

AVERTISSEMENTS	99	Première utilisation	109
Avertissements généraux de sécurité	99	Utilisation du four	110
Fonction de l'appareil	103	Conseils pour la cuisson	119
Ce manuel d'utilisation	103	Mini-guide aux accessoires	121
Responsabilité du fabricant	104	Découvrez les recettes	121
Plaque d'identification	104	Indications pour les organismes de contrôle	121
Élimination	104	Fonctions spéciales	121
Indications pour les Organismes de contrôle européens	104	Fonctions secondaires	126
Données techniques sur l'efficacité énergétique	104	Autres réglages	129
Pour économiser l'énergie	104	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	130
Sources lumineuses	105	Nettoyage de l'appareil	130
Comment lire le manuel d'utilisation	105	Nettoyage de la porte	130
DESCRIPTION	105	Nettoyage de la cavité de cuisson	132
Description générale	105	Fonctions spéciales de nettoyage	133
Panneau de commandes	106	Vapor Clean (sur certains modèles uniquement)	133
Autres parties	106	Pyrolyse (sur certains modèles uniquement)	135
Accessoires	106	Détartrage	137
Accessoires en option (vendus séparément)	107	Nettoyage du réservoir et du circuit hydraulique	140
Avantages de la cuisson à la vapeur	108	Entretien extraordinaire	142
UTILISATION	108	INSTALLATION	143
Opérations préliminaires	108	Branchement électrique	143
Utilisation des accessoires	109	Positionnement	143
Programmeur analogique	109		

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

Domages 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.

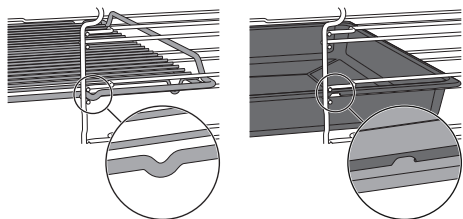
- N'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes.
- Mettez l'appareil hors tension après l'utilisation.
- **N'UTILISEZ PAS OU NE CONSERVEZ PAS DE MATÉRIAUX INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL.**
- **N'UTILISEZ PAS DE VAPORISATEURS À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL 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

- **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.

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 la fonction STATIQUE, il faut 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.
- 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 :



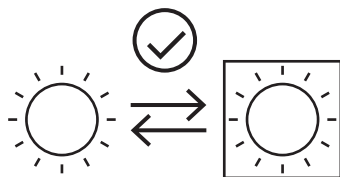
Avertissement/Attention



Informations/Recommandations

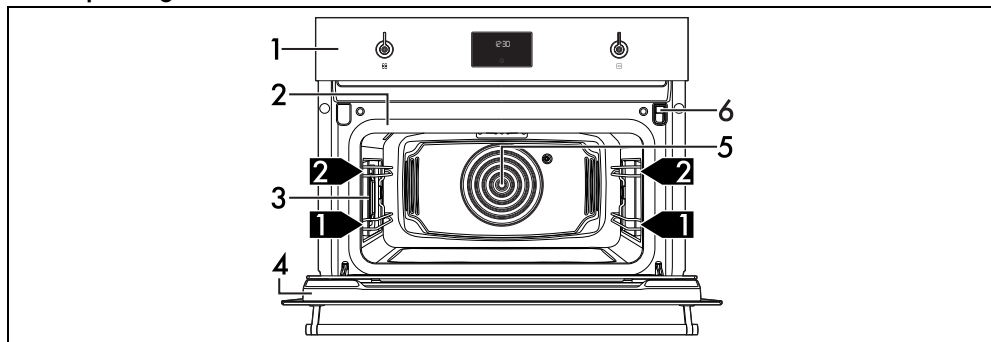
Sources lumineuses

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



DESCRIPTION

Description générale



1 Panneau de commandes

2 Joint

3 Lampe

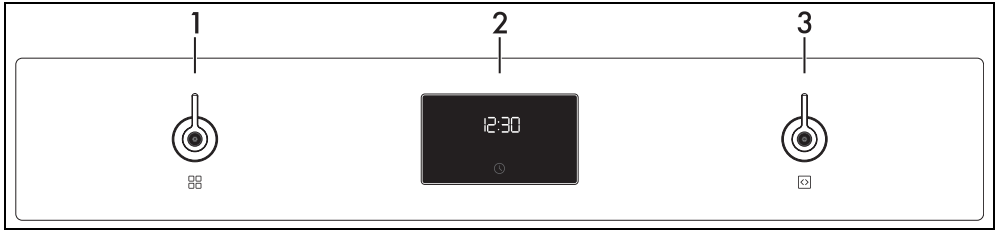
4 Porte

5 Turbine

6 Tiroir de chargement

1,2,3 Niveau de la glissière

Panneau de commandes



1 Manette de fonctions

Cette manette permet de :

- d'allumer/d'éteindre l'appareil ;
- de sélectionner une fonction.



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

2 Programmeur analogique

Il affiche l'heure courante, la fonction, la puissance et la température de cuisson sélectionnées et le temps de cuisson éventuel.

3 Manette de la température

Cette manette permet de sélectionner :

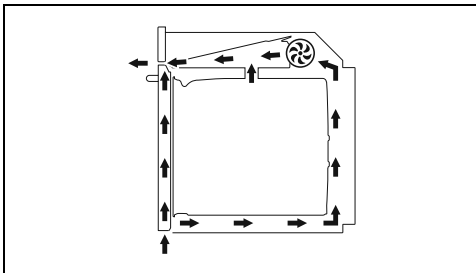
- la température de cuisson ;
- la durée d'une fonction ;
- des cuissons programmées ;
- l'heure courante ;
- lancer ou arrêter temporairement une fonction.

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 ;
- lorsqu'on appuie sur la touche  sur l'afficheur ;
- lorsqu'on sélectionne une fonction quelconque, à l'exception des fonctions



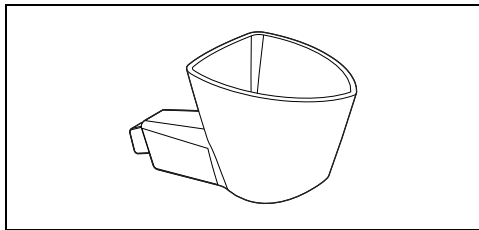
Accessoires

- 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.
- Il est conseillé de monter les guides extractibles du premier niveau des glissières. De cette façon, il est possible d'optimiser l'espace à l'intérieur de la cavité de cuisson avec un niveau intermédiaire entre le premier et le deuxième niveau.



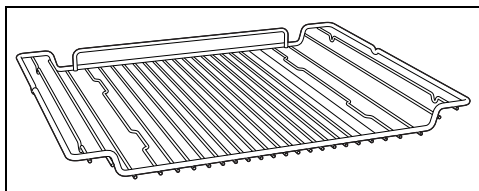
Dans ce manuel, les suggestions concernant le deuxième niveau ou le niveau du milieu se réfèrent à l'utilisation de guides extractibles.

Entonnoir



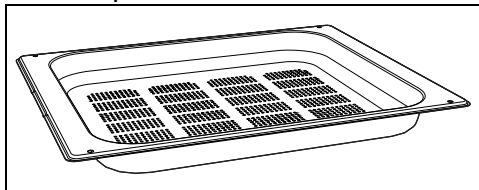
Utile pour charger l'eau à l'intérieur du réservoir.

Gril surbaissé



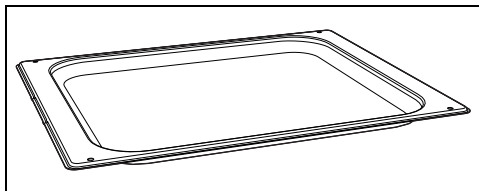
Utile pour y placer les récipients contenant des aliments en train de cuire.

Lèchefrite percée



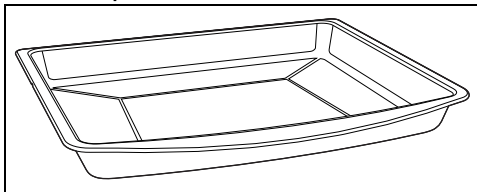
Utile pour cuire le poisson et les légumes à la vapeur.

Lèchefrite en acier



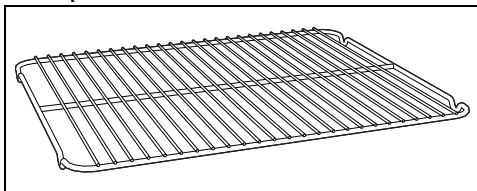
Utile pour la cuisson de gâteaux (dont la durée de cuisson est inférieure à 25 minutes ou des cuissons sans vapeur), riz, légumes et céréales. Elle est en outre indispensable pour récupérer les liquides provenant de la cuisson à la vapeur ou de la décongélation des aliments contenus dans la lèchefrite percée.

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...

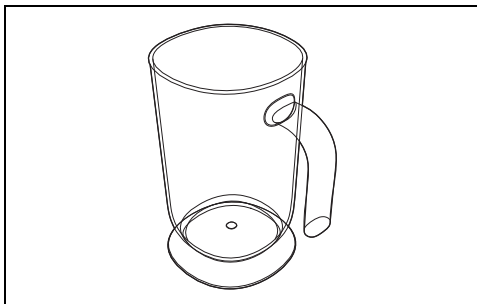
Grille pour lèchefrite



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

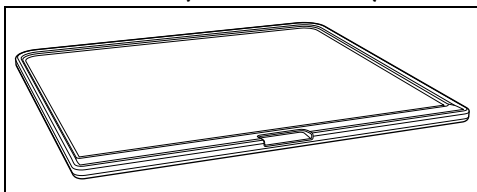
Accessoires en option (vendus séparément)

Carafe



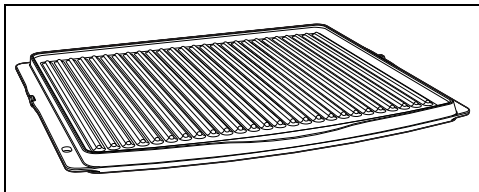
Utile pour contenir les liquides lors des opérations de remplissage et de vidange du réservoir.

PPR2 ou STONE (Pierre réfractaire)



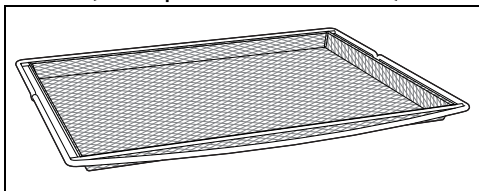
Accessoire idéal pour la cuisson d'aliments de boulangerie (pizza, pain, fougasses...), mais il est possible de l'utiliser aussi pour des préparations plus délicates comme les biscuits.

BBQ (Gril barbecue téflon)



Accessoire double utilisation : le côté strié est conseillé pour griller la viande (filets, steak haché...), tandis que la surface lisse peut être utilisée pour la cuisson de légumes, fruits, poisson...

AIRFRY (Grille pour friture sans huile)



Accessoire conseillé pour la friture à air d'aliments précédemment panés, précuits et/ou surgelés (pommes de terre frites, croquettes de pommes de terre ou de viande, petites mozzarellas panées...).

Avantages de la cuisson à la vapeur

Le système de cuisson à la vapeur cuit beaucoup plus doucement et rapidement tous les types d'aliment et convient particulièrement pour :

- Faire braiser et faire mijoter
- Faire cuire des sauces
- Faire gratiner
- Rôtir
- Cuisson à basse température
- Régénération
- Cuissons multi-mode

Variations de température et niveau de vapeur permettent d'atteindre le résultat culinaire souhaité.

UTILISATION

Opérations préliminaires



Voir les avertissements généraux de sécurité.

- Éliminez les éventuelles pellicules de protection à l'extérieur et à l'intérieur de

Le supplément de vapeur permet d'utiliser moins de graisses pour une cuisine plus saine et plus naturelle. En outre, elle minimise la perte de poids et de volume des aliments pendant la cuisson.

La cuisson à la vapeur est particulièrement indiquée pour la viande : elle la rend très tendre, la maintient brillante et la rend plus succulente.

Elle est aussi conseillée pour la cuisson de pâtes au levain et de produits de boulangerie.

L'humidité permet à la pâte de lever et de se développer en cours de cuisson, avant de faire une belle croûte. Le résultat est une pâte plus légère et plus digestible, ceci est visible au niveau de ses alvéoles plus développées.

De plus, elle est indiquée pour décongeler rapidement, pour réchauffer les aliments sans les durcir ou les sécher et pour dessaler naturellement les aliments conservés dans le sel.

Il est déconseillé pour les cuissons à court terme ou pour les aliments qui libèrent beaucoup d'humidité durant la cuisson.

Récipients pour la cuisson

- Pour les cuissons au four, vous pouvez également utiliser vos récipients personnels, à condition qu'ils résistent aux hautes températures.
- Pour les cuissons à la vapeur, on conseille d'utiliser des récipients en métal. Le métal favorise une meilleure distribution de la chaleur aux aliments.
- Il est normal que les récipients en métal se déforment durant les cuissons à haute température, mais ils reprennent leur forme originale lorsqu'ils refroidissent.
- Les plats épais en céramique peuvent exiger plus de chaleur que la normale. Il pourrait être nécessaire de prévoir des cuissons plus longues.

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

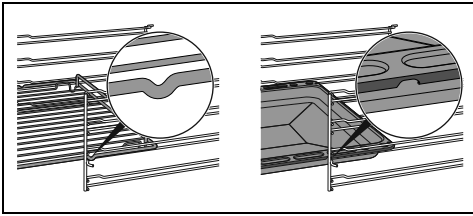
- aérez la pièce ;
- ne restez pas dans la pièce.

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.

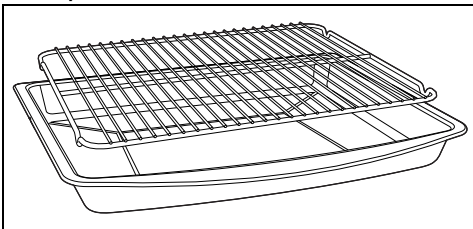


Introduisez à fond les grilles et les lèchefrites délicatement dans la cavité de cuisson.



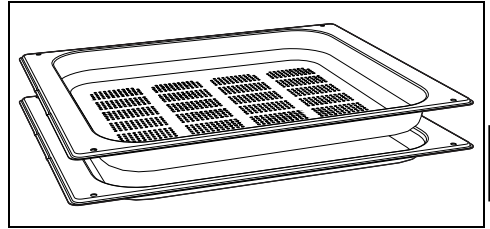
Nettoyez les lèchefrites avant la première utilisation pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.

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.

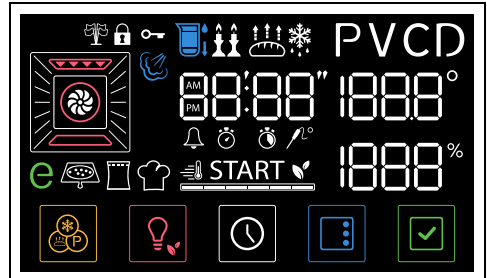
Configuration pour cuissons à la vapeur



FR

Si vous souhaitez utiliser la lèchefrite percée pour les cuissons à la vapeur, celle-ci doit être insérée sur l'étagère souhaitée en prenant soin de mettre la lèchefrite en acier sur l'étagère en dessous. On peut ainsi recueillir les liquides séparément des aliments en train de cuire.

