

Table des matières

1 Description	53
1.1 Description générale	53
1.2 Table de cuisson	53
1.3 Panneau de commandes	54
1.4 Autres parties	55
1.5 Accessoires disponibles	55
2 Utilisation	57
2.1 Instructions	57
2.2 Utilisation des accessoires	59
2.3 Utilisation de la table de cuisson	60
2.4 Utilisation du four	63
2.5 Horloge programmateur	64
2.6 Utilisation de la sonde de température	68
2.7 Conseils pour la cuisson	71
3 Nettoyage et entretien	75
3.1 Instructions	75
3.2 Nettoyage de la table de cuisson	76
3.3 Nettoyage de la porte	76
3.4 Nettoyage de la cavité du four	78
3.5 Fonction Nettoyage vapeur	79
3.6 Entretien spécial	80

FR



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 avec précision, une explosion ou un feu peuvent en résulter, ce qui pourrait entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

- Ne pas entreposer ou ne pas utiliser d'essence ou d'autres vapeurs inflammables 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.
- S'assurer 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.

- Vérifier que l'installation et l'utilisation du support anti-basculement sont correctes. Incliner délicatement la cuisinière vers l'avant en la tirant par l'arrière pour s'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).



- Lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.
- Ce manuel contient des instructions et des symboles de sécurité importants. Faire attention à ces symboles et suivre toutes les instructions fournies.
- Ne pas essayer d'installer ou de faire fonctionner votre appareil avant d'avoir lu les consignes de sécurité de ce manuel. Les instructions de sécurité de ce manuel sont indiquées 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.
- Conserver ces instructions avec votre manuel du propriétaire pour une référence future.

Définitions

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



AVERTISSEMENT

Ce symbole vous alertera de situations susceptibles de causer des lésions corporelles 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

- Retirer tout le ruban et l'emballage avant d'utiliser l'appareil. Éliminer l'emballage après avoir déballé l'appareil. Ne jamais laisser les enfants jouer avec le matériel d'emballage.
- Enlever toutes les étiquettes temporaires du four et de la table de cuisson.
- Enregistrer 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. La plaque est visiblement située du côté droit du cadre de la porte du four. **LA PLAQUE D'IDENTIFICATION NE DEVRAIT PAS ÊTRE ENLEVÉE.**



Consignes de sécurité importantes

- Ne pas laisser les matériaux d'emballage dans la maison. Trier les déchets et les apporter 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 jamais modifier ou altérer la construction de l'appareil. Par exemple, ne pas retirer les pieds de mise à niveau, panneaux, les couvercles de fils ou les vis et les pattes anti-basculement.
- S'assurer 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 fabrication des cabinets, des boîtiers et des supports entourant le produit doivent avoir une température nominale supérieure à 200 °F (94 °C).
- Ne pas se conformer à ces instructions peut entraîner des chocs électriques ou autres blessures corporelles.
- Ne pas utiliser un adaptateur.
- Ne pas utiliser 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.

Consignes de mise à terre

- Risques d'incendie ou de choc électrique.



- Installer 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 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 règlements locaux.
- Voir les instructions d'installation fournies avec cet appareil pour les instructions complètes d'installation et de mise à la terre.
- Ne pas entreposer d'explosifs, comme des bombes aérosols, sur ou à proximité de l'appareil.
- **NE PAS LAISSER LES ENFANTS SANS SURVEILLANCE** : Les enfants ne devraient pas être laissés seuls ou sans surveillance à l'endroit où l'appareil est utilisé. Ne jamais permettre 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, leur apprendre 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

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.



Consignes de sécurité importantes

- Ne pas laisser 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.
- Ne pas essayer 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 jamais s'asseoir, ne jamais s'appuyer ou ne jamais se mettre debout sur la porte du four.



AVERTISSEMENT

- Ne JAMAIS couvrir une fente, un trou ou un passage dans la partie inférieure du four, ou une grille complète avec une matière telle que le papier d'aluminium. Ceci bloque la circulation de l'air dans le four et pourrait mener à l'intoxication au monoxyde de carbone. Les revêtements en papier d'aluminium peuvent également emprisonner la chaleur et présenter un risque d'incendie.
- Ne JAMAIS utiliser cet appareil pour chauffer une pièce ou comme radiateur. Ceci pourrait mener à l'intoxication au monoxyde de carbone et causer la surchauffe de l'appareil.
- En cas d'incendie ou de fuite de gaz, fermer le robinet d'arrêt de gaz principal.
- UNE FOIS QUE LE FOUR EST REFROIDI, PLACEZ LES GRILLES DANS LA POSITION DÉSIRÉE : Si une grille doit être enlevée lorsque le four est chaud, ne pas permettre aux mitaines de four d'entrer en contact avec le brûleur du gril.
- 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 laissez pas les matériaux d'emballage traîner dans la maison. Organisez les déchets d'emballage et apportez-les au site de collecte des déchets spécialisé le plus proche.
- Ne pas bloquer les événements du four et les orifices pour la ventilation.
- **LA MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE EST REQUISE.** Il est la responsabilité du consommateur de :
- Contacter un électricien qualifié.
- Assurez-vous que le système électrique est adéquat et conforme au Code national de l'électricité ANSI/NFPA 70 – dernière édition – ou au CODE CANADIEN DE L'ÉLECTRICITÉ, C22.11 – 1982 et C22.2 No. 01982 - ou dernière édition et tous les codes ainsi que toutes les ordonnances locaux.
- Toujours vérifier que les commandes sont dans la position "zéro" (éteint) lorsque la cuisinière n'est pas en utilisation.
- Seulement utiliser des pots et des casseroles avec une base parfaitement lisse et plate sur les brûleurs de surface. **NE JAMAIS UTILISER LA TABLE DE CUISSON COMME SURFACE DE TRAVAIL.**
- N'essayez jamais de réparer ou de remplacer une pièce quelconque de cet appareil, à moins que cela soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toute autre intervention d'entretien doit être effectuée par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser une partie de la cuisinière pour l'entreposage. Les matériaux susceptibles au feu peuvent s'enflammer et les objets en plastique peuvent fondre ou s'enflammer.
- Ne pas accrocher des objets sur n'importe quelle partie de l'appareil ou les placer contre le four. Certains matériaux sont extrêmement susceptibles au feu et pourraient s'enflammer.
- **IMPORTANT :** Après un débordement, éteindre le brûleur et nettoyer les surfaces environnantes. Après le nettoyage, vérifier que le brûleur fonctionne correctement.
- **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.



