

Sommaire

1 Avertissements	68
1.1 Avertissements généraux de sécurité	68
1.2 Responsabilité du fabricant	69
1.3 But de l'appareil	69
1.4 Élimination	69
1.5 Plaque d'identification	70
1.6 Ce manuel d'utilisation	70
1.7 Comment lire le manuel d'utilisation	70
2 Description	71
2.1 Description générale	71
2.2 Panneau de commandes	72
2.3 Autres parties	75
2.4 Accessoires disponibles	75
3 Utilisation	77
3.1 Avertissements	77
3.2 Première utilisation	77
3.3 Utilisation des accessoires	78
3.4 Utilisation du four	79
3.5 Conseils pour la cuisson	82
3.6 Horloge (sur certains modèles uniquement)	83
4 Nettoyage et entretien	86
4.1 Avertissements	86
4.2 Nettoyage des surfaces	86
4.3 Nettoyage ordinaire quotidien	86
4.4 Taches d'aliments ou résidus	86
4.5 Démontage de la porte	86
4.6 Nettoyage des vitres de la porte	87
4.7 Démontage des vitres internes	87
4.8 Nettoyage de l'intérieur du four	88
4.9 Entretien extraordinaire	89
5 Installation	91
5.1 Raccordement du gaz	91
5.2 Adaptation aux différents types de gaz	92
5.3 Branchement électrique	96
5.4 Remplacement du câble	96
5.5 Positionnement	97

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

Pour toute information complémentaire concernant le produit : www.smeg.com



1 Avertissements

1.1 Avertissements généraux de sécurité

Dommages corporels

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chaudes durant l'utilisation.
- Ne touchez pas les éléments chauffants durant l'utilisation.
- Éloignez les enfants de moins de 8 ans s'ils ne font pas l'objet d'une surveillance constante.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Durant l'utilisation, ne posez pas sur l'appareil d'objets métalliques comme des couteaux, des fourchettes, des cuillers et des couvercles.
- Mettez l'appareil hors tension après l'utilisation.
- N'essayez jamais d'éteindre une flamme/incendie avec de l'eau : mettez l'appareil hors tension et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent jamais être effectuées par des enfants sans surveillance.
- Du personnel qualifié doit effectuer l'installation et les interventions d'assistance dans le respect des normes en vigueur.
- Ne modifiez pas cet appareil.

- N'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes.
- N'essayez jamais de réparer l'appareil sans l'intervention d'un technicien qualifié.
- Si le câble d'alimentation électrique est abîmé, contactez immédiatement le service d'assistance technique qui se chargera de le remplacer.

Dommages subis par l'appareil

- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs sur les parties en verre (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques).
- Utilisez éventuellement des outils en bois ou en plastique.
- Ne vous asseyez pas sur l'appareil.
- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'obstruez pas les ouvertures, les fentes d'aération et d'évacuation de la chaleur.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant la cuisson, car des graisses et des huiles peuvent s'en écouler.
- Ne laissez aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez jamais l'appareil en guise de chauffage ambiant.



Pour cet appareil

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

1.2 Responsabilité du fabricant

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

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

1.3 But de l'appareil

- Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments dans le milieu domestique. Toute autre utilisation est impropre.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sous la supervision et en recevant la formation d'adultes et de personnes responsables de leur sécurité.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec des temporisateurs externes ou des systèmes de commande à distance.

1.4 Élimination



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

Pour éliminer l'appareil :

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



Tension électrique

Danger d'électrocution

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



Avertissements

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

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



Emballage en plastique Danger d'asphyxie

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

1.5 Plaque d'identification

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

1.6 Ce manuel d'utilisation

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

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

1.7 Comment lire le manuel d'utilisation

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

Avertissements



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

Description



Description de l'appareil et de ses accessoires.

Utilisation



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

Nettoyage et entretien



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

Installation



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



Avertissement de sécurité



Information



Suggestion

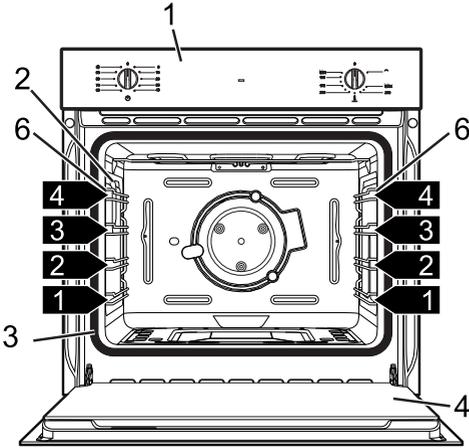
1. Séquence d'instructions pour l'utilisation.

- Instruction d'utilisation individuelle.

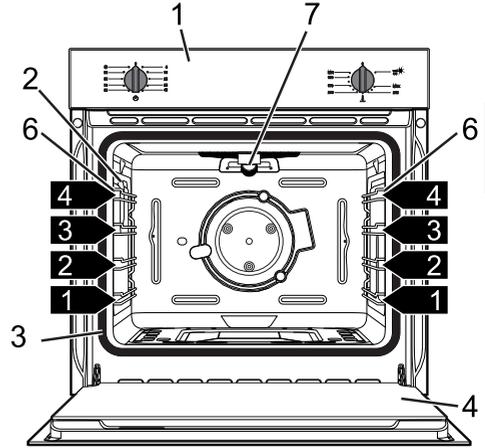


2 Description

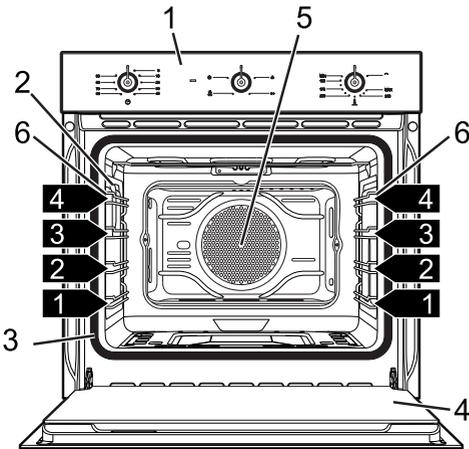
2.1 Description générale



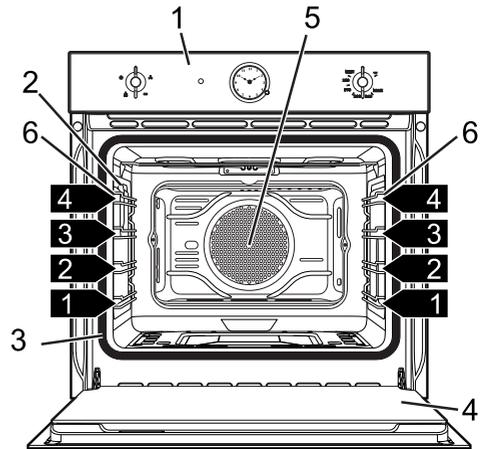
Modèles Four à gaz / Gril électrique



Modèles Four à gaz / Gril à gaz



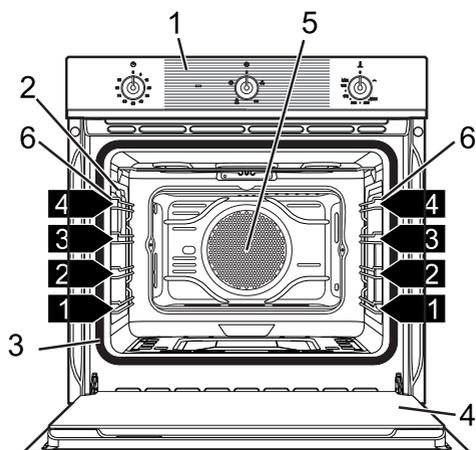
Modèles Four à gaz / Gril électrique ventilé



