

---

**FORNO DA INCASSO**

I

**FOUR ENCASTRABLE**

F

**HORNO EMPOTRADOS**

E

**INBOUWOVEN**

NL

**BUILT-IN OVEN**

GB

**EINBAUBACKOFEN**

D



## Caractéristiques générales

Avant de commencer à lire ce mode d'emploi, veuillez ouvrir les dernières pages comprenant les figures illustrées.

Les instructions ci-après fournissent d'importantes indications concernant les opérations d'installation, d'utilisation et d'entretien, conformément aux normes en vigueur.

**Four multifonction:** four électrique à thermostat, commutateur pour les différentes fonctions, horloge et programmateur, éclairage intérieur et grilloir.

Panneaux en émail auto-nettoyant en option.

---

### Dimensions de la façade extérieure (fig. 1)

Largeur	596 mm.
Hauteur	595 mm.
Profondeur	21 mm.

---

### Dimensions de la partie encastrée (fig. 1)

Largeur	550 mm.
Hauteur	575 mm.
Profondeur	545 mm.

---

Puissance et tension d'alimentation électrique:  
voir plaque des caractéristiques

---

Cet appareil est conforme aux prescriptions de la directive CEE 82/499 relative aux parasites radio.

## Instructions pour l'installation

**Important:** l'appareil doit être installé par un technicien spécialisé, conformément aux normes en vigueur. Toute intervention de réglage, maintenance etc. doit être exécutée appareil débranché.

### Branchement électrique

S'assurer que la tension et la section des fils d'alimentation correspondent à la tension et à la puissance indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil, fixée sur le côté inférieur gauche de la cornière. Il est absolument nécessaire de relier l'appareil à la terre. Pour cette raison la fiche à relier au cordon d'alimentation et la prise dans laquelle est branché l'appareil doivent être du même type (conformes aux normes CEE).

Avant le branchement s'assurer du bon état de l'installation de mise à la terre.

**Notre société décline toute responsabilité en cas de dommages aux personnes ou aux choses consécutifs à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.**

Lors de l'installation il faut prévoir sur la ligne d'alimentation de l'appareil un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm, placé dans un endroit facilement accessible à proximité de l'appareil.

**Important:** Si vous remplacez le cordon d'alimentation, il faut démonter le carter arrière en dévissant les vis comme indiqué dans la figure 2.

La section des fils du nouveau cordon ne doit pas être inférieure à 1,5 mm<sup>2</sup> (câble de 3 x 1,5) et l'extrémité qui va à l'appareil doit avoir un fil de terre (jaune-vert) au moins 20 mm. plus long.

Ne pas utiliser de réductions, adaptateurs ou dérivations car ils pourraient provoquer des échauffements ou des risques de brûlures.

## Mise en place

L'appareil peut être installé dans tous les meubles, dans la maçonnerie, dans le métal, le bois et le bois revêtu de laminés plastiques, à conditions qu'ils soient résistants à la chaleur (T 90°C).

Respecter les dimensions d'encastrement indiquées dans la fig. 1. L'appareil peut être installé sous le plan de travail ou à colonne; dans le deuxième cas le meuble devra avoir dans la partie supérieure-arrière un espace d'aération de 80/90 cm de profondeur.

La Fixation est réalisée avec 4 vis «A» placées dans les angles du cadre de la porte du four, comme illustré dans la fig. 1.

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

## Organes de commande présents dans le four

(fig. 3)

Sur ce tableau, sont présent tous les organes de commandes et de contrôle du four.

A - Manette thermostat du four

B - Regard temperatures

C - Manette commutateur du four

D - Regard fonctions

E - Voyant lumineux thermostat du four

F - Horloge et programmateur

### Manette thermostat du four

(fig. 3-A)

C'est le dispositif qui permet de choisir la température de cuisson appropriée aux aliments à cuire.

Le choix de la température s'effectue en plaçant la valeur désirée, sur le regard «B» comprise entre 50 et 250°C.

La position maximum correspond à la température nécessaire pour les cuissons au gril


### Manette commutateur du four


(fig. 3-C)


C'est le dispositif qui permet de choisir la cuisson appropriée aux aliments à préparer.


Le choix de la fonction s'effectue en plaçant sur le regard «D» le symbole désiré.


#### Signification des symboles


 Lampe du four allumée

 Élément chauffant supérieur et inférieur

 Élément grilloir

 Élément grilloir + air chaud

 Élément inférieur + air chaud

 Fonctionnement à air chaud ou décongélation

**Voyant lumineux du four** (fig. 3-E) Le voyant allumé indique la phase de chauffage, son extinction signale que la température sélectionnée avec la manette est atteinte.

Par la suite l'allumage et l'extinction indiquent le maintien constant de la température du four.