Consignes de sécurité importantes

- Éviter que le papier aluminium rentre en contact avec des éléments chauffants.
- 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.
- Ce n'est pas tous les types de batteries de cuisine en verre, en verre vitrocéramique résistant à la chaleur, en céramique, en faïence ou autre matériau vitreux qui sont appropriés pour l'utilisation avec les cuisinières. Ce type de batterie de cuisine peut se casser avec des changements de température soudains. Utiliser uniquement des réglages de température basse ou moyenne conformément aux consignes fournies par le fabricant.
- **NE PAS FAIRE CHAUFFER DES RÉCIPIENTS D'ALIMENTS FERMÉS** : Une accumulation de pression peut causer l'explosion des récipients.
- **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.
- **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.

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, en présence de chaleur, s'enflammer ou causer la corrosion des pièces métalliques.
- **NE PAS UTILISER DE PRODUITS INFLAMMABLES POUR NETTOYER LA CUISINIÈRE.**

Consignes de sécurité importantes



- 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.
- Contrairement à la cuisinière à gaz standard, CETTE TABLE DE CUISSON N'EST PAS AMOVIBLE. Ne pas essayer 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. Se reporter à ce manuel pour obtenir des conseils. Tout autre entretien devrait être effectué par un fournisseur de service autorisé.

- S'assurer que votre cuisinière soit bien sécurisée et que le dispositif anti-basculement soit bien installé. Voir les instructions dans le manuel d'installation.

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.



Consignes de sécurité importantes

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.
- Augmenter la distance entre l'appareil et le récepteur.
- Connecter 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.

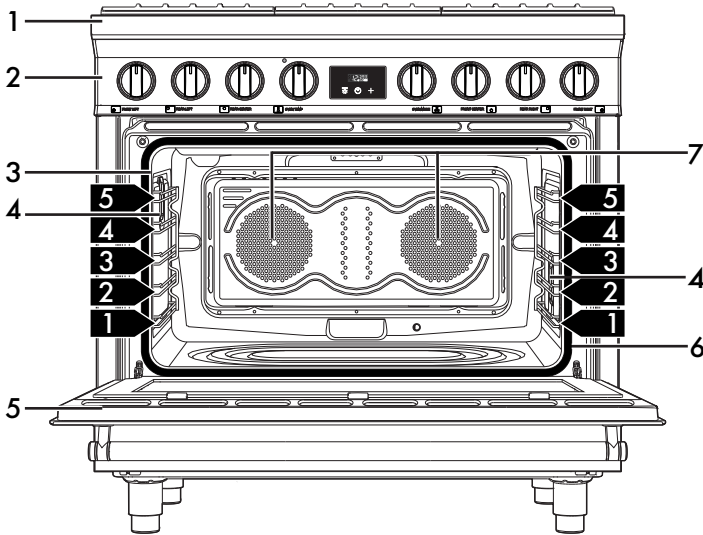
- Instructions d'utilisation individuelle.

CONSERVER CES CONSIGNES



1 Description

1.1 Description générale

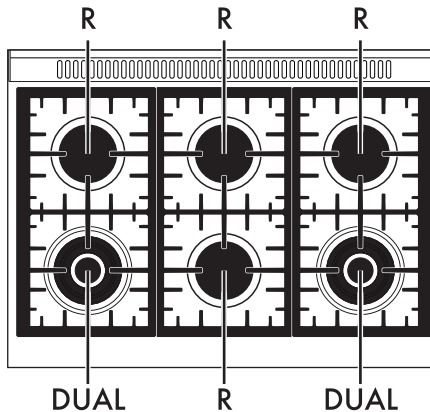


- 1 Table de cuisson
- 2 Panneau de commandes
- 3 Prise pour la sonde de température
- 4 Lampe d'éclairage du four

- 5 Porte
- 6 Joint
- 7 Ventilateur

1,2,3 Cadre de support pour grilles/lèchetrites

1.2 Table de cuisson



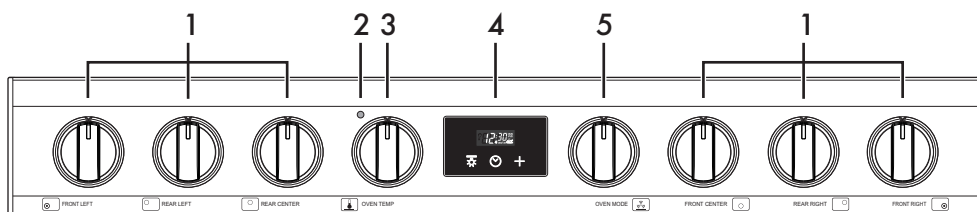
R = Rapide

DUAL = Ultra rapide



Description

1.3 Panneau de commandes



1 Boutons du brûleur de la table de cuisson

Utilisés pour allumer et ajuster la surface des brûleurs.

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 DUAL :

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

réglage de la flamme de la bague intérieure du brûleur.

2 Témoin lumineux du four chaud



PRÉCAUTION

Température élevée à l'intérieur du four.

Le témoin lumineux s'allume pour indiquer que le four est chaud. 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.

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



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

3 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.

4 Horloge programmeur

Utile pour afficher l'heure en cours, régler l'heure du minuteur, régler le temps de cuisson, régler la minuterie et allumer/éteindre l'éclairage à l'intérieur de l'appareil

5 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.




1.4 Autres parties

Plaques de positionnement

L'appareil est équipé de supports de plaque permettant de 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

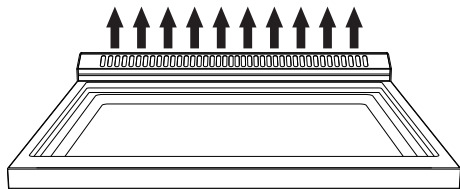
L'éclairage interne de l'appareil ne s'allume / s'éteint qu'en appuyant sur le

bouton de diminution de la valeur .

