

1	AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ ET L'UTILISATION	4
2	INSTALLATION DE L'APPAREIL	6
3	DESCRIPTION DES COMMANDES DU PANNEAU FRONTAL	8
4	UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON	10
5	UTILISATION DU FOUR	11
6	PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE (UNIQUEMENT POUR LES MODELES QUI EN SONT EQUIPES)	13
7	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	15
8	ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE	17



CES INSTRUCTIONS NE SONT VALABLES QUE POUR LES PAYS DE DESTINATION, DONT LES SYMBOLES D'IDENTIFICATION FIGURENT SUR LA COUVERTURE DE LA PRESENTE NOTICE.



INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR : elles s'adressent au **technicien qualifié** qui doit contrôler le circuit du gaz de façon appropriée et effectuer l'installation, la mise en service et l'essai de l'appareil.

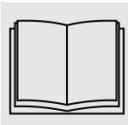


INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR : elles contiennent les conseils d'utilisation, la description des commandes et les opérations correctes de nettoyage et d'entretien de l'appareil.



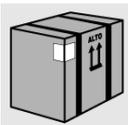
Des informations complémentaires sur les produits sont disponibles sur le site www.smeg.com

1 AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ ET L'UTILISATION

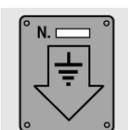


CETTE NOTICE FAIT PARTIE INTÉGRANTE DE L'APPAREIL. IL CONVIENT DE LA GARDER INTACTE ET À PORTÉE DE MAIN PENDANT TOUT LE CYCLE DE VIE DE LA CUISINIÈRE. NOUS VOUS CONSEILLONS DE LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE AINSI QUE TOUTES LES INDICATIONS DONNÉES AVANT D'UTILISER LA CUISINIÈRE. L'INSTALLATION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ ET DANS LE RESPECT DES NORMES EN VIGUEUR. CET APPAREIL EST PRÉVU POUR UNE UTILISATION DE TYPE DOMESTIQUE, ET IL EST CONFORME AUX **NORMES EN VIGUEUR**. L'APPAREIL EST CONÇU POUR EFFECTUER LA FONCTION SUIVANTE : **CUISON ET RÉCHAUFFEMENT D'ALIMENTS** ; TOUTE AUTRE UTILISATION DOIT ÊTRE CONSIDÉRÉE COMME IMPROPRE.

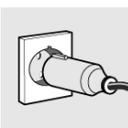
LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS D'UTILISATIONS AUTRES QUE CELLES INDIQUÉES DANS LA PRÉSENTE NOTICE.



NE PAS LAISSER LES DÉCHETS DE L'EMBALLAGE DANS LE MILIEU DOMESTIQUE. SÉPARER LES DIFFÉRENTS MATÉRIAUX PROVENANT DE L'EMBALLAGE ET LES REMETTRE AU CENTRE DE COLLECTE LE PLUS PROCHE.



LE BRANCHEMENT À LA TERRE EST OBLIGATOIRE SELON LES MODALITÉS PRÉVUES PAR LES NORMES DE SÉCURITÉ DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES.



LA FICHE À BRANCHER AU CÂBLE D'ALIMENTATION ET LA PRISE CORRESPONDANTE DEVRONT ÊTRE DU MÊME TYPE ET CONFORMES AUX NORMES EN VIGUEUR.

LA PRISE DEVRA ÊTRE ACCESSIBLE UNE FOIS QUE L'APPAREIL SERA ENCASTRÉ.

NE JAMAIS DÉBRANCHER LA FICHE EN TIRANT LE CÂBLE.



IMMÉDIATEMENT APRÈS L'INSTALLATION, PROCÉDER À UN BREF EXAMEN DE L'APPAREIL EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS CI-DESSOUS. SI L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, LE DÉBRANCHER ET APPELER LE SERVICE APRÈS-VENTE LE PLUS PROCHE.

