

Table des matières

1 Description	46
1.1 Description générale	46
1.2 Table de cuisson	46
1.3 Panneau de commandes	47
1.4 Autres parties	48
1.5 Accessoires disponibles	48
2 Utilisation	50
2.1 Instructions	50
2.2 Utilisation des accessoires	52
2.3 Utilisation de la table de cuisson	54
2.4 Utilisation du four	56
2.5 Horloge programmateur	57
2.6 Conseils pour la cuisson	60
3 Nettoyage et entretien	64
3.1 Instructions	64
3.2 Nettoyage de la table de cuisson	65
3.3 Nettoyage de la porte	66
3.4 Nettoyage de la cavité du four	68
3.5 Entretien extraordinaire	68



AVERTISSEMENT

Ne jamais faire fonctionner la section de cuisson de la surface de cet appareil sans surveillance.

- Le non-respect de cet avertissement peut provoquer un incendie, une explosion ou un risque de brûlure pouvant entraîner des dommages matériels, des lésions corporelles ou la mort.
- En cas d'incendie, s'éloigner de l'appareil et appeler immédiatement votre service d'incendie.

NE PAS TENTER D'ÉTEINDRE UN FEU D'HUILE/GRAISSE AVEC DE L'EAU.

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 plus de détails sur ce produit : www.smeg.com



Consignes de sécurité importantes

Remarque importante au client



AVERTISSEMENT

Si les consignes contenues dans ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, une explosion ou un feu peuvent en résulter, ce qui pourrait entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

- N'entrez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs inflammables ou de liquides à proximité de cet appareil ou d'autres appareils.

QUE FAIRE S'IL Y A UNE ODEUR DE GAZ

- Ne pas essayer d'allumer aucun appareil.
- Ne pas toucher les interrupteurs électriques.
- Ne pas utiliser aucun téléphone dans votre bâtiment.
- Appeler immédiatement le fournisseur de gaz avec le téléphone du voisin. Suivre les instructions du fournisseur de gaz.
- À défaut de joindre votre fournisseur de gaz, appeler les pompiers.
- - L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de service ou le fournisseur de gaz.



AVERTISSEMENT : Risque de basculement

- Un enfant ou une personne adulte pourrait faire basculer la cuisinière et être tué.
- Vérifier que le dispositif anti-basculement ait été correctement installé et enclenché.
- Assurez-vous que le dispositif anti-basculement est ré-enclenché lorsque la cuisinière est déplacée.
- Ne pas mettre en marche la cuisinière sans le dispositif anti-basculement en place et enclenché.
- Le non-respect de ces consignes peut causer la mort ou des brûlures graves pour les enfants et les adultes.
- Vérifiez que l'installation et l'utilisation du support anti-basculement soient correctes. Inclinez délicatement la cuisinière vers l'avant en la tirant par l'arrière pour vous assurer que le support anti-basculement engage le pied de la cuisinière et empêche tout basculement.



La cuisinière ne doit pas bouger de plus de 1" (2,5 cm).

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.
- Ce manuel contient des instructions et des symboles de sécurité importants. Veuillez faire attention à ces symboles et suivre toutes les instructions fournies.
- N'essayez pas d'installer ou de faire fonctionner votre appareil avant d'avoir lu les consignes de sécurité de ce manuel. Les éléments de sécurité de ce manuel sont indiqués par AVERTISSEMENT ou PRÉCAUTION en fonction du type de risque.
- Les avertissements et les instructions importants figurant dans ce guide ne sont pas destinés à couvrir toutes les conditions et toutes les situations possibles pouvant se produire. Le bon sens, la prudence et l'attention doivent être exercés lors de l'installation, de l'entretien ou de l'utilisation de votre appareil.
- Conservez ces instructions avec votre manuel du propriétaire pour une



Consignes de sécurité importantes

référence future.

Définition de sécurité

- Ce manuel contient des instructions et des symboles de sécurité importants. Veuillez faire attention à ces symboles et suivre toutes les instructions fournies.



AVERTISSEMENT

Ce symbole vous alertera de situations susceptibles de causer des blessures graves, la mort ou des dommages matériels.



PRÉCAUTION

Ce symbole vous alertera de situations susceptibles de causer des blessures ou des dommages matériels.

Déballage et installation

- Retirez tout le ruban et l'emballage avant d'utiliser l'appareil. Détruire l'emballage après avoir déballé l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériel d'emballage.
- Enlever toutes les étiquettes temporaires du four et de la table de cuisson.
- Enregistrez le numéro de

Modèle et de Série sur la page 2 de ce manuel. Les numéros du modèle et de série se trouvent sur la plaque d'identification de la cuisinière. Les plaques signalétiques sont visiblement situées à l'arrière de l'appareil et sur le cadre de la porte du four. LA PLAQUE D'IDENTIFICATION NE DEVRAIT PAS ÊTRE ENLEVÉE.

- Ne laissez pas les matériaux d'emballage dans la maison. Triez les déchets et apportez-les à l'installation de récupération de déchets spécialisée la plus proche.
- Les températures froides peuvent endommager la commande électronique. Si cet appareil n'a pas été utilisé pendant une longue période, s'assurer qu'il a été conservé à des températures supérieures à 32°F (0°C) pendant au moins 3 heures avant de mettre l'appareil sous tension.
- Ne modifiez ou n'altérez jamais l'appareil. Par exemple, ne retirez pas les pieds de mise à niveau, panneaux, les couvercles de fils ou les vis et les



- pattes anti-basculement.
- Assurez-vous d'avoir un extincteur à mousse approprié disponible, clairement visible et facilement accessible situé à proximité de l'appareil.
- Tous les matériaux utilisés dans la construction des cabinets, des boîtiers et des supports entourant le produit doivent avoir une température nominale supérieure à 200 °F (94 °C).

Consignes de mise à terre

- Évitez les risques d'incendie ou de choc électrique.
- Ne pas se conformer à ces instructions peut entraîner des chocs électriques ou autres blessures corporelles.
- N'utilisez pas adaptateurs.
- N'utilisez pas une rallonge électrique.
- Pour les appareils équipés d'un cordon et d'une fiche, ne pas couper ou retirer la broche de mise à la terre. Il doit être branché dans une prise de type mise à la terre correspondante pour éviter les chocs électriques, les incendies, les blessures graves ou la mort. En cas de doute sur le fait que la prise murale est

correctement mise à la terre, le client devrait la vérifier par un électricien qualifié.

- L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/ NFPA 54 ou, au Canada, au Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1.
- L'appareil doit être mis à la terre électriquement conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Electrical Code, NFPA 70 dernière édition ou, au Canada, au Canadian Electric Code, CSA C22.1-02.
- Installez uniquement selon les instructions d'installation fournies dans la documentation reçue avec cet appareil.
- Il est de la responsabilité personnelle du consommateur de faire installer la prise ou la boîte de jonction appropriée avec la prise murale correcte et correctement mise à la terre par un électricien qualifié.
- Il est de la responsabilité et



Consignes de sécurité importantes

de l'obligation du consommateur de communiquer avec un installateur qualifié pour s'assurer que l'installation électrique est appropriée et conforme à tous les codes et réglementations locaux.

- Voir les instructions d'installation fournies avec cet appareil pour les instructions complètes d'installation et de mise à la terre.

Instructions pour l'utilisation de l'appareil

- Les matériaux inflammables ne doivent pas être entreposés dans le four, à proximité de brûleurs ou d'éléments de surface, ou dans le tiroir de rangement ou chauffant (si fourni). Cela comprend les articles en papier, en plastique et en tissu, comme les livres de cuisine, les ustensiles en plastique et les serviettes, ainsi que les liquides inflammables.
- N'entreposez pas d'explosifs, comme des bombes aérosols, sur ou à proximité de l'appareil.
- **NE LAISSEZ PAS LES ENFANTS SANS SURVEILLANCE** : Les enfants ne devraient pas

être laissés seuls ou sans surveillance à l'endroit où l'appareil est utilisé. Ne permettez jamais aux enfants de s'asseoir ou de se mettre debout sur toute partie de l'appareil.



