

AVERTISSEMENTS	62	Utilisation des accessoires	71
Avertissements généraux de sécurité	62	Utilisation du four	71
Fonction de l'appareil	66	Programmeur analogique	72
Ce manuel d'utilisation	66	Cuisson avec vapeur assistée	75
Responsabilité du fabricant	66	Conseils pour la cuisson	77
Plaque d'identification	66	Tableau indicatif des cuissons	78
Élimination	66	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	80
Pour économiser l'énergie	67	Nettoyage de l'appareil	80
Comment lire le manuel d'utilisation	67	Nettoyage de la porte	81
DESCRIPTION	68	Nettoyage de la cavité de cuisson	82
Description générale	68	Nettoyage du circuit hydraulique	83
Panneau de commandes	69	Entretien extraordinaire	85
Autres parties	69	INSTALLATION	86
Accessoires	70	Branchement électrique	86
Avantages de la cuisson à la vapeur assistée	70	Positionnement	87
UTILISATION	71		
Opérations préliminaires	71		

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

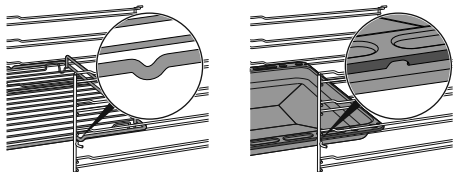
- jouer avec l'appareil.
- Éloignez les enfants de moins de 8 ans s'ils ne font pas l'objet d'une surveillance constante.
- Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans s'approcher de l'appareil durant son fonctionnement.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent jamais être effectuées 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. Utilisez éventuellement la grille pour lèchefrite.
- 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.
- **ATTENTION** : Assurez-vous que l'appareil est hors tension avant de remplacer la lampe pour éviter de s'électrocuter.
- 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.

- Cet appareil peut être utilisé jusqu'à une altitude de 2 000 m au-dessus du niveau de la mer.

Pour cet appareil

- **ATTENTION** : Avant de remplacer la lampe, assurez-vous que l'appareil est éteint afin d'éviter les chocs électriques.
- 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.
- Pour la cuisson avec la fonction Direct Steam, faire attention à ne pas dépasser la capacité maximale du bac (250 ml).

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.

Pour économiser l'énergie

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

porte pour éviter toute dispersion de chaleur.

- Nettoyez la cavité de cuisson à chaque utilisation.

Comment lire le manuel d'utilisation

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



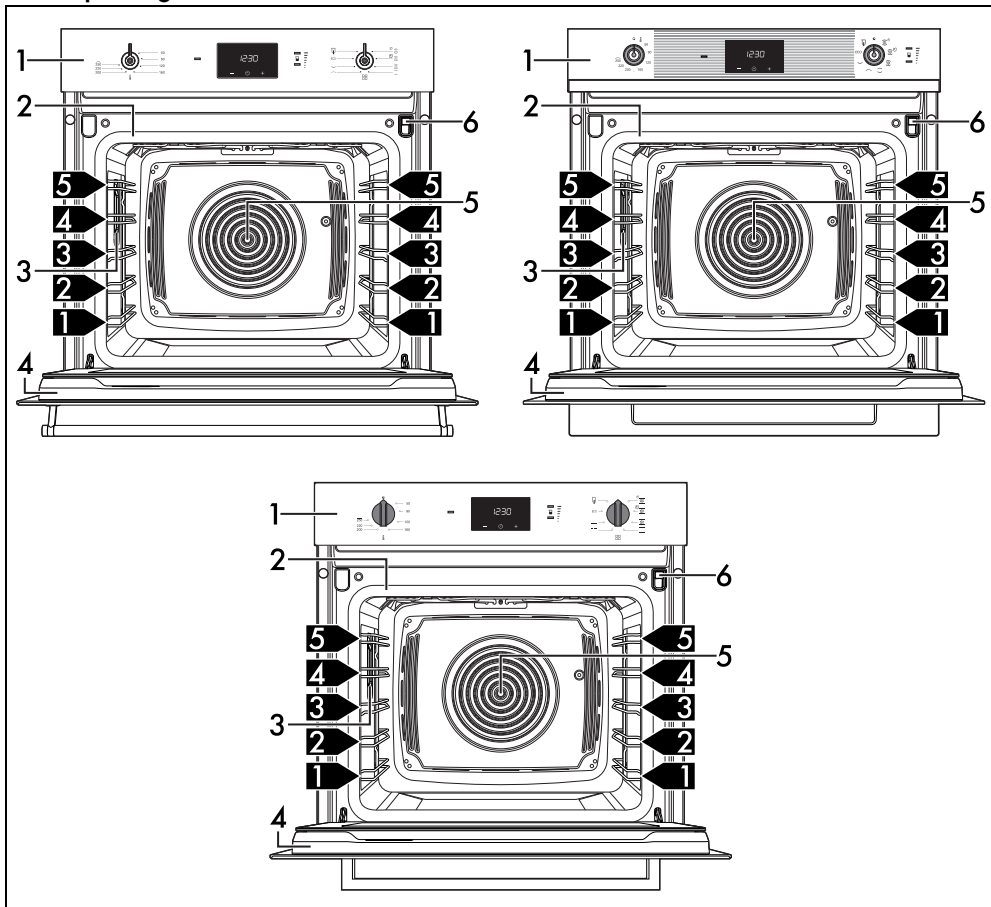
Avertissement/Attention



Informations/Recommandations

DESCRIPTION

Description générale



1 panneau des commandes

2 Joint

3 Lampe

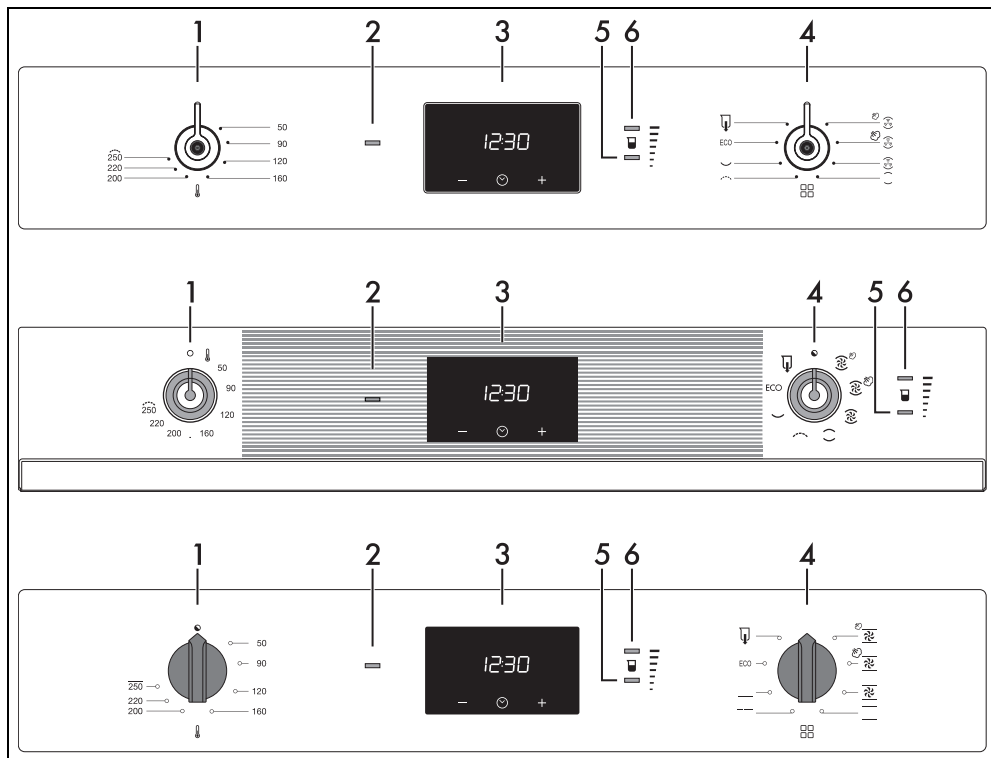
4 Porte

5 Turbine

6 Tirroir de chargement

1,2,3... Niveau de la glissière

Panneau de commandes



1 Manette 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 Programmateur analogique

Utilie pour afficher l'heure actuelle, sélectionner une programmation de cuisson ou programmer le temporisateur.