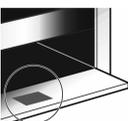
NE JAMAIS ESSAYER DE RÉPARER L'APPAREIL.



À LA FIN DE CHAQUE UTILISATION, S'ASSURER TOUJOURS QUE LES MANETTES DE COMMANDE SONT EN POSITION 0 (ÉTEINT).



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



LA PLAQUE D'IDENTIFICATION, AVEC LES DONNÉES TECHNIQUES, LE NUMÉRO DE SÉRIE ET LE MARQUAGE, EST APPLIQUÉE À L'INTÉRIEUR DU COMPARTIMENT DE RANGEMENT.

LA PLAQUE NE DOIT JAMAIS ÊTRE ENLEVÉE.



NE PAS PLACER SUR LES GRILLES DU PLAN DE CUISSON DES CASSEROLES DONT LE FOND N'EST PAS PARFAITEMENT PLAT ET RÉGULIER.



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

Présentation

FR-BE



L'APPAREIL EST DESTINÉ A L'UTILISATION PAR DES PERSONNES ADULTES. NE PAS PERMETTRE À DES ENFANTS DE JOUER AVEC L'APPAREIL. QUAND LE GRIL EST EN FONCTION, LES PARTIES ACCESSIBLES PEUVENT DEVENIR TRES CHAUDES : MAINTENIR LES ENFANTS A DISTANCE DE SECURITE.



SI L'APPAREIL EST PLACÉ SUR UN SUPPORT, IL DOIT ÊTRE INSTALLÉ DE FAÇON À CE QU'IL NE GLISSE PAS DE CE SUPPORT.



CET APPAREIL EST MARQUE SELON LA DIRECTIVE EUROPEENNE 2002/96/CE RELATIVE AUX APPAREILS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES USAGES (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE). LA DIRECTIVE DEFINIT LE CADRE POUR UNE REPRISE ET UNE RECUPERATION DES APPAREILS USAGES APPLICABLES DANS LES PAYS DE LA CE.



AVANT DE METTRE EN MARCHÉ L'APPAREIL, IL EST OBLIGATOIRE DE RETIRER TOUTES LES ETIQUETTES ET LES FILMS DE PROTECTION QUI PEUVENT SE TROUVER A L'INTERIEUR ET A L'EXTERIEUR.



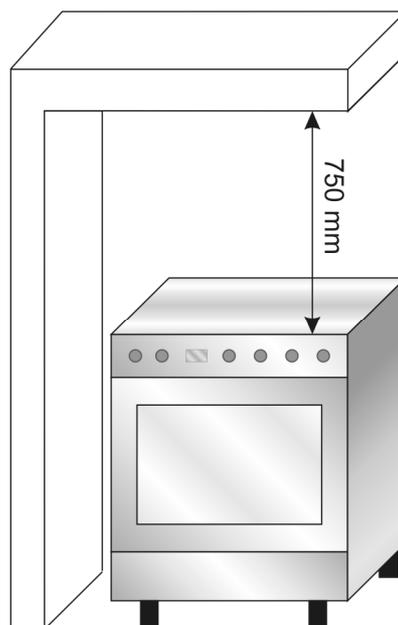
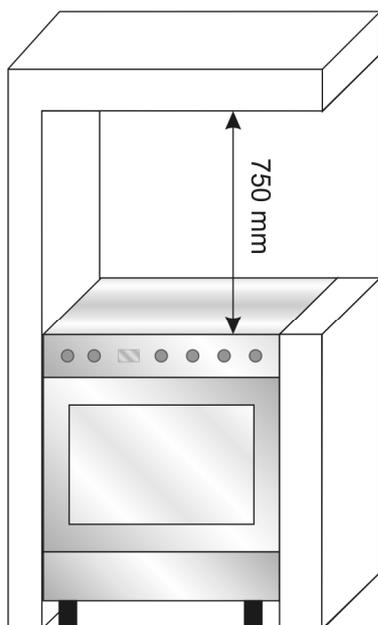
LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR LES DOMMAGES SUBIS PAR LES PERSONNES ET LES BIENS, CAUSES PAR LE NON RESPECT DES PRESCRIPTIONS SUSMENTIONNEES OU DECOULANT DE L'ALTERATION MEME D'UNE SEULE PARTIE DE L'APPAREIL ET DE L'UTILISATION DE PIECES DE RECHANGE NON D'ORIGINE.



