AVERTISSEMENTS 100
Avertissements généraux de sécurité 100
Fonction de l'appareil 105
Ce manuel d'utilisation 105
Responsabilité du fabricant 106
Plaque d'identification 106
Élimination 106
Indications pour les Organismes de contrôle européens 106
Données techniques sur l'efficacité énergétique 106
Pour économiser l'énergie 106
Informations sur la consommation d'énergie en mode éteint/veille 107
Sources lumineuses 107
Comment lire le manuel d'utilisation 107
DESCRIPTION 108
Description générale 108
Panneau de commande 109
Autres parties 109
Accessoires 110
Accessoires en option (vendus séparément) 111
Avantages de la cuisson à la vapeur assistée 111
UTILISATION 111
Opérations préliminaires 111
Utilisation des accessoires 112
Programmateur analogique 112
Première utilisation 112
Utilisation de la sonde de température (sur certains modèles uniquement) 120
Conseils pour la cuisson 123
Mini-guide aux accessoires 124
Découvrez les recettes 124
Indications pour les organismes de contrôle 124
Fonctions spéciales 124
Fonctions secondaires 129
Réglages 130
Autres réglages 133
NETTOYAGE ET ENTRETIEN 133
Nettoyage de l'appareil 133
Nettoyage de la porte 134
Nettoyage de la cavité de cuisson 135
Fonctions spéciales de nettoyage 136
Vapor Clean (sur certains modèles uniquement) 136
Pyrolyse (sur certains modèles uniquement) 138
Détartrage 139
Nettoyage du réservoir et du circuit hydraulique 143
Entretien extraordinaire 144
INSTALLATION 145
Branchement électrique 145
Positionnement 146

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

AVERTISSEMENTS

Avertissements généraux de sécurité

Dommages corporels

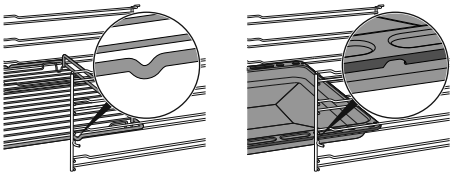
- ATTENTION : L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chaudes durant l'utilisation : les enfants en bas âge ne doivent pas y avoir accès.
- ATTENTION : L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chaudes durant l'utilisation : ne touchez pas les éléments chauds durant l'utilisation.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

ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sous la supervision et en recevant la formation d'adultes et de personnes responsables de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Éloignez les enfants de moins de 8 ans s'ils ne font pas l'objet d'une surveillance constante.
- Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans s'approcher de l'appareil durant son fonctionnement.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent jamais être effectuées par des enfants sans surveillance.
- Le processus de cuisson doit toujours être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être continuellement surveillé.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant la cuisson, car des graisses et des huiles, en surchauffant, pourraient s'enflammer. Faites attention.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
- En cas d'intervention sur les aliments ou à la fin de la cuisson, ouvrez la porte de 5 cm pendant quelques secondes, laissez sortir la vapeur, puis ouvrez complètement la porte.
- N'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes.
- Mettez l'appareil hors tension après l'utilisation.
- N'UTILISEZ PAS OU NE CONSERVEZ PAS DE MATÉRIAUX INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL.
- N'UTILISEZ PAS DE VAPORISATEURS À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL LORSQU'IL EST EN FONCTION.
- NE MODIFIEZ PAS CET APPAREIL.
- Du personnel qualifié doit effectuer l'installation et les interventions d'assistance dans le respect des normes en vigueur.
- N'essayez jamais de réparer l'appareil sans l'intervention d'un technicien qualifié.
- Ne tirez jamais le câble pour débrancher la fiche.

Dommages subis par l'appareil

- Sur les parties en verre, n'utilisez pas de détergents abrasifs agressifs ou corrosifs (ex. : produits en poudre, dégraissants et

éponges métalliques), de matériel rugueux ou de grattoirs métalliques tranchants, car ils pourraient rayer la surface, provoquant le broyage du verre. Utilisez éventuellement des outils en bois ou en plastique.
- Ne vous asseyez pas sur l'appareil.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties en acier ou traitées en surface et avec des finitions métalliques (par ex., anodisations, nickelages, chromages).
- Les grilles et les lèchefrites doivent être insérées dans les glissières latérales jusqu'à l'arrêt complet. Les dispositifs de blocage mécanique de sécurité empêchent l'extraction des grilles et des lèchefrites et doivent être tournés vers le bas et vers l'arrière de la cavité de cuisson.



- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas d'aérosols à proximité de l'appareil.
- N'obstruez pas les ouvertures, les fentes d'aération et d'évacuation de la chaleur.
- Danger d'incendie : ne laissez aucun objet à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- N'UTILISEZ JAMAIS L'APPAREIL EN GUISE DE CHAUFFAGE AMBIANT.
- N'utilisez pas de vaisselle ni de récipients en plastique pour la cuisson des aliments.
- N'introduisez ni boîtes ni récipients fermés à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Sortez du four toutes les lèchefrites et les grilles non utilisées pendant la cuisson.
- Ne couvrez pas le fond de la cavité de cuisson avec des feuilles d'aluminium.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites sur le fond de la cavité de cuisson.
- Si nécessaire, il est possible d'utiliser la grille pour lèchefrite (fournie ou vendue séparément selon les modèles) en la positionnant sur le fond comme support pour la cuisson.
- Si vous souhaitez utiliser du papier sulfurisé, placez-le de manière à ce qu'il n'interfère pas avec la circulation d'air chaud à l'intérieur de la cavité de cuisson.

- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites directement sur la vitre interne du four quand la porte est ouverte.
- N'utilisez pas la porte ouverte comme levier pour faire entrer l'appareil dans le meuble.
- N'exercez pas de pressions excessives sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas la poignée pour soulever ou déplacer cet appareil.

Pour appareils pyrolytiques

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

Installation et entretien

- CET APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE INSTALLÉ SUR DES BATEAUX OU DES CARAVANES.
- N'installez pas l'appareil sur un piédestal.
- Positionnez l'appareil dans le meuble avec l'aide d'une autre personne.
- Pour éviter la surchauffe possible l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative ou un panneau.
- Du personnel qualifié doit effectuer l'installation et les interventions d'assistance dans le respect des normes en vigueur.
- Un technicien habilité doit effectuer le branchement électrique.
- La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.
- Utilisez des câbles résistant à une température d'au moins 90 °C.
- Le couple de serrage des vis des conducteurs d'alimentation du bornier doit être égal à 1,5-2 Nm.
- Pour éviter tout danger, si le câble d'alimentation électrique est abîmé, contactez immédiatement le service d'assistance technique qui se chargera de le remplacer.

- ATTENTION : Pendant l'installation de l'appareil électroménager, veiller à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé ou détérioré.
- 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.
- Permettez le débranchement de l'appareil après l'installation, au moyen d'une prise accessible ou d'un interrupteur dans le cas d'un raccordement fixe.
- Sur la ligne d'alimentation, prévoyez un dispositif qui assure la déconnexion du réseau omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts suffisante à permettre la déconnexion complète dans les conditions relevant de la catégorie III de surtension, conformément aux règles 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).

Sonde de température (si présente)

- Ne touchez ni la tige ni la pointe de la sonde de température après son

utilisation.
- Protégez vos mains avec des gants thermiques lorsque vous utilisez la sonde de température
- Ne rayez pas et n'endommagez pas les surfaces émaillées ou chromées avec la pointe ou la fiche jack de la sonde de température.
- N'introduisez pas la sonde de température dans les ouvertures et les fentes de l'appareil.
- Lorsque vous n'utilisez pas la sonde de température, assurez-vous que le couvercle de protection est fermé.
- Ne tirez pas sur le câble pour retirer la sonde de température de la prise ou de l'aliment.
- Veillez à ce que la sonde de température ou son câble ne s'encastre pas dans la porte.
- Évitez le contact de la sonde de température ou de son câble avec les éléments chauffants à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Aucune partie de la sonde de température ne doit entrer en contact avec les parois de la cavité de cuisson, les éléments chauffants, les grilles ou les lèchefrites pendant qu'elles sont encore chaudes.
- La sonde de température ne doit pas être conservée à l'intérieur de l'appareil.
- N'utilisez pas la sonde de température au cours de la pyrolyse.

FR

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 and breakfast.



L'installation et l'utilisation de cet appareil sont autorisées exclusivement à l'intérieur.

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.



Emballage en plastique
Danger d'asphyxie

- 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.

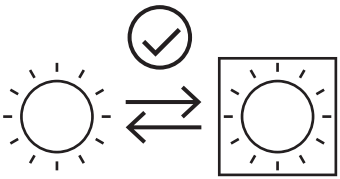
- Arrêtez la cuisson quelques minutes avant que le temps normalement nécessaire ne se soit écoulé. La cuisson se poursuivra pendant les minutes restantes grâce à la chaleur qui s'est accumulée à l'intérieur du four.
- Réduisez au minimum les ouvertures de la porte pour éviter toute dispersion de chaleur.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

Informations sur la consommation d'énergie en mode éteint/veille

Les données techniques sur la consommation en mode éteint/veille de l'appareil peuvent être consultées sur le site www.smeg.com à la page consacrée au produit en question.

Sources lumineuses

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



- Les sources lumineuses à l'intérieur du produit sont déclarées aptes à fonctionner à une température ambiante ≥300 °C et sont destinées à être utilisées dans des applications à haute température telles que les fours.
- Cet appareil contient des sources lumineuses de classe d'efficacité "G".

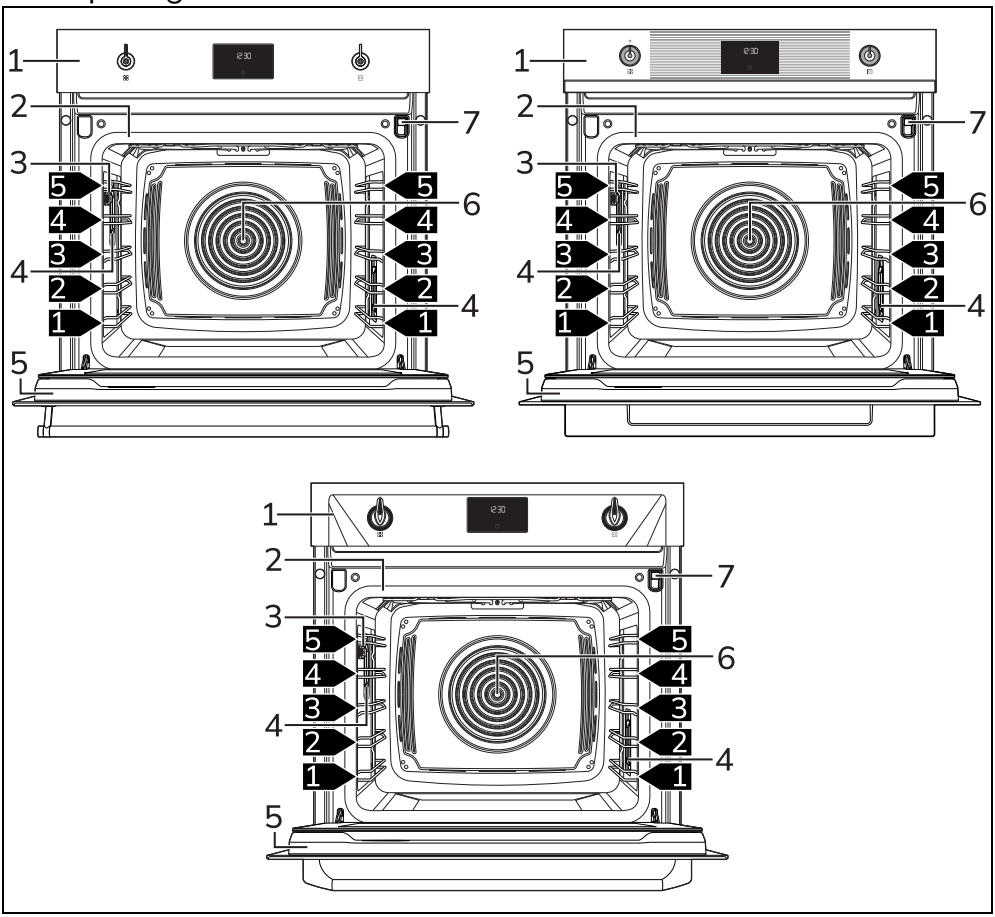
Comment lire le manuel d'utilisation

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

	Avertissement/Attention
	Informations/Recommandations

DESCRIPTION

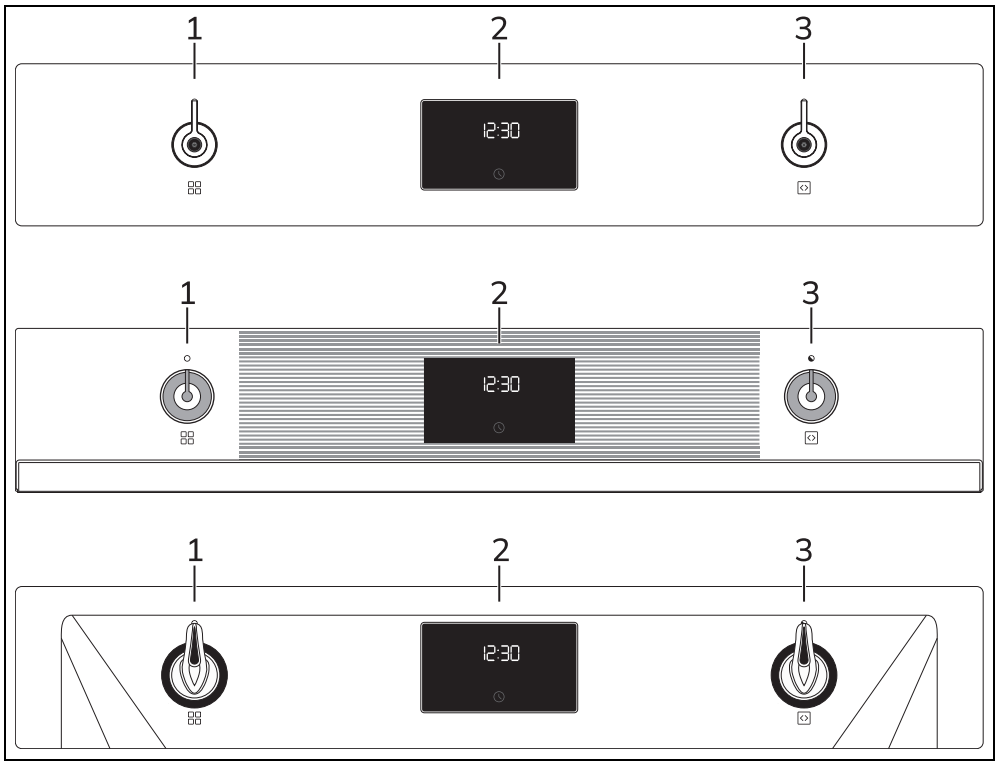
Description générale



1 Panneau des commandes
2 Joint
3 Prise pour sonde de température (sur certains modèles uniquement)
4 Lampe
5 Porte
6 Turbine
7 Tirroir de chargement

1,2,3.. Niveau de la glissière

Panneau de commande



FR

1 Manette des fonctions

Cette manette permet de :

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

> Tourner la manette des fonctions sur 0 pour terminer sur le champ une cuisson.

