

# Sommaire

<b>1</b>	<b>Avertissements</b>	<b>44</b>
1.1	Avertissements généraux de sécurité	44
1.2	Responsabilités du fabricant	48
1.3	But de l'appareil	49
1.4	Plaque d'identification	49
1.5	Ce manuel d'utilisation	49
1.6	Élimination	49
1.7	Comment lire le manuel d'utilisation	50
1.8	Pour économiser l'énergie	51
1.9	Indications pour les Organismes de contrôle européens	51
<b>2</b>	<b>Description</b>	<b>52</b>
2.1	Description générale	52
2.2	Plan de cuisson	53
2.3	Panneau de commandes	53
2.4	Autres parties	54
2.5	Accessoires disponibles	55
<b>3</b>	<b>Utilisation</b>	<b>56</b>
3.1	Utilisation des accessoires	57
3.2	Utilisation du plan de cuisson	58
3.3	Utilisation du compartiment de rangement	59
3.4	Utilisation du four	59
3.5	Conseils de cuisson	61
3.6	Programmeur numérique	63
<b>4</b>	<b>Nettoyage et entretien</b>	<b>67</b>
4.1	Nettoyage du plan de cuisson	68
4.2	Nettoyage de la porte	69
4.3	Nettoyage de la cavité du four	71
4.4	Vapor Clean	72
4.5	Entretien extraordinaire	73
<b>5</b>	<b>Installation</b>	<b>75</b>
5.1	Positionnement	75
5.2	Branchement électrique	80
5.3	Instructions pour l'installateur	81

## MODE D'EMPLOI ORIGINAL

Nous conseillons de lire attentivement ce manuel qui contient toutes les indications nécessaires pour préserver les caractéristiques esthétiques et fonctionnelles de l'appareil acheté.

Pour toute information complémentaire concernant le produit : [www.smeg.com](http://www.smeg.com)



## 1 Avertissements

### 1.1 Avertissements généraux de sécurité

#### Dommmages corporels

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chaudes durant l'utilisation. Tenez les enfants éloignés de l'appareil.
- Protégez vos mains avec des gants thermiques durant la manutention des aliments à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- N'essayez jamais d'éteindre une flamme/incendie avec de l'eau : mettez l'appareil hors tension et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, s'ils sont surveillés et instruits sur l'utilisation sûre de l'appareil et sur les dangers possibles liés à ce dernier.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Éloignez les enfants de moins de 8 ans s'ils ne font pas l'objet d'une surveillance constante.
- Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans s'approcher de l'appareil durant son fonctionnement.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent jamais être effectuées par des enfants sans surveillance.
- Assurez-vous que les couronnes sont bien en place dans leurs logements avec leurs chapeaux.
- Faites très attention au réchauffement rapide des zones de cuisson. Évitez de chauffer les casseroles à vide. Danger de surchauffe.
- Le processus de cuisson doit toujours être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être continuellement surveillé.
- Les graisses et les huiles peuvent prendre feu en cas de surchauffe. Ne vous éloignez pas durant la préparation d'aliments contenant des huiles ou des graisses. Si les huiles ou les graisses prennent feu, n'éteignez jamais les flammes avec de l'eau. Mettez un couvercle sur la casserole et éteignez la zone de cuisson concernée.
- Pendant la cuisson, les objets métalliques comme les couverts ou la vaisselle ne doivent pas être posés sur le dessus de la plaque de cuisson car ils risquent de surchauffer.
- N'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes de l'appareil.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites



- très chaudes.
- Durant la cuisson, la porte du four doit être fermée.
  - En cas d'intervention sur les aliments ou à la fin de la cuisson, ouvrez la porte 5 cm pour quelques secondes, laissez sortir la vapeur, puis ouvrez complètement la porte.
  - N'ouvrez pas le compartiment de rangement (s'il est présent) lorsque le four est allumé et encore chaud.
  - Les objets laissés dans le compartiment de rangement pourraient être très chauds après l'utilisation du four.
  - Mettez l'appareil hors tension après l'utilisation.
  - Ne tirez jamais le câble pour débrancher la fiche.
  - **N'UTILISEZ PAS OU NE CONSERVEZ PAS DE MATIÈRES INFLAMMABLES DANS LE COMPARTIMENT DE RANGEMENT (S'IL EST PRÉSENT) OU À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL.**
  - **N'UTILISEZ PAS DE VAPORISATEURS À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL LORSQU'IL EST EN FONCTION.**
  - **NE MODIFIEZ PAS CET APPAREIL.**
  - Avant toute intervention sur l'appareil (installation, entretien, positionnement ou déplacement), portez toujours des équipements de protection individuelle.
  - Avant toute intervention, désactivez l'alimentation électrique générale.
  - Du personnel qualifié doit effectuer l'installation et les interventions d'assistance dans le respect des normes en vigueur.
  - N'essayez jamais de réparer l'appareil sans l'intervention d'un technicien qualifié.
  - Pour éviter tout danger, si le câble d'alimentation électrique est abîmé, contactez immédiatement le service d'assistance technique qui se chargera de le remplacer.

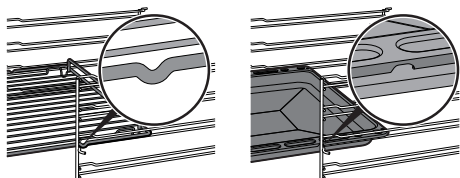
## **Dommages subis par l'appareil**

- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs agressifs ou de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la porte vitrée du four, car ils risquent de rayer la surface et de la faire éclater.
- Utilisez éventuellement des outils en bois ou en plastique.
- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'obstruez pas les ouvertures, les fentes d'aération et d'évacuation de la chaleur.



## Avertissements

- Ne vous asseyez pas sur l'appareil.
- Les grilles et les lèchefrites doivent être insérées dans les glissières latérales jusqu'à l'arrêt complet. Les dispositifs de blocage mécanique de sécurité empêchent leur extraction et doivent être tournés vers le bas et vers l'arrière du four.



- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant des cuissons risquant de provoquer une surchauffe et la combustion de graisses et d'huiles. Faites très attention
- Danger d'incendie : Ne posez aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de produits en spray à proximité du four.
- **N'UTILISEZ JAMAIS L'APPAREIL EN GUISE DE CHAUFFAGE AMBIANT.**
- N'utilisez pas de vaisselle ni de récipients en plastique pour la cuisson.
- N'introduisez ni des boîtes ni des récipients fermés dans la cavité de cuisson.

- Sortez du four toutes les lèchefrites et les grilles non utilisées pendant la cuisson.
- Ne couvrez pas la sole de la cavité de cuisson avec des feuilles d'aluminium.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites sur le fond de la cavité de cuisson.
- Si vous souhaitez utiliser du papier sulfurisé, placez-le de façon à ce qu'il ne gêne pas la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites directement sur la vitre interne du four quand la porte est ouverte.
- Les récipients et les grils à viande doivent être placés à l'intérieur du périmètre de la plaque de cuisson.
- Tous les récipients doivent avoir un fond plat et lisse.
- En cas de débordement, éliminez le liquide en excès de la plaque de cuisson.
- Ne renversez pas sur la plaque de cuisson des substances acides comme du jus de citron ou du vinaigre.
- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.



- Ne posez pas de casseroles ni de poêles vides sur les zones de cuisson allumées.
- N'utilisez pas de matériaux rêches, abrasifs, ni de racloirs métalliques tranchants.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties en acier ou traitées en surface avec des finitions métalliques (ex. anodisations, nickelages, chromages).
- Ne lavez pas au lave-vaisselle les parties amovibles comme les grilles de la plaque de cuisson, les couronnes et les chapeaux.
- N'utilisez pas la porte ouverte comme levier pour faire entrer l'appareil dans le meuble.
- N'exercez pas de pressions excessives sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas la poignée pour soulever ou déplacer cet appareil.

## Installation

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



## Avertissements

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

### Pour cet appareil

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

### 1.2 Responsabilités du fabricant

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

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



détachées non originales.

