

1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION	4
2. AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ	6
3. RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT	8
4. FAMILIARISEZ AVEC VOTRE FOUR.....	9
5. ACCESSOIRES DISPONIBLES.....	10
6. PANNEAU FRONTAL	11
7. PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE.....	15
8. UTILISATION DU FOUR	24
9. CUISSONS AU FOUR.....	27
10. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	34
11. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE	37
12. INSTALLATION DE L'APPAREIL.....	41



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. Cet appareil est conçu pour une utilisation de type domestique et répond aux directives CEE actuellement en vigueur. Le dispositif est construit pour réaliser la fonction suivante : cuisson des aliments. Tout autre utilisation est considérée comme impropre.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisations différentes de celles qui sont indiquées.



Cet appareil a été conçu pour cuire des aliments ; il ne doit pas être utilisé 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 tous 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.



Avertissements généraux

FR



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

Utilisez les produits normaux, non abrasifs, en vous servant éventuellement d'outils en bois ou en matière plastique. Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon doux ou une peau de daim. Évitez de laisser sécher à l'intérieur du 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 de l'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 SÉCURITÉ

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 des matériaux inflammables 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.



Avertissements généraux

FR



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 l'appareil 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. 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, 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 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 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 et 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.

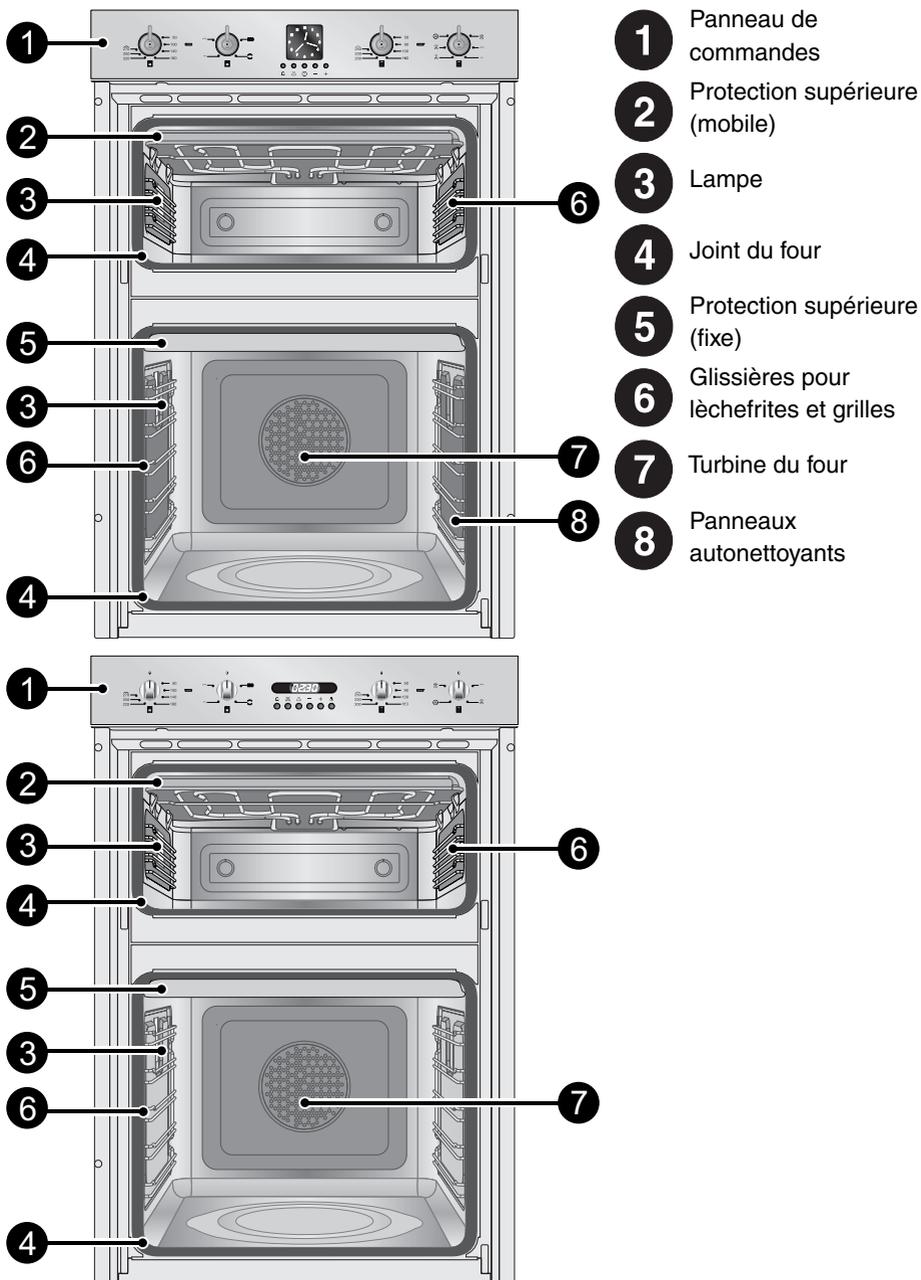
Il est également nécessaire d'éliminer correctement votre ancien appareil.

Important : remettez l'appareil au centre de zone 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 niveaux 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

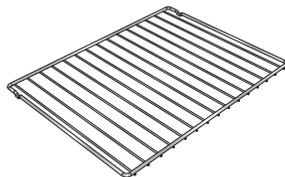




5. ACCESSOIRES DISPONIBLES

REMARQUE : 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 lèche-frite : à poser au-dessus d'une lèche-frite pour la cuisson d'aliments qui peuvent goutter.



Lèche-frite : elle permet de récupérer des graisses ayant coulé des aliments posés sur la grille supérieure.



Accessoires sur demande :

Demandez les accessoires d'origine fournis ou en option aux Centres d'Assistance Agréés.

Utilisez uniquement les accessoires originaux SMEG.



Pour les fonctions des accessoires disponibles et leur utilisation, consultez le chapitre « 8. UTILISATION DU FOUR ».



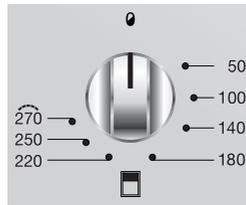
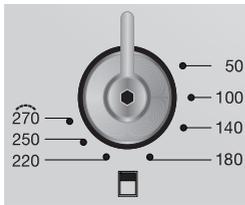
6. PANNEAU FRONTAL

Tous les commandes et les voyants sont visibles sur le panneau frontal. Le symbole sous chaque manette indique le four correspondant. Les tableaux ci-dessous décrivent les symboles utilisés.



1

MANETTE DU THERMOSTAT PETIT FOUR

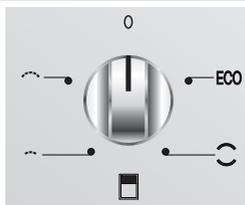
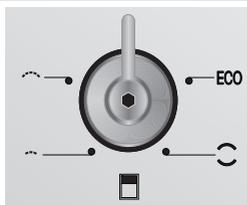


On choisit la température de cuisson en tournant la manette en sens horaire sur la valeur souhaitée, comprise entre 50° et 270° C.



