

AVERTISSEMENTS	55	UTILISATION	64
Avertissements généraux de sécurité	55	Opérations préliminaires	64
Pour cet appareil	59	Utilisation des accessoires	64
Fonction de l'appareil	60	Utilisation du four	64
Ce manuel d'utilisation	60	Utilisation de la sonde de température (sur certains modèles uniquement)	67
Responsabilité du fabricant	60	Conseils pour la cuisson	69
Plaque d'identification	60	Mini-guide aux accessoires	70
Élimination	60	Découvrez les recettes	70
Indications pour les Organismes de contrôle européens	61	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	71
Données techniques sur l'efficacité énergétique	61	Nettoyage de l'appareil	71
Pour économiser l'énergie	61	Nettoyage de la porte	71
Sources lumineuses	61	Nettoyage de la cavité de cuisson	73
Comment lire le manuel d'utilisation	61	Pyrolyse (sur certains modèles uniquement)	73
DESCRIPTION	62	Entretien extraordinaire	75
Description générale	62	INSTALLATION	76
Panneau de commandes	62	Branchement électrique	76
Autres parties	63	Positionnement	77
Accessoires	63		

FR

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

AVERTISSEMENTS

Avertissements généraux de sécurité

Domages corporels

- **ATTENTION** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chaudes durant l'utilisation : les enfants en bas âge ne doivent pas y avoir accès.
- **ATTENTION** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chaudes durant l'utilisation : ne touchez pas les éléments chauds durant l'utilisation.
- Protégez vos mains avec des gants thermiques durant la manutention des aliments à l'intérieur de la cavité de

cuisson.

- N'essayez jamais d'éteindre une flamme/incendie avec de l'eau : mettez l'appareil hors tension et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sous la supervision et en recevant la formation d'adultes et de personnes responsables de

leur sécurité.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Éloignez les enfants de moins de 8 ans s'ils ne font pas l'objet d'une surveillance constante.
- Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans s'approcher de l'appareil durant son fonctionnement.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent jamais être effectuées par des enfants sans surveillance.
- Le processus de cuisson doit toujours être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être continuellement surveillé.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant la cuisson, car des graisses et des huiles, en surchauffant, pourraient s'enflammer. Faites attention.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
- En cas d'intervention sur les aliments ou à la fin de la cuisson, ouvrez la porte de 5 cm pendant quelques secondes, laissez sortir la vapeur, puis ouvrez complètement la porte.
- N'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes.

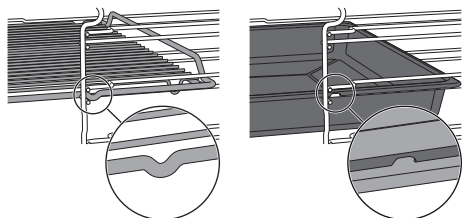
- Mettez l'appareil hors tension après l'utilisation.
- **N'UTILISEZ PAS OU NE CONSERVEZ PAS DE MATÉRIAUX INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL.**
- **N'UTILISEZ PAS DE VAPORISATEURS À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL LORSQU'IL EST EN FONCTION.**
- **NE MODIFIEZ PAS CET APPAREIL.**
- Du personnel qualifié doit effectuer l'installation et les interventions d'assistance dans le respect des normes en vigueur.
- N'essayez jamais de réparer l'appareil sans l'intervention d'un technicien qualifié.
- Ne tirez jamais le câble pour débrancher la fiche.

Domages subis par l'appareil

- Sur les parties en verre, n'utilisez pas de détergents abrasifs agressifs ou corrosifs (ex. : produits en poudre, dégraissants et éponges métalliques), de matériel rugueux ou de grattoirs métalliques tranchants, car ils pourraient rayer la surface, provoquant le broyage du verre. Utilisez éventuellement des outils en bois ou en plastique.
- Ne vous asseyez pas sur

l'appareil.

- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties en acier ou traitées en surface et avec des finitions métalliques (par ex., anodisations, nickelages, chromages).
- Les grilles et les lèchefrites doivent être insérées dans les glissières latérales jusqu'à l'arrêt complet. Les dispositifs de blocage mécanique de sécurité empêchent l'extraction des grilles et des lèchefrites et doivent être tournés vers le bas et vers l'arrière de la cavité de cuisson.



- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas d'aérosols à proximité de l'appareil.
- N'obstruez pas les ouvertures, les fentes d'aération et d'évacuation de la chaleur.
- Danger d'incendie : ne laissez aucun objet à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- **N'UTILISEZ JAMAIS L'APPAREIL EN GUISE DE CHAUFFAGE AMBIANT.**
- N'utilisez pas de vaisselle ni de

réipients en plastique pour la cuisson des aliments.

- N'introduisez ni boîtes ni récipients fermés à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Sortez du four toutes les lèchefrites et les grilles non utilisées pendant la cuisson.
- Ne couvrez pas le fond de la cavité de cuisson avec des feuilles d'aluminium.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites sur le fond de la cavité de cuisson.
- Si nécessaire, il est possible d'utiliser la grille pour lèchefrite (fournie ou vendue séparément selon les modèles) en la positionnant sur le fond comme support pour la cuisson.
- Si vous souhaitez utiliser du papier sulfurisé, placez-le de manière à ce qu'il n'interfère pas avec la circulation d'air chaud à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites directement sur la vitre interne du four quand la porte est ouverte.
- N'utilisez pas la porte ouverte comme levier pour faire entrer l'appareil dans le meuble.
- N'exercez pas de pressions excessives sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas la poignée pour soulever ou déplacer cet appareil.

Pour appareils pyrolytiques

- Durant la pyrolyse, les surfaces pourraient atteindre des températures plus élevées que la normale. Les enfants ne doivent pas y avoir accès.
- Avant de démarrer la pyrolyse, éliminez de l'intérieur de la cavité de cuisson les résidus consistants d'aliments ou les débordements datant des cuissons précédentes.
- Avant de démarrer la pyrolyse, enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Avant de démarrer la pyrolyse, éteignez les fourneaux ou les plaques électriques du plan de cuisson éventuellement installé au-dessus du four.

Installation et entretien

- **CET APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE INSTALLÉ SUR DES BATEAUX OU DES CARAVANES.**
- N'installez pas l'appareil sur un piédestal.
- Positionnez l'appareil dans le meuble avec l'aide d'une autre personne.
- Pour éviter la surchauffe possible l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative ou un panneau.
- Du personnel qualifié doit effectuer l'installation et les interventions d'assistance dans

le respect des normes en vigueur.

- Un technicien habilité doit effectuer le branchement électrique.
- La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.
- Utilisez des câbles résistant à une température d'au moins 90 °C.
- Le couple de serrage des vis des conducteurs d'alimentation du bornier doit être égal à 1,5-2 Nm.
- Pour éviter tout danger, si le câble d'alimentation électrique est abîmé, contactez immédiatement le service d'assistance technique qui se chargera de le remplacer.
- ATTENTION : Pendant l'installation de l'appareil électroménager, veiller à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé ou détérioré.
- Avant toute intervention sur l'appareil (installation, entretien, positionnement ou déplacement), munissez-vous de équipements de protection individuelle.
- Avant toute intervention, désactivez l'alimentation électrique générale.
- Permettez le débranchement de l'appareil après l'installation,

- au moyen d'une prise accessible ou d'un interrupteur dans le cas d'un raccordement fixe.
- Sur la ligne d'alimentation, prévoyez un dispositif qui assure la déconnexion du réseau omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts suffisante à permettre la déconnexion complète dans les conditions relevant de la catégorie III de surtension, conformément aux règles d'installation.
 - **ATTENTION** : Avant de remplacer les lampes d'éclairage interne, assurez-vous que l'appareil soit éteint et débranché de l'alimentation électrique ou que l'alimentation générale ait été coupée.
 - Les lampes utilisées dans cet appareil sont des lampes spécifiques pour les appareils ménagers, ne les utilisez pas pour l'éclairage domestique.
 - Cet appareil peut être utilisé jusqu'à une altitude de 2 000 m au-dessus du niveau de la mer.

Pour cet appareil

- Ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas sur la porte ouverte.
 - Vérifiez qu'aucun objet ne reste coincé dans la porte du four.
- N'installez pas / n'utilisez pas l'appareil en plein air.
 - (sur certains modèles uniquement) Utilisez uniquement la sonde de température fournie ou recommandée par le fabricant.

Sonde de température (si présente)

- Ne touchez ni la tige ni la pointe de la sonde de température après son utilisation.
- Protégez vos mains avec des gants thermiques lorsque vous utilisez la sonde de température
- Ne rayez pas et n'endommagez pas les surfaces émaillées ou chromées avec la pointe ou la fiche jack de la sonde de température.
- N'introduisez pas la sonde de température dans les ouvertures et les fentes de l'appareil.
- Lorsque vous n'utilisez pas la sonde de température, assurez-vous que le couvercle de protection est fermé.
- Ne tirez pas sur le câble pour retirer la sonde de température de la prise ou de l'aliment.
- Veillez à ce que la sonde de température ou son câble ne s'encastre pas dans la porte.
- Évitez le contact de la sonde

de température ou de son câble avec les éléments chauffants à l'intérieur de la cavité de cuisson.