4 Manette de fonctions

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

température.



Tournez la manette des fonctions sur 0 pour terminer instantanément une éventuelle cuisson.

5 Voyant niveau minimum

Il s'allume pour indiquer que le liquide à l'intérieur du réservoir a atteint le niveau minimum pour une fonction avec vapeur assistée.

6 Voyant niveau maximum

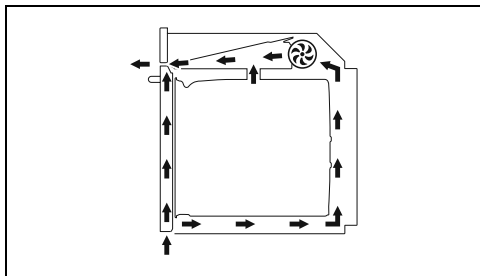
Il s'allume pour indiquer que le liquide à l'intérieur du réservoir a atteint le niveau maximum pour une fonction avec vapeur assistée.

Autres parties

Niveaux de positionnement

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

Turbine de refroidissement



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

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

Éclairage de la cavité de cuisson

L'éclairage interne de l'appareil se déclenche :

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



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

Accessoires



Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.

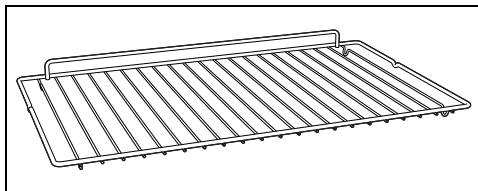


Les accessoires susceptibles d'entrer au contact des aliments sont fabriqués avec des matériaux conformes aux lois en vigueur.



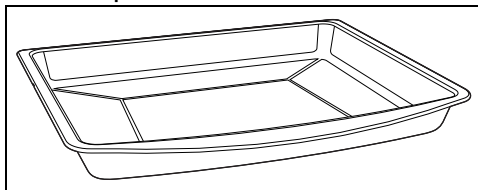
Vous pouvez demander les accessoires d'origine fournis ou en option aux centres d'assistance agréés. Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant.

Grille



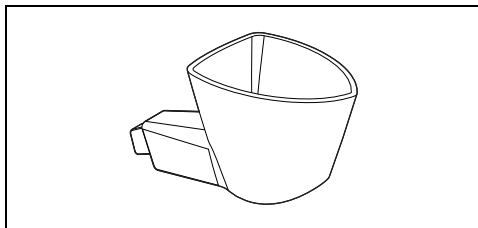
Utile pour y placer les récipients contenant des aliments en train de cuire.

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...

Entonnoir



Utile pour charger l'eau à l'intérieur du réservoir.

Avantages de la cuisson à la vapeur assistée

Le système de cuisson à la vapeur assistée cuit beaucoup plus doucement et rapidement tout type d'aliment et il est parfait pour :

- Braiser et cuire à l'étouffée
- Cuisson des sauces
- Gratiné
- Rôtir
- Cuissons à basse température
- Régénération
- Cuissons multi-modalités

Les variations de température et le niveau d'humidité permettent d'atteindre le résultat gastronomique souhaité.

L'ajout de vapeur permet d'utiliser moins de graisses en faveur d'une cuisine plus saine et naturelle. En outre, elle minimise la perte de


pois et de volume des aliments au cours de la cuisson.

La cuisson à la vapeur assistée est particulièrement indiquée pour la cuisson des viandes : elle les rend très moelleuses, elle en maintient le brillant et les rend plus succulentes.

Elle est également suggérée pour la cuisson des pâtes levées et des pâtes à pain. En effet, l'humidité permet à la pâte de lever et de se développer durant la cuisson avant la formation de la croûte. La pâte est ainsi plus légère et digestible, reconnaissable à la présence d'alvéoles plus importantes.

UTILISATION

Opérations préliminaires

 Voir les avertissements généraux de sécurité.

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

Premier chauffage

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

Pendant le chauffage de l'appareil

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

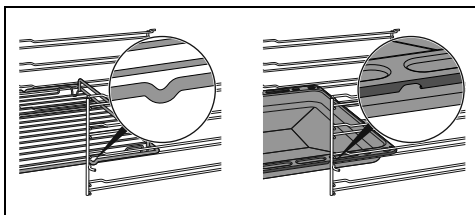
Utilisation des accessoires

Grilles et lèche-frites


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

- Les dispositifs de blocage mécanique de sécurité 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 lèche-frites délicatement dans la cavité de cuisson.

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




Utilisation du four

 Voir les avertissements généraux de sécurité.

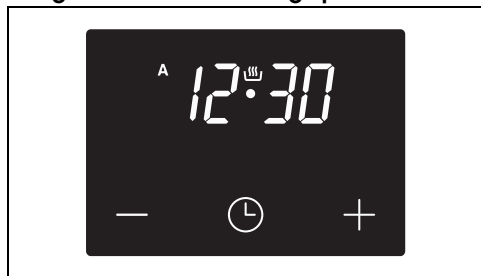
Allumage du four


Pour allumer le four :

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

 Assurez-vous que l'horloge programmeur indique le symbole  ; dans le cas contraire, il sera impossible d'allumer le four. Appuyez sur la touche  pour remettre à zéro l'horloge programmeur.

Programmeur analogique





 Touche diminution



 Touche horloge




 Touche augmentation

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

 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  et diminution  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 horloge  pendant 2 secondes.
3. Appuyez à nouveau sur la touche horloge . L'afficheur montre tour à tour les chiffres  et le message  tandis


que le symbole **A** clignote. (par exemple, l'heure actuelle est 17 h 30).

- Appuyez sur les touches  ou  pour sélectionner les minutes souhaitées. (par exemple 1 heure).
- Appuyez sur la touche horloge . L'afficheur affichera le message **End** alternant avec l'heure actuelle additionnée à la durée de cuisson sélectionnée précédemment (par exemple l'heure de fin de cuisson montrée est 18 h 30).
- Appuyez sur les touches  ou  pour sélectionner l'heure de fin de cuisson. (par exemple à 19 h 30).



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

- Attendez 7 secondes environ sans appuyer sur aucune touche pour activer la fonction. L'afficheur montre l'heure actuelle avec les symboles  et  s'allument.
- Sélectionnez une fonction et une température de cuisson.
- Au terme de la cuisson les éléments chauffants se désactivent. Sur l'afficheur, le symbole  s'éteint, le symbole **A** clignote et une sonnerie se déclenche.
- Remplacez les fonctions manette et température sur **0**.
- Pour interrompre la sonnerie, appuyez sur n'importe quelle touche de l'horloge programmeur.
- 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 horloge  pendant 2 secondes. Appuyez à nouveau sur la touche horloge . L'afficheur montre le message **dur** 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.

- Appuyez sur la touche horloge  pendant quelques secondes. L'afficheur montre les chiffres **0:00** et le symbole  clignotant entre les heures et les minutes.
- Utilisez les touches augmentation  et diminution  pour régler les minutes souhaitées.
- 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.

- Appuyez sur la touche diminution  pour éteindre le signal acoustique.






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

Modification des données saisies

- Appuyez sur la touche horloge .
- Utilisez les touches augmentation  et diminution  pour régler les minutes souhaitées.

Effacement des valeurs programmées

- Appuyez sur la touche horloge .
- Appuyez simultanément sur les touches augmentation  et diminution .
- 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  et diminution .

2. Appuyez sur la touche horloge .

Appuyez sur la touche diminution  pour sélectionner un signal acoustique différent.

Liste des fonctions de cuisson traditionnelles



Certains modèles ne sont pas équipés de toutes les fonctions.

VENTILÉ



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

STATIQUE



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

GRIL



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

BASE



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

ECO

ECO

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.

