

Sommaire

1 Avertissements	84
1.1 Avertissements généraux de sécurité	84
1.2 Fonction de l'appareil	88
1.3 Responsabilité du fabricant	88
1.4 Ce manuel d'utilisation	88
1.5 Plaque d'identification	88
1.6 Élimination	88
1.7 Comment lire le manuel d'utilisation	89
2 Description	90
2.1 Description générale	90
2.2 Panneau de commande	91
2.3 Autres parties	91
2.4 Accessoires disponibles	92
3 Utilisation	93
3.1 Avertissements	93
3.2 Première utilisation	94
3.3 Utilisation des accessoires	94
3.4 Utilisation du four	97
3.5 Horloge de programmation	100
3.6 Conseils pour la cuisson	102
4 Nettoyage et entretien	105
4.1 Avertissements	105
4.2 Nettoyage de l'appareil	105
4.3 Nettoyage des vitres de la porte	107
4.4 Entretien extraordinaire	108
5 Installation	110
5.1 Raccordement du gaz	110
5.2 Branchement électrique	118
5.3 Positionnement	119

TRADUCTION DE LA NOTICE ORIGINALE

Nous conseillons de lire attentivement ce manuel qui contient toutes les indications nécessaires pour préserver les caractéristiques esthétiques et fonctionnelles de l'appareil acheté. Pour toute information complémentaire concernant le produit : www.smeg.com



1 Avertissements

1.1 Avertissements généraux de sécurité

Dommages corporels

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chaudes durant l'utilisation. Ne touchez pas les éléments chauffants durant l'utilisation.
- Protégez vos mains avec des gants thermiques durant la manutention des aliments à l'intérieur de la chambre de cuisson.
- N'essayez jamais d'éteindre une flamme/incendie avec de l'eau : mettez l'appareil hors tension et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sous la supervision et en recevant la formation d'adultes et de personnes responsables de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Éloignez les enfants de moins de 8 ans s'ils ne font pas l'objet d'une surveillance constante.
- Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans s'approcher de l'appareil durant son fonctionnement.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent jamais être effectuées par des enfants sans surveillance.
- Le processus de cuisson doit toujours être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être continuellement surveillé.
- Ne cuisinez pas d'aliments contenant de grandes quantités de boissons hautement alcoolisées. Les vapeurs de l'alcool dans la cavité de cuisson pourraient prendre feu.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant la cuisson, car des graisses et des huiles, en surchauffant, pourraient s'enflammer. Faites attention.
- N'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.



- En cas d'intervention sur les aliments ou à la fin de la cuisson, ouvrez la porte de 5 cm pendant quelques secondes, laissez sortir la vapeur, puis ouvrez complètement la porte.
- **N'UTILISEZ PAS OU NE CONSERVEZ PAS DE MATERIAUX INFLAMMABLES A PROXIMITE DE L'APPAREIL.**
- **N'UTILISEZ PAS DE VAPORISATEURS A PROXIMITE DE CET APPAREIL LORSQU'IL EST EN FONCTION.**
- Mettez l'appareil hors tension après l'utilisation.
- Ne nettoyez pas immédiatement après l'extinction, mais attendez le refroidissement de l'appareil.
- **NE MODIFIEZ PAS CET APPAREIL.**
- Avant toute intervention sur l'appareil (installation, entretien, positionnement ou déplacement), munissez-vous de équipements de protection individuelle.
- Avant toute intervention, désactivez l'alimentation électrique générale.
- Du personnel qualifié doit effectuer l'installation et les interventions d'assistance dans le respect des normes en vigueur.
- N'essayez jamais de réparer l'appareil sans l'intervention d'un technicien qualifié.
- Ne tirez jamais le câble pour débrancher la fiche.
- Si le câble d'alimentation électrique est abîmé, contactez immédiatement le service d'assistance technique qui se chargera de le remplacer.

Dommages subis par l'appareil

- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs sur les parties en verre (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques). Utilisez éventuellement des outils en bois ou en plastique.
- 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).



Avertissements

- N'utilisez pas de matériaux rêches, abrasifs, ni de racloirs métalliques tranchants.
- Les grilles et les lèchefrites doivent être insérées dans les glissières latérales jusqu'à l'arrêt complet. Les dispositifs de blocage mécanique de sécurité empêchent l'extraction des grilles et des lèchefrites et doivent être tournés vers le bas et vers l'arrière de la cavité de cuisson.
- Ne vous asseyez pas sur l'appareil.
- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'obstruez pas les ouvertures, les fentes d'aération et d'évacuation de la chaleur.
- Ne laissez aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- N'UTILISEZ JAMAIS L'APPAREIL EN GUISE DE CHAUFFAGE AMBIANT.
- N'utilisez pas de vaisselle ni de récipients en plastique pour la cuisson des aliments.
- N'introduisez pas de boîtes ou de récipients fermés à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Sortez de la cavité de cuisson toutes les lèchefrites et les grilles non utilisées pendant la cuisson.
- Ne couvrez pas le fond de la cavité de cuisson avec des feuilles d'aluminium.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites sur le fond de la cavité de cuisson.
- Si vous souhaitez utiliser du papier sulfurisé, placez-le de façon à ce qu'il ne gêne pas la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites directement sur la vitre interne du four quand la porte est ouverte.
- N'utilisez pas la porte ouverte comme levier pour faire entrer l'appareil dans le meuble.
- N'exercez pas de pressions excessives sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas la poignée pour soulever ou déplacer cet appareil.

Installation et entretien

- CET APPAREIL **NE DOIT PAS ETRE INSTALLE** SUR DES BATEAUX OU DES CARAVANES.
- N'installez pas l'appareil sur un piédestal.
- Positionnez l'appareil dans le meuble avec l'aide d'une autre personne.



- Pour éviter la surchauffe possible, l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative ou un panneau.
- Du personnel qualifié doit effectuer l'installation et les interventions d'assistance dans le respect des normes en vigueur.
- Un technicien habilité doit effectuer le branchement au gaz.
- La mise en œuvre avec un tuyau flexible devra être réalisée de manière à ce que la longueur de la conduite ne dépasse pas les 2 mètres d'extension maximale pour les tuyaux flexibles en acier et 1,5 mètres pour les tuyaux en caoutchouc.
- Assurez-vous que les tuyaux ne sont pas au contact des parties mobiles ni écrasés.
- Si nécessaire, utilisez un régulateur de pression conforme à la norme en vigueur.
- Après toute intervention sur l'appareil, vérifiez que le couple de serrage des connexions du gaz est compris entre 10 Nm et 15 Nm.
- Une fois l'installation terminée, vérifiez la présence d'éventuelles fuites avec une solution savonneuse, mais jamais avec une flamme.
- Un technicien habilité doit effectuer le branchement électrique.
- La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.
- Utilisez des câbles résistant à une température d'au moins 90 °C.
- Le couple de serrage des vis des conducteurs d'alimentation du bornier doit être égal à 1,5-2 Nm.

Pour cet appareil

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



Avertissements

1.2 Fonction de l'appareil

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

1.3 Responsabilité du fabricant

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

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

1.4 Ce manuel d'utilisation

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

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

1.5 Plaque d'identification

La plaque d'identification contient les données techniques, le numéro de série et le marquage. N'enlevez jamais la plaque d'identification.