- Aucune partie de la sonde de température ne doit entrer en contact avec les parois de la cavité de cuisson, les éléments chauffants, les grilles ou les lèchefrites pendant qu'elles sont encore chaudes.
- La sonde de température ne doit pas être conservée à l'intérieur de l'appareil.
- N'utilisez pas la sonde de température au cours de la pyrolyse.

Fonction de l'appareil

Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments dans le milieu domestique. Toute autre utilisation est impropre. En outre, il ne peut pas être utilisé :

- dans la zone cuisine par les employés dans les magasins, dans les bureaux, dans les milieux de travail ;
- dans les fermes / gîtes ruraux ;
- par les clients des hôtels, des motels et des résidences ;
- dans les bed & breakfast.

Ce manuel d'utilisation

- Ce manuel d'utilisation fait partie intégrante de l'appareil. Conservez-le en parfait état et à portée de main de l'utilisateur pendant tout le cycle de vie de l'appareil.
- Lisez attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil.
- Les explications fournies dans ce manuel comprennent des images qui décrivent l'affichage habituel à l'écran. Néanmoins, il

ne faut pas oublier que l'appareil pourrait disposer d'une version actualisée du système ; ainsi, ce qui s'affiche à l'écran pourrait différer des illustrations fournies dans ce manuel.

Responsabilité du fabricant

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

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

Plaque d'identification

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

Élimination



Cet appareil, conforme à la directive européenne DEEE (2012/19/UE), doit être éliminé séparément des autres déchets au terme de son cycle de vie.

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



Tension électrique Danger d'électrocution

- Coupez l'alimentation électrique générale.
- Débranchez le câble d'alimentation électrique de l'installation électrique.

Pour éliminer l'appareil :

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

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

- Confiez les matériaux de l'emballage aux

centres de collecte sélective.



Emballage en plastique Danger d'asphyxie

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

Indications pour les Organismes de contrôle européens

Fan forced mode

la fonction ECO utilisée pour définir la classe d'efficacité énergétique est conforme aux indications de la norme européenne EN 60350-1.

Données techniques sur l'efficacité énergétique

Les informations relatives aux règlements européens sur l'étiquetage énergétique et l'éco-conception sont fournies dans un document séparé accompagnant les instructions du produit.

Ces données figurent dans la « Fiche d'information du produit » qui peut être téléchargée sur le site web à la page consacrée au produit en question.

Pour économiser l'énergie

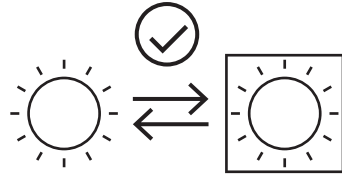
- Ne préchauffez l'appareil que si la recette l'exige.
- Sauf indication contraire sur l'emballage, décongelez les aliments surgelés avant de les introduire dans la cavité de cuisson.
- En cas de cuissons multiples, on conseille de cuire les aliments l'un après l'autre pour exploiter la chaleur déjà présente dans la cavité de cuisson.
- Utilisez de préférence des moules foncés en métal : ils permettent une meilleure absorption de la chaleur.
- Sortez du four toutes les lèchefrites et les grilles non utilisées pendant la cuisson.
- Arrêtez la cuisson quelques minutes avant que le temps normalement nécessaire ne se soit écoulé. La cuisson se poursuivra pendant les minutes restantes grâce à la chaleur qui s'est accumulée à l'intérieur du four.
- Réduisez au minimum les ouvertures de la porte pour éviter toute dispersion de

chaleur.

- Nettoyez la cavité de cuisson à chaque utilisation.

Sources lumineuses

- Cet appareil contient des sources lumineuses remplaçables par l'utilisateur.



- Les sources lumineuses à l'intérieur du produit sont déclarées aptes à fonctionner à une température ambiante ≥ 300 °C et sont destinées à être utilisées dans des applications à haute température telles que les fours.
- Cet appareil contient des sources lumineuses de classe d'efficacité "G".

Comment lire le manuel d'utilisation

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



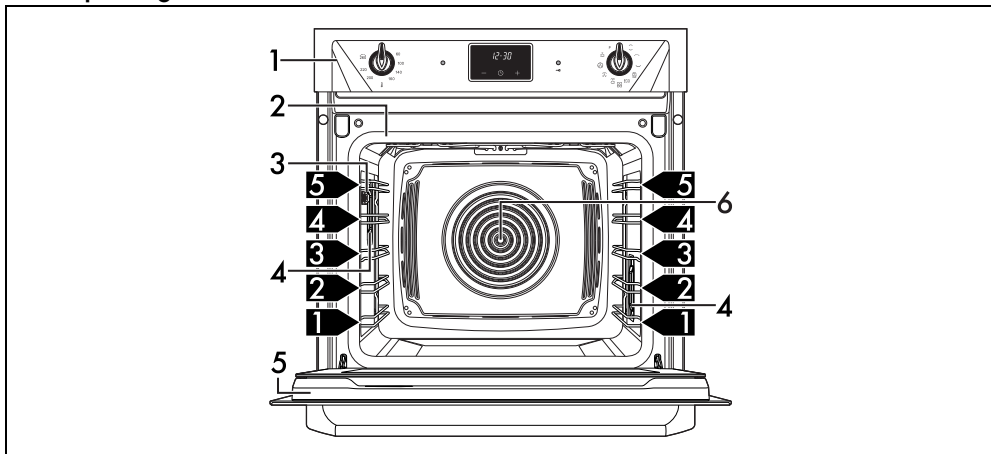
Avertissement/Attention



Informations/Recommandations

DESCRIPTION

Description générale



1 Panneau des commandes

2 Joint

3 Prise pour sonde de température (sur certains modèles uniquement)

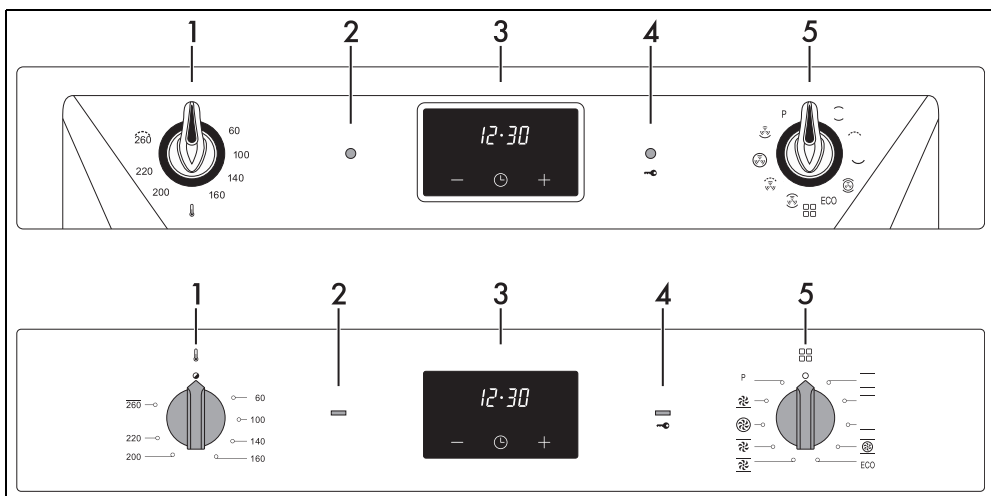
4 Lampe

5 Porte

6 Turbine

1,2,3... Niveau de la glissière

Panneau de commandes



1 Manette de la température

Cette manette permet de sélectionner la température de cuisson.

Tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre sur la valeur souhaitée comprise entre le minimum et le maximum.

2 Voyant du thermostat

Il s'allume lorsque le four est en train de

chauffer. Il s'éteint lorsque la température est atteinte. L'allumage et l'extinction réguliers signalent que la température sélectionnée à l'intérieur de la cavité de cuisson est maintenue à un niveau constant.

3 Programmeur analogique

Utile pour afficher l'heure actuelle, sélectionner une programmation de cuisson ou programmer

le temporisateur.

4 Voyant lumineux Pyrolyse

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

5 Manette de fonctions

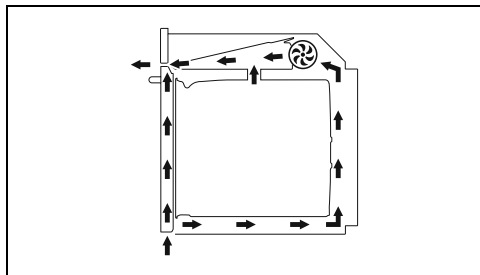
Les différentes fonctions du four s'adaptent aux différents modes de cuisson. Après avoir sélectionné la fonction souhaitée, réglez la température de cuisson par la manette de la température.

Autres parties

Niveaux de positionnement

L'appareil dispose de niveaux permettant de positionner les lèchefrites et les grilles à des hauteurs différentes. Les hauteurs d'enfournement sont considérées de bas en haut.

Turbine de refroidissement



La turbine refroidit l'appareil et se met en marche pendant la cuisson.

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

Éclairage de la cavité de cuisson

L'éclairage interne de l'appareil se déclenche :

- à l'ouverture de la porte (sur certains modèles uniquement) ;
- lorsqu'on sélectionne une fonction quelconque, à l'exception de la fonction **ECO** (si présente).



(sur certains modèles uniquement)
Lorsque la porte est ouverte il est impossible d'éteindre l'éclairage interne.

Accessoires



Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.