2 INSTALLATION DE L'APPAREIL



L'appareil doit être installé par un technicien qualifié et conformément aux normes en vigueur. Il peut être installé contre des parois dont l'une dépasse en hauteur le plan de travail comme illustré dans le dessin. Les meubles suspendus ou les hottes aspirantes positionnés au-dessus du plan de travail doivent être à une distance de 750 mm de celui-ci.

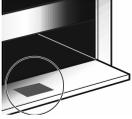




Instructions pour l'installateur

FR-BE

2.1 Branchement électrique



S'assurer que la tension et le dimensionnement de la ligne d'alimentation correspondent bien aux caractéristiques indiquées sur la plaque d'identification située à l'intérieur du compartiment de rangement. **Cette plaque ne doit jamais être enlevée.**

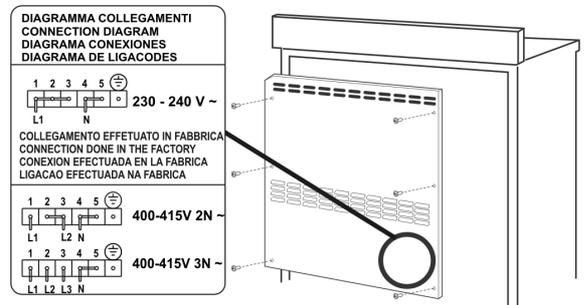


Si l'appareil est branché au secteur par un branchement fixe, il faut prévoir sur la ligne d'alimentation un dispositif d'interruption omnipolaire avec distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à **3 mm** placé de façon à être atteint facilement et proche de l'appareil.



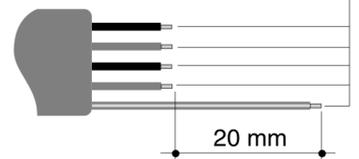
Le branchement au secteur peut être fixe ou par fiche et prise. Dans ce cas, elles devront être appropriées au câble utilisé et conformes aux dispositions en vigueur. Pour chaque type de branchement, l'appareil doit absolument être branché à la terre. Avant de le relier, il faut s'assurer que la ligne d'alimentation est équipée d'une prise de terre appropriée. Eviter l'emploi d'adaptateurs qui pourraient causer un surchauffement.

L'arrière de l'appareil est équipé d'un bornier. Pour le branchement électrique, voir le schéma suivant. Retirer la protection postérieure pour accéder au bornier.



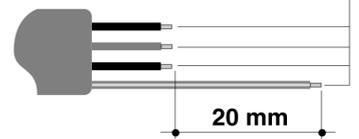
Fonctionnement à 400-415V3N~ : utiliser un câble à cinq pôles de type H05RR-F (câble de 5 x 2,5 mm²).

400-415V 3N~ 2,5 mm²



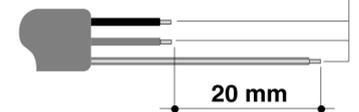
Fonctionnement à 400-415V2N~ : utiliser un câble à quatre pôles de type H05RR-F (câble de 4 x 4 mm²).

400-415V 2N~ 4 mm²



Fonctionnement à 230-240V~ : utiliser un câble à trois pôles de type H05RR-F (câble de 3 x 6 mm²).

230-240V~ 6 mm²



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



Terminer le câble d'alimentation par une fiche à cinq pôles appropriée (voir plaque de caractéristiques) ou, en cas d'alimentation **220-240 V~**, par une fiche à trois pôles. S'assurer que la fiche et la prise murale sont du même type et conformes aux réglementations en vigueur. S'assurer que l'appareil est correctement relié à la terre. Avant la mise en marche, s'assurer que la ligne secteur est correctement reliée à la terre. Eviter l'utilisation d'adaptateurs ou de dérivateurs.



