thermostat défectueux : appelez le Service après-vente autorisé.

#### La vitre de la porte est embuée quand le four est chaud :

- Réaction tout à fait normale en raison de la différence de température : ceci n'affecte en rien les performances du four.

#### Le plan de cuisson produit de la fumée :

- Le plan de cuisson est sale, nettoyez le plan après la cuisson.

#### Les casseroles utilisées émettent des bruits :

- Aucun danger pour le plan de cuisson ou pour la casserole. Ce phénomène est normal lorsque vous utilisez certains types de casseroles.

#### En ouvrant la porte durant une fonction ventilée, la turbine s'arrête :

- Il ne s'agit pas d'une panne, mais le produit fonctionne normalement ; cela est utile lorsqu'on agit sur des aliments durant la cuisson pour éviter les pertes excessives de chaleur. À la fermeture de la porte, la turbine reprend son fonctionnement normal.

#### Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner même après l'extinction du plan de cuisson.

- Comportement normal, car l'électronique à l'intérieur doit refroidir.

#### Vous entendez des bruits semblables à des craquements ou à un déclenchement :

- Cela est dû à des raisons techniques et ne peut être évité.

#### Après le cycle de nettoyage automatique (pyrolyse), il est impossible de sélectionner une fonction.

- Vérifiez si le verrouillage de la porte est désactivé. Dans le cas contraire l'appareil est équipé d'une protection qui ne permet pas de sélectionner une fonction quand le verrouillage de la porte est actif. Parce que à l'intérieur de la cavité de cuisson la température est encore élevée et ne permettrait aucun type de cuisson.



Si le problème n'a pas été résolu ou en présence d'autres types de pannes, contactez le service d'assistance le plus proche.



## 5 Installation

### 5.1 Raccordement du gaz



Fuite de gaz  
Danger d'explosion

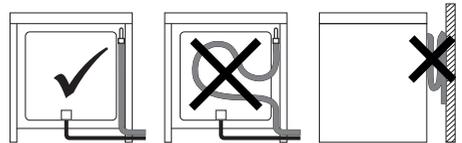
- Après toute intervention sur l'appareil, vérifiez que le couple de serrage des connexions du gaz est compris entre 10 Nm et 15 Nm.
- Si nécessaire, utilisez un régulateur de pression conforme à la norme en vigueur.
- Une fois l'installation terminée, vérifiez la présence d'éventuelles fuites avec une 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.
- Les conditions de réglage de cet appareil électroménager sont indiquées sur l'étiquette réglage du gaz.

Le raccord d'entrée du gaz est fileté ½ 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 avec des colliers de serrage ;
- le tuyau n'est pas au contact des murs chauds, tout le long de son parcours (max. 50 °C) ;
- le tuyau ne doit être soumis à aucun effort de traction ou tension ni présenter de coudes étroits ni d'étranglements ;
- le tuyau ne doit pas entrer en contact avec des corps tranchants ou des angles vifs ;
- si le tuyau n'est pas parfaitement étanche et s'il est la cause d'une fuite de gaz dans l'environnement, n'essayez pas de le réparer : remplacez-le par un tuyau neuf ;
- vérifiez que les termes d'expiration du tuyau, imprimés directement sur celui-ci, ne soient pas dépassés.



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).

#### Informations générales

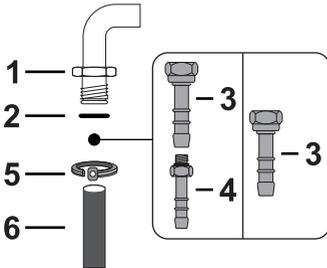
Le raccordement au réseau du gaz peut être réalisé avec un tuyau flexible en acier à paroi continue et conformément aux prescriptions de la norme en vigueur. Pour l'alimentation avec d'autres types de gaz, voir le chapitre « 5.2 Adaptation aux différents types de gaz ».



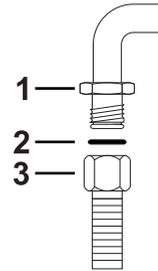
# Installation

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.



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.