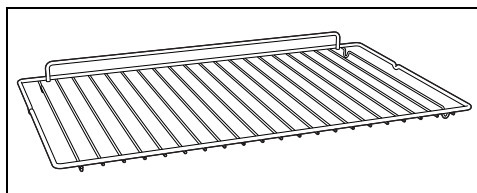


Les accessoires susceptibles d'entrer au contact des aliments sont fabriqués avec des matériaux conformes aux lois en vigueur.



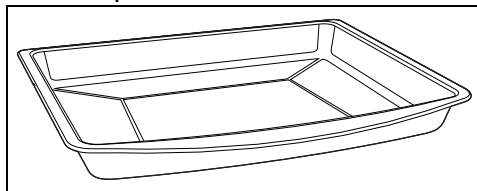
Vous pouvez demander les accessoires d'origine fournis ou en option aux centres d'assistance agréés. Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant.

Grille



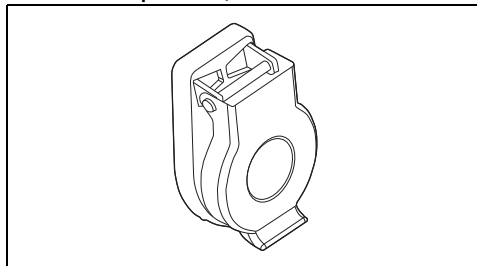
Utile pour y placer les récipients contenant des aliments en train de cuire.

Lèchefrite profonde



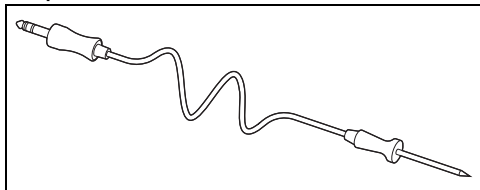
Elle permet de récupérer des graisses ayant coulé des aliments posés sur la grille supérieure. Elle est aussi utile pour la cuisson de tartes, pizzas et gâteaux...

Couvercle de protection (sur certains modèles uniquement)



Utile pour fermer et protéger la prise de la sonde de température, quand celle-ci n'est pas utilisée.

Sonde de température (sur certains modèles uniquement)



La sonde de température permet une cuisson en

fonction de la température mesurée au centre de l'aliment.

UTILISATION

Opérations préliminaires



Voir les avertissements généraux de sécurité.

- Éliminez les éventuelles pellicules de protection à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil et des accessoires.
- Retirez les éventuelles étiquettes (à l'exception de la plaque contenant les données techniques) appliquées sur les accessoires et les clayettes.
- Enlevez et lavez tous les accessoires de l'appareil (voir le chapitre « NETTOYAGE ET ENTRETIEN »).

Premier chauffage

1. Réglez une cuisson d'au moins une heure (voir le paragraphe « Utilisation du four »).
2. Chauffez la cavité de cuisson à vide à la température maximale pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.

Pendant le chauffage de l'appareil

- aérez la pièce ;
- ne restez pas dans la pièce.

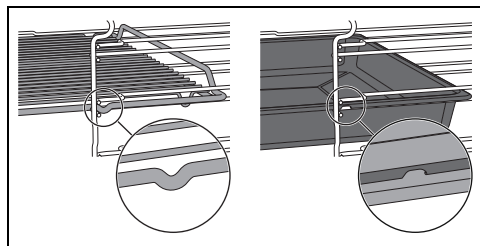
Utilisation des accessoires

Grilles et lèche-frites

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

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

et vers l'arrière de la cavité de cuisson.



Introduisez à fond les grilles et les lèche-frites délicatement dans la cavité de cuisson.



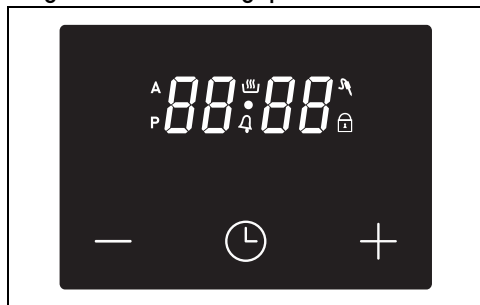
Nettoyez les lèche-frites avant la première utilisation pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.

Utilisation du four



Voir les avertissements généraux de sécurité.


Programmateur analogique




Touche diminution



Touche horloge

 Touche augmentation

Symboles sur l'affichage

 Cuisson temporisée

 Pyrolyse


 Cuisson


 Minuteur





 Sonde de température

 Verrouillage porte




Réglage de l'heure

 Il est impossible d'allumer le four si l'heure n'est pas sélectionnée.


À la première utilisation, ou après une coupure de courant, les chiffres  clignotent sur l'afficheur de l'appareil.

1. Appuyez sur la touche horloge  pendant quelques secondes. Le point entre les heures et les minutes clignote.
2. Les touches augmentation  et diminution  permettent de régler l'heure. Maintenez la touche enfoncée pour avancer rapidement.
3. Appuyez sur la touche horloge  ou attendez quelques secondes.

Le point entre les heures et les minutes cesse de clignoter.

 Pour modifier l'heure maintenez simultanément les touches augmentation  et diminution  enfoncées pendant deux secondes, ensuite procédez au réglage de l'heure.

Mise en marche du four (cuisson manuelle)

 Selon la recette, les aliments peuvent être placés dans la cavité de cuisson immédiatement ou après le préchauffage.


Pour allumer le four :

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

Après quelques secondes, la phase de cuisson commence.

Phase de préchauffage

La cuisson est précédée d'une phase de préchauffage qui permet à l'appareil d'atteindre plus rapidement la température de cuisson.

Cette phase est indiquée par l'allumage du témoin du thermostat et le clignotement du symbole  sur l'afficheur.

Au terme du préchauffage :

- le voyant lumineux thermostat s'éteint ;
- le symbole  sur l'afficheur reste fixe ;
- un signal sonore intervient ;
- la cuisson commence automatiquement.


Une fois le préchauffage terminé, les aliments peuvent être placés dans la cavité de cuisson (si cela est prévu dans la recette).

Fin de la cuisson manuelle






Pour terminer une cuisson :


- Tournez la manette des fonctions et/ou la manette de la température sur 0.



Minuteur

 Le minuteur n'interrompt pas la cuisson mais signale à l'utilisateur que les minutes sélectionnées se sont écoulées.


On peut activer le minuteur à tout moment.

1. Appuyez sur la touche horloge .
L'afficheur montre le message .
2. Utilisez les touches augmentation  et diminution  pour régler les minutes souhaitées.
3. Appuyez sur la touche horloge  ou attendez quelques secondes pour activer la fonction Minuteur.

L'afficheur indique l'heure actuelle et le symbole .

 Appuyez sur la touche horloge  pour voir le temps restant sur l'afficheur.

À la fin du minuteur :

- le symbole  clignote ;
- un signal sonore se déclenche, lequel peut être désactivé en appuyant sur n'importe

quelle touche de l'afficheur.



Il est possible de régler le minuteur de 1 minute à un maximum de 23 heures et 59 minutes.

Cuisson temporisée



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

1. Sélectionnez une fonction de cuisson au moyen de la manette des fonctions.
2. Sélectionnez une température au moyen de la manette de la température.
3. Appuyez sur la touche horloge ou attendez quelques secondes pour activer la phase de préchauffage.
4. Appuyez sur la touche horloge . L'afficheur montre les messages pour le réglage du minuteur .
5. Appuyez à nouveau sur la touche horloge .

L'afficheur montre le symbole et le message s'alternant avec l'heure courante.

6. Utilisez les touches augmentation et diminution pour régler les minutes de cuisson souhaitées.



Il n'est pas possible de programmer des durées de cuisson supérieures à 13 heures.

7. Appuyez sur la touche horloge ou attendez quelques secondes pour activer la fonction.

L'afficheur montre l'heure actuelle avec les symboles et .



Pour réinitialiser la programmation, tournez la manette fonctions et/ou la manette de température en position 0.

En fin de cuisson :

- les éléments chauffants sont désactivés ;
- un signal sonore se déclenche, lequel peut être désactivé en appuyant sur n'importe quelle touche de l'afficheur ;
- L'afficheur montre le message

clignotant.

8. Appuyez sur la touche horloge pour réinitialiser l'horloge programmeur.
9. Tournez la manette fonctions et/ou la manette sur la position 0 pour quitter cette fonction.

Cuisson programmée



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

1. Après avoir sélectionné la fonction et la température de cuisson à l'aide des manettes prévues à cet effet, réglez une cuisson temporisée comme décrit au paragraphe précédent.

2. Appuyez sur la touche horloge .

L'afficheur montre le message alternant avec l'heure actuelle additionnée à la durée de cuisson sélectionnée précédemment

3. Appuyez sur les touches ou pour sélectionner l'heure de fin de cuisson.



Il n'est pas possible de sélectionner des cuissons programmées supérieures à 24 heures.



Tenez compte du fait qu'il faut ajouter à la durée de cuisson quelques minutes utiles pour la phase de préchauffage.

4. Appuyez sur la touche horloge ou attendez quelques secondes pour activer la fonction.

L'afficheur montre l'heure actuelle et les symboles et s'allument.

L'appareil attend de commencer la cuisson et la termine à l'heure fixée par l'utilisateur.




Pour réinitialiser la programmation, tournez la manette fonctions et/ou la manette de température en position 0.








En fin de cuisson :

- les éléments chauffants sont désactivés ;
- un signal sonore se déclenche, lequel peut être désactivé en appuyant sur n'importe quelle touche de l'afficheur ;
- L'afficheur montre le message

clignotant.




