

| | | | |
|---|-----------|--|------------|
| AVERTISSEMENTS | 79 | Utilisation des accessoires | 87 |
| Avertissements généraux de sécurité | 79 | Afficheur | 87 |
| Pour cet appareil | 83 | Première utilisation | 88 |
| Fonction de l'appareil | 83 | Utilisation du four | 89 |
| Ce manuel d'utilisation | 83 | Conseils pour la cuisson | 93 |
| Responsabilité du fabricant | 83 | Smart Cooking | 93 |
| Plaque d'identification | 84 | Historique | 94 |
| Élimination | 84 | Tableau indicatif des cuissons | 95 |
| Indications pour les Organismes de contrôle européens | 84 | Mes recettes | 100 |
| Données techniques sur l'efficacité énergétique | 84 | Autres fonctions | 101 |
| Pour économiser l'énergie | 84 | Réglages | 104 |
| Sources lumineuses | 85 | NETTOYAGE ET ENTRETIEN | 107 |
| Comment lire le manuel d'utilisation | 85 | Nettoyage de l'appareil | 107 |
| DESCRIPTION | 85 | Nettoyage de la porte | 107 |
| Description générale | 85 | Nettoyage de la cavité de cuisson | 109 |
| Panneau de commandes | 85 | Pyrolyse (sur certains modèles uniquement) | 110 |
| Autres parties | 86 | Entretien extraordinaire | 111 |
| Accessoires | 86 | INSTALLATION | 112 |
| Accessoires en option (vendus séparément) | 86 | Branchement électrique | 112 |
| UTILISATION | 87 | Positionnement | 113 |
| Opérations préliminaires | 87 | | |

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

AVERTISSEMENTS

Avertissements généraux de sécurité

Dommages corporels

- **ATTENTION** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chaudes durant l'utilisation : les enfants en bas âge ne doivent pas y avoir accès.
- **ATTENTION** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chaudes durant l'utilisation : ne touchez pas les éléments chauds durant l'utilisation.
- Protégez vos mains avec des gants thermiques durant la manutention des aliments à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- N'essayez jamais d'éteindre une flamme/incendie avec de l'eau : mettez l'appareil hors tension et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant

d'expérience et de connaissances, sous la supervision et en recevant la formation d'adultes et de personnes responsables de leur sécurité.

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

vapeur, puis ouvrez complètement la porte.

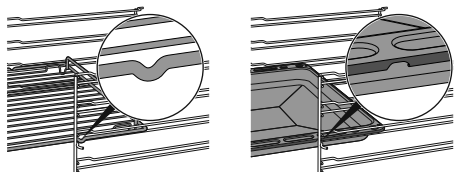
- N'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes.
- Mettez l'appareil hors tension après l'utilisation.
- N'UTILISEZ PAS OU NE CONSERVEZ PAS DE MATÉRIAUX INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL.
- N'UTILISEZ PAS DE VAPORISATEURS À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL LORSQU'IL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

Dommages subis par l'appareil

- Sur les parties en verre, n'utilisez pas de détergents abrasifs agressifs ou corrosifs (ex. : produits en poudre, dégraissants et éponges métalliques), de matériel rugueux ou de grattoirs métalliques tranchants, car ils pourraient rayer la surface,

provoquant le broyage du verre. Utilisez éventuellement des outils en bois ou en plastique.

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



- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas d'aérosols à proximité de l'appareil.
- N'obstruez pas les ouvertures, les fentes d'aération et d'évacuation de la chaleur.
- Danger d'incendie : ne laissez aucun objet à l'intérieur de la cavité de cuisson.

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

- N'utilisez pas la poignée pour soulever ou déplacer cet appareil.

Pour appareils pyrolytiques

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

Installation et entretien

- **CET APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE INSTALLÉ SUR DES BATEAUX OU DES CARAVANES.**
- N'installez pas l'appareil sur un piédestal.
- Positionnez l'appareil dans le meuble avec l'aide d'une autre personne.
- Pour éviter la surchauffe possible l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte

- décorative ou un panneau.
- Du personnel qualifié doit effectuer l'installation et les interventions d'assistance dans le respect des normes en vigueur.
- Un technicien habilité doit effectuer le branchement électrique.
- La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.
- Utilisez des câbles résistant à une température d'au moins 90 °C.
- Le couple de serrage des vis des conducteurs d'alimentation du bornier doit être égal à 1,5-2 Nm.
- Pour éviter tout danger, si le câble d'alimentation électrique est abîmé, contactez immédiatement le service d'assistance technique qui se chargera de le remplacer.
- 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.
- Assurez-vous qu'après l'installation, il est possible de débrancher l'appareil, avec

- une prise accessible ou un interrupteur en cas de branchement fixe.
- Sur la ligne d'alimentation, prévoyez un dispositif qui assure la déconnexion du réseau omnipolaire, avec une distance d'ouverture des contacts permettant une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux normes d'installation.
- **ATTENTION** : Avant de remplacer les lampes d'éclairage interne, assurez-vous que l'appareil soit éteint et débranché de l'alimentation électrique ou que l'alimentation générale ait été coupée.
- Les lampes utilisées dans cet appareil sont des lampes spécifiques pour les appareils ménagers, ne les utilisez pas pour l'éclairage domestique.
- Cet appareil peut être utilisé jusqu'à une altitude de 4 000 m au-dessus du niveau de la mer.

Pour cet appareil

- Ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas sur la porte ouverte.
- Vérifiez qu'aucun objet ne reste coincé dans la porte du four.
- N'installez pas / n'utilisez pas l'appareil en plein air.

- (sur certains modèles uniquement) Utilisez uniquement la sonde de température fournie ou recommandée par le fabricant.

Fonction de l'appareil

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

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

Ce manuel d'utilisation

- Ce manuel d'utilisation fait partie intégrante de l'appareil. Conservez-le en parfait état et à portée de main de l'utilisateur pendant tout le cycle de vie de l'appareil.
- Lisez attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil.
- Les explications fournies dans ce manuel comprennent des images qui décrivent l'affichage habituel à l'écran. Néanmoins, il ne faut pas oublier que l'appareil pourrait disposer d'une version actualisée du système ; ainsi, ce qui s'affiche à l'écran pourrait différer des illustrations fournies dans ce manuel.

Responsabilité du fabricant

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

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

l'appareil ;

- l'utilisation de pièces détachées non d'origine.

Plaque d'identification

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

Élimination



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

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



Tension électrique Danger d'électrocution

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

Pour éliminer l'appareil :

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

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

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



Emballage en plastique Danger d'asphyxie

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

Indications pour les Organismes de contrôle européens

Fan forced mode

la fonction ECO utilisée pour définir la classe

d'efficacité énergétique est conforme aux indications de la norme européenne EN 60350-1.

Conventional heating mode

Pour l'exécution de l'essai de consommation d'énergie en fonction four ventilé, il faut utiliser la fonction de cuisson en THERMO-VENTILÉ et sauter la phase de préchauffage (voir paragraphe « Phase de préchauffage » du chapitre UTILISATION).

Données techniques sur l'efficacité énergétique

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

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

Pour économiser l'énergie

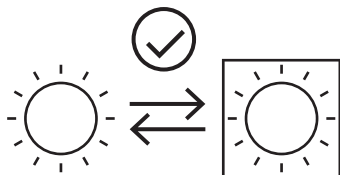
- Ne préchauffez l'appareil que si la recette l'exige. La phase de préchauffage peut être exclue dans toutes les fonctions (voir chapitre « Phase de préchauffage ») à l'exception des fonctions PIZZA (le préchauffage ne peut pas être exclu) et ECO (préchauffage absent).
- Dans toutes les fonctions (y compris la fonction ECO), évitez d'ouvrir la porte pendant la cuisson.
- Sauf indication contraire sur l'emballage, décongelez les aliments surgelés avant de les introduire dans la cavité de cuisson.
- En cas de cuissons multiples, on conseille de cuire les aliments l'un après l'autre pour exploiter la chaleur déjà présente dans la cavité de cuisson.
- Utilisez de préférence des moules foncés en métal : ils permettent une meilleure absorption de la chaleur.
- Sortez du four toutes les lèchefrites et les grilles non utilisées pendant la cuisson.
- Arrêtez la cuisson quelques minutes avant que le temps normalement nécessaire ne se soit écoulé. La cuisson se poursuivra pendant les minutes restantes grâce à la chaleur qui s'est accumulée à l'intérieur du four.
- Réduisez au minimum les ouvertures de la

porte pour éviter toute dispersion de chaleur.

- Nettoyez constamment la cavité de cuisson.

Sources lumineuses

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



- Les sources lumineuses à l'intérieur du produit sont déclarées aptes à fonctionner à une température ambiante ≥ 300 °C et sont

destinées à être utilisées dans des applications à haute température telles que les fours.

- Cet appareil contient des sources lumineuses de classe d'efficacité "G".

Comment lire le manuel d'utilisation

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



Avertissement/Attention

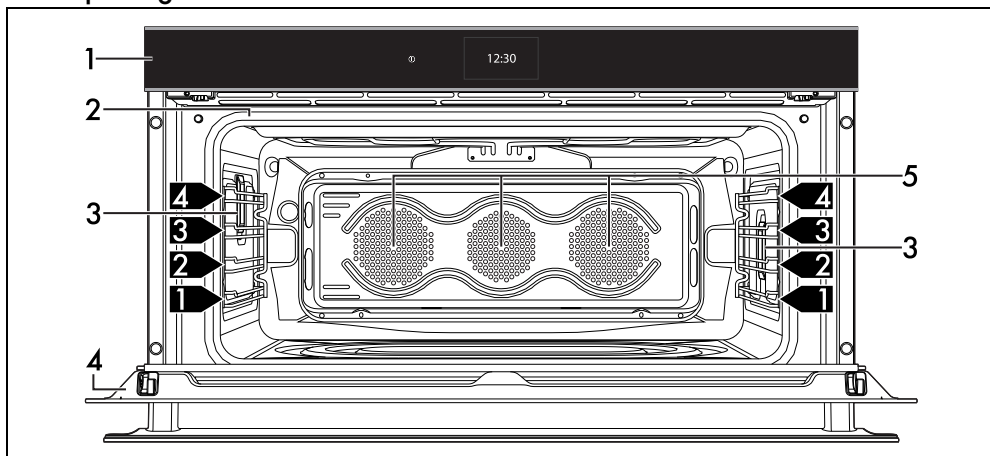


Informations/Recommandations

FR

DESCRIPTION

Description générale



1 Panneau des commandes

2 Joint

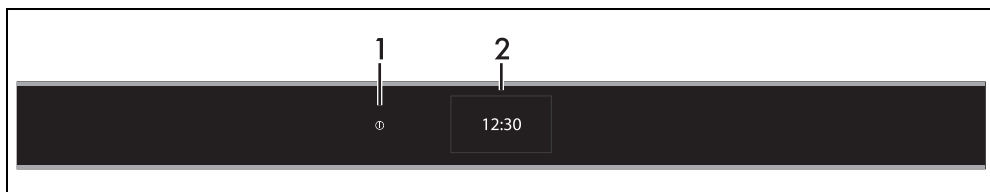
3 Lampe

4 Porte

5 Turbine

1, 2, 3 Niveau de la glissière

Panneau de commandes



1 Touche ON-OFF

La touche ON-OFF permet d'allumer ou

d'éteindre l'appareil.