AVERTISSEMENT

Ne jamais laisser les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où un appareil est utilisé. Au fur et à mesure que les enfants grandissent, apprenez-leur à utiliser tous les appareils correctement et en toute sécurité. Ne jamais laisser la porte du four ouverte lorsque la cuisinière est sans surveillance.



PRÉCAUTION

Ne pas entreposer d'objets d'intérêts dans les cabinets au-dessus de l'appareil ou sur le dossier de l'appareil - les enfants qui montent sur l'appareil pour atteindre les articles pourraient être sérieusement blessés

- Ne laissez pas les enfants grimper ou jouer près de l'appareil. Le poids d'un enfant sur une porte de four ouverte peut faire basculer l'appareil, entraînant des brûlures graves ou d'autres blessures. Un tiroir ouvert



lorsqu'il est chaud pourrait causer des brûlures.



AVERTISSEMENT

- **NE JAMAIS** couvrir une fente, un trou ou un passage dans la partie inférieure du four ou couvrir une grille complète avec une matière telle le papier d'aluminium. Faire ceci bloque le débit d'air à travers le four et peut entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone. Les revêtements en papier d'aluminium peuvent également emprisonner la chaleur et présenter un risque d'incendie.
- N'utilisez **JAMAIS** cet appareil comme dispositif de chauffage de la pièce. Ceci pourrait mener à l'intoxication au monoxyde de carbone ou à la surchauffe du four.
- En cas d'incendie ou de fuite de gaz, fermez le robinet d'arrêt de gaz principal.
- N'essayez pas de réparer ou de remplacer les éléments de cet appareil à moins que ce soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Tout autre entretien devrait être effectué par un technicien qualifié.
- Pour des raisons de sécurité et afin d'éviter des dommages à votre appareil, ne vous asseyez jamais, ne vous appuyez jamais ou ne vous mettez jamais debout sur la porte du four.
- **NE PAS TOUCHER LES BRÛLEURS DE SURFACE OU L'INTÉRIEUR DE L'APPAREIL** : Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont l'air froids. L'intérieur du four peut être suffisamment chaud pour causer des brûlures. Ne pas toucher les régions près des brûleurs ou l'intérieur du four durant et après l'utilisation, jusqu'à ce qu'ils soient refroidis. Ne pas permettre aux vêtements ou à n'importe quels autres matériaux inflammables de venir en contact avec les surfaces chaudes. Si vos vêtements ou vos cheveux s'enflamment, s'arrêter et se rouler immédiatement afin d'étouffer les flammes.
- **PORTER DES VÊTEMENTS**



Consignes de sécurité importantes

APPROPRIÉS : Des vêtements amples ou qui pendent ne devraient jamais être portés lorsque vous utilisez cet appareil.

- **NE JAMAIS UTILISER D'EAU POUR ÉTEINDRE LES INCENDIES DE GRAISSE :**

Éteindre l'appareil et étouffer le feu avec du bicarbonate de soude ou utiliser un extincteur chimique sec ou moussant.

- **UTILISER DES MITAINES DE FOUR SÈCHES SEULEMENT :**

Les mitaines humides ou mouillées placées sur une surface chaude peuvent causer des brûlures de vapeur. Ne pas permettre aux mitaines de toucher les brûleurs de surface chauds. Ne pas utiliser des serviettes ou autres pièces de tissu encombrantes à la place des mitaines.

- **NE FAITES PAS CHAUFFER DES RÉCIPIENTS D'ALIMENTS FERMÉS :**

Une accumulation de pression peut causer l'explosion des récipients.

- **FAIRE PREUVE DE PRUDENCE EN OUVRANT LA PORTE DU FOUR :**

Permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper avant d'enlever ou placer

des aliments dans le four.

- Ne tentez pas d'utiliser le four lors d'une panne d'électricité. En cas de panne de courant, éteignez toujours le four. Si le four n'est pas éteint et que l'alimentation est rétablie, le four peut recommencer à fonctionner. Les aliments laissés sans surveillance pourraient prendre feu ou se gâter.

- Les contrôleurs électroniques peuvent être endommagés par les températures froides. Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, ou lorsque l'appareil n'a pas été utilisé pendant une longue période, assurez-vous que l'appareil a été conservé à des températures supérieures à 32 °F / 0 °C pendant au moins 3 heures avant de mettre l'appareil sous tension.

- Ajustez la taille de la flamme du brûleur de surface afin qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile de cuisson. Une taille de flamme excessive est dangereuse.

- N'utilisez pas de grilles supérieures de cuisinière sur les grilles de brûleur des



brûleurs à gaz scellés. Si vous utilisez une grille de cuisinière sur un brûleur à gaz scellé, cela entraînera une combustion incomplète et pourra entraîner une exposition à des niveaux de monoxyde de carbone supérieurs aux normes actuelles autorisées.

- Apprenez à connaître le bouton qui contrôle chaque brûleur de surface. Placez une casserole d'aliments nourriture sur le brûleur avant de l'allumer et éteignez le brûleur avant de retirer la casserole.
- **IMPORTANT** : Après un débordement, éteindre le brûleur et nettoyer les surfaces environnantes. Après le nettoyage, vérifier que le brûleur fonctionne correctement.
- Utiliser les casseroles de la dimension appropriée. Sélectionnez des ustensiles ayant le fond plat assez large pour couvrir le brûleur de surface. Si l'ustensile est plus petit que le brûleur, une partie de la flamme sera exposée et pourra causer l'inflammation des vêtements. Une taille de moule correcte améliorera également l'efficacité.
- Pour réduire le risque de

brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversement dû à un contact involontaire avec l'ustensile. La poignée de l'ustensile doit être positionnée de sorte qu'elle soit tournée vers l'intérieur et ne s'étende pas sur les brûleurs de surface adjacents.

- Ne jamais laisser la cuisinière sans supervision lors de l'utilisation des réglages de température élevée. Le débordement peut causer de la boucane et la graisse éclaboussée peut s'enflammer.
- Éviter que le papier aluminium rentre en contact avec des éléments chauffants.
- Ce n'est pas tous les types de verre, de verre résistante à la chaleur, de céramiques, de poterie, ou d'autre batteries de cuisine qui sont appropriés pour l'utilisation avec les cuisinières. Ce type de batterie de cuisine peut briser avec des changements de température soudains. Seulement utiliser des réglages de température basse ou moyenne conformément aux consignes fournies par le fabricant.



Consignes de sécurité importantes

- Des rideaux d'air ou d'autres hottes de cuisinière placés au-dessus de l'appareil, qui fonctionnent en soufflant de l'air vers le bas sur une cuisinière, ne doivent pas être utilisés avec les cuisinières à gaz, à moins que la hotte et la cuisinière aient été conçues, testées et certifiées par un laboratoire d'essai indépendant pour une utilisation combinée.
- N'utilisez pas de grille chauffante sur la table de cuisson. La grille chauffante n'est pas conçue pour être utilisée sur la table de cuisson. Ceci pourrait causer un incendie.
- Ne bloquez pas les événements du four ou les orifices pour l'admission d'air.
- Ne pas utiliser de couvercles de brûleur de surface décoratifs. Si un brûleur est allumé accidentellement, le couvercle décoratif deviendra chaud et fondra éventuellement. Toucher les couvercles chauds peut causer des brûlures.
- La table de cuisson ou les brûleurs peuvent également être endommagés car les couvercles peuvent causer une surchauffe. L'air ne pourra pas atteindre le brûleur et entraîner des problèmes de combustion.
- Ne placez pas d'articles en plastique ou sensibles à la chaleur sur ou près de l'évent du four. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer.
- **PLACER LES GRILLES DANS LA POSITION DÉSIRÉE UNE FOIS QUE LE FOUR EST REFROIDI** : Si une grille doit être enlevée lorsque le four est chaud, ne pas permettre aux mitaines de four de venir en contact avec le brûleur du gril.
- S'assurer toujours que les contrôles soient en position « zéro » (off) lorsque la cuisinière n'est pas utilisée.
- Utiliser seulement des pots et des casseroles avec une base parfaitement lisse et plate sur les brûleurs de la table de cuisson. **NE JAMAIS UTILISER LA TABLE DE CUISSON COMME SURFACE DE TRAVAIL.**
- Ne jamais permettre aux vêtements, aux mitaines et aux autres matériaux inflammables de venir en contact direct ou indirect avec les brûleurs jusqu'à ce qu'ils sont complètement refroidis.