FR



Description



Modèles Four à gaz / Gril électrique ventilé

1 Panneau de commandes

2 Lampe

3 Joint

4 Porte

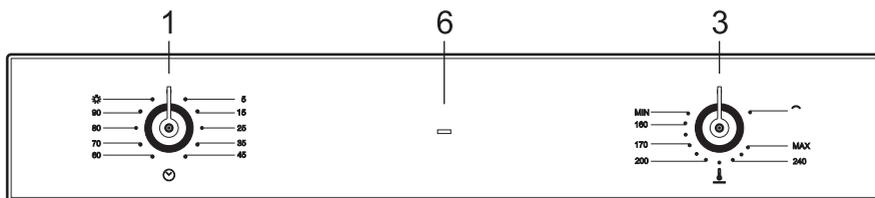
5 Turbine

6 Glissières de support pour grilles et lèchefrites

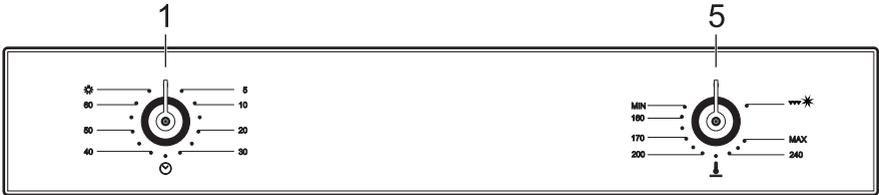
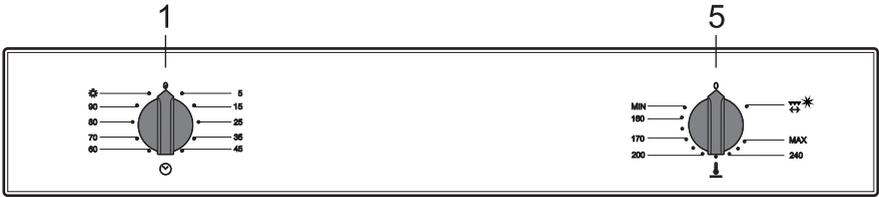
7 Gril à gaz

1,2,3... Niveau de la glissière

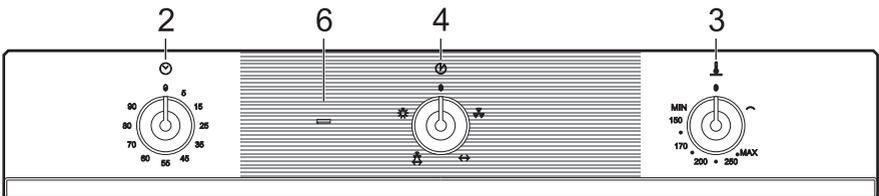
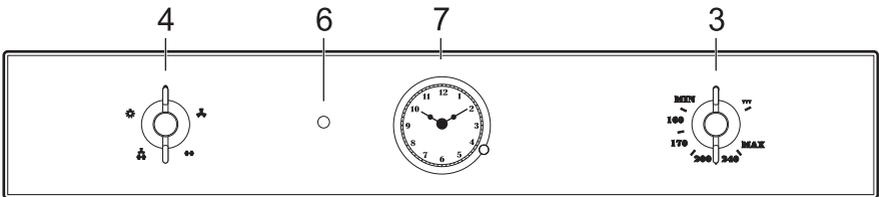
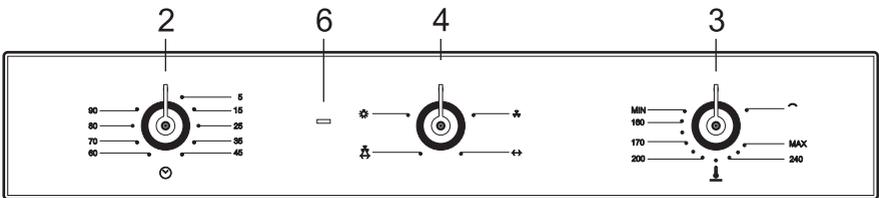
2.2 Panneau de commandes



Modèles Four à gaz / Gril électrique



Modèles Four à gaz / Gril à gaz



Modèles Four à gaz / Gril électrique ventilé



Description

1 Manette minuteur électromécanique

Pour utiliser le minuteur, chargez la sonnerie en tournant la manette en sens horaire. Les chiffres correspondent aux minutes (maximum 90 minutes). Le réglage est progressif et vous pouvez choisir des positions intermédiaires parmi les chiffres indiqués. Le signal sonore de fin de cuisson n'interrompt pas le fonctionnement du four.

La position  permet d'allumer la lumière à l'intérieur du four pendant le fonctionnement normal (sans minuteur).

2 Lampe minuteur mécanique

Pour utiliser le minuteur mécanique chargez la sonnerie en tournant la manette en sens horaire. Les chiffres correspondent aux minutes (maximum 55 minutes). Le réglage est progressif et vous pouvez choisir des positions intermédiaires parmi les chiffres indiqués. Le signal sonore de fin de cuisson n'interrompt pas le fonctionnement du four.

3 Manette de la température four/gril électrique

Utile pour allumer le brûleur inférieur ou le gril électrique. Le choix de la température de cuisson s'effectue en tournant la manette dans le sens anti-horaire sur la valeur souhaitée comprise entre **MIN** et **MAX**.

4 Manette des fonctions

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

5 Manette de la température four/gril à gaz

Utile pour allumer le brûleur inférieur ou le gril à gaz supérieur. Le choix de la température de cuisson s'effectue en tournant la manette dans le sens anti-horaire sur la valeur souhaitée comprise entre **MIN** et **MAX**.

Pour activer la fonction gril, appuyez et tournez dans le sens horaire sur la position  / .

6 Voyant gril

Le voyant du gril s'allume quand la fonction gril est activée. Quand la température est atteinte, le voyant s'éteint. L'intermittence signale que la température est maintenue à un niveau constant.