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur refroidit le four et se met en marche pendant la cuisson.

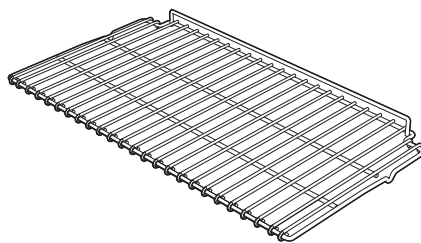
Le fonctionnement de la turbine crée un flux d'air normal qui s'échappe par l'arrière de l'appareil, qui peut continuer pendant un court moment même après son extinction.



REMARQUE : Ne pas obstruer les ouvertures, les fentes d'aération et d'évacuation de la chaleur.

1.5 Accessoires disponibles

Grille



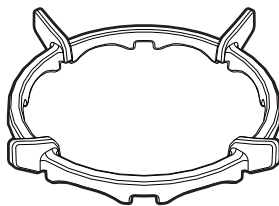
Utilisée pour contenir des récipients contenant des aliments à cuire.

Sonde de température



Avec la sonde de température, vous pouvez cuisiner en fonction de la température mesurée au centre de l'aliment.

Bague WOK (non incluse)

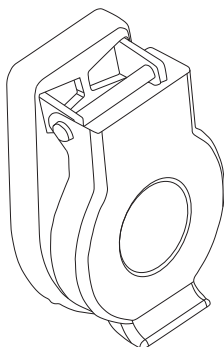


Utile avec un wok.



Description

Cache de protection



Utilisé pour couvrir et protéger la prise de la sonde de température lorsque la sonde de température n'est pas utilisée.



REMARQUE : Certains modèles ne sont pas équipés de tous accessoires.



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



REMARQUE : Les options et les fournitures peuvent être demandées aux Centres d'assistance autorisés. Utiliser uniquement les accessoires d'origine du fabricant.



2 Utilisation

2.1 Instructions



AVERTISSEMENT

Risque de brûlures

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

- Garder la porte du four fermée lorsque l'appareil est utilisé.
- 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.
- Si un liquide déborde ou se déverse, retirer l'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 de la cuisinière

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.

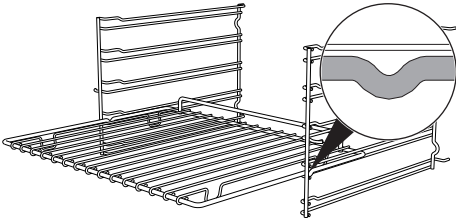


2.2 Utilisation des accessoires

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.



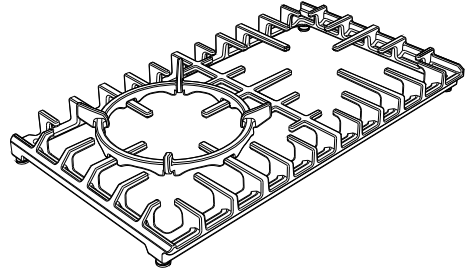
REMARQUE : Introduire complètement les grilles et les lèchefrites dans le four jusqu'à l'arrêt.



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

Bague WOK (non incluse)

La bague du réducteur WOK doit être placée sur les grilles de la table de cuisson. S'assurer qu'elle soit positionnée de façon stable.



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



REMARQUE : Si une bague WOK est utilisée sur le brûleur ultra rapide DUAL, le brûleur arrière droit réduit-rapide doit être laissé éteint.



Utilisation

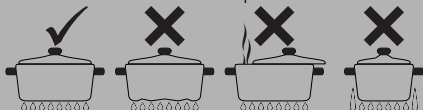
2.3 Utilisation de la table de cuisson



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, tourner le bouton sur **OFF** et attendre 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 longtemps.



REMARQUE : S'il est tourné accidentellement, un dispositif de sécurité intervient en bloquant 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. Appuyer sur les boutons et les tourner dans le sens horaire à la valeur  pour allumer les brûleurs reliés.
2. Tourner les boutons sur la zone comprise entre **MAX** et **MIN** pour régler l'intensité de la flamme.
3. Ramener les boutons sur la position **OFF** pour éteindre les brûleurs.



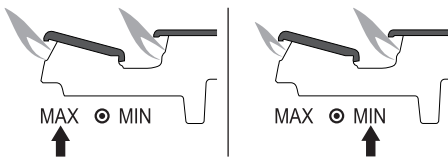
Réglage de la taille de la flamme DUAL



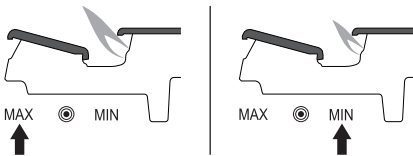
REMARQUE : L'anneau intérieur sera allumé lorsque vous allumerez l'anneau extérieur sur des réglages de flamme haute ou basse. Il n'est pas possible d'allumer l'anneau extérieur sans éclairer l'anneau intérieur.

Faire référence aux diagrammes suivants :

Anneau extérieur



Anneau intérieur



Fonction Mijoter



REMARQUE : 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 DUAL.
2. Régler la flamme au minimum.
3. Laisser la tasse externe en dehors.

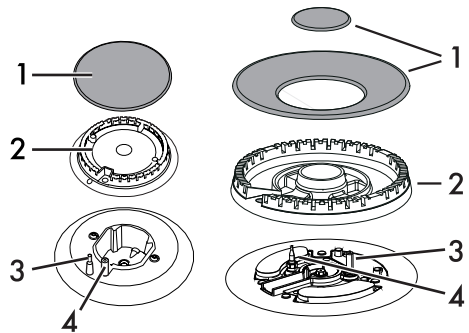


REMARQUE : Si la tasse extérieure s'allume à pleine puissance, régler au moins la moitié de la puissance pour la tasse intérieure.

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 utiliser 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 leurs 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
R	7 1/8 - 9 7/16	18 - 24
DUAL	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. Les finitions rugueuses des batteries de cuisine peuvent égratigner la table de cuisson.

