



MARQUE: SMEG

REFERENCE: A1C-6

CODIC: 3355233

1.	AVERTISSEMENTS POUR LA SECURITE ET L'UTILISATION	4
2.	INSTALLATION DE L'APPAREIL	6
3.	DESCRIPTION DES COMMANDES	8
4.	UTILISATION DU PLAN DE CUISSON	14
5.	UTILISATION DU FOUR	16
6.	ACCESSOIRES DISPONIBLES	17
7.	CONSEILS DE CUISSON	18
8.	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	24
9.	ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE	27

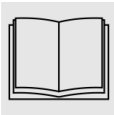


*INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR : elles sont destinées au **technicien qualifié** qui doit effectuer l'installation, la mise en service et le contrôle fonctionnel de l'appareil.*



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

1. AVERTISSEMENTS POUR LA SECURITE ET L'UTILISATION

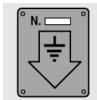


CE MANUEL FAIT PARTIE INTEGRANTE DE L'APPAREIL. IL FAUT LE CONSERVER INTACT ET A PORTEE DE MAIN PENDANT TOUT LE CYCLE DE VIE DE LA CUISINIERE. NOUS VOUS CONSEILLONS DE LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL AINSI QUE TOUTES LES INDICATIONS FOURNIES AVANT L'UTILISATION DE LA CUISINIERE. L'INSTALLATION DEVRA ETRE EFFECTUEE PAR DU PERSONNEL QUALIFIE ET CONFORMEMENT AUX NORMES EN VIGUEUR. CET APPAREIL EST PREVU POUR UNE UTILISATION DOMESTIQUE ET EST CONFORME AUX **DIRECTIVES CEE** ACTUELLEMENT EN VIGUEUR. L'APPAREIL A ETE CONÇU POUR LES FONCTIONS SUIVANTES : **CUISSON ET RECHAUFFEMENT D'ALIMENTS** ; TOUT AUTRE USAGE EST CONSIDERE COMME IMPROPRE.

LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CAS D'UTILISATIONS DIFFERENTES DE CELLES QUI FIGURENT DANS CE MANUEL.



NE JAMAIS LAISSER LES RESIDUS DE L'EMBALLAGE ABANDONNES DANS LE MILIEU DOMESTIQUE. SEPARER LES DIFFERENTS DECHETS D'EMBALLAGE ET LES REMETTRE AU CENTRE DE COLLECTE DIFFERENCIEE LE PLUS PROCHE.



LA MISE A LA TERRE EST OBLIGATOIRE SELON LES MODALITES PREVUES PAR LES NORMES DE SECURITE DE L'INSTALLATION ELECTRIQUE.



LA FICHE A RACCORDER AU CABLE D'ALIMENTATION ET LA PRISE DEVRONT ETRE DU MEME TYPE ET CONFORMES AUX NORMES EN VIGUEUR.

LA PRISE DEVRA ETRE ACCESSIBLE APRES QUE L'APPAREIL AIT ETE ENCASTRE.

NE JAMAIS OTER LA FICHE EN TIRANT LE CABLE.



JUSTE APRES L'INSTALLATION, EFFECTUER UN ESSAI DE L'APPAREIL EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS REPORTEES CI-APRES. S'IL NE FONCTIONNE PAS, DEBRANCHER L'APPAREIL ET CONTACTER LE CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE LE PLUS PROCHE.

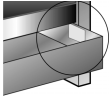
NE JAMAIS ESSAYER DE REPARER L'APPAREIL.



APRES AVOIR UTILISE LE PLAN DE CUISSON, VERIFIEZ TOUJOURS SI LES MANETTES DE COMMANDE SONT SUR 0 (ETEINT).



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



LA PLAQUE D'IDENTIFICATION COMPORTANT LES DONNEES TECHNIQUES, LE NUMERO DE SERIE ET LE MARQUAGE EST APPLIQUEE A L'INTERIEUR DU COMPARTIMENT DE RANGEMENT.

CETTE PLAQUE NE DOIT JAMAIS ETRE ENLEVEE.



PENDANT SON UTILISATION, L'APPAREIL DEVIENT TRES CHAUD. ATTENTION : NE PAS TOUCHER LES ELEMENTS CHAUFFANTS A L'INTERIEUR DU FOUR.



CET APPAREIL NE DOIT PAS ETRE INSTALLE SUR DES PLATES-FORMES REHAUSSEES.



NE PAS POSER SUR LES GRILLES DU PLAN DE CUISSON DES CASSEROLES DONT LE FOND N'EST PAS PARFAITEMENT LISSE ET REGULIER.

NE JAMAIS UTILISER LE PLAN DE CUISSON COMME SURFACE DE TRAVAIL.



ATTENTION : DES QUE VOUS REMARQUEZ UNE FISSURE A LA SURFACE DE LA PLAQUE EN VITROCERAMIQUE, DEBRANCHEZ IMMEDIATEMENT L'APPAREIL ET ADRESSEZ-VOUS A UN CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE AGREE.



L'APPAREIL NE PEUT ETRE UTILISE QUE PAR DES ADULTES. NE PAS PERMETTRE AUX ENFANTS DE S'EN APPROCHER OU DE JOUER AVEC L'APPAREIL.



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.



AVANT DE METTRE EN MARCHÉ L'APPAREIL, IL EST OBLIGATOIRE DE RETIRER TOUTES LES ETIQUETTES ET LES FILMS DE PROTECTION QUI PEUVENT SE TROUVER A L'INTERIEUR ET A L'EXTERIEUR.



