

1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION.....	80
2. AVERTISSEMENTS POUR LA SECURITE.....	82
3. RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT .....	84
4. FAMILIARISEZ AVEC VOTRE FOUR.....	85
5. ACCESSOIRES DISPONIBLES.....	86
6. PANNEAU FRONTAL .....	89
7. UTILISATION DU FOUR.....	93
8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....	104
9. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE .....	106
10. ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPES DE GAZ .....	109
11. INSTALLATION DE L'APPAREIL.....	112

CES INSTRUCTIONS SONT EXCLUSIVEMENT VALABLES POUR LES PAYS DE DESTINATION DONT LES SYMBOLES D'IDENTIFICATION FIGURENT SUR LA COUVERTURE DU PRESENT MANUEL.



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



**INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR** : elles sont destinées au technicien qualifié qui doit effectuer l'installation, la mise en service et le contrôle fonctionnel de l'appareil.



## 1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION



CE MANUEL FAIT PARTIE INTEGRANTE DE L'APPAREIL. CONSERVEZ-LE EN BON ETAT ET A PORTEE DE MAIN PENDANT TOUT LE CYCLE DE VIE DE L'APPAREIL. AVANT D'UTILISER L'APPAREIL, NOUS CONSEILLONS DE LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL AINSI QUE TOUTES LES INDICATIONS QU'IL CONTIENT. L'INSTALLATION DOIT ETRE EFFECTUEE PAR DU PERSONNEL QUALIFIE ET CONFORMEMENT AUX NORMES EN VIGUEUR. CET APPAREIL EST PREVU POUR UNE UTILISATION DOMESTIQUE ET IL EST CONFORME AUX DIRECTIVES CEE ACTUELLEMENT EN VIGUEUR. L'APPAREIL A ETE FABRIQUE POUR L'UTILISATION SUIVANTE : LA CUISSON D'ALIMENTS, TOUT AUTRE USAGE EST IMPROPRE. LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CAS D'UTILISATIONS DIFFERENTES DE CELLES QUI FIGURENT DANS CE MANUEL.



SI L'APPAREIL EST INSTALLE SUR DES EMBARCATIONS OU DANS DES CARAVANES, NE PAS L'UTILISER COMME UN CHAUFFAGE AMBIANT.



N'UTILISEZ JAMAIS L'APPAREIL POUR CHAUFFER LES LOCAUX.



CET APPAREIL EST MARQUE CONFORMEMENT A LA DIRECTIVE EUROPEENNE 2002/96/CE RELATIVE AUX APPAREILS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE). ELLE DEFINIT LES NORMES DE RAMASSAGE ET DE RECYCLAGE DES APPAREILS USAGES EN VIGUEUR SUR TOUT LE TERRITOIRE DE L'UNION EUROPEENNE.



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



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



LA PLAQUE D'IDENTIFICATION, AVEC LES DONNEES TECHNIQUES, LE NUMERO DE SERIE ET LE MARQUAGE, EST APPLIQUEE 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 POUVANT SE TROUVER A L'INTERIEUR ET A L'EXTERIEUR.



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



PENDANT L'UTILISATION, L'INTERIEUR DE L'APPAREIL DEVIENT TRES CHAUD. POUR TOUTE OPERATION, IL EST VIVEMENT CONSEILLE DE METTRE DES GANTS THERMIQUES.



## Avertissements généraux

FR-BE



EVITEZ ABSOLUMENT D'UTILISER DES EPONGES EN ACIER ET DES RACLOIRS TRANCHANTS SUSCEPTIBLES D'ENDOMMAGER LES SURFACES.



UTILISEZ DES PRODUITS NORMAUX, NON ABRASIFS, EN VOUS SERVANT EVENTUELLEMENT D'OUTILS EN BOIS OU EN PLASTIQUE. RINCEZ SOIGNEUSEMENT ET SECHEZ AVEC UN CHIFFON DOUX OU EN MICROFIBRE.



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



N'UTILISEZ PAS DE VAISSELLE OU DE RECIPIENTS EN PLASTIQUE. LES HAUTES TEMPERATURES A L'INTERIEUR DU FOUR RISQUENT DE FAIRE FONDRE CE MATERIAU ET D'ENDOMMAGER L'APPAREIL.



N'UTILISEZ PAS DE BOITES NI DE RECIPIENTS FERMES A L'INTERIEUR DE L'APPAREIL. DES SURPRESSIONS RISQUENT DE SE PRODUIRE A L'INTERIEUR DES RECIPIENTS DURANT LA CUISSON, AVEC RISQUE D'EXPLOSION.



NE LAISSEZ PAS L'APPAREIL SANS SURVEILLANCE DURANT LA CUISSON, CAR DES GRAISSES ET DES HUILES PEUVENT S'EN ECOULER. LES GRAISSES ET LES HUILES PEUVENT PRENDRE FEU.



DURANT LA CUISSON, NE COUVREZ PAS LA SOLE DU FOUR AVEC DES FEUILLES D'ALUMINIUM ET N'Y POSEZ PAS DE CASSEROLES OU DE LECHEFRITES POUR EVITER D'ENDOMMAGER LA SURFACE EMAILLEE.



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



NE PROCEDEZ A LA CUISSON QUE LORSQUE LA PORTE EST FERMEE.



## 2. AVERTISSEMENTS POUR LA SECURITE

CONSULTEZ LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR LES NORMES DE SECURITE DES APPAREILS ELECTRIQUES OU AU GAZ AINSI QUE POUR LES FONCTIONS DE VENTILATION.

DANS VOTRE INTERET ET POUR VOTRE SECURITE, LA LOI ETABLIT QUE L'INSTALLATION ET L'ASSISTANCE DE TOUS LES APPAREILS ELECTRIQUES SOIENT EFFECTUEES PAR DU PERSONNEL QUALIFIE CONFORMEMENT AUX NORMES EN VIGUEUR.

NOS INSTALLATEURS AGREES GARANTISSENT UN TRAVAIL SATISFAISANT.

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



AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL, CONTROLEZ QUE LES DONNEES FIGURANT SUR LA PLAQUE CORRESPONDENT A CELLES DU RESEAU.



AVANT D'EXECUTER LES TRAVAUX D'INSTALLATION / ENTRETIEN, VERIFIEZ QUE L'APPAREIL EST DEBRANCHE DU SECTEUR.



LA FICHE A BRANCHER SUR LE CABLE D'ALIMENTATION ET LA PRISE CORRESPONDANTE DEVRONT ETRE DU MEME TYPE ET CONFORMES AUX NORMES EN VIGUEUR.

LA PRISE DEVRA ETRE ACCESSIBLE POUR PERMETTRE LE BRANCHEMENT D'UN APPAREIL ENCASTRE.

NE DEBRANCHEZ JAMAIS LA PRISE EN TIRANT SUR LE CABLE.



SI LE CABLE D'ALIMENTATION EST ENDOMMAGE, CONTACTEZ IMMEDIATEMENT LE SERVICE D'ASSISTANCE TECHNIQUE QUI LE REMPLACERA.



LE BRANCHEMENT A LA TERRE EST OBLIGATOIRE CONFORMEMENT AUX MODALITES PREVUES PAR LES NORMES DE SECURITE DE L'INSTALLATION ELECTRIQUE.



IMMEDIATEMENT APRES L'INSTALLATION, PROCEDEZ A UN ESSAI RAPIDE DE L'APPAREIL EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS REPORTEES PLUS LOIN. SI L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, DEBRANCHEZ-LE ET CONTACTEZ LE SERVICE APRES-VENTE LE PLUS PROCHE.