L'aluminium et le cuivre peuvent être utilisés comme matériaux de base dans la fabrication de batterie de cuisine. Par contre ils peuvent laisser des traces 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 en acier inoxydable à l'aluminium ou au cuivre comme matériel de base fournit un réchauffement uniforme.



2.4 Utilisation du four



AVERTISSEMENT

Risque d'incendie

- Garder la porte du four fermée lorsque l'appareil est utilisé.



REMARQUE : S'il n'est pas alimenté, le ventilateur de refroidissement ne fonctionnera pas. Ne jamais essayer d'allumer le four manuellement.

Pour mettre le four en marche :

1. Sélectionner la fonction de cuisson à l'aide du bouton des fonctions.
2. Sélectionner la température à l'aide du bouton de température.
3. Si vous le souhaitez, vous pouvez régler une cuisson minutée avec l'horloge du programmeur. Si vous n'utilisez pas l'horloge du programmeur et réglez donc une cuisson manuelle, vous devez arrêter le four manuellement en tournant les boutons de température et de fonction sur la position **OFF**.

Liste des fonctions

CUISSON (BAKE)

Étant donné que la chaleur provient du bas et du haut du four en même temps, ce système est particulièrement adéquat pour certains types d'aliment. La cuisson traditionnelle, aussi connue sous le nom de cuisson statique, sert à cuisiner un plat à la fois. Parfaite pour tous les types de rôtis, les pains et les tartes et dans tous les cas particulièrement appropriée pour les viandes grasses, telles que l'oie et le canard.

BOUTON DE CONV. (CONV BOTTOM)

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

GRIL (BROIL)

En utilisant la chaleur dégagée par la partie centrale de l'élément gril, cette fonction vous permet de griller de petites portions de viande et de poisson pour réaliser des brochettes, des sandwichs grillés et tous types d'accompagnements de légumes grillés

GRIL MAX (BROIL MAX)

La chaleur provenant de l'ensemble de l'élément gril donne des résultats parfaits, surtout pour les viandes minces et d'épaisseur moyenne, et en combinaison avec la rôtissoire (si elle est installée), elle donne aux aliments une couleur brune uniforme à la fin de la cuisson. Cette fonction est parfaite pour les saucisses, les côtes levées et le jambon. Cette fonction permet de griller uniformément de grandes quantités d'aliments, en particulier la viande.

GRIL PAR CONV. (CONV BROIL)

Le débit d'air produit par le ventilateur adoucit le flux de chaleur nette générée par le gril, il grille parfaitement les aliments, même ceux qui sont très épais. Parfait pour les grosses coupes de viande (c.-à-d. le canon de porc).



Utilisation

CUISSON PAR CONV. (CONV BAKE)

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 lorsque vous les faites cuire en même temps sur plusieurs niveaux. Pour les cuissons sur plusieurs niveaux, nous vous recommandons d'utiliser les 2ème et 4ème étagères).

CONV. VÉRITABLE (TRUE CONV)

La combinaison du ventilateur et de l'élément chauffant circulaire (intégré à l'arrière du four) vous permet de cuire des aliments différents sur plusieurs niveaux, tant qu'ils ont besoin des mêmes températures et du même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une distribution de chaleur instantanée et égale. Il sera possible, par exemple, de cuire du poisson, des légumes et des biscuits simultanément (à différents niveaux) sans mélange d'odeurs et de saveurs.

NETTOYAGE VAPEUR (STEAM 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 (voir "Fonction Nettoyage vapeur").

DÉCONGÉLATION (Rapide) - (DEFROST)




La décongélation rapide est assistée de l'activation d'un ventilateur pour assurer une distribution uniforme de l'air à température ambiante à l'intérieur du four. Cette fonction peut être utilisée pour tout type d'aliment.


PIZZA


Le fonctionnement du ventilateur, combiné au gril et à l'élément chauffant inférieur, assure une cuisson uniforme même avec des recettes complexes. Parfait pas seulement pour les pizzas mais aussi pour les biscuits et les gâteaux

2.5 Horloge programmeur



-  Touche diminution de la valeur
-  Touche horloge
-  Touche augmentation de la valeur

i 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. Attendre 7 secondes. Le point entre les heures et les minutes arrête de clignoter.

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.

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. Maintenir la touche horloge  enfoncée pendant quelques secondes. L'écran affichera les figures  et le symbole  clignotant entre les heures et les minutes.
2. Utiliser 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 symbole  apparaissent sur l'écran.
4. Une sonnerie retentira lorsque l'heure définie sera atteinte.
5. Appuyer 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.




Utilisation

Cuisson minutée


i La cuisson minutée est la fonction qui permet de commencer et d'arrêter la cuisson après un intervalle de temps prédéterminé par l'utilisateur.

- Maintenir la touche horloge  enfoncée pendant quelques secondes. L'écran affichera les figures  et le symbole  clignotant entre les heures et les minutes.
- Appuyez de nouveau sur la touche horloge . Le chiffre  apparaît à l'écran en alternance avec le chiffre  et le symbole **auto** clignotant sous les minutes.
- Utilisez les touches augmentation de la valeur  et diminution de la valeur  pour définir le nombre de minutes de cuisson requis.
- Sélectionnez une fonction et une température de cuisson.




5. Attendre environ 5 secondes sans appuyer sur une touche afin que la fonction s'active. L'heure actuelle et le symbole **auto** apparaîtra sur l'écran.

À la fin de la cuisson, les éléments chauffant seront désactivés. Sur l'écran, le symbole  s'éteint, le symbole **auto** clignote et l'alarme sonne.

6. Pour désactiver la sonnerie, appuyez simplement sur l'une des touches d'horloge programmeur.


7. Appuyez sur la touche de l'horloge  pour rétablir l'horloge programmeur.

i Il n'est pas possible de régler un temps de cuisson de plus de 10 heures.

 Pour annuler la programmation réglée, appuyez simultanément sur les touches augmentation de la valeur  et diminution de la valeur  et maintenez-les enfoncées, puis éteignez le four manuellement.

Format 12h ou 24h

Le mode par défaut est le format 12h.

- Maintenir la touche augmentation de la valeur  enfoncée pendant quelques secondes. Les symboles **AM** ou **PM** disparaissent de l'écran et le format 24h est défini.