Liste des fonctions de cuisson avec vapeur assistée



Fonction vapeur assistée à 40% : la vapeur est distribuée de manière constante pour toute la durée de la cuisson et est conseillée pour les cuissons longues de viande, poisson, gratins, tourtes, lasagnes, etc. Tout particulièrement indiquée pour la cuisson de poissons et de viandes très gras. La vapeur fait fondre les graisses et maintient l'aliment bien tendre, plus digestible et bien doré en surface.



Fonction vapeur assistée à 20% : la vapeur est distribuée par petites quantités. Elle est conseillée pour la cuisson de gâteaux et de produits de boulangerie (pain, fougasse, etc.) où la quantité de vapeur doit être minime pour permettre ensuite à l'aliment de perdre son humidité et de cuire à l'intérieur. La vapeur facilite le levage dans les premières minutes de cuisson, créant une surface brillante et croustillante. Il est conseillé d'utiliser la cuisson avec vapeur assistée uniquement pour les 5 à 10 premières minutes, puis de passer à la fonction correspondante sans vapeur pour terminer la cuisson. Cette fonction est conseillée également pour les préparations de produits panés à l'œuf et à la chapelure, puisqu'elle rend la panure croustillante, ressemblant à une friture mais plus facile à digérer.

VAPEUR ASSISTÉE 20 %



la vapeur est distribuée par petites impulsions. Elle est conseillée pour la cuisson de gâteaux et de produits de boulangerie (pain, fougasse, etc.) où la quantité de vapeur doit être minime pour permettre ensuite à l'aliment de perdre son humidité et de cuire à l'intérieur. La vapeur facilite le levage dans les premières minutes de cuisson, créant une surface brillante et croustillante.

VAPEUR ASSISTÉE 40 %



la vapeur est distribuée de manière constante pour toute la durée de la cuisson, et elle est conseillée pour les cuissons longues de viande, poisson, gratins, tourtes, lasagnes, etc.


VIDAGE EAU

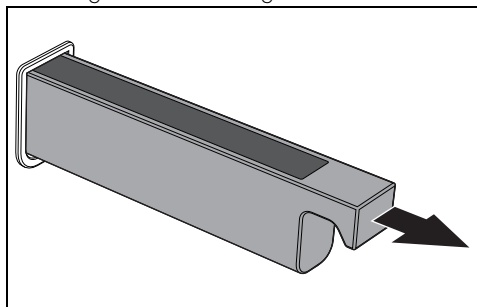


Utile pour vider le réservoir après une cuisson ou après un processus de détartrage.

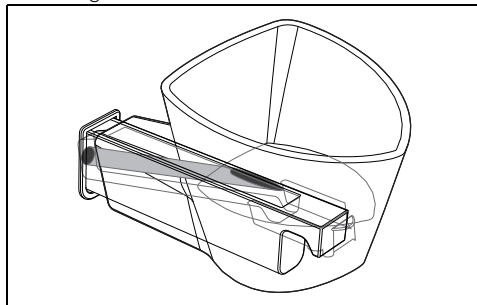
Cuisson avec vapeur assistée

Chargement du réservoir

1. Tournez la manette de fonctions sur une fonction vapeur assistée pour visualiser les voyants de niveau .
2. Ouvrez la porte et enlevez le tiroir de chargement de son logement.

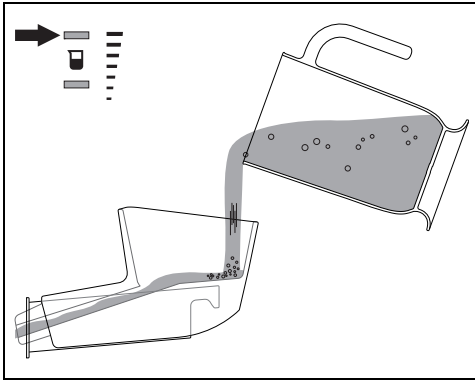


3. Insérez l'entonnoir fourni dans le tiroir de chargement.



4. Versez l'eau (à l'aide d'une bouteille ou d'un verre doseur) jusqu'à ce que le voyant de niveau maximum s'allume (le réservoir

contient une quantité d'eau égale à environ 800 ml).

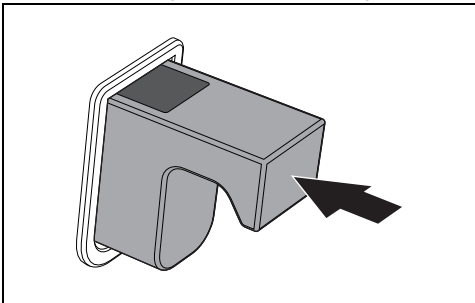


Utilisez de l'eau fraîche du robinet, peu calcaire, de l'eau adoucie ou de l'eau minérale plate.



N'utilisez ni de l'eau distillée, ni l'eau du robinet contenant une grande quantité de chlorure (> 40 mg/l) ni d'autres liquides.

5. À la fin, enlevez l'entonnoir et replacez le tiroir de chargement dans son logement.



En cas d'excès d'eau dans le réservoir, l'eau en excès coulera à l'intérieur de la cavité de cuisson :

- dans ce cas, séchez avec un chiffon ou une éponge avant de procéder à la cuisson.
- Il est conseillé de vider le réservoir de 200 en tournant la manette de fonctions dans le sens des aiguilles d'une montre sur la

fonction de vidage du réservoir 


6. Fermez la porte.

Cuisson avec vapeur assistée

1. Sélectionnez la fonction vapeur assistée

20%  ou 40%  à l'aide de la manette de fonctions.




Fonction vapeur assistée 20%  : Il est conseillé d'utiliser la cuisson avec vapeur assistée uniquement pour les 5-10 premières minutes, puis de passer à la fonction correspondante sans vapeur



pour terminer la cuisson.

Cette fonction est conseillée également pour les préparations de produits panés à l'œuf et à la chapelure, puisqu'elle rend la panure croustillante, ressemblant à une friture mais plus facile à digérer.



Fonction vapeur assistée 40%  :

Particulièrement conseillée pour les cuissons de poisson et viande avec beaucoup de gras, car la vapeur fait fondre tout en maintenant l'aliment souple, ce qui le rend plus facile à digérer et bien doré à la surface.

2. Sélectionnez la température au moyen de la manette de la température.
3. Configurez une éventuelle cuisson temporisée ou une cuisson programmée à l'aide du programmeur analogique.
4. Insérez le plat dans la cavité de cuisson (tout de suite ou après le préchauffage, selon la recette).
5. Fermez la porte et terminez la cuisson.

Vidage du réservoir



Avant d'effectuer le vidage du réservoir, attendez que le four ait refroidi en laissant la porte ouverte. Pour être certains que l'eau qui reste dans le réservoir ne soit pas trop chaude, attendez au moins 40 minutes.

Après avoir effectué la cuisson :

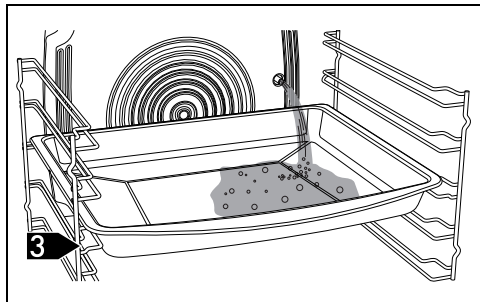
6. Ouvrez la porte.
7. Positionnez la lèchefrite profonde sur le troisième plan en partant du bas. Poussez-la contre la paroi postérieure de la cavité de cuisson.

8. Tournez la manette de fonctions dans le sens des aiguilles d'une montre sur la

fonction de vidage réservoir



L'eau commence à couler dans la lèchefrite profonde par le tuyau de vidage, placé sur le côté droit de la paroi postérieure de la cavité de cuisson.



9. Attendez la fin du vidage.

10. Au terme de l'opération, ramenez la manette des fonctions sur 0.



Il est conseillé d'effectuer le vidage au terme de chaque cuisson, pour éviter qu'un reste d'eau non utilisée soit encore présent à l'intérieur du réservoir.