Programmateur analogique



L'afficheur indique les paramètres et les valeurs relatifs à l'opération sélectionnée. Pour l'utiliser, il suffit de tourner les manettes fonctions et température et/ou d'appuyer sur les touches présentes dans la partie basse de l'afficheur, selon les opérations que l'appareil doit effectuer.

Première utilisation

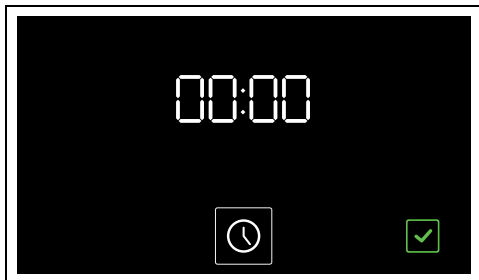


Il est impossible d'allumer le four si l'heure n'est pas sélectionnée.

Lors de la première utilisation, ou après une longue coupure de courant, l'affichage de


l'appareil affiche **00:00** et la touche  clignote. Pour commencer une cuisson,




sélectionnez l'heure courante.





Réglage de l'heure



1. Appuyez sur la touche .
2. Tournez la manette température pour sélectionner le format heure à visualiser (**12h** ou **24h**).

 Quand on sélectionne la version **12h** l'afficheur indique les messages **AM** (matin) ou **PM** (après-midi).


3. Appuyez sur la touche  pour confirmer et passer au réglage de l'heure.
4. Tournez la manette température pour régler l'heure.
5. Appuyez sur la touche  pour régler l'heure courante et passer à la sélection des minutes.
6. Tournez la manette température pour sélectionner les minutes de l'heure courante.
7. Appuyez sur la touche  pour confirmer.

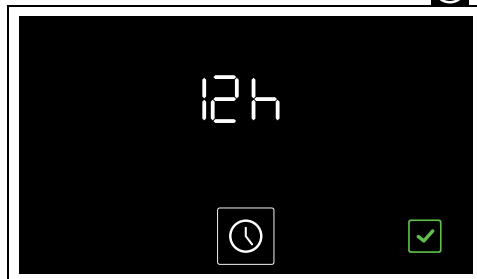
 Il pourrait s'avérer nécessaire de modifier l'heure courante, par exemple en raison de l'heure d'été/hiver.

 Quand l'heure courante est visible, l'afficheur passe en visualisation de faible luminosité 2 minutes après la dernière intervention sur les manettes.

 Pour annuler l'opération, tournez la manette fonctions ou gardez enfoncée pendant quelques secondes la touche .

Modification de l'heure

1. Dans le menu principal, gardez enfoncée pendant quelques secondes la touche .



2. Procédez à la modification de l'heure telle que décrite aux point 2 du chapitre précédent.

Utilisation du four



Voir les avertissements généraux de sécurité.

Cuisson à la vapeur

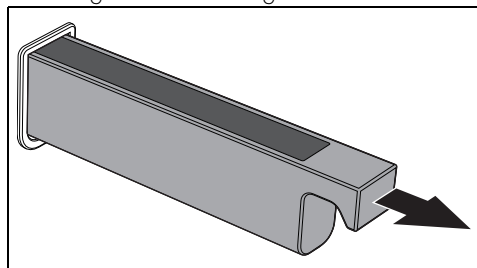


Si une fonction de cuisson vient d'être effectuée à des températures supérieures à 100°C, il est nécessaire d'attendre le refroidissement de la cavité de cuisson pour pouvoir effectuer une cuisson à la vapeur.

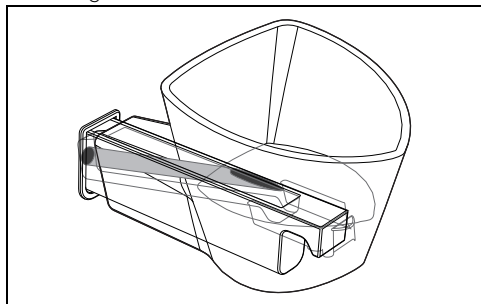
1. Tournez la manette sur la fonction cuisson à la vapeur  + . Le voyant  clignote.

Chargement du réservoir

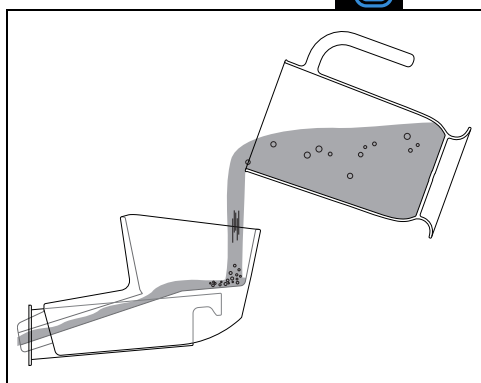
2. Ouvrez la porte et enlevez le tiroir de chargement de son logement.



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.

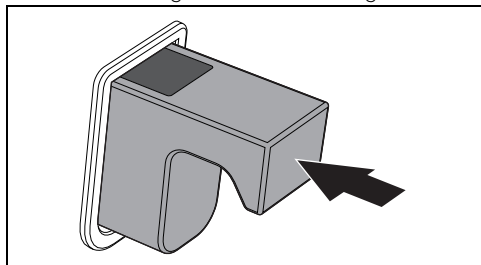


Utilisez de l'eau fraîche du robinet, peu calcaire, de l'eau adoucie ou de l'eau minérale plate. N'utilisez toujours que de l'eau potable.



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 :

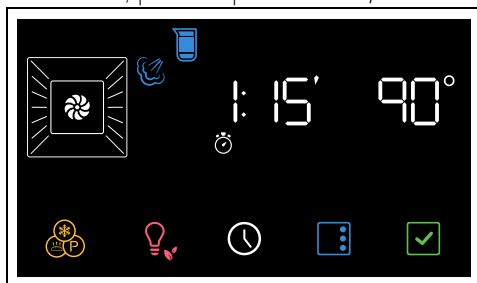
- dans ce cas, séchez avec un chiffon ou une éponge avant de procéder à la cuisson.
- Il est conseillé de vider le réservoir de 200 ml à l'aide de la fonction de vidage du réservoir.


6. Fermez la porte.



Le message **START** et la touche  clignotent pour indiquer que la fonction peut être mise en marche.

Sélection de la cuisson à la vapeur

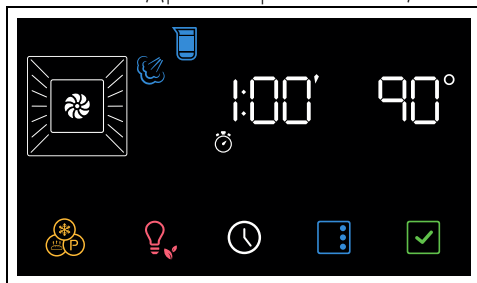
1. Tournez la manette température pour régler la température de cuisson (de 30 °C à 100 °C, par exemple « 90 °C »).



2. Appuyez sur la touche .

Sur l'afficheur, les voyants  et  clignotent.

3. Tournez la manette température pour régler la durée de cuisson (d'une minute à 13 heures) (par exemple « 1 heure »).





4. Appuyez sur la touche  pour démarrer la fonction.



Quand la porte est ouverte, la fonction en cours est interrompue. La fonction reprend automatiquement lorsque la porte est refermée.

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'allumage du voyant  et l'augmentation progressive du niveau de préchauffage .





En cas de cuissons à la vapeur, le préchauffage ne peut pas être exclu.

Au terme du préchauffage :

- le voyant  s'éteint ;
- un signal sonore intervient ;
- la cuisson commence automatiquement.

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.
ou bien
- Si l'aliment est déjà à l'intérieur de la cavité de cuisson, appuyez sur la touche  pour démarrer la cuisson.
4. Contrôlez l'état de cuisson des aliments par l'allumage de la lampe interne.

La cuisson est signalée par la diminution progressive du temps sur l'afficheur numérique et par la diminution progressive de la barre à segments .

Fin de la cuisson

Au terme de la cuisson, un signal sonore intervient et l'afficheur indique le message

End

1. Ramenez la manette fonctions sur 0 pour quitter cette fonction.
2. Ouvrez la porte.
3. Retirez le plat de l'espace de cuisson.
4. Fermez la porte.


Vidage du réservoir



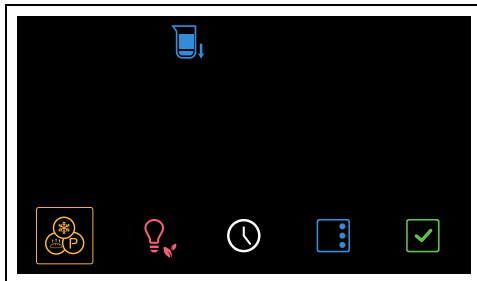
Avant d'effectuer le vidage du réservoir, attendez que le four ait refroidi en laissant la porte ouverte. Pour être certains que l'eau qui reste dans le réservoir ne soit pas trop chaude, attendez au moins 40 minutes.



Après avoir effectué la cuisson :

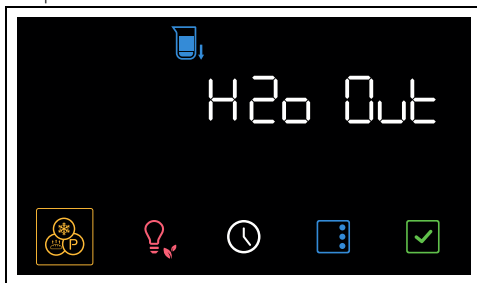
1. Ouvrez la porte.

2. Positionnez la lèchefrite profonde sur le deuxième niveau en partant du bas. Poussez-la contre la paroi postérieure de la cavité de cuisson.
3. De la position 0, tournez la manette de fonctions à gauche d'un cran. La touche  clignote.

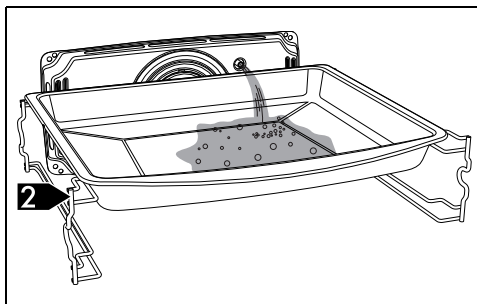
L'appareil propose la fonction vidage du réservoir.



4. Appuyez sur la touche  pour confirmer la fonction.
5. Appuyez de nouveau sur la touche  pour démarrer la fonction.



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.



6. Attendez la fin du vidage. Une fois terminé, un signal sonore se déclenche

et le message **End** s'affiche.

7. Ramenez la manette fonctions sur 0 pour quitter cette fonction.



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.

8. 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.

La cuisson Sous Vide



SOUS VIDE

Fonction à vapeur pour la cuisson parfaite d'aliments sous vide. Elle exalte le goût des aliments et en préserve l'aspect ainsi que les substances nutritives.



L'aliment à l'intérieur du sachet peut être positionné sur la lèchefrite perforée ou sur la grille placée sur la première ou la deuxième plaque.

La cuisson sous vide réalisée dans un four à vapeur est la meilleure méthode pour obtenir des aliments cuits sans en altérer les propriétés nutritives et les qualités. En outre, il s'agit d'un type de cuisson des aliments extrêmement sain et naturel.

- La technique de cuisson Sous Vide permet le transfert efficace de la chaleur aux aliments, en excluant une perte du goût due à l'oxydation et à l'évaporation de substances nutritives et de l'humidité durant la cuisson.
- La cuisson Sous Vide améliore également le contrôle de la cuisson des aliments par rapport aux méthodes traditionnelles, en assurant un rendement uniforme des cuissons.
- Elle permet également de réaliser des cuissons à des températures inférieures à

celles des cuissons traditionnelles.

Pour la cuisson sous vide, il faut :

- être en possession d'une machine pour le vide à cloche, permettant de réaliser un emballage sous vide meilleur et plus sûr pour les aliments solides et liquides.
- Vérifier que la zone du sachet à sceller est propre et dépourvue de résidus d'aliments.
- Emballer hermétiquement l'aliment dans un sachet à usage alimentaire résistant aux températures de cuisson.
- Réaliser un vide dans le sachet d'au moins 99,8 % pour éviter le risque que des bulles d'air ne séjournent à l'intérieur compromettant ainsi la cuisson.
- Si on possède un tiroir sous vide Smeg, utiliser le niveau maximum du vide (niveau 3).

Au terme de la cuisson, il est conseillé d'extraire le produit du sachet pour terminer la cuisson à la poêle ou au grill.

Précautions :

- Utilisez de préférence des matières premières fraîches, de qualité et bien conservées jusqu'au moment de la cuisson.
- Pour améliorer le résultat de cuisson, des assaisonnements peuvent être ajoutés à l'intérieur du sachet.
- Nettoyez bien les aliments en éliminant les os ou les arêtes qui risquent de percer le sachet et de compromettre la cuisson.
- Ne laissez pas les aliments cuire trop longtemps à la température ambiante, car le sachet risque de gonfler pendant la cuisson et de perdre tous les avantages du vide.
- Les aliments à mettre sous vide pour la cuisson Sous Vide ou pour leur conservation doivent être à la température du réfrigérateur (de 3 °C à 7 °C) ; ils ne doivent jamais être chauds.
- Conservez les produits sous vide (cuits puis réfrigérés) à une température constante ne dépassant pas 3 °C au réfrigérateur.
- Pour une cuisson uniforme, ne remplissez pas trop les sachets et placez les aliments de la meilleure façon possible sur une seule couche.
- En cas de plusieurs cuissons simultanées, placez les sachets sur le même niveau sans les superposer.
- Ne réutilisez pas les sachets après la cuisson.