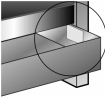
Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages subis par les personnes et les choses, dus au non respect des prescriptions susmentionnées ou découlant de l'altération même d'une seule partie de l'appareil et de l'utilisation de pièces détachées non originales.



2. INSTALLATION DE L'APPAREIL



L'appareil est doté d'une protection contre l'incendie (type Y) et peut être juxtaposé à des murs dépassant en hauteur le plan de travail.



2.1 Branchement électrique

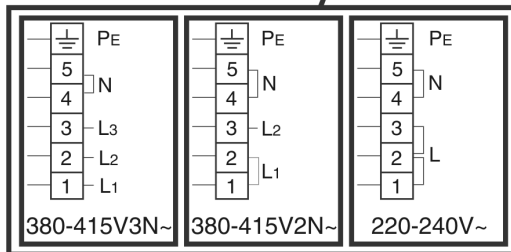
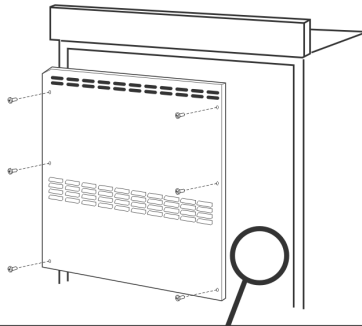
Assurez-vous que la tension et le dimensionnement de la ligne d'alimentation répondent bien aux caractéristiques indiquées sur la plaque d'identification située à l'intérieur du compartiment de rangement.

Cette plaque ne doit jamais être enlevée.



Prévoir sur la ligne d'alimentation de l'appareil un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à **3 mm**, situé dans un endroit facilement accessible et à proximité de l'appareil. La fiche à l'extrémité du câble d'alimentation et la prise murale devront être du même type (conformément aux normes en vigueur). Vérifier que la ligne d'alimentation est dotée d'une mise à la terre appropriée.

L'appareil est doté d'une boîte à bornes située à l'arrière pour le branchement électrique (voir schéma suivant). Elle est accessible en enlevant le carter arrière.





Instructions pour l'installateur

FR-BE



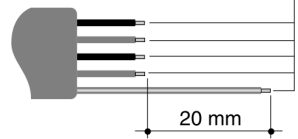
Fonctionnement à 380-415V3N~ : utiliser un câble à cinq pôles de type H05RR-F (câble de $5 \times 2,5 \text{ mm}^2$).

Fonctionnement à 380-415V2N~ : utiliser un câble à quatre pôles de type H05RR-F (câble de $4 \times 4 \text{ mm}^2$).

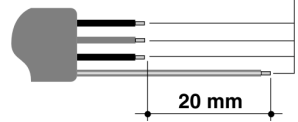
Fonctionnement à 220-240V~ : utiliser un câble à trois pôles de type H05RR-F (câble de $3 \times 6 \text{ mm}^2$).

L'extrémité à raccorder à l'appareil devra avoir le fil de terre (jaune-vert) plus long d'au moins 20 mm.

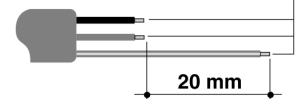
380-415V 3N~ $2,5 \text{ mm}^2$



380-415V 2N~ 4 mm^2



220-240V~ 6 mm^2



Le branchement devra être complété par une fiche à cinq pôles de la capacité appropriée (voir plaque signalétique), ou bien, pour le fonctionnement en **220-240V~**, par une fiche tripolaire. La fiche et la prise murale devront être du même type (conformément aux normes en vigueur). L'appareil doit être relié au sol. Avant de le relier, s'assurer que la ligne d'alimentation est dotée d'une mise à terre appropriée. Éviter l'utilisation d'adaptateurs ou shunts.



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.

2.2 Mise à niveau de l'appareil

Mettre l'appareil à niveau du sol par les quatre pieds réglables. Pour effectuer le réglage, desserrer le contre-écrou et dévisser le pied. La vis de réglage a une course de 10 mm.

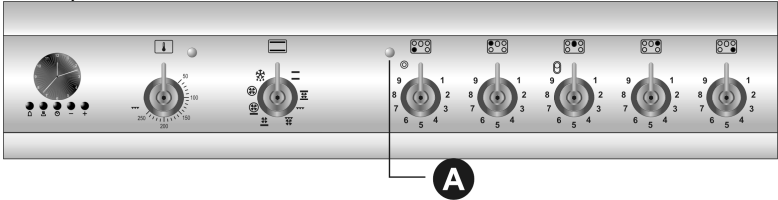





3. DESCRIPTION DES COMMANDES

3.1 Le panneau frontal

Toutes les commandes et tous les contrôles de la cuisinière sont réunis sur le panneau frontal.



A la première utilisation ou après une panne de courant, presser pendant 1 - 2 secondes la touche centrale  pour valider le four à la cuisson.

DESCRIPTION DES SYMBOLES



THERMOSTAT FOUR



FONCTIONS FOUR



ZONE DE CUISSON AVANT GAUCHE



ZONE DE CUISSON ARRIERE GAUCHE



ZONE DE CUISSON CENTRALE



ZONE DE CUISSON ARRIERE DROITE



ZONE DE CUISSON AVANT DROITE

MANETTE THERMOSTAT

Le choix de la température de cuisson se fait en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre sur la valeur souhaitée, comprise entre **50°** et **250°C**. L'allumage du voyant signale que le four est en phase de réchauffement. L'extinction de ce voyant indique que la température programmée a été atteinte. Le clignotement régulier signale que la température à l'intérieur du four est maintenue en permanence au niveau programmé.



VOYANT FONCTIONNEMENT PLAN (A)

L'allumage du voyant **A** indique qu'une ou plusieurs zones de cuisson sont en fonctionnement. Quand tous les manettes sont sur zéro, le voyant est éteint.