## Utilisation du programmateur et horloge

Le programmateur de votre four vous donne la possibilité d'effectuer la cuisson semi-automatique ou automatique en votre absence et de trouver à votre retour l'aliment cuit à point, prêt à être servi; il est aussi muni d'une horloge électrique.

Voici comment il fonctionne et comment l'utiliser.

### Réglage de l'heure

(fig. 4)

Une fois l'appareil branché au réseau pour régler l'horloge à l'heure exacte, tirer vers soi et tourner dans un sens ou l'autre la manette «B».


### Cuisson semi-automatique

(fig. 4)

Nous illustrons ci-après comment régler le programmateur seulement pour arrêter le four automatiquement (TEMPS de CUISSON).

Pour allumer le four il faut pousser et tourner vers la gauche la manette «A» à fin que le triangle «C» corresponde avec la petite aiguille des heures.


Pour établir le temps de cuisson, il suffit de tourner vers la droite la manette «B» jusqu'à faire apparaître sur le regard «D» le temps désiré. Chaque chiffre est divisé en intervalles de 5 minutes chacun; la durée max. de cuisson est de 3 heures et 30 m. (210 minutes).

Une fois que la durée programmée est écoulée, un signal sonore entre en fonction, pour l'arrêter, tourner vers la droite le bouton «B» de façon que le symbole  apparaisse dans le regard «D».

### Cuisson automatique (fig. 4)

Nous illustrons ci-après comment régler le programmateur pour mettre en marche et arrêter le four automatiquement (TEMPS et FIN DE CUISSON).

Pour établir le temps de cuisson tourner vers la droite la manette «B» jusqu'à faire apparaître sur le regard «D» le temps désiré. Chaque chiffre est divisé en intervalles de 5 minutes chacun; la durée max. de cuisson est de 3 heures et 30 m. (210 minutes) Pour fixer l'heure de début cuisson appuyer et tourner vers la gauche la manette «A» à fin que le triangle «C» corresponde avec l'heure de début de cuisson désirée.

Une fois que la durée programmée est écoulée un signal sonore entre en fonction, pour l'arrêter tourner vers la droite la manette «B» de façon que le symbole  apparaisse dans le regard «D».


### Exemple de cuisson automatique

Imaginons qu'il soit 9 heures du matin et nous devons cuire un rôti de veau de 2 kg pour midi; selon le tableau le temps de cuisson est de 2 heures à une température de 200°C. Si le rôti doit être prêt à midi, et la durée de cuisson est 2 heures, on devra le cuire à partir de 10 heures.

Enfoncer et tourner vers la gauche la manette «A» afin de placer le triangle «C» sur 10 heures.


Après tourner la manette «B» jusqu'à faire apparaître le chiffre 120 minutes sur le regard «D»; ensuite tourner vers la droite le bouton commutateur du four sur le symbole désiré et le bouton thermostat sur 200°C.

A ce point le four s'allumera à 10 heures, en travaillant pendant 2 heures à 200°C pour s'éteindre automatiquement à midi.

**Important:** pour remettre le four en position manuelle, tourner la manette «B» à fin que le symbol  apparaisse sur le regard «D».

Le four est prêt pour un usage manuel.

## Utilisation du four


**Indications préliminaires** **Recommandation:** avant d'utiliser le four manuel (sans programmateur), s'assurer que le symbole  et l'heure apparaît sur le regard «D» (fig. 4) dans le cas contraire tourner la touche «B».

**Important:** avant la première utilisation du four il faut le réchauffer à la température maximale pendant 30 à 40 minutes, la porte étant fermée, pour brûler les résidus de graisse pouvant dégager de mauvaises odeurs.

Si pendant le fonctionnement du four on est obligés d'ouvrir la porte, la laisser ouverte le moins possible à fin d'éviter que la température du four puisse baisser et compromettre la réussite de la cuisson.

Pour éviter qu'une certaine quantité de vapeur sort tout d'un coup, ouvrir la porte en deux temps: pendant 4 - 5 secondes la garder entrouverte 5 - 6 cm., après l'ouvrir complètement.

**Pendant et après le fonctionnement du four la vitre frontale se réchauffe, c'est pourquoi il ne faut pas laisser les enfants s'approcher.**

**Cuissons traditionnelles** Tournez la manette du commutateur sur le symbole  Tournez la manette du thermostat au choix entre 50 et 250°C.


Ce système classique avec chaleur supérieure et inférieure est indiqué pour la cuisson au four d'un seul plat. Pour cuire à point il faut pré-chauffer le four à la température voulue. Mettez le plat au four dès que le voyant s'éteint, ce qui signifie que la température est atteinte.