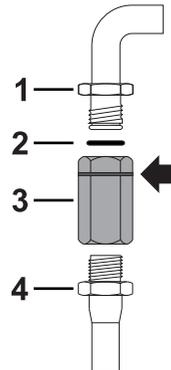
Le raccordement avec un tuyau en caoutchouc conforme à la norme en vigueur peut être réalisé seulement s'il est possible d'inspecter le tuyau sur toute sa longueur.



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.

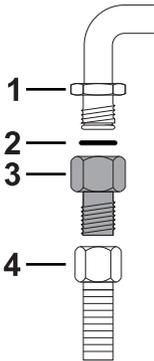




## Raccordement avec un tuyau flexible en acier à raccord conique

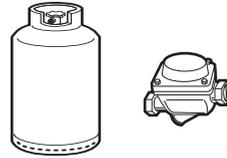
Effectuez le raccordement au réseau de distribution du gaz en utilisant un tuyau flexible en acier à paroi continue conforme aux caractéristiques visées par la norme en vigueur.

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**.



## Raccordement au gaz liquide

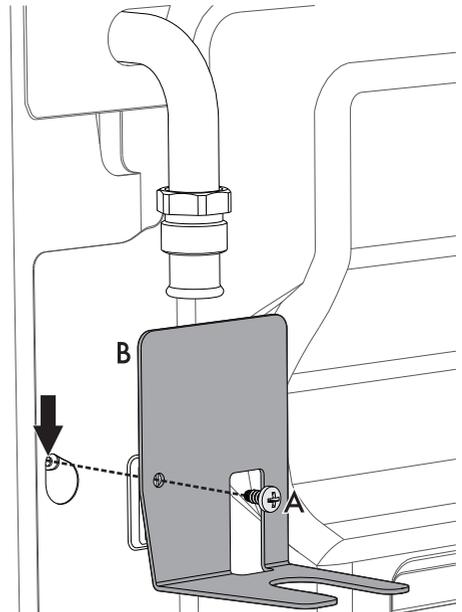
Utilisez un régulateur de pression et réalisez le raccordement à la bouteille conformément aux prescriptions établies par les normes en vigueur.



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

## Rallonge du raccord de gaz

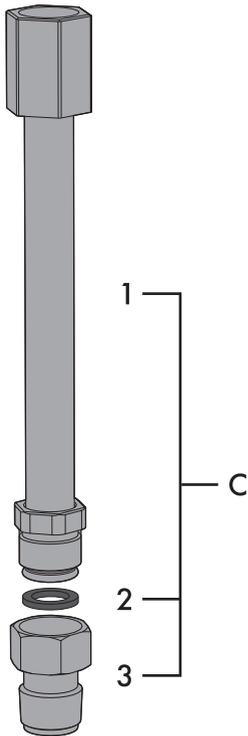
1. Dévisser la vis **A** située au dos de l'appareil sous le raccord de gaz.
2. Avec la vis **A** venant d'être enlevée, fixer l'étrier **B** fourni au dos de la cuisinière.



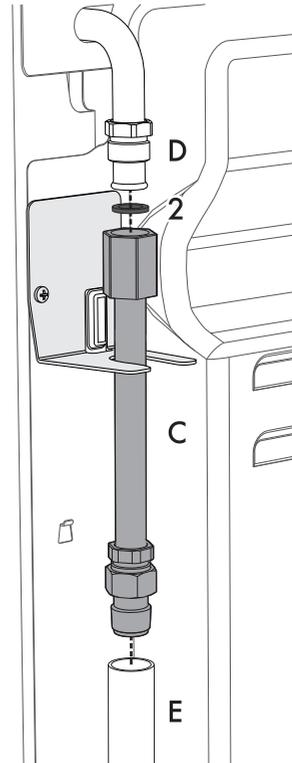


# Installation

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



4. Vissez le raccord assemblé **C** au raccord du gaz de l'appareil **D** de l'appareil en interposant toujours le joint **2** fourni.