2

MANETTE DES FONCTIONS PETIT FOUR



Tournez la manette dans le sens horaire ou anti-horaire pour sélectionner une fonction du petit four parmi les suivantes :

ECO

FONCTION GRIL
+ RÉSISTANCE DE VOÛTE
+ RÉSISTANCE DE LA SOLE



FONCTION PETIT GRIL



RÉSISTANCE DE VOÛTE
+ RÉSISTANCE DE LA SOLE



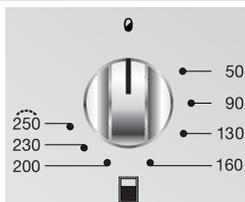
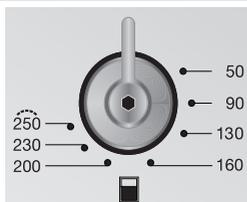
FONCTION GRAND GRIL



Dans le petit four la fonction avec la consommation énergétique moindre est la fonction **ECO**

3

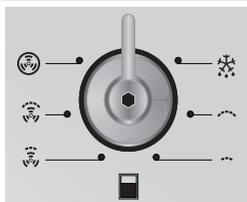
MANETTE DU THERMOSTAT GRAND FOUR



On choisit la température de cuisson en tournant la manette en sens horaire sur la valeur souhaitée, comprise entre **50°** et **250° C.**

4

MANETTE DES FONCTIONS GRAND FOUR (seulement sur certains modèles)



Tournez la manette dans le sens horaire ou anti-horaire pour sélectionner une fonction du grand four parmi les suivantes :



FONCTION DÉCONGÉLATION

FONCTION PETIT GRIL
+ VENTILATION

FONCTION GRAND GRIL

FONCTION GRAND GRIL
+ VENTILATION

FONCTION PETIT GRIL

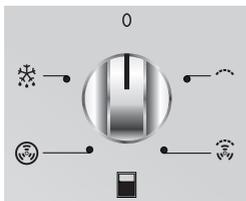
FONCTION CHALEUR
TOURNANTE



Dans le grand four la fonction avec la consommation énergétique moindre est la fonction 

5

MANETTE FONCTIONS GRAND FOUR (seulement sur certains modèles)



Tournez la manette dans le sens horaire ou anti-horaire pour sélectionner une fonction du grand four parmi les suivantes :



FONCTION GRAND GRIL



FONCTION CIRCULAIRE



FONCTION GRAND GRIL + VENTILATION



FONCTION DÉCONGÉLATION



Dans le grand four la fonction avec la consommation énergétique moindre est la fonction 

6

PROGRAMMATEUR ÉLECTRIQUE - HORLOGE ANALOGIQUE (seulement sur certains modèles)



L'horloge programmateur permet d'afficher l'heure courante et de sélectionner un minuteur ou une cuisson programmée.



TOUCHE DU MINUTEUR



TOUCHE DE DIMINUTION DE LA VALEUR



TOUCHE DE CUISSON TEMPORISÉE ET DE CUISSON PROGRAMMÉE



TOUCHE D'AUGMENTATION DE LA VALEUR



RÉGLAGE DE L'HEURE ET RAZ



7

PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE - HORLOGE NUMÉRIQUE (seulement sur certains modèles)



L'horloge programmeur permet d'afficher l'heure courante et de sélectionner un minuteur ou une cuisson programmée.



TOUCHE DU MINUTEUR



TOUCHE DE DIMINUTION DE LA VALEUR



TOUCHE CUISSON PROGRAMMÉE



TOUCHE D'AUGMENTATION DE LA VALEUR



TOUCHE CUISSON TEMPORISÉE



TOUCHE DE FONCTIONNEMENT MANUEL

8

VOYANT DU THERMOSTAT (orange)



Au cours de la phase de réchauffage du four, le voyant du thermostat reste allumé. Une fois que le four a atteint la température sélectionnée, le voyant s'éteint.



7. PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE

7.1 Horloge analogique (seulement sur certains modèles)



LISTE DES TOUCHES FONCTION



TOUCHE DU MINUTEUR



TOUCHE DE CUISSON
TEMPORISÉE ET DE
CUISSON PROGRAMMÉE



RÉGLAGE DE L'HEURE ET
RAZ



TOUCHE DE DIMINUTION DE
LA VALEUR



TOUCHE D'AUGMENTATION
DE LA VALEUR



LE PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE N'INTERVIENT QUE SUR LE GRAND FOUR, IL N'A AUCUN CONTRÔLE SUR LE PETIT FOUR



La sonnerie qui intervient à la fin de chaque programmation est composée de 10 signaux sonores qui se répètent 3 fois à intervalles de 1 minute environ. Elle peut être arrêtée à tout moment en pressant une touche quelconque.

7.1.1 Réglage de l'heure

À la première utilisation du four ou après une coupure de courant, l'afficheur clignote à intermittence régulière.

Pour programmer l'heure, procédez comme suit :

- Appuyez sur la touche  pour mettre fin à l'intermittence de l'afficheur ;
- Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant 2 secondes, un symbole rond intermittent s'affiche entre le 2 et le 3, il est désormais possible de régler l'heure actuelle ;
- Appuyez sur les touches de variation de la valeur  ou  pour augmenter ou diminuer d'une minute à chaque pression jusqu'à l'obtention de l'horaire souhaité ;
- Appuyez sur la touche  ou attendez près de 5 secondes pour terminer le réglage de l'heure.



7.1.2 Minuteur



Le minuteur n'interrompt pas la cuisson. Il avertit l'utilisateur uniquement lorsque les minutes sélectionnées se sont écoulées.

- Appuyez sur la touche , l'afficheur s'allume comme sur la figure 1 ;
- Dans un délai de 5 secondes appuyez sur les touches de variation de la valeur  ou  1) pour augmenter ou diminuer d'une minute à chaque pression jusqu'à l'obtention du temps souhaité (la figure 2 représente 1 heure et 10 minutes) ;
- Appuyez sur la touche  ou attendez près de 5 secondes pour terminer le réglage du minuteur ;
- L'afficheur visualise l'heure actuelle et le symbole  entre le 9 et le 10 ;
- Pour afficher le temps résiduel appuyez sur la touche  et appuyez à nouveau pour revenir à l'affichage courant ;
- Pour interrompre le signal sonore lorsque le temps s'est écoulé, appuyez sur n'importe quelle touche du programmateur.



Si vous souhaitez terminer une cuisson lorsque le temps s'est écoulé, vous devez intervenir manuellement sur les manettes du thermostat et des fonctions du four.



Il n'est pas possible de programmer des durées de cuisson supérieures à 4 heures.



En cas de pression accidentelle de la touche  si vous ne voulez pas régler de temps, appuyez et maintenez la touche enfoncée pendant environ 5 secondes  pour annuler les réglages.



