# Sommaire


| | | |
|---|---|---|
| **1** | **Avertissements** | **142** |
| 1.1 | Avertissements généraux de sécurité | 142 |
| 1.2 | But de l'appareil | 146 |
| 1.3 | Responsabilité du fabricant | 146 |
| 1.4 | Ce manuel d'utilisation | 147 |
| 1.5 | Plaque d'identification | 147 |
| 1.6 | Élimination | 147 |
| 1.7 | Informations sur la consommation d'énergie en mode éteint/veille | 147 |
| 1.8 | Comment lire le manuel d'utilisation | 147 |
| **2** | **Description** | **149** |
| 2.1 | Description générale | 149 |
| 2.2 | Plan de cuisson | 150 |
| 2.3 | Panneau de commandes | 150 |
| 2.4 | Autres parties | 151 |
| 2.5 | Accessoires disponibles | 151 |
| **3** | **Utilisation** | **153** |
| 3.1 | Avertissements | 153 |
| 3.2 | Première utilisation | 154 |
| 3.3 | Utilisation des accessoires | 155 |
| 3.4 | Utilisation du plan de cuisson | 156 |
| 3.5 | Utilisation du four | 157 |
| 3.6 | Conseils pour la cuisson | 165 |
| 3.7 | Fonctions spéciales | 167 |
| 3.8 | Programmes automatiques | 170 |
| 3.9 | Menu secondaire | 173 |
| 3.10 | Utilisation du compartiment de rangement (si elle est présente) | 176 |
| 3.11 | Utilisation du compartiment de rangement | 176 |
| **4** | **Nettoyage et entretien** | **177** |
| 4.1 | Avertissements | 177 |
| 4.2 | Nettoyage de l'appareil | 177 |
| 4.3 | Démontage de la porte | 178 |
| 4.4 | Nettoyage des vitres de la porte | 179 |
| 4.5 | Vapor Clean (sur certains modèles uniquement) | 182 |
| 4.6 | Pyrolyse (sur certains modèles uniquement) | 184 |
| 4.7 | Entretien extraordinaire | 186 |
| **5** | **Installation** | **190** |
| 5.1 | Raccordement du gaz | 190 |
| 5.2 | Adaptation aux différents types de gaz | 195 |
| 5.3 | Positionnement | 200 |
| 5.4 | Branchement électrique | 207 |
| 5.5 | Pour l'installateur | 209 |


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, sous la supervision et en recevant la formation d'adultes et de personnes responsables de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Éloignez les enfants de moins de 8 ans s'ils ne font pas l'objet d'une surveillance constante.
- Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans s'approcher de l'appareil durant son fonctionnement.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent jamais être effectuées par des enfants sans surveillance.
- 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.

# Avertissements



- Le processus de cuisson doit toujours être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être continuellement surveillé.
- Pendant l'utilisation les objets métalliques comme les couverts ou la vaisselle ne doivent pas être posés sur le dessus du plan 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.
- Si le câble d'alimentation électrique est abîmé, contactez immédiatement le service d'assistance technique qui se chargera de le remplacer.

# Avertissements

## Dommages subis par l'appareil

- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs sur les parties en verre (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques).
- Utilisez éventuellement des outils en bois ou en plastique.
- 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.
- Ne laissez 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 du plan de cuisson.
- Tous les récipients doivent avoir un fond plat et lisse.



- En cas de débordement, éliminez le liquide en excès du plan de cuisson.
- Ne renversez pas de substances acides comme du jus de citron ou du vinaigre sur le plan 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 et éponges métalliques).
- Ne lavez pas au lave-vaisselle les parties amovibles comme les grilles du plan 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.
- Ne vaporisez pas de produits de nettoyage directement sur la porte, ils pourraient s'infiltrer dans des espaces difficiles à rincer et, avec le temps, réagir avec les panneaux peints ou l'acier.



## 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.
- Pour éviter la surchauffe possible l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative ou un panneau.
- Un technicien habilité doit effectuer le branchement au gaz.
- La mise en œuvre avec un tuyau flexible devra être réalisée de manière à ce que la longueur de la conduite ne dépasse pas les 2 mètres d'extension maximale

pour les tuyaux flexibles en acier et 1,5 mètres pour les tuyaux en caoutchouc.

- Assurez-vous que les tuyaux ne sont pas au contact de parties mobiles ni écrasés.
- Si nécessaire, utilisez un régulateur de pression conforme à la norme en vigueur.
- Après toute intervention sur l'appareil, vérifiez que le couple de serrage des connexions du gaz est compris entre 10 Nm et 15 Nm.
- Une fois l'installation terminée, vérifiez la présence d'éventuelles fuites avec une solution savonneuse, mais jamais avec une flamme.
- Un technicien habilité doit effectuer le branchement électrique.
- La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.
- Utilisez des câbles résistant à une température d'au moins 90° C.
- Le couple de serrage des vis des conducteurs d'alimentation du bornier doit être égal à 1,5-2 Nm.
- Cet appareil peut être utilisé jusqu'à une altitude de 2 000 m au-dessus du niveau de la mer.

### 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.

## 1.2 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.

## 1.3 Responsabilité du fabricant

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

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

## 1.4 Ce manuel d'utilisation

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

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

## 1.5 Plaque d'identification

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

## 1.6 Élimination



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

Pour éliminer l'appareil :

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

Tension électrique
**Danger d'électrocution**

- 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 Informations sur la consommation d'énergie en mode éteint/veille

Les données techniques sur la consommation en mode éteint/veille de l'appareil peuvent être consultées sur le site www.smeg.com à la page consacrée au produit en question.

## 1.8 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

FR

# Avertissements



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



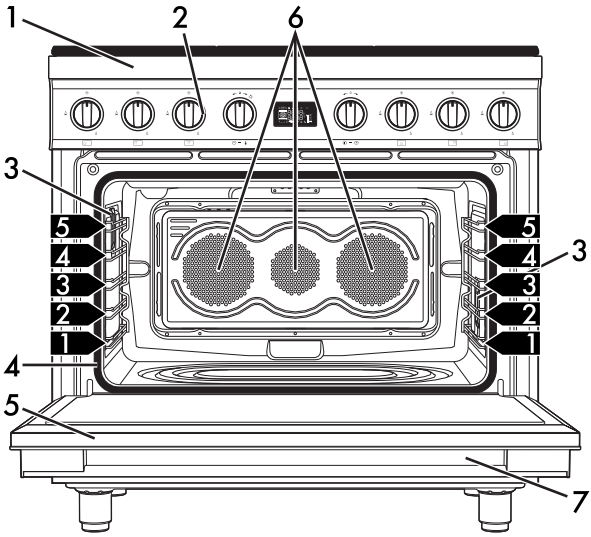
Suggestion

1. Séquence d'instructions pour l'utilisation.

- Instruction d'utilisation individuelle.

# 2 Description

## 2.1 Description générale




1 Plan de cuisson

2 Panneau de commandes

3 Lampe

4 Joint

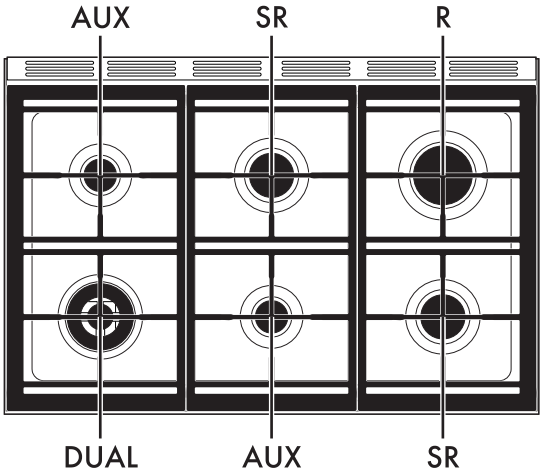
5 Porte

6 Turbine

7 Compartiment de rangement

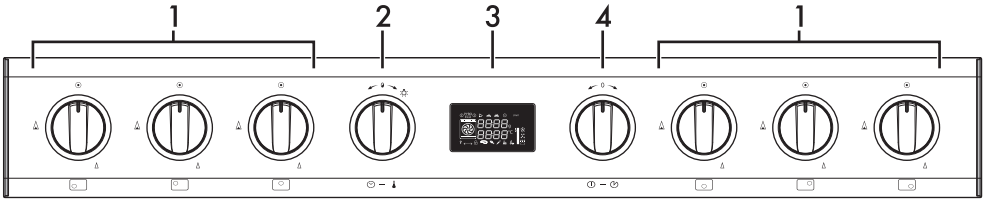
1,2,3... Glissières de support pour grilles et lèchefrites

## 2.2 Plan de cuisson




AUX = Auxiliaire
SR = Semi-rapide
R = Rapide
DUAL = Ultra-rapide

## 2.3 Panneau de commandes




### 1 Manettes des brûleurs du plan de cuisson

Utiles pour allumer et régler les brûleurs du plan 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 Manette de la température

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

### 3 Afficheur

Il affiche l'heure actuelle, la fonction et la température de cuisson sélectionnées ainsi que le temps éventuellement attribué.

### 4 Manette des fonctions

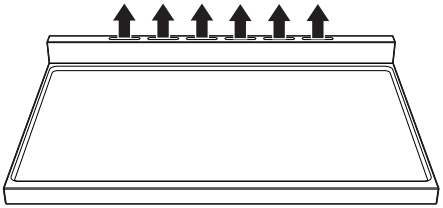
Cette manette permet de mettre l'appareil sous/hors tension et de sélectionner la fonction de cuisson.

## 2.4 Autres parties

### Turbine de refroidissement

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

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



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

### Éclairage interne

L'éclairage interne de l'appareil se déclenche :

- quand on ouvre la porte ;
- quand une fonction quelconque est sélectionnée, à l'exclusion des fonctions PYRO ECO + et (modèles multifonctions) et des fonctions PYRO ECO et PYRO ECO (modèles à pyrolyse) ;
- Quand la manette de la température est tournée légèrement à droite (activation et désactivation manuelle).

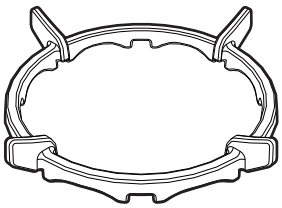
Il est impossible d'éteindre l'éclairage interne lorsque la porte est ouverte.

### Niveaux de positionnement

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

## 2.5 Accessoires disponibles

### Grille de support WOK

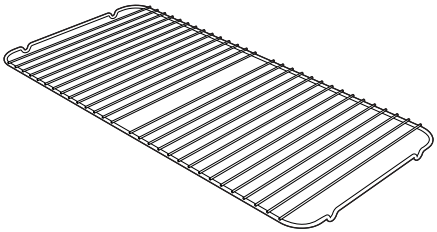


Utile si l'on utilise des récipients « WOK ».

FR

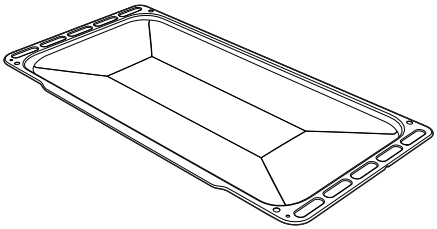
# Description

### Grille pour lèchefrite



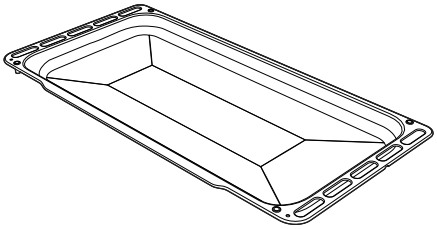
À poser au-dessus d'une lèchefrite pour la cuisson d'aliments qui peuvent goutter.

### Lèchefrite four



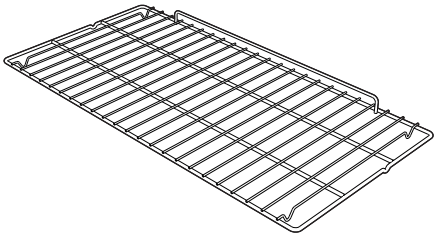
Elle permet de récupérer des graisses ayant coulé des aliments posés sur la grille supérieure.

### Lèchefrite profonde



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

### Grille



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

Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.

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

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

# 3 Utilisation

## 3.1 Avertissements



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

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



Utilisation impropre
**Risque de brûlures**

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



Utilisation impropre
**Risque de dommages aux surfaces**

- Ne couvrez pas le fond de la cavité de cuisson avec des feuilles d'aluminium.
- Si vous souhaitez utiliser du papier sulfurisé, placez-le de manière à ce qu'il n'interfère pas avec la circulation d'air chaud à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites sur le fond de la cavité de cuisson.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites directement sur la vitre interne du four quand la porte est ouverte.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- Les récipients et les grils à viande doivent être placés à l'intérieur du périmètre du plan de cuisson.
- Tous les récipients doivent avoir un fond plat et lisse.
- En cas de débordement, éliminez le liquide en excès du plan de cuisson.



