

1	AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION.....	60
2	AVERTISSEMENTS POUR LA SECURITE	62
3	AVERTISSEMENTS POUR LA SECURITE ET L'UTILISATION.....	64
4	INSTALLATION	65
5	DESCRIPTION DES COMMANDES	67
6	UTILISATION DU FOUR	73
7	ACCESSOIRES DISPONIBLES.....	75
8	CONSEILS DE CUISSON	76
9	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	82
10	ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE	84



INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR : elles contiennent 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 le contrôle fonctionnel de l'appareil.



Des informations complémentaires sur les produits sont disponibles sur le site www.smeg.com

1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION

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

Une lecture attentive de ce manuel et de toutes les indications contenues est indispensable avant d'utiliser l'appareil. L'installation devra être exécutée par du personnel qualifié et dans le respect des normes en vigueur. Ceta appareil est prévu pour un usage de type domestique et il est conforme aux directive CEE actuellement en vigueur. L'appareil est construit pour exercer la fonction suivante : cuisson d'aliments ; toute autre utilisation est impropre.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisations différant des instructions.



Cet appareil a été conçu pour cuire des aliments ; ne pas l'utiliser pour réchauffer l'environnement.



Cet appareil est marqué conformément à la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électroniques (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE).

Elle définit les normes de collecte et de recyclage des appareils usagés en vigueur sur tout le territoire de l'union européenne.



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



Ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas sur la porte ouverte de l'appareil.



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.



Avant de mettre l'appareil en fonction, enlevez toutes les films de protection se trouvant à l'intérieur et à l'extérieur.



Veillez à ce qu'aucun objet ne reste coincé dans la porte du four.



Durant l'utilisation, l'appareil devient très chaud. Il est vivement recommandé d'utiliser des gants thermiques pour toute opération.



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

Utilisez les produits normaux, non abrasifs, en se servant éventuellement d'outils en bois ou en matière plastique. Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon doux ou une peau de chamois.

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



N'utilisez pas de vaisselle ni de récipients en plastique. Les hautes températures à l'intérieur du four risquent de faire fondre ce matériau et d'endommager l'appareil.



N'utilisez pas de boîtes ni de récipients fermés à l'intérieur de l'appareil. Des surpressions risquent de se produire à l'intérieur des récipients durant la cuisson, avec un risque d'explosion.



Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant la cuisson, car des graisses et des huiles peuvent s'en écouler. Les graisses et les huiles peuvent s'incendier.



Durant la cuisson, ne couvrez pas la sole du four avec des feuilles d'aluminium et n'y posez pas de casseroles ni de lèchefrites pour éviter d'endommager la surface émaillée.



Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites durant une cuisson, si les surfaces sont encore très chaudes. La vapeur d'eau risque de provoquer des brûlures et d'endommager les surfaces émaillées.



Ne procédez à la cuisson que lorsque la porte est fermée.

2. AVERTISSEMENTS POUR LA SECURITE

Consultez les instructions d'installation pour les consignes de sécurité concernant les appareils électriques ou au gaz et pour les fonctions de ventilation.

Dans votre intérêt et pour votre sécurité, la loi établit que l'installation et l'assistance de tous les appareils électriques et au gaz soient effectuées par du personnel qualifié conformément aux normes en vigueur.

Nos installateurs agréés garantissent un travail satisfaisant.

Les appareils au gaz ou électriques doivent toujours être désinstallés par des personnes compétentes.



Avant de brancher l'appareil, contrôlez que les données figurant sur la plaque correspondent à celles du réseau.



Avant d'exécuter les travaux d'installation / entretien, vérifiez que l'appareil est débranché du réseau électrique.



En cas de raccordement par l'intermédiaire d'une fiche :

La fiche à raccorder au câble d'alimentation et la prise correspondante devront être du même type et conformes aux normes en vigueur.

La prise devra être accessible pour permettre le branchement d'un appareil encastré.

N'ôtez jamais la fiche en tirant sur le câble.



Si le câble d'alimentation est abîmé, contactez immédiatement le service d'assistance technique qui se chargera de le remplacer.



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



Immédiatement après l'installation, effectuez un essai rapide de bon fonctionnement de l'appareil d'après les instructions indiquées ci-après. En cas de dysfonctionnement, débranchez l'appareil et contactez le service d'assistance technique le plus proche.

N'essayez jamais de réparer l'appareil.



