

# Sommaire

<b>1 Avertissements</b>	<b>48</b>
1.1 Comment lire le manuel d'utilisation	48
1.2 Ce manuel d'utilisation	48
1.3 But de l'appareil	48
1.4 Avertissements généraux de sécurité	48
1.5 Responsabilité du fabricant	49
1.6 Plaque d'identification	49
1.7 Élimination	49
<b>2 Description</b>	<b>50</b>
2.1 Description générale	50
2.2 Panneau de commandes	50
2.3 Autres parties	51
2.4 Accessoires disponibles	51
<b>3 Utilisation</b>	<b>53</b>
3.1 Avertissements	53
3.2 Première utilisation	53
3.3 Utilisation des accessoires	53
3.4 Utilisation du four	54
3.5 Conseils pour la cuisson	55
3.6 Horloge programmateur	57
<b>4 Nettoyage et entretien</b>	<b>60</b>
4.1 Avertissements	60
4.2 Nettoyage des surfaces	60
4.3 Nettoyage ordinaire quotidien	60
4.4 Taches d'aliments ou résidus	60
4.5 Démontage de la porte	60
4.6 Nettoyage des vitres de la porte	61
4.7 Démontage des vitres internes	61
4.8 Nettoyage de l'intérieur du four	62
4.9 Pyrolyse : nettoyage automatique du four	63
4.10 Entretien extraordinaire	64
<b>5 Installation</b>	<b>66</b>
5.1 Branchement électrique	66
5.2 Remplacement du câble	66
5.3 Positionnement	67

Nous conseillons de lire attentivement ce manuel qui contient toutes les indications nécessaires pour préserver les caractéristiques esthétiques et fonctionnelles de l'appareil acheté. Pour toute information complémentaire concernant le produit : [www.smeg.com](http://www.smeg.com)



# Avertissements

## 1 Avertissements

### 1.1 Comment lire le manuel d'utilisation

Ce manuel d'utilisation utilise les conventions de lecture suivantes :

#### Avertissements



Informations générales sur ce manuel d'utilisation, la sécurité et l'élimination finale.

#### Description



Description de l'appareil et de ses accessoires.

#### Utilisation



Informations sur l'utilisation de l'appareil et des accessoires, conseils de cuisson.

#### Nettoyage et entretien



Informations pour un nettoyage et un entretien corrects de l'appareil.

#### Installation



Informations pour le technicien qualifié : installation, mise en marche et essais.



Avertissement de sécurité



Information



Suggestion

### 1.2 Ce manuel d'utilisation

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

### 1.3 But de l'appareil

Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments dans le milieu domestique. Toute autre utilisation est impropre.

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.

### 1.4 Avertissements généraux de sécurité

Pour votre sécurité et pour éviter d'endommager l'appareil, respectez toujours les avertissements généraux de sécurité ci-après. En général

- Du personnel qualifié doit effectuer l'installation et les interventions d'assistance dans le respect des normes en vigueur.
- Lire attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil.
- Ne modifiez pas cet appareil.
- N'essayez jamais de réparer l'appareil sans l'intervention d'un technicien qualifié.
- Si le câble d'alimentation électrique est abîmé, contactez immédiatement le service d'assistance technique qui se chargera de le remplacer.

1. Séquence d'instructions pour l'utilisation.

- Instruction d'utilisation.



## Pour cet appareil

- N'obstruez pas les ouvertures, les fentes d'aération et d'évacuation de la chaleur.
- N'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes.
- Ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas sur la porte ouverte.
- Vérifiez qu'aucun objet ne reste coincé dans la porte du four.
- N'utilisez jamais l'appareil en guise de chauffage ambiant.

## 1.5 Responsabilité du fabricant

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages subis par les personnes et les biens, causés par :

- l'utilisation de l'appareil différente de celle prévue,
- le non respect des prescriptions du manuel d'instructions,
- l'altération même d'une seule pièce de l'appareil,
- l'utilisation de pièces détachées non originales.

## 1.6 Plaque d'identification

La plaque d'identification contient les données techniques, le numéro de série et le marquage. N'enlevez jamais la plaque d'identification.

## 1.7 Élimination



Cet appareil doit être éliminé séparément des autres déchets (directives 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE). Cet appareil ne contient pas de substances dont la quantité est jugée dangereuse pour la santé et

l'environnement, conformément aux directives européennes en vigueur.

Pour éliminer l'appareil :

- Enlevez les portes et laissez les accessoires (grilles et lèchefrites) dans leur position d'utilisation, pour éviter que les enfants ne puissent s'enfermer à l'intérieur.
- Coupez le câble d'alimentation électrique et enlevez-le avec la fiche.



### Tension électrique

#### Danger d'électrocution

- Mettez l'appareil hors tension.
- Débranchez le câble d'alimentation électrique de l'installation électrique.
- Confiez l'appareil destiné à la mise au rebut aux centres de collecte sélective des déchets électriques et électroniques, ou remettez-le au revendeur au moment de l'achat d'un appareil équivalent, à raison d'un contre un.

On précise que pour l'emballage de nos produits, nous utilisons des matériaux non polluants et recyclables.

- Confiez les matériaux de l'emballage aux centres de collecte sélective.



