

---

**MANUALE D'USO**

**IT**

---

**INSTRUCTION MANUAL**

**GB-IE**

---

**NOTICE D'UTILISATION**

**FR-BE**

---

**GEBRAUCHSANWEISUNG**

**DE-BE**

---

**GEBRUIKSAANWIJZING**

**NL-BE**

---

**MANUAL DE USO**

**ES**

---

**MANUAL DE UTILIZAÇÃO**

**PT**

---

**BRUKSANVISNING**

**SV**

---



## **ITALIANO**

**3 - 28**

Vi ringraziamo per aver scelto questo nostro prodotto.

Vi consigliamo di leggere attentamente questo manuale, che riporta tutte le indicazioni per mantenere inalterate le qualità estetiche e funzionali del forno.

## **ENGLISH**

**29 - 53**

Thank you for choosing our product.

We advise you to read this manual carefully. It contains all necessary instructions for maintaining unaltered the appearance and functional qualities of the oven.

## **FRANÇAIS**

**55 - 80**

Merci d'avoir choisi notre produit.

Nous vous conseillons de lire attentivement ce manuel dans lequel figurent toutes les indications pour maintenir inaltérées les qualités esthétiques et fonctionnelles de votre four.

## **DEUTSCH**

**81 - 107**

Wir danken Ihnen dafür, daß Sie unser Erzeugnis gewählt haben.

Bitte lesen Sie zuerst alle Anweisungen in dieser Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, um den Backofen lange Jahre in schönem und leistungsfähigem Zustand zu erhalten.

## **NEDERLANDS**

**109 - 134**

Wij danken u voor uw keuze van ons product.

Wij raden u aan alle instructies in deze handleiding door te lezen, hierin zijn alle aanwijzingen opgenomen om de functionele en esthetische eigenschappen van de oven ongewijzigd te handhaven.

## **ESPAÑOL**

**135 - 160**

Les agradecemos haber elegido nuestro producto.

Le aconsejamos leer atentamente todas las instrucciones de este manual que ofrece todas las indicaciones necesarias para mantener inalterables las cualidades estéticas y funcionales del horno.

## **PORTUGUÊS**

**161 - 186**

Agradecemos a sua preferência por um dos nossos produtos.

Aconselhamo-lo a ler atentamente este manual de instruções, no qual poderá encontrar todas as indicações necessárias para manter inalteradas as qualidades estéticas e funcionais do seu forno.

## **SVENSKA**

**187 - 212**

Tack för att ni valde vår produkt. Vi rekommenderar att ni läser denna manual noggrant. Den innehåller alla nödvändiga instruktioner för att enhetens utseende och funktionella kvaliteter ska förbli oförändrade.

1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION .....	56
2. AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION – NOTRE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT .....	57
3. NORMES DE SÉCURITÉ/RECOMMANDATIONS .....	58
4. BIEN CONNAÎTRE VOTRE FOUR .....	59
5. AVANT L'INSTALLATION .....	59
6. DESCRIPTION DES COMMANDES DU PANNEAU FRONTAL .....	60
7. UTILISATION DU FOUR.....	62
8. ACCESSOIRES DISPONIBLES .....	69
9. GUIDE DES CUISSONS AU FOUR .....	79
10. NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....	72
11. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE.....	75
12. INSTALLATION DE L'APPAREIL .....	78



**INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR** : elles indiquent les conseils d'utilisation, la description des commandes et les opérations correctes de nettoyage et d'entretien de l'appareil



**INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR** : elles sont destinées au **technicien qualifié** qui doit effectuer l'installation, la mise en service et l'essai de l'appareil

## 1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION



CE MANUEL FAIT PARTIE INTÉGRANTE DE L'APPAREIL. IL FAUT LE CONSERVER INTACT ET À PORTÉE DE LA MAIN PENDANT TOUT LE CYCLE DE VIE DU FOUR.

NOUS CONSEILLONS UNE LECTURE ATTENTIVE DE CE MANUEL ET DE TOUTES LES INDICATIONS QU'IL CONTIENT AVANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL. L'INSTALLATION DEVRA ÊTRE EFFECTUÉE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ ET CONFORMÉMENT AUX NORMES EN VIGUEUR. CET APPAREIL EST PRÉVU POUR UNE UTILISATION DOMESTIQUE ET EST CONFORME AUX DIRECTIVES CEE ACTUELLEMENT EN VIGUEUR. L'APPAREIL A ÉTÉ CONÇU POUR LA FONCTION SUIVANTE: CUISSON ET RÉCHAUFFEMENT D'ALIMENTS, À L'EXCLUSION D'AUTRES FINS.

LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR DES UTILISATIONS DIFFÉRENTES DE CELLES INDICUÉES.

NE JAMAIS UTILISER CET APPAREIL POUR CHAUFFER LES PIÈCES.



NE PAS LAISSER LES RÉSIDUS DE L'EMBALLAGE ABANDONNÉS DANS LE MILIEU DOMESTIQUE. SÉPARER LES DIFFÉRENTS MATÉRIAUX DE REBUT PROVENANT DE L'EMBALLAGE ET LES REMETTRE AU CENTRE DE RAMASSAGE DES DÉCHETS DIFFÉRENCIÉS LE PLUS PROCHE.



LE MARQUAGE CE EST APPOSÉ SUR CET APPAREIL CONFORMÉMENT À LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/CE RELATIVE AUX DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE).

CETTE DIRECTIVE DÉFINIT LES NORMES POUR LA COLLECTE ET LE RECYCLAGE DE CES APPAREILS VALABLES SUR TOUT LE TERRITOIRE DE L'UNION EUROPÉENNE.