7.1.3 Durée de cuisson

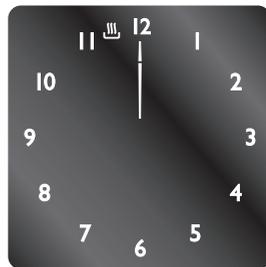


Cette fonction permet de commencer une cuisson et de la terminer après un certain laps de temps programmé par l'utilisateur.

Pour programmer la durée de cuisson, procédez comme suit :

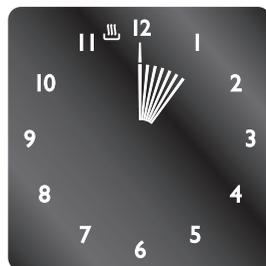
- Tournez la manette du thermostat du four sur la température souhaitée
- Tournez la manette des fonctions du four sur la fonction souhaitée
- Appuyez sur la touche , l'aiguille se place sur la position 12 et le symbole  situé entre le 11 et le 12 clignote (Fig. 1).

1)



- Dans un délai de 5 secondes appuyez sur les touches de variation de la valeur  ou  pour augmenter ou diminuer d'une minute à chaque pression jusqu'à la programmation de la durée de cuisson souhaitée, un nouveau segment interne s'allume toutes les 12 minutes (la figure 2 représente 1 heure et 12 minutes)
- Attendez près de 5 secondes pour démarrer la fonction ;

2)



- L'afficheur visualise l'heure actuelle, le symbole  apparaît entre le 11 et le 12, les minutes restantes pour terminer la cuisson sont représentées par les segments internes clignotants (chaque segment interne indique 12 minutes) ;
- Appuyez sur la touche  pour afficher le temps résiduel ;
- À la fin de la cuisson, le minuteur désactive les éléments chauffants du four et la sonnerie se déclenche. Les chiffres clignotent sur le cadran.



Attention : il n'est pas possible de régler des durées de cuisson supérieures à 12 heures.



Il est possible d'annuler la programmation configurée en appuyant sur la touche  et en la maintenant enfoncée pendant 2 secondes. De cette manière vous obtenez l'annulation de la durée programmée ; il faut éteindre manuellement le four si une cuisson est en cours.



7.1.4 Fin de la cuisson



Cette fonction permet non seulement de programmer une durée de cuisson mais également de définir l'horaire de fin de la cuisson (avec un retard maximum de 12 heures par rapport à l'heure actuelle).

Pour programmer l'heure de fin de cuisson, procédez comme suit :

- Tournez la manette du thermostat du four sur la température souhaitée
- Tournez la manette des fonctions du four sur la fonction souhaitée
- Programmez la durée de cuisson d'après le paragraphe précédent « Durée de cuisson » ;
- Dans un délai de 5 secondes appuyez sur la touche  pour accéder aux réglages de fin de cuisson ;
- L'afficheur montre l'heure courante et les segments internes qui indiquent la fin de la cuisson sont éclairés. Le symbole  clignote entre le 10 et le 11 ;
- Dans un délai de 5 secondes, appuyez sur les touches de variation de la valeur  ou  pour augmenter ou diminuer d'une minute à chaque pression jusqu'à la programmation de l'heure de fin de cuisson souhaitée ;
- 5 secondes environ après le dernier réglage, l'afficheur visualise l'heure actuelle, l'heure de fin de cuisson et la durée de la cuisson qui sera représentée par les segments internes éclairés. (un exemple de programmation est indiqué dans l'image ci-contre : l'heure courante est 07:06, le début de cuisson est programmé à 08:06 et la fin à 09:06) ;
- Quand l'heure actuelle coïncide avec le début de la cuisson, les segments internes sur l'afficheur commencent à clignoter en indiquant que la four a commencé la cuisson ;
- À la fin de la cuisson, le minuteur désactive les éléments chauffants du four, la sonnerie se déclenche et les chiffres clignotent sur le cadran ;



Il est possible d'annuler la programmation configurée en appuyant sur la touche  et en la maintenant enfoncée pendant 2 secondes. De cette manière vous obtenez l'annulation de la durée programmée ; il faut éteindre manuellement le four si une cuisson est en cours.



7.1.5 Modification des données saisies

Les valeurs sélectionnées pour la cuisson programmée peuvent être modifiées à tout moment. Il suffit pour cela de maintenir la touche de la fonction enfoncée puis d'appuyer sur les touches  ou  pour modifier la valeur.

7.1.6 Luminosité réduite de l'afficheur

Pour réduire la consommation d'énergie en stand-by, on peut sélectionner la luminosité de l'afficheur en modalité réduite, en enfonçant brièvement la touche . Pour revenir à la luminosité normale, appuyez de nouveau sur la touche .



7.2 Horloge numérique (seulement sur certains modèles)



LISTE DES TOUCHES FONCTION

-  TOUCHE DU MINUTEUR
-  TOUCHE DE FIN DE CUISSON
-  TOUCHE DE DUREE DE CUISSON
-  TOUCHE DE DIMINUTION DE LA VALEUR
-  TOUCHE D'AUGMENTATION DE LA VALEUR
-  BOUTON DE FONCTIONNEMENT MANUEL



LE PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE N'INTERVIENT QUE SUR LE GRAND FOUR, IL N'A AUCUN CONTRÔLE SUR LE PETIT FOUR

7.2.1 Réglage de l'heure

À la première utilisation du four ou après une coupure de courant, l'afficheur clignote à intermittence régulière.

Pour programmer l'heure, procédez comme suit :

- Appuyez sur la touche  , le point entre les chiffres de l'heure et des minutes clignote, le symbole  apparaît ;
- Appuyez sur les touches de variation de la valeur  ou  pour augmenter ou diminuer d'une minute à chaque pression jusqu'à l'obtention de l'horaire souhaité ;
- Attendez environ 5 secondes sans intervenir sur les touches, le point entre les chiffres de l'heure et des minutes cesse de clignoter.



7.2.2 Utilisation du minuteur



Le minuteur n'interrompt pas la cuisson. Il avertit l'utilisateur uniquement lorsque les minutes sélectionnées se sont écoulées.

- Appuyez sur la touche  , l'afficheur montre les chiffres  , le symbole  clignote alors que le symbole  est fixe ;
- Appuyez sur les touches de variation valeur  ou  pour obtenir l'augmentation ou la diminution d'une minute à chaque pression jusqu'à régler le temps souhaité ;
- Attendez environ 5 secondes sans intervenir sur les touches pour terminer le réglage du minuteur ;
- L'afficheur montre l'heure courante et les symboles  et  parmi les chiffres de l'heure et des minutes ;
- Pour afficher le temps résiduel appuyez sur la touche  et attendez environ 5 secondes pour revenir à l'affichage de l'heure courante.
- Pour interrompre le signal sonore lorsque le temps s'est écoulé, appuyez sur la touche  .



Si vous souhaitez terminer une cuisson lorsque le temps s'est écoulé, vous devez intervenir manuellement sur les manettes du thermostat et des fonctions du four.



Il n'est pas possible de programmer des durées de cuisson supérieures à 4 heures.