1.6 Élimination



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

Pour éliminer l'appareil :

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



Tension électrique Danger d'électrocution

- Coupez l'alimentation électrique générale.
- Débranchez le câble d'alimentation électrique de l'installation électrique.



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

Nous précisons que pour l'emballage de l'appareil, nous utilisons des matériaux non polluants et recyclables.

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



Emballage en plastique Danger d'asphyxie

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

1.7 Comment lire le manuel d'utilisation

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

Avertissements



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

Description



Description de l'appareil et de ses accessoires.

Utilisation



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

Nettoyage et entretien



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

Installation



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



Avertissement de sécurité



Information



Suggestion

1. Séquence d'instructions pour l'utilisation.

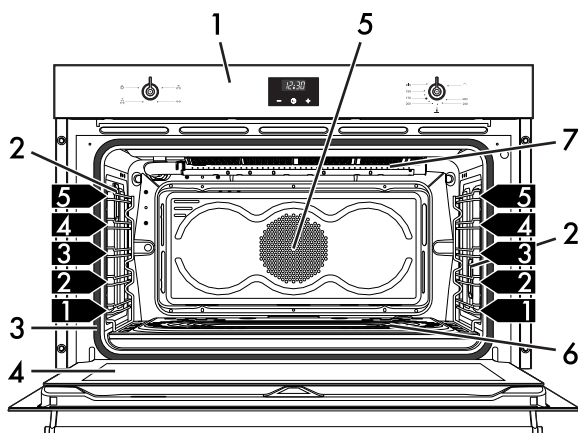
- Instruction d'utilisation individuelle.



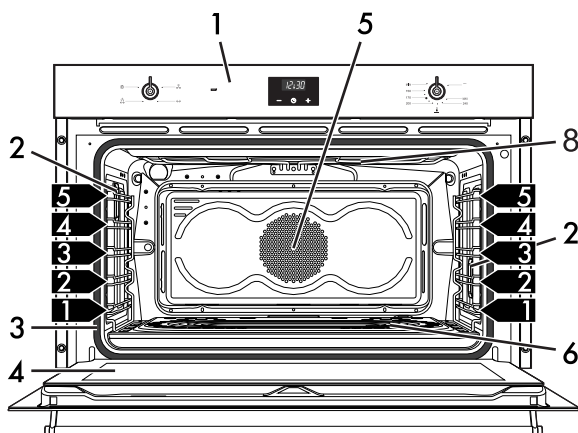
Description

2 Description

2.1 Description générale



Modèles avec four à gaz/gril à gaz



Modèles avec four à gaz/gril électrique

1 Panneau de commande

2 Lampe

3 Joint

4 Porte

5 Turbine

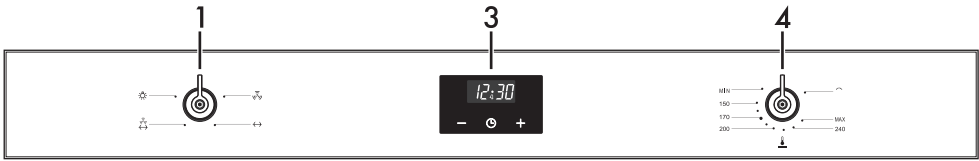
6 Brûleur four à gaz

7 Brûleur gril à gaz

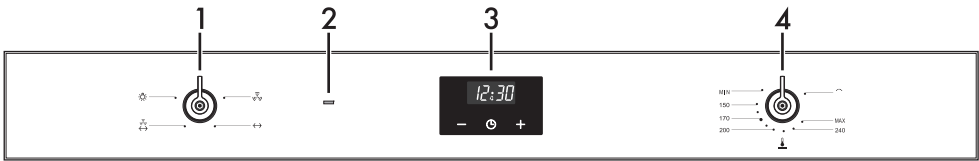
8 Gril électrique

1,2,3... Niveau de la glissière

2.2 Panneau de commande



Modèles avec four à gaz/gril à gaz



Modèles avec four à gaz/gril électrique

1 Manette des fonctions

Les différentes fonctions du four s'adaptent aux différents modes de cuisson. Tournez la manette sur la fonction souhaitée.

2 voyants témoins (sur certains modèles uniquement)

Il s'allume pour signaler que la résistance du gril est en fonction.

3 Horloge programmateur

Utile pour afficher l'heure actuelle et programmer le minuteur.

4 Manette de la température

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

En alternative, elle allume le brûleur supérieur ou la résistance du gril (selon les modèles).

2.3 Autres parties

Éclairage interne

L'éclairage interne de l'appareil s'allume lorsque l'on tourne la manette des fonctions.

Niveaux de positionnement

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

Turbine de refroidissement

La turbine refroidit l'appareil et entre en fonction pendant la cuisson.

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



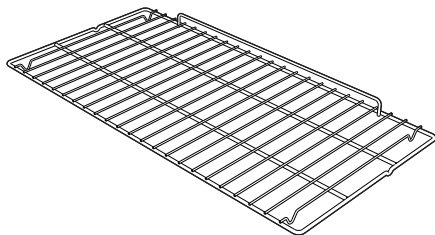
Description

2.4 Accessoires disponibles



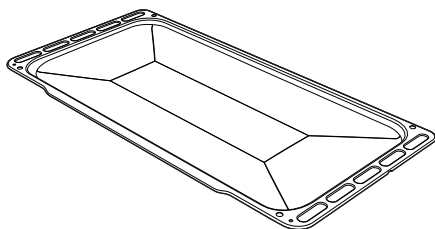
Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.

Grille



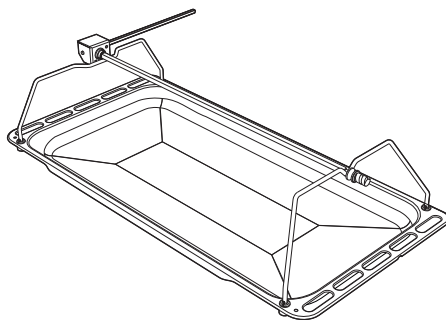
Utile pour y placer les récipients contenant des aliments en train de cuire.

Lèche-frite



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

Tournebroche



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



Les accessoires de l'appareil pouvant se trouver au contact des aliments sont construits avec des matériaux conformes aux prescriptions des lois en vigueur.



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



3 Utilisation

3.1 Avertissements



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

Risque de brûlures

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

- Ne couvrez pas le fond de la cavité de cuisson avec des feuilles d'aluminium.
- Si vous souhaitez utiliser du papier sulfurisé, placez-le de manière à ce qu'il n'interfère pas avec la circulation d'air chaud à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites sur le fond de la cavité de cuisson.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.



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

Risque d'incendie ou d'explosion

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



La fuite de gaz peut provoquer une explosion.

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

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

Fonctionnement anormal

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

- 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.

3.2 Première utilisation

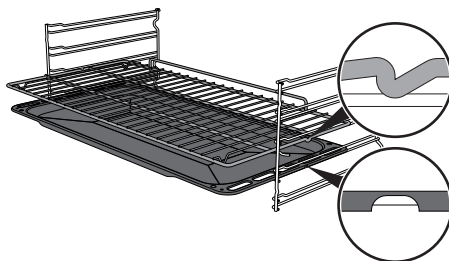
1. Éliminez les éventuelles pellicules de protection à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil ainsi que des accessoires.
2. Enlevez les éventuelles étiquettes (à l'exception de la plaque contenant les données techniques) appliquées sur les accessoires et dans la cavité de cuisson.
3. Enlevez et lavez tous les accessoires de l'appareil (voir 4 Nettoyage et entretien).
4. Chauffez la cavité de cuisson à vide à la température maximale pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.

