



MARQUE: SMEG

REFERENCE: SCP113-8 INOX/VERRE

CODIC: 3226557



1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION	132
2. AVERTISSEMENTS POUR LA SECURITE	134
3. NOTRE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT	136
4. FAMILIARISEZ AVEC VOTRE FOUR	137
5. ACCESSOIRES DISPONIBLES	138
6. UTILISATION DU FOUR	143
7. CUISSONS DANS LE FOUR	164
8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	173
9. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE	184
10. INSTALLATION DE L'APPAREIL	191



INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR : indiquent les conseils pratiques, 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 test 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 D 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.

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).

CELLE-CI 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 COINCE DANS LA PORTE DU FOUR.



PENDANT L'UTILISATION, L'INTERIEUR DE L'APPAREIL DEVIENT TRES CHAUD. POUT 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 DEGAGER. 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 A 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, 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 LA 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 SON UTILISATION, 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 SPRAY 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. NOTRE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

3.1 Notre respect de l'environnement



Aux termes des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques, ainsi qu'à l'élimination des déchets, le symbole de la poubelle barrée appliqué sur l'appareillage indique que le produit doit être collecté séparément des autres déchets, à la fin de sa vie utile. L'utilisateur devra donc confier l'appareillage destiné à la mise au rebut aux centres de collecte sélective des déchets électriques et électroniques, ou le remettre au revendeur au moment de l'achat d'un appareillage équivalent, à raison d'un contre un. La collecte sélective adéquate pour l'envoi successif de l'appareillage mis au rebut vers le recyclage, le traitement et l'élimination écologiquement compatible, contribue à éviter les effets négatifs possibles sur l'environnement et sur la santé et favorise le recyclage des matériaux qui le composent. L'élimination illégale du produit de la part de l'utilisateur entraîne l'application de sanctions administratives.

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

3.2 Votre respect de l'environnement

Pour l'emballage de nos produits, nous utilisons des matériaux non polluants et donc compatibles avec l'environnement et recyclables. Nous vous remercions de collaborer en procédant à une élimination correcte de l'emballage. 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.

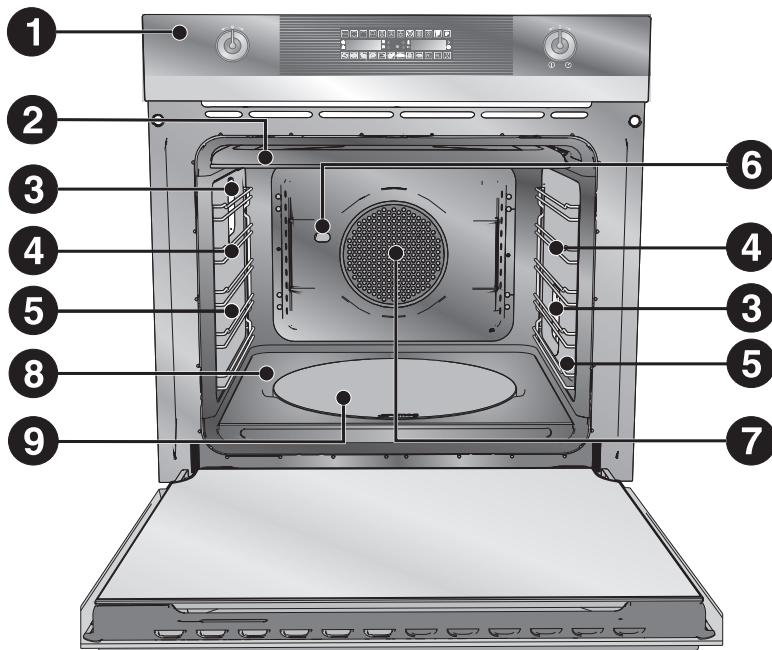
Prenez également soin d'éliminer correctement votre ancien appareil.

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



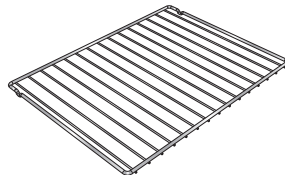
- | | | | |
|----------|--|----------|--|
| 1 | Panneau de commandes | 7 | Turbine du four |
| 2 | Protection supérieure | 8 | Sole inférieure (sur certains modèles uniquement) |
| 3 | Lampes | 9 | Logement de la plaque à pizza ou couvercle (sur certains modèles uniquement) |
| 4 | Structures de support pour grilles et lèchefrites | | |
| 5 | Panneaux latéraux autonettoyants (sur certains modèles uniquement) | | |
| 6 | Élément pour le tournebroche (sur certains modèles uniquement) | | |



5. ACCESSOIRES DISPONIBLES

REMARQUE :	Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.
-------------------	--

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



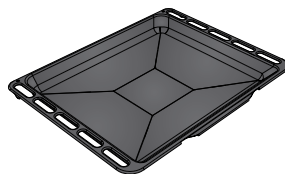
Grille pour lèchefrite : à poser au-dessus d'une lèchefrite pour la cuisson d'aliments qui peuvent goutter.



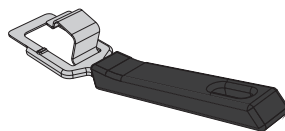
Lèchefrite : utile pour recueillir le jus des aliments posés sur la grille placée au-dessus.



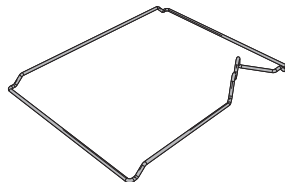
Lèchefrite profonde : utile pour la cuisson de tartes, de pizzas et de gâteaux.



Poignée : utile pour l'extraction à chaud de grilles et de lèchefrites.



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

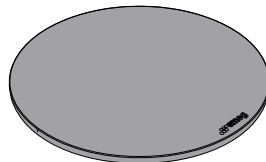




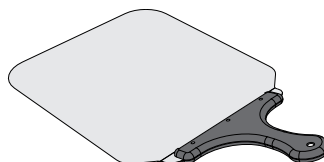
Broche du tournebroche : utile pour la cuisson du poulet et des aliments qui demandent une cuisson uniforme sur toute leur surface.



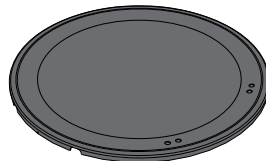
Plaque à pizza : spécialement étudiée pour la cuisson de la pizza et dérivés.



Pelle à pizza : pour enfourner aisément la pizza et la poser sur la plaque.



Protection plaque à pizza : pour couvrir la plaque à pizza lorsqu'on ne l'utilise pas.



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

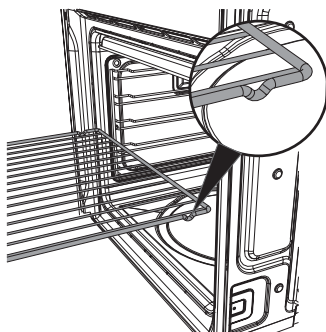


5.1 Utilisation de la grille ou de la lèche-frite

Les grilles ou les lèche-frites sont munis d'un dispositif de blocage mécanique de sécurité qui empêche l'extraction accidentelle. Pour une introduction correcte de la grille ou de la lèche-frite, contrôlez que ce dispositif de blocage est tourné vers le bas (d'après la figure ci-contre).

Pour l'extraction, soulevez légèrement la grille ou la lèche-frite.

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



Introduisez complètement les grilles ou les lèche-frites dans le four jusqu'à l'arrêt.

5.2 Utilisation de la grille d'appui

Introduisez la grille de support à l'intérieur de la lèche-frite (d'après la figure).

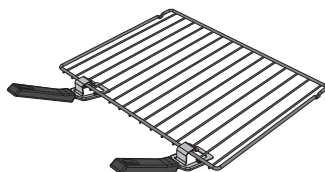
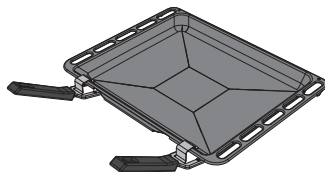
On peut ainsi cuire des aliments en recueillant la graisse tout en la séparant des aliments que l'on est en train de cuisiner.



5.3 Utilisation des poignées

Les poignées sont utiles pour extraire les lèche-frites ou les grilles chaudes du four.

Utilisez les accessoires d'après les figures ci-contre.





5.4 Utilisation du tournebroche (sur certains modèles uniquement)

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

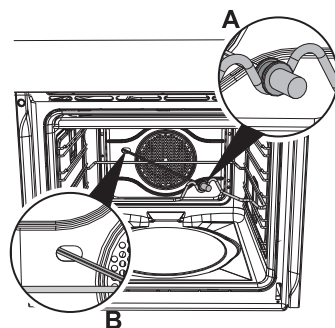
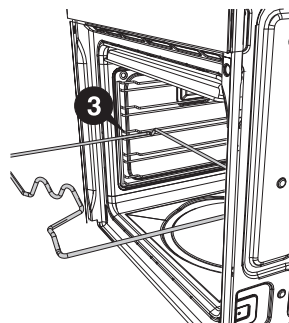
Ensuite, préparez le tournebroche en embrochant la pièce à rôtir au moyen des fourchettes à clip fournies.

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

Après avoir préparé le tournebroche avec l'aliment à cuire, posez-le sur la glissière d'après la figure.

Introduisez le tournebroche dans le trou (détail B) de manière à l'embrayer dans son moteur.

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



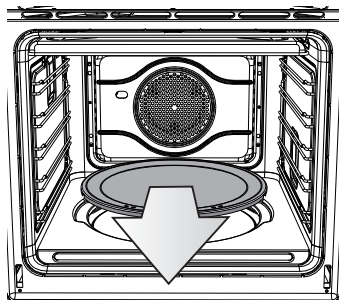


5.5 Utilisation de la plaque à pizza (sur certains modèles uniquement)

Lorsque le four est froid, enlevez du fond le couvercle circulaire (d'après la figure) et introduisez la plaque à pizza.