En cas de pression accidentelle de la touche  si vous ne voulez pas régler de temps appuyez sur la touche  pour annuler les réglages.



7.2.3 Durée de cuisson



Cette fonction permet de commencer une cuisson et de la terminer après un certain laps de temps programmé par l'utilisateur.

Pour programmer la durée de cuisson, procédez comme suit :

- Tournez la manette du thermostat du four sur la température souhaitée
- Tournez la manette des fonctions du four sur la fonction souhaitée
- Appuyez sur la touche l'afficheur montre les chiffres **00:00** ;
- Appuyez sur les touches de variation valeur **+** ou **-** pour obtenir l'augmentation ou la diminution d'une minute à chaque pression jusqu'à régler le temps souhaité ;
- Attendez environ 5 secondes sans intervenir sur les touches pour démarrer la fonction ;
- L'afficheur montre l'heure courante, le symbole **A** et le symbole ;
- Appuyez sur la touche pour visualiser le temps résiduel ;
- Lorsque le temps est écoulé le minuteur désactive les éléments chauffants du four et la sonnerie se déclenche, le symbole **A** clignote, le symbole disparaît ;
- Pour interrompre le signal sonore appuyez sur la touche et éteignez manuellement le four si une cuisson est en cours.



Attention : il n'est pas possible de régler des durées de cuisson supérieures à 10 heures.



Il est possible d'annuler la programmation réglée en appuyant sur la touche . De cette manière vous obtenez l'annulation de la durée programmée ; il faut éteindre manuellement le four si une cuisson est en cours.



7.2.4 Fin de la cuisson



Cette fonction permet non seulement de programmer une durée de cuisson mais également de définir l'horaire de fin de la cuisson (avec un retard maximum de 24 heures par rapport à l'heure actuelle).

- Tournez la manette du thermostat du four sur la température souhaitée
- Tournez la manette des fonctions du four sur la fonction souhaitée
- Programmez la durée de cuisson d'après le paragraphe précédent « Durée de cuisson » ;
- Appuyez sur la touche , l'afficheur montre la somme de l'heure courante et la durée de cuisson programmée.
- Appuyez sur les touches de variation valeur  ou  pour obtenir l'augmentation ou la diminution d'une minute à chaque pression jusqu'à régler le temps souhaité ;
- Attendez environ 5 secondes sans intervenir sur les touches pour démarrer la fonction ;
- L'afficheur montre l'heure courante et le symbole **A** ;
- Appuyez sur la touche  pour visualiser le temps résiduel ;
- Appuyez sur la touche  pour afficher l'heure de fin de cuisson ;
- À la fin de la cuisson, le minuteur désactive les éléments chauffants du four et la sonnerie se déclenche. Les chiffres clignotent sur le cadran ;
- Pour interrompre le signal sonore lorsque le temps est écoulé, appuyez sur la touche  et éteignez manuellement le four si une cuisson est en cours.



Il est possible d'annuler la programmation réglée en appuyant sur la touche . De cette manière vous obtenez l'annulation de la durée programmée ; il faut éteindre manuellement le four si une cuisson est en cours.

7.2.5 Modification des données saisies

Les valeurs sélectionnées pour la cuisson programmée peuvent être modifiées à tout moment. Il suffit pour cela de maintenir la touche de fonction enfoncée puis d'appuyer sur les touches  ou  pour modifier la valeur.



8. UTILISATION DU FOUR

8.1 Avant d'utiliser l'appareil



Enlevez les éventuelles étiquettes (à l'exception de la plaque contenant les données techniques) appliquées sur les plats, les lèche-frites 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 lèche-frites, 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 « 10. NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».



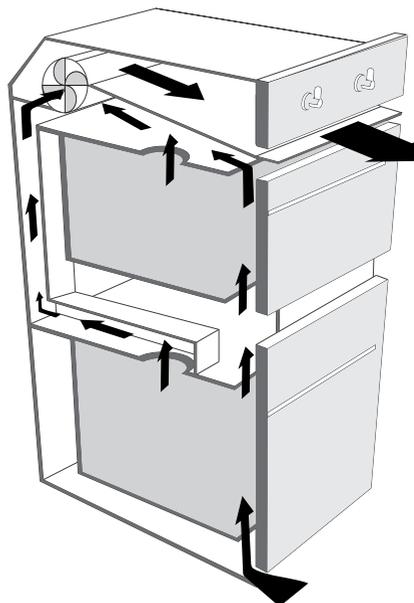
Chauffez l'appareil à vide à la température maximale, afin d'éliminer les éventuels résidus de fabrication qui risquent de transmettre des odeurs désagréables aux aliments.

8.2 Description générale



8.2.1 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 turbine 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.





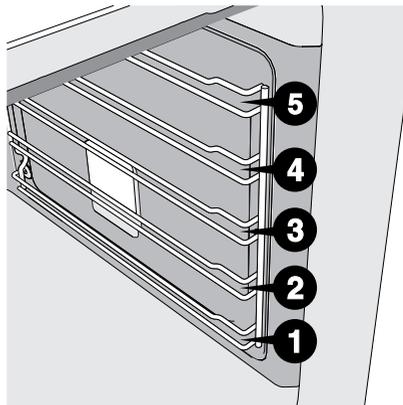
8.2.2 Lampes d'éclairage interne

Les lampes du four s'allument lorsqu'on ouvre la porte ou lorsqu'on sélectionne une fonction quelconque.

En cas de panne de la lampe du four, remplacez-la en suivant les instructions du paragraphe «11.1 Remplacement de l'ampoule d'éclairage ».

8.2.3 Niveaux d'enfournement

Le grand four et le petit four ont respectivement de **5 à 3 niveaux** pour positionner les lèchefrites et les grilles à différentes hauteurs. Les hauteurs d'enfournement sont considérées de bas en haut (voir exemple dans la figure).

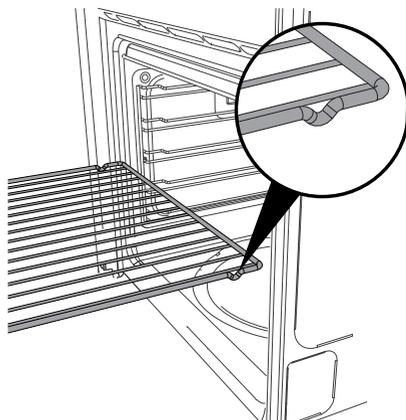


8.2.4 Utilisation de la grille

Les grilles sont munies d'un dispositif de blocage mécanique de sécurité qui en empêche l'extraction accidentelle. Pour une introduction correcte de la grille contrôlez que ce bloc soit tourné vers le bas (comme dans la figure).

Pour l'extraction, soulevez légèrement le côté antérieur de la grille pendant qu'on l'enfile sur les glissières latérales.

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



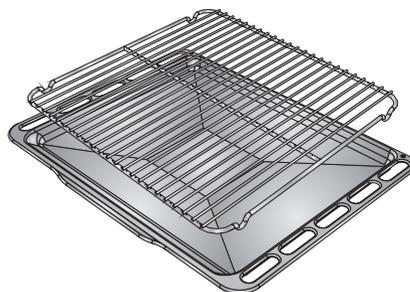
Introduisez complètement les grilles ou les lèchefrites dans le four jusqu'à l'arrêt.