## 1.3 But de l'appareil

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

## 1.4 Plaque d'identification

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

## 1.5 Ce manuel d'utilisation

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

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

## 1.6 Élimination



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

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



**Tension électrique**

**Danger d'électrocution**

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



## Avertissements

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

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

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



### Emballage en plastique Danger d'asphyxie

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

## 1.7 Comment lire le manuel d'utilisation

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

### Avertissements



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

### Description



Description de l'appareil et de ses accessoires.

### Utilisation



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

### Nettoyage et entretien



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

### Installation



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



Avertissement de sécurité



Information



Suggestion

1. Séquence d'instructions pour l'utilisation.

- Instruction d'utilisation individuelle.



## 1.8 Pour économiser l'énergie

- Ne préchauffez l'appareil que si la recette l'exige.
- Sauf indication contraire sur l'emballage, décongelez les aliments surgelés avant de les introduire dans la cavité de cuisson.
- En cas de cuissons multiples, on conseille de cuire les aliments l'un après l'autre pour exploiter la chaleur déjà présente dans la cavité de cuisson.
- Utilisez de préférence des moules foncés en métal : ils permettent une meilleure absorption de la chaleur.
- Sortez du four toutes les lèchefrites et les grilles non utilisées pendant la cuisson.
- Arrêtez la cuisson quelques minutes avant que le temps normalement nécessaire ne se soit écoulé. La cuisson se poursuivra pendant les minutes restantes grâce à la chaleur qui s'est accumulée à l'intérieur du four.
- Réduisez au minimum les ouvertures de la porte pour éviter toute dispersion de chaleur.
- Nettoyez constamment la cavité de cuisson.

## 1.9 Indications pour les Organismes de contrôle européens

### Fan forced mode

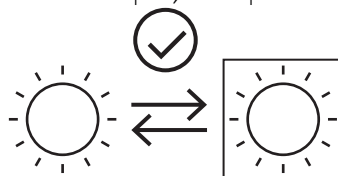
la fonction ECO utilisée pour définir la classe d'efficacité énergétique est conforme aux indications de la norme européenne EN 60350-1.

### Données techniques sur l'efficacité énergétique

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

### Sources lumineuses

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



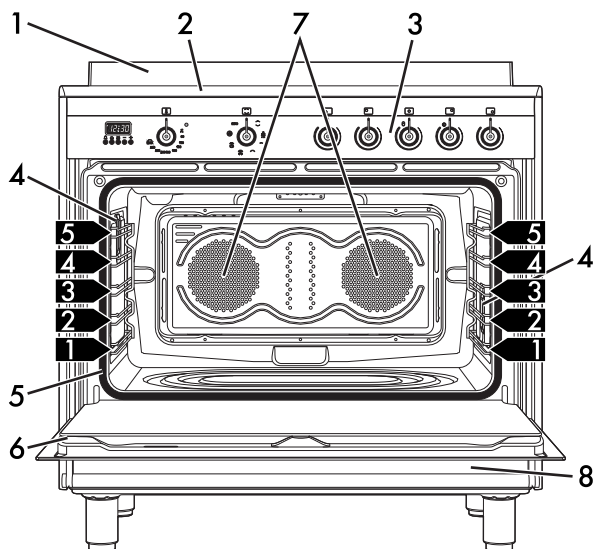
- Les sources lumineuses à l'intérieur du produit sont déclarées aptes à fonctionner à une température ambiante  $\geq 300$  °C et sont destinées à être utilisées dans des applications à haute température telles que les fours.
- Cet appareil contient des sources lumineuses de classe d'efficacité "G".



# Description

## 2 Description

### 2.1 Description générale



1 Dossieret

2 Plan de cuisson

3 Panneau de commandes

4 Lampe du four

5 Joint

6 Porte

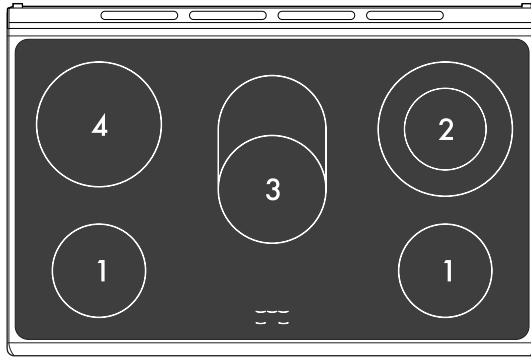
7 Turbine

8 Compartiment de rangement

**1,2,3** Châssis de support pour grilles et lèche-rites



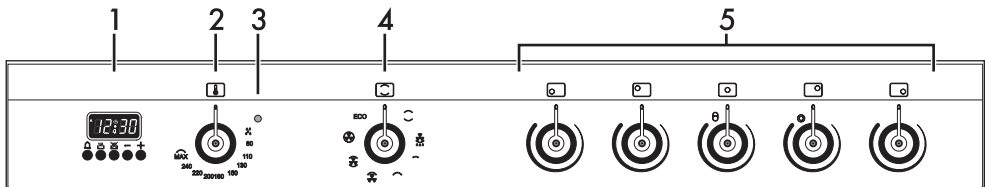
## 2.2 Plan de cuisson



Zone	Diamètre extérieur (mm)	Puissance absorbée max. (W)*	Diamètre intérieur (mm)	Puissance absorbée max. (W)*
1	150	1200	-	-
2	210	2000	120	750
3	plaque ovale	2200	170	1400
4	195	2000	-	-

\* Les niveaux de puissance sont approximatifs et peuvent varier selon la casserole utilisée ou les réglages faits.

## 2.3 Panneau de commandes



### 1 Horloge programmateur

Pour afficher l'heure actuelle, sélectionnez une cuisson programmée et le temporisateur du minuteur.

### 2 Manette de la température

Cette manette permet de sélectionner la température de cuisson. Tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre sur la valeur souhaitée comprise entre le minimum et le maximum.



# Description

## 3 Voyant

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

## 4 Manette des fonctions

Les différentes fonctionnalités du four sont adaptées pour différentes modalités de cuisson. Après avoir sélectionné la fonction souhaitée, réglez la température de cuisson en utilisant la manette de la température.

## 5 Manettes des zones du plan de cuisson

Elles sont utiles pour régler les zones de cuisson du plan.

Pressez et tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler la puissance de chaque zone du réglage le plus bas au plus élevé.

## 2.4 Autres parties

### Niveaux d'enfournement

L'appareil dispose de niveaux d'enfournement 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).

### Éclairage interne

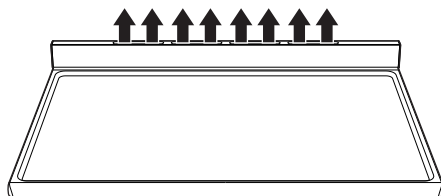
L'éclairage intérieur de l'appareil s'allume :

- Quand la porte est ouverte ;
- Quand une fonction est sélectionnée, à l'exception de la fonction **ECO** .

### Turbine de refroidissement

La turbine refroidit le four et se met en marche durant la cuisson.

Le fonctionnement du ventilateur 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.

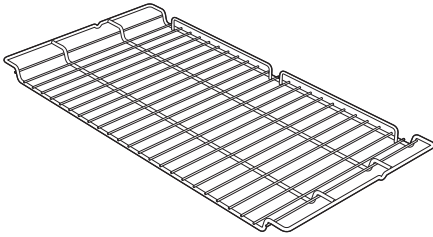


N'obstruez pas les ouvertures, les fentes d'aération et d'évacuation de la chaleur.



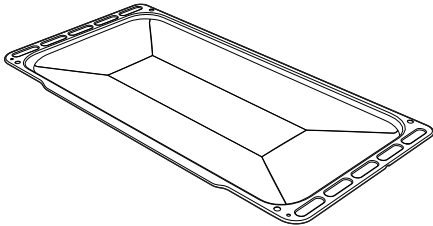
## 2.5 Accessoires disponibles

### Grille pour lèche-frite



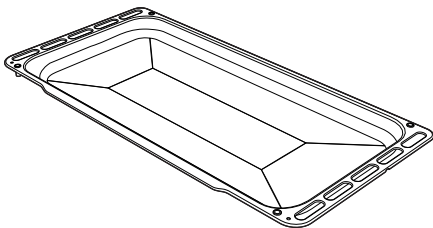
À poser sur la lèche-frite du four ; pour la cuisson d'aliments qui peuvent goutter.