Veillez à ce que la plaque soit correctement introduite dans son logement.

Pour la cuisson, suivez les indications pour l'utilisation prévues par les recettes (voir 6.11 Sélection d'une recette).



N'utilisez la plaque à pizza que pour les usages décrits dans ce manuel (ne l'utilisez pas par exemple sur les tables de cuisson au gaz ou en vitrocéramique ou dans des fours qui ne sont pas prévus pour cet accessoire).



Si l'on veut mettre de l'huile sur la pizza, il est conseillé de le faire après sa sortie du four car d'éventuelles taches d'huile pourraient compromettre l'aspect esthétique et fonctionnel de la plaque à pizza.

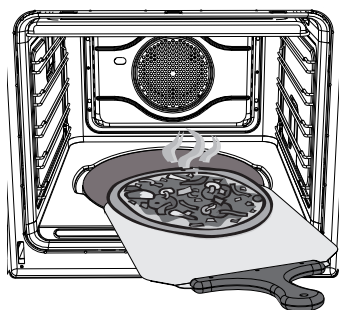


Sur les modèles qui le prévoient, si l'on n'utilise pas la plaque à pizza, couvrir le fond avec le couvercle fourni.

5.6 Utilisation de la pelle à pizza (sur certains modèles uniquement)

Saisissez toujours la pelle à pizza par le manche en bois ou en plastique puis enfournez et défournez la pizza.

On conseille de saupoudrer **légèrement** la surface en acier de farine, pour faciliter le coulisement des produits frais qui, en raison de l'humidité qu'ils contiennent, risquent d'adhérer à l'acier.





6. UTILISATION DU FOUR

6.1 Avant d'utiliser l'appareil



- Enlevez les éventuelles étiquettes (à l'exception de la plaque contenant les données techniques) appliquées sur les plats, les lèchefrites ou dans la chambre de cuisson.
- Eliminez les éventuelles pellicules de protection à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil y compris les accessoires, comme les plats, les lèchefrites, 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".

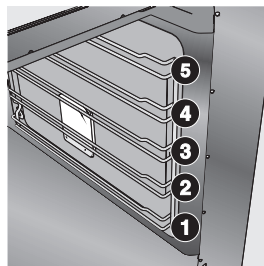


Chauffez l'appareil à vide à la température maximale, afin d'éliminer les éventuels résidus de fabrication qui risquent de transmettre des odeurs désagréables aux aliments.

6.2 Description générale

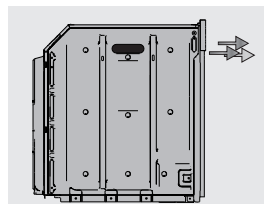
6.2.1 Niveaux d'enfournement

Le four dispose de **5 niveaux** permettant de positionner les lèchefrites et les grilles à des hauteurs différentes. Les hauteurs d'enfournement sont numérotées de bas en haut (voir figure). (Durant l'utilisation des recettes, le niveau conseillé pour la recette sélectionnée sera affiché).




6.2.2 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.





6.2.3 Lampes d'éclairage interne

Les lampes du four s'allument si l'on ouvre la porte ou si l'on sélectionne une fonction ou une recette quelconque, sauf **ECO P**, **P** et  (si présentes).

En mode ON, on peut allumer/éteindre les lampes du four en appuyant brièvement sur la manette d'allumage/extinction.



(Manette ON/OFF)

6.3 Avertissements et conseils généraux pour l'utilisation



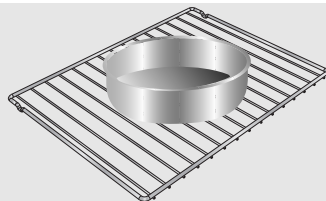
Toutes les cuissons sont effectuées avec la porte fermée.



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.

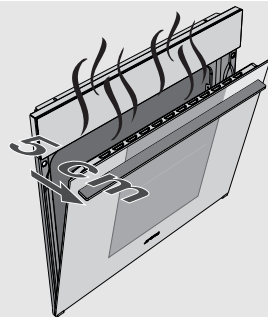


Pour une cuisson optimale, on conseille de placer le plat au centre de la grille.





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 quelques 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 de la cavité.



6.4 Description des commandes du panneau frontal

Toutes les commandes et les contrôles de l'appareil sont réunis sur le panneau frontal.



Manette de sélection de la température

Cette manette permet de :
sélectionner l'heure, la température,
la durée de cuisson et les cuissons
programmées.

(Manette température)

Manette Allumage/extinction

Cette manette permet d'accéder
aux trois modes de fonctionnement
du four ou de sélectionner une
fonction/recette de cuisson.

(Manette ON/OFF)



Modèle à pyrolyse uniquement



Modèles multifonction uniquement



Il indique l'heure actuelle ou,
pour les cuissons
programmées, il affiche le
temps de cuisson restant ou
l'heure de fin de cuisson.




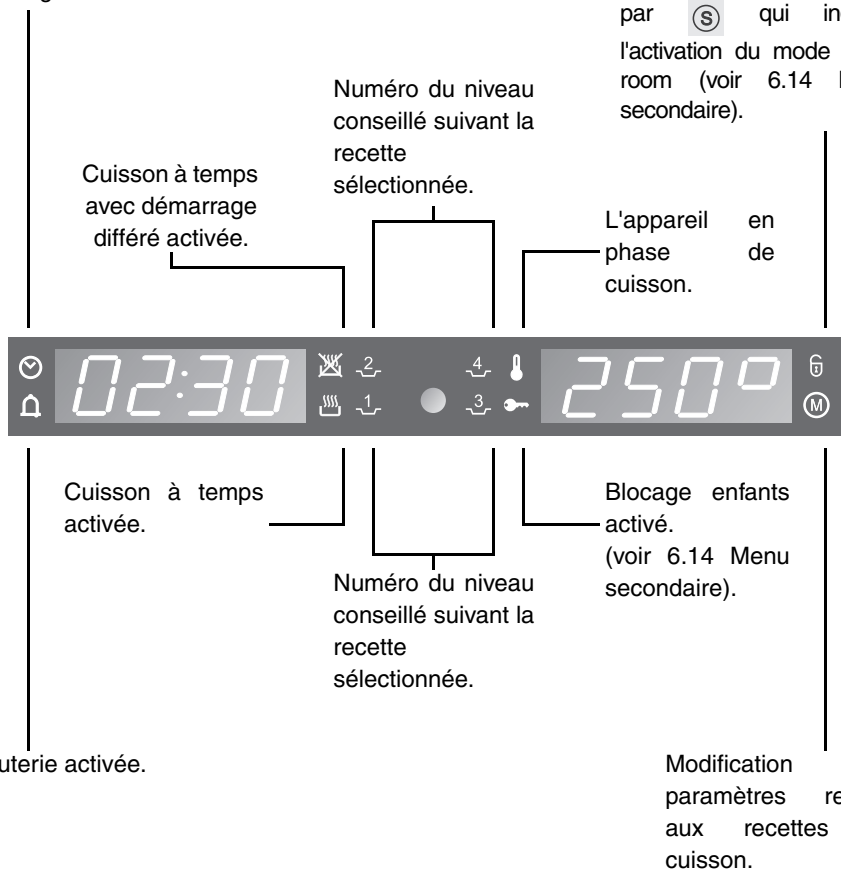
Indique la température de
cuisson sélectionnée ou
présélectionnée pour la
recette ou la fonction
choisie.



L'illumination des symboles situés sur les côtés des afficheurs indique :

S'il clignote, il indique le réglage de l'heure, si fixe il indique l'affichage normal.

Intervention du bloque-porte (sur les modèles à pyrolyse uniquement). Sur les modèles multifonction, ce symbole est remplacé par  qui indique l'activation du mode show room (voir 6.14 Menu secondaire).





6.5 Conditions de fonctionnement


Cet appareil dispose de trois modes de fonctionnement activables en appuyant sur la manette d'allumage / extinction.

Position de STAND-BY : l'appareil indique l'heure actuelle (obtenue dès la confirmation de l'horaire).




Position ON : à partir de la position de stand-by, enfoncez une fois le bouton ON/OFF. On peut maintenant sélectionner une fonction ou une recette en suivant les indications fournies au chapitre "6.8 Sélection d'une fonction de cuisson", "6.11 Sélection d'une recette". Si aucune fonction n'est sélectionnée dans un délai de 20 secondes, le four passe automatiquement à la position STAND-BY.



Position OFF : à partir de la position ON, maintenez la manette ON/OFF enfoncée jusqu'à l'extinction. Seul le symbole  reste allumé.



6.6 Première utilisation

A la première utilisation, ou après une coupure de courant, le symbole  clignote sur l'afficheur de l'appareil. Pour commencer une cuisson, sélectionnez l'heure actuelle.



6.7 Réglage de l'heure actuelle

Tournez la manette de sélection de la température vers la droite ou vers la gauche pour réduire ou augmenter l'heure affichée.

Maintenez la manette tournée pour avancer rapidement.



(Manette température)

Quelques secondes après la dernière modification, l'affichage de l'heure devient fixe et les deux points séparant les heures des minutes clignotent pour indiquer le début du compte à rebours.



Il pourrait s'avérer nécessaire de modifier l'heure courante, par exemple à cause de l'heure légale. En partant du mode stand-by (voir paragraphe "6.5 Conditions de fonctionnement"), maintenez la manette de sélection de la température tournée vers la droite ou vers la gauche pour accéder au mode de réglage de l'heure..






(Manette température)

6.8 Sélection d'une fonction de cuisson

Il est possible de sélectionner une fonction de cuisson uniquement en mode ON, en tournant simplement la manette ON/OFF vers la droite ou vers la gauche.

La fonction sélectionnée s'allume et la température de cuisson présélectionnée s'affiche.


Après avoir sélectionné la fonction souhaitée, le four commence la cuisson à la température présélectionnée et le symbole  s'allume. La cuisson est précédée d'une phase de préchauffage qui permet au four d'atteindre plus rapidement la température de cuisson. Cette phase est signalée par le clignotement du symbole . A la fin du préchauffage, le symbole  devient fixe et un signal sonore intervient pour indiquer que les aliments peuvent être enfournés.