- Appuyez sur la touche horloge  pour réinitialiser l'horloge programmateur.
- Tournez la manette fonctions et/ou la manette sur la position 0 pour quitter cette fonction.





Modification des données saisies

- Appuyer sur la touche horloge  jusqu'à sélectionner le type de données à modifier (Minuteur  -  - cuisson temporisée  - cuisson programmée ).
- Utilisez les touches augmentation  et diminution  pour modifier les données souhaitées.


Sélection du signal acoustique

Le signal acoustique peut être changé de 3 tonalités.


- Appuyez simultanément sur les touches augmentation  et diminution  jusqu'à ce qu'un signal sonore soit entendu.
- Appuyez sur la touche horloge .

Appuyez sur la touche diminution  pour sélectionner un signal acoustique différent entre  **ton1**,  **ton2** et  **ton3**.

Utilisation de la sonde de température (sur certains modèles uniquement)

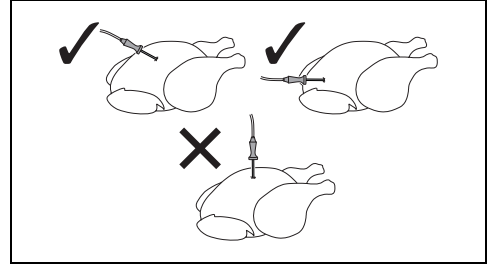
 Voir les avertissements généraux de sécurité.


La sonde de température permet de cuire avec précision des rôtis, des carrés et différents morceaux de viande de tailles différentes. La sonde de température permet de cuire les aliments à la perfection grâce au contrôle ponctuel de la température au cœur de l'aliment. La température au cœur de la viande est mesurée grâce à une sonde spéciale contenue dans la pointe de l'instrument.


 N'installez pas les éventuels rails télescopiques sur le quatrième niveau en partant du bas, car ils ne permettraient pas l'accès à la prise latérale de la sonde de température.

Application correcte de la sonde

- Positionnez l'aliment sur une lèchefrite.
- Insérez la pointe de la sonde à l'intérieur de l'aliment à l'extérieur du four.
- Pour de meilleurs résultats, assurez-vous que la sonde de température soit insérée dans la partie la plus épaisse de l'aliment, transversalement et au moins pour les 3/4 de sa longueur, mais qu'elle ne touche pas la lèchefrite située en-dessous et qu'elle ne sorte pas de l'aliment lui-même.



 Pour une mesure précise de la température au cœur de l'aliment, la pointe de la sonde ne doit pas entrer en contact avec les os ou les parties grasses.

 La température minimum conseillée à l'intérieur du four pour les cuissons avec la sonde est 120 °C, sauf en cas de cuisson à basse température.

Réglage de la cuisson au moyen de la sonde de température



Attention : les parties accessibles deviennent très chaudes durant l'utilisation. Protégez vos mains avec des gants thermiques lors du raccordement de la sonde de température et de la manipulation des aliments à l'intérieur de la cavité de cuisson.



L'intervalle de température sélectionnable va d'un minimum de 40 °C à un maximum de 90 °C.



Si la température du four est sélectionnée sur une valeur trop basse, l'appareil règle automatiquement la température minimale nécessaire pour atteindre la Température cible sélectionnée.



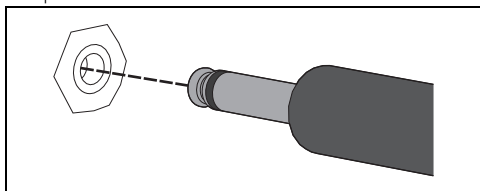
Pour un meilleur rendement, on conseille de toujours sélectionner une température de cuisson supérieure à la température cible.



Pendant la cuisson à la sonde, s'il est nécessaire, pour une raison quelconque, de débrancher la sonde sans modifier les boutons ou l'afficheur, la fonction se déroule comme une cuisson normale.

Avec le four froid :

1. Tournez la manette des fonctions pour sélectionner la fonction souhaitée.
2. Ouvrez la porte de l'appareil.
3. Introduisez la lèchefrite avec l'aliment à cuire dans les guides correspondants.
4. Introduisez la fiche de la sonde de température dans la prise latérale en utilisant la sonde pour ouvrir le couvercle de protection.



5. Fermez la porte.

L'afficheur montre le message **75 °C** (75

°C est la température cible par défaut proposée).

6. Utilisez les touches augmentation **+** et diminution **-** pour régler la température cible.

Appuyez sur la touche horloge **⌚** ou attendez quelques secondes pour lancer la phase de préchauffage, suivie automatiquement de la phase de cuisson.

Avec la cuisson démarrée :

1. Tournez la manette des fonctions pour sélectionner la fonction souhaitée.
2. Tournez la manette de la température pour régler la température de cuisson.

Appuyez sur la touche horloge **⌚** ou attendez quelques secondes pour activer la phase de préchauffage.

Au terme du préchauffage :

3. Ouvrez la porte de l'appareil.
4. Introduisez la lèchefrite avec l'aliment à cuire dans les guides correspondants.
5. Introduisez la fiche de la sonde de température dans la prise latérale en utilisant la sonde pour ouvrir le couvercle de protection.
6. Fermez la porte.

L'afficheur montre le message **75 °C** (75 °C est la température cible par défaut proposée).

7. Utilisez les touches augmentation **+** et diminution **-** pour régler la température cible.

Après quelques secondes, la phase de cuisson avec sonde commence

Fin de la cuisson au moyen de la sonde de température

La cuisson est terminée lorsque l'appareil atteint la température cible fixée par l'utilisateur.

Les éléments chauffants sont désactivés, un signal sonore retentit et l'écran affiche le message suivant **End**.

1. Ouvrez la porte.
2. Retirez la sonde de l'aliment et de la prise.
3. Retirez l'aliment de la cavité de cuisson.
4. Assurez-vous que le couvercle de protection soit bien fermé.
5. Fermez la porte.

Liste des fonctions de cuisson traditionnelles



Certains modèles ne sont pas équipés de toutes les fonctions.

STATIQUE



Cuisson traditionnelle indiquée pour la préparation d'un met à la fois. Idéale pour cuire des rôtis, des viandes grasses, du pain et des gâteaux fourrés.

GRIL



Permet d'obtenir d'excellents plats grillés ou gratinés. Utilisé en fin de cuisson, il ajoute une touche dorée uniforme aux plats.

BASE



La chaleur provient du fond de la cavité seulement. Idéal pour la cuisson de tartes sucrées et salées, de gâteaux et de pizzas.

TURBO



Permet une cuisson rapide sur plusieurs niveaux à la fois, sans mélanger les odeurs. Idéale pour les gros volumes d'aliments exigeant des cuissons intenses.

ECO

Cette fonction est particulièrement indiquée pour la cuisson sur un seul niveau, en consommant peu d'énergie. Elle est conseillée pour tous les types d'aliments sauf ceux qui peuvent générer beaucoup d'humidité (par exemple, les légumes). Pour obtenir le maximum d'économies d'énergie et réduire les temps de cuisson, il est recommandé d'enfourner les aliments sans préchauffer la cavité de cuisson.



Avec la fonction ÉCO évitez l'ouverture de la porte pendant la cuisson.



Avec la fonction ECO, les temps de cuisson (et éventuellement du préchauffage) sont plus longs et peuvent dépendre de la quantité d'aliments insérés dans la cavité de cuisson.



La fonction ECO est une fonction de cuisson délicate, conseillée pour des cuissons ne nécessitant pas une température supérieure à 210°C. Pour des cuissons à des températures plus élevées, il est recommandé de choisir une autre fonction.

VENTILÉ



Cuisson intense et homogène. Idéale pour des biscuits, des gâteaux et pour des cuissons sur plusieurs niveaux.

GRIL VENTILÉ



Permet de griller de façon optimale même les viandes les plus épaisses. Idéal pour de gros morceaux de viande.

THERMO-VENTILÉ



La chaleur se répartit rapidement et uniformément. Convient à tous les plats, idéal pour cuisiner sur plusieurs niveaux sans mélanger les odeurs et les saveurs.

BASE VENTILÉE



Cette fonction est particulièrement indiquée pour la cuisson sur un seul niveau, en consommant peu d'énergie. Elle est conseillée pour tous les types d'aliments sauf ceux qui peuvent générer beaucoup d'humidité (par exemple, les légumes). Pour obtenir le maximum d'économies d'énergie et réduire les temps de cuisson, il est recommandé d'enfourner les aliments sans préchauffer la cavité de cuisson.

Pour la fonction de nettoyage PYROLYSE voir le chapitre NETTOYAGE ET ENTRETIEN.

Conseils pour la cuisson

Conseils généraux

- Utilisez une fonction ventilée pour obtenir une cuisson uniforme sur plusieurs niveaux.
- En augmentant la température il n'est pas possible de réduire les temps de cuisson (les aliments risquent d'être trop cuits à l'extérieur et pas assez cuits à l'intérieur).

Conseils pour la cuisson des viandes

- Les temps de cuisson dépendent de

l'épaisseur, de la qualité des aliments et des goûts du consommateur.

- Utilisez un thermomètre pour viandes durant la cuisson des rôtis ou appuyez simplement avec une cuillère sur la viande. Il est prêt lorsqu'il est ferme ; dans le cas contraire, poursuivez la cuisson pendant quelques minutes.