Instructions pour l'utilisateur



MANETTE SELECTEUR FONCTIONS

Tourner la manette pour choisir l'une des fonctions suivantes:



AUCUNE FONCTION PROGRAMMEE



RESISTANCES SUPERIEURE ET INFERIEURE



RESISTANCES SUPERIEURE ET INFERIEURE + VENTILATION



ELEMENT GRIL



ELEMENT GRIL + VENTILATION



RESISTANCE INFERIEURE + VENTILATION



RESISTANCE INFERIEURE + RESISTANCE VENTILEE



RESISTANCE VENTILEE + VENTILATION



DECONGELATION

MANETTE DE COMMANDE DU PLAN DE CUISSON

Réchauffement normal



En regard de chaque manette, le cercle indique la position de cuisson qui est mise en fonction. Le réchauffement se règle en appuyant et tournant la manette sur la position souhaitée entre 1 et 9. Le réglage est progressif, par conséquent toutes les zones intermédiaires peuvent être utilisées. L'extinction se fait en ramenant la manette dans la position 0.



Double réchauffement

En regard de chaque manette le cercle indique la position de cuisson qui est mise en fonction.

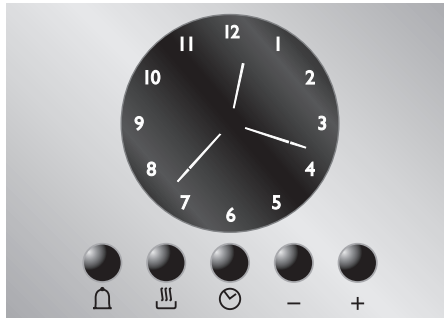
Le réchauffement à l'intérieur du petit diamètre se règle en appuyant et tournant la manette sur l'une des positions entre 1 et 9.

Le réchauffement des deux zones se fait en tournant la manette situé en regard du symbole  ou ; quand on relâche la manette, il revient dans la position 9. Pour le réglage du réchauffement, tourner la manette dans le sens inverse de celui des aiguilles d'une montre dans la position souhaitée. Pour que le réchauffement demeure à l'intérieur du petit diamètre, tourner la manette sur la position 0 puis sur une position de 1 à 9. L'extinction se fait en ramenant la manette dans la position 0.





3.2 Horloge Analogique Electronique (uniquement sur certains modèles)



LISTE DES FONCTIONS



TOUCHE DE MINUTERIE



TOUCHE DE FIN DE CUISSON



REGLAGE DE L'HEURE ET RAZ



TOUCHE DE DIMINUTION DE LA VALEUR






TOUCHE D'AUGMENTATION DE LA VALEUR



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



3.2.1 Réglage de l'heure

À la première utilisation du four ou après une coupure de courant, l'afficheur clignote à intermittence régulière. En pressant la touche  on met fin à l'intermittence de l'afficheur. Appuyer de nouveau sur la touche pendant 2 secondes ; à présent, on peut commencer le réglage de l'heure actuelle. En pressant les touches de variation de la valeur  ou  à chaque pression on augmente ou on diminue d'une minute. Presser une des deux touches de variation de la valeur jusqu'à l'affichage de l'heure actuelle. 5 secondes après la dernière pression, l'horloge démarre à l'heure sélectionnée.



3.2.2 Minuterie

Cette fonction n'interrompt pas la cuisson mais actionne seulement la sonnerie.

- En pressant la touche  l'afficheur s'allume comme dans la figure 1 ;
- Dans un délai de 5 secondes, appuyer sur les touches $+$ ou $-$ pour régler la minuterie. À chaque pression, un segment extérieur s'allume ou s'éteint ; il représente une minute de cuisson (la figure 2 représente 1 heure et 10 minutes).
- 5 secondes après la dernière pression, commence le compte à rebours au bout duquel intervient la sonnerie.
- Pendant le compte à rebours, il est possible d'afficher l'heure actuelle en pressant une fois la touche  ; une deuxième pression permet de revenir à l'afficheur de la minuterie.



1



2




À la fin du compte à rebours, arrêtez manuellement le four en tournant le thermostat et le sélecteur des fonctions sur 0.











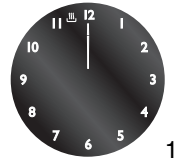
Il n'est pas possible de programmer des durées de cuisson supérieures à 4 heures.



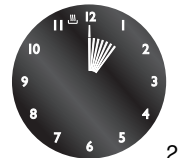
3.2.3 Programmation

Durée de la cuisson : en pressant le 2^e bouton  on peut programmer la durée de la cuisson. Avant la programmation, tournez le thermostat sur la température souhaitée pour la cuisson et la manette du sélecteur des fonctions sur une position quelconque. Pour programmer la durée de cuisson, procédez comme suit :

- Appuyer sur la touche  ; l'aiguille se place sur la position 12 et le symbole  situé à côté clignote (Fig. 1).
- Dans un délai de 5 secondes, appuyer sur les touches  ou  pour régler la durée de cuisson : chaque pression de la touche  correspond à l'ajout d'une minute à la durée de la cuisson et toutes les 12 minutes un nouveau segment interne s'allumera (la figure 2 illustre une durée d'une heure).
- Une fois que la durée souhaitée est atteinte, la cuisson démarre au bout de 5 secondes à compter d'une pression exercée sur la touche  ou .
- Sur l'afficheur apparaissent l'heure actuelle représentée par les segments fixes, et les minutes restantes pour compléter la cuisson représentées par les segments clignotants (chaque segment clignotant indique 12 minutes de cuisson résiduelle).
- À la fin de la cuisson, la minuterie désactive les éléments chauffants du four, la sonnerie se met en marche et les chiffres clignotent sur le cadran.
- On peut aussi annuler la durée en remettant à zéro le programme introduit : Appuyer sur la touche centrale  pendant 2 secondes pour annuler la durée programmée ; il faut éteindre manuellement le four.