Après une longue période d'inactivité, il est conseillé d'effectuer un cycle de chargement et vidage du réservoir afin de rincer le circuit de la vapeur.

11. Videz l'eau contenue dans la lèchefrite profonde.



Attention : l'eau pourrait être très chaude.



L'eau vidée ne peut pas être utilisée pour d'autres cuissons.

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.

- Retournez les aliments pour les faire dorer des deux côtés.
- 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 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.
- En fonction Gril ventilé (si présente), 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 cuisson à la vapeur

- Pour les produits de boulangerie (pain, focace, etc.) et les gâteaux surgelés, où la vapeur est utile pendant les premières minutes de cuisson, il est conseillé de régler une fonction vapeur pendant les 5-10 premières minutes, puis de passer à la fonction ventilé et de terminer la cuisson.
- Pour réchauffer à la vapeur, enfournez à four froid.

Conseils pour la décongélation et le levage

- Positionnez les aliments congelés sans emballage, dans un récipient sans

couvercle sur le premier niveau de la cavité de cuisson.

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

Pour économiser l'énergie

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

Tableau indicatif des cuissons

Légende



Grille

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

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



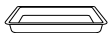
Lèchefrite profonde

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

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

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

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



casserole



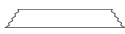
ramequins en aluminium



plat à rôtir



moule en aluminium



papier sulfurisé







moule à tarte



moule à muffin

preh = préchauffage

Mets	Poids (Kg)	Fonction	Niveau	Temp. (°C)	Temps (minutes)	preh
PÂTE ET METS LEVÉS						
Gratin de pâtes (moule unique)	0.35	VAPEUR 20%	4 	180	15	oui
Timbale de riz (portion individuelle)	0.1	VAPEUR 40%	4 	180	15	oui
Baguette de semoule	0.7	VAPEUR 20%	2 	190	50 - 55	oui
Fougasse	1.3	VAPEUR 20%	3 	200	17 - 20	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
------	------------	----------	--------	------------	-----------------	------

Remarque : le temps de cuisson peut varier en fonction du type de pâte.

Remarque : pour les produits de boulangerie (pain, fouace, etc.), où la vapeur est utile pendant les premières minutes de cuisson, il est conseillé de régler une fonction vapeur pendant les 5-10 premières minutes, puis de passer à la fonction VENTILÉ et de terminer la cuisson.

VIANDE

Échine de porc	0.7	VAPEUR 20%	4		180	65	oui
Poulet rôti ¹	1.2	VAPEUR 40%	4		230	45 - 50	oui

¹ Morceau entier.







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

POISSON

Poisson entier (frais)	0.6	VAPEUR 20%	4		200	20	oui
------------------------	-----	---------------	---	---	-----	----	-----

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

LÉGUMES ET ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre au four ¹	0.7	VAPEUR 40%	4		230 - 240	25	oui
Courgettes sablées ¹	1.5	VAPEUR 40%	4		250	15	oui
Ratatouille de légumes	1.5	VAPEUR 40%	4		220	20	
Flancs de légumes pré-cuits (portion individuelle) ¹	0.1	VAPEUR 40%	3		130 - 140	25	oui
Quiche ^{2 - 3}	1.0	VAPEUR 20%	2		200	13 + 7	oui
Sauce tomate (petites tomates fraîches)	0.5	VAPEUR 20%	4		180	30	

¹ Le temps de cuisson et l'étagère peuvent varier en fonction de la taille des aliments et du degré de brunissement souhaité.



² Le temps de cuisson peut varier en fonction de l'épaisseur de la pâte et du type de farce.

³ Pour les plats contenant des mélanges, où la vapeur est utile pendant les premières minutes de cuisson, il est conseillé de régler une fonction vapeur pendant les 5-10 premières minutes, puis de passer à la fonction VENTILÉ et de terminer la cuisson.

GÂTEAUX






Muffin au citron ¹	60 g (pièce)	VAPEUR 20%	3		180	18	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
Tourte au chocolat (portion individuelle) ²	80 g (pièce)	VAPEUR 20%	3 	190 - 200	7	oui
Beignet ³	petits	VAPEUR 20%	2 	190	17	oui






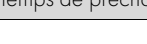
Remarque : le temps de cuisson peut varier en fonction du poids de la portion individuelle.

RÉCHAUFFER DES ALIMENTS À LA VAPEUR

Tranches ou portions individuelles de flans, quiches...	-	VAPEUR 20 % ou 40 %	2 	120 - 130	20 - 25	non
pâtes, pâtes au four, lasagnes...	0.5	VAPEUR 20 % ou 40 %	2 	120 - 130	20 - 25	non
Rôti en tranches, en morceaux, côtelettes...	-	VAPEUR 20 % ou 40 %	2 	120 - 130	20 - 30	non
Poisson (entier ou filets)	-	VAPEUR 20 % ou 40 %	2 	120 - 130	15 - 20	non
Tranche ou morceau de strudel, tarte aux pommes...	-	VAPEUR 20%	2 	120 - 130	10 - 15	non

Remarque : Pour réchauffer à la vapeur, enfourner à four froid.

DÉCONGÉLATIONS

Viande	0.5	VENTILÉ	1 - 2 	0	90 - 100	non
Viande	1.0	VENTILÉ	1 - 2 	0	120 - 140	non
Poisson	0.4	VENTILÉ	1 - 2 	0	80 - 90	non
Poisson	0.8	VENTILÉ	1 - 2 	0	120 - 140	non
Sandwich	0.2	VENTILÉ	1 - 2 	0	30 - 40	non
Miche de pain	0.5	VENTILÉ	1 - 2 	0	50 - 60	non

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

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.

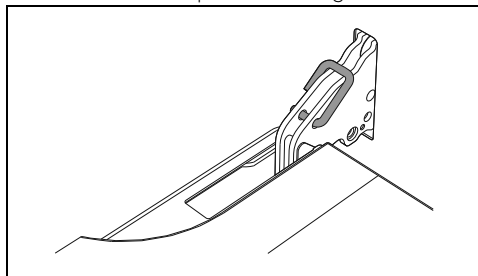
Nettoyage de la porte

Démontage de la porte

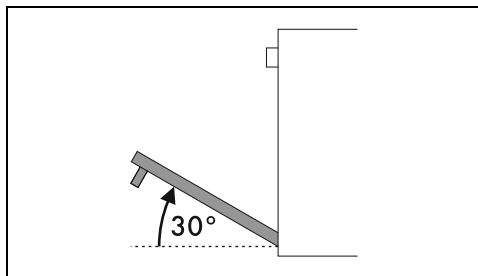
Pour faciliter le nettoyage, il est conseillé d'enlever la porte et de la placer sur un chiffon.

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.

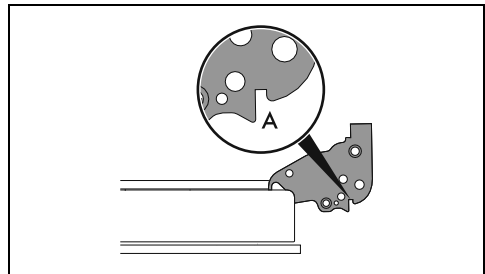


2. Saisissez la porte des deux côtés avec les deux mains, soulevez-la vers le haut en formant un angle d'environ 30° et extrayez-la.



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.

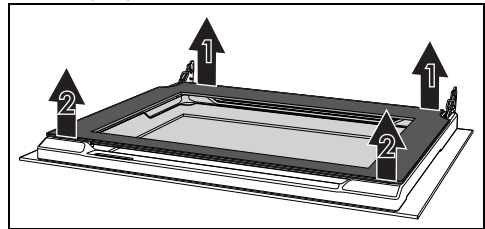
Nettoyage des vitres de la porte

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.