### Lèche-frite



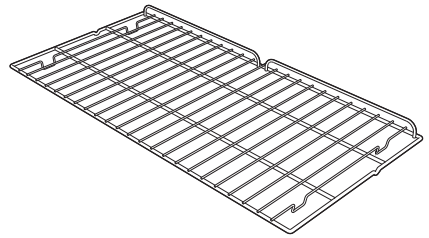
Il permet de récupérer des graisses ayant coulé des aliments posés sur la grille supérieure.

### Lèche-frite profonde



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

### Grille



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

**i** Certains modèles ne sont pas équipés de tous les accessoires.

**i** Les accessoires destinés à entrer en contact avec les aliments sont fabriqués avec des matériaux conformes aux dispositions de la législation en vigueur.

**i** Les accessoires fournis et en option peuvent être demandés aux centres d'assistance agréés. Utilisez uniquement des accessoires d'origine fournis par le fabricant.



## 3 Utilisation

### Avertissements



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

- Pendant la cuisson, la porte du four doit être fermée.
- Protégez-vous les mains avec des gants pour four quand vous déplacez des aliments à l'intérieur du four.
- Ne touchez pas les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Ne versez pas de l'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- Ne permettez pas aux enfants de moins de 8 ans de s'approcher de l'appareil pendant son fonctionnement.
- Si vous devez déplacer les aliments ou à la fin de la cuisson, ouvrez la porte seulement de 5 cm pendant quelques secondes, laissez sortir la vapeur, puis ouvrez-la complètement.
- Huiles et graisses peuvent s'enflammer en cas de surchauffe. Soyez très prudents.



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

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



#### Utilisation impropre Risque de dommages aux surfaces

- Ne couvrez pas la sole de la cavité de cuisson avec des feuilles d'aluminium.
- Si vous souhaitez utiliser du papier sulfurisé, placez-le de façon à ce qu'il ne gêne pas la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites sur la sole de la cavité de cuisson.
- N'utilisez pas la porte ouverte pour poser des casseroles ou des lèchefrites sur la vitre interne.
- Ne versez pas de l'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- Les récipients de cuisson ou les grils à viande doivent être positionnés 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 placez pas sur le plan de cuisson des casseroles dont le fond n'est pas parfaitement plat et régulier.
- Évitez que des objets solides et lourds ne tombent sur la surface du plan de cuisson.
- En cas de lézardes ou de fissures, éteignez immédiatement l'appareil, débranchez-le du secteur et contactez le Service d'assistance.
- N'utilisez pas le plan comme surface d'appui.



Température élevée à l'intérieur du four durant l'utilisation  
**Risque d'incendie ou d'explosion**

- Ne vaporisez pas d'aérosol à proximité de l'appareil.
- N'utilisez pas et ne laissez pas des matériaux inflammables à proximité du four ou du compartiment de rangement.
- N'utilisez pas de vaisselle ni de récipients en plastique pour la cuisson des aliments.
- N'introduisez pas de boîtes ni de récipients fermés à l'intérieur du four.
- Ne laissez pas 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.

## 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).

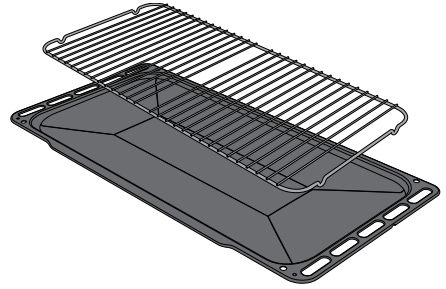
## Cavité de cuisson

4. Chauffez le four à vide à la température maximale pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.

## 3.1 Utilisation des accessoires

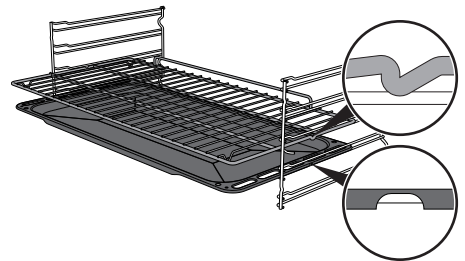
### Grille pour lèchefrite

Introduisez la grille pour lèchefrite à l'intérieur de la lèchefrite. De cette façon, on peut cuire des aliments en recueillant la graisse tout en la séparant des aliments que l'on est en train de cuisiner.



### Grilles et lèchefrites

Les grilles et les lèchefrites doivent être introduites dans les glissières latérales jusqu'à l'arrêt complet. Les dispositifs de blocage mécanique de sécurité qui empêchent l'extraction accidentelle des grilles doivent être tournés vers le bas et vers l'arrière du four.



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



# Utilisation



Nettoyez les lèchefrites avant de les utiliser pour la première fois afin d'enlever tout résidu laissé par le processus de fabrication.

## 3.2 Utilisation du plan de cuisson

### Chaleur résiduelle



**Utilisation impropre**  
**Risque de brûlures**

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

Les voyants situés entre les zones de cuisson s'allument quand la température d'une ou de plusieurs zones radiantés dépassent 60 °C. Ces voyants s'éteignent quand la température tombe approximativement au-dessous de 60 °C.

### Allumage des zones de cuisson



L'appareil a des zones de cuisson de différents diamètres et niveaux de puissance. Leurs positions et les bords de la zone chaude sont indiqués par les inscriptions sur le verre.

Les zones de cuisson sont de type **HIGH-LIGHT**, elles s'allument après quelques secondes et le chauffage est réglable en utilisant les commandes sur le panneau de commande, de bas en haut.

### Extinction des zones de cuisson

Éteignez les zones de cuisson en tournant les manettes correspondantes sur **0**.

### Zones à chauffage double

Pour allumer les zones à chauffage double, tournez la manette sur la valeur maximale et puis sur les symboles  ou . Quand la manette est relâchée, elle revient automatiquement sur la position de puissance la plus élevée.

Pour régler la puissance de la zone à chauffage double, tournez la manette sur la position souhaitée, de bas en haut.

Pour recommencer l'opération avec la plaque centrale seule, tournez la manette sur **0** puis revenez sur un réglage situé entre le minimum et le maximum.

### Conseils pratiques pour l'utilisation du plan de cuisson

- Le diamètre de la base de la casserole doit correspondre au diamètre de la zone de cuisson.



- Lorsque vous achetez une casserole, vérifiez si le diamètre indiqué est celui de la base ou du dessus du récipient, car le dessus est presque toujours plus grand que la base.
- La base du récipient doit être épais et parfaitement plate. Elle devrait également être propre et sèche. Le plan de cuisson aussi devrait être propre et sec.
- Lorsque vous préparez des plats avec des temps de cuisson longs, vous pouvez économiser du temps et de l'énergie en utilisant un autocuiseur, qui permet également de préserver les vitamines de la nourriture.
- Assurez-vous que l'autocuiseur contient

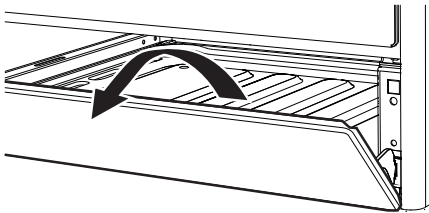


assez de liquide car dans le cas contraire il surchauffe et risque de s'abimer et d'abimer aussi la zone de cuisson.

- Si possible, couvrez toujours les casseroles avec un couvercle adapté.
- Choisissez la casserole pour la quantité d'aliments à cuire. Une grande casserole à moitié vide entraîne un gaspillage d'énergie.
- N'employez pas de récipient en fonte ou avec une base rugueuse.

### 3.3 Utilisation du compartiment de rangement

Le compartiment de rangement se trouve dans la partie inférieure de la cuisinière. Pour l'ouvrir, tirez la poignée vers vous. Il peut être utilisé pour ranger des objets métalliques ou ustensiles de cuisine nécessaires lors de l'utilisation de l'appareil.




### 3.4 Utilisation du four



#### Allumage du four

Pour allumer le four :

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



Assurez-vous que l'horloge programmeur montre le symbole de la durée de cuisson , autrement il ne sera pas possible d'allumer le four.

Appuyez sur les touches  et  en même temps pour réinitialiser l'horloge programmeur.