5. Appliquer de l'isolant sur le filet de la rallonge assemblée **C**, vissez ensuite le tuyau flexible **E**.



## Aération des locaux

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

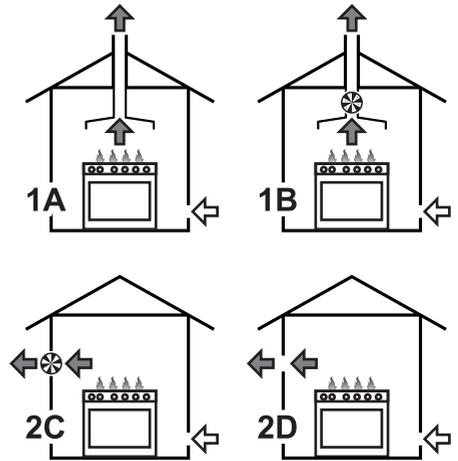
## Évacuation des produits de la combustion



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. Veuillez en particulier à respecter les indications relatives à la ventilation.

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

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



1 Évacuation par l'intermédiaire d'une hotte

2 Évacuation en l'absence d'une hotte

**A** Évacuation dans une cheminée individuelle à tirage naturel

**B** Évacuation dans une cheminée individuelle avec un électroventilateur

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

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

Air

Produits de combustion

Ventilateur électrique



# Installation

## 5.2 Adaptation aux différents types de gaz



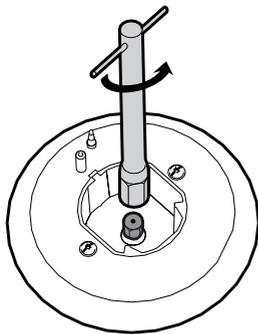
**Installation incorrecte**  
**Risque de dysfonctionnement**

- 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.

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 avec une clé de 7mm selon le gaz à employer (voir Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs).

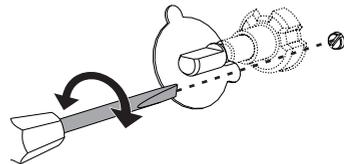
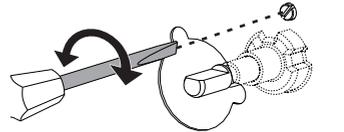


3. Remettez bien en place les brûleurs dans leurs logements.

### 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

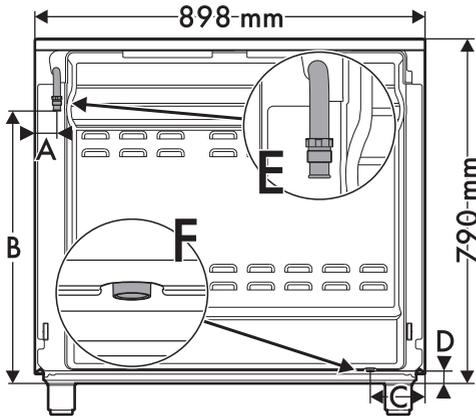
Avec le temps, il peut arriver que les robinets de gaz tournent difficilement et se bloquent. Nettoyez-les à l'intérieur et en remplacez la graisse lubrifiante.



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

## Dimensions d'encombrement

Position des branchements du gaz et électriques.



A	51 mm
B	624 mm
C	126 mm
D	28 mm

E Raccordement du gaz

F Branchement électrique



# Installation

## Type de gaz et Pays d'appartenance

Type de gaz	IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK	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						•							
<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 28/37 mbars		•	•				•			•			
G30/31 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".



## Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs

1 Gaz Méthane G20 – 20 mbar	AUX	SR	R	UR
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
2 Gaz Méthane G20 – 25 mbar	AUX	SR	R	UR
Portée thermique nominale (kW)	1.0	1.8	2.9	4.0
Diamètre injecteur (1/100 mm)	72	94	113	135
Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	(X)	(Z)	(H8)	(S)
Portée réduite (W)	400	500	800	1600
3 Gaz Méthane G25 – 25 mbar	AUX	SR	R	UR
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
4 Gaz Méthane G25.1 – 25 mbar	AUX	SR	R	UR
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
5 Gaz Méthane G25 – 20 mbar	AUX	SR	R	UR
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	1600
6 Gaz Méthane G2.350 – 13 mbar	AUX	SR	R	UR
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



# Installation

7 Gaz Liquide G30/31 - 30/37 mbar	AUX	SR	R	UR
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
8 Gaz Liquide G30/31 - 37 mbar	AUX	SR	R	UR
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
9 Gaz Liquide G30/31 - 50 mbar	AUX	SR	R	UR
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	276
Portée nominale G31 (g/h)	71	129	207	271
10 Gaz de ville G110 - 8 mbars	AUX	SR	R	UR
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.