7 Horloge

Utile pour afficher l'heure courante.

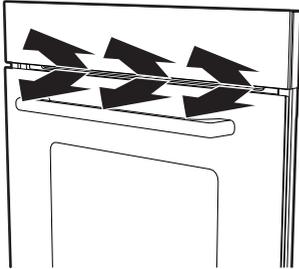


2.3 Autres parties

Niveaux de positionnement

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

Turbine de refroidissement



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

Le fonctionnement de la turbine crée un flux d'air normal qui sort au-dessus de la porte et peut continuer pendant un court moment même après l'arrêt de l'appareil.

Éclairage interne

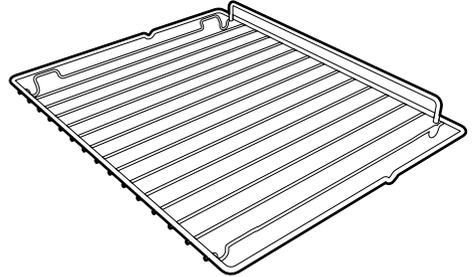
L'éclairage interne du four s'active lorsqu'on ouvre la porte ou lorsqu'on sélectionne la fonction .

2.4 Accessoires disponibles



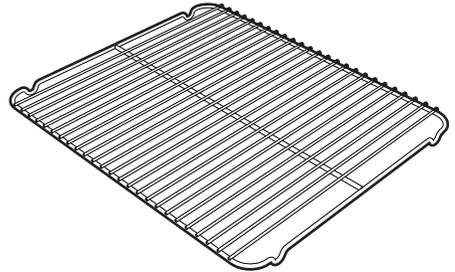
Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.

Grille



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

Grille pour lèchefrite

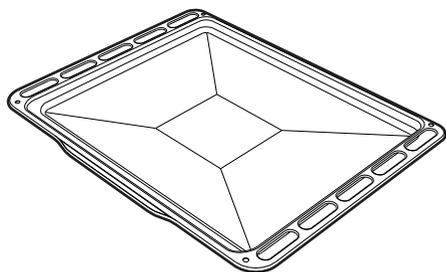


À poser au-dessus d'une lèchefrite pour la cuisson d'aliments qui peuvent goutter.



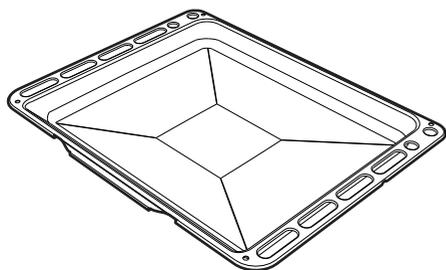
Description

Lèche-frite four



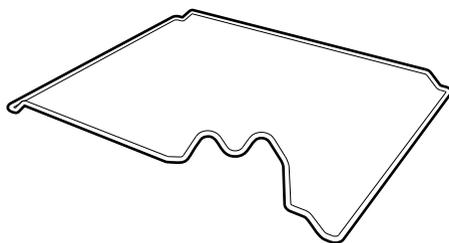
Elle permet de récupérer des graisses ayant coulé des aliments posés sur la grille supérieure.

Lèche-frite profonde



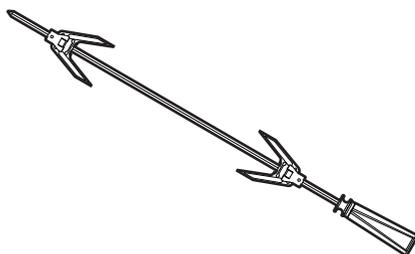
Elle permet de récupérer des graisses ayant coulé des aliments posés sur la grille supérieure. Elle est aussi utile pour la cuisson de tartes, pizzas et gâteaux.

Supports du tournebroche



Ils servent de support au tournebroche.

Broche du tournebroche



Utile pour la cuisson du poulet et des aliments qui demandent une cuisson uniforme sur toute leur surface.



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



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



3 Utilisation

3.1 Avertissements



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

- Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
- Protégez vos mains avec des gants thermiques durant la manutention des aliments à l'intérieur du four.
- Ne touchez pas les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- Ne permettez pas aux enfants de s'approcher de l'appareil durant le fonctionnement.



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

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



Utilisation impropre
Risque de dommages aux surfaces émaillées

- Ne couvrez pas le fond de la cavité de cuisson avec des feuilles d'aluminium.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites sur le fond de la cavité de cuisson.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.

3.2 Première utilisation

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



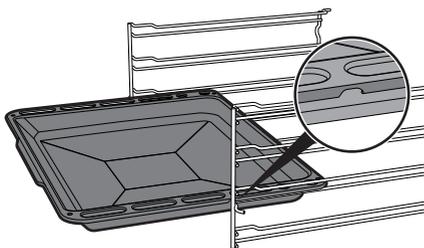
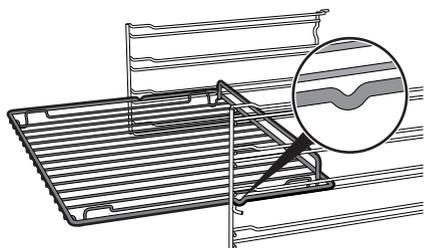
Utilisation

3.3 Utilisation des accessoires

Grilles et lèchefrites

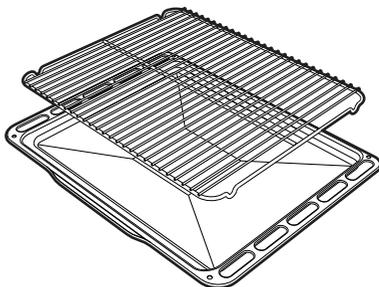
Les grilles et les lèchefrites doivent être insérées dans les glissières latérales jusqu'au point d'arrêt.

- 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.



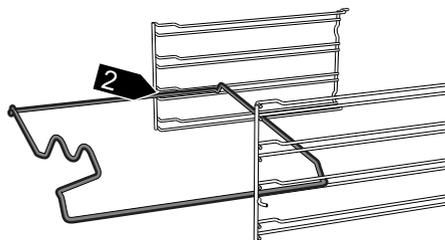
Grille pour lèchefrite

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

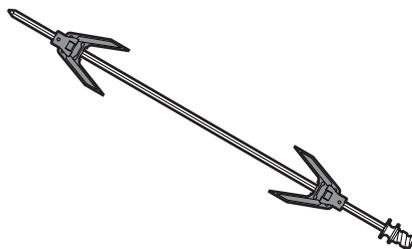


Broche du tournebroche

Au cours des cuissons au tournebroche, positionnez le support du tournebroche sur le deuxième niveau. Une fois qu'on a introduit le tube rond, la partie façonnée doit rester tournée vers l'extérieur.