- N'utilisez pas de rôtiroir sans son insert. La rôtiroir et la grille permettent à la graisse de s'égoutter et de rester à distance de la chaleur élevée du gril.
- En cas de coupure de courant électrique, les brûleurs de surface peuvent être allumés manuellement. Pour allumer un brûleur de surface, maintenez une allumette allumée sur la tête du brûleur et tournez lentement le bouton de commande de surface sur LITE. Soyez prudent lorsque vous allumez manuellement les brûleurs de surface.
- Ne couvrez pas la grille du gril ou du tiroir chauffant (si fourni) avec du papier d'aluminium. Le gras et la graisse exposés peuvent s'enflammer.
- Ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- N'utilisez pas le four comme espace de rangement. Cela crée une situation potentiellement dangereuse.
- N'entreposez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs inflammables et de liquides à proximité de cet appareil ou d'autres appareils. Des explosions ou des incendies pourraient en résulter.
- Pour éliminer la nécessité d'atteindre les brûleurs de surface, évitez de placer un cabinet de rangement au-dessus de ceux-ci.
- **AVANT LA PREMIÈRE CUISSON AU FOUR OU LE PREMIER RÔTISSAGE**, allumer le four et le gril afin de brûler toute saleté, huile ou graisse restante du processus de manufacture. Allumer le four et régler à 450°F (230°C) pour 20 à 30 minutes, et allumer ensuite le gril pour le même montant de temps.

Instructions de nettoyage et d'entretien

- S'assurer que toutes les commandes des brûleurs de la table de cuisson soient éteintes et que la table de cuisson soit froide avant d'utiliser tout type de produit nettoyant. Les éléments chimiques dans ces produits pourraient, dans la présence de la chaleur, s'enflammer ou causer la corrosion des pièces métalliques.



Consignes de sécurité importantes

- NE PAS UTILISER DE PRODUITS INFLAMMABLES POUR NETTOYER LA CUISINIÈRE.
- Ne pas nettoyer, frotter, endommager ou enlever le joint d'étanchéité de la porte du four. Il est essentiel pour un bon scellage serré durant la cuisson et lors du cycle autonettoyant. Remplacer le joint d'étanchéité de la porte du four s'il est endommagé ou s'il devient incrusté de résidus alimentaires.
- SEULEMENT LE PERSONNEL QUALIFIÉ DEVRAIT EFFECTUER DES RÉPARATIONS. Le personnel de service doit déconnecter l'alimentation électrique avant d'effectuer l'entretien de cet appareil.
- S'assurer que votre cuisinière soit bien sécurisée et que le dispositif anti-basculement soit bien installé. Se référer aux consignes décrites dans le guide d'installation.
- Contrairement à la cuisinière à gaz standard, CETTE TABLE DE CUISSON N'EST PAS AMOVIBLE. N'essayez pas de retirer la table de cuisson.
- Ne pas toucher l'ampoule halogène directement avec les doigts, mais l'envelopper dans un matériau isolant.



AVERTISSEMENT

Ne pas essayer de réparer, de remplacer ou de retirer une pièce de l'appareil, à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans les manuels. Une installation ou un entretien inappropriés peut entraîner des blessures ou des dommages matériels. Reportez-vous à ce manuel pour obtenir des conseils. Tout autre entretien devrait être effectué par un fournisseur de service autorisé.

Proposition 65 de l'État de la Californie



AVERTISSEMENT

Cancer ou troubles de la reproduction -
www.P65Warnings.ca.gov

Cet appareil a été testé et déclaré conforme aux limites d'un dispositif numérique de classe B, conformément à la partie 18 des règles FCC (États-Unis) et ICES-001 (Canada). Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation



résidentielle. Cet appareil utilise et peut émettre de l'énergie de fréquence radio qui peut interférer avec les communications radio s'il n'est pas installé et utilisé conformément au manuel d'instructions. Cependant, il n'y a aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si cet appareil cause des interférences à la réception de la radio ou de la télévision, ce qui peut être déterminé en l'éteignant puis en le rallumant, nous invitons l'utilisateur à essayer de corriger les interférences par une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorienter ou déplacer les antennes de réception.
- Augmentez la distance entre l'appareil et le récepteur.
- Connectez l'appareil à une prise ou à un circuit différent de celui auquel le récepteur est connecté.

Comment lire le manuel d'utilisation

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

Instructions



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

Description



Description de l'appareil et de ses accessoires.

Utilisation



Informations sur l'utilisation de l'appareil et des accessoires, conseils de cuisson.

Nettoyage et entretien



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



Avertissement de sécurité



Information



Suggestion

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

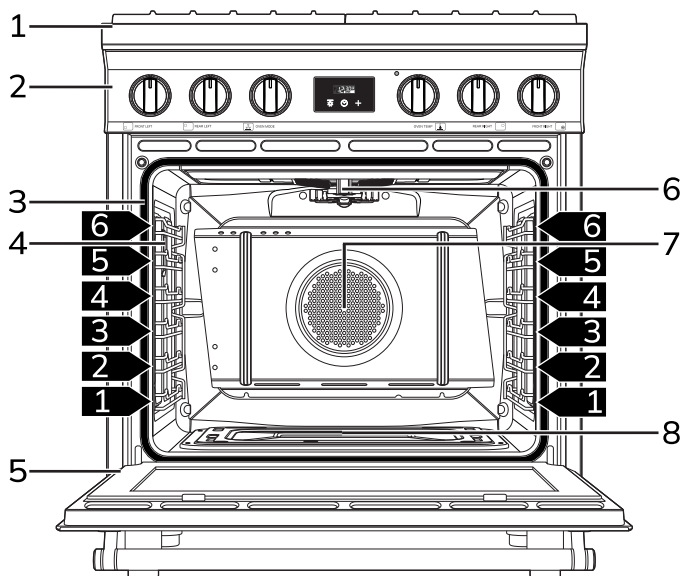
CONSERVEZ CES CONSIGNES



Description

1 Description

1.1 Description générale



1 Table de cuisson

2 Panneau de commandes

3 Joint

4 Lampe d'éclairage du four

5 Porte

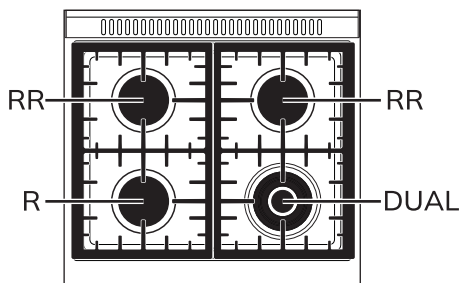
6 Gril

7 Ventilateur

8 Four

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

1.2 Table de cuisson



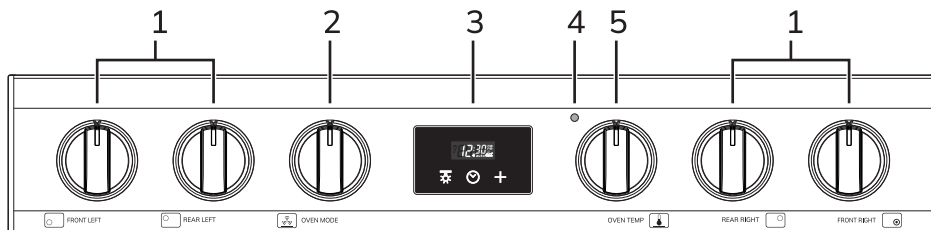
RR = Réduit-rapide

R = Rapide



DOUBLE = Ultra rapide

1.3 Panneau de commandes



1 Boutons des brûleurs de la table de cuisson

Ils servent à allumer et à régler les brûleurs de la table de cuisson.