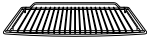
Conseils de cuisson au Gril et au Gril ventilé

- Vous pouvez griller vos viandes en les enfournant dans le four froid ou préchauffé si vous souhaitez modifier l'effet de cuisson.
- En fonction Gril ventilé, il est recommandé de préchauffer la cavité de cuisson avant de griller.
- Il est recommandé de disposer les aliments au centre de la grille.
- Dans la fonction Gril, il est conseillé de sélectionner la température sur la valeur la plus élevée pour optimiser la cuisson.

Conseils pour la cuisson des gâteaux et biscuits

- Utilisez de préférence des moules foncés en métal : ils permettent une meilleure absorption de la chaleur.
- La température et la durée de cuisson dépendent de la qualité et de la consistance de la pâte.
- Vérifiez si le gâteau est cuit à l'intérieur : à la fin de la cuisson, piquez un cure-dent au sommet du gâteau. Si la pâte ne colle pas au cure-dent, le gâteau est cuit.

Mini-guide aux accessoires



Grille

Il est conseillé d'utiliser la grille comme plan d'appui pour la cuisson des moules/casseroles pour four.

En l'absence de grille pour plaque de cuisson, le gril peut être utilisé comme base pour grillades avec la lèchefrite profonde placée sur une étagère en dessous pour recueillir les jus.



Lèchefrite profonde

Il est conseillé d'utiliser la lèchefrite profonde pour la cuisson sur un seul niveau.

Placer la lèchefrite profonde sur l'étagère centrale lors de l'utilisation des fonctions ventilées.

Quand on utilise la fonction STATIQUE , placer la lèchefrite profonde sur l'étagère souhaitée.

Placer la lèchefrite sur la dernière étagère avec la grille pour plaque de cuisson pour effectuer les cuissons en mode GRILL .

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

Conseils pour la décongélation et le levage

- Positionnez les aliments congelés sans emballage, dans un récipient sans couvercle sur le premier niveau de la cavité de cuisson.
- Évitez de superposer les aliments.
- Pour décongeler la viande, utilisez une grille positionnée au deuxième niveau et 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.
- Pour un bon levage, placez un récipient contenant de l'eau sur le fond de la cavité de cuisson.

Pour économiser l'énergie

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

Découvrez les recettes

Pour consulter les recettes élaborées pour les différentes catégories d'aliments et avoir plus d'informations sur les suggestions de cuisson, il

est conseillé de visiter la page dédiée sur le site www.smeg.com, accessible en utilisant le code QR figurant sur la notice fournie avec le produit..

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage de l'appareil



Voir les avertissements généraux de sécurité.

Nettoyage des surfaces

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

Nettoyage ordinaire quotidien

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

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

Taches d'aliments ou résidus

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

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

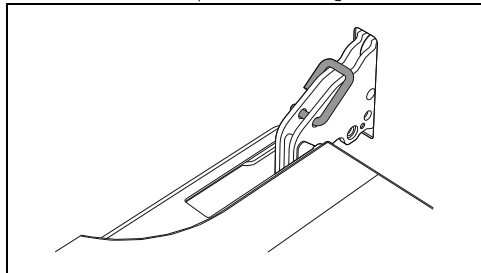
Nettoyage de la porte

Démontage de la porte

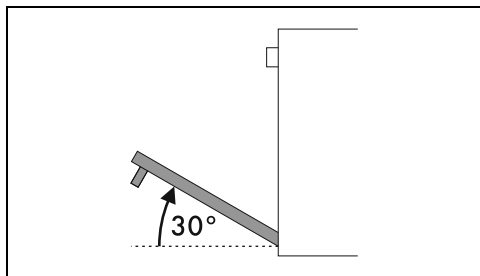
Pour faciliter le nettoyage, il est conseillé d'enlever la porte et de la placer sur un chiffon.

Pour enlever la porte, procédez comme suit :

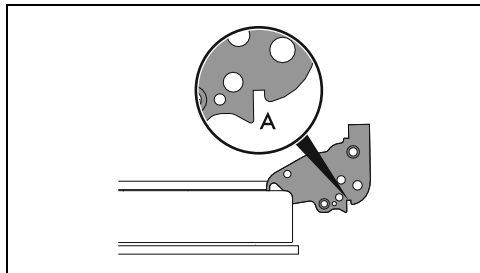
1. Ouvrez complètement la porte et introduisez les deux pivots dans les trous des charnières indiqués dans la figure.



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



3. Pour remonter la porte, introduisez les charnières dans les fentes prévues à cet effet sur le four en vous assurant que les rainures **A** sont complètement posées contre les fentes.



4. Abaissez la porte puis, après l'avoir positionnée, sortez les pivots des trous des charnières.

Nettoyage des vitres de la porte

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

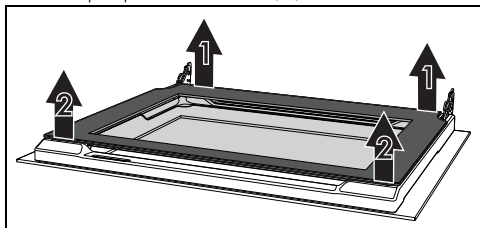
Démontage des vitres internes

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

1. Bloquez la porte avec les taquets appropriés.
2. Décrochez les taquets arrière de la vitre interne en la tirant délicatement par l'arrière

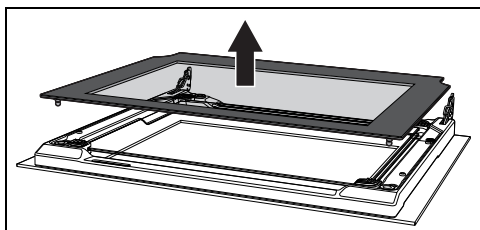
FR

vers le haut, en suivant le mouvement indiqué par les flèches (1).

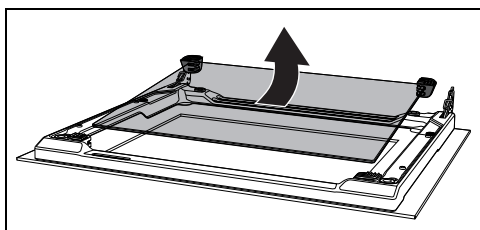


3. Décrochez les taquets avant en suivant le mouvement indiqué par les flèches (2).

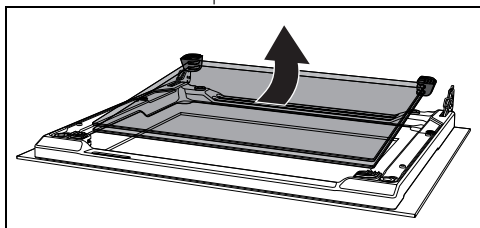
4. Retirez ensuite la vitre interne du profilé avant.



5. Faites glisser la vitre intermédiaire vers le bas de la porte, puis soulevez-la vers le haut.



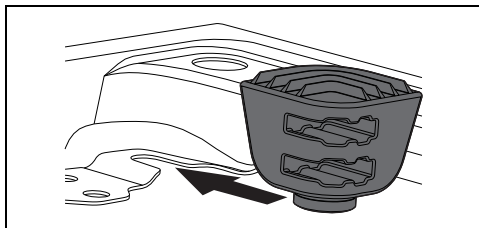
Note : sur certains modèles, la vitre intermédiaire se compose de deux vitres.



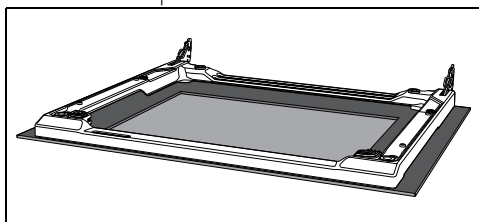
Pendant cette phase, il peut arriver que les embouts en caoutchouc supérieurs sortent de leur logement.

6. Insérez les embouts en caoutchouc avant dans leur logement. Les pieds des embouts

en caoutchouc doivent être orientés vers la vitre extérieure.

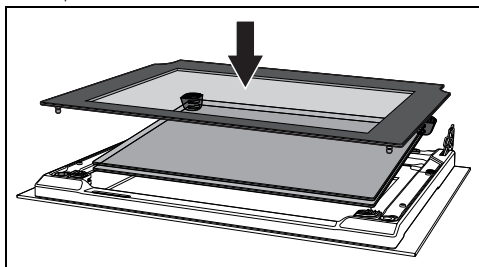


7. Nettoyez la vitre externe et les vitres démontées précédemment.

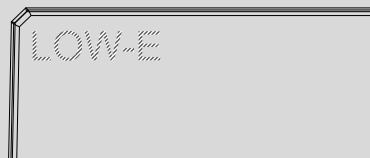


8. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de crasse persistante, lavez avec une éponge humide et du détergent neutre.

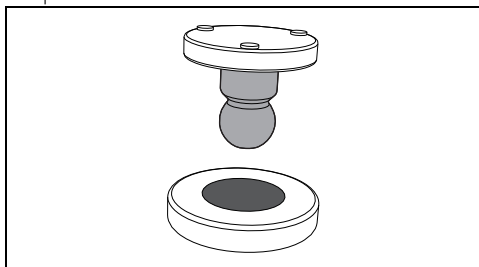
9. Réinsérez le groupe verre intermédiaire et repositionnez e verre interne.