(Manette ON/OFF)





Sur les modèles à pyrolyse, les fonctions spéciales de décongélation et de lavage sont réunies en une seule fonction sous le symbole .

Voir "7.4 Fonctions de lavage et de décongélation" pour de plus amples détails.



On peut interrompre une cuisson à tout moment en maintenant la manette ON/OFF enfoncée **pendant au moins deux secondes**.

6.8.1 Modification de la température présélectionnée

La température présélectionnée pour chaque fonction peut être modifiée à volonté par l'utilisateur. A tout moment au cours de la cuisson, tournez la manette de sélection de la température vers la droite ou vers la gauche pour augmenter ou diminuer la température de cuisson de 5 degrés à la fois. *(Maintenez la manette tournée pour obtenir une augmentation ou une diminution plus rapide).*





(Manette température)

6.9 Utilisation de la minuterie




Attention : la minuterie n'interrompt pas la cuisson. Elle avise l'utilisateur uniquement lorsque les minutes sélectionnées se sont écoulées.

On peut activer la minuterie en mode STAND-BY et ON. Enfonchez la manette de sélection de la température et sur l'afficheur apparaîtront les chiffres  fixes et le symbole  clignotant.



(Manette température)


Tournez la manette vers la droite ou vers la gauche pour régler les minutes de (00:01 à 04:00). Quelques secondes après avoir sélectionné la durée souhaitée, le symbole  cesse de clignoter signalant le début du compte à rebours.



(Manette température)



On peut maintenant sélectionner la fonction souhaitée pour la cuisson et attendre que le signal sonore informe l'utilisateur que le temps s'est écoulé.

Enfoncez la manette de sélection de la température pour désactiver le signal sonore, le symbole  clignote ; on peut sélectionner un temps supplémentaire en tournant cette manette vers la droite ou vers la gauche.



(Manette température)



Si la minuterie a été sélectionnée dans le mode STAND-BY, le compte à rebours sera annulé à l'activation du four en mode ON (sélection d'une cuisson).


6.9.1 Modification des données saisies

Une fois que le compte à rebours a commencé, enfoncez la manette de sélection de la température.

Le symbole  commence à clignoter.



(Manette température)

Tournez la manette vers la droite ou vers la gauche pour modifier la durée sélectionnée. Quelques secondes après la dernière modification, le symbole  cesse de clignoter et le compte à rebours reprend à partir de la nouvelle valeur.



La modification de la fonction de cuisson n'annule pas le compte à rebours sélectionné précédemment.



6.10 Cuissons programmées


6.10.1 Cuisson semi-automatique



On entend par cuisson semi-automatique la fonction qui permet de commencer une cuisson et de la terminer après le temps donné sélectionné par l'utilisateur.

Sélectionnez une fonction de cuisson d'après les indications fournies au paragraphe 6.8 Sélection d'une fonction de cuisson.

Enfoncez deux fois la manette de sélection de la température. Sur l'afficheur apparaissent les chiffres

00:00 et le symbole  clignotant.




(Manette température)

Tournez la manette vers la droite ou vers la gauche pour sélectionner les minutes de cuisson de 00:01 à 12:59 (*maintenez la manette tournée pour obtenir une augmentation ou une diminution plus rapide*).



(Manette température)

Quelques secondes après avoir sélectionné la durée souhaitée, le symbole  cesse de clignoter signalant le début de la cuisson semi-automatique. Le message STOP s'affiche à la fin des opérations.



La cuisson s'interrompt et un signal sonore se déclenche ; on peut la désactiver en appuyant sur la manette de sélection de la température. On peut également sélectionner un temps supplémentaire de cuisson en mode semi-automatique en tournant la manette de sélection de la température.



(Manette température)



Au terme de la cuisson, la rotation de la manette de sélection de la température permettra d'arrêter la sonnerie et de sélectionner un temps de cuisson supplémentaire.



Pour prolonger la cuisson en mode manuel (si les aliments ne sont pas assez cuits), appuyez de nouveau sur la manette de sélection de la température. L'appareil reprend son fonctionnement normal suivant les sélections de cuisson précédentes.



(Manette température)


Pour mettre complètement l'appareil hors tension, appuyez sur la manette ON/OFF pendant 2 secondes.



(Manette ON/OFF)


Modification des données saisies

Une fois que la cuisson semi-automatique a commencé, il est possible de modifier sa durée.

Lorsque le symbole  est fixe et que l'appareil est en phase de cuisson, appuyez sur la manette de sélection de la température.



(Manette température)

Le symbole  commence à clignoter et, en tournant la manette vers la droite ou vers la gauche, on peut modifier la durée de cuisson sélectionnée précédemment.



(Manette température)



La modification de la fonction de cuisson n'annule pas le compte à rebours sélectionné précédemment.




6.10.2 Cuissons automatiques



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

Sélectionnez une fonction de cuisson d'après les indications fournies au paragraphe "6.8 Sélection d'une fonction de cuisson".

Enfoncez deux fois la manette de sélection de la température. Sur l'afficheur apparaissent les chiffres

00:00 et le symbole  clignotant.




(Manette température)

Tournez la manette vers la droite ou vers la gauche pour sélectionner les minutes de cuisson de 00:01 à 12:59 (*maintenez la manette tournée pour obtenir une augmentation ou une diminution plus rapide*).



(Manette température)


Quelques secondes après avoir sélectionné la durée souhaitée, le symbole  cesse de clignoter ; à présent, on peut appuyer sur la manette de sélection de la température pour sélectionner l'heure de fin de cuisson.



(Manette température)





Pour des raisons de sécurité, pour sélectionner la cuisson automatique, il faut d'abord programmer une durée de cuisson puis l'horaire de fin de cuisson. On ne peut pas sélectionner uniquement l'horaire de fin de cuisson sans sa durée.

Le symbole  s'affiche ainsi que l'heure de fin de cuisson. Pour modifier la valeur, tournez la manette vers la droite ou vers la gauche.



(Manette température)

Quelques secondes après la dernière pression, les symboles  et  cesseront de clignoter ; le four attend maintenant l'heure de démarrage de la cuisson.

En attendant l'heure de démarrage, il est impossible de sélectionner une autre fonction de cuisson.






A la fin de la cuisson, STOP s'affiche et la cuisson s'interrompt ; un signal sonore se déclenche ; on peut le désactiver en appuyant sur la manette de sélection de la température.


On peut également sélectionner un temps supplémentaire de cuisson en mode semi-automatique en tournant la manette de sélection de la température.


Pour prolonger la cuisson en mode manuel (si les aliments ne sont pas assez cuits), appuyez sur la manette de sélection de la température. L'appareil reprend son fonctionnement normal suivant les sélections de cuisson précédentes.



Pour mettre complètement l'appareil hors tension, appuyez sur la manette ON/OFF pendant 2 secondes et maintenez-la enfoncée.

Modification des données saisies

Quand les symboles  et  sont fixes, appuyez sur la manette de sélection de la température. Le symbole  commence à clignoter, tournez la manette vers la droite ou vers la gauche pour modifier la durée sélectionnée.

Appuyez de nouveau sur la manette de sélection de la température, le symbole  s'éteint, le symbole

 commence à clignoter et l'heure de fin de cuisson s'affiche. Cette manette permet d'anticiper ou de différer l'heure de fin de cuisson en la tournant vers la droite ou vers la gauche.

Quelques secondes après la dernière modification, les symboles  et  sont fixes et la cuisson automatique reprend suivant les nouvelles sélections.



(Manette température)



(Manette température)



(Manette température)





(Manette température)



(Manette température)



La cuisson étant programmée, avant son démarrage, le symbole de la fonction ou de la recette choisie ainsi que les symboles  et  restent allumés.



6.11 Sélection d'une recette

L'appareil est équipé de recettes présélectionnées et de 3 recettes libres.





Une recette est un ensemble de présélections de fonction, de températures, de temps de cuisson ; elle comprend également le niveau de positionnement des aliments.

Il est possible de sélectionner une recette uniquement en mode ON, en tournant simplement la manette ON/OFF vers la droite ou vers la gauche.



(Manette ON/OFF)

La recette sélectionnée s'illumine sur l'afficheur. La cuisson commence avec les paramètres présélectionnés (symboles   allumés).

Lorsque la température présélectionnée est atteinte, on entendra une succession de signaux sonores et l'afficheur et la manette de sélection de la température commenceront à clignoter pour indiquer que l'on peut procéder à l'enfournement.

Le four maintiendra la température interne jusqu'à ce qu'on enfonce la manette de sélection de la température pour commencer la cuisson.

A partir de ce moment commence le décompte du temps de cuisson indiqué dans le tableau "6.13 Tableau des recettes prédéfinies :".

Pour mettre complètement l'appareil hors tension, appuyez sur la manette ON/OFF pendant 2 secondes environ et maintenez-la enfoncée.



6.11.1 Modification des données saisies

Durant la cuisson avec une recette, on peut modifier la température présélectionnée en tournant la manette de sélection de la température.

Pour modifier la durée, appuyez sur la manette de sélection de la température puis tournez-la vers la droite ou vers la gauche.





(Manette température)



(Manette température)




Les opérations de modification des données sélectionnées doivent être effectuées lorsque les deux symboles  et  sont allumés de façon stable.

6.11.2 Cuisson automatique avec une recette

Après avoir sélectionné la recette souhaitée, vous pouvez sélectionner la cuisson automatique simplement en appuyant sur la manette de sélection de la température **dans un délai de 5 secondes**.





(Manette température)

Le symbole  s'affiche ainsi que l'heure de fin de cuisson. Pour modifier la valeur, tournez la manette vers la droite ou vers la gauche.



(Manette température)

Quelques secondes après la dernière pression, les symboles  et  cesseront de clignoter ; le four attend maintenant l'heure de démarrage de la cuisson.