NE PAS BOUCHER LES OUVERTURES, LES FISSURES DE VENTILATION ET D'ÉVACUATION DE LA CHALEUR.



LA PLAQUETTE D'IDENTIFICATION, AVEC LES DONNÉES TECHNIQUES, LE NUMÉRO DE SÉRIE ET LE MARQUAGE EST VISIBLEMENT POSITIONNÉE SUR L'ENCADREMENT DE LA PORTE DU FOUR.

LA PLAQUETTE NE DOIT JAMAIS ÊTRE ENLEVÉE.



ÉVITER ABSOLUMENT L'UTILISATION D'ÉPONGES MÉTALLIQUES ET DE RACLOIRS TRANCHANTS POUR NE PAS ENDOMMAGER LES SURFACES.

UTILISER LES PRODUITS NORMAUX, NON ABRASIFS, EN SE SERVANT ÉVENTUELLEMENT D'OUTILS EN BOIS OU EN MATIÈRE PLASTIQUE. RINCER SOIGNEUSEMENT ET ESSUYER AVEC UN CHIFFON DOUX OU AVEC UNE PEAU DE DAIM.

ÉVITER DE FAIRE SÉCHER À L'INTÉRIEUR DU FOUR DES RÉSIDUS D'ALIMENTS À BASE DE SUCRE (PAR EX. CONFITURE). EN SÉCHANT TROP LONGTEMPS, ILS POURRAIENT ABÎMER L'ÉMAIL QUI RECOUVRE L'INTÉRIEUR DU FOUR.





## Avertissements pour l'élimination

FR-BE

### **2. AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION – NOTRE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT**

Pour l'emballage de nos produits nous utilisons des matériaux non polluants, par conséquent compatibles avec l'environnement et recyclables. Nous vous prions de collaborer en éliminant correctement l'emballage. Veuillez demander à votre revendeur ou aux organisations compétentes de zone les adresses des centres de ramassage, recyclage, élimination.

N'abandonnez pas l'emballage ou des parties de celui-ci. Ils peuvent représenter un danger d'étouffement pour les enfants, en particulier les sachets en plastique.

Éliminez aussi correctement votre vieil appareil.

**Important** : remettre l'appareil à l'entreprise de zone, autorisée pour le ramassage des électroménagers qui ne sont plus utilisés. Une élimination correcte permet une récupération intelligente de matériaux de qualité.

Avant de jeter votre appareil, il est important d'enlever les portes et de laisser les grilles comme dans les positions d'utilisation, pour éviter que les enfants, par jeu, puissent s'enfermer à l'intérieur. Couper le câble de raccordement au réseau électrique et l'enlever avec la fiche.

### 3. NORMES DE SÉCURITÉ/RECOMMANDATIONS



CONSULTER LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR LES NORMES DE SÉCURITÉ DES APPAREILS ÉLECTRIQUES OU À GAZ ET POUR LES FONCTIONS DE VENTILATION.

DANS VOTRE INTÉRÊT ET POUR VOTRE SÉCURITÉ, LA LOI FIXE QUE L'INSTALLATION ET LE DÉPANNAGE DE TOUS LES APPAREILS ÉLECTRIQUES DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉS PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ CONFORMÉMENT AUX NORMES EN VIGUEUR.

NOS INSTALLATEURS AGRÉÉS GARANTISSENT UN TRAVAIL SATISFAISANT. LES APPAREILS À GAZ OU ÉLECTRIQUES DOIVENT TOUJOURS ÊTRE DÉBRANCHÉS PAR DES PERSONNES COMPÉTENTES.



CET APPAREIL DOIT ÊTRE CONNECTÉ SEULEMENT À L'INSTALLATION FIXE MONOPHASÉE (PHASE + NEUTRE). LE CONDUCTEUR NEUTRE DE L'INSTALLATION FIXE DOIT ÊTRE CONNECTÉ AU CONDUCTEUR BLEU DU CÂBLE D'ALIMENTATION DU FOUR.



LA MISE À LA TERRE EST OBLIGATOIRE SELON LES MODALITÉS PRÉVUES PAR LES NORMES DE SÉCURITÉ DE L'INSTALLATION ÉLECTRIQUE.



TOUT DE SUITE APRÈS L'INSTALLATION, EFFECTUER UN BREF ESSAI DE L'APPAREIL EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS DONNÉES DANS LES PAGES SUIVANTES. SI L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, LE DÉBRANCHER ET SE METTRE EN CONTACT AVEC LE SAV LE PLUS PROCHE. NE JAMAIS ESSAYER DE RÉPARER L'APPAREIL.



NE JAMAIS INTRODUIRE D'OBJETS INFLAMMABLES DANS LE FOUR : S'IL ÉTAIT ALLUMÉ PAR INADVERTANCE, UN INCENDIE POURRAIT SE DÉCLARER.



PENDANT SON UTILISATION, L'APPAREIL DEVIENT TRÈS CHAUD. ATTENTION : NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS À L'INTÉRIEUR DU FOUR.



L'APPAREIL NE PEUT ÊTRE UTILISÉ QUE PAR DES ADULTES. NE PAS PERMETTRE AUX ENFANTS DE S'EN APPROCHER OU DE JOUER AVEC. LORSQUE LE GRIL EST EN MARCHÉ, LES PARTIES ACCESSIBLES PEUVENT DEVENIR TRÈS CHAUDES : ÉLOIGNER LES JEUNES ENFANTS.