La vitre intermédiaire doit être repositionnée sur la porte ouverte de manière à ce que la sérigraphie dans l'angle puisse être lue de gauche à droite (la partie rugueuse de la sérigraphie doit être orientée vers la vitre extérieure de la porte).



10. Assurez-vous de bien encastrer les 4 taquets de verre interne dans leur logement sur la porte.



Nettoyage de la cavité de cuisson

Pour une bonne conservation de la cavité de cuisson, il faut la nettoyer régulièrement après l'avoir laissée refroidir.

Évitez de laisser sécher des résidus d'aliments à l'intérieur de la cavité de cuisson pour ne pas endommager l'émail.

Sortez toutes les parties amovibles, avant tout nettoyage.

Pour faciliter les opérations de nettoyage, il est conseillé de démonter :

- la porte ;
- les glissières de support pour grilles et lèche-frites.



En cas d'utilisation de produits de nettoyage spécifiques, il est conseillé de faire fonctionner l'appareil à la température maximale pendant environ 15/20 minutes, afin d'éliminer les éventuels résidus.

Séchage

La cuisson des aliments génère de l'humidité à l'intérieur de la cavité de cuisson. Il s'agit d'un phénomène normal qui ne compromet pas le fonctionnement correct de l'appareil.

À la fin de chaque cuisson :

1. laissez refroidir l'appareil ;
2. éliminez la saleté à l'intérieur de la cavité de cuisson ;
3. séchez la cavité de cuisson avec un chiffon doux ;
4. laissez la porte ouverte le temps nécessaire pour le séchage complet de la cavité de cuisson.

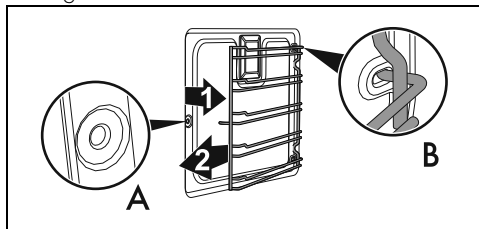
Démontage des glissières de support pour grilles et lèche-frites

Le démontage des glissières de support pour grilles et lèche-frites facilite ultérieurement le

nettoyage des parties latérales.

Pour démonter les glissières de support pour grilles et lèche-frites :

- Tirez la glissière vers l'intérieur de la cavité de cuisson pour la dégager de l'encastrement A, puis extrayez-la des logements situés à l'arrière B.



- Au terme du nettoyage, répétez les opérations décrites ci-dessus pour repositionner les glissières de support pour grilles et lèche-frites.

Pyrolyse (sur certains modèles uniquement)



Voir les avertissements généraux de sécurité.



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

Opérations préliminaires

Avant de démarrer la pyrolyse :

- Nettoyez la vitre interne en suivant les indications usuelles de nettoyage.
- Éliminez de l'intérieur de la cavité de cuisson les résidus consistants d'aliments ou les débordements datant des cuissons précédentes.
- Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- En cas d'incrustations obstinées vaporisez sur la vitre un produit pour le nettoyage des fours (lisez les avertissements figurant sur le produit) ; laissez agir 60 minutes puis rincez et séchez la vitre avec du papier de cuisine ou un chiffon en microfibre.
- Si elle est présente, retirez la sonde de température.
- Enlevez les glissières de support pour grilles et lèche-frites.
- Fermez la porte.

Sélection de la pyrolyse

1. Tournez la manette des fonctions sur la position **P**.

L'afficheur montre le message **dur** s'alternant avec la durée de la Pyrolyse **2:30** (configurée en usine sur 2 heures 30).

2. Utilisez les touches augmentation **+** et diminution **-** pour régler la durée de la Pyrolyse.



Durée conseillée de la pyrolyse :

- Peu sale : 02:00
- Moyennement sale : 02:30
- Très sale : 03:00

3. Appuyez sur touche horloge **🕒** pour confirmer les données entrées.

Après quelques secondes, le préchauffage de la Pyrolyse commence :

- le symbole **P** sur l'afficheur et le voyant lumineux Pyrolyse s'allument ;
- L'afficheur indique le temps restant jusqu'à la fin du cycle complet de nettoyage

2:29

- le symbole **🔒** sur l'afficheur clignote.

Quelques minutes après le début du préchauffage, le symbole **🔒** sur l'afficheur s'allume (reste fixe) pour indiquer que la porte est bloquée par un dispositif qui empêche toute tentative d'ouverture.



Il est impossible de sélectionner une fonction lorsque le verrouillage de la porte est activé.



Si la manette des fonctions est tournée vers une autre fonction, l'afficheur montre un message d'erreur

Er 04

Processus de nettoyage

À la fin du préchauffage, la Pyrolyse démarre automatiquement :

- le voyant lumineux du thermostat s'éteint (l'allumage et l'extinction réguliers indiquent que la température à l'intérieur de la cavité de cuisson est maintenue constante) ;

- le symbole **🔥** sur l'afficheur s'allume (reste fixe) indiquant que la pyrolyse est en cours ;
- Le voyant lumineux Pyrolyse et les symboles **P** et **🔒** sur l'afficheur restent allumés.



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



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

Fin de la pyrolyse

À la fin de la Pyrolyse :

- les éléments chauffants sont désactivés ;
 - L'afficheur montre le message **End** clignotant ;
 - un signal sonore se déclenche, lequel peut être désactivé en appuyant sur n'importe quelle touche de l'afficheur ;
 - le symbole **🔥** et le voyant lumineux thermostat s'éteignent ;
1. Tournez la manette fonctions sur la position 0 pour quitter cette fonction.

Le symbole **🔒** sur l'afficheur reste allumé jusqu'à ce que la température à l'intérieur de la cavité de cuisson retourne à des niveaux de sécurité (avec, par conséquent, la désactivation du blocage de la porte).

2. Attendre le refroidissement de la cavité de cuisson.

3. Après l'extinction du symbole **🔒**, ouvrez la porte et récupérez les résidus à l'intérieur de la cavité de cuisson avec un chiffon humide en microfibre.



On conseille d'utiliser des gants en caoutchouc pour effectuer ces opérations.



On conseille d'enlever la porte pour faciliter le nettoyage manuel des parties difficiles à atteindre.



Si le résultat de la pyrolyse n'est pas satisfaisant à la durée minimale, il est recommandé de sélectionner un temps supérieur pour les cycles de nettoyage successifs.

Pyrolyse programmée



Comme pour les fonctions normales de cuisson, il est possible de régler une heure de fin de fonction aussi pour la fonction Pyrolyse.

Pour régler une pyrolyse programmée :

1. Tournez la manette des fonctions sur la

position **P**.

L'afficheur indique le message **A dur** alternant avec la durée de la pyrolyse

2:30

2. Utilisez les touches augmentation **+** et diminution **-** pour régler la durée de la Pyrolyse.

3. Appuyez sur la touche horloge **🕒**.

L'afficheur montre le message **P End** alternant avec l'heure actuelle additionnée à la durée de la Pyrolyse sélectionnée précédemment

4. Appuyez sur les touches **-** ou **+** pour sélectionner l'heure de fin de fonction.
5. Appuyez sur la touche horloge **🕒** ou attendre quelques secondes pour activer la fonction.

L'heure actuelle apparaît sur l'afficheur et le symbole **P** clignote pour indiquer que l'appareil est en attente de démarrer la Pyrolyse et qu'il se terminera à l'heure programmée par l'utilisateur.

Entretien extraordinaire

Conseils pour l'entretien du joint

Le joint doit être souple et élastique.

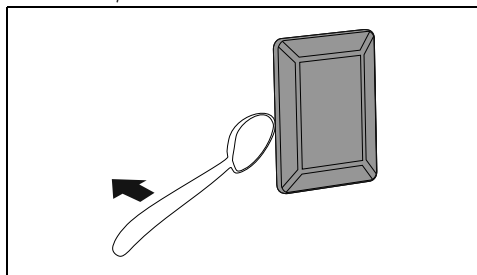
- Pour maintenir le joint en parfait état de propreté, utilisez une éponge non abrasive et lavez-le à l'eau tiède.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage interne



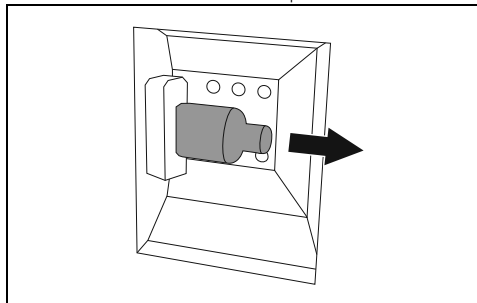
Tension électrique
Danger d'électrocution

- Mettez l'appareil hors tension.
 - Utilisez des gants de protection.
1. Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur de la cavité de cuisson.
 2. Enlevez les glissières de support pour grilles et lèchefrites.
 3. Enlevez le couvercle de l'ampoule au moyen d'un ustensile (par exemple une cuillère).



Veillez à ne pas rayer l'émail de la paroi de la cavité de cuisson.

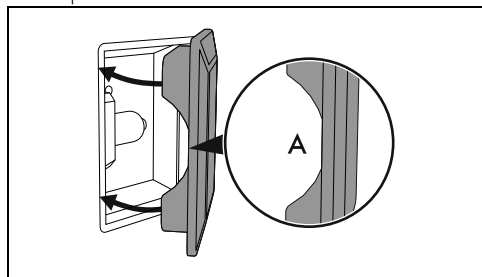
4. Dévissez et enlevez l'ampoule.



