Sommaire

1	**Avertissements**	**132**
1.1	Avertissements généraux de sécurité	132
1.2	Plaque d'identification	137
1.3	Responsabilité du fabricant	137
1.4	But de l'appareil	137
1.5	Ce manuel d'utilisation	137
1.6	Élimination	137
1.7	Comment lire le manuel d'utilisation	138
1.8	Pour économiser l'énergie	139
2	**Description**	**140**
2.1	Plan de cuisson	141
2.2	Panneau de commandes	142
2.3	Autres parties	143
3	**Utilisation**	**145**
3.1	Première utilisation	146
3.2	Utilisation des accessoires	146
3.3	Utilisation de la plaque de cuisson à gaz	147
3.4	Utilisation des plaques à induction	148
3.5	Utilisation des fours	153
3.6	Cuisson avec fonction Direct Steam (four humidifié)	155
3.7	Utilisation de la sonde de température (four à pyrolyse)	157
3.8	Utilisation des compartiments de rangement	160
3.9	Conseils pour la cuisson	161
3.10	Horloge programmateur	162
4	**Nettoyage et entretien**	**171**
4.1	Nettoyage de l'appareil	171
4.2	Démontage des portes	173
4.3	Nettoyage des vitres de la porte	173
4.4	Nettoyage de l'intérieur des fours	174
4.5	Pyrolyse (four à pyrolyse)	177
4.6	Entretien extraordinaire	179
5	**Installation**	**181**
5.1	Raccordement du gaz	181
5.2	Adaptation aux différents types de gaz	183
5.3	Positionnement	188
5.4	Branchement électrique	192
5.5	Pour l'installateur	194

FR

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

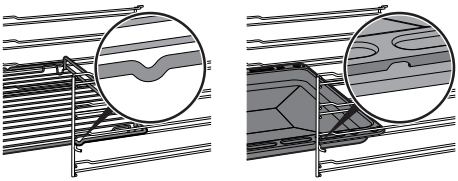
- L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chaudes durant l'utilisation. Ne touchez pas les éléments chauffants durant l'utilisation.
- Protégez vos mains avec des gants thermiques durant la manutention des aliments à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- N'essayez jamais d'éteindre une 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 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.
- 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.
- Le processus de cuisson doit toujours être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être continuellement surveillé.

Avertissements

- Pendant l'utilisation 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.
- 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 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.
- N'UTILISEZ PAS OU NE CONSERVEZ PAS DE MATÉRIAUX INFLAMMABLES DANS LE COMPARTIMENT DE RANGEMENT (SI PRÉSENT) OU À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL.
- N'UTILISEZ PAS DE VAPORISATEURS À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL LORSQU'IL EST EN FONCTION.
- Mettez l'appareil hors tension après l'utilisation.
- 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.
- 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

- Utilisez éventuellement des outils en bois ou en plastique.
- 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 pas l'appareil sans surveillance durant la cuisson, car des graisses et des huiles, en surchauffant, pourraient s'enflammer. Faites très attention
- Danger d'incendie : ne déposez aucun objet sur les surfaces de cuisson
- N'UTILISEZ JAMAIS L'APPAREIL EN GUISE DE CHAUFFAGE AMBIANT.
- N'utilisez pas de produits en spray à proximité du four.
- 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 du four 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.
- 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 de substances acides comme du jus de citron ou du vinaigre sur la plaque de cuisson.
- Ne posez pas de casseroles ni de poêles vides sur les zones de cuisson allumées.
- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- 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).
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs sur les parties en verre (ex. produits en poudre, détachants, éponges métalliques ou racloirs).
- 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.
- Éteignez immédiatement l'appareil en cas de lézardes, de fissures ou de cassure de la surface de cuisson en vitrocéramique. Mettez l'appareil hors tension et interpellez le service d'assistance technique.
- Les porteurs de pacemakers ou d'autres dispositifs semblables doivent s'assurer que le fonctionnement de leurs appareils n'est pas compromis par le champ inductif dont la gamme de fréquence est comprise entre 20 et 50 kHz.
- Conformément aux dispositions relatives à la compatibilité électromagnétique, la plaque de cuisson à induction électromagnétique appartient au groupe 2 et à la classe B (EN 55011).

Installation

- CET APPAREIL **NE DOIT PAS ÊTRE INSTALLÉ** 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.

Avertissements

- Pour éviter la surchauffe possible l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative ou un panneau.
- Un technicien habilité doit effectuer le branchement au gaz.
- La mise en œuvre avec un tuyau flexible devra être réalisée de manière à ce que la longueur de la conduite ne dépasse pas les 2 mètres d'extension maximale pour les tuyaux flexibles en acier.
- 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 en PVC 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.
- Avant le montage, assurez-vous que les conditions locales de distribution (nature du gaz et sa pression) et le réglage de l'électroménager sont compatibles.
- Les conditions de réglage de cet électroménager sont indiquées sur l'étiquette de réglage du gaz.
- Cet électroménager n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux prescriptions d'installation en vigueur. Veuillez prêter une attention particulière aux exigences pertinentes en matière de ventilation.

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.

- La capacité maximale du bac d'évaporation est de 250 ml.
- Veillez à ne pas dépasser la capacité maximale du bac d'évaporation.

1.2 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.

1.3 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 But 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.

1.5 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.
- 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.

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, conseils de cuisson.

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

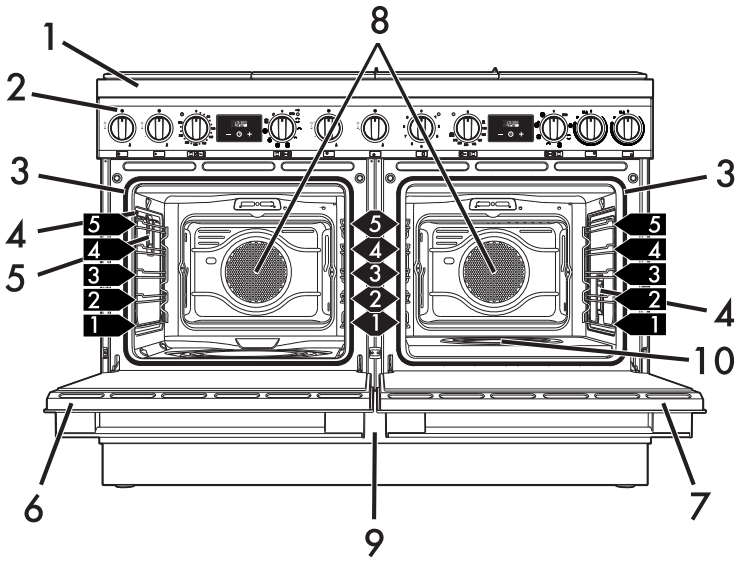
1. Séquence d'instructions pour l'utilisation.
   - Instruction d'utilisation individuelle.

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.

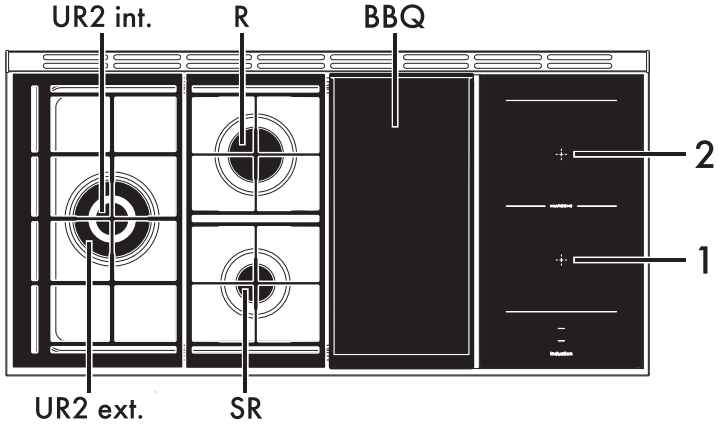
2 Description

Description générale



1 Plaque de cuisson
2 Panneau de commandes
3 Joints
4 Lampes
5 Prise pour sonde de température
6 Porte four à pyrolyse
7 Porte four humidifié
8 Ventilateurs
9 Compartiment de rangement
10 Bac d'évaporation
1,2,3... Niveau de la glissière de support pour grilles et lèchefrites

2.1 Plan de cuisson



SR = Brûleur semi-rapide

R = Brûleur Rapide

BBQ = Plaque du barbecue

1 = Zone de cuisson à induction avant

2 = Zone de cuisson à induction arrière

UR2 int. = Brûleur Ultra-rapide couronne interne

UR2 ext. = Brûleur Ultra-rapide couronne externe

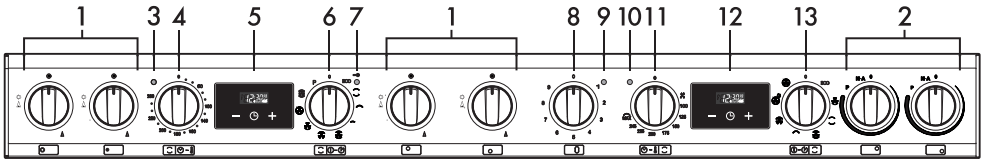
Zone	Dimensions (H x L - mm)	Puissance max. absorbée (W)*	Puissance absorbée en fonction booster (W)*
1	201 x 197	1600	1850
2	201 x 197	2100	2300

Avantages de la cuisson par induction

La plaque de cuisson est munie d'un générateur à induction pour chaque zone de cuisson. Chaque générateur situé sous la surface de cuisson en vitrocéramique génère un champ électromagnétique qui induit un courant thermique à la base de la casserole. Dans la zone de cuisson à induction, la chaleur n'est plus transmise aux aliments, mais celle-ci est directement créé à l'intérieur du récipient par les courants inductifs.

- Des économies d'énergie grâce à la transmission directe de l'énergie à la casserole (une vaisselle spéciale réalisée dans un matériau magnétisable est nécessaire), par rapport à la cuisson électrique traditionnelle.
- Plus de sécurité grâce à la transmission d'énergie qui concerne uniquement le récipient posé sur la plaque de cuisson.
- Un haut rendement au niveau de la transmission d'énergie de la zone de cuisson à induction à la base de la casserole.
- Une grande rapidité de réchauffement.
- Réduction du danger de brûlures car la surface de cuisson n'est chauffée que par la base de la casserole ; les aliments qui débordent ne s'y collent pas.

2.2 Panneau de commandes



1 Manettes des brûleurs de la plaque de cuisson

Utiles pour allumer et régler les brûleurs de la plaque de cuisson. 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 Manettes de commande de la zone de cuisson

Elles sont utiles pour commander les zones de cuisson de la plaque à induction.

Tournez les manettes dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler la puissance de fonctionnement de la plaque, d'un minimum de **1** à un maximum de **9**. La puissance de fonctionnement est indiquée sur l'afficheur positionné sur la plaque de cuisson.

3 - 10 Voyant

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

4 - 11 Manette de la température

Cette manette permet de sélectionner la température de cuisson.

Tournez les manettes dans le sens des aiguilles d'une montre sur la valeur souhaitée comprise entre le minimum et le maximum.

5 - 12 Horloge programmateur

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

6 - 13 Manette des fonctions

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

7 Voyant verrouillage porte

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

8 Manette barbecue

Cette manette permet de régler la puissance du barbecue présent sur la plaque de cuisson.

Positionnez la manette sur une position quelconque de **1** à **9** pour activer l'élément chauffant.