NE TENTEZ JAMAIS DE REPARER L'APPAREIL.



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



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



## Avertissements généraux

FR-BE



L'UTILISATION DE CET APPAREIL EST INTERDITE DE LA PART DES PERSONNES (Y COMPRIS LES ENFANTS) AUX CAPACITES PHYSIQUES ET MENTALES REDUITES, OU DEPOURVUES D'EXPERIENCE DANS L'UTILISATION D'APPAREILLAGES ELECTRIQUES, A MOINS QU'ELLES NE SOIENT SURVEILLEES OU INSTRUITES PAR DES PERSONNES ADULTES ET RESPONSABLES POUR LEUR SECURITE.



NE PERMETTEZ PAS A DES ENFANTS DE S'APPROCHER ET DE JOUER AVEC L'APPAREIL DURANT LE FONCTIONNEMENT.



N'INTRODUISEZ PAS D'OBJETS METALLIQUES POINTUS (COUVERTS OU USTENSILES) DANS LES FENTES DE L'APPAREIL.



N'UTILISEZ PAS DE JET DE VAPEUR POUR NETTOYER L'APPAREIL. LA VAPEUR RISQUE D'ATTEINDRE LES PARTIES ELECTRIQUES, DE LES ENDOMMAGER ET DE PROVOQUER DES COURTS-CIRCUITS.



NE MODIFIEZ PAS CET APPAREIL.



N'UTILISEZ PAS DE SPRAYS A PROXIMITE DE L'APPAREIL MENAGER LORSQU'IL EST EN FONCTION.  
N'UTILISEZ PAS DE SPRAYS TANT QUE LE PRODUIT 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 qu'au terme de sa vie utile le produit doit être collecté séparément des autres déchets, en cas de mise au rebut. L'utilisateur devra donc confier l'appareillage destiné à la mise au rebut aux centres de collecte sélective des déchets électriques et électroniques, ou le remettre au revendeur au moment de l'achat d'un appareillage équivalent, à raison d'un contre un. La collecte sélective adéquate pour l'envoi successif de l'appareillage mis au rebut vers le recyclage, le traitement et l'élimination écologiquement compatible, contribue à éviter les effets négatifs possibles sur l'environnement et sur la santé et favorise le recyclage des matériaux qui le composent. L'élimination illégale du produit de la part de l'utilisateur entraîne l'application de sanctions administratives.

Le produit ne contient pas de substances dont la quantité est jugée dangereuse pour la santé et l'environnement, conformément aux directives européennes en vigueur.

#### 3.2 Votre respect de l'environnement

Pour l'emballage de nos produits, nous utilisons des matériaux non polluants et donc compatibles avec l'environnement et recyclables. Nous vous remercions de collaborer en procédant à une élimination correcte de l'emballage. Demandez à votre revendeur ou aux organismes compétents dans votre région l'adresse des centres de récupération, de recyclage et d'élimination.



***N'abandonnez pas l'emballage ni des parties de ce dernier et ne le laissez jamais sans surveillance. Ils pourraient constituer un danger d'étouffement pour les enfants, en particulier les sachets en plastique.***

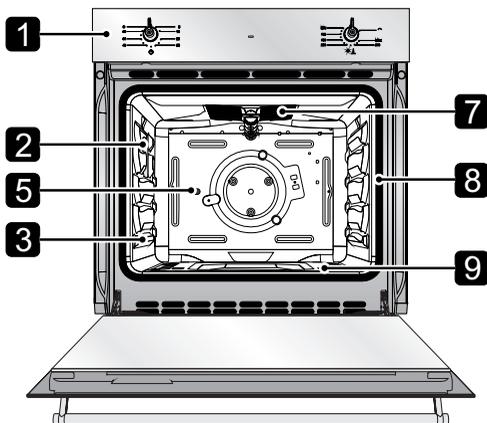
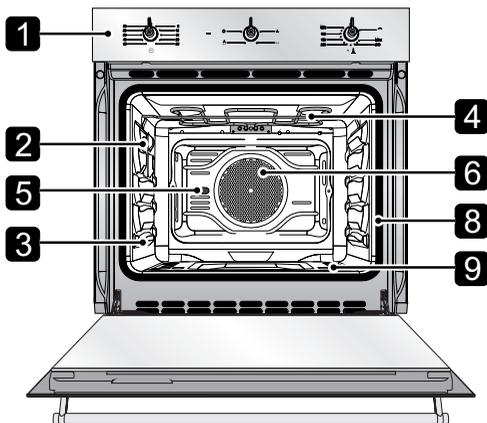
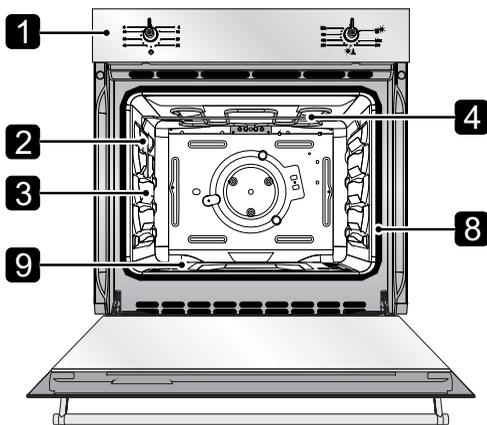
Prenez également soin d'éliminer correctement votre ancien appareil.

**Important :** Remettez l'appareil au centre le plus proche autorisé à collecter les appareils électroménagers obsolètes. Une bonne élimination permet une récupération intelligente des matériaux précieux.

Avant de jeter votre appareil, il est important de démonter les portes et de laisser les plaques dans leur position d'utilisation, pour éviter que les enfants, par jeu, ne puissent s'enfermer à l'intérieur. Par ailleurs, coupez le câble de branchement sur le réseau électrique et enlevez-le avec sa fiche.



## 4. FAMILIARISEZ AVEC VOTRE FOUR



- 1** Panneau de commandes
- 2** Lampe
- 3** Glissières embouties
- 4** Résistance supérieure (sur certains modèles uniquement)
- 5** Orifice du tournebroche (sur certains modèles uniquement)
- 6** Turbine du four (sur certains modèles uniquement)
- 7** Brûleur supérieure (sur certains modèles uniquement)
- 8** Joint du four
- 9** Couvercle du brûleur inférieur



## 5. ACCESSOIRES DISPONIBLES

<b>REMARQUE :</b>	Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.
-------------------	--

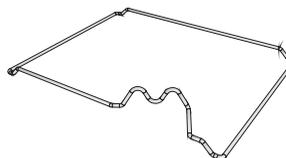
**Grille** : utile pour y placer les récipients contenant des aliments en train de cuire.



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



**Structure en tube rond pour tournebroche** : sert de support au tournebroche.



**Broche du tournebroche** : utile pour la cuisson du poulet et des aliments qui demandent une cuisson uniforme sur toute leur surface.



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

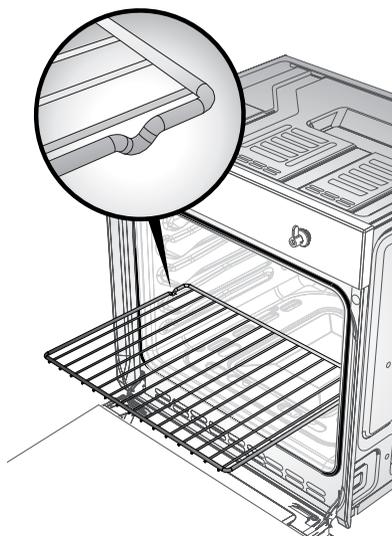


## 5.1 Utilisation de la grille

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 ou de la lèchefrite, contrôlez que ce dispositif de blocage est tourné vers le bas (d'après la figure ci-contre).