2 Programmateur numérique

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

3 Manette de température

Cette manette permet de définir :

- la température de cuisson ;
- la durée d'une fonction ;
- les cuissons programmées ;
- l'heure ;
- le minuteur ;
- Faire défiler le menu des fonctions spéciales.

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 :

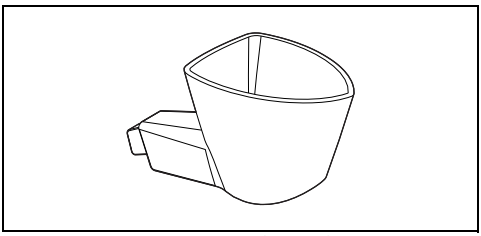
- quand on ouvre la porte ;
- quand on appuie sur la touche sur l'afficheur ;
- quand une fonction quelconque est sélectionnée, à l'exception des fonctions - - (suivant les

modèles).

Accessoires

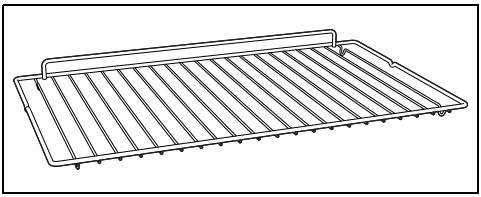
- Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.
- Les accessoires susceptibles d'entrer au contact des aliments sont fabriqués avec des matériaux conformes aux lois en vigueur.
- Vous pouvez demander les accessoires d'origine fournis ou en option aux centres d'assistance agréés. Utilisez uniquement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

Entonnoir



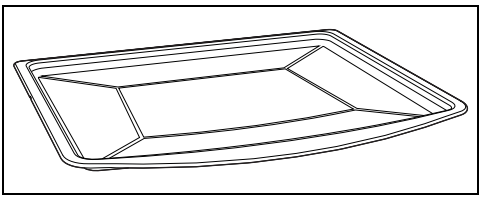
Utile pour charger l'eau à l'intérieur du réservoir.

Grille



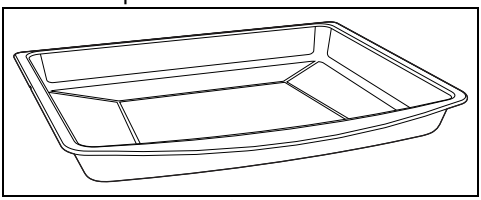
Utile pour y placer les récipients contenant des aliments en train de cuire.

Lèchefrite



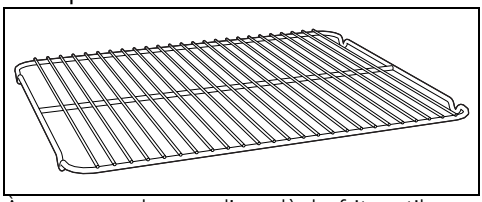
Utile pour la cuisson de tartes, pizzas, gâteaux, biscuits.

Lèchefrite profonde



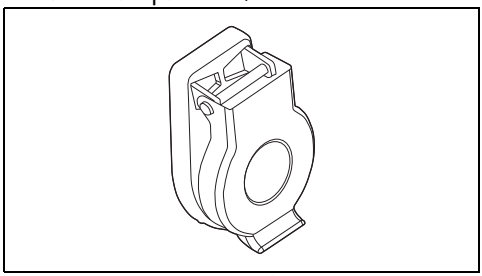
Elle permet de récupérer des graisses ayant coulé des aliments posés sur la grille supérieure. Elle est aussi utile pour la cuisson de tartes, pizzas et gâteaux...

Grille pour lèchefrite



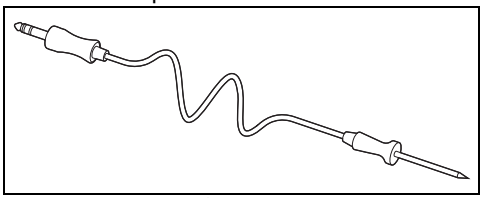
À poser au-dessus d'une lèchefrite, utile pour la cuisson d'aliments qui peuvent goutter.

Couvercle de protection (sur certains modèles uniquement)



Utile pour fermer et protéger la prise de la sonde de température, quand celle-ci n'est pas utilisée.

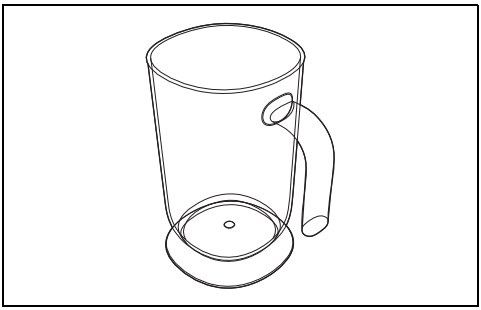
Sonde de température (sur certains modèles uniquement)



La sonde de température permet une cuisson en fonction de la température mesurée au centre de l'aliment.

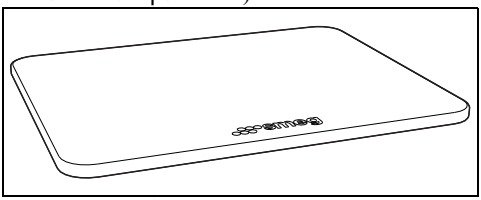
Accessoires en option (vendus séparément)

Carafe



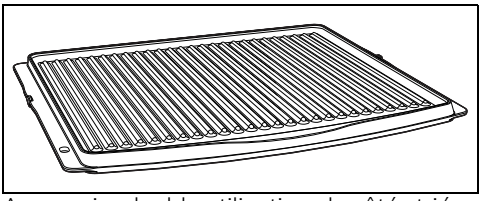
Utile pour contenir les liquides lors des opérations de remplissage et de vidange du réservoir.

STONE2 ou Pierre réfractaire (sur certains modèles uniquement)



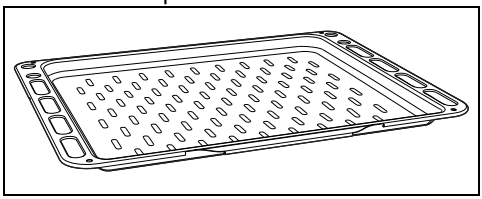
Accessoire idéal pour la cuisson d'aliments de boulangerie (pizza, pain, fougasses...), mais il est possible de l'utiliser aussi pour des préparations plus délicates comme les biscuits.

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 fritures sans huile)



Accessoire recommandé pour la friture à l'air d'aliments préalablement panés, précuits et/ou surgelés (frites, croquettes de pommes de terre ou de viande, petites mozzarelles...).

Avantages de la cuisson à la vapeur assistée

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

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

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

L'ajout de vapeur permet d'utiliser moins de graisses en faveur d'une cuisine plus saine et naturelle. En outre, elle minimise la perte de poids et de volume des aliments au cours de la cuisson.

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

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

UTILISATION

Opérations préliminaires

Voir les avertissements généraux de sécurité.

- Éliminez les éventuelles pellicules de protection à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil et des accessoires.
- Retirez les éventuelles étiquettes (à l'exception de la plaque contenant les données techniques) appliquées sur les accessoires et les clayettes.

- Enlevez et lavez tous les accessoires de l'appareil (voir le chapitre « NETTOYAGE ET ENTRETIEN »).

Premier chauffage

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

Pendant le chauffage de l'appareil

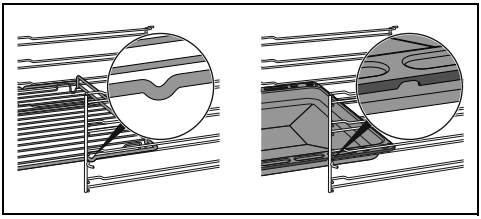
- aérez la pièce ;
- ne restez pas dans la pièce.

Utilisation des accessoires

Grilles et lèchefrites

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

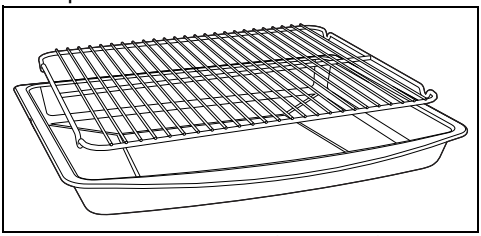
- Les dispositifs de blocage mécanique de sécurité qui empêchent l'extraction accidentelle de la grille doivent être orientés vers le bas et vers la partie postérieure de la cavité de cuisson.



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

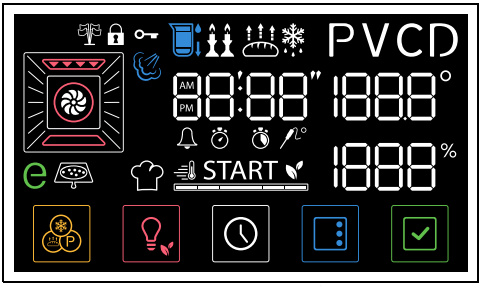
Nettoyez les lèchefrites avant la première utilisation pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.

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.

Programmateur analogique

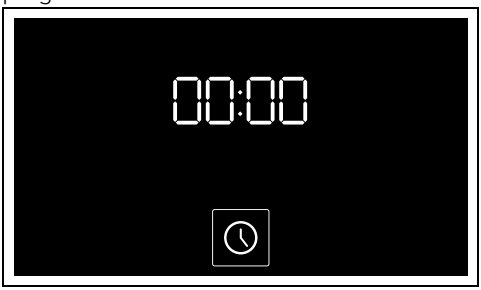


L'afficheur indique les paramètres et les valeurs relatifs à l'opération sélectionnée. Pour l'utiliser, il suffit de tourner les manettes fonctions et température et/ou d'appuyer sur les touches présentes dans la partie basse de l'afficheur, selon les opérations que l'appareil doit effectuer.

Première utilisation

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

Lors de la première utilisation, ou après une coupure prolongée de courant, l'appareil affiche le message 00:00 et la touche clignotants. Pour pouvoir commencer une quelconque cuisson, il est nécessaire de programmer l'heure.



Réglage de l'heure

1. Appuyer sur la touche .
2. Tourner le bouton de température pour sélectionner l'heure (12h ou 24h).

Lorsque vous sélectionnez la version 12h les messages AM (am) ou PM (pm) apparaissent à l'afficheur.

3. Appuyer sur la touche pour confirmer et passer au réglage de l'heure.
4. Tourner le bouton de température pour régler l'heure.
5. Appuyer sur la touche pour programmer l'heure et passer à la sélection des minutes.
6. Tourner le bouton de température pour régler les minutes.
7. Appuyer sur la touche pour confirmer.

Il pourrait s'avérer nécessaire de modifier l'heure, par exemple suite au passage à l'heure d'été/hiver.

Lorsque l'heure est visible, l'afficheur passe à l'affichage à faible luminosité 2 minutes après la dernière intervention sur les boutons.

Pour annuler l'opération, maintenir la touche enfoncée pendant quelques secondes .

Faible luminosité

Après 2 minutes d'inactivité, l'écran de l'horloge affiche la touche et l'heure en faible luminosité.



L'afficheur passe en mode faible luminosité uniquement s'il n'y a pas de chaleur à l'intérieur du compartiment de cuisson. À chaque pression sur les touches, l'appareil émet un signal sonore et le message « Hot » s'affiche

Activation de l'afficheur

Pour activer l'afficheur :

- Maintenir la touche sur l'afficheur enfoncée pendant environ 1 seconde ou tourner le bouton des fonctions.

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 Avertissements généraux de sécurité.

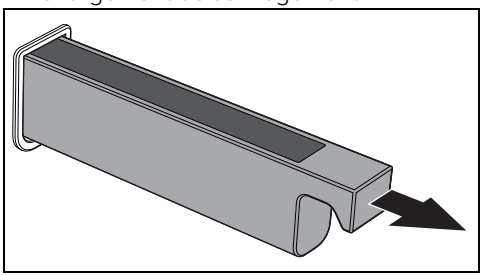
Lorsque l'appareil attend une opération de la part de l'utilisateur pendant plus de vingt minutes, le message SLOP s'affiche à l'écran. Dans ce cas, il n'est pas possible de procéder à l'opération et il est nécessaire de remettre le bouton des fonctions sur 0.

Cuisson avec vapeur assistée

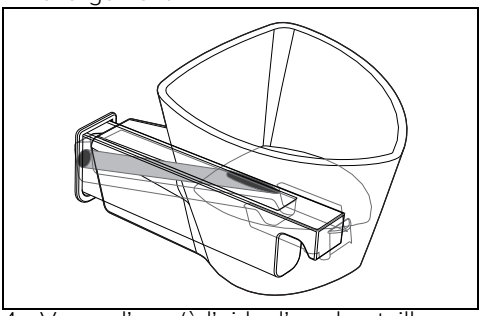
1. Tournez la manette sur la fonction avec vapeur à utiliser (par exemple, +). Le voyant clignote.

Chargement du réservoir

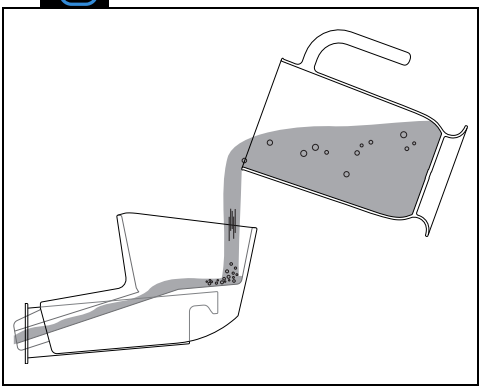
2. Ouvrez la porte et enlevez le tiroir de chargement de son logement.



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



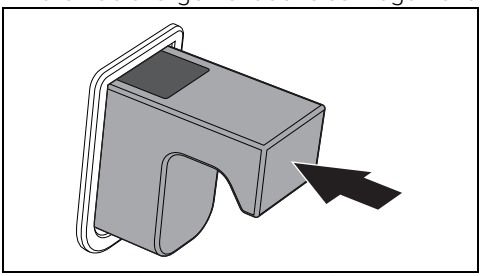
4. Versez l'eau (à l'aide d'une bouteille ou d'un verre doseur) jusqu'à ce que le voyant de niveau maximum s'allume .



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 :

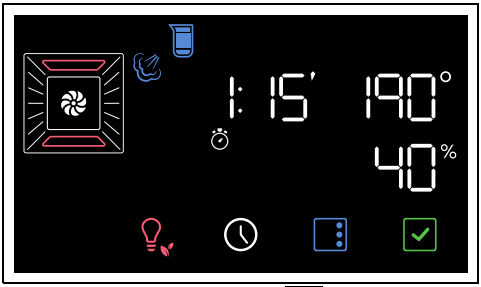
- dans ce cas, séchez avec un chiffon ou une éponge avant de procéder à la cuisson.
- Il est conseillé de vider le réservoir de 200 ml à l'aide de la fonction de vidage du réservoir.