3.3 Utilisation des accessoires

Grilles et lèchefrites

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

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





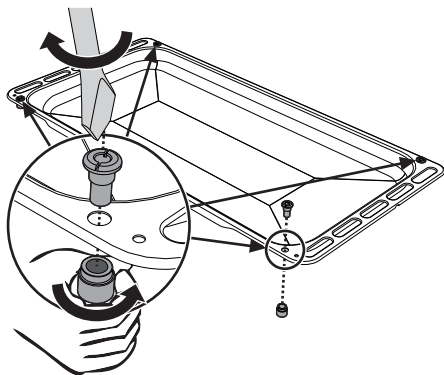
Introduisez à fond les grilles et les lèchefrites délicatement dans la cavité de cuisson.



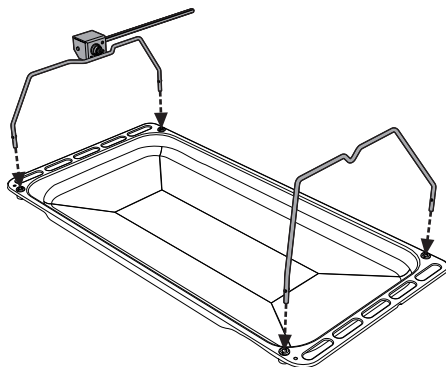
Nettoyez les lèchefrites avant la première utilisation pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.

Tournebroche

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



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



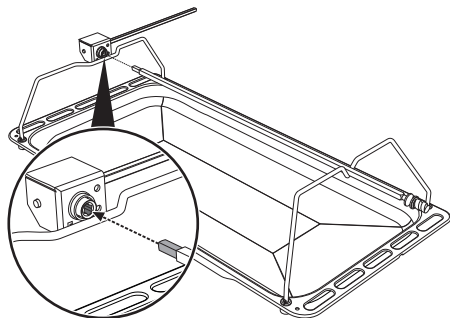
3. Utilisez les fourchettes à clip fournies pour préparer la broche du tournebroche. Vous pouvez bloquer les fourchettes avec les vis de fixation.



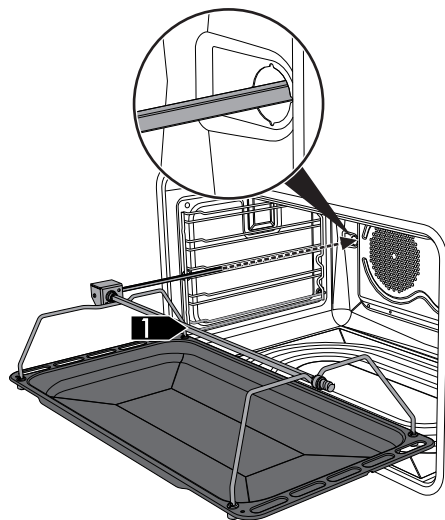
4. Après avoir préparé la broche, positionnez-la sur les supports correspondants. Introduisez à fond la pointe de la broche dans le logement du mécanisme situé sur le support gauche.



Utilisation



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

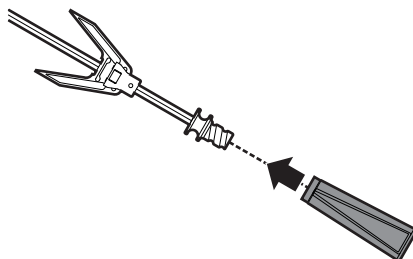


7. Pour activer le tournebroche, tournez la manette des fonctions en position  ou  +  et réglez la température de cuisson avec la manette de la température.



Il est conseillé de verser un peu d'eau dans la lèchefrite pour éviter la formation de fumée.

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



Effectuez ces opérations lorsque le four est éteint et froid.



3.4 Utilisation du four



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

Utilisation du four à gaz

Allumage électronique à étincelle :

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Appuyez et tournez la manette de la température en sens inverse horaire entre les valeurs **MIN** et **MAX**.

Automatiquement l'allumeur électronique à étincelle s'activera.

3. Après l'allumage, maintenez la manette enfoncée pendant quelques secondes pour permettre au thermocouple de se réchauffer.



Si au bout de 15 secondes le brûleur ne s'est pas allumé, suspendez les tentatives d'allumage, laissez la porte du four ouverte et n'essayez de le rallumer qu'au bout de 60 secondes.



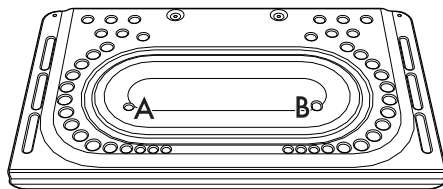
En cas d'extinction accidentelle, tournez la manette sur éteint et attendez 60 secondes avant d'essayer de le rallumer.

Allumage manuel :



Avant d'effectuer un allumage manuel éventuel, il est nécessaire de vérifier la présence de tension électrique (voir paragraphe "Présence de tension électrique").

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Appuyez et tournez la manette de la température en sens inverse horaire entre les valeurs **MIN** et **MAX**.
3. Introduisez une allumette allumée dans le tube de flamme **A** sur la sole du four.



4. Vérifiez l'allumage à travers le trou d'inspection **B**.
5. Après l'allumage, maintenez la manette enfoncée pendant quelques secondes pour permettre au thermocouple de se réchauffer.



En cas d'extinction accidentelle, tournez la manette sur éteint et attendez 60 secondes avant d'essayer de le rallumer.



Utilisation

Présence de tension électrique

Avant une éventuelle tentative d'allumage du brûleur du four à gaz, il est nécessaire de vérifier la présence de tension électrique.

Après avoir branché l'appareil au réseau électrique, faites tourner la manette des fonctions et la placer en position lampe



pour allumer l'éclairage interne de l'appareil.

Utilisation du gril électrique (sur certains modèles uniquement)



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

Risque d'incendie ou d'explosion

- La durée des cuissons au gril ne doit jamais dépasser 30 minutes.
- La durée des cuissons lorsque le tournebroche est associé ne doit jamais dépasser 60 minutes.

- Appuyez et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre la manette de température sur le symbole



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

Utilisation du gril à gaz (sur certains modèles uniquement)



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

Risque d'incendie ou d'explosion

- La durée des cuissons au gril ne doit jamais dépasser 30 minutes.
- La durée des cuissons lorsque le tournebroche est associé ne doit jamais dépasser 60 minutes.

Allumage électronique à étincelle :

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Appuyez et tournez dans le sens horaire la manette de température sur le symbole . Automatiquement l'allumeur électronique à étincelle s'activera.
3. Après l'allumage, maintenez la manette enfoncée pendant quelques secondes pour permettre au thermocouple de se réchauffer.



Si au bout de 15 secondes le brûleur ne s'est pas allumé, suspendez les tentatives d'allumage, laissez la porte du four ouverte et n'essayez de le rallumer qu'au bout de 60 secondes.



En cas d'extinction accidentelle, tournez la manette sur éteint et attendez 60 secondes avant d'essayer de le rallumer.