1



2



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






Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

Début de la cuisson : il est possible de programmer une durée de cuisson et de définir l'horaire de départ de la cuisson (avec un retard maximum de 12 heures par rapport à l'heure actuelle). Pour programmer l'heure de début/fin de cuisson, procédez comme suit.

Programmer la durée de cuisson d'après le paragraphe précédent.

- Dans un délai de 5 secondes après la dernière pression sur les touches **+** ou **-** enfoncer de nouveau la touche  pour définir l'heure de fin de cuisson. Sur l'afficheur apparaît le symbole  clignotant avec les segments internes éclairés qui indiquent la fin de la cuisson. Avec les touches **+** et **-** programmer l'heure de fin de cuisson.
- 5 secondes après la dernière pression, l'afficheur indique l'heure actuelle, l'heure de début et de fin de cuisson qui seront représentées par les segments internes éclairés. Tant que l'heure actuelle ne coïncide pas avec le début de la cuisson, les segments sur l'afficheur sont fixes ; dès que l'heure actuelle atteint celle du début, tous les segments internes commencent à clignoter indiquant que le four a commencé la cuisson.
- À la fin de la cuisson, la minuterie désactive les éléments chauffants du four, la sonnerie se met en marche et les chiffres clignotent sur le cadran.
- Pour effacer l'ensemble du programme sélectionné, maintenez la touche centrale  enfoncée pendant 2 secondes ; si la cuisson a commencé, éteignez le four manuellement.
- Dans l'image ci-contre vous pouvez voir un exemple de programmation : l'heure actuelle est 7h 06, le début de la cuisson est programmé pour 8h 00 et la fin pour 9h 00.
- À 8h 00, les segments intérieurs compris entre 8 et 9 commenceront à clignoter et l'aiguille des heures restera fixe.





1



Attention : pour que le four commence les cuissons suite à la programmation que l'on vient de décrire, il faut que le thermostat et le sélecteur des fonctions soient régulièrement positionnés sur la température et la fonction souhaitées.

3.2.4 Luminosité réduite de l'afficheur

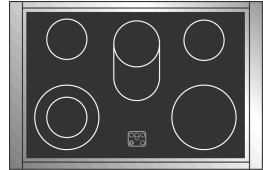
Pour réduire la consommation d'énergie en stand-by, on peut sélectionner la luminosité de l'afficheur en modalité réduite, en enfonçant brièvement la touche . Pour revenir à la luminosité normale, appuyez de nouveau sur la touche .



4. UTILISATION DU PLAN DE CUISSON

4.1 Zones de cuisson

L'appareil est doté de 5 zones de cuisson de diamètres et de puissances différents. Leur position est clairement indiquée par des cercles et la chaleur est délimitée à l'intérieur des diamètres tracés sur le verre.



Les 5 zones de cuisson sont du type HIGH-LIGHT, ils s'allument au bout de quelques secondes et le réchauffement est réglable au moyen du bouton sur le panneau frontal d'un minimum de **1** à un maximum de **9**.

Les zones de cuisson à deux cercles concentriques (⊙) et avec cercle + plat à poisson (⊕) sont à double réchauffement: à l'intérieur du petit diamètre, ou bien sur les deux diamètres.

Les cinq lampes témoin situées à l'avant entre les zones de cuisson s'allument quand une ou plusieurs zones de réchauffement dépassent 60°C.



Ce dispositif permet de savoir, après l'utilisation du plan, si dans une ou plusieurs zones de cuisson il y a encore une température supérieure à 60°C.

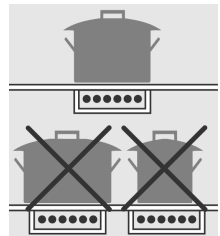
Les témoins lumineux s'éteignent seulement quand la température est descendue au-dessous de 60°C environ.



Lorsque vous utilisez votre plan de cuisson pour la première fois, il est conseillé de le 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.

Pour obtenir un bon rendement et une consommation d'énergie appropriée, il est indispensable d'utiliser exclusivement des récipients adaptés à la cuisson électrique :

- Le fond des récipients doit être très épais et parfaitement plat, en outre, il doit être propre et sec tout comme le plan de cuisson.
- Ne pas utiliser de casseroles en fonte ou au fond rûche, car elles pourraient provoquer des rayures sur la surface de cuisson.
- Le diamètre du fond des récipients doit être égal au diamètre du cercle tracé sur la zone de cuisson; si ce n'est pas le cas, il y a





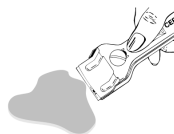
Instructions pour l'utilisateur



gaspillage d'énergie.



Veiller à ne pas renverser de sucre ni de mélanges sucrés sur le plan pendant la cuisson et à ne pas y poser de matériaux ou de substances qui pourraient fondre (plastique ou feuilles d'aluminium) ; le cas échéant, pour éviter de compromettre l'état de la surface, éteindre immédiatement le réchauffement et nettoyer avec le racloir fourni avec l'appareil tandis que la plaque est encore tiède. **Si le plan en vitrocéramique n'est pas nettoyé immédiatement, on court le risque d'incrustations impossibles à enlever une fois que le plan aura refroidi.**



Important !