N'utilisez pas et ne laissez pas du matériel inflammable à proximité de l'appareil ou dans le compartiment chauffant pour aliments.



Pendant son utilisation, l'appareil devient très chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants présents à l'intérieur du four.



L'utilisation de cet appareil est interdite à toute personne (y compris les enfants) aux capacités physiques et mentales réduites, ou dépourvues d'expérience dans l'utilisation d'appareillages électriques, à moins qu'elles ne soient surveillées ou instruites par des personnes adultes et responsables pour leur sécurité.



Ne permettez pas à des enfants de s'approcher et de jouer avec l'appareil durant le fonctionnement.



N'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes de l'appareil.



Si l'appareil est installé dans une caravane ou sur une embarcation, ne l'utilisez jamais en guise de chauffage.



N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
La vapeur risque d'atteindre les parties électriques, de les endommager et de provoquer des courts-circuits.



Ne modifiez pas cet appareil.



N'utilisez pas de sprays à proximité de l'appareil ménager lorsque celui-ci est en fonction.

N'utilisez pas de produits en spray tant que le produit est encore chaud.



Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages subis par les personnes et les choses, dus au non respect des prescriptions susmentionnées ou découlant de l'altération même d'une seule partie de l'appareil et de l'utilisation de pièces détachées non originales.



3. AVERTISSEMENTS POUR LA SECURITE ET L'UTILISATION

3.1 Notre respect de l'environnement



Aux termes des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, ainsi qu'à l'élimination des déchets, le symbole de la poubelle barrée appliqué sur l'appareillage indique que le produit doit être collecté séparément des autres déchets, à la fin de sa vie utile. L'utilisateur devra donc confier l'appareillage destiné à la mise au rebut aux centres de collecte sélective des déchets électriques et électroniques, ou le remettre au revendeur au moment de l'achat d'un appareil équivalent, à raison d'un contre un. La collecte sélective adéquate pour l'envoi successif de l'appareillage mis au rebut vers le recyclage, le traitement et l'élimination écologiquement compatible, contribue à éviter les effets négatifs possibles sur l'environnement et sur la santé et favorise le recyclage des matériaux qui le composent. L'élimination illégale du produit de la part de l'utilisateur entraîne l'application de sanctions administratives.

Le produit ne contient pas de substances dont la quantité est jugée dangereuse pour la santé et l'environnement, conformément aux directives européennes en vigueur.

3.2 Votre respect de l'environnement

Pour l'emballage de nos produits, nous utilisons des matériaux non polluants et donc compatibles avec l'environnement et recyclables. Nous vous remercions de collaborer en procédant à une élimination correcte de l'emballage. Informez-vous auprès de votre revendeur ou auprès des organisations locales compétentes pour connaître l'adresse des centres de collecte, recyclage, élimination des déchets.



N'abandonnez pas l'emballage ni des parties de ce dernier et ne les laissez jamais sans surveillance. Ces derniers peuvent représenter un danger d'asphyxie pour les enfants, notamment les sachets en plastique.

Il est nécessaire également de mettre à la décharge correctement votre ancien appareil.

Important : remettez l'appareil au centre le plus proche autorisé à collecter les appareils électroménagers obsolètes. Une élimination correcte permet de récupérer intelligemment les matériaux précieux.

Avant de jeter votre appareil, il est important de démonter les portes et de laisser les plaques dans leur position d'utilisation, pour éviter que les enfants, par jeu, ne puissent s'enfermer à l'intérieur. Par ailleurs, coupez le câble de branchement sur le réseau électrique et enlevez-le avec sa fiche.



Instructions pour l'installateur

FR-BE

4. INSTALLATION

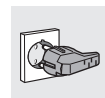
4.1 Branchement électrique



Assurez-vous que le voltage et le dimensionnement correspondent aux caractéristiques figurant sur la plaque située sur l'encadrement de la porte du four. **Cette plaque 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.



Si vous utilisez un branchement par l'intermédiaire d'une fiche et d'une prise, assurez-vous que celles-ci sont du même type. Evitez d'utiliser des réducteurs, des adaptateurs ou des shunts car ils pourraient provoquer des surchauffes et des brûlures.

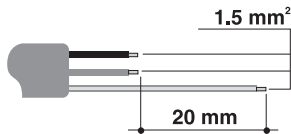


Si vous utilisez un branchement fixe, il est nécessaire de préparer, sur la ligne d'alimentation de l'appareil, un dispositif d'interruption omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à **3 mm**, situé dans une position facilement accessible ou à proximité de l'appareil.



