

Sommaire

1 Avertissements	72
1.1 Avertissements généraux de sécurité	72
1.2 But de l'appareil	75
1.3 Responsabilité du fabricant	76
1.4 Ce manuel d'utilisation	76
1.5 Plaque d'identification	76
1.6 Élimination	76
1.7 Comment lire le manuel d'utilisation	77
2 Description	78
2.1 Description générale	78
2.2 Panneau de commandes	79
2.3 Autres parties	79
2.4 Accessoires disponibles	80
3 Utilisation	81
3.1 Avertissements	81
3.2 Première utilisation	81
3.3 Utilisation des accessoires	82
3.4 Utilisation du four	82
3.5 Conseils pour la cuisson	88
4 Nettoyage et entretien	92
4.1 Avertissements	92
4.2 Nettoyage de l'appareil	92
4.3 Démontage de la porte	92
4.4 Nettoyage des vitres de la porte	93
4.5 Vapor Clean	95
4.6 Entretien extraordinaire	97
5 Installation	99
5.1 Branchement électrique	99
5.2 Pour l'installateur	99
5.3 Remplacement du câble	100
5.4 Positionnement	100

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.
- Ne vous asseyez pas sur l'appareil.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties en acier ou traitées en surface 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.
- 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.

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

Pour cet appareil

- Faites attention car la vapeur n'est pas visible à certaines températures.
- Durant ou après le processus de cuisson, ouvrez avec prudence la porte de l'appareil.
- La vaisselle doit toujours résister à la vapeur et à la chaleur.
- 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.



Avertissements

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.

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

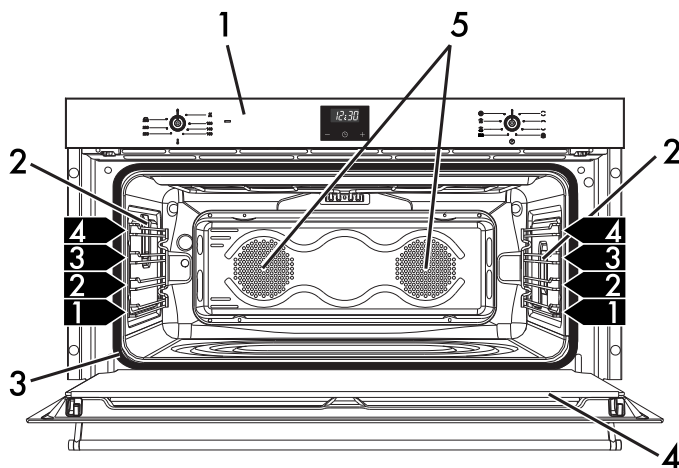
1. Séquence d'instructions pour l'utilisation.
- Instruction d'utilisation individuelle.



Description

2 Description

2.1 Description générale



1 Panneau de commandes

2 Lampes

3 Joint

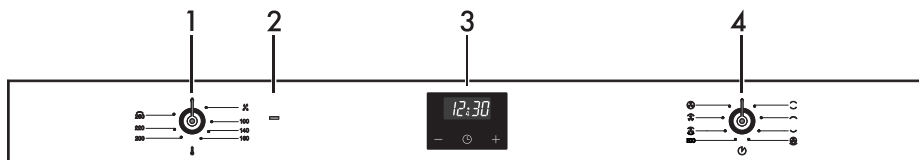
4 Porte

5 Turbines

1,2,3 Niveau du cadre



2.2 Panneau de commandes



1 Manette de la température

Cette manette permet de sélectionner la température de cuisson.

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

2 Voyant du thermostat

Il s'allume lorsque le four est en train de chauffer. Il s'éteint lorsque la température est atteinte. L'allumage et l'extinction régulières signalent que la température sélectionnée à l'intérieur du four est maintenue constante.

3 Horloge programmeur

Utile pour afficher l'heure actuelle, sélectionner une cuisson programmée ou programmer le temporisateur minuteur.

4 Manette des fonctions

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.

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 ÉCO et Vapor Clean  (sur certains modèles uniquement).
- Quand la manette de la température est tournée légèrement à droite (activation et désactivation manuelle).



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



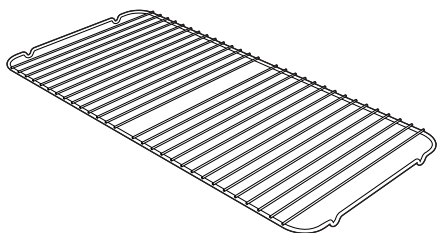
Il est impossible d'éteindre l'éclairage interne lorsque la porte est ouverte.