Faire très attention aux enfants, car ils peuvent difficilement s'apercevoir de l'allumage des lampes témoins de chaleur résiduelle. Après l'utilisation, les zones de cuisson restent très chaudes pendant un certain temps, même si elles sont éteintes.

Éviter que les enfants y posent les mains.

4.2 Tableau de guide pour la cuisson

Le tableau suivant fournit les positions des manettes du plan de cuisson, qui indiquent le type de nourriture à préparer. Les valeurs peuvent varier selon la quantité de nourriture et le goût du consommateur.


POSITION MANETTE	TYPE DE NOURRITURE
1	POUR FAIRE FONDRE BEURRE, CHOCOLAT OU SIMILAIRES.
2-3	POUR RECHAUFFER DES PLATS, MAINTENIR EN EBULLITION DE PETITES QUANTITE D'EAU, POUR BATTRE DES SAUCES DE JAUNE D'OEUF OU DE BEURRE.
4-5	POUR RECHAUFFER DES PLATS SOLIDES ET LIQUIDES, MAINTENIR DE L'EAU EN EBULLITION, DECONGELATION DE SURGELES, OMELETTES DE 2-3 OEUFS, PLATS FRUITS ET LEGUMES, CUISSONS DIVERSES.
6	CUISSON DE VIANDES, POISSONS ET LEGUMES A L'EAU, PLATS CONTENANT DE L'EAU, PREPARATION DE CONFITURES, ETC.
7-8	ROTIS DE VIANDE OU POISSONS, BIFTECKS, FOIE, RISSOLEMENT DE VIANDES ET POISSONS, OEUFS, ETC.
9	FAIRE FRIRE EN BAIN D'HUILE DES POMMES DE TERRE ETC., AMENER RAPIDEMENT DE L'EAU A EBULLITION.



5. UTILISATION DU FOUR

5.1 Avertissements et conseils généraux

Lors de la première utilisation du four il est recommandé de le faire chauffer à la température maximum (250°C) le temps suffisant pour brûler les résidus huileux de fabrication qui pourraient transmettre aux préparations des odeurs désagréables.

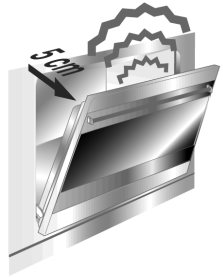
A la première utilisation ou après une panne de courant, presser pendant 1 / 2 secondes la touche centrale  pour valider le four à la cuisson.



Pendant la cuisson, ne pas recouvrir la sole four avec des feuilles d'aluminium et ne pas y poser de casseroles ou de plats pour éviter d'endommager la couche d'émail. Si l'on veut utiliser du papier sulfurisé, le placer de façon à ce qu'il n'interfère pas avec la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.



Pour éviter les effets de la vapeur éventuellement contenue dans le four, ouvrir la porte à deux reprises: la laisser entrouverte (environ 5 cm) pendant 4 ou 5 secondes puis l'ouvrir complètement. Si la préparation exige quelques soins, laisser la porte ouverte le moins longtemps possible pour éviter que la température dans l'enceinte du four ne baisse trop vite et qu'elle n'affecte le bon déroulement de la cuisson.



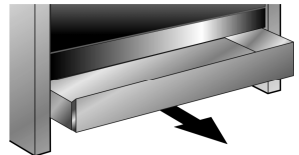
5.2 Lampe du four

Elle s'allume en tournant le sélecteur de fonctions dans une position quelconque.

5.3 Compartiment de rangement

Dans la partie inférieure de la cuisinière, sous le four, se trouve le tiroir débarras, accessible en tirant le côté inférieur de la porte.

N'y mettre en aucun cas des matériaux inflammables tels que chiffons, papier ou autre, mais éventuellement, rien que les accessoires métalliques de l'appareil.



Ne pas ouvrir l'emplacement prévu pour le rangement lorsque le four est allumé et encore chaud. Les températures à l'intérieur peuvent être très élevées.

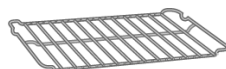


6. ACCESSOIRES DISPONIBLES

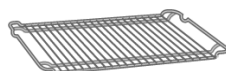
Le four dispose de **4 glissières** permettant de positionner les lèchefrites et les grilles à des hauteurs différentes.



Grille du four : pour la cuisson d'aliments à l'intérieur de plats, tartes de petites dimensions, rôtis ou aliments qui doivent être légèrement dorés.



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



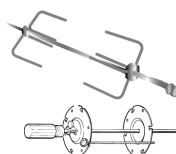
Lèchefrite : utile pour recueillir le jus des aliments posés sur la grille placée au-dessus.



Plat à pâtisserie : pour la cuisson de tartes, pizzas et gâteaux.



Tournebroche : utile pour la cuisson de poulet, de saucisses et tous les plats nécessitant une cuisson uniforme sur toute leur surface.



Châssis tournebroche four principal : devant être introduit dans les orifices placés sur la plaque four.



Accessoires sur demande

Par l'intermédiaires des Centres d'Assistance Agréés, vous pourrez commander le socle inférieur et les panneaux autonettoyants du four.



7. CONSEILS DE CUISSON



Il est conseillé de toujours effectuer le préchauffage en fonction ventilée à 30/40°C en plus par rapport à la température de cuisson. Cela permet de diminuer considérablement les temps de cuisson et la consommation énergétique tout en assurant un meilleur résultat de cuisson.



La porte du four doit être fermée pendant les cuissons.