6. Fermez la porte.

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

Réglage d'une cuisson à la vapeur assistée

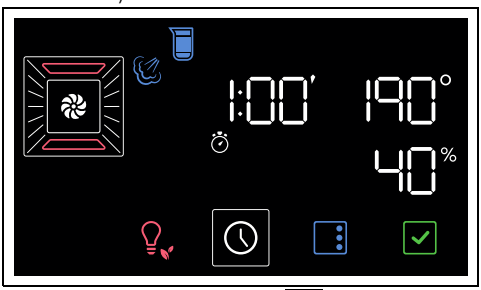
1. Ensuite, tourner la manette de température pour définir la température de cuisson.



2. Appuyer sur la touche .

Les voyants et clignotent à l'afficheur.

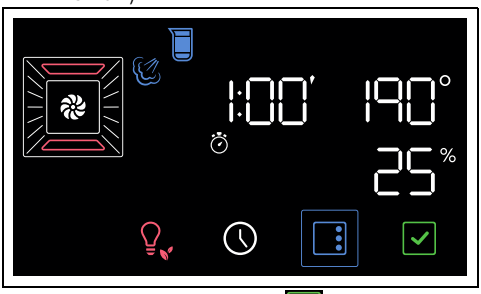
3. Tourner la manette de température pour définir la durée de cuisson (de 1 minute jusqu'à 13 heures) (par exemple « 1 heure »).



4. Appuyer sur la touche pour confirmer.
5. Appuyer sur la touche de l'afficheur.

   Le voyant clignote.
6. Tourner la manette de la température pour définir le pourcentage de vapeur de

la cuisson (de 20 à 40 %) (par exemple « 25 % »).



7. Appuyer sur la touche pour confirmer.
8. Appuyer sur la touche pour démarrer la fonction.

Lorsque la porte est ouverte, la fonction en cours est interrompue. La fonction redémarre automatiquement à la fermeture de la porte.

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.

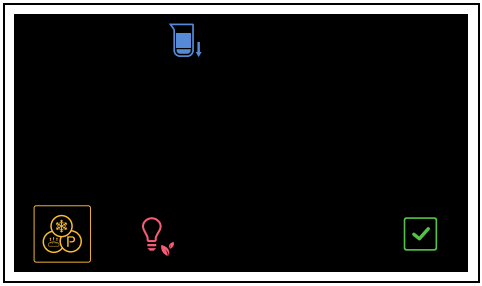
1. Ramenez la manette fonctions sur 0 pour quitter cette fonction.
2. Ouvrez la porte.
3. Retirez le plat de l'espace de cuisson.
4. Fermez la porte.

Vidange du réservoir

Avant d'effectuer le vidange du réservoir, attendre que le four refroidisse en laissant la porte ouverte. Pour s'assurer que l'eau qui reste dans le réservoir ne soit pas trop chaude, attendre au moins 40 minutes.

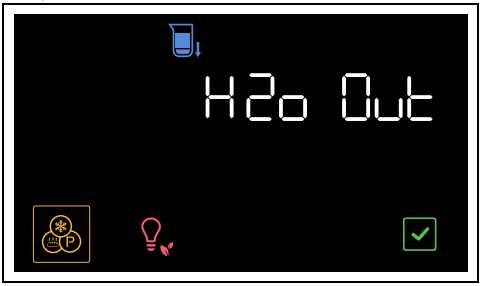
Après la cuisson :

1. Ouvrir la porte
2. Positionner la lèchefrite profonde au-dessus du troisième niveau à partir du bas. La pousser contre la paroi arrière de la cavité de cuisson.
3. À partir de la position 0, tourner la manette des fonctions à gauche d'une position. La touche apparaît sur l'écran en bas à gauche.
4. Tourner la manette de température pour sélectionner la fonction de vidange du réservoir.

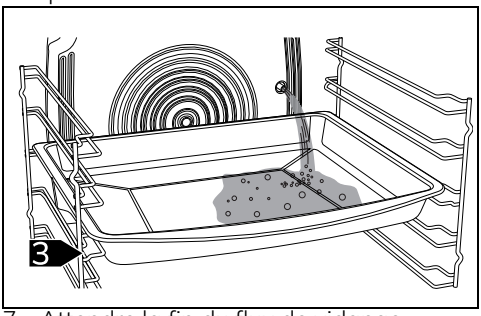


5. Appuyer sur la touche pour confirmer la fonction.

6. Appuyer de nouveau sur la touche pour démarrer la fonction.



L'eau commence à s'écouler dans la plaque de cuisson profonde du tuyau d'évacuation, situé sur le côté droit de la paroi arrière du compartiment de cuisson.



7. Attendre la fin du flux de vidange.

Une fois l'opération terminée, un signal sonore retentit et le message End apparaît à l'afficheur.

8. Remettre la manette des fonctions sur 0 pour quitter la fonction.

Il est conseillé de vidanger à la fin de chaque cuisson, pour éviter qu'un résidu d'eau non utilisée ne reste à l'intérieur du réservoir.

Après une longue période d'inactivité, il est conseillé d'effectuer un cycle de remplissage et de vidange du réservoir pour rincer le circuit de vapeur.

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

Attention : l'eau pourrait être très chaude.

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

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 avec vapeur assistée

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

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

VENTILÉ+VAPEUR ASSISTÉE



Le fonctionnement de la turbine, associé à la cuisson traditionnelle, assure des cuissons homogènes même en cas de recettes complexes. Idéale pour les rôtis de viande.

THERMOVENTILÉ+VAPEUR ASSISTÉE



La combinaison entre la turbine, la résistance circulaire et la vapeur est essentiellement conseillée pour la préparation de rôtis, de poulets et de produits à cuire au four comme des gâteaux à la levure et du pain.

TURBO+VAPEUR ASSISTÉE



La combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuisiner avec une extrême rapidité et efficacité des aliments différents sur plusieurs niveaux, sans transmissions d'odeurs ni de saveurs. Idéale pour les gros volumes d'aliments exigeant des cuissons intenses.
Pour obtenir un effet rôti, réglez la température au maximum. Quand l'appareil atteint la température maximale, remettez la température normale. Cette procédure permet de bloquer tous les liquides de la viande à l'intérieur et l'empêche de réduire.

GRIL VENTILÉ+VAPEUR ASSISTÉE



L'air produit par la turbine adoucit l'onde de chaleur forte générée par le gril, en permettant de griller de manière parfaite même les tranches de viande épaisses comme les beefsteaks et les côtelettes de porc.

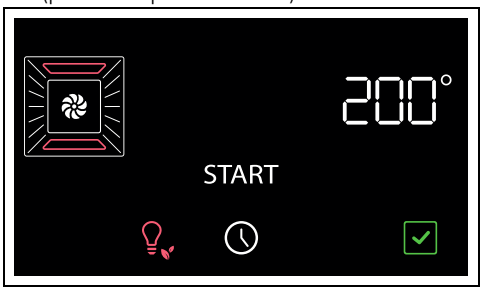
Cuisson traditionnelle

Il est possible d'interrompre une cuisson à tout moment en tournant le bouton des fonctions sur 0.

1. Tourner le bouton de fonction vers la droite ou la gauche pour sélectionner la fonction souhaitée (par exemple, « VENTILÉ.  »).

La touche ✓ et le message START commencent à clignoter.

2 Tourner le bouton de température vers la droite ou vers la gauche pour programmer la température souhaitée (par exemple « 200°C »).



3. Appuyer sur la touche pour démarrer la fonction.

Lorsque la porte est ouverte, la fonction en cours est interrompue. La fonction redémarre automatiquement à la fermeture de la porte.

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

Dans cette phase, un « compte à rebours » est affiché qui mesure le temps écoulé depuis le début de la cuisson.

1. Ouvrir la porte
2. Introduire les aliments à cuire à l'intérieur du compartiment de cuisson.
3. Fermer la porte.

ou bien

- Si les aliments sont déjà dans le compartiment de cuisson, appuyer sur la touche pour démarrer la cuisson.

4. Vérifier l'état de cuisson des aliments en allumant l'ampoule interne.

Fin de la cuisson

5. Pour terminer la cuisson, remettre le bouton des fonctions sur 0 pour quitter la fonction.

Cuisson minutée

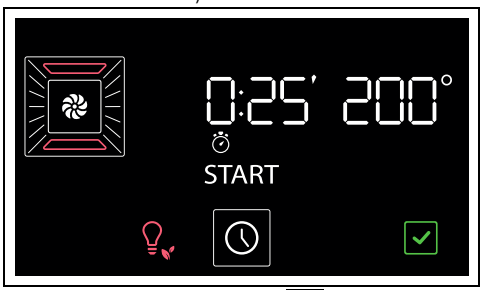
La cuisson à durée contrôlée est la fonction qui permet de commencer et de terminer la cuisson après une certaine période définie par l'utilisateur.

Lorsque la porte est ouverte, la fonction en cours est interrompue. La fonction redémarre automatiquement à la fermeture de la porte.

1. Après avoir sélectionné une fonction et une température de cuisson, appuyer sur la touche .

Les voyants et clignotent à l'afficheur.

2. Tourner le bouton de température pour programmer la durée de cuisson (de 1 minute jusqu'à 13 heures) (par exemple « 25 minutes »).



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

N'oubliez pas qu'il faut ajouter quelques minutes au temps de cuisson pour le préchauffage du four.

4. Appuyer sur la touche pour démarrer la fonction.

À la fin du préchauffage :

5. Enfourner l'aliment dans le compartiment cuisson.
6. Refermer la porte, la cuisson redémarre automatiquement.

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

En fin de cuisson, un signal sonore retentit et le message End apparaît à

l'afficheur.

7. Ramener le bouton des fonctions sur 0.

Si la touche est enfoncée, la fonction est à nouveau proposée avec les mêmes paramètres que la fonction qui vient de se terminer.

Pour supprimer une cuisson minutée

1. Appuyer brièvement sur la touche .
2. Tourner le bouton de température dans le sens antihoraire jusqu'à ce que la durée de la cuisson soit remise à zéro.
3. Appuyer sur la touche pour confirmer.

Cuisson programmée

La cuisson programmée est la fonction qui permet de terminer une cuisson minutée à une heure établie par l'utilisateur, avec arrêt automatique de l'appareil.

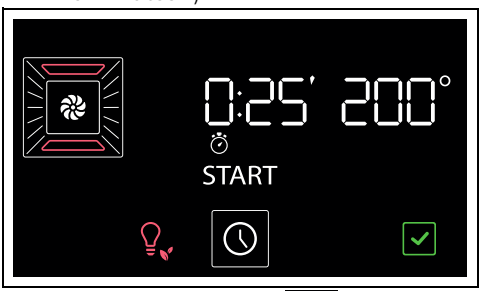
Pour des raisons de sécurité, il n'est pas possible de programmer uniquement la fin de la cuisson sans en programmer la durée.

Si le temps de fin de cuisson proposé est maintenu, la cuisson programmée ne démarre pas, ajouter au moins une minute

1. Après avoir sélectionné une fonction et une température de cuisson, appuyer sur la touche .

Les voyants et clignotent à l'afficheur.

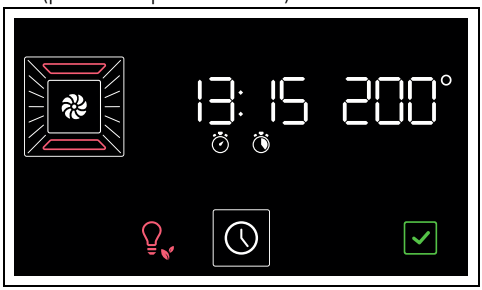
2. Tourner le bouton de température pour programmer la durée de cuisson (de 1 minute jusqu'à 13 heures) (par exemple « 25 minutes »).



3. Appuyer sur la touche .

Les voyants et clignotent à l'afficheur.

4. Tourner le bouton de température pour programmer l'heure de fin de cuisson (par exemple « 13:15 »).



5. Appuyer sur la touche pour confirmer l'heure de fin de cuisson.
6. Après avoir confirmé l'heure, la fonction démarre automatiquement.

Le temps restant avant le début de la fonction s'affiche.

Dans le temps final, les minutes nécessaires au préchauffage sont déjà calculées.

En fin de cuisson, un signal sonore retentit et le message End apparaît à l'afficheur.

7. Ramener le bouton des fonctions sur 0.

Pour supprimer une cuisson programmée

1. Appuyer brièvement sur la touche .

Les voyants et clignotent à l'afficheur.

2. Appuyer brièvement sur la touche .

Les voyants et clignotent à l'afficheur.

3. Tourner le bouton de température dans le sens antihoraire jusqu'à atteindre l'heure minimale de fin de cuisson réglable
4. Appuyer sur la touche pour confirmer.

De cette façon, seule la cuisson programmée est annulée. La cuisson minutée commence immédiatement par la phase de préchauffage.

Pour interrompre toute cuisson, remettre le bouton des fonctions en 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.

1. Appuyer sur la touche .

Les voyants et clignotent à l'afficheur.

2. Appuyer sur la touche .

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

3. Tourner le bouton de la température pour programmer la durée du minuteur (de 1 minute à 23 heures).
4. Appuyer sur la touche pour confirmer.

À la fin du minuteur, un signal sonore retentit et le voyant clignote sur l'afficheur.

5. Appuyer sur l'une des touches situées en bas de l'afficheur pour interrompre le signal sonore.

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.

Utilisation de la sonde de température (sur certains modèles uniquement)

Voir les avertissements généraux de sécurité.

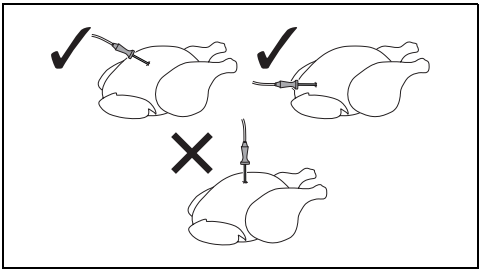
La sonde de température permet de cuire avec précision des rôtis, des carrés et différents morceaux de viande de tailles différentes. La sonde de température permet de cuire les aliments à la perfection

grâce au contrôle ponctuel de la température au cœur de l'aliment. La température au cœur de la viande est mesurée grâce à une sonde spéciale contenue dans la pointe de l'instrument.

N'installez pas les éventuels rails télescopiques sur le quatrième niveau en partant du bas, car ils ne permettraient pas l'accès à la prise latérale de la sonde de température.

Application correcte de la sonde

1. Positionnez l'aliment sur une lèchefrite.
2. Insérez la pointe de la sonde à l'intérieur de l'aliment à l'extérieur du four.
3. Pour de meilleurs résultats, assurez-vous que la sonde de température soit insérée dans la partie la plus épaisse de l'aliment, transversalement et au moins pour les 3/4 de sa longueur, mais qu'elle ne touche pas la lèchefrite située en-dessous et qu'elle ne sorte pas de l'aliment lui-même.



Pour une mesure précise de la température au cœur de l'aliment, la pointe de la sonde ne doit pas entrer en contact avec les os ou les parties grasses.