AVANT LA MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL, IL EST OBLIGATOIRE D'ENLEVER TOUS LES FILMS DE PROTECTION QUI SE TROUVENT À L'EXTÉRIEUR.



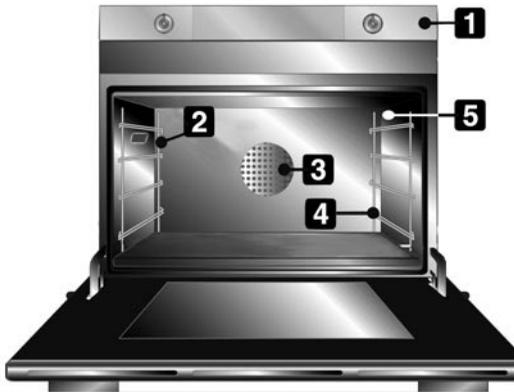
*Le fabricant décline toute responsabilité pour tous dommages subis par des personnes ou des choses et causés par l'inobservation des prescriptions susmentionnées ou dérivant de la modification, même d'une seule partie de l'appareil, et de l'utilisation de pièces de rechange qui ne sont pas d'origine.*



## Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

### 4. BIEN CONNAÎTRE VOTRE FOUR



**1**

PANNEAU DES  
COMMANDES

**2**

LAMPE DU FOUR

**3**

TURBINE DU FOUR

**4**

SUPPORTS POUR GRILLES  
ET PLATS

**5**

SONDE DE TEMPÉRATURE

### 5. AVANT L'INSTALLATION



Ne jamais laisser les résidus de l'emballage abandonnés dans le milieu domestique. Séparer les différents matériaux de rebut de l'emballage et les remettre au centre de ramassage des déchets différenciés le plus proche.

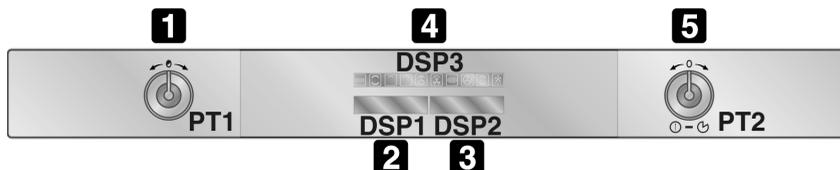


Afin d'enlever tous les résidus de fabrication, nettoyer l'intérieur de l'appareil. Pour de plus amples informations sur le nettoyage, voir le chapitre « 10. NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».



## 6. DESCRIPTION DES COMMANDES DU PANNEAU FRONTAL

Toutes les commandes et tous les contrôles de l'appareil sont réunis sur le panneau frontal. Le tableau suivant reporte une description des symboles utilisés.

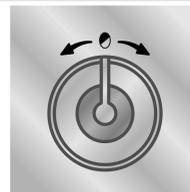


**1**

PT1

### MANETTE DU THERMOSTAT-TEMPORISATEUR

Par cette manette, il est possible de sélectionner l'horaire, la température et la durée de la cuisson, de programmer le début et la fin des cuissons. **À partir de maintenant, elle sera appelée PT1.** Pour son fonctionnement correct, se reporter au paragraphe « 7.3 Première utilisation » et « 7.5 Cuissons programmées ».



**2**

DSP1

### AFFICHEUR HEURE COURANTE/CUISONS PROGRAMMÉES

Cet afficheur indique l'heure courante ou la durée de cuisson. **À partir de maintenant, il sera appelé DSP1.**

**3**

DSP2

### AFFICHEUR DE LA TEMPÉRATURE

Cet afficheur indique la température sélectionnée pour la fonction désirée ou la température sélectionnée par l'utilisateur. Par ailleurs, sont illustrés le voyant de blocage des fonctions  (voir paragraphe « 7.6.1 Fonction blocage de sécurité enfants ») et le niveau de préchauffage  (voir paragraphe « 7.4 Sélection de la fonction »). **À partir de maintenant, il sera appelé DSP2.**

**4**

DSP3

### AFFICHEUR DES FONCTIONS

Cet afficheur montre éclairées toutes les fonctions sélectionnables pour les cuissons. Pour la sélection d'une fonction de cuisson, se reporter au paragraphe « 7.2 Conditions de fonctionnement ». **À partir de maintenant, il sera appelé DSP3.**



# Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

**5**

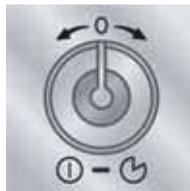
## MANETTE D'ALLUMAGE - FONCTIONS

PT2

Cette manette permet d'accéder aux trois conditions de fonctionnement du four et de sélectionner une fonction de cuisson (voir paragraphe « 7.2 Conditions de fonctionnement »).

**À partir de maintenant, elle sera appelée PT2.**

Dans le tableau ci-dessous, nous donnons une brève description des fonctions sélectionnables:



ECO

ÉLÉMENT GRIL EN FONCTIONNEMENT ALTERNÉ AVEC ÉLÉMENT CHAUFFANT INFÉRIEUR + VENTILATION



ÉLÉMENT GRIL + VENTILATION



ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR + INFÉRIEUR



ÉLÉMENT CHAUFFANT INFÉRIEUR + VENTILATION



ÉLÉMENT GRIL



ÉLÉMENT CHAUFFANT CIRCULAIRE



ÉLÉMENT GRIL + ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR



ÉLÉMENT CHAUFFANT VENTILÉ + ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR + INFÉRIEUR



ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR + INFÉRIEUR + VENTILATION



DÉCONGÉLATION ET LEVAGE



## 7. UTILISATION DU FOUR

### 7.1 Avertissements et conseils généraux



**Toutes les cuissons sont effectuées avec la porte fermée**

Avant d'utiliser le four et le gril pour la première fois, il est opportun de les chauffer à la température maximum pour une durée suffisante à brûler d'éventuels résidus huileux de fabrication qui pourraient donner des goûts désagréables aux aliments.