Pour mettre complètement l'appareil hors tension, appuyez sur la manette ON/OFF pendant 2 secondes environ et maintenez-la enfoncée.



6.12 Modification permanente d'une recette

L'appareil est équipé de recettes présélectionnées et de trois recettes libres marquée du symbole **R**.

Modification ou sélection permanente d'une recette :
En mode ON, sélectionnez la recette à modifier en tournant la manette ON/OFF vers la droite ou vers la gauche.



(Manette ON/OFF)

Dans un délai de 5 secondes, maintenez la manette de sélection de la température enfoncée pendant au moins 2 secondes. Le symbole **M** clignote, indiquant la phase de modification de la recette sélectionnée.



(Manette température)

En tournant la manette vers la droite ou vers la gauche, on peut modifier la fonction de cuisson associée à la recette.



(Manette température)

Enfoncez la manette de sélection de la température pour confirmer la modification et passer à la modification de la température présélectionnée.



(Manette température)

Tournez la manette de sélection de la température vers la droite ou vers la gauche pour modifier la température de cuisson associée à la recette.



(Manette température)



Appuyez sur la manette de sélection de la température pour confirmer la modification et passer à la modification de la durée de cuisson.



(Manette température)

Tournez la manette de sélection de la température vers la droite ou vers la gauche pour modifier la durée de cuisson associée à la recette.



(Manette température)

Enfoncez la manette de sélection de la température pour confirmer la modification et passer à la modification du niveau conseillé.




(Manette température)

Tournez la manette de sélection de la température vers la droite ou vers la gauche pour modifier le niveau conseillé associée à la recette.



(Manette température)

Enfoncez la manette de sélection de la température pour quitter la procédure de modification. Le symbole  cesse de clignoter.



(Manette température)



6.13 Tableau des recettes prédéfinies :

	Classe	Type	Qté	Temp. (°C)	Durée cuisson (min)	Fonct.	Niveau
	Bœuf	Rosbif	0.7 kg	200	30		
			1 kg	200	40		2
			1.5 kg	200	65		
	Porc	Rôti	0.5 kg	180	50		
			1 kg	190	80		2
			1.5 kg	180	110		
	Poulet	Poulet rôti	0.5 kg	190	40		
			1 kg	200	60		2
			2 kg	180	90		
	Agneau	Gigot rôti	1.0 kg	190	65		1
			1.5 kg	190	90		
	Poisson	Loup de mer en papillottes	0.7 kg	200	35		2
			1.0 kg	200	45		
	Légumes	Poivrons farcis	1 kg	170	45		
			1.5 kg	160	50		2
			2 kg	160	60		
	Pizza	Pizza farcie (sur la lèche-frite)	1 pizza	280	8*		1
	Tarte	Tarte aux pommes	8 personnes	180	60		3
	Biscuits	Biscuits au citron	1 plaque	180	18		2

*Sur les modèles munis d'une plaque à pizza (modèles pizza) le temps de cuisson sur la plaque est réduit à 4 minutes.



Les temps de cuisson décrits dans le tableau se rapportent à l'aliment indiqué dans la recette, ils sont indicatifs et peuvent changer suivant le poids.



Le tableau indique les données sélectionnées à l'usine. Si l'on souhaite remettre une recette à l'état initial suivant les sélections d'origine après une modification éventuelle, il suffit d'introduire les données indiquées dans le tableau.



Si l'on a activé le mode puissance limitée (voir 6.14 Menu secondaire) les temps de cuisson peuvent différer des valeurs indiquées.



On conseille de ne pas utiliser la fonction de cuisson automatique pour les mets exigeant un four préchauffé comme les pizzas ou les gâteaux.



6.14 Menu secondaire

L'appareil est aussi muni d'un menu secondaire escamotable qui permet à l'utilisateur :

- D'activer ou de désactiver la sécurité enfants.
- D'activer ou de désactiver la fonction Show Room (qui désactive tous les éléments chauffants, en faisant fonctionner uniquement le panneau de commandes).
- D'activer ou de désactiver le mode faible puissance.

Lorsque l'appareil est en mode OFF, tournez simultanément vers la droite, en les maintenant enfoncées, les manettes des deux commandes (manette de la température et manette ON-OFF) pendant au moins 5 secondes.



(Manette température)

En tournant la manette de sélection de la température vers la droite ou vers la gauche, on peut modifier l'état de la sélection (ON / OFF ou HI / LO).



(Manette température)

Enfoncez la manette de sélection de la température pour passer à la sélection suivante.



(Manette température)



6.14.1 Mode sécurité enfants

En activant ce mode, les commandes se bloquent automatiquement au bout de deux minutes de fonctionnement sans l'intervention de l'utilisateur et

le symbole  s'allume.

Pour désactiver temporairement le blocage durant une cuisson, maintenez la manette de sélection de la température enfoncée pendant 5 secondes. Deux minutes après la dernière sélection, le blocage redevient actif.




(Manette température)



Si l'on appuie sur les symboles de la zone sensible au toucher, on affiche le message "BLOC" pendant deux secondes.

6.14.2 Mode show room (uniquement pour les exposants)

En activant ce mode, l'appareil désactive tous les éléments chauffants tout en maintenant le panneau des commandes actif (sur certains modèles s'affichent également les symboles ). Pour utiliser le four normalement, sélectionnez ce mode sur OFF.



6.14.3 Mode faible puissance

Lorsqu'on active ce mode de fonctionnement, l'appareil limite la puissance utilisée.

Po: **HI** ; puissance normale

Po: **LO** ; faible puissance



En activant le mode faible puissance, les temps de préchauffage et de cuisson peuvent se prolonger.



7. CUISSONS DANS LE FOUR

ECO :

ECO

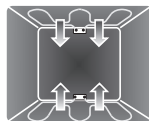
La combinaison entre le gril et la résistance inférieure est particulièrement indiquée pour les cuissons sur un seul niveau, à faibles consommations d'énergie.



STATIQUE :



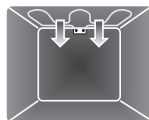
Grâce à la chaleur en provenance simultanément du haut et du bas, ce système permet de cuisiner des types d'aliments particuliers. La cuisson traditionnelle, appelée également statique ou thermoradiante, est indiquée pour cuisiner un plat à la fois. Idéal pour tous les rôtis, le pain, les tartes et en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



GRIL :



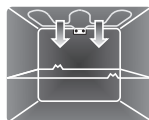
La chaleur émanant de la résistance du gril permet d'obtenir d'excellents résultats surtout avec les viandes de petite/moyenne épaisseur et, combiné au tournebroche (si prévu), il permet un dorage uniforme en fin de cuisson. Idéal pour les saucisses, les côtelettes, le bacon. Cette fonction permet de griller uniformément de grandes quantités d'aliments, en particulier la viande. (4^{ème} ou 5^{ème} niveau).



GRIL TOURNEBROCHE : (sur le modèle à pyrolyse uniquement)



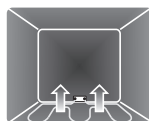
Le tournebroche fonctionne en combinaison avec la résistance du gril, permettant un dorage parfait des aliments.



SOLE :



La chaleur en provenance du bas uniquement permet de terminer la cuisson des aliments exigeant une température de base supérieure, sans conséquences pour le rôtissage. Idéal pour la cuisson de tartes sucrées et salées, de gâteaux et de pizzas.



STATIQUE VENTILE :



Le fonctionnement de la turbine, associé à la cuisson traditionnelle, assure des cuissons homogènes même en cas de recettes complexes. Idéal pour biscuits et tartes, également cuits simultanément sur plusieurs niveaux.

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

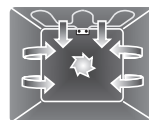




GRIL VENTILE :



L'air produit par la turbine adoucit la vague de chaleur nette générée par le gril, permettant également de griller de façon optimale des aliments très épais. Idéal pour les gros morceaux de viande (ex. jarret de porc). On conseille d'utiliser le 4^{ème} niveau.



SOLE VENTILEE :



La combinaison de la turbine et de la seule résistance inférieure permet de terminer plus rapidement la cuisson. On préconise ce système pour stériliser ou pour terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface, mais pas à l'intérieur, exigeant pour cela une chaleur supérieure modérée. Idéal pour tout type d'aliment. Sur les modèles à pyrolyse, les fonctions spéciales de décongélation et de lavage sont réunies en une seule fonction (Voir "7.4 Fonctions de lavage et de décongélation" pour de plus amples détails).

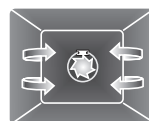


CIRCULAIRE :



La combinaison de la turbine et de la résistance circulaire (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.

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



TURBO :



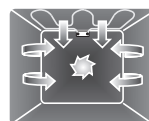
La combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuisiner avec une extrême rapidité et efficacité des aliments différents sur plusieurs niveaux, sans transmissions d'odeurs ni de saveurs. Idéal pour les gros volumes d'aliments exigeant des cuissons intenses. (Pour les cuissons sur plusieurs niveaux, on conseille d'utiliser le 2^e et le 4^e niveau).



DECONGELATION :



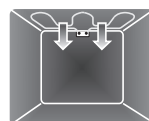
La décongélation rapide est favorisée par l'activation de la turbine spécifique et de la résistance supérieure qui assurent une répartition uniforme de l'air à basse température à l'intérieur du four. (On conseille d'utiliser le 1^{er} ou le 2^{ème} niveau)



LEVAGE : (sur le modèle multifonction uniquement)



Le levage favorisé par la chaleur en provenance du haut permet de faire lever toutes les pâtes, garantissant un résultat optimal en très peu de temps.






7.1 Conseils et suggestions pour la cuisson

7.1.1 Conseils généraux

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

Ainsi, enfourner les aliments uniquement lorsque le symbole  cesse de clignoter sur l'afficheur et lorsque le bip sonore est intervenu pour confirmer que la température sélectionnée a été atteinte.