### Emballage en plastique

#### Danger d'asphyxie

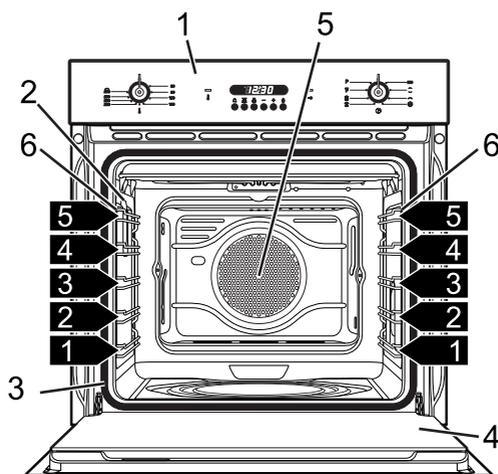
- Ne laissez jamais sans surveillance l'emballage ni des parties de ce dernier.
- Évitez que les enfants jouent avec les sachets en plastique de l'emballage.



# Description

## 2 Description

### 2.1 Description générale



1 Panneau de commandes

2 Lampe

3 Joint

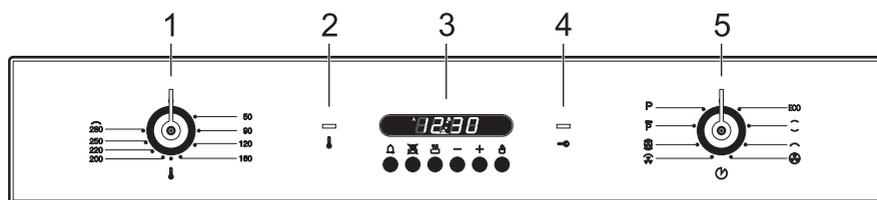
4 Porte

5 Ventilateur

6 Glissières de support pour grilles et lèchefrite

1,2,3... Niveau de la structure

### 2.2 Panneau de commandes



#### Manette de la température (1)

Cette manette permet de sélectionner la température de cuisson.

Tournez la manette en sens horaire sur la valeur souhaitée comprise entre le minimum et le maximum.

#### Voyant thermostat (2)

Lorsque le voyant clignote, il indique que le four chauffe pour atteindre la température sélectionnée. Lorsque la température est atteinte, le voyant reste allumé jusqu'à l'arrêt du four.

En outre, le voyant s'allume au début du cycle de nettoyage automatique (pyrolyse) et reste allumé tant que le cycle n'est pas terminé.



## Horloge programmeur (3)

Utile pour afficher l'heure actuelle, sélectionner une cuisson programmée ou programmer le temporisateur de la minuterie.

## Voyant blocage porte (4)

Il s'allume lorsqu'on active le cycle de nettoyage automatique (pyrolyse).

## Manette des fonctions (5)

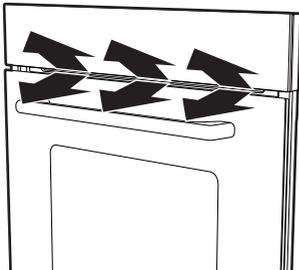
Les différentes fonctions du four s'adaptent aux différents modes de cuisson. Après avoir sélectionné la fonction souhaitée, programmez la température de cuisson par la manette de la température.

## 2.3 Autres parties

### Plaques de positionnement

L'appareil dispose de plaques permettant de positionner les lèchefrites et les grilles à des hauteurs différentes. Les hauteurs d'enfournement sont considérées de bas en haut (voir 2.1 Description générale).

### Ventilation de refroidissement



La ventilation refroidit le four et se met en marche durant la cuisson.

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

## Éclairage interne

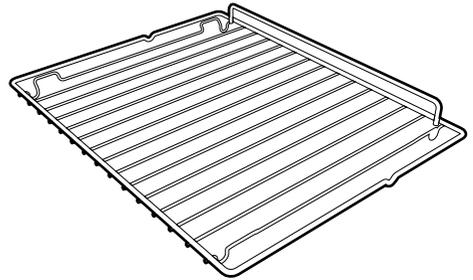
L'éclairage interne du four se met en marche lorsqu'on ouvre la porte (sur certains modèles uniquement) ou quand on sélectionne une fonction quelconque, à l'exception des fonctions **ECO P** et **P**.

## 2.4 Accessoires disponibles



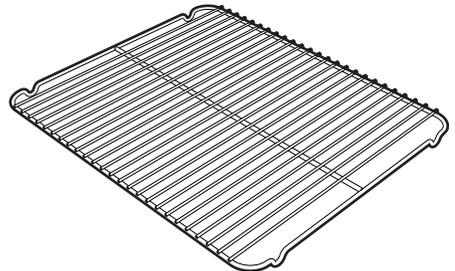
Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.

### Grille



Utile pour y placer les récipients contenant des aliments en train de cuire.

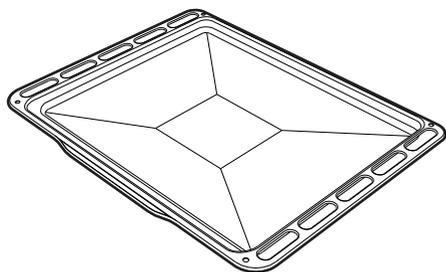
### Grille pour lèchefrite



À poser au-dessus d'une lèchefrite pour la cuisson d'aliments qui peuvent goutter.

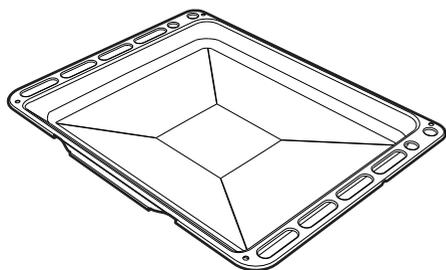


## Lèche-frite four



Elle permet de récupérer des graisses ayant coulé des aliments posés sur la grille supérieure.