Description

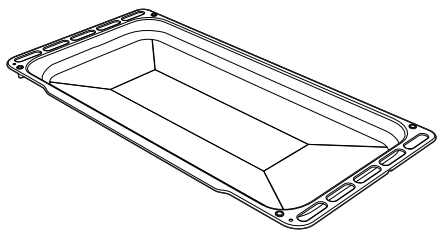
2.4 Accessoires disponibles

Grille pour lèche-frite



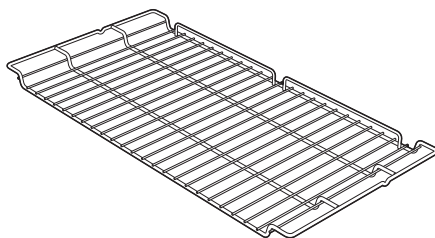
À poser au-dessus d'une lèche-frite pour la cuisson d'aliments qui peuvent goutter.

Lèche-frite 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.

i Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.

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

i 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'en 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.

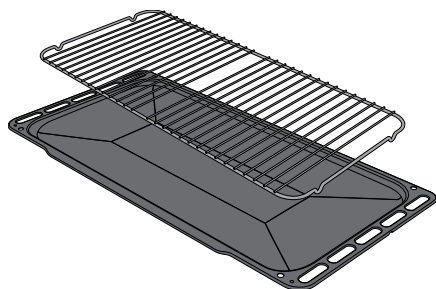


Utilisation

3.3 Utilisation des accessoires

Grille pour lèche-frite

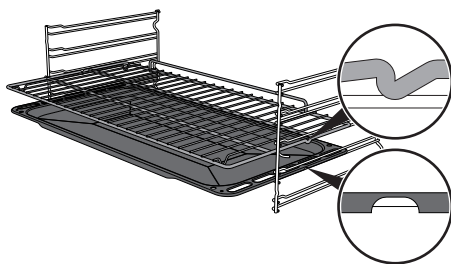
Introduisez la grille pour lèche-frite à l'intérieur de la lèche-frite. On peut ainsi recueillir les graisses séparément des aliments en train de cuire.



Grilles et lèche-frites

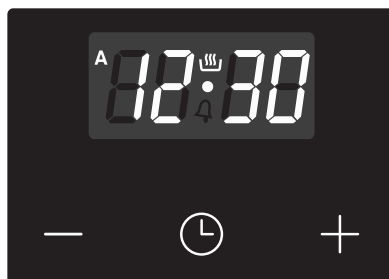
Les grilles et les lèche-frites doivent être insérées dans les glissières latérales jusqu'au point d'arrêt.




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.






3.4 Utilisation du four

Horloge programmeur



-  Touche diminution de la valeur
-  Touche horloge
-  Touche augmentation de la valeur

 Assurez-vous que l'horloge programmeur indique le symbole de durée de cuisson  : dans le cas contraire, il sera impossible d'allumer le four.

Appuyez sur la touche  pour remettre à zéro l'horloge programmeur.



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.






Réglage de l'heure





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

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

1. Appuyez sur la touche horloge  pendant deux secondes. Le point entre les heures et les minutes clignote.
2. Les touches augmentation de la valeur  et diminution de la valeur  permettent de régler l'heure. Maintenez la touche enfoncée pour avancer rapidement.
3. Attendez 7 secondes. Le point entre les heures et les minutes cesse de clignoter.
4. Le symbole  sur l'afficheur indique que l'appareil est prêt pour commencer une cuisson.














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

Cuisson temporisée





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


1. Appuyez sur la touche horloge  jusqu'à ce que le symbole  apparaisse.
 2. Appuyez à nouveau sur la touche horloge . L'afficheur montre le symbole  et le message  alternés avec l'heure courante.
 3. Utilisez les touches augmentation de la valeur  et diminution de la valeur  pour régler les minutes de cuisson souhaitées.
 4. Sélectionnez une fonction et une température de cuisson.
 5. Attendez 5 secondes environ sans appuyer sur aucune touche pour activer la fonction. L'afficheur montre l'heure actuelle avec les symboles  et .
- Au terme de la cuisson les éléments chauffants se désactivent. Sur l'afficheur, le symbole  s'éteint, le symbole  clignote et un signal acoustique se déclenche.
6. Pour éteindre le signal acoustique il suffit d'appuyer sur une touche quelconque de l'horloge programmeur.



Utilisation



7. Appuyez sur la touche horloge  pour réinitialiser l'horloge programmeur.


4. Appuyez sur les touches  ou  pour sélectionner les minutes souhaitées. (par exemple 1 heure).




5. Appuyez sur la touche menu . L'afficheur affichera le message

 alternant avec l'heure


actuelle additionnée à la durée de cuisson sélectionnée précédemment (par exemple l'heure de fin de cuisson montrée est 18h30).

6. Appuyez sur les touches  ou  pour sélectionner l'heure de fin de cuisson (par exemple à 19h30).


 Il n'est pas possible de programmer des durées de cuisson supérieures à 10 heures.



 Pour annuler la programmation sélectionnée appuyez simultanément les touches augmentation de la valeur  et diminution de la valeur  et éteignez le four manuellement.