2 Afficheur

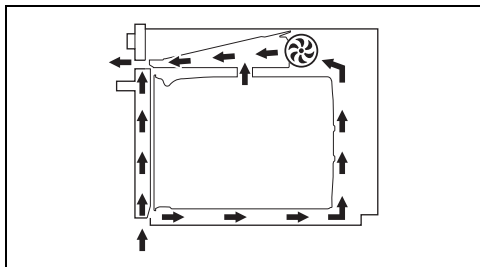
L'écran tactile permet d'interagir avec l'appareil. Effleurez les icônes pour accéder aux différentes fonctions disponibles. L'afficheur indiquera tous les paramètres relatifs au fonctionnement.

Autres parties

Niveaux de positionnement

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

Turbine de refroidissement






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

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

Éclairage de la cavité de cuisson

L'éclairage interne de l'appareil se déclenche :

- lorsqu'on ouvre la porte ;
- au cours d'une fonction, effleurez le symbole de la lampe  pour activer ou désactiver manuellement l'éclairage de la cavité de cuisson, à l'exclusion des fonctions  et .



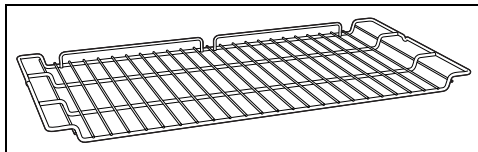
Pour économiser l'énergie, la lampe s'éteint au bout d'une minute environ à chaque début de cuisson ou à chaque ouverture de la porte (cette fonction peut être désactivée par l'intermédiaire du menu secondaire).

Accessoires

- Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.

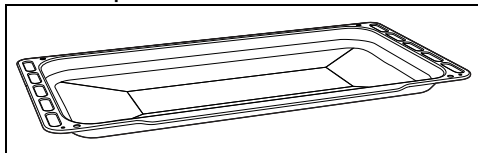
- Les accessoires susceptibles d'entrer au contact des aliments sont fabriqués avec des matériaux conformes aux lois en vigueur.
- Vous pouvez demander les accessoires d'origine fournis ou en option aux centres d'assistance agréés. Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant.

Grille



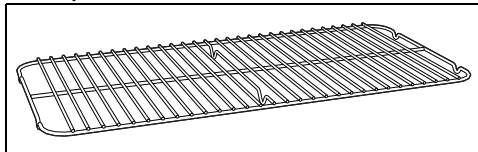
Utile pour y placer les récipients contenant des aliments en train de cuire.

Lèchefrite profonde



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

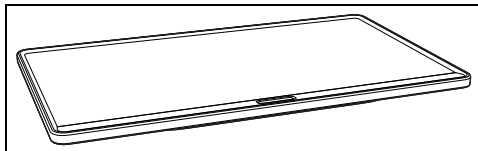
Grille pour lèchefrite



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

Accessoires en option (vendus séparément)

PPR9 (Pierre réfractaire)



À placer au fond de la cavité de cuisson. Accessoire idéal pour la cuisson d'aliments de boulangerie (pizza, pain, fougasses...), mais il est possible de l'utiliser aussi pour des préparations plus délicates comme les biscuits.

UTILISATION

Opérations préliminaires



Voir les avertissements généraux de sécurité.

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

Premier chauffage

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

Pendant le chauffage de l'appareil

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

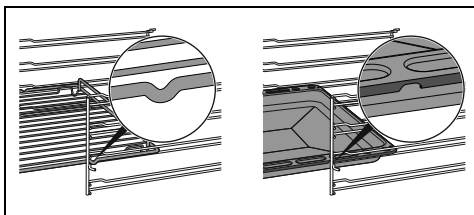
Utilisation des accessoires

Grilles et lèchefrites

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

- Les dispositifs de blocage mécanique de sécurité qui empêchent l'extraction

accidentelle de la grille doivent être orientés vers le bas et vers la partie postérieure de la cavité de cuisson.

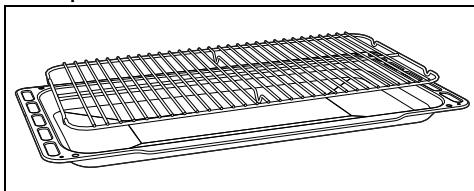


Introduisez à fond les grilles et les lèchefrites délicatement dans la cavité de cuisson.



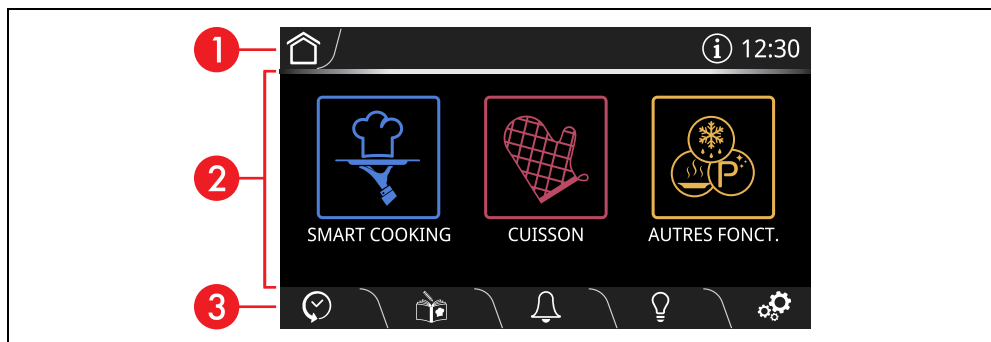
Nettoyez les lèchefrites avant la première utilisation pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.

Grille pour lèchefrite



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

Afficheur



L'afficheur indique les paramètres et les valeurs relatifs à l'opération sélectionnée. Pour l'utiliser, il suffit d'effleurer les touches « virtuelles » et/ou de faire défiler les valeurs indiquées (l'image

représente la page-écran du menu principal).

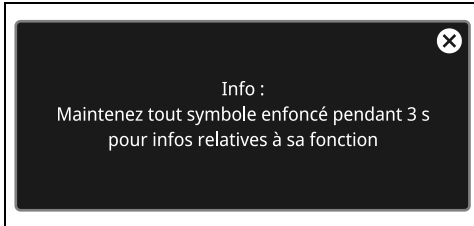
1 Zone informations

Cette zone indique les informations relatives aux menus et aux sous-menus des opérations en

cours dans la zone principale.

Cette zone présente également :

- la touche HOME  : effleurez cette touche pour revenir au menu principal ;
- la touche INFORMATIONS  : effleurez cette touche pour afficher la page-écran suivante :



- l'affichage de l'heure actuelle.

2 Zone principale

Cette zone permet de sélectionner les différentes opérations de l'appareil. Effleurez les touches et les valeurs pour sélectionner la fonction souhaitée.

3 Zone inférieure

Cette zone présente des touches fonction directes qui varient selon les opérations sélectionnées dans la zone principale :

 HISTORIQUE

 MES RECETTES

 MINUTEUR

 LAMPE

 SÉLECTIONS

En outre, les touches suivantes sont présentes selon la page affichée :

 RETOUR

 CONFIRMER

 DÉMARRER


 REPLAY




 ARRÊT

 ENREGISTRER


 CORBEILLE

 VERROUILLAGE PORTE

 PRÉCHAUFFAGE RAPIDE


 Maintenez la touche HOME  ou la touche ON-OFF  enfoncée pendant quelques secondes pour interrompre immédiatement la cuisson à tout moment et revenir au menu principal.

Première utilisation

 Les instructions suivantes sont également valables en cas de coupure de courant prolongée.


Pour mettre l'appareil sous tension :


1. Raccordez l'appareil au réseau électrique. L'afficheur indique pendant quelques secondes le logo du fabricant.

 À l'allumage, il est nécessaire d'attendre quelques secondes avant de pouvoir interagir avec l'appareil.



Ensuite, la page-écran de l'heure actuelle s'affiche avec le symbole **00:00** clignotant.

Pour commencer une cuisson, sélectionnez l'heure courante.



2. Effleurez le symbole **00:00** clignotant pour accéder au sous-menu REGLER HEURE.
3. Faites défiler verticalement les valeurs des heures et des minutes pour sélectionner l'heure actuelle.
4. Effleurez la touche CONFIRMER  (située en bas **3** à droite) pour régler l'heure actuelle.

 On peut également sélectionner ou modifier l'heure actuelle en appuyant pendant 3 secondes d'affilée sur l'heure affichée à l'écran.


À la première utilisation, l'appareil est sélectionné sur la langue par défaut « anglais ». Au cours de cette phase, on conseille de sélectionner la langue souhaitée.

- Sur l'afficheur, effleurez la touche SÉLECTIONS  (située en bas **3** à droite).
- Au niveau de la rubrique Langue (à gauche), faites défiler les langues disponibles (à droite) et sélectionnez la langue souhaitée.
- Effleurez la touche CONFIRMER .

Désactivation de l'afficheur


 Quand la sélection «  Afficher l'heure » est sélectionnée sur Off, si la page-écran horloge s'affiche, l'afficheur s'éteint au bout de 2 minutes sans aucune intervention de la part de l'utilisateur.

Pour désactiver l'afficheur manuellement :



- Maintenez la touche ON/OFF  enfoncée pendant quelques secondes jusqu'à ce que vous entendiez un son.



Activation de l'afficheur

Pour activer l'afficheur lorsqu'il est éteint :

- Maintenez la touche ON/OFF  enfoncée pendant quelques secondes une jusqu'à ce que vous entendiez une série de sons.

L'afficheur s'allume au bout de quelques secondes. Au rallumage, l'afficheur indique le menu principal.


 Dans certaines situations, la touche ON-OFF  ne désactive pas l'afficheur. Par exemple quand :

- une fonction de cuisson est en cours (la touche interrompt la fonction) ;
- la porte est ouverte ;
- la minuterie est en marche ;
- les modes  Show Room et/ou  Démo sont activés.

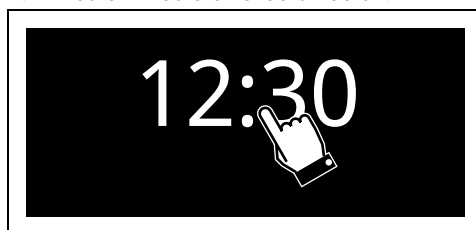
Utilisation du four




 Voir les avertissements généraux de sécurité.

Cuisson traditionnelle

 À chaque ouverture de la porte, la fonction en cours s'arrête et elle reprend automatiquement à la fermeture de cette dernière.

- Effleurez l'heure affichée à l'écran.

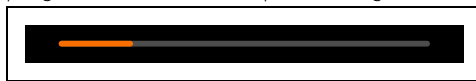



- Dans le « menu principal », effleurez la touche CUISSON .
- Sélectionnez la fonction souhaitée (par exemple « VENTILÉ  »).
- Effleurez la touche DÉMARRER  (située en bas **3** à droite) pour commencer la phase de préchauffage.



Phase de préchauffage

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

Cette phase est signalée par l'augmentation progressive du niveau de préchauffage.



 Il est recommandé de ne pas enfourner les mets pendant que la température monte, sauf indication contraire dans la recette.