7.1 Cuissons traditionnelles



SELECTEUR DES FONCTIONS



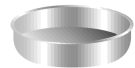
MANETTE DU THERMOSTAT REGLABLE
ENTRE 50 - 250°C



Ce système classique de cuisson, dans lequel la chaleur provient du dessus et du dessous, est adapté pour cuire des aliments sur un seul niveau. Il faut préchauffer le four jusqu'à ce que la température préfixée soit atteinte. N'enfourner qu'après l'extinction du voyant du thermostat. Les viandes très grasses peuvent être introduites dans le four encore froid. Enfourner la viande surgelée directement sans décongeler. Comme seule précaution, choisir des températures plus basses d'environ 20°C et des temps de cuisson environ 1/4 plus longs par rapport à ceux de la viande fraîche.



Utilisez des récipients hauts pour empêcher que les éclaboussures ne salissent les parois du four.





Instructions pour l'utilisateur



7.2 Cuissons à air chaud



SELECTEUR DES FONCTIONS



**MANETTE DU THERMOSTAT REGLABLE
ENTRE 50 - 250°C**



④ Ce système est adapté pour des cuissons sur plusieurs niveaux, même avec des aliments de nature différente (poisson, viande, etc.) sans qu'il y ait transmission de goût et d'odeurs. La circulation d'air dans le four assure une répartition uniforme de la chaleur. Le préchauffage n'est pas nécessaire.



Les cuissons multiples sont possibles à condition que les températures de cuisson des différents aliments soient les mêmes.

7.3 Cuissons au grill



SELECTEUR DES FONCTIONS



MANETTE DU THERMOSTAT AU MAXIMUM



④ Permet de faire dorer rapidement les aliments. Il est conseillé d'introduire le plat dans le guide le plus haut. Pour des cuissons brèves et de petites quantités, introduire la grille sur le troisième guide en partant du bas. Pour des temps de cuisson prolongés et pour dorer, introduire la grille sur les guides les plus bas, en fonction du format.

La porte du four doit être fermée pendant les cuissons.



Tenir la porte fermée pendant les cuissons au grill. Si vous utilisez le grill en laissant la porte du four ouverte, vous risquez de provoquer des dégâts permanents et de compromettre la sécurité durant le fonctionnement.



7.4 Cuissons au grill avec air chaud



SELECTEUR DES FONCTIONS



**MANETTE DU THERMOSTAT REGLABLE
ENTRE 50 - 250°C**



Permet une distribution uniforme de la chaleur avec plus de pénétration à l'intérieur des aliments. Les aliments doront légèrement en surface et l'intérieur reste moelleux.

La porte du four doit être fermée pendant les cuissons et la durée maximum d'allumage ne doit pas dépasser 60 minutes.

Tenir la porte fermée pendant les cuissons au grill. Si vous utilisez le grill en laissant la porte du four ouverte, vous risquez de provoquer des dégâts permanents et de compromettre la sécurité durant le fonctionnement.



7.5 Décongélation



SELECTEUR DES FONCTIONS



MANETTE DU THERMOSTAT EN POSITION 0



Le seul mouvement d'air assuré par la turbine provoque une décongélation plus rapide des aliments. L'air en circulation à l'intérieur du four est à température ambiante.



La décongélation à température ambiante a l'avantage de ne pas modifier le goût et l'aspect des aliments.



Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

7.6 Cuissons au tournebroche



SELECTEUR DES FONCTIONS



MANETTE DU THERMOSTAT AU MAXIMUM

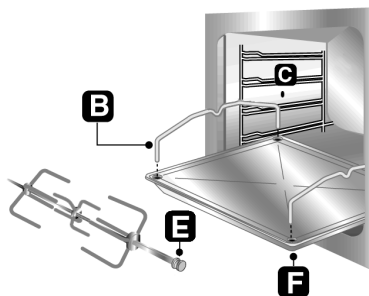
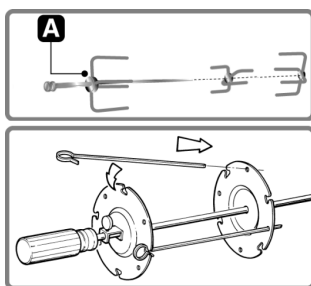


3 Mettre la pièce à rôtir en broche et bloquer les vis **A** des fourchettes. Enfiler les châssis **B** dans les orifices du bac **F**. Positionner la tige du tournebroche de manière à ce que la poulie **E** reste guidée sur le support **B**. Introduire complètement le bac dans le four jusqu'à ce que la pointe de la tige corresponde à l'orifice **C**. Grâce au mouvement basculant des châssis **B**, faire entrer la pointe de la tige tournebroche dans le siège **C** d'entraînement du moteur tournebroche sur la paroi latérale du four. Verser un peu d'eau dans la plaque pour éviter la formation de fumée.

Fermer les portes des fours durant la cuisson.



Des intermittences régulières du voyant du thermostat pendant la cuisson sont normales et indiquent le maintien constant de la température à l'intérieur du four.



ATTENTION: monter les châssis **B** comme indiqué sur la figure ci-contre.





7.7 Tableaux de cuisson conseillés

Les temps de cuisson, surtout ceux de la viande, varient selon l'épaisseur, la qualité de l'aliment et le goût du consommateur.