Utilisez les fourchettes à clip fournies pour préparer le tournebroche.



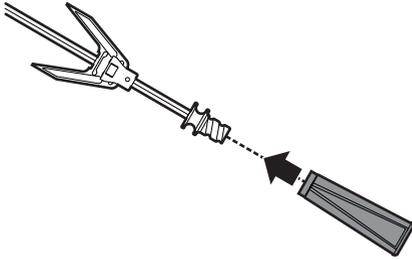
Introduisez complètement les grilles et les lèchefrites dans le four jusqu'à l'arrêt.



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



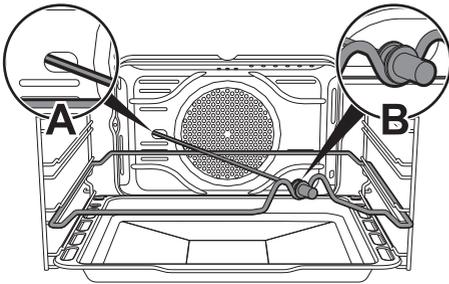
Vissez la poignée fournie pour manipuler aisément le tournebroche.



Après avoir préparé le tournebroche, posez-le sur le support du tournebroche correspondant.

Introduisez la broche dans le trou **A** de manière à l'embrayer dans le moteur du tournebroche.

Veillez à ce que le cliquet soit correctement placé sur la glissière **B**.



Enlevez la poignée avant de refermer la porte du four



On conseille de positionner la lèche-frite au premier niveau du four pour recueillir les graisses de manière plus aisée.

3.4 Utilisation du four



En cas de coupure de courant, la turbine de refroidissement n'est pas active. N'allumez pas le four manuellement.

Utilisation du four à gaz

Allumage électronique à étincelle :

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Appuyez et tournez la manette de la température dans le sens anti-horaire entre les valeurs **MIN** et **MAX**.
L'allumeur électrique à étincelle s'activera automatiquement.
3. Après l'allumage, maintenez la manette enfoncée pendant quelques secondes pour permettre au thermocouple de se réchauffer.



Si au bout de 15 secondes le brûleur ne s'est pas allumé, suspendez les tentatives d'allumage, laissez la porte du four ouverte et n'essayez de le rallumer qu'au bout de 60 secondes.



En cas d'extinction accidentelle, tournez la manette sur éteint et attendez 60 secondes avant d'essayer de le rallumer.



Utilisation

Utilisation du gril à gaz



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

Risque d'incendie ou d'explosion

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

Allumage électronique à étincelle :

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Appuyez et tournez dans le sens horaire la manette de température sur le symbole . L'allumeur électrique à étincelle s'activera automatiquement.
3. Après l'allumage, maintenez la manette enfoncée pendant quelques secondes pour permettre au thermocouple de se réchauffer.



Si au bout de 15 secondes le brûleur ne s'est pas allumé, suspendez les tentatives d'allumage, laissez la porte du four ouverte et n'essayez de le rallumer qu'au bout de 60 secondes.



Avec la fonction gril, le moteur du tournebroche s'active automatiquement.



En aucun cas il est possible d'utiliser le four à gaz et le gril à gaz simultanément.

Utilisation du gril électrique



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

Risque d'incendie ou d'explosion

- La durée des cuissons au gril ne doit jamais dépasser 60 minutes.

Appuyez et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre la manette de la température sur le symbole  / .



En aucun cas il est possible d'utiliser le four à gaz et le gril électrique simultanément.



Liste des fonctions



Brûleur à gaz

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



Brûleur à gaz + turbine

Combinée au brûleur à gaz, la turbine distribue uniformément la chaleur. Cette fonction est idéale pour les cuissons lentes, à une température constante.



Brûleur à gaz + tournebroche ventilé

Le tournebroche fait tourner l'aliment tandis que la turbine distribue rapidement la chaleur.



Brûleur à gaz + tournebroche

Le tournebroche fait tourner l'aliment tandis que le brûleur à gaz chauffe par le bas.



Gril

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



Gril ventilé

L'air produit par la turbine adoucit la vague de chaleur nette générée par le gril, permettant également de griller de façon optimale des aliments très épais. Idéale pour les gros morceaux de viande (ex. jarret de porc).



Gril + tournebroche

Le tournebroche fonctionne en combinaison avec la résistance du gril, permettant de dorer parfaitement les aliments.



Gril + tournebroche ventilé

Le tournebroche fait tourner l'aliment tandis que le gril électrique et la turbine fonctionnent.



Modèles ventilés (remarque pour le marché RU)

Contrairement au four traditionnel à gaz utilisé au Royaume Uni, où la partie la plus chaude de la cavité se trouve en général dans la partie supérieure, le nouveau four à gaz ventilé est équipé d'un brûleur central inférieur de style européen, en mesure d'obtenir d'excellents résultats, grâce à l'utilisation d'un dispositif efficace de cuisson à zones.

Le four dispose d'une turbine qui distribue la chaleur de manière uniforme dans tout le four. Toutefois, la partie inférieure est la zone la plus chaude et permet de cuire comme dans la partie supérieure d'un four traditionnel (selon la modalité sélectionnée).

Les zones centrales cuisent à la température sélectionnée sur le panneau de commandes, alors que dans la zone supérieure la chaleur est distribuée à une température plus basse équivalente à celle du niveau inférieur d'un four électrique.

Avant d'effectuer une cuisson, le four doit être préchauffé pour obtenir d'excellents résultats. De plus, toutes les cuissons doivent être effectuées avec la porte fermée, pour permettre au dispositif de sécurité de fonctionner correctement.

3.5 Conseils pour la cuisson

Conseils généraux

- Utilisez une fonction ventilée pour obtenir une cuisson uniforme sur plusieurs niveaux.
- En augmentant la température il n'est pas possible de réduire les temps de cuisson (les aliments risquent d'être trop cuits à l'extérieur et pas assez cuits à l'intérieur).

Conseils pour la cuisson des viandes

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

Conseils de cuisson au Gril et au Gril ventilé

- Vous pouvez griller vos viandes en les enfournant dans le four froid ou préchauffé si vous souhaitez modifier l'effet de cuisson.
- Avec la fonction Gril ventilé, on conseille de préchauffer le four avant de mettre les viandes à griller.



Conseils pour la cuisson des gâteaux et biscuits

- Utilisez de préférence des moules foncés en métal : ils permettent une meilleure absorption de la chaleur.
- La température et la durée de cuisson dépendent de la qualité et de la consistance de la pâte.
- Vérifiez si le gâteau est cuit à l'intérieur : à la fin de la cuisson, piquez un cure-dent au sommet du gâteau. Si la pâte ne colle pas au cure-dent, le gâteau est cuit.
- Si le gâteau retombe après son défournement, réduisez la température sélectionnée de 10°C lors de la cuisson successive, en sélectionnant éventuellement un temps de cuisson supérieur.