 Il est possible d'éviter la phase de préchauffage en effleurant la touche correspondante .

Au terme du préchauffage, un signal sonore

intervient et un avis s'affiche à l'écran pour indiquer que le mets à cuire peut être introduit dans la cavité de cuisson.




Phase de cuisson


1. Ouvrez la porte.
2. Introduisez l'aliment à cuire à l'intérieur de la cavité de cuisson.
3. Fermez la porte.
4. Effleurez la touche DÉMARRER  pour commencer la cuisson.

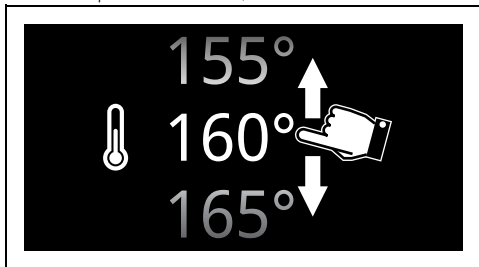
Cette phase est signalée par l'augmentation progressive du niveau de cuisson.



Modification de la température de cuisson

 Il est possible de modifier la température au cours de toute phase de la cuisson.



1. Effleurez la touche TEMPÉRATURE  ou la valeur correspondante.
2. Faites défiler les valeurs jusqu'à la température de cuisson souhaitée (par exemple « 180°C »).




3. Effleurez la touche CONFIRMER  (située en bas **3** à droite) pour confirmer la nouvelle température de cuisson sélectionnée.


Fin de la cuisson

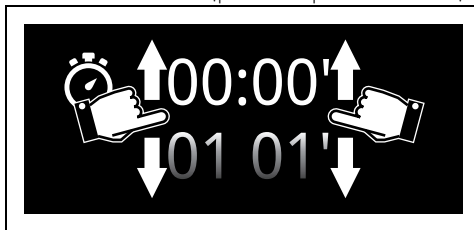
Pour terminer la cuisson à tout moment :

1. Effleurez la touche STOP .
2. Effleurez la touche CONFIRMER .


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. Après avoir sélectionné une fonction, effleurez la touche DURÉE CUISSON  ou la valeur correspondante.
2. Faites défiler les valeurs pour sélectionner la durée souhaitée (par exemple « 1 heure »).






3. Effleurez la touche CONFIRMER  pour confirmer la durée de cuisson sélectionnée.

 Les valeurs des heures et des minutes peuvent être sélectionnées séparément.

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

Sous la durée s'affiche l'heure de fin de cuisson prévue (dans l'exemple « 13:40 »).

 On a déjà comptabilisé dans l'heure de fin de cuisson les minutes nécessaires pour le préchauffage.

 Le temps commence à diminuer après la fin du préchauffage ou après l'avoir ignoré (effleurez la touche correspondante .


4. Effleurez la touche DÉMARRER  pour commencer la cuisson temporisée.

Fin de la cuisson

Au terme de la cuisson, le message « Fonction terminée » s'affiche et un signal sonore bref se déclenche ; on peut le désactiver en effleurant

un point quelconque de l'afficheur ou en ouvrant la porte.



- Effleurez la touche HOME  pour quitter la fonction.


Cuisson programmée



La cuisson programmée est la fonction qui permet de terminer une cuisson temporisée à l'heure définie par l'utilisateur, suivie de l'arrêt automatique de l'appareil.




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

1. Après avoir sélectionné une cuisson temporisée, effleurez la touche CUISSON PROGRAMMÉE  ou la valeur correspondante.
2. Faites défiler les valeurs jusqu'à l'heure de fin de cuisson souhaitée (par exemple « 20:00 »).



Les valeurs des heures et des minutes peuvent être sélectionnées séparément.

3. Effleurez la touche CONFIRMER  pour confirmer l'heure de fin de cuisson sélectionnée.

Fin de la cuisson

Au terme de la cuisson, le message « Fonction terminée » s'affiche et un signal sonore bref se déclenche ; on peut le désactiver en effleurant un point quelconque de l'afficheur ou en ouvrant la porte.



- Effleurez la touche HOME  pour quitter

la fonction.

Liste des fonctions de cuisson traditionnelles



Certains modèles ne sont pas équipés de toutes les fonctions.

STATIQUE



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

VENTILÉ



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

THERMO-VENTILÉ



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

TURBO



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

GRIL



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

GRIL VENTILÉ



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

BASE



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

SOLE THERMO-VENTILÉE



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

PIZZA



Fonction spécifique pour la cuisson des pizzas. Idéal non seulement pour les pizzas, mais aussi pour les biscuits et les gâteaux.

ECO



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



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



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



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


Minuteur



Cette fonction n'interrompt pas la fonction en cours, mais elle déclenche uniquement la sonnerie.





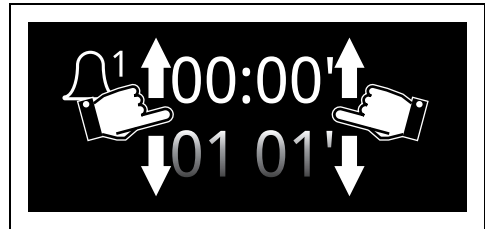
La durée des Minuteries va d'un minimum de 1 minute à un maximum de 12 heures 59 minutes.


1. Effleurez la touche MINUTERIE  (positionnée dans la zone inférieure **3**) pour accéder au menu de la Minuterie.



On peut sélectionner jusqu'à 2 minuteries :


2. Effleurez la touche MINUTERIE  -  que vous souhaitez utiliser.
3. Faites défiler les valeurs jusqu'à la durée souhaitée.




4. Effleurez la touche CONFIRMER  pour confirmer la durée sélectionnée.



Dans la zone inférieure **3** s'affiche la touche CORBEILLE  servant à supprimer éventuellement la minuterie sélectionnée.

5. Répétez l'opération pour les autres Minuteries que vous souhaitez utiliser.
6. Au terme de l'opération, effleurez de nouveau la touche CONFIRMER  pour confirmer les minuteries sélectionnées.



Pour annuler l'opération, effleurez la touche RETOUR .



Pour supprimer les Minuteries, il faut ramener le comptage à zéro.




Lorsqu'une minuterie est active, il est impossible d'éteindre l'afficheur avec la

touche ON-OFF



Sur la page-écran suivante, la touche

MINUTERIE  allumée indique qu'une ou plusieurs Minuteries ont été activées.

7. Attendez que le signal sonore avertisse l'utilisateur que le temps s'est écoulé.

Conseils pour la cuisson

Conseils généraux

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

Conseils pour la cuisson des viandes

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

Conseils de cuisson au Gril et au Gril ventilé

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

Conseils pour la cuisson des gâteaux et biscuits

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

sommet du gâteau. Si la pâte ne colle pas au cure-dent, le gâteau est cuit.

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

Conseils pour la décongélation et le levage

- Positionnez les aliments congelés sans emballage, dans un récipient sans couvercle sur le premier niveau de la cavité de cuisson.
- Évitez de superposer les aliments.
- Pour décongeler la viande, utilisez une grille positionnée au deuxième niveau et une lèchefrite au premier niveau. De cette manière, les aliments ne sont pas au contact du liquide de décongélation.
- Couvrez les parties les plus délicates d'une feuille d'aluminium.
- Pour un bon levage, placez un récipient contenant de l'eau sur le fond de la cavité de cuisson.

Pour économiser l'énergie

- Arrêtez la cuisson quelques minutes avant que le temps normalement nécessaire ne 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.

Smart Cooking

Cette modalité permet de sélectionner un programme prémémorisé pour la cuisson d'aliments. L'appareil calcule automatiquement les paramètres optimaux de cuisson en fonction du poids sélectionné.

1. Dans le « menu principal », effleurez la

touche SMART COOKING



2. Sélectionnez le type d'aliment souhaité dans le menu SMART COOKING (par exemple « LÉGUMES »).

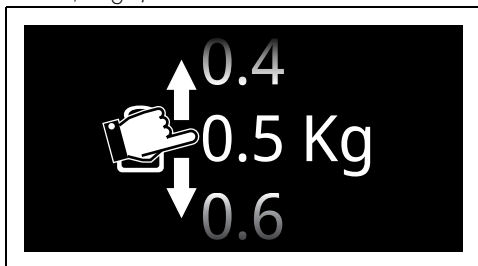


3. Sélectionnez le sous-type d'aliment à cuisiner (par exemple « MÉL. LÉGUMES

GRILLÉS »).



4. Faites défiler les valeurs pour sélectionner le poids de l'aliment à cuire (par exemple « 0,7 kg »).



5. Effleurez la touche CONFIRMER  pour confirmer les sélections effectuées.



Vous pouvez maintenant enregistrer les valeurs sélectionnées en tant que recette personnelle.

6. Effleurez la touche DÉMARRER  pour commencer la cuisson SMART COOKING.

La cuisson commence avec les sélections prédéfinies du programme.

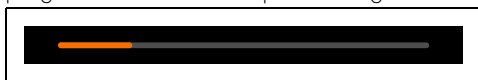


Les paramètres de température et la durée de la cuisson peuvent être modifiés à tout moment, même pendant la cuisson.

Phase de préchauffage

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

Cette phase est signalée par l'augmentation progressive du niveau de préchauffage.

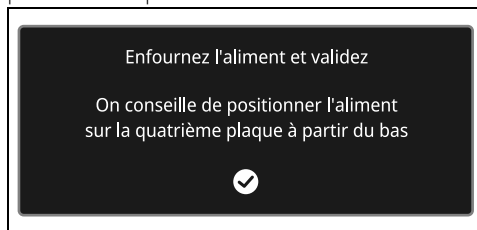


Durant l'utilisation des programmes Smart Cooking, il est impossible de désactiver le préchauffage.


Au terme du préchauffage, un signal sonore intervient et un avis s'affiche à l'écran pour indiquer que le mets à cuire peut être introduit dans la cavité de cuisson.

Il est également indiqué sur quelle plaque il faut

poser le mets pour obtenir le meilleur résultat.



Phase de cuisson

1. Ouvrez la porte.
2. Introduisez l'aliment à cuire à l'intérieur de la cavité de cuisson.
3. Fermez la porte.
4. Effleurez la touche DÉMARRER  pour commencer la cuisson.


Cette phase est signalée par l'augmentation progressive du niveau de cuisson.



Fin de la cuisson


Au terme de la cuisson, le message « Fonction terminée » s'affiche et un signal sonore bref se déclenche ; on peut le désactiver en effleurant un point quelconque de l'afficheur ou en ouvrant la porte.



- Effleurez la touche HOME  pour quitter la fonction.


Historique

Ce menu est particulièrement utile pour afficher et réutiliser les derniers programmes ou recettes personnelles utilisés.



1. Dans le « menu principal », effleurez la touche CHRONOLOGIE  (située en bas **3** à gauche).
2. Sélectionnez la fonction que vous souhaitez réutiliser et procédez aux cuissons d'après les descriptions fournies aux chapitres précédents.

Effacer l'historique

Si on souhaite effacer l'historique :

1. Dans le « menu principal », effleurez la touche CHRONOLOGIE .

2. Effleurez la touche CORBEILLE  pour supprimer la chronologie.

3. Effleurez la touche CONFIRMER  pour confirmer la suppression de la chronologie (ou la touche ANNULER  pour annuler l'opération.