CUISSONS TRADITIONNELLES

	POSITION DE LA GRILLE A PARTIR DU BAS	TEMPERATURE (°C)	TEMPS EN MINUTES (*)
PATES ALIMENTAIRES			
LASAGNES	2 - 3	210 - 230	30
PATES AU FOUR	2 - 3	210 - 230	40
VIANDES			
ROTI DE VEAU	2	170 - 200	30 - 40 / KG.
ROTI DE BOEUF	2	210 - 240	30 - 40 / KG.
ROTI DE PORC	2	170 - 200	30 - 40 / KG.
POULET	2	170 - 200	45 - 60
CANARD	2	170 - 200	45 - 60
OIE - DINDE	2	140 - 170	45 - 60
LAPIN	2	170 - 200	50 - 60
GIGOT DE MOUTON	1	170 - 200	15 / KG.
POISSON ROTI	1 - 2	170 - 200	SUIVANT POIDS
PIZZA	1 - 2	210 - 240	40 - 45
GATEAUX			
MERINGUES	1 - 2	50 - 70	60 - 90
PATE SABLEE	1 - 2	170 - 200	15 - 20
MARBRES	1 - 2	165	35 - 45
BISCUITS A LA CUILLERE	1 - 2	150	30 - 50
BRIOCHE	1 - 2	170 - 200	40 - 45
TARTES AUX FRUITS	1 - 2	170 - 200	20 - 30

(*) = AVEC PRECHAUFFAGE DU FOUR

CUISSON AU GRIL



	POSITION DE LA GRILLE A PARTIR DU BAS	TEMPS EN MINUTES	
		PREMIER COTE	DEUXIEME COTE
COTELETTE DE PORC	4	7 - 9	5 - 7
FILET DE PORC	3	9 - 11	5 - 9
FILET DE BOEUF	3	9 - 11	9 - 11
TRANCHES DE FOIE	4	2 - 3	2 - 3
ESCALOPE DE VEAU	4	7 - 9	5 - 7
POULET COUPE EN DEUX	3	9 - 14	9 - 11
SAUCISSES	4	7 - 9	5 - 6
BOULETTES	4	7 - 9	5 - 6
FILET DE POISSON	4	5 - 6	3 - 4
TOAST	4	2 - 4	2 - 3



Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

CUISSON A AIR CHAUD



	POSITION DE LA GRILLE A PARTIR DU BAS	TEMPERATURE (°C)	TEMPS EN MINUTES
PATES ALIMENTAIRES			
LASAGNES	2	190 - 210	20 - 25
PATES AU FOUR	2	190 - 210	25 - 30
RIZ CREOLE	2	190 - 220	20 - 25
VIANDES			
ROTI DE VEAU	2	150 - 170	65 - 90
ROTI DE PORC	2	150 - 160	70 - 100
ROTI DE BOEUF	2	160 - 170	65 - 90
FILET DE BOEUF	2	160 - 180	35 - 45
ROTI D'AGNEAU	2	130 - 150	100 - 130
ROSBIF	2	170 - 180	40 - 45
POULET RÔTI	2	170	70 - 90
CANARD RÔTI	2	160 - 170	100 - 160
DINDE RÔTIE	2	150 - 160	160 - 240
LAPIN RÔTI	2	150 - 160	80 - 100
LIÈVRE RÔTI	2	160 - 170	30 - 50
PIGEON RÔTI	2	140 - 170	15 - 25
POISSON	2 - 3	150 - 170	SUIVANT POIDS
PIZZA	2 - 3	210 - 240	30 - 50
GATEAUX (PATISSERIE)			
MARBRES	2 - 3	150 - 170	35 - 45
TARTE AUX FRUITS	2 - 3	170 - 190	40 - 50
GENOISE	2 - 3	190 - 220	25 - 35
BRIOCHE	2 - 3	160 - 170	40 - 60
STRUDEL	1 - 2	150	25 - 35
CREME ET BISCUITS A LA CUILLERE	2 - 3	160 - 170	30 - 40
PAIN	2 - 3	190 - 210	40
TOAST	1 - 2	220 - 240	7



8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

8.1 Nettoyage du plan de cuisson en vitrocéramique



Avant toute intervention il faut désactiver l'alimentation électrique de l'appareil.

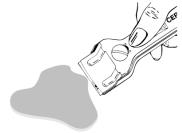


Le plan en vitrocéramique doit être nettoyé régulièrement, de préférence après chaque utilisation, quand les voyants de chaleur résiduelle sont éteints.

Les éventuelles traces claires causées par l'utilisation de casseroles à fond en aluminium peuvent être enlevées avec un chiffon humide imprégné de vinaigre.

Si, après la cuisson, il devait rester des résidus brûlés, les enlever avec le racloir fourni avec l'appareil, rincer à l'eau et bien essuyer avec un chiffon propre. L'utilisation constante du racloir réduit sensiblement l'emploi de produits chimiques pour le nettoyage quotidien du plan.

N'utiliser en aucun cas de détergents abrasifs ou corrosifs (ex. produits en poudre, spray pour four, détachants et éponges métalliques).



8.2 Nettoyage de l'acier inox

8.2.1 Nettoyage ordinaire quotidien

Pour nettoyer et conserver les surfaces d'acier inox, utiliser toujours et **uniquement** des produits spécifiques qui non contiennent pas d'abrasifs ou de substances acides à base de chlore.

Mode d'emploi : verser le produit sur un chiffon humide et passer sur la surface, rincer soigneusement et essuyer avec un chiffon doux ou avec une peau de chamois.

8.2.2 Taches de nourriture ou résidus

Éviter absolument l'utilisation d'éponges métalliques ou de racloirs tranchants pour ne pas endommager les surfaces. Utiliser des produits pour acier normaux, non abrasifs, en se servant éventuellement d'ustensiles de bois ou de matière plastique. Rincer soigneusement et essuyer avec un chiffon doux ou avec une peau de chamois.

Éviter de faire sécher à l'intérieur du four des résidus d'aliment sucré (ex. confiture). En se séchant trop longtemps, ils pourraient abîmer l'émail qui recouvre l'intérieur du four.

