

Sommaire

1 Avertissements	132
1.1 Avertissements généraux de sécurité	132
1.2 But de l'appareil	135
1.3 Responsabilité du fabricant	135
1.4 Ce manuel d'utilisation	135
1.5 Plaque d'identification	135
1.6 Élimination	135
1.7 Comment lire le manuel d'utilisation	136
2 Description	137
2.1 Description générale	137
2.2 Panneau de commandes	138
2.3 Autres parties	138
2.4 Accessoires disponibles	140
3 Utilisation	141
3.1 Avertissements	141
3.2 Première utilisation	142
3.3 Utilisation des accessoires	142
3.4 Utilisation de la poignée escamotable	143
3.5 Utilisation du four	146
3.6 Conseils pour la cuisson	151
3.7 Fonctions spéciales	156
3.8 Programmes	164
3.9 Programmes personnels	170
3.10 Réglages	175
4 Nettoyage et entretien	181
4.1 Avertissements	181
4.2 Nettoyage de l'appareil	181
4.3 Nettoyage des vitres de la porte	181
4.4 Pyrolyse (sur certains modèles uniquement)	184
4.5 Entretien extraordinaire	187
5 Installation	190
5.1 Branchement électrique	190
5.2 Remplacement du câble	190
5.3 Positionnement	191

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



1 Avertissements

1.1 Avertissements généraux de sécurité

Dommages corporels

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chaudes durant l'utilisation. Ne touchez pas les éléments chauffants 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 5 cm pour 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.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties en acier ou traitées en surface avec des finitions métalliques (ex. anodisations, nickelages, chromages).
- 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.
- Ne vous asseyez pas sur l'appareil.
- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.

Dommages subis par l'appareil

- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs sur les parties en verre (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques). Utilisez éventuellement des outils en bois ou en plastique.
- N'utilisez pas de matériaux rêches, abrasifs, ni de racloirs métalliques tranchants.
- N'utilisez pas de produits en spray à proximité de l'appareil.
- N'obstruez pas les ouvertures, les fentes d'aération et d'évacuation de la chaleur.
- Ne laissez aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- N'UTILISEZ JAMAIS L'APPAREIL EN GUISE DE CHAUFFAGE AMBIANT.
- N'utilisez pas de vaisselle ni de récipients en plastique pour la cuisson des aliments.
- N'introduisez pas de boîtes ou de récipients fermés à l'intérieur de la cavité de cuisson.



Avertissements

- 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 vous souhaitez utiliser du papier sulfurisé, placez-le de façon à ce qu'il ne gêne pas la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites 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 garantir le refroidissement correct de l'appareil, la poignée doit être complètement ouverte au cours d'une fonction. Vérifiez que le rayon d'actionnement n'est pas obstrué et que tout fonctionne correctement.

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.
- Si le câble d'alimentation électrique est abîmé, contactez immédiatement le service d'assistance technique qui se chargera de le remplacer.



- 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.

Pour cet appareil

- Avant de remplacer la lampe, assurez-vous que l'appareil est hors tension.
- 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.

1.2 But de l'appareil

- Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments dans le milieu domestique. Toute autre utilisation est impropre.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec des temporisateurs externes ou des systèmes de commande à distance.

1.3 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 originales.

1.4 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.

1.5 Plaque d'identification

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

1.6 Élimination



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



Avertissements

Pour éliminer l'appareil :

- Coupez le câble d'alimentation électrique et enlevez-le avec la fiche.



Tension électrique

Danger d'électrocution

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

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

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



Emballage en plastique

Danger d'asphyxie

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

1.7 Comment lire le manuel d'utilisation

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

Avertissements



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

Description



Description de l'appareil et de ses accessoires.

Utilisation



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

Nettoyage et entretien



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

Installation



Informations pour le technicien qualifié concernant l'installation, la mise en fonction et l'essai.



Avertissement de sécurité



Information



Suggestion

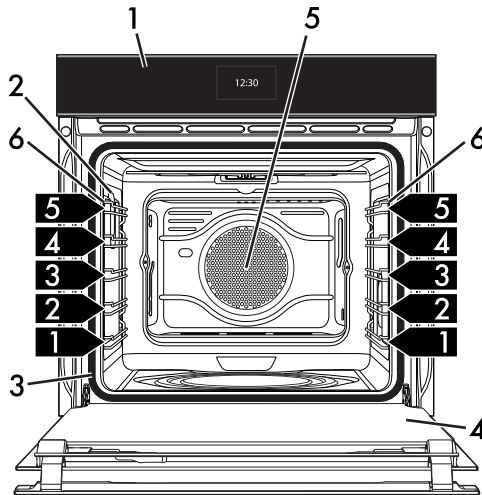
1. Séquence d'instructions pour l'utilisation.

- Instruction d'utilisation individuelle.



2 Description

2.1 Description générale



1 Panneau de commandes

2 Lampe

3 Joint

4 Porte

5 Turbine

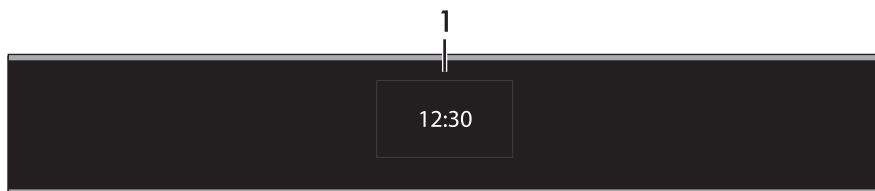
6 Glissières de support pour grilles et lèche-frite

1,2,3 Niveau du cadre



Description

2.2 Panneau de commandes



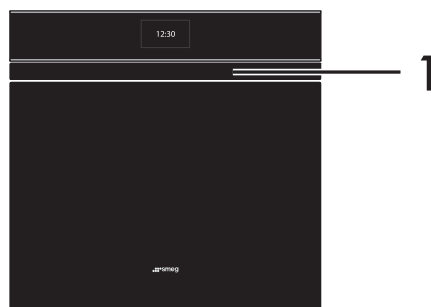
1 Afficheur

L'écran tactile permet d'interagir avec l'appareil. Appuyez sur les icônes pour accéder aux différentes fonctions disponibles. L'afficheur indiquera tous les paramètres relatifs au fonctionnement, comme : la fonction sélectionnée, les réglages relatifs au temps/température ou aux programmes de cuisson pré-mémorisés.

En général, pour revenir au menu précédent ou terminer une fonction, appuyez sur le symbole  ; pour confirmer les options sélectionnées, appuyez sur le symbole .

2.3 Autres parties

Poignée escamotable



L'appareil est doté d'une poignée (1) automatiquement escamotable ; durant le fonctionnement, celle-ci s'actionne automatiquement et maintient la position extraite. Au terme de la fonction (lorsque le temps de refroidissement s'est écoulé) la poignée se rétracte automatiquement.



Utilisation impropre
Risque d'endommager la poignée

- Ne bloquez pas la poignée durant l'ouverture ou la fermeture.



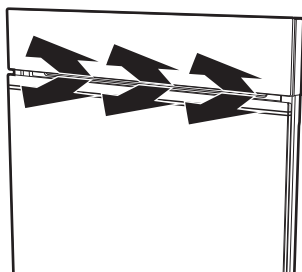
Au cours d'une coupure de courant, la poignée sort automatiquement au bout de quelques minutes.



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 (voir 2.1 Description générale).

Turbine de refroidissement



La turbine refroidit le four et se met en marche durant 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 interne

L'éclairage interne de l'appareil se déclenche :

- quand on ouvre la porte ;
- lorsqu'une fonction quelconque est sélectionnée, à l'exception des fonctions

ECO P, **P** et  ;

- Au cours d'une fonction, appuyez sur le symbole  pour activer ou sur  pour désactiver manuellement l'éclairage interne.

FR



Utilisation impropre Risque de dommages à l'appareil

- Pour garantir le refroidissement correct de l'appareil, la poignée doit être complètement ouverte au cours d'une fonction. Vérifiez que le rayon d'actionnement n'est pas obstrué et que tout fonctionne correctement.



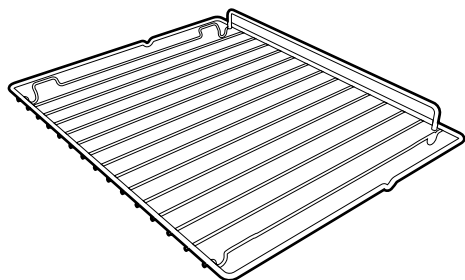
Description

2.4 Accessoires disponibles



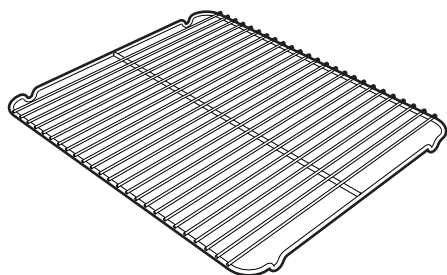
Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.

Grille



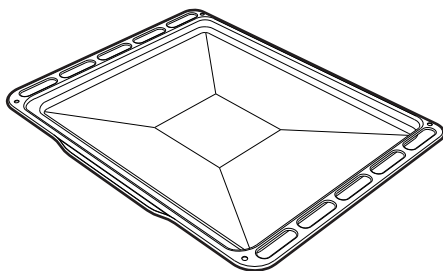
Utile pour y placer les récipients contenant des aliments en train de cuire.

Grille pour lèchefrite



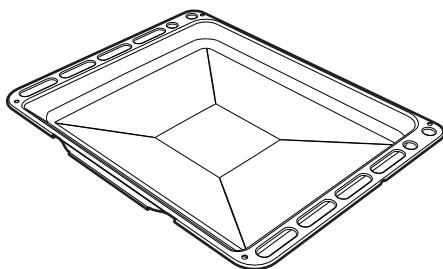
À poser au-dessus d'une lèchefrite pour la cuisson d'aliments qui peuvent goutter.

Lèchefrite four



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

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...



Les accessoires du four 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.



3 Utilisation

3.1 Avertissements



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

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



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

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



Utilisation impropre
Risque de dommages aux surfaces émaillées

- Ne couvrez pas le fond de la cavité de cuisson avec des feuilles d'aluminium.
- Si vous souhaitez utiliser du papier sulfurisé, placez-le de façon à ce qu'il ne gêne pas la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites sur le fond de la cavité de cuisson. Seul l'accessoire original plaque à pizza du fabricant peut être logé sur la sole.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.



Utilisation impropre
Risque d'endommager la poignée

- Ne bloquez / retenez pas la poignée durant l'ouverture ou la fermeture.
- N'obstruez pas le rayon d'action de la poignée.
- Ne suspendez pas de chiffons ou d'outils à la poignée.
- Ne permettez pas aux enfants de jouer avec la poignée escamotable.



Utilisation



Utilisation impropre

Risque de dommages à l'appareil

- Pour garantir le refroidissement correct de l'appareil, la poignée doit être complètement ouverte au cours d'une fonction. Vérifiez que le rayon d'actionnement n'est pas obstrué et que tout fonctionne correctement.
- Il faut éteindre l'appareil si l'appareil est en fonction et s'il est impossible d'ouvrir la poignée après plusieurs tentatives.

3.2 Première utilisation

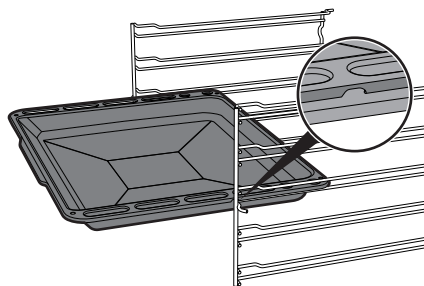
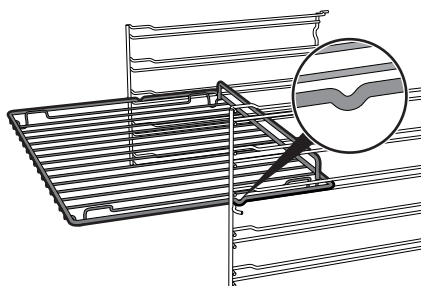
1. Éliminez les éventuelles pellicules de protection à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil y compris les accessoires.
2. Enlevez les éventuelles étiquettes (à l'exception de la plaque contenant les données techniques) appliquées sur les accessoires et dans la cavité de cuisson.
3. Enlevez et lavez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

3.3 Utilisation des accessoires

Grilles et lèchefrites

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

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



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

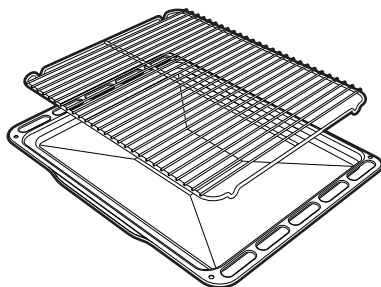


Nettoyez les lèchefrites avant la première utilisation pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.