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

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

FR

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

**La fuite de gaz peut provoquer une explosion.**

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

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

**Fonctionnement anormal**

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

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

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

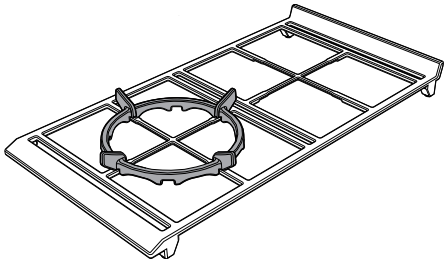
## 3.2 Première utilisation

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).
4. Chauffez l'appareil à vide à la température maximale, pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.

## 3.3 Utilisation des accessoires

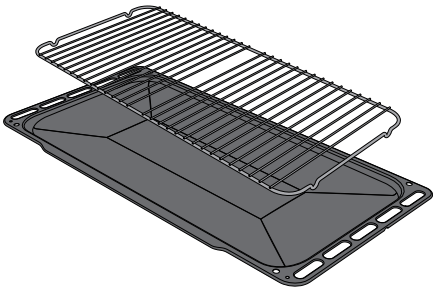
### Croisillons réducteurs

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



### Grille pour lèchefrite

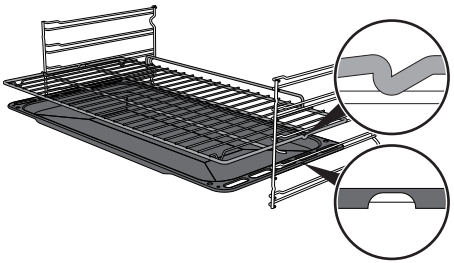
Introduisez la grille pour lèchefrite à l'intérieur de la lèchefrite. On peut ainsi recueillir les graisses séparément des aliments en train de cuire.



### 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 qui empêchent l'extraction accidentelle de la grille doivent être orientés vers le bas et vers la partie postérieure de la cavité de cuisson.



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

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

## 3.4 Utilisation du plan de cuisson

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

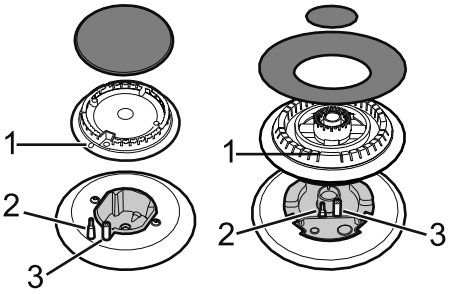
Le brûleur peut s'éteindre lorsque l'on relâche la manette : cela signifie que le thermocouple n'est pas suffisamment chaud. Attendez quelques instants et répétez l'opération. Maintenez la manette enfoncée plus longuement.

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

Ramenez la manette sur ⊙ et attendez 60 secondes avant d'essayer d'allumer le brûleur.

### Position correcte des couronnes et des chapeaux

Avant d'allumer les brûleurs du plan 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 **1** soient bien en face des thermocouples **2** et des bougies **3**.




### Conseils pratiques pour l'utilisation du plan 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 :

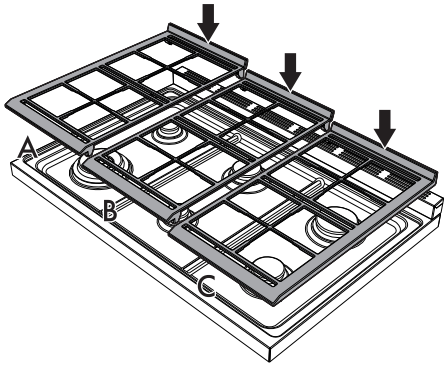
- AUX : 12 - 14 cm.
- SR : 16 - 24 cm.
- R : 18 - 26 cm.
- DUAL : 18 - 28 cm.

### Position correcte des grilles du plan de cuisson

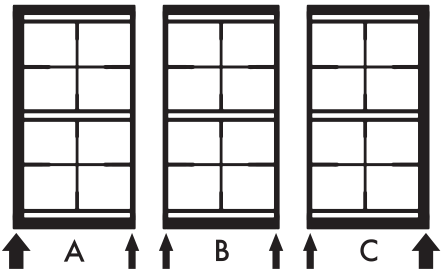
Avant d'allumer les brûleurs du plan de cuisson assurez-vous que les grilles sont correctement positionnées sur le plan de cuisson.

Tenez compte du fait que :

- Chaque grille a sa position sur le plan de cuisson.
- La partie surélevée doit toujours être tournée vers le dosseret de l'appareil.

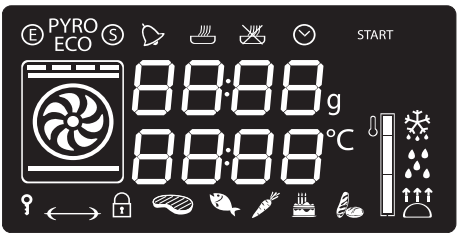



- La grille gauche (**A**) et la grille droite (**C**) ont un bord plus épais qui doit être tourné vers la partie latérale de l'appareil.
- La grille centrale (**B**) a les bords de la même épaisseur.




## 3.5 Utilisation du four

### Afficheur




Voyant Puissance Éco

PYRO ECO Voyant Pyrolyse (uniquement sur les modèles à pyrolyse)

Voyant Show-Room

Voyant temporisateur minuteur

Voyant cuisson temporisée

Voyant cuisson programmée

Voyant horloge

Voyant verrouillage enfants

Voyant verrouillage-porte (uniquement sur les modèles à pyrolyse)

Niveau de température atteinte

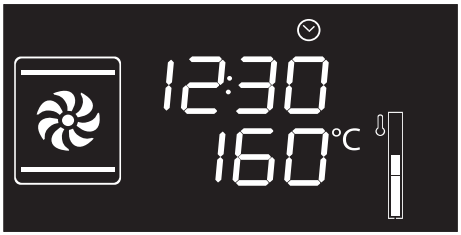
FR

### Conditions de fonctionnement

Stand-by : Lorsqu'aucune fonction n'est sélectionnée, l'afficheur indique l'heure actuelle.




ON : Au lancement d'une fonction quelconque, l'afficheur indique les paramètres sélectionnés comme la température, la durée et le niveau atteint.




Toute pression sur la manette de la température au cours de l'exécution d'une fonction permet d'avancer cycliquement dans l'état des paramètres, dans l'ordre suivant.

°C Température

Durée du temporisateur minuteur

Durée de la fonction

Durée de la cuisson programmée (si vous avez sélectionné une cuisson temporisée)

Affichage de l'heure

Vous pouvez modifier la valeur dans tout état en tournant la manette de la température à droite ou à gauche. Maintenez la manette tournée pour obtenir une augmentation ou une diminution plus rapide.

### Réglage de l'heure

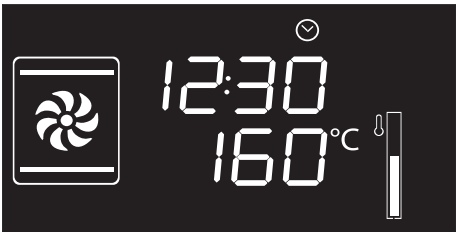
À la première utilisation, ou après une coupure de courant, le symbole 00:00 clignote sur l'afficheur de l'appareil. Pour commencer une cuisson, sélectionnez l'heure courante.

1. Tournez la manette de la température pour régler l'heure affichée (maintenez la manette tournée pour augmenter ou diminuer plus rapidement).
2. Appuyez sur la manette de la température.
3. Tournez la manette de la température pour régler les minutes (maintenez la manette tournée pour augmenter ou diminuer plus rapidement).
4. Appuyez sur la manette de la température pour terminer le réglage.

Il pourrait s'avérer nécessaire de modifier l'heure courante, par exemple en raison de l'heure d'été/hiver. À partir de la position de stand-by, maintenez la manette de la température à droite ou à gauche jusqu'à ce que la valeur des heures clignote.

Il est impossible de modifier l'heure si l'appareil est dans l'état ON.

### Fonctions de cuisson




1. Appuyez sur la manette des fonctions et tournez-la pour sélectionner la fonction de cuisson souhaitée.
2. Appuyez sur la manette de la température et tournez-la pour modifier la température de cuisson.
3. Appuyez sur la manette des fonctions pour démarrer la cuisson traditionnelle.

Pour interrompre une fonction à tout moment, maintenez la manette des fonctions enfoncée pendant au moins 3 secondes.

### Phase de préchauffage

La cuisson est précédée d'une phase de préchauffage qui permet à l'appareil d'atteindre plus rapidement la température de cuisson.

Cette phase est signalée par le clignotement du niveau de température atteint (préchauffage).



Au terme du préchauffage, le niveau de température atteint reste fixe et un signal sonore intervient pour indiquer que les aliments peuvent être mis dans la cavité de cuisson.



## Liste des fonctions

### ECO Éco



Cette fonction est particulièrement indiquée pour la cuisson sur un seul niveau, en consommant peu d'énergie.

Idéale pour cuire la viande, le poisson et les légumes. 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.



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



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

### 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.

### Sole



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

### Statique brassée



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

### 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 de la cavité de cuisson) 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.



### Turbo

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

### Minuteur

Cette fonction n'interrompt pas la cuisson mais actionne seulement la sonnerie.

Le minuteur peut être activé en phase de cuisson et en état de stand-by de l'appareil.

1. Appuyez une fois sur la manette de la température (2 fois si l'on est en phase de cuisson). Sur l'afficheur apparaissent les chiffres 0:00 et le voyant clignote.




2. Tournez la manette de la température pour sélectionner la durée (de 1 minute à 4 heures). Au bout de quelques secondes le voyant cesse de clignoter et le compte à rebours commence.
3. On peut sélectionner la fonction souhaitée pour la cuisson et attendre que le signal sonore informe l'utilisateur que le temps s'est écoulé. Le voyant clignote.

4. Pour désactiver le signal sonore appuyez sur une des deux manettes ou tournez-la.
5. Pour sélectionner un autre minuteur, tournez la manette de la température.

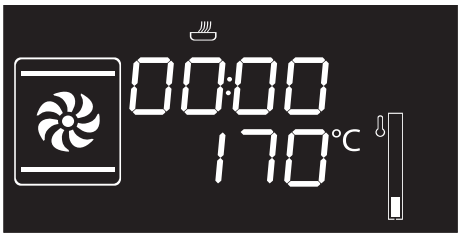
Pour désactiver le minuteur, il faut sélectionner la valeur zéro.

### Cuisson temporisée

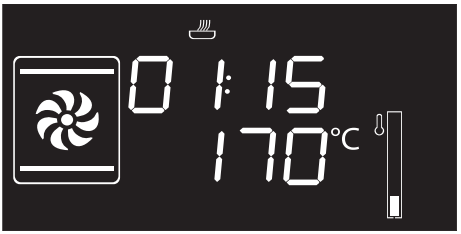
On entend par cuisson temporisée la fonction qui permet de commencer une cuisson et de la terminer après le temps sélectionné par l'utilisateur.

L'activation d'une cuisson temporisée annule un éventuel minuteur supplémentaire sélectionné précédemment.

1. Après avoir sélectionné une fonction et une température de cuisson, appuyez trois fois sur la manette de la température. Sur l'afficheur apparaissent les chiffres 00:00 et le voyant clignote.




2. Tournez la manette de la température à droite ou à gauche pour sélectionner la durée de cuisson de 00h01 à 12h59. Maintenez la manette tournée pour obtenir une augmentation ou une diminution plus rapide.




3. Quelques secondes après avoir sélectionné la durée souhaitée, le voyant cesse de clignoter et la cuisson temporisée démarre.

Pour prolonger la cuisson en mode manuel appuyez de nouveau sur la manette de la température. L'appareil reprend son fonctionnement normal suivant les réglages de cuisson précédents.

4. Au terme de la cuisson, l'afficheur montre le message StoP et un signal sonore se déclenche.



5. Pour désactiver le signal sonore appuyez sur une des deux manettes ou tournez-la ou bien ouvrez la porte.

Pour désactiver le signal sonore et sélectionner une autre cuisson temporisée, tournez la manette de la température à droite.

Pour désactiver le signal sonore et sélectionner une fonction de cuisson différente, tournez la manette des fonctions à droite ou à gauche.