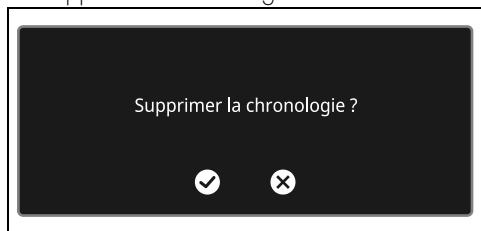































Tableau indicatif des cuissons

Légende

| | |
|---|---|
|  Grille | <p>Il est conseillé d'utiliser la grille comme plan d'appui pour la cuisson des moules/casseroles pour four.</p> <p>En l'absence de grille pour plaque de cuisson, le gril peut être utilisé comme base pour grillades avec la lèchefrite profonde placée sur une étagère en dessous pour recueillir les jus.</p> <p>Pour les cuissons sur plusieurs niveaux, placer deux grilles en laissant un niveau vide entre une et l'autre. Utiliser la fonction THERMO-VENTILÉ  et/ou BASE THERMO-VENTILÉE</p> |
|  | <p>Il est conseillé d'utiliser la lèchefrite profonde pour la cuisson sur un seul niveau. Placer la lèchefrite profonde sur l'étagère centrale lors de l'utilisation des fonctions ventilées.</p> <p>Quand on utilise la fonction STATIQUE , placer la lèchefrite profonde sur l'étagère souhaitée.</p> <p>Placer la lèchefrite sur la dernière étagère avec la grille pour plaque de cuisson pour effectuer les cuissons en mode GRILL .</p> |
|  Grille pour lèchefrite | <p>Il est conseillé d'utiliser la grille pour plaque de cuisson comme base pour recueillir les jus des grillades.</p> |
|  | <p>barquette en aluminium</p> |
|  | <p>moule pour savarin</p> |
|  | <p>moule à cake et pain</p> |
|  | <p>moule en aluminium</p> |
|  | <p>moule à muffin</p> |
|  | <p>moule à tartes</p> |
|  | <p>pierre réfractaire</p> |
|  | <p>moule à gâteaux</p> |
|  | <p>papier sulfurisé</p> |
|  | <p>moule en pyrex</p> |

preh = préchauffage

| Mets | Poids (Kg) | Fonction | Niveau | Temp. (°C) | Temps (minutes) | preh |
|--|------------|---|---|------------|-----------------|------|
| VIANDES  | | | | | | |
| Rôti de bœuf (saignant) | 1,0 |  | 2  | 200 | 50 | oui |
| Rôti de bœuf (cuisson rosée) | 1,0 |  | 2  | 200 | 60 | oui |
| Rôti de bœuf (à point) | 1,0 |  | 2  | 200 | 70 | oui |
| Carré de porc | 1,0 |  | 1  | 190 | 80 | oui |
| Agneau (cuisson rosée) | 2,0 |  | 2  | 190 | 87 | oui |
| Agneau (bien cuit) | 2,0 |  | 2  | 190 | 100 | oui |
| Veau | 1,0 |  | 2  | 190 | 75 | oui |
| Côtes | 0,5 |  | 2  | 180 | 40 | oui |
| Côtelettes de porc | 0,6 |  | 2  | 220 | 6 | oui |
| Saucisse ¹ | 0,8 |  | 4  | 280 | 13 | oui |
| Lard ² | 0,5 |  | 4  | 280 | 7 | oui |
| Poitrine de dinde rôtie | 2,5 |  | 1  | 190 | 100 | oui |
| Poulet rôti (entier) ³ | 1,1 |  | 1  | 210 | 60 | oui |
| Lapin rôti (en morceaux) | 0,6 |  | 2  | 190 | 75 | oui |

¹ Le temps indiqué correspond à des saucisses étalées, sans peau. Le temps de cuisson peut varier en fonction de l'épaisseur et du degré de grillade que l'on souhaite atteindre.

Les temps indiqués dans le tableau ne comprennent pas les temps de préchauffage et sont indicatifs.

| Mets | Poids (Kg) | Fonction | Niveau | Temp. (°C) | Temps (minutes) | preh |
|------|------------|----------|--------|------------|-----------------|------|
|------|------------|----------|--------|------------|-----------------|------|

² Le temps indiqué peut varier en fonction de l'épaisseur des aliments et du degré de grillade que l'on souhaite obtenir.

³ Pour une meilleure dorure, huilez la surface du blanc de poulet.

Remarque : pour les grillades, les temps varient en fonction de l'épaisseur de la viande et du chargement de la cavité de cuisson. Positionnez l'aliment sur la grille pour lèchefrite, pour séparer les graisses qui seront issues de la grillade.

Remarque : retournez les aliments pour les faire dorer des deux côtés.

POISSON



| | | | | | | | |
|--------------------------|-----|--|---|--|-----|----|-----|
| Poisson entier (frais) | 0,6 | | 2 | | 160 | 27 | oui |
| Poisson entier (congelé) | 0,6 | | 2 | | 180 | 55 | oui |
| Bar | 0,5 | | 2 | | 160 | 20 | oui |
| Lotte | 0,4 | | 2 | | 160 | 27 | oui |
| Dorade | 0,4 | | 2 | | 180 | 20 | oui |
| Turbot | 0,8 | | 2 | | 160 | 30 | oui |

Remarque : le temps indiqué est pour un poisson bien cuit.

LÉGUMES



| | | | | | | | |
|--------------------------------------|-----|--|---|--|-----|----|-----|
| Légumes grillés | 0,2 | | 4 | | 280 | 14 | oui |
| Légumes variés au four ¹ | 0,5 | | 3 | | 220 | 18 | oui |
| Pommes de terre au four ¹ | 0,5 | | 2 | | 220 | 25 | oui |
| Pommes frites (congelées) | 0,5 | | 2 | | 240 | 15 | oui |

Les temps indiqués dans le tableau ne comprennent pas les temps de préchauffage et sont indicatifs.

| Mets | Poids (Kg) | Fonction | Niveau | Temp. (°C) | Temps (minutes) | preh |
|------|------------|----------|--------|------------|-----------------|------|
|------|------------|----------|--------|------------|-----------------|------|

¹ Le temps indiqué peut varier en fonction de la grosseur des morceaux et du degré de cuisson que l'on souhaite atteindre.

Remarque : mélangez de temps en temps pour rosoler de manière uniforme.

GÂTEAUX



| | | | | | | | |
|---------------------------|-----|--|---|--|-----|----|-----|
| Savarin | 0,2 | | 2 | | 160 | 45 | oui |
| Biscuits ¹ | 0,8 | | 2 | | 160 | 15 | oui |
| Muffins ² | 0,8 | | 2 | | 160 | 20 | oui |
| Beignet ³ | 1,0 | | 2 | | 180 | 30 | oui |
| Meringue ³ | 0,2 | | 2 | | 120 | 80 | oui |
| Génoise | 0,2 | | 2 | | 160 | 35 | oui |
| Strudel | 0,2 | | 2 | | 180 | 40 | oui |
| Tarte confiture | 1,0 | | 2 | | 180 | 43 | oui |
| Pain brioché ⁴ | 0,2 | | 2 | | 180 | 25 | oui |
| Croissants | 0,2 | | 2 | | 160 | 35 | oui |

¹ Le temps de cuisson peut varier en fonction de l'épaisseur de chaque biscuit.

² Utilisez un moule à muffins placé sur la grille. Le temps peut varier selon la quantité de pâte pour chaque petit moule.

³ Le temps de cuisson peut varier en fonction de la grandeur. Cette préparation, une fois sortie du four, doit sécher sur la lèchefrite ou sur la grille pendant quelques heures.

⁴ Couvrez pendant une partie du temps de cuisson si la préparation brunit trop en surface.

Les temps indiqués dans le tableau ne comprennent pas les temps de préchauffage et sont indicatifs.

| Mets | Poids (Kg) | Fonction | Niveau | Temp. (°C) | Temps (minutes) | preh |
|------|------------|----------|--------|------------|-----------------|------|
|------|------------|----------|--------|------------|-----------------|------|

PAIN/PIZZA



| | | | | | | | |
|--|-----|--|---|--|-----|----|-----|
| Pain à la levure | 0,2 | | 2 | | 200 | 20 | oui |
| Fougasse | 1,0 | | 2 | | 180 | 25 | oui |
| Pizza en moule | 1,0 | | 1 | | 280 | 11 | oui |
| Pizza sur pierre (fraîche) ¹ | 0,6 | | - | | 280 | 6 | oui |
| Pizza sur pierre (congelée) ¹ | 0,2 | | - | | 280 | 4 | oui |

¹ Placez la pierre réfractaire sur le fond de la cavité de cuisson.

Remarque : le temps de cuisson peut varier selon l'épaisseur, les couches de pâtes et le degré de gratin souhaité.

PÂTES



| | | | | | | | |
|------------------------------|-----|--|---|--|-----|----|-----|
| Pâtes au four ¹ | 1,5 | | 1 | | 200 | 32 | oui |
| Lasagnes ¹ | 2,5 | | 1 | | 220 | 60 | oui |
| Paella/Riz ² | 0,7 | | 2 | | 190 | 24 | oui |
| Quiche lorraine ³ | 1,0 | | 1 | | 200 | 30 | oui |

¹ Couvrez avec du papier aluminium si la surface brunit trop.

² Ajoutez de l'eau ou du bouillon chaud/bouillant et couvrez avec du papier aluminium.

³ Le temps indiqué peut varier en fonction du degré de cuisson que l'on souhaite atteindre.

Remarque : le temps de cuisson peut varier selon l'épaisseur, les couches de pâtes et le degré de gratin souhaité.

CUISSON BASSE TEMPÉRATURE



Les temps indiqués dans le tableau ne comprennent pas les temps de préchauffage et sont indicatifs.


| Mets | Poids (Kg) | Fonction | Niveau | Temp. (°C) | Temps (minutes) | preh |
|------------------|------------|---|---|------------|-----------------|------|
| Veau | 1,0 |  | 2  | 110 | 155 | oui |
| Bœuf (saignant) | 1,5 |  | 2  | 90 | 140 | oui |
| Bœuf (bien cuit) | 1,5 |  | 2  | 110 | 185 | oui |
| Échine de porc | 1,0 |  | 2  | 110 | 150 | oui |
| Agneau | 0,9 |  | 2  | 110 | 145 | oui |

Remarque : le temps de cuisson peut varier selon l'épaisseur, les couches de pâtes et le degré de gratin souhaité.

Les temps indiqués dans le tableau ne comprennent pas les temps de préchauffage et sont indicatifs.

Mes recettes

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

1. Dans le « menu principal », effleurez la touche MES RECETTES  (située en bas **3** à gauche).







Il est possible de mémoriser jusqu'à un maximum de 64 recettes personnelles.

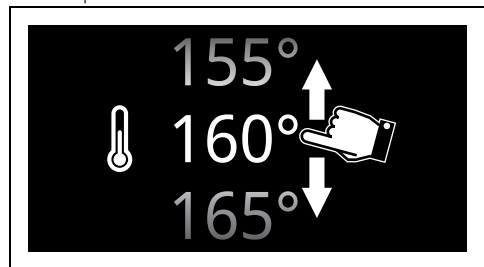




Il est impossible de mémoriser plus de 17 recettes appartenant à une même catégorie.