Pour sélectionner la cuisson Sous Vide :

1. Tournez la manette sur la fonction  +



2. Pour les réglages, consultez la procédure décrite à partir du paragraphe « Cuisson à la vapeur ».

Conseils pour la cuisson à la vapeur

- **Les pâtes et le riz** : lorsque la température de 100°C est atteinte, le temps de cuisson sera le même que celui sur un plan de cuisson. Mettez les pâtes ou le riz sur une lèchefrite en métal et recouvrez d'environ 1 cm d'eau. Pour des résultats optimaux durant la cuisson du riz, posez un couvercle sur le récipient ou couvrez avec une feuille d'aluminium. Cette procédure permettra au riz d'absorber toute l'eau pour être servi directement à table.
- **Les œufs** : vous pouvez les cuisiner **durs**, **brouillés** ou **pochés** en utilisant la fonction vapeur à 100°C. Pour obtenir des **œufs durs** parfaits, posez-les sur la lèchefrite percée et cuisinez-les pendant 4-6 minutes pour obtenir des œufs moelleux et pendant 8-10 minutes pour obtenir des œufs durs. Pour cuisiner des **œufs brouillés**, posez les œufs battus sur la lèchefrite en métal avec du lait, du beurre et le condiment souhaité. Couvrez le tout avec une feuille d'aluminium. Toutes les deux minutes, mélangez les œufs avec une fourchette. Pour les **œufs pochés** versez de l'eau bouillante sur la lèchefrite en ajoutant une goutte de vinaigre et cuisez à la vapeur pendant environ 4-5 minutes.
- **Les légumes** : ils sont parfaits lorsqu'ils sont cuits à la vapeur. Ils préservent leur couleur, leur saveur et leur contenu nutritionnel. Pour les légumes denses comme les pommes de terre, les navets et le panais, cuisez à 100°C aussi longtemps que vous l'auriez fait sur le plan de cuisson. Pour les brocolis et les carottes, cuisez pendant 6 minutes pour obtenir un résultat croquant ou pendant 10 minutes pour une finition moelleuse.
- **Le poisson** : délicat de nature, il est excellent cuit à la vapeur. Cuisez les poissons gras comme le saumon ou la truite à 100°C pendant 5 minutes environ. Cuisez le poisson blanc comme le merlu ou l'églefin à 80°C pendant 5 minutes environ. En cas de cuissons multiples, tous les poissons doivent être cuits dans la lèchefrite percée située sur la plaque inférieure de la cavité de cuisson pour éviter que les liquides du poisson ne gouttent sur d'autres aliments.
- **Viande** : les casseroles et les curry sont parfaits pour la cuisson à la vapeur. Préparez la casserole pour une cuisson normale au four. Posez-la sur la lèchefrite en métal ; couvrez avec un couvercle ou une feuille d'aluminium et, suivant le morceau de viande, cuisez pendant une durée de 45 minutes à 3 heures.
- **Les potages** : la cuisson à la vapeur permet une grande saveur avec un contrôle minimum car les liquides ne débordent pas. Pour un potage de légumes ayant la bonne consistance, cuisez d'abord les légumes à la vapeur, puis ajoutez le bouillon et cuisez à la vapeur à 100°C. La fonction vapeur est également idéale pour faire des réserves.
- **Les soupes** : elles sont simples et rapides à préparer. Mettez la soupe sur une lèchefrite en métal, couvrez avec un couvercle ou une feuille d'aluminium et cuisez à la vapeur à 100°C pendant une durée égale à celle d'une cuisson au four à micro-ondes. Pour une finition crémeuse, mélangez à mi-cuisson.
- **Les aliments réchauffés** : la fonction vapeur ne dessèche pas les aliments et peut en améliorer le taux d'humidité. On cuit un repas préparé précédemment, recouvert d'une feuille d'aluminium, en 10-12 minutes environ. Les plats prêts à consommer exigent environ le double du temps indiqué sur l'emballage.
- **La décongélation** : vous pouvez utiliser la fonction vapeur pour décongeler les aliments. Les temps varient, mais la décongélation à la vapeur met environ la moitié du temps nécessaire pour les aliments recouverts que l'on laisse décongeler dans un coin de la cuisine.
- **Pour peler les tomates et les poivrons** : cette opération est très simple lorsqu'on utilise la fonction vapeur. Réalisez une petite croix au couteau sur la peau des tomates et cuisez à la vapeur pendant 1 minute. Les poivrons ont une peau plus dure ; il faudra attendre jusqu'à 4 minutes pour la ramollir.
- **Le chocolat** : vous pouvez faire fondre du chocolat avec la fonction vapeur. Mettez le




chocolat sur la lèchefrite en métal, recouvrez d'une feuille d'aluminium et cuisez à la vapeur pendant 1 minute. Il y a très peu de risque de brûler le chocolat.

- **Serviettes chaudes** : utiles pour le soin du visage, avant de se raser ou à la fin des repas, leur préparation est très simple grâce à la fonction vapeur. Humidifiez une serviette avec de l'eau, enroulez-la et réchauffez-la à la vapeur pendant 1 minute.

Cuisson mixte avec vapeur



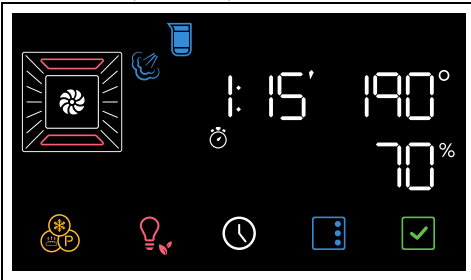
25% - Gâteaux et pain
30% - Canard
40% - Bœuf, veau et agneau
50% - Poulet
70% - Poisson entier


1. Tournez la manette sur la fonction avec vapeur à utiliser (par exemple,  + ). Le voyant  clignote.



2. Procédez au remplissage du réservoir comme indiqué plus haut.

Sélection d'une cuisson avec vapeur assistée

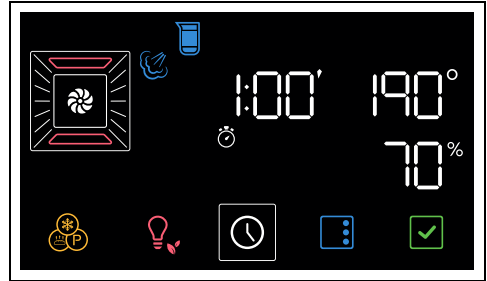
1. Tournez la manette température pour régler la température de cuisson (de 100 °C à 250 °C, par exemple « 190 °C »).





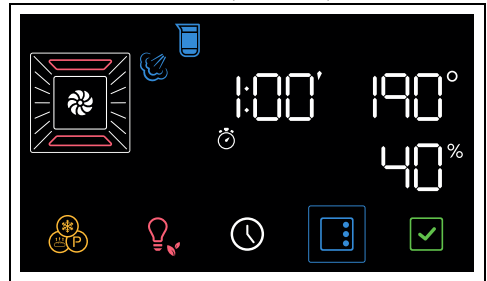
2. Appuyez sur la touche .

Sur l'afficheur, les voyants  et  clignotent.

3. Tournez la manette température pour régler la durée de cuisson (d'une minute à 13 heures) (par exemple « 1 heure »).



4. Appuyez sur la touche  sur l'afficheur. Le voyant  clignote.
5. Tournez la manette de la température pour régler le pourcentage de vapeur de cuisson (de 20 % à 70%) (par exemple « 40% »).





6. Appuyez sur la touche  pour démarrer la fonction.




Quand la porte est ouverte, la fonction en cours est interrompue. La fonction reprend automatiquement lorsque la porte est refermée.

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'allumage du voyant  et l'augmentation progressive du niveau de préchauffage .




Il est possible de sauter la phase de préchauffage en gardant enfoncée quelques secondes la touche .


Au terme du préchauffage :

- le voyant  s'éteint ;

- un signal sonore intervient ;
- le message **START** et la touche  clignotent pour indiquer que les aliments peuvent être introduits 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.
ou bien
- Si l'aliment est déjà à l'intérieur de la cavité de cuisson, appuyez sur la touche  pour démarrer la cuisson.
4. Contrôlez l'état de cuisson des aliments par l'allumage de la lampe interne.

La cuisson est signalée par la diminution progressive du temps sur l'afficheur numérique et par la diminution progressive de la barre à segments .

Fin de la cuisson

Au terme de la cuisson, un signal sonore intervient et l'afficheur indique le message

End.

1. Ramenez la manette fonctions sur 0 pour quitter cette fonction.
2. Ouvrez la porte.
3. Retirez le plat de l'espace de cuisson.
4. Fermez la porte.
5. Procédez au remplissage du réservoir comme indiqué plus haut.

Séchage après les fonctions avec vapeur

La cuisson des aliments génère beaucoup d'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. séchez soigneusement la cavité de cuisson et les accessoires utilisés avec un chiffon doux ou du papier absorbant ;
3. laissez la porte ouverte le temps nécessaire pour le séchage complet de la cavité de cuisson.

Liste des fonctions de cuisson combinées

VAPEUR VENTILÉE



Cuisson intense et homogène. L'ajout de vapeur permet de mieux préserver les propriétés organoleptiques des aliments. Cette fonction est idéale pour les rôtis de veau, le canard rôti et la cuisson de poissons entiers.

VAPEUR THERMO-VENTILÉE



L'ajout de vapeur à la cuisson thermo-ventilée permet de mieux préserver les propriétés organoleptiques des aliments. Idéal pour la préparation des rôtis, du poulet et des produits de boulangerie tels que les gâteaux levés et le pain.


Cuisson traditionnelle



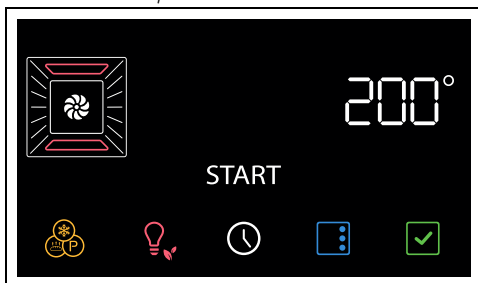
On peut interrompre une cuisson à tout moment en tournant la manette fonctions sur 0.

1. Tournez la manette fonctions vers la droite ou vers la gauche pour sélectionner la fonction souhaitée (par exemple, « FOUR

VENTILÉ  »).

La touche  et le message **START** commencent à clignoter.

2. Tournez la manette température vers la droite ou vers la gauche pour sélectionner la température souhaitée (par exemple, « 200° C »).





3. Appuyez sur la touche  pour démarrer la fonction.





Quand la porte est ouverte, la fonction en cours est interrompue. La fonction reprend automatiquement lorsque la porte est refermée.



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'allumage du voyant  et l'augmentation progressive du niveau de préchauffage .

 Il est possible de sauter la phase de préchauffage en gardant enfoncée quelques secondes la touche .

Au terme du préchauffage :

- le voyant  s'éteint ;
- un signal sonore intervient ;
- le message **START** et la touche  clignotent pour indiquer que les aliments peuvent être introduits 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.
ou bien
- Si l'aliment est déjà à l'intérieur de la cavité de cuisson, appuyez sur la touche  pour démarrer la cuisson.
4. Contrôlez l'état de cuisson des aliments par l'allumage de la lampe interne.



Fin de la cuisson

5. Pour terminer la cuisson, tournez la manette fonctions sur la position 0 pour quitter cette fonction.

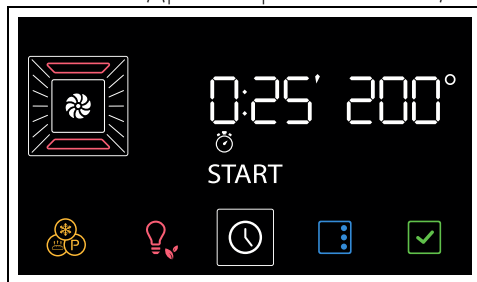
Cuisson temporisée


 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 et une température de cuisson, appuyez sur la touche .

Sur l'afficheur, les voyants  et  clignotent.

2. Tournez la manette température pour régler la durée de cuisson (d'une minute à 13 heures) (par exemple « 25 minutes »).





3. Appuyez sur la touche  pour confirmer la durée de la cuisson.

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

4. Appuyez sur la touche  pour démarrer la fonction.

Au terme du préchauffage :

5. Introduisez les aliments dans la cavité de cuisson.
6. Appuyez sur la touche  pour démarrer la cuisson.



La cuisson temporisée est signalée par la diminution progressive du temps sur l'afficheur numérique et par la diminution progressive de la barre à segments .

Au terme de la cuisson, un signal sonore intervient et l'afficheur indique le message


End

7. Ramenez la manette des fonctions sur 0.

Pour annuler une cuisson temporisée


1. Appuyez pendant quelques secondes sur la touche .
2. Tournez la manette de la température dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la remise à zéro de la durée de cuisson.
3. Appuyez sur la touche  pour confirmer.



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.

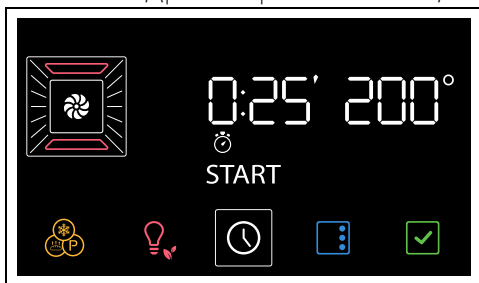



Pour des raisons de sécurité, on ne peut pas sélectionner uniquement l'horaire de fin de cuisson sans sa durée.



- Après avoir sélectionné une fonction et une température de cuisson, appuyez sur la touche .

Sur l'afficheur, les voyants  et  clignotent.

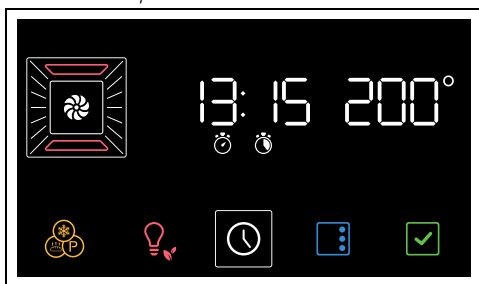
- Tournez la manette température pour régler la durée de cuisson (d'une minute à 13 heures) (par exemple « 25 minutes »).





- Appuyez sur la touche .

Sur l'afficheur, les voyants  et  clignotent.

- Tournez la manette température pour régler l'heure de fin de cuisson (par exemple, « 13:15 »).



- Appuyez sur la touche  pour confirmer l'heure de fin de cuisson.
- Appuyez sur la touche  pour démarrer la fonction.

L'appareil attend l'horaire de démarrage sélectionnée.




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



Au terme de la cuisson, un signal sonore intervient et l'afficheur indique le message


End.



- Ramenez la manette des fonctions sur 0.

Pour annuler une cuisson programmée

- Appuyez pendant quelques secondes sur la touche .

Sur l'afficheur, les voyants  et  clignotent.

- Appuyez brièvement sur la touche .

Sur l'afficheur, les voyants  et  clignotent.

- Tournez la manette de la température dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la remise à zéro de la durée de cuisson.

- Appuyez sur la touche  pour confirmer.



De cette manière, on annule uniquement la cuisson programmée. La cuisson temporisée commence tout de suite avec la phase de préchauffage.





Pour interrompre toute cuisson, remettez toujours la manette des fonctions sur la position 0.


Minuteur durant une cuisson





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

- Appuyez sur la touche .


Sur l'afficheur, les voyants  et  clignotent.


- Appuyez sur la touche .

Sur l'afficheur apparaissent les chiffres  et le voyant  clignote.

- Tournez la manette de la température pour sélectionner la durée du minuteur (de 1 minute à 13 heures).

- Appuyez sur la touche  pour confirmer.

Au terme du minuteur, un signal sonore est émis et l'afficheur indique le voyant  clignotant.

5. Appuyez sur la touche  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 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.

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



Cette fonction est particulièrement indiquée pour la cuisson sur un seul niveau, en consommant peu d'énergie. Elle est conseillée pour tous 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 ECO évitez d'ouvrir la porte pendant la cuisson.



Pendant la fonction ECO, les temps de cuisson (et d'un éventuel préchauffage) sont plus longs et peuvent dépendre de la quantité d'aliments introduits 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.

FR

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, poursuivrez 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 sur deux étagères :

- Nous conseillons de se munir de 2 grilles (vous pouvez les demander aux centres d'assistance agréés).
- Pour faciliter la circulation de l'air, placez les moules/casseroles au centre des grilles et assurez-vous que leur largeur/diamètre ne dépasse pas les 30 cm.
- Placer les grilles en laissant un niveau vide entre une et l'autre.
- Selon les aliments et l'augmentation de la charge à l'intérieur de la cavité, la cuisson sur deux niveaux pourrait nécessiter quelques minutes supplémentaires de cuisson par rapport à un seul niveau.
- Les fonctions indiquées pour la cuisson sur deux étagères sont THERMO-VENTILÉE et SOLE THERMO-VENTILÉE.