**Pendant la cuisson, ne pas recouvrir le fond du four avec des feuilles d'aluminium ou d'étain, et ne pas y poser de casseroles ou de plats pour éviter d'endommager la couche d'émail. Si l'on veut utiliser du papier spécial cuisson, le placer de façon à ce qu'il ne gêne pas la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.**



Les accessoires du four qui peuvent être en contact avec les aliments, sont fabriqués avec des matériaux conformes à ce qui est prescrit par la directive 89/109/CEE du 21/12/88 et par les normes nationales en vigueur.



Pour éviter que la vapeur éventuelle contenue dans le four puisse gêner, ouvrir la porte en deux temps : la tenir entrouverte (env. 5 cm) pendant 4-5 secondes, puis l'ouvrir complètement. S'il faut intervenir sur les aliments, laisser la porte ouverte le plus brièvement possible pour éviter que la température à l'intérieur du four baisse au point d'empêcher la bonne réussite de la cuisson.



En fin de cuisson, pour éviter des formations excessives de vapeur d'eau sur le verre intérieur du four, il est conseillé de ne pas laisser trop longtemps les aliments à l'intérieur du four.

### 7.2 Conditions de fonctionnement

Ce produit est programmé pour avoir 3 conditions de fonctionnement, modifiables en pressant PT2.

**Position de stand-by :** obtenue dès que l'horaire est confirmé par DSP1 allumé qui montre l'heure courante.

**Position ON :** de la position de stand-by, presser une fois PT2. Tous les afficheurs et les manettes s'allument.

**Position OFF :** de la position ON, presser une fois PT2.

Seul le symbole ☺ reste allumé sur DSP1.

**En aucune de ces fonctions, le four n'est directement en fonction chauffante, afin de garantir plus de sécurité à l'utilisateur.**



## 7.3 *Première utilisation*

À la première utilisation, ou après une interruption de courant, le four présentera sur l'afficheur gauche DSP1 la symbologie clignotante. Pour commencer une cuisson, sélectionner l'heure courante.

### 7.3.1 Réglage de l'heure courante

Pour régler l'heure courante, tourner PT1 vers la droite ou la gauche, pour augmenter ou diminuer l'heure. En la pressant une fois, on passe au réglage des minutes. Tourner à droite et à gauche pour augmenter ou diminuer les minutes et presser pour fixer l'heure courante. Sur l'afficheur, qui arrêtera de clignoter, apparaîtra le symbole .

### 7.3.2 Modification de l'heure courante

Il pourrait s'avérer nécessaire de modifier l'heure courante, par exemple à cause de l'heure légale. Pour cela, en partant de la position de stand-by (voir paragraphe « 7.2 Conditions de fonctionnement »), tenir pressée PT1 jusqu'à ce que les chiffres sur DSP1 clignotent. Il suffit maintenant de répéter les opérations décrites au paragraphe « 7.3.1 Réglage de l'heure courante ».

## 7.4 *Sélection de la fonction*

Seulement sur ON, il est possible de sélectionner une fonction de cuisson, en tournant PT2 vers la droite ou vers la gauche. La fonction sélectionnée changera de couleur sur DSP3 et deviendra rouge. La température de cuisson préprogrammée s'affichera sur DSP2.

### 7.4.1 Cuisson avec température préprogrammée

Après avoir sélectionné la fonction désirée, le four commencera la cuisson à la température préprogrammée. La cuisson est précédée d'une phase de préchauffage qui permet au four d'atteindre la température de cuisson plus rapidement. Cette phase est signalée par le clignotement sur DSP2

du symbole °. Les symboles s'allumeront un par un, en partant du bas, indiquant l'augmentation de température de l'intérieur du four. À la fin du préchauffage, les symboles ° et deviendront fixes pour indiquer que les aliments peuvent être introduits dans le four.

### 7.4.2 Changer la température préprogrammée

La température préprogrammée pour chaque fonction peut être modifiée par l'utilisateur.

À tout moment au cours de la cuisson, tourner PT1 dans un sens ou dans l'autre pour augmenter ou diminuer de 5 degrés à la fois la température de cuisson. PT1 peut aussi rester tournée pour avoir une augmentation ou une diminution plus rapides.



## 7.5 Cuissons programmées

### 7.5.1 Cuisson avec minuterie

En position ON (voir paragraphe « 7.2 Conditions de fonctionnement »), presser une fois PT1. Sur l'afficheur apparaîtront les chiffres **00:00** fixes et le symbole  clignotant. Tourner PT1 pour sélectionner les minutes de cuisson (de 00:01 à 23:59). Quelques secondes après avoir sélectionné la durée désirée, le symbole  arrêtera de clignoter et à partir de ce moment-là le compte à rebours commencera. Sélectionner la fonction désirée pour la cuisson et attendre que le signal sonore informe l'utilisateur que le temps est terminé.

À la fin de la cuisson, pour arrêter le signal sonore et interrompre la cuisson, presser une fois PT2 pour mettre le four en position OFF.

*La minuterie fonctionne aussi si aucune fonction n'est sélectionnée.*



**Attention : la minuterie n'interrompt pas la cuisson. Elle avise seulement l'utilisateur lorsque les minutes introduites se sont écoulées. Pour éteindre le four, presser PT2.**

### Modification des données introduites

Lorsque le compte à rebours a commencé, il est possible de modifier sa durée pendant la cuisson.