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

5. Remplacez l'ampoule par une ampoule identique (40W).

6. Remontez le couvercle. Le façonnage interne de la vitre (A) doit rester tourné vers la porte.



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

INSTALLATION

Branchement électrique



Avertissements généraux de sécurité.

Informations générales

Assurez-vous que les caractéristiques du réseau électrique sont appropriées aux données indiquées sur la plaque.

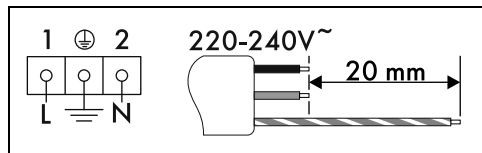
La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage est placée dans une position bien visible sur l'appareil.

N'enlevez jamais la plaque.

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

L'appareil peut fonctionner dans les modalités suivantes :

- 220-240 V~



Câble tripolaire 3 x 1,5 mm².



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



Les câbles d'alimentation sont dimensionnés en tenant compte du facteur de simultanéité (conformément à la norme EN 60335-2-6).

Branchement fixe

Sur la ligne d'alimentation, prévoyez un

dispositif qui assure la déconnexion du réseau monopolaire, avec une distance d'ouverture des contacts permettant une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux normes d'installation.

Pour le marché australien/néo-zélandais :

La déconnexion incorporée à la connexion fixe doit être conforme à la norme AS/NZS 3000.

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

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

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

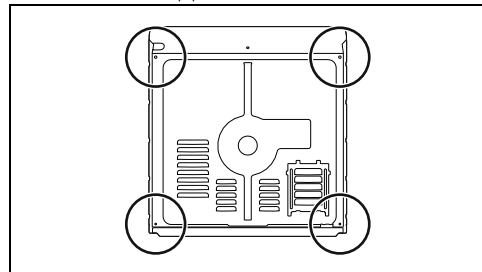
Remplacement du câble



Tension électrique
Danger d'électrocution

- Coupez l'alimentation électrique générale.

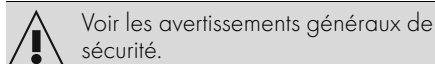
1. Pour accéder au bornier, enlevez le carter arrière de l'appareil en dévissant les vis.



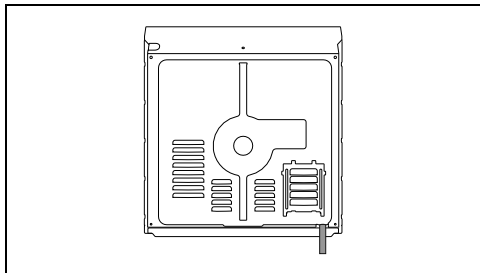
2. Remplacez le câble.

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

Positionnement

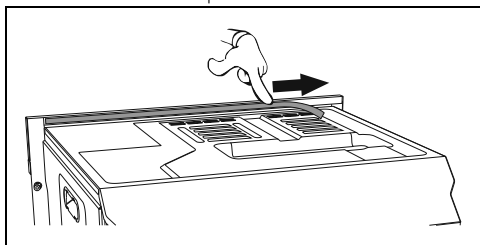


Position du câble d'alimentation

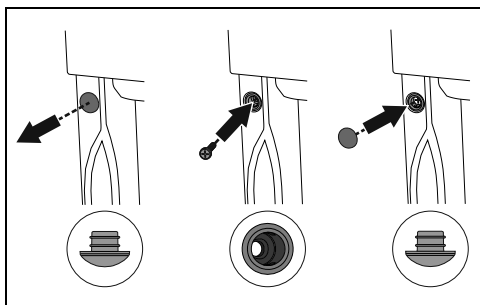


Joint du panneau

Collez le joint fourni sur la partie arrière du panneau pour éviter des infiltrations éventuelles d'eau ou d'autres liquides.

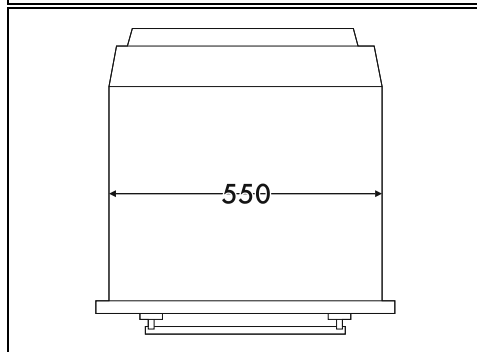
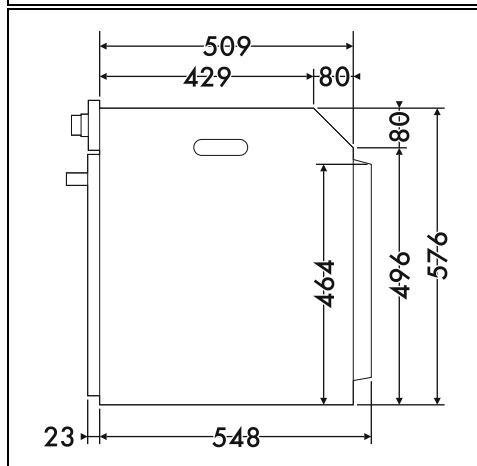
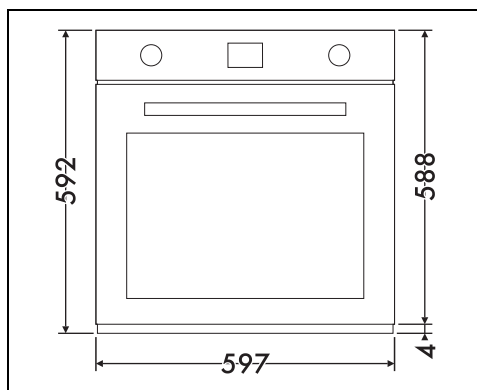


Douilles de fixation



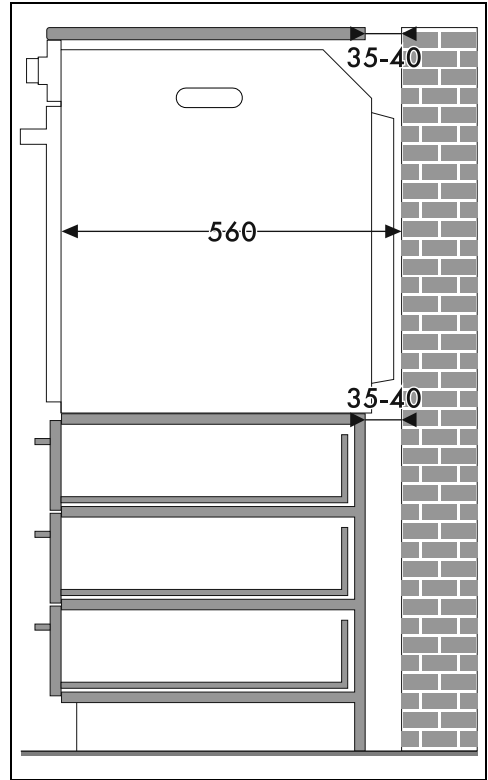
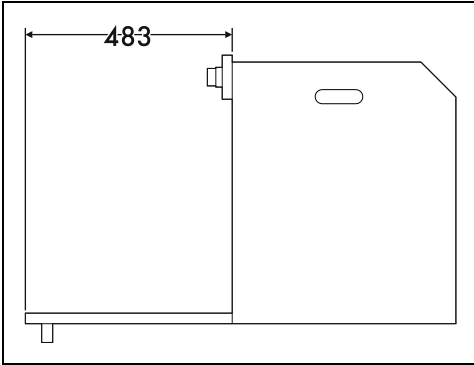
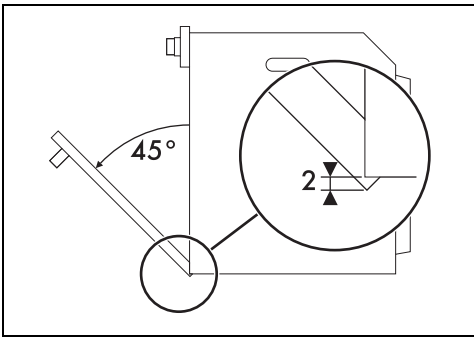
- Enlevez les bouchons des douilles introduits à l'avant de l'appareil.
- Positionnez l'appareil dans l'emplacement.
- Fixez l'appareil au meuble en utilisant les vis.
- Couvrez les douilles avec les bouchons démontés précédemment.