3 DESCRIPTION DES COMMANDES DU PANNEAU FRONTAL

Tous les commandes et les contrôles sont réunis sur le panneau frontal. Le tableau suivant reporte une description des symboles utilisés.



ZONE RADIANTE AVANT DROITE



THERMOSTAT DU FOUR ELECTRIQUE



ZONE RADIANTE ARRIERE DROITE



BOUTON DES FONCTIONS DU FOUR ELECTRIQUE



ZONE RADIANTE ARRIERE GAUCHE



ZONE RADIANTE AVANT GAUCHE



Avant d'utiliser le four s'assurer que le programmeur électronique présente le symbole  ; voir paragraphe "3.2.1 Réglage de l'heure".

MANETTES DE COMMANDE DE LA TABLE DE CUISSON

Chauffage standard

Le cercle situé à côté de chaque manette indique la zone radiante qu'elle commande. Pour l'allumage, enfoncez et tournez la manette sur la position souhaitée. Le réglage est continu, ainsi l'appareil fonctionne également aux valeurs intermédiaires. Pour arrêter, remettre la manette sur la position 0.



Chauffage double

Le cercle situé à côté de chaque manette indique la zone radiante qu'elle commande. Pour chauffer la zone radiante intérieure, enfoncez et tournez la manette sur la position souhaitée.

Pour chauffer à la fois les zones radiantes intérieure et extérieure, tournez la manette sur  ; puis relâchez. La manette retourne ainsi à la position 9. Pour régler l'intensité de la chaleur, tournez la manette dans le sens contraire des aiguilles d'une montre à la position désirée. Pour chauffer de nouveau uniquement la zone radiante intérieure, remettre la manette sur 0, puis la tourner sur la position désirée. Pour arrêter, remettre la manette sur 0.



MANETTE THERMOSTAT FOUR ELECTRIQUE

Le choix de la température de cuisson se fait en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre sur la valeur souhaitée, comprise entre 50° et 250°C.

Si l'appareil est doté de four électrique, l'allumage du voyant signale que le four est en phase de réchauffe. L'extinction de ce voyant indique que la température programmée a été atteinte. Le clignotement régulier signale que la température à l'intérieur du four est maintenue en permanence au niveau programmé.





Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

MANETTE FONCTIONS FOUR ELECTRIQUE MULTIFONCTIONS (SEULEMENT SUR CERTAINS MODELES)

Les fonctions du four électrique sont adaptées aux différents modes de cuisson. Après avoir sélectionné la fonction désirée, programmer la température de cuisson par le bouton du thermostat.



ECLAIRAGE DU FOUR



FONCTION GRILL + TURBINE



FONCTION FOUR CONVECTIONNEL



FONCTION SOLE RESISTANCE
INFERIEURE + TURBINE



FONCTION GRIL



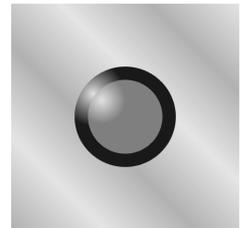
FONCTION FOUR CHALEUR
TOURNANTE

VOYANT DU THERMOSTAT

Ce voyant s'allume dès que le four commence à chauffer.

Il s'éteint lorsque la température choisie a été atteinte.