Lorsque le symbole  est fixe et le four est en phase de cuisson, presser PT1 une fois. Le symbole  commence à clignoter et en tournant PT1 il est possible de changer la durée choisie. Quelques secondes après la dernière variation, le symbole  arrête de clignoter et le compte à rebours reprendra à partir de la nouvelle valeur.

Pour modifier la température préprogrammée, attendre que le symbole  soit fixe, et tourner PT1 à droite ou à gauche pour augmenter ou diminuer la température de cuisson.

### 7.5.2 Cuisson semi-automatique



*Par cuisson semi-automatique on entend la fonction qui permet de commencer une cuisson et de la terminer de façon automatique après un certain temps choisi par l'utilisateur.*



## Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

Sélectionner une fonction de cuisson (voir paragraphe « 7.4 Sélection de la fonction ») et presser PT1 deux fois. Sur l'afficheur apparaîtront les chiffres **00:00** et le symbole **☐☐☐☐** clignotant.

Sélectionner, en tournant PT1 à droite ou à gauche, les minutes de cuisson (de 00:01 à 23:59). Quelques secondes après avoir sélectionné la durée désirée, le symbole **☐☐☐☐** arrêtera de clignoter et à partir de ce moment-là la cuisson semi-automatique commencera. À la fin, STOP sera affiché sur DSP1 et la cuisson sera interrompue ; un signal sonore retentit qui peut être désactivé en pressant PT1.



*Après avoir pressé PT1, le four reprend son fonctionnement normal. Presser PT2 pour éteindre complètement le four.*

### Modification des données introduites

La cuisson semi-automatique étant commencée, il est possible de changer sa durée.

Lorsque le symbole **☐☐☐☐** est fixe et le four est en phase de cuisson, presser PT1 une fois. Le symbole **☐☐☐☐** commence à clignoter et en tournant PT1 il est possible de changer la durée choisie. Quelques secondes après la dernière variation, le symbole **☐☐☐☐** arrête de clignoter et la cuisson semi-automatique reprendra à partir de la nouvelle valeur.

Pour modifier la température préprogrammée, attendre que le symbole **☐☐☐☐** soit fixe, et tourner PT1 à droite ou à gauche pour augmenter ou diminuer la température de cuisson.

### 7.5.3 Cuisson automatique



*Par cuisson automatique on entend la fonction qui permet de commencer une cuisson à un horaire fixé et de la terminer après un certain temps choisi par l'utilisateur.*

Sélectionner une fonction de cuisson, régler la température de cuisson désirée ou laisser celle préprogrammée (voir paragraphe « 7.4 Sélection de la fonction ») et presser PT1 deux fois. Sur l'afficheur apparaîtront les chiffres **00:00** et le symbole **☐☐☐☐** clignotant.

Sélectionner, en tournant PT1 à droite ou à gauche, les minutes de cuisson (de 00:01 à 23:59).



*Pour des motifs de sécurité, si l'on choisit la cuisson automatique, il faut d'abord programmer une durée de cuisson puis l'horaire de début de cuisson. On ne peut pas sélectionner uniquement l'horaire de début de cuisson sans sa durée.*

## Instructions pour l'utilisateur



La durée étant sélectionnée, presser PT1 une fois.

Sur l'afficheur apparaîtra le symbole  ainsi que l'heure courante.

En tournant PT1 vers la droite, l'horaire augmente et **l'heure à laquelle on désire faire partir la cuisson pourra être sélectionnée.**

Quelques secondes après avoir sélectionné la durée désirée, les symboles  et  arrêteront de clignoter et à partir de ce moment-là le four attendra l'heure de départ choisie. À la fin, STOP sera affiché sur DSP1 et la cuisson sera interrompue ; un signal sonore retentit qui peut être désactivé en pressant PT1.



*Après avoir pressé PT1, le four reprend son fonctionnement normal. Presser PT2 pour éteindre complètement le four.*

### Modification des données introduites

La cuisson automatique étant commencée, il est possible de changer sa durée.

Lorsque les symboles  et  sont fixes et la cuisson est en cours ou le four est en stand-by dans l'attente que la cuisson commence, presser PT1 une fois. Le symbole  commence à clignoter et en tournant PT1 il est possible de changer la durée choisie.

Presser de nouveau PT1, le symbole  s'éteint, le symbole  commence à clignoter et sur le DSP1 l'heure de début de cuisson s'affiche. En tournant PT1, on peut augmenter ou diminuer l'heure de début de cuisson.

Quelques secondes après la dernière variation, les symboles  et  apparaîtront fixes sur DSP1 et la cuisson automatique reprendra avec les nouvelles sélections.



*La cuisson étant programmée, avant son départ, tous les voyants du bandeau de commandes s'allument, à l'exception de DSP2 qui s'allumera lorsque la cuisson sera commencée en montrant la température programmée.*

### 7.6 Menu secondaire

Ce produit a aussi un « menu secondaire » escamotable qui permet à l'utilisateur :

- 1 D'activer ou de désactiver la sécurité enfants ( ) ;
- 2 D'activer ou de désactiver la fonction Show Room (qui désactive tous les éléments chauffants, en faisant fonctionner uniquement le bandeau de commandes).



# Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

## 7.6.1 Fonction blocage de sécurité enfants

Avec le four en position OFF (voir paragraphe « 7.2 Conditions de fonctionnement ») maintenir pressée PT1 jusqu'à l'apparition sur DSP1 de l'inscription OFF SHO. Presser PT1 jusqu'à ce que sur DPS1 on lise « OFF BLOC ».

