

Sommaire

1 Avertissements	148
1.1 Avertissements généraux de sécurité	148
1.2 But de l'appareil	151
1.3 Responsabilité du fabricant	151
1.4 Ce manuel d'utilisation	151
1.5 Plaque d'identification	151
1.6 Élimination	151
1.7 Comment lire le manuel d'utilisation	152
2 Description	153
2.1 Description générale	153
2.2 Panneau de commandes	153
2.3 Autres parties	154
2.4 Accessoires disponibles	155
3 Utilisation	156
3.1 Avertissements	156
3.2 Première utilisation	156
3.3 Utilisation des accessoires	157
3.4 Utilisation du four	158
3.5 Conseils pour la cuisson	167
3.6 Fonctions spéciales	168
3.7 Programmes	178
3.8 Recettes personnelles	188
3.9 Réglages	194
4 Nettoyage et entretien	200
4.1 Avertissements	200
4.2 Nettoyage des surfaces	200
4.3 Nettoyage de la porte	201
4.4 Nettoyage de la cavité de cuisson	203
4.5 Pyrolyse	204
4.6 Entretien extraordinaire	208
5 Installation	210
5.1 Branchement électrique	210
5.2 Pour l'installateur	211
5.3 Remplacement du câble	211
5.4 Positionnement	212

TRADUCTION DE LA NOTICE ORIGINALE

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

Dommmages 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.
- Durant le processus de pyrolyse (s'il est disponible), éteignez les brûleurs ou les plaques électriques de la plaque de cuisson éventuellement installée au-dessus de 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).
- 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.

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 raclours métalliques tranchants.
- Ne vous asseyez pas sur l'appareil.
- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- 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.



Avertissements

- 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.
- 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.
- Cet appareil peut être utilisé jusqu'à une altitude de 4000 m au-dessus du niveau de la mer.

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

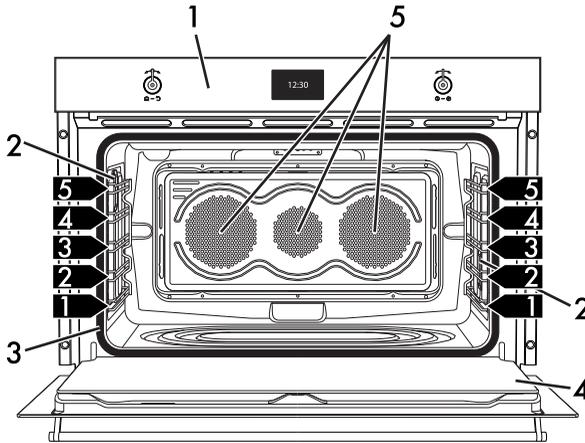
1. Séquence d'instructions pour l'utilisation.

- Instruction d'utilisation individuelle.



2 Description

2.1 Description générale



1 Panneau de commandes

2 Lampe

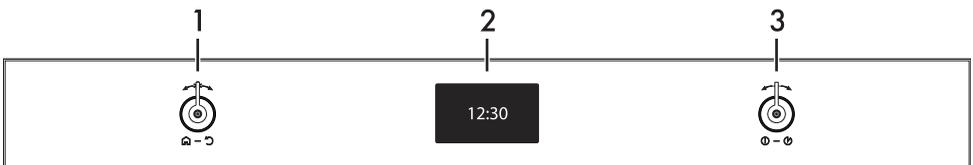
3 Joint

4 Porte

5 Turbine

1,2,3 Niveau du cadre

2.2 Panneau de commandes



1 Manette de retour

Cette manette permet de revenir à l'option précédente du menu de l'appareil. Permet, en outre, d'allumer ou d'éteindre manuellement la lampe à l'intérieur de la cavité de cuisson.

2 Afficheur

Il affiche l'heure actuelle, les paramètres de la cuisson et toutes les fonctions de l'appareil.



Description

3 Manette de commande —

Cette manette permet de mettre l'appareil sous/hors tension et de sélectionner les différentes fonctions de cuisson.

Tournez la manette vers la droite ou vers la gauche pour modifier/sélectionner l'option sélectionnée.

Enfoncez pour confirmer.



Maintenez la manette enfoncée pendant au moins 5 secondes pour terminer immédiatement une éventuelle cuisson.

2.3 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 (voir 2.1 Description générale).

Turbine de refroidissement

La turbine refroidit l'appareil 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'on démarre une fonction quelconque, à l'exception des fonctions Pyrolyse Éco  et Pyrolyse .
- Quand la manette de la température est tournée légèrement à droite (activation et désactivation manuelle).

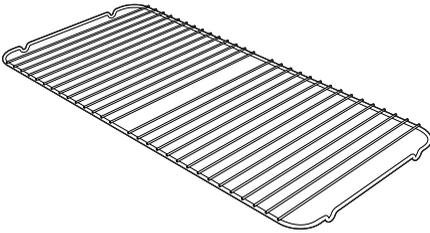


Il est impossible d'éteindre l'éclairage interne lorsque la porte est ouverte.



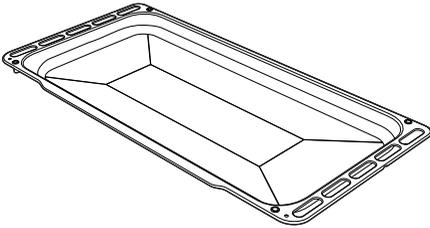
2.4 Accessoires disponibles

Grille pour lèchefrite



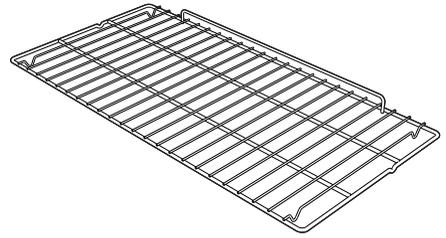
À poser au-dessus d'une lèchefrite pour la cuisson d'aliments qui peuvent goutter.

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.

Grille



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



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



3 Utilisation

3.1 Avertissements



Utilisation impropre Risque de dommages aux surfaces

- 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 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 sur le fond de la cavité de cuisson.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.



Haute température à l'intérieur de la cavité de cuisson durant l'utilisation

Risque de brûlures

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



Haute température à l'intérieur de la cavité de cuisson durant l'utilisation

Risque d'incendie ou d'explosion

- N'utilisez pas de produits en spray à proximité de l'appareil.
- N'utilisez pas et ne laissez pas de matériaux inflammables à proximité de l'appareil.
- 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.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant la cuisson, car des graisses et des huiles peuvent s'écouler.
- Sortez du four toutes les lèchefrites et les grilles non utilisées pendant la cuisson.

3.2 Première utilisation

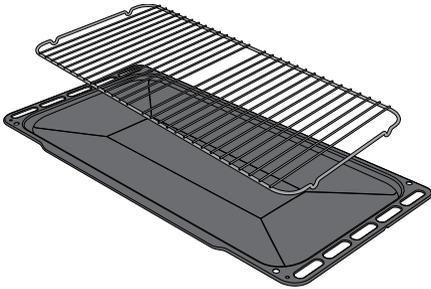
1. Éliminez les éventuelles pellicules de protection à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil y compris les accessoires.
2. Enlevez les éventuelles étiquettes (à l'exception de la plaque contenant les données techniques) appliquées sur les accessoires et dans la cavité de cuisson.
3. Enlevez et lavez 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

Grille pour lèche-frite

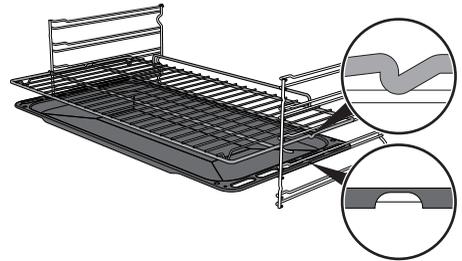
Introduisez la grille pour lèche-frite à l'intérieur de la lèche-frite. On peut ainsi recueillir les graisses séparément des aliments en train de cuire.



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 qui empêchent l'extraction accidentelle de la grille doivent être orientés vers le bas et vers la partie postérieure de la cavité de cuisson.



FR



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

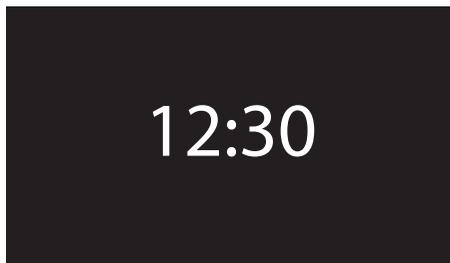


Nettoyez les lèche-frites avant la première utilisation pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.



3.4 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).

Appuyez sur la manette de commande pour accéder au menu des réglages, voir « 3.9 Réglages ».



À la première utilisation, l'appareil est sélectionné sur la langue par défaut « English ».



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

Activation de l'afficheur

Si la modalité Éclairage éco est active (voir « Éclairage éco » au chapitre « Réglages »), l'afficheur s'éteint 2 minutes après la dernière utilisation de l'appareil.

Pour activer l'afficheur lorsqu'il est éteint :

- tournez ou enfoncez une des deux manettes de l'appareil.

L'appareil émet une séquence de sons et l'afficheur s'allume au bout de quelques secondes. Au rallumage, l'afficheur indique la page de l'heure actuelle.



Si pour activer l'afficheur on tourne la manette de retour à droite ou à gauche, la lampe à l'intérieur de la cavité de cuisson s'allume.



Si pour activer l'afficheur on appuie sur la manette de commande, l'afficheur indique la page du menu principal.

menu

fonctions cuisson

fonctions spéciales

programmes

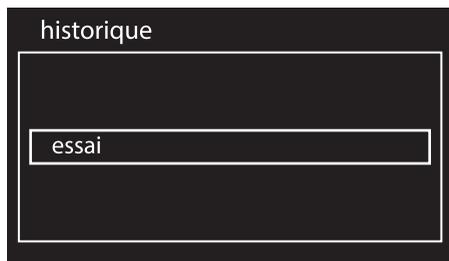
recettes perso

réglages



Historique

À la page de l'horloge, appuyez sur la manette de retour pour afficher les derniers programmes ou recettes personnels utilisés.



3. Sélectionnez **OUI** pour effacer l'historique.

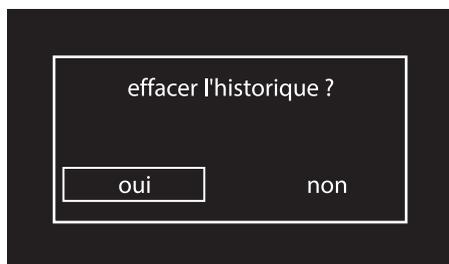


FR

Effacer l'historique

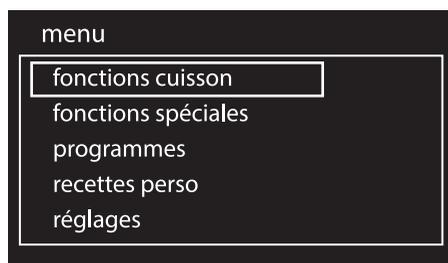
Si on souhaite effacer l'historique :

1. À la page de l'horloge, appuyez sur la manette de retour pour afficher les derniers programmes ou recettes personnels utilisés.
2. Appuyez sur la manette de commande pendant quelques secondes.



Fonctions de cuisson

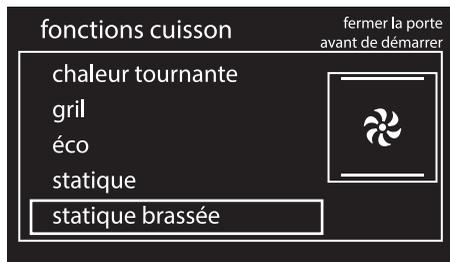
1. Dans la page-écran de l'horloge appuyez sur la manette de commande pour entrer dans le menu principal.
2. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner **fonctions cuisson** dans le menu principal.
3. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.