8.2.5 Utilisation de la grille d'appui

Introduisez la grille d'appui à l'intérieur de la lèchefrite (d'après la figure).

On peut ainsi cuire des aliments en recueillant la graisse tout en la séparant des aliments que l'on est en train de cuisiner.



8.3 Avertissements et conseils généraux pour l'utilisation



Toutes les cuissons doivent être effectuées avec la porte fermée.



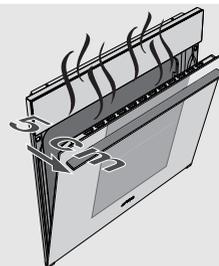
Durant la cuisson, ne couvrez pas la sole du four avec des feuilles d'aluminium et n'y posez pas de casseroles ou de lèchefrites pour éviter d'endommager la couche d'émail. Si vous souhaitez utiliser du papier sulfurisé, placez-le de façon à ce qu'il ne gêne pas la circulation d'air chaud à l'intérieur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

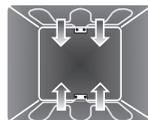


9. CUISSONS AU FOUR

ÉCO :

ECO

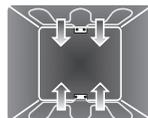
La combinaison entre le gril et la résistance de la sole est particulièrement indiquée pour les cuissons sur un seul niveau, à faibles consommations d'énergie.



STATIQUE :



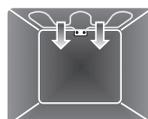
Grâce à la chaleur en provenance simultanément du haut et du bas, ce système permet de cuisiner des types d'aliments particuliers. La cuisson traditionnelle, appelée également statique ou thermoradiante, est indiquée pour cuisiner un plat à la fois. Idéal pour tous les rôtis, le pain, les tartes farcies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



GRIL :



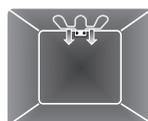
La chaleur émanant de la résistance du gril permet d'obtenir d'excellents résultats de rôtissage surtout avec les viandes de petite/moyenne épaisseur et, combiné au tournebroche (si prévu), il permet un dorage uniforme en fin de cuisson. Idéale pour les saucisses, les côtelettes, le bacon. Cette fonction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



PETIT GRIL : (sur certains modèles uniquement)



Cette fonction permet, grâce à la chaleur qui se dégage du seul élément central, de griller de petites portions de viande ou de poisson, de préparer des brochettes, des toasts et tous les légumes au gril.



GRIL VENTILÉ :



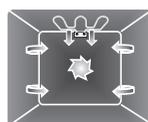
L'air produit par la turbine adoucit la vague de chaleur nette générée par le gril, permettant également de griller de façon optimale des aliments très épais. Idéale pour les gros morceaux de viande (ex. jarret de porc).



PETIT GRIL VENTILÉ : (sur certains modèles uniquement)



Grâce à l'action combinée du ventilateur et de la chaleur du seul élément central, cette fonction est idéale pour cuire et gratiner de petites quantités d'aliments (en particulier les viandes), en associant les avantages diététiques du gril à l'uniformité de la cuisson ventilée.





CHALEUR TOURNANTE :



La combinaison de la turbine et de la chaleur tournante (intégrée à l'arrière du four) permet la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à condition qu'ils exigent les mêmes températures et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition instantanée et uniforme de la chaleur. Par exemple, il sera possible de cuisiner simultanément (sur plusieurs plaques) du poisson, des légumes et des biscuits sans jamais mélanger les odeurs ni les saveurs.

(Pour les cuissons sur plusieurs niveaux, on conseille d'utiliser le 2ème et le 4ème niveau).



DÉCONGÉLATION :



La décongélation rapide est favorisée par l'activation de la turbine spécifique et de la résistance supérieure qui assurent une répartition uniforme de l'air à basse température à l'intérieur du four.



9.1 Conseils et suggestions pour la cuisson

9.1.1 Conseils généraux

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

- En cuisinant sur plusieurs niveaux, il est conseillé 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).

9.1.2 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 cuillère sur la viande : elle est prête lorsqu'elle est ferme ; dans le cas contraire, poursuivez la cuisson pendant quelques minutes.



9.1.3 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.

9.1.4 Conseils pour la décongélation et le levage

La fonction de décongélation permet de décongeler tout type d'aliment. Pour démarrer la congélation, tournez la manette des fonctions du four sur le symbole  : un système de ventilation démarre, assurant une distribution uniforme de la température ambiante à l'intérieur du four.

La durée de la décongélation dépend de la quantité de produit à décongeler.

- 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.

9.1.5 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 ; il est conseillé de le préchauffer si l'on souhaite modifier l'effet de la 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.



9.2 Pour économiser l'énergie

Pour économiser l'énergie durant le fonctionnement de l'appareil, on peut prendre les mesures suivantes :

- Arrêtez la cuisson quelques minutes avant que le temps normalement nécessaire ne se soit écoulé. La cuisson se poursuivra pendant les minutes restantes grâce à la chaleur qui s'est accumulée à l'intérieur du four.
- Réduisez au minimum les ouvertures de la porte pour éviter toute dispersion de chaleur.
- Utilisez la fonction ÉCO pour les cuissons sur un seul niveau.
- Gardez l'appareil toujours propre.



9.3 Tableaux de cuisson



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

9.3.1 Grand four

PLATS	FNCTION	POSIT. GLISSIÈRE DU BAS	TEMP. (°C)	TEMPS (minutes)	POIDS (Kg)
PÂTES					
LASAGNES		1	220 / 230	50 / 60	3 / 4
PÂTES AU FOUR		1	220 / 230	40	2
VIANDE					
RÔTI DE VEAU		2	180 / 190	70 / 80	1
ÉCHINE DE PORC		2	180 / 190	70 / 80	1
PALETTE DE PORC		2	180 / 190	90 / 100	1
LAPIN RÔTI		2	180 / 190	70 / 80	1
POITRINE DE DINDE		2	180 / 190	80 / 90	1,5
COU DE PORC AU FOUR		2	180 / 190	190 / 210	2
POULET RÔTI		2	180 / 190	70 / 80	1
VIANDES À GRILLER *					
CÔTELETTES DE PORC		5	270	20 + 6	1
CÔTELETTES DE PORC		3	270	15 + 5	1
HAMBURGERS		4	270	9 + 5	0.8
SAUCISSES		4	270	17	1
LARD DE PORC TRANCHÉ		4	270	13 + 3	0.8

*Pour cette typologie d'aliments le temps de cuisson est « par côté » (ex. « Lard 13 + 3 » correspond à « 13' sur I côté + 3' sur le II côté »)