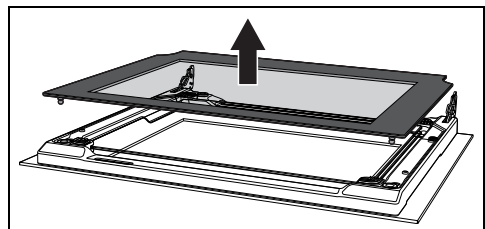
Démontage des vitres internes

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

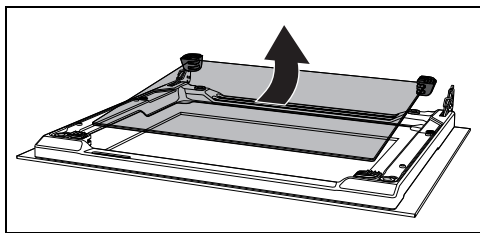
1. Verrouillez la porte avec les axes prévus.
2. Décrochez les axes arrière de la vitre interne en la tirant délicatement par l'arrière vers le haut, en suivant le mouvement indiqué par les flèches 1.



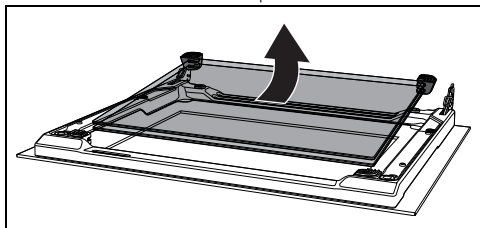
3. Décrochez les axes avant en suivant le mouvement indiqué par les flèches 2.
4. Ensuite, extrayez la vitre interne du profil antérieur.



5. Retirez le groupe de la vitre intermédiaire vers le bas de la porte, puis soulevez-le vers le haut.

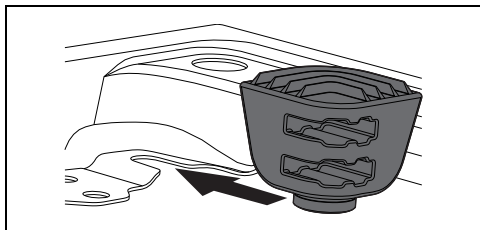


Note : Dans certains modèles, le groupe de la vitre intermédiaire se compose de deux vitres.

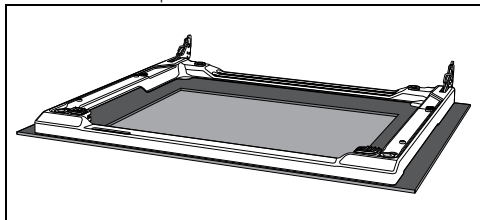


Pendant cette phase, il peut arriver que les éléments supérieurs en caoutchouc sortent de leurs sièges.

6. Insérez les éléments avant en caoutchouc dans leurs sièges. Les pieds des éléments en caoutchouc doivent être dirigés vers la vitre extérieure

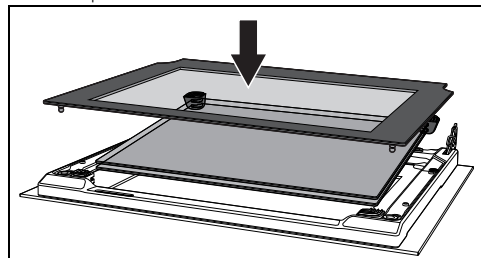


7. Nettoyez la vitre externe et les vitres démontées précédemment.

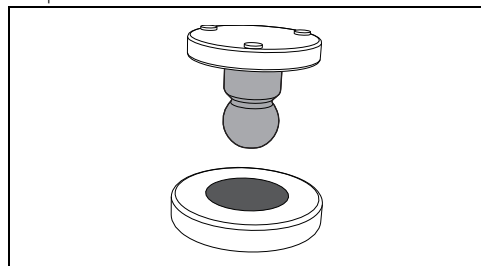


8. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de crasse persistante, lavez avec une éponge humide et du détergent neutre.

9. Réinsérez le groupe de la vitre intermédiaire et repositionnez la vitre interne.



10. Assurez-vous de bien encaster les 4 axes de la vitre interne dans leurs sièges 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 lèchefrites ;
- le joint du four.



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

Séchage

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

À la fin de chaque cuisson :

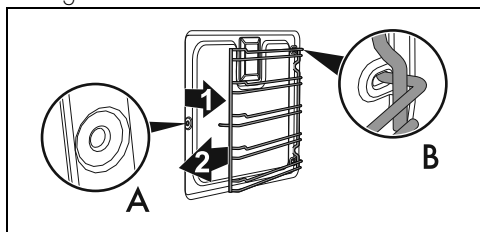
1. laissez refroidir l'appareil ;
2. éliminez la saleté à l'intérieur de la cavité de cuisson ;
3. séchez la cavité de cuisson avec un chiffon doux ;
4. laissez la porte ouverte le temps nécessaire pour le séchage complet de la cavité de cuisson.

Démontage des glissières de support pour grilles et lèche-frites

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

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

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



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

Nettoyage du circuit hydraulique



La présence de calcaire due à un manque de détartrage, peut compromettre à la longue le fonctionnement correct de l'appareil.

Régulièrement, il est nécessaire d'effectuer la procédure de détartrage du circuit hydraulique. Selon le degré de dureté de l'eau (°dH ou °dF), le nombre d'heures après lequel il est nécessaire d'effectuer le détartrage est le

suivant :

°dH	°dF	Heures de cuisson à la vapeur
0 ÷ 11	0 ÷ 20	35
12 ÷ 17	21 ÷ 30	30
18 ÷ 24	31 ÷ 42	25
25 ÷ 30	43 ÷ 53	15
31 ÷ 50	54 ÷ 90	10

FR

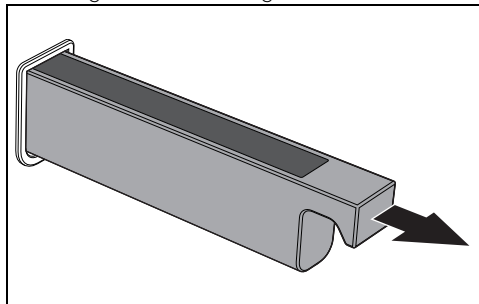
Opérations préliminaires

1. Dans une carafe, faites fondre 100 g d'acide citrique dans 650 ml d'eau.

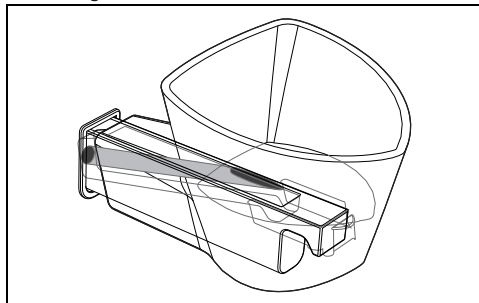


N'utilisez pas d'acide lactique ou d'autres détartrants.

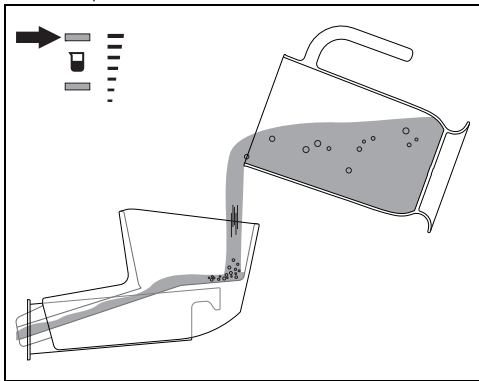
2. Tournez la manette de fonctions sur la fonction vapeur assistée 40 %.
3. Ouvrez la porte et enlevez le tiroir de chargement de son logement.



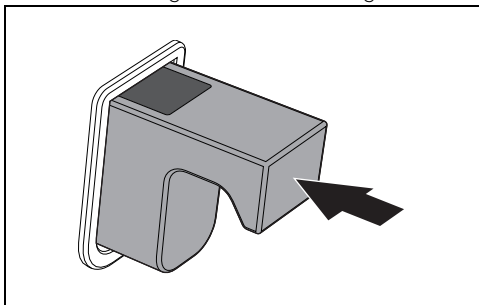
4. Insérez l'entonnoir fourni dans le tiroir de chargement.