Pour l'extraction, soulevez légèrement la grille par l'avant.

**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.*



## 5.2 Utilisation du tournebroche (sur certains modèles uniquement)

Au cours des cuissons au tournebroche, positionnez la structure en tube rond sur la deuxième glissière (voir 6.2.1 Glissières d'enfournement). Une fois qu'on a introduit le tube rond, la partie façonnée doit rester tournée vers l'extérieur (d'après la figure).

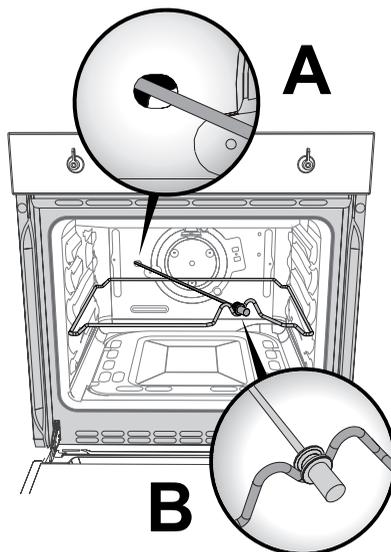
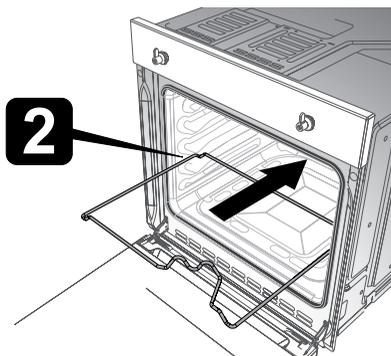
Ensuite, préparez le tournebroche en embrochant la pièce à rôtir au moyen des fourchettes à clip fournies.

Pour manipuler aisément le tournebroche avec l'aliment embroché, vissez la poignée fournie.

Après avoir préparé le tournebroche avec la pièce à rôtir, posez-le sur la glissière d'après la figure.

Introduisez la tige dans l'orifice (détail A) de manière à l'embrayer dans son moteur.

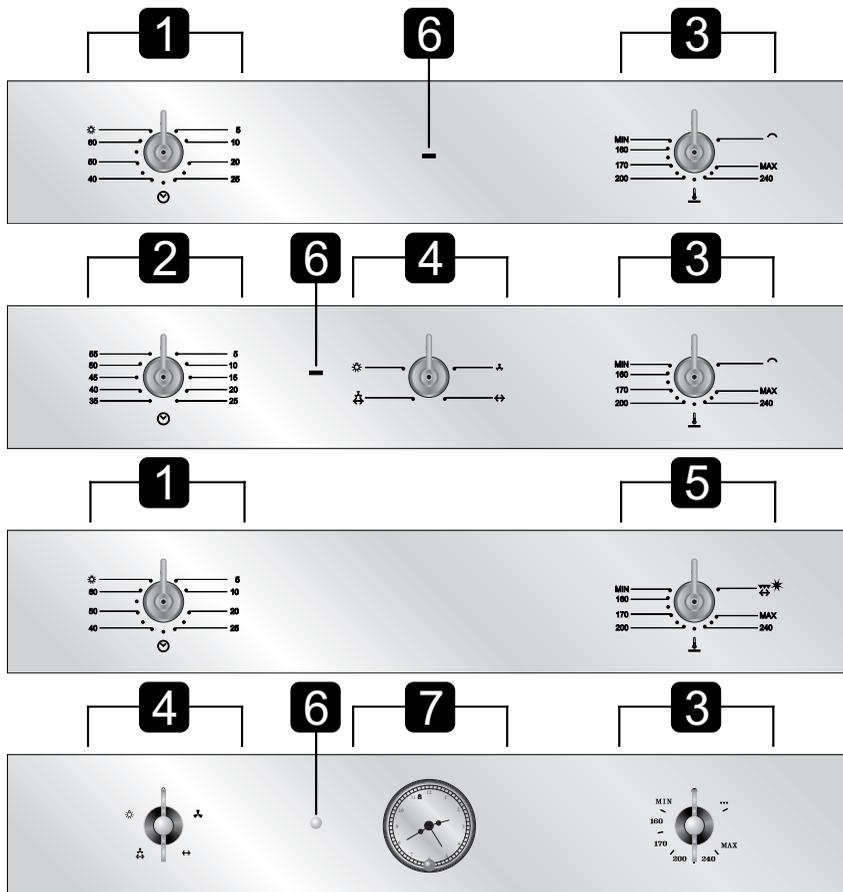
Veillez à ce que le cliquet soit correctement placé sur la glissière. (détail B).





## 6. PANNEAU FRONTAL

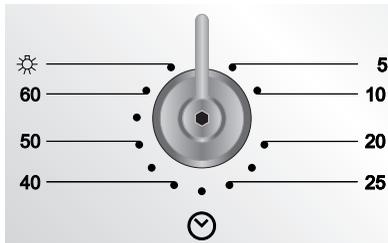
Tous les commandes et les voyants sont visibles sur le panneau frontal. Les tableaux ci-après décrivent les symboles utilisés.





### MANETTE MINUTERIE ELECTROMECHANIQUE (sur certains modèles uniquement)

1

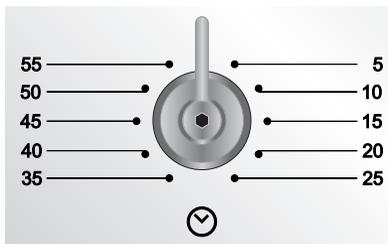


Pour utiliser la minuterie, chargez la sonnerie en tournant la manette en sens horaire. Les chiffres correspondent aux minutes (maximum 60 minutes). Le réglage est progressif et vous pouvez choisir des positions intermédiaires parmi les chiffres indiqués. Le signal sonore de fin de cuisson n'interrompt pas le

fonctionnement du four. La position  permet d'allumer la lumière à l'intérieur du four durant le fonctionnement normal (sans la minuterie).

### MANETTE MINUTERIE MECANIQUE (sur certains modèles uniquement)

2



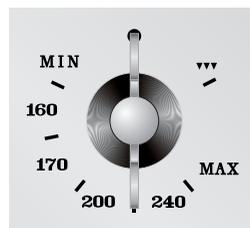
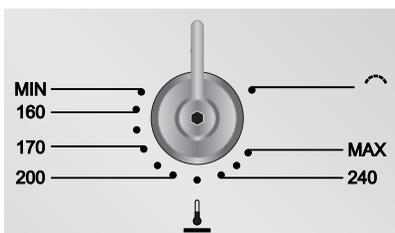
Pour utiliser la minuterie, chargez la sonnerie en tournant la manette en sens horaire. Les chiffres correspondent aux minutes (maximum 55 minutes). Le réglage est progressif et vous pouvez choisir des positions intermédiaires parmi les chiffres indiqués. Le signal sonore de fin de cuisson n'interrompt pas le fonctionnement du four.

### MANETTE THERMOSTAT FOUR GRIL ELECTRIQUE (sur certains modèles uniquement)

3

Avec la manette du thermostat du four, on peut allumer le brûleur inférieur ou le gril électrique. Pour allumer le brûleur inférieur au gaz, voir le paragraphe "7.4 Utilisation du four à gaz". Sélectionnez la température de cuisson en tournant la manette en sens inverse horaire sur la valeur souhaitée, comprise entre MIN. et MAX.