9 Voyant du barbecue

Il s'allume pour signaler que la résistance du barbecue est en fonction. Il s'éteint lorsque la température est atteinte. L'intermittence régulière signale que la température sélectionnée à l'intérieur du four est maintenue constante.

2.3 Autres parties

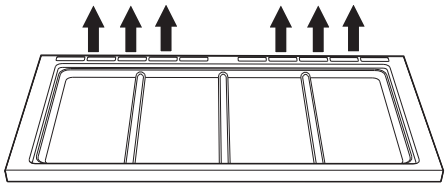
Niveaux de positionnement

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

Turbine de refroidissement

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

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



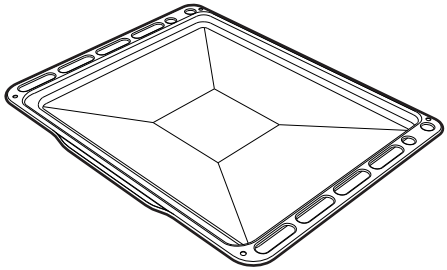
Éclairage interne

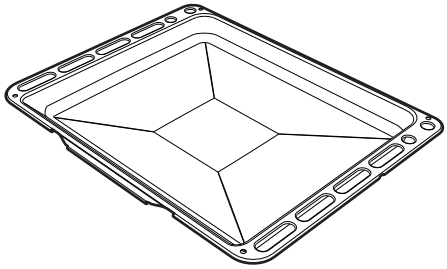
L'éclairage interne de l'appareil se déclenche :

- quand on ouvre la porte ;
- quand on sélectionne une fonction quelconque.

Accessoires disponibles

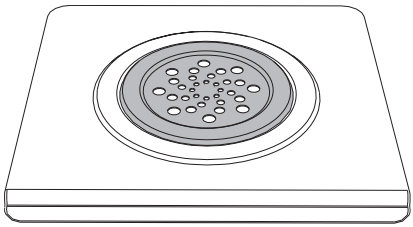
Lèchefrite four





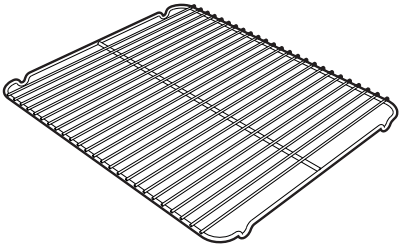
Elle permet de récupérer des graisses ayant coulé des aliments posés sur la grille supérieure.

Couvercle et bac d'évaporation (four humidifié)



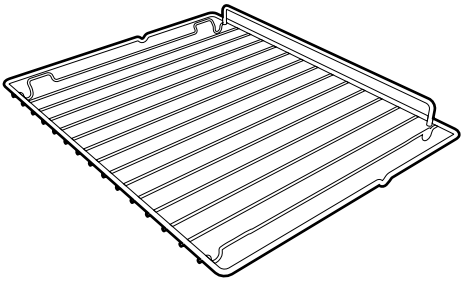
Utile pour distribuer la vapeur à l'intérieur de la cavité de cuisson.

Grille pour lèchefrite



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

Grille



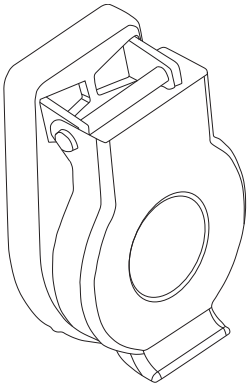
Utile pour y placer les récipients contenant des aliments en train de cuire.

Sonde de température (four à pyrolyse)



La sonde de température peut être utilisée pour cuire en fonction de la température mesurée par la sonde au centre de l'aliment.

Couvercle de protection (four à pyrolyse)



Utile pour la fermeture et la protection de la prise de la sonde de température lorsque celle-ci n'est pas utilisée.

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

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

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 du four.
- Ne touchez pas les éléments chauffants à l'intérieur de l'appareil.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans s'approcher de l'appareil durant son fonctionnement.
- En cas d'intervention sur les aliments ou à la fin de la cuisson, ouvrez la porte 5 cm pour quelques secondes, laissez sortir la vapeur, puis ouvrez complètement la porte.



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

- N'ouvrez pas le compartiment de rangement lorsque le four est allumé et encore chaud.
- Les objets laissés dans le compartiment de rangement pourraient être très chauds après l'utilisation du four.



Utilisation impropre
Risque de brûlures

- Assurez-vous que les couronnes sont bien en place dans leurs logements avec leurs chapeaux.
- Les graisses et les huiles pourraient s'enflammer en surchauffant. Faites attention.



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

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

Utilisation impropre

Risque de dommages aux surfaces

- Ne couvrez pas le fond de la cavité de cuisson avec des feuilles d'aluminium.
- Si vous souhaitez utiliser du papier sulfurisé, placez-le de façon à ce qu'il ne gêne pas la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites sur le fond de la cavité de cuisson.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites directement sur la vitre interne du four quand la porte est ouverte.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- Assurez-vous que les couronnes sont bien en place dans leurs logements avec leurs chapeaux.
- 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.

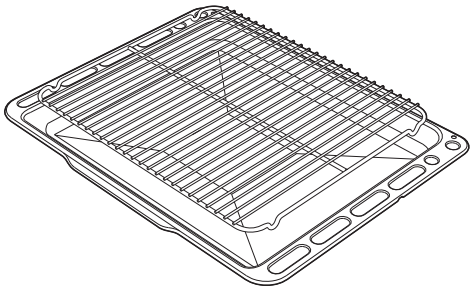
3.1 Première utilisation

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

3.2 Utilisation des accessoires

Grille pour lèchefrite

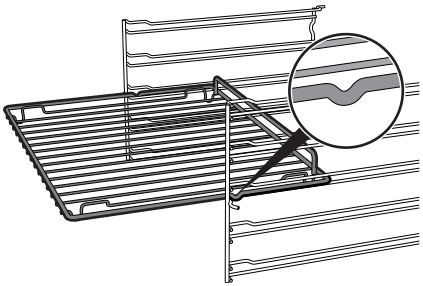
Introduisez la grille pour lèchefrite à l'intérieur de la lèchefrite. On peut ainsi recueillir les graisses séparément des aliments en train de cuire.

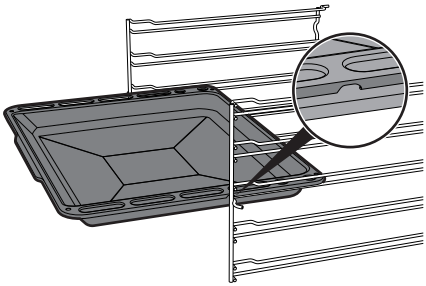


Grilles et lèchefrites

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

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





Introduisez complètement les grilles et les lèchefrites dans le four jusqu'à l'arrêt.

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

3.3 Utilisation de la plaque de cuisson à gaz

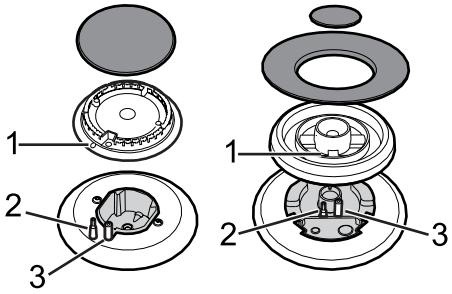
Tous les contrôles et les commandes de l'appareil sont réunis sur le panneau frontal. Au niveau de chaque manette est indiqué le brûleur correspondant. L'appareil est équipé d'un allumeur électronique. Il suffit d'enfoncer et de tourner la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur le symbole de la flamme maximum, jusqu'à ce que le brûleur s'allume. S'il ne s'allume pas au cours des 15 premières secondes, tournez la manette sur ⊙ et attendez 60 secondes avant d'effectuer un nouvel essai. Après l'allumage, maintenez la manette enfoncée pendant quelques secondes pour permettre au thermocouple de se réchauffer. Le brûleur peut s'éteindre lorsque l'on relâche la manette : cela signifie que le thermocouple n'est pas suffisamment chaud. Attendez quelques instants et répétez l'opération. Maintenez la manette enfoncée plus longuement.

Si les brûleurs s'éteignent accidentellement, un dispositif de sécurité bloque l'émission de gaz, même si le robinet est ouvert. Ramenez la manette sur ⊙ et attendez 60 secondes avant d'essayer d'allumer le brûleur.

FR

Position correcte des couronnes et des chapeaux

Avant d'allumer les brûleurs de la plaque de cuisson, assurez-vous que les couronnes sont bien en place dans leurs logements avec leurs chapeaux. Veillez à ce que les orifices des couronnes soient bien en face des bougies et des thermocouples (**A**).



Conseils pratiques pour l'utilisation de la plaque de cuisson

Pour assurer un rendement optimal des brûleurs et une consommation de gaz minimale, il faut utiliser des casseroles munies d'un couvercle et proportionnées au brûleur, de façon à éviter que la flamme ne vienne au contact des parois. Au moment de l'ébullition, réduisez la flamme pour empêcher que le liquide ne déborde.

Diamètres des récipients :

- **AUX** : 12 - 14 cm.
- **SR** : 16 - 24 cm.
- **UR2 int + ext** : 18 - 28 cm

3.4 Utilisation des plaques à induction

Après l'utilisation, éteignez les plaques utilisées en tournant la manette correspondante sur **O**. Ne vous fiez jamais uniquement au détecteur de présence des casseroles.

Durant la première connexion au réseau électrique, un contrôle automatique allume tous les voyants pendant quelques secondes.

Tous les contrôles et les commandes de l'appareil sont réunis sur le panneau frontal. Au niveau de chaque manette est indiqué la zone de cuisson qui y est associée.

Il suffit de tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre sur la valeur de puissance souhaitée.

Récipients utilisables pour la cuisson à induction

Les récipients utilisés pour la cuisson à induction doivent être en métal et avoir des propriétés magnétiques et un fond aux dimensions suffisantes.

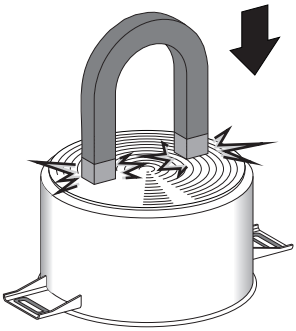
Récipients appropriés :

- Récipients en acier émaillé au fond épais.
- Récipients en fonte au fond émaillé.
- Récipients en inox multicouche, en acier ferritique inoxydable et en aluminium à fond spécial.

Récipients inappropriés :

- Récipients en cuivre, en aluminium, en verre réfractaire, en bois, en céramique et en terre cuite.

Pour vérifier si la casserole est adéquate, il suffit d'approcher un aimant au fond : s'il est attiré, la casserole est indiquée pour la cuisson à induction. Si vous ne disposez pas d'un aimant, vous pouvez verser dans la casserole une petite quantité d'eau, posez-la sur une zone de cuisson et allumez la plaque. Si le symbole U s'affiche, cela signifie que la casserole n'est pas appropriée.



Utilisez exclusivement des récipients ayant un fond parfaitement plat, indiqués pour les plaques à induction. L'utilisation des casseroles au fond irrégulier pourrait compromettre l'efficience du système de réchauffage jusqu'à empêcher la détection de la casserole sur la plaque.

Reconnaissance de la casserole

Si aucune casserole ne se trouve sur une zone de cuisson ou si la casserole est trop petite, aucune énergie n'est transmise, et le symbole U s'affiche.