## Lèche-frite profonde



Elle permet de récupérer des graisses ayant coulé des aliments posés sur la grille supérieure. Elle est aussi utile pour la cuisson de tartes, pizzas et gâteaux.

**i** Les accessoires du four susceptibles d'entrer au contact des aliments sont fabriqués avec des matériaux conformes aux lois en vigueur.

**i** Vous pouvez demander les accessoires d'origine fournis ou en option aux centres d'assistance agréés. Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant.



## 3 Utilisation

### 3.1 Avertissements



**Température élevée à l'intérieur du four durant l'utilisation**  
**Risque de brûlures**

- Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
- Protégez vos mains avec des gants thermiques durant la manutention des aliments à l'intérieur du four.
- Ne touchez pas les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- Ne permettez pas à des enfants de s'approcher à l'appareil durant le fonctionnement.



**Température élevée à l'intérieur du four durant l'utilisation**  
**Risque d'incendie ou d'explosion**

- N'utilisez pas de produits en spray à proximité du four.
- N'utilisez pas et ne laissez pas du matériel inflammable à proximité du four.
- N'utilisez pas de vaisselle ni de récipients en plastique pour la cuisson des aliments.
- N'introduisez pas de boîtes ni de récipients fermés à l'intérieur du four.
- Ne laissez pas le four sans surveillance durant la cuisson, car des graisses et des huiles peuvent s'en écouler.
- Sortez du four toutes les lèchefrites et les grilles non utilisées.



**Utilisation incorrecte**  
**Risque de dommages aux surfaces émaillées**

- Ne couvrez pas la sole du four avec des feuilles d'aluminium.
- 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.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites sur la sole du four.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.

### 3.2 Première utilisation

1. Éliminez les éventuelles pellicules de protection à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil y compris les accessoires.
2. Enlevez les éventuelles étiquettes (à l'exception de la plaque contenant les données techniques) appliquées sur les accessoires et dans la chambre de cuisson.
3. Enlevez et lavez tous les accessoires de l'appareil (voir 4 Nettoyage et entretien).
4. Chauffez le four à vide à la température maximale, pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.



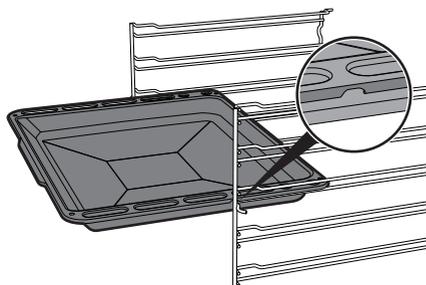
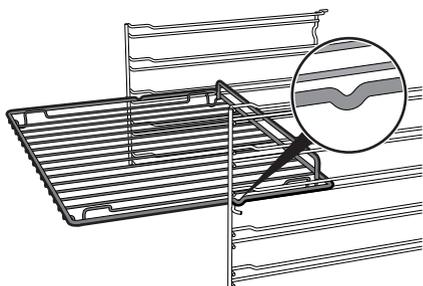
# Utilisation

## 3.3 Utilisation des accessoires

### Grilles et lèchefrites

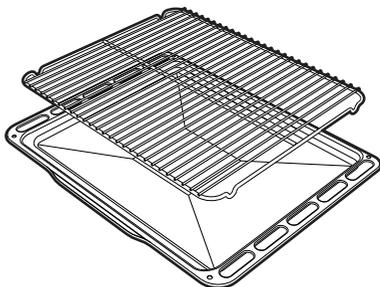
Les grilles et les lèchefrites doivent être insérées dans les glissières latérales jusqu'au point d'arrêt.

- Les dispositifs de blocage mécanique de sécurité empêchent l'extraction accidentelle de la grille et doivent être tournés vers le bas et vers l'arrière du four.



### Grille pour lèchefrite

Introduisez la grille pour lèchefrite à l'intérieur de la lèchefrite. On peut ainsi recueillir les graisses séparément des aliments en train de cuire.



## 3.4 Utilisation du four

### Allumage du four

Pour allumer le four:

1. Sélectionnez la fonction de cuisson au moyen de la manette des fonctions.
2. Sélectionnez la température au moyen de la manette de la température.

### Liste des fonctions



#### 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, est indiquée pour cuisiner un plat à la fois. Idéal pour tous les rôtis, le pain, les tartes et en particulier pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.



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



Nettoyez les lèchefrites avant la première utilisation pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.



## Gril ventilé

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



## 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. Idéal pour les saucisses, les côtelettes, le bacon. Cette fonction permet de griller uniformément de grandes quantités d'aliments, en particulier la viande.



## Circulaire ventilée

La combinaison du ventilateur et de la résistance circulaire (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 niveaux) du poisson, des légumes et des biscuits sans jamais mélanger les odeurs ni les saveurs.



## Turbo

La combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuisiner avec une extrême rapidité et efficacité des aliments différents sur plusieurs niveaux, sans transmissions d'odeurs ni de saveurs. Idéal pour les gros volumes d'aliments exigeant des cuissons intenses.



## Eco

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



## Pyrolyse eco

Lorsqu'on sélectionne cette fonction, le four exécute une pyrolyse à 500° C d'une durée d'environ une heure et demie. Cette fonction est utile pour le nettoyage de chambres moyennement sales.



## Pyrolyse

Lorsqu'on sélectionne cette fonction, le four atteint des températures atteignant 500°C qui détruisent tous les résidus gras qui se forment sur les parois du four.