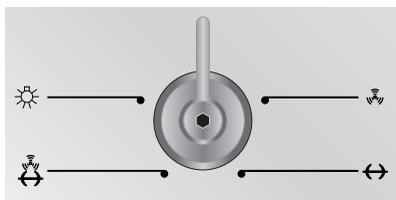
Pour activer la fonction gril, il suffit d'appuyer et de tourner la manette du thermostat du four en sens horaire sur  / .





## 4

### MANETTE SELECTEUR FONCTIONS (sur certains modèles uniquement)



Tournez la manette en sens horaire ou inverse horaire pour sélectionner une des fonctions décrites ci-après ou pour allumer la lampe à l'intérieur du four.

Pour l'utilisation du tournebroche, lire le paragraphe "5.2 Utilisation du tournebroche (sur certains modèles

uniquement)".



VENTILATION FOUR



VENTILATION FOUR +  
TOURNEBROCHE



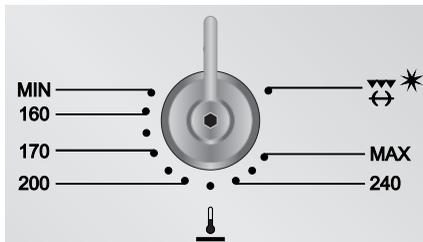
TOURNEBROCHE



LAMPE

## 5

### MANETTE THERMOSTAT FOUR GRIL AU GAZ (sur certains modèles uniquement)



Avec la manette du thermostat du four, on peut allumer le brûleur inférieur ou le gril supérieur à gaz. Pour allumer le brûleur inférieur, voir le paragraphe "7.4 Utilisation du four à gaz". Sélectionnez la température de cuisson en tournant la manette en

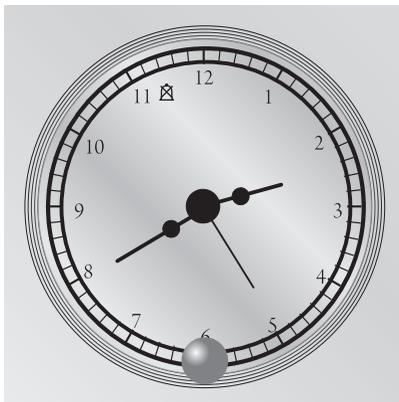
sens inverse horaire sur la valeur souhaitée, comprise entre MIN. et MAX.

Pour allumer le gril à gaz, voir le paragraphe "7.5 Utilisation du gril à gaz (sur certains modèles uniquement)". Avec le gril, le moteur du tournebroche démarre automatiquement.

### VOYANT FONCTION GRIL (sur certains modèles uniquement)

## 6

Le voyant de la fonction gril s'allume chaque fois que l'on active la fonction gril à travers le thermostat du four.

**HORLOGE + MINUTERIE (uniquement sur certains modèles)****7**

Pour la mise au point de l'heure exacte, presser ou tirer (selon les modèles) et tourner en sens horaire la manette A.

Pour l'introduire, tourner la manette « A » dans les deux sens jusqu'à ce que l'aiguille se trouve sur le temps désiré (max 55. minutes). Lorsque le temps est écoulé, une sonnerie se met en marche qui peut être désactivée en reportant

l'aiguille sur le symbole  en tournant la manette « A ». Le signal sonore n'arrête pas la cuisson.



## 7. UTILISATION DU FOUR

### 7.1 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 "8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN".



Lorsque vous utilisez votre four et le gril pour la première fois, il est conseillé de les faire chauffer à la température maximum et suffisamment longtemps pour brûler les éventuels résidus huileux de fabrication risquant de transmettre des odeurs désagréables aux aliments.

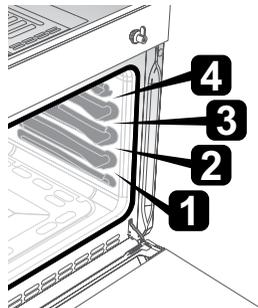


**ATTENTION** : allumez le feu à gaz en laissant la porte ouverte. Le four est équipé d'un système de sécurité qui bloque l'allumage du brûleur lorsque la porte est fermée. En cas de manœuvre erronée, ouvrez la porte et attendez quelques instants avant d'effectuer un nouvel allumage.

### 7.2 Description générale

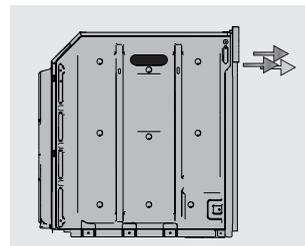
#### 7.2.1 Plaques d'enfournement

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



#### 7.2.2 Ventilation de refroidissement

L'appareil est doté d'un système de refroidissement qui se met en marche au démarrage d'une cuisson. Le fonctionnement de la ventilation crée un flux d'air normal qui sort au-dessus de la porte et peut continuer pendant un court moment même après l'arrêt du four.





### 7.2.3 Lampes d'éclairage interne

Les lampes du four s'allument lorsqu'on ouvre la porte ou lorsqu'on sélectionne la fonction  sur la manette correspondante.

En cas de panne de la lampe du four, remplacez-la en suivant les instructions du paragraphe "9.2 Remplacement de la lampe d'éclairage".

## 7.3 Avertissements et conseils généraux pour l'utilisation



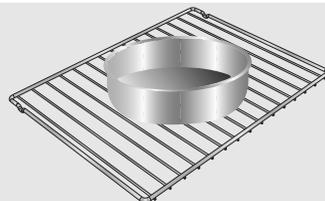
*Toutes les cuissons doivent être effectuées avec la porte fermée.*



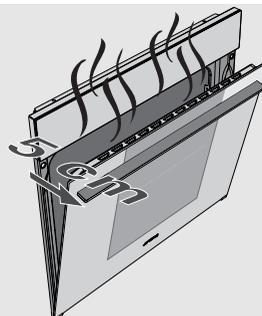
*Durant la cuisson, ne couvrez pas la sole du four avec des feuilles d'aluminium et n'y posez pas de casseroles ou de lèchefrites pour éviter d'endommager la couche d'émail. Si vous souhaitez utiliser du papier sulfurisé, placez-le de façon à ce qu'il ne gêne pas la circulation d'air chaud à l'intérieur 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 fois : laissez-la entrouverte (environ 5 cm) pendant 4 ou 5 secondes, puis ouvrez-la complètement. Si la préparation exige des interventions sur les aliments, laissez la porte ouverte le moins longtemps possible pour éviter que la température à l'intérieur du four ne baisse trop vite et ne compromette le bon déroulement de la cuisson.*



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



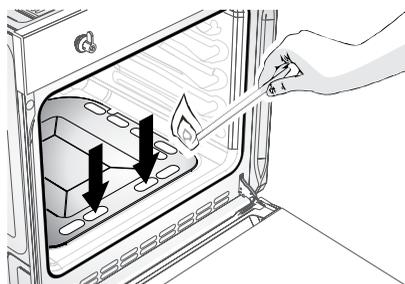
## 7.4 Utilisation du four à gaz

### 7.4.1 Allumage électronique à étincelle

Ouvrez complètement la porte du four puis enfoncez et tournez la manette du thermostat en sens inverse horaire entre les valeurs MIN. et MAX. ; l'allumeur électronique à étincelle s'active automatiquement. Après l'allumage, maintenez la manette enfoncée pendant quelques secondes pour permettre au thermocouple de chauffer. Si au bout de 15 secondes le brûleur ne s'est pas allumé, suspendez les tentatives d'allumage, laissez la porte du four ouverte et n'essayez de le rallumer qu'au bout d'1 minute.