Le clignotement régulier du voyant indique que la température est maintenue constamment au niveau voulu dans l'enceinte du four



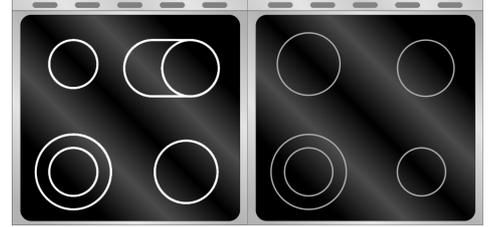


4 UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

4.1 Zones radiantes

L'appareil comprend 4/5 zones radiantes de diamètre et de puissance différents. Leur position est indiquée clairement par des cercles et l'intensité de la chaleur est définie par des marques sur la surface en verre. Les 5 zones radiantes sont de type HIGH-LIGHT et commencent à chauffer quelques secondes après leur mise en route. L'intensité de la chaleur peut être réglée, du minimum au maximum, au moyen des manettes situées sur le panneau avant.

Les zones radiantes marquées par deux cercles concentriques (⊙) et par un cercle + une poissonnière (⊖ / ⊕) permettent un chauffage double soit dans le cercle intérieur, soit dans les deux cercles.



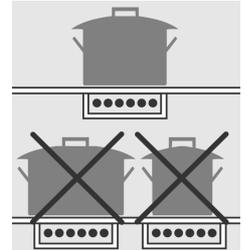
Les 4 voyants situés entre les zones radiantes s'allument lorsque la température d'une ou de plusieurs zones dépassent les 60°C. Ils s'éteignent lorsque la température passe en dessous de 60°C environ.



Lors de la première utilisation, il est recommandé de faire chauffer la table de cuisson à la température maximale pendant un temps suffisamment long pour permettre de brûler les résidus graisseux possibles de fabrication, leur odeur pouvant sinon être absorbée par les aliments.

Pour obtenir des résultats optimaux et réaliser des économies d'énergie, n'utiliser que des récipients convenant à la cuisson électrique :

- Le fond des récipients doit être très épais et parfaitement plat ; avant de poser un récipient sur la table de cuisson, s'assurer que ce dernier ainsi que la table de cuisson elle-même sont parfaitement propres et secs.
- Pour éviter de rayer la table de cuisson, ne jamais utiliser de récipients en fonte ou avec un fond rugueux.
- Pour éviter toute perte de chaleur, s'assurer que le diamètre du fond du récipient correspond au diamètre du cercle marqué sur la table de cuisson.



*Ne pas renverser de sucre ou de préparation sucrée sur la table de cuisson chaude. Ne jamais poser de matières ou substances pouvant fondre (feuilles de plastique ou d'aluminium) sur la table de cuisson. Si c'était le cas, éteindre rapidement et enlever la matière fondue avec le racloir de nettoyage fourni pendant que le dessus est encore chaud pour éviter de l'endommager. **Si la table de cuisson vitrocéramique n'est pas nettoyée immédiatement, les salissures s'incrustent et sont impossibles à enlever une fois la table de cuisson refroidie.***



Important.

Surveiller les enfants à proximité de la table de cuisson car les voyants indiquant la chaleur résiduelle sont situés en dehors de leur champ visuel. En fait, même après avoir été arrêtée, la table de cuisson reste chaude pendant un certain temps.

S'assurer que les enfants ne touchent pas la table de cuisson.



Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

5 UTILISATION DU FOUR



Sur les modèles à programmateur électronique, avant d'utiliser le four, s'assurer que le symbole  apparaît sur l'afficheur.

Sur les modèles avec horloge à aiguilles et à manette de minuterie, se placer sur le symbole .

5.1 Avertissements et conseils généraux

Lorsque l'on utilise le four et le gril pour la première fois, il convient de les réchauffer à leur température maximum (260°C four électrique et 275°C four gaz) pendant une durée suffisante pour brûler les éventuels résidus huileux de fabrication qui pourraient apporter des odeurs désagréables aux aliments. Après une interruption de courant électrique, l'afficheur du four clignote régulièrement en indiquant . Pour le réglage, se reporter au paragraphe "8. PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE (UNIQUEMENT POUR LES MODELES QUI EN SONT EQUIPES)".



Les accessoires du four qui peuvent entrer en contact avec les aliments sont construits avec des matériaux conformes aux dispositions de la directive en vigueur.