Grille pour lèchefrite

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

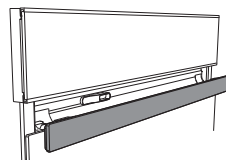
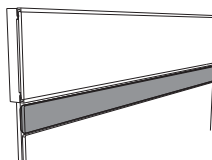


3.4 Utilisation de la poignée escamotable

Ouverture manuelle



Sur la « page d'accueil » appuyez sur le logo « SMEG » pour ouvrir la poignée.



La poignée se ferme automatiquement lorsque l'appareil passe à la modalité de standby avec l'affichage de l'horloge.



Si la porte est ouverte, la poignée ne se rétracte pas.



Utilisation

Fermeture manuelle

Sur la « page d'accueil », si la poignée est ouverte, appuyez de nouveau sur le logo « SMEG » pour la refermer.



Obstruction du rayon d'action de la poignée

Si le rayon d'action de la poignée est accidentellement obstrué durant l'ouverture / fermeture, l'appareil exécute de nouveau des tentatives d'ouverture / fermeture.



Éliminez immédiatement l'obstruction pour permettre l'actionnement correct de la poignée.

Nouveau calibrage automatique

La poignée effectue automatiquement un nouveau calibrage pour rester constamment alignée sur la porte et le panneau frontal, après différentes ouvertures / fermetures.

Durant le nouveau calibrage, l'appareil exécute quelques cycles d'ouverture / fermeture pour déterminer la meilleure position d'alignement.



Si la porte est ouverte, la poignée ne se rétracte pas.

Comportement durant une fonction

La poignée s'ouvre automatiquement dès que l'appareil démarre.

La poignée reste ouverte pendant toute la durée de la fonction et du refroidissement.



La poignée ne se ferme automatiquement qu'au terme de refroidissement.



Il est impossible d'actionner la commande manuelle pour la fermeture de la poignée durant le fonctionnement / refroidissement de l'appareil.

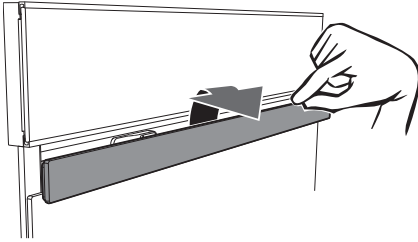


Ce comportement n'est pas une panne mais un fonctionnement normal de l'appareil.



Panne poignée

Ce n'est qu'en cas de panne (durant une fonction) qu'on peut actionner la poignée manuellement, par exemple pour extraire les aliments restés à l'intérieur.



Il s'agit d'une condition anormale et exceptionnelle à n'exercer qu'en cas de panne.

Signaux sonores

L'appareil peut émettre des signaux sonores durant l'actionnement de la poignée :

1 Ton	Ouverture / Fermeture manuelle à partir de la « Page d'accueil ».
1 Ton prolongé	Calibrage initial de la poignée à la première connexion ou après une coupure de courant.
2 Tons prolongés	Procédure de calibrage initial non réussie. Vérifiez l'absence d'obstacles et de forçages de l'actionnement de la poignée au cours de la première connexion électrique / interruption d'énergie.
3 Tons	Il est impossible de fermer la poignée à partir de l'état de poignée ouverte. Vérifiez que la poignée n'est pas restée bloquée.
7 Tons	Il est impossible d'ouvrir la poignée. Vérifiez l'absence d'obstacles dans le rayon d'actionnement de la poignée. L'appareil effectuera différentes tentatives d'ouverture ; mettez l'appareil hors tension en cas de dysfonctionnements du système d'ouverture.



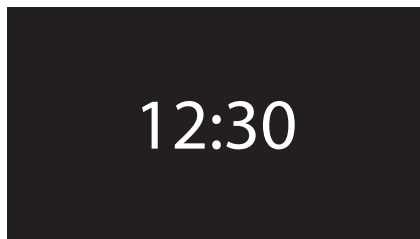
Les signaux sonores relatifs à l'actionnement de la poignée ne peuvent pas être désactivés par l'utilisateur.



Utilisation

3.5 Utilisation du four

Première utilisation



À la première utilisation, ou après une coupure de courant, le symbole **00:00** clignote sur l'afficheur de l'appareil. Pour pouvoir commencer une cuisson quelconque, il faut régler l'heure actuelle (s'il s'agit de la première mise en fonction, il est également recommandé de sélectionner la langue souhaitée).

Effleurez l'afficheur pour entrer dans le menu des réglages.



Lors de la première utilisation, la langue par défaut de l'appareil est l'anglais.



À la première connexion ou après une coupure de courant, attendez quelques secondes avant d'interagir avec l'appareil.

Calibrage de la poignée

La poignée effectue un calibrage automatique au moment de la première connexion ou après une coupure de courant.



Ne touchez pas ou ne bloquez pas la poignée durant le calibrage.

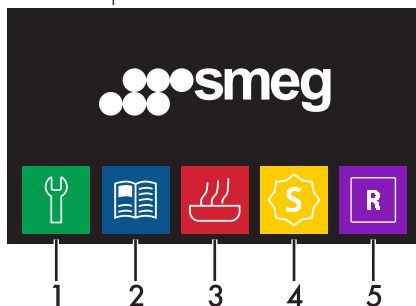
Si vous ne parvenez pas à effectuer le calibrage initial, l'appareil répète un nouveau calibrage à l'activation d'une fonction de cuisson.



Durant le calibrage, l'appareil doit être positionné (encastré) correctement sur un plan horizontal.

Page d'accueil

Appuyez sur l'heure affichée. Vous pouvez maintenant sélectionner sur la page d'accueil de l'appareil les différentes fonctions disponibles.



- 1 Réglages
- 2 Programmes
- 3 Fonctions cuisson
- 4 Fonctions spéciales
- 5 Programmes personnels



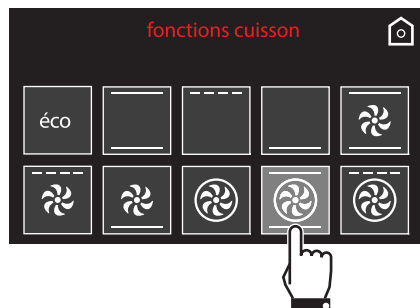
Fonctions de cuisson

1. Dans la « page d'accueil » sélectionnez

l'icône **fonctions cuisson**



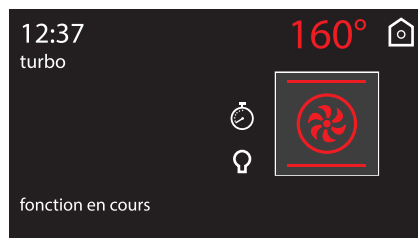
2. Sélectionnez la fonction souhaitée.



3. L'appareil commence la phase de préchauffage. L'afficheur indique la fonction choisie, la température pré-sélectionnée, l'heure actuelle et l'avancement de la température souhaitée (préchauffage).



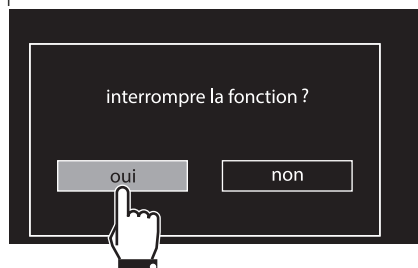
4. À la fin du préchauffage, un signal sonore intervient pour indiquer que les aliments peuvent être enfournés dans la cavité de cuisson.



Il est recommandé de ne pas enfourner le mets au cours de la phase de préchauffage.

Interruption d'une fonction

Pour interrompre une fonction de cuisson, appuyez sur le symbole de retour pendant environ 2 secondes. Sélectionnez l'option souhaitée.



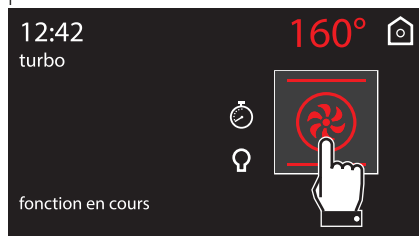
Maintenez le symbole de retour enfoncé pendant quelques secondes pour interrompre immédiatement la cuisson à tout moment et revenir au menu principal.



Utilisation

Modification d'une fonction durant la cuisson

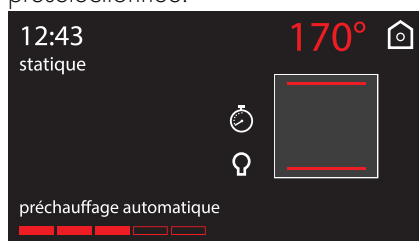
1. Appuyez sur le symbole de la fonction pour la modifier.



2. Appuyez sur le symbole de la nouvelle fonction souhaitée.



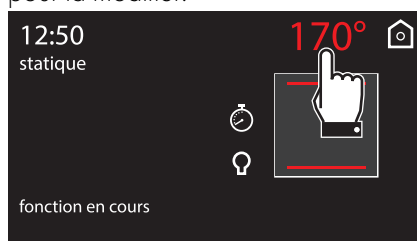
3. L'afficheur montrera la nouvelle fonction choisie, la température présélectionnée, l'heure courante et la progression pour atteindre la nouvelle température présélectionnée.



Pour éviter de sortir accidentellement de la fonction en cours ou de la page écran affichée, appuyez sur le symbole  plus longtemps que d'habitude. Une pression de trois secondes sur le symbole comporte toujours la sortie de la page écran en cours et du fonctionnement.

Modification de la température présélectionnée

1. Appuyez sur la valeur de la température pour la modifier.

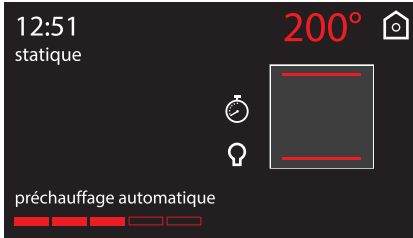


2. Utilisez les symboles  et  pour régler la valeur de la température souhaitée.





3. Appuyez sur le symbole  pour confirmer.



Liste des fonctions de cuisson

ECO

Éco

Cette fonction est particulièrement indiquée pour la cuisson sur un seul niveau, en consommant peu d'énergie.

Idéale pour cuire la viande, le poisson et les légumes. Elle n'est pas conseillée pour les aliments exigeant une phase de levage.

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.



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



Dans la fonction ÉCO les temps de cuisson (et de préchauffage éventuel) sont plus longs.

Statique

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

Gril

La chaleur émanant de la résistance du gril permet d'obtenir d'excellents résultats de rôtissage surtout avec les viandes de petite/moyenne épaisseur et, combinée au tournebroche (si prévu), elle permet un dorage uniforme en fin de cuisson. Idéale pour les saucisses, les côtelettes, le bacon. Cette fonction permet de griller uniformément de grandes quantités d'aliments, en particulier la viande.

Sole

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



Statique brassée

Le fonctionnement de la turbine, associé à la cuisson traditionnelle, assure des cuissons homogènes même en cas de recettes complexes. Idéale pour les biscuits et les tartes, également cuits simultanément sur plusieurs niveaux. (Pour les cuissons sur plusieurs niveaux, on conseille d'utiliser le 1^{er} et le 4^{ème} niveau).



Gril ventilé

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



Sole brassée

La combinaison de la turbine et de la seule résistance de la sole permet de terminer plus rapidement la cuisson. On préconise ce système pour stériliser ou pour terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface, mais pas à l'intérieur, exigeant pour cela une chaleur supérieure modérée. Idéale pour tout type d'aliment.



Chaleur tournante

La combinaison de la turbine et de la résistance circulaire (intégrée à l'arrière du four) permet la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à condition qu'ils exigent les mêmes températures et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition instantanée et uniforme de la chaleur. Par exemple, il sera possible de cuisiner simultanément (sur plusieurs niveaux) du poisson, des légumes et des biscuits sans jamais mélanger les odeurs ni les saveurs.



Turbo

La combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuisiner avec une extrême rapidité et efficacité des aliments différents sur plusieurs niveaux, sans transmissions d'odeurs ni de saveurs. Idéale pour les gros volumes d'aliments exigeant des cuissons intenses. (Pour les cuissons sur plusieurs niveaux, on conseille d'utiliser le 1^{er} et le 4^{ème} niveau).