Les marquages suivants apparaissent sur chaque bouton de la table de cuisson :

OFF position du brûleur OFF ;

allumage électrique du brûleur ;

MAX réglage de la flamme MAX du brûleur ;

MIN réglage de la flamme MIN du brûleur.

Sur le bouton de la table de cuisson **DOUBLE** :

réglage de la flamme de la bague intérieure et extérieure du brûleur ;

réglage de la flamme de la bague intérieure du brûleur.

2 Bouton des fonctions

Les différentes fonctions du four sont adaptées à différents modes

de cuisson. Après avoir sélectionné la fonction souhaitée, régler la température de cuisson à l'aide du bouton de température.

3 Horloge programmeur

Utile pour afficher l'heure actuelle, régler la minuterie et allumer/éteindre l'éclairage à l'intérieur de l'appareil.

4 Témoin lumineux du four chaud



PRÉCAUTION

Température élevée à l'intérieur de la cavité du four.

Le témoin lumineux s'allume pour indiquer que la cavité du four est chaude. Chaque fois que le voyant lumineux s'allume, l'appareil émet un signal sonore.

En fonction de la température réglée (de **250 à 500°F**), il s'activera après environ 10 à 12 minutes de fonctionnement.



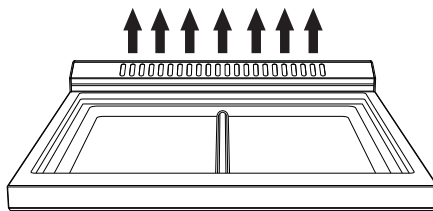
Description

Il s'éteint lorsque la cavité du four est refroidie.

moment même après son extinction.



À NOTER : En mode Gril, le voyant reste éteint. Il s'allume à la fin de la fonction pendant la phase de refroidissement pour indiquer que la cavité du four est encore chaude.



5 Bouton de température

Ce bouton vous permet de sélectionner la température de cuisson. Tourner le bouton dans le sens horaire à la valeur requise, entre les réglages minimum et maximum.



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

1.4 Autres parties

Plaques de positionnement

L'appareil dispose de plaques pour positionner les lèchefrites et les grilles à des hauteurs différentes. Les hauteurs d'enfournement sont considérées de bas en haut (voir 1.1 Description générale).

Lumière interne

L'éclairage interne de l'appareil ne s'allume / s'éteint qu'en appuyant sur le bouton de diminution de la

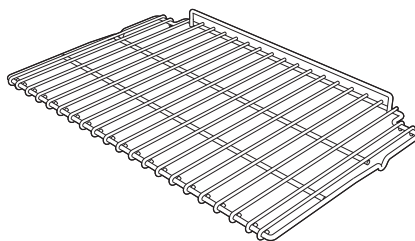
valeur .

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur refroidit le four et se met en marche pendant 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

1.5 Accessoires disponibles

Grille



Utilisée pour contenir des récipients contenant des aliments à cuire.



À NOTER : Certains modèles ne sont pas équipés de tous accessoires.

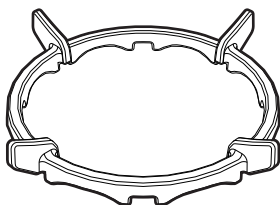


À NOTER : Les accessoires du four susceptibles d'entrer au contact des aliments sont fabriqués avec des matériaux conformes aux lois en vigueur.



À NOTER : Les accessoires optionnels et fournis peuvent être demandés auprès des Centres d'assistance autorisés. Utiliser uniquement les accessoires d'origine du fabricant.

Bague WOK (non incluse)



Utile avec un wok.



2 Utilisation

2.1 Instructions



AVERTISSEMENT

Risque de brûlures

Température élevée à l'intérieur du four pendant l'utilisation

- Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
- Protéger vos mains en portant des gants de four durant la manipulation des aliments à l'intérieur du four.
- Ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Ne pas verser de l'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- Garder les enfants âgés de moins de 8 ans loin de l'appareil pendant son utilisation.
- En cas d'intervention sur les aliments ou à la fin de la cuisson, ouvrir la porte 5 cm pour quelques secondes, laisser sortir la vapeur, puis ouvrir complètement la porte.



AVERTISSEMENT

Risque de brûlures

Utilisation impropre

- Avant d'allumer les brûleurs, s'assurer que les répartiteurs de flamme sont bien en place dans leurs sièges avec leurs chapeaux.
- Les graisses et l'huile pourraient s'enflammer en surchauffant. Faire attention.



PRÉCAUTION

Risque de dommages aux surfaces

Utilisation impropre

- Ne pas recouvrir le fond de la cavité du four de feuilles d'aluminium ou de papier d'aluminium.
- Si vous souhaitez utiliser du papier sulfurisé, le placer de façon à ce qu'il ne gêne pas la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.
- Ne pas placer de casseroles ou de plateaux directement sur le fond de la cavité du four.
- Ne pas poser de casseroles ni de lèchefrites directement sur la vitre interne du four lorsque la porte est ouverte.
- Ne pas verser de l'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- Les récipients et les grils à viande doivent être placés à l'intérieur du périmètre de la table de cuisson.
- Tous les récipients doivent avoir un fond plat et lisse.
- En cas de débordement, éliminer le liquide en excès de la table de cuisson.



AVERTISSEMENT

Risque de brûlures

Température élevée à l'intérieur du compartiment de rangement.

- Ne pas ouvrir le compartiment de rangement lorsque l'appareil est allumé et encore chaud.
- Les éléments à l'intérieur du compartiment de rangement pourraient être très chauds après avoir utilisé l'appareil.



AVERTISSEMENT

Risque d'incendie ou d'explosion

Température élevée à l'intérieur du four pendant l'utilisation

- Ne pas pulvériser de produits à proximité de l'appareil.
- Ne pas utiliser ou ne pas laisser de matériau inflammable à proximité de l'appareil ou dans le compartiment de rangement.
- Ne pas utiliser de batterie de cuisine ou de récipients en plastique pour cuire des aliments.
- Ne pas mettre de boîtes ou récipients scellés dans le four.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant les opérations dans lesquelles des graisses et des huiles pourraient être libérées.
- Retirer tous les bacs et les supports qui ne sont pas nécessaires pendant la cuisson.

Une fuite de gaz peut provoquer une explosion.



Si vous sentez du gaz ou s'il y a des défauts dans le système de gaz :

- Couper immédiatement l'alimentation en gaz ou fermer la vanne de la bouteille de gaz.
- Éteindre toutes les flammes nues et les cigarettes.
- Ne pas allumer les interrupteurs ou les appareils et ne pas retirer les fiches des prises de courant. Ne pas utiliser de téléphones ou de téléphones portables à l'intérieur du bâtiment.
- Ouvrir la fenêtre afin de ventiler la pièce.
- Appeler les services d'assistance à la clientèle ou votre fournisseur de gaz.

Dysfonctionnements

L'un des éléments suivants indique un dysfonctionnement et vous devez contacter un Centre de service.

- Jaunissement de la plaque du brûleur.
- Dommages aux ustensiles de cuisine.
- Les brûleurs ne s'allument pas correctement.
- Il est difficile de garder les brûleurs allumés.
- Les brûleurs s'éteignent lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.
- Il est difficile de tourner les vannes de gaz.

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, contacter votre centre d'assistance agréé local.

Première utilisation

1. Éliminer les éventuelles pellicules de protection à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil y compris les accessoires.
2. Enlever les éventuelles étiquettes (à l'exception de la plaque contenant les données techniques) appliquées sur les accessoires et sur la cavité du four.
3. Enlever et laver tous les accessoires de l'appareil (voir 3 Nettoyage et entretien).
4. Chauffer l'appareil vide à la température maximale pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.