#### Liste des fonctions



##### Statique

Puisque la chaleur se répand par en dessus et par en dessous en même temps, ce système est particulièrement adapté à certains types d'aliments. La cuisson traditionnelle, également connue comme cuisson statique, est indiquée pour cuisiner un plat à la fois. Parfait pour tous les types de rôtis, pain et gâteaux et en tout cas particulièrement adapté pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.



## Utilisation



### Sole brassée

La combinaison de la turbine et de la seule résistance inférieure 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. Idéal pour tout type d'aliment.

Sur les modèles à pyrolyse, les fonctions spéciales de décongélation et de lavage sont réunies en une seule fonction.



### Petit grill

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



### Grill

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



### Grill ventilé

L'air produit par la turbine adoucit la vague de chaleur générée par le grill, permettant d'obtenir d'excellents résultats de rôtissage même avec des aliments très épais. Parfait pour les gros morceaux de viande (ex. jarret de porc).



### Statique brassée

Le fonctionnement du ventilateur, associé à la cuisson traditionnelle, assure une cuisson uniforme même avec des recettes complexes. Parfait pour les biscuits et les gâteaux, même si cuits en même temps sur plusieurs niveaux. (Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, nous recommandons d'utiliser le 2<sup>e</sup> et le 4<sup>e</sup> niveau).



### Turbine avec chaleur tournante

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



## Éco

Cette fonction est tout particulièrement utile pour cuire sur un seul niveau et consommer moins d'énergie.

Elle est conseillée pour tous les types d'aliments, à l'exclusion de ceux qui rendent beaucoup d'eau (les légumes par exemple).

Pour économiser davantage d'énergie et diminuer le temps de cuisson, il est conseillé d'enfourner les aliments sans avoir préchauffé le four.



Lorsque vous utilisez la fonction ECO, évitez d'ouvrir la porte pendant la cuisson.



La durée de cuisson (et de préchauffage) est plus longue en fonction ECO.



La fonction ECO est une fonction de cuisson délicate conseillée pour cuire à 210 °C maximum ; pour des cuissons à des températures supérieures, sélectionnez une autre fonction.



## Vapor Clean

Cette fonction facilite le nettoyage en utilisant la vapeur produite par une petite quantité d'eau versée sur la rainure appropriée placée sur le fond.



## 3.5 Conseils de cuisson


### Conseils généraux

- Utilisez une fonction ventilée pour obtenir une cuisson uniforme sur toutes les plaques.
- Il est impossible de réduire les temps de cuisson en augmentant la température (les aliments risquent d'être trop cuits à l'extérieur et pas assez cuits à l'intérieur).

### Conseils pour la cuisson des viandes

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

### Conseils de cuisson au Gril et au Gril ventilé

- Vous pouvez également griller vos viandes en les enfournant dans le four froid ou préchauffé si vous souhaitez modifier le type de cuisson.
- Avec la fonction Gril ventilé, on conseille de préchauffer le four avant de mettre les viandes à griller.
- On recommande de disposer les aliments au centre de la grille.
- Avec la fonction Gril on conseille de tourner la manette de la température sur la valeur la plus haute au niveau du symbole  pour optimiser la cuisson.
- Les aliments doivent être assaisonnés avant la cuisson. Ajoutez l'huile et le beurre liquéfié avant la cuisson.



## Utilisation

- Utilisez la lèchefrite four au niveau le plus bas pour récupérer les liquides produits par le rôtissage.

### Conseils pour la cuisson des gâteaux et biscuits

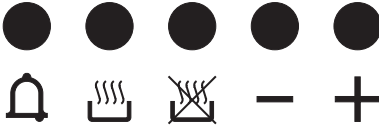
- Utilisez de préférence des moules foncés en métal : Ils permettent une meilleure absorption de la chaleur.
- La température et la durée de cuisson dépendent de la qualité et de la consistance de la pâte.
- Comment vérifier si le gâteau est cuit à l'intérieur : À la fin de la cuisson, piquez un cure-dent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

### Conseils pour la décongélation et le levage

- Posez les aliments sans emballage dans un récipient sans couvercle sur le premier niveau du four.
- Évitez de superposer les aliments.
- Pour décongeler la viande, utilisez une grille positionnée sur le deuxième niveau ainsi qu'un lèchefrite au premier niveau. De cette manière, les aliments n'entrent pas en contact avec le liquide de décongélation.
- Couvrez les parties les plus délicates d'une feuille d'aluminium.
- Il est conseillé, pour une pâte bien levée, de positionner un récipient contenant de l'eau sur le fond du four.




## 3.6 Programmeur numérique





 Touche temporisateur minuteur



 Touche durée de cuisson

 Touche fin de cuisson

 Touche de diminution


 Touche d'augmentation







**i** Assurez-vous que l'horloge du programmeur montre la durée de cuisson , autrement il ne sera pas possible d'allumer le four.

Appuyez sur les touches  et  en même temps pour réinitialiser l'horloge du programmeur.

## Réglage de l'heure

**i** Si l'heure n'est pas réglée, le four ne s'allumera pas.

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










1. Appuyez sur les touches  et  simultanément. Le point entre les heures et les minutes clignote.
2. L'heure peut être réglée à l'aide des touches  ou . Maintenez la touche enfoncée pour augmenter ou diminuer rapidement.
3. Appuyez sur la touche  ou attendez 5 secondes. Le point entre les heures et les minutes s'arrête de clignoter.
4. Le symbole  sur l'afficheur indique que l'appareil est prêt à commencer la cuisson.





# Utilisation

## Cuisson temporisée

**i** La cuisson temporisée est la fonction qui permet de démarrer une cuisson et de l'arrêter après une période de temps spécifique définie par l'utilisateur.


1. Après avoir sélectionné une fonction de cuisson et la température, appuyez sur la touche . L'afficheur visualisera les chiffres  et le symbole  entre les heures et les minutes.
2. Utilisez la touche  ou  pour régler les minutes requises.
3. Attendez env. 5 secondes sans appuyer sur une touche pour activer la fonction. L'heure courante et les symboles  et  apparaîtront sur l'afficheur.
4. À la fin du temps de cuisson, les éléments chauffants sont désactivés. Sur l'afficheur, le symbole  s'éteint, le symbole  clignote et la sonnerie se déclenche.
5. Pour désactiver la sonnerie il suffit d'appuyer sur n'importe quelle touche de l'horloge programmeur.

6. Appuyez sur les touches  et  en même temps pour réinitialiser l'horloge programmeur.





Il n'est pas possible de régler un temps de cuisson supérieur à 10 heures.




Après le réglage, pour afficher le temps de cuisson restant appuyez sur la touche .



Pour réinitialiser le programme sélectionné, appuyez sur les touches  et  simultanément et éteignez le four manuellement.

## Cuisson programmée

**i** La cuisson programmée est la fonction qui permet de démarrer une cuisson à un moment défini et de l'arrêter après une période de temps spécifique définie par l'utilisateur.

1. Réglez le temps de cuisson comme décrit au point précédent « Cuisson temporisée ».
2. Appuyez sur la touche . La somme de l'heure courante et de la durée de cuisson pré-réglée apparaîtra sur l'afficheur.



- Utilisez la touche ou pour régler les minutes requises.
- Attendez env. 5 secondes sans appuyer sur une touche pour activer la fonction. L'heure courante et les symboles et apparaîtront sur l'afficheur.
- À la fin du temps de cuisson, les éléments chauffants sont désactivés. Sur l'afficheur, le symbole s'éteint, le symbole clignote et la sonnerie se déclenche.
- Pour désactiver la sonnerie il suffit d'appuyer sur n'importe quelle touche de l'horloge programmeur.
- Appuyez sur les touches et en même temps pour réinitialiser l'horloge programmeur.



Après le réglage, pour afficher le temps de cuisson restant appuyez sur la touche . Pour afficher la fin du temps de cuisson, appuyez sur la touche .

## Effacement des données programmées

Appuyez sur les touches et simultanément pour réinitialiser les programmes configurés. Puis éteignez le four manuellement si la cuisson est en cours.

## Temporisateur minuteur



Le minuteur n'arrête pas la cuisson, mais informe l'utilisateur quand le temps de cuisson est passé.

Le minuteur peut être activé à tout moment.