## 3.5 Conseils pour la cuisson

### Conseils généraux

- Utilisez une fonction ventilée pour obtenir une cuisson uniforme sur toutes les plaques.
- En augmentant la température il n'est pas possible de réduire les temps de cuisson



## Utilisation

(les aliments risquent d'être trop cuits à l'extérieur et pas assez cuits à l'intérieur).

### Conseils pour la cuisson des viandes

- Les temps de cuisson dépendent de l'épaisseur, de la qualité des aliments et des goûts du consommateur.
- Utilisez un thermomètre pour viandes durant la cuisson des rôtis ou appuyez simplement avec une cuiller sur la viande. Il est prêt lorsqu'il est ferme ; dans le cas contraire, poursuivez la cuisson pendant quelques minutes.

### Conseils de cuisson au Gril et au Gril ventilé

- Vous pouvez griller vos viandes en les enfournant dans le four froid ou préchauffé si vous souhaitez modifier l'effet de cuisson.
- Avec la fonction Gril ventilé, on conseille de préchauffer le four avant de mettre les viandes à griller.
- On recommande de disposer les aliments au centre de la grille.
- Avec la fonction Gril on conseille de tourner la manette de la température sur la valeur la plus haute au niveau du symbole  pour optimiser la cuisson.

### Conseils pour la cuisson des gâteaux et biscuits

- Utilisez de préférence des moules 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.

### Conseils pour la décongélation et le levage

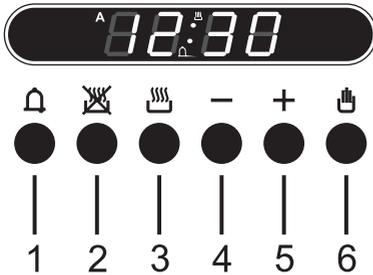
- Positionnez les aliments congelés dans un récipient sans couvercle et hors de l'emballage au premier niveau du four.
- Évitez de superposer les aliments.
- Pour décongeler la viande, utilisez une grille positionnée au deuxième niveau et une lèche-frite au premier niveau. De cette manière, les aliments ne sont pas au contact du liquide de décongélation.
- Couvrez les parties les plus délicates d'une feuille d'aluminium.
- Pour une pâte bien levée, positionnez un récipient contenant de l'eau sur la sole du four.

### Pour économiser l'énergie

- 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.
- Nettoyez constamment l'intérieur de l'appareil.



## 3.6 Horloge programmeur



- 1 Touche temporisateur minuterie
- 2 Touche fin de cuisson
- 3 Touche durée de cuisson
- 4 Touche diminution de la valeur
- 5 Touche augmentation de la valeur
- 6 Touche fonctionnement manuel

### Réglage de l'heure

À la première utilisation, ou après une coupure de courant, le symbole **00:00** clignote sur l'afficheur de l'appareil.

Appuyez sur la touche pour mettre fin à l'intermittence. Avec les touches ou il est possible de régler l'heure. Maintenez la touche enfoncée pour avancer rapidement.

### Cuisson temporisée

**i** On entend par cuisson temporisée la fonction qui permet de commencer une cuisson et de la terminer après le temps sélectionné par l'utilisateur.

Après avoir sélectionné une fonction, appuyez sans relâcher sur la touche . L'afficheur indiquera les chiffres **00:00**. Maintenez la touche enfoncée tout en

appuyant sur les touches ou pour sélectionner les minutes souhaitées.

Après avoir relâché la touche , le décompte de la durée de cuisson programmée commencera et sur l'afficheur apparaîtra l'heure courante avec les symboles et A (pour indiquer qu'une cuisson programmée a été sélectionnée).

### Cuisson programmée

**i** On entend par cuisson programmée la fonction qui permet de commencer une cuisson à une heure fixée et de la terminer après un temps sélectionné par l'utilisateur.

Après avoir sélectionné une fonction, appuyez sans relâcher sur la touche . L'afficheur indique les chiffres **00:00**.

Maintenez la touche enfoncée tout en appuyant sur les touches ou pour sélectionner les minutes souhaitées.

Appuyez sur la touche . L'afficheur affichera la somme de l'heure actuelle avec la durée de cuisson sélectionnée précédemment. Maintenez enfoncée la touche tout en appuyant sur les touches ou pour sélectionner l'heure de fin de cuisson.

Après avoir relâché la touche , la cuisson programmée commencera et sur l'afficheur apparaîtra l'heure courante avec les symboles et A (pour indiquer qu'une cuisson programmée a été sélectionnée).



# Utilisation



Après la programmation, pour afficher le temps résiduel enfoncez la touche . Pour afficher l'heure de fin de cuisson, appuyez sur la touche .

## Fin de cuisson

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

## Temporisateur de la minuterie

On peut activer la minuterie à tout moment. En appuyant sur la touche , l'afficheur indique les chiffres . Maintenez la touche  enfoncée et appuyez sur les touches  ou  pour sélectionner les minutes souhaitées.

En relâchant la touche , le décompte commence et sur l'afficheur s'affichent les symboles  et .



Après la programmation du temporisateur de la minuterie, l'afficheur montre de nouveau l'heure courante. Pour afficher le temps résiduel appuyez sur la touche .

## Réglage du volume de la sonnerie

Le volume de la sonnerie peut être varié de 3 tonalités. Tandis que la sonnerie est en fonction, appuyez sur la touche  pour changer la sélection.

## Arrêt de la sonnerie

La sonnerie s'arrête automatiquement au bout de sept minutes environ. Il est possible de la désactiver manuellement en appuyant sur la touche .