5. Versez la solution détartrante jusqu'à ce que le voyant de niveau maximum s'allume.



6. À la fin, enlevez l'entonnoir et replacez le tiroir de chargement dans son logement.




En cas d'excès d'eau dans le réservoir, l'eau en excès coulera à l'intérieur de la cavité de cuisson. Dans ce cas, séchez avec un chiffon ou une éponge avant de procéder.

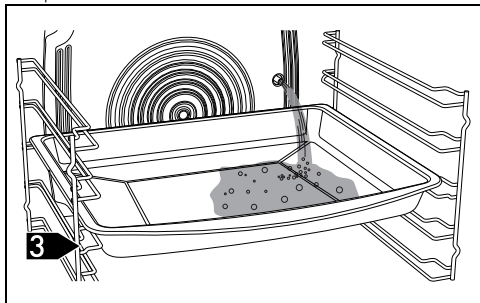
Détartrage


1. Fermez la porte.
2. À l'aide du programmeur analogique, configurez une cuisson temporisée de 10 minutes.
3. Tournez la manette température sur la valeur de 200 °C.
4. Attendez l'exécution de la fonction jusqu'à la fin.
5. À la fin de la fonction, ramenez la manette des fonctions et celle de la température sur 0.
6. À l'aide du programmeur analogique, configurez un minuteur de 50 minutes et laissez agir le détartrant.

Vidage du réservoir

Après avoir effectué le détartrage :

1. Ouvrez la porte.
2. Positionnez la lèchefrite profonde sur le troisième plan en partant du bas. Poussez-la contre la paroi postérieure de la cavité de cuisson.
3. Tournez la manette de fonctions dans le sens des aiguilles d'une montre sur la fonction de vidage réservoir .
4. La solution détartrante commence à couler dans la lèchefrite profonde par le tuyau de vidage, placé sur le côté droit de la paroi postérieure de la cavité de cuisson.



5. Attendez la fin du vidage (vérifiez que les deux voyants de niveau  soient éteints).
6. Au terme de l'opération, ramenez la manette des fonctions sur 0.
7. Videz la solution détartrante contenue dans la lèchefrite profonde.



Attention : la solution détartrante pourrait être encore chaude.

Rinçage

Une fois terminé le vidage du détartrant, il faut rincer le circuit hydraulique avec de l'eau propre.



Utilisez de l'eau fraîche du robinet, peu calcaire, de l'eau adoucie ou de l'eau minérale plate.




N'utilisez ni de l'eau distillée, ni l'eau du robinet contenant une grande quantité de chlorure (> 40 mg/l) ni d'autres liquides.

1. Ouvrez la porte.
2. Positionnez la lèchefrite profonde sur le troisième plan en partant du bas. Poussez-la


- contre la paroi postérieure de la cavité de cuisson.
- Enlevez le tiroir de chargement de son logement.
 - Insérez l'entonnoir fourni dans le tiroir de chargement.
 - Versez un litre d'eau en utilisant une bouteille ou un pichet gradué.



Le débordement de l'eau à l'intérieur de la cavité de cuisson n'est pas à considérer comme un dysfonctionnement, mais fait partie de la procédure de rinçage.

- Tournez la manette de fonctions dans le sens des aiguilles d'une montre sur la fonction de vidage réservoir .

L'eau commence à couler dans la lèchefrite profonde par le tuyau de vidage, placé sur le côté droit de la paroi postérieure de la cavité de cuisson.

- Attendez la fin du vidage (vérifiez que les deux voyants de niveau  soient éteints).

- Au terme de l'opération, ramenez la manette des fonctions sur 0.
- Videz l'eau contenue dans la lèchefrite profonde.
- Répétez l'opération de rinçage une seconde fois.



Répétez l'opération plusieurs fois si l'eau contenue dans la lèchefrite profonde est encore sale.

- Séchez à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge les fuites d'eau dans la cavité de cuisson.

Assainissement


L'assainissement à la vapeur permet de supprimer les dernières traces de détartrage du circuit hydraulique.

- Ouvrez la porte.
- Tournez la manette de fonctions sur la fonction vapeur assistée 40 %.
- Tournez la manette température sur la valeur de 200 °C.
- Enlevez le tiroir de chargement de son logement.


- Insérez l'entonnoir fourni dans le tiroir de chargement.
- Versez 500 ml d'eau (en utilisant une bouteille ou un pichet gradué).
- À la fin, enlevez l'entonnoir et replacez le tiroir de chargement dans son logement.
- Fermez la porte.
- À l'aide du programmeur analogique, configurez une cuisson temporisée de 30 minutes.
- Attendez l'exécution de la fonction jusqu'à la fin.
- À la fin de la fonction, ramenez la manette des fonctions et celle de la température sur 0.



Attention : attendez le refroidissement de la cavité de cuisson.

- Ouvrez la porte.
- Positionnez la lèchefrite profonde sur le troisième plan en partant du bas. Poussez-la contre la paroi postérieure de la cavité de cuisson.
- Tournez la manette de fonctions dans le sens des aiguilles d'une montre sur la fonction de vidage réservoir .

L'eau commence à couler dans la lèchefrite profonde par le tuyau de vidage, placé sur le côté droit de la paroi postérieure de la cavité de cuisson.

- Attendez la fin du vidage (vérifiez que les deux voyants de niveau  soient éteints).

- Au terme de l'opération, ramenez la manette des fonctions sur 0.
- Videz l'eau contenue dans la lèchefrite profonde.
- Séchez à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge les éventuelles traces d'eau dans la cavité de cuisson.
- Fermez la porte.

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.

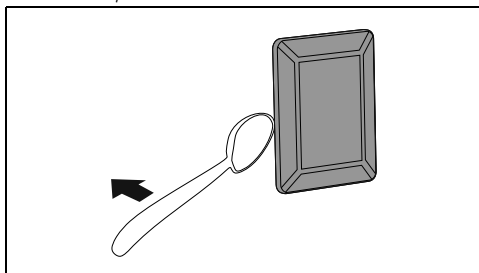
Remplacement de l'ampoule d'éclairage interne



Tension électrique
Danger d'électrocution

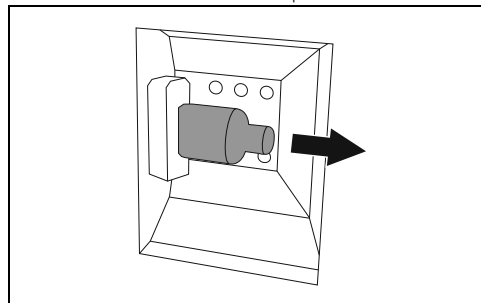
- Mettez l'appareil hors tension.
- Utilisez des gants de protection.

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).



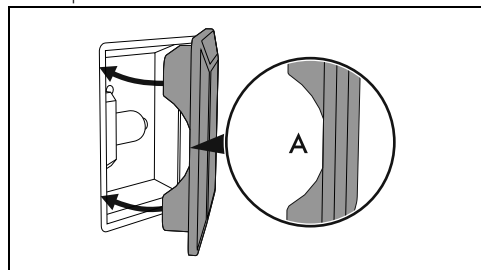
Veillez à ne pas rayer l'émail de la paroi de la cavité de cuisson.

4. Dévissez et enlevez l'ampoule.



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

5. Remplacez l'ampoule par une ampoule identique (40W).
6. Remontez le couvercle. Le façonnage interne de la vitre (A) doit rester tourné vers la porte.



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

INSTALLATION

Branchement électrique



Avertissements généraux de sécurité.

Informations générales

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

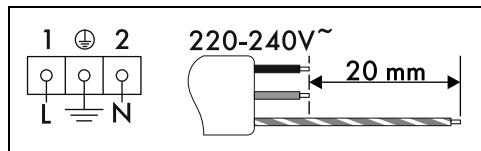
La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage est placée dans une position bien visible sur l'appareil.

N'enlevez jamais la plaque.

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

L'appareil peut fonctionner dans les modalités suivantes :

- **220-240 V~**



Câble tripolaire 3 x 1,5 mm².



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



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

Positionnement



Voir les avertissements généraux de sécurité.