La température minimum conseillée à l'intérieur du four pour les cuissons avec la sonde est 120 °C, sauf en cas de cuisson à basse température.

Réglage de la cuisson au moyen de la sonde de température

Attention : les parties accessibles deviennent très chaudes durant l'utilisation. Protéger vos mains avec des gants thermiques lors de la connexion de la sonde de température et pour la manutention des aliments à l'intérieur du compartiment de cuisson.

L'intervalle de température sélectionnable va d'un minimum de 50 °C à un maximum de 90 °C.

Si la température du four est réglée trop bas, l'appareil règle automatiquement la température minimale nécessaire pour atteindre la température cible sélectionnée.

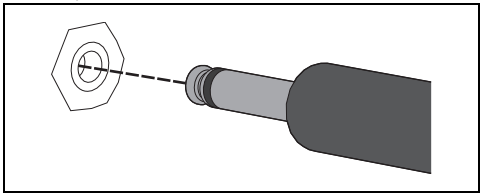
Pour un meilleur rendement, veuillez programmer une température de cuisson supérieure à la température cible.

Si, pendant la cuisson à sonde, il est nécessaire, pour une raison quelconque, de déconnecter la sonde sans intervenir sur les boutons ou l'afficheur, la fonction se déroule comme une cuisson normale.

La sonde ne peut pas être utilisée avec les fonctions suivantes : pizza, éco, levage, décongélation, sabbat et pyrolyse.

Avec four froid :

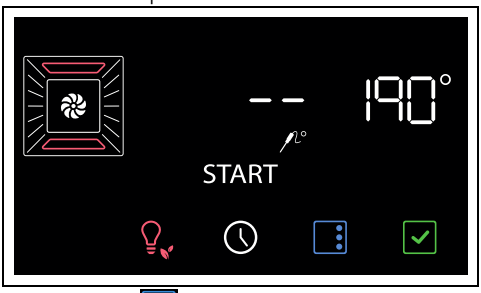
1. Sélectionner une fonction de cuisson (par exemple « VENTILÉ  »).
2. Tourner le bouton de la température pour programmer la température de cuisson (par exemple « 190 °C »).
3. Ouvrir la porte de l'appareil.
4. Introduire sur les glissières la lèchefrite sur laquelle est posé l'aliment à cuire.
5. Insérer la fiche jack de la sonde de température dans la prise latérale en utilisant la sonde pour ouvrir le couvercle de protection.



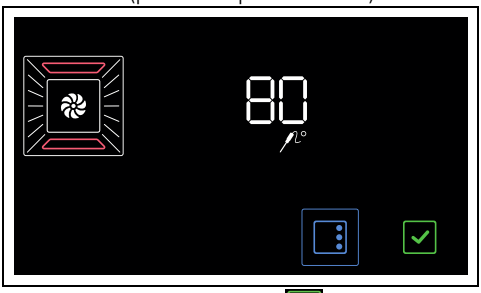
Le voyant  s'allume à l'afficheur.

FR

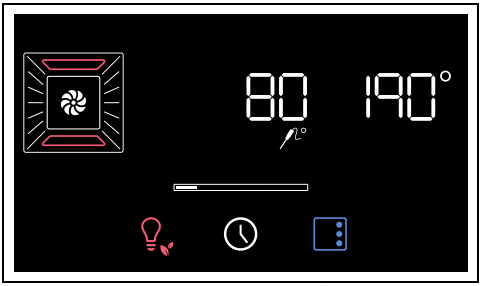
6. Fermer la porte.



7. Appuyer sur la touche de l'afficheur pour modifier la température cible.
8. Tourner le bouton de la température pour programmer la température de cuisson (par exemple « 80 °C »).



9. Appuyer sur la touche pour confirmer la température cible réglée.
10. Appuyer sur la touche pour démarrer la fonction.



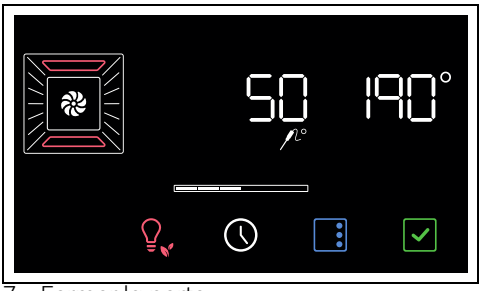
Une fois la cuisson commencée :

1. Sélectionner une fonction de cuisson (par exemple « VENTILÉ »).
2. Tourner le bouton de la température pour programmer la température de cuisson (par exemple « 190 °C »).
3. Appuyer sur la touche pour démarrer la fonction.

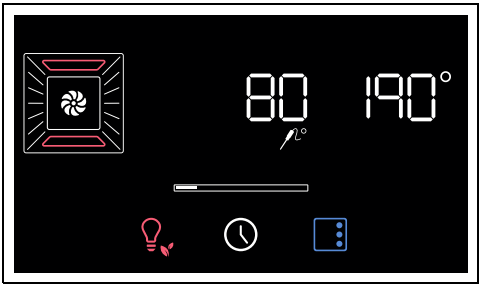
L'appareil commence le préchauffage.
À la fin du préchauffage :

4. Ouvrir la porte de l'appareil.
5. Introduire sur les glissières la lèchefrite sur laquelle est posé l'aliment à cuire.
6. Insérer la fiche jack de la sonde de température dans la prise latérale en utilisant la sonde pour ouvrir le couvercle de protection.

Le voyant s'allume à l'afficheur.



7. Fermer la porte.
8. Appuyer sur la touche de l'afficheur pour modifier la température cible.
9. Tourner le bouton de la température pour programmer la température de cuisson (par exemple « 80 °C »).
10. Appuyer sur la touche pour confirmer la température cible réglée.
11. Appuyer sur la touche pour démarrer la fonction.



Fin de la cuisson au moyen de la sonde de température

La cuisson est terminée quand la Température instantanée atteint la Température cible sélectionnée par l'utilisateur.
Les éléments chauffants sont désactivés, un signal sonore intervient et l'afficheur indique le message End.

1. Ouvrez la porte.
2. Retirez la sonde de l'aliment et de la prise.
3. Retirez l'aliment de la cavité de cuisson.

4. Assurez-vous que le couvercle de protection soit bien fermé.
5. Fermez la porte.

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, places 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, fouace, 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

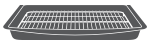
- Arrêtez la cuisson quelques minutes avant que le temps normalement nécessaire ne se soit écoulé. La cuisson se poursuivra pendant les minutes restantes grâce à la chaleur qui s'est accumulée à l'intérieur du four.
- Réduisez au minimum les ouvertures de

la porte pour éviter toute dispersion de chaleur.
- Gardez l'appareil toujours propre.

Conseils pour l'utilisation de la sonde (si elle est présente)
La sonde peut également être utilisée en cours de cuisson :

1. Insérez la sonde de température dans les aliments à cuire et branchez-la sur la prise appropriée.
2. Appuyez sur la touche et vérifiez la température des aliments par l'intermédiaire de la valeur indiquée dans la Température instantanée.

Mini-guide aux accessoires

 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 lèchefrite profonde placée sur une étagère en dessous pour recueillir les jus. Pour les cuissons sur plusieurs niveaux, placer deux grilles en laissant un niveau vide entre une et l'autre et utiliser la fonction THERMO-VENTILÉ ou BASE THERMO-VENTILÉE .
 Lèchefrite	Utilise la lèchefrite pour les préparations de pâtisserie, pour les produits de boulangerie de basse épaisseur et pour les cuissons sans ajout de liquides. Il est conseillé d'utiliser la fonction STATIQUE sur l'étagère souhaitée.
 Lèchefrite profonde	Il est conseillé d'utiliser la lèchefrite profonde pour la cuisson sur un seul niveau. Placer la lèchefrite profonde sur l'étagère centrale lors de l'utilisation des fonctions ventilées. Quand on utilise la fonction STATIQUE , placer la lèchefrite profonde sur l'étagère souhaitée. Placer la lèchefrite sur la dernière étagère avec la grille pour plaque de cuisson pour effectuer les cuissons en mode GRILL .
 Grille pour lèchefrite	Il est conseillé d'utiliser la grille pour plaque de cuisson comme base pour recueillir les jus des grillades.

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

- À partir de la position 0, tourner le bouton des fonctions à gauche d'une

position. La touche apparaît sur l'écran en bas à gauche.

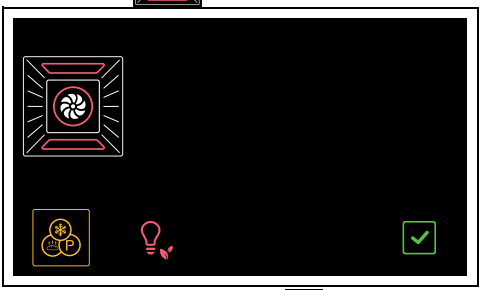
Pour faire défiler les fonctions disponibles, tourner le bouton de température pour sélectionner la fonction spéciale souhaitée.

Pour quitter la fonction sélectionnée, maintenir la touche enfoncée .

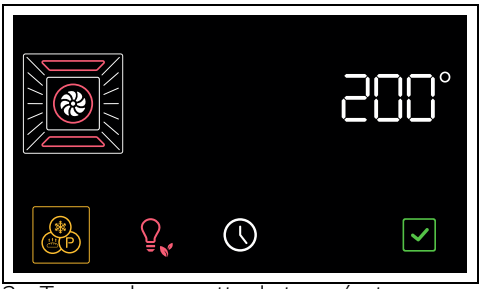
TURBO

Elle permet une cuisson rapide sur plusieurs niveaux sans mélanger les arômes. Elle est parfaite pour les gros volumes ou pour les aliments exigeant des cuissons intenses.

1. Après être entré dans le menu des fonctions spéciales, tourner le bouton de température pour sélectionner la fonction .



2. Appuyer sur la touche pour confirmer.



3. Tourner la manette de température pour sélectionner la température souhaitée.
4. Appuyer sur la touche pour démarrer la fonction.

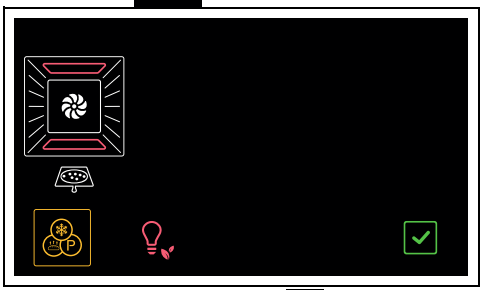
Comme pour les fonctions de cuisson normales, il est possible de sauter le préchauffage et de programmer la cuisson.

5. Après le préchauffage, ouvrir la porte et introduire l'aliment à cuire dans le compartiment de cuisson.
6. Fermer la porte.
7. Vérifier l'état de cuisson des aliments en allumant l'ampoule interne.
8. Après la cuisson, tourner la manette des fonctions sur la position 0 pour quitter la fonction.

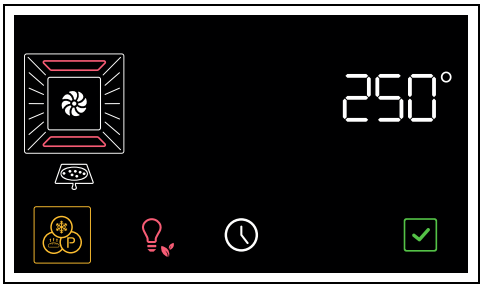
PIZZA

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, tourner le bouton de température pour sélectionner la fonction .



2. Appuyer sur la touche pour confirmer.



FR

3. Appuyer sur la touche ✓ pour

Comme pour les fonctions de cuisson normales, il est possible de sauter le préchauffage et de programmer la cuisson.

démarrer la fonction.

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

4. Après le préchauffage, ouvrir la porte et introduire l'aliment à cuire dans le compartiment de cuisson.
5. Fermer la porte.
6. Vérifier l'état de cuisson des aliments en allumant l'ampoule interne.
7. Après la cuisson, tourner la manette des fonctions sur la position 0 pour quitter la fonction.

STONE

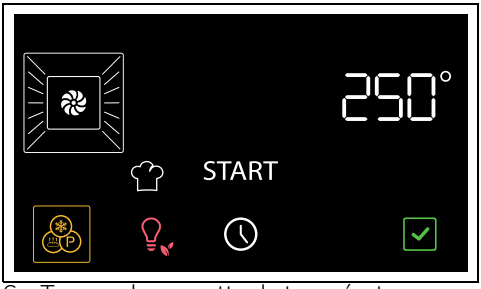
Utile pour obtenir des cuissons sur pierre. À utiliser avec l'accessoire PPR2 ou STONE vendu séparément.

Reportez-vous aux instructions et conseils d'utilisation décrits dans la documentation de l'accessoire.

1. Ouvrir la porte.
2. Insérez l'accessoire PPR2 ou STONE dans le compartiment de cuisson (reportez-vous au manuel spécifique de l'accessoire).
3. Fermer la porte
4. Après être entré dans le menu des fonctions spéciales, tourner le bouton de température pour sélectionner la fonction St On.



5. Appuyer sur la touche ✓ pour confirmer.



6. Tourner la manette de température pour sélectionner la température souhaitée.
7. Appuyer sur la touche ✓ pour démarrer la fonction.

Comme pour les fonctions de cuisson normales, il est possible de sauter le préchauffage et de programmer la cuisson.

8. À la fin du préchauffage, ouvrir la porte et placer les aliments à cuire sur l'accessoire.
9. Fermer la porte.
10. Après la cuisson, tourner la manette des fonctions sur la position 0 pour quitter la fonction.

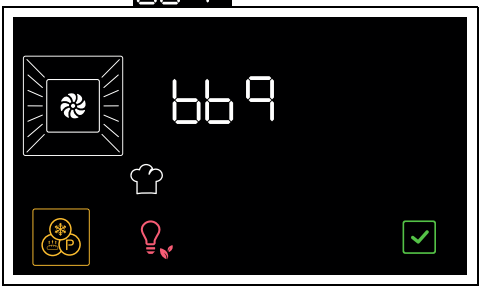
BBQ (Barbecue)

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

Reportez-vous aux instructions et conseils d'utilisation décrits dans la documentation de l'accessoire.

1. Ouvrir la porte.
2. Insérer l'accessoire BBQ dans le compartiment de cuisson.
3. Fermer la porte
4. Après être entré dans le menu des fonctions spéciales, tourner le bouton de

température pour sélectionner la fonction bb9.



5. Appuyer sur la touche ✓ pour confirmer.



6. Tourner la manette de température pour sélectionner la température souhaitée.
7. Appuyer sur la touche ✓ pour démarrer la fonction.

Comme pour les fonctions de cuisson normales, il est possible de sauter le préchauffage et de programmer la cuisson.

8. À la fin du préchauffage, ouvrir la porte et placer les aliments à cuire sur l'accessoire.
9. Fermer la porte.
10. Tourner le bouton des fonctions sur 0 pour quitter la fonction.