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

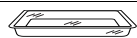
feuille d'aluminium.

- 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.

Mini-guide aux accessoires



Lèche-frite perforée

Utilisez la lèche-frite perforée sur les rails coulissants montés sur le premier niveau en partant du bas. Placez la lèche-frite en acier sur le niveau inférieur.

Elle est conseillée pour les cuissons à la vapeur et vapeur combinées.



Grille

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

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



Lèche-frite profonde

Il est conseillé d'utiliser la lèche-frite profonde pour la cuisson sur un seul niveau.

Placez la lèche-frite profonde sur le premier niveau (ou sur le niveau du milieu si les rails coulissants sont montés sur le premier niveau) lorsque vous utilisez les fonctions statiques et ventilées.



Grille pour lèche-frite

Il est conseillé d'utiliser la grille pour plaque de cuisson comme base pour recueillir les jus des grillades.

Placez la lèche-frite sur le dernier niveau avec la grille pour plaque de cuisson pour effectuer

les cuissons en mode GRIL



Découvrez les recettes

Pour consulter les recettes élaborées pour les différentes catégories d'aliments et avoir plus d'informations sur les suggestions de cuisson, il est conseillé de visiter la page dédiée sur le site www.smeg.com, accessible en utilisant le code QR figurant sur la notice fournie avec le produit..

Indications pour les organismes de contrôle

Mode convection forcée

la fonction ECO permettant de définir la classe d'efficacité énergétique est conforme aux spécifications de la norme européenne EN 60350-1.

Voir le paragraphe « Pour économiser l'énergie

 » du chapitre AVERTISSEMENTS.

Mode convection naturelle

Pour exécuter la fonction STATIQUE il faut sauter la phase de préchauffage (voir le paragraphe « Phase de préchauffage » du chapitre UTILISATION.

Voir le paragraphe « Pour économiser l'énergie

 » du chapitre AVERTISSEMENTS.

Fonctions spéciales

- De la position 0, tournez la manette de fonctions à gauche d'un cran. La touche



clignote.




Pour faire défiler les fonctions disponibles, appuyez sur la touche



jusqu'à sélectionner la fonction spéciale souhaitée.



Pour sortir de la fonction sélectionnée (pas encore démarrée), gardez


enfoncée la touche .

DÉCONGÉLATION




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

- Après être entré dans le menu des fonctions

spéciales, appuyez sur la touche .


jusqu'à sélectionner la fonction

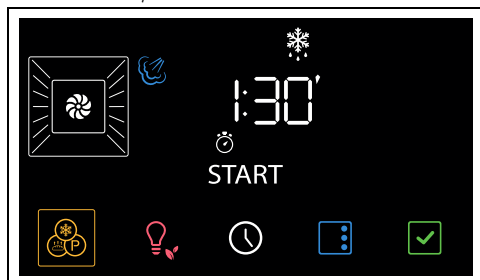


Si la température interne est supérieure à celle prévue, la fonction n'est pas activée et à chaque pression de la touche  l'appareil émet un signal sonore.


Laissez refroidir l'appareil avant d'activer la fonction.

- Ouvrez la porte.

3. Introduisez les aliments à décongeler à l'intérieur de la cavité de cuisson.
4. Fermez la porte.
5. Appuyez sur la touche  pour confirmer.
6. Tournez la manette de la température pour régler la durée de décongélation (d'1 minute à 13 heures) (par exemple « 01:30 »).




7. Appuyez sur la touche  pour démarrer la fonction.



Au terme, l'afficheur indique  clignotant et un signal sonore se déclenche.



8. Tournez la manette fonctions sur la position 0 pour quitter cette fonction.
9. Ci-après, un tableau de référence avec les temps de décongélation par typologie d'aliment.


Types	Poids (kg)	Temps
Viandes	0.5	1h 45m
Poisson	0.4	0h 40m
Pain	0.3	0h 20m
Desserts	1.0	0h 45m

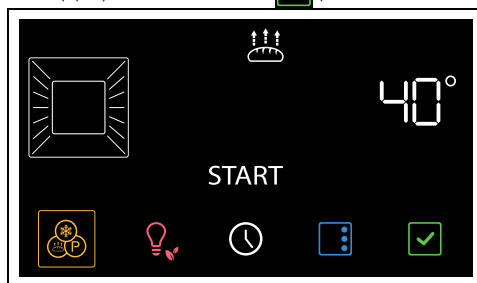
LEVAGE


 Cette fonction est particulièrement adaptée pour le levage des pâtes.


1. Après être entré dans le menu des fonctions spéciales, appuyez sur la touche  jusqu'à sélectionner la fonction .


 Si la température interne est supérieure à celle prévue, la fonction n'est pas activée et à chaque pression de la touche  l'appareil émet un signal sonore. Laissez refroidir l'appareil avant d'activer la fonction.

2. Ouvrez la porte.
3. Placez l'aliment à lever sur le second niveau.
4. Fermez la porte.
5. Appuyez sur la touche  pour confirmer.



 Tournez la manette température pour modifier la valeur de la température (de 25 °C à 40 °C).

6. Appuyez sur la touche  pour démarrer la fonction.
7. Tournez la manette fonctions sur la position 0 pour quitter cette fonction.

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

SHABAT




L'appareil aura des comportements particuliers avec cette fonction :

- La cuisson peut continuer pendant un temps indéfini, il n'est possible de régler aucune durée de cuisson.
- Aucun type de préchauffage ne sera effectué.
- La température de cuisson sélectionnable varie entre 60-150 °C.
- Lampe du four désactivée, une intervention quelconque comme l'ouverture de la porte (si présente) ou l'activation manuelle par l'intermédiaire de la manette n'active pas la lampe.
- Turbine interne désactivée.
- Lumière des manettes et indications sonores


désactivées.




Après l'activation de la fonction Shabat, aucun paramètre ne pourra être modifié. Aucune action sur les manettes et/ou sur les touches de l'afficheur n'aura d'effet ; seule la manette des fonctions reste active pour pouvoir revenir au menu principal.

1. Après être entré dans le menu des fonctions spéciales, appuyez sur la touche 

jusqu'à sélectionner la fonction 

2. Appuyez sur la touche  pour confirmer.
3. Tournez la manette température pour sélectionner la température souhaitée (par exemple « 90 °C »).





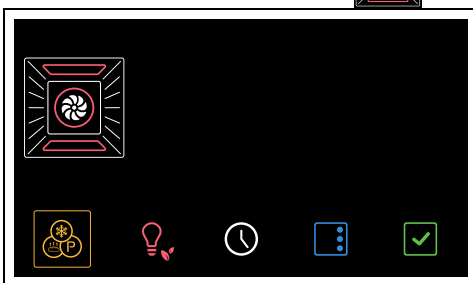
4. Appuyez sur la touche  pour démarrer la fonction.
5. Tournez la manette fonctions sur la position 0 pour quitter cette fonction.


TURBO

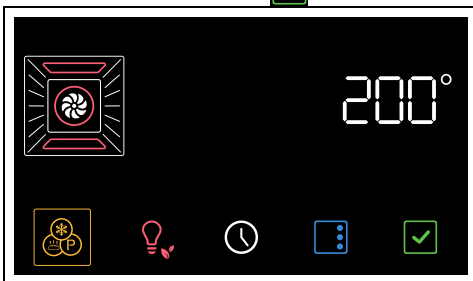



Permet une cuisson rapide sur plusieurs niveaux à la fois, sans mélanger les odeurs. Idéale pour les gros volumes d'aliments exigeant des cuissons intenses.

1. Après être entré dans le menu des fonctions spéciales, appuyez sur la touche  jusqu'à sélectionner la fonction 



2. Appuyez sur la touche  pour confirmer.



3. Tournez la manette de la température pour sélectionner la température souhaitée (de 50 °C à 250°C).
4. Appuyez sur la touche  pour démarrer la fonction.




Comme pour les fonctions normales de cuisson, il est possible de sauter le préchauffage et de régler une cuisson temporisée et programmée.


5. Au terme du préchauffage, ouvrez la porte et introduisez l'aliment à cuire dans la cavité de cuisson.
6. Fermez la porte.
7. Contrôlez l'état de cuisson des aliments par l'allumage de la lampe interne.
8. Au terme de la cuisson, tournez la manette fonctions sur la position 0 pour quitter cette fonction.

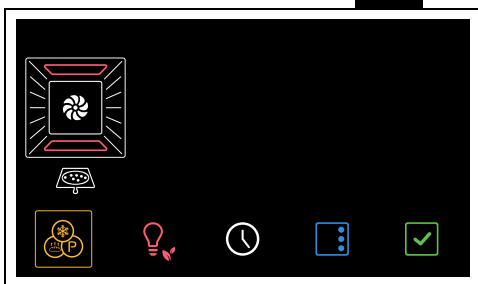
PIZZA




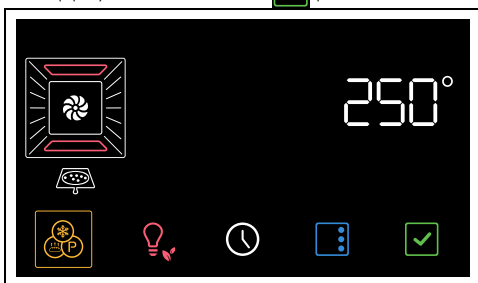
Fonction spécifique pour la cuisson des pizzas. Idéal non seulement pour les pizzas, mais aussi pour les biscuits et les gâteaux.

1. Après être entré dans le menu des fonctions spéciales, appuyez sur la touche 


jusqu'à sélectionner la fonction 



2. Appuyez sur la touche  pour confirmer.



3. Appuyez sur la touche  pour démarrer la fonction.

 Dans cette fonction, il n'est pas possible de sauter la phase de préchauffage.


4. Au terme du préchauffage, ouvrez la porte et introduisez l'aliment à cuire dans la cavité de cuisson.


5. Fermez la porte.

6. Contrôlez l'état de cuisson des aliments par l'allumage de la lampe interne.

7. Au terme de la cuisson, tournez la manette fonctions sur la position 0 pour quitter cette fonction.

STONE


 Utile pour obtenir des cuissons sur pierre. À utiliser avec l'accessoire PPR2 ou STONE vendu séparément.


 Consultez les instructions et les conseils d'utilisation décrits dans les documents de l'accessoire.

1. Ouvrez la porte.


2. Insérez l'accessoire PPR2 ou STONE dans la cavité de cuisson (consultez le manuel spécifique de l'accessoire).

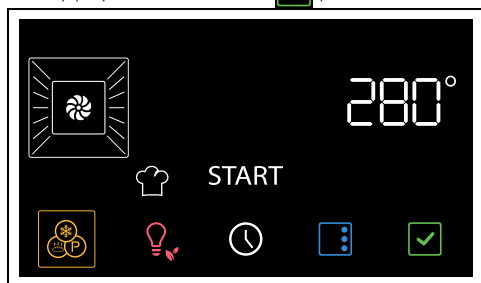
3. Fermez la porte.

4. Après être entré dans le menu des fonctions spéciales, appuyez sur la touche 

jusqu'à sélectionner la fonction 




5. Appuyez sur la touche  pour confirmer.



6. Tournez la manette de la température pour sélectionner la température souhaitée (de 50 °C à 280°C).

7. Appuyez sur la touche  pour démarrer la fonction.


 Comme pour les fonctions normales de cuisson, il est possible de sauter le préchauffage et de régler une cuisson temporisée et programmée.

8. Au terme du préchauffage, ouvrez la porte et placez le plat à cuire sur l'accessoire.

9. Fermez la porte.


10. Au terme de la cuisson, tournez la manette fonctions sur la position 0 pour quitter cette fonction.

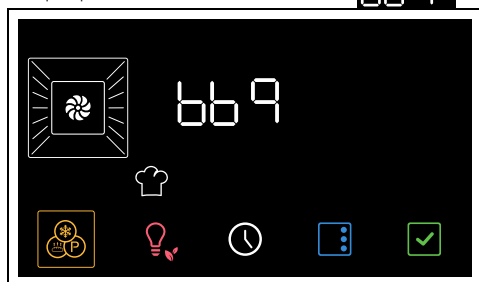
BBQ (Barbecue)


 Utile pour obtenir des cuissons barbecue. À utiliser avec l'accessoire BBQ vendu séparément.

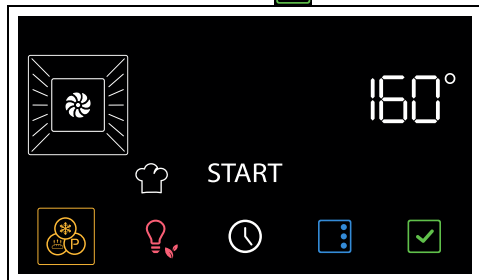



Consultez les instructions et les conseils d'utilisation décrits dans les documents de l'accessoire.

1. Ouvrez la porte.
2. Insérez l'accessoire BBQ dans la cavité de cuisson.
3. Fermez la porte.
4. Après être entré dans le menu des fonctions spéciales, appuyez sur la touche  jusqu'à sélectionner la fonction **BBQ**.



5. Appuyez sur la touche  pour confirmer.



6. Tournez la manette de la température pour sélectionner la température souhaitée (de 50 °C à 250°C).
7. Appuyez sur la touche  pour démarrer la fonction.



Comme pour les fonctions normales de cuisson, il est possible de sauter le préchauffage et de régler une cuisson temporisée et programmée.

8. Au terme du préchauffage, ouvrez la porte et placez le plat à cuire sur l'accessoire.
9. Fermez la porte.
10. Tournez la manette fonctions sur la position 0 pour quitter cette fonction.


AIRFRY

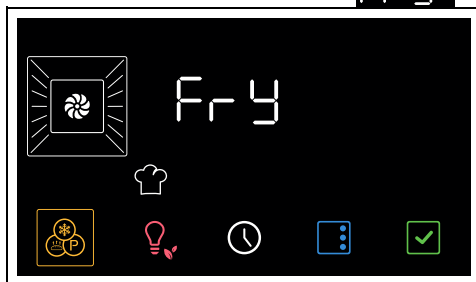



Utile pour obtenir des cuissons frites sans huile. À utiliser avec l'accessoire AIRFRY vendu séparément.

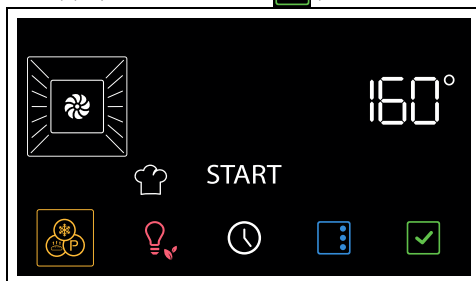



Consultez les instructions et les conseils d'utilisation décrits dans les documents de l'accessoire.

1. Après être entré dans le menu des fonctions spéciales, appuyez sur la touche  jusqu'à sélectionner la fonction **Air Fry**.



2. Appuyez sur la touche  pour confirmer.



3. Tournez la manette de la température pour sélectionner la température souhaitée (de 50 °C à 250°C).
4. Appuyez sur la touche  pour démarrer la fonction.