- 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.

- Maintenir les touches augmentation de la valeur et diminution de la valeur enfoncées en même temps.
- Appuyer sur la touche de l'horloge . Le

chiffre apparaît à l'écran.

- Appuyer sur la touche diminution de la valeur pour sélectionner une autre tonalité de

sonnerie (ou

).

2.6 Utilisation de la sonde de température



Température élevée de la sonde de température

Risque de brûlures

- Ne touchez pas la tige ou la pointe de la sonde après l'avoir utilisée.
- Portez des gants de four lorsque vous manipulez la sonde de température.



Utilisation impropre

Risque de dommages aux surfaces

- Veillez à ne pas rayer ou endommager les surfaces émaillées ou chromées avec la pointe ou la fiche de la sonde de température.



Utilisation impropre

Risque d'endommagements de l'appareil

- N'insérez pas la sonde dans les ouvertures et les fentes de l'appareil.
- Lorsque la sonde n'est pas utilisée, assurez-vous que le couvercle de protection soit correctement fermé.



Utilisation impropre

Risque de blessures

- Ne laissez pas la sonde de température sans surveillance.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec la sonde.
- Veillez à ne pas vous blesser avec les parties pointues de la sonde.



Utilisation



Utilisation impropre Risque d'endommagements de la sonde de température

- Ne tirez pas sur le câble pour retirer la sonde de la prise ou des aliments.
- Assurez-vous que la sonde ou son câble ne se coince pas dans la porte.
- Aucune partie de la sonde ne doit entrer en contact avec les parois de l'intérieur du four, les éléments chauffants, les grilles ou les lèches-frites lorsqu'ils sont encore chauds.
- Lorsqu'elle n'est pas utilisée, la sonde ne doit pas être conservée à l'intérieur de l'appareil.
- Assurez-vous que la fiche de la sonde soit complètement insérée dans la prise.
- N'utilisez pas la sonde pour placer des aliments ou pour les retirer de l'intérieur du four.

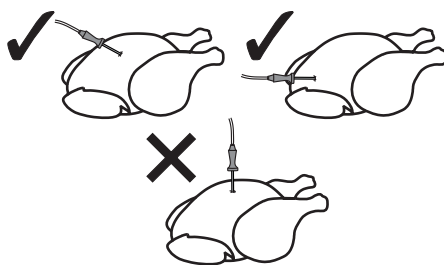
Avec la sonde de température, les rôtis, le carré de porc et diverses coupes et tailles de viande peuvent être cuits à la perfection.

La sonde permet en effet de cuire les aliments à la perfection car elle surveille avec précision la température de base des aliments.

La température de base des aliments est mesurée par un capteur situé à la pointe de la sonde.

Positionnement de la sonde

1. Placez les aliments sur le lèche-frites.
2. Insérez la pointe de la sonde dans les aliments avant de les placer dans le four.
3. Pour de meilleurs résultats, assurez-vous que la sonde de température est placée transversalement dans la partie la plus épaisse de l'aliment et sur au moins 3/4 de sa longueur. Assurez-vous qu'elle ne touche pas le lèche-frites situé en dessous et qu'elle ne dépasse pas de l'aliment.



i Pour que la sonde mesure avec précision la température au cœur de l'aliment, son extrémité ne doit pas être en contact avec les os ou le gras.

i La température minimale recommandée pour le four lors de la cuisson à l'aide de la sonde est de 250°F, sauf en cas de cuisson lente. (voir Chap. 2.7).



Cuisson à l'aide de la sonde de température

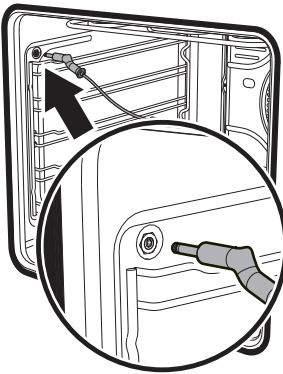
Avec préchauffage :






1. Réglez la cuisson manuelle (voir "Utilisation du four").
2. Après le préchauffage, ouvrez la porte et insérez le lèche-frites sur lequel les aliments ont été placés dans les guides appropriés.
3. Insérez la fiche de la sonde dans la prise située sur le côté, en utilisant la sonde pour ouvrir le couvercle.



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


- Portez des gants de four lorsque vous manipulez la sonde de température.



4. Fermer la porte.
5. Appuyez sur la touche  pendant quelques secondes ; Appuyez de nouveau sur la touche . La température cible par défaut  (176°F) est indiquée sur l'écran et le symbole **A** clignote.
6. Utilisez les boutons  et  pour régler la température cible à une valeur comprise entre le minimum et le maximum.



- **Température cible minimale :** correspond à la température instantanée mesurée par la sonde plus 2°C (35°F).
- **Température cible maximale :** 99°C (210°F)

7. Attendez quelques secondes, puis appuyez sur le bouton  pour afficher la température instantanée mesurée par la sonde.

La cuisson va maintenant se poursuivre jusqu'à ce que la température instantanée mesurée par la sonde soit identique à la température cible fixée par l'utilisateur.

Sans préchauffage :

1. Ouvrir la porte.
2. Insérez dans le four le lèche-frites sur lequel les aliments ont été placés avec la sonde en position.



Utilisation



3. Insérez la fiche de la sonde dans la prise située sur le côté, en utilisant la sonde pour ouvrir le couvercle.
4. Réglez la cuisson à l'aide de la sonde comme indiqué aux étapes 5, 6 et 7 du chapitre précédent.
5. Réglez la cuisson manuelle en sélectionnant la température et la fonction de cuisson (voir "Utilisation du four").






Lorsque la cuisson avec la sonde de température est en cours



Lorsque la sonde de température est utilisée, il n'est pas possible de régler la cuisson programmée ou la cuisson minutée.



Lorsque la cuisson avec la sonde de température est en cours, les touches  et  sont désactivées.

1. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pour activer le minuteur ; appuyez sur  à nouveau pour afficher la température cible et utilisez les touches  et  pour la régler pendant la cuisson.
2. Appuyez à nouveau sur  ou attendez 5 secondes pour revenir au mode de cuisson.