En cuisinant sur plusieurs niveaux, on conseille d'utiliser une fonction ventilée pour obtenir une cuisson uniforme.

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).

7.1.2 Conseils pour la cuisson des viandes :

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

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

7.1.3 Conseils pour la cuisson des gâteaux et biscuits :

Utilisez de préférence des moules à gâteaux foncés en métal, ils permettent une meilleure absorption de la chaleur.

La température et la durée de cuisson dépendent de la qualité et de la consistance de la pâte.

Vérifiez si le gâteau est cuit à l'intérieur : à la fin de la cuisson, piquez un cure-dent au sommet du gâteau. Si la pâte ne colle pas au cure-dent, le gâteau est cuit.

Si le gâteau retombe après son défournement, réduisez la température sélectionnée de 10°C lors de la cuisson successive, en sélectionnant éventuellement un temps de cuisson supérieur.

7.1.4 Conseils pour la décongélation et le levage :

On recommande de positionner les aliments congelés dans un récipient sans couvercle au premier niveau du four.

Décongelez le produit hors de son emballage.




Disposez les aliments à décongeler de façon homogène en évitant de les superposer.


Pour décongeler la viande, on conseille d'utiliser une grille positionnée au deuxième niveau pour y placer les aliments ainsi qu'une lèchefrite au premier niveau. De cette manière, les aliments ne sont pas au contact du liquide de décongélation.

Couvrez les parties les plus délicates d'une feuille d'aluminium.

Il est conseillé, pour une pâte bien levée, de positionner un récipient contenant de l'eau sur la sole du four.

7.1.5 Conseils de cuisson au Gril et au Gril ventilé

Avec la fonction Gril , vous pouvez également griller vos viandes en les enfournant dans le four froid ; 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.

Si vous avez sélectionné le mode faible puissance, (voir 6.14.3 Mode faible puissance) on conseille de restreindre la disposition des mets au centre de la grille.


















7.2 Pour économiser de l'énergie

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

- Arrêter la cuisson quelques minutes avant l'écoulement du temps normalement nécessaire. La cuisson se poursuivra pendant les minutes restantes grâce à la chaleur qui s'est accumulée à l'intérieur du four.
- Réduire au minimum les ouvertures de la porte pour éviter toute dispersion de chaleur.
- Eteindre les lampes d'éclairage interne durant la cuisson (Voir 6.2.3 Lampes d'éclairage interne).
- Lorsqu'on n'utilise pas l'appareil, le mettre complètement hors tension en le mettant en mode OFF (Voir 6.5 Conditions de fonctionnement).
- Utilisez la fonction ECO pour les cuissons sur un seul niveau.
- Activer ou de désactiver le mode faible puissance (Voir 6.14.3 Mode faible puissance).
- Nettoyer constamment l'intérieur de l'appareil.

























7.3 Tableau indicatif des cuissons


PLATS	POIDS	FUNCTION
PATES		
LASAGNES	3 kg	 Statique
PATES AU FOUR		 Statique
VIANDE		
ROTI DE VEAU	1 kg	 Statique ventilé
CARRE DE PORC	1 kg	 Statique ventilé
PALETTE DE PORC	1 kg	 Turbo
LAPIN ROTI	1 kg	 Circulaire
ROTI DE DINDE	1 kg	 Statique ventilé
COPPA ROTIE	1 kg	 Turbo
POULET ROTI	1 kg	 Turbo
VIANDES A GRILLER		
COTE DE PORC		 Gril ventilé
FILET DE PORC		 Gril
FILET DE BŒUF		 Gril
TRANCHES DE FOIE		 Gril ventilé
SAUCISSES		 Gril ventilé
BOULETTES DE VIANDE		 Gril
VIANDES A LA BROCHE		
POULET		 Gril tournebroche
POISSON		
TRUITE SAUMONNEE	0,7kg	 Sole ventilée



POSITION DE LA GLISSIERE A PARTIR DU BAS	TEMPERATURE °C	TEMPS EN MINUTES	
1 ou 2	220 - 230	40 - 50	
1 ou 2	220 - 230	40	
2	180 - 190	70 - 80	
2	180 - 190	70 - 80	
2	180 - 190	90 - 100	
2	180 - 190	70 - 80	
2	180 - 190	110 - 120	
2	180 - 190	190 - 210	
2	190 - 200	60 - 70	
		1 ^{ER} COTE	2 ^E COTE
4	250 - 280	7 - 9	5 - 7
3	250 - 280	9 - 11	5 - 9
3	250 - 280	9 - 11	9 - 11
4	250 - 280	2 - 3	2 - 3
3	250 - 280	7 - 9	5 - 6
3	250 - 280	7 - 9	5 - 6
A la broche	250 - 280	60 - 70	
2	160 - 170	35 - 40	



PLATS	POIDS	FONCTION
PIZZA		 Statique ventilé
PAIN		 Circulaire
GALETTE		 Turbo
GATEAUX		
SAVARIN		 Statique ventilé
TARTE A LA CONFITURE		 Statique ventilé
TARTE A LA CONFITURE		 Statique
PATE BRISEE		 Circulaire
TORTELLINIS FARCIS		 Turbo
GATEAU "PARADISO"		 Statique ventilé
GATEAU "PARADISO"		 Statique
CHOUX		 Turbo
GATEAU DE SAVOIE		 Circulaire
GATEAU DE RIZ		 Turbo
GATEAU DE RIZ		 Statique
BRIOCHE		 Circulaire
TARTE AUX POMMES		 Statique
CROISSANTS (sur plusieurs niveaux)		  
BISCUITS SABLES (sur plusieurs niveaux)		  

Les temps indiqués dans les tableaux suivants ne comprennent pas les temps de préchauffage et sont indicatifs. Préchauffez toujours le four et enfournez lorsque le symbole  est allumé de façon stable.




POSITION DE LA GLISSIERE A PARTIR DU BAS	TEMPERATURE °C	TEMPS EN MINUTES
1	250 - 280	6 - 10
2	190 - 200	25 - 30
2	180 - 190	15 - 20
2	160	55 - 60
2	160	30 - 35
2	170	35 - 40
2	160 - 170	20 - 25
2	160	20 - 25
2	160	55 - 60
2	170	50 - 60
2	150 - 160	40 - 50
2	150 - 160	45 - 50
2	160	40 - 50
2	170	50 - 60
2	160	25 - 30
3	180	60
2 et 4	160 - 170	16 - 20
2 et 4	160 - 170	16 - 20



Pour les cuissons sur plusieurs niveaux, on recommande d'utiliser exclusivement les fonctions  ,  ,  et ainsi que le 2ème et le 4ème niveau.



7.4 Fonctions de levage et de décongélation

Sur les modèles à pyrolyse, les fonctions spéciales de décongélation et de levage sont réunies en une seule fonction sous le symbole .

Le choix de la température détermine soit la décongélation soit le levage suivant le tableau ci-après.



Sur les modèles multifonction, il est impossible de modifier la température pour les fonctions de décongélation et de levage.

Température (°C)	Fonction	Position de la glissière à partir du bas	Temps en minutes
30	Décongélation	1	Suivant la quantité
40	Levage	1	



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

Evitez 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.

Evitez 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.



Evitez les détergents abrasifs ou corrosifs pour le nettoyage des vitres de la porte.

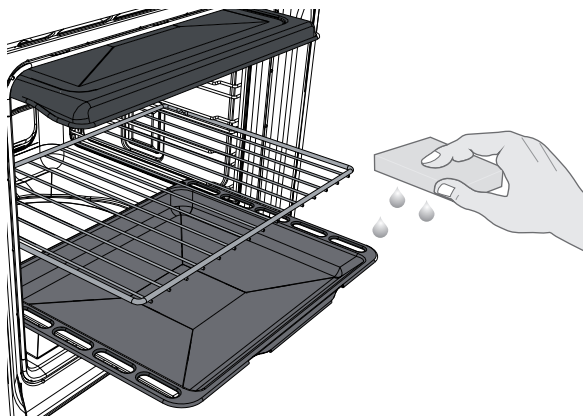
(ex. produits en poudre, spray pour four, détachants et éponges métalliques). Evitez les matériaux rêches, abrasifs, ou les racloirs métalliques tranchants pour nettoyer les portes en verre du four car ils peuvent en rayer la surface.



8.5 Nettoyage de l'intérieur du four

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

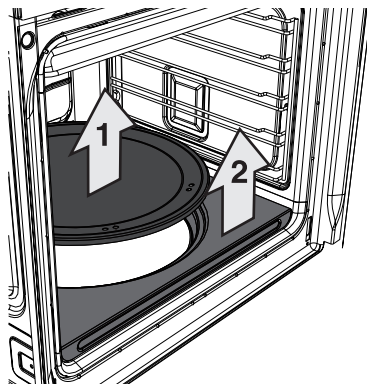
- Extrayez toutes les parties amovibles.
- Nettoyez les grilles du four avec de l'eau chaude et des détergents non abrasifs, rincez et essuyez.
- Pour faciliter le nettoyage, on peut enlever la porte (voir paragraphe "9.2 Démontage de la porte").



Il est conseillé de faire fonctionner le four au maximum pendant environ 15/20 minutes après l'utilisation de produits spécifiques, afin d'éliminer les résidus déposés à l'intérieur de ce four.

Sur les modèles pizza uniquement, effectuez les opérations suivantes avant de nettoyer la sole du four :

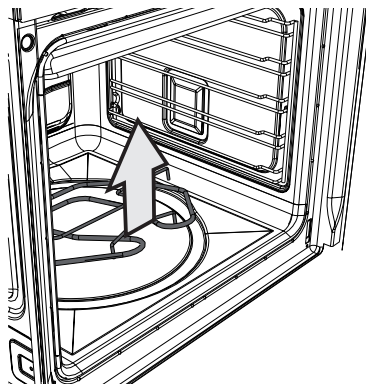
Retirez d'abord la plaque à pizza puis la base sur laquelle elle est positionnée. Cette dernière doit être soulevée de quelques millimètres puis extraite vers l'extérieur.