Si l'on a sélectionné une cuisson temporisée ou programmée, la pression de la touche  pour désactiver la sonnerie fera continuer la cuisson en mode manuel.

## Effacement des valeurs programmées

Après avoir programmé une cuisson semi-automatique ou automatique, il est possible d'annuler cette programmation en maintenant enfoncée la touche de la fonction qui vient d'être programmée tout en appuyant sur les touches  ou  jusqu'à ce que l'indication  s'affiche.

Le programmeur interprétera l'annulation du programme avec une fin de cuisson.

## Modification des données saisies

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



## Tableau indicatif des cuissons

Mets	Poids (kg)	Fonction	Position de la glissière à partir du bas	Température (°C)	Temps (minutes)	
Lasagnes	3	Statique	1 ou 2	220 - 230	40 - 50	
Pâtes au four	2,5	Statique	1 ou 2	220 - 230	40	
Rôti de veau	1	Circulaire	2	180 - 190	70 - 80	
Carré de porc	1	Circulaire	2	180 - 190	70 - 80	
Épaule de porc	1	Circulaire	2	180 - 190	90 - 100	
Lapin rôti	1	Circulaire	2	180 - 190	70 - 80	
Rôti de dinde	1	Circulaire	2	180 - 190	110 - 120	
Cou de porc au four	1	Circulaire	2	190 - 200	110 - 120	
Poulet rôti	1	Circulaire	2	190 - 200	60 - 70	
					Côté 1	Côté 2
Côte de porc		Gril ventilé	4	250 - 280	7 - 9	5 - 7
Filet mignon		Gril	3	250 - 280	9 - 11	5 - 9
Filet de bœuf		Gril	3	250 - 280	9 - 11	9 - 11
Tranches de foie		Gril ventilé	4	250 - 280	2 - 3	2 - 3
Saucisses		Gril ventilé	3	250 - 280	7 - 9	5 - 6
Boulettes de viande		Gril	3	250 - 280	7 - 9	5 - 6
Truite saumonée	0,7	Sole ventilée	2	160 - 170	35 - 40	
Pizza		Circulaire	1	280	8	
Pain		Circulaire	2	190 - 200	30 - 35	
Fougasse		Circulaire	2	180 - 190	15 - 20	
Savarin		Circulaire	2	160 - 170	50 - 55	
Tarte à la confiture		Circulaire/Statique	2	160 - 170	30 - 40	
Pâte brisée		Circulaire	2	160 - 170	20 - 25	
Tortellinis farcis		Circulaire	2	170	20 - 25	
Gâteau paradisi		Circulaire/Statique	2	170	50 - 60	
Choux		Circulaire	2	150 - 160	40 - 50	
Pain de Gênes		Circulaire	2	150 - 160	45 - 50	
Gâteau de riz		Circulaire/Statique	2	160 - 170	50 - 60	
Brioche		Circulaire	2	160	25 - 30	
Tarte aux pommes		Statique	3	180	60	

Les temps indiqués dans le tableau ne comprennent pas les temps de préchauffage et sont indicatifs.



## 4 Nettoyage et entretien

### 4.1 Avertissements



**Utilisation incorrecte**  
**Risque de dommages aux surfaces**

- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties en acier ou traitées en surface avec des finitions métalliques (ex. anodisations, nickelages, chromages).
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs sur les parties en verre (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques).
- N'utilisez pas de matériaux rêches, abrasifs, ou de raclours métalliques tranchants

### 4.2 Nettoyage des surfaces

Pour une bonne conservation des surfaces, nettoyez-les régulièrement après chaque utilisation, après les avoir laissées refroidir.

### 4.3 Nettoyage ordinaire quotidien

N'utilisez que des produits spécifiques ne contenant pas de substances abrasives ni acides à base de chlore.

Versez le produit sur un chiffon humide et passez-le sur la surface, rincez soigneusement et essuyez avec un chiffon doux ou en microfibre.

### 4.4 Taches d'aliments ou résidus

Évitez absolument d'utiliser des éponges en acier et des raclours 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 essuyez avec un chiffon doux ou en microfibre.

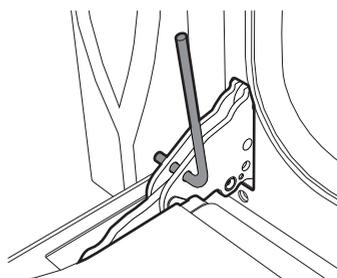
Évitez de laisser sécher à l'intérieur de l'appareil des résidus d'aliments à base de sucre (tels que la confiture) car ils peuvent abîmer l'émail à l'intérieur de l'appareil.

### 4.5 Démontage de la porte

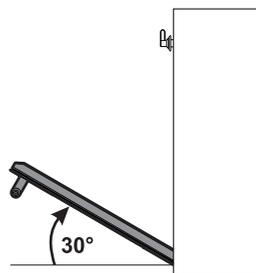
Pour faciliter le nettoyage, on conseille d'enlever la porte et de la placer sur un chiffon.

Pour enlever la porte, procédez comme suit:

1. Ouvrez complètement la porte et introduisez les deux pivots dans les trous des charnières indiqués dans la figure.

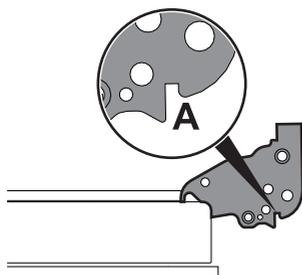


2. Saisissez la porte des deux côtés avec les deux mains, soulevez-la vers le haut en formant un angle d'environ 30° et extrayez-la.