2.2 Utilisation des accessoires

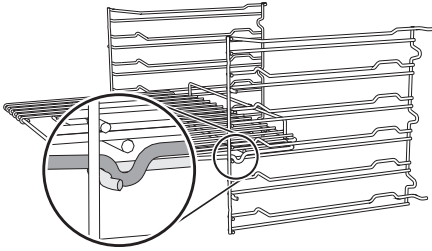
Grilles et lèchefrites

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

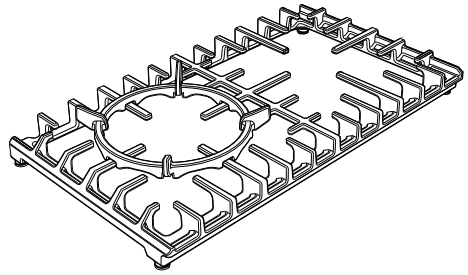
Les dispositifs de blocage mécanique de sécurité empêchent l'extraction accidentelle de la grille



et doivent être tournés vers le bas et vers l'arrière du four.



de cuisson. S'assurer qu'elle soit positionnée de façon stable.



FR



À NOTER : Introduire complètement les grilles et les lèchefrites dans le four jusqu'à l'arrêt.



À NOTER : Nettoyer les lèchefrites avant la première utilisation pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.



À NOTER : Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons d'utiliser la grille WOK uniquement sur le brûleur ultra rapide DOUBLE.



À NOTER : Si une réduction WOK est utilisée sur le brûleur ultra rapide DOUBLE, le brûleur arrière droit réduit-rapide doit être laissé éteint.

Bague WOK (non incluse)

La bague du réducteur WOK doit être placée sur les grilles de la table



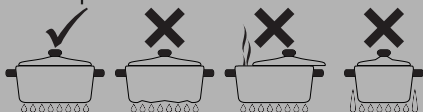
2.3 Utilisation de la table de cuisson



AVERTISSEMENT

Risque d'incendie

- Pour votre sécurité : ne pas permettre à la flamme du brûleur de s'étendre au-delà des bords de la poêle.



- Éteindre toutes les commandes lorsque la table de cuisson n'est pas en utilisation.

Toutes les commandes et les contrôles de l'appareil sont réunis sur le panneau frontal. Au niveau de chaque bouton est indiqué le brûleur correspondant. L'appareil est équipé d'un dispositif d'allumage électronique. Appuyer simplement sur le bouton et le tourner dans le sens anti-horaire sur le symbole de la flamme maximale, jusqu'à ce que le brûleur s'allume. Si le brûleur ne s'allume pas au cours des 15 premières secondes, tournez le bouton sur

OFF et attendez 5 minutes avant d'effectuer un nouvel essai.

Après l'allumage, maintenir le bouton enfoncé pendant quelques secondes pour permettre au thermocouple de se réchauffer. Le brûleur peut s'éteindre lorsque l'on relâche le bouton : cela signifie que le thermocouple n'est pas suffisamment chaud. Attendre

quelques instants et répéter l'opération. Maintenir le bouton enfoncé plus longuement.



À NOTER : Si les brûleurs s'éteignent accidentellement, un dispositif de sécurité intervient et bloque l'émission de gaz, même si le robinet est ouvert. Ramener le bouton sur **OFF** et attendre 5 minutes avant d'essayer d'allumer le brûleur.

Pour faire fonctionner les brûleurs de la table de cuisson

1. Enfoncer et tourner les boutons en sens inverse horaire sur la valeur  pour allumer les brûleurs correspondants.
2. Tourner les boutons sur la zone comprise entre le **MAX** et le **MIN** pour régler l'intensité de la flamme.
3. Ramener les boutons sur la position **OFF** pour éteindre les brûleurs.

Réglage de la taille de la flamme DOUBLE

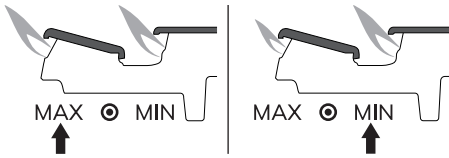


À NOTER : L'anneau intérieur sera allumé lorsque vous allumerez l'anneau extérieur sur des réglages de flamme haute ou basse. Il n'est pas possible d'allumer l'anneau extérieur sans éclairer l'anneau intérieur.

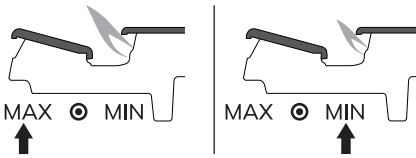


Faire référence aux diagrammes suivants :

Anneau extérieur



Anneau intérieur



Fonction Simmer (Mijoter)



À NOTER : Cette fonction est extrêmement utile pour faire fondre des aliments comme le beurre, le chocolat ou similaire et pour faire mijoter de petites quantités d'aliments.

1. Allumer la tasse interne du brûleur DOUBLE.
2. Réglez la flamme au minimum.
3. Laisser la tasse externe en dehors.

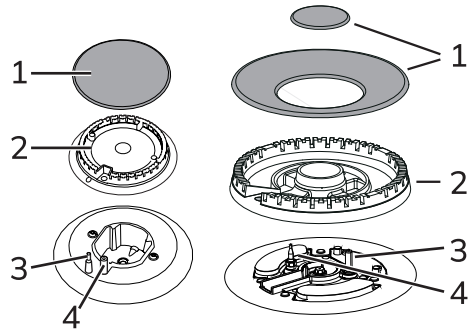


À NOTER : Si la tasse extérieure s'allume à pleine puissance, régler au moins la moitié de la puissance pour la tasse intérieure.

Positionnement correct des répartiteurs de flamme et chapeaux de brûleurs

Avant d'allumer les brûleurs de la table, s'assurer que les répartiteurs

de flamme soient bien en place dans leurs sièges avec leurs chapeaux. S'assurer que les trous 1 des couronnes du diffuseur de flamme 2 soient alignés aux thermocouples 3 et aux allumeurs 4.



Conseils pratiques pour l'utilisation de la table de cuisson

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

Diamètres de la batterie de cuisine

Brûleur	Ø min. - max. pouces cm	
RR - R	7 1/8 - 9 7/16	18 - 24
DOUBLE	7 1/8 - 10 1/4	18 - 26

Batterie de cuisine

Les batteries de cuisine devraient idéalement avoir une base plate, des bords droits, un couvercle serré et une épaisseur moyenne à lourde.



Utilisation

Les finitions rugueuses des batteries de cuisine peuvent égratigner la table de cuisson. L'aluminium et le cuivre peuvent être utilisés comme matériels de base dans la fabrication de batterie de cuisine. Toutefois, lorsqu'ils sont utilisés comme base, ils peuvent laisser des marques permanentes sur la table de cuisson ou les grilles. Les propriétés des batteries de cuisine sont un facteur dans la rapidité et l'égalité de la distribution de la chaleur, ce qui peut affecter les résultats de cuisson. Une finition anti-adhérente a les mêmes caractéristiques que son matériel de base. Par exemple, une finition anti-adhérente sur une batterie de cuisine en aluminium adoptera les propriétés de l'aluminium. Faire référence à la fiche suivante comme guide sur les propriétés des batteries de cuisine.

Aluminium

- Chauffe rapidement et uniformément.
- Approprié pour tous les types de cuisson.
- Une épaisseur moyenne ou lourde est idéale pour la majorité des tâches de cuisson.

Fonte

- Chauffe lentement et uniformément.
- Idéal pour le brunissement ou la friture.
- Maintient la chaleur pour la cuisson lente.

Céramique ou vitrocéramique

- Suivre les consignes du fabricant.
- Chauffe lentement mais inégalement.
- Les meilleurs résultats sont obtenus avec les réglages de température à intensité basse ou moyenne.

Cuivre

- Chauffe rapidement et uniformément.

Terre cuite

- Suivre les consignes du fabricant.
- Utiliser des réglages de température basse.

Acier émaillé de porcelaine ou fonte

- Voir acier inoxydable ou fonte.

Acier inoxydable

- Chauffe lentement, mais inégalement.
- La batterie de cuisine à l'aluminium ou au cuivre comme matériel de base fournit un réchauffement uniforme.

2.4 Utilisation du four



AVERTISSEMENT

Risque d'incendie

- Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.