En présence d'une casserole adéquate dans la zone de cuisson, le système de reconnaissance en détecte la présence et allume la plaque de cuisson au niveau de puissance sélectionné, par l'intermédiaire de la manette. La transmission d'énergie s'interrompt également quand on enlève la casserole de la zone de cuisson (le symbole U s'affiche).

Si la fonction de reconnaissance de la casserole s'active malgré les dimensions réduites des casseroles ou des poêles posées sur la zone de cuisson, seule l'énergie nécessaire sera transmise.

FR

Limitation de la durée de cuisson

La plaque de cuisson est équipée d'un dispositif automatique qui limite la durée du fonctionnement.

Si vous ne modifiez pas les réglages de la plaque de cuisson, la durée de fonctionnement maximum de chaque zone dépend du niveau de puissance sélectionné.

Lorsque vous activez le dispositif de limitation de la durée du fonctionnement, la zone de cuisson s'éteint, un court signal est émis et si elle est chaude le symbole H s'affiche.

Niveau de puissance sélectionné	Durée maximum de la cuisson en heures
1	8
2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1 ½

Protection contre la surchauffe

Lorsque vous utilisez la plaque de cuisson à la puissance maximale pendant une longue période, l'électronique peut avoir des problèmes de refroidissement si la température ambiante est élevée.

Pour éviter les températures trop élevées de l'électronique, la puissance de la zone de cuisson baisse automatiquement.

Niveaux de puissance

La puissance de la zone de cuisson peut être réglée sur des niveaux différents. Le tableau fournit les indications relatives aux différents types de cuisson.

Niveau de puissance	Approprié pour :
0	Position OFF
U	Maintien au chaud
1 - 2	Cuisson de quantités réduites d'aliments (puissance minimale)
3 - 4	Cuisson
5 - 6	Cuisson de grandes quantités d'aliments, rôtissage de pièces plus grandes
7 - 8	Rôtir, rissolement avec de la farine
9	Rôtir
P *	Rôtir / Rissoler, cuire (puissance maximale)

*** voir fonction booster**

Chaleur résiduelle

Utilisation impropre
Risque de brûlures

- Surveillez attentivement les enfants, car ils s'aperçoivent difficilement de l'affichage de l'indication de chaleur résiduelle. Après l'utilisation, les zones de cuisson restent très chaudes pendant un certain temps, même si elles sont éteintes. Évitez que les enfants y posent les mains.

Après l'extinction de la zone de cuisson, le symbole H s'affiche si celle-ci est encore chaude. Lorsque la température descend en dessous de 60°C, le symbole disparaît.

Accélérateur de réchauffage

Chaque zone de cuisson est munie d'un accélérateur de réchauffage qui permet de distribuer la puissance maximale pendant une durée proportionnelle à la puissance sélectionnée.

Cette fonction permet d'atteindre plus rapidement le niveau de réchauffement sélectionné.

1. Tournez la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur **A** et relâchez. Le symbole **A** s'affiche.
2. Sélectionnez, dans un délai de 3 secondes, la puissance de réchauffage souhaitée (**1...8**). La puissance sélectionnée et le symbole **A** clignotent tour à tour sur l'afficheur.

On peut augmenter le niveau de puissance à tout moment. La période de « pleine puissance » est automatiquement modifiée.

Au terme de la période d'accélération, le niveau de puissance reste celui qu'on avait sélectionné.

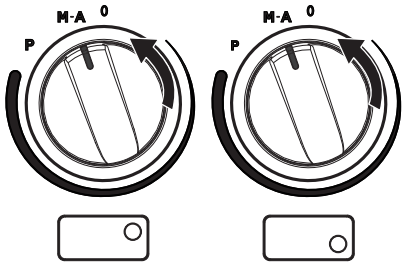
Si, en revanche, la puissance est réduite, en tournant la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, l'accélérateur de réchauffage sera automatiquement désactivé.

Fonction Multizone

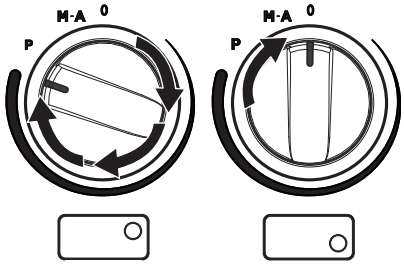
Cette fonction permet de piloter simultanément deux zones de cuisson (antérieure et postérieure) pour l'utilisation de casseroles comme poissonnières ou récipients de forme rectangulaire.

Pour activer la fonction Multizone :

1. Tournez et maintenez les manettes des zones de cuisson à induction simultanément dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, sur la position **M-A** jusqu'à l'émission d'un bref signal sonore.



2. Remettez la manette de la zone arrière en position **9** et tournez la manette de la zone avant jusqu'à la position **0** ; un signal sonore prolongé retentit.



3. Tournez la manette de la zone de cuisson avant pour régler la puissance désirée : cette manette contrôle maintenant les deux zones impliquées.

Pour désactiver la fonction Multizone :

- Remettez les deux manettes sur la position **0** (éteint).

Cette fonction gère automatiquement une répartition équitable de la puissance sur les deux zones impliquées.

Verrouillage des commandes

Le verrouillage des commandes est un dispositif qui permet de protéger l'appareil contre une utilisation involontaire ou inappropriée.

1. Lorsque toutes les zones de cuisson sont éteintes, tournez les deux manettes de commande de la zone de cuisson à induction dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (position **A**).
2. Maintenez les manettes tournées jusqu'à ce que les symboles  s'affichent.
3. Relâchez les manettes.

Pour désactiver le verrouillage des commandes, répétez les opérations décrites précédemment.

Si les manettes sont restées tournées sur **A** pendant plus de 30 secondes, un message d'erreur s'affiche 

Fonction Booster

La fonction Booster permet d'activer la zone de cuisson à la puissance maximale pendant une période maximum de 5 minutes. Cette fonction permet, par exemple, de porter rapidement à ébullition une grande quantité d'eau ou de passer la viande à feu vif.

- Tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre sur **P** pendant deux secondes puis relâchez.

Le symbole  s'affiche. Au bout de 5 minutes, la fonction Booster est automatiquement désactivée et la cuisson se poursuivra au niveau de puissance **9**.

Seulement sur certaines zones : la fonction Booster reste toujours active et il est nécessaire de la désactiver manuellement à l'aide de la manette correspondante.

La fonction booster est prioritaire sur la fonction accélérateur de réchauffage.

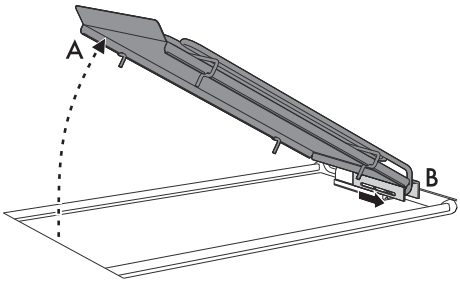
Plaque du barbecue

Haute température
Risque de brûlures

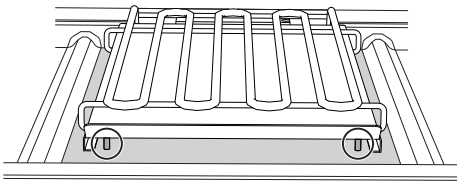
- Après un fonctionnement prolongé, la plaque de cuisson reste chaude même après l'extinction de la résistance. Maintenez les enfants à distance.
- Enlevez la plaque uniquement lorsque celle-ci est froide.

Vous pourrez utiliser la grille pour faire griller, gratiner ou comme barbecue.

1. Avant de commencer la cuisson, enlevez la plaque barbecue.
2. Soulevez la résistance **A** est bloquez-la avec l'arrêt **B**.



3. Retirez le support de la résistance **B** et abaissez-le de façon à ce que les deux références reposent sur la plaque.



Faites attention à ne pas dépasser le bord de la cuvette.

4. Repositionnez la plaque sur la plaque de cuisson.
5. Tournez la manette de la résistance du barbecue sur la position comprise entre **1** et **9**. Le voyant s'allume pour indiquer que la résistance est en fonction.

On conseille de préchauffer la résistance du barbecue pendant 5-6 minutes avant d'y poser les aliments.

3.5 Utilisation des fours

Allumage des fours

Pour allumer les fours :

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

Les clignotements réguliers du voyant du thermostat durant la cuisson sont normaux et indiquent le maintien constant de la température à l'intérieur du four.

Liste des fonctions du four à pyrolyse et du four humidifié

ECO Eco

La combinaison entre le gril et la résistance de la sole est particulièrement indiquée pour les cuissons sur un seul niveau, à faibles consommations d'énergie.

Idéal pour tous les types d'aliments. Elle n'est pas conseillée pour les aliments exigeant une phase de levage.

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.

La fonction ECO prévoit des temps de cuisson (et de préchauffage éventuel) plus longs.

FR

Avec la fonction ECO évitez d'ouvrir la porte pendant la cuisson.

La fonction ECO est recommandée pour les cuissons à des températures maximales de 210°C. Pour les cuissons à des températures plus élevées, nous vous recommandons de choisir une autre fonction.

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.

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.

Petit grill (uniquement four à pyrolyse)

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.

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, on conseille d'utiliser le 2ème et le 4ème niveau).

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).

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.

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.

Direct Steam (uniquement four humidifié)

Cette fonction active la partie centrale de lla résistance inférieure en combinaison avec la résistance circulaire et le ventilateur, permettant ainsi de cuire les aliments grâce à l'évaporation de l'eau située dans le bac prévu à cet effet. L'action du ventilateur répartit uniformément la chaleur et la vapeur générée, ce qui permet une cuisson délicate qui maintient l'aspect et le contenu nutritionnel des aliments.

Turbo (uniquement four à pyrolyse)

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.

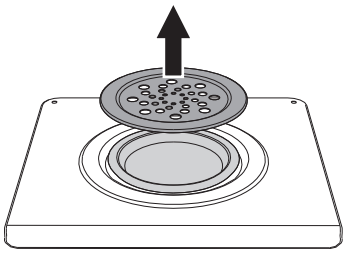
Pyrolyse (uniquement four à pyrolyse)

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.

3.6 Cuisson avec fonction Direct Steam (four humidifié)

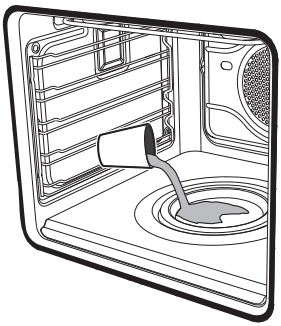
Ne posez aucun objet ni aliment sur le fond de la cavité de cuisson. Le fond de la cavité de cuisson et le bac d'évaporation doivent toujours rester libres.

1. Ouvrez la porte de l'appareil.
2. Soulevez le couvercle du bac d'évaporation.

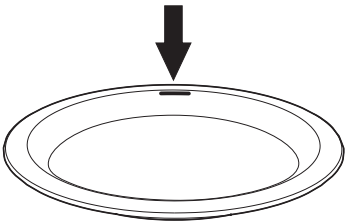


3. Remplissez le bac avec une quantité d'eau suffisante pour la durée de la cuisson (voir « Tableau indicatif de cuisson avec fonction Direct Steam »).

- Utilisez de l'eau fraîche du robinet, peu calcaire, de l'eau adoucie ou de l'eau minérale plate.
- N'utilisez ni de l'eau distillée, ni l'eau du robinet contenant une grande quantité de chlorure (> 40 mg/l) ni d'autres liquides.