- Appuyez sur la touche . L'afficheur visualise les chiffres et le voyant clignotant entre les heures et les minutes.
- Utilisez la touche ou pour régler les minutes requises.
- Attendez env. 5 secondes sans appuyer sur une touche pour terminer le réglage du minuteur. L'heure courante et les symboles et apparaissent sur l'afficheur.



Il n'est pas possible de régler un temps de cuisson supérieur à 24 heures.



Après que le minuteur a été programmé, l'afficheur retournera à l'affichage de l'heure actuelle. Appuyez sur la touche pour afficher le temps restant.

## Réglage du volume de la sonnerie

Le volume de la sonnerie peut être réglé sur 3 niveaux différents. Lorsque la sonnerie ne fonctionne pas, appuyez sur le bouton pour changer le réglage.



# Utilisation

## Tableau indicatif des cuissons

Mets	Poids (Kg)	Fonction	Position du support de four à partir du bas	Température (°C)	Temps (minutes)	
Lasagnes	3 à 4	Statique	1	220 à 230	45 à 50	
Pâtes au four	3 à 4	Statique	1	220 à 230	45 à 50	
Rôti de veau	2	Turbo/Statique brassée	2	180 à 190	90 à 100	
Carré de porc	2	Turbo/Statique brassée	2	180 à 190	70 à 80	
Saucisses	1.5	Gril ventilé	4	MAX	15	
Rôti de bœuf	1	Turbo/Statique brassée	2	200	40 à 45	
Lapin rôti	1.5	Chaleur tournante	2	180 à 190	70 à 80	
Blanc de dinde	3	Turbo/Statique brassée	2	180 à 190	110 à 120	
Cou de porc rôti	2 à 3	Turbo/Statique brassée	2	180 à 190	170 à 180	
Poulet rôti	1.2	Turbo/Statique brassée	2	180 à 190	65 à 70	
					<b>Côté 1</b>	<b>Côté 2</b>
Côtelettes de porc	1.5	Gril ventilé	4	MAX	15	5
Côtes	1.5	Gril ventilé	4	MAX	10	10
Lard de porc	0.7	Gril	5	MAX	7	8
Filet de porc	1.5	Gril ventilé	4	MAX	10	5
Filet de bœuf	1	Gril	5	MAX	10	7
Truite saumonée	1.2	Turbo/Statique brassée	2	150 à 160	35 à 40	
Lotte	1.5	Turbo/Statique brassée	2	160	60 à 65	
Turbot	1.5	Turbo/Statique brassée	2	160	45 à 50	
Pizza	1	Turbo/Statique brassée	2	MAX	8 à 9	
Pain	1	Chaleur tournante	2	190 à 200	25 à 30	
Fougasse	1	Turbo/Statique brassée	2	180 à 190	20 à 25	
Savarin	1	Chaleur tournante	2	160	55 à 60	
Tarte à la confiture	1	Chaleur tournante	2	160	35 à 40	
Tarte à la ricotta	1	Chaleur tournante	2	160 à 170	55 à 60	
Tartes à la confiture	1	Turbo/Chaleur tournante	2	160	20 à 25	
Gâteau paradis	1.2	Chaleur tournante	2	160	55 à 60	
Beignets	1.2	Turbo/Chaleur tournante	2	180	80 à 90	
Génoise	1	Chaleur tournante	2	150 à 160	55 à 60	
Riz au lait	1	Turbo/Chaleur tournante	2	160	55 à 60	
Brioches	0.6	Chaleur tournante	2	160	30 à 35	

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



## 4 Nettoyage et entretien

### Avertissements



#### Utilisation impropre Risque de dommages aux surfaces

- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les pièces en acier ou traitées en surface avec des finitions métalliques (ex. anodisation, nickelage, chromage).
- 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, ou de racloirs métalliques tranchants.
- Ne lavez pas les composants amovibles tels que les grilles de la table de cuisson, les couronnes et les chapeaux des brûleurs au lave-vaisselle.
- Ne renversez pas de sucre ni de mélanges sucrés sur le plan de cuisson lors de son utilisation et ne posez pas de matériaux ni de substances qui pourraient fondre (plastique ou papier d'aluminium). Si cela se produit, pour éviter d'endommager la surface, éteignez immédiatement et nettoyez la surface avec le racloir fourni tandis que la zone de cuisson est encore tiède.



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

### Nettoyage des surfaces

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

### Nettoyage ordinaire quotidien

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

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

### Taches d'aliments ou résidus

N'utilisez pas d'éponges en acier ni de racloirs tranchants susceptibles d'endommager les surfaces.

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

Évitez de laisser sécher à l'intérieur du four des résidus d'aliments à base de sucre (tels que de la confiture). S'ils sèchent trop longtemps, ils risquent d'abîmer l'émail qui recouvre l'intérieur du four.



Après son nettoyage, séchez soigneusement l'appareil pour éliminer toute trace d'eau ou de produit d'entretien qui pourrait interférer avec son fonctionnement ou former des taches inesthétiques.



## 4.1 Nettoyage du plan de cuisson

### Nettoyage du plan en vitrocéramique

Les taches de couleurs claires provenant de casseroles ayant une base en aluminium peuvent facilement être éliminées avec un chiffon imbibé de vinaigre.

Si, après la cuisson, il devait rester des résidus brûlés, enlevez-les avec le racloir fourni avec l'appareil, rincez à l'eau et essuyez bien avec un chiffon propre. L'utilisation constante du racloir réduit sensiblement l'emploi de produits chimiques pour le nettoyage quotidien du plan de cuisson.

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

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

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

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

### Nettoyage hebdomadaire

Nettoyez et traitez le plan de cuisson une fois par semaine avec un produit courant pour le nettoyage de la vitrocéramique. Respectez toujours les instructions du producteur. Le silicone présent dans ces produits génère une pellicule de protection hydrofuge et anti-saleté. Toutes les taches restent sur la pellicule et peuvent être facilement éliminées. Ensuite, séchez la surface avec un chiffon propre. Veillez à ne pas laisser de restes de détergent sur la surface de cuisson pour éviter toute réaction agressive au réchauffement entraînant une modification de la structure.

### Les manettes



N'utilisez pas de produits de nettoyage de l'acier et du verre qui soient agressifs quand vous nettoyez les manettes, car ils pourraient les endommager de manière permanente.

Nettoyez les manettes avec un chiffon doux humidifié avec de l'eau tiède, puis séchez soigneusement. Elles peuvent être enlevées en les retirant de leurs logements.

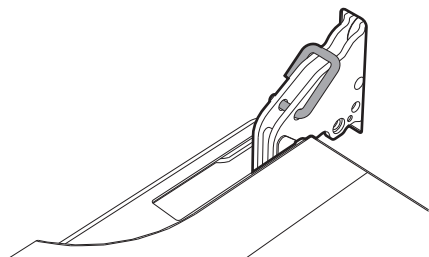


## 4.2 Nettoyage de la porte

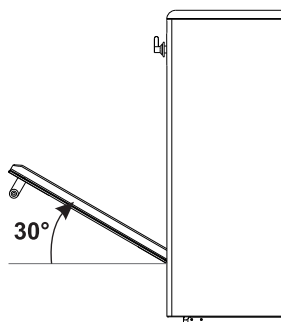
### Démontage de la porte

Pour faciliter le nettoyage, on peut démonter la porte et la placer sur une toile. Pour enlever la porte, procéder comme suit :

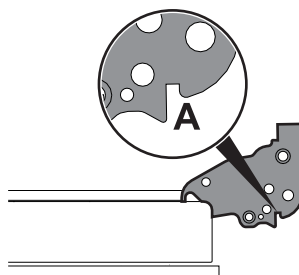
1. Ouvrez la porte complètement et insérez deux goujons dans les trous des charnières indiqués sur la figure.



2. Saisissez la porte des deux côtés avec les deux mains, soulevez-la vers le haut en formant un angle d'environ  $30^\circ$ , puis retirez-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 et une fois qu'elle est en place, retirez les goujons des trous des charnières.



### Nettoyage de la vitre de la porte

La vitre de la porte doit toujours être bien propre. Utilisez du papier essuie-tout. En cas de saleté résistante, lavez-les avec une éponge humide et un détergent ordinaire.

