

1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION	68
2. MISES EN GARDE DE SECURITE	70
3. RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT	72
4. FAMILIARISEZ AVEC VOTRE FOUR.....	73
5. ACCESSOIRES DISPONIBLES	74
6. UTILISATION DU FOUR.....	75
7. CUISSONS DANS LE FOUR.....	80
8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	88
9. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE.....	90
10. INSTALLATION DE L'APPAREIL	94



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.



1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION



CE MANUEL FAIT PARTIE INTEGRANTE DE L'APPAREIL. LE CONSERVER EN BON ETAT ET A LA PORTEE DE LA MAIN PENDANT TOUTE LA DUREE DE VIE DE L'APPAREIL.

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL, NOUS CONSEILLONS DE LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL AINSI QUE TOUTES LES INDICATIONS QU'IL CONTIENT. L'INSTALLATION DEVRA ETRE EFFECTUEE PAR LE PERSONNEL QUALIFIE ET DANS LE RESPECT DES NORMES EN VIGUEUR. CET APPAREIL EST PREVU POUR UN EMPLOI DE TYPE DOMESTIQUE ET EST CONFORME AUX DIRECTIVES CEE ACTUELLEMENT EN VIGUEUR. L'APPAREIL A ETE FABRIQUE POUR L'UTILISATION SUIVANTE : CUISSON D'ALIMENTS; TOUT AUTRE USAGE DOIT ETRE CONSIDERE COMME IMPROPRE.

LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS D'UTILISATIONS DIFFÉRENTES DE CELLES QUI FIGURENT DANS CE MANUEL.



SI L'APPAREIL EST INSTALLÉ SUR DES EMBARCATIONS OU DANS DES CARAVANES, NE L'UTILISEZ PAS COMME CHAUFFAGE D'APPOINT.



N'UTILISEZ JAMAIS CET APPAREIL POUR RECHAUFFER UNE PIECE.



CET APPAREIL EST MARQUE CONFORMEMENT A LA DIRECTIVE EUROPEENNE 2002/96/CE RELATIVE AUX APPAREILS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE).

CETTE DIRECTIVE DÉFINIT LES NORMES DE RAMASSAGE ET DE RECYCLAGE DES APPAREILS USAGÉS EN VIGUEUR SUR TOUT LE TERRITOIRE DE L'UNION EUROPÉENNE.



N'OBSTRUEZ PAS LES OUVERTURES NI LES FENTES D'AERATION ET D'EVACUATION DE LA CHALEUR.



NE PAS S'APPUYER NI S'ASSEOIR SUR LA PORTE OUVERTE DE L'APPAREIL.



LA PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE, AVEC LES DONNÉES TECHNIQUES, LE NUMÉRO DE SÉRIE ET LE MARQUAGE EST APPOSÉE SUR L'APPAREIL DE MANIÈRE BIEN VISIBLE.

LA PLAQUETTE NE DOIT JAMAIS ÊTRE RETIRÉE.



AVANT DE METTRE L'APPAREIL EN FONCTION, ENLEVEZ TOUS LES FILMS DE PROTECTION POUVANT SE TROUVER A L'INTERIEUR ET A L'EXTERIEUR.



VEILLEZ À CE QU'AUCUN OBJET NE RESTE COINCÉ DANS LA PORTE DU FOUR.



Avertissements généraux

FR-BE



PENDANT L'UTILISATION, L'INTÉRIEUR DE L'APPAREIL DEVIENT TRÈS CHAUD. POUR TOUTE OPÉRATION, IL EST VIVEMENT CONSEILLÉ DE METTRE DES GANTS THERMIQUES.



ÉVITEZ ABSOLUMENT D'UTILISER DES ÉPONGES EN ACIER ET DES RACLOIRS TRANCHANTS SUSCEPTIBLES D'ENDOMMAGER LES SURFACES.



UTILISER DES PRODUITS NORMAUX, NON ABRASIFS, EN UTILISANT LE CAS ÉCHEANT UN OUTIL EN BOIS OU EN PLASTIQUE. RINCER SOIGNEUSEMENT ET SECHER AVEC UN CHIFFON DOUX OU EN MICROFIBRE.



ÉVITEZ DE LAISSER SECHER DANS LE FOUR DES RESIDUS D'ALIMENTS À BASE DE SUCRE (TELS QUE LA CONFITURE). ELLES RISQUENT, SI ELLES SECHENT TROP LONGTEMPS, D'ABIMER L'EMAIL QUI RECOUVRE L'INTÉRIEUR DU FOUR.



N'UTILISEZ PAS DE VAISSELLE OU 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 RISQUE D'EXPLOSION.



NE PAS LAISSER L'APPAREIL SANS SURVEILLANCE AU COURS DE CUISSONS QUI PEUVENT LIBÉRER DES GRAISSES OU DES HUILES. 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 OU DE LECHEFRITES POUR ÉVITER D'ENDOMMAGER LA SURFACE EMAILÉE.



NE VERSEZ PAS D'EAU DIRECTEMENT SUR LES LECHEFRITES DURANT UNE CUISSON, SI LES SURFACES SONT ENCORE TRÈS CHAUDES. LA VAPEUR D'EAU RISQUE DE PROVOQUER DES BRÛLURES ET D'ENDOMMAGER LES SURFACES EMAILÉES.



NE PROCÉDEZ À LA CUISSON QUE LORSQUE LA PORTE EST FERMÉE.