Liste des fonctions



Éclairage

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



Brûleur à gaz

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



Brûleur à gaz + turbine

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



Brûleur à gaz + tournebroche

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



Brûleur à gaz + turbine + tournebroche

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



Gril

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



Gril ventilé

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



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



Utilisation

3.5 Horloge de programmation



Gril + tournebroche

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



Gril ventilé + tournebroche

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



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

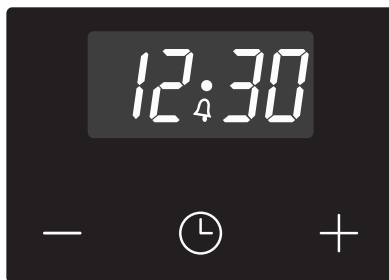


Pour des raisons de sécurité, la turbine ne fonctionne pas en association avec le brûleur gril à gaz.



Décongélation

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



Touche diminution de la valeur



Touche horloge



Touche augmentation de la valeur



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. Appuyer simultanément sur les touches d'augmentation de la valeur  et de diminution de la valeur  ou attendre quelques secondes. Le point entre les heures et les minutes cesse de clignoter.



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.

Minuteur



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

On peut activer le minuteur à tout moment.

1. Appuyez sur la touche horloge .
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 indique l'heure actuelle et le symbole .

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

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



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



Après la programmation du minuteur, l'afficheur indique de nouveau l'heure courante. Pour afficher momentanément le temps restant, appuyez sur la touche horloge .



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 .

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.

3.6 Conseils pour la cuisson

Conseils généraux

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

Conseils pour la cuisson des viandes

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

Conseils de cuisson au Gril et au Gril ventilé

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



- Les aliments doivent être assaisonnés avant la cuisson. Ajoutez l'huile et le beurre liquéfié avant la cuisson.
- Utilisez la lèchefrite du four au premier niveau en bas pour récupérer les liquides produits par le rôtissage.

Conseils pour la cuisson des gâteaux et biscuits

- Utilisez de préférence des moules foncés en métal : ils permettent une meilleure absorption de la chaleur.
- La température et la durée de cuisson dépendent de la qualité et de la consistance de la pâte.
- Vérifiez si le gâteau est cuit à l'intérieur : à la fin de la cuisson, piquez un cure-dent au sommet du gâteau. Si la pâte ne colle pas au cure-dent, le gâteau est cuit.
- Si le gâteau retombe après son défournement, réduisez la température sélectionnée de 10°C lors de la cuisson successive, en sélectionnant éventuellement un temps de cuisson supérieur.
- Durant la cuisson de gâteaux ou de légumes, une condensation excessive peut se déposer sur la vitre. Pour éviter ce phénomène, ouvrez la porte deux fois environ durant la cuisson en faisant très attention.

Conseils pour la décongélation

- Positionnez les aliments congelés dans un récipient sans couvercle et hors de l'emballage au premier niveau du four.
- Évitez de superposer les aliments.
- Pour décongeler la viande, utilisez une grille positionnée au deuxième niveau et une lèchefrite au premier niveau. De cette manière, les aliments ne sont pas au contact du liquide de décongélation.
- Couvrez les parties les plus délicates d'une feuille d'aluminium.

Pour économiser l'énergie

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



Utilisation

Tableau indicatif des cuissons

Mets	Poids (Kg)	Position de la glissière à partir du bas	Four Statique			Four Ventilé		
			Température (°C)	Temps (minutes)		Température (°C)	Temps (minutes)	
Lasagnes	3	3	230 - 240	50 - 60		230 - 240	45 - 50	
Cannelloni	2,5	2	220 - 230	25 - 30		220 - 230	25 - 30	
Pâtes au four	2,5	2	220 - 230	25 - 30		220 - 230	25 - 30	
Poulet rôti	1,2	2	200 - 210	80 - 90		200 - 210	70 - 80	
Poitrine de dinde	3	2	200 - 210	90 - 100		200 - 210	90 - 100	
Carré de porc	1,2	2	210 - 220	70 - 75		200 - 210	70 - 75	
Lapin rôti	1,5	2	200 - 210	75 - 80		200 - 210	75 - 80	
Agneau	1,5	2	200 - 210	90 - 95		200 - 210	90 - 95	
				Côté 1	Côté 2		Côté 1	Côté 2
Côtelettes de porc	1	3	Gril	15	8	Gril ventilé	15	8
Hamburgers	1	3	Gril	11	7	Gril ventilé	11	7
Saucisses	1,5	3	Gril	15	5	Gril ventilé	15	5
Ribs	1,5	3	Gril	15	5	Gril ventilé	15	5
Brochettes de viande	1,5	3	Gril	11	10	Gril ventilé	11	5
Maquereau	8	2	180 - 190	25 - 30		180 - 190	25 - 30	
Truite saumonée	1,3	2	180 - 190	35 - 40		180 - 190	35 - 40	
Turbot	1	2	180 - 190	25 - 30		180 - 190	25 - 30	
Brochettes de poisson	1	3	Gril	7	3	Gril ventilé	7	5
Pizza	1	3	240	12 - 15		240	12 - 15	
Biscuits	1	3	190	18		180	18	
Gâteau paradis	1	2	190	50 - 55		180	55 - 60	
Tarte confiture	1	3	190	35 - 40		180	35 - 40	
Savarin	1,2	3	190	45 - 50		180	50 - 55	

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



4 Nettoyage et entretien

4.1 Avertissements



**Utilisation impropre
Risque de dommages aux
surfaces**

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

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

- la porte ;
- les glissières de support pour grilles et lèchefrites ;
- le joint (à l'exception des modèles à pyrolyse).



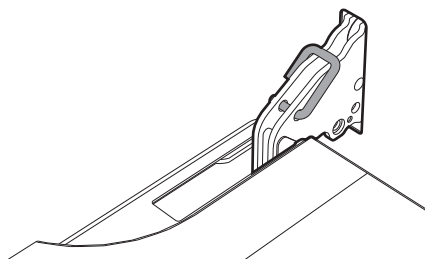
Si vous utilisez des produits de nettoyage spécifiques, nous vous conseillons de faire fonctionner l'appareil à la température maximale pendant environ 15/20 minutes, afin d'éliminer les éventuels résidus.

Démontage 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.



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

Conseils pour le 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.

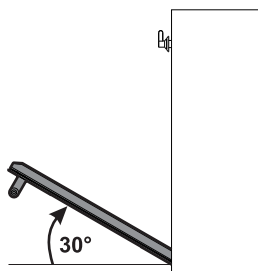
Évitez de laisser sécher des résidus d'aliments à l'intérieur de la cavité de cuisson pour ne pas endommager l'émail.

Sortez toutes les parties amovibles avant tout nettoyage.

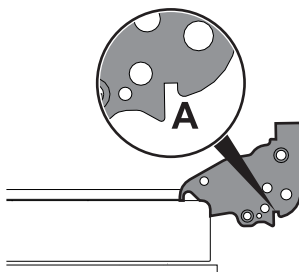


Nettoyage et entretien

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, insérez les charnières dans les fentes prévues situées sur l'appareil 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.