Comme pour les fonctions normales de cuisson, il est possible de sauter le préchauffage et de régler une cuisson temporisée et programmée.

5. Au terme du préchauffage, ouvrez la porte et insérez l'accessoire AIRFRY avec le plat à cuire à l'intérieur de la cavité de cuisson.
6. Fermez la porte.
7. Tournez la manette fonctions sur la position 0 pour quitter cette fonction.


Fonctions secondaires

Les touches situées dans la partie inférieure de l'afficheur ont des fonctions secondaires :



MINUTEUR

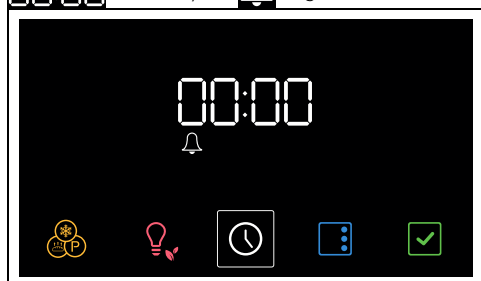





Le minuteur avertit l'utilisateur uniquement lorsque les minutes sélectionnées se sont écoulées.

1. Dans le menu principal, appuyez sur la touche .

Sur l'afficheur apparaissent les chiffres

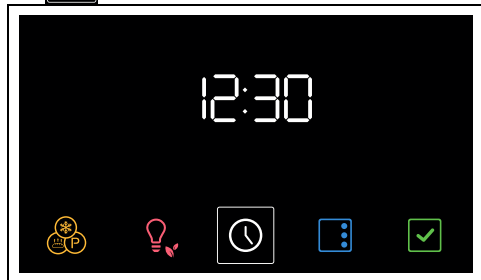
 et le voyant  clignote.





2. Tournez la manette de la température pour sélectionner la durée du minuteur (de 1 minute à 13 heures).
3. Appuyez sur la touche  pour confirmer.
4. Au terme du minuteur, un signal sonore est émis et l'afficheur indique le voyant  clignotant.
5. Appuyez sur la touche  pour quitter la fonction.

HEURE


1. Dans le menu principal, gardez enfoncée pendant quelques secondes la touche






2. Tournez la manette température pour sélectionner le format heure à visualiser

 ou .



Quand on sélectionne la version  l'afficheur indique les messages **AM** (matin) ou **PM** (après-midi).

3. Appuyez sur la touche  pour confirmer et passer au réglage de l'heure.
4. Tournez la manette température pour régler l'heure.
5. Appuyez sur la touche  pour régler l'heure courante et passer à la sélection des minutes.
6. Tournez la manette température pour sélectionner les minutes de l'heure courante.
7. Appuyez sur la touche  pour confirmer.




Pour annuler l'opération, tournez la manette fonctions ou gardez enfoncée pendant quelques secondes la touche

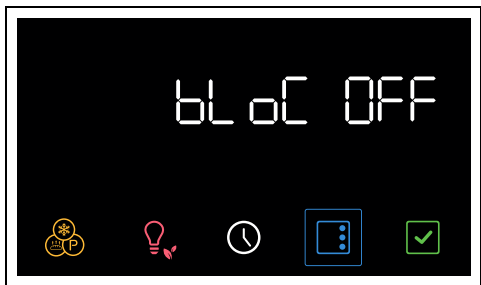


Verrouillage des commandes (sécurité des enfants)

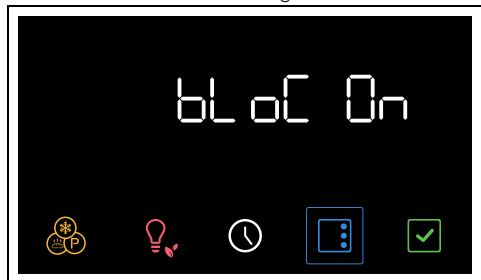




En activant ce mode, les commandes se bloquent automatiquement au bout de 2 minutes de fonctionnement sans l'intervention de l'utilisateur.



1. Après être entré dans le menu des réglages, appuyez sur la touche  jusqu'à sélectionner la fonction de verrouillage des commandes.




2. Tournez la manette température pour activer la fonction de verrouillage des commandes.



3. Appuyez sur la touche  pour passer au réglage suivant ou bien appuyez sur la touche  pour confirmer.


 Le verrouillage des commandes est indiqué par le voyant .

 Si l'on touche ou si l'on modifie les positions des manettes, l'afficheur indique le message **Loch** pendant deux secondes.

Pour désactiver le verrouillage momentanément :


1. pendant une cuisson, tournez la manette température ou appuyez sur une touche de l'afficheur.




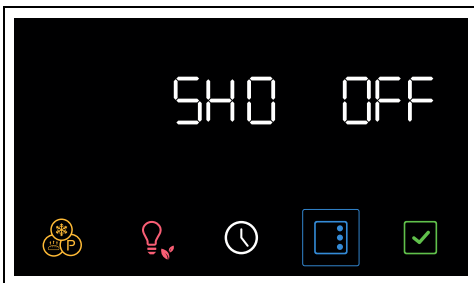
2. Quand l'afficheur indique « Loch On », appuyez pendant quelques secondes sur la touche .

Deux minutes après la dernière sélection, le blocage redevient actif.

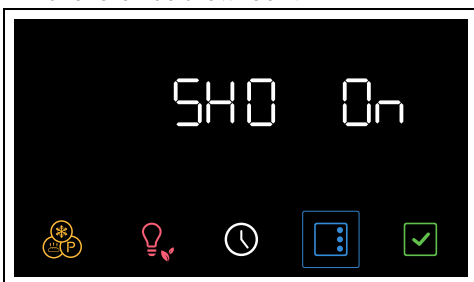
Show room (seulement pour les exposants)



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



1. Après être entré dans le menu des réglages, appuyez sur la touche  jusqu'à sélectionner la fonction de show room.




2. Tournez la manette température pour activer la fonction de show room.



3. Appuyez sur la touche  pour passer au réglage suivant ou bien appuyez sur la touche  pour confirmer.

 La show room activée est signalée par le voyant  allumé sur l'afficheur.

 Pour utiliser l'appareil normalement, réglez cette fonction sur OFF.

Dureté de l'eau

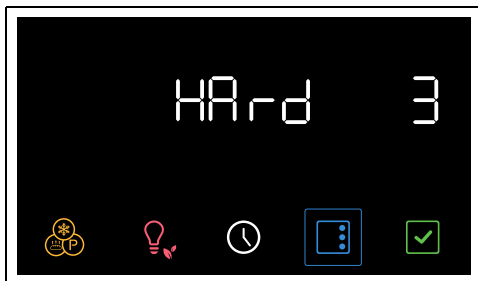


Ce mode permet de sélectionner la valeur de dureté de l'eau pour optimiser le processus de détartrage.

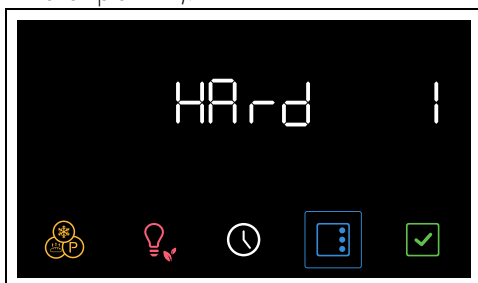




L'appareil sort de l'usine pré-réglé sur un indice de dureté de l'eau moyen (3).

1. Après être entré dans le menu des réglages, tournez la manette température jusqu'à sélectionner la fonction dureté de l'eau.



2. Tournez la manette température pour régler la dureté de l'eau (valeurs de 1 à 5) (par exemple « 1 »).



3. Appuyez sur la touche  pour passer au réglage suivant ou bien appuyez sur la touche  pour confirmer.



Si l'eau du réseau de distribution est trop calcaire, il est conseillé d'utiliser de l'eau adoucie.



Demandez au gérant du réseau de distribution les informations relatives au degré de dureté de l'eau.

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 :

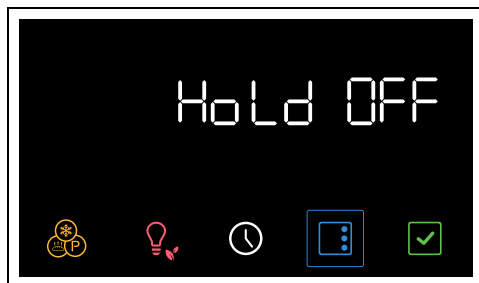
Valeur	°dH	°dF	Heures
1	0 ÷ 8	0 ÷ 15	8
2	8 ÷ 14	15 ÷ 25	7
3	14 ÷ 21	25 ÷ 38	6
4	21 ÷ 38	38 ÷ 53	5
5	31 ÷ 50	54 ÷ 90	4

Maintien au chaud

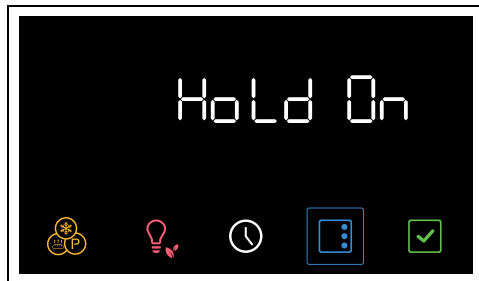




Ce mode permet à l'appareil, au terme d'une cuisson dont on a programmé la durée (si celle-ci n'est pas interrompue manuellement), de garder au chaud (à basse température) l'aliment que l'on vient de cuire et de maintenir ses caractéristiques organoleptiques inaltérées lors de la cuisson.


1. Après être entré dans le menu des réglages, appuyez sur la touche  jusqu'à sélectionner la fonction de maintien au chaud.




2. Tournez la manette température pour activer la fonction de maintien au chaud.




- Appuyez sur la touche  pour passer au réglage suivant ou bien appuyez sur la touche  pour confirmer.



 Pour utiliser l'appareil normalement, réglez cette fonction sur OFF.


Luminosité de l'afficheur

 Cette modalité permet de choisir le niveau de luminosité de l'afficheur.


- Après être entré dans le menu des réglages, appuyez sur la touche  jusqu'à sélectionner la fonction de luminosité de l'afficheur.




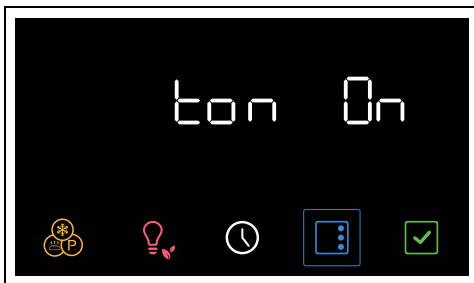
- Tournez la manette température à droite ou à gauche pour sélectionner la luminosité souhaitée, de la valeur 1 (basse luminosité) à la valeur 5 (haute luminosité).
- Appuyez sur la touche  pour passer au réglage suivant ou bien appuyez sur la touche  pour confirmer.

 La fonction luminosité de l'afficheur est réglée à l'usine sur élevée.

Son



 L'appareil émet une tonalité à chaque pression des symboles sur l'afficheur. Ce réglage permet de la désactiver.

- Après être entré dans le menu des réglages, appuyez sur la touche  jusqu'à sélectionner la fonction de son.




- Tournez la manette température pour désactiver le son associé à l'effleurement des symboles sur l'afficheur.





- Appuyez sur la touche  pour passer au réglage suivant ou bien appuyez sur la touche  pour confirmer.


Autres réglages


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.

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

- Pour désactiver la fonction Éclairage Eco, appuyez sur la touche  pendant quelques instants.

- Pour activer de nouveau la fonction Éclairage Eco, appuyez sur la touche 

pendant quelques instants.

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.

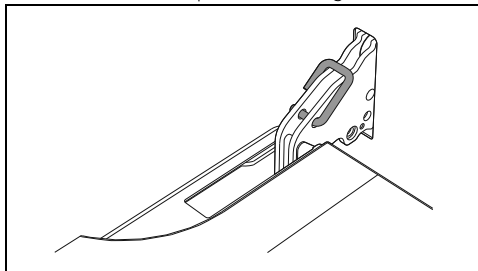
Évitez de laisser sécher à l'intérieur de l'appareil des résidus d'aliments à base de sucre (tels que la confiture) car ils peuvent abîmer l'émail à l'intérieur de l'appareil.

Nettoyage de la porte

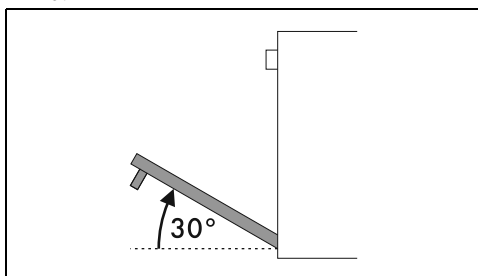
Démontage de la porte

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 :

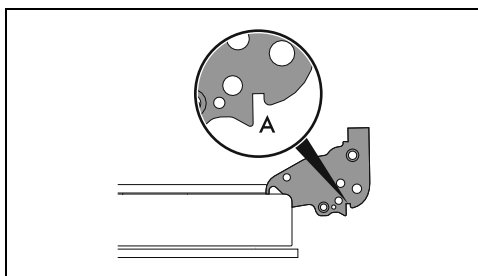
1. Ouvrez complètement la porte et introduisez les deux pivots dans les trous des charnières indiqués dans la figure.



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

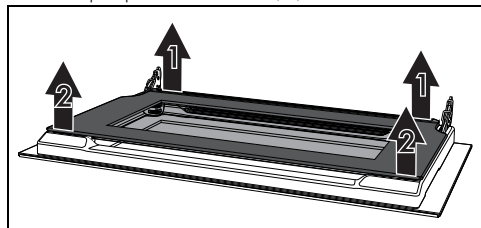
Il est conseillé de nettoyer constamment les

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

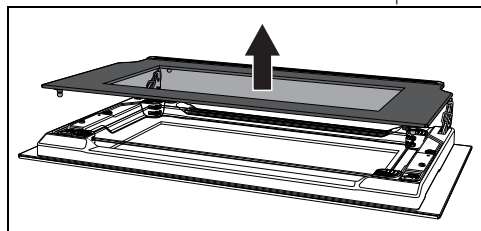
Démontage des vitres internes

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

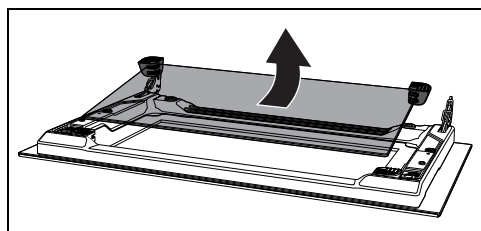
1. Bloquez la porte avec les taquets appropriés.
2. Décrochez les taquets arrière de la vitre interne en la tirant délicatement par l'arrière vers le haut, en suivant le mouvement indiqué par les flèches (1).



3. Décrochez les taquets avant en suivant le mouvement indiqué par les flèches (2).
4. Retirez ensuite la vitre interne de la porte.