2. MISES EN GARDE DE SECURITE

CONSULTER LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR LES CONSIGNES DE SECURITE POUR APPAREILS ELECTRIQUES 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 SOIENT EFFECTUÉES PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ CONFORMÉMENT AUX NORMES EN VIGUEUR.

NOS INSTALLATEURS RECONNUS GARANTISSENT UN TRAVAIL SATISFAISANT.

LES APPAREILS AU GAZ OU ELECTRIQUES DOIVENT TOUJOURS ETRE DEBRANCHES PAR DES PERSONNES COMPETENTES.



AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL, COMPARER LES DONNEES INDIQUEES SUR LA PLAQUETTE AVEC CELLES DU RESEAU.



AVANT D'EFFECTUER LES TRAVAUX D'INSTALLATION / ENTRETIEN S'ASSURER QUE L'APPAREIL N'EST PAS ALIMENTE PAR LE RESEAU ELECTRIQUE.



LA FICHE A RELIER AU CABLE D'ALIMENTATION ET LA PRISE DEVRONT ETRE DU MEME TYPE ET CONFORME A LA REGLEMENTATION EN VIGUEUR.

LA PRISE DEVRA ETRE ACCESSIBLE UNE FOIS L'APPAREIL MONTE DANS LA CUISINE EQUIPEE.

NE JAMAIS DEBRANCHER LA FICHE EN LA TIRANT PAR LE CABLE.



SI LE CABLE D'ALIMENTATION EST ABIME, CONTACTER IMMEDIATEMENT LE SERVICE D'ASSISTANCE TECHNIQUE QUI SE CHARGERA DE LE REMPLACER.



IL EST OBLIGATOIRE D'EFFECTUER LA MISE A LA TERRE EN SUIVANT LES MODALITES PREVUES PAR LES CONSIGNES DE SECURITE DE L'EQUIPEMENT ELECTRIQUE.



JUSTE APRES L'INSTALLATION, EFFECTUER UN ESSAI DE L'APPAREIL EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS REPORTEES CI-APRES. S'IL NE FONCTIONNE PAS, DEBRANCHER L'APPAREIL ET CONTACTER LE CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE LE PLUS PROCHE.

NE JAMAIS TENTER DE REPARER L'APPAREIL.



N'INTRODUISEZ JAMAIS D'OBJETS INFLAMMABLES DANS LE FOUR : EN CAS D'ALLUMAGE INVOLONTAIRE, UN INCENDIE POURRAIT SE DECLARER.



PENDANT LE FONCTIONNEMENT, L'APPAREIL DEVIENT TRES CHAUD. ATTENTION : NE TOUCHEZ PAS LES ELEMENTS CHAUFFANTS A L'INTERIEUR DU FOUR.



L'UTILISATION DE CET APPAREIL EST INTERDITE AUX PERSONNES (NOTAMMENT LES ENFANTS) AUX CAPACITÉS PHYSIQUES ET MENTALES RÉDUITES, OU DÉPOURVUES D'EXPÉRIENCE DANS L'UTILISATION D'APPAREILS ÉLECTRIQUES, À MOINS QU'ELLES NE SOIENT SURVEILLÉES OU INSTRUITES PAR DES PERSONNES ADULTES ET RESPONSABLES POUVANT ASSURER LEUR SÉCURITÉ.



NE PERMETTEZ PAS À DES ENFANTS DE S'APPROCHER DE L'APPAREIL DURANT LE FONCTIONNEMENT OU D'EN FAIRE UN JEU.



NE PAS INTRODUIRE D' OBJETS METALLIQUES POINTUS (COUVERTS OU OUTILS) DANS LES FENTES DE L'APPAREIL.



N'UTILISEZ PAS DE JET DE VAPEUR POUR NETTOYER L'APPAREIL.
LA VAPEUR POURRAIT ATTEINDRE LES COMPOSANTS ELECTRIQUES CE QUI LES ABIMERAIT ET PROVOQUERAIT DES COURTS-CIRCUITS.



NE PAS MODIFIER CET APPAREIL.



NE PAS VAPORISER DES PRODUITS EN SPRAY A PROXIMITE DE L'ELECTROMENAGER QUAND IL EST EN MARCHE,
NE PAS UTILISER DE PRODUITS EN SPRAY TANT QUE LE PRODUIT EST ENCORE CHAUD.



Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages personnels et matériels, occasionnés par l'utilisation de pièces détachées non originales, par la violation des consignes suscitées ou encore par une modification, ne fût-ce que d'un seul composant, de l'appareil.



3. RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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 appareils 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, en cas de mise au rebut. 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 appareillage 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 prions de collaborer en veillant à une mise à la décharge 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 le laissez jamais sans surveillance. Ces derniers peuvent représenter un danger d'asphyxie pour les enfants, notamment les sachets en plastique.

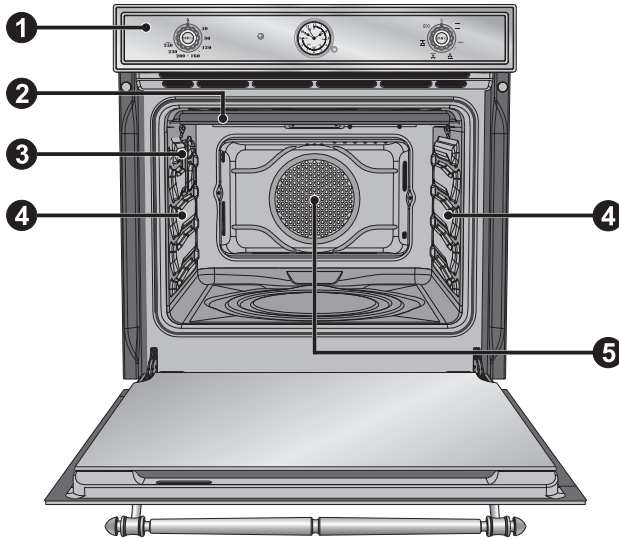
Il est nécessaire également de mettre à la décharge correctement votre ancien appareil.