Chaleur tournante + Gril ventilé

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



3.6 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).
- En fin de cuisson, pour éviter des formations excessives de condensation sur la vitre, ne laissez pas trop longtemps les aliments chauds à l'intérieur de la cavité.

Conseils pour la cuisson des viandes

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

Conseils de cuisson au Gril et au Gril ventilé

- Vous pouvez griller vos viandes en les enfournant dans le four froid ou préchauffé si vous souhaitez modifier l'effet de cuisson.
- Avec la fonction Gril ventilé, on conseille de préchauffer le four avant de mettre les viandes à griller.
- On recommande de disposer les aliments au centre de la grille.

Conseils pour la cuisson des gâteaux et biscuits

- Utilisez de préférence des moules foncés en métal : ils permettent une meilleure absorption de la chaleur.
- La température et la durée de cuisson dépendent de la qualité et de la consistance de la pâte.
- Vérifiez si le gâteau est cuit à l'intérieur : à la fin de la cuisson, piquez un cure-dent au sommet du gâteau. Si la pâte ne colle pas au cure-dent, le gâteau est cuit.
- Si le gâteau retombe après son défournement, réduisez la température sélectionnée de 10°C lors de la cuisson successive, en sélectionnant éventuellement un temps de cuisson supérieur.

Conseils pour la décongélation et le levage

- Positionnez les aliments congelés dans un récipient sans couvercle et hors de l'emballage au premier niveau du four.
- Évitez de superposer les aliments.
- Pour décongeler la viande, utilisez une grille positionnée au deuxième niveau et une 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 une pâte bien levée, positionnez un récipient contenant de l'eau sur la sole du four.



Utilisation

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.
- Si on ne l'utilise pas, sortez la pierre à pizza (si présente) et introduisez le couvercle dans son logement.

Minuteur durant la fonction



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

1. Appuyez sur le symbole  durant une fonction de cuisson.
2. Appuyez sur **minuteur**.

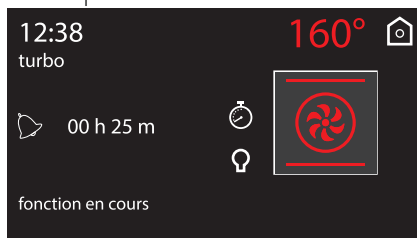


La durée du minuteur va d'un minimum de 1 minute à un maximum de 4 heures.

3. Entrez la durée souhaitée (par exemple 25 minutes : effleurez d'abord la case des minutes, puis les chiffres 2 et 5).



4. Appuyez sur le symbole  pour confirmer.
5. Le compte à rebours commence.



6. Attendez que le signal sonore avertisse l'utilisateur que le temps s'est écoulé. Le symbole  clignote.



Appuyez sur le symbole  ou sur le symbole  pour désactiver le signal sonore. Appuyez de nouveau sur le symbole  pour sélectionner un autre minuteur.



Cuisson temporisée

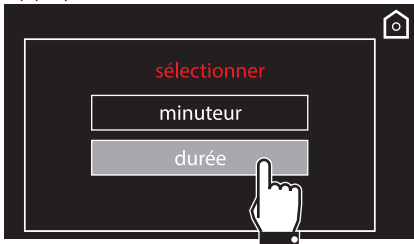


On entend par cuisson temporisée la fonction qui permet de commencer une cuisson et de la terminer après le temps sélectionné par l'utilisateur.



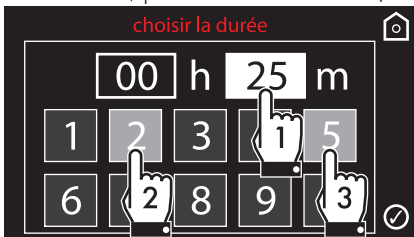
L'activation d'une cuisson temporisée annule un éventuel temporisateur minuteur supplémentaire sélectionné précédemment.

1. Appuyez sur le symbole  durant une fonction de cuisson.
2. Appuyez sur **durée**.



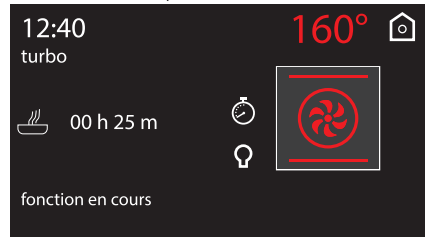
La durée du minuteur va d'un minimum de 1 minute à un maximum de 13 heures.

3. Entrez la durée souhaitée (par exemple 25 minutes : effleurez d'abord la case des minutes, puis les chiffres 2 et 5).

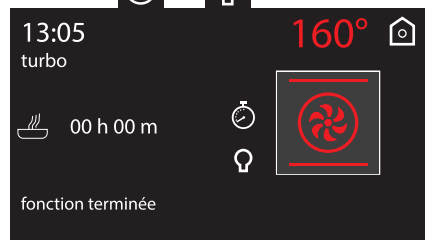


4. Appuyez sur le symbole  pour confirmer.

5. La cuisson temporisée commence.



6. Au terme de la cuisson, l'afficheur indique le message « fonction terminée » et un signal sonore se déclenche ; on peut le désactiver en appuyant sur les symboles  ou .



Pour prolonger la cuisson en mode manuel, appuyez de nouveau sur le symbole  puis sur le symbole . L'appareil reprend son fonctionnement normal suivant les réglages de cuisson précédents.

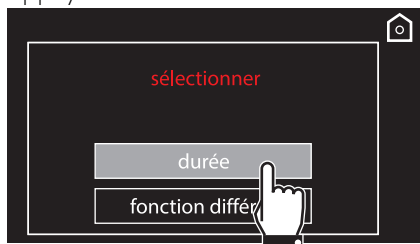


Utilisation

Modification des données sélectionnées durant la cuisson temporisée

Durant le fonctionnement, on peut modifier la durée de la cuisson temporisée :

1. Appuyez sur le symbole .
2. Appuyez sur **durée**.



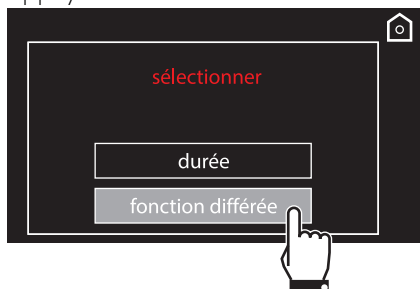
3. Entrez la nouvelle durée souhaitée et appuyez sur le symbole  pour confirmer.

Cuisson différée

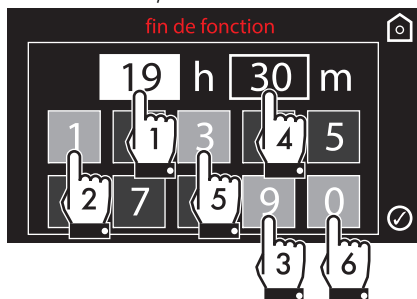


On entend par cuisson différée la fonction qui permet de terminer une cuisson à un horaire fixé après un temps sélectionné par l'utilisateur, suivi de l'extinction automatique du four.

1. Après avoir sélectionné une durée de cuisson, appuyez sur le symbole .
2. Appuyez sur **fonction différée**.



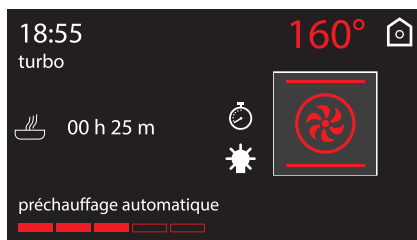
3. Entrez l'heure de fin de cuisson souhaitée (par exemple 19:30 : effleurez d'abord la case des heures, puis les chiffres 1 et 9 ; effleurez la case des minutes puis les chiffres 3 et 0).



4. Appuyez sur le symbole  pour confirmer.
5. L'appareil reste en attente de l'horaire de départ différé.

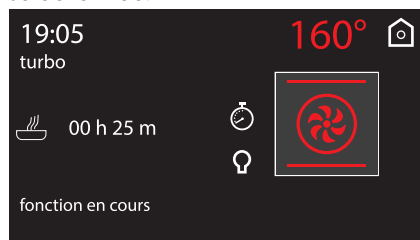


6. Selon les valeurs réglées, l'appareil commencera un préchauffage d'environ 10 minutes...

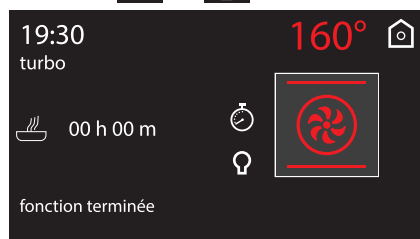




7. ...pour continuer avec la fonction sélectionnée.



8. Au terme de la cuisson, l'afficheur indique le message « fonction terminée » et un signal sonore se déclenche ; on peut le désactiver en appuyant sur les symboles ou .



Pour prolonger la cuisson en mode manuel, appuyez de nouveau sur le symbole puis sur le symbole . L'appareil reprend son fonctionnement normal suivant les réglages de cuisson précédents.



Pour des raisons de sécurité, on ne peut pas sélectionner uniquement l'horaire de fin de cuisson sans avoir programmé sa durée.

Modification des données sélectionnées durant la cuisson programmée



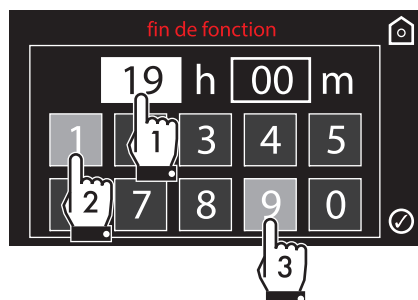
Après avoir modifié la durée de la cuisson, il est nécessaire de régler à nouveau l'heure de fin de cuisson.

Durant le fonctionnement, on peut modifier la durée de la cuisson programmée :

1. Appuyez sur le symbole .
2. Entrez la nouvelle durée souhaitée (par exemple 35 minutes) et appuyez sur le symbole pour confirmer.



3. Appuyez de nouveau sur le symbole .
4. Entrez la nouvelle heure de fin de cuisson souhaitée (par exemple 19:00) et appuyez sur le symbole pour confirmer.



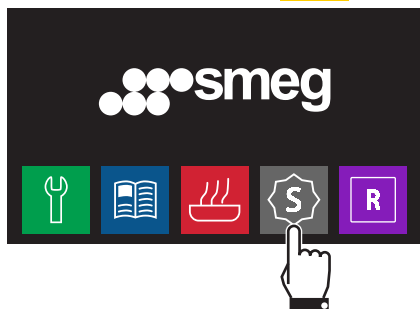


3.7 Fonctions spéciales

Le menu des fonctions spéciales contient des fonctions comme le minuteur lorsque le four est éteint, des fonctions de décongélation ou de nettoyage...

Sur la « page d'accueil », sélectionnez

l'icône **fonctions spéciales** .



Levage

Le levage facilité par la chaleur venant du haut permet de faire lever tous types de pâte, garantissant rapidement des résultats parfaits.



Ch chauffe-assiettes

Pour chauffer ou garder les assiettes au chaud.



Shabat

Cette fonction permet de cuire les aliments en respectant les dispositions lors de la fête du repos dans la religion juive.



Vapor Clean (sur certains modèles uniquement)

Cette fonction facilite le nettoyage grâce à la vapeur générée par une petite dose d'eau versée dans l'emboutissage prévu sur la sole.



Certaines fonctions ne sont pas disponibles sur certains modèles.

Liste des fonctions spéciales



Minuteur

Cette fonction actionne une sonnerie à la fin des minutes réglées.



Décongélation au poids

Cette fonction permet de décongeler les aliments en fonction du poids et du type d'aliments à décongeler.



Décongélation à temps

Cette fonction permet de décongeler les aliments suivant un temps sélectionnable.



ECO
P

Pyrolyse ÉCO (sur certains modèles uniquement)

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

P

Pyrolyse (sur certains modèles uniquement)

Lorsqu'on sélectionne cette fonction, le four atteint des températures jusqu'à 500°C qui détruisent tous les résidus gras se formant sur les parois internes.

i

On illustre ci-après les fonctions spéciales plus complexes. Pour les fonctions comme Vapor Clean, Pyrolyse, Pyrolyse ÉCO, voir « 4 Nettoyage et entretien ».