Ajouter une recette

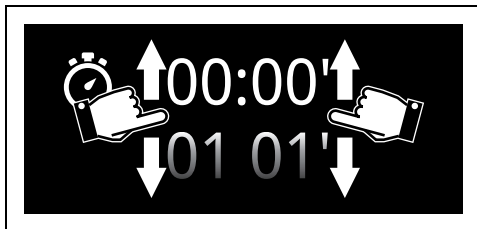
2. Sélectionnez le type d'aliment souhaité dans le menu MES RECETTES (par exemple « GÂTEAUX  »).
3. Effleurez la touche NOUVELLE RECETTE 
9. Faites défiler les valeurs jusqu'à la durée


4. Sélectionnez la fonction souhaitée (par exemple « THERMO-VENTILÉ  »).
5. Effleurez la touche TEMPÉRATURE  ou la valeur correspondante.
6. Faites défiler les valeurs jusqu'à la température de cuisson souhaitée.





7. Effleurez la touche CONFIRMER  pour confirmer la nouvelle température de cuisson sélectionnée.
8. Effleurez la touche DURÉE CUISSON  ou la valeur correspondante.

souhaitée.




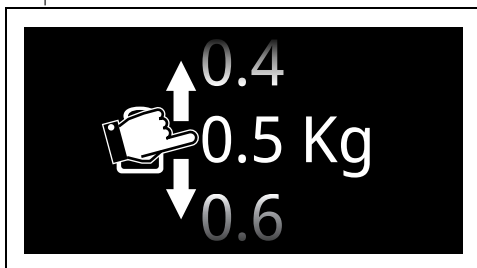
10. Effleurez la touche CONFIRMER  pour confirmer la durée de cuisson sélectionnée.

 On a déjà comptabilisé dans l'heure de fin de cuisson les minutes nécessaires pour le préchauffage.

 À présent, vous pouvez ajouter une cuisson programmée.

Enregistrer une recette




11. Effleurez la touche ENREGISTRER .
12. Faites défiler les valeurs pour sélectionner le NIVEAU.
13. Faites défiler les valeurs pour sélectionner le poids de l'aliment à cuire.





14. Effleurez la touche CONFIRMER  pour confirmer les sélections effectuées.

À présent, il faut entrer un nom de la recette.

15. Utilisez le clavier alphanumérique pour entrer le nom de la recette à enregistrer.

 Utilisez les touches  et  pour passer du clavier alphabétique au clavier numérique et vice versa.

 Le nom de la recette peut compter au maximum 12 caractères, espaces compris.

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





Le caractère  efface la lettre précédente.



16. Pour mémoriser le programme, effleurez la touche CONFIRMER .





Démarrage d'une recette personnelle

1. Dans le « menu principal », effleurez la touche MES RECETTES .
2. Sélectionnez le type d'aliment souhaité dans le menu MES RECETTES.
3. Sélectionnez la recette enregistrée précédemment.
4. Effleurez la touche DÉMARRER  pour commencer la cuisson.

Suppression d'une recette

1. Dans le « menu principal », effleurez la touche MES RECETTES .
2. Sélectionnez le type d'aliment souhaité dans le menu MES RECETTES.
3. Sélectionnez la recette enregistrée précédemment.
4. Effleurez la touche CORBEILLE  pour supprimer la recette sélectionnée.



5. Effleurez la touche CONFIRMER  pour confirmer la suppression de la recette sélectionnée (ou la touche ANNULER  pour annuler l'opération.

Autres fonctions

Certaines fonctions sont regroupées dans le

menu des fonctions spéciales comme la décongélation, le lavage ou le nettoyage...

- Dans le « menu principal », effleurez la

touche AUTRES FONCTIONS



Certaines fonctions ne sont pas disponibles sur certains modèles.

DÉCONGÉLATION AU POIDS



Fonction de décongélation automatique. Choisissez l'aliment et l'appareil définit de façon autonome le temps nécessaire pour une décongélation correcte.



Si la température interne est plus élevée que celle prévue, la fonction est immédiatement interrompue et l'afficheur indique le message « Température intérieure trop élevée ; attendre le refroidissement ». Laissez refroidir complètement l'appareil avant d'activer la fonction.



La fonction Décongélation au poids ne prévoit pas la modification de la température par défaut (30°C).

1. Introduisez l'aliment dans l'appareil après l'avoir pesé.
2. Sélectionnez DÉCONGÉLATION AU

POIDS



3. Sélectionnez le type d'aliment à décongeler parmi les catégories VIANDES - POISSON - PAIN - GÂTEAUX
4. Faites défiler les valeurs pour sélectionner le poids de l'aliment à décongeler.







5. Effleurez la touche CONFIRMER  pour confirmer les sélections effectuées.

6. Effleurez la touche DÉMARRER  pour commencer la Décongélation au poids.

Au terme de la fonction, un court signal sonore signale qu'il est possible de la désactiver simplement en effleurant l'afficheur en un point quelconque ou en ouvrant la porte.

Paramètres présélectionnés :

| Types | Poids (kg) | Temps |
|--|------------|-------|
|  Viandes | 0.5 | 1h45m |
|  Poisson | 0.4 | 40 m |
|  Pain | 0.3 | 20m |
|  Desserts | 1.0 | 45m |

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

DÉCONGÉLATION À TEMPS



Fonction de décongélation manuelle. Entrez le temps de décongélation de l'aliment ; la fonction est interrompue au terme de la durée sélectionnée.



Si la température interne est plus élevée que celle prévue, la fonction est immédiatement interrompue et l'afficheur indique le message « Température intérieure trop élevée ; attendre le refroidissement ». Laissez refroidir complètement l'appareil avant d'activer la fonction.



La durée de la Décongélation à temps va d'un minimum de 1 minute à un maximum de 12 heures et 59 minutes.




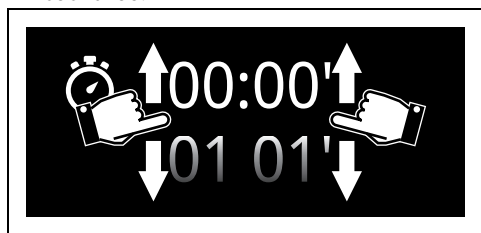
La fonction Décongélation à temps ne prévoit pas la possibilité de modifier la température par défaut (30°C).




1. Introduisez l'aliment dans l'appareil après l'avoir pesé.
2. Sélectionnez DÉCONGÉLATION À

TEMPS





3. Effleurez la touche DURÉE CUISSON  ou la valeur correspondante.
4. Faites défiler les valeurs jusqu'à la durée souhaitée.






5. Effleurez la touche CONFIRMER  pour confirmer les sélections effectuées.
6. Effleurez la touche DÉMARRER  pour commencer la Décongélation à temps.
Au terme de la fonction, un court signal sonore signale qu'il est possible de la désactiver simplement en effleurant l'afficheur en un point quelconque ou en ouvrant la porte.
7. Effleurez la touche HOME  pour quitter la fonction.


LEVAGE

 Cette fonction est particulièrement adaptée pour le levage des pâtes.

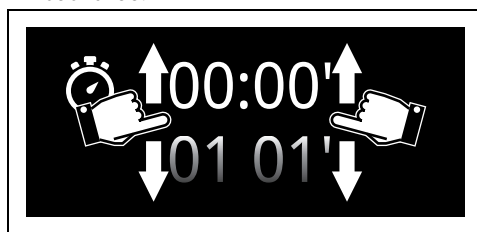
 Si la température interne est plus élevée que celle prévue, la fonction est immédiatement interrompue et l'afficheur indique le message « Température intérieure trop élevée ; attendre le refroidissement ». Laissez refroidir complètement l'appareil avant d'activer la fonction.



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

1. Placez l'aliment à lever sur le second niveau.
2. Sélectionnez LEVAGE .
3. Effleurez la touche DURÉE CUISSON  ou la valeur correspondante.

 La durée du Levage va d'un minimum de 1 minute à un maximum de 12 heures et 59 minutes.


4. Faites défiler les valeurs jusqu'à la durée souhaitée.



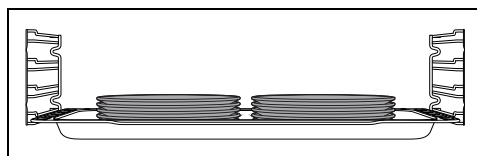
5. Effleurez la touche TEMPÉRATURE  ou la valeur correspondante.
6. Faites défiler les valeurs jusqu'à la température de cuisson que vous souhaitez sélectionner (de 25°C à 40°C).
7. Effleurez la touche CONFIRMER  pour confirmer les sélections effectuées.
8. Effleurez la touche DÉMARRER  pour commencer le levage.


Au terme de la fonction, un court signal sonore signale qu'il est possible de la désactiver simplement en effleurant l'afficheur en un point quelconque ou en ouvrant la porte.



CHAUFFE-ASSIETTES


 Fonction pour chauffer ou garder la vaisselle au chaud. Positionnez la lèche-frite au premier niveau et placez-y les assiettes à chauffer en les empilant.

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





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

2. Sélectionnez CHAUFFE-ASSIETTES .
3. Effleurez la touche DÉMARRER  pour commencer la fonction Chauffe-assiettes.

 Sauf en cas de sélection différente, la fonction Chauffe-assiettes a une durée maximale de 12 heures 59 minutes.

Lorsque la fonction est en cours, vous pouvez sélectionner :




- la température  (de 40°C à 80°C) ;
- la durée de la fonction  ;
- une fonction programmée  (uniquement si une durée différente de la durée par défaut a été sélectionnée).

Au terme de la fonction, un court signal sonore signale qu'il est possible de la désactiver simplement en effleurant l'afficheur en un point quelconque ou en ouvrant la porte.

MAINTIEN



La fonction permet de garder les aliments cuits au chaud.

1. Sélectionnez MAINTIEN CHAUD .
2. Effleurez la touche TEMPÉRATURE  ou la valeur correspondante.
3. Faites défiler les valeurs jusqu'à la température de cuisson que vous souhaitez sélectionner (de 60°C à 100°C).
4. Effleurez la touche DÉMARRER  pour commencer la fonction Maintien au chaud.

Au terme de la fonction, un court signal sonore signale qu'il est possible de la désactiver simplement en effleurant l'afficheur en un point quelconque ou en ouvrant la porte.

SHABAT



Fonction qui permet de cuire les aliments en respectant les dispositions du jour de repos de la religion juive.

L'appareil aura des comportements particuliers avec cette fonction :

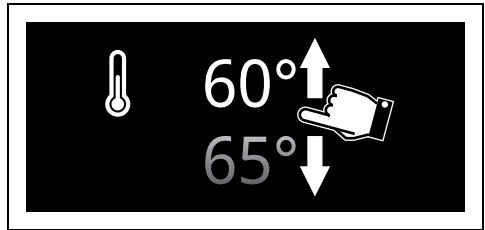
- La cuisson peut continuer pendant un temps indéfini, il n'est possible de régler aucune durée de cuisson.
- Aucun type de préchauffage ne sera effectué.
- La température de cuisson sélectionnable varie entre 60°C et 100°C.
- Lumière du four désactivée, aucune intervention comme l'ouverture de la porte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



- Indications sonores désactivées.