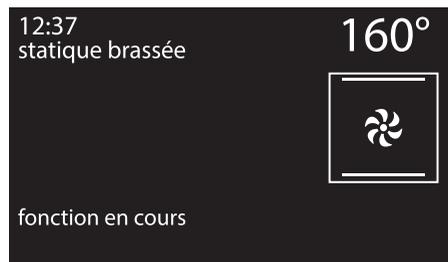
Utilisation

4. Tournez la manette de commande pour sélectionner la fonction souhaitée.
5. Enfoncez la manette de commande pour confirmer la sélection.



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

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



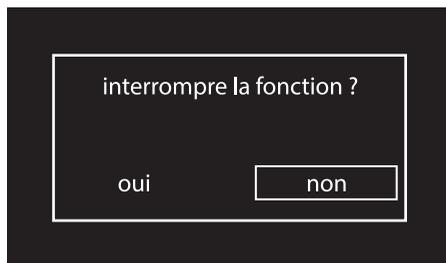
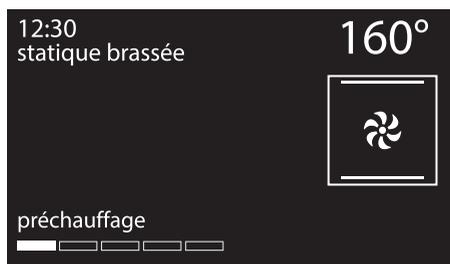
Interruption d'une fonction

Pour interrompre une fonction de cuisson :

1. Appuyez sur la manette de retour.
2. Sélectionnez l'option souhaitée.
3. Appuyez sur la manette de retour pour confirmer.

i Pour des raisons de sécurité, on ne peut sélectionner la cuisson que lorsque la porte est fermée.

L'appareil commence la phase de préchauffage. L'afficheur indique la fonction choisie, la température présélectionnée, l'heure actuelle et l'avancement jusqu'à la température souhaitée.



Maintenez la manette de commande enfoncée pendant au moins 5 secondes pour interrompre immédiatement la cuisson à tout moment et revenir au menu principal.



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 de la cavité de cuisson) 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.



Minuteur durant une fonction

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

1. Appuyez sur la manette de commande pendant une fonction de cuisson.
2. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour régler la durée (de 1 minute à 4 heures). Au bout de quelques secondes, le symbole  cesse de clignoter et le compte à rebours commence.

12:37
statique brassée

160°

 00 h 30 m

fonction en cours



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

 Tournez la manette à droite ou à gauche pour sélectionner un autre minuteur, ou appuyez sur la manette de commande pour désactiver le signal sonore.

Cuisson temporisée

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

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

1. Après avoir sélectionné une fonction et une température de cuisson, appuyez deux fois sur la manette de commande.
2. Tournez la manette à droite ou à gauche pour sélectionner les minutes de cuisson de 00:01 à 13:00. Maintenez la manette tournée pour obtenir une augmentation ou une diminution plus rapide.

12:39
statique brassée

160°

 00 h 00 m

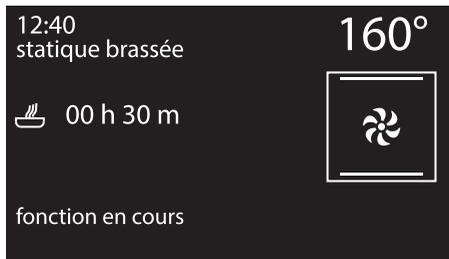
choisir la durée



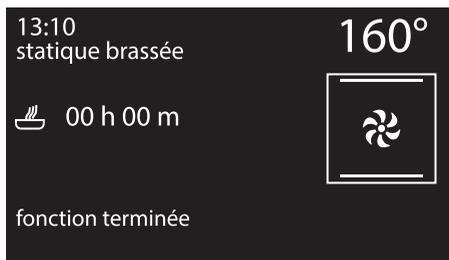


Utilisation

3. Quelques secondes après avoir sélectionné la durée souhaitée, le symbole  cesse de clignoter et la cuisson temporisée commence.



4. Au terme de la cuisson, l'afficheur montre le message « fonction terminée » et un signal sonore se déclenche.
5. Pour désactiver le signal sonore appuyez sur une des deux manettes ou tournez-la ou bien ouvrez la porte.



Pour ajouter quelques minutes de cuisson tournez la manette de commande.



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



Pour mettre l'appareil hors tension, voir
« Interruption d'une fonction ».

Modification des données sélectionnées durant la cuisson temporisée

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

1. Quand le symbole  est fixe et l'appareil cuit, appuyez sur la manette de commande. Le symbole  commence à clignoter.
2. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour changer la durée de cuisson préalablement réglée.

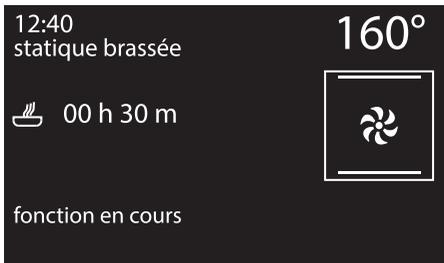


Cuisson programmée



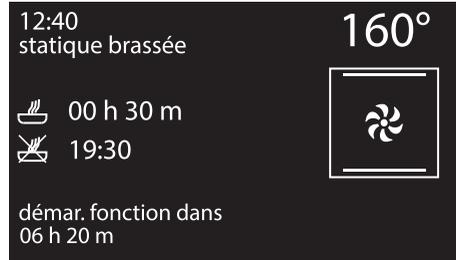
On entend par cuisson programmée la fonction qui permet de terminer une cuisson à un horaire fixé après un temps sélectionné par l'utilisateur, suivi de l'extinction automatique du four.

1. Après avoir sélectionné une fonction et une température de cuisson, appuyez sur la manette de commande pour régler une durée de cuisson.

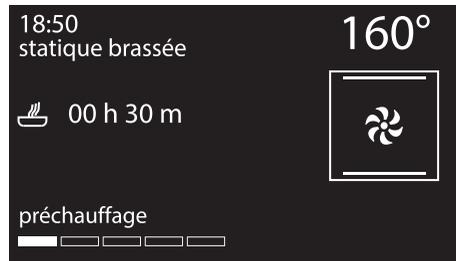


2. Avant que le symbole  ne cesse de clignoter, appuyez sur la manette de commande pour sélectionner l'horaire de fin de cuisson.
3. Le symbole  clignote. Tournez la manette vers la droite ou vers la gauche pour programmer l'horaire de fin de cuisson.

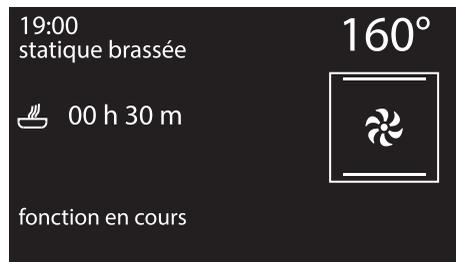
4. Après quelques secondes les symboles  et  cessent de clignoter. L'appareil reste en attente de l'horaire de départ différé.



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



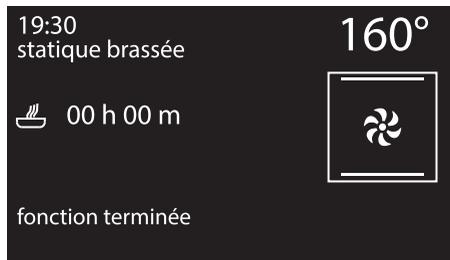
6. ...pour continuer avec la fonction sélectionnée.





Utilisation

7. Au terme de la cuisson, l'afficheur montre le message « fonction terminée » et un signal sonore se déclenche.
8. Pour désactiver le signal sonore appuyez sur une des deux manettes ou tournez-la ou bien ouvrez la porte.



Pour prolonger la cuisson en mode manuel, appuyez à nouveau sur la manette de commande. 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 sa durée.

Modification des données sélectionnées durant la cuisson programmée



Après avoir modifié la durée de 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. Quand les symboles  et  sont fixes et l'appareil attend de commencer la cuisson, appuyez sur la manette de commande. Le symbole  commence à clignoter.
2. Tournez la manette de commande pour changer la durée de cuisson préalablement réglée.
3. Appuyez à nouveau sur la manette de commande. Le symbole  s'éteint et le voyant  commence à clignoter. L'afficheur montre l'horaire de fin de cuisson.
4. Tournez la manette de commande pour reporter l'horaire de fin de cuisson.
5. Au bout de quelques secondes, les symboles  et  cessent de clignoter et la cuisson programmée reprendra son fonctionnement suivant les nouveaux réglages.



En cas de modification de la durée de la cuisson, l'horaire de fin de cuisson est effacé.



3.5 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).
- À poids égal, le temps de cuisson des pièces coupées est inférieur au temps de cuisson de la pièce entière.

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 pour la cuisson au Gril

- Vous pouvez griller vos viandes en les enfournant dans le four froid ou préchauffé si vous souhaitez modifier l'effet de cuisson.
- Dans la fonction Gril ventilé, on recommande de préchauffer la cavité de cuisson avant de 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.
- En cas de cuisson sur plusieurs niveaux, positionnez les aliments de préférence sur le second et le quatrième niveau, augmentez le temps de cuisson de quelques minutes et utilisez exclusivement les fonctions ventilées.
- 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.
- Le temps de cuisson des meringues et des choux varie en fonction de la dimension.

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.
- S'ils sont coupés en morceaux, les fruits et le pain se décongèlent dans les mêmes temps, indépendamment de la quantité et du poids totaux.
- 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

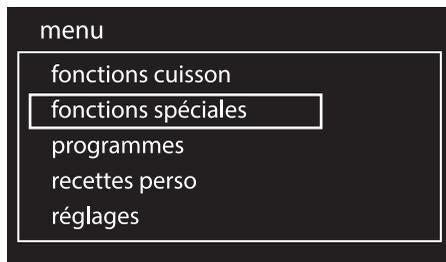
- Arrêtez la cuisson quelques minutes avant que le temps normalement nécessaire ne se soit écoulé. La cuisson se poursuivra pendant les minutes restantes grâce à la chaleur qui s'est accumulée à l'intérieur du four.
- Réduisez au minimum les ouvertures de la porte pour éviter toute dispersion de chaleur.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

3.6 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...

1. Dans la page-écran de l'horloge appuyez sur la manette de commande pour entrer dans le menu principal.
2. Tournez la manette de commande vers la droite ou vers la gauche pour sélectionner **fonctions spéciales** du menu principal.
3. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



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.



Levage

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



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.



Pyrolyse ÉCO

En réglant cette fonction l'appareil effectue une pyrolyse à 500°C pendant un temps préétabli. Cette fonction est utile pour le nettoyage de chambres moyennement sales.



Pyrolyse

En réglant cette fonction l'appareil atteint des températures qui arrivent jusqu'à 500°C, en détruisant toute la graisse encrassée qui se forme sur les parois intérieures.



On illustre ci-après les fonctions spéciales plus complexes.

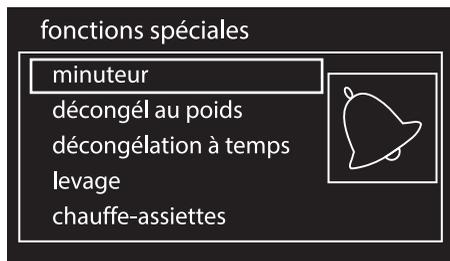
Pour les fonctions **Pyrolyse ÉCO** et **Pyrolyse** voir « 4 Nettoyage et entretien ».