Minuteur

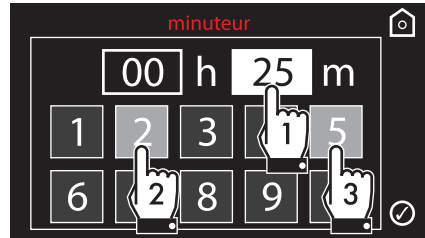
i

La durée du minuteur va d'un minimum de 1 minute à un maximum de 4 heures.

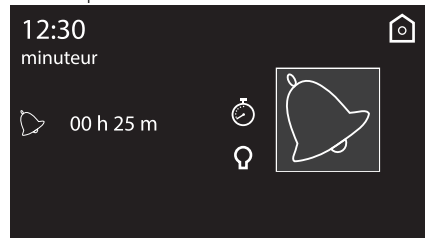
1. Sélectionnez **minuteur** dans le menu des « fonctions spéciales ».



2. Entrez la durée souhaitée (par exemple 25 minutes : effleurez d'abord la case des minutes, puis les chiffres 2 et 5).



3. Appuyez sur le symbole  pour confirmer.
4. Le compte à rebours commence.



5. Attendez que le signal sonore avertisse l'utilisateur que le temps s'est écoulé. Le symbole  clignote.

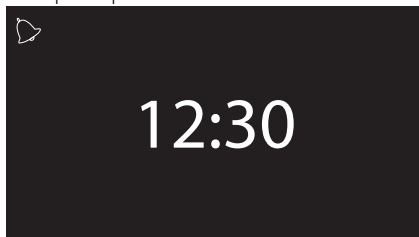


Appuyez sur le symbole  ou sur le symbole  pour désactiver le signal sonore. Appuyez de nouveau sur le symbole  pour sélectionner un autre minuteur.



Utilisation

6. Lorsque l'on sort de la page-écran des réglages du minuteur le symbole  sera affiché en haut à gauche pour indiquer que le minuteur est actif.



Pour annuler le minuteur spécial il faut remettre le minuteur à zéro.



Si après avoir réglé un temps du minuteur une fonction est activée, ce temps sera automatiquement reporté comme minuteur de la fonction, à l'exception de certaines fonctions spéciales, programmes automatiques et recettes personnelles.



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

Décongélation au poids

1. Mettez l'aliment dans l'appareil.
2. Sélectionnez **décongelé au poids** du menu des « fonctions spéciales ».



3. Sélectionnez le type d'aliment à décongeler.



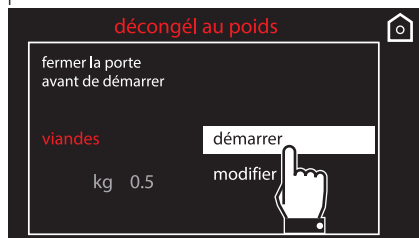
4. Utilisez les symboles  et  pour sélectionner le poids (en kilogrammes) de l'aliment à décongeler.



5. Appuyez sur le symbole  pour confirmer.



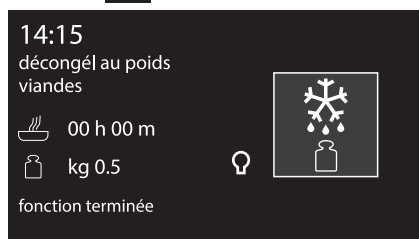
- Sélectionnez **démarrer** pour commencer la décongélation ou sélectionnez **modifier** pour modifier ultérieurement les paramètres sélectionnés.



- Appuyez sur le symbole  pour démarrer la décongélation au poids.
- La décongélation au poids commence.



- Au terme de la cuisson, l'afficheur indique le message « fonction terminée » et un signal sonore se déclenche ; on peut le désactiver en appuyant sur le symbole .



Paramètres présélectionnés :

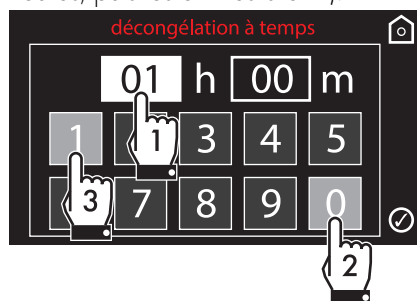
Type	Poids (kg)	Temps
Viandes	0.5	01h 45m
Poisson	0.4	00h 40m
Fruits	0.3	00h 45m
Pain	0.3	00h 20m

Décongélation à temps

- Mettez l'aliment dans l'appareil.
- Sélectionnez **décongélation à temps** dans le menu des « fonctions spéciales ».



- Entrez la durée souhaitée (par exemple 1 heure : effleurez d'abord la case des heures, puis les chiffres 0 et 1).



- Appuyez sur le symbole  pour confirmer.



Utilisation

- Appuyez sur le symbole  pour démarrer la décongélation à temps.
- La décongélation à temps commence.



- Tandis que la fonction est en cours, on peut modifier ultérieurement la durée de la décongélation (voir « Cuisson temporisée »). Appuyez sur le symbole  pour apporter les modifications souhaitées.
- Au terme de la cuisson, l'afficheur indique le message « fonction terminée » et un signal sonore se déclenche ; on peut le désactiver en appuyant sur le symbole .



Levage



Pour une pâte bien levée, positionnez un récipient contenant de l'eau sur la sole du four.

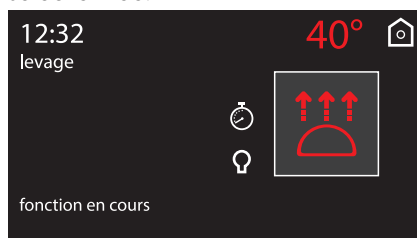
- Placez l'aliment à lever sur le second niveau.
- Sélectionnez **levage** dans le menu des « fonctions spéciales ».



- Appuyez sur le symbole  pour démarrer le levage.
- L'appareil commence la phase de préchauffage...



- ...pour continuer avec la fonction sélectionnée.



La durée de la décongélation va d'un minimum de 1 minute à un maximum de 13 heures.



6. Pendant cette fonction il est possible de régler un minuteur pour 4 heures maximum (voir « Minuteur durant la fonction »), une durée de levage (voir « Cuisson temporisée ») ou un levage différé (voir « Cuisson différée »).

Appuyez sur le symbole  pour apporter les modifications souhaitées.

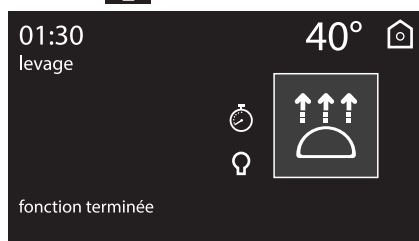


Sauf réglage différent, le levage a une durée maximale de 13 heures.



Pour un levage optimal, la lampe à l'intérieur du four est éteinte, mais on peut l'allumer à tout moment par l'intermédiaire du symbole .

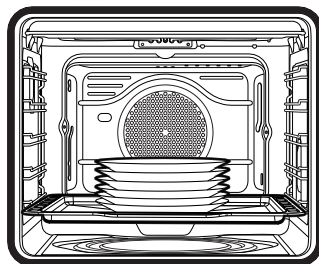
7. Au terme de la cuisson, l'afficheur indique le message « fonction terminée » et un signal sonore se déclenche ; on peut le désactiver en appuyant sur le symbole .



La fonction du levage ne prévoit pas la modification de la température par défaut (40° C).

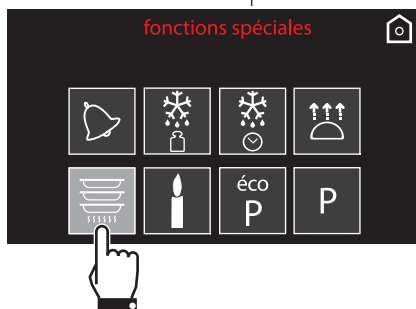
Chauffe-assiettes

1. Positionnez la lèchefrite au premier niveau et placez les plats à chauffer au centre de cette dernière.



Ne créez pas de hautes piles de vaisselle. Empilez au maximum 5/6 éléments.

2. Sélectionnez **chauffe-assiettes** dans le menu des « fonctions spéciales ».





Utilisation

3. Appuyez sur le symbole  pour démarrer la fonction chauffe-plats ou bien sur la valeur de la température présélectionnée pour la modifier (de 40° à 80°).
4. L'appareil commence la phase de préchauffage...



5. ...pour continuer avec la fonction sélectionnée.

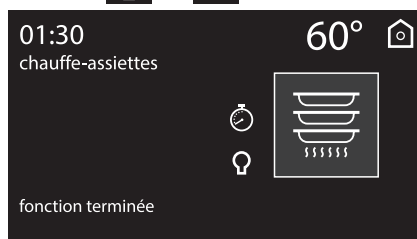


6. Tandis que la fonction est en cours, on peut sélectionner un minuteur pendant un maximum de 4 heures (voir « Minuteur durant la fonction »), une durée de réchauffage (voir « Cuisson temporisée ») ou un réchauffage différé (voir « Cuisson différée »). Appuyez sur le symbole  pour apporter les modifications souhaitées.



Sauf en cas de sélection différente, la fonction chauffe-assiettes a une durée maximale de 13 heures.

7. Au terme de la fonction, l'afficheur indique le message « fonction terminée » et un signal sonore se déclenche ; on peut le désactiver en appuyant sur le symbole  ou .





Shabat



L'appareil aura des comportements particuliers avec cette fonction :

- La cuisson peut continuer pendant un temps indéfini, il n'est possible de régler aucune durée de cuisson.
- Aucun type de préchauffage ne sera effectué.
- La température de cuisson sélectionnable varie entre 60-100 °C.
- Lampe du four désactivée, aucune intervention comme l'ouverture de la porte ou l'activation manuelle n'allume la lumière.
- Turbine interne désactivée.
- Indications sonores désactivées.



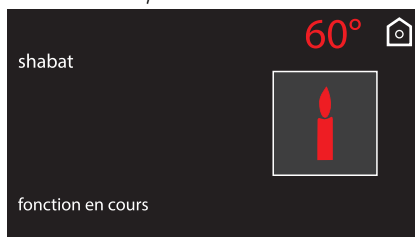
Après l'activation de la fonction Shabat, aucun paramètre ne pourra être modifié.

Aucune action n'aura d'effet ; seul le symbole de retour  restera actif pour pouvoir revenir au menu principal.

1. Sélectionnez **shabat** du menu des « fonctions spéciales ».



2. Appuyez sur le symbole  pour démarrer la fonction Shabat ou bien sur la valeur de la température présélectionnée pour la modifier (de 60° à 100°).



3. Au terme de la fonction, maintenez le symbole de retour  enfoncé pour revenir au menu principal.



3.8 Programmes

Il est ainsi possible de sélectionner un programme prémémorisé pour la cuisson d'aliments. Suivant le poids sélectionné, l'appareil calcule automatiquement les paramètres optimaux de cuisson.

Sur la « page d'accueil », sélectionnez

l'icône **programmes**

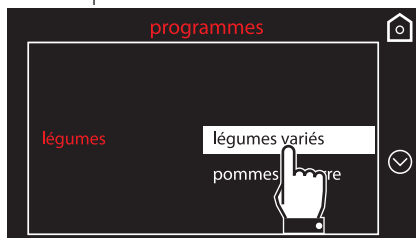


Exécution d'un programme

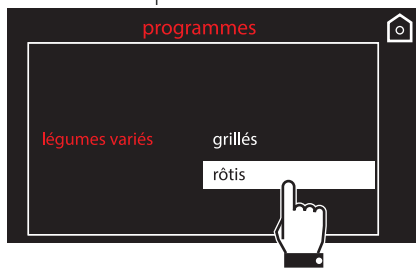
1. Appuyez sur les symboles  et  jusqu'à la sélection du type d'aliment souhaité dans le menu « programmes ». Ensuite, appuyez sur le nom de l'aliment pour confirmer.



2. Sélectionnez le sous-type d'aliment à cuisiner et appuyez sur le nom du sous-aliment pour confirmer.



3. Sélectionnez le type de traitement (lorsque cela est possible en fonction de l'aliment choisi) et appuyez sur le nom du traitement pour confirmer.