Pour éteindre l'appareil, maintenez la manette des fonctions enfoncée.

### Modification des données sélectionnées durant la cuisson temporisée

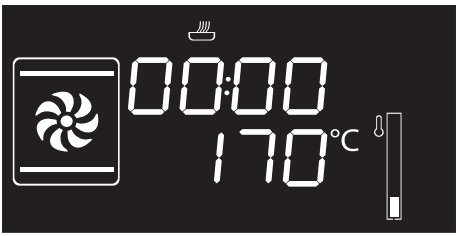
Durant le fonctionnement, on peut modifier la durée de la cuisson temporisée :

1. Lorsque le voyant est fixe et l'appareil est en phase de cuisson, appuyez deux fois sur la manette de la température. Le voyant commence à clignoter.
2. Tournez la manette de la température vers la droite ou vers la gauche pour modifier la durée de cuisson sélectionnée précédemment.

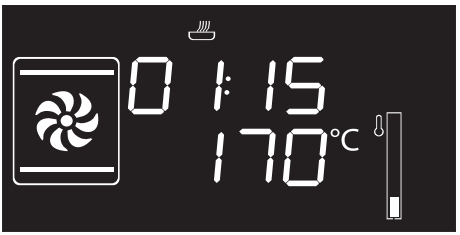
### Cuisson programmée

La cuisson programmée est la fonction qui permet de la terminer automatiquement à une heure définie sélectionnée par l'utilisateur, suivie de l'extinction automatique de l'appareil.

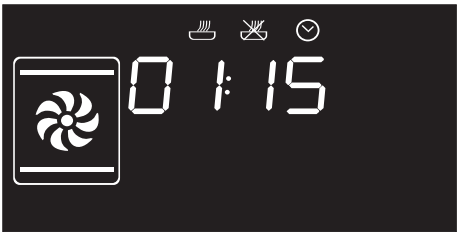
1. Après avoir sélectionné une fonction et une température de cuisson, appuyez trois fois sur la manette de la température. Sur l'afficheur apparaissent les chiffres 0:00 et le voyant clignote.




2. Tournez la manette à droite ou à gauche pour sélectionner la durée de cuisson de 00h01 à 12h59. Maintenez la manette tournée pour augmenter ou diminuer rapidement.



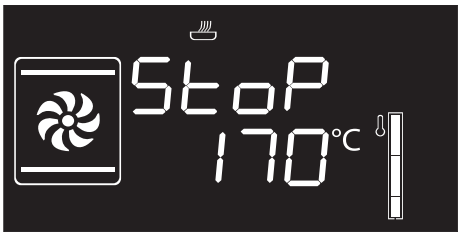
3. Appuyez une quatrième fois sur la manette de la température. Le voyant clignote. Tournez la manette vers la droite ou vers la gauche pour programmer l'horaire de fin de cuisson.
4. Au bout de quelques secondes les voyants et cessent de clignoter. L'appareil attend l'horaire de démarrage sélectionnée.




Pour prolonger la cuisson en mode manuel appuyez de nouveau sur la manette de la température. L'appareil reprend son fonctionnement normal suivant les réglages de cuisson précédents.

Dans la cuisson temporisée, l'allumage du four est avancé de 10 minutes pour permettre à l'appareil d'atteindre la température nécessaire à la cuisson (préchauffage).

5. Au terme de la cuisson, l'afficheur montre le message StoP et un signal sonore se déclenche.




6. Pour désactiver le signal sonore appuyez sur une des deux manettes ou tournez-la ou bien ouvrez la porte.

Pour éteindre l'appareil, maintenez la manette des fonctions enfoncée.

Pour des raisons de sécurité, on ne peut pas sélectionner uniquement l'horaire de fin de cuisson sans sa durée.

### Modification des données sélectionnées durant la cuisson programmée

Après avoir modifié la durée de la cuisson, il est nécessaire de régler à nouveau l'heure de fin de cuisson.

Durant le fonctionnement, on peut modifier la durée de la cuisson programmée :

1. Quand les voyants et sont fixes et si l'appareil attend de commencer la cuisson, appuyez deux fois sur la manette de la température. Le voyant commence à clignoter.
2. Tournez la manette de la température vers la droite ou vers la gauche pour modifier la durée de cuisson sélectionnée précédemment.
3. Appuyez de nouveau sur la manette de la température. Le voyant s'éteint et le voyant commence à clignoter. L'afficheur montre l'horaire de fin de cuisson.
4. Tournez la manette de la température vers la droite ou vers la gauche pour différer l'heure de fin de cuisson.
5. Au bout de quelques secondes les voyants et cessent de clignoter et la cuisson programmée reprend son fonctionnement suivant les nouveaux réglages.

## 3.6 Conseils pour la cuisson

### Conseils généraux

- Utilisez une fonction ventilée pour obtenir une cuisson uniforme sur plusieurs niveaux.
- En augmentant la température il n'est pas possible de réduire les temps de cuisson (les aliments risquent d'être trop cuits à l'extérieur et pas assez cuits à l'intérieur).
- À égalité de poids, les temps de cuisson des morceaux coupés sont plus réduits par rapport aux temps de cuisson de la pièce entière.

### Conseils pour la cuisson des viandes

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

### Conseils pour la cuisson au Gril

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

### Conseils pour la cuisson des gâteaux et biscuits

- Utilisez de préférence des moules foncés en métal : ils permettent une meilleure absorption de la chaleur.
- La température et la durée de cuisson dépendent de la qualité et de la consistance de la pâte.
- En cas de cuissons sur plusieurs niveaux, placer les aliments de préférence sur le 2ème et 4ème niveau, augmenter le temps de cuisson de quelques minutes et utiliser uniquement les fonctions ventilées.
- Vérifiez si le gâteau est cuit à l'intérieur : à la fin de la cuisson, piquez un cure-dent au sommet du gâteau. Si la pâte ne colle pas au cure-dent, le gâteau est cuit.
- Si le gâteau retombe après son défournement, réduisez la température sélectionnée de 10°C lors de la cuisson successive, en sélectionnant éventuellement un temps de cuisson supérieur.
- Les temps de cuisson de meringues et choux varient en fonction de la dimension.

### Conseils pour la décongélation et le levage

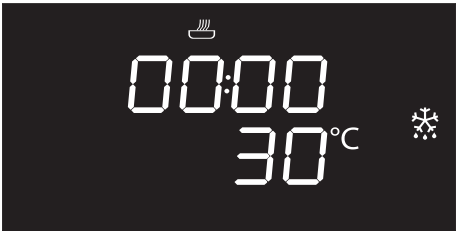
- Positionnez les aliments congelés sans emballage, dans un récipient sans couvercle sur le premier niveau de la cavité de cuisson.
- Évitez de superposer les aliments.
- Pour décongeler la viande, utilisez une grille positionnée au deuxième niveau et une lèchefrite au premier niveau. De cette manière, les aliments ne sont pas au contact du liquide de décongélation.
- Les fruits et le pain, si divisés en morceaux, emploient le même temps pour se décongeler, indépendamment de la quantité et du poids totaux.
- Couvrez les parties les plus délicates d'une feuille d'aluminium.
- Pour un bon levage, placez un récipient contenant de l'eau sur le fond de la cavité de cuisson.

### Pour économiser l'énergie

- Arrêtez la cuisson quelques minutes avant que le temps normalement nécessaire ne se soit écoulé. La cuisson se poursuivra pendant les minutes restantes grâce à la chaleur qui s'est accumulée à l'intérieur du four.
- Réduisez au minimum les ouvertures de la porte pour éviter toute dispersion de chaleur.
- Gardez l'appareil toujours propre.
- (Si présente) Si on ne l'utilise pas, sortez la plaque à pizza du fond du compartiment de cuisson

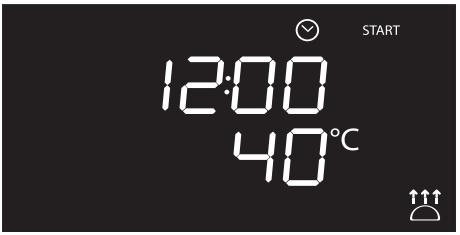
## 3.7 Fonctions spéciales

### Décongélation à temps




1. Introduisez l'aliment à l'intérieur de la cavité de cuisson.
2. Appuyez sur la manette des fonctions et tournez-la pour sélectionner la fonction de décongélation à temps.
3. Tournez la manette de la température pour sélectionner la durée (de 1 à 99 minutes).
4. Appuyez sur la manette de la température pour confirmer la durée réglée. Le message START clignote.
5. Appuyez sur la manette des fonctions pour démarrer la décongélation à temps.
6. Au terme, le message StoP est affiché et un signal sonore se déclenche.
7. Pour désactiver le signal sonore appuyez sur une des deux manettes ou tournez-la ou bien ouvrez la porte.
8. Maintenez la manette des fonctions enfoncée pendant au moins 3 secondes pour sortir de la fonction.

### Levage



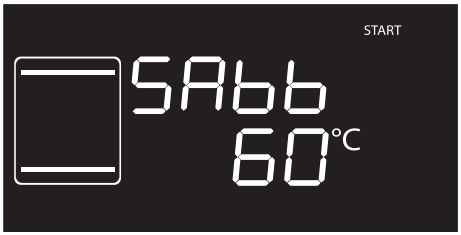

La fonction du levage ne prévoit pas la modification de la température.

Pour un bon levage, placez un récipient contenant de l'eau sur le fond de la cavité de cuisson.

1. Positionnez la pâte à lever sur le deuxième niveau.
2. Appuyez sur la manette des fonctions et tournez-la pour sélectionner la fonction levage. Le message START clignote.
3. Appuyez sur la manette des fonctions pour démarrer le levage.
4. Au terme, le message StoP est affiché et un signal sonore se déclenche.
5. Pour désactiver le signal sonore appuyez sur une des deux manettes ou tournez-la ou bien ouvrez la porte.
6. Maintenez la manette des fonctions enfoncée pendant au moins 3 secondes pour sortir de la fonction.

FR

## Shabat




Cette fonction permet de cuire les aliments en respectant les dispositions lors de la fête du repos dans la religion juive.

L'appareil aura des comportements particuliers avec cette fonction :

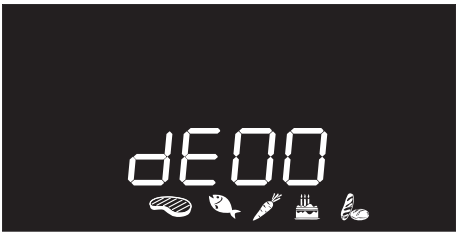
- La cuisson peut continuer pendant une durée indéterminée, on ne peut sélectionner aucune temporisation.
- Aucun type de préchauffage ne sera effectué.
- La température de cuisson sélectionnable varie entre 60-100 °C.
- Lumière de la cavité de cuisson désactivée, aucune intervention comme l'ouverture de la porte ou l'activation manuelle avec la manette n'allume la lumière.
- Turbine interne désactivée.
- Lumière des manettes et indications sonores désactivées.

Après l'activation de la fonction Shabat, aucun paramètre ne pourra être modifié.

Aucune action sur les manettes n'aura d'effet ; seule la manette des fonctions restera active pour pouvoir éteindre l'appareil.

1. Appuyez sur la manette des fonctions et tournez-la pour sélectionner la fonction Shabat SAbb.
2. Appuyez sur la manette de la température et tournez-la pour modifier la température de la fonction.
3. Appuyez sur la manette de la température pour confirmer la température réglée. Le message START clignote.
4. Appuyez sur la manette des fonctions pour démarrer la fonction Shabat.
5. Maintenez la manette des fonctions enfoncée pendant au moins 3 secondes pour sortir de la fonction.

### Décongélation au poids




Cette fonction permet de décongeler les aliments en fonction de leur poids et de la typologie d'aliments à décongeler.

1. Introduisez l'aliment à l'intérieur de la cavité de cuisson.
2. Appuyez sur la manette des fonctions et tournez-la pour sélectionner la décongélation au poids indiquée par le message dE00 et par les symboles aliments éclairés.
3. Appuyez sur la manette des fonctions pour confirmer la décongélation au poids.
4. Tournez la manette des fonctions pour sélectionner le type d'aliments à décongeler.
5. Tournez la manette de la température pour sélectionner le poids (en grammes) de l'aliment à décongeler.
6. Appuyez sur la manette des fonctions pour confirmer les paramètres sélectionnés et commencer la décongélation.
7. Au terme, le message StoP est affiché et un signal sonore se déclenche.
8. Pour désactiver le signal sonore appuyez sur une des deux manettes ou tournez-la ou bien ouvrez la porte.
9. Maintenez la manette des fonctions enfoncée pendant au moins 3 secondes pour sortir de la fonction.