Cuisson programmée


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



1. Programmez la durée de cuisson d'après le paragraphe précédent « Cuisson temporisée ».

2. Appuyez sur la touche menu  pendant 2 secondes.



3. Appuyez de nouveau sur la touche menu . L'afficheur montre tour à tour les chiffres  et le message

 tandis que le symbole  clignote. (par exemple, l'heure actuelle est 17h30).



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

7. Attendez 7 secondes environ sans appuyer sur aucune touche pour activer la fonction. L'afficheur montre l'heure actuelle et les symboles  et  s'allument.

8. Sélectionnez une fonction et une température de cuisson.

9. Au terme de la cuisson les éléments chauffants se désactivent. Sur l'afficheur, le symbole  s'éteint, le symbole  clignote et une sonnerie se déclenche.



10. Remplacez les fonctions manette et température sur **0**.
11. Pour interrompre la sonnerie, appuyez sur n'importe quelle touche de l'horloge programmeur.
12. Appuyez simultanément sur les touches  et  pour remettre la programmation sélectionnée à zéro.






Il n'est pas possible de programmer des durées de cuisson supérieures à 10 heures.



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







Après la sélection pour montrer le temps de cuisson restant, appuyez sur la touche menu  pendant 2 secondes. Appuyez de nouveau sur la touche menu . L'afficheur montre le message  alternant avec le temps restant de cuisson.

Minuteur



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

On peut activer le minuteur à tout moment.

1. Appuyez sur la touche horloge  pendant quelques secondes. L'afficheur montre les chiffres  et le symbole  clignotant entre les heures et les minutes.
 2. Utilisez les touches augmentation de la valeur  et diminution de la valeur  pour régler les minutes de cuisson souhaitées.
 3. Attendez 5 secondes environ sans appuyer sur aucune touche pour terminer le réglage du minuteur. L'afficheur montre l'heure actuelle avec les symboles  et .
- Un signal acoustique se déclenche à la fin du temps réglé.
4. Appuyez sur la touche diminution de la valeur  pour éteindre le signal acoustique.






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






Utilisation

Modification des données saisies





1. Appuyez sur la touche horloge .
2. Utilisez les touches augmentation de la valeur  et diminution de la valeur  pour régler les minutes de cuisson souhaitées.

Effacement des valeurs programmées

1. Appuyez sur la touche horloge .
2. Appuyez simultanément sur les touches augmentation de la valeur  et diminution de la valeur .
3. Éteignez manuellement le four si une cuisson est en cours.

Sélection du signal acoustique

Le signal acoustique peut être changé de 3 tonalités.

1. Appuyez simultanément sur les touches augmentation de la valeur  et diminution de la valeur .
 2. Appuyez sur la touche horloge .
- Appuyez sur la touche diminution de la valeur  pour sélectionner un signal acoustique différent.

Liste des fonctions



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.



Sole + chaleur tournante

La cuisson ventilée est associée à la chaleur en provenance du bas, permettant également un léger gratinage. Idéal pour tout type d'aliment.

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 les temps de cuisson (et de préchauffage éventuel) sont plus longs.



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



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 2ème et le 4ème 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).



Chaleur tournante

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



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 lavage

- 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 lavage, 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.



Utilisation

Tableau indicatif des cuissons

Mets	Poids(Kg)	Fonction	Niveau	Température (°C)	Temps (minutes)	
Lasagnes	2	Statique	1	230	40 - 45	
Pâtes au four	2	Statique	1	220	40 - 45	
VIANDE						
Rôti de veau	2 - 2,5	Statique brassée	2	180	115 - 125	
Échine de porc	2	Statique brassée	2	180	80 - 85	
Rôti de bœuf rosé	2	Chaleur tournante	2	200	80 - 85	
Lapin rôti (en morceaux)	1	Chaleur tournante	2	180	70 - 75	
Poitrine de dinde	1,5	Statique brassée	2	180 - 190	80 - 90	
Cou de porc au four	2	Chaleur tournante	2	180 - 190	150 - 160	
Poulet rôti	1,5	Chaleur tournante	2	200	70 - 75	
CUISSONS AU GRIL (*)					Côté 1 Côté 2	
Saucisses	0,5 - 1	Gril ventilé	3	max	9	5
Côtelettes de porc (200 g la	tot. 1,5	Gril	4	max	17	6
Ribs de porc (une rangée)	1	Gril ventilé	3	max	13	7
Lard de porc tranché (épaisseur 0,5 mm)	0,8 - 1	Gril ventilé	3	max	8	3
Filet de porc (épaisseur 0,5 mm)	0,8 - 1	Gril	4	max	15	4
Filet de bœuf (épaisseur 2 cm)	0,8 - 1	Gril	4	max	6	4
POISSON ENTIER						
Truite saumonée	0,5	Statique brassée	2	160	40 - 45	
Lotte	0,7	Chaleur tournante	2	160	65 - 70	
Bar	0,5	Chaleur tournante	2	160	45 - 50	
LÉGUMES						
Pommes de terre au four	1,5 - 2	Statique brassée	2	190	35 - 40	
Mélange de légumes au four	1,5 - 2	Statique brassée	2	190	35 - 38	
Légumes en tranches grillés (**) épaisseur 0,5 mm		Gril	4	max	10	7
PÂTES						
Pizza fraîche	1,5 - 2	Statique brassée	2	max	12 - 15	
Pain (boule)	0,4	Chaleur tournante	2	200	30	
Fougasse	1,5	Statique brassée	2	180	25 - 28	