Après l'activation de la fonction Shabat, aucun paramètre ne pourra être modifié. Aucune action sur les touches de l'afficheur n'aura d'effet.

1. Sélectionnez SHABAT .
2. Effleurez la touche TEMPÉRATURE  ou la valeur correspondante.
3. Faites défiler les valeurs jusqu'à la température que vous souhaitez sélectionner (de 60°C à 100°C).



4. Effleurez la touche CONFIRMER  pour confirmer la température sélectionnée.
5. Effleurez la touche DÉMARRER  pour commencer la fonction Shabat.

Pour interrompre la fonction :



- Effleurez la touche HOME  pendant environ 3 secondes (l'afficheur revient au menu principal).
- ou bien
- Effleurez la touche ON-OFF  pendant environ 3 secondes (l'afficheur revient à la page-écran de la fonction).

Réglages



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



Ce menu permet de configurer le produit.

- Dans le « menu principal », effleurez la touche SÉLECTIONS  (située en bas  à droite).

Langue



Elle permet de sélectionner la langue de l'afficheur.

1. Sélectionnez  Langue.
2. Faites défiler les langues disponibles jusqu'à la langue que vous souhaitez sélectionner.
3. Effleurez la touche CONFIRMER  pour confirmer la durée sélectionnée.

Commandes verrouillées



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

1. Sélectionnez  Commandes verrouillées.
2. Sélectionnez Oui.
3. Effleurez la touche CONFIRMER  pour activer le mode Commandes verrouillées.



Durant le fonctionnement normal, elle est indiquée par l'allumage du voyant



dans la zone infos **1**.

Pour désactiver temporairement le verrouillage durant une cuisson :

4. Effleurez une des valeurs que vous souhaitez modifier.

Un avis s'affiche, indiquant comment désactiver temporairement le mode Commandes verrouillées.

Appuyer sur l'icône pendant 3 secondes pour désactiver le verrouillage des commandes



5. Effleurez l'icône  pendant 3 secondes.

Show Room (seulement pour les exposants)



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



Durant le fonctionnement normal, elle est indiquée par l'allumage du voyant



dans la zone infos **1**.



Pour utiliser l'appareil normalement, vous devez sélectionner ce mode sur OFF.

1. Sélectionnez  Show Room.
2. Sélectionnez On.
3. Effleurez la touche CONFIRMER  pour activer le mode Show Room.

Son



À chaque pression des symboles sur l'afficheur l'appareil émet un son. Ce réglage permet de le désactiver.

1. Sélectionnez  Son.
2. Sélectionnez Off.
3. Effleurez la touche CONFIRMER  pour désactiver le son associé à l'effleurement des symboles sur l'afficheur.

Maintien au chaud



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




Le maintien au chaud s'active 5 minutes après la fin de la cuisson, et il est signalé par une série de signaux sonores (voir cuisson ou fonction terminée).




Le maintien au chaud est sélectionné à une température fixe de 80°C.


1. Sélectionnez  Maintien au chaud.




FR


- Sélectionnez On.
- Effleurez la touche CONFIRMER  pour activer le mode Maintien au chaud.

Éclairage éco

 Pour économiser davantage l'énergie, les lampes à l'intérieur de la cavité de cuisson sont automatiquement désactivées environ une minute après le début de la cuisson ou de l'ouverture de la porte.


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


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

 La fonction Éclairage éco est sélectionnée à l'usine sur On.

- Sélectionnez  Éclairage éco.
- Sélectionnez On.
- Effleurez la touche CONFIRMER  pour activer le mode Éclairage éco.

Horloge numérique

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


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

- Sélectionnez  Horloge numérique.
- Sélectionnez On.



Effleurez la touche CONFIRMER  pour activer le mode Horloge numérique.




Format heure


 Elle active / désactive l'affichage de l'horloge dans le format à 12 ou à 24 heures.

 La fonction Format heure est sélectionnée à l'usine sur 24h.

- Sélectionnez  Format heure.
- Sélectionnez 12h ou 24h.
- Effleurez la touche CONFIRMER  pour activer le format de l'heure souhaité.


Mode Démo (uniquement pour les exposants)


 Cette fonction est absolument analogue à la fonction Show Room ; lorsque vous activez cette modalité au bout d'un temps de pause donné, l'afficheur présente une démonstration des différentes pages-écrans qui illustrent les potentiels de l'appareil.



 Pour utiliser l'appareil normalement, vous devez sélectionner ce mode sur Désactivé.

- Sélectionnez  Mode Démo.
- Sélectionnez On.
- Effleurez la touche CONFIRMER  pour activer le Mode Démo.

Format température

 Permet de régler l'échelle de température en degrés Celsius (°C) ou en degrés Fahrenheit (°F).

 La fonction Format température est sélectionnée à l'usine sur °C.

- Sélectionnez  Format température.
- Sélectionnez °C ou °F.
- Effleurez la touche CONFIRMER  pour activer le format de la température souhaité.

Afficher l'heure



Activez / désactivez l'affichage de l'horloge quand le four est éteint.



La fonction Afficher l'heure est sélectionnée à l'usine sur Off.



Si la fonction Afficher l'heure est sélectionnée sur On, l'afficheur de l'appareil en veille indique l'heure actuelle dans la modalité faible luminosité.



La fonction Afficher l'heure sélectionnée sur On entraîne une augmentation de la consommation d'énergie de l'appareil en mode veille.



Sur les modèles SmegConnect uniquement : Si la fonction Afficher l'heure est sélectionnée sur Off, la connectivité s'éteint automatiquement lorsque l'horloge passe au mode de veille.

1. Sélectionnez  Afficher l'heure.
2. Sélectionnez On.

3. Effleurez la touche CONFIRMER  pour activer l'affichage de l'heure.



Luminosité de l'afficheur



Elle permet de choisir le niveau de luminosité de l'afficheur.



La fonction Luminosité afficheur est sélectionnée à l'usine sur Élevée.

1. Sélectionnez  Luminosité afficheur.
2. Sélectionnez un des éléments Élevée - Moyenne - Basse.
3. Effleurez la touche CONFIRMER  pour confirmer le choix effectué.

Rétablir les sélections



Cette opération rétablit toutes les sélections aux conditions d'origine sélectionnées à l'usine.

1. Sélectionnez  Rétablir les sélections.
2. Effleurez la touche CONFIRMER  pour confirmer le choix effectué.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage de l'appareil



Voir les avertissements généraux de sécurité.

Nettoyage des surfaces

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

Nettoyage ordinaire quotidien

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

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

Taches d'aliments ou résidus

Évitez absolument d'utiliser des éponges en acier et des racloirs tranchants susceptibles d'endommager les surfaces.

Utilisez les produits normalement préconisés, non abrasifs, en vous servant éventuellement d'ustensiles en bois ou en plastique. Rincez soigneusement et essuyez avec un chiffon doux ou en microfibre.

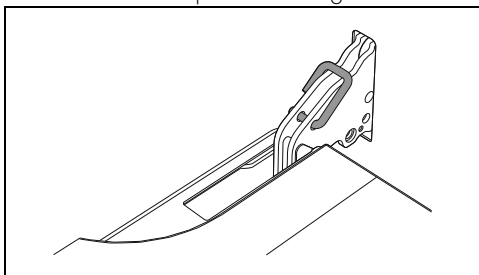
Évitez de laisser sécher à l'intérieur de l'appareil des résidus d'aliments à base de sucre (tels que la confiture) car ils peuvent abîmer l'émail à l'intérieur de l'appareil.

Nettoyage de la porte

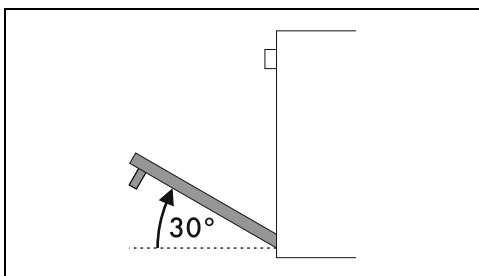
Démontage de la porte

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

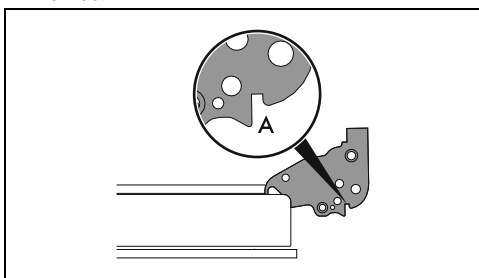
1. Ouvrez complètement la porte et introduisez les deux pivots dans les trous des charnières indiqués dans la figure.



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



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



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

Nettoyage des vitres de la porte

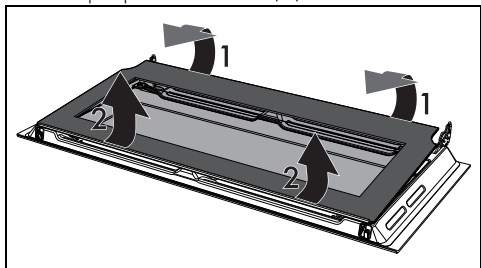
Il est conseillé de nettoyer constamment les vitres de la porte. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de saleté résistante, lavez avec une éponge humide et un détergent normal.

Démontage des vitres internes

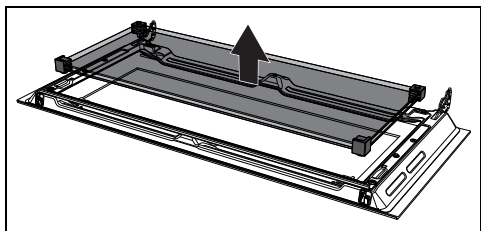
Pour faciliter le nettoyage, les vitres internes qui

composent la porte peuvent être démontées.

1. Bloquez la porte avec les taquets appropriés.
2. Décrochez les taquets arrière de la vitre interne en la tirant délicatement par l'arrière vers le haut, en suivant le mouvement indiqué par les flèches (1).



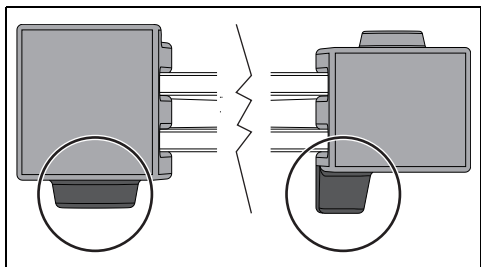
3. Démontez le groupe verre intermédiaire vers le bas de la porte puis le soulever vers le haut en suivant le mouvement indiqué par les flèches 2.



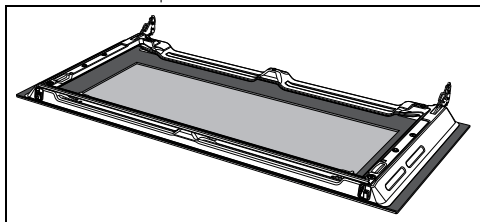
NB : sur certains modèles, le groupe verre intermédiaire est composé de deux verres.

Pendant cette phase, il peut arriver que les capuchons supérieurs sortent de leurs sièges.