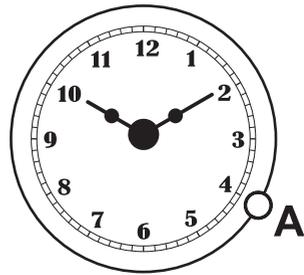
Conseils pour la décongélation et le levage

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

Pour économiser l'énergie

- Arrêtez la cuisson quelques minutes avant que le temps normalement nécessaire ne se soit écoulé. La cuisson se poursuivra pendant les minutes restantes grâce à la chaleur qui s'est accumulée à l'intérieur du four.
- Réduisez au minimum les ouvertures de la porte pour éviter toute dispersion de chaleur.
- Gardez l'appareil toujours propre.

3.6 Horloge (sur certains modèles uniquement)



Réglage de l'heure

Pour le réglage de l'heure exacte, tirez la manette **A** et tournez-la dans le sens horaire.



Utilisation

Tableau indicatif des cuissons

Mets	Poids (Kg)	Position de la glissière à partir du bas	Four Statique		Four Ventilé			
			Température (°C)	Temps (minutes)	Température (°C)	Temps (minutes)		
Lasagnes	5	3	230 - 240	50 - 60	230 - 240	45 - 50		
Cannelloni	2,5	2	220 - 230	25 - 30	220 - 230	25 - 30		
Pâtes au four	2,5	2	220 - 230	25 - 30	220 - 230	25 - 30		
Poulet rôti	1,2	2	200 - 210	80 - 90	200 - 210	70 - 80		
Poitrine de dinde	3	2	200 - 210	90 - 100	200 - 210	90 - 100		
Carré de porc	1,2	2	210 - 220	70 - 75	200 - 210	70 - 75		
Lapin rôti	1,5	2	200 - 210	75 - 80	200 - 210	75 - 80		
Agneau	1,5	2	200 - 210	90 - 95	200 - 210	90 - 95		
				Côté 1	Côté 2		Côté 1	Côté 2
Côtelettes de porc	1	4	Gril	15	8	Gril	15	8
Hamburgers	1	4	Gril	11	7	Gril	11	7
Saucisses	1,5	4	Gril	15	5	Gril	15	5
Ribs	1,5	4	Gril	15	5	Gril	15	5
Brochettes de viande	1,5	4	Gril	11	10	Gril	11	5
Poulet	1,2	Tournebroche	Gril	80		Gril	70	
Maquereau	8	2	180 - 190	25 - 30	180 - 190	25 - 30		
Truite saumonée	1,3	2	180 - 190	35 - 40	180 - 190	35 - 40		
Turbot	1	2	180 - 190	25 - 30	180 - 190	25 - 30		
Brochettes de poisson	1	4	Gril	7	3	Gril	7	5
Pizza	1	3	240	12 - 15	240	12 - 15		
Biscuits	1	3	190	18	180	18		
Gâteau paradis	1	2	190	50 - 55	180	55 - 60		
Tarte confiture	1	3	190	35 - 40	180	35 - 40		
Savarin	1,2	3	190	45 - 50	180	50 - 55		

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



Table de conversion

Poids		Mesure		Volume	
Métrique	Impérial	Métrique	Impérial	Métrique	Impérial
15 g	1/2 oz	5 mm	1/4 in	25 ml	1 fl oz
25 g	1 oz	1 cm	1/2 in	50 ml	2 fl oz
40 g	1 1/2 oz	2.5 cm	1 in	85 ml	3 fl oz
50 g	2 oz	5 cm	2 in	100 ml	3 1/2 fl oz
75 g	3 oz	7.5 cm	3 in	150 ml	5 fl oz (1/4 pinte)
100 g	4 oz	10 cm	4 in	200 ml	7 fl oz
150 g	5 oz	12.5 cm	5 in	300 ml	10 fl oz (1/2 pinte)
175 g	6 oz	15 cm	6 in	450 ml	15 fl oz (3/4 pinte)
200 g	7 oz	18 cm	7 in	600 ml	1 pinte
225 g	8 oz	20 cm	8 in	700 ml	1 1/4 pinte
250 g	9 oz	23 cm	9 in	900 ml	1 1/2 pinte
275 g	10 oz	25 cm	10 in	1 l	1 3/4 pinte
350 g	12 oz	30 cm	12 in	1.2 l	2 pintes
375 g	13 oz			1.25 l	2 1/4 pintes
400 g	14 oz			1.5 l	2 1/2 pintes
425 g	15 oz			1.6 l	2 3/4 pintes
450 g	1 lb			1.75 l	3 pintes
550 g	1 1/4 lb			1.8 l	3 1/4 pintes
675 g	1 1/2 lb			2 l	3 1/2 pintes
750 g	1 3/4 lb			2.1 l	3 3/4 pintes
900 g	2 lb			2.25 l	4 pintes
1.5 kg	3 lb			2.75 l	5 pintes
1.75 kg	4 lb			3.4 l	6 pintes
2.25 kg	5 lb			3.9 l	7 pintes
				5 l	8 pintes (1 gallon)

Température

140°C	Turbine 120°C	275°F	Gaz 1
150°C	Turbine 130°C	300°F	Gaz 2
160°C	Turbine 140°C	325°F	Gaz 3
180°C	Turbine 160°C	350°F	Gaz 4
190°C	Turbine 1720°C	375°F	Gaz 5
200°C	Turbine 180°C	400°F	Gaz 6
220°C	Turbine 200°C	425°F	Gaz 7
230°C	Turbine 210°C	450°F	Gaz 8
240°C	Turbine 220°C	475°F	Gaz 9



4 Nettoyage et entretien

4.1 Avertissements



Utilisation impropre Risque de dommages aux surfaces

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

4.2 Nettoyage des surfaces

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

4.3 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.

4.4 Taches d'aliments ou résidus

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

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

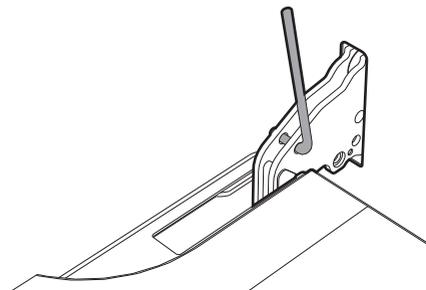
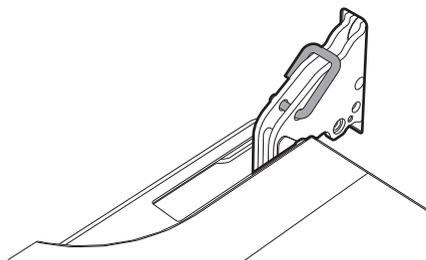
Évitez de laisser sécher à l'intérieur de l'appareil des résidus d'aliments à base de sucre (tels que la confiture) car ils peuvent abîmer l'émail à l'intérieur de l'appareil.