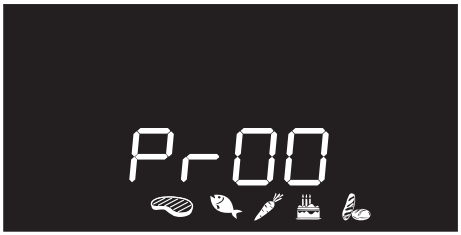
FR

### Paramètres présélectionnés

| dE | Type | Poid (g) | Temps (min.)* |
|---|---|---|---|
| 01 | Viandes | 500 | 120 |
| 02 | Poisson | 300 | 55 |
| 03 | Fruits | 300 | 35 |
| 04 | Pain | 300 | 25 |

* Les temps de décongélation peuvent varier en fonction de la forme et de la dimension de l'aliment à décongeler.

## 3.8 Programmes automatiques




Les programmes automatiques de cuisson sont subdivisés par type d'aliments à cuisiner.

1. Appuyez sur la manette des fonctions et tournez-la pour sélectionner la cuisson avec programmes automatiques identifiée par le message Pr00 et par les symboles aliments éclairés.
2. Appuyez sur la manette des fonctions pour confirmer la cuisson avec programmes automatiques.
3. Tournez la manette des fonctions pour sélectionner le programme préféré (voir Tableau des programmes automatiques).
4. Tournez la manette de la température pour sélectionner le poids (en grammes) de l'aliment à cuire.
5. Au terme du préchauffage, le message START clignote. Introduisez l'aliment à cuire et appuyez sur la manette des fonctions pour démarrer la cuisson.
6. Au terme, le message StoP est affiché et un signal sonore se déclenche.
7. Pour désactiver le signal sonore appuyez sur une des deux manettes ou tournez-la ou bien ouvrez la porte.
8. Maintenez la manette des fonctions enfoncée pendant au moins 3 secondes pour sortir de la fonction.

Dans les programmes automatiques il est possible de régler une cuisson programmée.

Pour interrompre une fonction à tout moment, maintenez la manette des fonctions enfoncée pendant au moins 3 secondes.



**Tableau des programmes automatiques**



## VIANDES (01 - 05)

| Pr | Sous-type | Poids (g) | Niveau | Fonction | Température (°C) | Temps (minutes) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 01 | Rosbif (cuisson moyenne) | 1300 | 2 | | 200 | 56 |
| 02 | Carré de porc | 800 | 2 | | 190 | 88 |
| 03 | Agneau (cuisson moyenne) | 2000 | 2 | | 190 | 105 |
| 04 | Veau | 1000 | 2 | | 190 | 80 |
| 05 | Poulet rôti (entier) | 1000 | 2 | | 200 | 80 |



## POISSON (06 - 07)

| Pr | Sous-type | Poids (g) | Niveau | Fonction | Température (°C) | Temps (minutes) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 06 | Poisson frais (entier) | 500 | 2 | | 160 | 35 |
| 07 | Poisson congelé | 600 | 2 | | 160 | 50 |



## LÉGUMES (08 - 10)

| Pr | Sous-type | Poids (g) | Niveau | Fonction | Température (°C) | Temps (minutes) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 08 | Variés et grillés | 500 | 4 | | 250 | 15 + 8 [1] |
| 09 | Rôtis | 1000 | 2 | | 200 | 33 |
| 10 | Pommes de terre au four | 1000 | 2 | | 200 | 30 |

[1] Pour les cuissons grillées, nous conseillons de cuire les aliments sur les deux côtés en se référant aux temps indiqués sur le tableau. Le temps plus grand indiqué se réfère toujours au premier côté à cuire en partant de l'aliment cru.

FR

## GÂTEAUX (11 - 13)

| Pr | Sous-type | Poids (g) | Niveau | Fonction | Température (°C) | Temps (minutes) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 11 | Biscuits | 500 | 2 | | 160 | 23 |
| 12 | Muffins | 500 | 2 | | 160 | 21 |
| 13 | Tarte confiture | 1000 | 2 | | 170 | 43 |

## PAIN - PIZZA - PÂTES (14 - 20)

| Pr | Sous-type | Poids (g) | Niveau | Fonction | Température (°C) | Temps (minutes) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 14 | Pain à la levure (miche) | 1000 | 2 | | 200 | 27 |
| 15 | Pizza en moule | 1000 | 2 | | 280 | 12 |
| 16 | Pizza sur pierre | 500 | 1* | | 280 | 7 |
| 17 | Pâtes au four | 2000 | 1 | | 220 | 35 |
| 18 | Lasagnes | 2000 | 1 | | 230 | 40 |
| 19 | Paella | 500 | 2 | | 190 | 25 |
| 20 | Quiche Lorraine | 1000 | 1 | | 200 | 40 |

(2) La pierre doit être posée sur le fond du compartiment de cuisson. La pizza congelée cuite sur la pierre ne demande pas de temps de cuisson différents en fonction du poids.

Les temps indiqués dans les tableaux ne comprennent pas les temps de préchauffage et se réfèrent à de cuissons de pièces entières. Si l'aliment est coupé en portions plus petites, le temps de cuisson diminue.

## 3.9 Menu secondaire

L'appareil est aussi muni d'un menu secondaire escamotable qui permet à l'utilisateur :

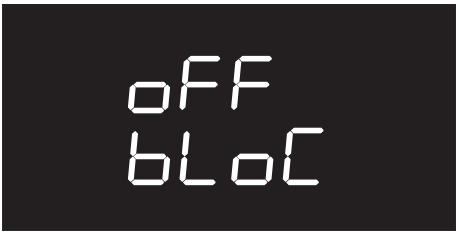
- d'activer ou désactiver le mode Verrouillage enfants.
- d'activer ou désactiver le mode Show-Room (qui désactive tous les éléments chauffants, en faisant fonctionner uniquement le panneau de commandes).
- d'activer ou désactiver le mode Puissance Éco.
- Activez ou désactivez le mode maintien au chaud (Keep Warm).
- Activez ou désactivez la temporisation de la lumière (Éclairage Éco).

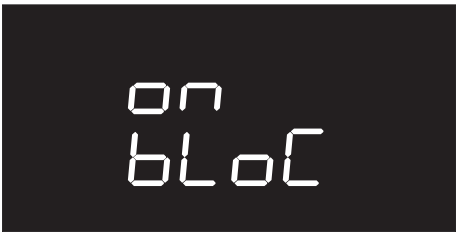
Lorsque l'appareil est en stand-by

1. Allumez la lampe interne en tournant rapidement la manette de la température.
2. Maintenez la manette de la température enfoncée pendant au moins 5 secondes.
3. Tournez la manette de la température vers la droite ou vers la gauche pour modifier l'état de la sélection (ON/ OFF).
4. Appuyez sur la manette de la température pour passer au mode suivant.

### Mode Verrouillage enfants

En activant ce mode, les commandes se bloquent automatiquement au bout d'une minute de fonctionnement sans l'intervention de l'utilisateur.




Dans le fonctionnement normal il est signalé par l'allumage du voyant .

FR

Pour désactiver temporairement le verrouillage durant une cuisson, maintenez la manette de la température enfoncée pendant 5 secondes. Une minute après la dernière sélection, le verrouillage redevient actif.

Si l'on modifie les positions des manettes, l'afficheur montrera le message bLoC pendant quelques secondes.

Même lorsque le mode verrouillage enfants est actif, on peut éteindre l'appareil instantanément en enfonçant la manette des fonctions pendant 3 secondes.

**Mode Show-Room (uniquement pour les exposants)**

En activant ce mode, l'appareil désactive tous les éléments chauffants tout en maintenant le panneau de commandes actif.




Pour utiliser le four normalement, réglez ce mode sur OFF.




Si le mode est actif sur l'afficheur, le voyant Ⓢ s'allume.

### Mode Puissance éco

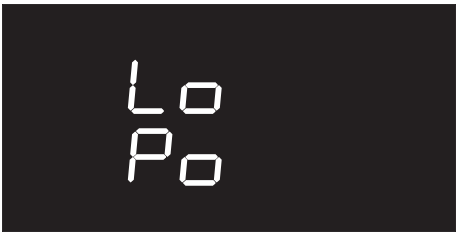
Lorsqu'on active ce mode de fonctionnement, l'appareil limite la puissance utilisée.

Il est indiqué pour utiliser simultanément plusieurs appareils électroménagers.

HI : puissance normale.




LO : faible puissance.




En activant le mode puissance éco, les temps de préchauffage et de cuisson peuvent se prolonger.

Si le mode est actif sur l'afficheur, le voyant Ⓔ s'allume.

### Mode Maintien au chaud

Ce mode permet à l'appareil, au terme d'une cuisson avec une durée programmée (si celle-ci n'est pas interrompue manuellement), de maintenir au chaud (à de basses températures) l'aliment qu'on vient de cuire, pendant environ 1 heure.







FR

### Mode Éclairage éco

Pour économiser davantage l'énergie, la lampe s'éteint automatiquement une minute après le début de la cuisson.




Pour empêcher l'appareil d'éteindre la lampe automatiquement au bout d'une minute, réglez ce mode sur OFF.

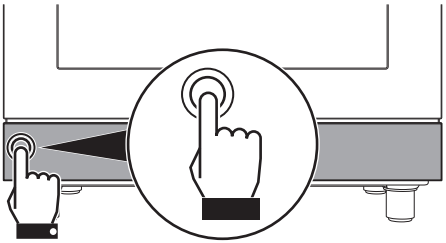



Le contrôle manuel d'allumage/ extinction est toujours disponible lorsqu'on tourne la manette de la température à droite pour les deux sélections.

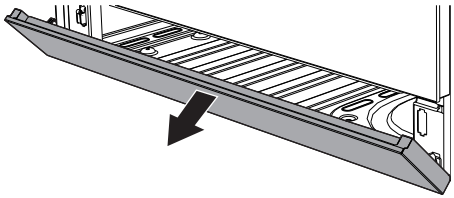
## 3.10 Utilisation du compartiment de rangement (si elle est présente)

Le compartiment de rangement se trouve dans la partie inférieure de la cuisinière, utile pour ranger des casseroles ou des objets métalliques nécessaires à l'utilisation de l'appareil.

1. Pour ouvrir le compartiment de rangement, appuyez légèrement sur le côté gauche de la porte jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.



2. Relâchez délicatement la porte du compartiment de rangement.



3. Pour fermer le compartiment de rangement, soulevez la porte jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.

## 3.11 Utilisation du compartiment de rangement

Le compartiment de rangement se trouve dans la partie inférieure de la cuisinière. On y accède en tirant la poignée vers soi. Il peut être utilisé pour ranger les casseroles ou les objets métalliques qui sont nécessaires pour l'utilisation du four.

# 4 Nettoyage et entretien

## 4.1 Avertissements

Utilisation impropre
**Risque de dommages aux surfaces**

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

## 4.2 Nettoyage de l'appareil

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

### Conseils pour le nettoyage du plan de cuisson

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

### Nettoyage du plan de cuisson

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

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

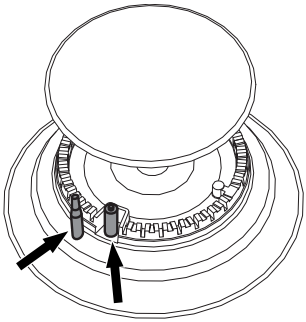
1. Éliminez les éléments du plan de cuisson.
2. Nettoyez avec de l'eau tiède et un détergent non abrasif. Veillez à éliminer toute incrustation.
3. Séchez avec un chiffon doux ou en microfibre.
4. Repositionnez les éléments sur le plan de cuisson.

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

FR

### Nettoyage des bougies et des thermocouples

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



### Nettoyage de la cavité de cuisson

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

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

Sortez toutes les parties amovibles, avant tout nettoyage.

Pour faciliter les opérations de nettoyage, on conseille de démonter :

- la porte ;
- les glissières de support pour grilles / lèchefrites ;
- les éventuelles glissières amovibles ;
- le joint.

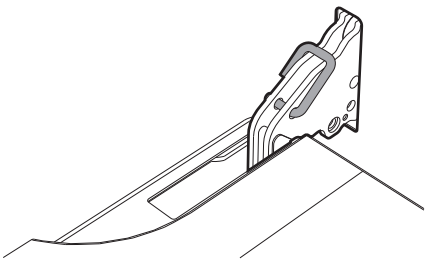
Si l'on utilise des produits de nettoyage spécifiques, on conseille de faire fonctionner l'appareil à la température maximale pendant environ 15/20 minutes, afin d'éliminer les éventuels résidus.