4. Appuyez sur le symbole  pour modifier le poids de l'aliment.

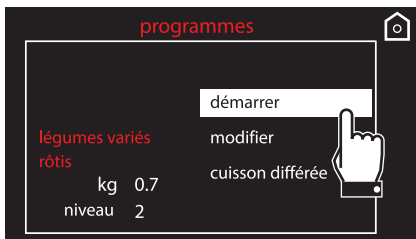




5. Utilisez les symboles et pour sélectionner le poids (en kilogrammes) de l'alimenter.



6. Appuyez sur le symbole pour confirmer.
7. Appuyez de nouveau sur le symbole pour passer à la sélection successive.
8. On peut maintenant lancer le programme sélectionné, modifier les réglages de façon permanente ou exécuter une cuisson différée.



9. Si l'on choisit l'option **démarrer**, la cuisson commence avec les réglages prédéfinis du programme ; l'afficheur affiche tous les paramètres sélectionnés.



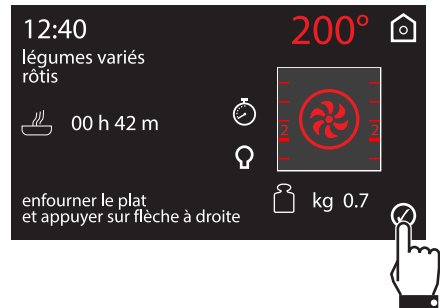
Le temps indiqué ne prévoit pas le temps que met l'appareil pour le préchauffage.



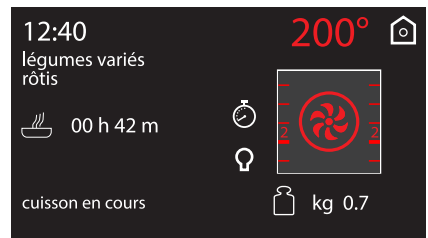
Certains paramètres de cuisson prédéfinis peuvent être modifiés à tout moment, même lorsque la cuisson a démarré.

FR

10. Un signal sonore et un message spécifique indiquent qu'il faut enfourner l'aliment et autoriser le début de la cuisson.



11. Appuyez sur le symbole pour démarrer la cuisson.





Utilisation

Fin d'un programme

1. Au terme du programme, l'appareil informera l'utilisateur par un signal sonore et le symbole  clignotant.



2. Pour effectuer une nouvelle cuisson avec les paramètres déjà sélectionnés, appuyez sur le symbole  (appuyez deux fois si le signal sonore est actif). L'appareil reprend automatiquement la cuisson s'il est encore chaud ; dans le cas contraire, il reprendra également la phase de préchauffage.



La cuisson en séquence est utile pour cuisiner plusieurs mets du même type. Par exemple, pour la cuisson de plusieurs pizzas en succession.

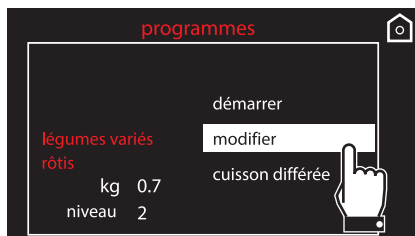


Il est recommandé de ne pas enfourner le mets au cours de la phase de préchauffage. Attendez le message spécifique.

3. Pour sortir et terminer le programme, appuyez sur le symbole de retour .

Modification permanente d'un programme

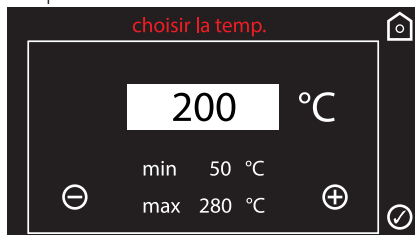
1. À l'intérieur du programme choisi, sélectionnez **modifier** dans le menu de l'aliment sélectionné.



Sur la page écran principale, tous les paramètres modifiables sont indiqués en jaune.

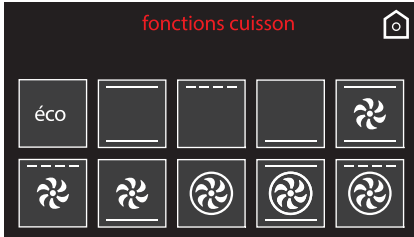


2. Appuyez sur le paramètre que vous souhaitez modifier :
 - température de cuisson

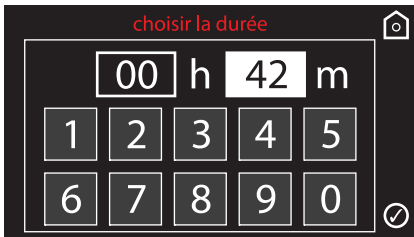




- fonction de cuisson



- durée de cuisson



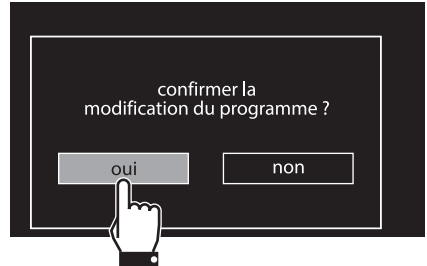
- niveau de la glissière



- poids de l'aliment



- Apportez les modifications souhaitées.
- Pour mémoriser le programme, appuyez sur le symbole . Il sera demandé de confirmer les modifications qu'on vient de sélectionner.



i Le programme ne change pas si l'on ne confirme pas la modification.

- Une confirmation s'affiche en cas de confirmation de la modification.





Utilisation

Tableaux des programmes prédéfinis

VIANDES

Sous-type	Traitement	Poids (kg)	Fonction	Niveau	Temp. (°C)	Temps (minutes)
Rôti de bœuf	saignant	1	Chaleur tournante	2	200	35
	rosé	1	Chaleur tournante	2	200	40
	à point	1	Chaleur tournante	2	200	45
Carré de porc	-	1	Turbo	2	190	75
Agneau	rosé	1	Turbo	2	190	100
	à point	1	Turbo	2	190	110
Veau	-	1	Statique brassée	2	190	65
Ribs	-	1	Gril ventilé	4	250	16
Côtelettes de porc	-	1	Gril ventilé	4	280	15
Saucisses de porc	-	1	Gril ventilé	4	280	12
Lard de porc tranché	-	0,5	Gril ventilé	4	250	7
Dinde	rôti	3	Statique brassée	1	190	110
Poulet	rôti	1	Turbo	2	200	64
Lapin	rôti	1,5	Chaleur tournante	2	190	80

POISSON

Sous-type	Traitement	Poids (kg)	Fonction	Niveau	Temp. (°C)	Temps (minutes)
Poisson frais	-	0,5	Statique brassée	2	160	35
Poisson congelé	-	0,5	Chaleur tournante	2	160	45
Bar	-	1	Chaleur tournante	2	160	45
Lotte	-	0,8	Chaleur tournante	2	160	60
Dorade	-	1	Chaleur tournante	2	180	30
Turbot	-	1	Chaleur tournante	2	160	35

LÉGUMES

Sous-type	Traitement	Poids (kg)	Fonction	Niveau	Temp. (°C)	Temps (minutes)
Légumes variés	grillés	0,5	Gril	4	250	25
	rôtis	1	Chaleur tournante	2	200	45
Pommes de terre	rôties	1	Turbo	2	220	40
	frites congelées	0,5	Statique brassée	2	220	13



GÂTEAUX

Sous-type	Traitement	Poids (kg)	Fonction	Niveau	Temp. (°C)	Temps (minutes)
Savarin	-	1	Statique brassée	2	160	60
Biscuits	-	0,6	Turbo	2	160	18
Muffins	-	0,5	Chaleur tournante	2	160	18
Beignets	-	0,5	Turbo	2	180	70
Meringues	-	0,3	Turbo	2	120	90
Génoise	-	1	Chaleur tournante	2	160	60
Strudel	-	1	Statique	2	170	40
Tarte confiture	-	0,8	Statique	2	170	40
Pain brioché	-	1	Statique brassée	2	180	40
Croissant	-	0,6	Chaleur tournante	2	160	30

FR

PAIN

Sous-type	Traitement	Poids (kg)	Fonction	Niveau	Temp. (°C)	Temps (minutes)
Pain à la levure	-	1	Chaleur tournante	2	200	30
Fougasse	-	1	Turbo	2	180	25

PIZZA

Sous-type	Traitement	Poids (kg)	Fonction	Niveau	Temp. (°C)	Temps (minutes)
Pizza en moule	-	1	Statique brassée	1	280	7
Pizza sur pierre	fraîche	0,5	Statique brassée	1	280	4
	congelée	0,3	Statique brassée	1	230	6

PÂTES/RIZ

Sous-type	Traitement	Poids (kg)	Fonction	Niveau	Temp. (°C)	Temps (minutes)
Pâtes au four	-	2	Statique	1	220	40
Lasagnes	-	2	Statique	1	230	35
Paella	-	0,5	Statique brassée	2	190	25
Quiche lorraine	-	0,5	Statique	1	200	30
Soufflé	-	0,5	Chaleur tournante	2	180	25



Utilisation

CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE

Sous-type	Traitement	Poids (kg)	Fonction	Niveau	Temp. (°C)	Temps (minutes)
Veau	-	1	Turbo	2	90	360
Boeuf	saignant	1	Statique	2	90	105
	à point	1	Statique	2	90	380
Échine de porc	-	1	Turbo	2	90	330
Agneau	-	1	Turbo	2	90	360



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



Les tableaux indiquent les données sélectionnées à l'usine. Si l'on souhaite remettre un programme prédéfini à l'état initial suivant les réglages d'origine après une modification permanente éventuelle, il faut introduire les données indiquées dans le tableau.



Si le mode puissance éco est activé (voir 3.10 Réglages) les temps de préchauffage ou de cuisson peuvent varier.

3.9 Programmes personnels

Ce menu permet d'introduire un programme personnel avec les paramètres de son choix. À la première utilisation il sera proposé seulement d'ajouter une nouvelle recette. Après avoir mémorisé les recettes personnelles, celles-ci seront reproposées dans le menu correspondant.

Sur la « page d'accueil », sélectionnez

l'icône **programmes personnels**

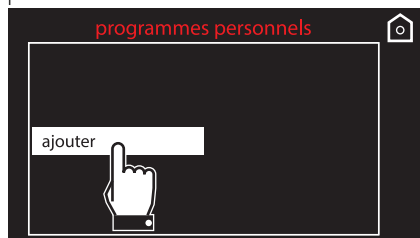


On peut mémoriser jusqu'à un maximum d'environ 10 recettes personnelles.



Adjonction d'une recette

1. Sélectionnez **ajouter** du menu « recettes personnelles ».

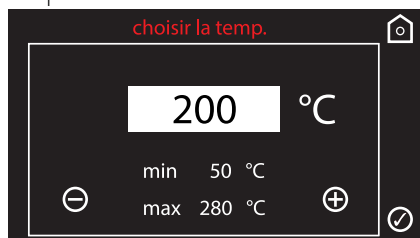


Sur la page écran principale, tous les paramètres modifiables sont indiqués en jaune.

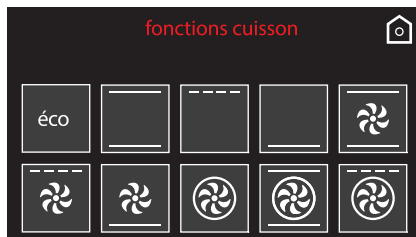


2. Appuyez sur le paramètre que vous souhaitez modifier :

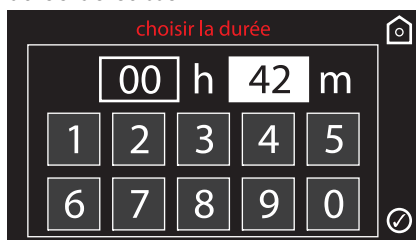
- température de cuisson



- fonction de cuisson



- durée de cuisson



- niveau de la glissière



- poids de l'aliment



3. Apportez les modifications souhaitées.



Utilisation

4. Pour mémoriser le programme, appuyez sur le symbole . Il vous sera demandé d'entrer un nom pour la recette que vous venez de créer.



5. Entrez le nom de la recette. Le caractère  efface la lettre précédente (dans l'exemple on a mémorisé la recette, **recette 1**).



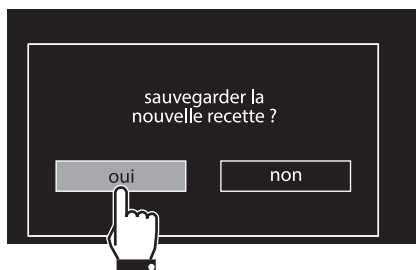
Le nom de la recette peut avoir au maximum 10 caractères, espaces compris.



Pour pouvoir mémoriser la recette le nom doit avoir au moins un caractère.