Soulevez l'extrémité de la résistance inférieure de quelques centimètres et nettoyez le fond.

Pour replacer la base d'appui de la plaque à pizza, poussez-la contre le panneau sur le fond du four et abaissez-la pour qu'elle s'encastre dans la plaquette de la résistance pizza.

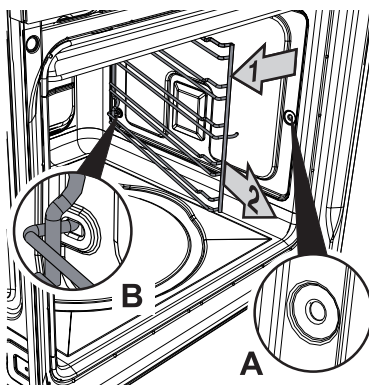


A la fin des opérations, séchez minutieusement les parties humides.

8.5.1 Démontage des glissières

Le démontage des glissières est un avantage de plus pour nettoyer les parties latérales ; en outre, effectuez cette opération chaque fois qu'on utilise le cycle de nettoyage automatique (sur certains modèles uniquement).

- Pour démonter les glissières, tirez la structure vers l'intérieur du four pour la dégager de l'encastrement **A**, puis extrayez-la des logements situés à l'arrière **B**.
- Au terme du nettoyage, répétez les opérations qu'on vient de décrire pour repositionner les glissières.





8.6 Nettoyage de la plaque à pizza

Lavez la plaque à pizza (si présente) séparément comme suit :

Modèles à pyrolyse : Laissez la pierre à pizza à l'intérieur du four et activez la fonction de pyrolyse ; lorsque la pierre aura refroidi (elle devient alors tiède), passez un chiffon humide en microfibre pour éliminer les résidus éventuels.

Modèles multifonctions : nettoyez la pierre après chaque utilisation. Ne chauffez pas le four tant que celle-ci est encrassée.

Pour le nettoyage, versez 50 cc de vinaigre sur la plaque, laissez agir pendant 10 minutes, puis éliminez en frottant avec une éponge métallique ou abrasive.

Rincez à l'eau et laissez sécher.

- Avant de la nettoyer, enlevez les résidus brûlés sur la pierre avec une spatule métallique ou un racloir pour le nettoyage des tables de cuisson en vitrocéramique.
- Pour un nettoyage optimal, la pierre doit être encore tiède ou bien nettoyez-la à l'eau chaude.
- Utilisez des éponges métalliques ou du scotch-brite non abrasif, trempés dans du citron ou du vinaigre.
- N'utilisez pas de détergents.
- Ne lavez pas au lave-vaisselle.
- Ne faites pas tremper la pierre.
- La pierre humide ne peut être utilisée que 8 heures après le nettoyage.
- A l'usage, la surface de la pierre pourrait se craqueler. Ce n'est autre que la dilatation normale subie, à des températures élevées, par les émaux de revêtement de la pierre.



8.7 Pyrolyse : nettoyage automatique du four (sur certains modèles uniquement)

P

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.



Durant le premier cycle de nettoyage automatique, des odeurs désagréables peuvent se dégager ; elles sont dues à l'évaporation normale des substances huileuses de fabrication. Ce phénomène est tout à fait normal et disparaît après le premier cycle de nettoyage.



Avant de commencer le cycle de nettoyage automatique, assurez-vous que dans le four il n'y ait pas d'aliments ni d'abondants résidus de débordement de cuissons précédentes.



Pendant le cycle de pyrolyse un dispositif de blocage de la porte empêche toute tentative d'ouverture.

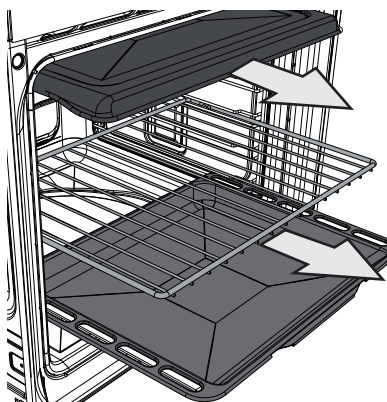


SI LE FOUR EST INSTALLE SOUS UNE TABLE DE CUISSON, S'ASSURER QUE PENDANT LE CYCLE DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE LES BRULEURS OU LES PLAQUES ELECTRIQUES DE LA TABLE SONT ETEINTS.

8.7.1 Avant de faire démarrer le cycle de nettoyage automatique

La Pyrolyse peut être effectuée à tout moment du jour ou de la nuit (si l'on veut bénéficier du tarif nocturne).

- Sortez tous les accessoires du four ainsi que la protection supérieure, d'après la figure.





- Démontez les glissières, voir "8.5.1 Démontage des glissières".
- Au terme du cycle de nettoyage, lorsque le four a refroidi, introduisez les glissières en répétant dans l'ordre inverse les opérations effectuées précédemment.
- Assurez-vous que la porte du four est bien fermée.

Pour programmer la durée du cycle de nettoyage, référez-vous au schéma suivant :

DUREE NETTOYAGE	DU	PEU SALE	MOYENNEMENT SALE	TRES SALE
		90 MIN.	135 MIN.	180 MIN.



Durant le cycle de nettoyage automatique, les turbines émettent 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.

A 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.




8.7.2 Sélection du cycle de nettoyage

E mode ON (voir 6.5 Conditions de fonctionnement), tournez la manette ON/OFF vers la droite ou vers la gauche pour sélectionner un des deux cycles de nettoyage (**ECO P** ou **P**).



(Manette ON/OFF)

Pour démarrer le cycle de nettoyage (Pyrolyse), appuyez sur la manette de sélection de la température. Le symbole  s'allume pour indiquer qu'on peut maintenant sélectionner la durée du cycle.



(Manette température)

Tournez la manette vers la droite ou vers la gauche pour augmenter ou diminuer la durée du cycle entre un minimum de 1h 30 et un maximum de 3h à l'exception du cycle **ECO P** dont la durée est fixe sur 1h 30).




(Manette température)

Le message "Pyro" s'affiche pour indiquer que le four est en train d'effectuer le nettoyage.




L'afficheur affiche également temps restant avant la fin du cycle de nettoyage.



Deux minutes après le début du cycle de nettoyage (Pyrolyse), un bloque-porte intervient et empêche l'ouverture de la porte. L'intervention de ce bloque-porte est signalée par l'allumage du symbole .

A la fin du cycle de nettoyage, le bloque-porte reste actif jusqu'à ce que la température à l'intérieur du four ait atteint le seuil de sécurité. Quand le four aura refroidi, ramassez les résidus du nettoyage automatique avec un chiffon humide en microfibre.



Pour sélectionner un cycle de nettoyage différé, après avoir sélectionné la durée, appuyez sur la manette de sélection de la température. Sur l'afficheur apparaît le symbole  ainsi que l'heure actuelle.





(Manette température)


Tournez la manette vers la droite ou vers la gauche pour augmenter ou diminuer l'heure à laquelle on souhaite démarrer le nettoyage.



(Manette température)

Quelques secondes après avoir sélectionné la durée souhaitée, les symboles  et  restent allumés et à partir de ce moment-là le four attend l'heure de départ choisie pour le cycle de nettoyage.



Il est impossible de sélectionner une fonction lorsque le bloque-porte est activé. Attendez que l'indicateur  s'éteigne.



8.8 VAPOR CLEAN : nettoyage assisté du four (sur certains modèles uniquement)



VAPOR CLEAN est un procédé de nettoyage assisté qui facilite l'élimination de la crasse. Ce procédé permet de nettoyer l'intérieur du four avec une facilité extrême. Les résidus de crasse sont ramollis par la chaleur et par la vapeur d'eau, ce qui facilite leur élimination.



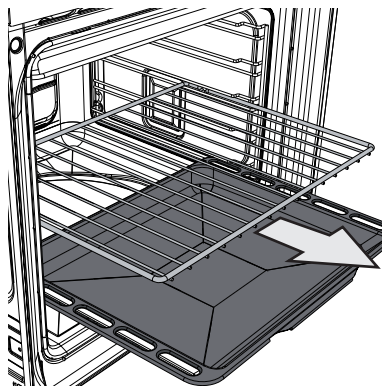
Avant de commencer le cycle de nettoyage assisté, assurez-vous que le four ne contient pas d'aliments ni d'importants résidus de débordement de cuissons précédentes.



Effectuez les opérations relatives au nettoyage assisté exclusivement lorsque le four est froid.

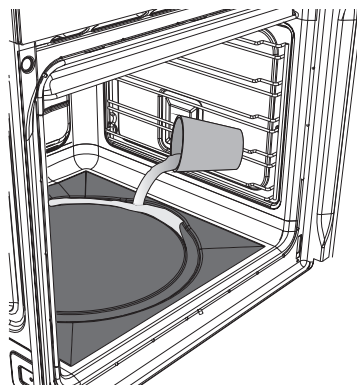
8.8.1 Avant de démarrer le cycle de nettoyage assisté

- Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur du four. La protection supérieure peut rester à l'intérieur du four.



SUR LES MODELES MULTIFONCTION

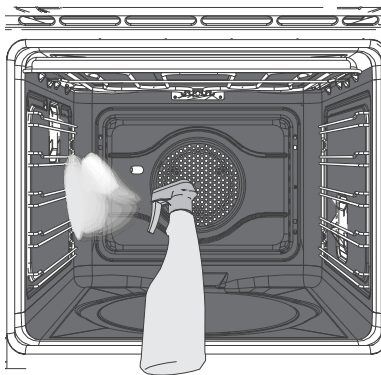
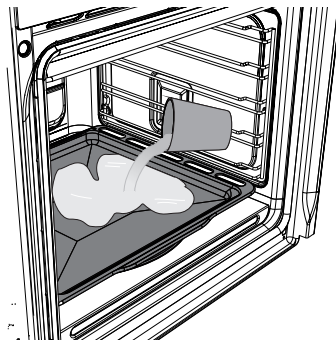
- Versez environ 40 cl d'eau au fond du four (d'après la figure). Veillez à ne pas sortir de la cavité.