## 4.3 Démontage de la porte

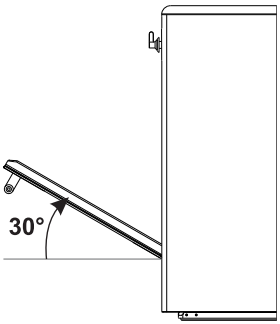
Pour faciliter le nettoyage, on conseille d'enlever la porte et de la placer sur un chiffon.

Pour enlever la porte, procédez comme suit :

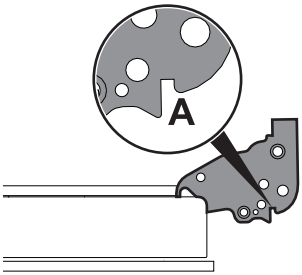
1. Ouvrez complètement la porte et introduisez les deux pivots dans les trous des charnières indiqués dans la figure.



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




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



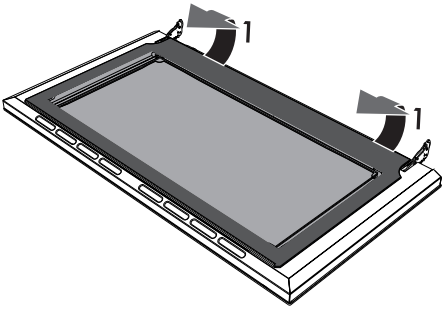

## 4.4 Nettoyage des vitres de la porte

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

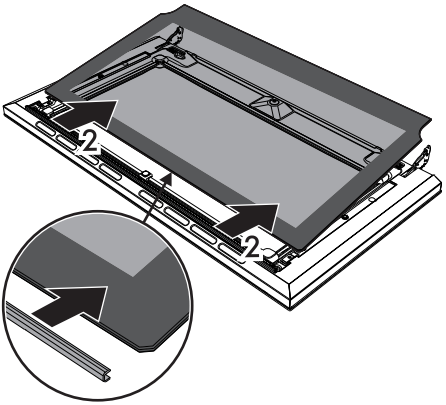
### Démontage des vitres internes

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

1. Tirez la vitre interne délicatement par l'arrière vers le haut, en suivant le mouvement indiqué par les flèches (**1**).

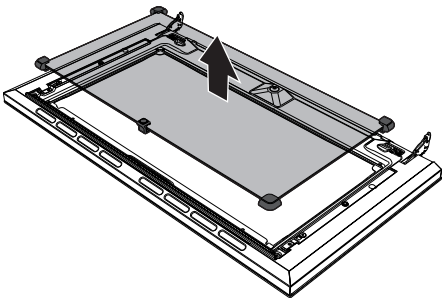



2. Retirez la vitre interne du listel antérieur (**2**) pour l'extraire de la porte.



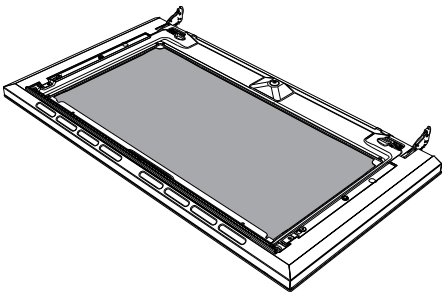

FR

3. Démontez la vitre intermédiaire en la soulevant vers le haut.



Dans la version à pyrolyse, les vitres intermédiaires sont au nombre de 2.

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



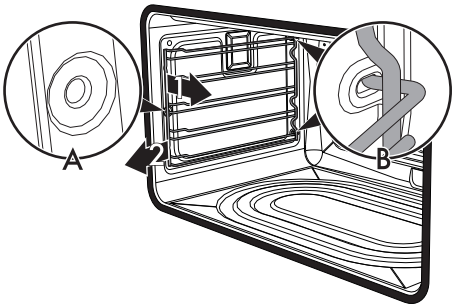
5. A la fin des opérations de nettoyage, remettez la vitre intermédiaire dans son logement dans la porte.
6. Pour repositionner la vitre interne, introduisez la partie supérieure dans son listel dans la porte et encastrez les 2 pivots arrière dans leurs logements avec une légère pression.

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

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

Pour démonter les glissières de support pour grilles et lèchefrites :

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



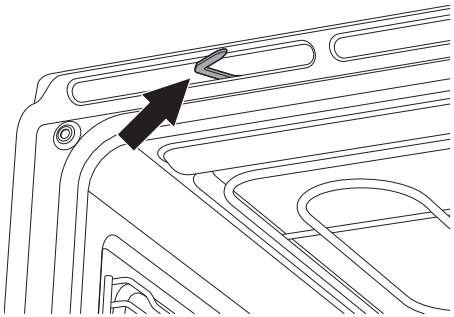

- Au terme du nettoyage, répétez les opérations qu'on vient de décrire pour repositionner les glissières de support pour grilles et lèchefrites.

**Désactivation manuelle du levier du verrouillage de la porte (uniquement sur les modèles à pyrolyse)**

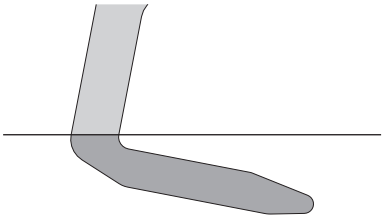
Utilisation impropre
**Risque de brûlures**

- 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.



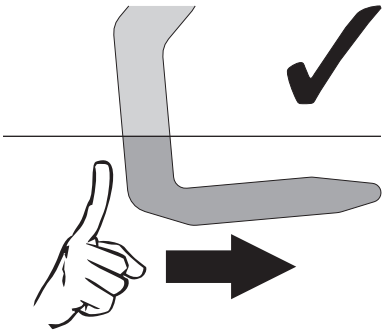
Au cours des opérations normales de nettoyage, il peut arriver que l'on active le levier du verrouillage de la porte par erreur.



**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.

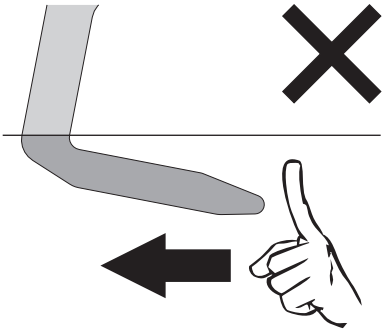


**(vue du haut)**

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)**

FR

## 4.5 Vapor Clean (sur certains modèles uniquement)

Vapor Clean est un procédé de nettoyage assisté qui facilite l'élimination de la crasse. Grâce à ce procédé, on peut nettoyer l'intérieur de la cavité de cuisson avec une facilité extrême. Les résidus de crasse sont ramollis par la chaleur et par la vapeur d'eau, ce qui facilite leur élimination.

Utilisation impropre

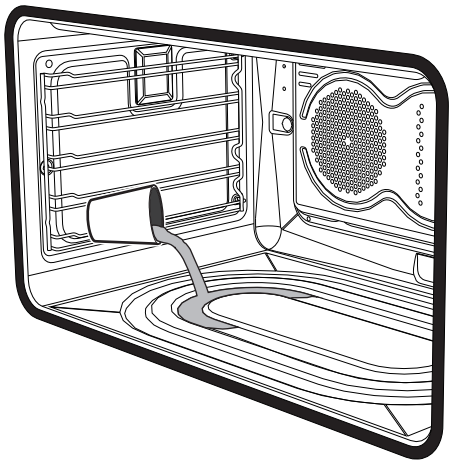
**Risque de dommages aux surfaces**

- Éliminez de l'intérieur de la cavité de cuisson les résidus consistants d'aliments ou les débordements datant des cuissons précédentes.
- Effectuez les opérations relatives au nettoyage assisté exclusivement lorsque le four est froid.

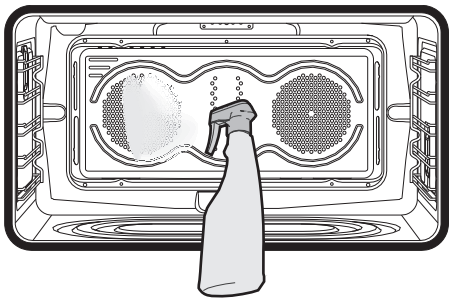
### Opérations préliminaires

Avant de démarrer la fonction Vapor Clean :

- Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Enlevez les glissières de support pour grilles et lèchefrites.
- Démontez les éventuelles glissières amovibles.
- Fermez la porte.
- Versez environ 40cl d'eau sur la lèchefrite. Veillez à ne pas sortir de la cavité.



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



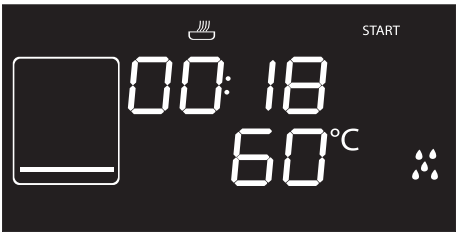
- Fermez la porte.

On conseille d'effectuer un maximum de 20 nébulisations.

### Réglage de la fonction Vapor Clean

Si la température intérieure est supérieure à celle prévue pour le cycle de nettoyage Vapor Clean, le cycle est immédiatement interrompu et l'afficheur montre le message StoP. Laissez refroidir l'appareil avant d'activer la fonction de nettoyage assisté.

1. Appuyez sur la manette des fonctions et tournez-la pour sélectionner la fonction Vapor Clean . L'afficheur indiquera la durée et la température du cycle de nettoyage.



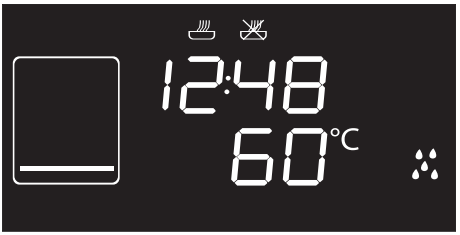

Les paramètres de température et de temps ne sont pas modifiables par l'utilisateur.

2. Appuyez sur la manette des fonctions pour activer le cycle de nettoyage automatique.

### Fonction Vapor Clean programmée

Comme pour les fonctions normales de cuisson, pour la fonction Vapor Clean aussi il est possible de régler une heure de fin de fonction.

1. Après avoir sélectionné la fonction Vapor Clean, appuyez sur la manette de la température. Le voyant commence à clignoter. L'afficheur montre l'heure de fin de fonction.




2. Tournez la manette de la température vers la droite ou vers la gauche pour différer l'heure de fin de cuisson.
3. Appuyez sur la manette de la température pour confirmer l'heure de fin de fonction.
4. Appuyez sur la manette des fonctions. L'appareil attend l'horaire de démarrage sélectionnée.

FR

### Fin du cycle de nettoyage Vapor Clean

Au terme, le message StoP est affiché et un signal sonore se déclenche.

1. Pour désactiver le signal sonore appuyez sur une des deux manettes ou tournez-la ou bien ouvrez la porte.
2. Maintenez la manette des fonctions enfoncée pendant au moins 3 secondes pour sortir de la fonction.
3. Ouvrez la porte et agissez sur la saleté légère avec un chiffon en microfibre.
4. Éliminez les incrustations les plus résistantes avec une éponge anti-rayures à filaments en laiton.
5. En cas de résidus de graisse on peut utiliser des produits pour le nettoyage des fours.
6. Éliminez l'eau résiduelle présente à l'intérieur de la cavité de cuisson.

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

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

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

## 4.6 Pyrolyse (sur certains modèles uniquement)

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.

### Opérations préliminaires

Avant de démarrer la pyrolyse :

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

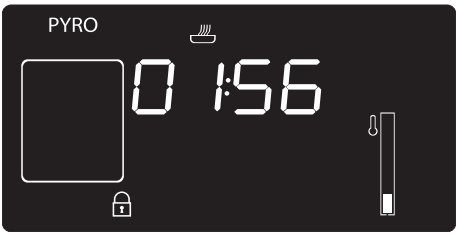
### Réglage de la pyrolyse

1. Avec la manette des fonctions, sélectionnez une des fonctions de nettoyage PYRO ou PYRO ECO.
2. Tournez la manette de la température vers la droite ou vers la gauche pour programmer la durée du cycle de nettoyage d'un minimum de 2 heures à un maximum de 3 heures (à l'exception de la fonction PYRO ECO où la durée du cycle est fixe sur la valeur de 120 minutes).
3. Appuyez sur la manette de la température pour démarrer la pyrolyse.

Durée conseillée de la pyrolyse :

- Peu sale : 2 heures.
- Moyennement sale : 2 heures et demie
- Très sale : 3 heures.