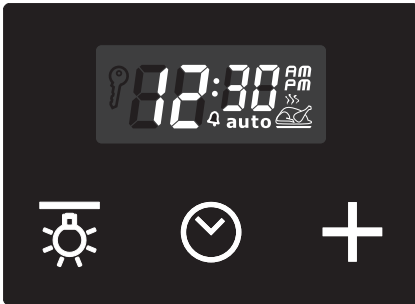
À NOTER : Si l'alimentation électrique est coupée, le ventilateur de refroidissement ne fonctionnera pas. Ne jamais essayer d'allumer le four manuellement.

Vérification de la source d'alimentation

Avant d'allumer manuellement le brûleur du four à gaz, vous devez vérifier que l'alimentation électrique soit présente.

Après avoir branché l'appareil au secteur, tourner le bouton de fonction sur la position **ÉCLAIRAGE** pour allumer l'éclairage intérieur de l'appareil.

2.5 Horloge programmeur



Touche diminution de la valeur



Touche horloge



Touche augmentation de la valeur



Assurez-vous que l'horloge programmeur affiche le symbole de la durée de cuisson  dans le cas contraire il ne sera pas possible d'allumer le four.

Appuyez sur le bouton  pour rétablir l'horloge programmeur.

Réglage de l'heure actuelle



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

À la première utilisation, ou après une coupure d'électricité, les chiffres



clignoteront sur l'écran de l'appareil.

1. Maintenez la touche horloge  enfoncée pendant deux secondes. Le point entre les heures et les minutes clignote.
2. L'heure peut être réglée via la touche augmentation de la valeur  et la touche diminution de la valeur . Maintenir la touche enfoncée pour augmenter ou diminuer rapidement.
3. Attendez 7 secondes. Le point entre les heures et les minutes arrête de clignoter.



Utilisation

Le symbole  sur l'écran indique que l'appareil est prêt à être utilisé.



Pour modifier l'heure, maintenez la touche augmentation de la valeur  et la touche diminution de la valeur  enfoncées en même temps pendant deux secondes, puis réglez l'heure.

symbole  apparaissent sur l'écran.

4. Une sonnerie retentira lorsque l'heure définie sera atteinte.
5. Appuyez sur la touche diminution de la valeur  pour désactiver l'alarme.



La minuterie peut être réglée de 1 minute à un maximum de 23 heures et 59 minutes.

Minuterie



La minuterie n'arrête pas la cuisson, mais informe l'utilisateur lorsque le temps est dépassé.

La minuterie peut être activée en tout temps.

1. Maintenez la touche horloge  enfoncée pendant quelques secondes. L'écran affichera les

figures



et le

symbole  clignotant entre les heures et les minutes.

2. Utilisez les touches augmentation de la valeur  et diminution de la valeur  pour définir le nombre de minutes requis.
3. Attendre environ 5 secondes sans appuyer sur une touche pour terminer le réglage de la minuterie. L'heure actuelle et le

Format 12h ou 24h

Le mode par défaut est le format 12h.

1. Maintenez la touche augmentation de la valeur  enfoncée pendant quelques secondes. Les symboles  ou  disparaissent de l'écran et le format 24h est défini.
2. Maintenez la touche augmentation de la valeur  enfoncée pendant quelques secondes pour retourner au format 12h.

Sélection de la sonnerie

La sonnerie peut avoir 3 tonalités.

1. Maintenez les touches augmentation de la valeur  et diminution de la valeur  enfoncées en même temps.



2. Appuyez sur la touche de l'horloge . Le chiffre

 apparaît à l'écran.

3. Appuyez sur la touche diminution de la valeur  pour sélectionner une autre tonalité de sonnerie

( ou ).

Utilisation du four à gaz

Allumage électronique à étincelle :

- Mettez sur la position Zéro pendant au moins 2 secondes jusqu'à l'arrêt mécanique (vous entendrez l'étincelle) puis tournez le bouton de la température dans les limites des valeurs 250°F et 500°F (120°C et 260°C). Cela active automatiquement l'allumeur à étincelle électrique.



À NOTER : Si au bout de 15 secondes le brûleur ne s'est pas allumé, suspendre les tentatives d'allumage, laisser la porte du four ouverte et ne pas essayer de le rallumer qu'au bout de 60 secondes.



À NOTER : En cas d'extinction accidentelle de la flamme, fermer la manette de commande et essayer de la rallumer après avoir attendu au moins 60 secondes.

FR

Utilisation du grill



AVERTISSEMENT

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

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

Allumage électronique à étincelle :

- Mettez sur la position Zéro pendant au moins 2 secondes jusqu'à l'arrêt mécanique (vous entendrez l'étincelle) puis tournez le bouton de la température dans le sens des aiguilles d'une montre sur **BROIL (GRIL)**. Cela active automatiquement l'allumeur à étincelle électrique.



À NOTER : Le four et le gril ne doivent jamais être utilisés en même temps.



Liste des fonctions

CONV BAS

La combinaison du ventilateur et de l'élément chauffant inférieur permet seulement de terminer la cuisson plus rapidement. Ce système est recommandé pour stériliser ou pour terminer la cuisson des aliments qui cuisinent déjà sur la surface, mais pas à l'intérieur, et ont donc besoin d'un peu plus de chaleur. Parfait pour tous les types d'aliments.

DÉCONGÉLATION (Rapide)

La décongélation rapide est favorisée par l'activation d'un ventilateur pour assurer une distribution uniforme de l'air à température ambiante à l'intérieur du four. Parfait pour tous les types d'aliments.

GRIL

En utilisant la chaleur dégagée par la partie centrale de l'élément du gril, cette fonction vous permet de griller de petites portions de viande et de poisson pour préparer des brochettes, des sandwichs grillés et tout type d'accompagnement de légumes grillés

2.6 Conseils pour la cuisson

Conseils généraux

- Utiliser des casseroles/lèchefrites d'une largeur maximale de 33 à 35 cm.
- 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).

- Il est recommandé de préchauffer la cavité du four avant la cuisson.
- L'utilisation de plusieurs fours en même temps peut affecter les résultats de cuisson finaux.

Conseils pour la cuisson des viandes

- Les temps de cuisson dépendent de l'épaisseur, de la qualité des aliments et des goûts du consommateur.
- Retourner les aliments pour faire dorer les deux côtés.
- Utiliser un thermomètre pour viandes durant la cuisson des rôtis ou appuyer simplement avec une cuiller sur la viande. Il est prêt lorsqu'il est ferme ; dans le cas contraire, poursuivre 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.
- En fonction Gril, préchauffer la cavité du four pendant 15 minutes avant la cuisson. Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de l'épaisseur des aliments.
- Nous vous recommandons de placer les aliments au centre de la grille.
- Les aliments doivent être assaisonner avant la cuisson. Les



aliments doivent être recouverts d'huile ou de beurre fondu avant la cuisson.

- Utiliser la lèchefrite du four sur la première étagère du bas pour recueillir les fluides produits par la cuisson.

Conseils pour la cuisson des gâteaux et biscuits

- La température et la durée de cuisson dépendent de la qualité et de la consistance de la pâte.
- Vérifier si le gâteau est cuit à l'intérieur : à la fin de la cuisson, piquer 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, réduire la température sélectionnée de 50°F lors de la cuisson successive, en sélectionnant éventuellement un temps de cuisson supérieur.
- Pendant la cuisson des gâteaux ou des légumes, une condensation excessive peut se former sur le verre. Pour éviter ce problème, ouvrir la porte une ou deux fois pendant la cuisson.

Conseils pour cuisiner sur deux grilles :

- Utiliser une fonction par convection pour obtenir une cuisson uniforme sur toutes les niveaux. Utiliser les grilles 2 et 4.
- Il est recommandé d'avoir 2 grilles (elles peuvent être demandées aux centres d'assistance agréés).

- Pour faciliter la circulation de l'air, placer les moules/casseroles au centre des grilles et s'assurer que leur largeur/diamètre ne dépasse pas 30 cm.
- Positionner les grilles en gardant un niveau vide entre eux.
- Selon les aliments et la charge accrue à l'intérieur de la cavité, la cuisson sur deux niveaux peut prendre quelques minutes de plus que sur une seule grille.
- Les fonctions indiquées pour la cuisson sur deux grilles sont VENTILATEUR DE CONVECTION et BASE VENTILATEUR DE CONVECTION.