GÂTEAUX

Meringues (moyennes - petites)	0,35	Chaleur tournante	2	120	80 - 90
Savarin	1,5	Chaleur tournante	2	160	55 - 60
Tarte à la confiture	1	Statique	2	170	35 - 40
Tarte à la ricotta	1,2	Statique	2	180	45-50
Muffins	40 g par ramequin	Statique brassée/ Chaleur tournante	2	160	25 - 30
Gâteau paradis	1,2	Chaleur tournante	2	160	55 - 60
Beignets (moyens - petits)	pâte 0,5	Chaleur tournante	2	180	70 - 75
Génoise	1	Chaleur tournante	2	150	55 - 60
Biscuits (épaisseur 0,5 mm)	pâte 0,5	Statique brassée	2	160	14 - 16
Brioches	0,6	Statique brassée	2	160	30 - 35

Les temps indiqués dans le tableau ne comprennent pas les temps de préchauffage et sont indicatifs.
 (*) Les temps des cuissons au gril varient en fonction de l'épaisseur de l'aliment et du degré de cuisson qu'on souhaite obtenir.

(***) Les temps des légumes grillés varient en fonction de l'épaisseur de l'aliment et du type de légumes.

Il faut tourner les rôtis de viande, durant la cuisson, pour obtenir un rôtissage uniforme des deux côtés.



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.

4.2 Nettoyage de l'appareil



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

Conseils pour le nettoyage de la cavité de cuisson

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

Évitez de laisser sécher des résidus d'aliments à l'intérieur de la cavité de cuisson pour ne pas endommager l'émail. Sortez toutes les parties amovibles, avant tout nettoyage.

Pour faciliter les opérations de nettoyage, on conseille de démonter :

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



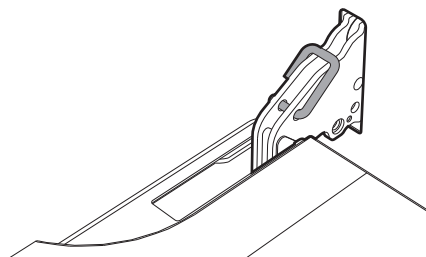
Si l'on utilise des produits de nettoyage spécifiques, on conseille de faire fonctionner l'appareil à la température maximale pendant environ 15/20 minutes, afin d'éliminer les éventuels résidus.

4.3 Démontage de la porte

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

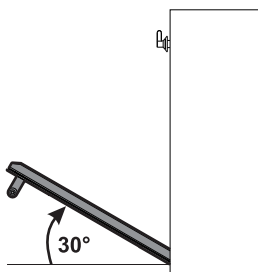
Pour enlever la porte, procédez comme suit :

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

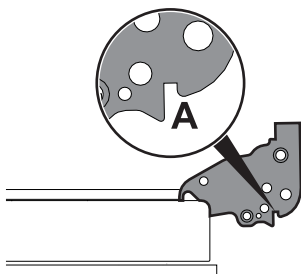




2. Saisissez la porte des deux côtés avec les deux mains, soulevez-la vers le haut en formant un angle d'environ 30° et extrayez-la.



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.



4.4 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.



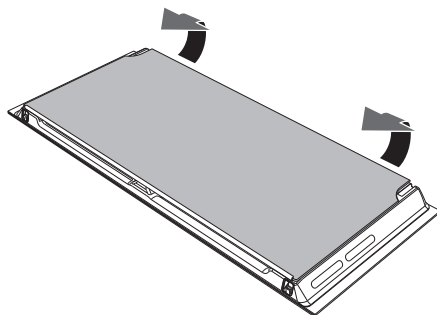
On conseille d'utiliser les produits de nettoyage distribués par le fabricant.

FR

Démontage des vitres internes

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

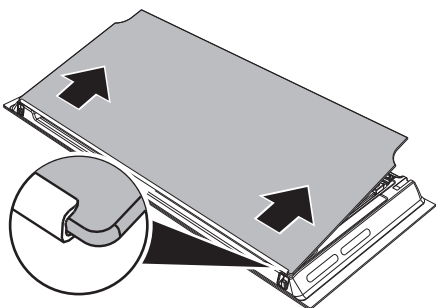
1. Démontez la porte de l'appareil et bloquez-la avec les pivots prévus.
2. Démontez la vitre interne en la tirant délicatement par l'arrière vers le haut, en suivant le mouvement indiqué par les flèches.