## 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**  
**Risque de dommages à l'appareil**

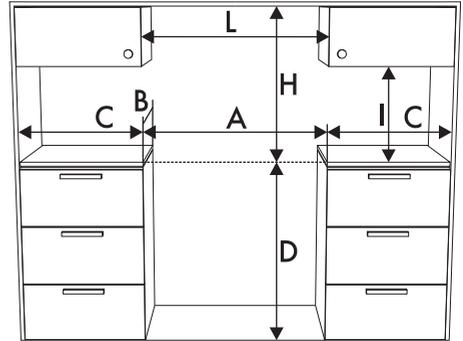
- N'utilisez pas la porte ouverte comme levier pour faire entrer l'appareil dans le meuble.
- N'exercez pas de pressions excessives sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas la poignée pour soulever ou déplacer cet appareil.



**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).

## Dimensions d'encombrement



<b>A</b>	900 mm
<b>B</b>	600 mm
<b>C<sup>1</sup></b>	450 mm
<b>D</b>	900 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).



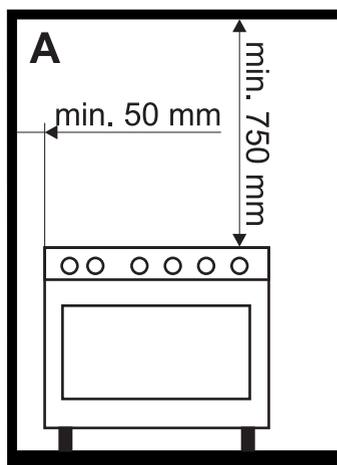
# Installation

## Informations générales

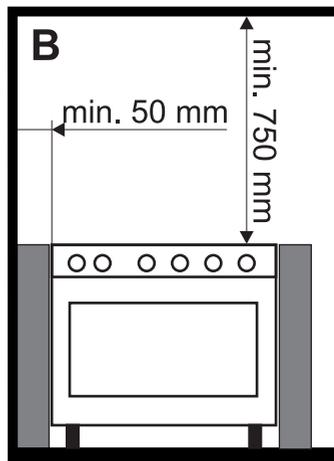
Cet appareil peut être installé contre des parois ; l'une d'entre elles doit dépasser en hauteur le plan de travail à une distance minimale de 50 mm du côté de l'appareil, comme l'illustrent les figures A et C des classes d'installation.

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

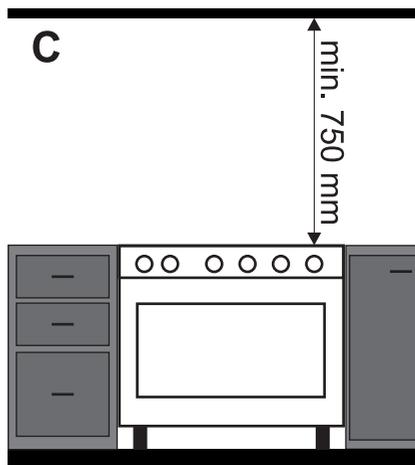
Suivant le type d'installation, cet appareil appartient aux classes :