Fonctionnement à 220-240V~ : utilisez un câble à trois pôles de type H05RR-F / H05V2V2-F (câble de 3 x 1,5 mm²).

L'extrémité du fil de mise à la terre (jaune-vert) à brancher sur l'appareil devra dépasser d'au moins 20 mm.

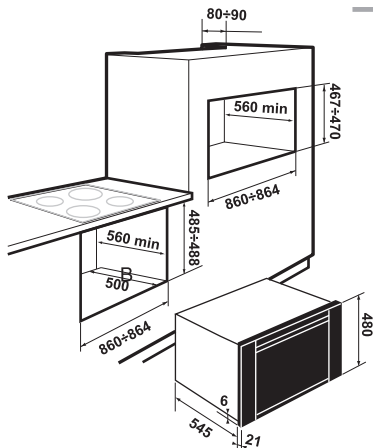


Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages subis par les personnes et les choses, découlant du non respect des prescriptions ci-dessus ou dérivant de l'altération même d'une seule pièce de l'appareil.

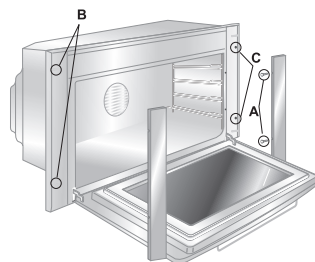


4.2 Positionnement du four

L'appareil est conçu pour être encastré dans des meubles en n'importe quel matériau, à condition qu'il résiste à la chaleur. Respectez les dimensions indiquées dans les figures 1 et 2.



La fixation s'effectue à l'aide de 4 vis placées aux angles « C » du cadre de la porte du four après avoir démonté les panneaux latéraux fixés par les vis « A » et les supports « B », tel que l'indique la figure 3. Pour remonter les panneaux latéraux, assurez-vous de bien avoir encastré les chevilles positionnées à l'intérieur de ces derniers à l'aide des supports « B », puis revisser les vis « A ».



3.



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





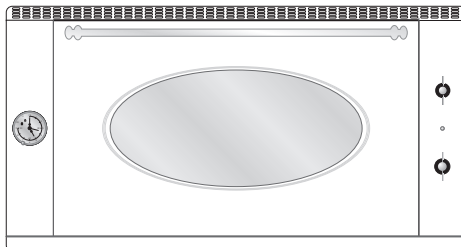
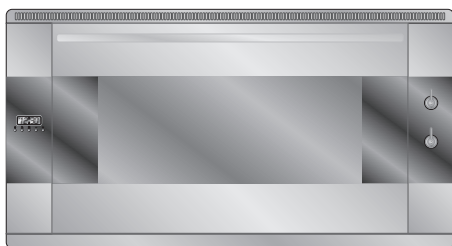
Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

5. DESCRIPTION DES COMMANDES

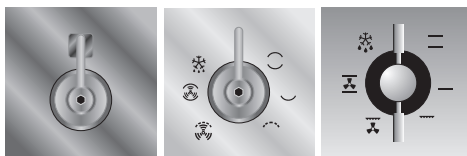
5.1 Le panneau frontal

Toutes les commandes et les contrôles du four sont réunis sur le panneau frontal.



MANETTE SELECTEUR DE FONCTIONS

Tournez la manette dans un sens ou dans l'autre pour choisir l'une des fonctions suivantes :



FONCTIONS (sur certains modèles uniquement)



AUCUNE FONCTION SELECTIONNEE



ELEMENTS CHAUFFANTS SUP. ET INF.



ELEMENT CHAUFFANT INFERIEUR



ELEMENT GRIL LARGE



ELEMENT GRIL + VENTILATION



ELEMENTS CHAUFFANTS SUP. ET INF. + VENTILATION










DECONGELATION (AUCUN ELEMENT ACTIVE)










Instructions pour l'utilisateur



FONCTIONS (sur certains modèles uniquement)

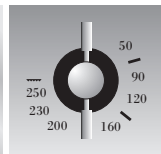
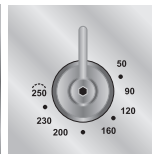
	AUCUNE FONCTION SELECTIONNEE		ELEMENT GRIL + VENTILATION
	ELEMENTS CHAUFFANTS SUP. ET INF.		ELEMENTS CHAUFFANTS SUP. ET INF. + VENTILATION
	ELEMENT CHAUFFANT INFERIEUR		DECONGELATION (AUCUN ELEMENT ACTIVE)
	ELEMENT GRIL LARGE		