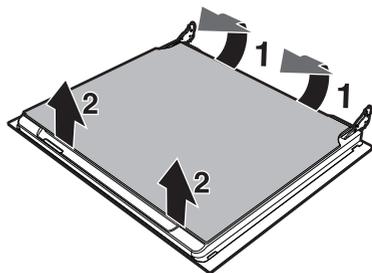




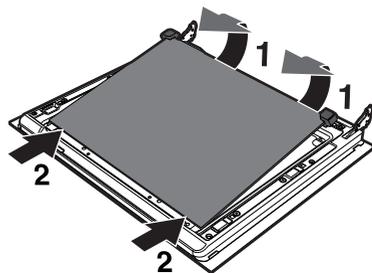
3. Pour remonter la porte, introduisez les charnières dans les fentes prévues à cet effet sur le four en vous assurant que les rainures **A** sont complètement posées contre les fentes. Abaissez la porte puis, après l'avoir positionnée, sortez les pivots des trous des charnières.



de leurs logements les 4 pivots fixés à la vitre sur la porte du four.



3. Certains modèles sont équipés d'une vitre intermédiaire. Démontez la vitre intermédiaire en la soulevant vers le haut.



## 4.6 Nettoyage des vitres de la porte

On conseille de nettoyer constamment les vitres de la porte. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de saleté résistante, lavez avec une éponge humide et un détergent normal.



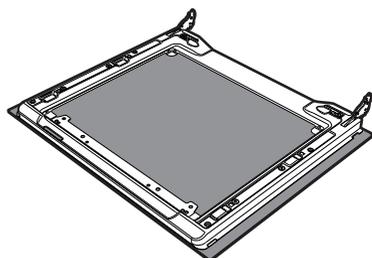
On conseille d'utiliser les produits de nettoyage distribués par le constructeur.

## 4.7 Démontage des vitres internes

Pour faciliter le nettoyage, les vitres internes qui composent la porte peuvent être démontées.

1. Démontez la vitre interne en la tirant délicatement par l'arrière vers le haut, en suivant le mouvement indiqué par les flèches (1).
2. Ensuite, tirez la vitre par l'avant vers le haut (2). De cette manière, on dégage

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

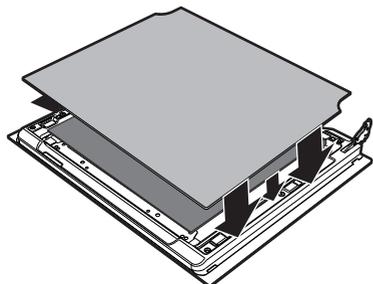


5. Remettez les vitres en place en suivant les opérations de démontage en sens inverse.



## Nettoyage et entretien

6. Remettez en place la vitre interne. Veillez à centrer et à encastrer les 4 pivots dans leurs logements sur la porte, par une légère pression.



### 4.8 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 soigneusement les parties humides.



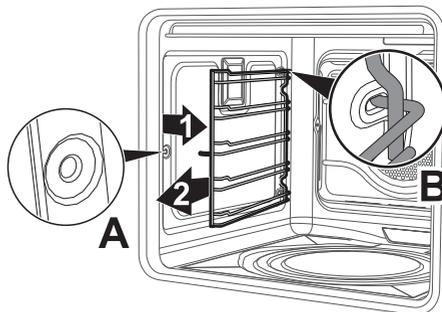
Pour faciliter les opérations de nettoyage, on conseille d'enlever la porte.

### Démontage des châssis de support pour grilles et lèche-frites

Le démontage des glissières facilite ultérieurement le nettoyage des parties latérales. Cette opération doit être effectuée chaque fois que vous utilisez le cycle de nettoyage automatique (sur certains modèles uniquement).

Pour démonter les supports des glissières : tirez le support vers l'intérieur du four pour le dégager de l'encastrement **A**, puis extrayez-le des logements situés à l'arrière **B**.

Au terme du nettoyage, répétez les opérations qu'on vient de décrire pour repositionner les supports des glissières.



Il est conseillé de faire fonctionner le four à la température maximale pendant environ 15/20 minutes après l'utilisation de produits spécifiques, afin d'éliminer les éventuels résidus.



## 4.9 Pyrolyse : nettoyage automatique du four



La pyrolyse est un procédé de nettoyage automatique à haute température qui dissout la saleté. Ce procédé permet de nettoyer l'intérieur du four avec une facilité extrême.



### Utilisation incorrecte Risque de dommages aux surfaces

- Emportez des abondants résidus d'aliments ou des débordements des cuissons précédentes de l'intérieur du four.
- Éteignez les brûleurs ou les plaques électriques du plan de cuisson éventuellement installé au-dessus du four.

### Opérations préliminaires

Avant de démarrer la pyrolyse :

- Nettoyez la vitre interne en suivant les indications usuelles de nettoyage.
- En cas d'incrustations obstinées vaporisez sur la vitre un produit pour le nettoyage des fours (lire les avertissements figurant sur l'emballage) ; laissez agir 60 minutes puis rincez et séchez la vitre avec du papier de cuisine ou un chiffon en microfibre.
- Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur du four.
- Enlevez les glissières de support pour grilles/lèche-frites.
- Enlevez la protection supérieure (si celle-ci est présente).

- Fermez la porte.

### Réglage de la pyrolyse

1. Tournez la manette des fonctions sur le symbole  ou .
2. Appuyez sur la touche , puis sur la touche .
3. Enfoncez la touche  et appuyez sur les touches  ou  pour programmer la durée du cycle de nettoyage d'un minimum d'une heure et 30 minutes à un maximum de 3 heures.