Branchement fixe

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

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

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

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

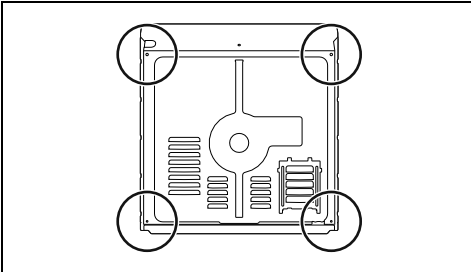
Remplacement du câble



Tension électrique
Danger d'électrocution

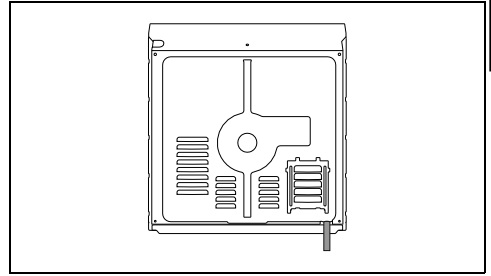
- Coupez l'alimentation électrique générale.

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



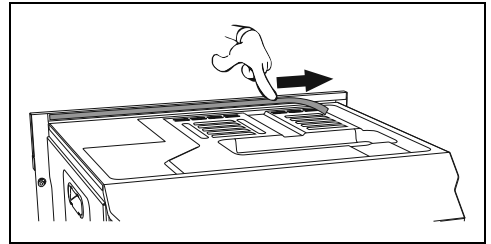
2. Remplacez le câble.
3. Assurez-vous que les câbles (four ou plaque de cuisson éventuelle) suivent le parcours optimal de manière à éviter tout contact avec l'appareil.

Position du câble d'alimentation

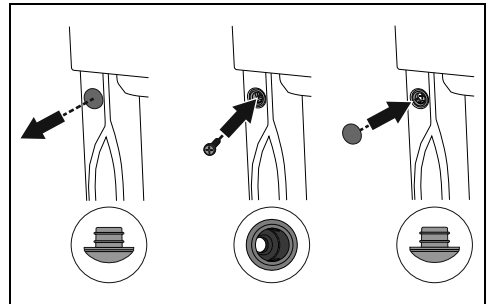


Joint du panneau

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

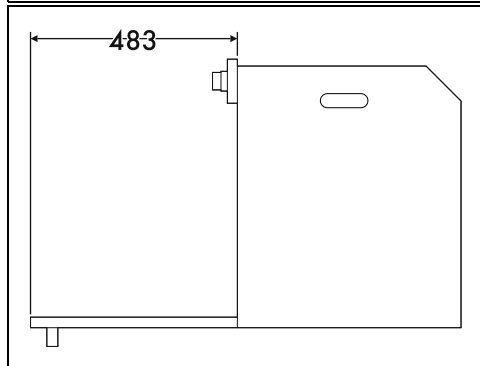
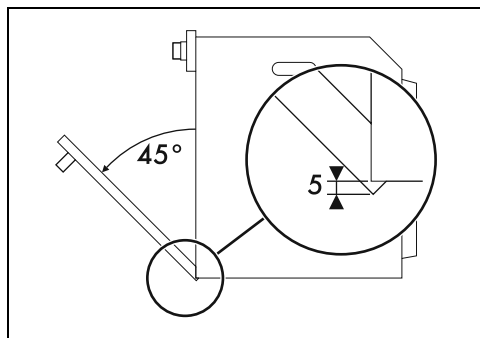
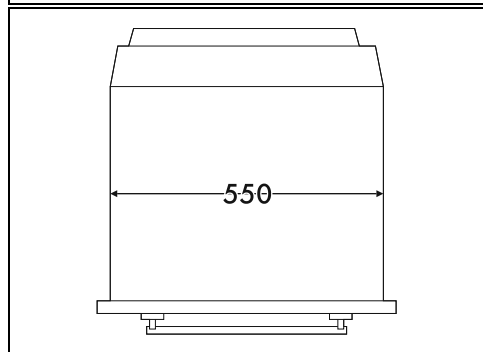
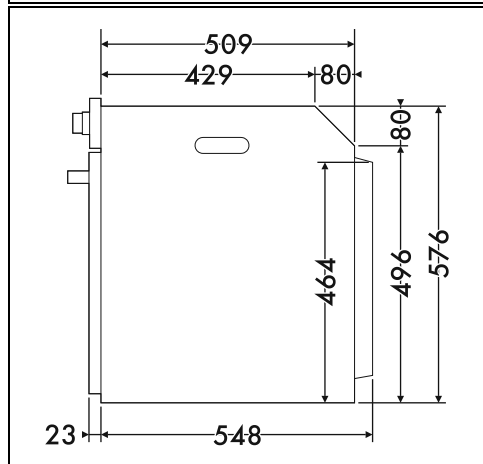
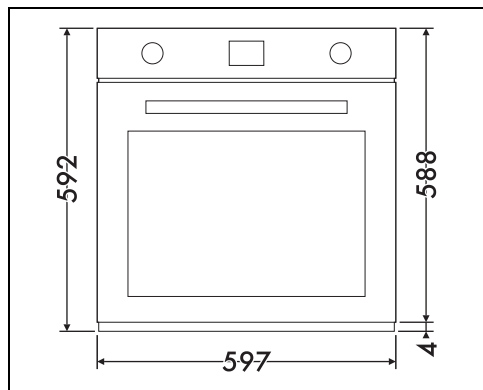


Douilles de fixation

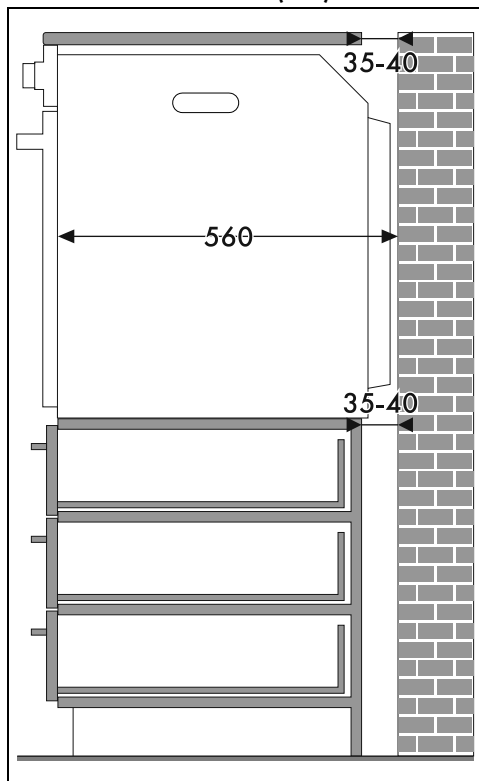


1. Enlevez les bouchons des douilles introduits à l'avant de l'appareil.
2. Positionnez l'appareil dans l'emplacement.
3. Fixez l'appareil au meuble en utilisant les vis.
4. Couvrez les douilles avec les bouchons démontés précédemment.