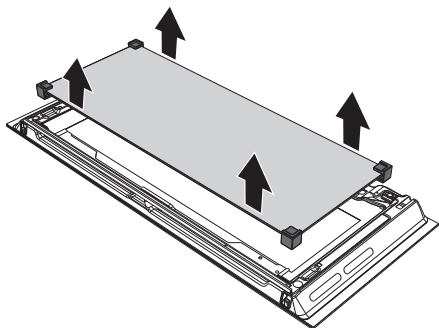


Nettoyage et entretien

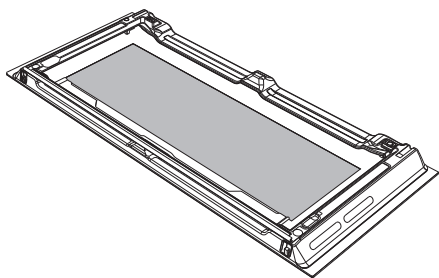
3. Ensuite, extrayez la vitre interne du profil antérieur.



4. Démontez le groupe verre intermédiaire en le soulevant.

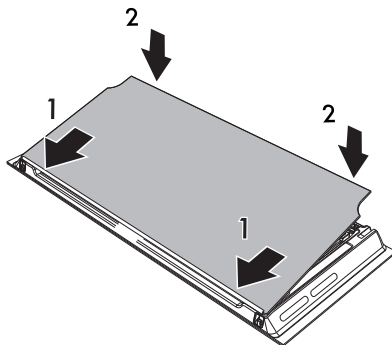


5. Nettoyez la vitre externe et les vitres démontées précédemment. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de crasse persistante, lavez avec une éponge humide et du détergent neutre.



6. Repositionnez le groupe de la vitre intermédiaire.

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

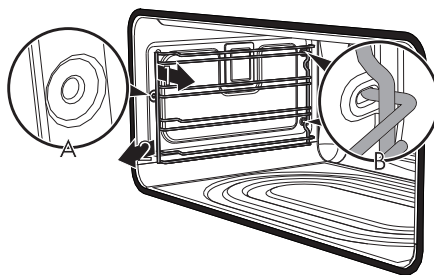


Démontage des glissières de support pour grilles et lèche-frites

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

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

- 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 lèche-frites.



4.5 Vapor Clean



Vapor Clean est un procédé de nettoyage assisté qui facilite l'élimination de la crasse. Grâce à ce procédé, on peut nettoyer l'intérieur de la cavité de cuisson avec une facilité extrême. Les résidus de crasse sont ramollis par la chaleur et par la vapeur d'eau, ce qui facilite leur élimination.



**Utilisation impropre
Risque de dommages aux surfaces**

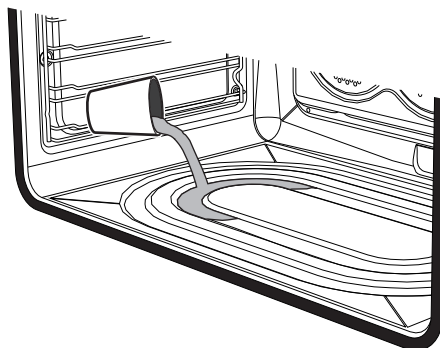
- Éliminez de l'intérieur de la cavité de cuisson les résidus consistants d'aliments ou les débordements datant des cuissons précédentes.
- Effectuez les opérations relatives au nettoyage assisté exclusivement lorsque le four est froid.

Opérations préliminaires

Avant de démarrer la fonction Vapor Clean :

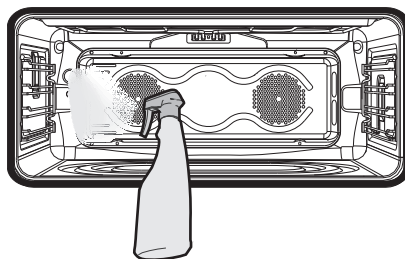
- Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Enlevez les glissières de support pour grilles et lèche-frites.
- Démontez les éventuelles glissières amovibles.
- Fermez la porte.

- Versez environ 40ml d'eau sur la lèche-frite. Veillez à ne pas sortir de la cavité.



FR

- Avec un pulvérisateur, vaporisez une solution d'eau et de détergent pour vaisselle à l'intérieur de la cavité de cuisson. Dirigez le jet vers les parois latérales, vers le haut, le bas et le déflecteur.



- Fermez la porte.




On conseille d'effectuer un maximum de 20 nébulisations.



Nettoyage et entretien

Réglage du cycle de nettoyage Vapor Clean

1. Programmez une durée de cuisson de 18 minutes avec le programmateur.
2. Tournez la manette de la température sur le symbole .