6. Après avoir introduit le nom de la nouvelle recette, appuyez sur le symbole  pour confirmer.

7. Il sera demandé de confirmer les modifications qu'on vient de sélectionner. Sélectionnez **oui** pour mémoriser la recette.



En sélectionnant **non** on refuse l'enregistrement.

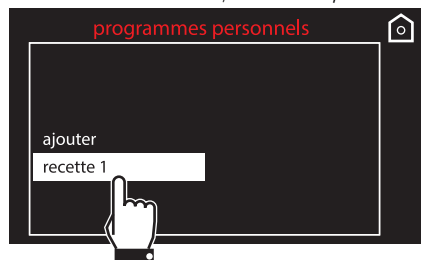
8. Une confirmation s'affiche en cas de confirmation de l'enregistrement de la recette.



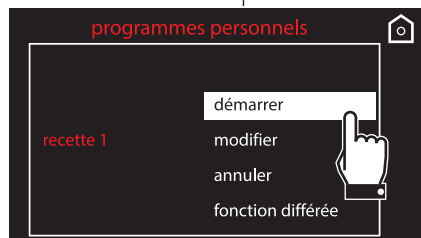


Démarrage d'une recette personnelle

1. Sélectionnez une **recette perso** mémorisée précédemment dans le menu « recettes perso » (dans l'exemple, on a mémorisé la recette, **recette 1**)



2. Sélectionnez la rubrique **démarrer**.



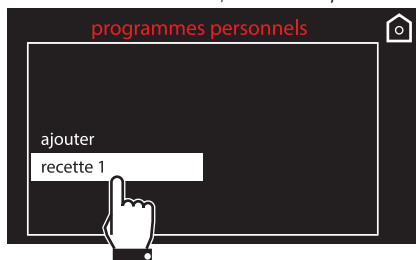
3. La cuisson partira avec les paramètres préalablement réglés pour la recette.



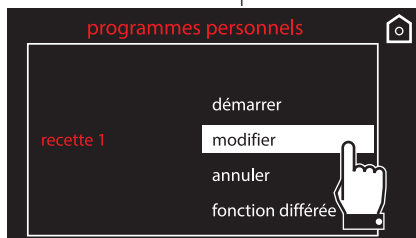
Pendant la cuisson il est toujours possible de modifier la température et le temps de cuisson, mais ils ne seront pas mémorisés pour les utilisations successives de la recette.

Modification d'une recette personnelle

1. Sélectionnez une **recette perso** mémorisée précédemment dans le menu « recettes perso » (dans l'exemple, on a mémorisé la recette, **recette 1**)



2. Sélectionnez la rubrique **modifier**.



3. Répétez les mêmes étapes en partant du point 2 du chapitre « Adjonction d'une recette ».

Annulation d'une recette personnelle

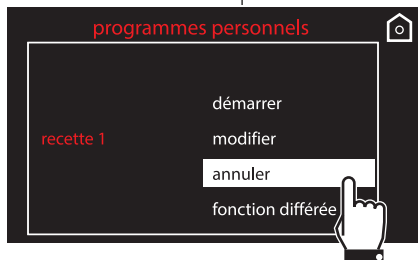
1. Sélectionnez une **recette perso** mémorisée précédemment dans le menu « recettes perso » (dans l'exemple, on a mémorisé la recette, **recette 1**)



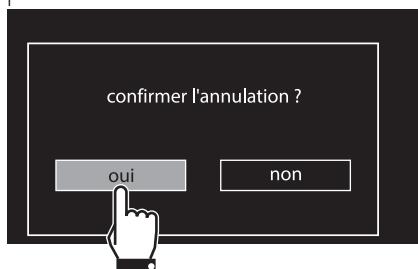


Utilisation

2. Sélectionnez la rubrique **annuler**.



3. Confirmez l'annulation. Sélectionnez **oui** pour éliminer définitivement la recette.

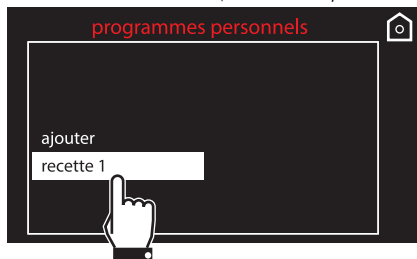


4. Si l'annulation est confirmée, l'afficheur montrera un message de confirmation.

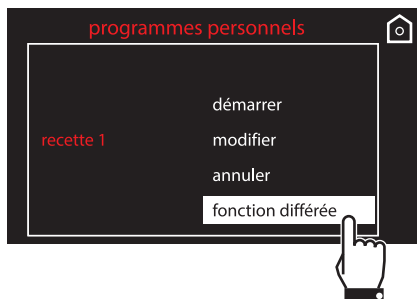


Cuisson différée

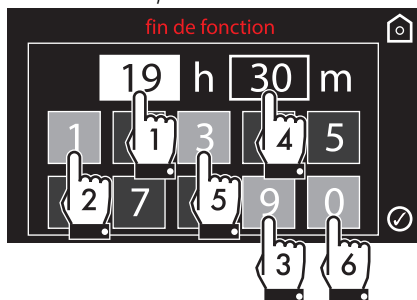
1. Sélectionnez une **recette perso** mémorisée précédemment dans le menu « recettes perso » (dans l'exemple, on a mémorisé la recette, **recette 1**)



2. Sélectionnez la rubrique **fonction différée**.



3. Entrez l'heure de fin de cuisson souhaitée (par exemple 19:30 : effleurez d'abord la case des heures, puis les chiffres 1 et 9 ; effleurez la case des minutes puis les chiffres 3 et 0).





- Appuyez sur le symbole  pour confirmer.
- L'appareil reste en attente de l'horaire de départ différé.



3.10 Réglages

Ce menu permet de configurer le produit. Sur la « page d'accueil », sélectionnez

l'icône **réglages** .

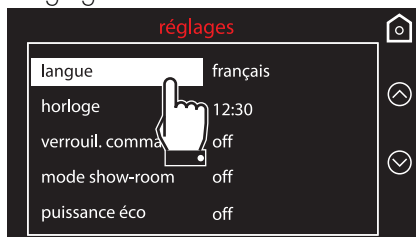


Langue



Il permet de sélectionner la langue souhaitée parmi celles disponibles.

- Sélectionnez **langue** dans le menu « réglages ».



- Appuyez sur les symboles  et  jusqu'à la sélection de la langue souhaitée.



- Confirmez la langue sélectionnée.



En cas de coupure momentanée du courant, tous les réglages personnalisés restent actifs.



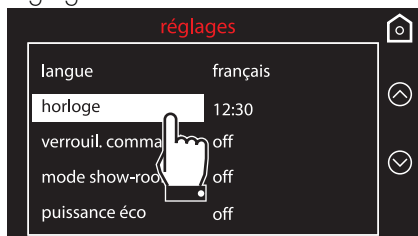
Utilisation

Horloge

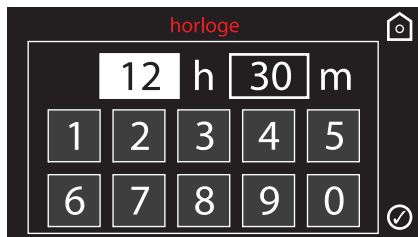


Ce menu permet de modifier l'heure affichée.

1. Appuyez sur les symboles ou et sélectionnez **horloge** dans le menu « réglages ».



2. Entrez l'heure actuelle.



3. Appuyez sur le symbole pour confirmer.

Verrouillage des commandes



Il permet à l'appareil de bloquer automatiquement les commandes après une minute de fonctionnement normal sans aucune intervention de la part de l'utilisateur.

1. Appuyez sur les symboles ou et sélectionnez **verrouil. commandes** du menu « réglages ».



2. Pour confirmer l'activation du verrouillage des commandes, sélectionnez **oui**.



Dans le fonctionnement normal il est signalé par l'allumage du voyant .



Pour désactiver temporairement le verrouillage durant une cuisson, maintenez le symbole enfoncé pendant 3 secondes. Une minute après la dernière sélection, le verrouillage redevient actif.



Mode show-room (uniquement pour les exposants)



Elle permet à l'appareil de désactiver tous les éléments chauffants tout en maintenant le panneau de commandes actif.

1. Appuyez sur les symboles  ou  et sélectionnez **mode show-room** dans le menu « réglages ».



2. Pour confirmer l'activation mode show-room, sélectionnez **oui**.



Si le mode est actif l'afficheur montrera le message « mode show-room ».



Pour utiliser le four normalement, réglez ce mode sur **OFF**.

Puissance éco

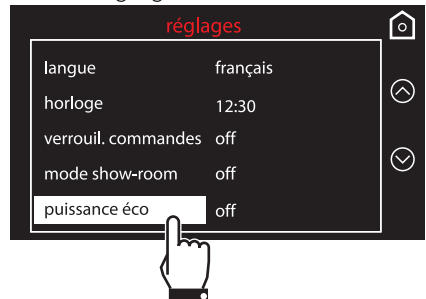


Elle permet à l'appareil de limiter la puissance utilisée. Il est indiqué pour utiliser simultanément plusieurs appareils électroménagers.

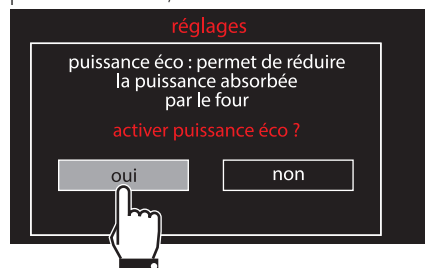
Si cette option est activée, l'afficheur présente le symbole  à côté de la fonction.

FR

1. Appuyez sur les symboles  ou  et sélectionnez **puissance éco** dans le menu « réglages ».



2. Pour confirmer l'activation du mode puissance éco, sélectionnez **oui**.



Quand le mode puissance éco est actif, les temps de préchauffage et de cuisson peuvent être plus longs.



Utilisation

Son



L'appareil émet un son chaque fois que l'on appuie sur les symboles. Ce réglage permet de le désactiver.



Les signaux sonores relatifs à l'actionnement de la poignée ne peuvent pas être désactivés par l'utilisateur.

1. Appuyez sur les symboles  ou  et sélectionnez **son** dans le menu « réglages ».



2. Sélectionnez **non** sur l'afficheur pour désactiver le son associé à la pression des symboles.



Maintien au chaud

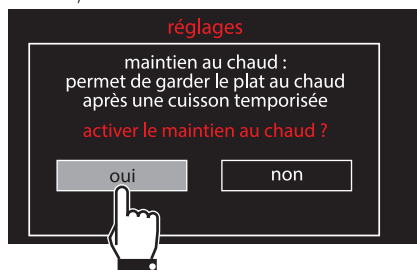


Ce mode permet à l'appareil, au terme d'une cuisson dont on a programmé la durée (si celle-ci n'est pas interrompue manuellement), de maintenir au chaud (à de basses températures) l'aliment qu'on vient de cuire et d'en préserver les caractéristiques organoleptiques et olfactives obtenues durant la cuisson.

1. Appuyez sur les symboles  ou  et sélectionnez **maintien au chaud** dans le menu « réglages ».



2. Pour confirmer l'activation du maintien au chaud, sélectionnez **oui**.





Le maintien au chaud s'active immédiatement après la fin de la cuisson, et il est signalé par une série de signaux sonores (voir cuisson ou fonction terminée). Au bout de quelques minutes, l'afficheur indique la page écran suivante.

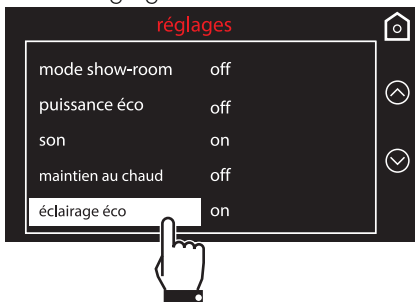


Éclairage éco



Pour économiser davantage l'énergie, la lampe s'éteint automatiquement une minute après le début de la cuisson.

1. Appuyez sur les symboles  ou  et sélectionnez **éclairage éco** dans le menu « réglages ».



2. Pour confirmer l'activation du mode éclairage éco, sélectionnez **oui**.



Pour empêcher l'appareil d'éteindre la lampe automatiquement au bout d'une minute, réglez ce mode sur OFF.



Le contrôle manuel d'allumage/extinction est toujours disponible. Lorsqu'il est disponible, appuyez sur le symbole  pour activer ou sur  pour désactiver manuellement l'éclairage interne.



La fonction éclairage éco est sélectionné à l'usine sur « on ».