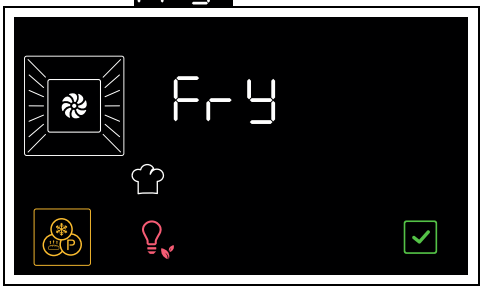
AIRFRY

Fry Utile pour les fritures sans huile. À utiliser avec l'accessoire AIRFRY vendu séparément.

Reportez-vous aux instructions et conseils d'utilisation décrits dans la documentation de l'accessoire.

1. Après être entré dans le menu des fonctions spéciales, tourner le bouton de

température pour sélectionner la fonction Fry.



2. Appuyer sur la touche ✓ pour confirmer.



3. Tourner la manette de température pour sélectionner la température souhaitée.
4. Appuyer sur la touche ✓ pour démarrer la fonction.

Comme pour les fonctions de cuisson normales, il est possible de sauter le préchauffage et de programmer la cuisson.

5. Lorsque le préchauffage est terminé, ouvrir la porte et insérer l'accessoire AIRFRY avec les aliments à cuire dans le compartiment de cuisson.
6. Fermer la porte.
7. Tourner le bouton des fonctions sur 0 pour quitter la fonction.

SHABBAT

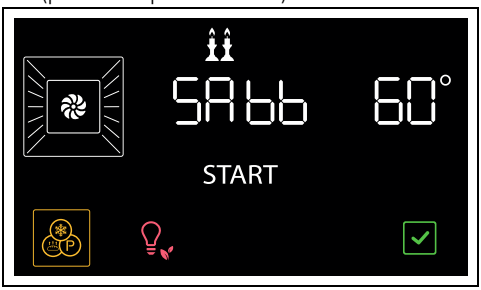
L'appareil aura des comportements particuliers avec cette fonction :

- La cuisson peut continuer pendant un temps indéfini, il n'est possible de programmer aucune durée de cuisson.
- Aucun type de préchauffage ne sera effectué.
- La température de cuisson sélectionnable varie entre 60-150 °C.
- Ampoule du four désactivée, une intervention quelconque comme

l'ouverture de la porte (si présente) ou l'activation manuelle par l'intermédiaire de le bouton n'active pas la lampe.
- Turbine interne désactivée.
- Lumière des boutons et indications sonores désactivées.

Après l'activation de la fonction Shabat, aucun paramètre ne pourra être modifié. Toute action sur les boutons d'affichage et/ou les touches de l'afficheur est sans effet ; seul le bouton fonction reste actif pour revenir au menu principal.

1. Après être entré dans le menu des fonctions spéciales, tourner le bouton de température pour sélectionner la fonction .
2. Appuyer sur la touche ✓ pour confirmer.
3. Tourner le bouton de température pour sélectionner la température souhaitée (par exemple « 90 °C »).



4. Appuyer sur la touche ✓ pour démarrer la fonction.
5. Tourner le bouton des fonctions sur 0 pour quitter la fonction.

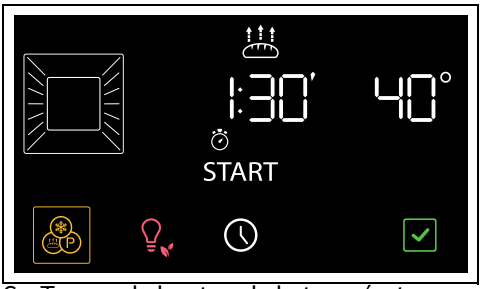
LEVAGE


Cette fonction est particulièrement indiquée pour le levage des pâtes.

1. Après être entré dans le menu des fonctions spéciales, tourner le bouton de température pour sélectionner la fonction .

Si la température interne est supérieure à la température prévue, la fonction n'est pas activée et à chaque pression sur la touche, ✓ l'appareil émet un signal sonore et le message « Hot » s'affiche
Laisser refroidir l'appareil avant d'activer la fonction.

2. Ouvrir la porte.
3. Placer l'aliment à lever sur le second niveau.
4. Fermer la porte.
5. Appuyer sur la touche ✓ pour confirmer.



6. **Tourner le bouton de la température pour modifier la valeur de la température (de 25 °C à 40 °C).**
7. Appuyer sur la touche 🕐
8. Tourner le bouton de la température pour insérer la durée du levage.
9. Appuyer sur la touche ✓ pour confirmer.
10. Appuyer sur la touche ✓ pour démarrer la fonction.
11. Tourner le bouton des fonctions sur 0 pour quitter la fonction.

Pour un bon levage, placer un récipient contenant de l'eau sur le fond du compartiment de cuisson.

a

DÉCONGÉLATION


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

1. Après être entré dans le menu des fonctions spéciales, tourner la manette

de température pour sélectionner la fonction .

Si la température interne est supérieure à la température prévue, la fonction n'est pas activée et à chaque pression sur la touche l'appareil émet un signal sonore et le message « Hot » s'affiche. Laisser refroidir l'appareil avant d'activer la fonction.

2. Ouvrir la porte.
3. Introduire les aliments à décongeler à l'intérieur du compartiment de cuisson.
4. Fermer la porte.
5. Appuyer sur la touche pour confirmer.
6. Tourner la manette de température pour introduire la durée de la décongélation (de 1 minute à 13 heures) (par exemple « 1:30 »).



7. Appuyer sur la touche pour démarrer la fonction.

Une fois l'opération terminée, l'afficheur affiche le message End clignotant et un signal sonore retentit.

8. Tourner la manette des fonctions sur 0 pour quitter la fonction.
9. Ci-dessous, un tableau de référence avec les temps de décongélation par type d'aliments.

Types	Poids (kg)	Temps
Viandes	0,5	1h 45m
Poisson	0,4	0h 40m
Pain	0,3	0h 20m
Gâteaux	1,0	0h 45m

Fonctions secondaires

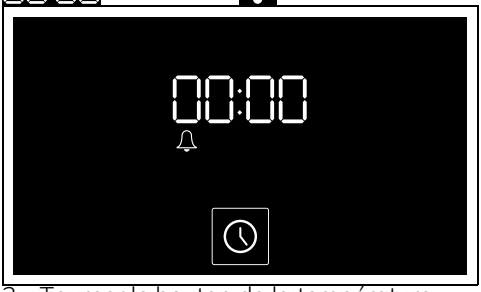
Les touches situées dans la partie inférieure de l'afficheur ont des fonctions secondaires :

MINUTEUR

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

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

Sur l'afficheur apparaissent les chiffres 00:00 et le voyant clignotants.



2. Tourner le bouton de la température pour programmer la durée du minuteur (de 1 minute à 23 heures).
3. Appuyer sur la touche pour confirmer.
4. À la fin du minuteur, un signal sonore retentit et le voyant clignote sur l'afficheur.
5. Appuyer sur l'une des touches situées en bas de l'afficheur pour interrompre le signal sonore.

HEURE

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



FR

2. Tourner le bouton de température pour sélectionner l'heure (12h ou 24h).

Lorsque vous sélectionnez la version 12h les messages AM (am) ou PM (pm) apparaissent à l'afficheur.

3. Appuyer sur la touche pour confirmer et passer au réglage de l'heure.
4. Tourner le bouton de température pour régler l'heure.
5. Appuyer sur la touche pour programmer l'heure et passer à la sélection des minutes.
6. Tourner le bouton de température pour régler les minutes.
7. Appuyer sur la touche pour confirmer.

Pour annuler l'opération, maintenir la touche enfoncée pendant quelques secondes .

Réglages

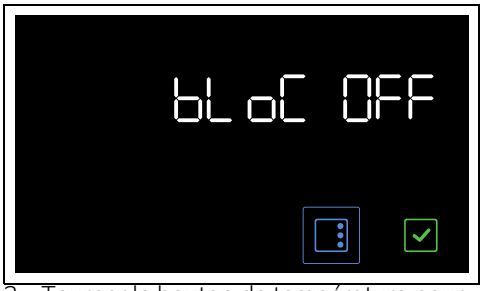
- Dans le menu principal, maintenir la touche enfoncée pendant quelques secondes .

Pour quitter le menu des paramètres et annuler les modifications effectuées, maintenir la touche enfoncée pendant quelques secondes .

Verrouillage des commandes (sécurité 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, appuyer sur la touche pour sélectionner la fonction verrouillage des commandes.



2. Tourner le bouton de température pour activer la fonction de verrouillage des commandes.



3. **Appuyer sur la touche pour passer au réglage suivant ou appuyer sur la touche pour confirmer.**

Après deux minutes d'inactivité, le verrouillage s'active.

En fonctionnement normal, le verrouillage des commandes est indiqué par l'allumage du voyant .

Si l'on touche les touches de l'afficheur ou si l'on modifie la position des boutons, l'afficheur affiche le message Loch.

Pour désactiver temporairement le verrouillage :

1. pendant la cuisson, tourner le bouton de température ou appuyer sur une touche de l'afficheur.



2. Lorsque l'afficheur affiche « Loch On », appuyer sur la touche pendant quelques secondes .

Après deux minutes d'inactivité, le verrouillage redevient actif.

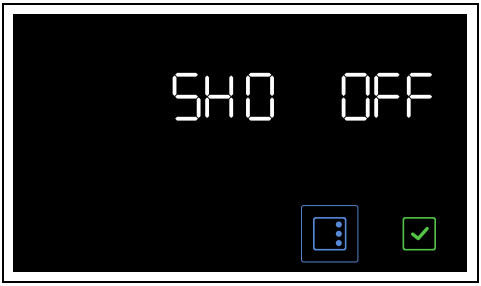
Pour désactiver le verrouillage :

1 pendant la cuisson, tourner le bouton de température ou appuyer sur une touche de l'afficheur.
2. appuyer sur la touche pendant quelques secondes
3. Suivre les instructions décrites ci-dessus pour programmer le verrouillage OFF.

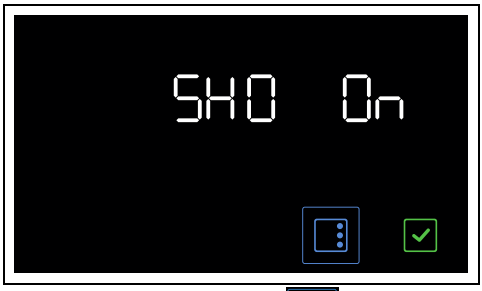
Show-Room (seulement pour les exposants)

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

1. Après être entré dans le menu des réglages, appuyer sur la touche pour sélectionner la fonction show-room.



2. Tourner le bouton de température pour activer la fonction show-room.



3. Appuyer sur la touche pour passer au réglage suivant ou appuyer sur la touche pour confirmer.

La fonction show-room active est signalée sur l'afficheur par le voyant allumé.

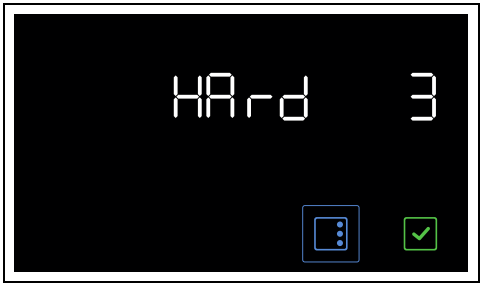
Pour utiliser normalement l'appareil, il faut programmer cette fonction sur OFF.

Dureté de l'eau

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

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

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



FR

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



3. Appuyer sur la touche pour passer au réglage suivant ou appuyer sur la touche pour confirmer.

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

Demander 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	50
2	8 ÷ 14	15 ÷ 25	45
3	14 ÷ 21	25 ÷ 38	35
4	21 ÷ 38	38 ÷ 53	25
5	31 ÷ 50	54 ÷ 90	10

Maintien de la chaleur

Ce mode permet à l'appareil, à la fin d'un processus de cuisson dont la durée a été fixée (si celui-ci n'est pas interrompu manuellement), de maintenir au chaud pendant une heure (à basse température) les aliments cuits et conserver les caractéristiques organoleptiques et olfactives obtenues pendant la cuisson.

1. Après avoir accédé au menu des réglages, appuyer sur la touche pour sélectionner la fonction de maintien de la chaleur.



2. Tourner le bouton de température pour activer la fonction de maintien de la chaleur.



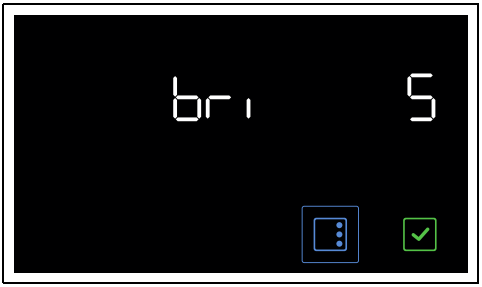
3. Appuyer sur la touche pour passer au réglage suivant ou appuyer sur la touche pour confirmer.

Pour utiliser normalement l'appareil, il faut programmer cette fonction sur OFF.

Luminosité de l'afficheur

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

1. Après être entré dans le menu des réglages, appuyer sur la touche pour sélectionner la fonction luminosoté de l'afficheur.



2. Tourner le bouton de la température vers la droite ou vers la gauche pour sélectionner la luminosité souhaitée, de la valeur 1 (faible luminosité) à la valeur 5 (haute luminosité).
3. Appuyer sur la touche pour passer au réglage suivant ou appuyer sur la touche pour confirmer.

Sons

L'appareil émet un son chaque fois que l'on appuie sur les symboles. Ce réglage permet de le désactiver.

1. Après être entré dans le menu des réglages, appuyer sur la touche pour sélectionner la fonction sons.



2. Tourner le bouton température pour désactiver le son associé à la pression des symboles sur l'afficheur.



3. Appuyer sur la touche pour passer au réglage suivant ou appuyer 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.

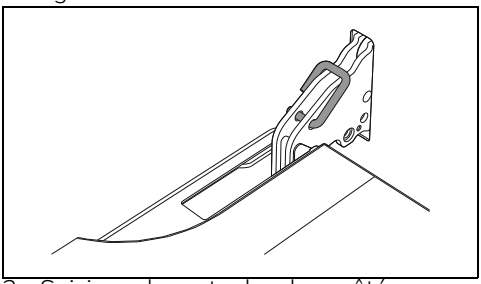
Nettoyage de la porte

Démontage de la porte

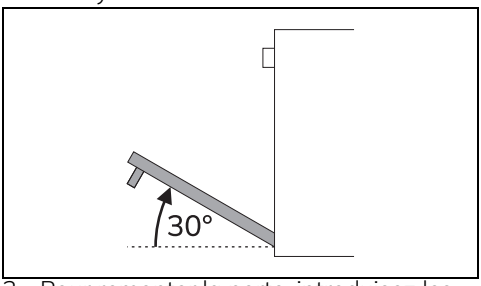
Pour faciliter le nettoyage, il est conseillé d'enlever la porte et de la placer sur un chiffon.