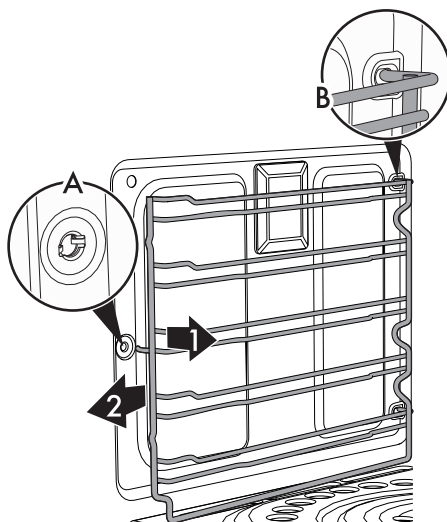


Démontage des glissières de support pour grilles et lèchefrites

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

Pour démonter les glissières de support pour grilles et lèchefrites :

- 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 lèchefrites.

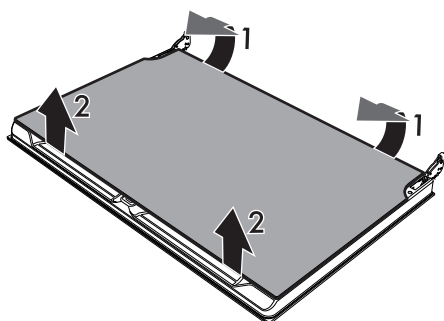
4.3 Nettoyage des vitres de la porte

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.

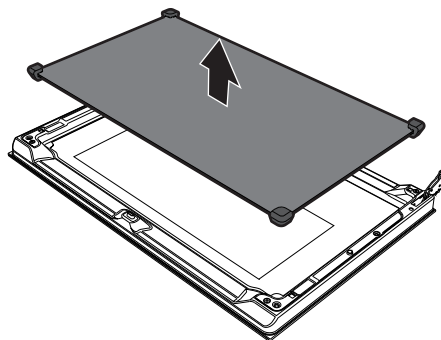
Démontage des vitres internes

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

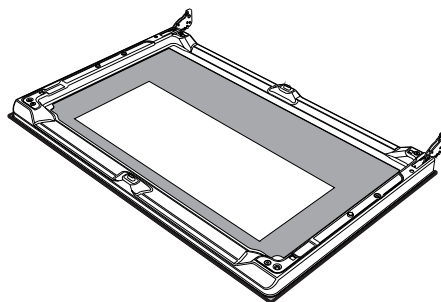
1. Ouvrez la porte.
2. Introduisez les crochets de blocage dans les trous des charnières de façon à empêcher la fermeture accidentelle de la porte.
3. Démontez la vitre interne en la tirant délicatement par l'arrière vers le haut, en suivant le mouvement indiqué par les flèches (1).
4. Ensuite, tirez la vitre par l'avant vers le haut (2). De cette manière, on dégage de leurs logements les 4 pivots fixés à la vitre sur la porte du four.



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



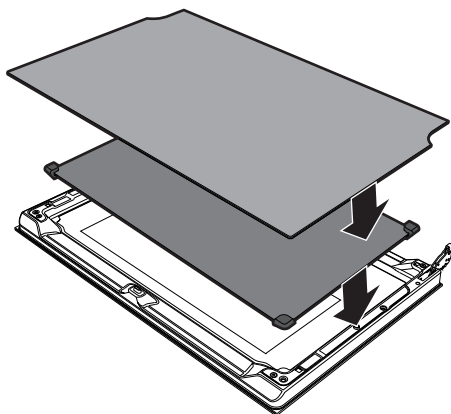
6. Nettoyez la vitre externe et les vitres démontées précédemment. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de saleté tenace, lavez avec une éponge humide et du détergent neutre.





Nettoyage et entretien

7. Remettez les vitres en place en suivant les opérations de démontage en sens inverse.
8. Repositionnez la vitre interne. Veillez à centrer et à encastrer les 4 pivots dans leurs logements sur la porte, par une légère pression.

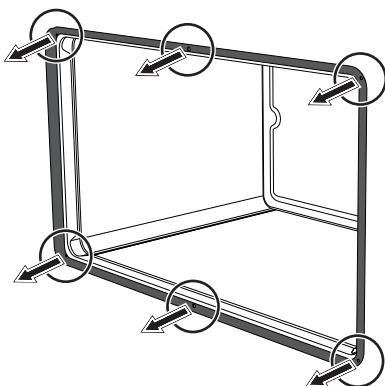


4.4 Entretien extraordinaire

Démontage et montage du joint

Pour démonter le joint :

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



Pour monter le joint :

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

Conseils pour l'entretien du joint

Le joint doit être souple et élastique.

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

Remplacement de l'ampoule d'éclairage interne



Pièces sous tension électrique

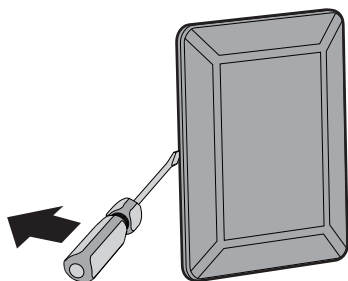
Danger d'électrocution

- Mettez l'appareil hors tension.

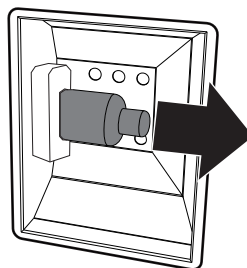
1. Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur de la cavité de cuisson.
2. Enlevez les glissières de support pour grilles et lèche-frites.
3. Enlevez le couvercle de l'ampoule au moyen d'un ustensile (par exemple un tournevis).



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

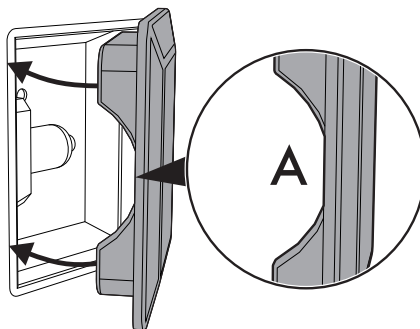


4. Dévissez et enlevez l'ampoule.



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

5. Remplacez l'ampoule par une ampoule identique (40W).
6. Remontez le couvercle. Le façonnage interne de la vitre (A) doit rester tourné vers la porte.



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



5 Installation

5.1 Raccordement du gaz



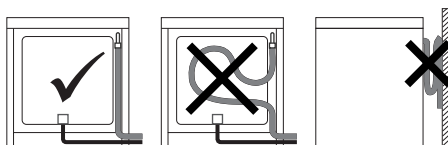
Fuite de gaz
Danger d'explosion

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

Raccordement avec un tuyau en caoutchouc

Vérifiez que toutes les conditions suivantes sont respectées :

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



Informations générales

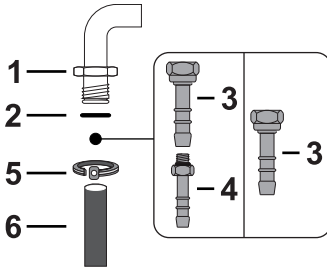
Le raccordement au réseau du gaz peut être réalisé avec un tuyau flexible en acier à paroi continue et conformément aux prescriptions de la norme en vigueur. Pour l'alimentation avec d'autres types de gaz, voir le chapitre « Adaptation aux différents types de gaz ». Le raccord d'entrée du gaz est fileté ½ pouce gaz externe (ISO 228-1).