FONCTIONS (sur certains modèles uniquement)

	AUCUNE FONCTION SELECTIONNEE		ELEMENT CIRCULAIRE + VENTILATION + ELEMENT CHAUFFANT INFERIEUR
	ELEMENTS CHAUFFANTS SUPERIEURE ET INFERIEURE		ELEMENT CIRCULAIRE + VENTILATION
	ELEMENT GRIL LARGE		ELEMENTS CHAUFFANTS SUPERIEUR ET INFERIEUR + VENTILATION
	ELEMENT GRIL PETIT		ELEMENT CHAUFFANT INFERIEUR + VENTILATION
	ELEMENT GRIL + VENTILATION		

MANETTE DU THERMOSTAT

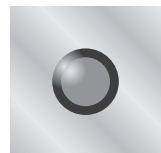
On effectue le choix de la température en tournant la manette en sens horaire sur la valeur souhaitée, comprise entre 50° et 250°C.



VOYANT DU THERMOSTAT

Son allumage indique que le four est en train de chauffer. Son extinction indique que la température sélectionnée est atteinte.

L'intermittence régulière signale que la température à l'intérieur du four est maintenue constamment au niveau programmé.





Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

5.2 Programmateur électronique (sur certains modèles uniquement)



LISTE DES FONCTIONS



TOUCHE DE MINUTERIE



TOUCHE DE DUREE DE CUISSON



TOUCHE DE FIN DE CUISSON







TOUCHE DE DIMINUTION DE LA VALEUR



TOUCHE D'AUGMENTATION DE LA VALEUR

5.2.1 Réglage de l'heure

Lors de la première utilisation du four ou après une coupure d'électricité, l'afficheur clignote par intermittence régulière en indiquant **0:00**. Enfoncez les touches  et , et simultanément les touches de variation de la valeur  ou  : Le temps augmentera ou diminuera d'une minute par pression.









Avant tout réglage du programmateur, activez la fonction et la température souhaitées.



5.2.2 Cuisson semi-automatique





Ce réglage permet uniquement l'arrêt automatique du four en fin de cuisson.




Appuyez sur la touche , l'afficheur s'allume et indique les chiffres  ; maintenez-la enfoncée tout en agissant sur les touches de variation  ou  pour programmer la durée de cuisson.



Relâchez la touche  : le décompte de la durée de cuisson programmée débute aussitôt ; l'afficheur indique l'heure réelle ainsi que les symboles **A** et .

5.2.3 Cuisson automatique



Ce réglage permet d'allumer et d'éteindre le four en mode automatique.

Appuyez sur la touche , l'afficheur s'allume et indique les chiffres  ; maintenez-la enfoncée tout en agissant sur les touches de variation  ou  pour programmer la durée de cuisson.

En appuyant sur la touche , l'afficheur affichera la somme de l'heure actuelle et de la durée de cuisson : maintenez-la enfoncée tout en agissant sur les touches de variation de la valeur  ou  pour régler l'heure de fin de cuisson.


Lorsque l'on relâche la touche , le décompte programmé commence et l'afficheur affiche l'heure actuelle et les symboles **A** et .



Une fois le réglage effectué, pour visualiser le temps de cuisson restant, appuyez sur la touche  ; pour visualiser l'heure de fin de cuisson, appuyez sur la touche .

La programmation des valeurs incohérentes est logiquement impossible (par ex. une durée de cuisson allant au-delà de l'heure de fin de cuisson programmée ne sera pas acceptée par le programmeur).

5.2.4 Fin de cuisson


A la fin de la cuisson, le four s'éteint automatiquement et simultanément une sonnerie intermittente se met en marche. Après la désactivation de la sonnerie, l'afficheur montre de nouveau l'heure courante et le symbole , qui signale le retour à la condition d'utilisation manuelle du four.





Instructions pour l'utilisateur

FR-BE







5.2.5 Réglage du volume de la sonnerie

On peut modifier le volume de la sonnerie (3 niveaux) pendant son fonctionnement en pressant la touche .