Utilisation

Minuteur

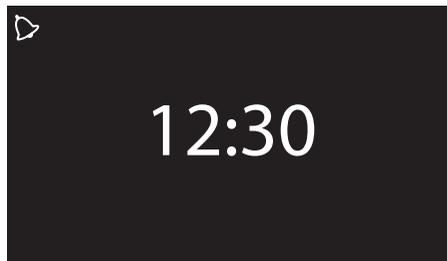
1. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner **minuteur** du menu « fonctions spéciales ».
2. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



3. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour régler la durée (de 1 minute à 4 heures). Au bout de quelques secondes, le symbole  cesse de clignoter et le compte à rebours commence.



4. 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.

i

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.

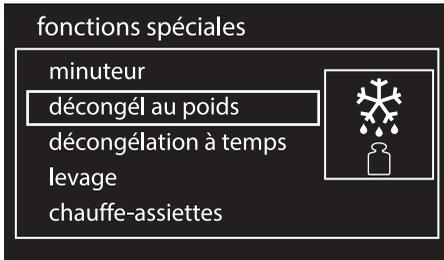
i

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

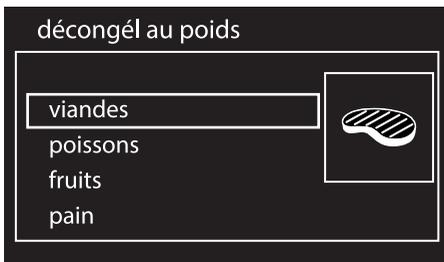


Décongélation au poids

1. Mettez l'aliment dans l'appareil.
2. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner **décongélation au poids** du menu « fonctions spéciales ».
3. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



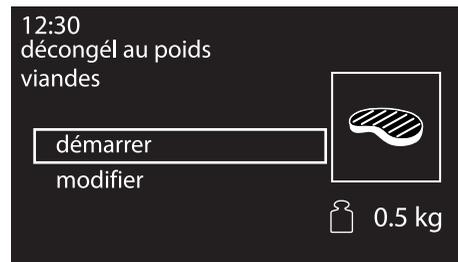
4. Tournez la manette de commande pour sélectionner la typologie d'aliment à décongeler.



5. Tournez la manette de commande pour sélectionner le poids (en kilogrammes) de l'aliment à décongeler.



6. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer les paramètres réglés.



7. Appuyez à nouveau sur la manette de commande pour commencer la décongélation ou sélectionnez « modifier » pour modifier de nouveau les paramètres réglés.





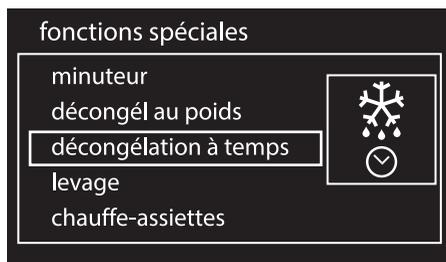
Utilisation

- Au terme de l'opération, l'afficheur montre le message « fonction terminée » et un signal sonore se déclenche.
- Pour désactiver le signal sonore appuyez sur une des deux manettes ou tournez-la ou bien ouvrez la porte.



Décongélation à temps

- Mettez l'aliment dans l'appareil.
- Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner **décongélation à temps** du menu « fonctions spéciales ».
- Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.

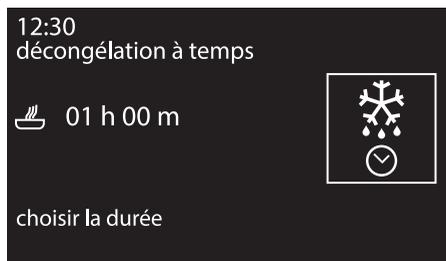


Paramètres présélectionnés :

Type	Poids (g)	Temps (défaut)
Viandes	0.1 à 1.1 (défaut 0.5)	02h 00m
Poisson	0.1 à 0.7 (défaut 0.3)	00h 55m
Fruits	0.1 à 0.5 (défaut 0.3)	00h 35m
Pain	0.1 à 0.5 (défaut 0.3)	00h 25m

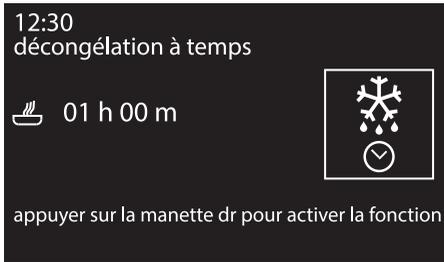
* Les temps de décongélation peuvent varier en fonction de la forme et de la dimension de l'aliment à décongeler.

- Tournez la manette de commande pour modifier la valeur (de 1 minute à 13 heures).

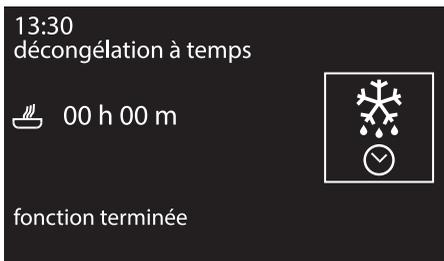




- Appuyez sur la manette de commande pour confirmer les paramètres réglés.



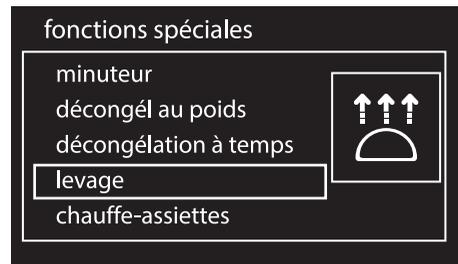
- Enfoncez-la de nouveau pour reprendre la décongélation.
- Pendant la décongélation il est possible de modifier encore la durée de la décongélation. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour apporter les modifications souhaitées.
- Appuyez sur la manette de commande pour confirmer la nouvelle durée de décongélation réglée. Dans tous les cas, 5 secondes après la dernière modification la décongélation reprend automatiquement sa fonction.
- Au terme de l'opération, l'afficheur montre le message « fonction terminée » et un signal sonore se déclenche.
- Pour désactiver le signal sonore appuyez sur une des deux manettes ou tournez-la ou bien ouvrez la porte.



Levage

i Pour un bon levage, placez un récipient contenant de l'eau sur le fond de la cavité de cuisson.

- Placez l'aliment à lever sur le second niveau.
- Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner **levage** du menu « fonctions spéciales ».
- Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



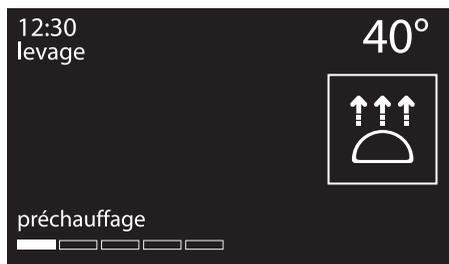
- Appuyez sur la manette de commande pour activer la fonction.





Utilisation

5. L'appareil commence la phase de préchauffage...

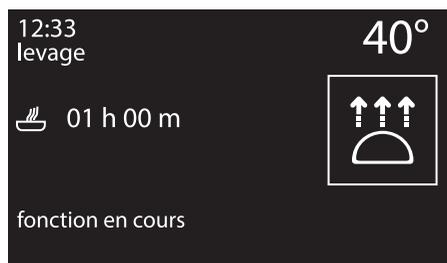


6. ...pour continuer avec la fonction sélectionnée.



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

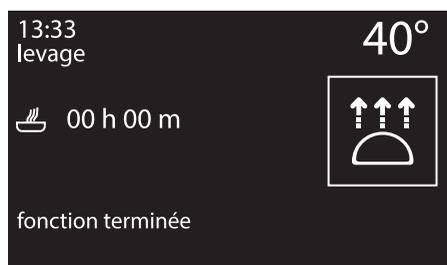
7. Appuyez sur la manette de commande pour apporter les modifications souhaitées.



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

i Lors de la fonction levage, la lumière à l'intérieur de la cavité de cuisson est éteinte.

8. Au terme de l'opération, l'afficheur montre le message « fonction terminée » et un signal sonore se déclenche.
9. Pour désactiver le signal sonore appuyez sur une des deux manettes ou tournez-la ou bien ouvrez la porte.

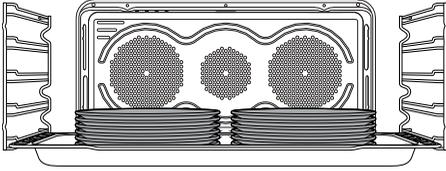


i La fonction du levage ne prévoit pas la modification de la température.



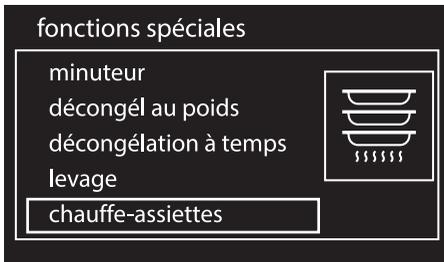
Chauffe-assiettes

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



Ne créez pas de hautes piles de vaisselle. Empilez au maximum 5 / 6 plats sur un maximum de deux rangées.

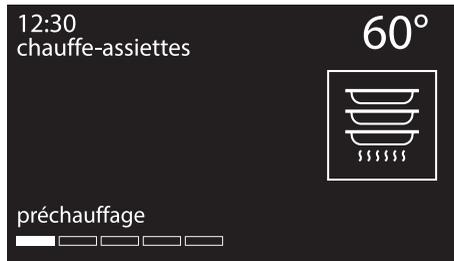
2. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner **chauffe-assiettes** dans le menu « fonctions spéciales ».
3. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



4. Appuyez sur la manette de commande pour activer la fonction ou tournez-la pour régler la température présélectionnée (de 40° à 80°).



5. L'appareil commence la phase de préchauffage...





Utilisation

6. ...pour continuer avec la fonction sélectionnée.



Tandis que la fonction est en cours, on peut sélectionner un minuteur pendant un maximum de 4 heures (voir « Minuteur durant une fonction »), une durée de réchauffage (voir « Cuisson temporisée ») ou un réchauffage différé (voir « Cuisson programmée »).

7. Appuyez sur la manette de commande pour apporter les modifications souhaitées.



8. Au terme de l'opération, l'afficheur montre le message « fonction terminée » et un signal sonore se déclenche.
9. Pour désactiver le signal sonore appuyez sur une des deux manettes ou tournez-la ou bien ouvrez la porte.



La fonction chauffe-assiettes ne prévoit pas de modification de la température.



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 de la cavité de cuisson désactivée, aucune intervention comme l'ouverture de la porte ou l'activation manuelle avec la manette n'allume la lampe.
- Turbine interne désactivée.
- Lumière des manettes et indications sonores désactivées.

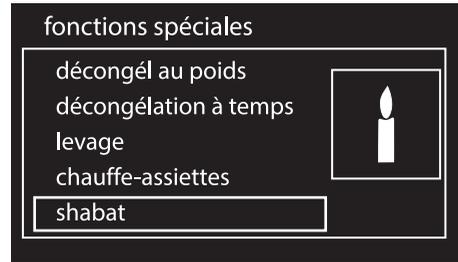


Après l'activation de la fonction Shabat, aucun paramètre ne pourra être modifié.

Aucune action sur les manettes n'aura d'effet ; seule la manette de commande restera active pour pouvoir revenir au menu principal.

1. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner **shabat** du menu « fonctions spéciales ».

2. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



3. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour modifier la température du réchauffage.



4. Appuyez sur la manette de commande pour démarrer la fonction Shabat.



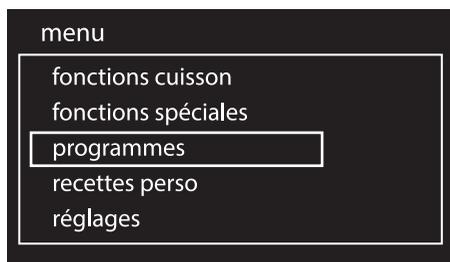
5. Au terme de la fonction, maintenez la pression sur la manette de commande pendant 5 secondes pour revenir au menu principal.