5. Faites glisser la vitre intermédiaire vers le bas de la porte, puis soulevez-la vers le haut.

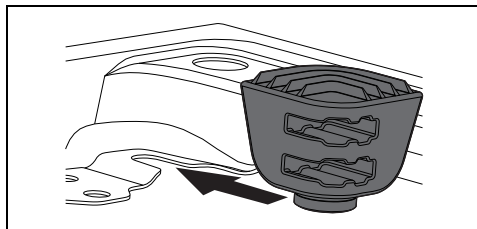


Note : sur certains modèles, la vitre intermédiaire se compose de deux vitres.

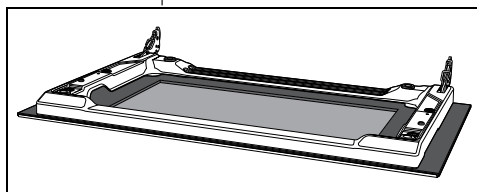
Pendant cette phase, il peut arriver que les embouts en caoutchouc supérieurs sortent de leur logement.

6. Insérez les embouts en caoutchouc avant dans leur logement. Les pieds des embouts

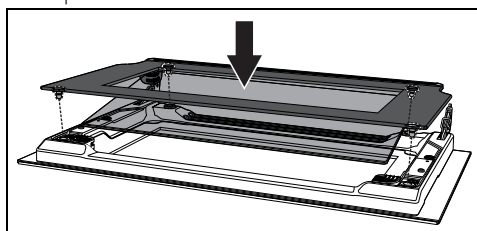
en caoutchouc doivent être orientés vers la vitre extérieure.



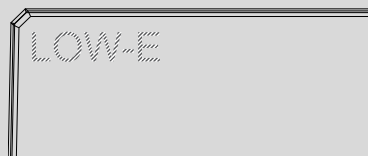
7. Nettoyez la vitre externe et les vitres démontées précédemment.



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 verre intermédiaire et repositionnez e verre interne.

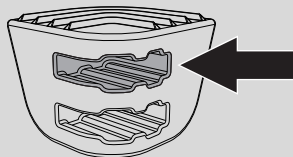


La vitre intermédiaire doit être repositionnée sur la porte ouverte de manière à ce que la sérigraphie dans l'angle puisse être lue de gauche à droite (la partie rugueuse de la sérigraphie doit être orientée vers la vitre extérieure de la porte).

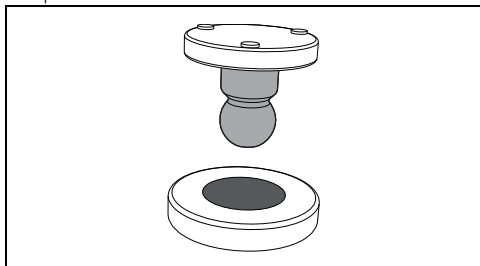




La vitre intermédiaire doit être logée dans l'encoche supérieure de chaque embout en caoutchouc.



10. 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.



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.

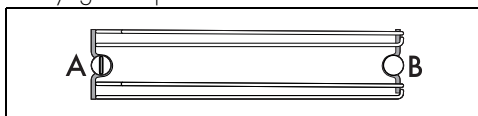
À la fin de chaque cuisson :

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.



A = encastrement avant

B = goupille arrière

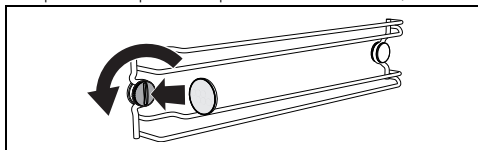


Sur certains modèles, la goupille arrière B peut être retirée et remontée de la même manière que l'encastrement avant A.

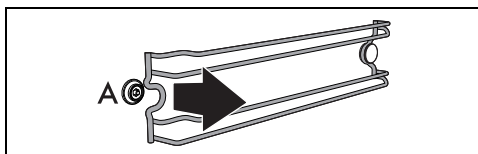


Pour démonter les glissières de support pour grilles et lèche-frites :

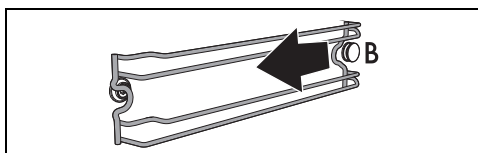
1. Dévissez la goupille de fixation avant située sur la paroi latérale (près de l'ouverture de la cavité de cuisson (aidez-vous d'un outil, par exemple une pièce de monnaie).



2. Tirez avec attention la glissière de support vers le centre de la cavité de cuisson de manière à la décrocher de l'encastrement avant A.



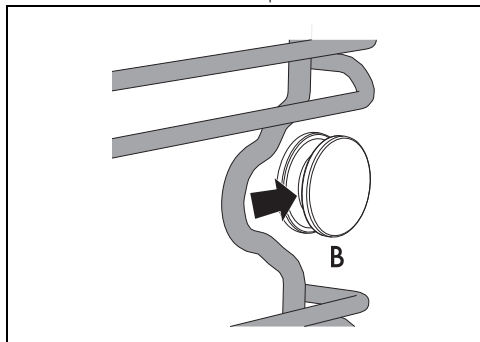
3. Détachez la glissière de support de la goupille arrière B située au fond de la paroi latérale.



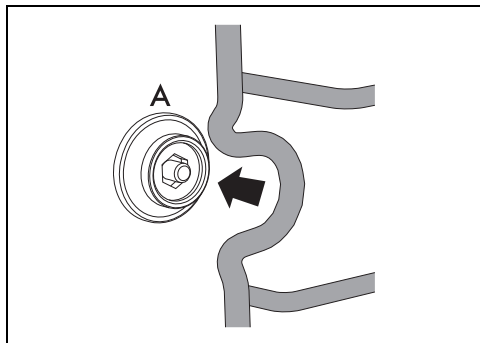
4. Répétez l'opération pour la glissière de support placée sur l'autre paroi latérale.

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

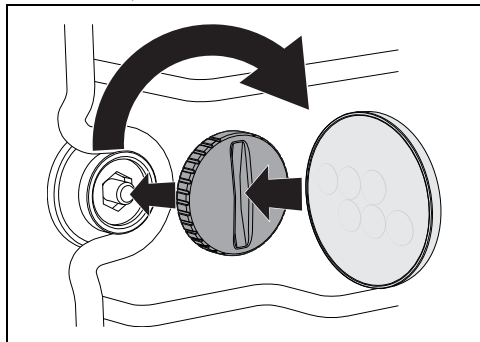
1. Enfilez la partie arrière de la glissière de support dans l'encastrement sous la goupille B située au fond de la paroi latérale.



2. Remplacez la partie avant de la glissière de support dans l'encastrement A sur la paroi latérale, près de l'ouverture de la cavité de cuisson.



3. Vissez la goupille de fixation avant (aidez-vous d'un outil, par exemple une pièce de monnaie).



4. Répétez l'opération pour la glissière de support placée sur l'autre paroi latérale.

Fonctions spéciales de nettoyage

- De la position 0, tournez la manette de fonctions à gauche d'un cran. La touche



Vapor Clean (sur certains modèles uniquement)



Voir les avertissements généraux de sécurité.



La fonction Vapor Clean est un procédé de nettoyage assisté qui facilite l'élimination de la crasse. Ce procédé permet de nettoyer l'intérieur du four avec une facilité extrême. Les résidus de crasse sont ramollis par la chaleur et par la vapeur d'eau, ce qui facilite leur élimination.


Opérations préliminaires

Avant de démarrer la fonction **Vapor Clean** :



- Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Si elle est présente, retirez la sonde de température.
- S'ils sont présents, démontez les panneaux autonettoyants.
- Fermez la porte.
- Durant le cycle de nettoyage assisté, lavez séparément les panneaux autonettoyants (si présent) démontés précédemment avec de l'eau tiède et un peu de détergent.

Réglage de la fonction Vapor Clean





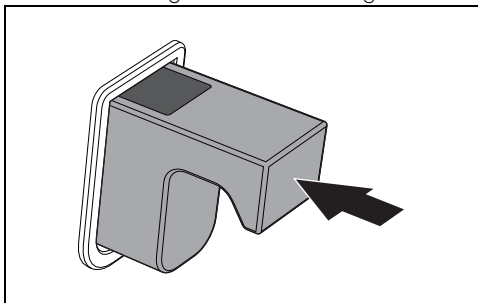
Si la température interne est supérieure à celle prévue, la fonction n'est pas activée et à chaque pression de la touche  l'appareil émet un signal sonore.

Laissez refroidir l'appareil avant d'activer la fonction.

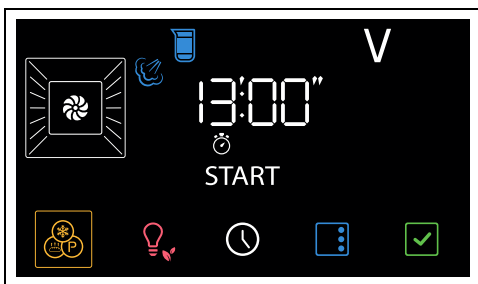
- Après être entré dans le menu des fonctions spéciales, appuyez sur la touche  jusqu'à sélectionner la fonction .





- Appuyez sur la touche  pour confirmer.
- Chargez le réservoir avec de l'eau propre jusqu'à visualiser le voyant de chargement plein .
- À la fin, enlevez l'entonnoir et replacez le tiroir de chargement dans son logement.



- Appuyez sur la touche  pour démarrer la fonction.




 L'utilisateur ne peut pas modifier les paramètres de durée et de température.



Au terme, l'afficheur indique  clignotant et un signal sonore se déclenche.


- Tournez la manette fonctions sur la position 0 pour quitter cette fonction.

Fonction Vapor Clean programmée


L'heure de début de la fonction Vapor Clean peut être programmée comme les autres fonctions de cuisson.

- Après avoir sélectionné la fonction Vapor Clean, appuyez sur la touche .


Sur l'afficheur, les voyants  et  clignotent.

- Tournez la manette température pour confirmer l'heure de fin de fonction.
- Appuyez sur la touche  pour confirmer. L'appareil reste en attente d'arriver à l'heure de départ fixée pour démarrer la fonction Vapor Clean.

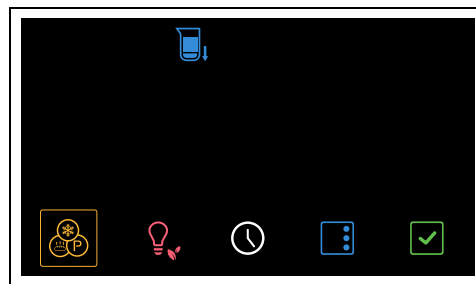
Vidage du réservoir

 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 Vapor Clean :

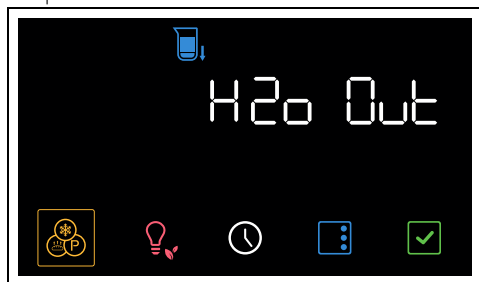
- Ouvrez la porte.
- Positionnez la lèchefrite profonde sur le deuxième niveau en partant du bas. Poussez-la contre la paroi postérieure de la cavité de cuisson.
- De la position 0, tournez la manette de fonctions à gauche d'un cran. La touche  clignote.

L'appareil propose la fonction vidange du réservoir.

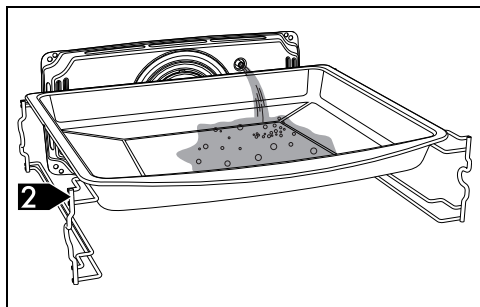


- Appuyez sur la touche  pour confirmer la fonction.

5. Appuyez de nouveau sur la touche  pour démarrer la fonction.



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.



6. Attendez la fin du vidage.
Une fois terminé, un signal sonore se déclenche et le message **End** s'affiche.
7. Ramenez la manette des fonctions sur 0 pour quitter cette fonction.

Fin de la fonction Vapor Clean

1. Tournez la manette des fonctions sur 0 pour quitter la fonction.
2. Ouvrez la porte et agissez sur la saleté légère avec un chiffon en microfibre.
3. Éliminez les incrustations les plus résistantes avec une éponge anti-rayures à filaments en laiton.
4. En cas de résidus de graisse on peut utiliser des produits pour le nettoyage des fours.
5. Éliminez l'eau résiduelle présente à l'intérieur de la cavité de cuisson.
6. Repositionnez les panneaux autonettoyants (si présents) et les glissières de support pour grilles et lèchefrites.

Pour plus d'hygiène et pour éviter que les aliments ne prennent des odeurs désagréables :

- On conseille de sécher la cavité de cuisson au moyen d'une fonction ventilée à 160°C

pendant environ 10 minutes.

- En présence de panneaux autonettoyants, on conseille de sécher la cavité de cuisson avec un cycle simultané de catalyse.



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.

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.

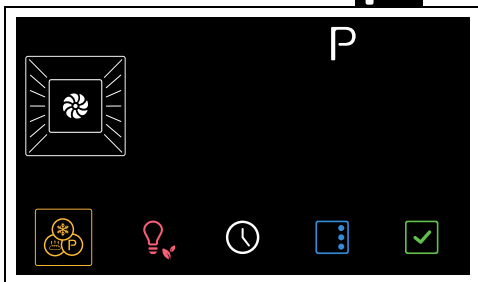
Opérations préliminaires


Avant de démarrer la pyrolyse :

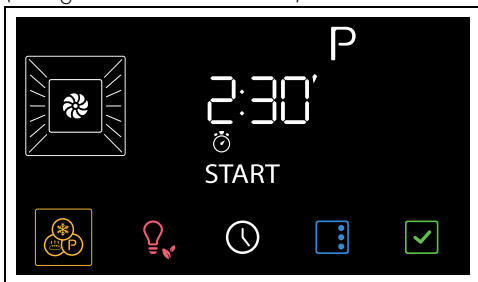
- Nettoyez la vitre interne en suivant les indications usuelles de nettoyage.
- Éliminez de l'intérieur de la cavité de cuisson les résidus consistants d'aliments ou les débordements datant des cuissons précédentes.
- Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- En cas 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 lèchefrites.
- Fermez la porte.

Sélection de la pyrolyse

- Après être entré dans le menu des fonctions spéciales, appuyez sur la touche  jusqu'à sélectionner la fonction .



- Appuyez sur la touche  pour confirmer. L'afficheur indique la durée de la pyrolyse (configurée en usine sur 2:30).





- Tournez la manette température pour configurer la durée de la pyrolyse d'un minimum de 2:00 à un maximum de 3:00.

 Durée conseillée pour la pyrolyse :


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

- Appuyez sur la touche  pour confirmer.

 Si la sonde de température (si présente) est branchée sur la prise prévue, il sera impossible de démarrer la pyrolyse.


- Environ deux minutes après le début de la Pyrolyse, le voyant  s'allume pour indiquer que la porte est bloquée par un


dispositif qui empêche toute tentative d'ouverture.


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


Au terme, l'afficheur indique **End** clignotant et un signal sonore se déclenche.

- Tournez la manette fonctions sur la position 0 pour quitter cette fonction.