Conseils pour la décongélation et le levage

- Positionner les aliments congelés dans un récipient sans couvercle et hors de l'emballage au premier niveau du four.
- Éviter de superposer les aliments.
- Pour décongeler la viande, utiliser 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.
- Couvrir 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 la sole du four.

Pour économiser l'énergie

- Sauf indication contraire sur



Utilisation

l'emballage, décongeler les aliments surgelés avant de les placer dans la cavité du four.

- En cas de cuisson multiple, il est conseillé de cuire les produits les uns après les autres pour profiter au maximum de la cavité du four déjà chaude.
- Utiliser de préférence des moules foncés en métal : ils permettent une meilleure absorption de la chaleur.
- Retirer tous les bacs et les supports qui ne sont pas

nécessaires pendant la cuisson.

- Arrêter 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.
- Réduire au minimum les ouvertures de la porte pour éviter toute dispersion de chaleur.
- Garder toujours l'intérieur de l'appareil bien propre.

Tableau indicatif des cuissons

Preh = préchauffage

Glissière = position à partir du bas

Mets	Poids (kg)		Glissière	Fonction	Pre h	Température (°C)	Temps (minutes)	
VIANDE								
Poulet entier	2,5.	.	2.	VENTILATEUR DE CONVECTION.	Oui.	375.	15 - 25.	
Longe rôtie*	1,5.	.	2.	STATIQUE.	Oui.	350.	16 - 25.	
* dans une casserole sur une grille.	.	.	.	.	.	.	.	
DESSERT								
Gâteau ¹	1,0.	.	3.	STATIQUE.	Oui.	350.	30 - 35.	
Biscuits ²	n°9.	55 g chacun.	2.	STATIQUE. VENTILATEUR DE CONVECTION.	Oui.	350.	19.	
Biscuits au sucre ²	n°9.	15 g chacun.	3.	VENTILATEUR DE CONVECTION.	Oui.	375.	8 - 12.	
Tarte aux pommes ³	1,7.	1,1 pomme. pâte 0,6.	2.	STATIQUE.	Oui.	375.	55 - 60.	
Cupcakes ⁴	n°12.	50 g chacun.	3.	STATIQUE.	Oui.	325.	15 - 20.	
¹ dans moule à gâteau Ø 26 cm.				³ dans moule à gâteau Ø 23/25 cm.				
² plateau plat de 33 cm de largeur sur grille.				⁴ dans moule à muffins sur grille de four.				
GRILS							Côté 1	Côté 2
Hamburger*	n°4.	140 g chacun. épaisseur 1 cm.	5.	Broil (Gril).	15'.	-.	8.	7.
Saucisses* couper et ouvrir en deux	n°6.	180 g chacun.	5.	Broil (Gril).	15'.	-.	7.	6.



* nourriture sur grille avec récipient en dessous.

LÉGUMES

Légumes*	0,7.	.	2 - 3.	VENTILATEUR DE CONVECTION..	Non.	temp. recette.	durée de la recette.
----------	------	---	--------	-----------------------------------	------	-------------------	-------------------------

* dans plaque d'aluminium 28 x 30.

PÂTES FRAÎCHES

Pizza*	0,5 - 0,6.	.	2.	VENTILATEUR DE CONVECTION..	Oui.	MAX.	10 - 14.
--------	------------	---	----	-----------------------------------	------	------	----------

* dans une plaque de cuisson à bord bas Ø 28/30 cm.

POISSON FRAIS

Filets de poisson*	0,6.	.	4.	Broil (Gril).	Oui.	MAX.	11- 15.	11-15
--------------------	------	---	----	---------------	------	------	------------	-------

* dans une casserole sur une grille.

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



3 Nettoyage et entretien

3.1 Instructions



AVERTISSEMENT

Risque de chocs électriques

- Avant d'effectuer l'entretien, déconnecter l'appareil de son alimentation électrique.



AVERTISSEMENT

Risque de dommages aux surfaces

Utilisation impropre

- N'utilisez pas de jet 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 avec des finitions métalliques en surface (par ex. anodisations, nickelages, chromages).
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs sur les parties en verre (par ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques).
- N'utilisez ni matériaux rêches ou abrasifs ni racloirs métalliques tranchants.
- Ne pas laver les composants amovibles, comme les grilles de cuisson, les diffuseurs de flamme et les chapeaux de brûleurs, dans un lave-vaisselle.
- La zone entourant l'appareil de chauffage doit être gardée exempte de matériaux combustibles, de gaz ou de toute autre valeur et liquide inflammable.
- Le passage de l'air de combustion, ainsi que l'air de ventilation ne doivent pas être obstrués.



Recommandations



À NOTER : Nous conseillons d'utiliser les produits de nettoyage distribués par le fabricant.

Pour une bonne conservation des surfaces, nettoyez-les régulièrement après chaque utilisation. Laissez-les refroidir d'abord.

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

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

Évitez de laisser sécher des résidus à base de sucre (tels de la confiture) à l'intérieur du four. Ces résidus pourraient endommager l'émail qui recouvre le four s'ils séchaient trop longtemps.

Grilles de la table de cuisson

Retirer les grilles et les nettoyer avec de l'eau tiède et un détergent non abrasif. Veiller à éliminer toute incrustation. Les sécher soigneusement et les retourner à la table de cuisson.

3.2 Nettoyage de la table de cuisson

1. Verser un peu de détergent non abrasif sur un chiffon humide et essuyer les surfaces.
2. Rincer soigneusement.
3. Essuyer avec un chiffon doux ou en microfibre.

Nettoyage des grilles de la table de cuisson, des répartiteurs de flamme et des chapeaux de brûleurs

1. Retirer les composants de la table de cuisson.
2. Les laver à l'aide d'eau tiède et d'un détergent non-abrasif. Veiller à éliminer toute incrustation.
3. Essuyer soigneusement avec un chiffon doux ou en microfibre.
4. Replacer les composants sur la table de cuisson.



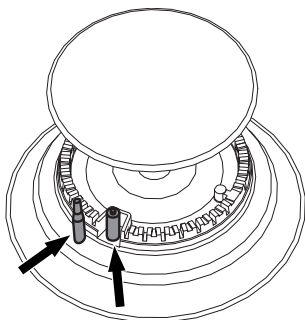
À NOTER : Un contact permanent entre les grilles et la flamme peut modifier l'émail au fil du temps dans les zones exposées à la chaleur. Ce phénomène est tout à fait naturel et ne compromet en aucun cas la fonctionnalité de ce composant.



Nettoyage et entretien

Nettoyage des allumeurs et des thermocouples

- Si nécessaire, nettoyer les allumeurs et les thermocouples avec un chiffon humide.
- S'il y a des résidus secs, les retirer avec un cure-dent ou une aiguille.



3.3 Nettoyage de la porte

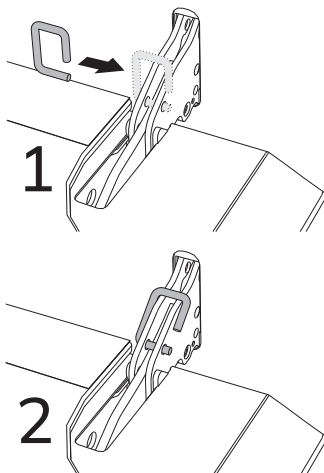
Retrait de la porte

Pour faciliter le nettoyage, nous vous recommandons de retirer la porte et de la placer sur une serviette.

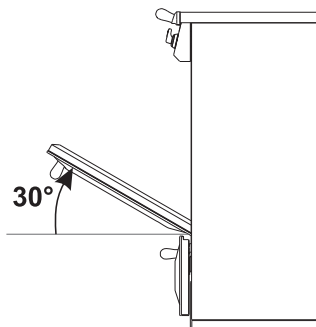
Pour démonter la porte, procédez comme suit :

1. Ouvrez complètement la porte et introduisez les deux pivots dans

les trous des charnières, indiqués sur l'image.