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.



4. FAMILIARISEZ AVEC VOTRE FOUR



1 PANNEAU DE COMMANDES

2 PROTECTION SUPERIEURE

3 LAMPE

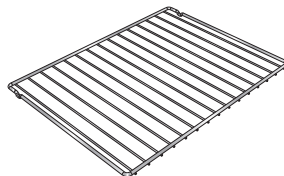
4 RAIL DU FOUR POUR GRILLE ET POUR PLAT

5 TURBINE DU FOUR



5. ACCESSOIRES DISPONIBLES

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



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



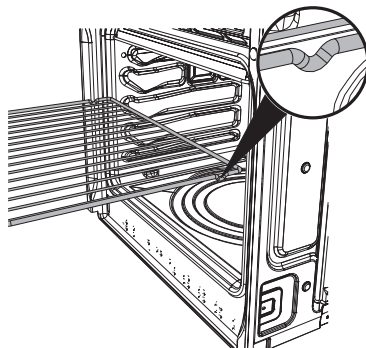
- Accessoires sur demande :
Demandez les accessoires d'origine fournis ou en option aux Centres d'Assistance Agréés.
- Utilisez uniquement les accessoires d'origine.

5.1 Utilisation de la grille ou de la lèche-frite

Les grilles ou les lèche-frites sont munis d'un dispositif de blocage mécanique de sécurité qui en empêche l'extraction accidentelle. Pour une introduction correcte de la grille ou de la lèche-frite, contrôlez que ce dispositif de blocage est tourné vers le bas (d'après la figure ci-contre).

Pour l'extraction, soulevez légèrement la grille ou la lèche-frite.

Le dispositif de blocage mécanique doit toujours être tourné vers l'arrière du four.



Introduisez complètement les grilles ou les lèche-frites dans le four jusqu'à l'arrêt.



6. UTILISATION DU FOUR

6.1 Avant d'utiliser l'appareil



- Enlevez les éventuelles étiquettes (à l'exception de la plaque contenant les données techniques) appliquées sur les plats, les lèchefrites ou dans la chambre de cuisson.
- Éliminez les éventuelles pellicules de protection à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil y compris les accessoires, comme les plats, les lèchefrites, la plaque à pizza ou le couvercle de la sole.
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, enlevez tous les accessoires de la chambre de cuisson et lavez-les d'après les indications fournies au chapitre "8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN".

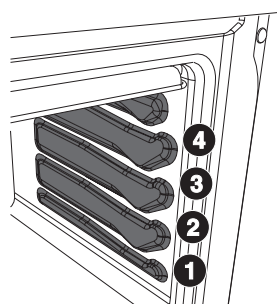


Chauffez l'appareil à vide à la température maximale, afin d'éliminer les éventuels résidus de fabrication qui risquent de transmettre des odeurs désagréables aux aliments.

6.2 Description générale

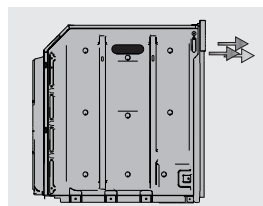
6.2.1 Plaques d'enfournement

Le four dispose de **4 plaques** permettant de positionner les lèchefrites et les grilles à des hauteurs différentes. Les hauteurs d'enfournement sont numérotées de bas en haut (voir figure).



6.2.2 Ventilation de refroidissement

L'appareil est doté d'un système de refroidissement qui se met en marche au démarrage d'une cuisson. 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.



6.2.3 Lampes d'éclairage interne

Les lampes du four s'allument lorsqu'on ouvre la porte (sur certains modèles seulement) ou lorsqu'on sélectionne une fonction quelconque.



6.3 Avertissements et conseils généraux pour l'utilisation



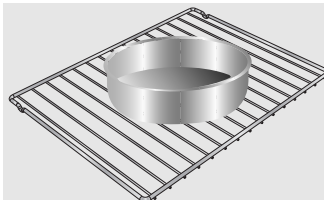
Toutes les cuissons sont effectuées avec la porte fermée.



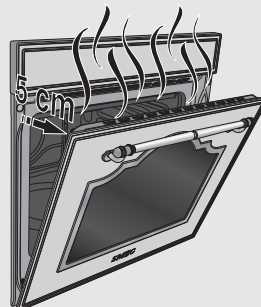
Durant la cuisson, ne couvrez pas la sole du four avec des feuilles d'aluminium et n'y posez pas de casseroles ou de lèchefrites pour éviter d'endommager la couche d'émail. Si vous souhaitez utiliser du papier sulfurisé, placez-le de façon à ce qu'il ne gêne pas la circulation d'air chaud à l'intérieur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



Pour une cuisson optimale, on conseille de placer le plat au centre de la grille.



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.