### 7.4.2 Allumage manuel

En cas de coupure de courant, on peut allumer le four manuellement. Ouvrez complètement la porte du four puis enfoncez et tournez la manette du thermostat en sens inverse horaire entre les valeurs MIN. et MAX. ; allumez une longue allumette et faites passer la flamme à travers les rainures frontales centrales sur la sole du four (d'après la figure). Vous pouvez également utiliser un allume-gaz électrique avec un bec. Après l'allumage, maintenez la manette enfoncée pendant quelques secondes pour permettre au thermocouple de chauffer. Si au bout de 15 secondes le brûleur ne s'est pas allumé, suspendez les tentatives d'allumage, laissez la porte du four ouverte et n'essayez de le rallumer qu'au bout d'1 minute.



*En cas d'extinction accidentelle du brûleur, tournez la manette sur éteint (0) et attendez 1 minute avant d'essayer de le rallumer.*



## 7.5 Utilisation du gril à gaz (sur certains modèles uniquement)

### 7.5.1 Allumage électronique à étincelle

Ouvrez complètement la porte du four puis enfoncez et tournez la manette du thermostat sur le symbole  ; l'allumeur électronique à étincelle s'active automatiquement. Après l'allumage, maintenez la manette enfoncée pendant quelques secondes pour permettre au thermocouple de chauffer. Si au bout de 15 secondes le brûleur ne s'est pas allumé, suspendez les tentatives d'allumage, laissez la porte du four ouverte et n'essayez de le rallumer qu'au bout d'1 minute.

Avec le gril, le moteur du tournebroche démarre automatiquement. Pour l'utilisation du tournebroche, lire le paragraphe "5.2 Utilisation du tournebroche (sur certains modèles uniquement)".



**ATTENTION :** *En cas de coupure de courant, la ventilation de refroidissement n'est pas active ; on déconseille donc d'utiliser le four dans ces conditions.*



*Il est absolument impossible d'utiliser simultanément le brûleur inférieur et le gril à gaz.*



- *La durée des cuissons au gril ne doit jamais dépasser 30 minutes*
- *Durant la cuisson, la porte du four doit être fermée.*
- *Pendant et après l'utilisation du gril, les parties accessibles peuvent être très chaudes ; par conséquent, il est nécessaire d'éloigner les enfants de l'appareil.*
- *Pendant les cuissons au tournebroche, il est conseillé de placer sur la base du four, en l'enfilant dans la première glissière du bas, une des lèchefrites fournies en équipement afin de recueillir les jus et les graisses qui peuvent se former.*
- *Durant l'utilisation du four, sortez du four tous les lèchefrites et les grilles non utilisés.*
- *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.*



## 7.6 Utilisation du gril électrique (sur certains modèles uniquement)

Pour activer la fonction gril, il suffit d'enfoncer et de tourner la manette du thermostat du four en sens horaire sur  / .



*Il est absolument impossible d'utiliser simultanément le brûleur inférieur et le gril électrique.*



- *La durée des cuissons au gril ne doit pas dépasser 60 minutes.*
- *Durant la cuisson, la porte du four doit être fermée.*
- *Pendant et après l'utilisation du gril, les parties accessibles peuvent être très chaudes ; par conséquent, il est nécessaire d'éloigner les enfants de l'appareil.*
- *Pendant les cuissons au tournebroche, il est conseillé de placer sur la base du four, en l'enfilant dans la première glissière du bas, une des lèchefrites fournies en équipement afin de recueillir les jus et les graisses qui peuvent se former.*
- *Durant l'utilisation du four, sortez du four tous les lèchefrites et les grilles non utilisés.*
- *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.*



PLATS	POIDS (kg)	POSITION DE LA GLISSIERE A PARTIR DU BAS
<b>PATES</b>		
LASAGNES	5	3
CANNELLONI	2,5	2
PATES AU FOUR	2,5	2
<b>VIANDE</b>		
POULET ROTI	1,2	2
ROTI DE DINDE	3	2
CARRE DE PORC	1,2	2
LAPIN ROTI	1,5	2
AGNEAU	1,5	2
<b>VIANDES A GRILLER (fonction gril)</b>		
COTES DE PORC	1	4
HAMBURGERS	1	4
SAUCISSES	1,5	4
COTIS	1,5	4
BROCHETTES DE VIANDE	1,5	4
<b>POISSON</b>		
MAQUEREAU	8	2
TRUITE SAUMONNEE	1,3	2
TURBOT	1	2
<b>POISSONS A GRILLER (fonction gril)</b>		
BOCHETTES DE POISSON	1	4

On conseille de toujours préchauffer le four à la température maximale pendant 10-15 minutes.



# Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

FOUR STATIQUE		FOUR VENTILE	
Température (°C)	Temps (minutes)	Température (°C)	Temps (minutes)
230-240	50-60	230-240	45-50
220-230	25-30	220-230	25-30
220-230	25-30	220-230	25-30
200-210	80-90	200-210	75-80
200-210	90-100	200-210	90-100
210-220	70-75	200-210	70-75
200-210	75-80	200-210	75-80
200-210	90-95	200-210	90-95
grill	15 l côté - 8 ll côté	grill	15 l côté - 8 ll côté
grill	11 l côté - 7 ll côté	grill	11 l côté - 7 ll côté
grill	15 l côté - 5 ll côté	grill	15 l côté - 5 ll côté
grill	15 l côté - 5 ll côté	grill	15 l côté - 5 ll côté
grill	11 l côté - 10 ll côté	grill	11 l côté - 5 ll côté
180-190	25-30	180-190	25-30
180-190	35-40	180-190	35-40
180-190	25-30	180-190	25-30
grill	7 l côté - 3 ll côté	grill	7 l côté - 5 ll côté



PLATS	POIDS (kg)	POSITION DE LA GLISSIERE A PARTIR DU BAS
PIZZA	1	3
<b>GATEAUX</b>		
BISCUITS SABLES	1	3
GATEAU "PARADISO"	1	2
TARTE A LA CONFITURE	1	3
SAVARIN	1,2	3
<b>VIANDE A LA BROCHE (si le tournebroche est prévu)</b>		
POULET	1,2	tournebroche

On conseille de toujours préchauffer le four à la température maximale pendant 10-15 minutes.



FOUR STATIQUE		FOUR VENTILE	
Température (°C)	Temps (minutes)	Température (°C)	Temps (minutes)
240	12-15	240	12-15
190	18	180	18
190	50-55	180	55-60
190	35-40	180	35-40
190	15-50	180	50-55
grill	80	grill	70



## 7.7 Conseils et suggestions pour la cuisson

### 7.7.1 Conseils généraux

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

En cuisinant sur plusieurs niveaux, on conseille d'utiliser une fonction ventilée (si présente) pour obtenir une cuisson uniforme sur tous les niveaux.

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

### 7.7.2 Conseils pour la cuisson des viandes

Les temps de cuisson, surtout pour ce qui concerne la viande, dépendent de l'épaisseur, de la qualité des aliments et des goûts du consommateur.

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

### 7.7.3 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.

Vérifie 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 à sa sortie du four, réduire la température sélectionnée de 10 °C lors de la cuisson successive, en sélectionnant éventuellement un temps de cuisson supérieur.

### 7.7.4 Conseils de cuisson au Gril et au Gril ventilé (uniquement sur certains modèles)

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

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



## 7.8 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.
- Eteindre les lampes d'éclairage interne durant la cuisson (Voir 7.2.3 Lampes d'éclairage interne).
- Toujours maintenir l'appareil propre à l'intérieur.