**A - Classe 1**  
(Appareil pour installation libre)



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



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



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

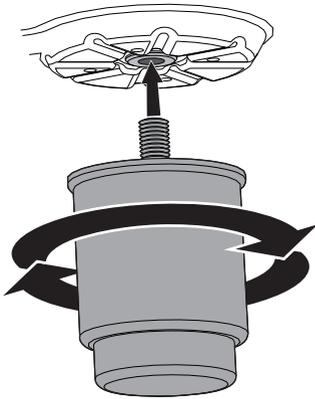


## Positionnement et nivellement



Appareil lourd  
Risque de dommages à  
l'appareil

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



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

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

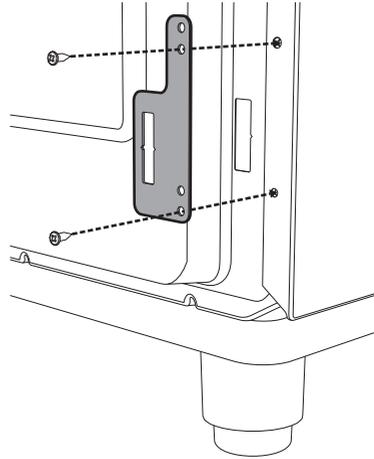


## Fixation murale

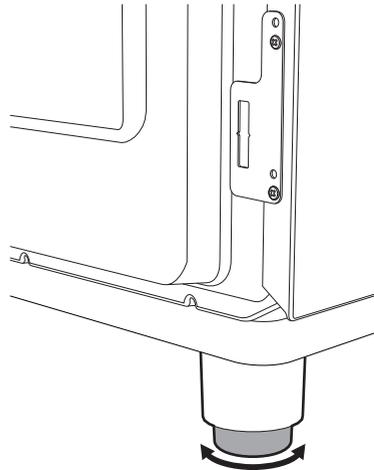


Les dispositifs de stabilisation doivent être installés afin d'éviter le basculement de l'appareil.

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



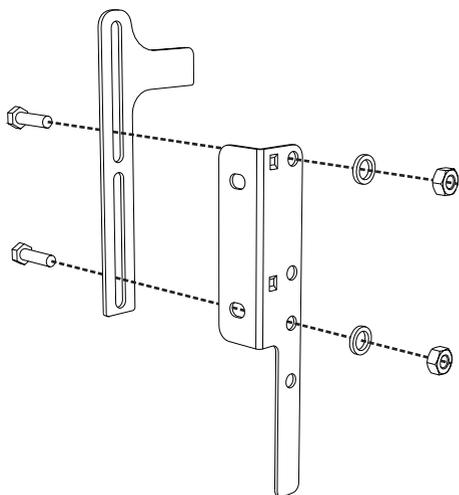
2. Réglez la hauteur des 4 pieds.



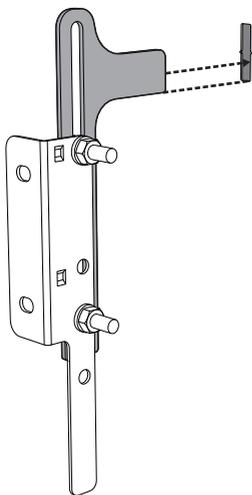


## Installation

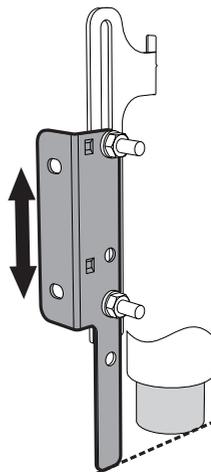
3. Assemblez la bride de fixation.



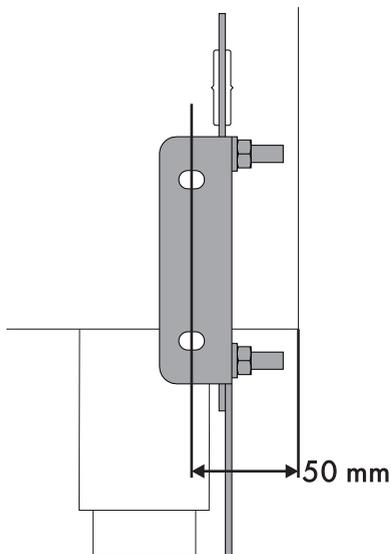
4. Alignez la base du crochet de la bride de fixation sur la base de la coupe de la plaque de fixation au mur.