Le niveau maximum de capacité du bac est indiqué par une encoche gravée sur sa surface interne.



La capacité maximale du bac d'évaporation est de 250 ml.

4. Mettez le couvercle sur le bac.
5. Placez le plat sur la lèchefrite.
6. Placez la lèchefrite avec le plat dans la cavité de cuisson.
7. Sélectionnez la fonction Direct Steam au moyen de la manette des fonctions.
8. Sélectionnez la température et le temps de cuisson en utilisant les boutons appropriés.

Pour un meilleur résultat et pour économiser l'énergie, il est recommandé de remplir le bac avec une quantité suffisante d'eau pour la cuisson désirée.

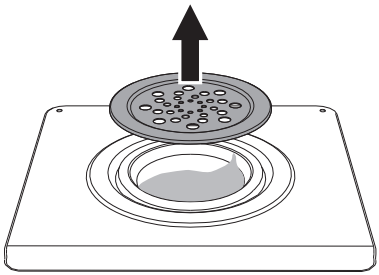
Fin de la cuisson à Direct Steam

1. Placez-vous à côté de l'appareil et ouvrez la porte de quelques centimètres pendant quelques secondes pour laisser sortir la vapeur en excès.
2. Ouvrez complètement la porte et extrayez l'aliment de la cavité de cuisson en faisant preuve d'une grande prudence.
3. Avant d'effectuer les opérations de nettoyage, attendez que l'appareil soit complètement froid.

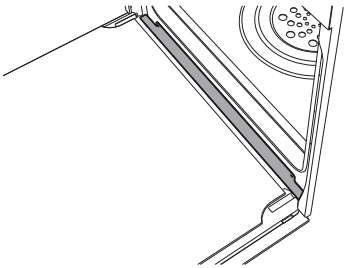
Note : Le couvercle du bac d'évaporation pourrait être très chaud : munissez-vous des protections appropriées.

Si une fonction de cuisson vient d'être effectuée à des températures supérieures à 100°C, il est nécessaire d'attendre le refroidissement de la cavité de cuisson pour pouvoir effectuer une cuisson Direct Steam.

4. À l'intérieur de la cavité de cuisson, enlevez le couvercle du bac d'évaporation, retirez toute l'eau résiduelle et séchez bien.



5. Avec une éponge, éliminez également la condensation présente sur le fond de la cavité de cuisson, sur les parois, sur la vitre de la porte, sur le bac à gouttes sur l'avant de l'appareil.



Attention : l'eau pourrait être très chaude.

3.7 Utilisation de la sonde de température (four à pyrolyse)

Température élevée de la sonde de température
Risque de brûlures

- Ne touchez pas la tige ou la pointe de la sonde après son utilisation.
- Protégez vos mains avec des gants thermiques lorsque vous utilisez la sonde.

Utilisation impropre
Risque de dommages aux surfaces

- Ne rayez ou endommagez pas les surfaces émaillées ou chromées avec la pointe ou le connecteur Jack de la sonde de température.

Utilisation impropre
Risque de dommages à l'appareil

- N'insérez pas la sonde dans les ouvertures et les fentes de l'appareil.
- Utilisez uniquement la sonde de température fournie ou recommandée par le fabricant.
- Lorsque vous n'utilisez pas la sonde, assurez-vous que le couvercle de protection soit bien fermé.

FR

Utilisation impropre
Risque de dommages corporels

- La sonde de température ne doit pas être laissée sans surveillance.
- Ne permettez pas aux enfants de jouer avec la sonde.
- Veillez à ne pas vous blesser avec les parties tranchantes de la sonde.

Utilisation impropre
Risque d'endommagement de la sonde de température

- Ne tirez pas sur le câble pour retirer la sonde de la prise ou de l'aliment.
- Veillez à ce que la sonde ou le câble de la sonde ne se coince pas dans la porte.
- Aucune partie de la sonde ne doit entrer en contact avec les parois de la cavité de cuisson, les éléments chauffants, les grilles ou les lèchefrites pendant qu'elles sont encore chaudes.
- La sonde ne doit pas être rangée à l'intérieur de l'appareil lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Assurez-vous que la fiche de la sonde soit complètement insérée dans la prise.
- N'utilisez pas la sonde pour insérer ou retirer des aliments de la cavité de cuisson.

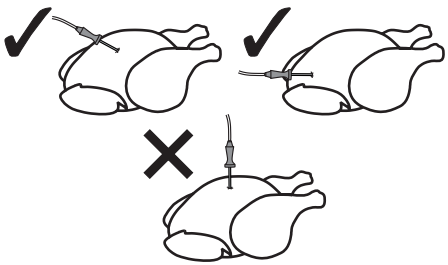
Avec la sonde de température, vous pouvez cuire avec précision des rôtis, des carrés, de la viande de différentes coupes et tailles.

La sonde, en effet, permet une cuisson parfaite des aliments grâce au contrôle précis de la température au cœur de l'aliment.

La température au cœur de l'aliment est mesurée par un capteur de température situé à l'intérieur de la pointe.

Application correcte de la sonde

1. Positionnez l'aliment sur une lèchefrite.
2. Insérez la pointe de la sonde dans l'aliment en dehors du four.
3. Pour de meilleurs résultats, assurez-vous que la sonde de température soit insérée dans la partie la plus épaisse de l'aliment, transversalement et au moins pour les 3/4 de sa longueur, mais qu'elle ne touche pas la lèchefrite située en-dessous et qu'elle ne sorte pas de l'aliment lui-même.



Pour une mesure précise de la température au cœur de l'aliment, la pointe de la sonde ne doit pas entrer en contact avec les os ou les parties grasses.

La température minimale recommandée pour la cuisson avec sonde est de 120°C, à l'exception de la cuisson à basse température (voir chap. 3.8)

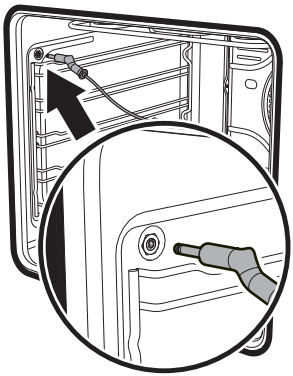
Programmation d'une cuisson avec la sonde de température

Avec préchauffage :

1. Sélectionnez une cuisson manuelle (voir « Utilisation des fours »).
2. Après le préchauffage, ouvrez la porte et placez la lèchefrite sur laquelle l'aliment à cuire est rangé sur les glissières appropriées.
3. Insérez la fiche jack de la sonde dans la prise latérale appropriée en utilisant la sonde elle-même pour ouvrir le couvercle.

Température élevée à l'intérieur du four durant l'utilisation
Risque de brûlures

- Protégez vos mains avec des gants thermiques lorsque vous utilisez la sonde.



4. Fermez la porte.
5. Appuyez sur la touche pendant quelques secondes ; appuyez de nouveau sur la touche . L'afficheur montre la température cible par défaut pendant que le symbole A clignote.
6. Utilisez les touches et pour régler la température cible entre une valeur minimale et maximale.

- **Température cible minimale :** correspond à la température instantanée mesurée par la sonde plus 2°C.
- **Température cible maximale :** 99°C

7. Attendez quelques secondes ou appuyez sur la touche pour afficher la température instantanée mesurée par la sonde.

À ce stade, la cuisson se poursuivra jusqu'à ce que la température instantanée mesurée par la sonde corresponde à la température cible fixée par l'utilisateur.

Sans préchauffage :

1. Ouvrez la porte.
2. Placez la lèchefrite sur laquelle est posé l'aliment à cuire avec la sonde appliquée.
3. Insérez la fiche jack de la sonde dans la prise latérale appropriée en utilisant la sonde elle-même pour ouvrir le couvercle.

4. Réglez la cuisson avec la sonde comme indiqué aux étapes 5, 6 et 7 du paragraphe précédent.
5. Réglez une cuisson manuelle en sélectionnant la température et la fonction de cuisson (voir « Utilisation des fours »).

Lorsque la cuisson avec une sonde de température est en cours

Lors de l'utilisation de la sonde de température, il n'est pas possible de régler une cuisson programmée ou une cuisson temporisée.

Lorsque vous cuisinez avec une sonde de température, les touches — et + n'ont aucun effet.

1. Appuyez et maintenez enfoncée la touche ⌄ pour activer le temporisateur minuteur ; appuyez de nouveau sur ⌄ pour afficher la température cible, et intervenir sur les touches — et + pour la régler pendant la cuisson.
2. Appuyez de nouveau sur ⌄ ou attendez 5 secondes pour revenir au mode cuisson.

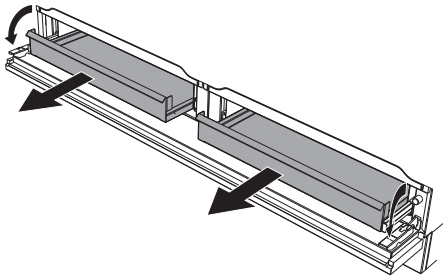
En fin de cuisson

Lorsque la température cible réglée pour la sonde de température est atteinte, les éléments chauffants sont désactivés et l'appareil émet une série de signaux sonores.

1. Appuyez sur une touche de l'horloge programmateur pour arrêter la sonnerie.
2. Ouvrez la porte.
3. Retirez la sonde de l'aliment et de la prise.
4. Retirez l'aliment de la cavité de cuisson.
5. Assurez-vous que le couvercle de protection soit bien fermé.

3.8 Utilisation des compartiments de rangement

Les compartiments de rangement se trouvent dans la partie inférieure de la cuisinière, accessibles en ouvrant la porte à battants. Ils peuvent être utilisés pour ranger les casseroles ou les objets métalliques qui sont nécessaires pour l'utilisation de l'appareil.



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

- Les objets contenus dans les compartiments de rangement pourraient être très chauds.

3.9 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).
- L'utilisation simultanée de plusieurs fours peut influencer le résultat final de la cuisson.

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 la viande. Elle est prête lorsqu'elle est ferme ; dans le cas contraire, poursuivrez la cuisson pendant quelques minutes.

Cuisson à basse température avec sonde

- Nous recommandons ce type de cuisson pour les viandes tendres et maigres qui ne doivent pas dépasser 65°C au cœur. Réglez la température du four entre 90° et 100°C. Ce type de réglage prolonge le temps de cuisson, tout en préservant les caractéristiques de qualité de l'aliment et en évitant une réduction excessive du volume.
- Pour de meilleurs résultats, avant de procéder à la cuisson à basse température, faites dorer la viande à feu vif dans une poêle pendant 1 ou 2 minutes de chaque côté.

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.
- Avec la fonction Gril, on conseille de tourner la manette de la température sur la valeur la plus élevée au niveau du symbole  pour optimiser la cuisson.
- 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.
- La durée de la cuisson au Gril ne doit pas dépasser 60 minutes.

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 et le levage

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

3.10 Horloge programmateur



— Touche diminution de la valeur

Touche horloge

\+ Touche augmentation de la valeur

Assurez-vous que l'horloge programmateur 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 programmateur.

Réglage de l'heure

Lors de la première utilisation ou après une panne de courant, en réglant l'heure sur l'une des horloges, l'autre se mettra à la même 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 0:00 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.

Utilisez la même horloge que celle utilisée pour le premier réglage de l'heure.

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.