Le cycle de nettoyage Vapor Clean démarre quelques secondes après la dernière intervention sur les touches de l'horloge programmateur.

3. Au terme du cycle de nettoyage Vapor Clean, le minuteur désactive les éléments chauffants du four, une sonnerie se déclenche et les nombres sur le cadran de l'horloge du programmateur clignotent.

Fin du cycle de nettoyage Vapor Clean

4. Ouvrez la porte et agissez sur la saleté légère avec un chiffon en microfibre.
5. Éliminez les incrustations les plus résistantes avec une éponge anti-rayures à filaments en laiton.
6. En cas de résidus de graisse on peut utiliser des produits pour le nettoyage des fours.
7. Enlevez l'eau résiduelle à l'intérieur du four.

Par souci d'hygiène et pour éviter que les aliments ne prennent une odeur désagréable, procédez au séchage du four en utilisant une fonction ventilée à 160° C pendant 10 minutes environ.



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



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

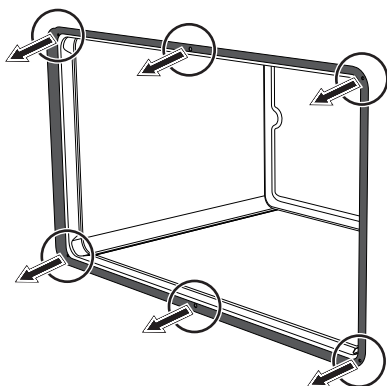


4.6 Entretien extraordinaire

Démontage et montage du joint

Pour démonter le joint :

- Décrochez les crochets positionnés aux 4 coins et au centre et tirez le joint vers l'extérieur.



Pour monter le joint :

- Accrochez les crochets positionnés aux 4 coins et au centre du joint.

Conseils pour l'entretien du joint

Le joint doit être souple et élastique.

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

Remplacement de l'ampoule d'éclairage interne



Pièces sous tension électrique
Danger d'électrocution

- Mettez l'appareil hors tension.

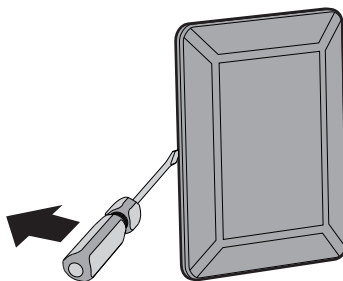


La cavité de cuisson est muni de deux ampoules de 40W.

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).



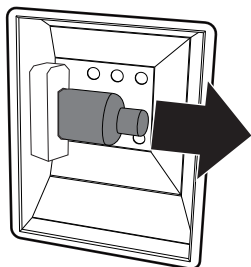
Veillez à ne pas rayer l'émail de la paroi de la cavité de cuisson.





Nettoyage et entretien

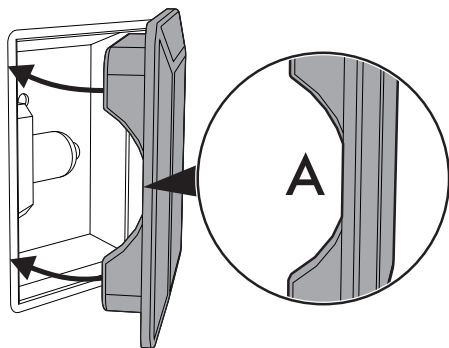
4. Dévissez et enlevez l'ampoule.



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.



5 Installation

5.1 Branchement électrique



Tension électrique
Danger d'électrocution

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

Informations générales

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

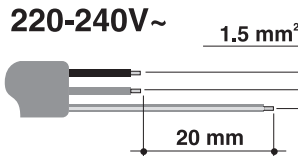
La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage, est placée dans une position bien visible sur l'appareil.

N'enlevez jamais la plaque.

L'appareil fonctionne à 220-240 V \sim .

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

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



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.



Installation

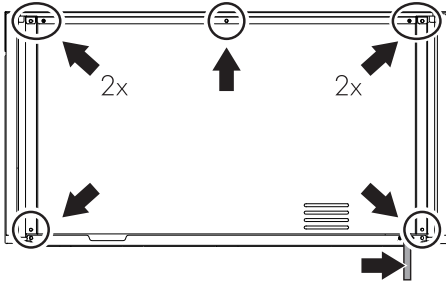
5.3 Remplacement du câble



Tension électrique
Danger d'électrocution

- Mettez l'appareil hors tension.

1. Desserrez les 6 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.

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.



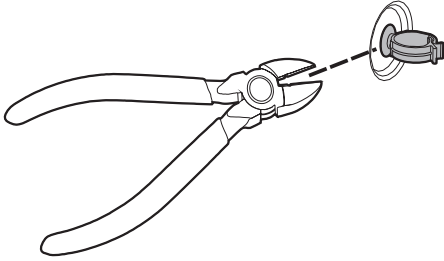
Dégagement de chaleur durant le fonctionnement de l'appareil
Risque d'incendie

- 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.