3.7 Programmes

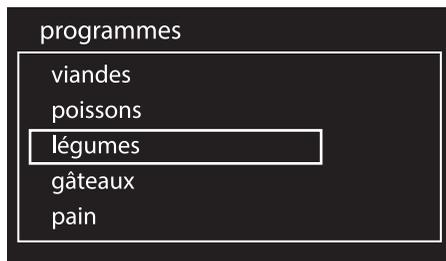
i Il est ainsi possible de sélectionner un programme pré-mémorisé pour la cuisson d'aliments. Suivant le poids sélectionné, l'appareil calcule automatiquement les paramètres optimaux de cuisson.

1. Dans la page-écran de l'horloge appuyez sur la manette de commande pour entrer dans le menu principal.
2. Tournez la manette de commande vers la droite ou vers la gauche pour sélectionner **programmes** du menu principal.
3. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.

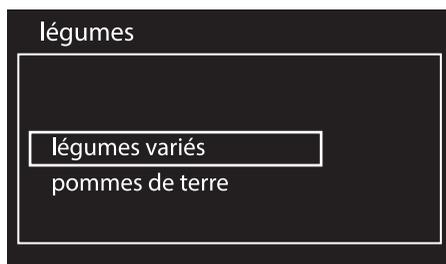


Exécution d'un programme

1. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner le type d'aliment souhaité dans le menu « programmes ».
2. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.

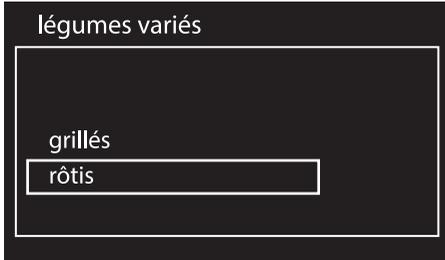


3. Sélectionnez le sous-type d'aliment à cuisiner et appuyez sur la manette de commande pour confirmer.

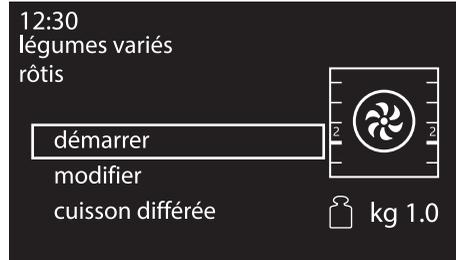




4. Sélectionnez le type de traitement (lorsque cela est possible en fonction de l'aliment choisi) et appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



On peut maintenant lancer le programme sélectionné, modifier les réglages de façon permanente ou exécuter une cuisson différée.

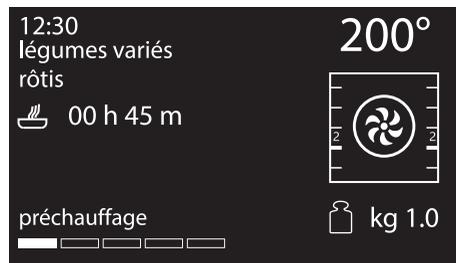


FR

5. Tournez la manette de commande pour sélectionner le poids de l'aliment.



6. 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.



Utilisation

7. Un message indique qu'il faut enfourner l'aliment et autoriser le début de la cuisson.

12:40
légumes variés
rôtis
 00 h 45 m

200°



enfourner le plat
appuyer manette dr.

 kg 1.0

8. Appuyez sur la manette de commande pour commencer la cuisson.

12:41
légumes variés
rôtis
 00 h 44 m

200°



cuisson en cours

 kg 1.0

Fin d'un programme

1. Au terme du programme, l'appareil informera l'utilisateur par des signaux sonores et le symbole  clignotant.

13:25
légumes variés
rôtis
 00 h 00 m

200°



cuisson terminée

 kg 1.0

2. Pour effectuer une nouvelle cuisson avec les paramètres déjà sélectionnés, appuyez sur la manette de commande (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.



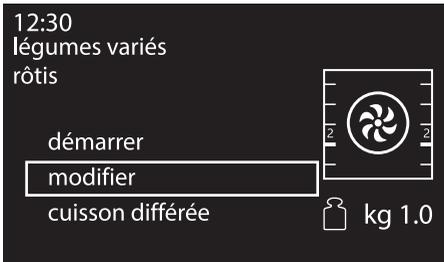
Il est recommandé de ne pas enfourner le mets au cours de la phase de préchauffage. Attendez le message spécifique.

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

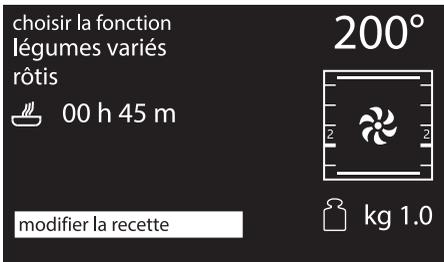


Modification permanente d'un programme

1. À l'intérieur du programme sélectionné, tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner **modifier** dans le menu de l'aliment sélectionné.
2. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.

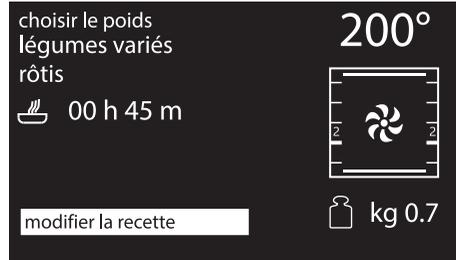


3. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner la **fonction** à associer au programme.



4. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.

5. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner le **poids** de l'aliment à associer au programme.



6. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.
7. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner la **durée** de la cuisson à associer au programme.

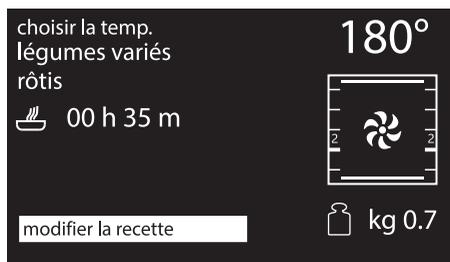


8. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.

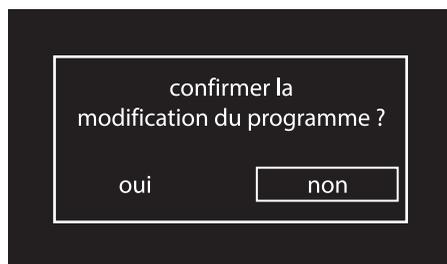


Utilisation

9. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner la **température** de cuisson à associer au programme.

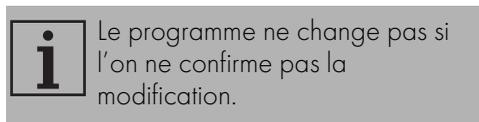
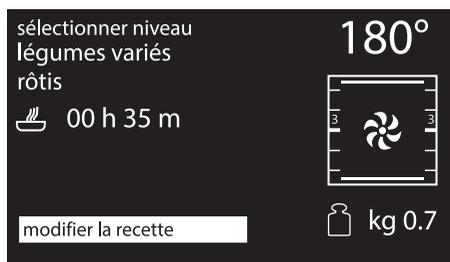


13. En appuyant à nouveau sur la manette de commande on revient au point 2 de la séquence de modification. Pour mémoriser le programme, appuyez sur la manette de retour. Il sera demandé de confirmer les modifications qu'on vient de sélectionner.



10. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.

11. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner le **niveau** à associer au programme.



14. Si la modification est confirmée l'afficheur montrera un message de confirmation.



12. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



Tableaux des programmes prédéfinis

VIANDES

Sous-type	Traitement	Poids (Kg)	Niveau	Fonction	Temp. (°C)	Temps (minutes)
Rôti de bœuf	saignant	1,3	2		200	49
	rosé	1,3	2		200	56
	à point	1,4	2		200	70
Carré de porc	-	0,8	2		190	88
Agneau	rosé	2	2		190	105
	à point	2,1	2		190	130
Veau	-	1	2		190	80
Ribs	-	1	4		250	10 + 6 ⁽¹⁾
Côtelettes de porc	-	1,3	4		280	14 + 4 ⁽¹⁾
Saucisses de porc	-	1	4		280	7 + 5 ⁽¹⁾
Lard de porc tranché	-	0,4	4		250	4 + 2 ⁽¹⁾
Dinde	rôti	2,3	2		190	115
Poulet	rôti	1	2		200	80
Lapin	rôti	0,9	2		190	75

⁽¹⁾ Pour les cuissons au grill, on conseille de cuire les aliments des deux côtés en suivant les temps indiqués dans le tableau. Le temps le plus long indiqué se réfère toujours au premier côté à cuire en partant de l'aliment cru.



Utilisation

POISSON

Sous-type	Traitement	Poids (Kg)	Niveau	Fonction	Temp. (°C)	Temps (minutes)
Poisson frais	-	0,5	2		160	35
Poisson congelé	-	0,6	2		160	50
Bar	-	1	2		160	50
Lotte	-	0,5	2		160	57
Dorade	-	1,2	2		180	65
Turbot	-	1	2		160	40

LÉGUMES

Sous-type	Traitement	Poids (Kg)	Niveau	Fonction	Temp. (°C)	Temps (minutes)
Légumes variés	grillés	0,5	4		250	15 + 8 ⁽¹⁾
	au four	1	2		200	33
Pommes de terre	morceaux rôtis	1	2		200	30
	frites congelées	0,5	2		220	18

⁽¹⁾ Pour les cuissons au grill, on conseille de cuire les aliments des deux côtés en suivant les temps indiqués dans le tableau. Le temps le plus long indiqué se réfère toujours au premier côté à cuire en partant de l'aliment cru.



GÂTEAUX

Sous-type	Traitement	Poids (Kg)	Niveau	Fonction	Temp. (°C)	Temps (minutes)
Savarin	-	1,5	2		160	50
Biscuits	-	0,5	2		160	23
Muffins	-	0,5	2		160	21
Beignets	-	0,5	2		180	70
Meringues	-	0,4	2		130	93
Génoise	-	1	2		150	60
Strudel	-	0,8	2		170	45
Tarte confiture	-	1	2		170	43
Pain brioché	-	0,9	2		180	39
Croissant	-	0,5	2		160	35

FR

PAIN

Sous-type	Traitement	Poids (Kg)	Niveau	Fonction	Temp. (°C)	Temps (minutes)
Pain à la levure	-	0,8	2		200	27
Fougasse	-	1	2		180	20
Pizza en moule	-	0,9	2		280	12



Utilisation

PIZZA

Sous-type	Traitement	Poids (Kg)	Niveau	Fonction	Temp. (°C)	Temps (minutes)
Pizza sur pierre	fraîche	0,7	1 ⁽²⁾		280	7
	congelée	0,2	1 ⁽²⁾ (3)		230	4

⁽²⁾ La pierre doit être posée sur la sole du four.

⁽³⁾ La pizza congelée cuite sur la pierre n'exige pas des temps de cuisson différents en fonction du poids.

PÂTES/RIZ

Sous-type	Traitement	Poids (Kg)	Niveau	Fonction	Temp. (°C)	Temps (minutes)
Pâtes au four	-	1,9	1		220	35
Lasagnes	-	3	1		230	40
Paella	-	0,5	2		190	25
Quiche lorraine	-	1	1		200	40
Soufflé	-	0,5	2		180	25



CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE

Sous-type	Traitement	Poids (Kg)	Niveau	Fonction	Temp. (°C)	Temps (minutes)
Veau	-	1,5	2		90	540
Bœuf	saignant	1,4	2		90	190
	à point	1	2		90	480
Échine de porc	-	1	2		90	420
Agneau	-	1,5	2		90	480

FR



Les temps de cuisson décrits dans les tableaux 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 à l'état initial suivant les réglages d'origine après une modification permanente éventuelle, il faut introduire les données indiquées dans les tableaux précédents.