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

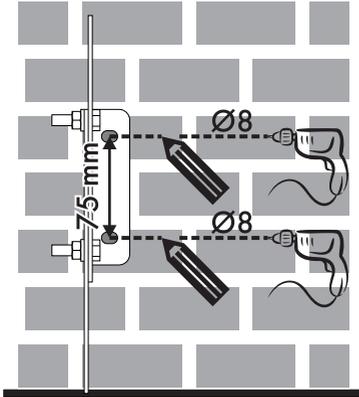


6. Considérez une distance de 50 mm du côté de l'appareil aux trous de la bride.

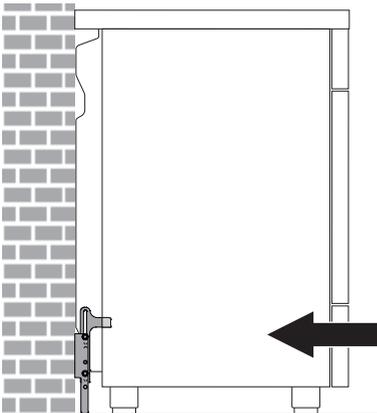




7. Déplacez la bride sur le mur et marquez la position des trous à réaliser dans le mur.



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.

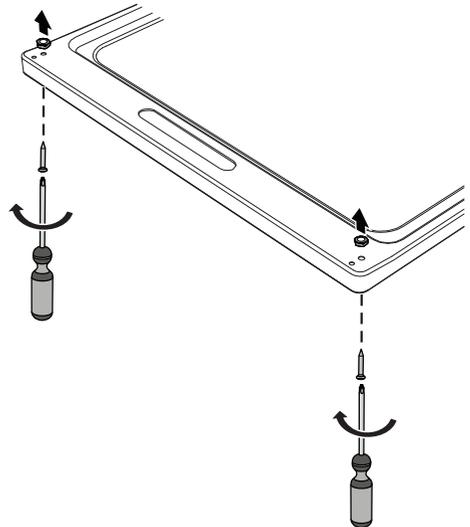


## Montage de la réhausse

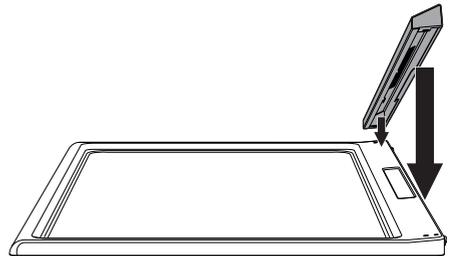
**i** Le dossieret fourni fait partie intégrante du produit ; fixez-le à l'appareil avant l'installation.

La réhausse doit toujours être positionnée et fixée correctement sur l'appareil.

1. À l'aide d'un tournevis, desserrez les deux boulons situés à l'arrière du plan de cuisson.



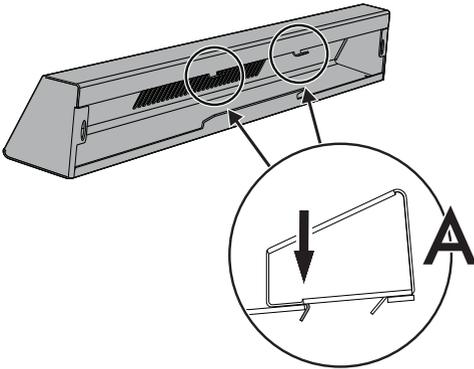
2. Positionnez le dossieret sur le plan.



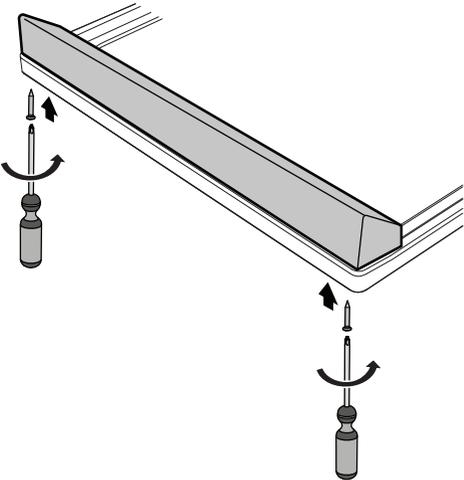


# Installation

3. Accrocher les languettes du dossieret sur la fissure de ventilation du plan. (A)



4. Fixez le dossieret sur le plan en utilisant les 2 vis desserrées précédemment.



## 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

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

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

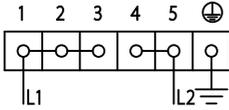
N'enlevez jamais la plaque.