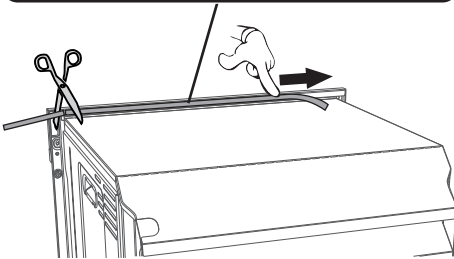
Enlèvement du crochet arrière

Avant d'encaster l'appareil, il est nécessaire d'enlever le crochet porte-câble positionné sur le carter arrière, à l'aide d'un ciseau ou d'un outil prévu à cet effet.

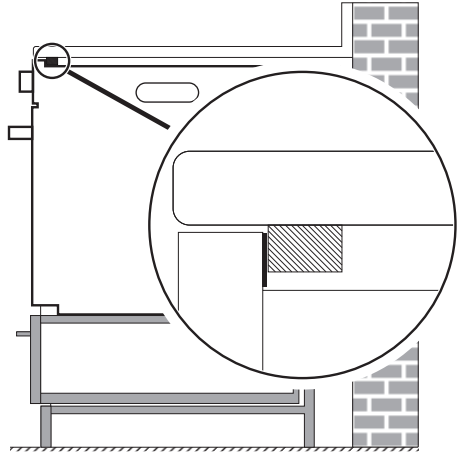


Joint du panneau

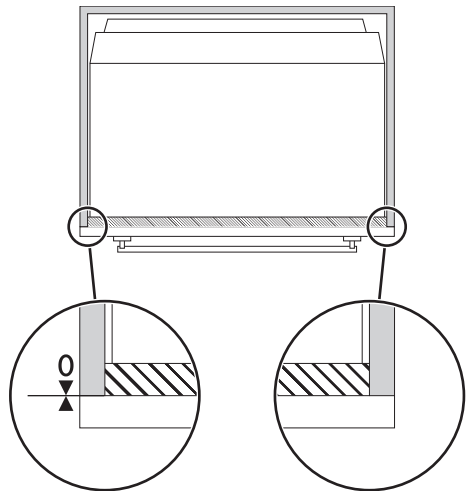
Pour les installations sous le plan de travail, il faut coller le joint fourni sur la partie postérieure du panneau pour éviter les éventuelles infiltrations d'eau ou d'autres liquides provenant du plan de travail situé au-dessus.



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



FR

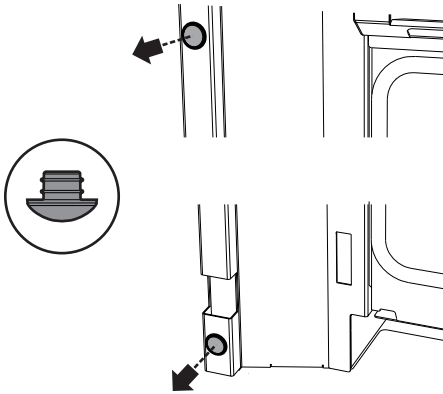




Installation

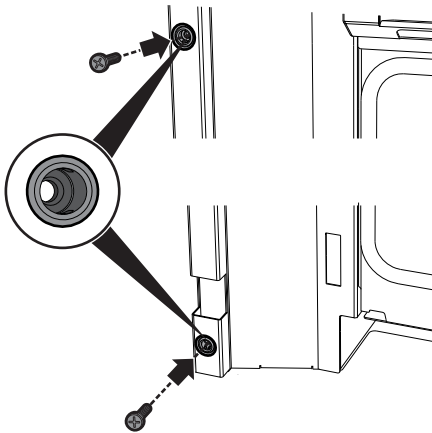
Douilles de fixation

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

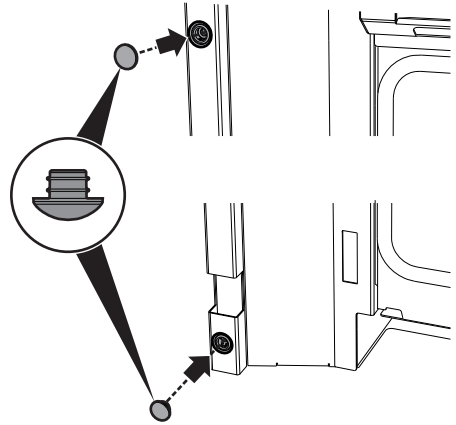


2. Positionnez l'appareil dans l'emplacement.

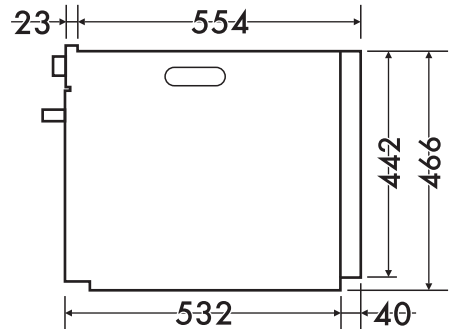
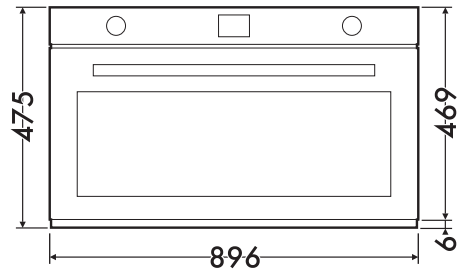
3. Fixez l'appareil au meuble en utilisant les vis.