5.2.6 Arrêt de la sonnerie

La sonnerie s'arrête automatiquement au bout de sept minutes. Il est possible de la désactiver manuellement en enfonçant simultanément les touches  et .

5.2.7 Minuterie




Le programmeur peut également servir de simple minuterie. Appuyez sur la touche  des chiffres  sont affichés ; maintenez-la enfoncée tout en appuyant sur les touches de variation de la valeur  ou . Lorsque la touche  est relâchée, le décompte programmé commence et sur l'afficheur apparaissent l'heure actuelle et le symbole .





Après la programmation, pour afficher le temps résiduel pressez la touche .

L'utilisation comme minuterie n'interrompra pas le fonctionnement du four à la fin du temps programmé.

5.2.8 Effacement des valeurs programmées

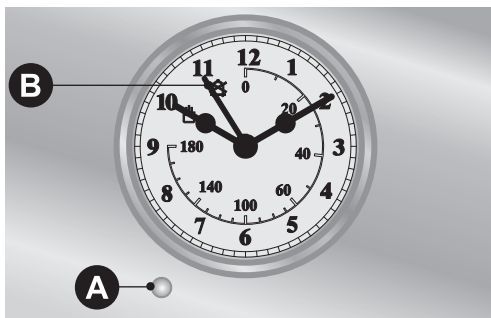
Après avoir choisi le programme, maintenez la touche de la fonction à effacer enfoncée alors que simultanément on atteint la valeur  au moyen des touches de variation de la valeur  ou . L'annulation de la durée sera interprétée par le programmeur comme une fin de cuisson.

5.2.9 Modification des données saisies

Les valeurs sélectionnées pour la cuisson peuvent être modifiées à n'importe quel moment. Il suffit pour cela de maintenir la touche de la fonction à modifier enfoncée tout en appuyant sur les touches de variation de la valeur  ou .



5.3 Horloge + minuterie avec fin de cuisson (sur certains modèles uniquement)



Permet de sélectionner la cuisson manuelle, la minuterie ou de programmer la durée de cuisson.



*Tournez toujours la manette **A** en sens **HORAIRE**.*




Activez la fonction et la température souhaitées avant de programmer la durée de la cuisson.

5.3.1 Réglage de l'heure

Pour la mise au point de l'heure exacte, **TIREZ** la manette **A** et tournez-la en sens horaire.

5.3.2 Cuisson manuelle

Pour utiliser le four en cuisson manuelle, tournez la manette **A** en sens horaire en faisant coïncider l'aiguille **B** et le symbole .


5.3.3 Cuisson temporisée

Pour programmer la durée de la cuisson, tournez la manette **A** en sens horaire sur le temps souhaité (maximum 180 minutes).

5.3.4 Fin de cuisson

Le four s'éteindra automatiquement et une sonnerie se déclenchera.

5.3.5 Arrêt de la sonnerie

Il est possible de désactiver la sonnerie en tournant la manette **A** en sens horaire de façon à faire coïncider l'aiguille **B** et le symbole .




Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

6. UTILISATION DU FOUR



Avant d'utiliser le four, assurez-vous d'avoir positionné l'horloge en position  « Cuisson manuelle ». (Voir paragraphe 3.3.2.)

6.1 Avertissements et conseils généraux

Lors de la première utilisation du four, on recommande de le chauffer au maximum (250°C) suffisamment longtemps pour brûler les éventuels résidus huileux de fabrication qui risquent de transmettre des odeurs désagréables aux aliments.



Durant la cuisson, ne couvrez pas la sole du four avec des feuilles d'aluminium et n'y posez pas de casseroles ou de lèchefrites pour éviter d'endommager la couche d'émail. Si vous souhaitez utiliser du papier sulfurisé, placez-le de façon à ce qu'il ne gêne pas la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.



Pour éviter les effets de la vapeur éventuellement contenue dans le four, ouvrez la porte en deux fois : laissez-la entrouverte (environ 5 cm) pendant 4 ou 5 secondes, puis ouvrez-la complètement. Si la préparation exige des interventions sur les aliments, laissez la porte ouverte le moins longtemps possible pour éviter que la température à l'intérieur du four ne baisse trop vite et ne compromette le bon déroulement de la cuisson.

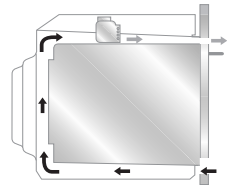




6.2 Ventilation de refroidissement

L'appareil est équipé d'un système de refroidissement qui entre en fonction quelques minutes après l'allumage du four.