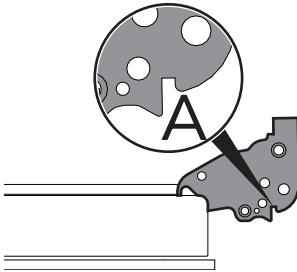


2. Saisir la porte des deux côtés avec les deux mains, la soulever vers le haut en formant un angle d'environ 30° et la extraire.



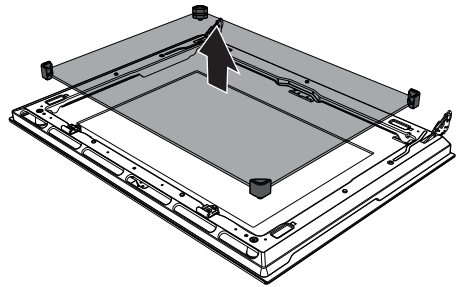
3. Pour remonter la porte, introduire les charnières dans les fentes prévues à cet effet sur le four en vous assurant que les rainures A sont complètement posées contre les fentes. Abaisser la porte puis, après l'avoir

positionnée, sortir les pivots des trous des charnières.



De cette façon, les quatre goujons attachés au panneau de verre sont libérés de leurs rainures dans la porte.

3. Retirer le panneau intermédiaire de verre en le soulevant vers le haut.



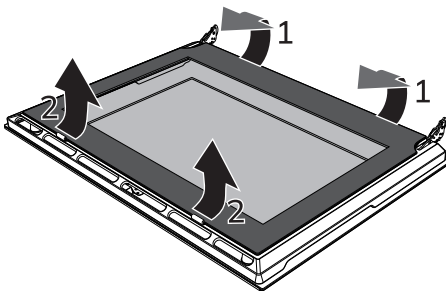
Nettoyage des vitres de la porte

Elles doivent toujours rester bien propres. Utiliser du papier absorbant de cuisine. En cas de saleté résistante, laver avec une éponge humide et un détergent normal.

Enlèvement des panneaux de verre intérieurs

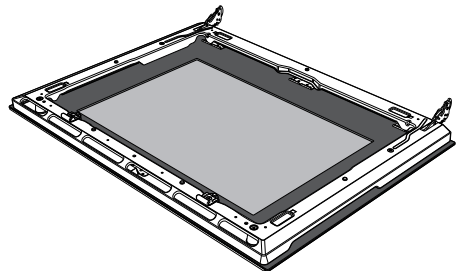
Pour faciliter le nettoyage, les panneaux de verre intérieurs de la porte peuvent être démontés.

1. Retirer le panneau de verre intérieur en le tirant doucement vers le haut à l'arrière, en le déplaçant comme indiqué par les flèches (1).



2. Ensuite, tirer la partie avant du panneau de verre vers le haut (2).

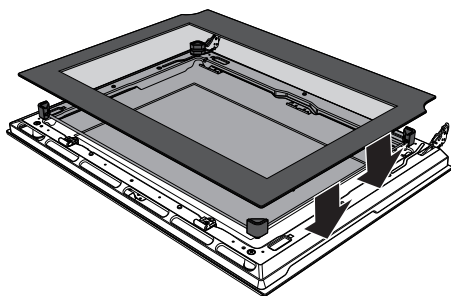
4. Nettoyez le panneau de verre extérieur et le panneau que vous venez de retirer. Utilisez du papier essuie-tout. S'il y a des taches difficiles à nettoyer, utilisez une éponge humide et un détergent doux.





Nettoyage et entretien

5. Réinsérer les panneaux de verre dans l'ordre inverse du retrait.



6. Repositionner le panneau de verre interne. S'assurer de centrer et d'insérer les quatre goujons attachés au verre dans leurs rainures sur la porte en appliquant une légère pression.

3.4 Nettoyage de la cavité du four

Afin de conserver votre four dans les meilleures conditions possibles, le nettoyer régulièrement après l'avoir laissé refroidir.

Éviter de laisser sécher les résidus d'aliments à l'intérieur de la cavité du four, car cela pourrait endommager l'émail.

Extraire toutes les parties amovibles avant le nettoyage.

Pour un nettoyage plus facile, nous vous recommandons de retirer :

- la porte ;
- les cadres de support des grilles/lèche-frites ;
- guides amovibles, le cas échéant ;

- le joint.



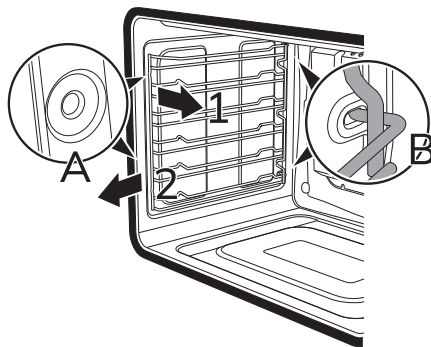
À NOTER : Si vous utilisez des produits de nettoyage spécifiques, nous vous recommandons de faire fonctionner le four à la température maximale pendant environ 15 à 20 minutes pour éliminer tout résidu.

Retrait des cadres des supports des grilles/lèche-frites

Le retrait des cadres de guidage facilite le nettoyage des parois du four.

Pour enlever les glissières :

- Tirez le cadre vers l'intérieur du four pour le décrocher de son logement **A**, et glissez-le hors des rainures **B** à l'arrière.



- Une fois le nettoyage du four terminé, répétez les procédures indiquées ci-dessus pour repositionner les cadres de guidage.

3.5 Entretien extraordinaire

Conseils d'entretien du joint

Le joint doit être souple et élastique.

- Pour garder les joints propres, utiliser une éponge non abrasive et de l'eau tiède.

Remplacement de la lampe d'éclairage interne



AVERTISSEMENT

Danger d'électrocution

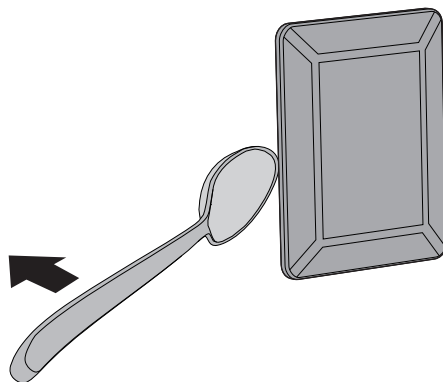
- Débrancher l'appareil.
- Utiliser des gants de protection.



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

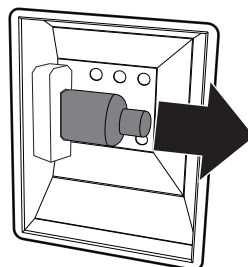
1. Enlever complètement tous les accessoires de l'intérieur du four.
2. Retirer les cadres de support des grilles/lèche-frites.

3. Utiliser un outil (par exemple une cuillère) pour retirer le couvercle de l'ampoule.



À NOTER : Faire attention à ne pas rayer l'émail de la cavité du four.

4. Desserrez et retirez l'ampoule.

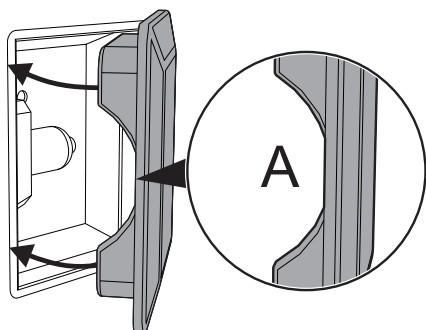


Ne touchez pas à l'ampoule halogène avec les doigts ; couvrez-la avec un chiffon isolant.

5. Remplacez l'ampoule par une ampoule similaire (40 W).



6. Remettez le couvercle en place.
Laissez l'intérieur de la moulure
de verre (A) face à la porte.



7. Appuyez fermement sur le
couvercle pour qu'il adhère
fermement au porte-ampoule.

Lubrification des vannes de gaz des brûleurs de surface

Avec le temps, les vannes de gaz
des brûleurs de surface peuvent
devenir raides ou bloqués.

Nettoyez-les intérieurement et
lubrifiez-les. Cette opération doit
être effectuée par un technicien
qualifié.