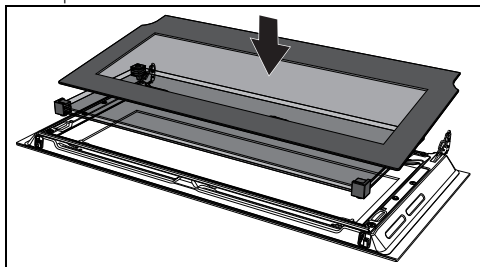
- Insérez les capuchons antérieurs dans leurs sièges. Les pieds des capuchons doivent être tournés vers le côté extérieur



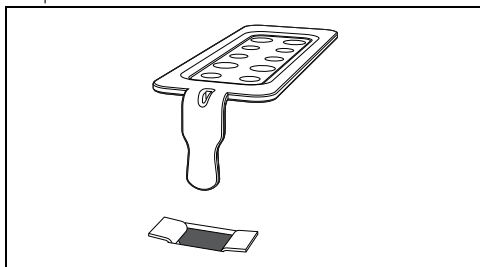
4. Nettoyez la vitre externe et les vitres démontées précédemment.



5. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de crasse persistante, lavez avec une éponge humide et du détergent neutre.
6. Réinsérez le groupe verre intermédiaire et repositionnez e verre interne.



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



Nettoyage de la cavité de cuisson

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

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

Sortez toutes les parties amovibles, avant tout nettoyage.

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

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

lèche-frites.



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

FR

Séchage

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

À la fin de chaque cuisson :

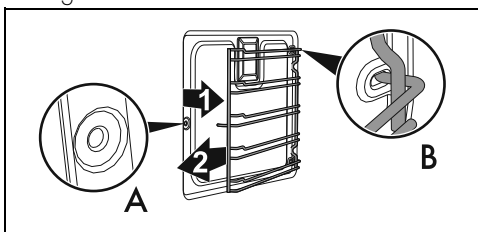
1. laissez refroidir l'appareil ;
2. éliminez la saleté à l'intérieur de la cavité de cuisson ;
3. séchez la cavité de cuisson avec un chiffon doux ;
4. laissez la porte ouverte le temps nécessaire pour le séchage complet de la cavité de cuisson.

Démontage des glissières de support pour grilles et lèche-frites

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

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

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



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

Pyrolyse (sur certains modèles uniquement)



Voir les avertissements généraux de sécurité.



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

Opérations préliminaires

Avant de démarrer la pyrolyse :

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

Sélection de la Pyrolyse

1. Dans le « menu principal », effleurez la

touche AUTRES FONCTIONS



2. Faites défiler le menu vers la gauche et

sélectionnez la fonction PYROLYSE




3. Choisissez la sélection indiquée pour le nettoyage automatique à l'intérieur de la cavité de cuisson :



Durée conseillée de la pyrolyse :

- Peu sale : 2:00
- Moyennement sale : 02:30
- Très sale : 03:00

4. Effleurez la touche CONFIRMER  pour confirmer la sélection effectuée.


L'appareil est prêt pour commencer le cycle de nettoyage automatique.



La touche CUISSON PROGRAMMÉE



permet de sélectionner une heure de fin de fonction différée.

5. Effleurez la touche DÉMARRER  pour commencer la pyrolyse.




Si la sonde de température est branchée sur la prise prévue, il sera impossible de démarrer la pyrolyse. L'appareil émet un signal d'erreur à chaque pression sur la touche

DÉMARRER .

Pendant la pyrolyse

- 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.
- 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.
- 2 minutes après le début de la pyrolyse, la porte est bloquée par un dispositif qui empêche toute tentative d'ouverture

(affichage du symbole ).



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



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.

Terme de la pyrolyse



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.



La porte reste bloquée jusqu'à ce que la température à l'intérieur de la cavité de cuisson revienne au niveau de sécurité.

- Au terme de la pyrolyse, l'appareil émet un court signal sonore.
- La ventilation continue automatiquement pendant un temps suffisant pour éviter la surchauffe des parois des meubles et de l'avant du four.
- L'afficheur présente un avis indiquant que la procédure de refroidissement de la cavité de cuisson est en cours.

12:30 

1. Attendez que la cavité de cuisson refroidisse.



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.

2. Ouvrez la porte et récupérez les résidus à l'intérieur de la cavité de cuisson avec un chiffon humide en microfibre.

Entretien extraordinaire

Conseils pour l'entretien du joint

Le joint doit être souple et élastique.

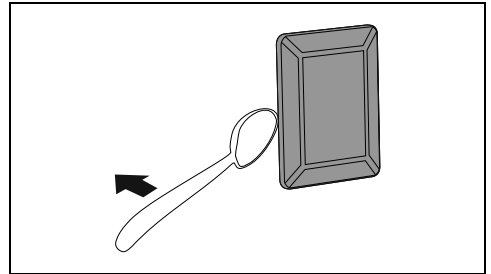
- Pour maintenir le joint en parfait état de propreté, utilisez une éponge non abrasive et lavez-le à l'eau tiède.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage interne



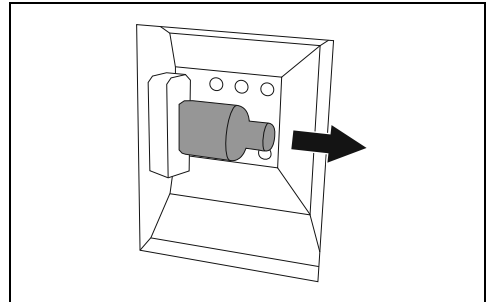
Tension électrique Danger d'électrocution

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



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

4. Dévissez et enlevez l'ampoule.

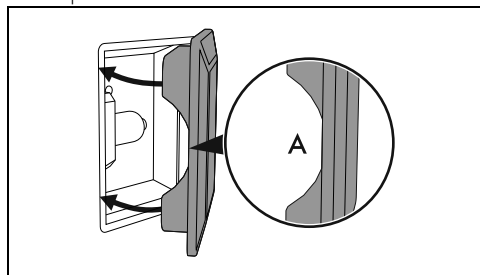




Ne touchez pas directement l'ampoule halogène avec les doigts, mettez un gant de protection.

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

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



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

INSTALLATION

Branchement électrique



Avvertissements généraux de sécurité.

Informations générales

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

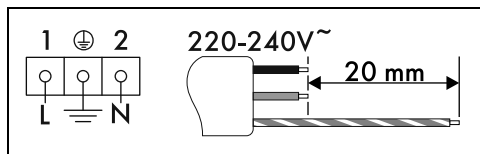
La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage est placée dans une position bien visible sur l'appareil.

N'enlevez jamais la plaque.

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

L'appareil peut fonctionner dans les modalités suivantes :

- 220-240 V~



Câble tripolaire 3 x 2,5 mm².



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



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

Branchement fixe

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

Pour le marché australien/néo-zélandais :

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

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

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

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

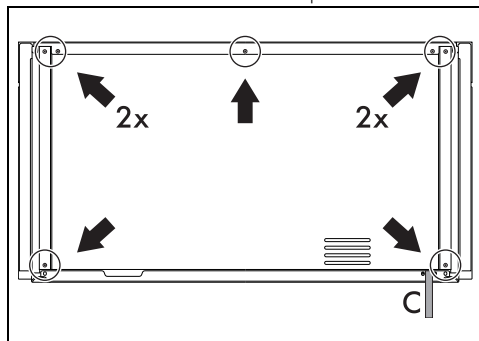
Remplacement du câble



Tension électrique
Danger d'électrocution

- Coupez l'alimentation électrique générale.

1. Desserrez les vis du carter postérieur.



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.

C = Position du câble d'alimentation.

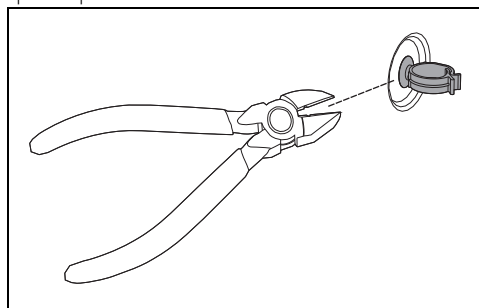
Positionnement



Voir les avertissements généraux de sécurité.

Démontage crochet postérieur

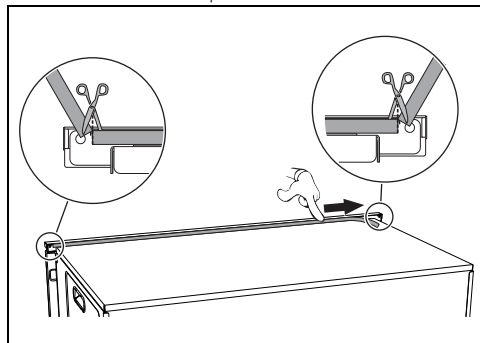
Avant d'encastrer l'appareil, il faut retirer le crochet de support du câble situé sur le carter arrière au moyen de ciseaux ou d'un outil spécifique.



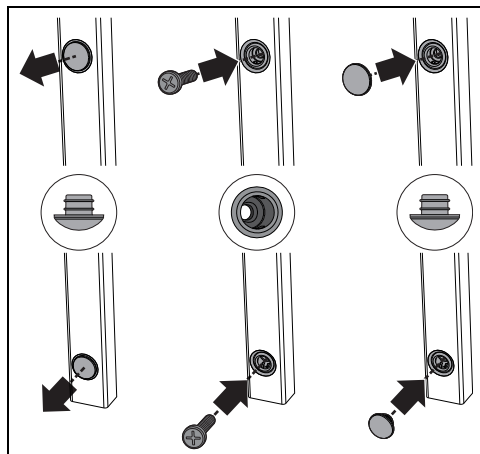
Joint du panneau

Collez le joint fourni sur la partie arrière du panneau pour éviter des infiltrations éventuelles

d'eau ou d'autres liquides.