4. Couvrez les douilles avec les bouchons démontés précédemment.



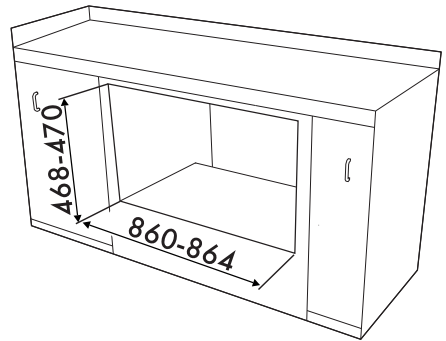
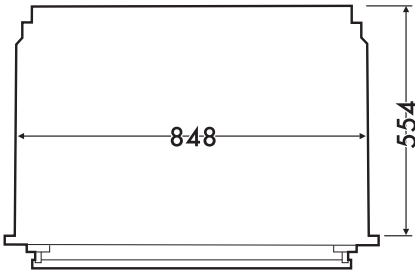
Dimensions hors tout de l'appareil (mm)



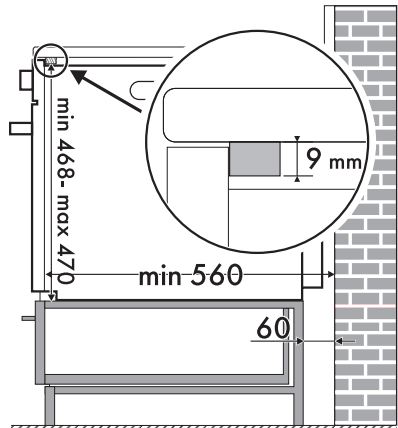
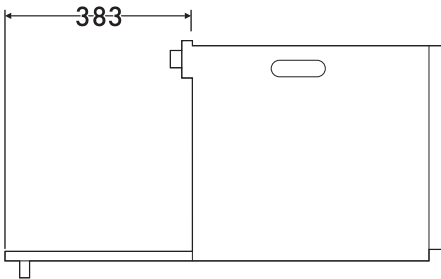
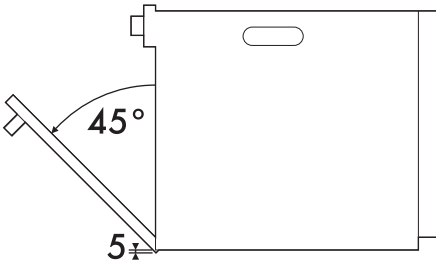
Installation



Encastrement sous les plans de travail (mm)



FR

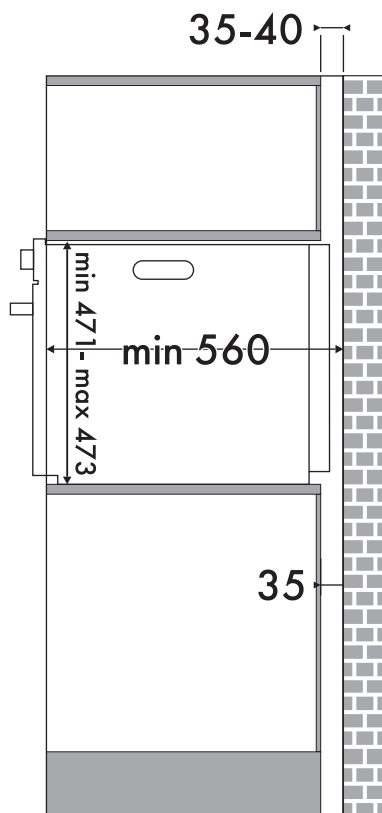
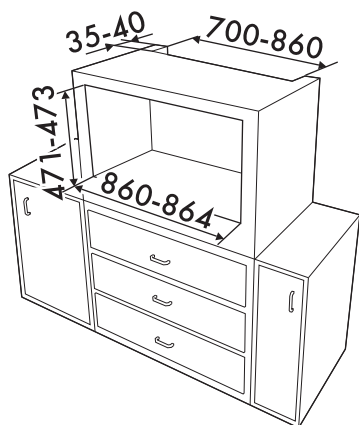


Assurez-vous que la partie arrière/inférieure du meuble dispose d'une ouverture d'environ 60 mm.



Installation

Encastrement en colonne (mm)



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