Cuisson temporisée

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 A et le message dur 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 A.

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

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

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

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

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 A clignote. (par exemple, l'heure actuelle est 17h30).
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 et 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 A clignote et une sonnerie se déclenche.

10. Replacez les fonctions manette et température sur **0**.
11. Pour interrompre la sonnerie, appuyez sur n'importe quelle touche de l'horloge programmateur.
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 dur alternant avec le temps restant de cuisson.

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 pendant quelques secondes. L'afficheur montre les chiffres 0:00 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 déclenchera à la fin du temps réglé.

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

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

FR

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	Niveau	Température (°C)	Temps (minutes)	
Lasagnes	3 - 4	Statique	1	220 - 230	45 - 50	
Pâtes au four	3 - 4	Statique	1	220 - 230	45 - 50	
Rôti de veau	2	Statique brassée	2	180 - 190	90 - 100	
Échine de porc	2	Statique brassée	2	180 - 190	70 - 80	
Saucisses	1,5	Gril ventilé	4	Max	15	
Rosbif	1	Statique brassée	2	200	40 - 45	
Lapin rôti	1,5	Chaleur tournante/Statique brassée	2	180 - 190	70 - 80	
Poitrine de dinde	3	Statique brassée	2	180 - 190	110 - 120	
Cou de porc au four	2 - 3	Statique brassée	2	180 - 190	170 - 180	
Poulet rôti	1,2	Statique brassée	2	180 - 190	65 - 70	
					Côté 1	Côté 2
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	Statique brassée	2	150 - 160	35 - 40	
Lotte	1,5	Statique brassée	2	160	60 - 65	
Turbot	1,5	Statique brassée	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Statique brassée	2	Max	8 - 9	
Pain	1	Chaleur tournante/Statique brassée	2	190 - 200	25 - 30	
Fougasse	1	Statique brassée	2	180 - 190	20 - 25	
Savarin	1	Chaleur tournante/Statique brassée	2	160	55 - 60	
Tarte confiture	1	Chaleur tournante/Statique brassée	2	160	35 - 40	
Tarte à la ricotta	1	Chaleur tournante/Statique brassée	2	160 - 170	55 - 60	
Tortellinis farcis	1	Statique brassée	2	160	20 - 25	
Gâteau paradis	1,2	Chaleur tournante/Statique brassée	2	160	55 - 60	
Beignets	1,2	Statique brassée	2	180	80 - 90	
Génoise	1	Chaleur tournante/Statique brassée	2	150 - 160	55 - 60	
Gâteau de riz	1	Statique brassée	2	160	55 - 60	
Brioches	0,6	Chaleur tournante/Statique brassée	2	160	30 - 35	

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

Tableau indicatif des cuissons avec la fonction Direct Steam 

Mets	Poids (kg)	Eau (ml)	Niveau	Température (°C)	Temps (minutes)
Lasagnes	1,6	120 - 130	2	190 - 200	35 - 40
Pâtes au four	1,2 - 1,5	120 - 130	2	190 - 200	35 - 40
VIANDE					
Rôti de dinde	1,5	180	2	190 - 200	80 - 90
Échine de porc	1,5	180	2	190 - 200	85 - 90
Lapin rôti (en morceaux)	1	160	2	180 - 190	80 - 90
Côtelettes (unies)	0,5	160	2	200	55 - 60
Gigot d'agneau bien cuit	2	160	2	190 - 200	95 - 100
PÂTES					
Sandwichs	de 100 g	60	2	180	30 - 35
Pain (boule)	0,4	80	2	180	40 - 45
Fougasse	1	80	2	190 - 200	20 - 25
POISSON FRAIS					
Bar	0,4 - 0,5	100	2	200	25
Tranche de saumon (épaisseur 2 cm)	0,18	80	2	180	17
Lotte (entière)	0,7	100	2	200 - 210	45 - 50

Mets	Poids (kg)	Eau (ml)	Niveau	Température (°C)	Temps (minutes)
LÉGUMES					
Pommes de terre au four	1	80	2	210 - 220	40 - 45
Mélange de légumes au four	0,6	80	2	210	35
RÉCHAUFFAGE DU MET					
Pâtes	0,3	100 - 110	2	120	15 - 25
Rôti en tranches/côtelettes	0,5	100 - 110	2	120	15 - 25
Pain	0,5	100 - 110	2	120	15 - 25
Strudel	0,5	100 - 110	2	120	15 - 25
GÂTEAUX					
Savarin	1	60	2	160	50 - 55
Strudel	1	60	2	170	35 - 40
Muffins	40 g par ramequin	60	2	160	15 - 17
Gâteau paradis	1	60	2	160	55 - 60
Génoise	1	60	2	160	60 - 65
Biscuits (épaisseur 0,5 cm)	mélange total 0,3	60	2	170	18 - 20

Les quantités d'eau recommandées dans le tableau peuvent varier en fonction du type d'aliment, du poids et du temps de cuisson.

Un préchauffage est toujours prévu dans la fonction Direct Steam.

Pendant la cuisson, les rôtis, les légumes et les pommes de terre doivent être remués et/ou retournés pour obtenir un brunissage uniforme de tous les côtés.

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

Tableau indicatif des cuissons avec sonde de température

Type et morceau de viande	Température cible (°C)
Bœuf	
Rôti de bœuf : saignant	50 - 53
Rôti de boeuf : rosé	55 - 58
Rôti de boeuf : à point	65 - 70
Côte de bœuf : saignant*	50
Côte de bœuf : rosé*	58
Côte de bœuf : à point*	70
Porc	
Rôti d'échine	80 - 85
Épaule	80 - 85
Saucisses**	75 - 80
Veau	
Rôti de veau	75 - 80
Volaille	
Poulet entier	80 - 85
Dinde entière	80 - 85
Rôti de dinde (entier ou poitrine)	80 - 85
Agneau	
Gigot d'agneau avec os (saignant)	65
Gigot d'agneau avec os (bien cuit)	75 - 80
Cuisson à basse température	
Bœuf/rôti de bœuf : saignant***	50 - 54
Bœuf/rôti de bœuf : rosé***	55 - 60

* Les températures indiquées peuvent varier en fonction de l'épaisseur du filet.

** Pour aliments en viandes saucisses, nous recommandons une fonction appropriée pour un bon dorage externe.

*** Il est conseillé de faire dorer la viande dans la poêle de chaque côté pendant quelques minutes, avant la cuisson au four.

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 plaque de cuisson, les couronnes et les chapeaux.

4.1 Nettoyage de l'appareil

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

Nettoyage ordinaire quotidien

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

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

Taches d'aliments ou résidus

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

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

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

Nettoyage de la plaque en vitrocéramique

Les éventuelles traces claires dues à l'utilisation de casseroles à fond en aluminium peuvent être éliminées avec un chiffon humide imprégné de vinaigre. Si, après la cuisson, il devait rester des résidus brûlés, rincez à l'eau et essuyez bien avec un chiffon propre.

Les grains de sable tombés sur la plaque de cuisson durant le nettoyage de la salade ou des pommes de terre, risquent de rayer la surface lorsque vous déplacez les casseroles.

Éliminez immédiatement les éventuels grains de sable de la surface de cuisson.

Les changements de couleur n'influencent ni le fonctionnement ni la stabilité du verre. En effet, il ne s'agit pas de modifications du matériau de la plaque de cuisson, mais de simples résidus qui n'ont pas été éliminés et qui ont carbonisé.

Des **zones brillantes** peuvent se former suite au frottement du fond des casseroles, surtout si celles-ci sont en aluminium, et à l'utilisation de détergents non appropriés. Il est difficile de les éliminer avec des produits de nettoyage courants. Il peut être nécessaire de répéter plusieurs fois les opérations de nettoyage. L'utilisation de détergents agressifs ou le frottement opéré par le fond des casseroles risque d'effacer avec le temps les décorations de la plaque de cuisson et de contribuer à la formation de taches.

Grilles de la plaque de cuisson

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

Plaque du barbecue

Cette plaque est revêtue d'un matériau anti-adhérent (Téflon). Cette pellicule est très fragile et risque d'être endommagée par des ustensiles métalliques.

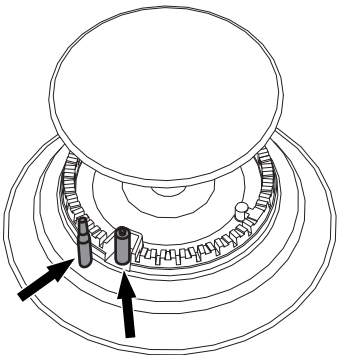
Utilisez exclusivement des ustensiles en bois ou en plastique résistant aux hautes températures.

Couronnes et chapeaux

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

Bougies et thermocouples

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

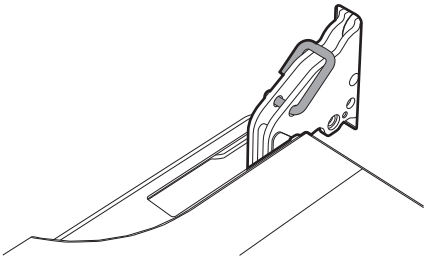


4.2 Démontage des portes

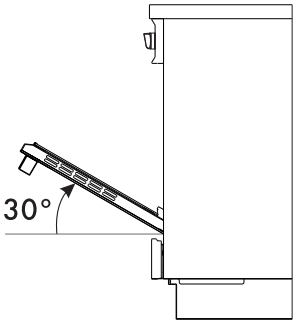
Pour faciliter le nettoyage, on conseille d'enlever les portes et de la placer sur un chiffon.

Pour enlever la porte, procédez comme suit :

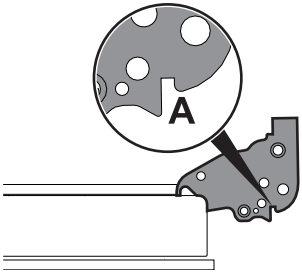
1. Ouvrez complètement la porte et introduisez les deux pivots dans les trous des charnières indiqués dans la figure.



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



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



4.3 Nettoyage des vitres de la porte

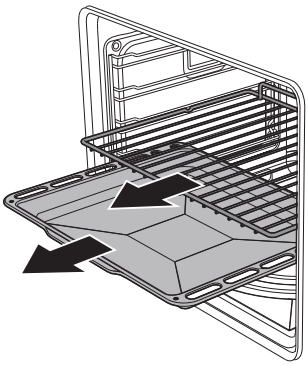
On conseille de nettoyer constamment les vitres de la porte. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de saleté résistante, lavez avec une éponge humide et un détergent normal.

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

4.4 Nettoyage de l'intérieur des fours

Pour une bonne conservation des fours, il faut les nettoyer régulièrement après les avoir laissés refroidir.

- Extrayez toutes les parties amovibles.



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

Il est conseillé de faire fonctionner les fours à la température maximale pendant environ 15/20 minutes après l'utilisation de produits spécifiques, afin d'éliminer les éventuels résidus.

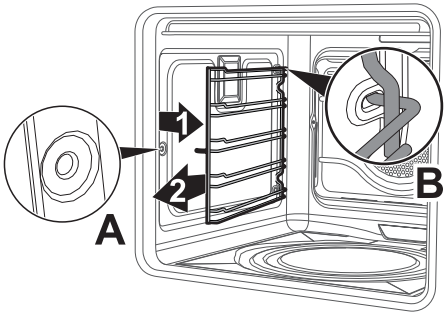
Pour faciliter les opérations de nettoyage, on conseille d'enlever la porte.