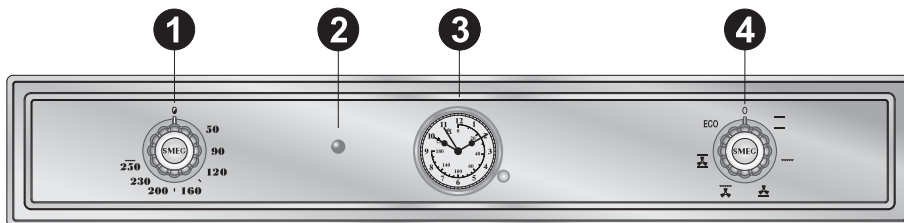


En fin de cuisson, pour éviter des formations excessives de condensation sur la vitre interne du four, on conseille de ne pas laisser trop longtemps les aliments chauds à l'intérieur de la cavité.



6.4 Description des commandes du panneau frontal

Toutes les commandes et les contrôles de l'appareil sont réunis sur le panneau frontal.

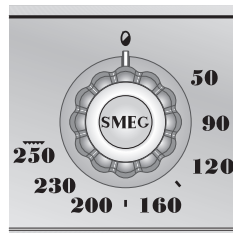


MANETTE DU THERMOSTAT DU FOUR

1

Cette manette permet de sélectionner la température de cuisson.

Tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre sur la valeur souhaitée comprise entre 50 °C et 250 °C.



VOYANT DU THERMOSTAT

2

Quand il clignote, il indique que le four chauffe pour atteindre la température paramétrée avec le bouton du thermostat. Une fois que le four a atteint la température sélectionnée :

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





HORLOGE PROGRAMMEUR

3

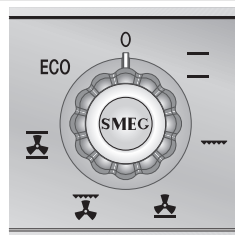
Avec l'horloge du programmeur, il est possible de visualiser l'heure courante, de sélectionner une minuterie (seulement pour modèles multifonctions) ou une cuisson programmée (seulement pour modèles pyrolytiques).



MANETTE DE FONCTIONS

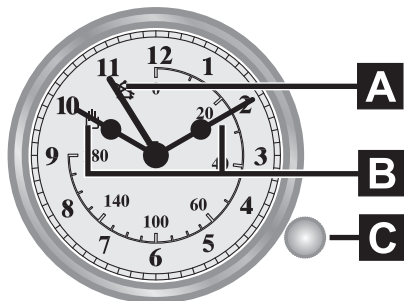
4

Tourner la manette dans le sens horaire ou antihoraire pour sélectionner une des fonctions suivantes : (Voir 7. CUISSONS DANS LE FOUR).





6.5 Horloge programmateur



- A** Aiguille cuisson manuelle, ou temporisée
- B** Aiguilles heures - minutes
- C** Bouton réglage

Le programmateur permet de sélectionner la cuisson manuelle, la minuterie ou de programmer la durée de cuisson.




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

6.5.1 Réglage de l'heure

Pour la mise au point de l'heure exacte, tirer et tourner dans le sens horaire la manette **C**.

6.5.2 Cuisson manuelle

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


6.5.3 Cuisson temporisée

Pour programmer la durée de la cuisson, tourner la manette **C** dans le sens horaire en faisant coïncider l'aiguille **A** et le temps souhaité (maximum 180 minutes).

6.5.4 Fin de cuisson

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

6.5.5 Arrêt de la sonnerie

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

Le programmateur permet de sélectionner la cuisson manuelle, la minuterie ou de programmer la durée de cuisson.



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

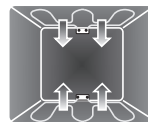


7. CUISSONS DANS LE FOUR

STATIQUE :



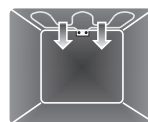
Grâce à la chaleur en provenance simultanément du haut et du bas, ce système permet de cuisiner des types d'aliments particuliers. La cuisson traditionnelle, appelée également statique ou thermoradiante, est indiquée pour cuisiner un plat à la fois. Idéal pour tous les rôtis, le pain, les tartes et en particulier pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.



GRIL :



La chaleur émanant de la résistance du gril permet d'obtenir d'excellents résultats surtout avec les viandes de petite/moyenne épaisseur et, combiné au tournebroche (si prévu), il permet un dorage uniforme en fin de cuisson. Idéal pour les saucisses, les côtelettes, le bacon. Cette fonction permet de griller uniformément de grandes quantités d'aliments, en particulier la viande. (3ème ou 4ème niveau).



SOLE VENTILEE :



La combinaison de la turbine et de la seule résistance inférieure permet de terminer plus rapidement la cuisson. On préconise ce système pour stériliser ou pour terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface, mais pas à l'intérieur, exigeant pour cela une chaleur supérieure modérée. Idéal pour tout type d'aliment.

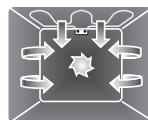




GRIL VENTILE :



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. Idéal pour les gros morceaux de viande (ex. jarret de porc). On conseille d'utiliser le 3ème niveau.



STATIQUE VENTILE :



Le fonctionnement de la turbine, associé à la cuisson traditionnelle, assure des cuissons homogènes même en cas de recettes complexes. Idéal pour biscuits et tartes, également cuits simultanément sur plusieurs niveaux.

(Pour les cuissons sur plusieurs niveaux, on conseille d'utiliser le 1er et le 3e niveau).



ECO :



La combinaison entre le gril et la résistance inférieure est particulièrement indiquée pour les cuissons sur un seul niveau, à faibles consommations d'énergie.