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


 Durant la pyrolyse, les ventilateurs produisent un bruit plus intense dû à l'augmentation de la vitesse de rotation. Ce fonctionnement, conçu pour favoriser la dissipation de la chaleur, est tout à fait normal. À la fin de la pyrolyse, la ventilation continue automatiquement pendant un temps suffisant pour éviter la surchauffe des parois des meubles et de l'avant du four.



 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.


Pyrolyse programmée


L'heure de début de la pyrolyse peut être programmée, comme les autres fonctions de cuisson.

- Après avoir sélectionné la fonction Pyrolyse, appuyez sur la touche .

Sur l'afficheur, les voyants  et  clignotent.


- Tournez la manette température pour confirmer l'heure de fin de fonction.


- Appuyez sur la touche  pour confirmer. L'appareil reste en attente d'arriver à l'heure de départ fixée pour démarrer la fonction Pyrolyse.

 Il est impossible de sélectionner une fonction lorsque le verrouillage de la porte est activé. Pour éteindre l'appareil, tournez la manette des fonctions sur 0.


Fin de la pyrolyse


- Tournez la manette fonctions sur la position 0 pour quitter cette fonction.
- Ouvrez la porte et récupérez les résidus à l'intérieur de la cavité de cuisson avec un chiffon humide en microfibre.

 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.


Détartrage



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

 Le détartrage est un processus long (plus d'une heure) qui nécessite la présence de l'utilisateur devant l'appareil.


Régulièrement, la demande de réalisation de la procédure de détartrage de la chaudière s'affichera à l'écran.

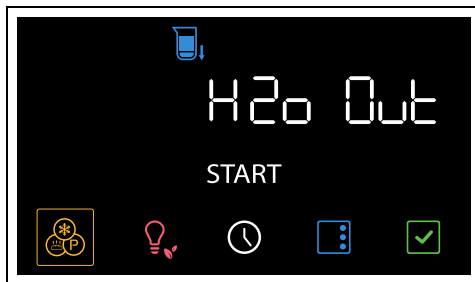



 Nous conseillons de procéder au détartrage chaque fois que l'afficheur le signale pour maintenir la chaudière dans des conditions optimales de fonctionnement.

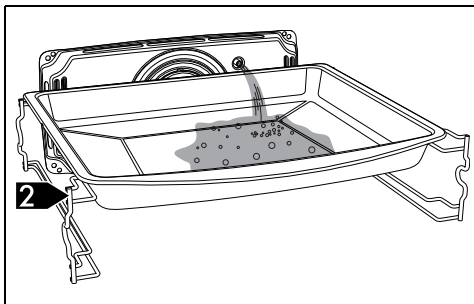
 Le processus de détartrage peut être annulé 2 fois de suite en appuyant sur la touche  ou en tournant la manette fonctions. Ensuite, l'appareil ne permet aucune autre fonction tant que vous n'avez pas effectué une procédure de détartrage.

Opérations préliminaires

- 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.
- Appuyez sur la touche  pour confirmer. L'appareil propose la fonction vidange du réservoir.





- Appuyez sur la touche  pour confirmer. 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. Un signal sonore retentit lorsque l'opération est

terminée.

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


Appuyez sur la touche  pour poursuivre avec cette fonction. Le voyant  clignote.



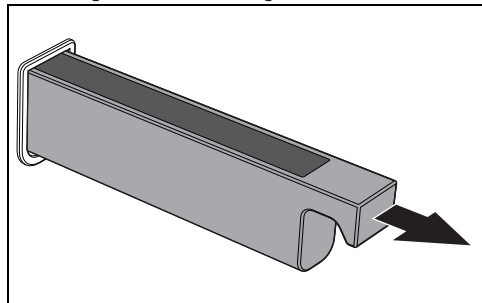
 À partir de ce moment, il ne sera plus possible d'annuler le processus de détartrage.

Chargement du réservoir

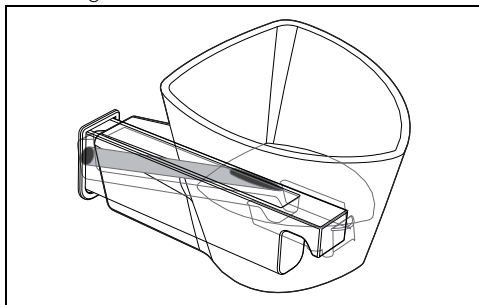
1. Dans une carafe, faites fondre 100 g d'acide citrique dans 650 ml d'eau.

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

2. Ouvrez la porte et enlevez le tiroir de chargement de son logement.

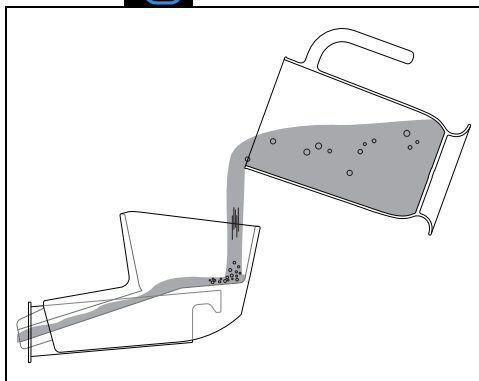


3. Insérez l'entonnoir fourni dans le tiroir de chargement.

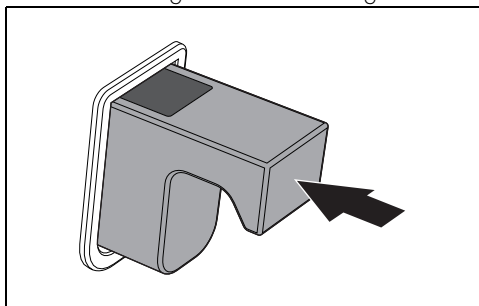



4. Versez la solution détartrante jusqu'à ce que le voyant de niveau maximum

s'allume .




5. À la fin, enlevez l'entonnoir et remplacez 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.

Fonction de détartrage de la chaudière

1. Fermez la porte.


- Appuyez sur la touche  pour démarrer la fonction.
- Le détartrage commence. Les éléments chauffants s'activent pendant les 10 premières minutes du processus.




 En cas d'ouverture de la porte, la fonction s'arrête et elle reprend automatiquement à la fermeture de cette dernière.

- Après 10 minutes, les éléments chauffants se désactivent mais le détartrage continue pendant 50 minutes.

Une fois le processus de détartrage terminé, l'appareil émet un signal sonore. Le voyant

 s'allume pour indiquer une demande d'évacuation de la solution détartrante.

Vidage du réservoir


- 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.
- Appuyez sur la touche  pour démarrer la fonction.

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.

- Attendez la fin du vidage.

Un signal sonore retentit lorsque l'opération est terminée.


- 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.

L'afficheur indique la demande de remplissage du réservoir avec de l'eau.




- Ouvrez la porte.
- Positionnez la lèchefrite profonde sur le troisième plan en partant du bas. Poussez la bassine 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.
- À l'aide d'une bouteille ou d'un pichet gradué, versez suffisamment d'eau pour qu'une partie déborde dans l'espace de cuisson (environ 1,2 litre est recommandé).

 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.

- Appuyez sur la  pour démarrer la fonction et attendez une minute.

Une fois terminé, l'appareil émet un signal sonore et la demande de vidage du réservoir

s'affiche (le voyant  s'allume).

- Appuyez de nouveau sur la touche  pour démarrer la fonction.
- Attendez la fin du vidage.

Un signal sonore retentit lorsque l'opération est terminée.

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

L'afficheur indique la nouvelle demande de remplissage du réservoir avec de l'eau.


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

11. Versez un litre d'eau dans l'entonnoir placé dans le tiroir de chargement (en utilisant une bouteille ou un pichet gradué) jusqu'au débordement sur le fond de la cavité.

12. Appuyez sur la  pour démarrer la fonction et attendez une minute.

Une fois terminé, l'appareil émet un signal sonore et la demande de vidage du réservoir

s'affiche (le voyant  s'allume).

13. Appuyez de nouveau sur la touche  pour effectuer le vidage de l'eau du réservoir dans la lèchefrite profonde.

14. Attendez la fin du vidage.

Un signal sonore retentit lorsque l'opération est terminée. L'appareil passe automatiquement à la procédure d'assainissement.

Assainissement



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

L'afficheur indique la demande de remplissage du réservoir avec de l'eau.

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. Enlevez le tiroir de chargement de son logement.

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

5. À l'aide d'une bouteille ou d'un pichet gradué, versez de l'eau jusqu'à ce que le réservoir soit plein (indiqué par le témoin

lumineux  sur l'écran).

6. Appuyez sur la touche  pour démarrer la fonction.

L'appareil lance la procédure d'assainissement de 30 minutes.

7. Attendez l'exécution de la fonction jusqu'à la fin.



Attention : attendez le refroidissement de la cavité de cuisson.

À la fin de la fonction, l'appareil propose la fonction vidage du réservoir.

8. Ouvrez la porte.

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

10. Appuyez sur la touche  pour confirmer.

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.

11. Attendez la fin du vidage.

Une fois terminé, un signal sonore se déclenche et le message  s'affiche.

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

13. Séchez à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge les éventuelles traces d'eau dans la cavité de cuisson.


14. Fermez la porte.


Détartrage manuel

Si vous estimez qu'il est opportun d'avancer le détartrage, vous pouvez exécuter la fonction manuellement :

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. Après être entré dans le menu des fonctions spéciales, appuyez sur la touche 

jusqu'à sélectionner la fonction .





4. Appuyez sur la touche  pour confirmer.

5. Procédez au détartrage, comme illustré dans les paragraphes précédents.

Nettoyage du réservoir et du circuit hydraulique

Cette fonction permet de nettoyer le réservoir et le circuit hydraulique de l'appareil.

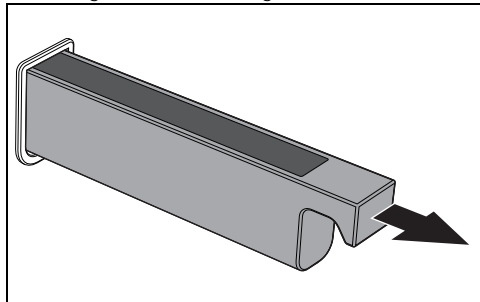
Opérations préliminaires

1. Ouvrez la porte.
2. Après être entré dans le menu des fonctions spéciales, appuyez sur la touche  jusqu'à sélectionner la fonction .
3. Appuyez sur la touche  pour confirmer. Le voyant  clignote.

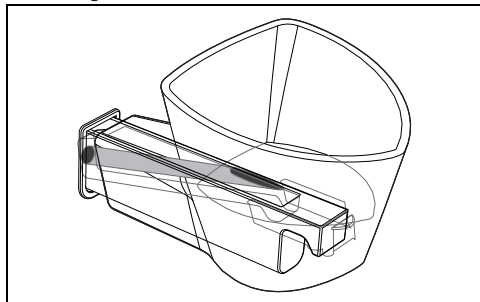



Chargement du réservoir

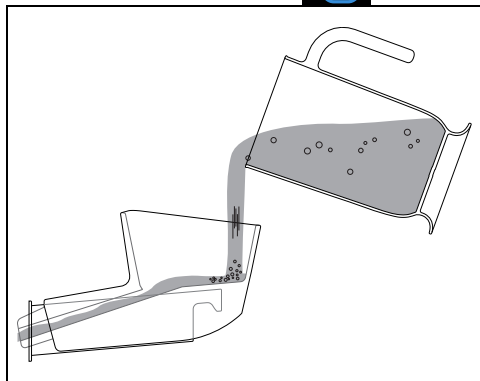
1. Remplissez une carafe avec 1 litre d'eau propre.
2. Ouvrez la porte et enlevez le tiroir de chargement de son logement.



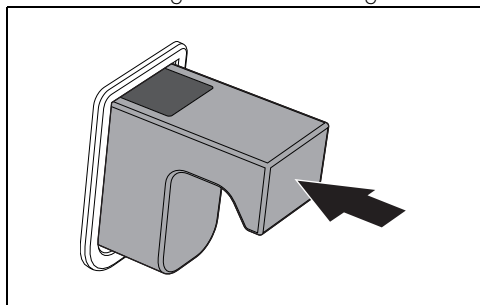
3. Insérez l'entonnoir fourni dans le tiroir de chargement.




4. Versez l'eau jusqu'à ce que le voyant de niveau maximum s'allume .



5. À la fin, enlevez l'entonnoir et remplacez 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.

6. Appuyez sur la touche .

Le voyant  s'allume pour indiquer une demande d'évacuation de l'eau.

Vidage du réservoir

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. Appuyez de nouveau sur la touche  pour démarrer la fonction.

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.

4. Attendez la fin du vidage.

Une fois terminé, un signal sonore se déclenche et le message **End** s'affiche.

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



Il est conseillé d'effectuer le processus de nettoyage du réservoir et du circuit hydraulique à deux reprises.



Il est également possible d'utiliser une solution avec détergent à la place de l'eau. Dans ce cas, il est conseillé d'effectuer l'un après l'autre au moins deux rinçages à l'eau, en suivant les instructions de ce chapitre.

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.

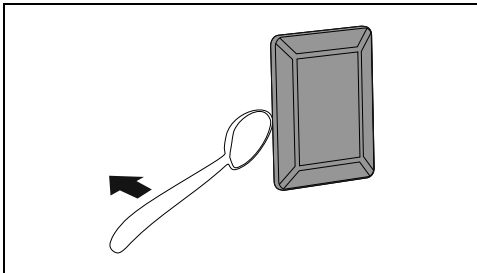
Remplacement de l'ampoule d'éclairage interne



Tension électrique
Danger d'électrocution

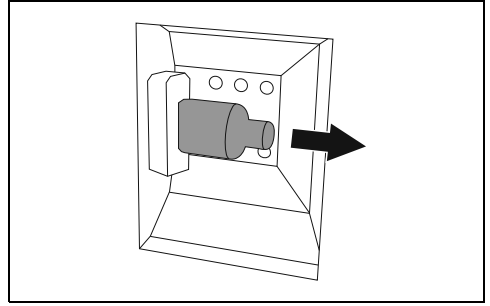
- Mettez l'appareil hors tension.
- Utilisez des gants de protection.

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



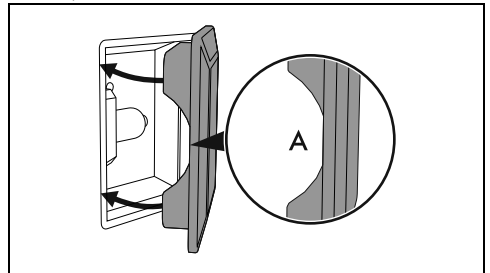
Veillez à ne pas rayer l'émail de la paroi de la cavité de cuisson.

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.

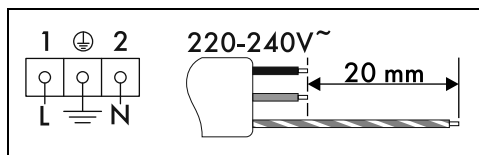
La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage est placée dans une position bien visible sur l'appareil.

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).

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.