Démontage des glissières de support pour grilles et lèchefrites

Le démontage des cadres de support facilite ultérieurement le nettoyage des parties latérales.

Pour démonter les glissières de support : Tirez la glissière vers l'intérieur du four pour la dégager de l'encastrement **A**, puis extrayez-la des logements **B** situés à l'arrière.

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



Nettoyage de la partie supérieure (four humidifié)

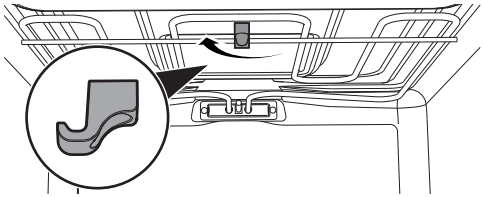
Haute température à l'intérieur de la cavité de cuisson durant l'utilisation

Risque de brûlures

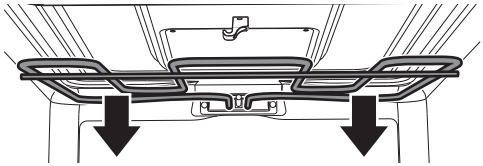
- Les opérations suivantes doivent être effectuées uniquement lorsque le four est complètement froid et éteint.

L'appareil est muni d'une résistance basculante qui facilite le nettoyage de la partie supérieure du four.

1. Soulevez légèrement la résistance supérieure et tournez l'arrêt de 90° pour libérer la résistance.



2. Abaissez délicatement la résistance jusqu'à son arrêt.



Utilisation impropre

Risque de dommages à l'appareil

- Ne fléchez pas excessivement la résistance au cours de la phase de nettoyage.

Au terme des opérations de nettoyage, remettez la résistance en place et tournez l'arrêt pour l'enclencher.

Nettoyage du bac d'évaporation et du couvercle (four humidifié)

Il est recommandé de nettoyer et de sécher le bac d'évaporation et le couvercle perforé à la fin de chaque cuisson à Direct Steam.

Vous pouvez utiliser des produits de nettoyage communément utilisés ; évitez les produits trop agressifs et / ou acides.

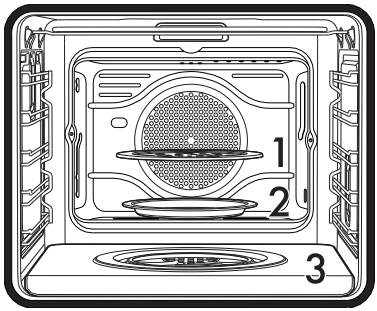
Le couvercle et le bac peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Si des dépôts calcaires se forment, utilisez un détergent anti-calcaire pour les surfaces en acier.

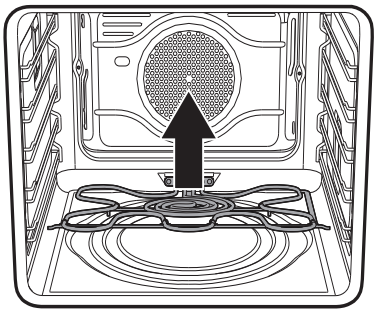
Nettoyage de la partie inférieure (four humidifié)

À la fin de chaque cuisson Direct Steam, nous recommandons de nettoyer et de sécher la partie inférieure de la cavité de cuisson :

1. Enlevez dans l'ordre le couvercle perforé (**1**), le bac d'évaporation (**2**) et le fond (**3**) ; ce dernier doit être surélevé de quelques millimètres puis extrait vers l'extérieur.



2. Soulevez délicatement de quelques centimètres vers le haut l'extrémité de la résistance inférieure et nettoyez le fond du four.



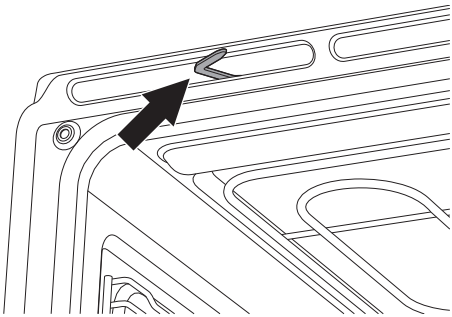
Une fois le nettoyage terminé, placez la résistance à son emplacement. Attendez que le compartiment de cuisson soit complètement sec avant de réinsérer les accessoires précédemment retirés.

Désactivation manuelle du levier du verrouillage de la porte (four à pyrolyse)

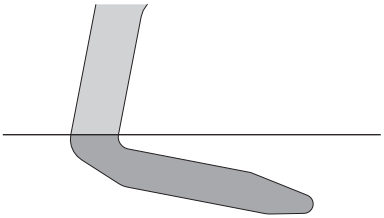
Utilisation impropre
Risque de brûlures

- Les opérations suivantes doivent toujours être effectuées lorsque l'appareil est froid et éteint.
- N'essayez jamais de désactiver manuellement le levier du verrouillage de la porte durant la pyrolyse.

Le levier du verrouillage de la porte se trouve dans la première rainure à gauche en dessous du panneau de commande, dans la partie supérieure de la façade du four.

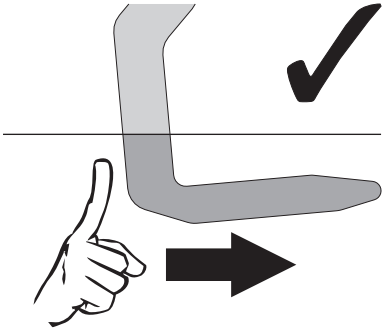


Au cours des opérations normales de nettoyage, il peut arriver que l'on active le levier du verrouillage de la porte par erreur.



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

1. Déplacez le levier du verrouillage de la porte vers la droite jusqu'à son arrêt.

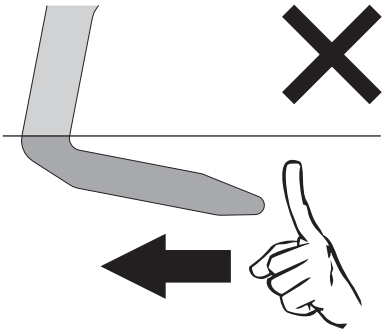


(vue du haut)

2. Relâchez délicatement le levier du verrouillage de la porte.

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

Pour éviter d'endommager le mécanisme, n'essayez jamais de désactiver le levier du verrouillage de la porte en le poussant avec force vers la gauche.



(vue du haut)

4.5 Pyrolyse (four à pyrolyse)

La pyrolyse est un procédé de nettoyage automatique à haute température qui dissout la saleté. Grâce à ce procédé, on peut nettoyer l'intérieur de la cavité de cuisson avec une facilité extrême.

Utilisation impropre

Risque de dommages aux surfaces

- Éliminez de l'intérieur de la cavité de cuisson les résidus consistants d'aliments ou les débordements datant des cuissons précédentes.

- Durant cette fonction, les surfaces pourraient atteindre des températures plus élevées que la normale.
- Conservez hors de la portée des enfants.

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 de la cavité 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 automatiquement le symbole A et le message dur alternés 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 120 minutes à un maximum de 3 heures et 30 minutes. Les minutes sélectionnées seront indiquées par les segments internes de l'horloge tandis que les heures seront indiquées par les chiffres clignotants correspondants (1, 2 ou 3).

Durée conseillée de la pyrolyse :
- Peu sale : 120 minutes.
- Moyennement sale : 165 minutes.
- Très sale : 210 minutes.

3. Pour confirmer le démarrage de la pyrolyse, appuyez sur la touche ⏲.
4. Après avoir confirmé la durée de la pyrolyse, le voyant du thermostat commence à clignoter et la cavité de cuisson commence à chauffer (environ 5 secondes après la dernière intervention de l'utilisateur).
5. Une minute après le début de la pyrolyse, la porte est bloquée (le voyant du verrouillage porte s'allume) par un dispositif qui empêche toute tentative d'ouverture.

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

6. 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.
7. Ramenez la manette des fonctions sur « **0** ».
8. La porte reste bloquée jusqu'à quand la température à l'intérieur du four revient au niveau de sécurité.
9. 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. Sélectionnez la durée de la pyrolyse.
2. Après avoir choisi la durée de la pyrolyse (voir « Réglage de la pyrolyse »), appuyez sur la touche ⏲ jusqu'à ce que l'heure actuelle apparaisse sur l'afficheur, ajoutée à la durée précédemment réglée, en alternance avec le message End et les symboles ♨ et A (ce dernier clignote).
3. Appuyez sur les touches — ou + pour sélectionner l'heure à laquelle on souhaite terminer le cycle de nettoyage.

4. Attendez 5 secondes et appuyez sur la touche pour confirmer les données sélectionnées ; à ce stade, le symbole s'éteint et le symbole A reste fixe.

Lors du réglage de la pyrolyse, veillez à ne pas tourner la manette des fonctions. Dans ce cas, les données réglées par l'horloge programmateur seront effacées et devront être réglées de nouveau.

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

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

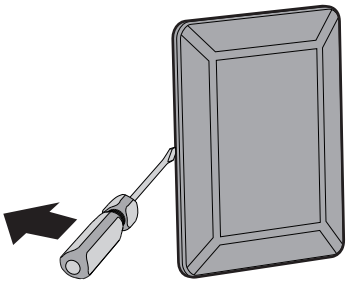
4.6 Entretien extraordinaire

Pièces sous tension électrique
Danger d'électrocution

- Mettez le four hors tension.
- Utilisez des gants de protection.

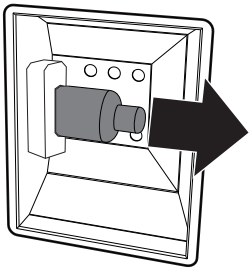
1. Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur de la cavité de cuisson.
2. Enlevez les glissières de support pour grilles et lèchefrites.
3. Enlevez le couvercle de l'ampoule au moyen d'un ustensile (par exemple un tournevis).

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



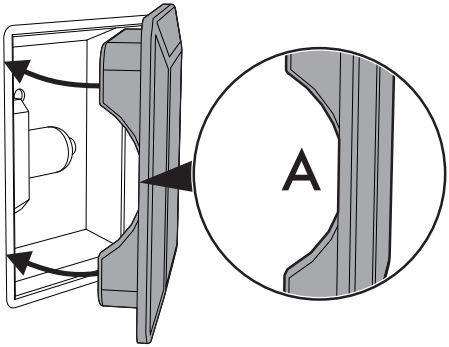
FR

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.



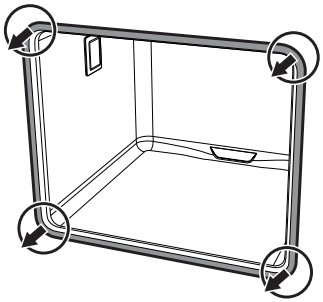
7. Enfoncez le couvercle à fond de manière à ce qu'il adhère parfaitement à la douille.

Démontage et montage du joint (four humidifié)

Pour démonter le joint :

Pour permettre un nettoyage minutieux du four auxiliaire, on peut démonter le joint de la porte. Des crochets situés aux 4 angles et au centre les fixent au bord.

- Tirez le joint en tout point vers l'extérieur pour détacher les crochets.



Pour maintenir les joints de la porte en parfait état de propreté, utilisez une éponge non abrasive et de l'eau tiède. Les joints doivent être souples et élastiques.