**Uniquement dans le cas de viandes très grasses mettez le plat à four froid.**

Dans le cas de viande congelée, il convient de ne pas décongeler avant la cuisson. Choisir des températures inférieures de 20°C et des temps de cuisson plus long de 1/4 par rapport à une cuisson de viande fraîche.

En règle générale il convient d'employer des récipients à bords hauts, pour salir le moins possible les parois du four.

**Cuisson à air chaud**

Tournez la manette du commutateur sur le symbole   
Tournez la manette du thermostat au choix entre **50** et **250°C**.

Ce système à air chaud est indiqué pour la cuisson au four sur plusieurs niveaux.

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

Le pré-chauffage du four n'est pas nécessaire. Toutefois pour les pâtisseries délicates le four doit être pré-chauffé. En même temps que les pâtisseries vous pouvez cuire des plats de différente nature (poisson, viande, etc.) sans que le goût et les odeurs se mélangent. Ces cuissons multiples peuvent être exécutées si le temps de cuisson est identique pour les différents aliments.

Il suffit de mettre la viande directement sur la grille et il n'est pas nécessaire de la tourner pendant la cuisson.

La température de cuisson de la viande ne devrait jamais dépasser **180-190** degrés; des températures plus élevées pouvant brûler la viande, faire de la fumée et salir le four.



Pour obtenir un rôti bien savoureux et bien doré, bardez la viande avec du lard ou de la poitrine coupés en tranches fines. Posez la viande sur la grille avec le côté bardé tourné vers le haut et mettez le plus possible au centre du four.

Pour des rôtis de volaille de grosses dimensions, baissez la température de cuisson de **10-20°C** (160-170°C).

Si vous avez mis le rôti dans un plat, la température de cuisson reste la même que celle des rôtis posés directement sur la grille, mais il faudra un peu plus de temps.

Placez la lèche-frite dans la glissière sous le gril. Les volailles en général doivent être préparées comme les rôtis et posées le dos sur la grille, si la volaille est grosse, versez 1/4 de litre d'eau chaude dans la lèche-frite au-dessous. Le gibier maigre doit être préparé directement dans la lèche-frite préalablement graissée.

**Cuissons au gril**  
(fig. 5)

Tournez la manette du commutateur sur le symbole   
Tournez la manette du thermostat sur le symbole 

**Quand le gril est en fonction éloigner les enfants.**


Ce type de cuisson permet de dorer rapidement les plats. Pour cela nous conseillons de placer la grille sur le gradin le plus haut selon les dimensions des aliments à cuire.

Pour des cuissons courtes de petites quantités, utilisez le quatrième gradin en partant du bas; pour des cuissons plus longues et de grosses quantités, glissez la grille (selon les dimensions) sur un gradin plus bas.

Pour ce type de cuisson laissez la porte du four ouverte et extraire la voûte mobile «A» d'environ 10 cm., ou monter la traverse «B» (en dotation sur quelques modèles) en introduisant les 2 languettes dans les deux fentes de la voûte mobile.

De cette façon on protège le tableau de bord de la chaleur et des vapeurs produites pendant la cuisson.

**Cuissons au gril**  
**à air chaud**


Tournez la manette du commutateur sur le symbole   
Tournez la manette du thermostat (max. 200°C).

Ce type de cuisson au gril + air chaud permet une distribution uniforme de la chaleur et une plus grande pénétration en profondeur sur les aliments.

C'est la cuisson idéale pour obtenir des plats légèrement dorés à l'extérieur et tendres à l'intérieur.

Pour ce type de cuisson laissez la porte du four fermée.

**Cuissons délicates**



Tournez la manette du commutateur sur le symbole   
Tournez la manette du thermostat au choix entre **50** et **250°C**.

Ce système est conseillé pour stériliser ou pour compléter la cuisson d'aliments mis dans des récipients qui seront donc bien cuits en surface, mais encore tendres à l'intérieur, nécessitant donc une chaleur modérée sur la surface.

## Conseils pratiques pour la cuisson au four

Préparations	Position de cuisson par rapport au bas du four	Température °C		Temps en minutes
		—	⊗	
<b>Pâtes au four</b>	2	200	175	30-35
<b>Viandes</b>				
Veau	2	200	175	60-65
Poulet	2	200	200	60-65
Canard	2	200	175	120-125
Lapin	2	200	175	90-95
Porc	2	225	200	70-75
<b>Poissons</b>	2	200	175	30-35
<b>Pizza</b>	2	250	225	15-20
<b>Gâteaux</b>				
Meringues	2	125	125	55-60
Biscuits	2	200	175	20-25
Pâte brisée	1	200	175	25-30
Gâteau brioché	2	175	175	35-45
Tarte aux fruits	1	200	175	30-35
<b>Cuissons au grill</b>				
Toast	3			5 par face
Poulet	3	☰	☰	30 par face
Poisson	3			18 par face
Tomates - aubergines	3			8 par face

### Décongélation

Tournez la manette du commutateur sur le symbole .  
 Tournez la manette du thermostat sur la position .  
 Ce système fonctionne par la mise en marche du ventilateur qui assure une répartition uniforme d'air froid dans le four, de façon à décongeler rapidement les aliments congelés.