### Pyrolyse




1. L'afficheur indique le message PYRO ou PYRO ECO et le temps restant pour signaler que l'appareil est en train d'effectuer le cycle de nettoyage automatique.
2. Deux minutes après le début de la pyrolyse, la porte est verrouillée (le voyant du verrouillage de la 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.

3. À la fin de la pyrolyse, la porte reste verrouillée tant que la température à l'intérieur de la cavité de cuisson ne revient pas à des niveaux de sécurité. Quand la cavité de cuisson aura refroidi, ramassez les résidus à l'intérieur du four avec un chiffon humide en microfibre.

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

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

FR

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

### Réglage de la pyrolyse programmée

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

1. Après avoir sélectionné la durée de la pyrolyse, appuyez sur la manette de la température. L'afficheur montre l'heure courante et le voyant s'allume.
2. Tournez la manette de la température vers la droite ou vers la gauche pour sélectionner l'heure à laquelle on souhaite terminer la pyrolyse.
3. Après quelques secondes les voyants et restent fixes et l'appareil attend l'heure de départ choisie pour démarrer le cycle de nettoyage.

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

## 4.7 Entretien extraordinaire

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

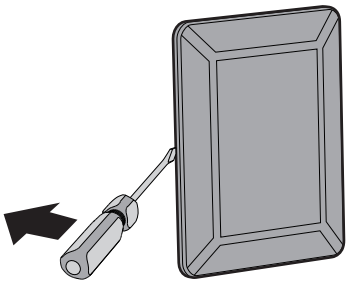
Pièces sous tension électrique
**Danger d'électrocution**

- Mettez l'appareil hors tension.

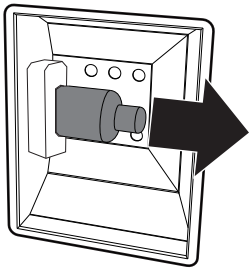
La cavité de cuisson contient une ampoule de 40W.

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

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

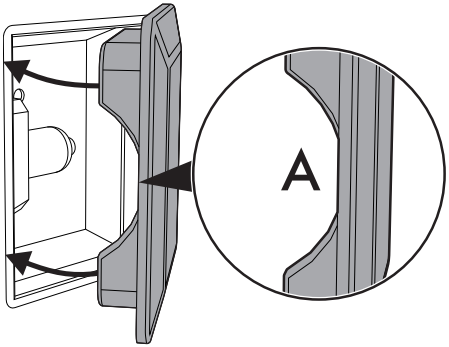


4. Dévissez et enlevez l'ampoule.



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

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

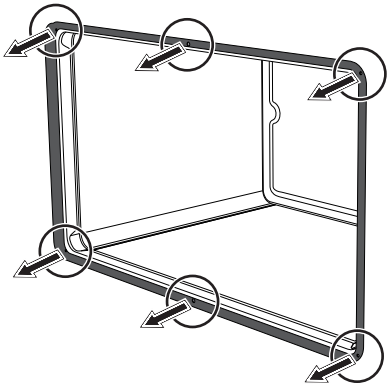



7. Enfoncez le couvercle à fond de manière à ce qu'il adhère parfaitement à la douille.

### Démontage et montage du joint (à l'exclusion des modèles à pyrolyse)

Pour démonter le joint :

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



Pour monter le joint :

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

### Conseils pour l'entretien du joint

Le joint doit être souple et élastique.

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

FR

Que faire si…

L'appareil ne fonctionne pas :

- L'interrupteur est défectueux : vérifiez dans la boîte à fusibles et vérifiez que l'interrupteur soit en bon état.
- Baisse de puissance : vérifiez que les voyants de l'appareil fonctionnent.

Le brûleur à gaz ne s'allume pas :

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

Le four ne chauffe pas :

- Fusible défectueux : contrôlez et, si nécessaire, remplacez l'interrupteur.
- La manette des fonctions n'a pas été réglée : réglez la manette des fonctions.
- Contrôlez si le mode « show-room » a été sélectionné (pour de plus amples détails, voir le paragraphe « Menu secondaire »).

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

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

La vitre de la porte se couvre de buée lorsque le four est chaud :

- Phénomène tout à fait normal provoqué par la différence de température : cela n'a aucun effet sur les prestations du four.

L'afficheur est complètement éteint :

- Contrôlez l'alimentation électrique.
- Contrôlez si un interrupteur omnipolaire éventuel en amont de l'alimentation de l'appareil est sur « On ».

Les commandes ne répondent pas :

- Contrôlez si le mode « verrouillage enfants » a été sélectionné (pour de plus amples détails, voir le paragraphe « Menu secondaire »).

Les temps de cuisson sont longs par rapport aux valeurs indiquées dans le tableau :

- Contrôlez si le mode « puissance éco » a été sélectionné (pour de plus amples détails, voir le paragraphe « Menu secondaire »).

L'afficheur montre le message « ERR4 » :

- Le verrouillage de la porte n'est pas bien accroché à la porte car on l'a ouverte accidentellement durant son activation. Éteignez et rallumez l'appareil en attendant quelques minutes avant de sélectionner de nouveau un cycle de nettoyage.

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

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





(uniquement modèles à pyrolyse) Après le cycle de nettoyage automatique (pyrolyse) aucune fonction ne peut être sélectionnée :

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



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



Si d'autres messages d'erreur ERRx sont signalés :

prenez note du message d'erreur, de la fonction et de la température sélectionnées et contactez le service d'assistance le plus proche.

# 5 Installation

## 5.1 Raccordement du gaz

Fuite de gaz
**Danger d'explosion**

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

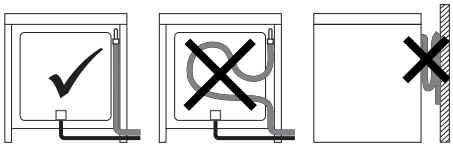
### Informations générales

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 pouce gaz externe (ISO 228-1).

### Raccordement avec un tuyau en caoutchouc

Vérifiez que toutes les conditions suivantes sont respectées :

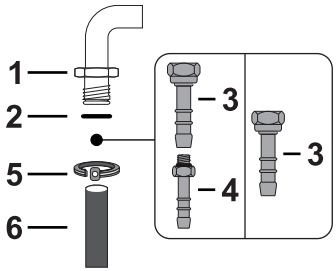
- le tuyau est fixé à son embout avec des colliers de serrage ;
- le tuyau n'est pas au contact des murs chauds, tout le long de son parcours (max. 50 °C) ;
- le tuyau n'est pas sujet à aucun effort de traction ou tension et ne présente de virages serrés ni d'étranglements ;
- le tuyau n'est pas au contact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



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

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

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



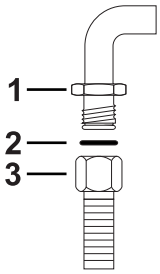

Le raccordement avec un tuyau en caoutchouc conforme à la norme en vigueur peut être réalisé seulement s'il est possible d'inspecter le tuyau sur toute sa longueur.

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

### Raccordement avec un tuyau flexible en acier

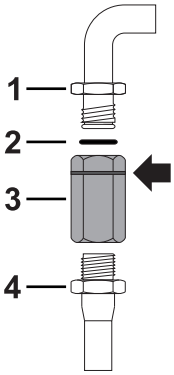
Effectuez le raccordement au réseau de distribution du gaz en utilisant un tuyau flexible en acier à paroi continue conforme aux caractéristiques visées par la norme en vigueur.

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




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

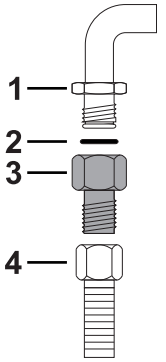
Effectuez le raccordement au réseau de distribution du gaz en utilisant un tuyau flexible en acier avec un raccord à baïonnette conforme à B.S. 669. Appliquez du matériau isolant sur le filet du tuyau de gaz **4** avant d'y visser l'adaptateur **3**. Vissez le bloc sur le raccord mobile **1** de l'appareil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



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

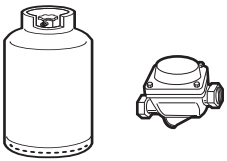
Effectuez le raccordement au réseau de distribution du gaz en utilisant un tuyau flexible en acier à paroi continue conforme aux caractéristiques visées par la norme en vigueur.

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




### Raccordement au gaz liquide

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

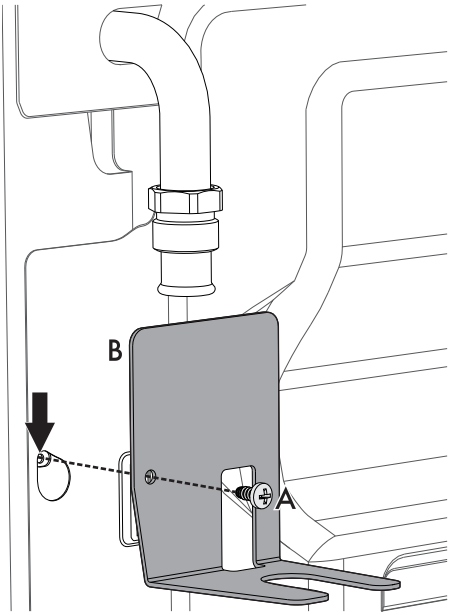


La pression d'alimentation doit respecter les valeurs indiquées dans le tableau « Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs ».

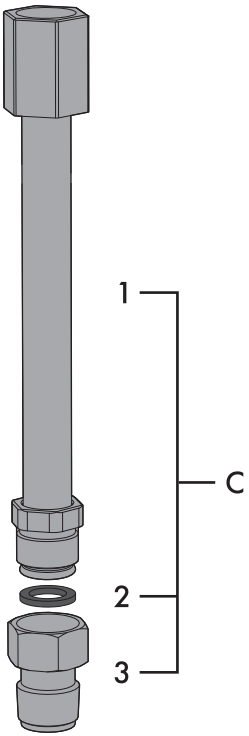
### Rallonge de raccord de gaz (seulement pour les modèles à pyrolyse)

Sur les modèles à pyrolyse, il est nécessaire d'installer la rallonge de raccord de gaz fournie :

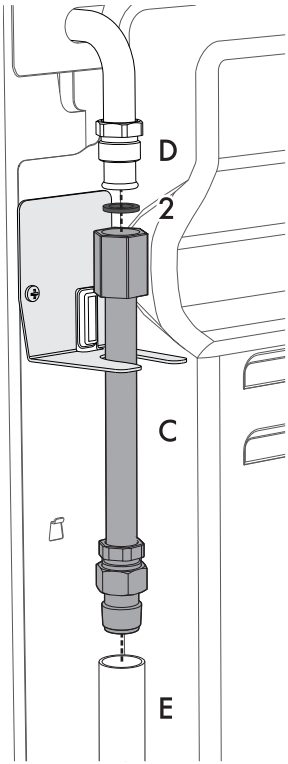
1. Dévisser la vis **A** située au dos de l'appareil sous le raccord de gaz.
2. Avec la vis **A** venant d'être enlevée, fixer l'étrier **B** fourni au dos de la cuisine.