En fin de cuisson

Lorsque la température cible de la sonde de température est atteinte, les éléments chauffants s'éteignent et l'appareil émet une série de bips.

1. Appuyez sur une touche de l'horloge du programmeur pour arrêter le signal sonore.
2. Ouvrir la porte.
3. Enlevez la sonde de l'aliment et débranchez-la.
4. Enlevez tous les accessoires du four.

Assurez-vous que le couvercle de protection est correctement fermé.

2.7 Conseils pour la cuisson

Conseils généraux

- Utiliser des casseroles/lèche-frites 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 conseillé de préchauffer le 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 un four froid ou préchauffé si vous souhaitez modifier l'effet de cuisson.
- Lors de l'utilisation de la 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 prêt.
- 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'utiliser 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 du four, 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.
- Les parties les plus tendres des aliments peuvent être protégées par du papier d'aluminium.
- Pour que la pâte lève bien, un contenant d'eau devrait être placé dans le bas du four.



Pour économiser l'énergie

- Sauf indication contraire sur l'emballage, décongeler les aliments surgelés avant de les placer dans le four.
- En cas de cuisson multiple, il est conseillé de cuire les produits les uns après les autres pour profiter au maximum de la chaleur du four déjà chaud.
- 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.

Cuisson lente avec la sonde

- Ce mode de cuisson est recommandé pour les viandes tendres et maigres dont la température au cœur ne doit pas dépasser 65°C (149°F). Régler la température du four entre 90° (194°F) et 100°C (212°F). Cela augmente le temps de cuisson, mais préserve la qualité des aliments et évite une réduction excessive de leur volume.
- Pour un meilleur résultat, avant la cuisson lente, faire dorer la viande dans une poêle à feu vif pendant 1 ou 2 minutes de chaque côté.



Tableau indicatif des cuissons

Preh = préchauffage Glissière = position à partir du bas

Mets	Poids (kg)	Glissière	Fonction	Preh	Température (°C)	Temps (minutes)
VIANDE						
Poulet rôti	1,2	2 - 3	CUISSON PAR CONV.	Oui	450	65 - 70
Longe rôtie*	1,5	2 - 3	CUISSON PAR CONV.	Oui	430	65 - 75

* dans une casserole sur une grille.

DESSERT							
Gâteau blanc ¹	1,0	3	CUISSON	Oui	350	28 - 30	
Biscuits ²	n°9	55 g chacun.	2	CUISSON PAR CONV.	Oui	450	10 - 13
Biscuits au sucre ²	n°9	15 g chacun.	2	CUISSON PAR CONV.	Oui	350	7 - 8
Tarte aux pommes ³	1,7	1,1 pomme pâte 0,6	3	CUISSON	Oui	350 - 375	55 - 65
Cupcakes	n°12	50 g chacun.	3	CUISSON	Oui	350 - 370	25 - 30

¹ dans moule à gâteau Ø 26 cm. ² plateau plat de 33 cm de largeur sur grille. ³ dans moule à gâteau Ø 23/25 cm.

⁴ dans moule à muffins sur grille de four.

GRILS						Côté 1	Côté 2	
Hamburger*	n°4	140 g chacun. épaisseur 1 cm	5	GRIL	15'	-	9	6
Saucisses* couper et ouvrir en deux	n°6	180 g chacun.	4	GRIL	15'	-	15	9

* nourriture sur grille avec récipient en dessous.

LÉGUMES							
Pommes de terre rôties*	0,7		2 - 3	CUISSON PAR CONV.	Oui	450	45 - 50

* dans plaque d'aluminium 28 x 30.

PÂTES FRAÎCHES							
Pizza*	0,5 - 0,6		2	CUISSON PAR CONV.	Oui	MAX	11 - 14

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



Utilisation

POISSON FRAIS

Daurade*	0,6	2 - 3	CUISSON PAR CONV.	Oui	400	25 - 30
----------	-----	-------	----------------------	-----	-----	---------

* dans une casserole sur une grille.

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

Sonde de température - tableau d'information sur la cuisson

Type et coupe de viande	Température cible (°C)	Température cible (°F)
Bœuf		
Rôti de bœuf : saignant	50 - 53	122 - 127
Rôti de bœuf : moyen	55 - 58	131 - 136
Rôti de bœuf : bien cuit	65 - 70	149 - 158
Côte de bœuf : saignant*	50	122
Côte de bœuf : moyen*	58	136
Côte de bœuf : bien cuit*	70	158
Porc		
Longe rôtie	80 - 85	176 - 185
Épaule	80 - 85	176 - 185
Saucisses**	75 - 80	167 - 176
Veau		
Rôti de veau	75 - 80	167 - 176
Volailles		
Poulet entier	80 - 85	176 - 185
Dinde entière	80 - 85	176 - 185
Rôti de dinde (entier ou poitrine)	80 - 85	176 - 185
Agneau		
Gigot d'agneau avec os (saignant)	65	149
Gigot d'agneau avec os (bien cuit)	75 - 80	167 - 176
Cuisson lente		
Bœuf / rôti de bœuf : saignant***	50 - 54	122 - 129
Bœuf / rôti de bœuf : moyen***	55 - 60	131 - 140
* Les temps de cuisson varient en fonction de l'épaisseur du filet.		
** Pour les saucisses, il est recommandé de sélectionner une fonction appropriée pour qu'elles soient bien grillées à l'extérieur.		
*** Il est recommandé de faire dorer la viande de chaque côté dans une poêle pendant quelques minutes avant de l'enfourner.		



3 Nettoyage et entretien

3.1 Instructions



AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique

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



AVERTISSEMENT

Risque de dommages aux surfaces

Utilisation impropre

- Ne pas utiliser de jet de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas utiliser 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).
- Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs sur les parties en verre (par ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques).
- Ne pas utiliser ni matériaux rêches ou abrasifs ni racloirs métalliques tranchants.
- Ne pas laver les composants amovibles, comme les support de la table de cuisson, les diffuseurs de flamme et les chapeaux de brûleurs, dans un lave-vaisselle.
- La zone entourant la table de cuisson doit être gardée exempte de matériaux combustibles, de gaz ou de toute autre valeur et liquide inflammable.
- Ne pas obstruer pas le débit ou la combustion et les bouches de ventilations.