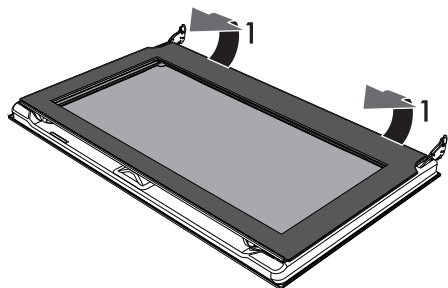


## Nettoyage et entretien

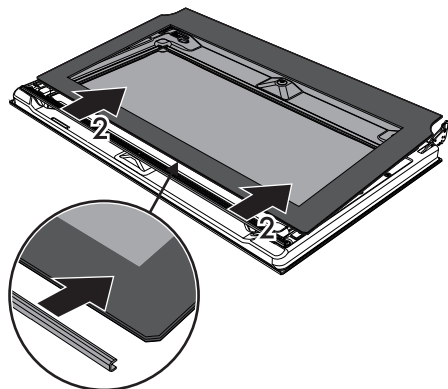
### Démontage des panneaux internes en verre

Pour faciliter le nettoyage, les vitres intérieures de la porte peuvent être enlevées.

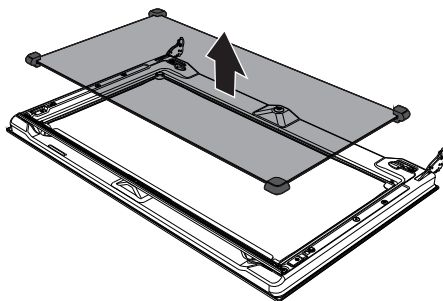
1. Ouvrez la porte.
2. Positionnez les clips de fixation dans les trous des charnières pour prévenir tout risque de fermeture accidentelle de la porte.
3. Tirez doucement l'arrière de la vitre interne vers le haut, tel que montré par les flèches (1).



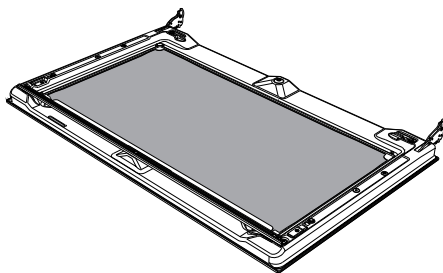
4. Faites glisser le panneau en verre interne hors de la bande avant (2) pour l'ôter de la porte.



5. Démontez le panneau en verre intermédiaire en le soulevant.



6. Nettoyez le panneau en verre externe et le panneau démonté précédemment. Utilisez du papier essuie-tout. En cas de crasse persistante, lavez avec une éponge humide et un produit de nettoyage neutre.



7. Quand vous avez fini, réintroduisez le panneau en verre intermédiaire dans son logement sur la porte.
8. Pour repositionner le panneau en verre interne, poussez la partie supérieure dans la bande de la porte et introduisez les deux goujons arrière dans leurs sièges en exerçant une légère pression.



## 4.3 Nettoyage de la cavité du four

Afin de garder votre four dans le meilleur état possible, nettoyez-le régulièrement après l'avoir laissé refroidir.

Évitez de laisser des résidus de nourriture sèche à l'intérieur de la cavité de cuisson car cela pourrait endommager l'émail.

Extrayez toutes les parties amovibles avant de nettoyer.

Pour nettoyer plus aisément, il est recommandé d'enlever :

- la porte ;
- les glissières de support pour grilles et lèche-frites ;
- le joint.



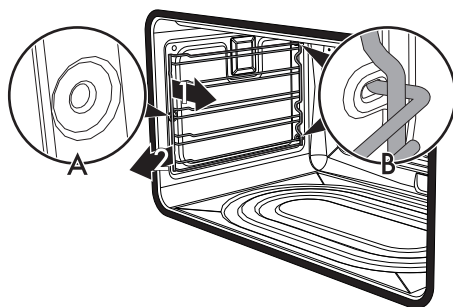
Si vous utilisez des produits de nettoyage spécifiques, il est recommandé de faire fonctionner le four à température maximale pendant 15-20 minutes afin d'éliminer tout résidu.

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

Le démontage des glissières de support pour grilles et lèche-frites permet de nettoyer les côtés plus facilement.

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

- Tirez la glissière vers l'intérieur du four pour la décrocher de son logement **A**, puis extrayez-la des logements **B** à l'arrière.



- À la fin du nettoyage, répétez les procédures ci-dessus pour remonter les glissières de support pour grilles et lèche-frites.



## Nettoyage et entretien

### 4.4 Vapor Clean

**i** Vapor Clean est une procédure de nettoyage assistée qui facilite l'élimination de la saleté. Grâce à ce procédé, il est possible de nettoyer très facilement l'intérieur du four. Les résidus de saleté sont ramollis par la chaleur et la vapeur d'eau et sont plus faciles à enlever par la suite.



#### Utilisation impropre Risque de dommages aux surfaces

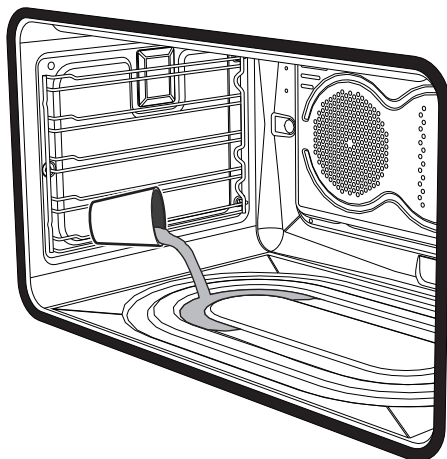
- Enlevez tout résidu d'aliment ou les déversements importants de cuissons précédentes de l'intérieur du four.
- Effectuez les opérations de nettoyage du four ventilé seulement quand le four est froid.

### Opérations préliminaires

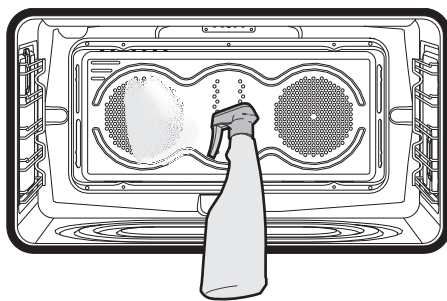
Avant de commencer la fonction Vapor Clean :

- Retirez tous les accessoires à l'intérieur du four.

- Versez approximativement 40 cc d'eau dans la lèchefrite. Assurez-vous qu'elle ne déborde pas hors de la cavité.



- Pulvérisez l'eau et une solution de lavage à l'intérieur du four en utilisant une buse de pulvérisation. Dirigez le jet contre les côtés, vers le haut, vers le bas et vers le déflecteur.





- Fermez la porte.



Nous recommandons de pulvériser approximativement 20 fois tout au plus.



## Réglage de Vapor Clean

1. Tournez la manette des fonctions sur le symbole  Tournez la manette des fonctions sur le symbole .
2. Réglez un temps de cuisson de 18 minutes en utilisant l'horloge programmeur.

Le cycle Vapor Clean commence quelques secondes après avoir appuyer pour la dernière fois sur les touches de l'horloge programmeur.

3. À la fin du cycle Vapor Clean, le minuteur désactivera les éléments chauffants du four, la sonnerie se déclenche et les nombres sur le cadran de l'horloge programmeur clignoteront.

## Fin du cycle Vapor Clean

4. Ouvrez la porte et essuyez la crasse persistante avec un chiffon en microfibre.
5. Utilisez une éponge non rayante avec des filaments en laiton pour les incrustations les plus difficiles.
6. En cas de résidus de graisse utilisez les produits d'entretien spécifiques pour four.
7. Enlevez l'eau restée à l'intérieur du four.

Pour une plus grande hygiène et pour éviter que des odeurs désagréables n'imprègnent la nourriture, nous recommandons de sécher le four en utilisant une fonction ventilée à 160°C pendant approximativement 10 minutes.



Nous recommandons de porter les gants en caoutchouc pour ces opérations.