SUR LES MODELES PIZZA

- Sortir les éventuels accessoires. Pour économiser l'énergie, on conseille de sortir la plaque à pizza et de ranger le couvercle dans son logement.
- Positionner une lèchefrite sur la sole du four d'après la figure.
- Verser environ 40cl d'eau sur la lèchefrite. Veillez à ne pas sortir de la cavité.
- Nébulisez une solution d'eau et de détergent vaisselle à l'intérieur du four au moyen d'un nébuliseur. Dirigez le jet vers les parois latérales, le ciel, la sole et le déflecteur (La zone colorée indiquée ci-contre illustre les endroits où vous pouvez nébuliser la solution).



Evitez de nébuliser excessivement la solution d'eau et de détergent. On conseille d'effectuer un maximum d'environ 20 nébulisations.


- Fermez la porte et procédez à la sélection du cycle de nettoyage assisté.

8.8.2 Sélection du cycle de nettoyage assisté




Le cycle de nettoyage assisté ne peut être activé que lorsque le four est froid. S'il est activé lorsque le four est encore chaud, le message STOP s'affiche.



En mode ON (voir 6.5 Conditions de fonctionnement), tournez la manette ON/OFF vers la droite ou vers la gauche pour sélectionner le cycle de nettoyage VAPOR CLEAN .



(Manette ON/OFF)

Pour démarrer le cycle de nettoyage (VAPOR CLEAN), appuyez sur la manette de sélection de la température. Le symbole  s'affiche indiquant que la phase de nettoyage est en cours.



(Manette température)

L'afficheur indique la température à laquelle est effectué le cycle de nettoyage ainsi que le temps restant.



Les paramètres comme la durée et la température du cycle de nettoyage ne sont pas modifiables.

8.8.3 Fin du cycle de nettoyage assisté



L'eau résiduelle du cycle de nettoyage assisté ne doit rester longtemps à l'intérieur du four (par exemple durant la nuit).



On conseille de porter des gants pour effectuer ces opérations.

A la fin du cycle de nettoyage, ouvrir la porte et agir sur la crasse persistante avec un chiffon en microfibre ; pour les incrustations plus résistantes, utilisez une éponge anti-rayures avec des silaments en laiton (on conseille de démonter la porte pour faciliter l'accès aux zones étroites). Séchez le four avec un chiffon en microfibre.

Par souci d'hygiène et pour éviter que les aliments ne prennent une odeur désagréable, on conseille de procéder au séchage du four en utilisant la fonction ventilée à 160°C pendant 10 minutes environ. Pour sélectionner la fonction, voir "6.8 Sélection d'une fonction de cuisson".



9. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

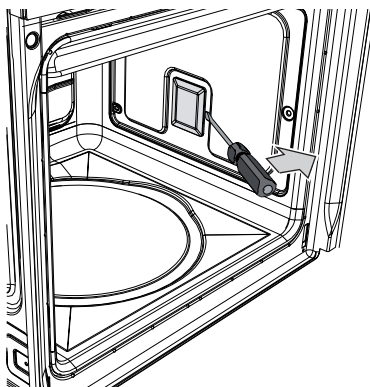
Périodiquement, le four exige de petites interventions d'entretien ou de remplacement des pièces sujettes à usure, telles que les joints, les ampoules, etc. Les instructions spécifiques de chaque intervention de ce type sont décrites ci-après.



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

9.1 Remplacement de la lampe d'éclairage

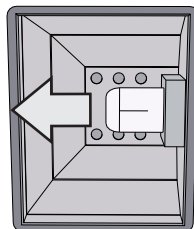
S'il faut remplacer une lampe usée ou grillée, démontez les glissières (voir "8.5.1 Démontage des glissières"). Ensuite, enlevez le couvercle de la lampe avec un outil (par ex. un tournevis).



Enlevez la lampe en l'extrayant tel qu'on l'indique.

Sur certains modèles uniquement : les lampes sont de type halogène ; il ne faut donc pas **les toucher directement avec les doigts**, mais se munir d'une protection isolante.

Remplacez l'ampoule par une ampoule identique (40W). Remontez correctement le couvercle en laissant le façonnage de la vitre interne tourné vers la porte.



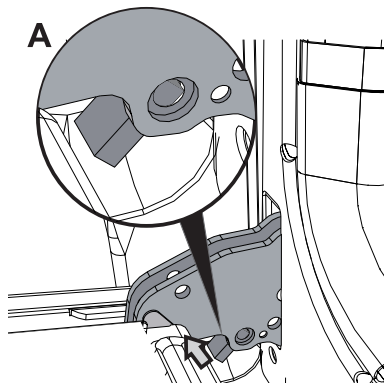
Enfoncez le couvercle à fond de manière à ce qu'il adhère parfaitement à la douille.



9.2 Démontage de la porte

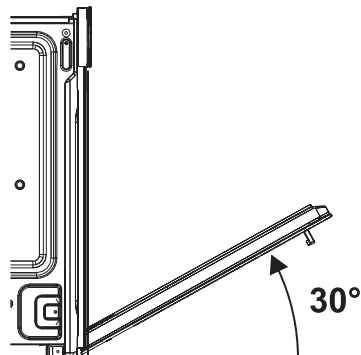
9.2.1 Avec des leviers mobiles

Ouvrez complètement la porte.
Soulevez les leviers **A** des deux charnières situées contre ces derniers et accrochez-les.

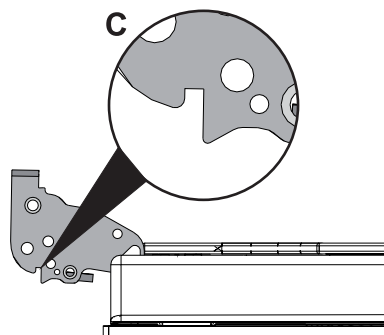


Saisissez la porte des deux côtés avec les deux mains, soulevez-la vers le haut en formant un angle d'environ 30° et extrayez-la.

Si les charnières ne se sont pas bloquées, répétez l'opération en soulevant les leviers **A** décrits précédemment en maintenant la porte légèrement soulevée.



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 décrochez les leviers **A**.

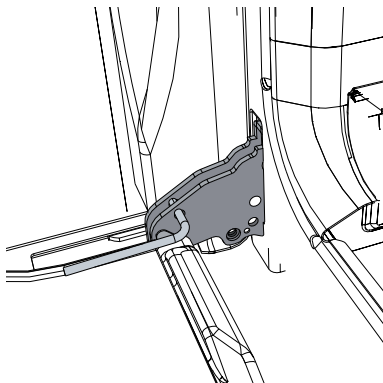




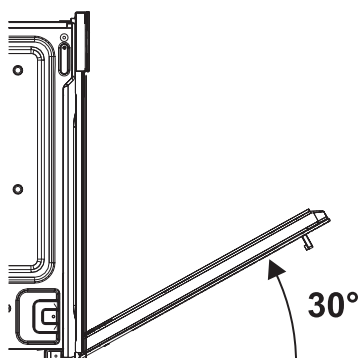
9.2.2 Avec des pivots

Ouvrez complètement la porte.

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

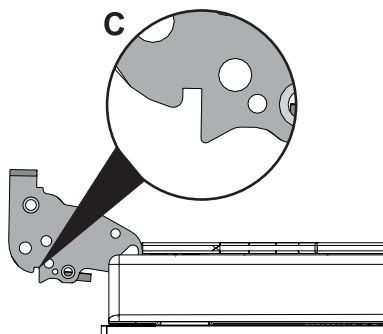


Saisissez la porte des deux côtés avec les deux mains, soulevez-la vers le haut en formant un angle d'environ 30° et extrayez-la.



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.

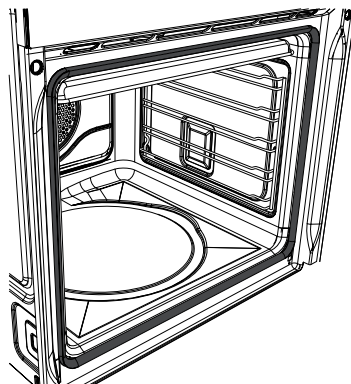




9.3 Démontage du joint

Sur les modèles multifonction uniquement :

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.





9.4 Démontage des vitres internes

On conseille de les nettoyer constamment. Pour faciliter les opérations de nettoyage, on peut démonter la porte (voir 9.2 Démontage de la porte) et la placer sur un chiffon, ou bien l'ouvrir et bloquer les charnières pour l'extraction des vitres.

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

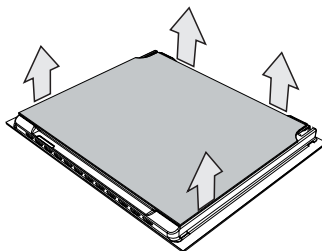


Attention : avant d'extraire les vitres, vérifiez si au moins une des charnières de la porte est bloquée en position ouverte d'après le paragraphe "9.2 Démontage de la porte". Cette opération pourrait être nécessaire même pendant l'extraction des vitres si la porte se débloquent accidentellement.

1

Démontage de la vitre interne :

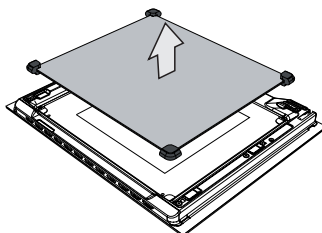
- Démontez la vitre interne en la tirant vers le haut, en suivant le mouvement indiqué par les flèches. De cette manière, on dégage de leurs logements les 4 pivots fixés à la vitre sur la porte du four.



2

Démontage des vitres intermédiaires : (modèles à pyrolyse)

- Tous les modèles à pyrolyse sont équipés de deux vitres intermédiaires accouplées au moyen de 4 blocs. Démontez les vitres intermédiaires en les soulevant vers le haut.