Pendant la cuisson, ne pas recouvrir la sole four avec des feuilles d'aluminium 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 sulfurisé, le placer de façon à ce qu'il n'interfère pas avec la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.



Pour éviter les effets de la vapeur éventuellement contenue dans le four, ouvrir la porte à deux reprises : la laisser entrouverte (environ 5 cm) pendant 4 ou 5 secondes puis l'ouvrir complètement. Si la préparation exige quelques soins, laisser la porte ouverte le moins longtemps possible pour éviter que la température dans l'enceinte du four ne baisse trop vite et qu'elle n'affecte le bon déroulement de la cuisson.



5.2 Ventilation de refroidissement

À l'allumage du four, un système de refroidissement entre en fonction après quelques minutes. Le fonctionnement des ventilateurs provoque un flux d'air normal, qui sort au-dessus de la porte et qui peut continuer pendant une courte durée même après l'extinction du four.

Instructions pour l'utilisateur



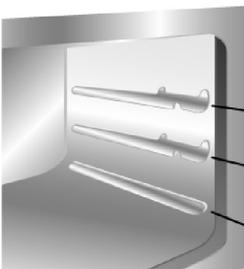
Utilisation du grill



Une fois l'allumage effectué, confirmé par l'allumage du voyant rouge, laisser réchauffer le four pendant 5 minutes avant d'introduire les aliments.

Les aliments doivent être aromatisés avant la cuisson. L'huile et le beurre liquéfié eux aussi devront être appliqués avant la cuisson. Pour récupérer la sauce, utiliser le bac du four.

Les aliments à cuire doivent être posés sur la grille du four qui doit être placée sur l'un des rails qui équipent les différents types de fours selon les indications figurant ci-après :

	ALIMENTS	NIVEAU RAIL
	Viandes plates et fines	3
	Rôti roulé	2 – 3
	Volaille	2 – 3

AVERTISSEMENTS



- **La durée de ces cuissons ne doit pas dépasser 60 minutes.**
- **Pendant la cuisson, la porte du four doit être fermée.**
- **Pendant et après l'utilisation du grill, les parties accessibles peuvent être très chaudes ; par conséquent il est nécessaire de tenir les enfants éloignés de l'appareil.**
- **Pendant l'utilisation du four, retirer de son compartiment toutes les plaques et les grilles non utilisées.**

5.3 Compartiment de rangement

Le compartiment de rangement est situé dans la partie inférieure de la cuisinière, sous le four. On peut y accéder en tirant le bord supérieur du portillon.

N'y mettre en aucun cas des matériaux inflammables tels que chiffons, papier ou autre, mais éventuellement, rien que les accessoires métalliques de l'appareil.



Ne pas ouvrir l'emplacement prévu pour le rangement lorsque le four est allumé et encore chaud. Les températures à l'intérieur peuvent être très élevées.



Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

6 PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE (UNIQUEMENT POUR LES MODELES QUI EN SONT EQUIPES)



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

6.1 Réglage de l'heure

Lors de la première utilisation du four ou bien après une coupure de courant, le cadran d'affichage clignote par intermittence régulière en indiquant **0:00**. Enfoncer simultanément les touches  et  tout en appuyant sur les touches de variation de la valeur **+** ou **-**. On obtiendra l'augmentation ou la diminution d'une minute par pression.



Avant tout réglage du programmateur, activer la fonction et la température voulues

6.2 Cuisson semi-automatique

Cette programmation assure uniquement l'arrêt automatique du four en fin de cuisson.

Appuyer sur la touche , le cadran s'allume et affiche les chiffres **0:00** ; continuer à appuyer et enfoncer en même temps les touches de variation de la valeur **-** ou **+** pour programmer la durée de cuisson. Relâcher la touche  : le comptage de la durée de cuisson programmée débute aussitôt ; le cadran affiche l'heure réelle ainsi que les symboles A et .



6.3 Cuisson automatique

Cette programmation permet d'allumer et d'éteindre le four automatiquement.