Pour enlever la porte, procédez comme suit :

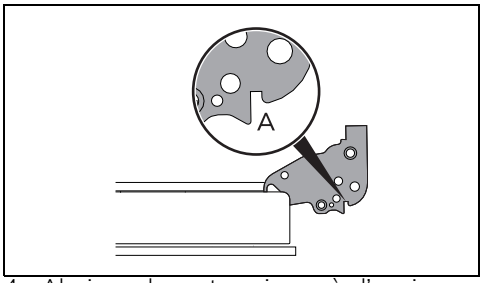
1. Ouvrez complètement la porte et introduisez les deux pivots dans les trous des charnières indiqués dans la figure.



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.

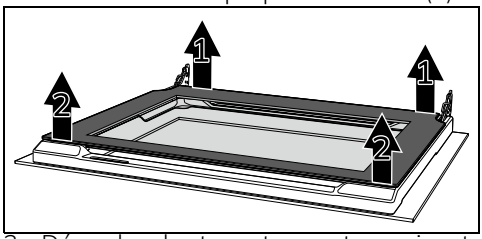
Nettoyage des vitres de la porte

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.

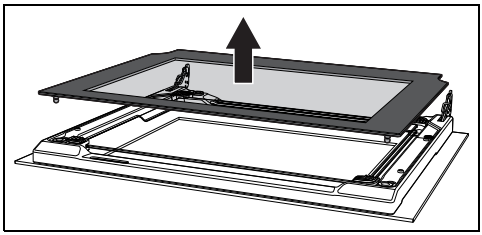
Démontage des vitres internes

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

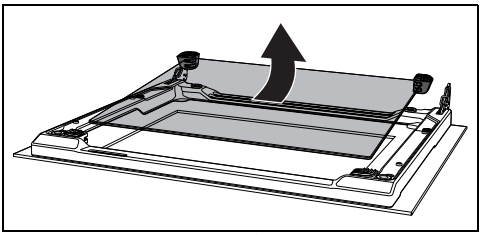
1. Bloquez la porte avec les taquets appropriés.
2. Décrochez les taquets arrière de la vitre interne en la tirant délicatement par l'arrière vers le haut, en suivant le mouvement indiqué par les flèches (1).



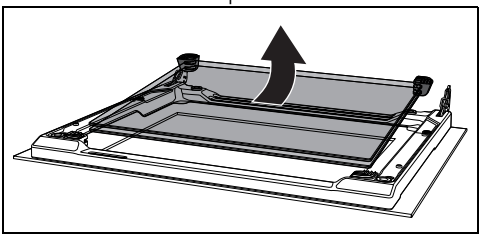
3. Décrochez les taquets avant en suivant le mouvement indiqué par les flèches (2).
4. Retirez ensuite la vitre interne du profilé avant.



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

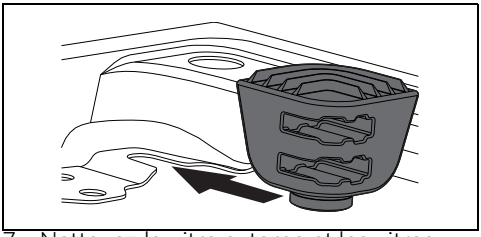


Note : sur certains modèles, la vitre intermédiaire se compose de deux vitres.

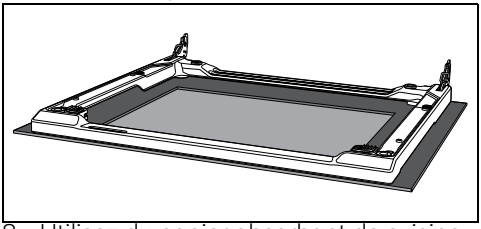


Pendant cette phase, il peut arriver que les embouts en caoutchouc supérieurs sortent de leur logement.

6. Insérez les embouts en caoutchouc avant dans leur logement. Les pieds des embouts en caoutchouc doivent être orientés vers la vitre extérieure.

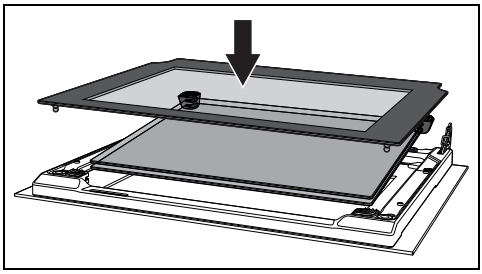


7. Nettoyez la vitre externe et les vitres démontées précédemment.

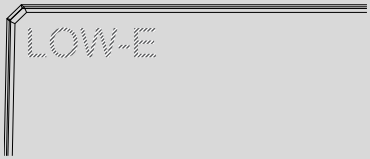


8. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de crasse persistante, lavez avec une éponge humide et du détergent neutre.

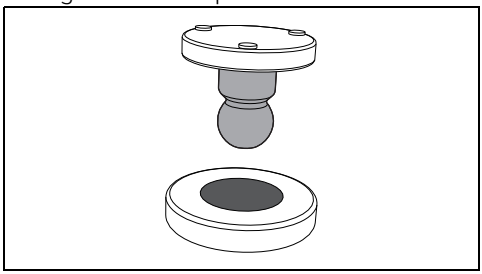
9. Réinsérez le groupe verre intermédiaire et repositionnez e verre interne.



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).



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

lèchefrites.

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.

Nettoyage de la sonde (sur certains modèles uniquement)

Il faut nettoyer la sonde de température après chaque utilisation, une fois qu'elle a refroidi. Nettoyez la pointe de la sonde de température (partie métallique) avec de l'eau, un produit vaisselle neutre et une éponge douce. Nettoyez le reste avec un chiffon doux imbibé d'eau.

Évitez le lavage au lave-vaisselle pour ne pas endommager les composants électriques de la fiche.

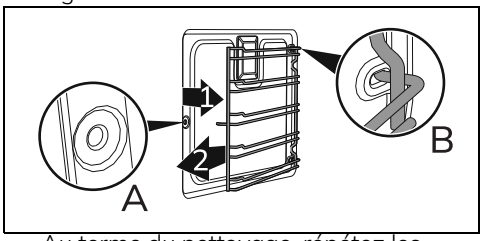
Séchez soigneusement après le nettoyage.

Démontage des glissières de support pour grilles et lèchefrites

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

Pour démonter les glissières de support pour grilles et lèchefrites :

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



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

Fonctions spéciales de nettoyage

- À partir de la position 0, tourner le bouton des fonctions à gauche d'une position. La touche  affichée à l'écran en bas à gauche.

Vapor Clean (sur certains modèles uniquement)

Voir Avertissements généraux de sécurité.

La fonction Vapor Clean est un processus de nettoyage assisté qui facilite l'élimination de la saleté. 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 le Vapor Clean :

- Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Si présente, enlevez la sonde de température.
- S'ils sont présents, démontez les panneaux autonettoyants.
- Versez environ 120 cc d'eau sur la sole de la cavité de cuisson. Veillez à ne pas sortir de la cavité.
- Avec un pulvérisateur, vaporisez une solution d'eau et de détergent pour vaisselle à l'intérieur de la cavité de cuisson. Dirigez le jet vers les parois latérales, vers le haut, le bas et le déflecteur.

On conseille d'effectuer un maximum de 20 nébulisations.

Ne vaporisez pas sur le déflecteur s'il est revêtu d'un matériau autonettoyant.

- 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.

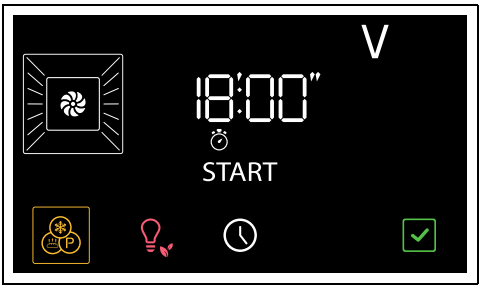
Réglage du cycle de nettoyage Vapor Clean

Si la température interne est supérieure à la température prévue, la fonction n'est pas activée et à chaque pression sur la touche, l'appareil émet un signal sonore et le message « Hot » s'affiche. Laisser refroidir l'appareil avant d'activer la fonction.

1. Après être entré dans le menu des fonctions spéciales, tourner le bouton de température pour sélectionner la fonction V.



2. Appuyer sur la touche pour confirmer.



3. Appuyer sur la touche pour démarrer la fonction.

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

Une fois l'opération terminée, l'afficheur affiche le message End clignotant et un signal sonore retentit.

4. Tourner le bouton des fonctions sur 0 pour quitter la fonction.

Fonction Vapor Clean programmée

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

1. Après avoir sélectionné la fonction Vapor Clean, appuyer sur la touche .

Les voyants et clignotent à l'afficheur.

2. Tourner le bouton de température pour programmer l'heure de fin.
3. Appuyer sur la touche pour confirmer.

L'appareil attend que l'heure de démarrage programmée soit atteinte pour démarrer la fonction de Vapor Clean.

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

FR

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.

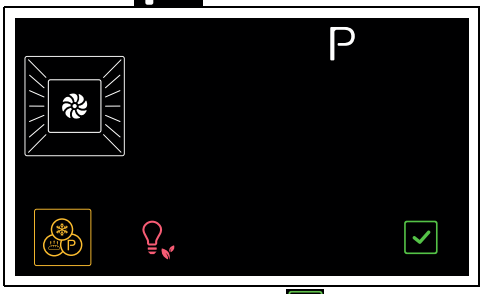
Opérations préliminaires

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.

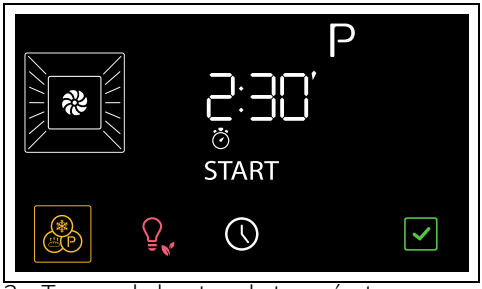
Réglage de la Pyrolyse

1. Après être entré dans le menu des fonctions spéciales, tourner le bouton de température pour sélectionner la fonction P.



2. Appuyer sur la touche ✓ pour confirmer.

La durée de la Pyrolyse (programmée à l'usine sur 2h30) s'affiche.



3. Tourner le bouton de température pour programmer la durée de la Pyrolyse d'un minimum de 2 heures à un maximum de 3 heures.

Durée conseillée de la pyrolyse :

- Peu sale : 2h00
- Moyennement sale : 2h30
- Très sale : 3h00

4. Appuyer sur la touche ✓ pour confirmer.

Si la sonde de température (si présente) est branchée, il ne sera pas possible de démarrer la pyrolyse.

5. Environ 2 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.

Une fois l'opération terminée, l'afficheur affiche le message  clignotant et un signal sonore retentit.

6. Tourner le bouton des fonctions sur 0 pour quitter la fonction.

La porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température à l'intérieur du compartiment de cuisson revienne à un niveau sûr.

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 programmer 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.

1. Après avoir sélectionné la fonction Pyrolyse, appuyer sur la touche .

Les voyants  et  clignotent à l'afficheur.

2. Tourner le bouton de température pour programmer l'heure de fin.
3. Appuyer sur la touche pour confirmer.

L'appareil attend que l'heure de démarrage programmée soit atteinte pour démarrer la fonction de Pyrolyse.

Il est impossible de sélectionner une fonction lorsque le verrouillage de la porte est activé. Il est toujours possible d'éteindre l'appareil en ramenant le bouton de fonction sur 0.

Fin de la pyrolyse

1. Tournez la manette fonctions sur la position 0 pour quitter cette fonction.
2. Ouvrez la porte et 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 procédé de longue durée (plus d'une heure) qui nécessite la présence de l'utilisateur devant l'appareil.

L'afficheur affichera périodiquement la demande d'effectuer la procédure de détartrage de la chaudière.



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 des fonctions. Une fois l'opération terminée, l'appareil ne permet aucune autre fonction tant que vous n'effectuez pas un nouveau processus de détartrage.

Opérations préliminaires

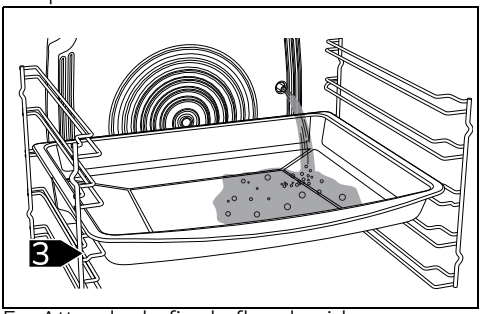
1. Ouvrir la porte.
2. Positionner la lèchefrite profonde au-dessus du troisième niveau à partir du bas. La pousser contre la paroi arrière de la cavité de cuisson.
3. Appuyer sur la touche pour confirmer.

L'appareil propose la fonction de vidange du réservoir.



4. Appuyer sur la touche pour confirmer.

L'eau commence à s'écouler dans la plaque de cuisson profonde du tuyau d'évacuation, situé sur le côté droit de la paroi arrière du compartiment de cuisson.

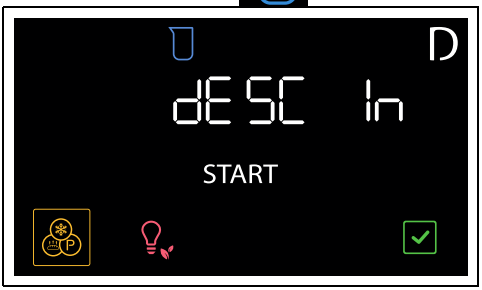


5. Attendre la fin du flux de vidange.

Au terme, un signal sonore se déclenche.

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

Appuyer sur la touche pour poursuivre la fonction. Le voyant clignote.



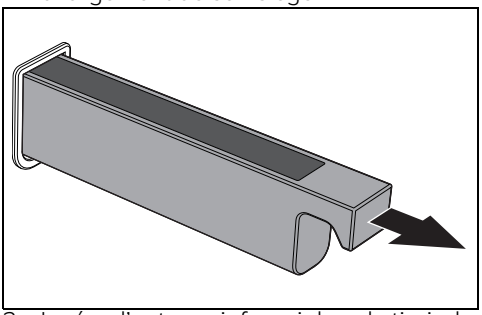
À partir de ce moment, il ne sera plus possible d'annuler le processus de détartrage.

Remplissage du réservoir

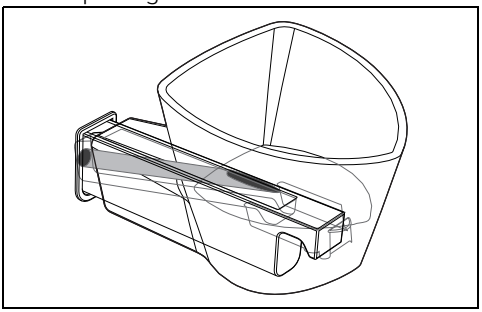
1. Dans une carafe, dissoudre 100 g d'acide citrique avec 650 ml d'eau.

Ne pas utiliser de l'acide lactique ou d'autres détartrants.

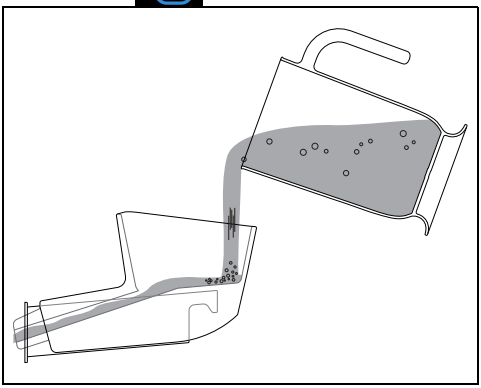
2. Ouvrir la porte et retirer le tiroir de chargement de son siège.