## Nettoyage et entretien

**Avant toute opération sur l'appareil, débranchez le.**

Un nettoyage régulier et constant garderont longtemps votre appareil dans son état initial.

Le nettoyage du four, sans panneaux auto-nettoyants, doit être fait le four éteint, encore tiède, **mais pas chaud**, de façon à ce que la pellicule de graisse produite par les vapeurs de cuisson sur les parois puisse être enlevée facilement; de plus les débordements et les projections de graisse n'auront pas encore durcis.

Enlevez la grille, la lèchefrite, les glissières latérales; nettoyez à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'une solution d'ammoniaque, rincez et essuyez.

Si les taches ou les débordements persistent, mettez sur le fond un chiffon humide imbibé d'ammoniaque, fermez la porte et quelques heures après lavez le four à l'eau chaude et détergent liquide; ensuite rincez et essuyez soigneusement.

Pour les parties extérieures utilisez seulement des produits spécifiques pour l'acier inox; ne jamais utiliser de produits abrasifs en poudre.

### Garniture de la porte du four (fig. 7)

Pour la nettoyage à fond du four on peut démonter la garniture de la porte en soulevant les quatre languettes «B» aux angles, comme illustré sur la figure.

Nettoyez la garniture avec une éponge, de l'eau et du savon; ne jamais utiliser de produits acides ou abrasifs. Le nettoyage terminé, remontez la garniture «A» en maintenant le côté plus long à l'horizontale et introduisez les languettes «B» dans les quatre trous «C», en commençant par les supérieurs.

Lors du montage il est important de maintenir la garniture parallèle par rapport à l'ouverture du four.

### Remplacement de la lampe (fig. 8)

En cas de remplacement de la lampe d'éclairage du four, déposez le cache de protection «A» en le dévissant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. |  
Après remplacement de la lampe, remontez le cache de protection «A» avec l'anneau en métal «B».

**Important:** Pour éviter des problèmes de condensation, on conseille de ne pas laisser de mets à l'intérieur du four.

### Démontage de la porte

Pour faciliter le nettoyage du four il est possible de démonter la porte. En effet les fours disposent de deux types différents de charnières interchangeables.

#### Charnières avec articulations mobiles (fig. 9)

Les charnières «A» sont munies de deux articulations mobiles «B» qui, bloquent les secteurs «C» des charnières, quand elles y sont accrochées, la porte entièrement ouverte.

Ensuite remontez la porte vers l'extérieur, faisant les deux mouvements illustrée sur la fig. 11.

Pour cette opération saisir les côtés de la porte à proximité des charnières.

Pour remonter la porte, introduisez avant tout les charnières dans les cannelures prévues à cet effet.

Avant de fermer la porte **n'oubliez pas de déposer les deux articulations mobiles «B»** qui avaient servi pour accrocher les deux charnières.

#### Charnières avec leviers mobiles (fig. 10)

Ouvrez entièrement la porte et prenez avec les mains les deux côtés à proximité des charnières.

Avec le pouce, poussez vers l'avant les leviers «A» et remontez en même temps la porte vers le haut, formant un angle d'environ 45°; après quoi bloquez les secteurs «B» des charnières.

Pour extraire la porte, soulevez avec le doigt index les charnières «C», faisant les mouvements illustrés sur la fig. 11.

Pour remonter la porte, introduisez avant tout les charnières dans leurs cannelures et ouvrez ensuite entièrement la porte pour décrocher les secteurs «B». Après quoi la porte pourra être fermée librement.

### Ventilation forcée de refroidissement (fig. 12)

Pendant la cuisson tous les mets produisent des vapeurs à l'intérieur du four. SMEG a réalisé un système de ventilation centrifugée placé sur la partie arrière du four qui permet d'évacuer les petites sorties de vapeur sans que les caractéristiques de cuisson changent.

Les vapeurs sont mêlées avec l'air frais aspiré par le tableau de bord pour sortir ensuite à la partie inférieure de la façade.

Si après la cuisson, les mets restent en température à l'intérieur du four, il faut tourner le bouton sélecteur des fonctions sur la position 'lampe' pour éviter un phénomène de condensation: temps nécessaire environ 5 à 6 minutes.

N.B. Cette dernière opération n'est pas nécessaire sur les modèles équipés de système de ventilation automatique car il s'enclenche et s'éteint automatiquement après chaque fin de cuisson.