4.5 Démontage de la porte

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

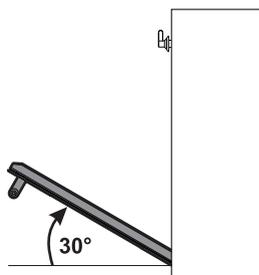
Pour enlever la porte, procédez comme suit :

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

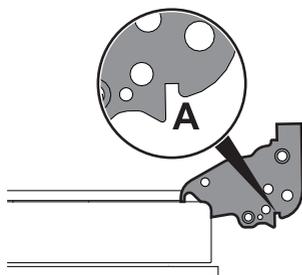




2. Saisissez la porte des deux côtés avec les deux mains, soulevez-la vers le haut en formant un angle d'environ 30° et extrayez-la.



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



4.6 Nettoyage des vitres de la porte

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



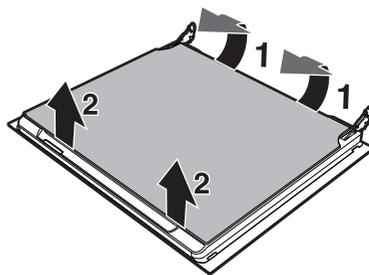
On conseille d'utiliser les produits de nettoyage distribués par le fabricant.

FR

4.7 Démontage des vitres internes

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

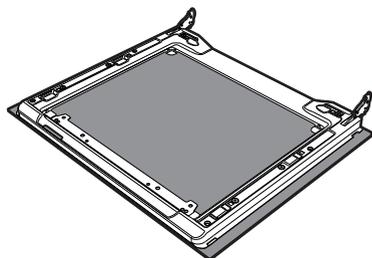
1. Démontez la vitre interne en la tirant délicatement par l'arrière vers le haut, en suivant le mouvement indiqué par les flèches (1).
2. Ensuite, tirez la vitre par l'avant vers le haut (2). De cette manière, on dégage de leurs logements les 4 pivots fixés à la vitre sur la porte du four.





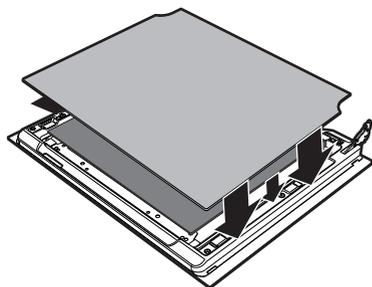
Nettoyage et entretien

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



4. Remettez les vitres en place en suivant les opérations de démontage en sens inverse.

5. Repositionnez la vitre interne. Veillez à centrer et à encastrer les 4 pivots dans leurs logements sur la porte, par une légère pression.

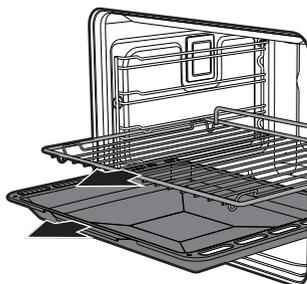


4.8 Nettoyage de l'intérieur du four

Pour une bonne conservation du four, il faut le nettoyer régulièrement après l'avoir laissé refroidir.

Extrairez toutes les parties amovibles.

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



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



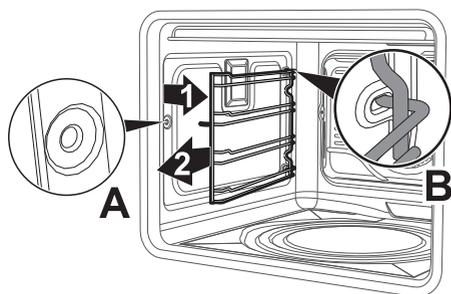
Pour faciliter les opérations de nettoyage, on conseille d'enlever la porte.



Démontage des glissières de support pour grilles et lèche-frites

Le démontage des glissières de support facilite ultérieurement le nettoyage des parties latérales. Cette opération doit être effectuée chaque fois que vous utilisez le cycle de nettoyage automatique (sur certains modèles uniquement).

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



4.9 Entretien extraordinaire



Pièces sous tension électrique
Danger d'électrocution

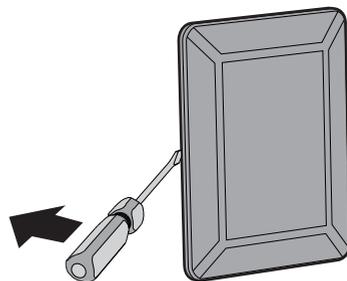
- Mettez le four hors tension.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage interne

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



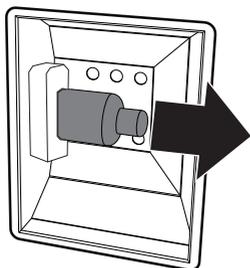
Veillez à ne pas rayer l'émail de la paroi de la cavité de cuisson.





Nettoyage et entretien

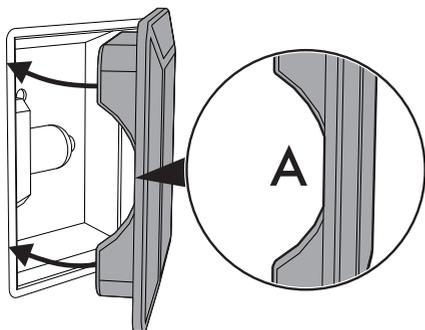
4. Dévissez et enlevez l'ampoule.



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

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

6. Remontez le couvercle. Le façonnage interne de la vitre (A) doit rester tourné vers la porte.

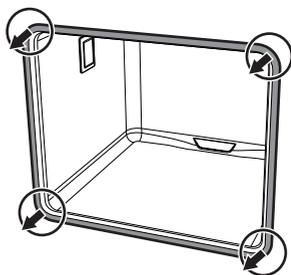


7. Enfoncez le couvercle à fond de manière à ce qu'il adhère parfaitement à la douille.

Démontage et montage du joint du four

Pour démonter le joint du four :

- Décrochez les crochets situés aux 4 coins et tirez le joint du four vers l'extérieur.



Pour monter le joint du four :

- Accrochez les crochets situés aux 4 coins du joint du four.

Conseils pour l'entretien du joint du four

Le joint du four doit être souple et élastique.

- Pour maintenir la propreté du joint du four, utilisez une éponge non abrasive et lavez à l'eau tiède.



5 Installation

5.1 Raccordement du gaz



**Fuite de gaz
Danger d'explosion**

- Après toute intervention sur l'appareil, vérifiez que le couple de serrage des connexions du gaz est compris entre 15 Nm et 20 Nm.
- Si nécessaire, utilisez un régulateur de pression conforme à la norme en vigueur.
- Une fois l'installation terminée, vérifiez la présence d'éventuelles fuites avec une solution savonneuse, mais jamais avec une flamme.
- L'installation avec un tuyau flexible devra être réalisée de manière à ce que la longueur de la conduite ne dépasse pas 2 m.
- Assurez-vous que les tuyaux ne sont pas au contact des parties mobiles ni écrasés.