PLATS	FONCTION	POSIT. GLISSIÈRE DU BAS	TEMP. (°C)	TEMPS (minutes)	POIDS (Kg)
POISSON					
TRUITE SAUMONÉE		2	150 / 160	35 / 40	1
PIZZA		1	250	6 / 10	1
PAIN		2	190 / 200	25 / 30	1
FOUGASSE		2	180	20 / 25	0.8
GÂTEAUX					
SAVARIN		2	160	50 / 60	1
TARTE CONFITURE		2	160 / 170	30 / 35	1
PÂTE SABLÉE		2	160 / 170	20 / 25	0.5
GÂTEAU PARADIS		2	160	55 / 60	1
GÉNOISE		2	150 / 160	45 / 50	0.8
GÂTEAU DE RIZ		2	160	40 / 50	1



9.3.2 Petit four

PLATS	FONCTION	POSIT. GLISSIÈRE S DU BAS	TEMP. (°C)	TEMPS (minutes)	POIDS (Kg)
PÂTES					
LASAGNES		1	220 / 230	50 / 60	3 / 4
PÂTES AU FOUR		1	220 / 230	40	2
VIANDE					
ÉCHINE DE PORC		1	180 / 190	70 / 80	1
LAPIN RÔTI		1	180 / 190	70 / 80	1
POITRINE DE DINDE		1	180 / 190	80 / 90	1,5
POULET RÔTI		1	190 / 200	55 / 60	1
VIANDES À GRILLER *					
CÔTELETTES DE PORC		3	250 / 270	15 + 5	1
CÔTELETTES DE PORC		3	270	13 + 4	1
SAUCISSES		3	250 / 270	15	1
LARD DE PORC TRANCHÉ		1 / 2 / 3	270	8 + 9	0.8
POISSON					
TRUITE SAUMONÉE		1	250 / 270	14 / 16	1
PIZZA		1	250	6 / 10	1
FOUGASSE		1	190 / 200	18 / 20	0.8
GÂTEAUX					
TARTE CONFITURE		1	170 / 180	35 / 40	1
PÂTE SABLÉE		1	170 / 180	20 / 25	0.5

*Pour cette typologie d'aliments le temps de cuisson est « par côté » (ex. « Lard de porc tranché 13 + 3 » correspond à « 13' sur I côté + 3' sur le II côté »)



10. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



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

10.1 Nettoyage de l'acier inox

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

10.2 Nettoyage ordinaire quotidien

Pour nettoyer et entretenir les surfaces en acier inox, utilisez **exclusivement** 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 en microfibre.

10.3 Taches d'aliments ou résidus



Évitez formellement 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 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). Elles risquent, si elles sèchent trop longtemps, d'abîmer l'émail qui recouvre l'intérieur du four.

10.4 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).

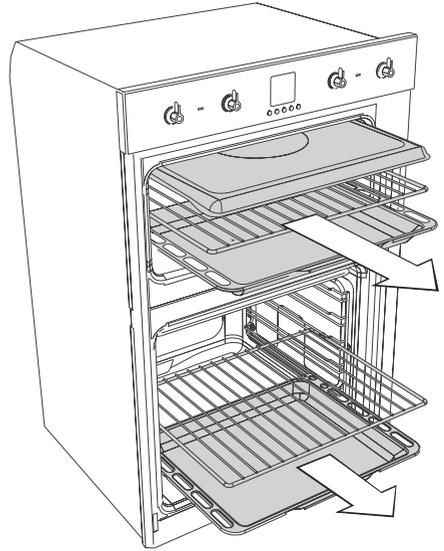
Évitez les matériaux rêches, abrasifs, ou les racloirs métalliques tranchants pour nettoyer les portes en verre du four car ils peuvent rayer la surface et faire voler le verre en éclats.



10.5 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 les opérations de nettoyage, on peut enlever la porte (voir paragraphe « 11.2 Démontage de la porte »).



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.



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

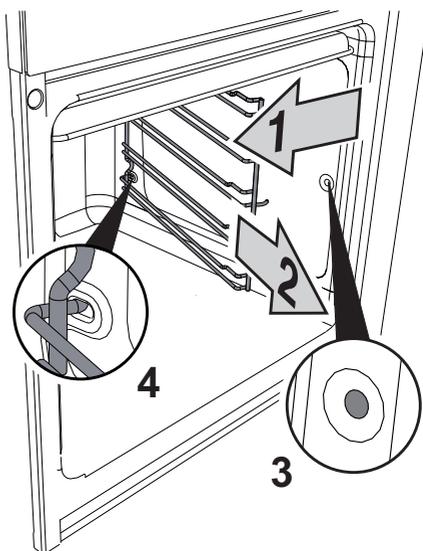


10.6 Démontage des glissières de support

Le démontage des glissières de support facilite le nettoyage des parois latérales du four.

Pour démonter les glissières de support, procédez comme suit :

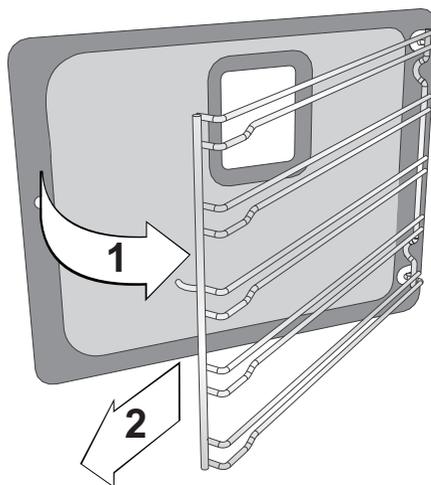
- tirez la partie antérieure de la glissière vers l'intérieur du four de manière à la décrocher de l'encastrement **3** ;
- retirez la glissière des logements placés sur l'arrière **4** ;
- Au terme du nettoyage, répétez les opérations qu'on vient de décrire pour repositionner les glissières de support.



10.7 Démontage des panneaux autonettoyants (seulement sur certains modèles)

Le démontage des panneaux autonettoyants facilite le nettoyage des parois latérales du four.

- Pour éliminer les glissières de support, procédez comme au paragraphe « 10.6 Démontage des glissières de support » ;
- Séparez les panneaux autonettoyants des glissières de support en extrayant les extrémités des glissières des fentes présentes sur les panneaux ;
- Au terme du nettoyage, répétez en sens inverse les opérations décrites précédemment pour repositionner les panneaux autonettoyants.





11. 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.

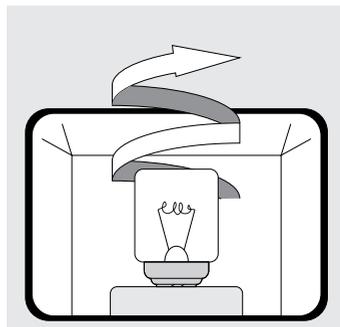
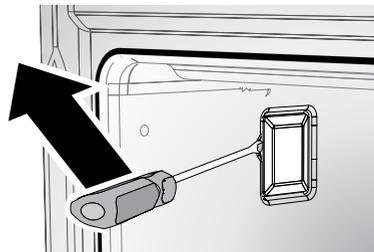


Si le problème n'a pas été résolu en effectuant l'entretien ordinaire ou en présence d'autres types de pannes, contactez le service d'assistance le plus proche.