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

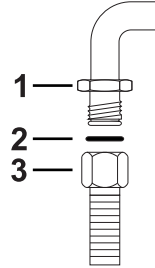
Vissez soigneusement l'embout **3** au raccord du gaz **1** (filet ½ pouce ISO 228-1) de l'appareil en interposant le joint **2**. En fonction du diamètre du tuyau de gaz utilisé, il est possible de visser également l'embout **4** sur l'embout **3**.



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.



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



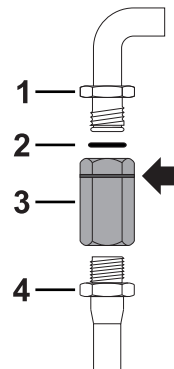
Le diamètre interne du tuyau doit être de 8 mm pour le Gaz Liquide et de 13 mm pour le Gaz Méthane et le Gaz de Ville.

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

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

Raccordement avec un tuyau flexible en acier

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



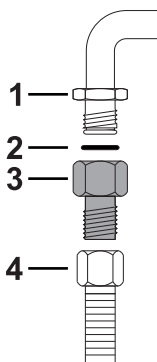


Installation

Raccordement avec un tuyau flexible en acier à raccord conique

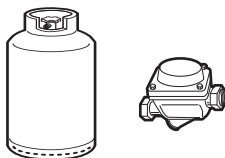
Effectuez le raccordement au réseau de distribution du gaz en utilisant un tuyau flexible en acier à paroi continue conforme aux caractéristiques visées par la norme en vigueur.

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 "Type de gaz et Pays d'appartenance".

Aération des locaux

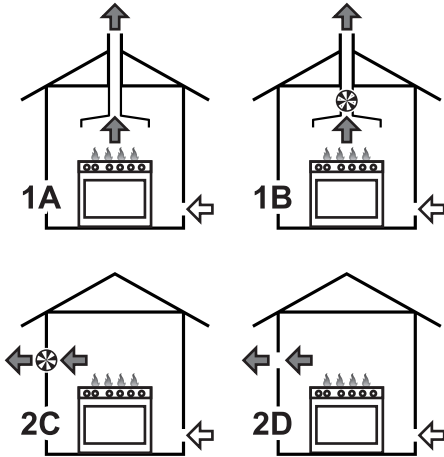
L'appareil doit être installé dans des pièces aérées en permanence, conformément aux normes en vigueur. La pièce où l'appareil est installé doit assurer la présence d'une quantité d'air suffisante pour la combustion régulière du gaz et le renouvellement de l'air dans la pièce. Les prises d'air, protégées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

Évacuation des produits de la combustion

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

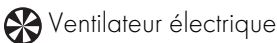


À la fin de l'intervention, l'installateur devra délivrer un certificat de conformité.



- 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

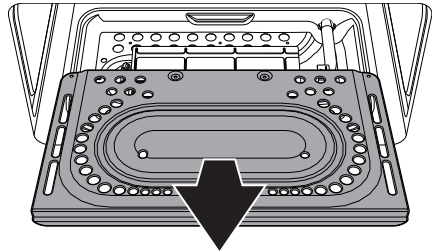


Adaptation aux différents types de gaz

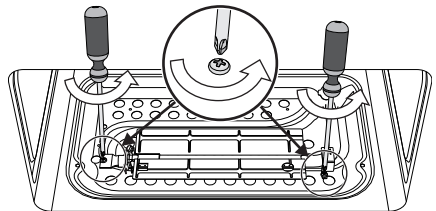
En cas d'utilisation d'un autre type de gaz, remplacez les injecteurs des brûleurs, et ensuite réglez la flamme minimum des robinets de gaz.

Remplacement de l'injecteur du brûleur four à gaz

1. Ouvrez la porte et éliminez les accessoires de la cavité de cuisson.
2. Enlevez les glissières de support pour grilles et lèchefrites.
3. Démontez la plaque.



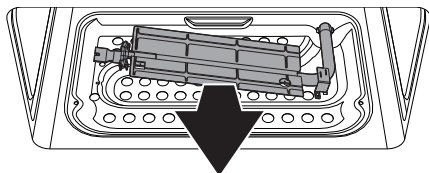
4. Dévissez les vis de fixation du brûleur du four à gaz de la base.





Installation

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



8. Après avoir remplacé l'injecteur, remettez le brûleur dans son logement.

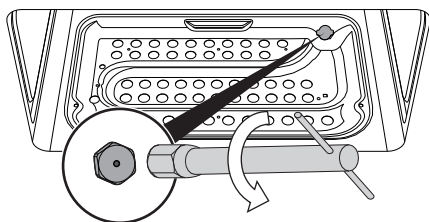


Assurez-vous de ne pas endommager le thermocouple ou la bougie pendant cette opération.

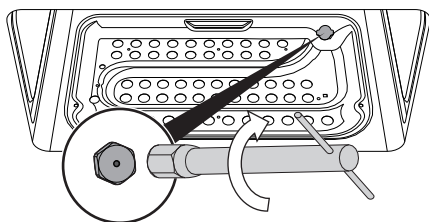
9. Vissez les vis de fixation du brûleur.
10. Remplacez correctement la plaque dans son logement.

Remplacement injecteur brûleur gril à gaz (sur certains modèles uniquement)

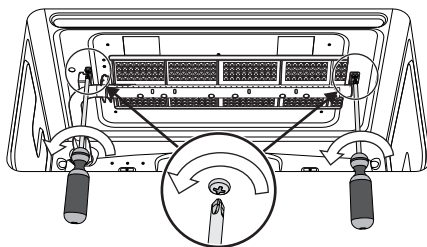
6. Remplacez l'injecteur à l'aide d'une clé à tube de 7 mm.



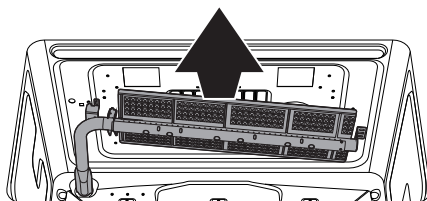
7. Installez l'injecteur le mieux adapté au type de gaz employé.



11. Ouvrez la porte et éliminez les accessoires de la cavité de cuisson.
12. Dévissez les vis de fixation du brûleur du gril à gaz de la partie supérieure de la cavité de cuisson.



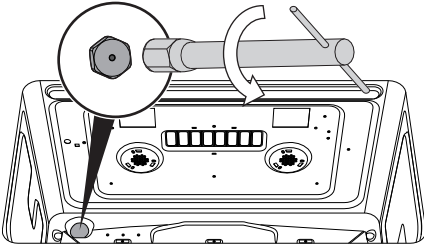
13. Extrayez le brûleur vers l'extérieur jusqu'à ce que l'injecteur soit accessible.



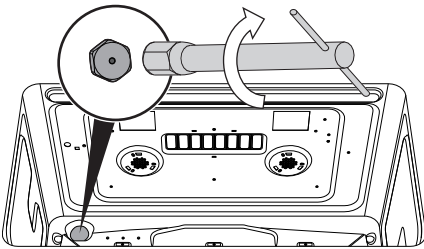
Le couple de serrage de l'injecteur doit être de 4 Nm.