7.1 Conseils et suggestions pour la cuisson

7.1.1 Conseils généraux

On conseille d'enfourner les aliments après avoir préchauffé le four.

En cuisinant sur plusieurs niveaux, on conseille d'utiliser une fonction ventilée

( ,  , ) pour obtenir une cuisson uniforme à tous les niveaux.

En général, il est impossible de réduire les temps de cuisson en augmentant la température (les aliments risquent d'être trop cuits à l'extérieur et pas assez cuits à l'intérieur).

7.1.2 Conseils pour la cuisson des viandes

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.

On conseille d'utiliser un thermomètre pour viandes durant la cuisson des rôtis ou simplement d'appuyer avec une cuiller sur le rôti : il est prêt lorsqu'il est ferme ; dans le cas contraire, poursuivre la cuisson pendant quelques minutes.

7.1.3 Conseils pour la cuisson des gâteaux et biscuits

Utilisez de préférence des moules à gâteaux 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.



7.1.4 Conseils pour la décongélation et le levage

On recommande de positionner les aliments congelés dans un récipient sans couvercle au premier niveau du four.

Décongelez le produit hors de son emballage.


Disposez les aliments à décongeler de façon homogène en évitant de les superposer.


Pour décongeler la viande, on conseille d'utiliser une grille positionnée au deuxième niveau pour y placer les aliments ainsi qu'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.

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

7.1.5 Conseils de cuisson au Gril et au Gril ventilé













Avec la fonction Gril , vous pouvez également griller vos viandes en les enfournant dans le four froid ; on conseille de le préchauffer si vous souhaitez modifier l'effet de cuisson.

Avec la fonction Gril ventilé , on conseille en revanche de préchauffer le four avant de mettre les viandes à griller.

On recommande de disposer les aliments au centre de la grille.













7.2 Tableau indicatif des cuissons

PLATS	POIDS	FONCTION
PATES		
LASAGNES	3 kg	 Statique
PATES AU FOUR		 Statique
VIANDE		
ROTI DE VEAU	1 kg	 Statique ventilé
CARRE DE PORC	1 kg	 Statique ventilé
ROTI DE DINDE	1 kg	 Statique ventilé
VIANDES A GRILLER		
COTE DE PORC		 Gril ventilé
FILET DE PORC		 Gril
FILET DE BŒUF		 Gril
TRANCHES DE FOIE		 Gril ventilé
SAUCISSES		 Gril ventilé
BOULETTES DE VIANDE		 Gril
POISSON		
TRUITE SAUMONNEE	0,7kg	 Statique ventilé



POSITION DE LA GLISSIERE A PARTIR DU BAS	TEMPERATURE °C	TEMPS EN MINUTES	
1 ou 2	220 - 230	40 - 50	
1 ou 2	220 - 230	40	
2	180 - 190	70 - 80	
2	180 - 190	70 - 80	
2	180 - 190	110 - 120	
		1ER COTE	2E COTE
4	250 - 280	7 - 9	5 - 7
3	250 - 280	9 - 11	5 - 9
3	250 - 280	9 - 11	9 - 11
4	250 - 280	2 - 3	2 - 3
3	250 - 280	7 - 9	5 - 6
3	250 - 280	7 - 9	5 - 6
2	160 - 170	35 - 40	



PLATS	POIDS	FONCTION
PIZZA		 Statique ventilé
GATEAUX		
SAVARIN		 Statique ventilé
TARTE A LA CONFITURE		 Statique ventilé
TARTE A LA CONFITURE		 Statique
GATEAU "PARADISO"		 Statique ventilé
GATEAU "PARADISO"		 Statique
GATEAU DE RIZ		 Statique
TARTE AUX POMMES		 Statique
CROISSANTS (sur plusieurs niveaux)		 Statique ventilé
BISCUITS SABLES (sur plusieurs niveaux)		 Statique ventilé

Les temps indiqués dans les tableaux suivants ne comprennent pas les temps de préchauffage et sont indicatifs.



POSITION DE LA GLISSIERE A PARTIR DU BAS	TEMPERATURE °C	TEMPS EN MINUTES
1	280	8
2	160 - 170	50 - 55
2	160 - 170	30 - 35
2	170	35 - 40
2	160 - 170	50 - 60
2	170	50 - 60
2	170	50 - 60
3	180	60
1 et 3	160 - 170	16 - 20
1 et 3	160 - 170	16 - 20



Pour les cuissons sur plusieurs niveaux, on recommande d'utiliser exclusivement la fonction , et d'utiliser le 1er et le 3ème niveau.



8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



N'UTILISEZ PAS DE JET DE VAPEUR POUR NETTOYER L'APPAREIL.



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

8.1 Nettoyage de l'acier inox

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

8.2 Nettoyage ordinaire quotidien

Pour nettoyer et entretenir les surfaces en acier inoxydable, n'utilisez **que** des produits spécifiques ne contenant pas de substances abrasives ni 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 en microfibre.

8.3 Taches d'aliments ou résidus

Évitez absolument d'utiliser des éponges métalliques 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 séchez avec un chiffon doux ou en microfibre.

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



8.4 Nettoyage des vitres de la porte

Elles doivent toujours rester bien propres. Utilisez du papier essuie-tout ; en cas de saleté résistante, lavez-les avec une éponge humide et un détergent ordinaire.



Évitez les détergents abrasifs ou corrosifs pour le nettoyage des vitres de la porte.