11.1 Remplacement de l'ampoule d'éclairage

S'il s'avérait nécessaire de remplacer une ampoule usée ou brûlée, il faudrait procéder comme suit :

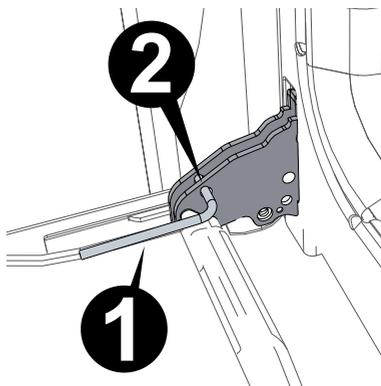
- Éliminez les glissières de support voir « 10.6 Démontage des glissières de support » ;
- Enlevez le couvercle de l'ampoule avec un outil (par ex. un tournevis) ;
- Enlevez l'ampoule en la dévissant tel qu'on l'indique ;
- Remplacez l'ampoule par une semblable (25W - T300°C) ;
- Remontez le couvercle en faisant attention de placer le façonnage de la vitre interne vers le bas de l'ampoule ;
- Appuyez à fond sur le couvercle de l'ampoule de manière à le faire adhérer parfaitement à la douille.



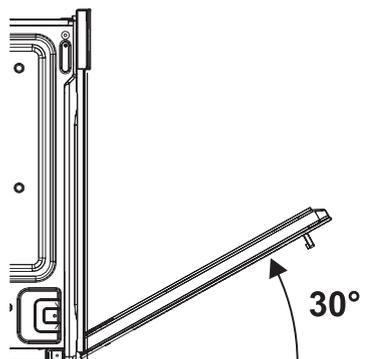


11.2 Démontage de la porte

- Ouvrez complètement la porte ;
- Introduisez les axes **1** dans les trous **2** des charnières ;

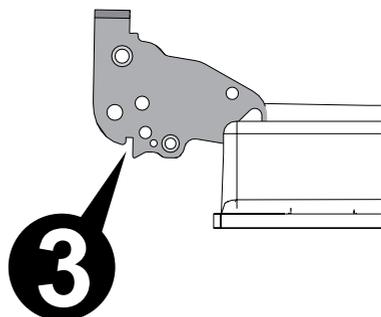


- Soulevez la porte de 30° environ ;
- Extrayez la porte en la saisissant par les côtés des deux mains ;



Remise en place de la porte :

- Introduisez les charnières dans les fentes spéciales placées sur le four ;
- assurez-vous que les rainures **3** sur les charnières sont complètement posées sur les fentes ;
- Baissez la porte et enlevez les axes des charnières.

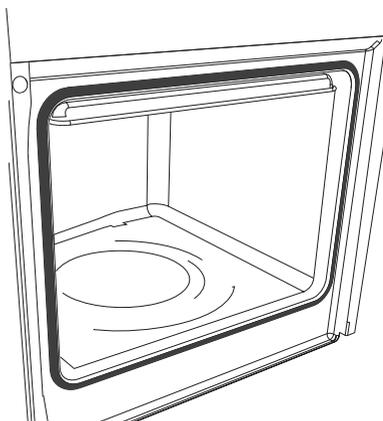




11.3 Démontage du joint

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.



11.4 Démontage des vitres internes

Veillez à ce que les vitres du four soient toujours propres. Pour faciliter les opérations de nettoyage, on peut enlever la porte (voir 11.2 Démontage de la porte) et la placer sur un torchon.

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



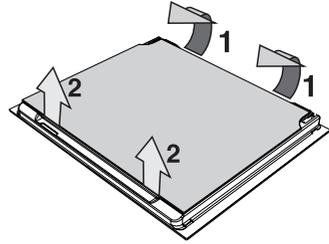
Attention : avant d'extraire les vitres, assurez-vous d'avoir bloqué au moins une des charnières de la porte en position ouverte comme décrit aux paragraphes « 11.2 Démontage de la porte ». Cette opération pourrait être nécessaire même pendant l'extraction des vitres si la porte se débloquait accidentellement.



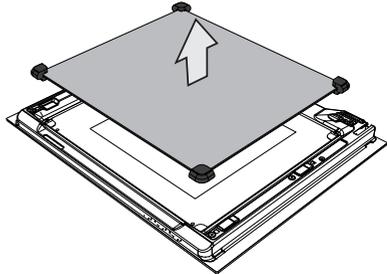
Démontage de la vitre interne :

pour décrocher les axes de fixation de la vitre :

- Soulevez la partie arrière en suivant le mouvement indiqué (1).
- Soulevez la partie avant en suivant le mouvement indiqué (2)

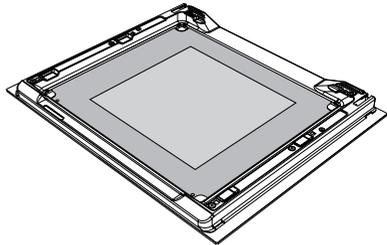


- Démontez la vitre intermédiaire en la soulevant vers l'autre ;



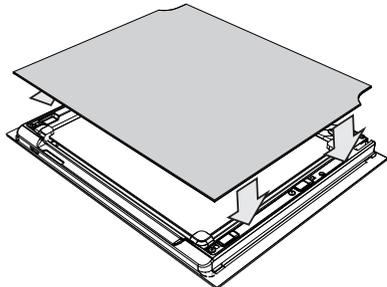
Nettoyage :

- Nettoyez la vitre externe et les vitres enlevées précédemment. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de crasse persistante, lavez avec une éponge humide et du détergent neutre ;



Remise en place des vitres :

- Remettez les vitres en place en suivant les opérations de démontage en sens inverse ;
- Centrez et encastrez les 4 axes fixés à la vitre interne dans leur logement sur la porte du four en appliquant une légère pression.





12. INSTALLATION DE L'APPAREIL

12.1 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'appareil est relié au réseau électrique par un branchement fixe, il faut prévoir sur la ligne d'alimentation un dispositif d'interruption omnipolaire, conforme aux consignes d'installation, placé dans une position facile d'accès et proche de l'appareil.



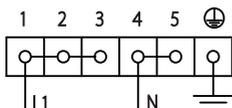
Si vous utilisez un branchement par l'intermédiaire d'une fiche et d'une prise, assurez-vous que celles-ci sont du même type. Évitez d'utiliser des réducteurs, des adaptateurs ou des shunts car ils pourraient provoquer des surchauffes et des brûlures.

Utilisez un câble en caoutchouc de type H05VV-F et pendant la mise en place, assurez-vous qu'il ne soit pas au contact des parties métalliques de la coque extérieure de l'appareil. Pour accéder au bornier, enlevez le couvercle arrière de l'appareil comme décrit au paragraphe « 12.2 Remplacement du câble ». Si cela est nécessaire, changez de position aux cavaliers sur le bornier comme indiqué sur la figure, et ensuite branchez les conducteurs en vous assurant que le conducteur de terre soit plus long que les autres câbles d'au moins 20 mm. Fixez le câble d'alimentation à l'appareil en utilisant le fixe-câble fourni.