14. Remplacez l'injecteur à l'aide d'une clé à tube de 7 mm.



15. Installez l'injecteur le mieux adapté au type de gaz employé.



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

16. Après avoir remplacé l'injecteur, remettez le brûleur dans son logement.



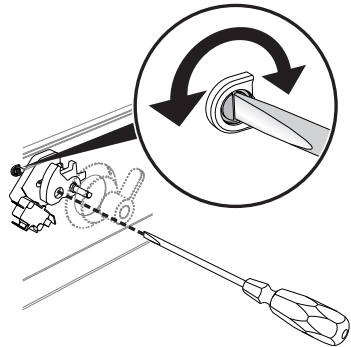
Assurez-vous de ne pas endommager le thermocouple ou la bougie pendant cette opération.

17. Vissez les vis de fixation du brûleur.

Réglage du minimum du brûleur du four

Le thermostat du four est muni d'une vis de réglage du minimum. Pour changer de type de gaz d'alimentation, réglez le minimum comme suit :

1. Allumez le brûleur du four et maintenez-le au maximum pendant 10/15 minutes avec la porte fermée et sans plaque. Lorsque ce temps s'est écoulé, tournez la manette sur la température minimale.
2. Extrayez la manette et introduisez un tournevis plat pour le réglage.
3. Si vous utilisez du gaz liquide, vissez à fond la vis de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre.



4. En cas d'utilisation de méthane, visser à fond la vis de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre, la dévisser ensuite d'un demi-tour (1/2) dans le sens inverse.



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
1 Gaz Méthane G20													
G20 20 mbars	•	•		•	•		•	•	•	•	•		
G20/25 20/25 mbars			•										
2 Gaz Méthane G20													
G20 25 mbars													•
3 Gaz Méthane G25													
G25 25 mbars						•							
G25.3 25 mbars						•							
4 Gaz Méthane G25.1													
G25.1 25 mbars													•
5 Gaz Méthane G25													
G25 20 mbars				•									
6 Gaz Méthane G27													
G27 20 mbars												•	
7 Gaz Méthane G2.350													
G2.350 13 mbars												•	
8 Gaz Liquide G30/31													
G30/31 28/37 mbars		•	•				•			•			
G30/31 30/37 mbars	•							•					
G30/31 30/30 mbars						•			•		•		
9 Gaz Liquide G30/31													
G30/31 37 mbars												•	
10 Gaz Liquide G30/31													
G30/31 50 mbars				•	•								
11 Gaz de Ville G110													
G110 8 mbars	•								•		•		
12 Gaz de Ville G120													
G120 8 mbars									•				



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



Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs

Gaz méthane G20 - 20 mbar		
Gaz méthane G20/25 - 20/25 mbar	Four	Gril
Portée thermique nominale (kW)	3.6	3.0
Diamètre injecteur (1/100 mm)	135	130
Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	(H1)	(H3)
Portée réduite (W)	900	-
Gaz Liquide G30/31 - 28/37 mbar		
Gaz Liquide G30/31 - 30/37 mbar	Four	Gril
Gaz Liquide G30/31 - 30/30 mbar		
Portée thermique nominale (kW)	3.6	3.0
Diamètre injecteur (1/100 mm)	90	83
Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	(H1)	(S)
Portée réduite (W)	900	-
Portée nominale G30 (g/h)	262	218
Portée nominale G31 (g/h)	257	214
Gaz liquide G30/31 - 50 mbar		
Gaz liquide G30/31 - 50 mbar	Four	Gril
Portée thermique nominale (kW)	3.6	3.0
Diamètre injecteur (1/100 mm)	79	73
Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	(Z)	(M)
Portée réduite (W)	1150	-
Portée nominale G30 (g/h)	262	218
Portée nominale G31 (g/h)	257	214

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



5.2 Branchement électrique



Tension électrique Danger d'électrocution

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

Informations générales

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

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

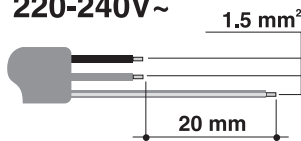
N'enlevez jamais la plaque.

L'appareil fonctionne à 220-240 V~.

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

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

220-240V~



Branchement fixe

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

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

Branchement au moyen d'une prise et d'une fiche

Vérifiez que la fiche et la prise sont du même type.

Évitez d'utiliser des réducteurs, des adaptateurs ou des shunts car ils pourraient provoquer des surchauffes et des brûlures.

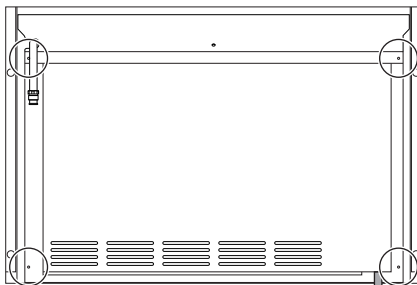
Remplacement du câble



Tension électrique Danger d'électrocution

- Coupez l'alimentation électrique générale.

1. Desserrez les vis à l'arrière et démontez le carter pour accéder au bornier.



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



5.3 Positionnement



Appareil lourd
Danger de blessures par écrasement

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



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

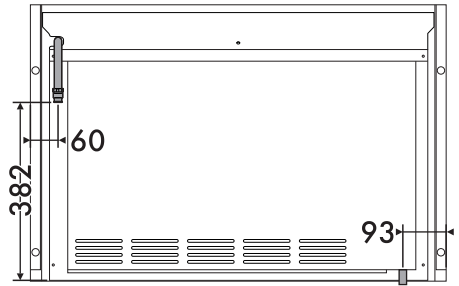
- N'utilisez pas la porte ouverte comme levier pour faire entrer l'appareil dans le meuble.
- N'exercez pas de pressions excessives sur la porte ouverte.



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

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

Position du câble d'alimentation et du raccord du gaz

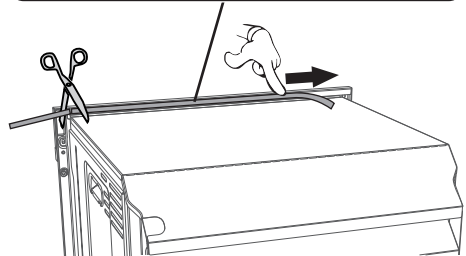


(vue arrière)

FR

Joint du panneau

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

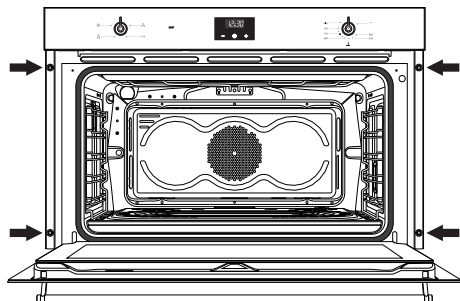




Installation

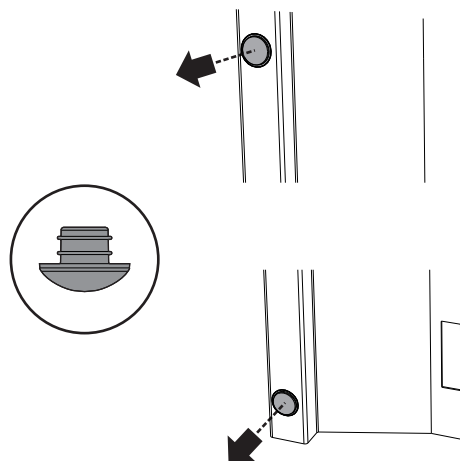
Douilles de fixation

1. Positionnez l'appareil dans l'emplacement.
2. Ouvrez complètement la porte.

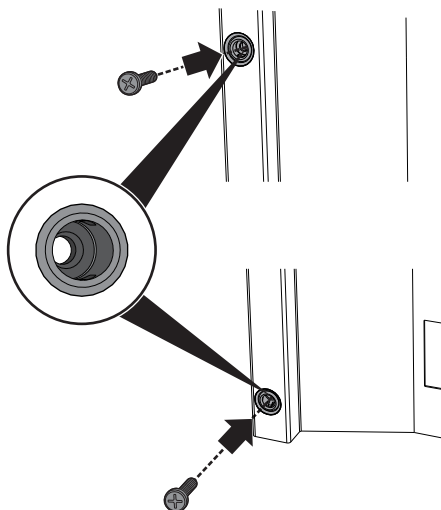


Position des bouchons
(vue frontale)