(ex. produits en poudre, spray pour four, détachants et éponges métalliques).

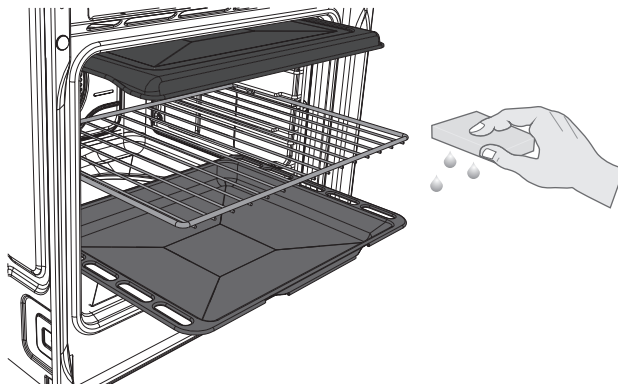
Évitez les matériaux rêches, abrasifs, ou les racloirs métalliques tranchants pour nettoyer les portes en verre du four car ils peuvent en rayer la surface.



8.5 Nettoyage de l'intérieur du four

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

- Extrayez toutes les parties amovibles.
- Nettoyez les grilles du four avec de l'eau chaude et des détergents non abrasifs, rincez et essuyez.
- Pour faciliter le nettoyage, on peut enlever la porte (voir paragraphe «9.2 Démontage de la porte»).



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 résidus qui se sont déposés à l'intérieur du four.



A la fin des opérations, séchez minutieusement les parties humides.



9. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

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

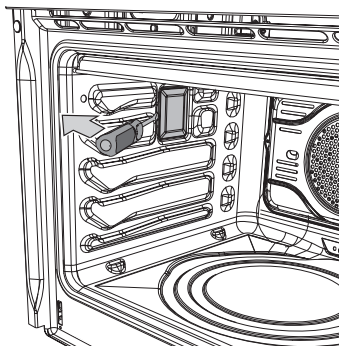


Débranchez le four avant toute intervention exigeant l'accès à des pièces sous tension.

9.1 Remplacement de la lampe d'éclairage

Dans le cas où la lampe est usée ou grillée et il faut la remplacer.

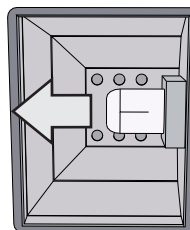
Enlevez le couvercle de la lampe avec un outil (par ex. un tournevis).



Enlevez la lampe en l'extrayant ou en la dévissant tel qu'on l'indique.

Sur certains modèles uniquement : les lampes sont de type halogène ; il ne faut donc pas **les toucher directement avec les doigts**, mais se munir d'une protection isolante.

Remplacez la lampe par une lampe identique (25W). Remontez correctement le couvercle en laissant le façonnage de la vitre interne tourné vers la porte.



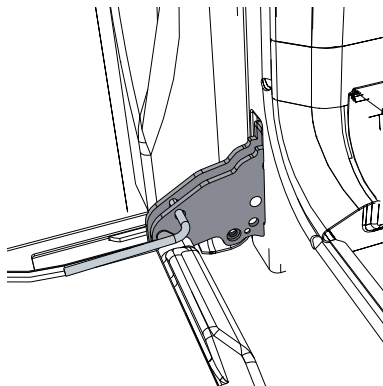
Enfoncez le couvercle à fond de manière à ce qu'il adhère parfaitement à la douille.



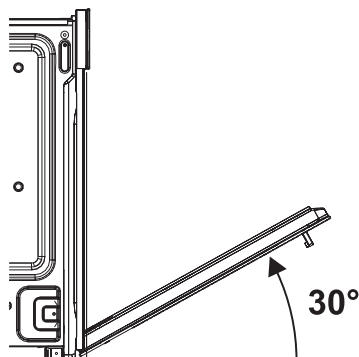
9.2 Démontage de la porte

9.2.1 Avec des pivots

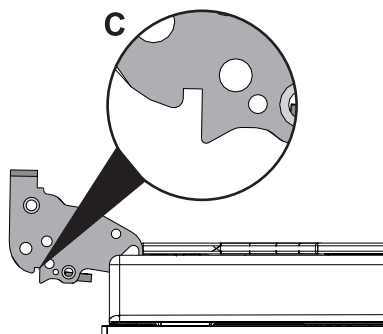
Ouvrez complètement la porte.
Introduisez deux pivots dans les trous des charnières **A** des deux charnières situées contre ces dernières et accrochez-les.



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.



Pour remonter la porte, introduisez les charnières dans les fentes prévues à cet effet sur le four en s'assurant que les rainures **C** sont complètement posées contre les fentes. Abaissez la porte puis sortez les pivots des trous des charnières.



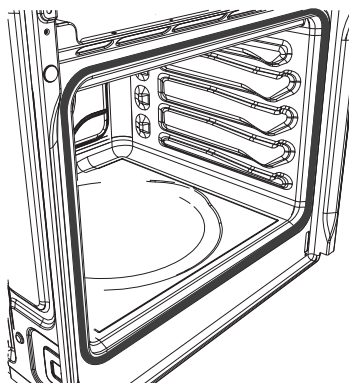


9.3 Démontage du joint

Sur les modèles multifonction uniquement :

Pour permettre un nettoyage minutieux du four, on peut démonter le joint de la porte.

Des crochets situés aux quatre coins la fixent au bord du four. Tirez les bords du joint vers l'extérieur pour détacher les crochets.