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




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




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

### Aération des locaux

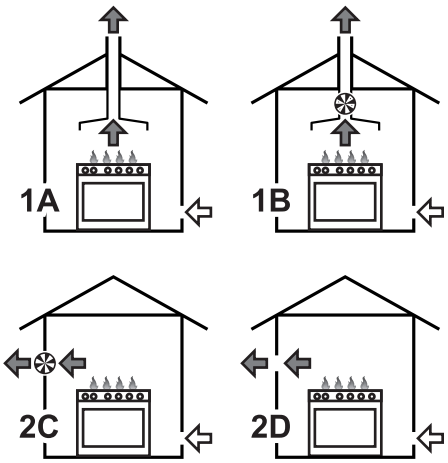
L'appareil doit être installé dans des pièces aérées en permanence, conformément aux normes en vigueur. La pièce où l'appareil est installé doit assurer la présence d'une quantité d'air suffisante pour la combustion régulière du gaz et le renouvellement de l'air dans la pièce. Les prises d'air, protégées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

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

### Évacuation des produits de la combustion

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

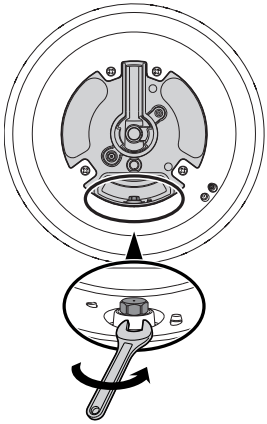
Électroventilateur

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

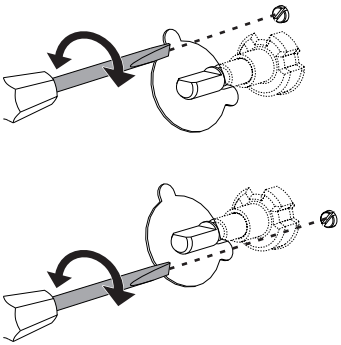


3. Remettez bien en place les brûleurs dans leurs logements.

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

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

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



FR

### Réglage du minimum pour le gaz liquide

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

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

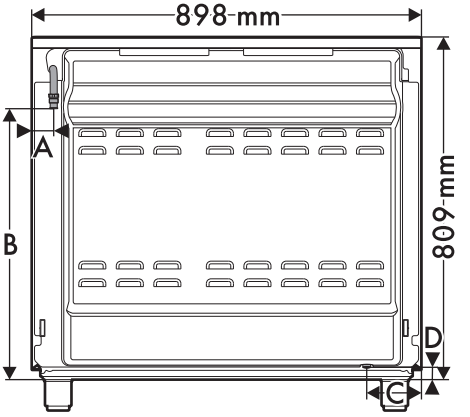
### Lubrification des robinets de gaz

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

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

### Dimensions d'encombrement

Position des branchements du gaz et électriques.




| | |
|---|---|
| A | 40 mm |
| B | 618 mm |
| C | 124 mm |
| D | 12 mm |

## Type de gaz et Pays d'appartenance

| Type de gaz | | IT | GB-IE | FR-BE | DE | AT | 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 G25.1 | | | | | | | | | | | | | |
| G25.1 | 25 mbar | | | | | | | | | | | | • |
| 4 Gaz Méthane G25 | | | | | | | | | | | | | |
| G25 | 20 mbar | | | | • | | | | | | | | |
| 5 Gaz Méthane G2.350 | | | | | | | | | | | | | |
| G2.350 | 13 mbar | | | | | | | | | | | • | |
| 6 Gaz Liquide G30/31 | | | | | | | | | | | | | |
| G30/31 | 28/37 mbar | | • | • | | | • | | | • | | | |
| G30/31 | 30/37 mbar | • | | | | | | • | | | | | |
| G30/31 | 30/30 mbar | | | | | | | | • | | • | | |
| 7 Gaz Liquide G30/31 | | | | | | | | | | | | | |
| G30/31 | 37 mbar | | | | | | | | | | | • | |
| 8 Gaz Liquide G30/31 | | | | | | | | | | | | | |
| G30/31 | 50 mbar | | | | • | • | | | | | | | |
| 9 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 ».

## Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs

| 1 Gaz Méthane G20 – 20 mbar | AUX | SR | R | UR2 |
|---|---|---|---|---|
| Portée thermique nominale (kW) | 1.0 | 1.8 | 3.0 | 4.2 |
| Diamètre injecteur (1/100 mm) | 72 | 97 | 120 | 145 |
| Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur) | (X) | (Z) | (H9) | (F3) |
| Portée réduite (W) | 400 | 500 | 800 | 1200 |
| **2 Gaz Méthane G20 – 25 mbar** | **AUX** | **SR** | **R** | **UR2** |
| Portée thermique nominale (kW) | 1.1 | 1.8 | 2.9 | 4.2 |
| Diamètre injecteur (1/100 mm) | 72 | 94 | 110 | 145 |
| Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur) | (X) | (Z) | (H8) | (H3) |
| Portée réduite (W) | 400 | 500 | 800 | 1200 |
| **3 Gaz Méthane G25.1 – 25 mbar** | **AUX** | **SR** | **R** | **UR2** |
| Portée thermique nominale (kW) | 1.0 | 1.8 | 3.0 | 4.1 |
| Diamètre injecteur (1/100 mm) | 77 | 100 | 134 | 152 |
| Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur) | (F1) | (Y) | (F3) | (F3) |
| Portée réduite (W) | 400 | 500 | 800 | 1200 |
| **4 Gaz Méthane G25 – 20 mbar** | **AUX** | **SR** | **R** | **UR2** |
| Portée thermique nominale (kW) | 1.0 | 1.8 | 3.0 | 4.0 |
| Diamètre injecteur (1/100 mm) | 77 | 100 | 134 | 165 |
| Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur) | (F1) | (Y) | (F3) | (H3) |
| Portée réduite (W) | 400 | 500 | 800 | 1200 |
| **5 Gaz Méthane G2.350 – 13 mbar** | **AUX** | **SR** | **R** | **UR2** |
| Portée thermique nominale (kW) | 1.0 | 1.75 | 3.0 | 3.8 |
| Diamètre injecteur (1/100 mm) | 94 | 120 | 165 | 190 |
| Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur) | (Y) | (Y) | (F3) | (F3) |
| Portée réduite (W) | 400 | 500 | 800 | 1200 |
| **6 Gaz Liquide G30/31 - 30/37 mbar** | **AUX** | **SR** | **R** | **UR2** |
| Portée thermique nominale (kW) | 1.0 | 1.75 | 3.0 | 4.0 |
| Diamètre injecteur (1/100 mm) | 50 | 65 | 85 | 100 |
| Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur) | - | - | - | - |
| Portée réduite (W) | 400 | 500 | 800 | 1300 |
| Portée nominale G30 (g/h) | 73 | 127 | 218 | 291 |
| Portée nominale G31 (g/h) | 71 | 125 | 214 | 286 |



| 7 Gaz Liquide G30/31 - 37 mbar | AUX | SR | R | UR2 |
|---|---|---|---|---|
| Portée thermique nominale (kW) | 1.1 | 1.9 | 3.0 | 4.2 |
| Diamètre injecteur (1/100 mm) | 50 | 65 | 81 | 95 |
| Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur) | - | - | - | - |
| Portée réduite (W) | 450 | 550 | 900 | 1500 |
| Portée nominale G30 (g/h) | 80 | 138 | 218 | 305 |
| Portée nominale G31 (g/h) | 79 | 136 | 214 | 300 |
| 8 Gaz Liquide G30/31 - 50 mbar | AUX | SR | R | UR2 |
| Portée thermique nominale (kW) | 1.0 | 1.8 | 3.0 | 4.1 |
| Diamètre injecteur (1/100 mm) | 43 | 58 | 74 | 80 |
| Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur) | (H2) | (M) | (Z) | (F4) |
| Portée réduite (W) | 400 | 500 | 1000 | 1500 |
| Portée nominale G30 (g/h) | 73 | 131 | 218 | 298 |
| Portée nominale G31 (g/h) | 71 | 129 | 214 | 293 |
| 9 Gaz de ville G110 - 8 mbars | AUX | SR | R | UR2 |
| Portée thermique nominale (kW) | 1.0 | 1.75 | 2.8 | 3.4 |
| Diamètre injecteur (1/100 mm) | 145 | 185 | 260 | 340 |
| Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur) | /8 | /2 | /3 | 0190 |
| Portée réduite (W) | 400 | 500 | 800 | 1200 |

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.

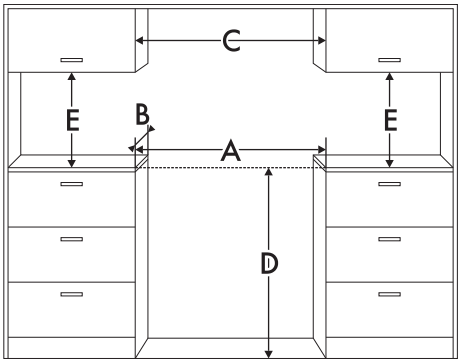
Pression sur la porte
**Risque de dommages à l'appareil**

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

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

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

### Dimensions d'encombrement




| | |
|---|---|
| A | 900 mm |
| B | 600 mm |
| C* | 900 mm |
| D | 900 mm |
| E | 400 mm |

* Largeur minimale de l'armoire (=A).

FR

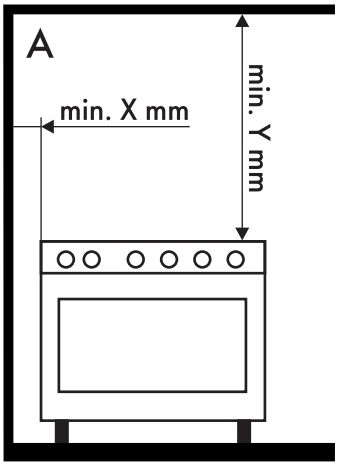
### Informations générales

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

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

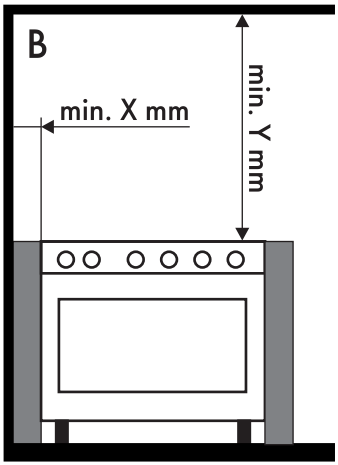
| | |
|---|---|
| **X** | 150 mm |
| **Y** | 750 mm |

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



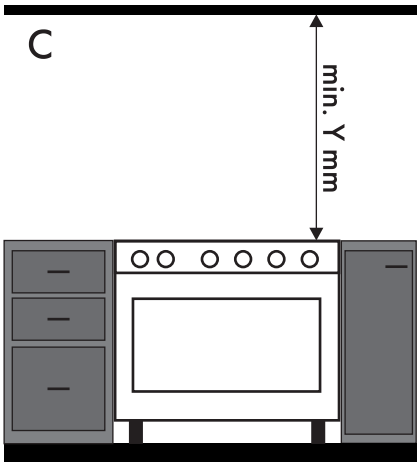

A - Classe 1

(Appareil pour installation libre)




B - Classe 2 sous-classe 1

(Appareil encastré)




C - Classe 2 sous-classe 1

(Appareil encastré)

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

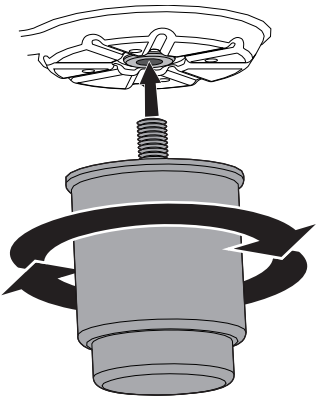
# Installation

## Positionnement et nivellement

Appareil lourd
**Risque de dommages à l'appareil**

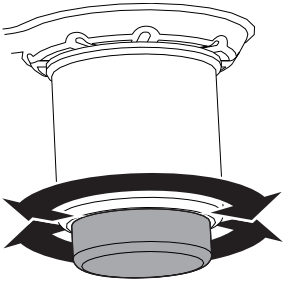
- Insérez d'abord les pieds avant puis les pieds arrière.

- Après avoir réalisé le raccordement du gaz et le branchement électrique, vissez les quatre pieds fournis avec l'appareil.



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

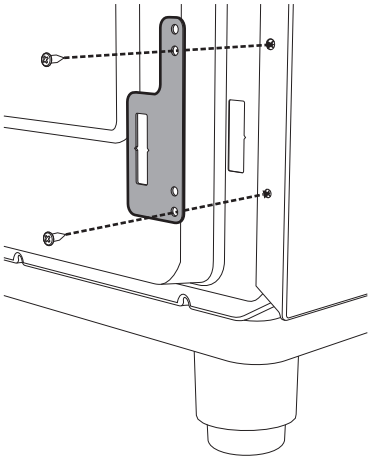
- Vissez ou dévissez le pied de la partie inférieure jusqu'à ce que l'appareil soit bien nivelé et stabilisé au sol.



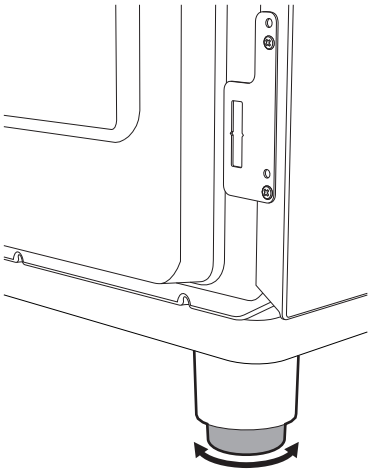
## Fixation murale

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

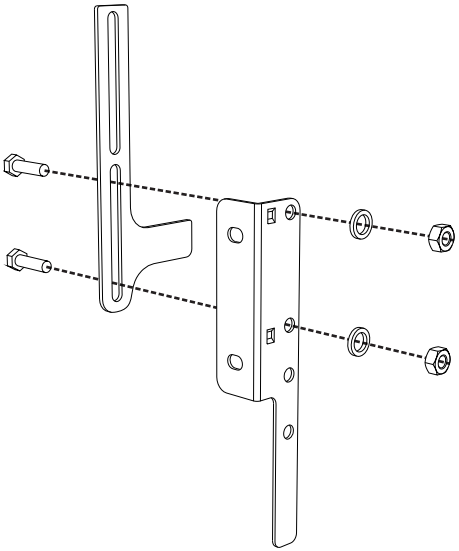
1. Vissez la plaquette de fixation au mur sur le dos de l'appareil.