Recommandations



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

Pour une bonne conservation des surfaces, les nettoyer régulièrement après chaque utilisation. Les laisser refroidir d'abord.

Nettoyage Journalier Régulier

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

Verser le produit sur un chiffon humide et le passer sur la surface, rincer soigneusement et essuyer avec un chiffon doux ou en microfibre.

Taches d'aliments ou résidus

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

Utiliser les produits normalement préconisés et non abrasifs en se servant d'ustensiles en bois ou en plastique au besoin. Rincer et essuyer soigneusement avec un chiffon doux ou en microfibre.

Éviter de laisser sécher des résidus à base de sucre (tels de la confiture) à l'intérieur du four. Si vous les laissez trop longtemps ils pourraient endommager le fini émaillé du four.

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. Sécher soigneusement et les remettre sur la table de cuisson.



Nettoyage et entretien

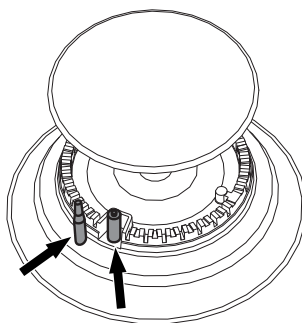
3.2 Nettoyage de la table de cuisson

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.

- Retirer tous les résidus avec un cure-dent ou une aiguille.



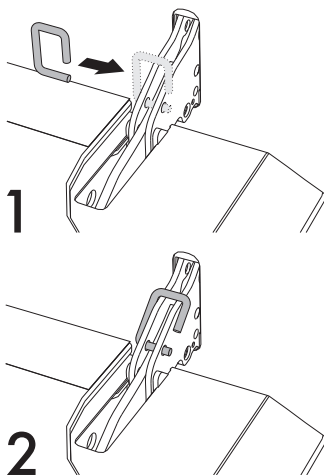
3.3 Nettoyage de la porte

Enlèvement de la porte du four

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

Pour démonter la porte, procéder comme suit :

1. Ouvrir complètement la porte et introduire les deux pivots dans les trous des charnières, indiqués sur l'image.



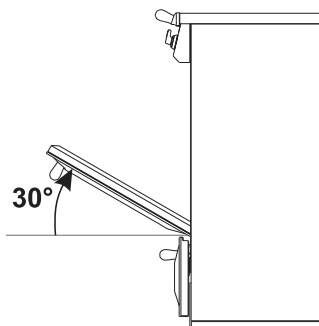
i **REMARQUE** : Un contact permanent entre les grilles et la flamme peut modifier l'émail dans les zones exposées à la chaleur. C'est normal et cela ne compromet en aucun cas la fonctionnalité de ce composant.

Nettoyage des allumeurs et des thermocouples

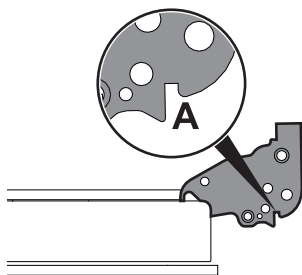
- Si nécessaire, nettoyer les allumeurs et les thermocouples avec un chiffon humide.



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 s'assurant que les rainures **A** soient complètement posées contre les fentes. Abaisser la porte puis, après l'avoir positionnée, sortir les pivots des trous des charnières.



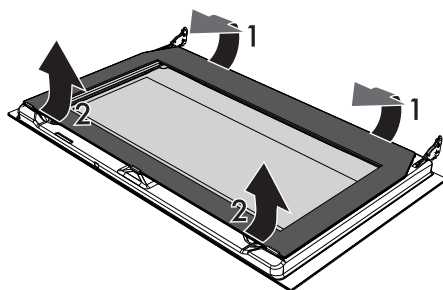
Nettoyage de la vitre de la porte du four

La vitre de la porte du four devrait toujours être gardée entièrement propre. Utiliser du papier absorbant de cuisine. En cas de saleté résistante, laver avec une éponge humide et un détergent normal.

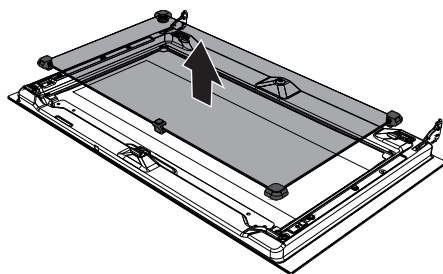
Enlèvement des panneaux de verre intérieur

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

1. Tirer doucement la partie arrière du panneau de verre intérieur vers le haut, en suivant le mouvement indiqué par les flèches. (1).



2. Enlever le panneau en verre interne de la bande avant (2) pour le retirer de la porte.
3. Retirer le panneau intermédiaire de verre en le soulevant vers le haut.

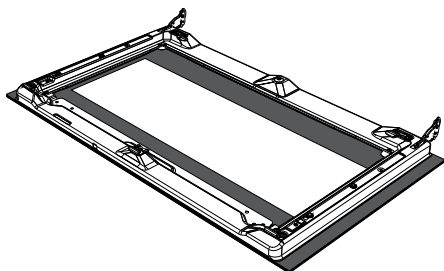


4. Nettoyer le panneau de verre externe et les panneaux retirés précédemment. Utiliser du papier absorbant de cuisine. En cas de saleté persistante, laver avec

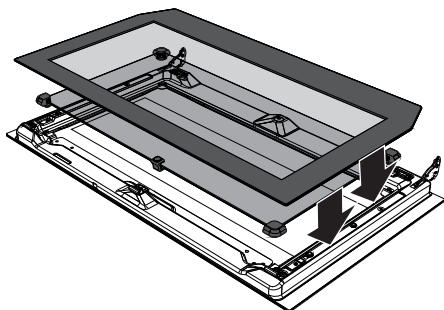


Nettoyage et entretien

une éponge humide et un détergent neutre.



5. Lorsque vous avez terminé le nettoyage, remettre la vitre intermédiaire dans son logement dans la porte.



6. Pour remettre en place le panneau en verre interne, faire glisser la partie supérieure dans la bande de la porte et insérer les deux goupilles arrière dans leur logement en appuyant légèrement.