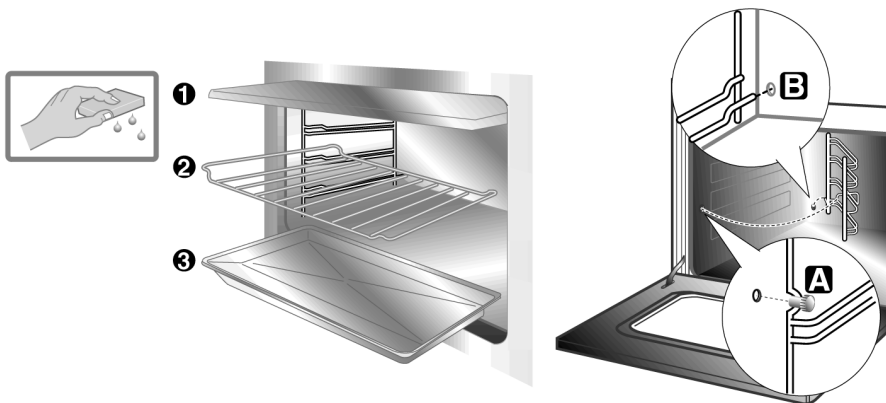




8.3 Nettoyage du four (sans panneaux autonettoyants)



Pour une bonne conservation du four il faut le nettoyer régulièrement après l'avoir laissé refroidir. Enlever toutes les parties amovibles. Enlever les guides latéraux en dévissant la bague **A** et l'ôter par l'orifice arrière **B**.



- Nettoyer les grilles four et les glissières latérales avec de l'eau chaude et détergents non abrasifs, rincer et essuyer.



8.3.1 Panneaux autonettoyants

Le four est doté de panneaux en émail autonettoyant continu.

Ces panneaux permettent un nettoyage plus facile du four et assurent son bon fonctionnement dans le temps.

8.3.2 Utilisation des panneaux autonettoyants

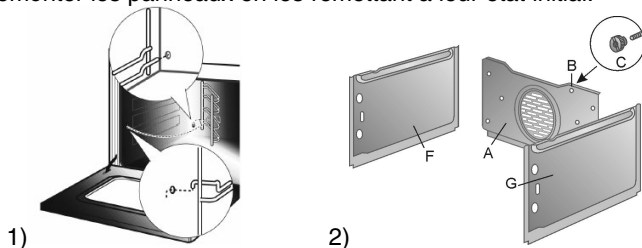
Périodiquement, dans le but de maintenir l'intérieur du four toujours propre, sans résidus d'aliments et sans odeurs désagréables, il est conseillé de faire fonctionner l'appareil à vide à des températures non inférieures à 200° C pendant un temps qui varie de 30 à 60 minutes, pour permettre aux panneaux autonettoyants d'oxyder les résidus présents qui, lorsque le four sera froid, devront être éliminés avec une éponge humide.

8.3.3 Entretien des panneaux autonettoyants

Pour le nettoyage des panneaux, l'utilisation de crèmes abrasives et de détergents communs est déconseillée. Utiliser tout simplement une éponge humide pour ne pas altérer les particularités de l'émail qui recouvre les panneaux.

8.3.4 Démontage des panneaux autonettoyants

1. Retirer tous les accessoires du four ;
2. Enlever les grilles latérales (fig.1) ;
3. Oter les panneaux latéraux "F" et "G" (fig. 2) ;
4. Extraire le panneau arrière "A" après avoir dévissé l'embout fileté "C" (fig. 2) ;
5. Remonter les panneaux en les remettant à leur état initial.



8.4 Vitre de la porte

Il est conseillé de la maintenir toujours bien propre. Utiliser du papier essuie-tout, en cas de saleté persistante, laver avec une éponge humide et un détergent commun.



9. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

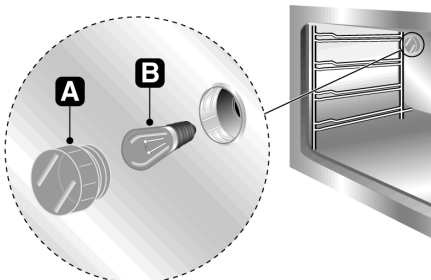
Périodiquement, le four nécessite de petites interventions d'entretien ou remplacement de pièces sujettes à usure, telles que joints, ampoules, etc. Ci-après nous fournissons les instructions spécifiques pour toute intervention de ce type.



Avant toute intervention, il faut désactiver l'alimentation électrique de l'appareil.

9.1 Remplacement de l'ampoule d'éclairage

Enlever le capuchon de protection **A** en le dévissant de gauche à droite; remplacer l'ampoule **B** par une autre semblable. Remonter le capuchon de protection **A**.

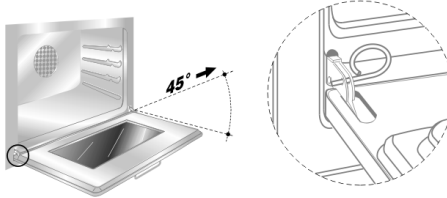


Utiliser uniquement des lampes spéciales four (T 300°C).



9.2 Démontage de la porte

Ouvrir la porte et introduire les pivots (fournis) dans les trous du côté interne. Fermer la porte d'un angle d'environ 45°, la lever et l'extraire de son logement. Pour le remontage, enfiler les charnières dans les rainures prévues, puis laisser poser la porte vers le bas et enlever les pivots. Si l'on perd les pivots, on peut utiliser deux tournevis.



9.3 Joint porte four

Pour un nettoyage soigneux du four, le joint de la porte est démontable. Avant de procéder à l'enlèvement du joint, il faut démonter la porte du four de la façon décrite précédemment. Une fois la porte démontée, soulever les languettes situées aux angles du joint, de la façon indiquée par la figure.