Durée conseillée de la pyrolyse :

- Peu sale : 90 minutes.
- Moyennement sale : 135 minutes.
- Très sale : 180 minutes.

### Réglage de la pyrolyse programmée

L'heure de début de la pyrolyse peut être programmée avec l'horloge du programmeur.

4. Après avoir sélectionné la durée de la pyrolyse, appuyez sur la touche . L'afficheur indiquera l'heure de fin du cycle de nettoyage.
5. Maintenez la touche  enfoncée et agissez sur les touches  ou  pour sélectionner l'heure à laquelle on souhaite terminer la pyrolyse.

### Pyrolyse

6. Deux minutes après le début de la pyrolyse, la porte est bloquée (le voyant du bloque-porte s'allume) par un



## Nettoyage et entretien

dispositif qui empêche toute tentative d'ouverture.

**i** Il est impossible de sélectionner une fonction lorsque le bloque-porte est activé.

- À la fin de la pyrolyse la porte reste bloquée jusqu'à quand la température à l'intérieur du four revient au niveau de sécurité.
- À la fin de la pyrolyse quand le four aura refroidi, ramassez les résidus à l'intérieur du four avec un chiffon humide en microfibre.

**i** Durant la première pyrolyse des odeurs désagréables peuvent se dégager : elles sont dues à l'évaporation normale des substances huileuses de fabrication. Ce phénomène est parfaitement normal et il disparaît après la première pyrolyse.

**i** Durant la pyrolyse les ventilateurs produisent un bruit plus intense dû à l'augmentation de la vitesse de rotation. Ce fonctionnement, conçu pour favoriser la dissipation de la chaleur, est tout à fait normal. À la fin de la pyrolyse, la ventilation continue automatiquement pendant un temps suffisant pour éviter la surchauffe des parois des meubles et de l'avant du four.

### 4.10 Entretien extraordinaire

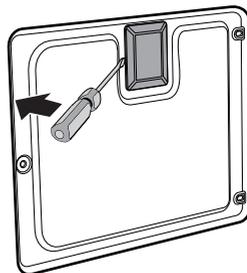


Pièces sous tension électrique  
**Danger d'électrocution**

- Mettez le four hors tension.

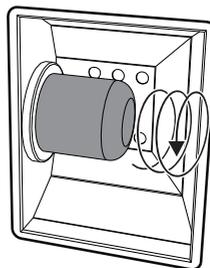
#### Remplacement de la lampe d'éclairage interne

1. Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur du four.
2. Enlevez les glissières de support pour grilles/lèche-frites.
3. Enlevez le couvercle de la lampe au moyen d'un ustensile (par exemple un tournevis).



#### En cas d'ampoule à incandescence :

4. Dévissez et enlevez l'ampoule.



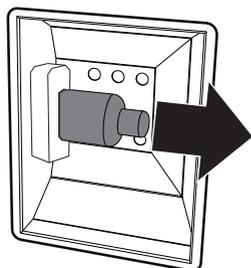
5. Remplacez l'ampoule par une ampoule identique (25W).



6. Remontez correctement le couvercle en laissant le façonnage de la vitre interne tourné vers la porte.
7. Enfoncez le couvercle à fond de manière à ce qu'il adhère parfaitement à la douille.

## En cas d'ampoule halogène :

4. Dévissez et enlevez l'ampoule.

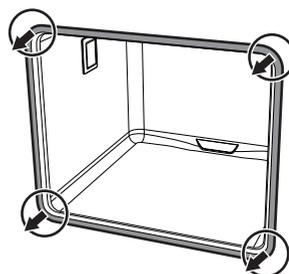


Ne touchez pas directement l'ampoule halogène avec les doigts, mettez un gant de protection.

5. Remplacez l'ampoule par une ampoule identique (40W).
6. Remontez correctement le couvercle en laissant le façonnage de la vitre interne tourné vers la porte.
7. Enfoncez le couvercle à fond de manière à ce qu'il adhère parfaitement à la douille.

## Démontage du joint

Pour permettre un nettoyage minutieux du four, on peut démonter le joint de la porte. Des crochets situés aux quatre angles fixent le joint au bord. Tirez les bords situés aux quatre angles du joint vers l'extérieur pour détacher les crochets.





# Installation

## 5 Installation

### 5.1 Branchement électrique



**Tension électrique**  
**Danger d'électrocution**

- Un technicien habilité doit effectuer le branchement électrique.
- La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.
- Mettez l'appareil hors tension.

### Informations générales

Vérifiez que les caractéristiques du réseau électrique sont adéquates aux données indiquées sur la plaque.

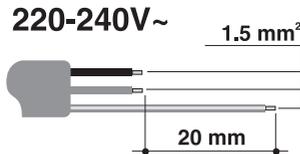
La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage, est placée dans une position bien visible sur l'appareil.

N'enlevez jamais la plaque.

L'appareil fonctionne à 220-240 V $\sim$ .

Utilisez un câble à trois pôles de type H05V2V2-F (câble 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>, avec référence à la section du conducteur interne).

Effectuez la mise à la terre avec un câble plus long des autres câbles d'au moins 20 mm.



### Branchement fixe

Préparez sur la ligne d'alimentation un dispositif d'interruption omnipolaire conformément aux règles d'installation.

Le dispositif d'interruption doit être situé dans une position facilement accessible et à proximité de l'appareil.