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 supports des grilles/lèche-frites ;
- guides amovibles, le cas échéant ;
- le joint.



REMARQUE : 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.

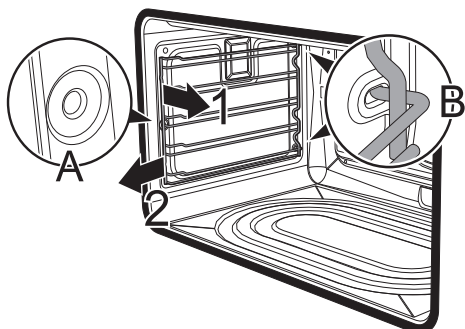


Retirer les supports des pour grilles/ lèche-frites.

Le retrait des cadres de guidage facilite le nettoyage des parois du four. Cette opération doit être effectuée à chaque fois que vous utilisez le cycle de nettoyage automatique (uniquement sur certains modèles).

Pour enlever les glissières :

- Tirer le cadre vers l'intérieur du four (1) pour le décrocher de son logement A, et le glisser (2) hors des rainures B à l'arrière.



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

3.5 Fonction Nettoyage vapeur



PRÉCAUTION

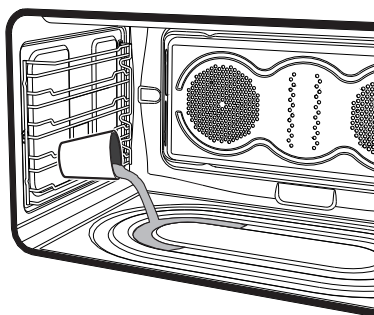
Utilisation impropre
Risque d'endommagement des surfaces

- Retirer tous les résidus d'aliments ou les déversements importants des opérations de cuisson précédentes de l'intérieur du four.
- Exécuter les opérations de nettoyage du four à la vapeur que lorsque le four est froid.

Opérations préliminaires

Avant de lancer la fonction de Nettoyage vapeur :

1. Enlever complètement tous les accessoires de l'intérieur du four. La grille de protection supérieure peut rester à l'intérieur du four.
2. Verser approximativement 13,5 fl. oz. (400 cc - 1,7 tasse) d'eau au fond du four. S'assurer qu'elle ne déborde pas de l'intérieur.





Nettoyage et entretien

3. Vaporiser une solution d'eau et de détergent vaisselle dans le four au moyen d'un nébuliseur. Diriger le jet vers les parois latérales, vers le haut, le bas et le déflecteur.



Nous vous recommandons de vaporiser environ 20 fois, tout au plus.

4. Fermer la porte.

Réglages Nettoyage vapeur

1. Placer le bouton de fonction sur la position **NETTOYAGE VAPEUR** et le bouton de température sur 150°F (65°C).
2. Régler un temps de cuisson de 45 minutes en utilisant l'horloge du programmateur.
3. À la fin du temps de cuisson, le temporisateur va arrêter les éléments de cuisson du four, le signal sonore va se déclencher.

Fin de la fonction Nettoyage vapeur

1. Ouvrir la porte et agir sur les saletés les moins obstinées avec un chiffon humide.
2. Utiliser une éponge non abrasive avec des filaments en laiton pour enlever les dépôts durs.
3. En cas de résidus de graisse, utiliser les produits d'entretien de four spécifiques.
4. Retirer l'eau restante à l'intérieur du four.

Pour une hygiène améliorée et pour éviter que la nourriture ne soit affectée par les odeurs désagréables, nous recommandons de sécher le four à l'aide d'une fonction par convection à 300°F pendant environ 10 minutes.

3.6 Entretien spécial

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

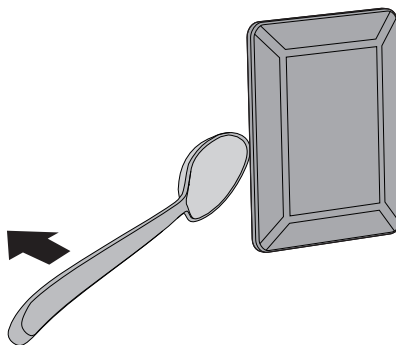
Danger d'électrocution

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



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

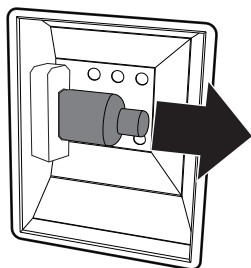
1. Enlever complètement tous les accessoires de l'intérieur du four.
2. Retirer les supports des pour grilles/lèche-frites.
3. Utiliser un outil (par exemple une cuillère) pour retirer le couvercle de l'ampoule.



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

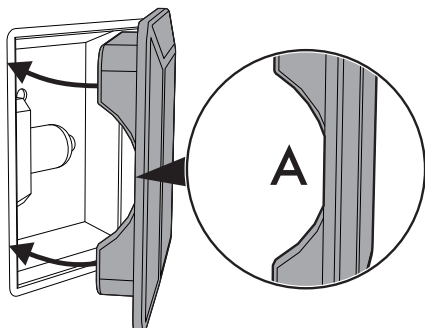


4. Desserrer et retirer l'ampoule.



Ne pas toucher à l'ampoule halogène avec les doigts ; la couvrir avec un chiffon isolant.

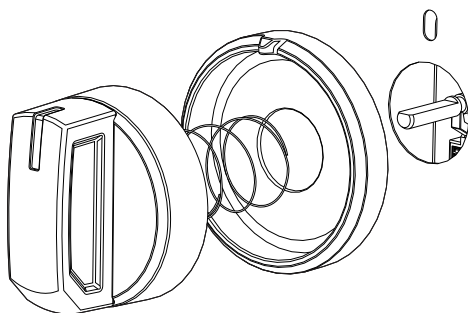
5. Remplacer l'ampoule par une ampoule similaire (40 W).
6. Remettre le couvercle en place. Laisser l'intérieur de la moulure de verre (**A**) face à la porte.



7. Appuyer 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. Les nettoyer intérieurement et les lubrifier. Cette opération doit être effectuée par un technicien qualifié.



PAGE LAISSÉE INTENTIONNELLEMENT VIDE