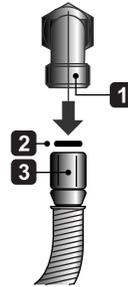
Informations générales

Le raccordement au réseau du gaz peut être réalisé avec un tube rigide en cuivre ou avec un tuyau flexible en acier à paroi continue et conformément aux prescriptions de la norme en vigueur. L'appareil est réglé pour le gaz méthane G20 (2H) à la pression de 20 mbar. Pour l'alimentation avec d'autres types de gaz, voir le chapitre « 5.2 Adaptation aux différents types de gaz ». Le raccord d'entrée du gaz est fileté 1/2 pouce gaz externe (ISO 228-1).

Raccordement avec un tuyau flexible en acier

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

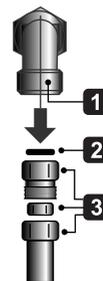
Vissez soigneusement le raccord **3** au raccord du gaz **1** de l'appareil en interposant toujours le joint **2** fourni.



Raccordement au moyen d'un tube rigide en cuivre

Le raccordement au réseau de gaz devra être réalisé de manière à ne provoquer aucun type de contraintes sur l'appareil.

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





Installation

Raccordement au gaz liquide

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

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

Aération des locaux

L'appareil doit être installé dans des pièces aérées en permanence, conformément aux normes en vigueur. La pièce où l'appareil est installé doit assurer la présence d'une quantité d'air suffisante pour la combustion régulière du gaz et le renouvellement de l'air dans la pièce. Les prises d'air, protégées par des grilles, doivent être dimensionnées de façon appropriée (aux normes en vigueur) et placées de façon à ne pas être obstruées, même partiellement. La pièce doit être constamment aérée pour éliminer la chaleur et l'humidité produites par les cuissons : en particulier, après un usage prolongé, on recommande d'ouvrir une fenêtre ou d'augmenter la vitesse des éventuels ventilateurs.

Évacuation des produits de la combustion

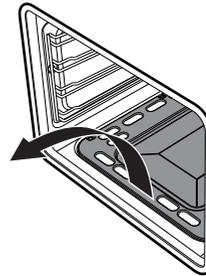
L'évacuation des produits de la combustion peut être assurée par une hotte reliée à une cheminée à tirage naturel au fonctionnement sûr ou bien par une aspiration forcée. Un système d'aspiration efficace doit être minutieusement conçu par un spécialiste habilité, en respectant les positions et les distances indiquées par les normes. À la fin de l'intervention, l'installateur devra délivrer un certificat de conformité.

5.2 Adaptation aux différents types de gaz

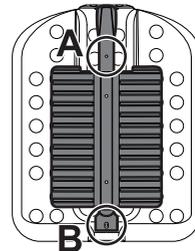
L'appareil est réglé pour le gaz méthane G20 à la pression de 20 mbar. En cas d'utilisation d'autres types de gaz, il faut remplacer l'injecteur du brûleur puis régler le robinet du gaz.

Remplacement de l'injecteur

1. Ouvrez la porte.
2. Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur du four.
3. Soulevez la plaque four et extrayez-la.



4. Desserrez les vis **A** et **B**.
5. Éloignez le bloc qui unit le thermocouple et la bougie fixé au brûleur avec la vis **A**.

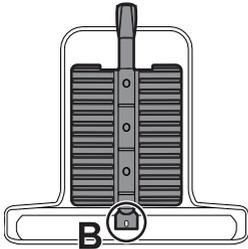




6. Extrayez le brûleur en le tirant vers l'extérieur jusqu'à libérer l'injecteur.
7. Remplacez l'injecteur avec une clé à tube de 7 mm.

Remplacement injecteur gril à gaz (sur certains modèles uniquement)

1. Ouvrez la porte.
2. Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur du four.
3. Desserrez la vis **B**.

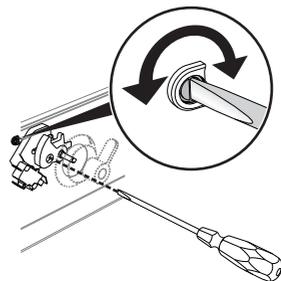


4. Extrayez le brûleur en le tirant vers l'extérieur jusqu'à libérer l'injecteur.
5. Remplacez l'injecteur avec une clé à tube de 7 mm.

Réglage du minimum

Le thermostat du four est muni d'une vis de réglage du minimum. En changeant de type de gaz d'alimentation, il faut régler le minimum comme suit :

1. Coupez l'alimentation électrique de l'appareil.
2. Sortez légèrement le four de son logement, les manettes et le panneau frontal en dévissant les 4 vis (2 vis supérieures et 2 vis inférieures) qui le fixent au reste de l'appareil.
3. Insérez la manette du thermostat du four et allumez le brûleur du four. Maintenez-le au maximum pendant 10/15 minutes en laissant la porte fermée ; ensuite, tournez la manette sur la température minimale.
4. Retirez la manette et introduisez un tournevis plat pour le réglage dans le trou.
5. Si le four utilise du gaz liquide, vissez à fond la vis de réglage en sens horaire.





Installation

Type de gaz et Pays d'appartenance

Type de gaz	IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK
1 Gaz Méthane G20											
G20 20 mbar	•	•		•	•		•	•	•	•	•
G20/25 20/25 mbar			•								
2 Gaz Méthane G25											
G25 25 mbar						•					
3 Gaz Méthane G25											
G25 20 mbar				•							
4 Gaz Liquide G30/31											
G30/31 28/37 mbar		•	•				•			•	
G30/31 30/37 mbar	•							•			
G30/31 30/30 mbar						•			•		•
5 Gaz Liquide G30/31											
G30/31 50 mbar				•	•						
6 Gaz de Ville G110											
G110 8 mbar	•								•		•
7 Gaz de Ville G120											
G120 8 mbar									•		



Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs

1 Gaz Méthane G20	FOUR	GRIL
Portée thermique nominale (kW)	2.6	2.2
Diamètre injecteur (1/100 mm)	120	110
Portée réduite (W)	900	-
2 Gaz Méthane G25	FOUR	GRIL
Portée thermique nominale (kW)	2.6	2.1
Diamètre injecteur (1/100 mm)	120	110
Portée réduite (W)	900	-
3 Gaz Méthane G25	FOUR	GRIL
Portée thermique nominale (kW)	2.6	2.3
Diamètre injecteur (1/100 mm)	127	127
Portée réduite (W)	900	-
4 Gaz Liquide G30/31	FOUR	GRIL
Portée thermique nominale (kW)	2.6	2.2
Diamètre injecteur (1/100 mm)	76	72
Portée réduite (W)	900	-
Portée G30 (g/h)	189	175
Portée G31 (g/h)	186	171
5 Gaz Liquide G30/31	FOUR	GRIL
Portée thermique nominale (kW)	2.6	2.2
Diamètre injecteur (1/100 mm)	68	65
Portée réduite (W)	1000	-
Portée G30 (g/h)	189	175
Portée G31 (g/h)	186	171
6 Gaz de Ville G110	FOUR	GRIL
Portée thermique nominale (kW)	2.6	2.2
Diamètre injecteur (1/100 mm)	230	215
Portée réduite (W)	900	-
7 Gaz de Ville G120	FOUR	GRIL
Portée thermique nominale (kW)	2.6	2.2
Diamètre injecteur (1/100 mm)	215	205
Portée réduite (W)	900	-



Installation

5.3 Branchement électrique



Tension électrique
Danger d'électrocution

- Un technicien habilité doit effectuer le branchement électrique.
- La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.
- Mettez l'appareil hors tension.

Informations générales

Vérifiez que les caractéristiques du réseau électrique sont adéquates aux données indiquées sur la plaque.

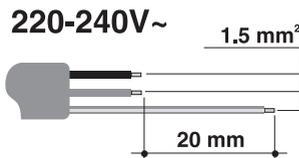
La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage, est placée dans une position bien visible sur l'appareil.

N'enlevez jamais la plaque.

L'appareil fonctionne à 220-240 V~.

Utilisez un câble à trois pôles du type H05V2V2-F (câble 3 x 1,5 mm², en se référant à la section du conducteur interne).

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



Branchement fixe

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

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

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

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

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

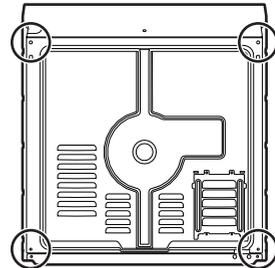
5.4 Remplacement du câble



Tension électrique
Danger d'électrocution

- Mettez l'appareil hors tension.

1. Pour accéder au bornier, enlevez le carter arrière de l'appareil en dévissant les vis.



2. Remplacez le câble.
3. Assurez-vous que les câbles (four ou plan de cuisson éventuel) suivent le parcours optimal de manière à éviter tout contact avec l'appareil.



5.5 Positionnement



Appareil lourd
Danger de blessures par écrasement

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



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

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

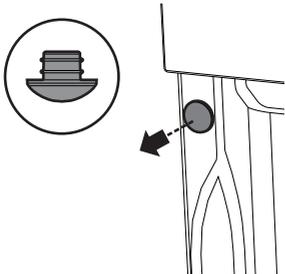


Dégagement de chaleur durant le fonctionnement de l'appareil
Risque d'incendie

- Vérifiez que le matériau du meuble résiste à la chaleur.
- Vérifiez que le meuble a les ouvertures nécessaires.

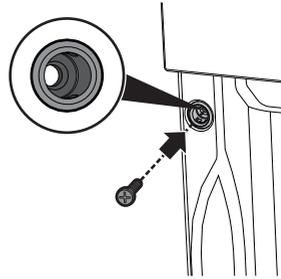
Douilles de fixation

Enlevez les bouchons des douilles qui sont insérés sur l'avant du four.

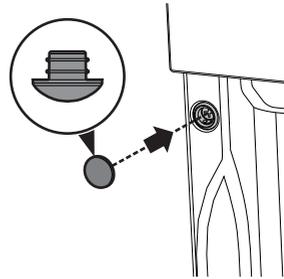


Positionnez l'appareil dans l'emplacement.

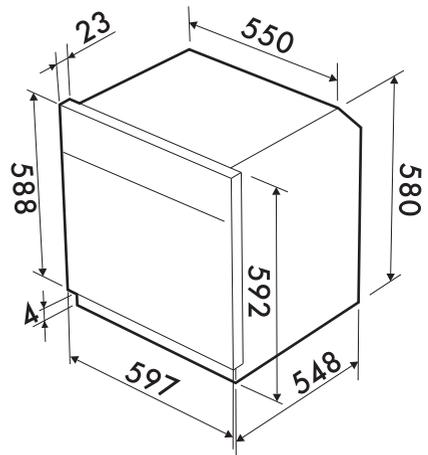
Fixez l'appareil au meuble en utilisant les vis.



Couvrez les douilles avec les bouchons démontés précédemment.



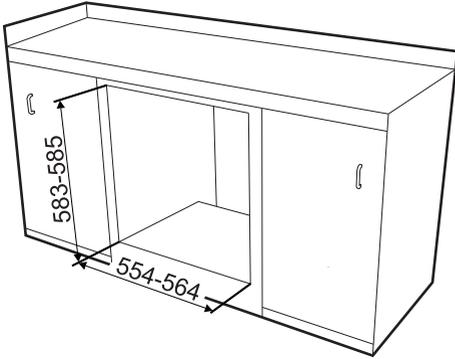
Dimensions hors tout de l'appareil (mm)



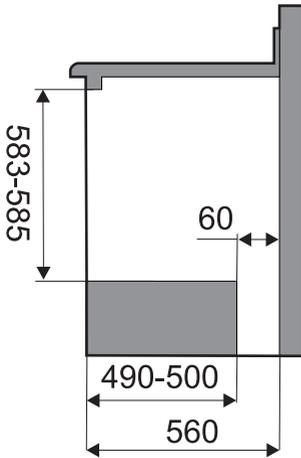
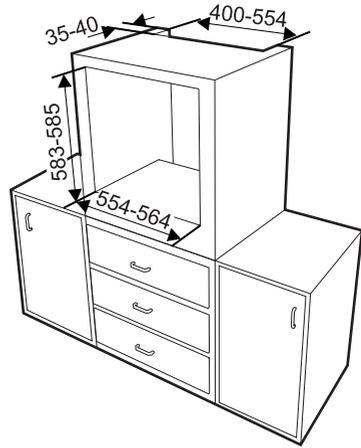


Installation

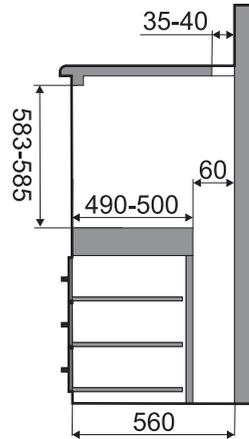
Encastrement sous les plans de travail (mm)



Encastrement en colonne (mm)



Assurez-vous que la partie arrière/inférieure du meuble dispose d'une ouverture d'environ 60 mm.



Assurez-vous que la partie supérieure/arrière du meuble dispose d'une ouverture d'environ 60 mm de profondeur.