Appuyer sur la touche  le cadran s'allume et affiche les chiffres **0:00** ; maintenir la pression et appuyer en même temps sur les touches de variation de la valeur **-** ou **+** pour programmer la durée de cuisson. Appuyer sur la touche  : le cadran affiche la somme de l'heure réelle + la durée de cuisson ; maintenir la touche enfoncée tout en appuyant sur les touches de variation de la valeur **-** ou **+** pour programmer l'heure de fin de cuisson. Relâcher la touche  ; le comptage programmé commence et le cadran affiche l'heure réelle ainsi que les symboles A et .



Après la programmation, pour voir le temps restant de cuisson appuyer sur la touche ; pour voir l'heure de fin de cuisson appuyer sur la touche . La programmation au moyen de valeurs incohérentes est empêchée logiquement (ex. une contradiction entre une fin de cuisson et une durée plus longue ne sera pas acceptée par le programmeur).

6.4 Fin de cuisson

A la fin de la cuisson, le four s'éteint automatiquement alors qu'un signal sonore intermittent retentit. Après neutralisation de ce signal, le cadran affiche l'heure réelle ainsi que le symbole signalant le retour à l'état d'usage manuel du four.



6.5 Minuterie

Le programmeur peut également servir de simple minuterie. Appuyer sur la touche : les chiffres **0:00** sont affichés sur le cadran ; maintenir la touche enfoncée tout en appuyant sur les touches de variation de la valeur **-** ou **+**. Quand on relâche la touche , le décompte programmé commence et on voit apparaître sur le dispositif d'affichage l'heure actuelle et le symbole .



Après la programmation, pour visualiser le temps restant appuyer sur la touche . L'utilisation comme minuterie n'interrompt pas le fonctionnement du four au terme du temps programmé.

6.6 Réglage du volume de la sonnerie

L'intensité de la sonnerie est modulable (3 positions). Pour le réglage, appuyer sur la touche **-** pendant le fonctionnement.

6.7 Arrêt de la sonnerie

La sonnerie cesse automatiquement de fonctionner au bout de sept minutes. Il est possible de la débrancher manuellement en enfonçant simultanément les touches et . **Pour éteindre l'appareil reporter les manettes en position 0.**

6.8 Effacement des valeurs programmées

Avec le programme sélectionné, enfoncer la touche de la fonction à effacer tout en utilisant les touches de variation de la valeur **-** ou **+** pour atteindre la valeur **0:00**. L'effacement de la durée sera interprétée par le programmeur comme fin de cuisson.

6.9 Modification des valeurs programmées

Les valeurs sélectionnées pour la cuisson peuvent être modifiées à n'importe quel moment. Il suffit de maintenir la touche de fonction enfoncée et d'appuyer en même temps sur les touches de variation de la valeur **-** ou **+**.



Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

7 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

7.1 Nettoyage de l'acier inox



Pour une bonne conservation de l'acier inox, il faut le nettoyer régulièrement à la fin de chaque utilisation de la cuisinière, après l'avoir laissé refroidir.

7.1.1 Nettoyage ordinaire quotidien

Pour nettoyer et conserver les surfaces d'acier inox, utiliser toujours et **uniquement** 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 soigneusement et essuyer avec un chiffon souple ou avec une peau de chamois.

7.1.2 Taches de nourriture ou résidus

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

Utiliser des produits pour acier normaux, non abrasifs, en se servant éventuellement d'ustensiles de bois ou de matière plastique.

Rincer soigneusement et essuyer avec un chiffon souple ou avec une peau de chamois.

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



7.2 Nettoyage de la table de cuisson vitrocéramique



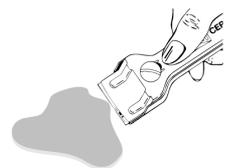
Avant toute intervention, couper l'alimentation de l'appareil



La table de cuisson doit être nettoyée régulièrement ; au mieux, après chaque utilisation, une fois que les voyants de chaleur résiduelle sont éteints.