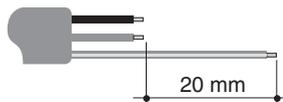


ATTENTION : Les valeurs indiquées se réfèrent à la section du conducteur interne.

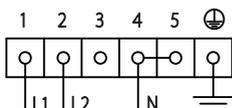
220 - 240V ~



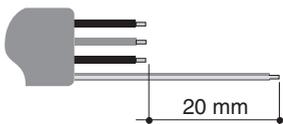
Tripolaire 3 x 4 mm² H05VV-F



380 - 415V 2N~



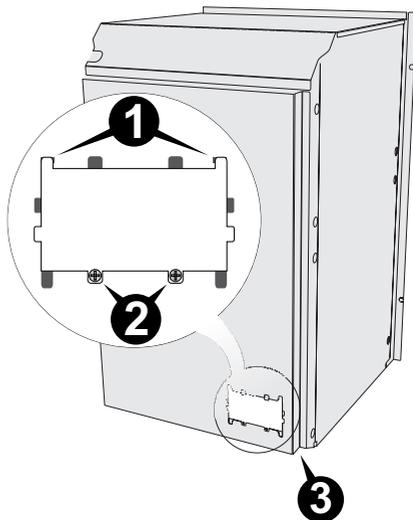
Tétrapolaire 4 x 1,5 mm² H05VV-F





12.2 Remplacement du câble

- Dévissez les vis de fixation **2** du couvercle du bornier ;
- Extrayez les languettes **1** du couvercle du bornier des encastréments ;
- Desserrez les vis du fixe-câble dans la partie inférieure droite de l'arrière du four **3** ;
- Desserrez les câbles du bornier ;
- Remplacez le câble en le fixant au bornier comme décrit sur l'étiquette fixée sur l'arrière de l'appareil ;
- Au terme du remplacement du câble, répétez en sens inverse les opérations décrites précédemment.



Assurez-vous que les câbles 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**.



12.3 Positionnement du four



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.



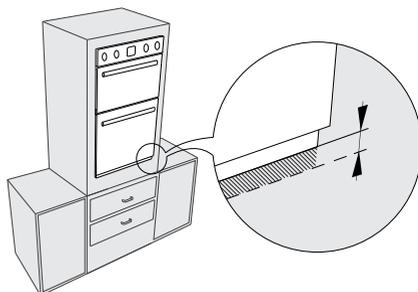
Il est conseillé d'installer le four avec l'aide d'une deuxième personne.



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



Il est nécessaire que sous la porte du grand four le meuble soit en retrait d'au moins 1 cm. Cela sert à permettre l'ouverture complète de la porte.



L'appareil est conçu pour être encastré dans des meubles en n'importe quel matériau, à condition qu'ils résistent à la chaleur. Pour la mise en place respectez les dimensions du meuble indiquées sur la **figure 1-2-3** et les encombrements du four indiqués sur la **figure 4-5**.

En fonction des possibilités d'installation, il est nécessaire de disposer une ouverture d'aération de l'appareil. Cette ouverture devra être

- ou dans la partie inférieure/avant du meuble (**figure 1**) pour une superficie totale d'au moins 200 cm².
- ou dans la partie supérieure/arrière du meuble (**figure 2**) sur 35-40 mm de profondeur ;

Pour fixer l'appareil au meuble vissez 6 vis à travers les trous sur le cadre indiqués sur la **figure 6**.



FIG. 1

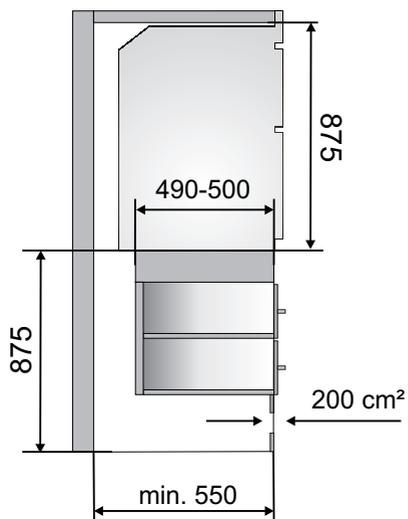


FIG. 2

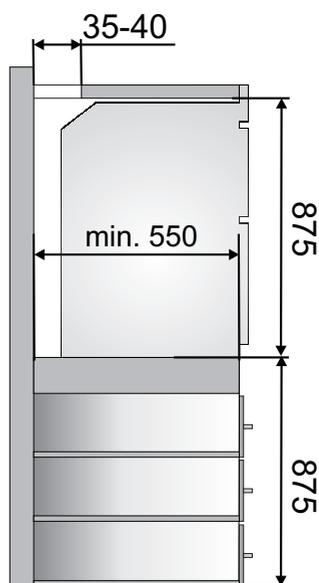


FIG. 3

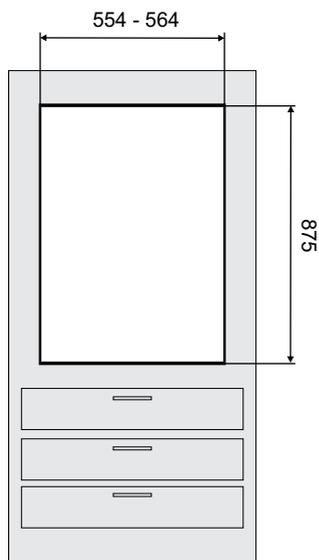


FIG. 4

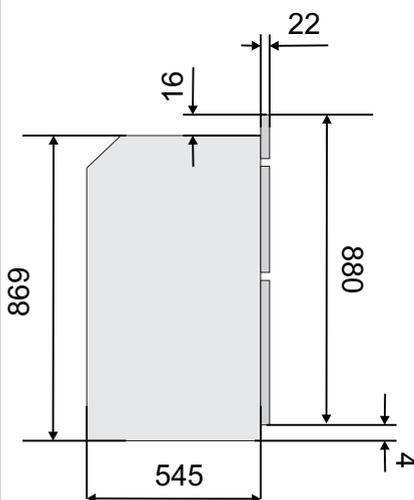




FIG. 5

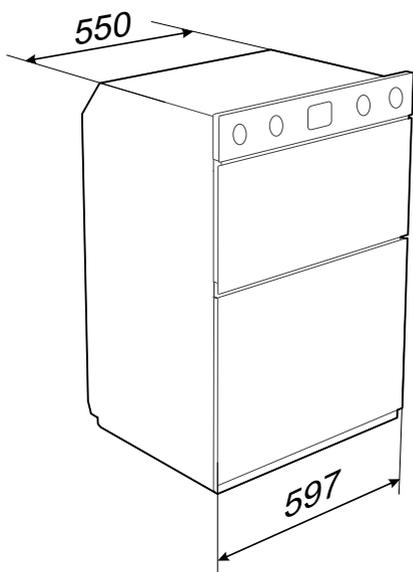


FIG. 6