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



6.3 Lampe d'éclairage interne

Sur les modèles à four statique, on allume la lampe en tournant la manette thermostat sur le premier cran en position lampe (☀) et la lampe restera allumé pendant tout le temps d'utilisation du four.



Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

7. ACCESSOIRES DISPONIBLES

Le four dispose de **4 glissières** permettant de positionner les lèchefrites et les grilles à des hauteurs différentes.



Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.

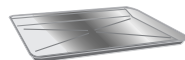
Grille : utile pour y placer les récipients contenant des aliments en train de cuire.



Grille pour lèchefrite : posez-la au-dessus d'une lèchefrite pour la cuisson d'aliments susceptibles de suinter.



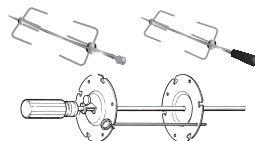
Lèchefrite four : elle permet de récupérer des graisses ayant coulé des aliments posés sur la grille supérieure.



Plat pâtisserie : utile pour la cuisson de tartes, de pizzas et de gâteaux.



Broche : utile pour la cuisson du poulet, des saucisses et des aliments qui demandent une cuisson uniforme sur toute leur surface.



Châssis tournebroche four principal : doit être introduit dans les orifices placés sur la plaque four.



*Accessoires sur demande
Demandez les accessoires d'origine aux Centres d'assistance Agréés.*



8. CONSEILS DE CUISSON



Il est conseillé de toujours préchauffer le four en fonction ventilée à une température supérieure de 30/40°C à la température de cuisson. Cela permet de réduire considérablement les temps de cuisson et la consommation d'énergie tout en assurant un meilleur résultat de cuisson.



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

8.1 Cuissons traditionnelles



SELECTEUR DE FONCTIONS



THERMOSTAT

50 ÷ 250°C



Ce système classique de cuisson envoyant la chaleur par le dessus et le dessous, est indiqué pour cuire des aliments sur un seul niveau.

Si nécessaire, préchauffez le four jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte. Mettez le plat au four uniquement après l'extinction du voyant du thermostat.

Placez directement la viande surgelée au four sans la décongeler préalablement. Comme seule précaution, sélectionnez une température plus basse de 20°C environ, et un temps de cuisson plus long d' 1/4 par rapport à la viande fraîche.



Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

8.2 Cuissons par brassage d'air chaud



SELECTEUR DE FONCTIONS



THERMOSTAT

50 ÷ 250°C



Ce système est indiqué pour la cuisson sur plusieurs niveaux, également avec des aliments de nature différente (poisson, viande, etc.) sans transmissions du goût ni des odeurs.

La circulation d'air dans le four assure une répartition uniforme de la chaleur.



Les cuissons groupées sont possibles à condition toutefois que les températures de cuisson des différentes préparations correspondent.

8.3 Cuissons au grill



SELECTEUR DE FONCTIONS



THERMOSTAT

225



Permet de gratiner rapidement les aliments. Pour les cuissons rapides et de petites quantités d'aliments, placez la grille sur la quatrième glissière à partir du bas. Pour les temps de cuisson prolongés et les cuissons au grill, placez la grille sur les glissières inférieures en fonction de la grandeur des morceaux.

Instructions pour l'utilisateur



8.4 Cuissons au grill avec brassage d'air chaud



SELECTEUR DE FONCTIONS



THERMOSTAT

200



Cette fonction assure une répartition uniforme de la chaleur et une meilleure pénétration de la chaleur dans les mets. Les aliments sont légèrement gratinés en surface et conservent à l'intérieur toute leur onctuosité.

Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée et la durée maximum de réchauffement ne doit pas dépasser 60 minutes.

8.5 Décongélation



SELECTEUR DE FONCTIONS



THERMOSTAT SUR

0



Le seul flux d'air assuré par le ventilateur entraîne une décongélation plus rapide des aliments. L'air en mouvement à l'intérieur du four est à température ambiante.



La décongélation à température ambiante a l'avantage de ne pas modifier le goût ni l'aspect des mets.



Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

8.6 Cuissons au tournebroche



SELECTEUR DE FONCTIONS



THERMOSTAT SUR

200

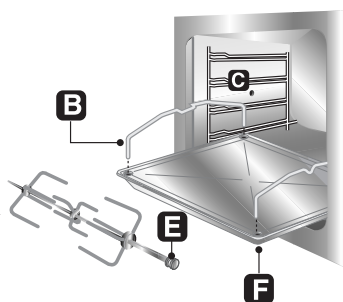
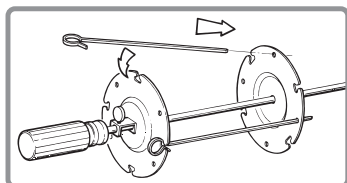
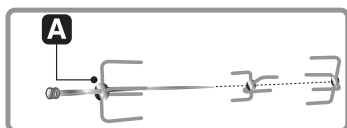


Préparez la tige du tournebroche en embrochant la pièce à rôtir et bloquez les vis **A** des fourchettes. Introduire les châssis **B** dans les trous du bac **F**. Positionner la tige du tournebroche de manière à ce que la poulie **E** reste guidée sur le châssis **B** sur le côté droit. Introduisez complètement le bac dans le four jusqu'à ce que la pointe de la tige corresponde à l'orifice **C**. Grâce au mouvement basculant des châssis **B**, faites entrer la pointe de la tige tournebroche dans le siège **C** d'entraînement du moteur tournebroche sur la paroi latérale du four. Versez un peu d'eau sur la lèchefrite pour éviter la formation de fumée.

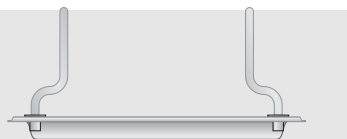
Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée et la durée maximum de réchauffement ne doit pas dépasser 60 minutes.



Les clignotements réguliers du voyant du thermostat durant la cuisson sont normaux et indiquent le maintien constant de la température à l'intérieur du four.



ATTENTION : monter les châssis **B** comme indiqué sur la figure ci-contre.





8.7 Tableaux de cuisson

Les temps de cuisson, surtout pour ce qui concerne la viande, dépendent de l'épaisseur, de la qualité des aliments et des goûts du consommateur et tiennent compte du préchauffage du four.

CUISSONS TRADITIONNELLES



	POSITION DE LA GLISSIERE A PARTIR DU BAS	TEMPERATURE (°C)	TEMPS EN MINUTES (*)
PATES			
PATES AU FOUR	2	200	30-35
VIANDES			
ROTI DE VEAU	2	200	60-65
ROTI DE PORC	2	225	70-75
POULET	2	200	60-65
CANARD	2	200	120-125
LAPIN	2	200	90-95
POISSON	2	200	SUIVANT LES DIMENSIONS
PIZZA	2	250	15-20
GATEAUX			
MERINGUES	2	125	55-60
BISCUITS	2	200	20-25
PATE SABLEE	1	200	25-30
SAVARIN	2	175	35-45
TARTE AUX FRUITS	1	200	30-35

CUISSONS AU GRIL



	POSITION DE LA GLISSIERE A PARTIR DU BAS	TEMPS EN MINUTES POUR CHAQUE COTE
TOAST	3	5
POULET	3	30
POISSON	3	18
TOMATES OU COURGETTES	3	8



Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

CUISSONS A L'AIR CHAUD



	POSITION DE LA GLISSIERE A PARTIR DU BAS	TEMPERATURE (°C)	TEMPS EN MINUTES (*)
PATES			
PATES AU FOUR	2	175	30-35
VIANDES			
ROTI DE VEAU	2	175	60-65
ROTI DE PORC	2	200	70-75
POULET	2	200	60-65
CANARD	2	175	120-125
LAPIN	2	175	90-95
POISSON	2	175	SUIVANT LES DIMENSIONS
PIZZA	2	225	15-20
GATEAUX			
MERINGUES	2	125	55-60
BISCUITS	2	175	20-25
PATE SABLEE	1	175	25-30
SAVARIN	2	175	35-45
TARTE AUX FRUITS	1	175	30-35



9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.



Débranchez le four avant toute intervention exigeant l'accès à des pièces sous tension.

9.1 Nettoyage de l'acier inox



Pour une bonne conservation de l'acier inox, nettoyez-le régulièrement après chaque utilisation, après l'avoir laissé refroidir.

9.1.1 Nettoyage ordinaire quotidien

Pour nettoyer et entretenir les surfaces en acier inoxydable, n'utilisez **que** des produits spécifiques ne contenant pas de substances abrasives ou acides à base de chlore.