## 8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



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



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

### 8.1 Nettoyage de l'acier inox

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

### 8.2 Nettoyage ordinaire quotidien

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

**Mode d'emploi :** versez le produit sur un chiffon humide et passez-le sur la surface, rincez soigneusement et essuyez avec un chiffon doux ou en microfibre.

### 8.3 Tâches ou résidus de nourriture

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

Utilisez les produits normalement préconisés, non abrasifs, en vous servant éventuellement d'ustensiles en bois ou en plastique. Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon doux ou en microfibre.

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



### 8.4 Nettoyage des vitres de la porte

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

Pour faciliter le nettoyage, on peut enlever les vitres de la porte (voir paragraphe "9.6 Démontage des vitres internes").



*Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs pour le nettoyage des vitres de la porte (ex. produits en poudre, spray pour four, détachants et éponges métalliques).*

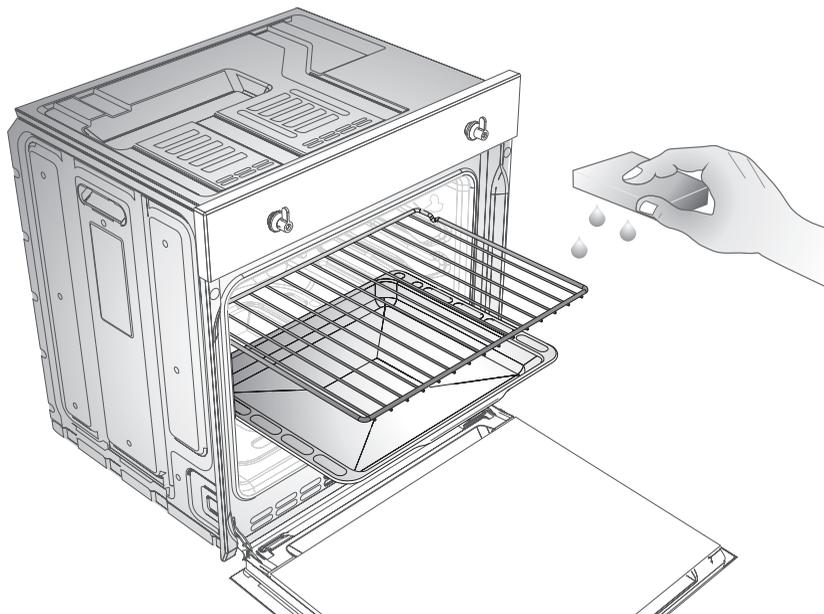
*Évitez les matériaux rêches, abrasifs, ou les racloirs métalliques tranchants pour nettoyer les portes en verre du four car ils peuvent en rayer la surface.*



## 8.5 Nettoyage de l'intérieur du four

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

- Extrayez toutes les parties amovibles.
- Nettoyez les grilles du four avec de l'eau chaude et des détergents non abrasifs, rincez et essuyez.
- Pour faciliter le nettoyage, on peut enlever la porte (voir paragraphe "9.5 Démontage de la porte").



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



## 9. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

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



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

### 9.1 Lubrification des robinets et du thermostat du four à gaz

Avec le temps, il peut arriver que les robinets et le thermostat du four à gaz tournent difficilement et se bloquent. Nettoyez-les à l'intérieur et remplacez la graisse lubrifiante.

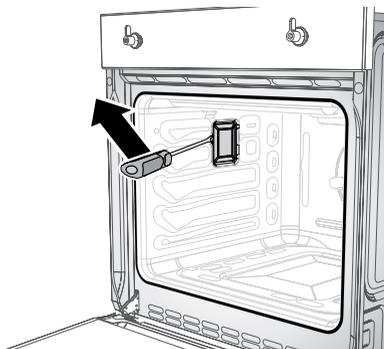
**Cette opération devra être effectuée par un technicien spécialisé.**

### 9.2 Remplacement de la lampe d'éclairage

S'il faut remplacer une lampe usée ou grillée.

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

Enlevez la lampe en la dévissant.



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

### 9.3 Panne de la ventilation du four (sur certains modèles uniquement)

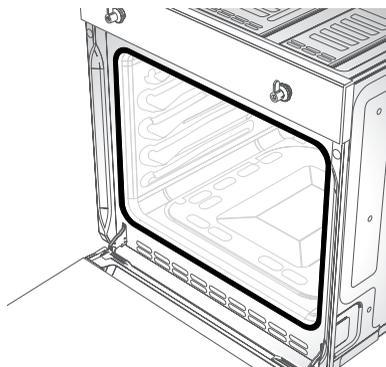
En vérifiant le fonctionnement de la ventilation, l'utilisateur devra positionner la manette des fonctions sur « ventilation four »  ou sur « ventilation four +

tournebroche » . Une éventuelle panne est relevée si la ventilation ne démarre pas lorsqu'on effectue les susdites opérations. **En cas de panne, n'essayez jamais de la réparer, mais contactez l'assistance technique.**



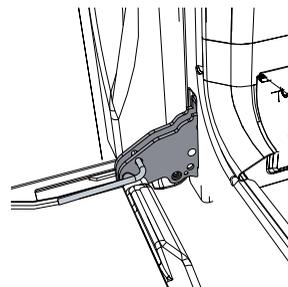
## 9.4 Démontage du joint

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.

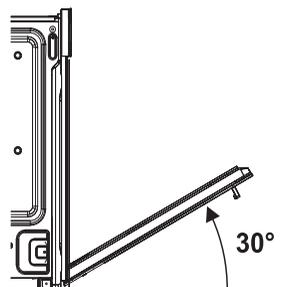


## 9.5 Démontage de la porte

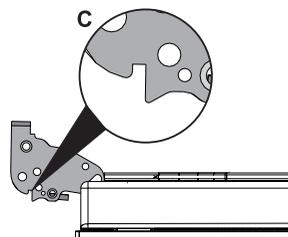
Ouvrez complètement la porte. Introduisez deux pivots dans les trous des charnières **A** des deux charnières situées contre ces dernières et accrochez-les.



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



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





## 9.6 Démontage des vitres internes

On conseille de nettoyer constamment les vitres. Pour faciliter les opérations de nettoyage, on peut démonter la porte (voir 9.5 Démontage de la porte) ou l'ouvrir et bloquer les charnières.

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

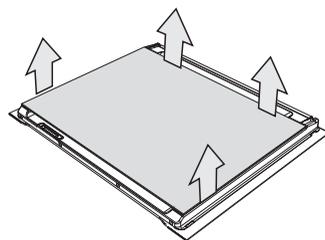


*Attention : avant d'extraire les vitres, vérifier si au moins une des charnières de la porte est bloquée en position ouverte d'après le paragraphe "9.5 Démontage de la porte". Cette opération pourrait être nécessaire même pendant l'extraction des vitres si la porte se débloquait accidentellement.*

### 1

#### Démontage de la vitre interne :

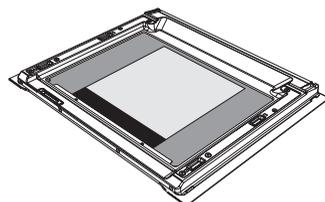
- Démontez la vitre interne en la tirant vers le haut, en suivant le mouvement indiqué par les flèches. De cette manière, on dégage de leurs logements les 4 pivots fixés à la vitre sur la porte du four.



### 2

#### Nettoyage :

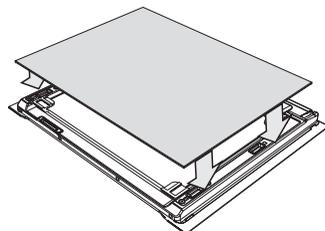
- Vous pouvez maintenant nettoyer la vitre externe et les vitres démontées. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de crasse persistante, lavez avec une éponge humide et du détergent neutre.