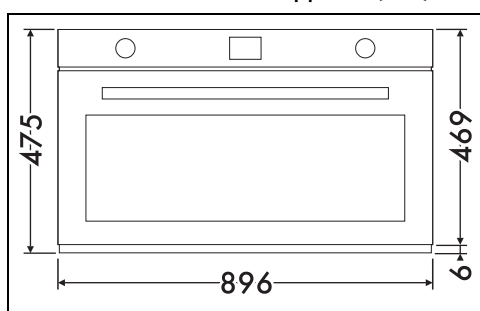


Douilles de fixation

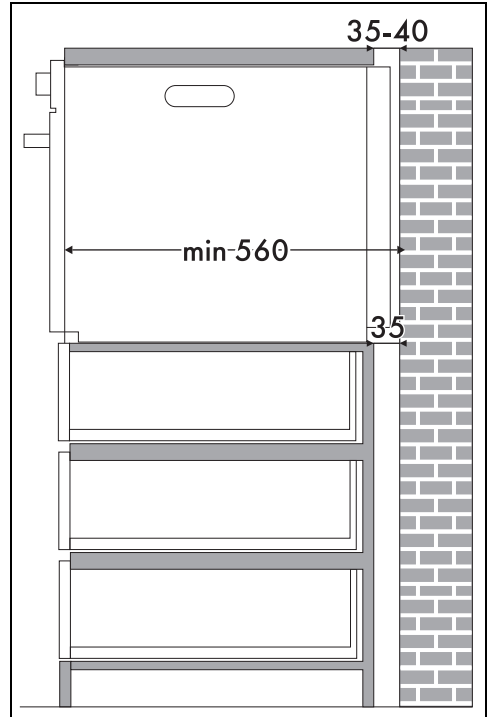
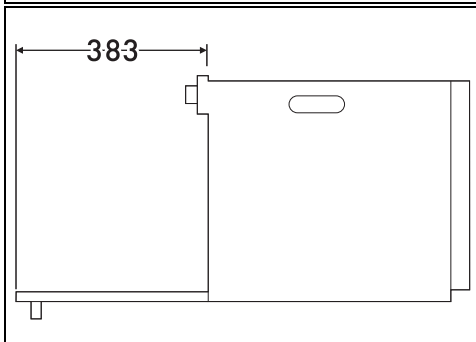
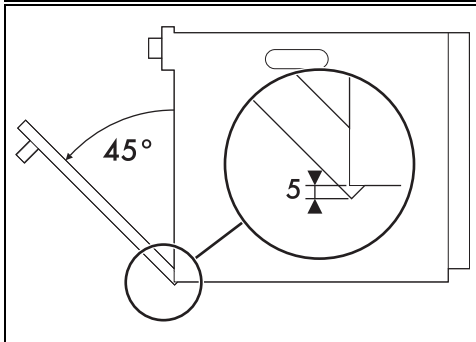
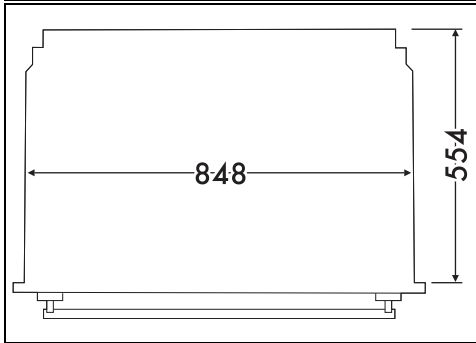
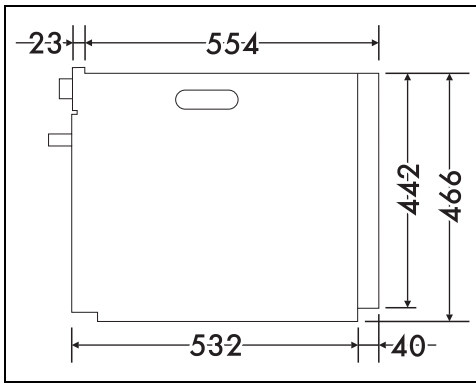


1. Enlevez les bouchons des douilles introduits à l'avant de l'appareil.
2. Positionnez l'appareil dans l'emplacement.
3. Fixez l'appareil au meuble en utilisant les vis.
4. Couvrez les douilles avec les bouchons démontés précédemment.

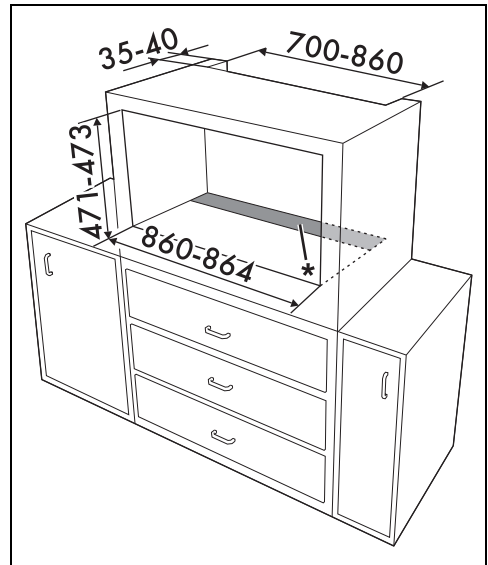
Dimensions hors tout de l'appareil (mm)

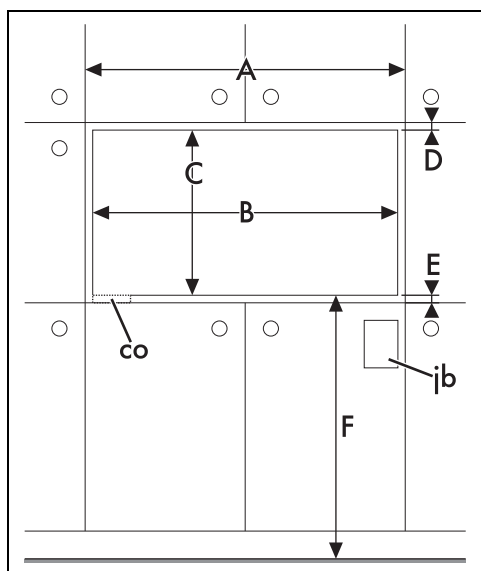


Encastrement en colonne (mm)



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





A min. 900 mm

B 860 - 864 mm

C 477 - 479 mm

D 9 - 11 mm

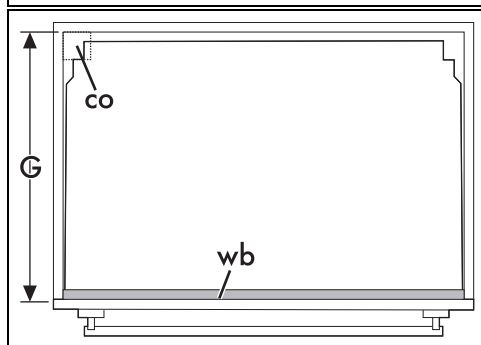
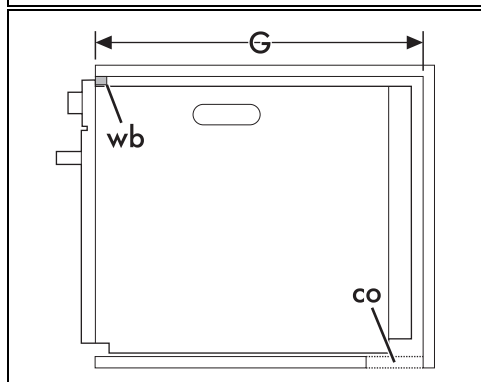
E min. 5 mm

F 121 - 1105 mm

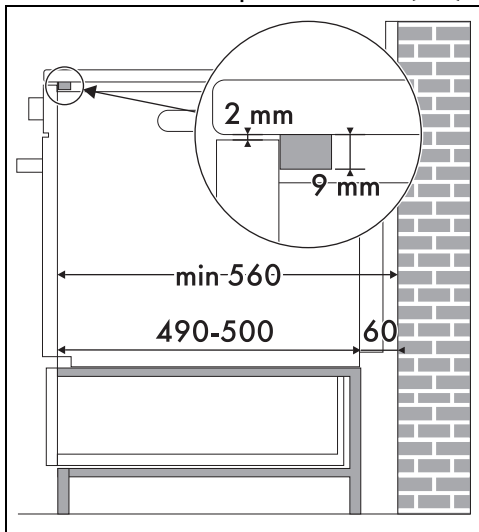
G min. 560 mm

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

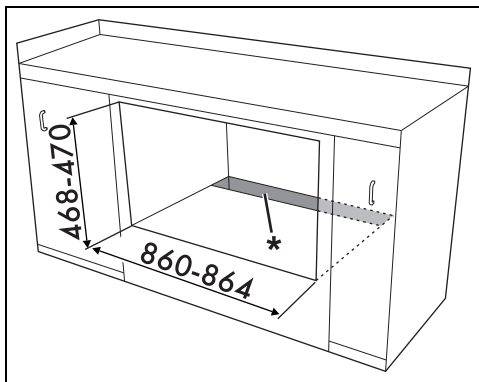
jb Boîtier des branchements électriques



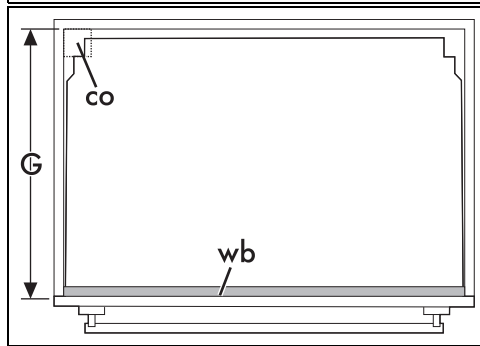
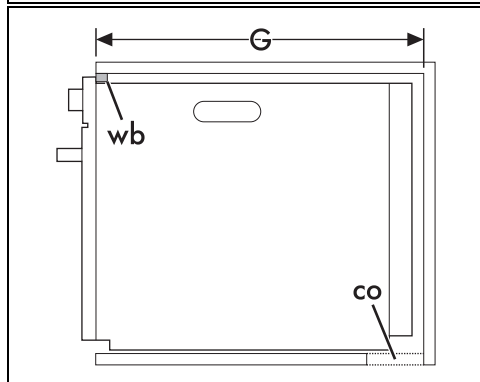
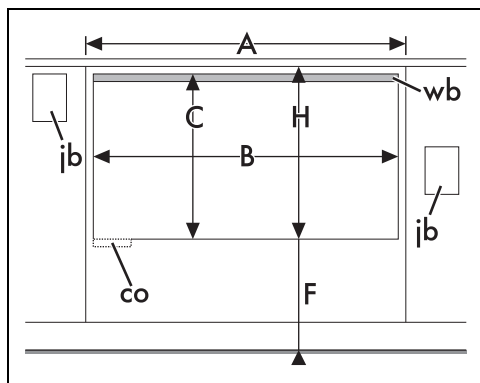
Encastement sous les plans de travail (mm)



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



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



A min. 900 mm

B 860 - 864 mm

C 477 - 479 mm

F 121 - 1105 mm

G min. 560 mm

H min. 477 mm

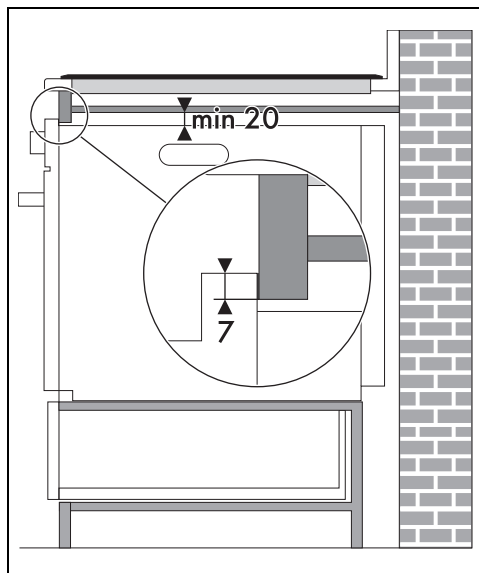
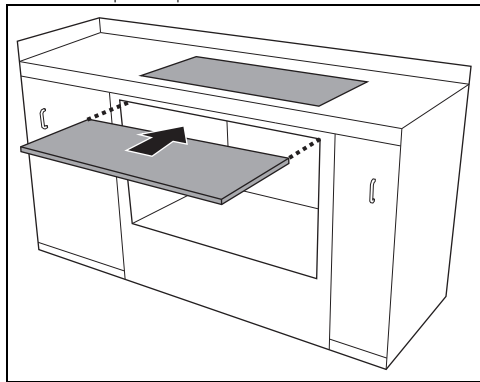
co Découpe pour le câble d'alimentation (min. 6 cm²)

jb Boîtier des branchements électriques

wb Barre en bois (recommandée)

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

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



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