Les taches laissées par le fond des casseroles en aluminium se nettoient facilement avec un chiffon et du vinaigre.

Retirer tous les résidus brûlés après la cuisson à l'aide du racloir de nettoyage fourni, rincer à l'eau et essuyer avec un chiffon propre. L'utilisation régulière du racloir réduit considérablement le besoin en détergents chimiques pour le nettoyage quotidien de la table de cuisson. Ne jamais utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs (par exemple, poudres de nettoyage, sprays pour fours, détachants, éponges en paille de fer).

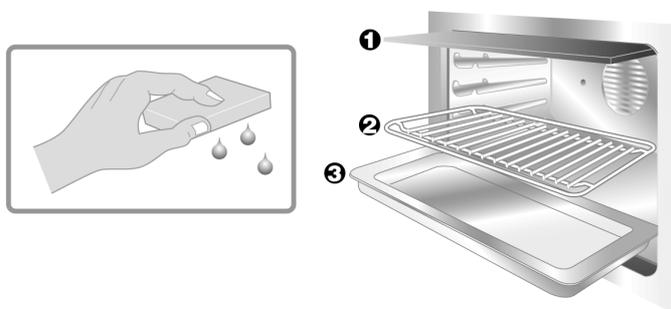




7.3 Nettoyage de l'enceinte du four



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



Nettoyer les grilles four avec de l'eau chaude et détergents non abrasifs, rincer et essuyer.

7.4 Vitre de la porte

Il est conseillé de la maintenir toujours bien propre. Utiliser du papier essuie-tout, en cas de saleté persistante, laver avec une éponge humide et un détergent commun.



Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

8 ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

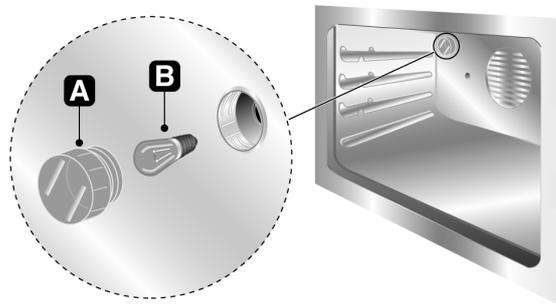
Périodiquement, le four nécessite de petites interventions d'entretien ou remplacement de pièces sujettes à usure, telles que joints, ampoules, etc. Ci-après nous fournissons les instructions spécifiques pour toute intervention de ce type.



Avant toute intervention, il faut débrancher l'alimentation électrique de l'appareil.

8.1 Remplacement de l'ampoule d'éclairage

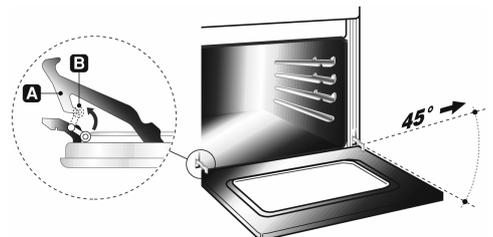
Enlever le capuchon de protection **A** en le dévissant de gauche à droite ; remplacer l'ampoule **B** par une autre semblable (25 W). Remonter le capuchon de protection **A**.



Utiliser uniquement des lampes spéciales four (T 300°C).

8.2 Démontage de la porte

Prendre la porte à deux mains, des deux côtés, en proximité des charnières **A** et soulever les leviers **B**. Soulever la porte en formant un angle d'environ 45° et l'enlever. Pour remonter la porte, enfiler les charnières **A** dans les rainures ; laisser la porte s'appuyer vers le bas et positionner les leviers **B**.



8.3 Joint porte four

Pour un nettoyage soigneux du four, le joint de la porte est démontable. Avant de procéder à l'enlèvement du joint, il faut démonter la porte du four de la façon décrite précédemment. Une fois la porte démontée, soulever les languettes situées aux angles du joint, de la façon indiquée par la figure.