En tournant PT1 vers la droite ou la gauche, on active (ON BLOC) ou on désactive (OFF BLOC) la fonction qui, après 3 minutes de fonctionnement sans interventions de l'utilisateur, active le blocage de toutes les fonctions et des manettes, identifié par l'apparition sur DPS2 du symbole ☞.

Après avoir réglé le paramètre désiré, presser PT2 pour que le four retourne en position de stand-by de départ.

Pour sortir temporairement du blocage et modifier un programme de cuisson ou sélectionner une fonction différente, tenir pressée PT1 jusqu'à ce que le symbole ☞ disparaisse de DPS2. Il est maintenant possible de faire les changements désirés, et au bout de 3 minutes du dernier changement, le blocage redeviendra actif.

Pour le débloquer définitivement, entrer dans le menu secondaire et le désactiver comme décrit dans ce paragraphe.

## 7.6.2 Fonction Show Room

Avec le four en position OFF (voir paragraphe « 7.2 Conditions de fonctionnement ») maintenir pressée PT1 jusqu'à l'apparition sur DSP1 de l'inscription OFF SHO. Elle indique que la fonction SHOW ROOM (qui désactive tous les éléments chauffants en faisant fonctionner uniquement le panneau des commandes) est désactivée.

En tournant PT1 vers la droite ou la gauche on active (ON SHO) ou on désactive (OFF SHO) cette fonction. Pour utiliser le four normalement, il faut sélectionner OFF SHO.

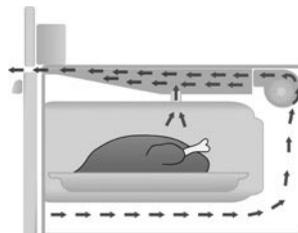
Après avoir réglé le paramètre désiré, presser PT2 pour que le four retourne en position de stand-by de départ.



### ***7.7 Ventilation de refroidissement***

L'appareil est doté d'un système de refroidissement qui se met en marche avec le départ d'une cuisson.

Le fonctionnement des ventilateurs provoque un flux d'air normal qui sort au-dessous de la porte et qui peut continuer pendant un temps assez bref, même après l'extinction du four.



### ***7.8 Lampe d'éclairage intérieur***

La lampe du four s'allume :

- en ouvrant la porte avec le four en stand-by (paragraphe « 7.2 Conditions de fonctionnement ») ou
- en tournant la manette des fonctions sur une fonction quelconque.



## Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

### **8. ACCESSOIRES DISPONIBLES**

Le four peut avoir **3 guides** pour le positionnement de plats et grilles à différentes hauteurs.

**Grille** : utile pour le support de récipients avec des aliments en cuisson.



**Lèche-frite** : utile pour recueillir le jus des aliments posés sur la grille placée au-dessus.



#### ***Accessoires sur demande***

*Il est possible de demander les accessoires d'origine aux SAV agréés.*



## 9. GUIDE DES CUISSONS AU FOUR



Avant chaque cuisson, préchauffer le four.

Introduire les aliments dans le four uniquement lorsque le symbole des degrés centigrades arrête de clignoter sur l'afficheur et que le bip de confirmation de la température atteinte est intervenu.

Les temps de cuisson, surtout ceux de la viande, varient selon l'épaisseur, la qualité de l'aliment et du goût du consommateur et s'entendent avec le four préchauffé.

### CUISSONS TRADITIONNELLES



	POSITION DU GUIDE EN PARTANT DU BAS	TEMPÉRATURE °C	TEMPS EN MINUTES
<b>ENTRÉES</b>			
LASAGNE	1	220 - 230	50 - 60
PÂTES AU FOUR	1	180 - 190	40
<b>VIANDE</b>			
RÔTI DE VEAU	2	190 - 200	80 - 90
CARRÉ DE PORC	2	190 - 200	80 - 90
PALETTE DE PORC	2	190 - 200	100 - 110
LAPIN	2	190 - 200	60 - 65
<b>POISSON</b>	1 - 2	160 - 170	Selon les dimensions
<b>PIZZA</b>	1 - 2	250	20 - 25
<b>PAIN</b>	1 - 2	200 - 210	40
<b>GALETTE</b>	2	190 - 200	20 - 25
<b>PÂTISSERIES</b>			
GÂTEAU MAISON	1 - 2	160 - 170	55 - 60
TARTE À LA CONFITURE	1 - 2	160 - 170	30 - 40
PÂTE BRISÉE	1 - 2	160 - 170	20 - 25
CROISSANTS	1 - 2	160 - 180	25 - 30
PETITS BISCUITS FOURRÉS	1 - 2	160 - 170	30 - 35
TARTE AU RIZ	1 - 2	160 - 170	60
GÂTEAU « PARADISO »	1 - 2	160 - 170	60
CHOUX	1 - 2	160 - 170	40 - 45
GÂTEAU DE SAVOIE	1 - 2	160 - 170	40 - 45

### LEVAGE - DÉCONGÉLATION



	TEMPÉRATURE °C
DÉCONGÉLATION DES ALIMENTS	30
PÂTES CONTENANT DE LA LEVURE NATURELLE	35 - 40

Il est conseillé, pour avoir une pâte bien levée, de positionner sur le fond du four un récipient contenant de l'eau.



# Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

## CUISSONS AU GRIL



	POSITION DU GUIDE EN PARTANT DU BAS	TEMPS EN MINUTES	
		1er CÔTÉ	2e CÔTÉ
COTELETTE DE PORC	3	7 - 9	5 - 7
FILET DE PORC	3	9 - 11	5 - 9
FILET DE BOEUF	3	9 - 11	9 - 11
TRANCHES DE FOIE	3	2 - 3	2 - 3
ESCALOPE DE VEAU	3	7 - 9	5 - 7
POULET COUPÉ EN DEUX	3	9 - 14	9 - 11
SAUCISSES	3	7 - 9	5 - 6
BOULETTES	3	7 - 9	5 - 6
FILET DE POISSON	3	5 - 6	3 - 4
TOAST	3	2 - 4	2 - 3

## CUISSONS À AIR CHAUD



	POSITION DU GUIDE EN PARTANT DU BAS	TEMPÉRATURE °C	TEMPS EN MINUTES
<b>ENTRÉES</b>			
LASAGNE	2	210 - 230	45 - 50
PÂTES AU FOUR	2	210 - 230	25 - 30
<b>VIANDE</b>			
RÔTI DE VEAU	2	180 - 190	60 - 70
CARRÉ DE PORC	2	180 - 190	70 - 80
PALETTE DE PORC	2	180 - 190	90 - 100
LAPIN	2	180 - 190	60 - 70
RÔTI DE DINDE	2	180 - 190	110 - 120
POULET RÔTI	2	180 - 190	60 - 70
<b>POISSON</b>			
TRUITE SAUMONNÉE	2	150 - 160	35 - 40
<b>PIZZA</b>	1 - 2	250	15 - 20
<b>PAIN</b>	1	190 - 200	25 - 30
<b>GALETTE</b>	1 - 2	180 - 190	15 - 20
<b>PÂTISSERIES</b>			
GÂTEAU MAISON	2	160	50 - 60
TARTE À LA CONFITURE	2	160	25 - 30
PÂTE BRISÉE	2	170	20 - 25
CROISSANTS	2	160 - 170	20 - 25
PETITS BISCUITS FOURRÉS	2	160	20 - 25
GÂTEAU « PARADISO »	2	160	60



## 10. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Avant toute intervention, débrancher l'appareil.



Ne pas utiliser de jet de vapeur d'eau pour nettoyer le four.

### 10.1 Nettoyage de l'acier inox



Pour une bonne conservation de l'acier inox, le nettoyer régulièrement après chaque utilisation, lorsqu'il est complètement froid.

### 10.2 Nettoyage ordinaire journalier

Pour nettoyer et conserver les surfaces en acier inox, **n'utiliser que** des produits spécifiques qui ne contiennent pas d'abrasifs ou de substances acides à base de chlore.

**Mode d'emploi :** verser le produit sur un chiffon humide et passer sur la surface, rincer très soigneusement et essuyer avec un chiffon doux ou avec une peau de daim.

### 10.3 Taches d'aliments ou résidus

Éviter absolument l'utilisation d'éponges métalliques et de racloirs tranchants pour ne pas endommager les surfaces.

Utiliser les produits normaux, non abrasifs, en se servant éventuellement d'outils en bois ou en matière plastique. Rincer soigneusement et essuyer avec un chiffon doux ou avec une peau de daim.

Éviter de faire sécher à l'intérieur du four des résidus d'aliments à base de sucre (par ex. confiture). En séchant trop longtemps, ils pourraient abîmer l'émail qui recouvre l'intérieur du four.





# Instructions pour l'utilisateur

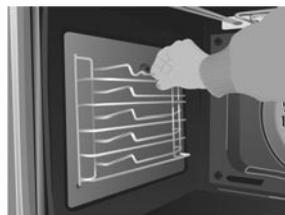


## 10.4 Nettoyage du four



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

Retirer toutes les parties extractibles.

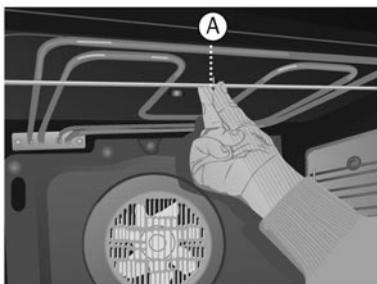


- Nettoyer les grilles du four avec de l'eau chaude et des détergents non abrasifs, rincer et essuyer.
- Pour faciliter le nettoyage, on peut enlever la porte (voir paragraphe « 11.2 Démontage de la porte »)

## 10.5 Usage du grill abattable

Pour nettoyer la partie supérieure du four.

- Attendre que le four soit froid.
- Tourner la vis (A) et baisser la résistance du Grill le plus possible.
- Nettoyer la partie supérieure du four et remettre la résistance du Grill en place dans sa position initiale.





## Instructions pour l'utilisateur



### ***10.6 Nettoyage des verres de la porte***

Ils doivent toujours être très propres. Utiliser du papier essuie-tout ; en cas de saleté résistante, laver avec une éponge humide et un détergent ordinaire.



*Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs pour le nettoyage des verres de la porte. (ex. produits en poudre, spray pour four, détachants et éponges métalliques).*

*Ne pas utiliser de matériaux rêches, abrasifs, ou racloirs métalliques tranchants pour nettoyer les portes en verre du four car ils peuvent rayer la surface et faire voler le verre en éclats.*



## 11. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

Périodiquement le four a besoin de petites interventions d'entretien ou des parties sujettes à usure telles que joints, ampoules, etc. doivent être remplacées. Ci-dessous nous vous fournissons les instructions spécifiques pour chaque intervention.



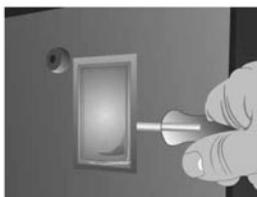
*Avant toute intervention qui demande l'accès à des parties sous tension, débrancher l'appareil.*

### 11.1 Remplacement de la lampe de four

#### Attention

Pour changer l'ampoule, assurez-vous d'abord que le four est débranché du courant électrique.