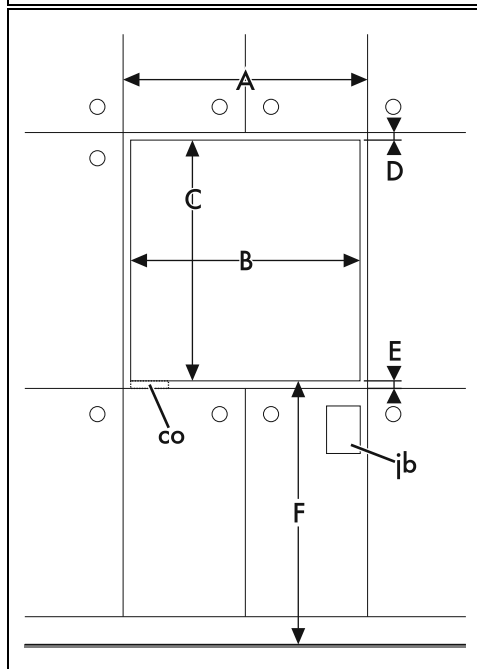
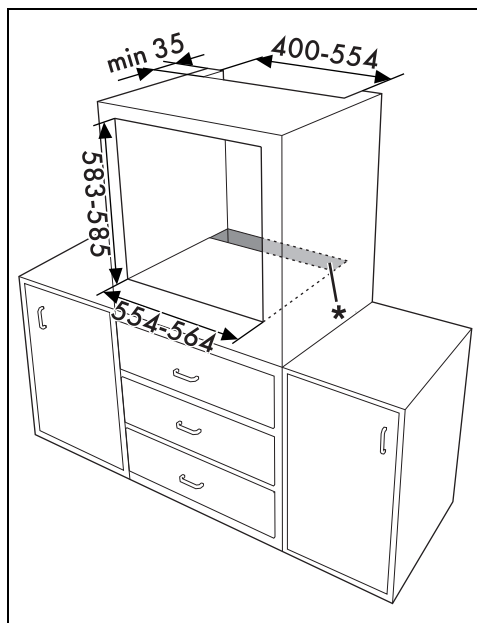
Dimensions hors tout de l'appareil (mm)



Encastrement en colonne (mm)

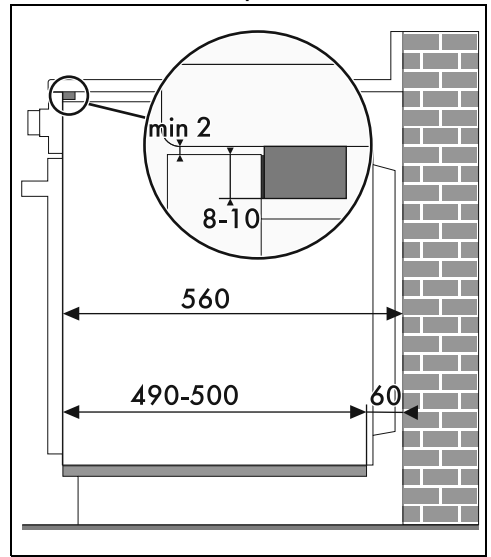
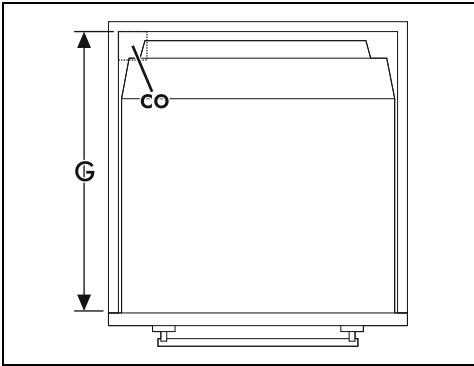
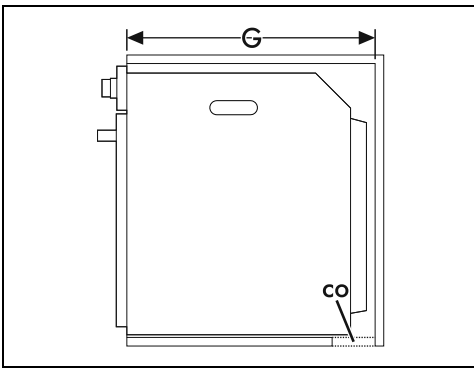


* Assurez-vous que la partie supérieure/arrière du meuble dispose d'une ouverture d'environ 35-40 mm de profondeur.



FR

Encastrement sous les plans de travail (mm)



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

A min. 603 mm

B 554 - 564 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

E min. 5 mm

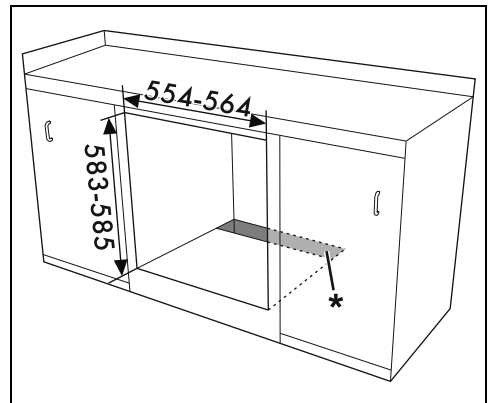
F 121 - 1105 mm

G min. 560 mm

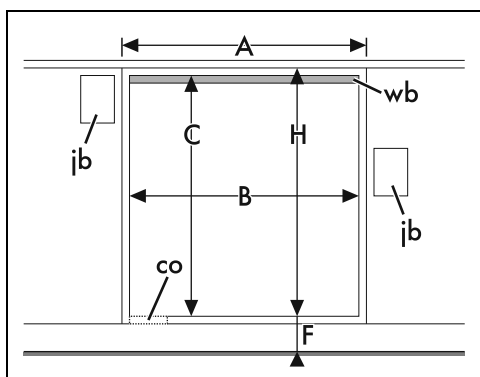
H min. 594 mm

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

jb Boîtier des branchements électriques



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



A min. 603 mm

B 554 - 564 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

E min. 5 mm

F 121 - 1105 mm

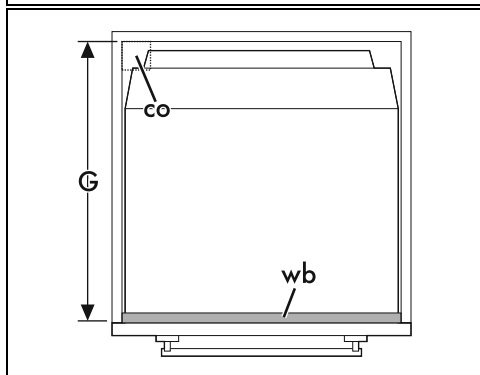
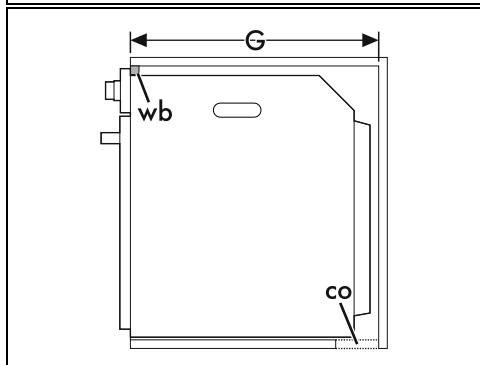
G min. 560 mm

H min. 594 mm

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

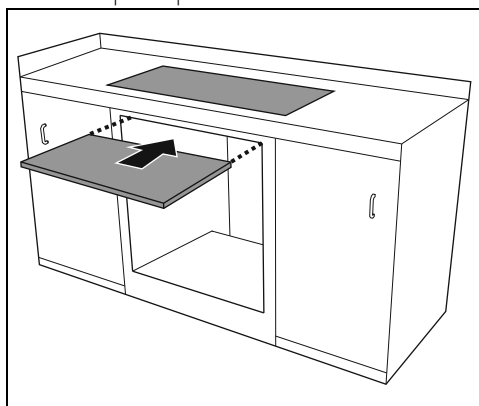
ib Boîtier des branchements électriques

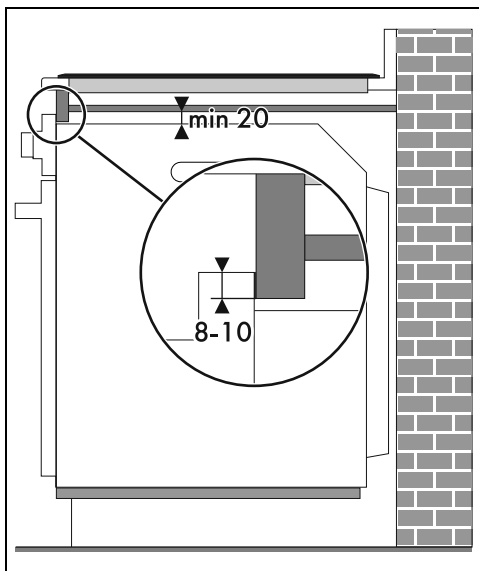
wb Barre en bois (recommandée)



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.