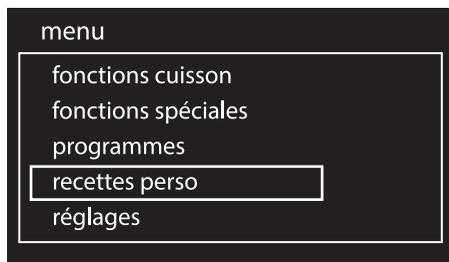
Si le mode puissance éco est activé (voir 3.9 Réglages) les temps de préchauffage ou de cuisson peuvent varier.



3.8 Recettes personnelles

i Grâce à ce menu, vous pouvez entrer une recette personnelle avec des paramètres à votre choix. À la première utilisation il sera proposé seulement d'ajouter une nouvelle recette. Après avoir mémorisé les recettes personnelles, celles-ci seront proposées à nouveau dans le menu correspondant.

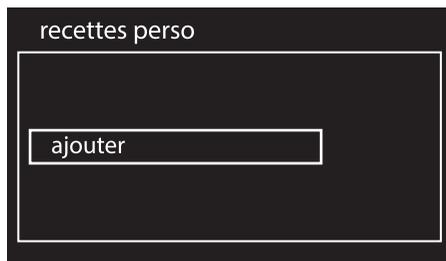
1. Dans la page-écran de l'horloge appuyez sur la manette de commande pour entrer dans le menu principal.
2. Tournez la manette de commande vers la droite ou vers la gauche pour sélectionner **recettes perso** du menu principal.
3. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



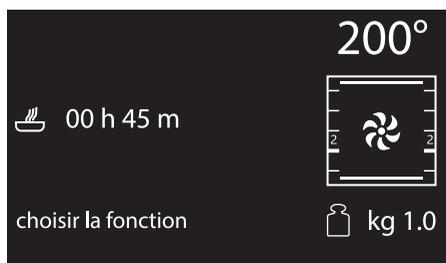
i On peut mémoriser jusqu'à un maximum d'environ 10 recettes personnelles.

Adjonction d'une recette

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

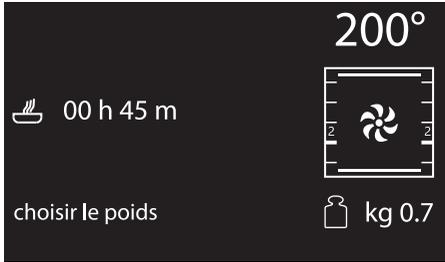


2. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner la **fonction** à associer à la recette.

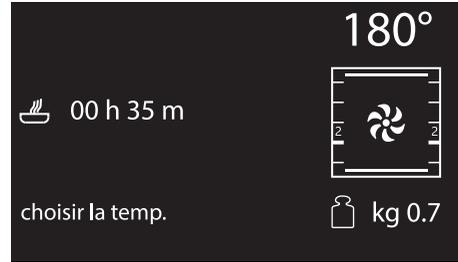




- Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.
- Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner le **poids** de l'aliment à associer à la recette.



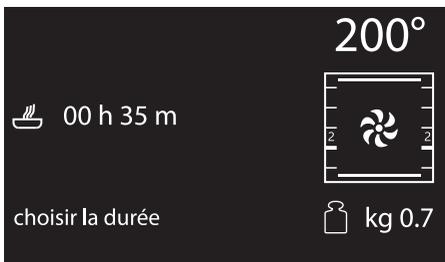
- Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.
- Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner la **température** de cuisson à associer à la recette.



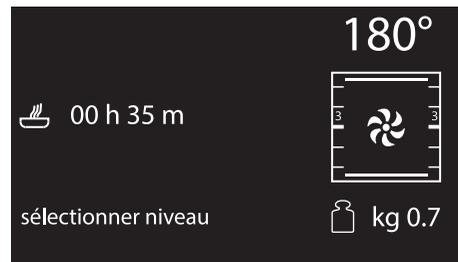
- Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.

i Il est possible de régler ou de modifier le poids jusqu'à 5 kg mais il appartient à l'utilisateur d'évaluer l'encombrement de l'aliment à l'intérieur de la cavité de cuisson.

- Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner la **durée** de la cuisson à associer à la recette.



- Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.
- Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner le **niveau** à associer à la recette.



- Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



Utilisation

12. En appuyant à nouveau sur la manette de commande on revient au point 2 de la séquence de modification. Appuyez sur la manette de retour pour mémoriser la recette. Il vous sera demandé d'entrer un nom pour la recette que vous venez de créer.

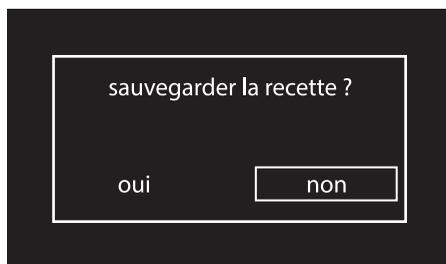


13. Introduisez le nom de la recette. Tournez la manette de commande jusqu'à sélectionner le caractère à entrer. À chaque pression de la manette de commande un caractère du nom sera entré. Le caractère  efface la lettre précédente.

 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.

14. Après avoir donné un nom à votre recette, appuyez sur la manette de retour pour confirmer ou non la programmation effectuée. Sélectionnez **OUI** si vous voulez mémoriser la recette.



 La sélection de l'option « NON » entraînera le refus des modifications effectuées.

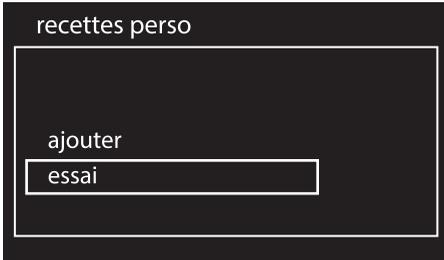
15. Si la modification est confirmée l'afficheur montrera un message de confirmation.



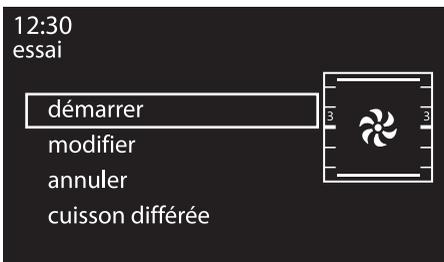


Démarrage d'une recette personnelle

1. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner une **recette personnelle** préalablement mémorisée du menu « recettes perso » (dans l'exemple la recette **essai** a été mémorisée).

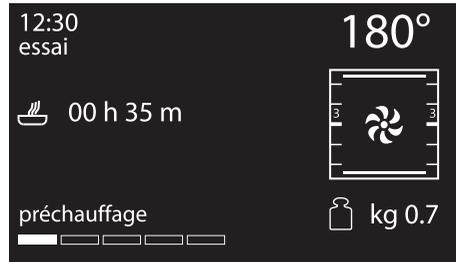


2. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.
3. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner **démarrer**.



4. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.

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



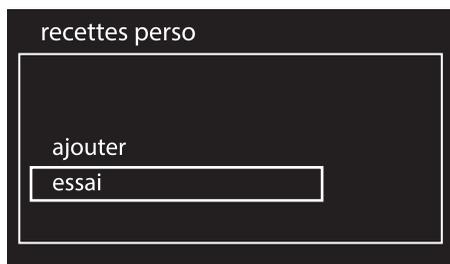
Pendant la cuisson il est toujours possible de modifier la température et le temps de cuisson, mais ils ne seront pas mémorisés pour les utilisations successives de la recette.



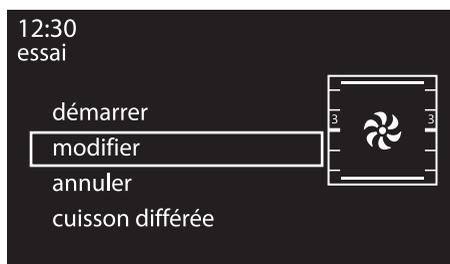
Utilisation

Modification d'une recette personnelle

1. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner une **recette personnelle** préalablement mémorisée du menu « recettes perso » (dans l'exemple la recette **essai** a été mémorisée).



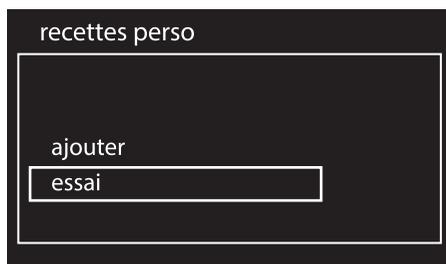
2. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.
3. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner **modifier**.



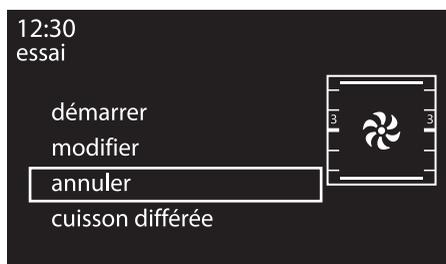
4. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.
5. Répétez les mêmes étapes en partant du point 2 du chapitre « Adjonction d'une recette ».

Annulation d'une recette personnelle

1. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner une **recette personnelle** préalablement mémorisée du menu « recettes perso » (dans l'exemple la recette **essai** a été mémorisée).



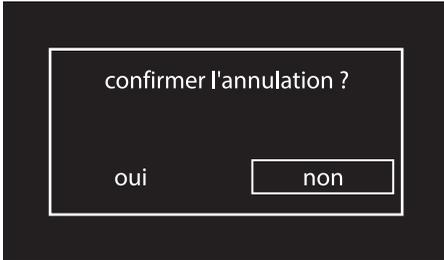
2. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.
3. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner l'option **annuler**.



4. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



5. Confirmez l'annulation. Sélectionnez OUI pour éliminer définitivement la recette.

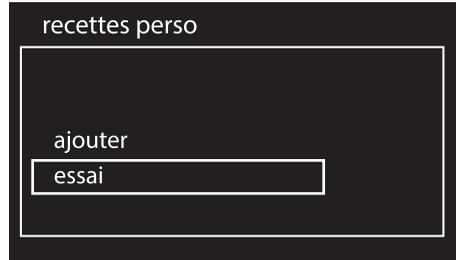


6. Si l'annulation est confirmé, l'afficheur présente un message de confirmation.

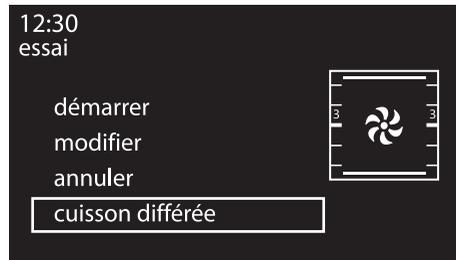


Cuisson différée

1. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner une **recette personnelle** préalablement mémorisée du menu « recettes perso » (dans l'exemple la recette **essai** a été mémorisée).



2. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.
3. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner l'option **cuisson différée**.

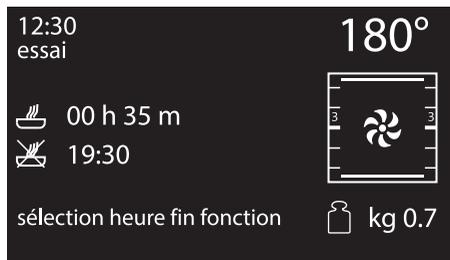


4. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.

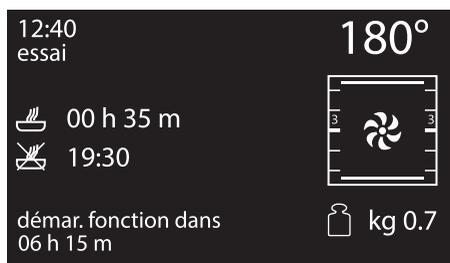


Utilisation

5. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner l'heure de fin de cuisson. Le symbole  clignote.



6. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.

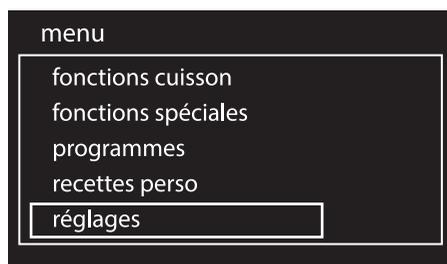


- Après quelques secondes le symbole  cesse de clignoter. L'appareil reste en attente de l'horaire de départ différé.

3.9 Réglages

 Ce menu permet de configurer le produit.

1. Dans la page-écran de l'horloge appuyez sur la manette de commande pour entrer dans le menu principal.
2. Tournez la manette de commande vers la droite ou vers la gauche pour sélectionner **réglages** du menu principal.
3. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.

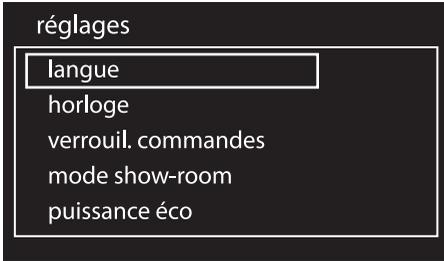




Langue

Il permet de sélectionner la langue souhaitée parmi celles disponibles.

1. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner **langue** du menu « réglages ».



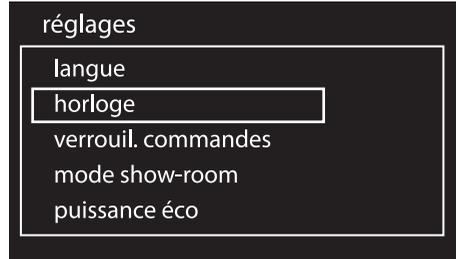
2. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.
3. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner la langue souhaitée.



4. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer la langue sélectionnée.

Horloge

Ce menu permet de modifier l'heure affichée.



1. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour régler l'heure.
2. Appuyez sur la manette de commande pour passer à la modification des minutes.
3. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour régler les minutes.



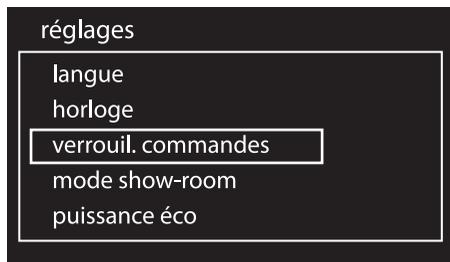
4. Appuyez sur la manette de retour pour confirmer.



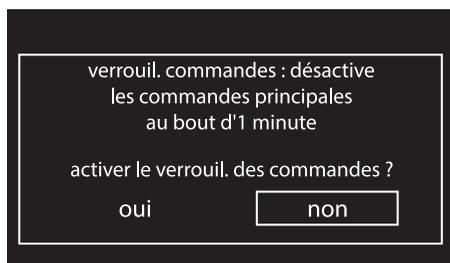
Utilisation

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.



- Pour confirmer l'activation du verrouillage des commandes sélectionnez **OUI**.



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

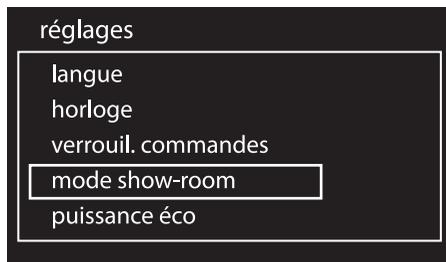
- Pour désactiver temporairement le verrouillage au cours d'une cuisson, maintenez la manette de retour enfoncée pendant 3 secondes. Une minute après la dernière sélection, le verrouillage redevient actif.



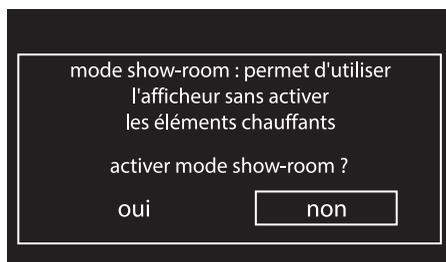
Si les positions de la manette de commande ou de retour sont touchées ou modifiées, l'afficheur montrera un avertissement pendant deux secondes.

Mode show-room (uniquement pour les exposants)

En activant ce mode, l'appareil désactive tous les éléments chauffants tout en maintenant le panneau de commandes actif.



- Pour confirmer l'activation du mode show-room sélectionnez **OUI**.



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



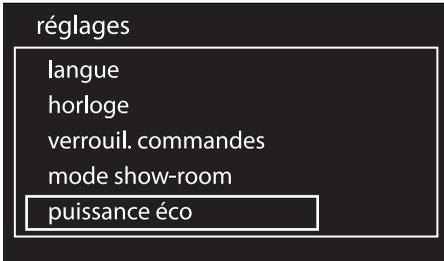
Pour utiliser normalement l'appareil réglez ce mode sur **OFF**.



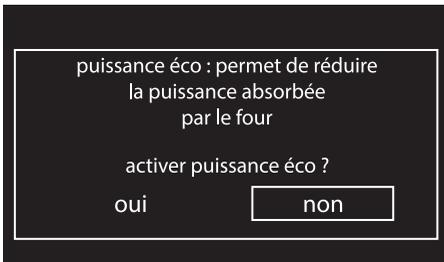
Puissance éco (sur certains modèles uniquement)

Lorsqu'on active ce mode de fonctionnement, l'appareil limite la puissance utilisée. Il est indiqué pour utiliser simultanément plusieurs appareils électroménagers.

Si cette option est activée, l'afficheur présente le symbole .



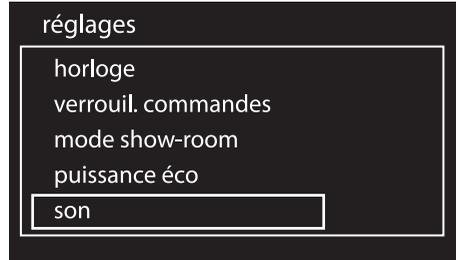
- Pour confirmer l'activation du mode puissance éco sélectionnez OUI.



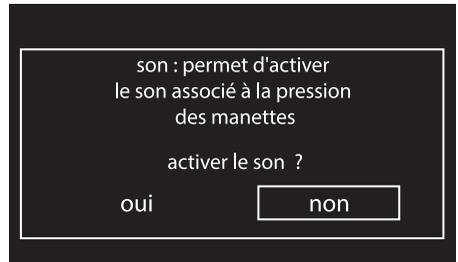
Quand le mode puissance éco est actif, les temps de préchauffage et de cuisson peuvent être plus longs.

Son

À chaque pression sur les manettes l'appareil émet un son. Ce réglage permet de le désactiver.



- Pour désactiver le son associé à la pression des manettes sélectionnez NON.

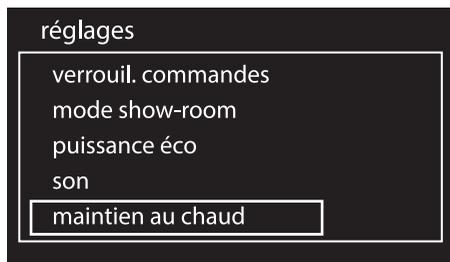




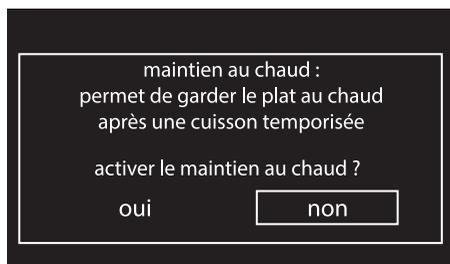
Utilisation

Maintien au chaud

Ce mode permet à l'appareil, à la fin d'une cuisson avec une durée réglée (si elle n'est pas interrompue manuellement), de conserver au chaud (à basse température) l'aliment à peine qu'on vient de cuire et d'en préserver les caractéristiques organoleptiques et olfactives obtenues durant la cuisson.

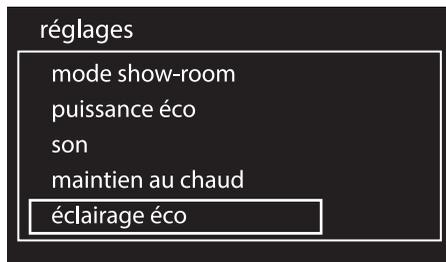


- Pour confirmer l'activation du maintien au chaud sélectionnez OUI.

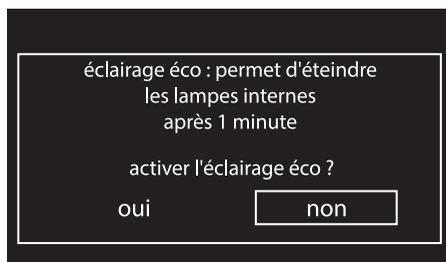


Éclairage éco

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



- 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.



Si la fonction Éclairage Éco est réglée sur OFF, l'appareil en stand-by affiche l'heure dans la modalité faible luminosité.



La fonction Éclairage Éco réglée sur OFF comporte une consommation d'énergie plus important de l'appareil en stand-by.



Le contrôle manuel d'allumage/extinction est toujours disponible en tournant la manette de retour à droite pour les deux réglages.



Le mode Éclairage Éco active également l'extinction de l'afficheur au bout de deux minutes d'inutilisation.

Horloge numérique

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

réglages

puissance éco

son

maintien au chaud

éclairage éco

horloge numérique

- Pour confirmer l'activation de l'horloge numérique sélectionnez OUI.

horloge numérique : permet de voir l'horloge en format numérique dans l'état d'arrêt

activer horloge numérique ?

oui

non

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

12:30



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.



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

4.2 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.



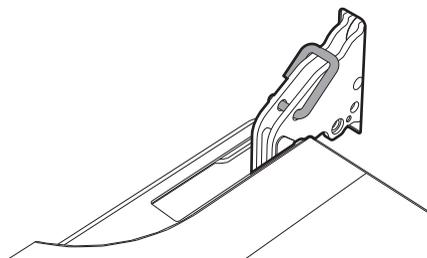
4.3 Nettoyage de la porte

Démontage de la porte

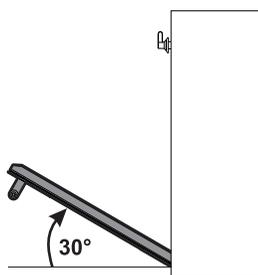
Pour faciliter le nettoyage, on conseille d'enlever la porte et de la placer sur un chiffon.

Pour enlever la porte, procédez comme suit :

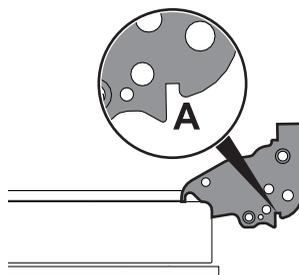
1. Ouvrez complètement la porte et introduisez les deux pivots dans les trous des charnières indiqués dans la figure.



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



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.