(modèles multifonction)

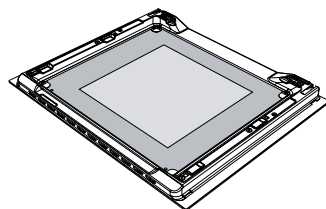
- Les modèles multifonction sont équipés d'une seule vitre intermédiaire. Démontez la vitre intermédiaire en la soulevant vers le haut.



3

Nettoyage :

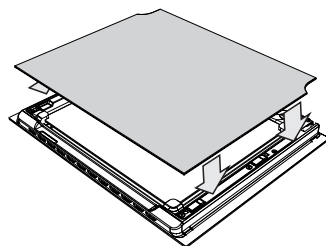
- Vous pouvez maintenant nettoyer la vitre externe et les vitres démontées. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de crasse persistante, lavez avec une éponge humide et du détergent neutre.



4

Remise en place des vitres :

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





9.5 Que faire si...

- L'afficheur du four est complètement éteint
- Contrôlez l'alimentation électrique.
 - Contrôlez si un interrupteur omnipolaire éventuel en amont de l'alimentation du four est sur "On".
- Le four ne chauffe pas.
- Contrôlez si le mode "show room" a été sélectionné, pour de plus amples détails, voir le paragraphe "6.14 Menu secondaire".
- Les commandes ne répondent pas.
- Contrôlez si le mode "blocage enfants" a été sélectionné, pour de plus amples détails, voir le paragraphe "6.14 Menu secondaire".
- Les temps de cuisson sont longs par rapport aux valeurs indiquées dans le tableau.
- Contrôlez si le mode "PO" a été sélectionné, pour de plus amples détails, voir le paragraphe "6.14 Menu secondaire".
- Après le cycle de nettoyage automatique "pyrolyse" (sur certains modèles uniquement), il est impossible de sélectionner une fonction.
- Vérifiez si le bloque-porte est désactivé ; dans le cas contraire, le four est muni d'une protection qui empêche la sélection d'une fonction lorsque le bloque-porte est actif. Cela est nécessaire en raison des températures élevées persistant à l'intérieur du four et empêchant tout type de cuisson.
- L'afficheur indique ERR 4 (sur les modèles à pyrolyse uniquement)
- Le bloque-porte n'est pas bien accroché à la porte car on l'a ouverte accidentellement durant l'activation du dispositif de sécurité. Eteignez et rallumez le four en attendant quelques minutes avant de sélectionner un nouveau cycle de nettoyage.
- En ouvrant la porte durant une fonction ventilée, la turbine s'arrête.
- Il ne s'agit pas d'une panne, mais le produit fonctionne normalement ; cela est utile lorsqu'on agit sur des aliments durant la cuisson pour éviter les pertes excessives de chaleur. A la fermeture de la porte, la turbine reprend son fonctionnement normal.



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



10. INSTALLATION DE L'APPAREIL

10.1 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.

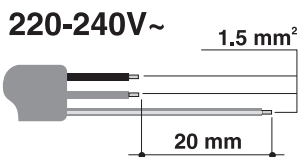


Si l'on utilise un branchement fixe, il est nécessaire de préparer, sur la ligne d'alimentation de l'appareil, un dispositif d'interruption omnipolaire, conformément aux règles d'installation, situé dans une position facilement accessible ou à proximité de l'appareil.



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 tripolaire de type H05V2V2-F (câble de 3 x 1,5 mm²).



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



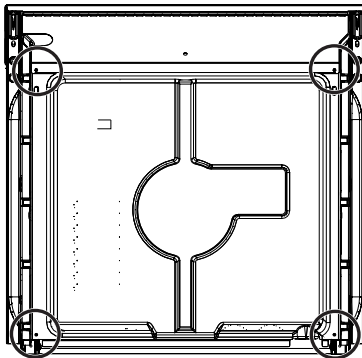
ATTENTION : Les valeurs indiquées se réfèrent à la sélection du conducteur interne.



10.2 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 1,5mm² (3 x 1,5) (voir 10.1 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**.

10.3 Positionnement du four



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



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).

Respectez les dimensions indiquées dans les figures **1, 2, 3**.

Pour le positionnement sous les plans de travail, respectez les dimensions indiquées dans la figure **1-2**. Pour le positionnement sous des plans de travail recevant des plans de cuisson combinés, il faut respecter une distance minimale de l'éventuelle paroi latérale d'au moins 110 mm.

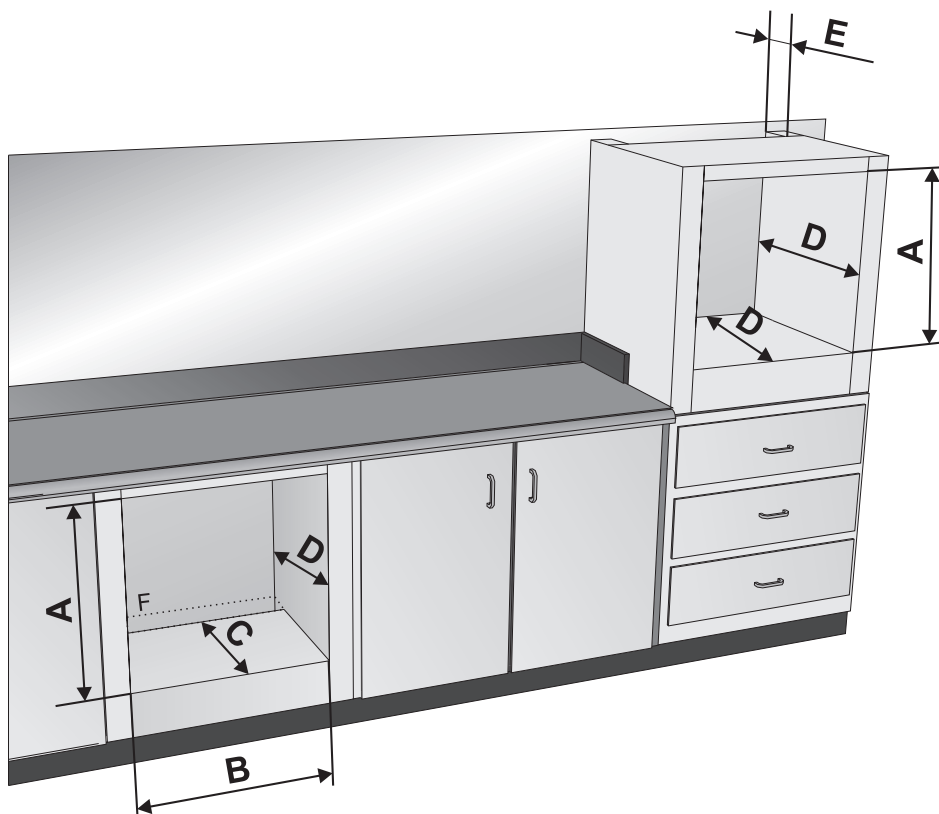


Pour la mise en place en colonne, respectez les dimensions indiquées sur la figure 1-2, en tenant compte du fait que dans la partie supérieure/arrière le meuble on devra avoir une ouverture de 35-40 mm de profondeur.

Enlevez les caches des vis sur le cadre et serrez les 2 vis **A** (fig. 5) pour fixer l'appareil au meuble. Repositionnez les caches des vis. Pour les installations sous une table "top", assurez-vous que la partie arrière/inférieure du meuble dispose d'une ouverture comme celle qui est illustrée dans la figure 1 (réf. **F**).

Pour le positionnement et la fixation de la table de cuisson, consultez les instructions fournies avec ce genre d'appareil.

FIG.1



	A	B	C	D	E
Dimensions (mm)	583 ÷ 585	554 ÷ 564	490 ÷ 500	560 min.	35 ÷ 40



FIG. 2

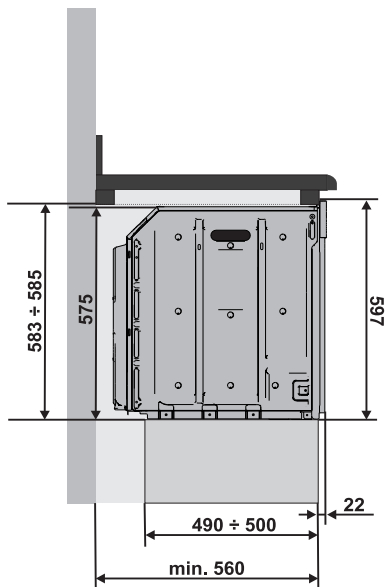


FIG. 3

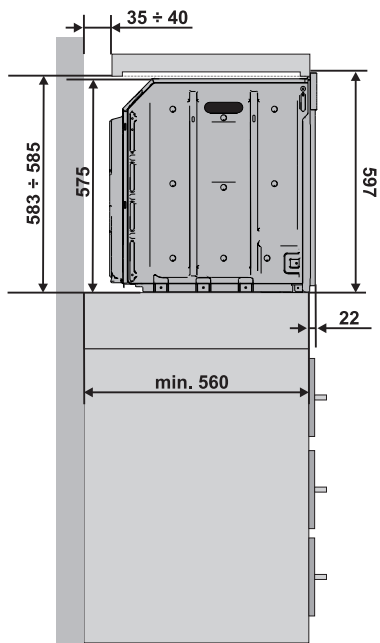


FIG. 4

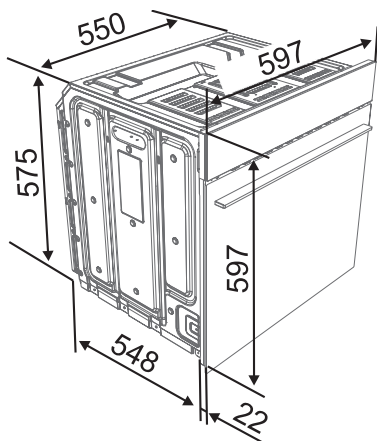


FIG. 5