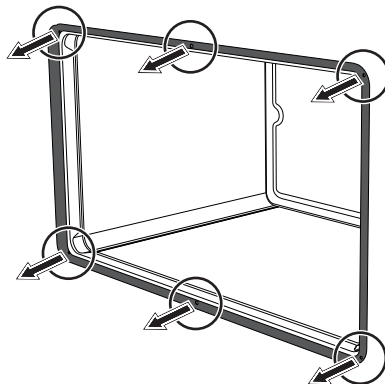
Pour faciliter le nettoyage manuel des pièces difficiles d'accès, nous recommandons d'enlever la porte.

## 4.5 Entretien extraordinaire

### Montage et démontage du joint

Pour démonter le joint :

- Décrochez les clips des 4 coins et du centre, puis tirez le joint.



Pour remonter le joint :

- Accrochez les clips dans les 4 coins et au centre sur le joint.

### Conseils d'entretien du joint

Le joint doit être souple et élastique.

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



## Nettoyage et entretien

### Remplacement de la lampe d'éclairage interne



Parties sous tension  
**Danger d'électrocution**

- Débranchez l'appareil.

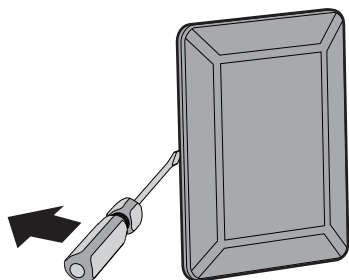


Le four est équipé d'une ampoule de 40W.

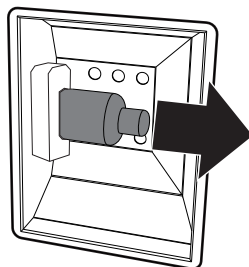
1. Retirez tous les accessoires à l'intérieur du four.
2. Démontez les glissières de support pour grilles et lèche-frites.
3. Démontez le couvercle de la lampe à l'aide d'un outil (par exemple un tournevis).



Faites attention de ne pas rayer la cavité en émail du four.

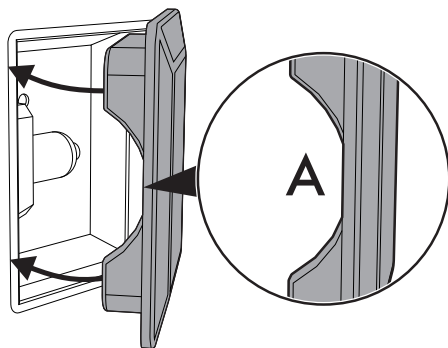


4. Extrayez et enlevez la lampe.



Ne touchez pas la lampe halogène directement avec les doigts, mais l'enveloppez dans un matériau isolant.

5. Montez l'ampoule neuve.
6. Remontez le couvercle. Assurez-vous que la partie moulée du verre (A) soit orientée vers la porte.



7. Enfoncez le couvercle vers le bas complètement de sorte qu'il se fixe parfaitement au support de la lampe.



## 5 Installation

### 5.1 Positionnement



#### Appareil lourd Risque d'écrasement

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



#### Pression sur la porte ouverte Risque de dommage à l'appareil

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



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

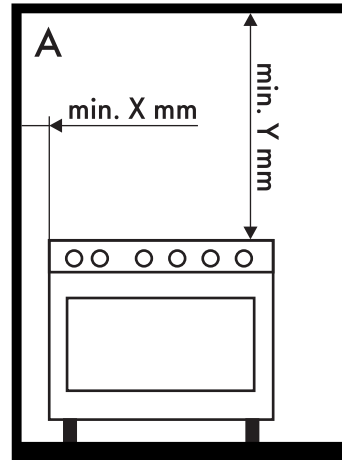
- Les placages, les colles ou les revêtements en plastique des meubles adjacents doivent être thermorésistants (au moins 90 °C).

Cet appareil peut être installé contre des parois dont l'une dépasse en hauteur du plan de travail d'au moins **X** mm du côté de l'appareil, comme l'illustrent les schémas « **A** » et « **C** » des classes d'installation.

Tous les éléments suspendus au-dessus du plan de travail de l'appareil doivent se trouver à au moins **Y** mm de celui-ci. 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.

<b>X</b>	50 mm
<b>Y</b>	750 mm

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

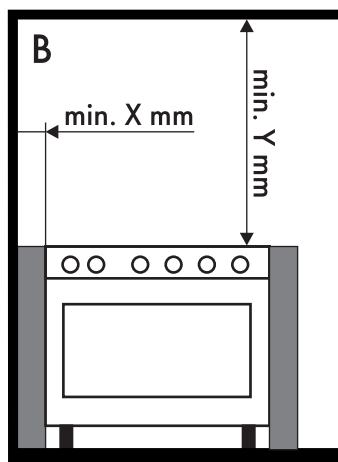


**A - Classe 1**

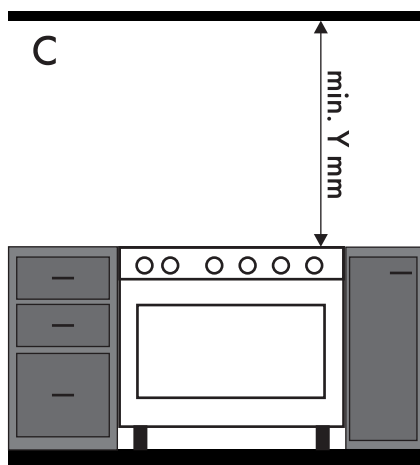
(Appareil à pose libre)



# Installation

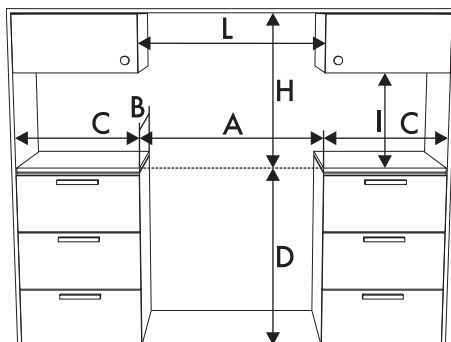


**B - Classe 2 sous-classe 1**  
(Appareil encastré)



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

## Dimensions de l'appareil



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

<sup>1</sup> Distance minimale des murs latéraux ou d'autres matériaux inflammables.

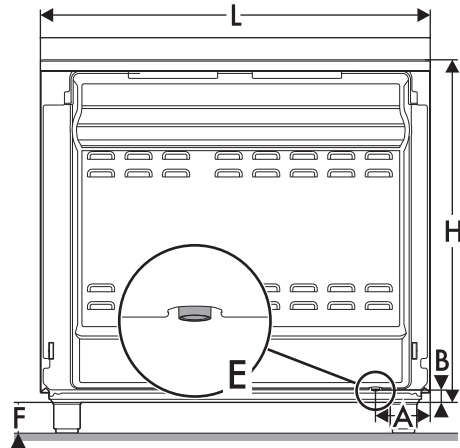
<sup>2</sup> Largeur minimale du coffre d'encastrement (=A).



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



## Dimensions de l'appareil : emplacement des branchements électriques (mm)



<b>A</b>	124
<b>B</b>	38
<b>F</b>	min. 105 - max. 160
<b>H</b>	776
<b>L</b>	898

**E** = Branchement électrique

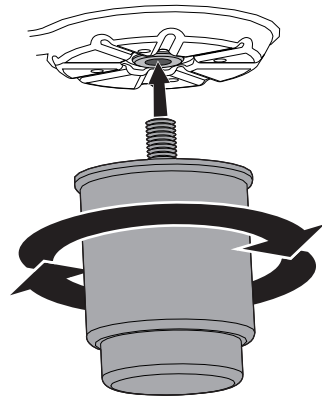
## Positionnement et nivellement



Appareil lourd

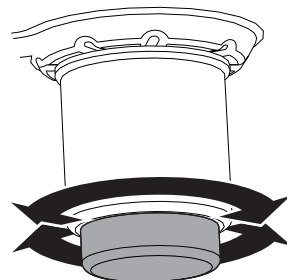
Risque de dommage à l'appareil

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



Pour garantir la stabilité, il est indispensable que l'appareil soit correctement nivelé au sol.