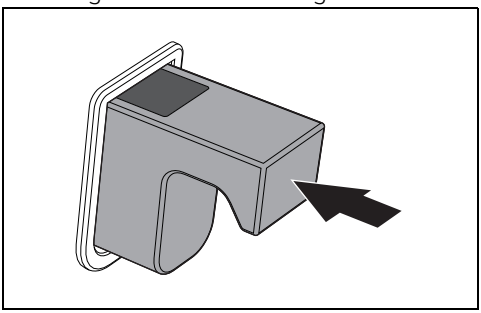
3. Insérer l'entonnoir fourni dans le tiroir de remplissage.



4. Verser la solution de détartrage jusqu'à ce que le voyant de niveau maximum s'allume .



5. Une fois l'opération terminée, retirer l'entonnoir et replacer le tiroir de chargement dans son siège.



S'il y a trop d'eau dans le réservoir, l'excès d'eau s'écoulera dans la cavité de cuisson. Dans ce cas, essuyer avec un chiffon ou une éponge avant de continuer.

Fonction détartrage chaudière

1. Fermer la porte
2. Appuyer sur la touche pour démarrer la fonction.
3. Le détartrage commence. Les éléments chauffants sont activés pendant les 10 premières minutes de la procédure.



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

4. Après 10 minutes, les éléments chauffants s'éteignent tandis que le détartrage se poursuit pendant les 50 minutes suivantes.

Une fois le détartrage terminé, l'appareil émet un signal sonore. Le voyant s'allume pour indiquer la demande de vidange de la solution de détartrage.

Vidange du réservoir

1. Ouvrir la porte
2. Positionner la lèchefrite profonde au-dessus du troisième niveau à partir du bas. La pousser contre la paroi arrière de la cavité de cuisson.
3. Appuyer sur la touche pour démarrer la fonction.

La solution de détartrage commence à s'écouler dans la plaque de cuisson profonde du tuyau d'évacuation, situé sur le côté droit de la paroi arrière du compartiment de cuisson.

4. Attendre la fin du flux de vidange.

Au terme, un signal sonore se déclenche.

5. Vider la solution de détartrage contenue dans la lèchefrite profonde.

Attention : la solution de détartrage peut encore être chaude.

Rinçage

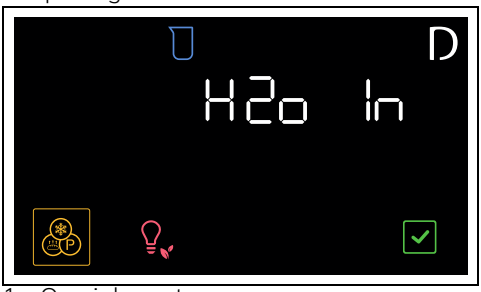
Une fois le détartrage terminé, le circuit hydraulique doit être rincé à l'eau claire.

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

FR

N'utiliser 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.



1. Ouvrir la porte.
2. Positionner la lèchefrite profonde au-dessus du troisième niveau à partir du bas. Pousser la cuvette contre la paroi arrière de la cavité de cuisson.
3. Retirer le tiroir de chargement de son siège.
4. Insérer l'entonnoir fourni dans le tiroir de remplissage.
5. À l'aide d'une bouteille ou d'un pichet gradué, verser une quantité d'eau suffisante pour qu'elle déborde un peu dans la cavité de cuisson (environ 1,2 litre est recommandé).

Le débordement de l'eau à l'intérieur de la cavité de cuisson ne doit pas être compris comme un dysfonctionnement, mais fait partie de la procédure de rinçage.

6. Appuyer sur la touche pour démarrer la fonction et attendre une minute.

Au terme de l'opération, l'appareil émet un signal sonore et l'afficheur indique la demande de vidange du réservoir (le voyant s'allume).

7. Appuyer de nouveau sur la touche pour démarrer la fonction.
8. Attendre la fin du flux de vidange.

Au terme, un signal sonore se déclenche.

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

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

10 Positionner la lèchefrite profonde au-dessus du troisième niveau à partir du bas. La pousser contre la paroi arrière de la cavité de cuisson.

11. Verser un litre d'eau dans l'entonnoir placé dans le tiroir de chargement (à l'aide d'une bouteille ou d'un pichet gradué) jusqu'à ce que le débordement se produise au fond de la cavité.
12. Appuyer sur la touche pour démarrer la fonction et attendre une minute.

Au terme de l'opération, l'appareil émet un signal sonore et l'afficheur indique la demande de vidange du réservoir (le voyant s'allume).

13. Appuyer de nouveau sur la touche pour procéder à la vidange de l'eau du réservoir dans le moule profond.
14. Attendre la fin du flux de vidange.

Au terme, un signal sonore se déclenche. L'appareil passe automatiquement à la procédure de désinfection.

Désinfection

La désinfection à la vapeur permet d'éliminer les derniers résidus du détartrage du circuit hydraulique.

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

1. Ouvrir la porte.
2. Positionner la lèchefrite profonde au-dessus du troisième niveau à partir du bas. La pousser contre la paroi arrière de la cavité de cuisson.
3. Retirer le tiroir de chargement de son siège.
4. Insérer l'entonnoir fourni dans le tiroir de remplissage.
5. À l'aide d'une bouteille ou d'un pichet gradué, verser de l'eau jusqu'à ce que le réservoir soit plein (indiqué par le voyant sur l'afficheur).
6. Appuyer sur la touche pour démarrer la fonction.

L'appareil commence la procédure de désinfection d'une durée de 30 minutes.

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

Attention : attendre le refroidissement de la cavité de cuisson.

À la fin de la fonction, l'appareil propose la

fonction de vidange du réservoir.
8. Ouvrir la porte.
9. Positionner la lèchefrite profonde au-dessus du troisième niveau à partir du bas. La pousser contre la paroi arrière de la cavité de cuisson.
10. Appuyer sur la touche pour confirmer.

L'eau commence à s'écouler dans la plaque de cuisson profonde du tuyau d'évacuation, situé sur le côté droit de la paroi arrière du compartiment de cuisson.
11. Attendre la fin du flux de vidange.

Une fois l'opération terminée, un signal sonore retentit et le message End apparaît à l'afficheur.
12. Vider l'eau contenue dans la lèchefrite profonde.
13. Sécher avec un chiffon ou une éponge les éventuels résidus d'eau dans la cavité de cuisson.
14. Fermer la porte.

Détartrage manuel

Si vous estimez qu'il est opportun d'avancer le détartrage, vous pouvez exécuter la fonction manuellement :
1. Ouvrir la porte.
2. Positionner la lèchefrite profonde au-dessus du troisième niveau à partir du bas. La pousser contre la paroi arrière de la cavité de cuisson.
3. Après être entré dans le menu des fonctions spéciales, tourner la manette de température pour sélectionner la fonction D.
4. Appuyer sur la touche pour confirmer.
5. Exécuter la procédure de détartrage comme indiqué 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.

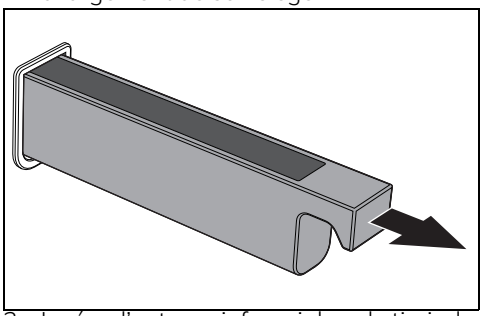
Opérations préliminaires

1. Ouvrir la porte.
2. Après être entré dans le menu des fonctions spéciales, tourner la manette de température pour sélectionner la fonction C.
3. Appuyer sur la touche pour confirmer. Le voyant clignote.

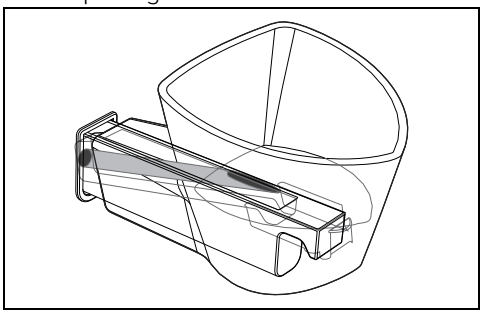


Remplissage du réservoir

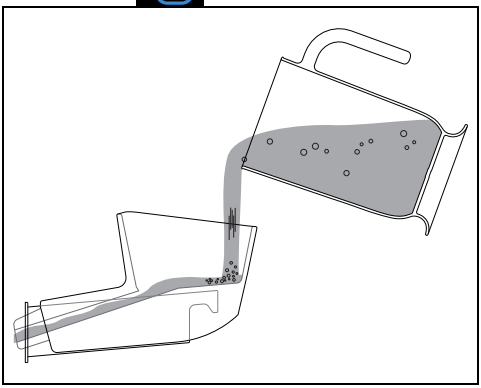
1. Remplir une carafe avec 1 litre d'eau propre.
2. Ouvrir la porte et retirer le tiroir de chargement de son siège.



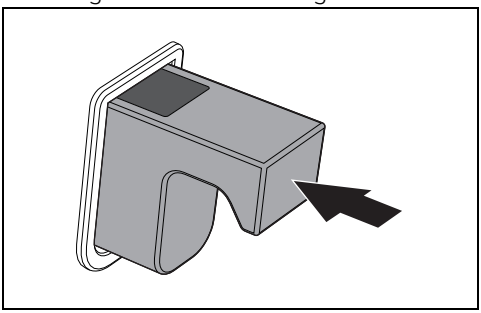
3. Insérer l'entonnoir fourni dans le tiroir de remplissage.



4. Verser la solution de détartrage jusqu'à ce que le voyant de niveau maximum s'allume .



5. Une fois l'opération terminée, retirer l'entonnoir et replacer le tiroir de chargement dans son siège.



S'il y a trop d'eau dans le réservoir, l'excès d'eau s'écoulera dans la cavité de cuisson. Dans ce cas, essuyer avec un chiffon ou une éponge avant de continuer.

6. Appuyer sur la touche .

Le voyant s'allume pour indiquer la demande de vidange de l'eau.

Vidange du réservoir

1. Ouvrir la porte
2. Positionner la lèchefrite profonde au-dessus du troisième niveau à partir du bas. La pousser contre la paroi arrière de la cavité de cuisson.
3. Appuyer de nouveau sur la touche pour démarrer la fonction.

L'eau commence à s'écouler dans la plaque de cuisson profonde du tuyau d'évacuation, situé sur le côté droit de la paroi arrière du compartiment de cuisson.

4. Attendre la fin du flux de vidange.

Une fois l'opération terminée, un signal sonore retentit et le message End apparaît à l'afficheur.

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

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

Il est également possible d'utiliser une solution détergente à la place de l'eau. Dans ce cas, il est recommandé d'effectuer au moins deux rinçages successifs avec de l'eau, en suivant les instructions du présent chapitre.

Entretien extraordinaire

Conseils pour l'entretien du joint

Le joint doit être souple et élastique.

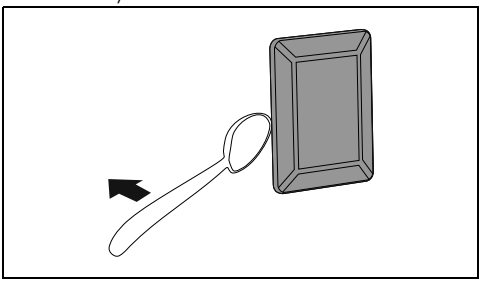
- Pour maintenir le joint en parfait état de propreté, utilisez une éponge non abrasive et lavez-le à l'eau tiède.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage interne

Tension électrique
Danger d'électrocution

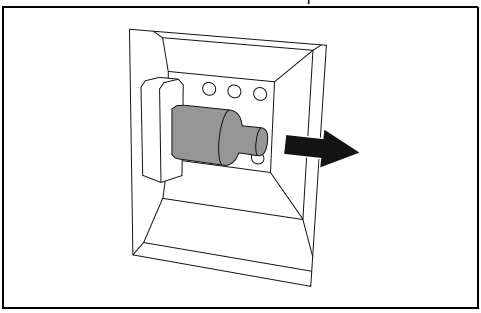
- Mettez l'appareil hors tension.
- Utilisez des gants de protection.

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).



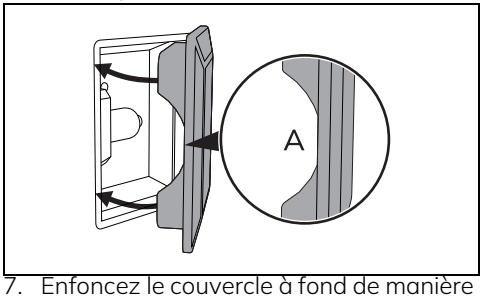
Veillez à ne pas rayer l'émail de la paroi de la cavité de cuisson.

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.

FR

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.

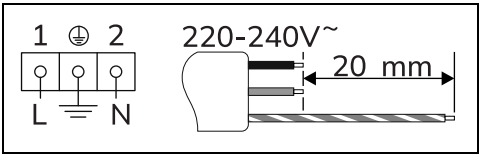
La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage est placée dans une position bien visible sur l'appareil.

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.

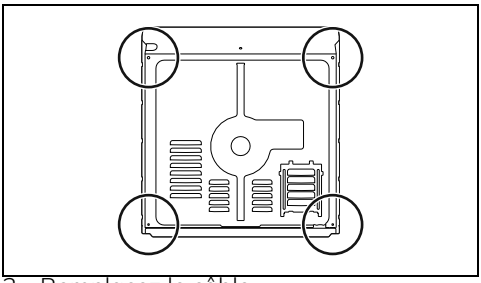
Évitez d'utiliser des réducteurs, des adaptateurs ou des shunts car ils pourraient provoquer des surchauffes et des brûlures.

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.

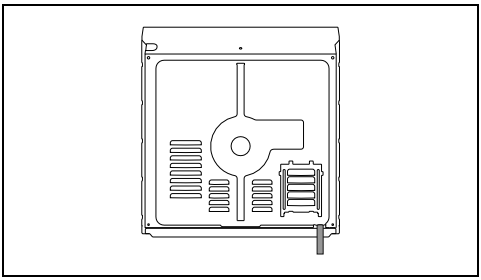


2. Remplacez le câble.
3. Assurez-vous que les câbles (four ou plaque de cuisson éventuelle) suivent le parcours optimal de manière à éviter tout contact avec l'appareil.

Positionnement

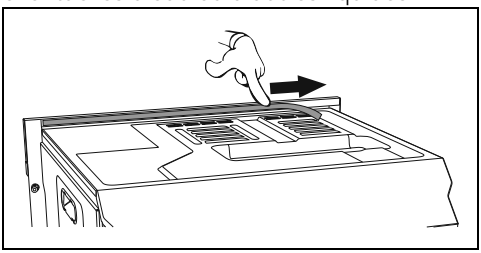
Voir les avertissements généraux de sécurité.