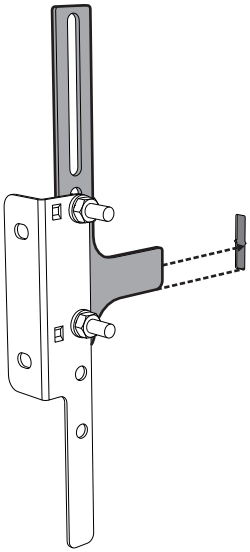
2. Réglez la hauteur des 4 pieds.



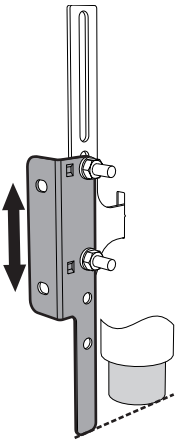
3. Assemblez la bride de fixation.



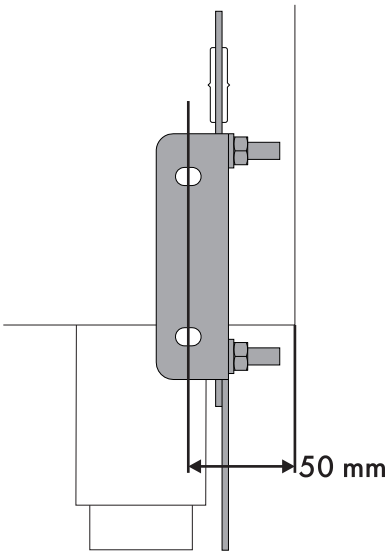
4. Alignez la base du crochet de la bride de fixation sur la base de la coupe de la plaquette de fixation au mur.



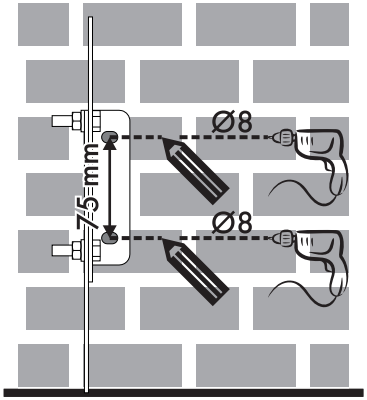
5. Alignez la base de la bride de fixation jusqu'au sol et serrez les vis pour fixer les dimensions.



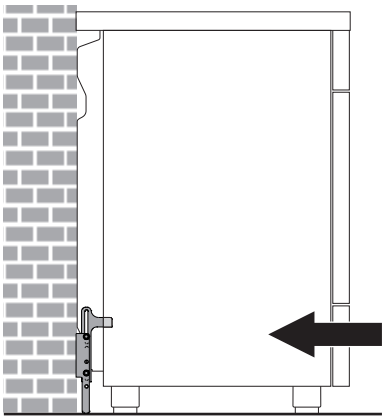
6. Considérez une distance de 50 mm du côté de l'appareil aux trous de la bride.



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




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



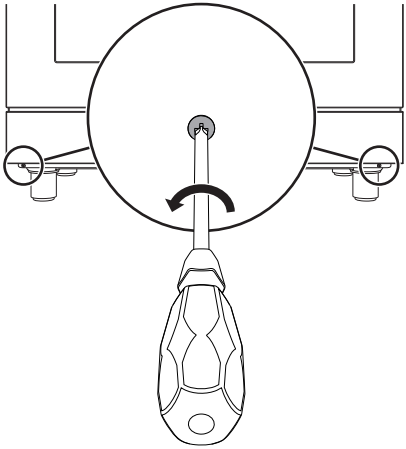
### Fixation au sol

En cas de fixation au sol, adressez-vous au Service après-vente autorisé le plus proche de chez vous

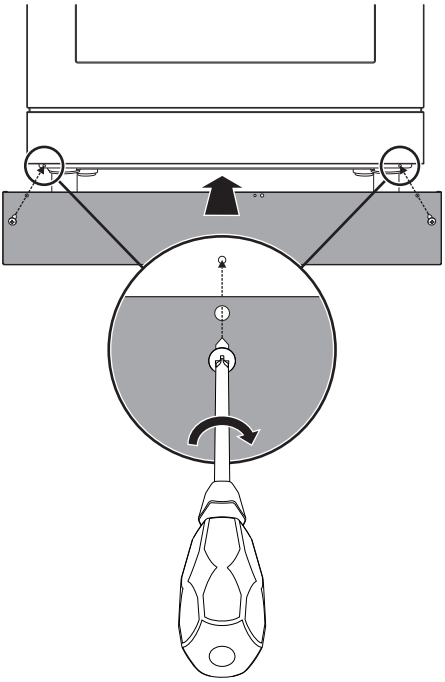
### Montage du socle avant

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

1. Avec un tournevis, enlevez les vis avant sous le compartiment de rangement.



2. Positionnez le socle avant sur la partie inférieure de l'appareil et faire correspondre les trous latéraux du socle avant avec les trous qui se trouvent sur la base de l'appareil.

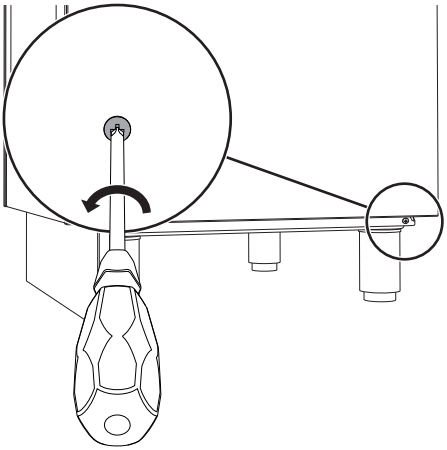


3. Fixez le socle avant à l'appareil avec les vis préalablement retirées.

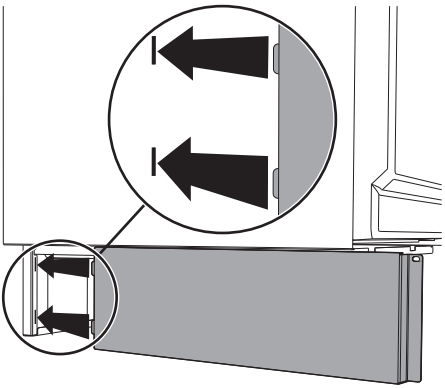
### Montage des socles latéraux

Après avoir installé le socle avant, les socles latéraux peuvent être fixés correctement à l'appareil.

1. Avec un tournevis, enlevez les vis avant sous le compartiment de rangement.

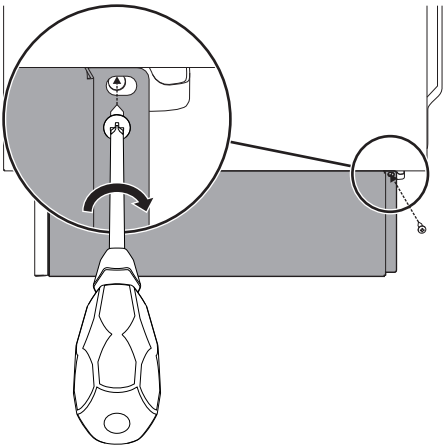


2. Positionnez le socle latéral sur la partie inférieure latérale de l'appareil sous le compartiment de rangement.
3. Introduisez les languettes du socle latéral dans les fentes présentes sur la partie arrière du socle avant.



FR

4. Faites correspondre le trou du socle latéral avec le trou arrière présent sur la base de l'appareil.



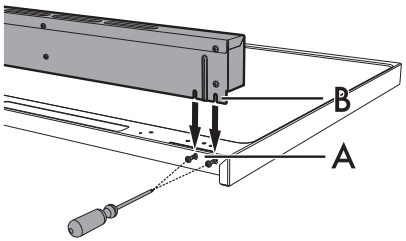
5. Fixez le socle latéral à l'appareil avec les vis préalablement retirées.
6. Répétez les opérations décrites ci-dessus pour les deux socles latéraux.

### 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. À l'aide d'un tournevis, desserrez les 4 vis (**A**) situées à l'arrière du plan de cuisson (2 par côté).
2. Positionnez le dosseret sur le plan.
3. Faites correspondre les rainures du dosseret (**B**) et les vis (**A**).




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

## 5.4 Branchement électrique

Tension électrique
**Danger d'électrocution**

- Un technicien habilité doit effectuer le branchement électrique.
- Munissez-vous de dispositifs de protection individuelle.
- La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.
- 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.

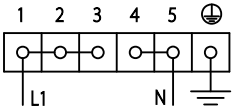
N'enlevez jamais la plaque.

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 :

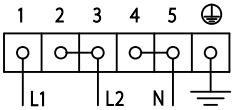
**Modèle à pyrolyse**

- 220-240 V 1N~



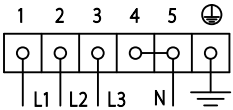

Câble **tripolaire 3 x 2,5 mm²**.

- 380-415 V 2N~




Câble **tétrapolaire 4 x 1,5 mm²**.

- 380-415 V 3N~



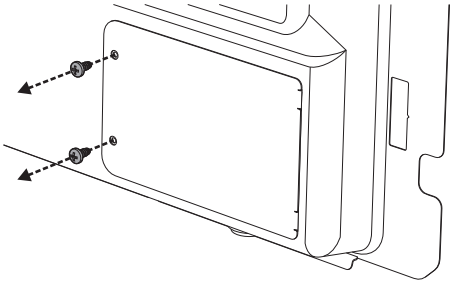

Câble **pentapolaire 5 x 1,5 mm²**.

FR

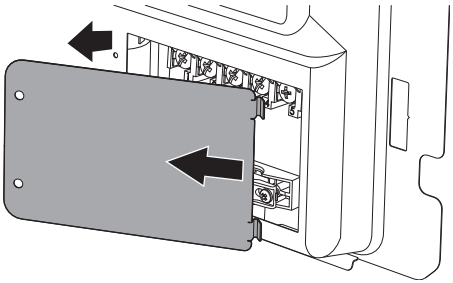
**Accès au bornier (uniquement sur les modèles à pyrolyse)**

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

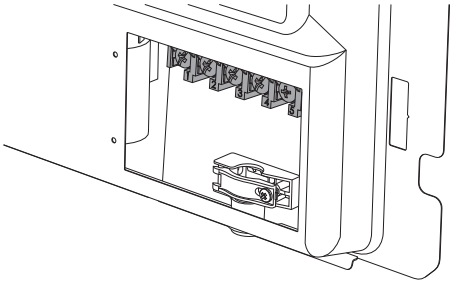
1. Enlevez les vis qui fixent la porte au carter postérieur.



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

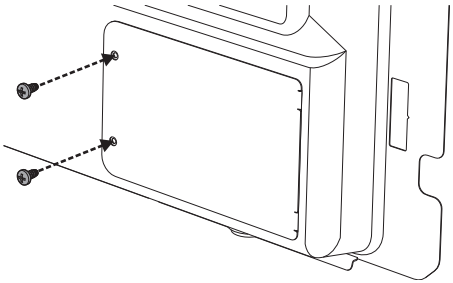


3. Installez le câble d'alimentation.



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

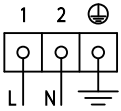
4. Au terme des opérations, replacez la porte sur le carter postérieur et fixez-la avec les vis enlevées précédemment.



L'appareil peut fonctionner dans les modalités suivantes :

**Modèle multifonction**

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




Câble **tripolaire 3 x 1,5 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).

### Branchement fixe

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

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

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

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

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

## 5.5 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 libres pour chercher d'éventuelles pertes.
- Allumez tous les brûleurs un à un et simultanément pour garantir le fonctionnement correct de la vanne du gaz, du brûleur et de l'allumage.
- Tournez les manettes des brûleurs sur la position flamme minimum et observez la stabilité de la flamme pour chaque brûleur, un à un et tous ensemble.
- Si l'appareil ne fonctionne pas correctement après avoir effectué toutes les vérifications, appelez le service après-vente autorisé le plus proche de chez vous.
- Lorsque l'appareil est correctement installé, veuillez instruire l'utilisateur sur la méthode de fonctionnement correcte.