Pour monter le joint :

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

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.
- Assurez-vous que les tuyaux ne sont pas au contact des parties mobiles ni écrasés.
- Les conditions de réglage de cet électroménager sont indiquées sur l'étiquette de réglage du gaz.

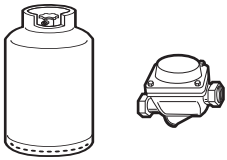
Informations générales

Le raccordement au réseau du gaz peut être réalisé avec un tuyau flexible en acier à paroi continue et conformément aux prescriptions de la norme en vigueur.

Pour l'alimentation avec d'autres types de gaz, voir le chapitre « 5.2 Adaptation aux différents types de gaz ». Le raccord d'entrée du gaz est fileté ½" gaz externe (ISO 228-1).

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.

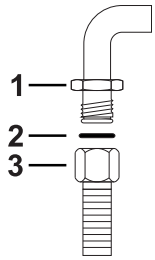


La pression d'alimentation doit respecter les valeurs indiquées dans le tableau « Types de gaz et Pays d'appartenance ».

Raccordement avec un tuyau flexible en acier

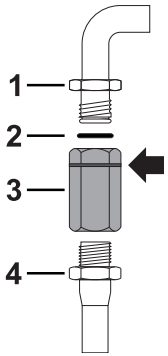
Effectuez le raccordement au réseau de distribution du gaz en utilisant un tuyau flexible en acier à paroi continue conforme aux caractéristiques visées par la norme en vigueur.

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



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

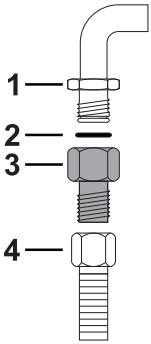
Effectuez le raccordement au réseau de distribution du gaz en utilisant un tuyau flexible en acier avec un raccord à baïonnette conforme à B.S. 669. Appliquez du matériau isolant sur le filet du tuyau de gaz **4** avant d'y visser l'adaptateur **3**. Vissez le bloc sur le raccord mobile **1** de l'appareil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



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



Aération des locaux

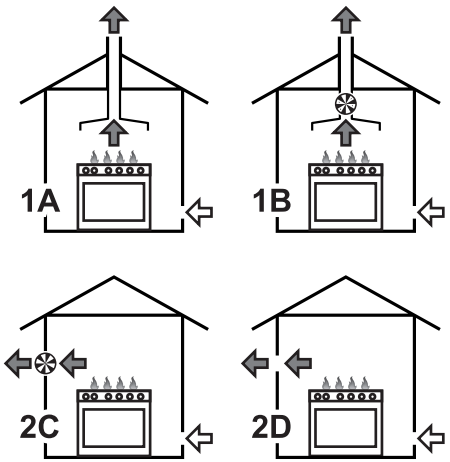
L'appareil doit être installé dans des pièces aérées en permanence, conformément aux normes en vigueur. La pièce où l'appareil est installé doit assurer la présence d'une quantité d'air suffisante pour la combustion régulière du gaz et le renouvellement de l'air dans la pièce. Les prises d'air, protégées par des grilles, doivent être dimensionnées de façon appropriée (aux normes en vigueur) et placées de façon à ne pas être obstruées, même partiellement.

La pièce doit être constamment aérée pour éliminer la chaleur et l'humidité produites par les cuissons : en particulier, après un usage prolongé, on recommande d'ouvrir une fenêtre ou d'augmenter la vitesse des éventuels ventilateurs.

Évacuation des produits de la combustion

Cet électroménager n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux prescriptions d'installation en vigueur. Veuillez prêter une attention particulière aux exigences pertinentes en matière de 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 efficient 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

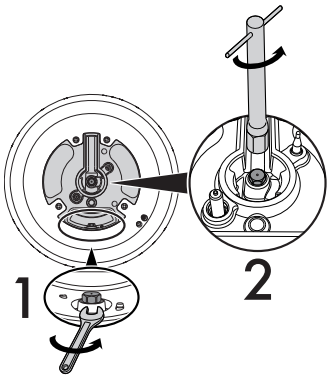
Ventilateur électrique

5.2 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.

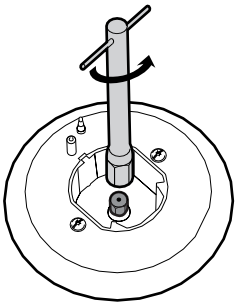
Remplacement des injecteurs

1. Enlevez les grilles, les chapeaux et toutes les couronnes pour accéder aux coupelles des brûleurs.
2. Remplacez les injecteurs par l'intermédiaire d'une clé de 7 mm en fonction du gaz à utiliser (voir Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs).



1 Injecteur externe - **2** Injecteur interne

FR

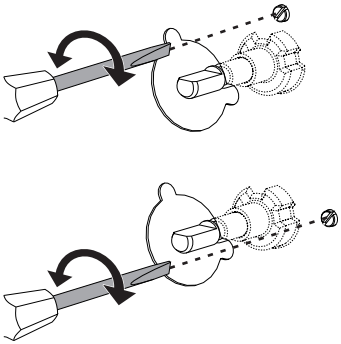


3. Remettez bien en place les brûleurs dans leurs logements.

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. Effectuez un nettoyage interne et remplacez la graisse lubrifiante.

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



Types 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 mbar	•	•		•	•		•	•	•	•	•	•	
G20/25	20/25 mbar			•										
2 Gaz méthane G20														
G20	25 mbar													•
3 Gaz méthane G25														
G25	25 mbar						•							
G25.3	25 mbar						•							
4 Gaz méthane G25.1														
G25.1	25 mbar													•
5 Gaz méthane G25														
G25	20 mbar				•									
6 Gaz méthane G2.350														
G2.350	13 mbar												•	
7 Gaz Liquide G30/31														
G30/31	28/37 mbar		•	•				•			•			
G30/31	30/37 mbar	•							•					
G30/31	30/30 mbar						•			•		•		
8 Gaz Liquide G30/31														
G30/31	37 mbar												•	
9 Gaz Liquide G30/31														
G30/31	50 mbar				•	•								
10 Gaz de Ville G110														
G110	8 mbar	•								•		•		



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 ».

FR

Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs

1 Gaz Méthane G20 – 20 mbar	SR	R	UR2 int.	UR2 est.
Portée thermique nominale (kW)	1.80	3.0	0.9	3.30
Diamètre injecteur (1/100 mm)	97	120	70	128
Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	Z	H9	H1	F3
Portée réduite (W)	500	800	400	1200
2 Gaz Méthane G20 – 25 mbar	SR	R	UR2 int.	UR2 est.
Portée thermique nominale (kW)	1.80	3.0	0.8	3.4
Diamètre injecteur (1/100 mm)	94	110	65	130
Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	Z	H8	H1	H3
Portée réduite (W)	500	800	400	1200
3 Gaz méthane G25/G25.3 - 25 mbar	SR	R	UR2 int.	UR2 est.
Portée thermique nominale (kW)	1.80	3.0	0.90	3.30
Diamètre injecteur (1/100 mm)	94	121	68	128
Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	Y	F2	F1	F2
Portée réduite (W)	500	800	400	1200
4 Gaz Méthane G25.1 – 25 mbar	SR	R	UR2 int.	UR2 est.
Portée thermique nominale (kW)	1.80	3.0	0.90	3.30
Diamètre injecteur (1/100 mm)	100	134	72	136
Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	Y	F3	H1	F3
Portée réduite (W)	500	800	400	1200
5 Gaz Méthane G25 – 20 mbar	SR	R	UR2 int.	UR2 est.
Portée thermique nominale (kW)	1.80	3.0	0.90	3.30
Diamètre injecteur (1/100 mm)	100	134	72	138
Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	Y	F3	F1	F3
Portée réduite (W)	500	800	400	1200
6 Gaz Méthane G2.350 – 13 mbar	SR	R	UR2 int.	UR2 est.
Portée thermique nominale (kW)	1.80	2.90	0.90	3.30
Diamètre injecteur (1/100 mm)	120	165	91	180
Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	Y	F3	Y	H4
Portée réduite (W)	500	800	400	1200

7 Gaz Liquide G30/31 - 30/37 mbar	SR	R	UR2 int.	UR2 est.
Portée thermique nominale (kW)	1.80	3.0	0.90	3.30
Diamètre injecteur (1/100 mm)	65	85	44	91
Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	-	-	-	-
Portée réduite (W)	500	800	400	1300
Portée nominale G30 (g/h)	131	218	65	240
Portée nominale G31 (g/h)	129	214	64	236
8 Gaz Liquide G30/31 - 37 mbar	SR	R	UR2 int.	UR2 est.
Portée thermique nominale (kW)	1.90	3.0	0.80	3.30
Diamètre injecteur (1/100 mm)	65	81	42	88
Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	-	-	-	-
Portée réduite (W)	550	900	450	1500
Portée nominale G30 (g/h)	138	218	58	240
Portée nominale G31 (g/h)	136	214	57	236
9 Gaz Liquide G30/31 - 50 mbar	SR	R	UR2 int.	UR2 est.
Portée thermique nominale (kW)	1.80	3.0	1.0	3.30
Diamètre injecteur (1/100 mm)	58	74	43	73
Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	M	Z	H2	S1
Portée réduite (W)	500	1000	400	1500
Portée nominale G30 (g/h)	131	218	73	240
Portée nominale G31 (g/h)	129	214	71	236
10 Gaz de ville G110 - 8 mbars	SR	R	UR2 int.	UR2 est.
Portée thermique nominale (kW)	1.80	2.80	1.0	03:20
Diamètre injecteur (1/100 mm)	185	260	145	300
Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	/2	/3	0040	0190
Portée réduite (W)	500	800	400	1000

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

5.3 Positionnement

Appareil lourd
Danger de blessures par écrasement

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

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

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

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

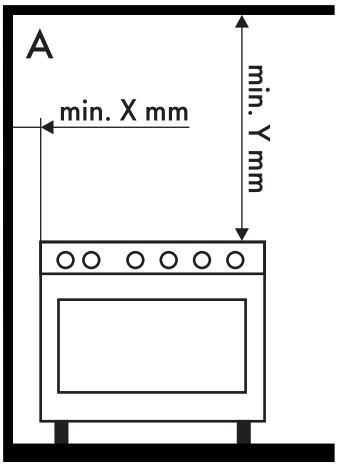
- Les placages, les colles ou les revêtements en plastique des meubles adjacents doivent être thermorésistants (minimum 90° C).

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

Les meubles suspendus au-dessus du plan de travail de l'appareil doivent être à une distance minimale de ce dernier de Y mm. Si l'on installe une hotte aspirante au-dessus de la plaque de cuisson, consultez le manuel d'instructions de cette dernière pour respecter la distance correcte.