Mode d'emploi : versez le produit sur un chiffon humide et passez-le sur la surface, rincez soigneusement et essuyez avec un chiffon doux ou une peau de chamois.

9.1.2 Taches d'aliments ou résidus

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

Utilisez des produits normaux pour l'acier, non abrasifs, en vous servant éventuellement d'ustensiles de bois ou en plastique.

Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon doux ou une peau de chamois.

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





Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

9.2 Nettoyage du four



Pour une bonne conservation du four, il faut le nettoyer régulièrement après l'avoir laissé refroidir. Extrayez toutes les parties amovibles.



- Nettoyez la grille du four ainsi que les glissières latérales à l'eau chaude et aux détergents non abrasifs, rincer et sécher.
- Pour faciliter le nettoyage, on peut enlever la porte (voir paragraphe 8.2).
- Il est conseillé de faire fonctionner le four au maximum pendant environ 15/20 minutes après l'utilisation de produits spécifiques, afin d'éliminer les résidus qui se sont déposés à l'intérieur du four.

9.3 Vitre de la porte

Elle doit toujours rester bien propre. Utilisez du papier essuie-tout ; en cas de saleté résistante, lavez avec une éponge humide et un détergent ordinaire.



Evitez absolument d'utiliser des éponges métalliques et des racloirs tranchants susceptibles d'endommager les surfaces.



10. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

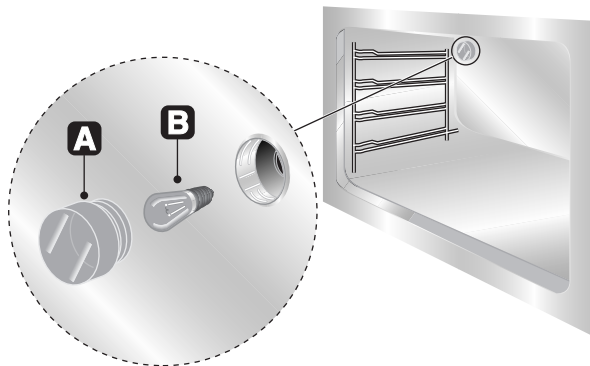
Périodiquement, le four nécessite de petites interventions d'entretien ou de remplacement des pièces sujettes à usure, telles que les joints, les ampoules, etc. Les instructions spécifiques de chaque intervention de ce type sont décrites ci-après.



Débranchez le four avant toute intervention exigeant l'accès à des pièces sous tension.

10.1 Remplacement de la lampe d'éclairage

Enlevez la couverture de protection **A** en la dévissant dans le sens inverse de celui d'une montre, remplacez la lampe **B** (sur le modèle 8 fonctions à façade en verre, remplacez la lampe halogène **C** par une autre semblable. Remontez le cache de protection **A**.

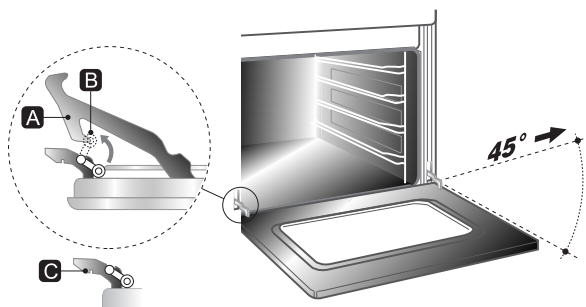


N'utilisez que des lampes spéciales pour le four (T 300°C).



10.2 Démontage de la porte

Soulevez les leviers **B** pour arriver contre les charnières **A** et saisissez la porte des deux côtés avec les deux mains à proximité des charnières. Soulevez la porte en formant un angle d'environ 45° pour l'extraire. Pour le remontage, enfitez les charnières **A** dans les fentes prévues, puis laissez la porte se poser vers le bas en s'assurant qu'elle est bien bloquée dans les fentes **C** et baissez les leviers **B**.





10.3 Les joints de la porte du four

Pour pouvoir nettoyer soigneusement le four, le joint de la porte est amovible. Avant de procéder, il faut démonter la porte du four en suivant les instructions précédentes. Une fois la porte démontée, soulevez les languettes situées aux angles, d'après la figure.

A la fin du nettoyage, remontez le joint en tenant horizontalement le côté le plus long et introduisez la languette dans leurs trous respectifs, en commençant par les languettes supérieures.