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

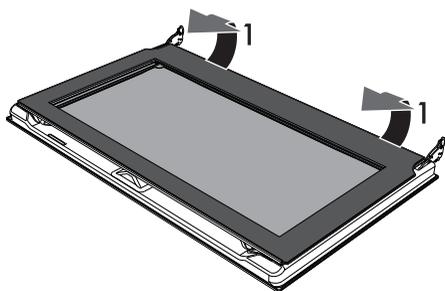


Nettoyage et entretien

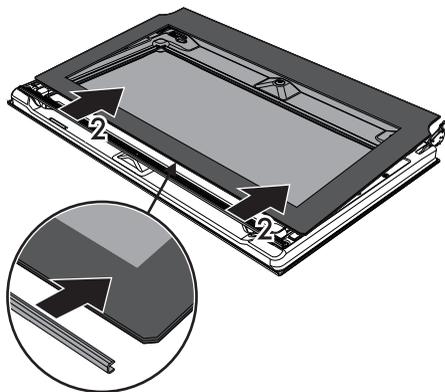
Démontage des vitres internes

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

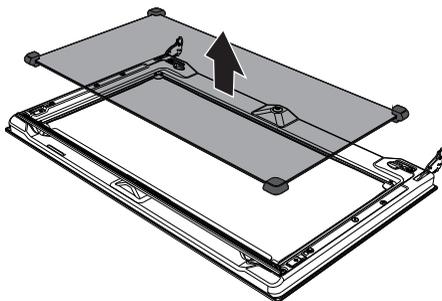
1. Ouvrez la porte.
2. Positionnez les crochets de blocage dans les trous des charnières pour empêcher la fermeture accidentelle de la porte.
3. Tirez la vitre interne délicatement par l'arrière vers le haut, en suivant le mouvement indiqué par les flèches (1).



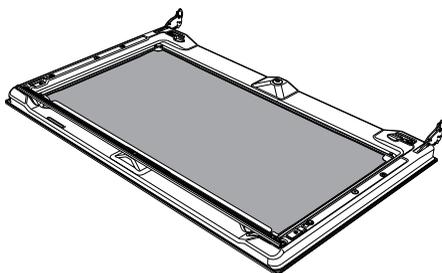
4. Retirez la vitre interne du listel antérieur (2) pour l'extraire de la porte.



5. Démontez les vitres intermédiaires en les soulevant vers le haut.



6. 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.



7. A la fin des opérations de nettoyage, remettez la vitre intermédiaire dans son logement dans la porte.
8. Pour repositionner la vitre interne, introduisez la partie supérieure dans son listel dans la porte et encastrez les 2 pivots arrière dans leurs logements avec une légère pression.



4.4 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, on conseille de démonter :

- la porte ;
- les glissières de support pour grilles et lèchefrites ;
- le joint du four.



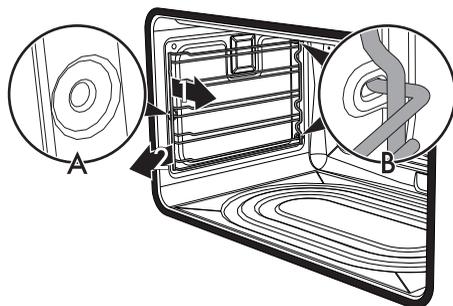
Si l'on utilise des produits de nettoyage spécifiques, on conseille de faire fonctionner l'appareil à la température maximale pendant environ 15/20 minutes, afin d'éliminer les éventuels résidus.

Démontage des glissières de support pour grilles et lèchefrites

Le démontage des glissières de support pour grilles et lèchefrites facilite ultérieurement le nettoyage des parties latérales.

Pour démonter les cadres de support pour grilles et lèchefrites :

- Tirez la structure 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 qu'on vient de décrire pour repositionner les glissières de support pour grilles et lèchefrites.



Nettoyage et entretien

4.5 Pyrolyse



La pyrolyse est un procédé de nettoyage automatique à haute température qui dissout la saleté. Grâce à ce procédé, on peut nettoyer l'intérieur de la cavité de cuisson avec une facilité extrême.



Utilisation impropre
Risque de dommages aux surfaces

- Éliminez de l'intérieur de la cavité de cuisson les résidus consistants d'aliments ou les débordements datant des cuissons précédentes.
- Éteignez les brûleurs ou plaques électriques de la plaque de cuisson éventuellement installé sur l'appareil.

Opérations préliminaires

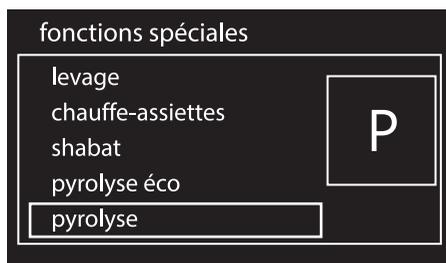
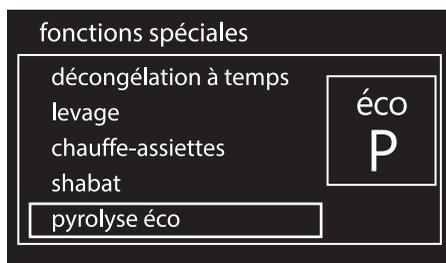
Avant de démarrer la pyrolyse :

- 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 de la cavité de cuisson.
- Enlevez les glissières de support pour grilles et lèchefrites.
- Enlevez la protection supérieure (si elle est présente).
- Fermez la porte.

Réglage de la pyrolyse

1. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner **pyrolyse éco** ou **pyrolyse** dans le menu « fonctions spéciales ». Ensuite appuyez sur la manette de commande pour confirmer.





2. Tournez la manette de commande pour programmer la durée du cycle de nettoyage d'un minimum de 2 heures à un maximum de 3 heures (à l'exception de la fonction  dont la durée est fixe sur la valeur de 2 heures).



3. Appuyez sur la manette de commande. Le symbole  cesse de clignoter. L'afficheur présente un avis qui invite à enlever les accessoires à l'intérieur de la cavité de cuisson.



4. Appuyez sur la manette de commande pour démarrer la pyrolyse.



Durée conseillée de la pyrolyse :

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



Nettoyage et entretien

Pyrolyse

1. 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 )

12:45
pyrolyse éco

 01 h 45 m



pyrolyse en cours

12:45
pyrolyse

 02 h 45 m



pyrolyse en cours

2. À la fin de la pyrolyse, la porte reste verrouillée tant que la température à l'intérieur de la cavité de cuisson ne revient pas à des niveaux de sécurité.

14:30
pyrolyse éco

 00 h 00 m



fin de la pyrolyse
refroidissement

15:30
pyrolyse

 00 h 00 m



fin de la pyrolyse
refroidissement

3. L'afficheur présente un avis indiquant que la procédure de refroidissement de la cavité de cuisson est en cours.



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



4. Attendre que l'appareil ait refroidi et 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 continuera automatiquement pendant une période suffisante pour éviter des surchauffes des parois des meubles et de la façade de la cavité de cuisson.



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.

Réglage de la pyrolyse programmée

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

1. Après avoir choisi la durée de la pyrolyse, appuyez sur la manette de commande. L'afficheur montrera l'heure et le symbole  s'allumera.
2. Tournez la manette de commande pour sélectionner l'heure à laquelle on souhaite terminer la pyrolyse.
3. Après quelques secondes, les symboles  et  restent fixes et l'appareil est en attente d'atteindre l'heure de départ réglée pour démarrer le cycle de nettoyage.



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.



Nettoyage et entretien

4.6 Entretien extraordinaire

Remplacement de l'ampoule d'éclairage interne



Pièces sous tension électrique
Danger d'électrocution

- Mettez l'appareil hors tension.

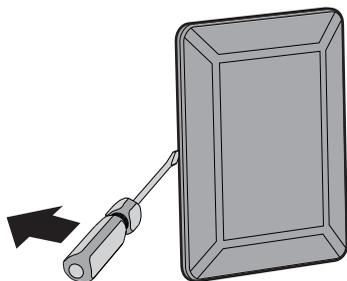


La cavité de cuisson contient une ampoule de 40W.

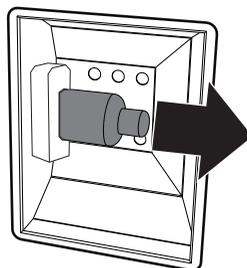
1. Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur de la cavité de cuisson.
2. Enlevez les glissières de support pour grilles et lèchefrites.
3. Enlevez le couvercle de l'ampoule au moyen d'un ustensile (par exemple un tournevis).



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

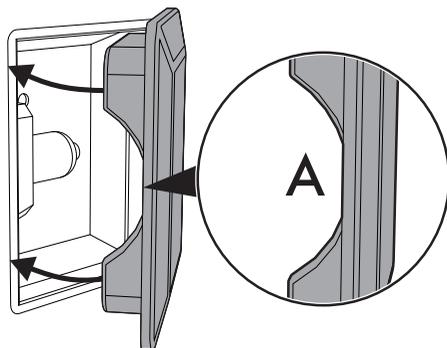


4. Dévissez et enlevez l'ampoule.



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

5. Insérez une ampoule neuve.
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.



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 l'appareil est équipé d'une protection qui ne permet pas de sélectionner une fonction quand le verrouillage de la porte est actif. Parce que à l'intérieur de la cavité de cuisson la température est encore élevée et ne permettrait aucun 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 l'appareil en attendant quelques minutes avant de sélectionner de nouveau un 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.



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.



Installation

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

S'assurer que les caractéristiques du réseau électrique sont appropriées aux données indiquées sur la plaque.

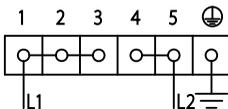
La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage est placée dans une position bien visible sur l'appareil.

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.

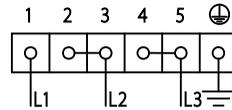
L'appareil peut fonctionner dans les modalités suivantes :

- **220-240 V 2 \sim**



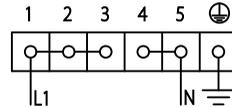
Câble **tripolaire 3 x 2,5 mm²**.

- **220-240 V 3 \sim**



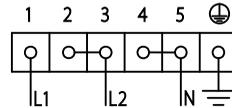
Câble **tétrapolaire 4 x 1,5 mm²**.

- **220-240 V 1N \sim**



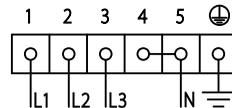
Câble **tripolaire 3 x 2,5 mm²**.

- **380-415 V 2N \sim**



Câble **tétrapolaire 4 x 1,5 mm²**.

- **380-415 V 3N \sim**



Câble **pentapolaire 5 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

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 Pour l'installateur

- La fiche doit rester accessible après l'installation. Ne pliez ou ne coincez pas le câble de raccordement au réseau électrique.
- L'appareil doit être installé selon les schémas d'installation.
- Si l'appareil ne fonctionne pas correctement après avoir effectué toutes les vérifications, appelez le service après-vente autorisé le plus proche de chez vous.
- Lorsque l'appareil est correctement installé, veuillez instruire l'utilisateur sur la méthode de fonctionnement correcte.

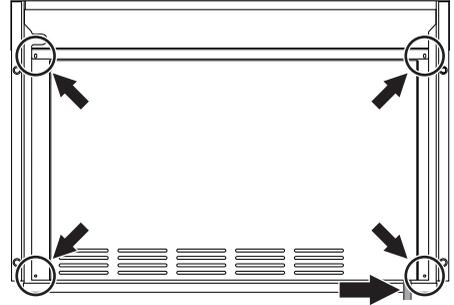
5.3 Remplacement du câble



**Tension électrique
Danger d'électrocution**

- Mettez l'appareil hors tension.

1. Desserrez les 4 vis du carter postérieur.



Position des vis et du câble d'alimentation (vue arrière)

2. Soulevez légèrement le carter supérieur et démontez le carter postérieur pour accéder au bornier.
3. Remplacez le câble.
4. Assurez-vous que les câbles (four ou plaque de cuisson éventuelle) suivent le parcours optimal de manière à éviter tout contact avec l'appareil.



Installation

5.4 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.

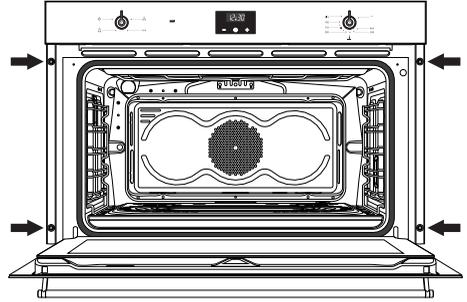


Dégagement de chaleur durant le fonctionnement de l'appareil
Risque d'incendie

- 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.