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





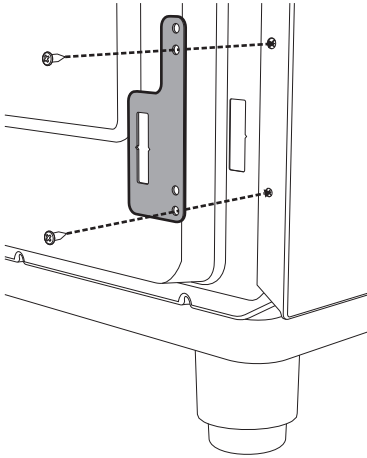
# Installation

## Fixation murale

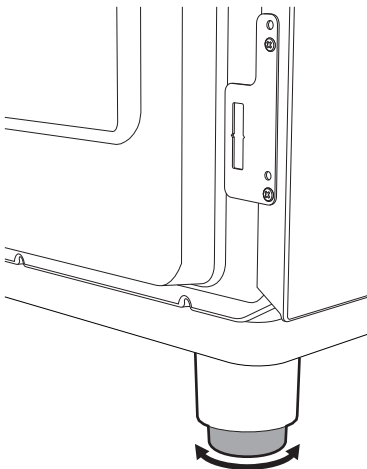


Les dispositifs anti-basculement doivent être installés afin d'empêcher l'appareil de basculer.

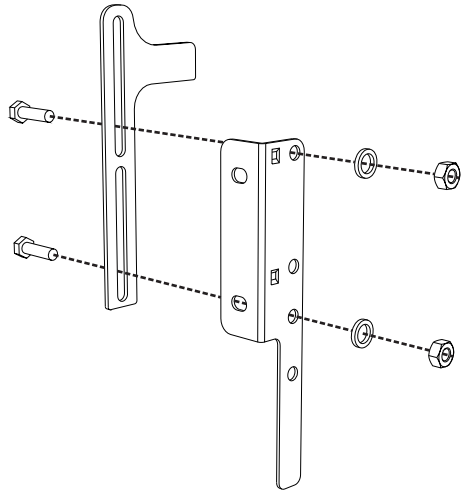
1. Vissez la plaque de fixation du mur à l'arrière de l'appareil.



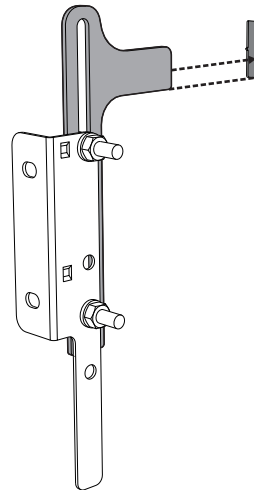
2. Réglez les 4 pieds.



3. Assemblez l'équerre de fixation.

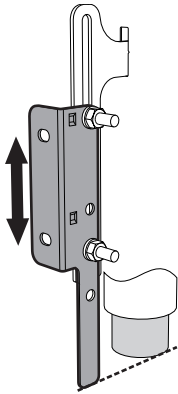


4. Alignez la base du crochet sur l'équerre de fixation avec la base de la fente sur la plaque de fixation du mur.

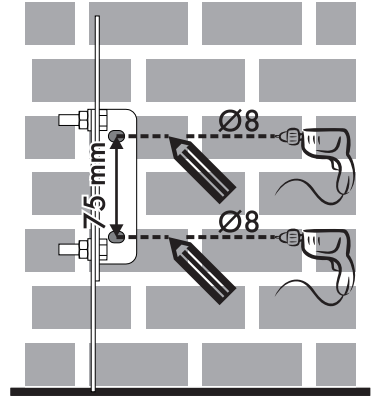




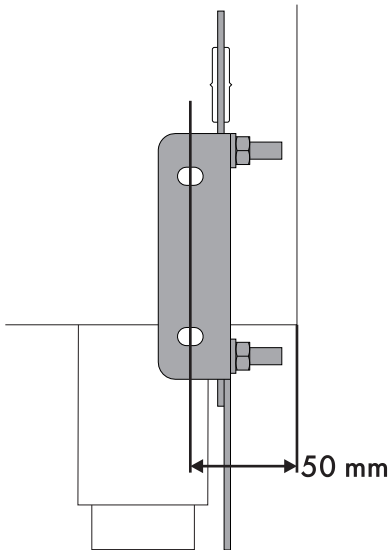
5. Alignez la base de l'équerre de fixation avec le sol et serrez les vis pour fixer les cotes.



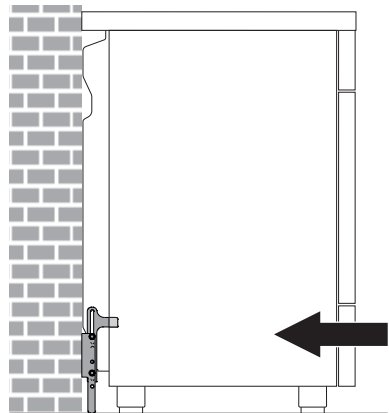
7. Déplacez l'équerre sur le mur et marquez la position des trous à percer sur le mur.



6. Laissez 50 mm de distance du côté de l'appareil aux trous de l'équerre.



8. Après avoir percé les trous dans le mur, utilisez les chevilles et les vis de mur pour fixer l'équerre au mur.
9. Poussez la cuisinière vers le mur, et en même temps, insérez l'équerre dans la plaque fixée à l'arrière de l'appareil.



FR



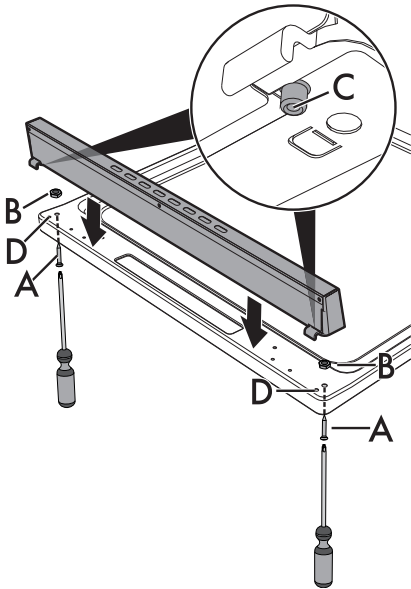
# Installation

## Assemblage du dossieret

**i** Le dossieret fourni fait une partie intégrante du produit. Il doit être fixé à l'appareil avant l'installation.

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

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



## 5.2 Branchement électrique



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

- Seul un technicien qualifié est autorisé à effectuer le branchement électrique.
- Utilisez 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 pas le câble pour enlever la fiche.
- Utilisez des câbles résistants à une température d'au moins 90 °C.
- Le couple de serrage des vis des conducteurs du bornier doit être égal à 1,5 - 2 Nm.

### Informations générales

Vérifiez que les caractéristiques du réseau électrique sont compatibles avec les 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.

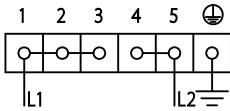
Cette plaque ne doit jamais être enlevée.

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



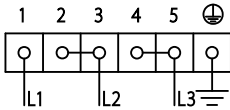
L'appareil peut fonctionner dans les modes suivants :

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



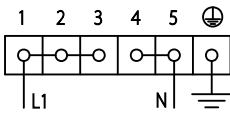
Câble à **trois pôles 3 x 6 mm<sup>2</sup>**.

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



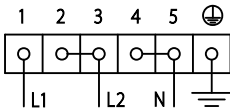
Câble à **quatre pôles 4 x 4 mm<sup>2</sup>**.

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



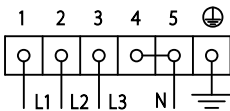
Câble à **trois pôles 3 x 6 mm<sup>2</sup>**.

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



Câble à quatre pôles **4 x 4mm<sup>2</sup>**.

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



Câble à cinq pôles **5 x 2,5 mm<sup>2</sup>**.



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

FR

## 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 prises multiples ou des rallonges car ils pourraient provoquer des surchauffes et des brûlures.

## 5.3 Instructions pour l'installateur

- La prise doit rester accessible quand l'installation est terminée. Ne nouez pas et ne coincez pas le câble de raccordement au réseau.
- L'appareil doit être installé selon les diagrammes d'installation.
- Si l'appareil ne fonctionne pas correctement après avoir effectué tous les contrôles, contactez le service d'assistance agréé de votre zone.
- Une fois l'appareil installé, veuillez expliquer son fonctionnement à l'utilisateur.



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