### 3

#### Remise en place des vitres :

- Repositionnez la vitre interne en veillant à centrer et à encastrer dans leurs logements les 4 pivots fixés à la vitre sur la porte du four, par une légère pression.





## 10. ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPES DE GAZ



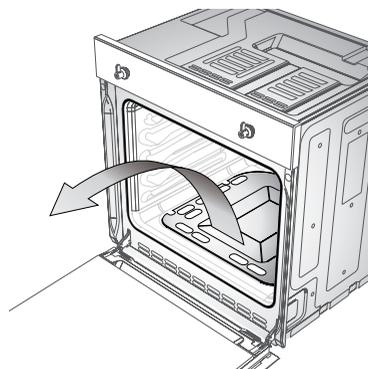
*Débranchez le four avant toute intervention exigeant l'accès à des pièces sous tension.*

L'appareil est réglé pour le gaz méthane G20 (2H) à la pression de 20 mbars. En cas d'utilisation d'autres types de gaz, il faut remplacer l'injecteur du brûleur puis régler le robinet du gaz. Pour remplacer l'injecteur, suivez les instructions décrites aux paragraphes suivants.

### 10.1 Réglage du brûleur du four

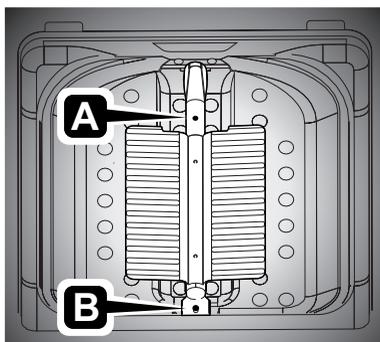
Pour régler le brûleur du four, ouvrez la porte du four et effectuez les opérations suivantes :

- sortez tous les accessoires du four (lèche-frites, grilles et éventuelles glissières en acier) ;
- soulevez le plan du four et extrayez-le vers l'extérieur, d'après la figure.



#### 10.1.1 Remplacement de la buse

- Desserrez les vis de réglage A et B de fixation du brûleur du four.
- Eloignez le bloc qui unit le thermocouple et la bougie d'allumage et qui est resté fixé au brûleur avec la vis A.
- Extrayez le brûleur vers l'extérieur jusqu'à ce que l'injecteur soit accessible.
- Avec une clé à pipe de 7 mm, remplacez l'injecteur, en installant celui qui correspond au type de gaz à utiliser (voir paragraphe "10.2 Tableaux des caractéristiques du brûleur et des injecteurs").





## 10.2 Tableaux des caractéristiques du brûleur et des injecteurs

Brûleur	Puissance thermique nominale (kW)	GAZ LIQUIDE – G30/G31 28/37 mbars			
		Diamètre injecteur 1/100 mm	Débit réduite (W)	Débit g/h G30	Débit g/h G31
Four	2.6	76	900	189	186
Gril*	2.4	76	-	175	171

\* si le gril à gaz est présent

Brûleur	Puissance thermique nominale (kW)	GAZ METHANE – G20/25 20/25 mbars	
		Diamètre injecteur 1/100 mm	Portée réduite (W)
Four	2.6	120	900
Gril*	2.4	120	-

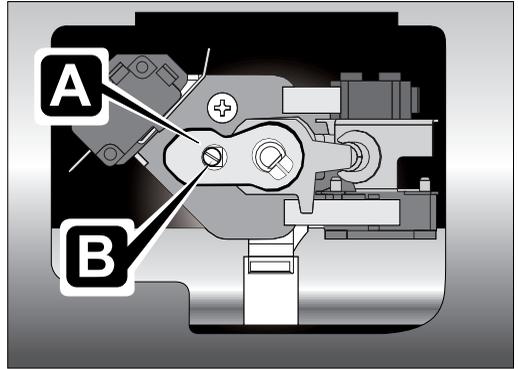
\* si le gril à gaz est présent



## 10.2.1 Réglage du minimum

Le thermostat du four est muni d'une vis de réglage du minimum. En changeant de type de gaz d'alimentation, il faut régler le minimum comme suit :

- Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
- Sortez légèrement le four de son logement, les manettes et le panneau frontal en dévissant les 4 vis (2 vis supérieures et 2 vis inférieures) qui le fixent au reste de l'appareil.
- Insérez la manette du thermostat du four et allumez le brûleur du four. Maintenez-le au maximum pendant 10/15 minutes en laissant la porte fermée ; ensuite, tournez la manette sur la température minimale.
- Enlevez la manette et introduisez un tournevis plat dans le trou **A** pour effectuer le réglage.
- Si le four utilise du gaz liquide, vissez à fond la vis de réglage **B** en sens horaire.



Le diamètre du by-pass est indiqué au paragraphe "10.2 Tableaux des caractéristiques du brûleur et des injecteurs".



*Si l'on utilise du gaz de ville ou du méthane, il suffit de dévisser le by-pass de quelques tours. Dans les deux cas, il faut tester le fonctionnement en procédant comme suit : Allumez le four à 240° C et laissez-le fonctionner pendant 15 minutes. Placez de nouveau la manette sur la température minimale et réglez le by-pass en mettant la flamme au minimum : celle-ci devra rester allumée et sa longueur devra être de 2-3mm. Effectuez cette opération en laissant la porte du four fermée.*

*Après avoir réglé le minimum, essayez d'ouvrir et de fermer la porte ; si la flamme s'éteint, augmentez un peu le minimum. Vérifiez la stabilité de la flamme en tournant rapidement du maximum au minimum, la flamme ne doit pas s'éteindre.*



## 11. INSTALLATION DE L'APPAREIL

### 11.1 Branchement électrique



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



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

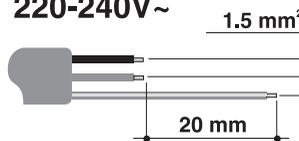


Si l'on utilise un branchement fixe, il est nécessaire de préparer, sur la ligne d'alimentation de l'appareil, un dispositif d'interruption omnipolaire, conformément aux règles d'installation, situé dans une position facilement accessible ou à proximité de l'appareil.



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

**Fonctionnement à 220-240 V~** : utilisez un câble 220-240V~ tripolaire de type H05V2V2-F (câble de 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>).



L'extrémité du fil de mise à la terre (jaune-vert) à brancher sur l'appareil devra dépasser d'au moins 20 mm.



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

### 11.2 Aération des locaux



L'appareil ne peut être installé que dans des pièces aérées en permanence, conformément aux normes en vigueur. La pièce où l'appareil est installé doit assurer la présence d'une quantité d'air suffisante pour la combustion régulière du gaz et le renouvellement de l'air de la pièce. Les prises d'air, protégées par des grilles, doivent être dimensionnées de façon appropriée selon les normes en vigueur et placées de façon à ne pas être obstruées, même partiellement. Le local devra être constamment aéré pour éliminer la chaleur et l'humidité produites par les cuissons : en particulier, après un usage prolongé, on recommande d'ouvrir une fenêtre ou d'augmenter la vitesse des éventuels ventilateurs.



## 11.3 Évacuation des produits de la combustion



L'évacuation des produits de la combustion doit être assurée par une hotte reliée à une cheminée à tirage naturel au fonctionnement sûr ou bien par une aspiration forcée. Un système d'aspiration efficace doit être minutieusement conçu par un spécialiste habilité, en respectant les positions et les distances indiquées par les normes. À la fin de l'intervention, l'installateur devra délivrer un certificat de conformité.