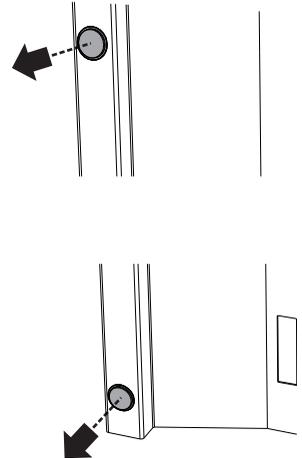
Douilles de fixation

1. Positionnez l'appareil dans l'emplacement.
2. Ouvrez complètement la porte.



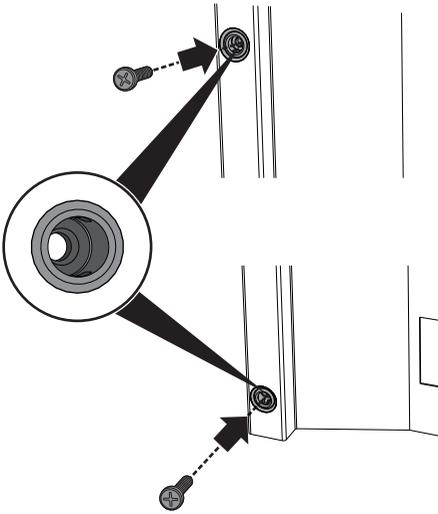
position des bouchons
(vue frontale)

3. Enlevez les bouchons des douilles qui sont insérés sur l'avant du four.

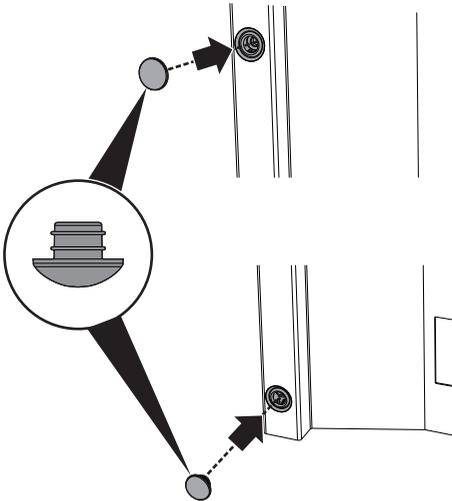




4 Fixez l'appareil au meuble en utilisant les vis.

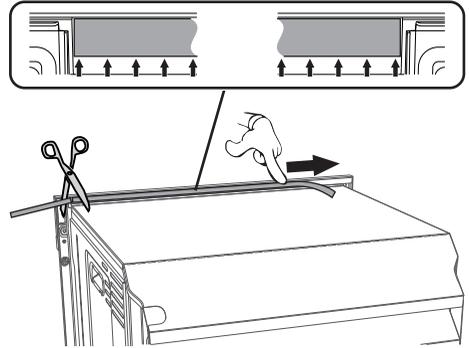


5 Couvrez les douilles avec les bouchons démontés précédemment.

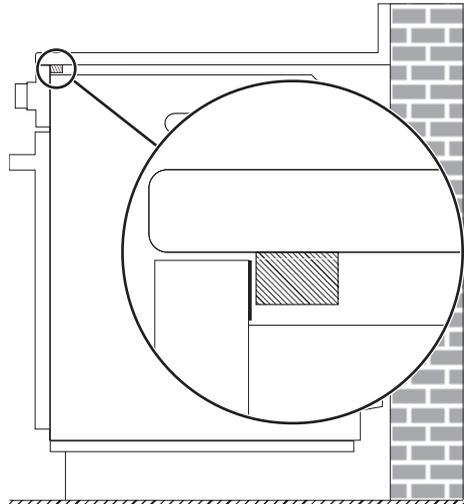


Joint du panneau

Pour les installations sous le plan de travail, il faut coller le joint fourni sur la partie postérieure du panneau pour éviter les éventuelles infiltrations d'eau ou d'autres liquides provenant du plan de travail situé au-dessus.



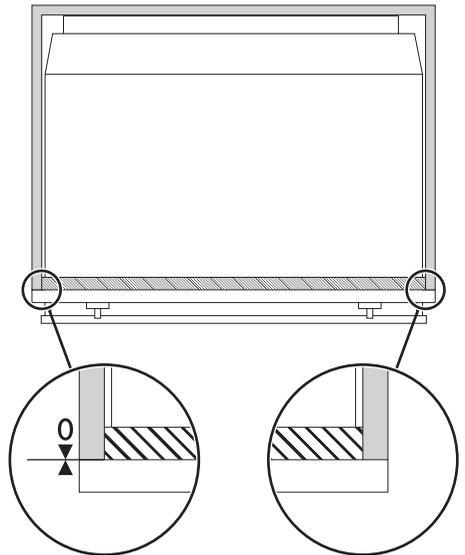
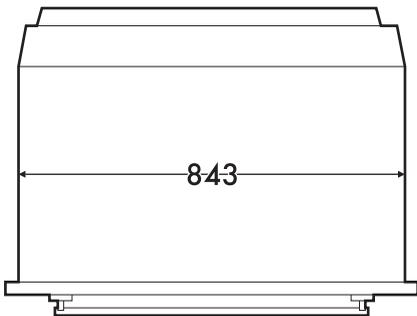
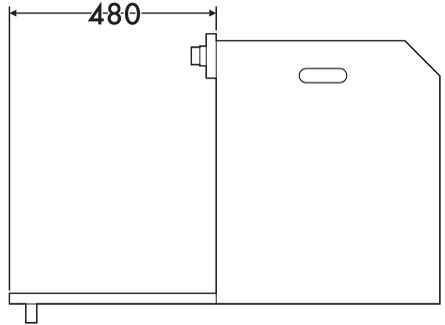
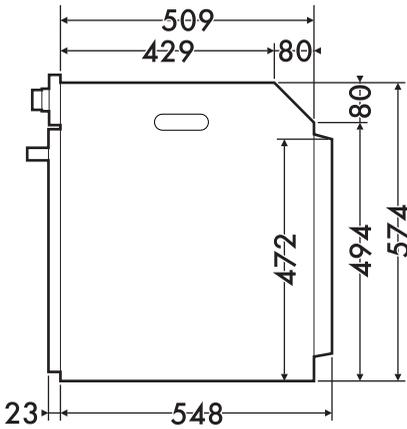
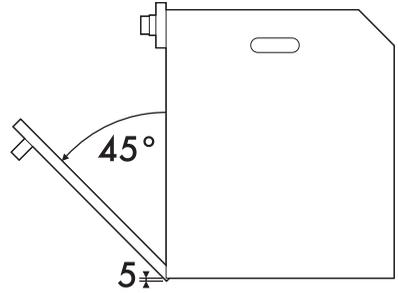
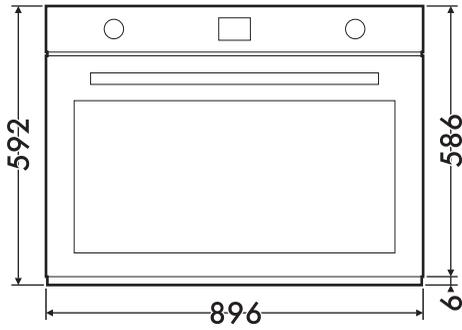
Installez une barre en bois en-dessous du plan de travail.





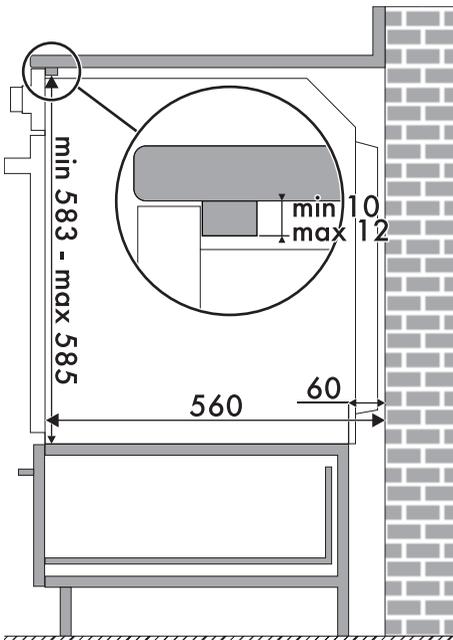
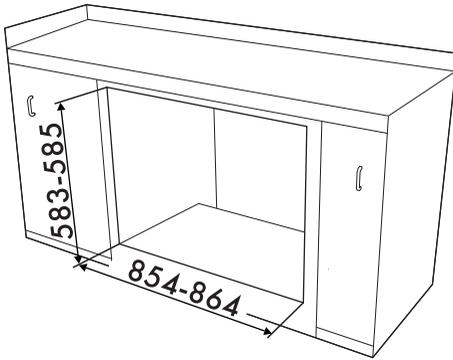
Installation

Dimensions hors tout de l'appareil (mm)





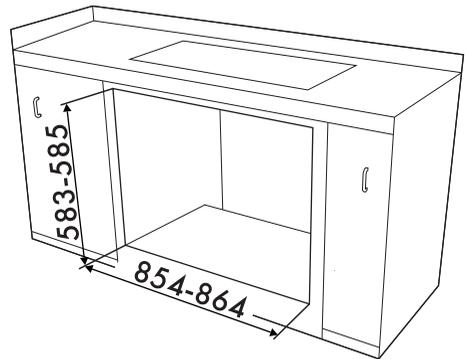
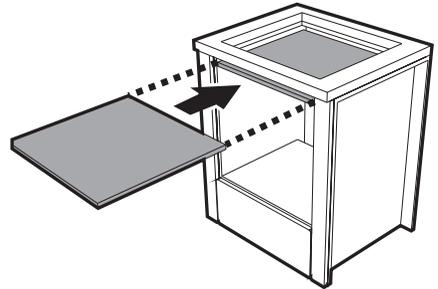
Encastrement sous les plans de travail (mm)



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

Encastrement sous les plaques de cuisson

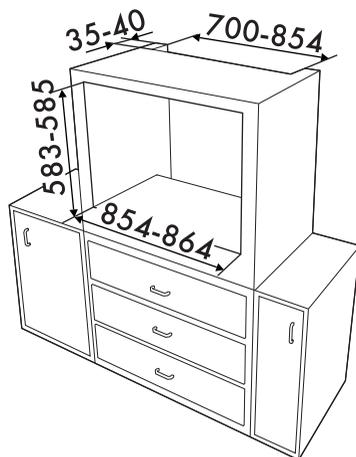
Si l'on positionne une plaque de cuisson au-dessus du four, il faudra installer une paroi de séparation en bois à une distance minimale de **10 mm** du côté supérieur du four pour éviter les surchauffes durant le fonctionnement simultané des deux appareils. On ne doit pouvoir enlever la paroi de séparation qu'avec des outils spécifiques.



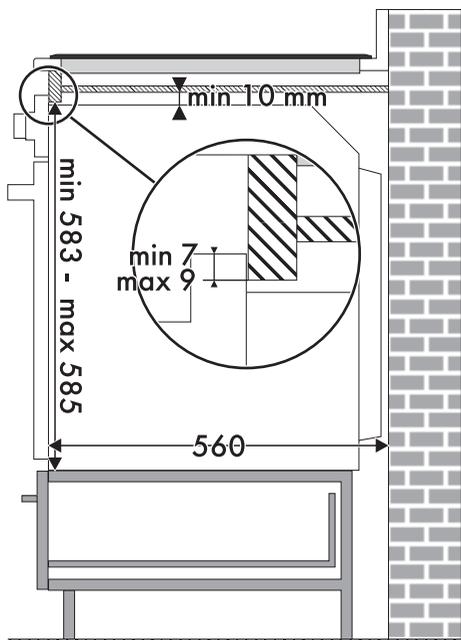


Installation

Encastrement en colonne (mm)



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



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