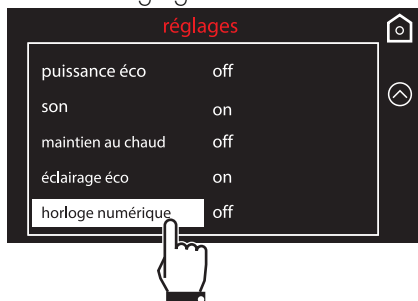
Utilisation

Horloge numérique

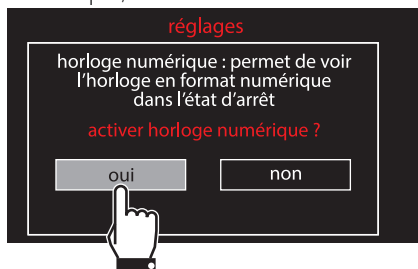


Cette fonction permet d'afficher l'heure en format numérique.

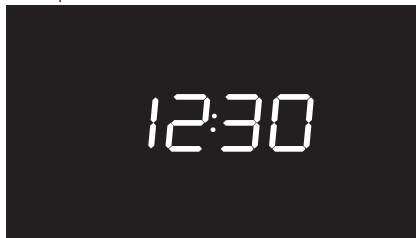
1. Appuyez sur les symboles  ou  et sélectionnez **horloge numérique** dans le menu « réglages ».



2. Pour confirmer l'activation de l'horloge numérique, sélectionnez **oui**.



Quand aucune fonction de l'appareil n'est active, l'afficheur montre l'heure en format numérique.



En cas de coupure momentanée du courant, la version numérique reste active.

4 Nettoyage et entretien

4.1 Avertissements



**Utilisation impropre
Risque de dommages aux
surfaces**

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



Si l'on utilise des produits de nettoyage spécifiques, on conseille de faire fonctionner l'appareil à la température maximale pendant environ 15/20 minutes, afin d'éliminer les éventuels résidus.

4.3 Nettoyage des vitres de la porte

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

4.2 Nettoyage de l'appareil



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

Conseils pour le 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.

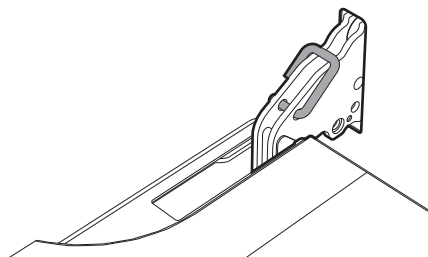


Nettoyage et entretien

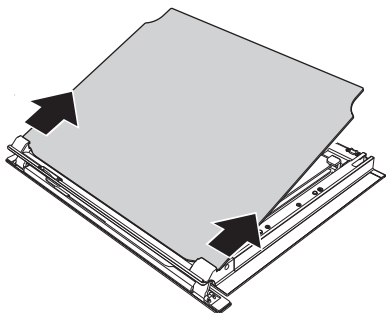
Démontage des vitres internes

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

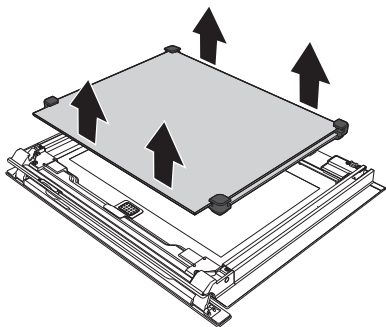
1. Ouvrez complètement la porte et introduisez les deux pivots dans les trous des charnières indiqués dans la figure. Cette opération permet de bloquer la porte pour faciliter les opérations de démontage des vitres.



3. Ensuite, tirez la vitre par l'avant vers le haut. De cette manière, on dégage de leurs logements les 4 pivots fixés à la vitre sur la porte du four.



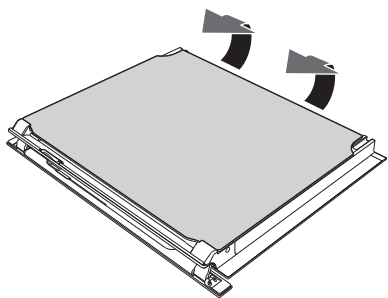
4. Un groupe verre intermédiaire est présent sur certains modèles. Démontez le groupe verre intermédiaire en le soulevant.



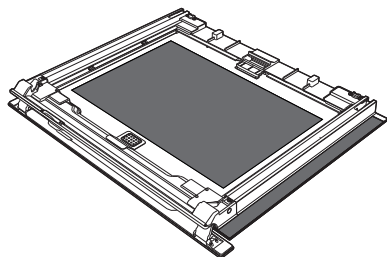
Utilisation impropre
Risque de dommages à l'appareil

- Ne soulevez pas la porte lorsque les pivots sont insérés.
- Ne tentez pas de démonter la porte de l'appareil.

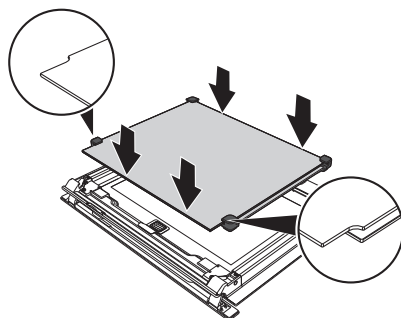
2. Démontez la vitre interne en la tirant délicatement par l'arrière vers le haut, en suivant le mouvement indiqué par les flèches.



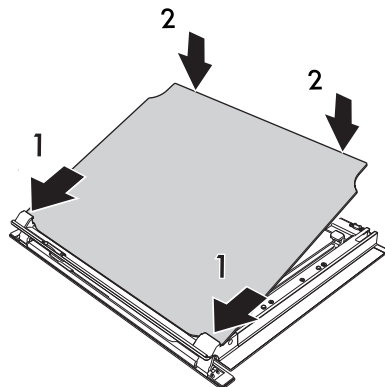
5. Nettoyez la vitre externe et les vitres démontées précédemment. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de crasse persistante, lavez avec une éponge humide et du détergent neutre.



6. Remettez les vitres en place en suivant les opérations de démontage en sens inverse. Faites attention au façonnage du groupe de la vitre intermédiaire supérieure qui devra être tournée en haut vers la poignée.



7. Repositionnez la vitre interne. Insérez la partie frontale dans les logements prévus (1). Ensuite abaissez la partie postérieure et encastrez les 2 pivots dans leurs logements sur la porte, par une légère pression (2).



8. Extrayez les pivots des charnières.



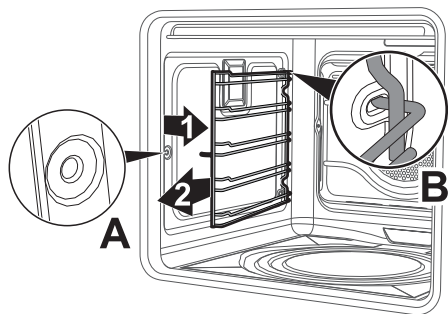
Nettoyage et entretien

Démontage des structures de support pour grilles et lèchefrites

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

Pour démonter les cadres de support pour grilles et lèchefrites :

1. Tirez le cadre vers l'intérieur de la cavité de cuisson de manière à le décrocher de l'encastrement **A**.
2. Ensuite, sortez-la des logements situés à l'arrière **B**.
3. Au terme du nettoyage, répétez les opérations qu'on vient de décrire pour repositionner les cadres de support pour grilles et lèchefrites.



4.4 Pyrolyse (sur certains modèles uniquement)



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



Utilisation impropre Risque de dommages aux surfaces

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

Opérations préliminaires

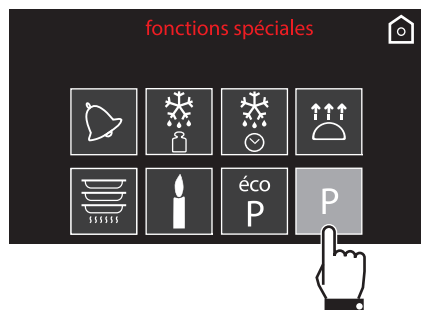
Avant de démarrer la pyrolyse :

- Nettoyez la vitre interne en suivant les indications usuelles de nettoyage.
- En cas d'incrustations obstinées vaporisez sur la vitre un produit pour le nettoyage des fours (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.
- Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur du four.
- Enlevez les cadres de support pour grilles et lèchefrites.
- Enlevez la protection supérieure (si elle est présente).
- Fermez la porte.

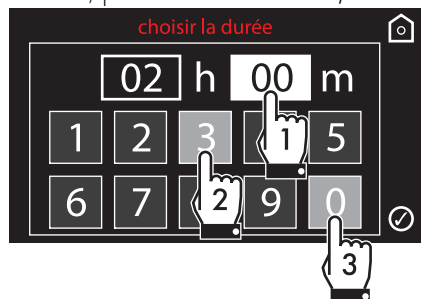


Réglage de la pyrolyse

1. Sélectionnez **pyrolyse éco** ou **pyrolyse** dans le menu « fonctions spéciales ».



2. Frappez la durée du cycle de nettoyage souhaitée (par exemple 2 heures et 30 minutes : effleurez d'abord la case des minutes, puis les chiffres 3 et 0).



3. Appuyez sur le symbole pour confirmer.

4. L'appareil est prêt pour commencer le cycle de nettoyage automatique. Un avis rappelle qu'il faut enlever les accessoires présents dans la cavité de cuisson.

Appuyez sur le symbole pour commencer la pyrolyse.



Durée conseillée de la pyrolyse :

- Peu sale : 2 heures.
- Moyennement sale : 2 heures et demie
- Très sale : 3 heures.



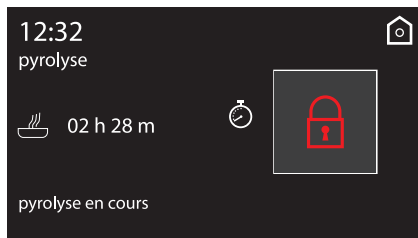
Dans la fonction **pyrolyse éco** , la durée est fixée sur la valeur de 2 heures et elle n'est pas modifiable).



Nettoyage et entretien

Pyrolyse

L'afficheur indique le message « Pyrolyse en cours » et le temps restant pour signaler que l'appareil est en train d'effectuer le cycle de nettoyage automatique. 2 minutes après le début de la pyrolyse, la porte est bloquée par un dispositif qui empêche toute tentative d'ouverture (affichage du symbole ).



6. Au bout environ 20 secondes, l'afficheur présente un avis indiquant que la procédure de refroidissement de la cavité de cuisson est en cours.



7. Quand le four aura refroidi, ramassez les résidus à l'intérieur du four avec un chiffon humide en microfibre.



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



Durant la pyrolyse les turbines 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.



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.

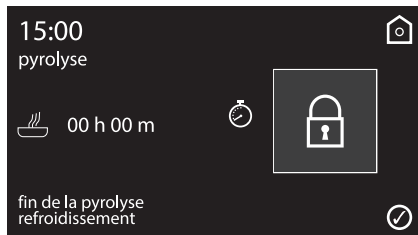


L'ouverture de la poignée escamotable n'est possible qu'après l'activation du dispositif de verrouillage de la porte.



Il est impossible de sélectionner une fonction lorsque le verrouillage de la porte est activé. Il est toutefois possible de mettre l'appareil hors tension au moyen des commandes spécifiques.

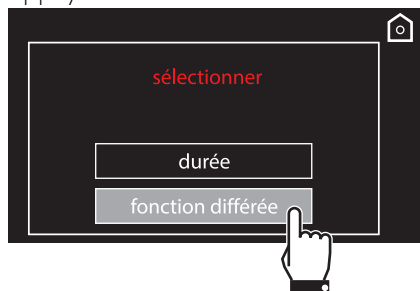
5. À la fin de la pyrolyse la porte reste bloquée jusqu'à quand la température à l'intérieur du four revient au niveau de sécurité.



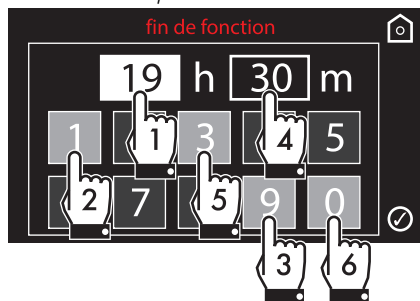
Réglage de la pyrolyse programmée

L'heure de début de la pyrolyse peut être programmée.