Position du câble d'alimentation

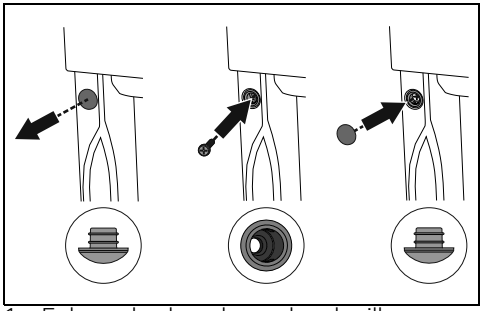


Joint du panneau

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

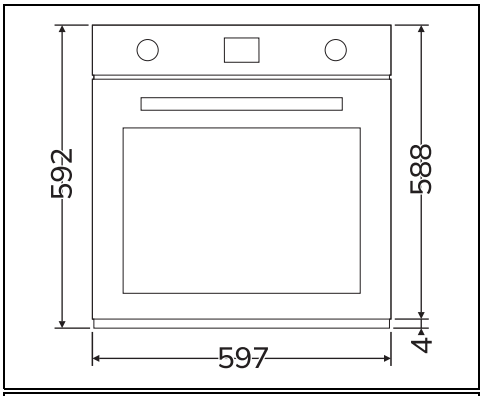


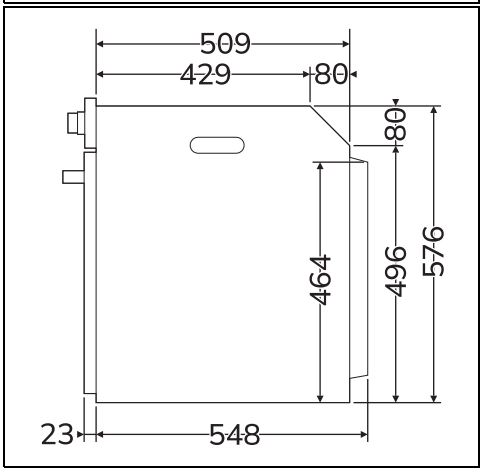
Douilles de fixation

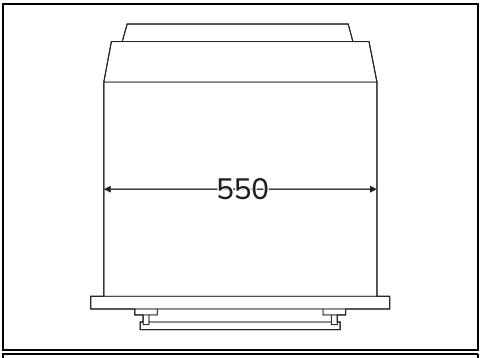


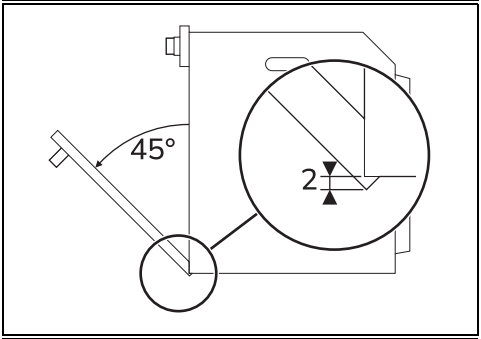
1. Enlevez les bouchons des douilles introduits à l'avant de l'appareil.
2. Positionnez l'appareil dans l'emplacement.
3. Fixez l'appareil au meuble en utilisant les vis.
4. Couvrez les douilles avec les bouchons démontés précédemment.

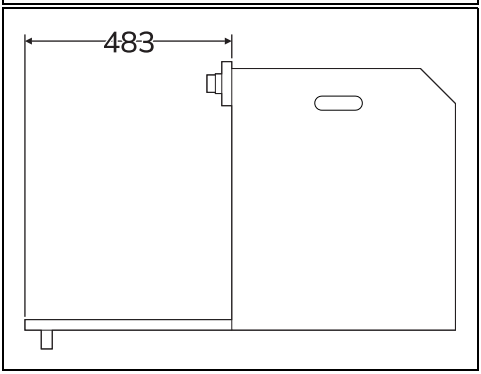
Dimensions hors tout de l'appareil (mm)



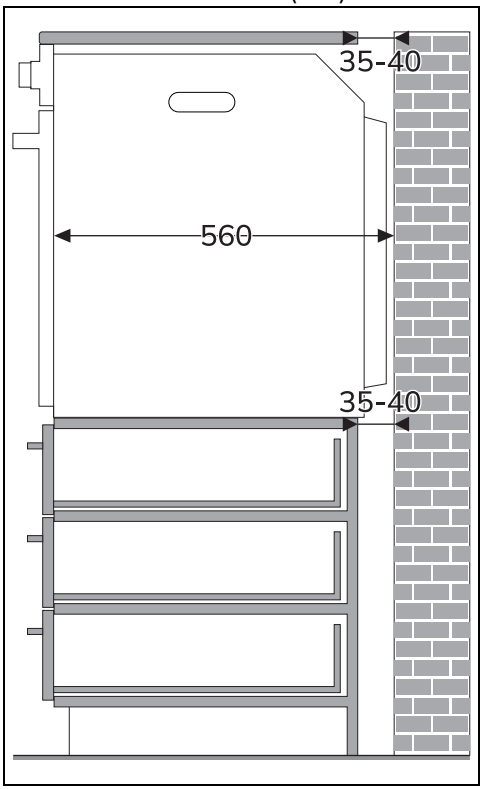






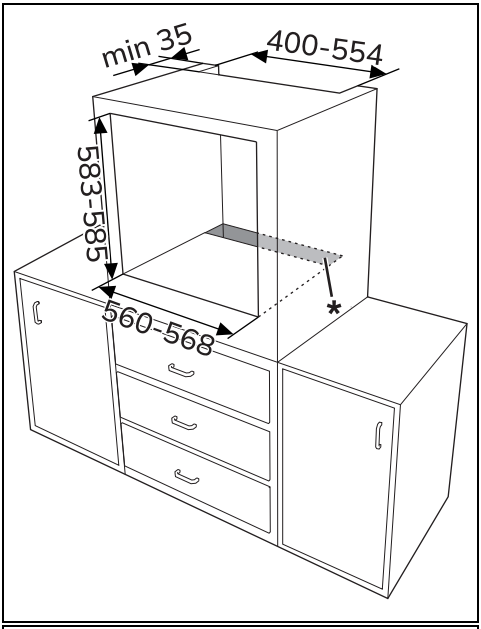


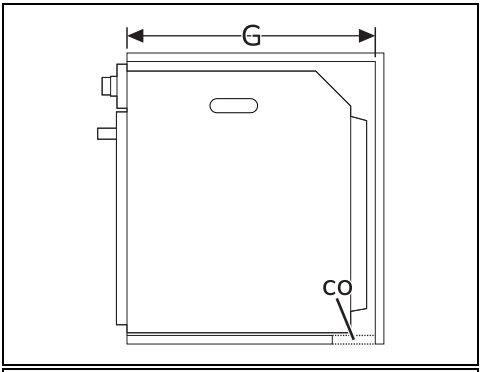
Encastrement en colonne (mm)

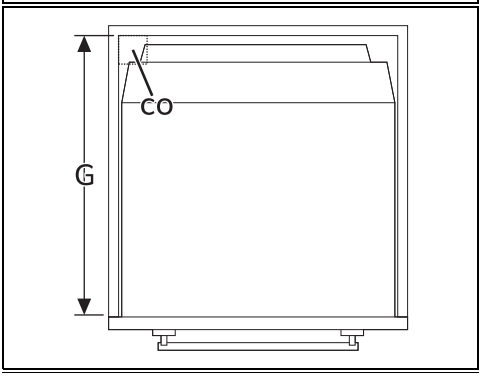


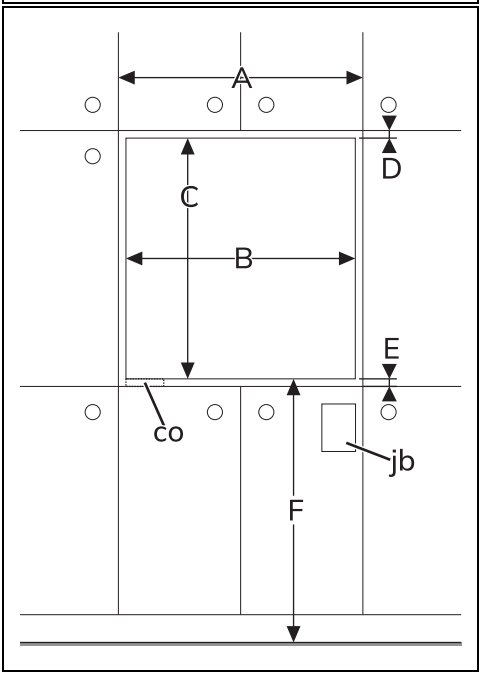
*Assurez-vous que la partie supérieure/arrière du meuble dispose d'une ouverture d'environ 35-40 mm de profondeur.

FR



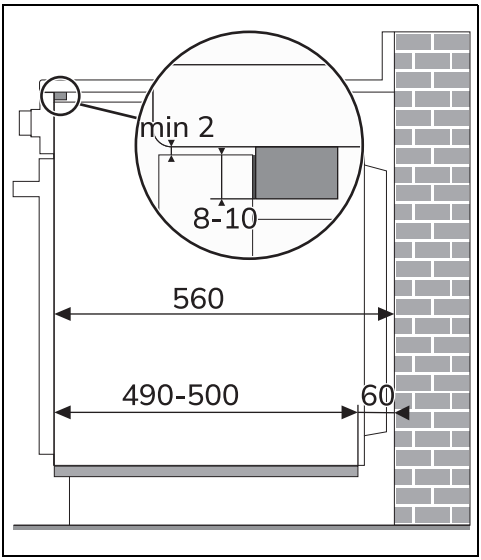




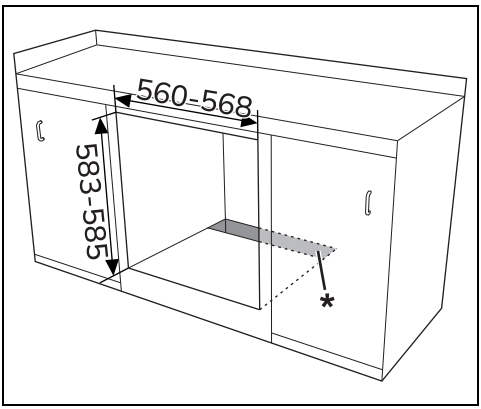


A	min. 603 mm
B	560 - 568 mm
C	583 - 585 mm
D	9 - 11 mm
E	min. 5 mm
F	121 - 1105 mm
G	min. 560 mm
H	min. 594 mm
co	Découpe pour le câble d'alimentation (min. 6 cm²)
jb	Boîtier des branchements électriques

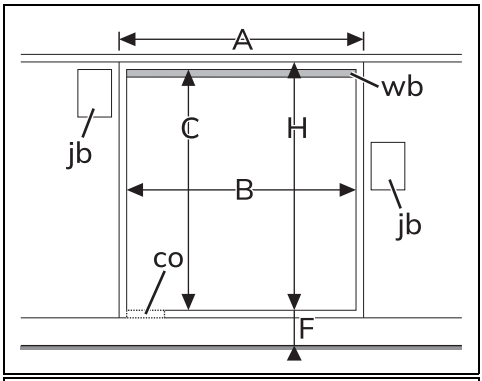
Encastrement sous les plans de travail (mm)

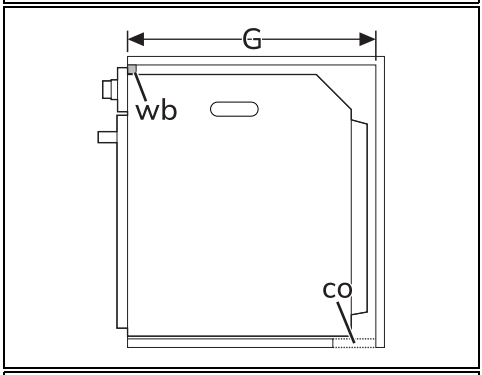


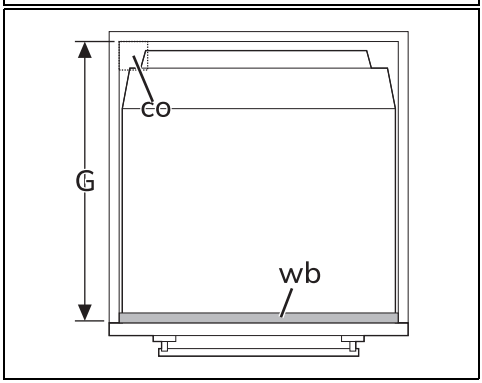
En cas d'installation de l'appareil sous un plan de travail, il conviendra d'installer une barre en bois pour garantir l'utilisation du joint adhésif collé sur la partie arrière du panneau frontal pour éviter d'éventuelles infiltrations d'eau ou d'autres liquides.



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





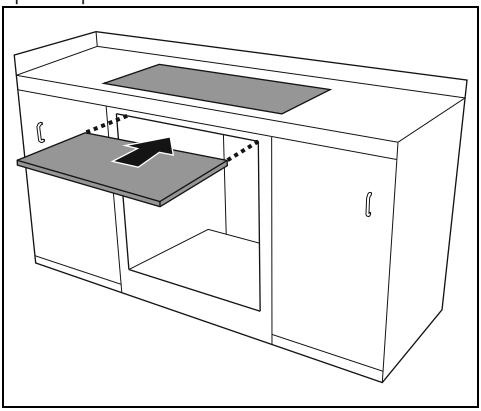


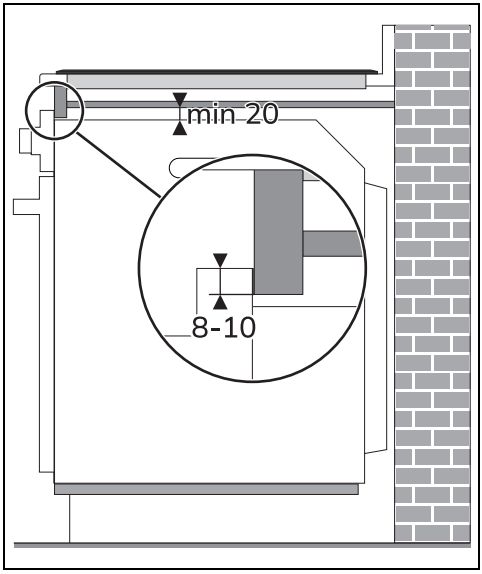
FR

A	min. 603 mm
B	560 - 568 mm
C	583 - 585 mm
D	9 - 11 mm
E	min. 5 mm
F	121 - 1105 mm
G	min. 560 mm
H	min. 594 mm
co	Découpe pour le câble d'alimentation (min. 6 cm²)
jb	Boîtier des branchements électriques
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.