9.4 Démontage des vitres internes

On conseille de les nettoyer constamment. Pour faciliter les opérations de nettoyage, on peut démonter la porte (voir 9.2 Démontage de la porte) et la placer sur un chiffon, ou bien l'ouvrir et bloquer les charnières pour l'extraction des vitres.

Les vitres qui composent la porte peuvent être entièrement démontées en suivant les instructions ci-après.



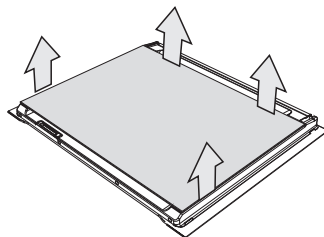
Attention : avant d'extraire les vitres, vérifier si au moins une des charnières de la porte est bloquée en position ouverte, comme il est décrit paragraphe "9.2 Démontage de la porte". Cette opération pourrait être nécessaire même pendant l'extraction des vitres si la porte se débloquait accidentellement.



1

Démontage de la vitre interne :

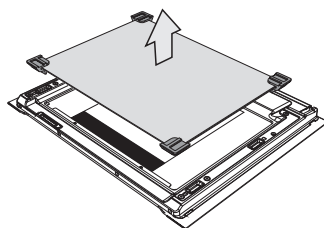
- Démontez la vitre interne en la tirant vers le haut, en suivant le mouvement indiqué par les flèches. De cette manière, on dégage de leurs logements les 4 pivots fixés à la vitre sur la porte du four.



2

Démontage des vitres intermédiaires : (modèles à pyrolyse)

- Tous les modèles à pyrolyse sont équipés de deux vitres intermédiaires accouplées au moyen de 4 blocs. Démontez les vitres intermédiaires en les soulevant vers le haut.



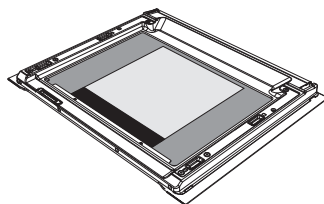
(modèles multifonction)

- Les modèles multifonction sont équipés d'une seule vitre intermédiaire. Démontez la vitre intermédiaire en la soulevant vers le haut.

3

Nettoyage :

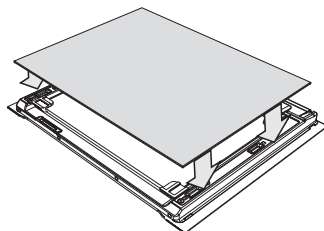
- Vous pouvez maintenant nettoyer la vitre externe et les vitres démontées. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de crasse persistante, lavez avec une éponge humide et du détergent neutre.



4

Remise en place des vitres :

- Remettez les vitres en place en suivant les opérations de démontage en sens inverse.
- Repositionnez la vitre interne en veillant à centrer et à encastrer dans leurs logements les 4 pivots fixés à la vitre sur la porte du four, par une légère pression.





10. INSTALLATION DE L'APPAREIL

10.1 Branchement électrique



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.



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

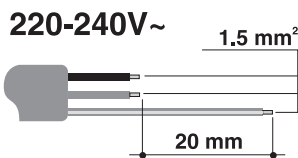


Si l'on utilise un branchement fixe, il est nécessaire de préparer, sur la ligne d'alimentation de l'appareil, un dispositif d'interruption omnipolaire, conformément aux règles d'installation, situé dans une position facilement accessible ou à proximité de l'appareil.



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.

Fonctionnement à 220-240 V~ : utilisez un câble tripolaire de type 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.



ATTENTION : Les valeurs indiquées se réfèrent à la sélection du conducteur interne.

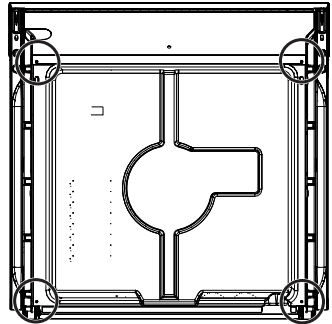


10.2 Remplacement du câble

En cas de remplacement du câble d'alimentation, démontez le carter en desserrant les vis pour accéder au bornier.

Remplacez le câble. La section du câble ne doit pas être inférieure à $1,5 \text{ mm}^2$ (3 x 1,5) (voir 10.1 Branchement électrique).

Assurez-vous que les câbles (four ou table de cuisson éventuelle) suivent le parcours optimal de manière à éviter tout contact avec le four.



ATTENTION : Le couple de serrage des vis des conducteurs d'alimentation du bornier doit être égal à **1,5 - 2 Nm**.



10.3 Positionnement du four



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



On conseille d'installer le four avec l'aide d'une deuxième personne.



La base d'appui du four doit être complète d'après les figures ci-après.

L'appareil est conçu pour être encastré dans des meubles réalisés dans un matériau quelconque, à condition qu'il résiste à la chaleur (90° C).

Respectez les dimensions indiquées dans les figures **1**, **2**, **3**.

Pour le positionnement sous les plans de travail, respectez les dimensions indiquées dans la figure **1-2**. Pour le positionnement sous des plans de travail recevant des tables de cuisson combinées, il faut respecter une distance minimale de l'éventuelle paroi latérale d'au moins 110 mm.