Dimensions hors tout de l'appareil (mm)

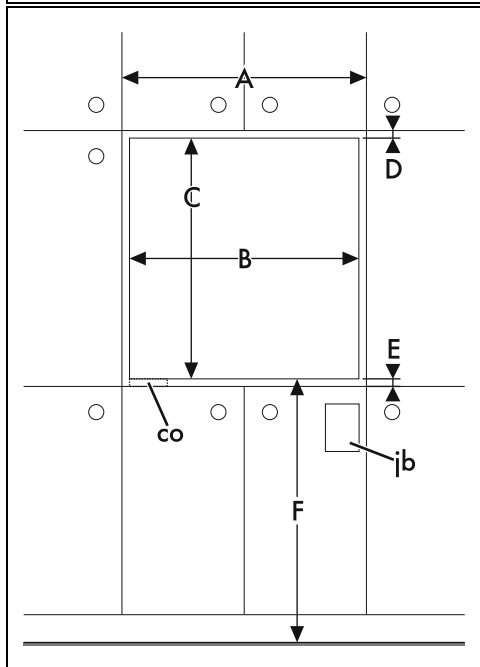
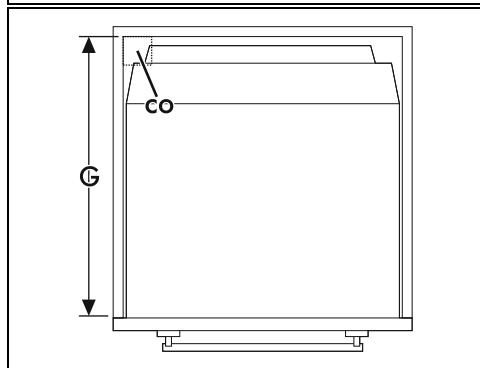
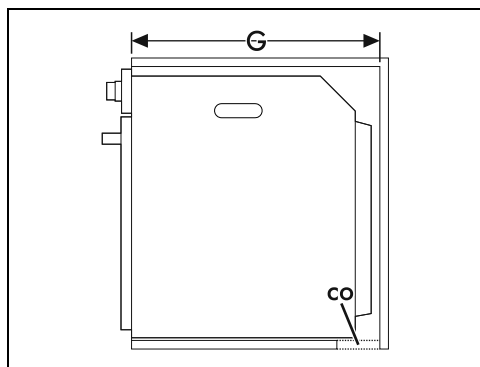
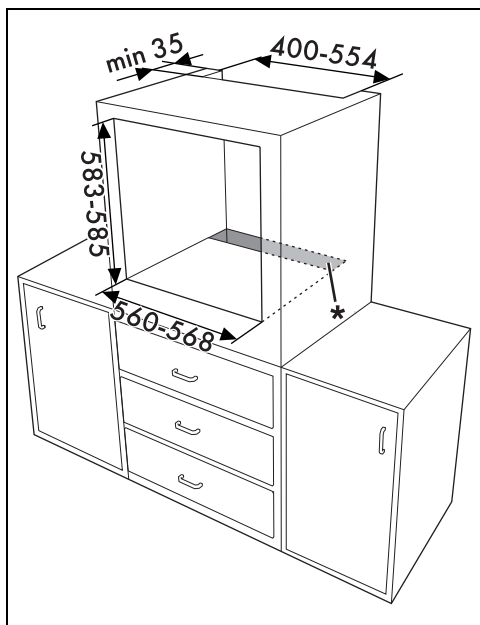


FR

Encastrement en colonne (mm)



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



A min. 603 mm

B 560 - 568 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

E min. 5 mm

F 121 - 1105 mm

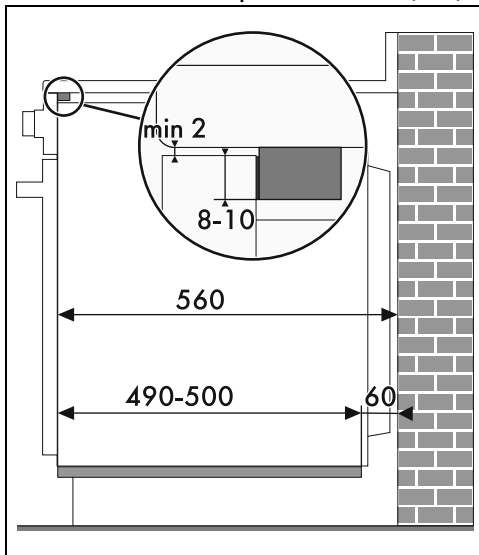
G min. 560 mm

H min. 594 mm

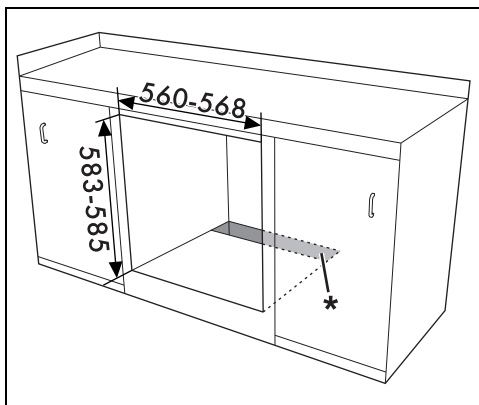
co Découpe pour le câble d'alimentation (min. 6 cm²)

jb Boîtier des branchements électriques

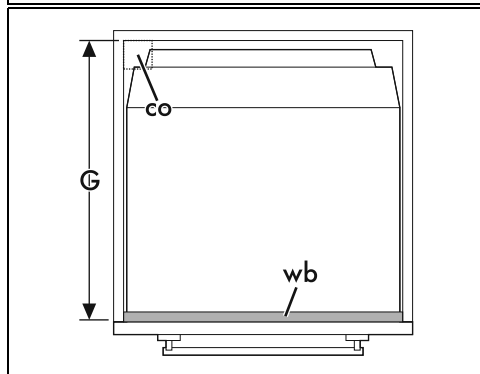
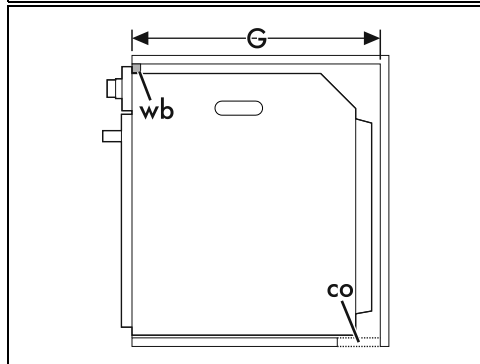
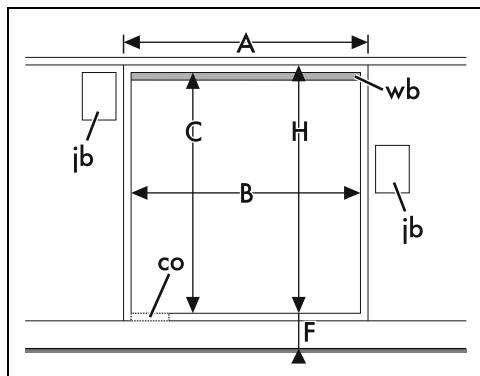
Encastrement sous les plans de travail (mm)



En cas d'installation de l'appareil sous un plan de travail, il conviendra d'installer une barre en bois pour garantir l'utilisation du joint adhésif collé sur la partie arrière du panneau frontal pour éviter d'éventuelles infiltrations d'eau ou d'autres liquides.



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



- A min. 603 mm
- B 560 - 568 mm
- C 583 - 585 mm
- D 9 - 11 mm
- E min. 5 mm
- F 121 - 1105 mm
- G min. 560 mm
- H min. 594 mm

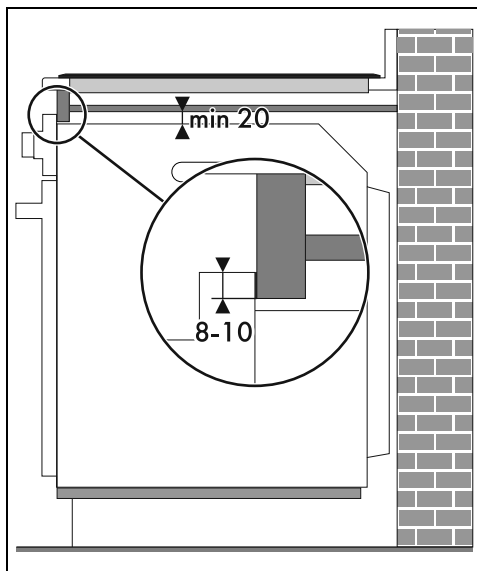
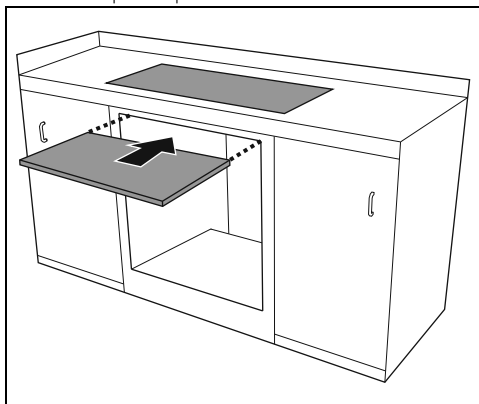
co Découpe pour le câble d'alimentation (min. 6 cm²)

jb Boîtier des branchements électriques

wb Barre en bois (recommandée)

Encastrement sous les plans de cuisson (mm) (uniquement sur les modèles à pyrolyse)

En cas d'installation d'une plaque de cuisson au-dessus du four, il faudra installer une paroi de séparation en bois à une distance minimale de 20 mm du côté supérieur du four pour éviter les surchauffes durant le fonctionnement simultané des deux appareils. On ne doit pouvoir enlever la paroi de séparation qu'avec des outils spécifiques.



FR



Avec la paroi de séparation en bois, il conviendra d'installer une barre en bois en dessous du plan de travail pour garantir l'utilisation du joint adhésif collé dans la partie arrière du panneau frontal pour éviter d'éventuelles infiltrations d'eau ou d'autres liquides.