1. Après avoir choisi la durée de la pyrolyse et avoir enfoncé le symbole  pour confirmer, appuyer sur le symbole .
2. Appuyez sur **fonction différée**.



3. Entrez l'heure de fin de cuisson souhaitée (par exemple 19:30 : effleurez d'abord la case des heures, puis les chiffres 1 et 9 ; effleurez la case des minutes puis les chiffres 3 et 0).



4. Appuyez sur le symbole  pour confirmer.
5. L'appareil reste en attente d'atteindre l'heure de départ sélectionnée pour démarrer le cycle de nettoyage.

4.5 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.



Pièces sous tension électrique
Danger d'électrocution

- Mettez le four hors tension.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage interne



Pièces sous tension électrique
Danger d'électrocution

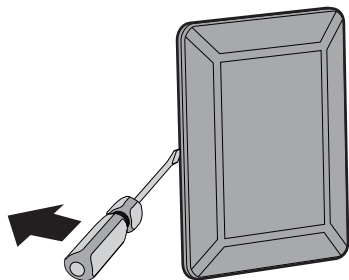
- Mettez l'appareil hors tension.
1. Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur de la cavité de cuisson.
 2. Enlevez les cadres de support pour grilles et lèchefrites.
 3. Enlevez le couvercle de l'ampoule au moyen d'un ustensile (par exemple un tournevis).



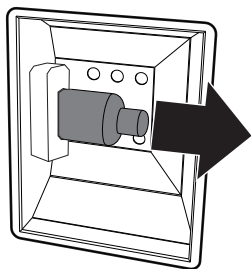
Veillez à ne pas rayer l'émail de la paroi de la cavité de cuisson.



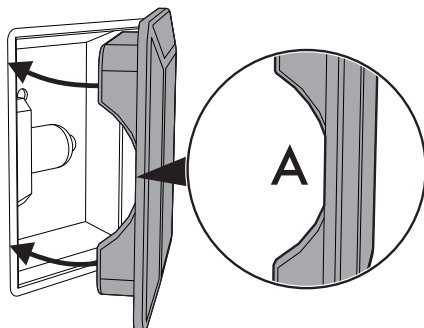
Nettoyage et entretien



4. Dévissez et enlevez l'ampoule.



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.



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

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

Que faire si...

L'afficheur est complètement éteint :

- Contrôlez l'alimentation électrique.
- Contrôlez si un interrupteur omnipolaire éventuel en amont de l'alimentation de l'appareil est sur « On ».

L'appareil ne chauffe pas :

- Contrôlez si le mode « show-room » a été sélectionné (pour de plus amples détails, voir le paragraphe « Réglages »).

Les commandes ne répondent pas :

- Contrôlez si le mode « verrouillage commandes » a été sélectionné (pour de plus amples détails, voir le paragraphe « Réglages »).

Les temps de cuisson sont longs par rapport aux valeurs indiquées dans le tableau :

- Contrôlez si le mode « Puissance éco » a été sélectionné (pour de plus amples détails, voir le paragraphe « Réglages »).

Après le cycle de nettoyage automatique (pyrolyse), il est impossible de sélectionner une fonction.

- Vérifiez si le verrouillage de la porte est désactivé. Dans le cas contraire, le four est muni d'une protection qui empêche la sélection d'une fonction lorsque le verrouillage de la porte est actif. Cela est nécessaire en raison des températures élevées persistant à l'intérieur du four et empêchant tout type de cuisson.

L'afficheur indique « Erreur 4 » :

- Le verrouillage de la porte n'est pas bien accroché à la porte car on l'a ouverte accidentellement durant son activation. Éteignez et rallumez le four en attendant quelques minutes avant de sélectionner un nouveau cycle de nettoyage.

En ouvrant la porte durant une fonction ventilée, la turbine s'arrête.

- Il ne s'agit pas d'une panne, mais le produit fonctionne normalement ; cela est utile lorsqu'on agit sur des aliments durant la cuisson pour éviter les pertes excessives de chaleur. À la fermeture de la porte, la turbine reprend son fonctionnement normal.

La poignée escamotable ne s'ouvre pas et ne se ferme pas automatiquement :

- Vérifiez que le rayon d'actionnement n'est pas obstrué.
- Exécutez une ouverture manuelle à partir de la « page d'accueil » en appuyant sur le logo « SMEG » pour vérifier le fonctionnement.
- Mettez l'appareil hors tension (pendant au moins 2 minutes) pour forcer un nouveau calibrage initial.



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



Si d'autres messages d'erreur Erreur XX sont signalés : prenez note du message d'erreur, de la fonction et de la température sélectionnées et contactez le service d'assistance le plus proche.



5 Installation

5.1 Branchement électrique



Tension électrique
Danger d'électrocution

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

Informations générales

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

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

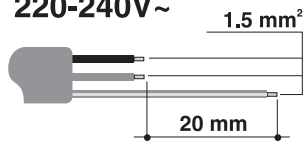
N'enlevez jamais la plaque.

L'appareil fonctionne à 220-240 V~.

Utilisez un câble tripolaire (câble 3 x 1,5 mm², suivant la section du conducteur interne).

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

220-240V~



Branchement fixe

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

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

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

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

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

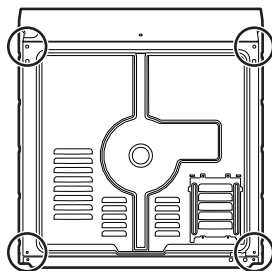
5.2 Remplacement du câble



Tension électrique
Danger d'électrocution

- Mettez l'appareil hors tension.

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



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



5.3 Positionnement



Appareil lourd
Danger de blessures par écrasement

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



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

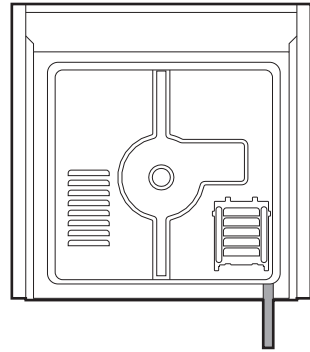
- N'utilisez pas la porte ouverte comme levier pour faire entrer l'appareil dans le meuble.
- N'exercez pas de pressions excessives sur la porte ouverte.



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

- Vérifiez que le matériau du meuble résiste à la chaleur.
- Vérifiez que le meuble a les ouvertures nécessaires.
- N'installez pas l'appareil dans une niche fermée par une porte ou dans une armoire.

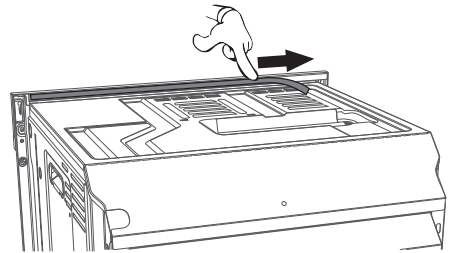
Position du câble d'alimentation



(vue arrière)

Joint du panneau

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

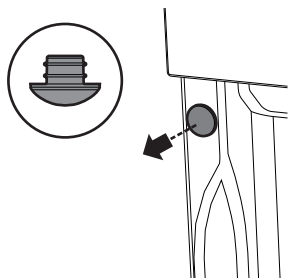




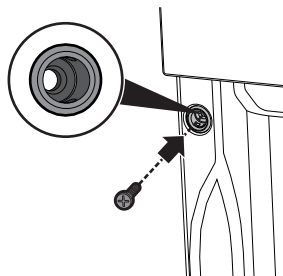
Installation

Douilles de fixation

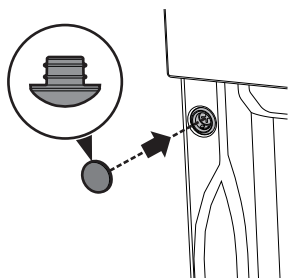
1. Enlevez les bouchons des douilles introduits à l'avant de l'appareil.



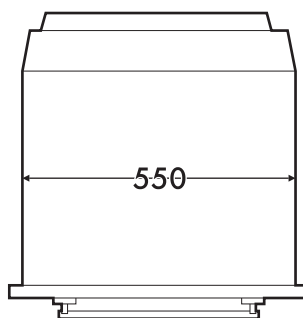
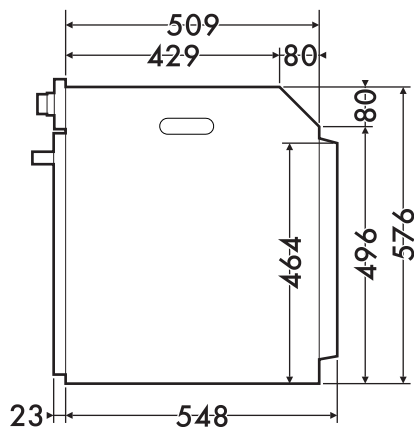
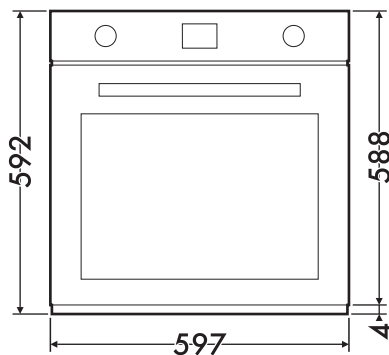
2. Positionnez l'appareil dans l'emplacement.
3. Fixez l'appareil au meuble en utilisant les vis.



4. Couvrez les douilles avec les bouchons démontés précédemment.



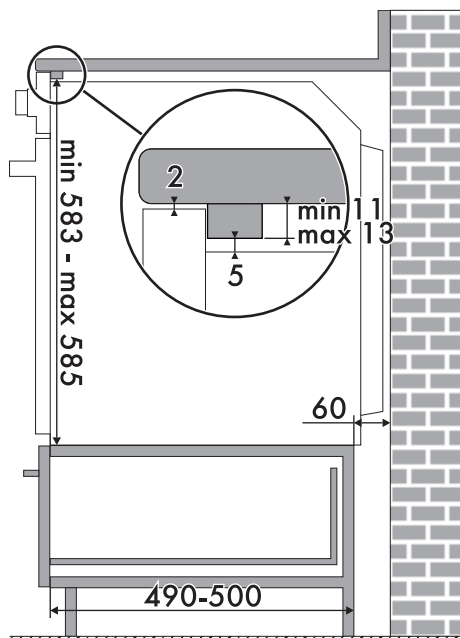
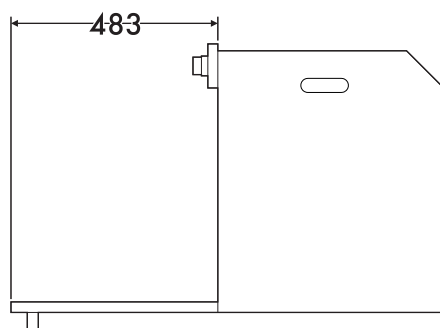
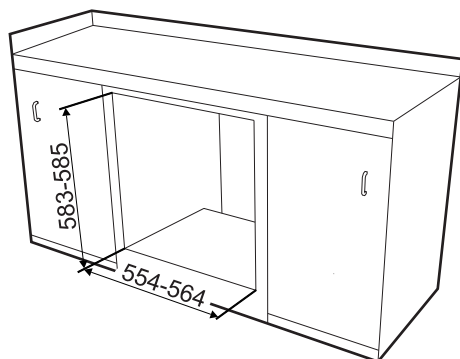
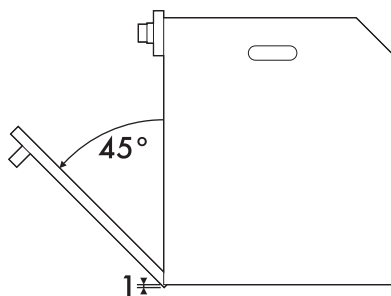
Dimensions hors tout de l'appareil (mm)





Encastrement sous les plans de travail (mm)

FR

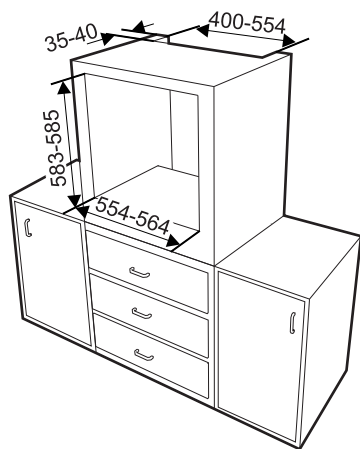


Assurez-vous que la partie arrière/inférieure du meuble dispose d'une ouverture d'environ 60 mm.



Installation

Encastrement en colonne (mm)



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