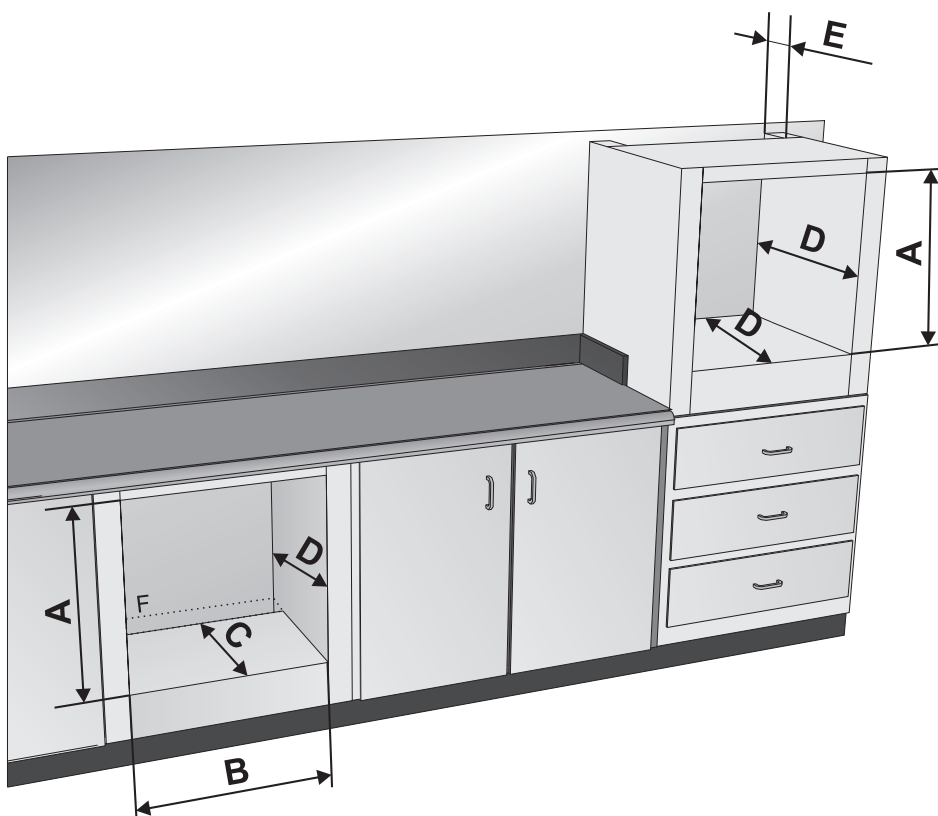
Pour la mise en place en colonne, respectez les dimensions indiquées sur la figure **1-2**, en tenant compte du fait que dans la partie supérieure/arrière le meuble on devra avoir une ouverture de 35-40 mm de profondeur.

Enlevez les caches des vis sur le cadre et serrez les 2 vis **A** (fig. 5) pour fixer l'appareil au meuble. Repositionnez les caches des vis. Pour les installations sous une table "top", assurez-vous que la partie arrière/inférieure du meuble dispose d'une ouverture comme celle qui est illustrée dans la figure **1** (réf. **F**).

Pour le positionnement et la fixation de la table de cuisson, consultez les instructions fournies avec ce genre d'appareil.



FIG.1



	A	B	C	D	E
Dimensions (mm)	583 ÷ 585	554 ÷ 564	490 ÷ 500	560 min.	35 ÷ 40



FIG. 2

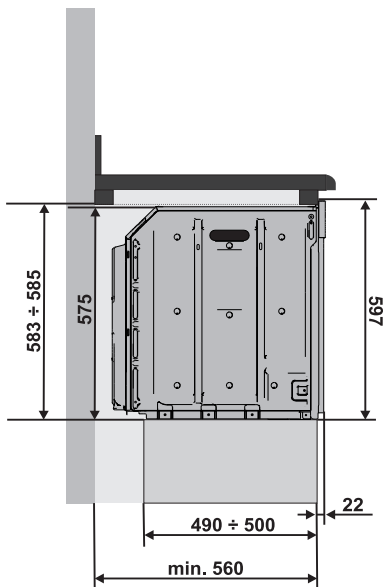


FIG. 3

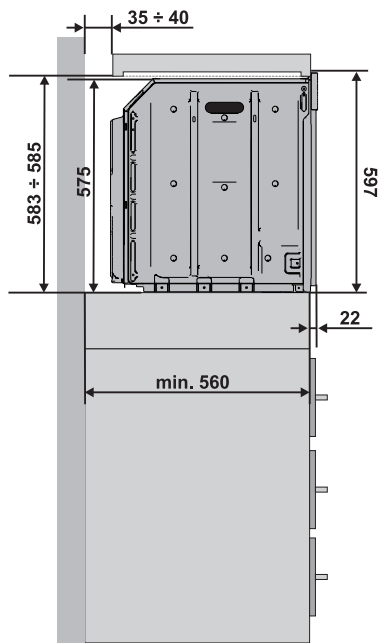


FIG. 4

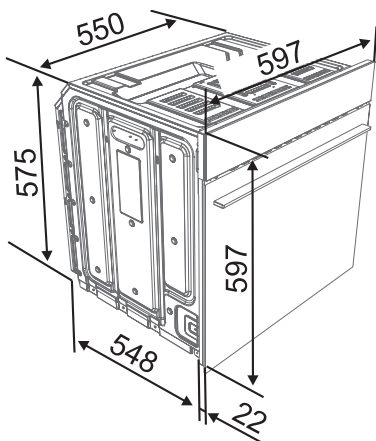


FIG. 5