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



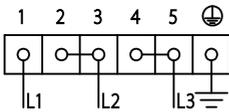
L'appareil peut fonctionner dans les modalités suivantes (vérifier les sections de câble)

- **220-240 V 2 $\sim$**



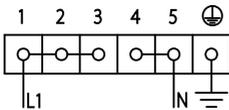
Câble **tripolaire 3 x 2,5 mm<sup>2</sup>**.

- **220-240 V 3 $\sim$**



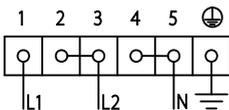
Câble **tétrapolaire 4 x 2,5 mm<sup>2</sup>**.

- **220-240 V 1N $\sim$**



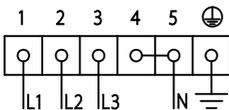
Câble **tripolaire 3 x 2,5 mm<sup>2</sup>**.

- **380-415 V 2N $\sim$**



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

- **380-415 V 3N $\sim$**



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

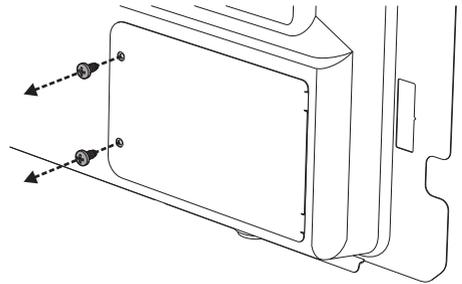


Les câbles d'alimentation sont dimensionnés en tenant compte du facteur de simultanéité (conformément à la norme EN 60335-2-6).

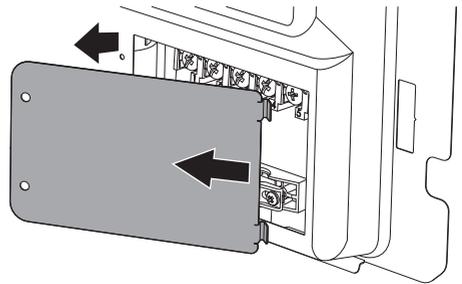
## 5.5 Accès au bornier

Pour brancher le câble d'alimentation, accéder au bornier situé sur le châssis arrière :

1. Retirer les vis de fixation de la porte au châssis arrière.



2. Faire pivoter légèrement la porte et la dégager de son siège.

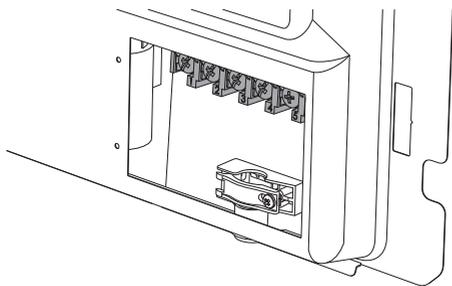


Les valeurs indiquées se réfèrent à la section du conducteur interne.



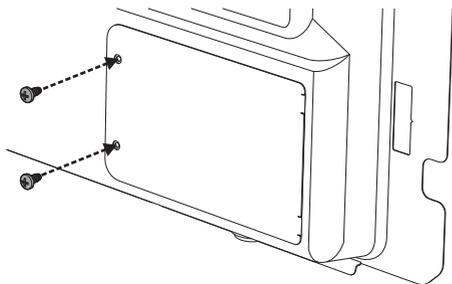
## Installation

3. Procéder à l'installation du câble d'alimentation.



Il est conseillé de dévisser la vis du dispositif de fixation du câble avant de procéder à l'installation du câble d'alimentation.

4. Au terme des opérations, reposer la porte sur le châssis arrière et la fixer à l'aide des vis retirées auparavant.



### Branchement fixe

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

Le dispositif de coupure doit être situé dans une position facilement accessible et à proximité de l'appareil.

### Essais de bon fonctionnement

Effectuez quelques essais de bon fonctionnement à la fin de l'installation.

En cas de non-fonctionnement, après vous être assuré d'avoir suivi correctement les instructions, débranchez l'appareil et contactez le service Assistance.



## 5.6 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.