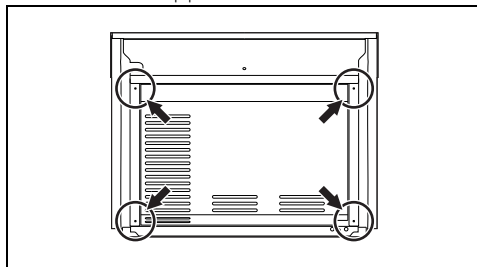
Remplacement du câble



Tension électrique
Danger d'électrocution

- Coupez l'alimentation électrique générale.

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



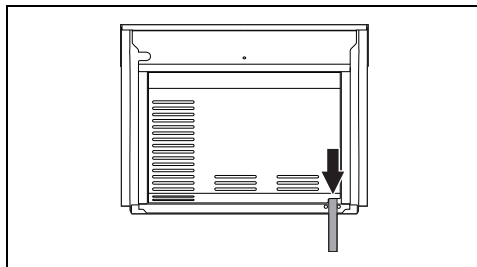
2. Remplacez le câble.
3. Assurez-vous que les câbles (four ou plaque de cuisson éventuelle) suivent le parcours optimal de manière à éviter tout contact avec l'appareil.

Positionnement



Voir les avertissements généraux de sécurité.

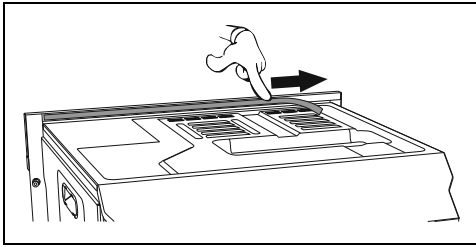
Position du câble d'alimentation



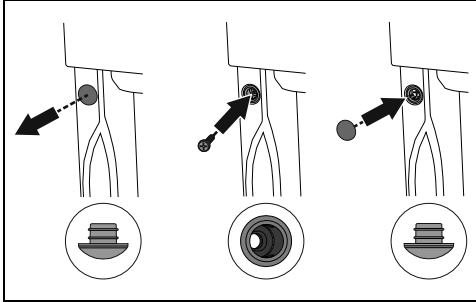
Joint du panneau

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

d'eau ou d'autres liquides.

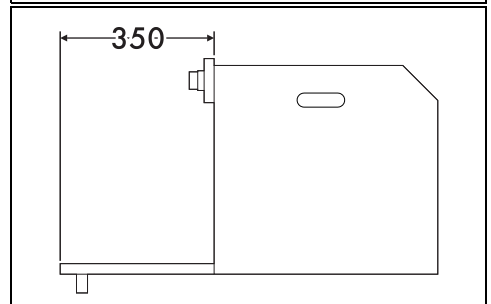
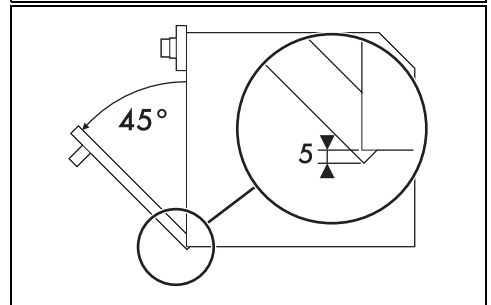
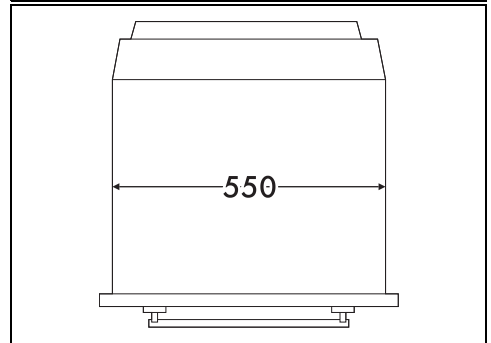
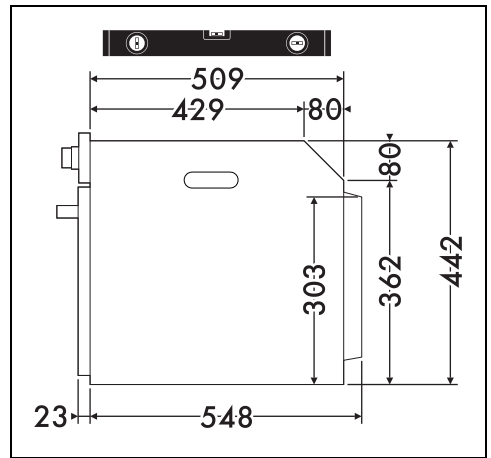
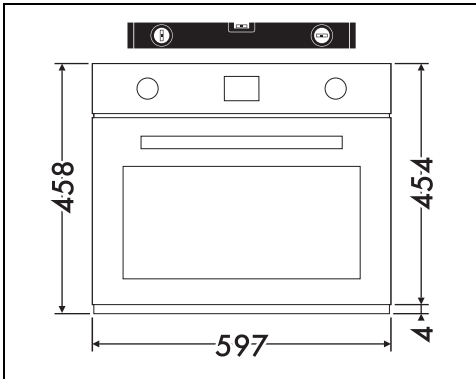


Douilles de fixation

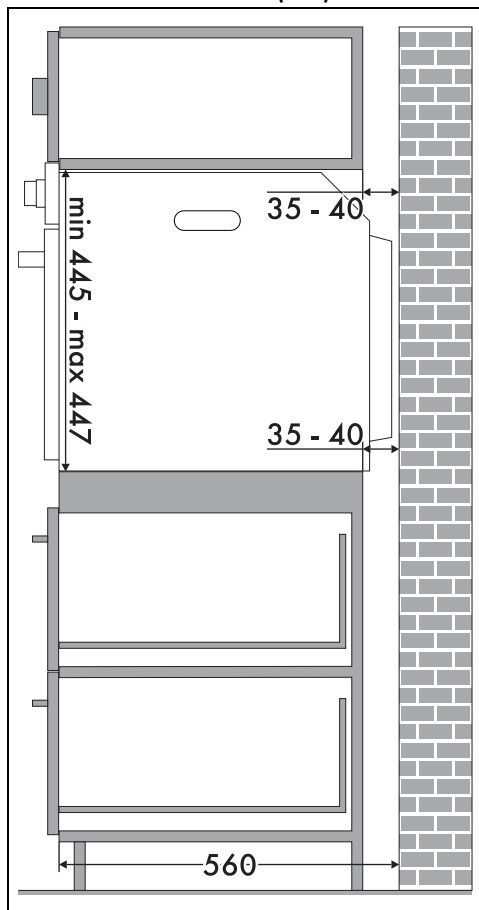


1. Enlevez les bouchons des douilles introduits à l'avant de l'appareil.
2. Positionnez l'appareil dans l'emplacement.
3. Fixez l'appareil au meuble en utilisant les vis.
4. Couvrez les douilles avec les bouchons démontés précédemment.

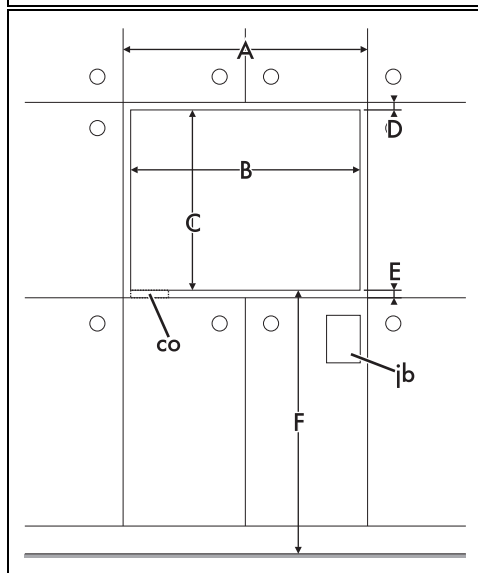
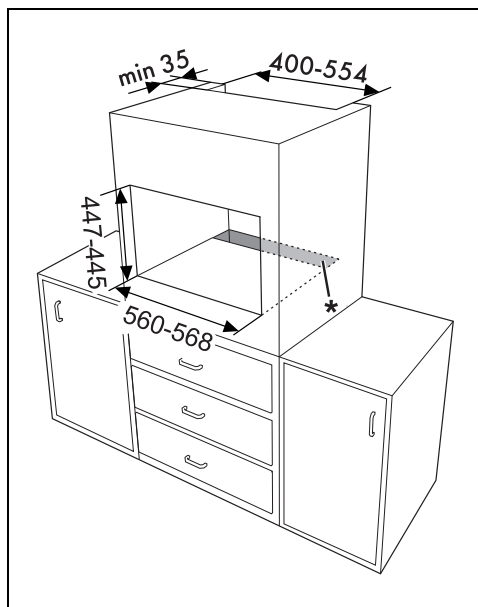
Dimensions hors tout de l'appareil (mm)



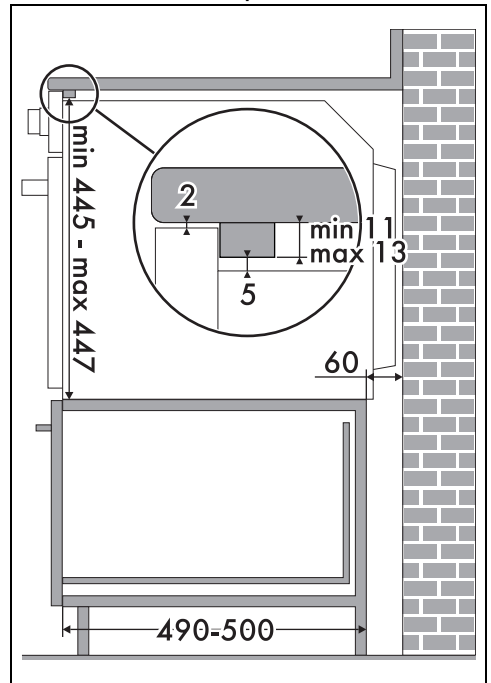
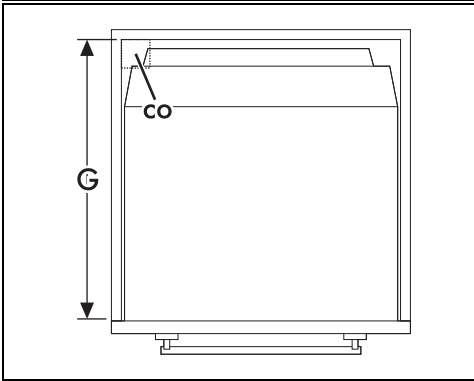
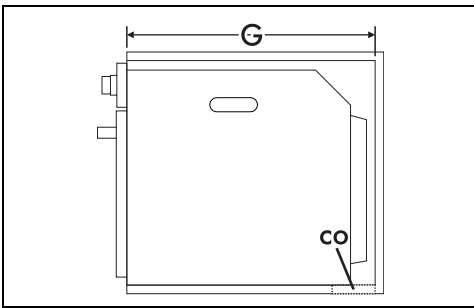
Encastrement en colonne (mm)



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



Encastrement sous les plans de travail (mm)



A 603 mm min.

B 560 - 568 cm

C 445 - 447 cm

D 9 - 11 cm

E 5 mm min.

F 259 - 1105 cm

G 560 mm min.

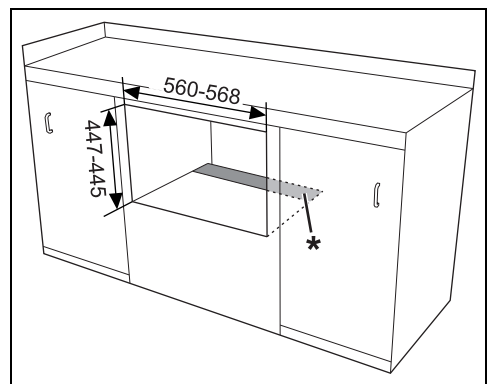
H 458 mm min.

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

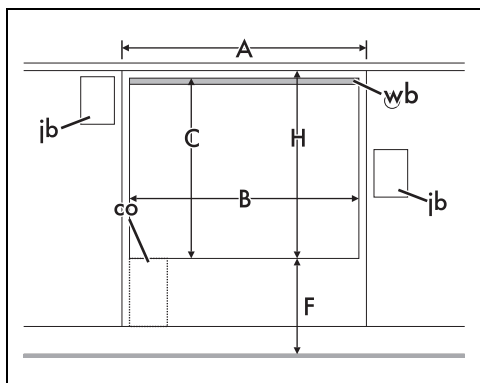
jb Boîtier des branchements électriques



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 603 mm min.

B 560 - 568 cm

C 445 - 447 cm

D 9 - 11 cm

E 5 mm min.

F 259 - 1105 cm

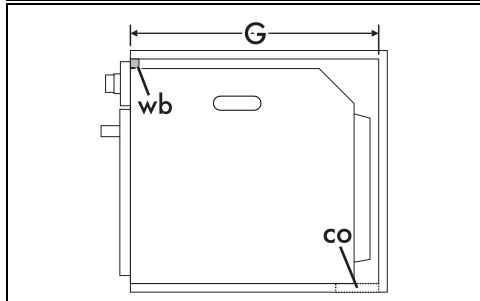
G 560 mm min.

H 458 mm min.

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

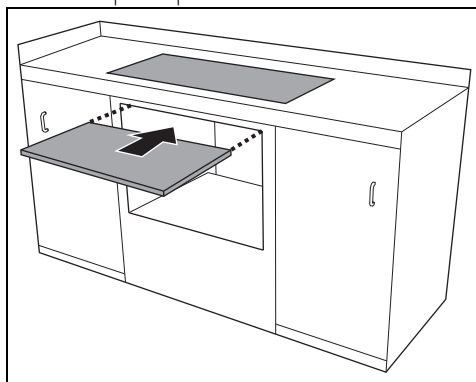
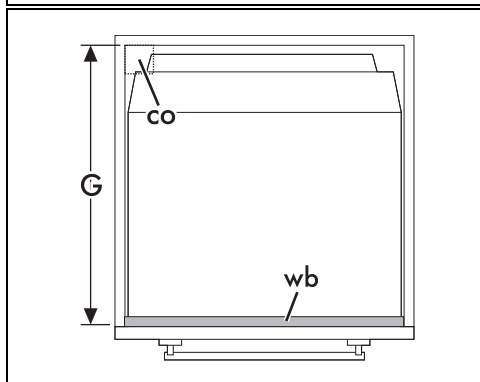
ib Boîtier des branchements électriques

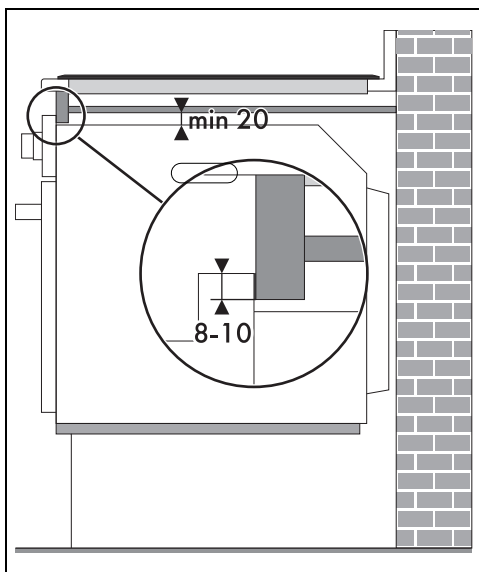
wb Barre en bois (recommandée)



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.