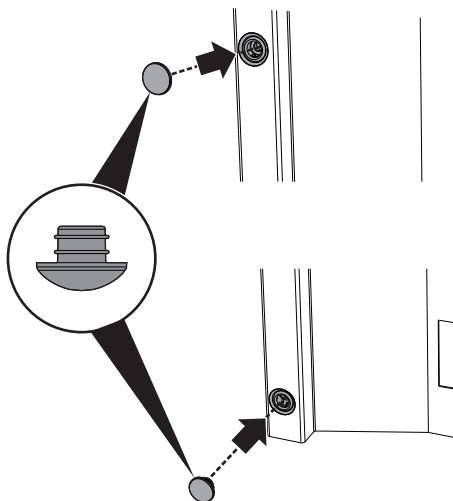
- 3 Enlevez les bouchons des douilles qui sont insérés sur l'avant du four.



- 4 Fixez l'appareil au meuble en utilisant les vis.

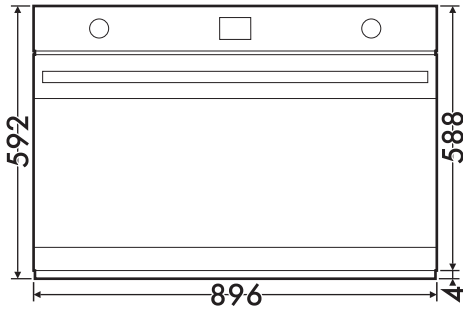


- 5 Couvrez les douilles avec les bouchons démontés précédemment.

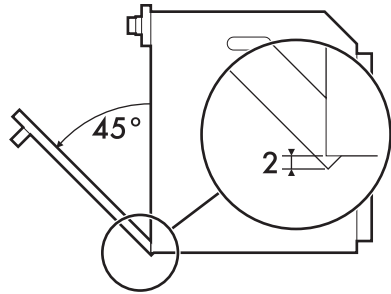




Dimensions hors tout de l'appareil (mm)

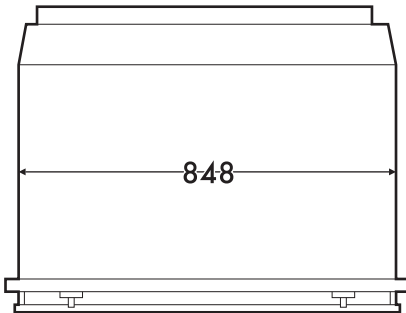


(vue frontale)

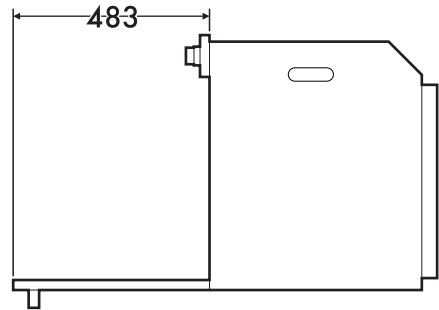


(vue de côté)

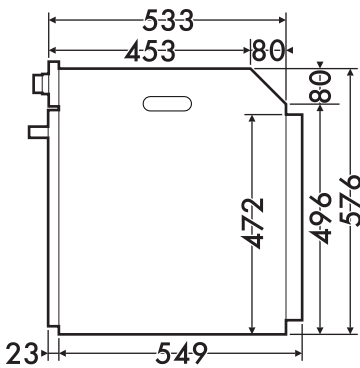
FR



(vue de dessus)

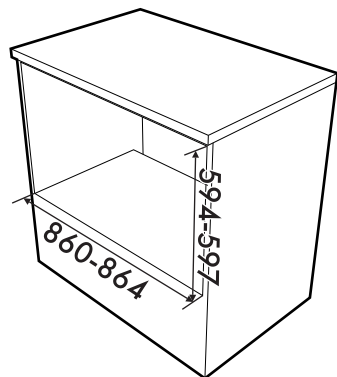


(vue de côté)



(vue de côté)

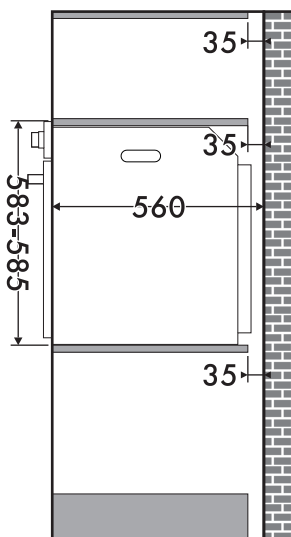
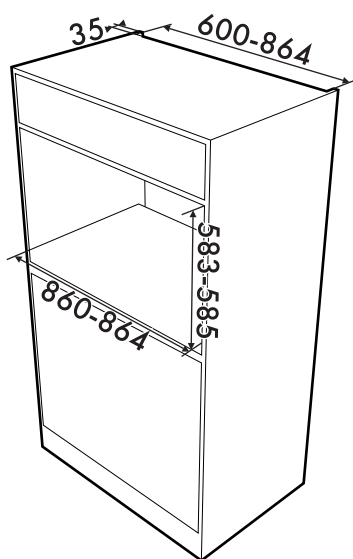
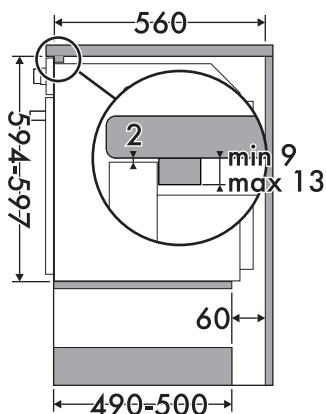
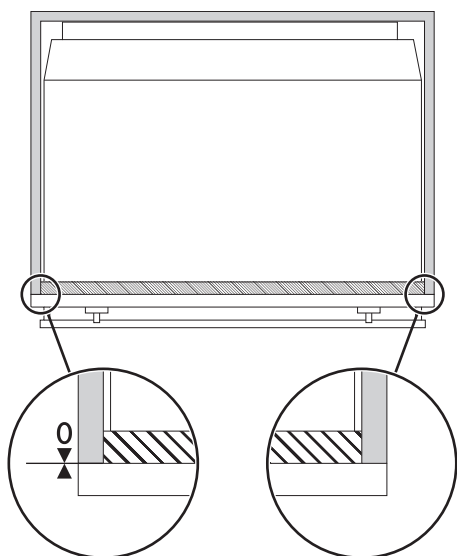
Encastrement sous les plans de travail (mm)





Installation

Encastrement en colonne (mm)



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



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