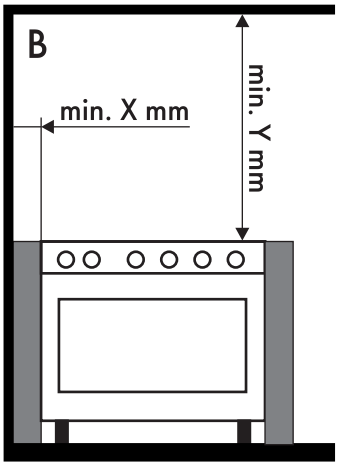
X	300 mm
Y	750 mm

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



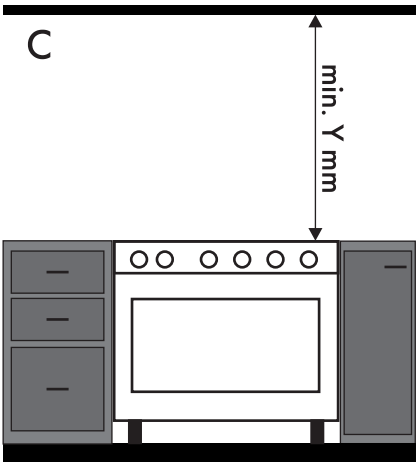
A - Classe 1

(Appareil à pose libre)



B - Classe 2 sous-classe 1

(Appareil encastré)



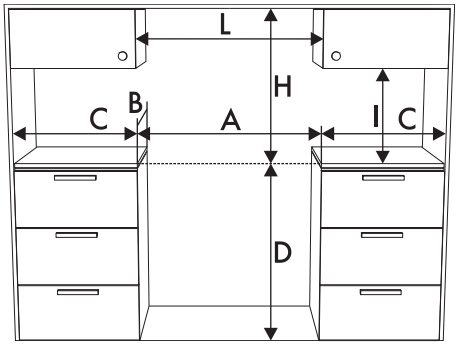
C - Classe 2 sous-classe 1

(Appareil encastré)

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

.

Dimensions hors tout de l'appareil



A	1200 mm
B	600 mm
C[1]	min. 300 mm
D	900 mm
H	750 mm
I	450 mm
L[2]	800 mm

[1] Distance minimale des murs latéraux ou de tout matériel inflammable.

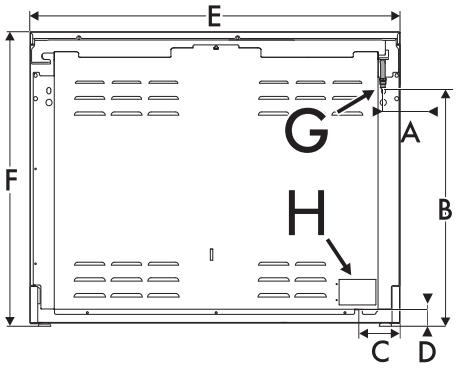
[2] Largeur minimale de l'armoire (=A).

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

FR

Dimensions de l'appareil : emplacement branchements gaz et électricité

Position des branchements gaz et électricité (mesures exprimées en mm).



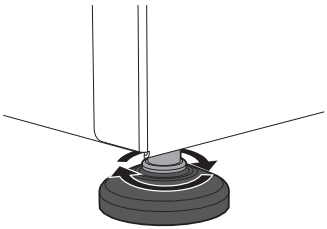
A	56
B (max)	770
B (min)	744
C	135
D	55
E	1200
F (min)	894
F (max)	920

G = raccordement du gaz

H = raccordement électrique

Positionnement et nivellement de l'appareil

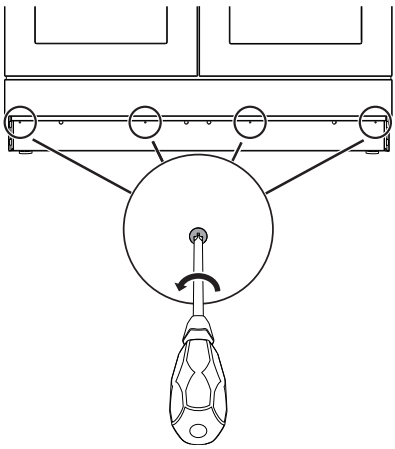
Pour obtenir une meilleure stabilité, il est indispensable que l'appareil soit correctement nivelé au sol après avoir réalisé le raccordement électrique et/ou du gaz ; vissez ou dévissez le pied de la partie inférieure jusqu'à ce que l'appareil soit bien nivelé et stabilisé au sol.



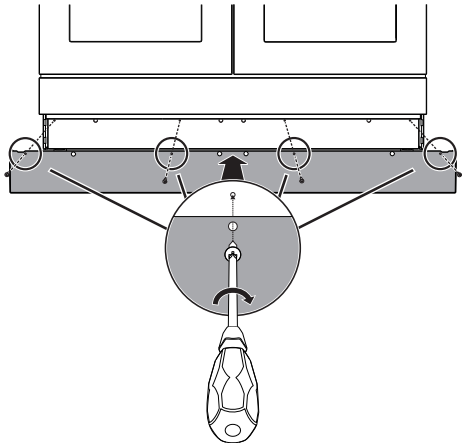
Montage du socle avant

Le socle avant doit être positionné et correctement fixé à l'appareil.

1. Utilisez un tournevis pour retirer les vis sous la porte des compartiments de rangement.



2. Positionnez le socle avant en alignant les trous de vis correspondant à ceux de l'appareil.

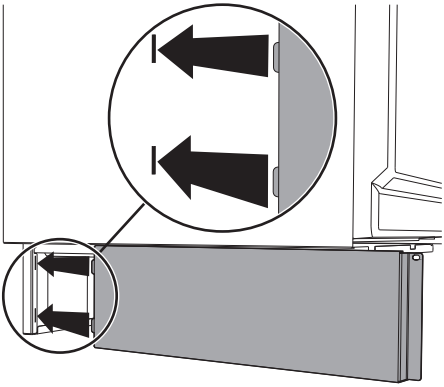


3. Fixez le socle avant à l'aide des vis retirées précédemment.

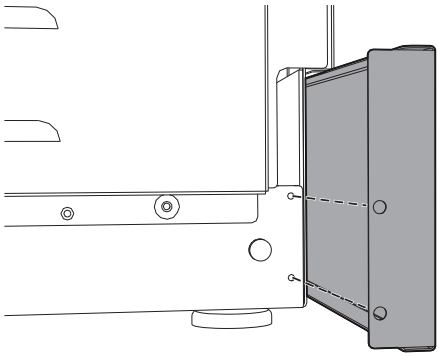
Montage des socles latéraux

Après avoir installé le socle avant, les socles latéraux doivent être installés.

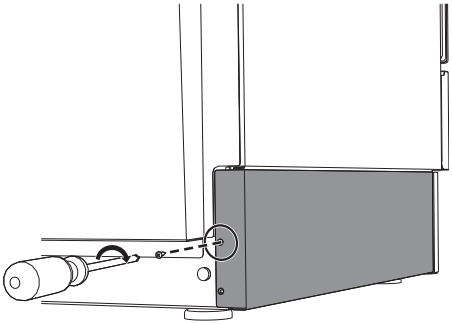
1. Placez les socles latéraux à côté du socle avant.
2. Insérez les languettes dans les fentes situées derrière les côtés du socle avant.



3. Alignez les trous arrière des socles latéraux avec ceux de la base de l'appareil.



4. Fixez les socles latéraux à l'aide d'une vis.



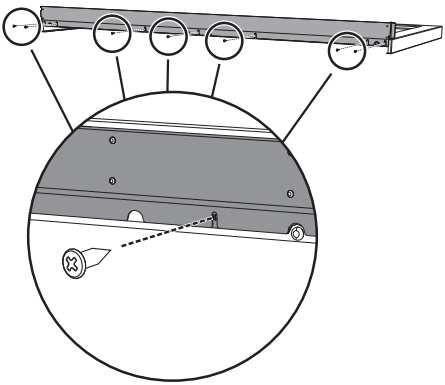
5. Veillez à fixer les deux socles en répétant les étapes décrites.

Montage du dosseret

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

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

1. Positionnez le dosseret au-dessus de la plaque en faisant correspondre les trous pour les vis des fixation.
2. Fixez le dosseret sur la plaque en utilisant les vis de fixation.



5.4 Branchement électrique

Tension électrique
Danger d'électrocution

- Un technicien habilité doit effectuer le branchement électrique.
- Munissez-vous de équipements de protection individuelle.
- La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.
- Mettez l'appareil hors tension.
- Ne tirez 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 adéquates aux données indiquées sur la plaque.

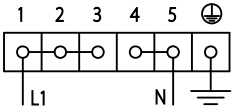
La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage, est placée dans une position bien visible sur l'appareil.

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.

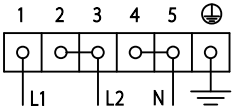
L'appareil peut fonctionner dans les modalités suivantes :

- **220-240 V 1N~**



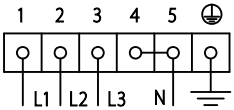
Câble **tripolaire 3 x 6 mm²**.

- **380-415 V 2N~**



Câble **tétrapolaire 4 x 2,5 mm²**.

- **380-415 V 3N~**



Câble **pentapolaire 5 x 2,5 mm²**.

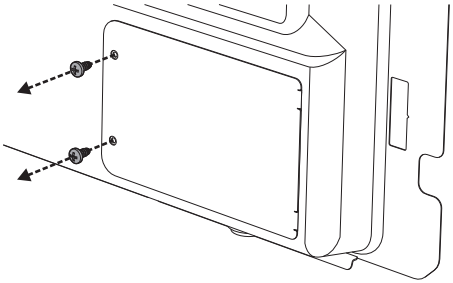
Les valeurs indiquées se réfèrent à la section du conducteur interne.

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

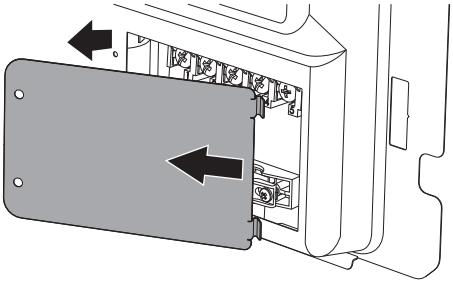
Accès au bornier

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

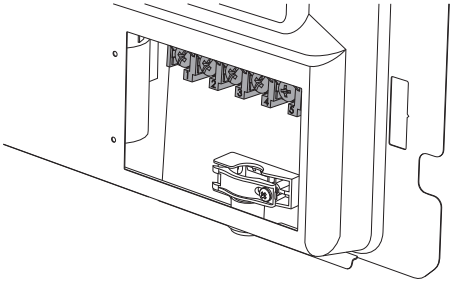
1. Enlevez les vis qui fixent la porte au carter postérieur.



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



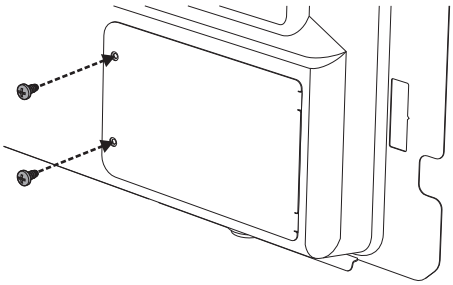
3. Installez le câble d'alimentation.



FR

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

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



Branchement fixe

Sur la ligne d'alimentation, prévoyez un dispositif qui assure la déconnexion du réseau omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts suffisante à permettre la déconnexion complète dans les conditions relevant de la catégorie III de surtension, conformément aux règles d'installation.

Le dispositif d'interruption 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 s'être assuré d'avoir suivi correctement les instructions, débranchez l'appareil et contactez le service d'Assistance.

5.5 Pour l'installateur

- La fiche doit rester accessible après l'installation. Ne pliez ou ne coincez pas le câble de raccordement au réseau électrique.
- L'appareil doit être installé selon les schémas d'installation.
- N'essayez pas de dévisser ou de forcer le coude fileté du raccord. On 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 les pertes de gaz. N'utilisez PAS de flammes nues 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.