- Tirez sur les supports chromé en les détachant de l'écrou.
- Dévissez le verre du support de l'ampoule avec l'aide d'un outil.



- Changez l'ampoule.
- Mettez de nouveau le verre en place, en s'assurant qu'il emboîte sans le forcer dans la position correcte.



*Utiliser uniquement des lampes spécial pour le four (T 300°C, 230V, 25w).*



## Instructions pour l'installateur

FR-BE

### ***11.2 Démontage de la porte***

Ouvrir complètement la porte et introduire les pivots (fournis) dans les trous du côté interne. Fermer la porte d'un angle d'environ 45°, la lever et l'extraire de son logement. Pour le remontage, enfiler les charnières dans les fentes prévues, puis laisser la porte poser vers le bas et extraire les pivots. Si on les perd, on peut aussi utiliser deux tournevis.





### ***11.3 Démontage du joint***

Pour un nettoyage parfait du four, le joint de porte est démontable.





## Instructions pour l'installateur

FR-BE

### 12. INSTALLATION DE L'APPAREIL

#### 12.1 Branchement électrique



La plaquette d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage est visiblement positionnée sur l'encadrement de la porte du four.

La plaquette ne doit jamais être enlevée.



La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.



Utilise un raccordement fixe, prévoir sur la ligne d'alimentation de l'appareil un dispositif d'interruption omnipolaire avec distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à **3 mm**, situé dans un endroit facilement accessible et à proximité de l'appareil.

Cet appareil doit être connecté seulement à l'installation fixe monophasée (phase + neutre). Le conducteur neutre de l'installation fixe doit être connecté au conducteur bleu du câble d'alimentation du four.

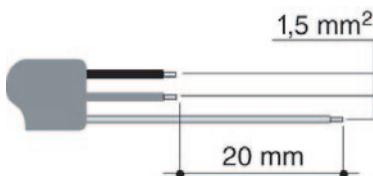


Le câble devra être changé par le Service d'Assistance technique de Smeg. Éviter l'utilisation de réducteurs, d'adaptateurs ou de dérivateurs car ils pourraient provoquer des échauffements et des brûlures.



**Fonctionnement à 220-240 V~ :**  
utiliser un câble tripolaire de type H05RR-F (câble de  $3 \times 1.5 \text{ mm}^2$ ) ou H05V2V2-F (câble de  $3 \times 1.5 \text{ mm}^2$ ).

L'extrémité à raccorder à l'appareil devra avoir le fil de terre (jaune-vert) plus long d'au moins 20 mm.

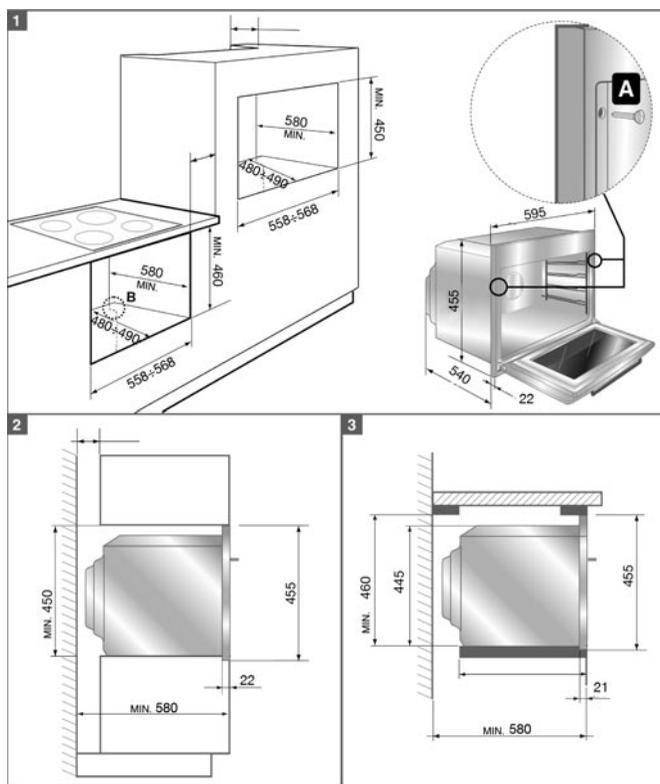




### 12.2 Mise en place du four

L'appareil est encastrable dans des meubles de n'importe quel matériau qui résiste à la chaleur. Respecter les dimensions indiquées sur les figures 1, 2, 3. Pour la mise en place sous des plans de travail, respecter les dimensions indiquées sur la figure 1-3. Pour la mise en place sous des plans de travail recevant des tables de cuisson combinées, respecter une distance minimum de la paroi latérale éventuelle de 110 mm minimums comme indiqué sur la figure 1.

Pour la mise en place en colonne, respecter les dimensions indiquées sur la figure 1-2, en tenant compte que dans la partie supérieure/arrière le meuble devra avoir une ouverture de 80-90 mm de profondeur. Visser les 2 vis **A** à l'intérieur du cadre (fig. 1). Pour des installations sous « plan » s'assurer que la partie arrière/inférieure du meuble ait une ouverture semblable à celle de la figure 1 (réf. **B**). Pour la mise en place et la fixation de la table de cuisson, consulter les instructions annexées à ce type d'appareil.





## Instructions pour l'installateur

FR-BE



*Ne pas utiliser la porte comme levier pour introduire le four dans le meuble. Ne pas exercer de pressions excessives sur la porte ouverte.*