### Branchement au moyen d'une prise et d'une fiche

Vérifiez que la fiche et la prise sont du même type.

Évitez d'utiliser des réducteurs, des adaptateurs ou des shunts car ils pourraient provoquer des surchauffes et des brûlures.

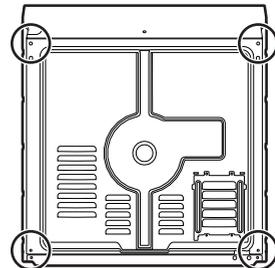
### 5.2 Remplacement du câble



**Tension électrique**  
**Danger d'électrocution**

- Mettez l'appareil hors tension.

1. Pour accéder au bornier, enlevez le carter arrière de l'appareil en dévissant les vis.



2. Remplacez le câble.
3. Assurez-vous que les câbles (four ou plan de cuisson éventuel) suivent le parcours optimal de manière à éviter tout contact avec l'appareil.



## 5.3 Positionnement



**Appareil lourd**  
**Danger de blessures par écrasement**

- Positionnez l'appareil dans le meuble avec l'aide d'une autre personne.



**Pression sur la porte ouverte**  
**Risque de dommages à l'appareil**

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

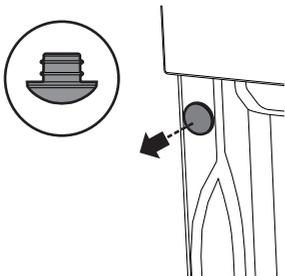


**Dégagement de chaleur durant le fonctionnement de l'appareil**  
**Risque d'incendie**

- Vérifiez que le matériau du meuble résiste à la chaleur.
- Vérifiez que le meuble a les ouvertures nécessaires.

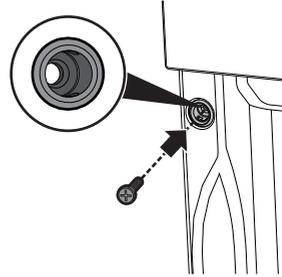
### Douilles de fixation

Enlevez les bouchons des douilles qui sont insérées sur l'avant du four.

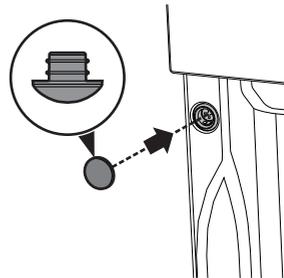


Positionnez l'appareil dans l'emplacement.

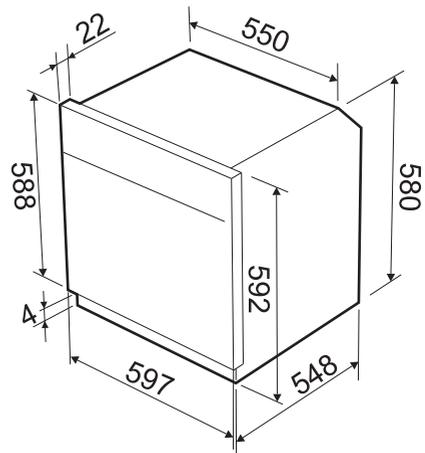
Fixez l'appareil au meuble en utilisant les vis.



Couvrez les douilles avec les bouchons démontés précédemment.



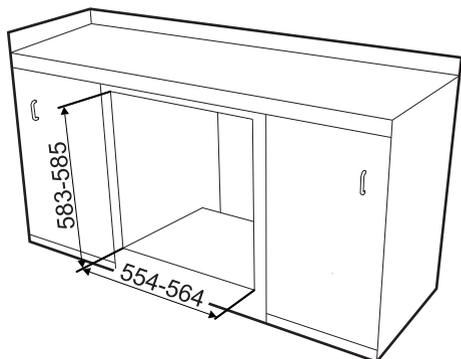
### Dimensions hors tout de l'appareil (mm)



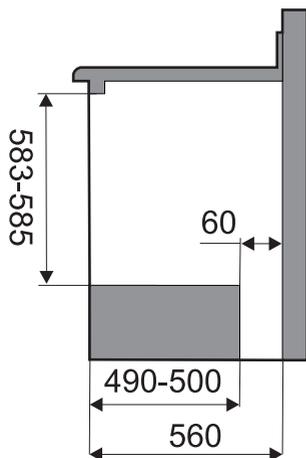
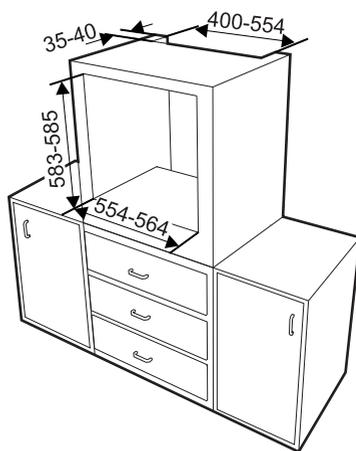


# Installation

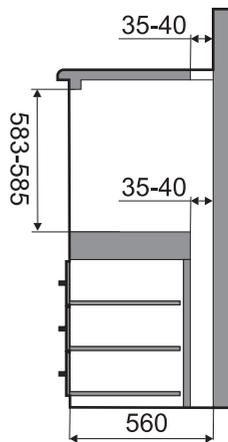
## Encastrement sous les plans de travail (mm)



## Encastrement en colonne (mm)



Assurez-vous que la partie arrière/inférieure du meuble dispose d'une ouverture d'environ 60 mm.



Assurez-vous que la partie supérieure/arrière du meuble dispose d'une ouverture d'environ 35-40 mm de profondeur.