## 11.4 Branchement du gaz

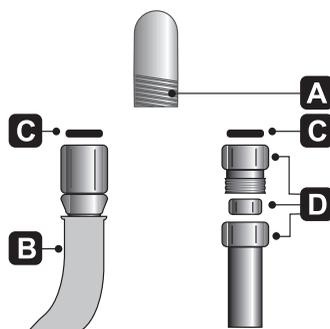
### Raccordement au moyen d'un tube rigide en cuivre :

Le raccordement au réseau du gaz devra être réalisé de manière à ne provoquer aucun type de contraintes sur l'appareil.

Le raccordement peut être réalisé en utilisant le groupe adaptateur **D** avec un bicône, en interposant toujours le joint **C** fourni.

### Raccordement avec un tuyau flexible en acier :

Utilisez uniquement des tuyaux en acier inoxydable à paroi continue conformes à la norme en vigueur, en interposant toujours le joint **C** fourni, entre le raccord **A** et le tuyau flexible **B**.



*La mise en œuvre avec un tuyau flexible devra être réalisée de manière à ce que la longueur de la conduite ne dépasse pas les 2 mètres d'extension maximale ; assurez-vous que les tuyaux ne sont pas au contact des parties mobiles ou écrasés.*

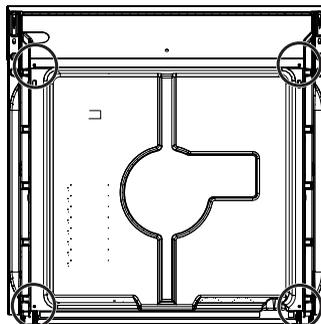


### 11.5 Remplacement du câble

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

Remplacez le câble. La section du câble ne doit pas être inférieure à  $1,5 \text{ mm}^2$  (3 x 1,5) (voir 11.1 Branchement électrique).

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



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



## 11.6 Positionnement du four



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



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

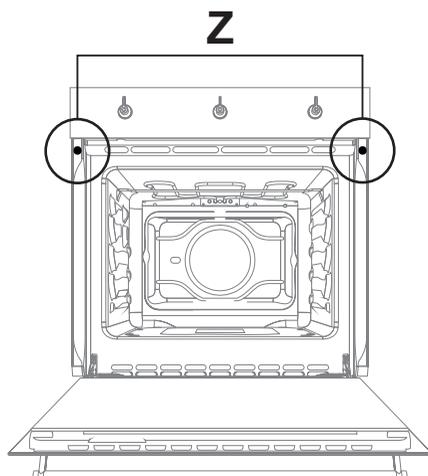
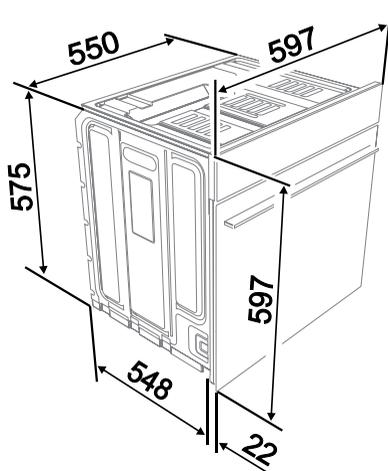


*La base d'appui du four doit être complète d'après les figures ci-après.*

L'appareil est conçu pour être encastré dans des meubles réalisés dans un matériau quelconque, à condition qu'il résiste à la chaleur (90° C). Pour le positionnement sous les plans de travail, respectez les dimensions indiquées au paragraphe "11.6.1 Positionnement sous les plans de travail". Pour la mise en place en colonne, respectez les dimensions indiquées au paragraphe "11.6.2 Positionnement en colonne", en tenant compte du fait que, dans la partie supérieure/arrière, le meuble devra présenter une ouverture de 35-40 mm de profondeur.

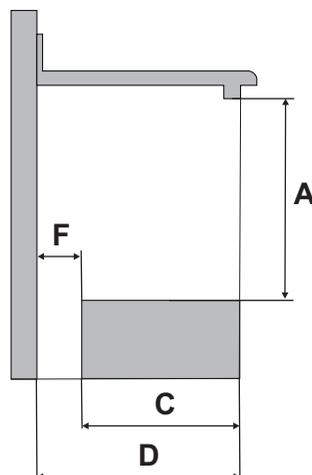
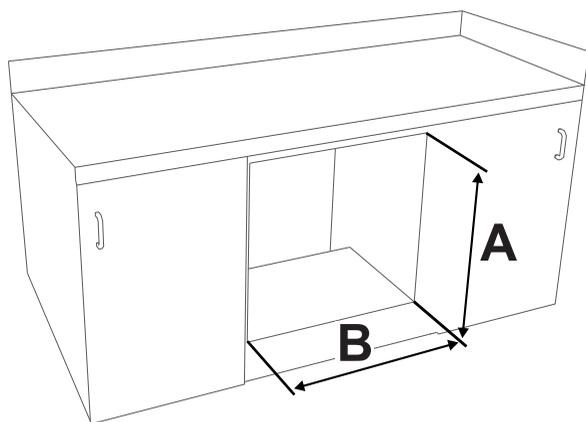
Pour les deux types d'installation, assurez-vous que la partie arrière/inférieure du meuble dispose d'une ouverture **F** comme celle illustrée ci-après.

Après avoir positionné l'appareil, enlevez les caches des vis **Z** situés sur le cadre et fixez le four au meuble avec 2 vis. Ensuite, repositionnez les caches des vis. Pour les installations sous le plan "top" .

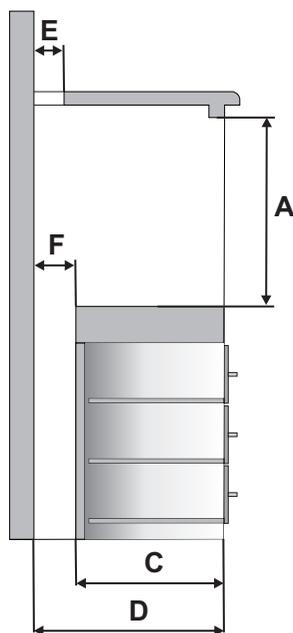
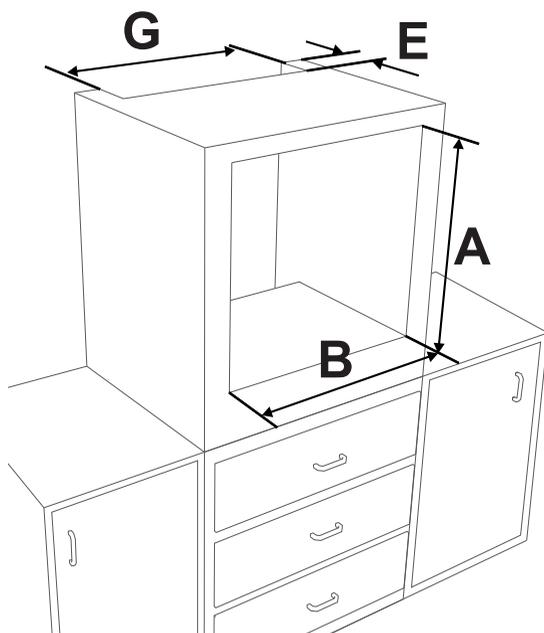




### 11.6.1 Positionnement sous les plans de travail



### 11.6.2 Positionnement en colonne



DISTANCES	A	B	C	D	E	F	G
MIN	583	554	490	560	35*	60*	400*
MAX	585	564	500	-	40*	-	B

\*cotes indicatives préconisées par le constructeur de l'appareil