

| | | | |
|---|-----------|---|-----------|
| AVERTISSEMENTS | 44 | | |
| Avertissements généraux de sécurité | 44 | Autres parties | 51 |
| Pour cet appareil | 48 | Accessoires | 51 |
| Fonction de l'appareil | 48 | UTILISATION | 52 |
| Ce manuel d'utilisation | 48 | Opérations préliminaires | 52 |
| Responsabilité du fabricant | 48 | Utilisation des accessoires | 52 |
| Plaque d'identification | 48 | Utilisation du four | 52 |
| Élimination | 49 | Programmateur analogique | 52 |
| Indications pour les Organismes de contrôle | | Conseils pour la cuisson | 54 |
| europeens | 49 | Mini-guide aux accessoires | 56 |
| Données techniques sur l'efficacité énergétique | | Tableau indicatif des cuissages traditionnelles | 56 |
| 49 | | Indications pour les organismes de contrôle | 57 |
| Pour économiser l'énergie | 49 | NETTOYAGE ET ENTRETIEN | 57 |
| Informations sur la consommation d'énergie en | | Nettoyage de l'appareil | 57 |
| mode éteint/veille | 49 | Nettoyage de la porte | 57 |
| Sources lumineuses | 49 | Nettoyage de la cavité de cuisson | 59 |
| Comment lire le manuel d'utilisation | 50 | Entretien extraordinaire | 59 |
| DESCRIPTION | 50 | | |
| Description générale | 50 | INSTALLATION | 60 |
| Panneau de commande | 51 | Branchemet électrique | 60 |
| | | Positionnement | 61 |

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.

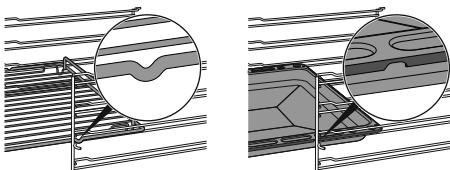
- N'essayez jamais d'éteindre une flamme/incendie avec de l'eau : mettez l'appareil hors tension et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales 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.

- Eloignez 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 MATERIAUX 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.

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 2 000 m au-dessus du niveau de la mer.

Pour cet appareil

- Ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas sur la porte ouverte.
- Vérifiez qu'aucun objet ne reste coincé dans la porte du four.
- N'installez pas / n'utilisez pas l'appareil en plein air.
- Utilisez uniquement la sonde de température fournie ou recommandée par le fabricant (sur certains modèles uniquement).

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.
- 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.

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

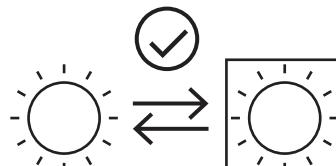
- Ne préchauffez l'appareil que si la recette l'exige.
- Sauf indication contraire sur l'emballage, décongelez les aliments surgelés avant de les introduire dans la cavité de cuisson.
- En cas de cuissons multiples, on conseille de cuire les aliments l'un après l'autre pour exploiter la chaleur déjà 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 normallement nécessaire ne se soit écoulé. La cuisson se poursuivra pendant les minutes restantes grâce à la chaleur qui s'est accumulée à l'intérieur du four.
- Réduisez au minimum les ouvertures de la porte pour éviter toute dispersion de chaleur.
- Nettoyez la cavité de cuisson à chaque utilisation.

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 $\geq 300^{\circ}\text{C}$ 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 :



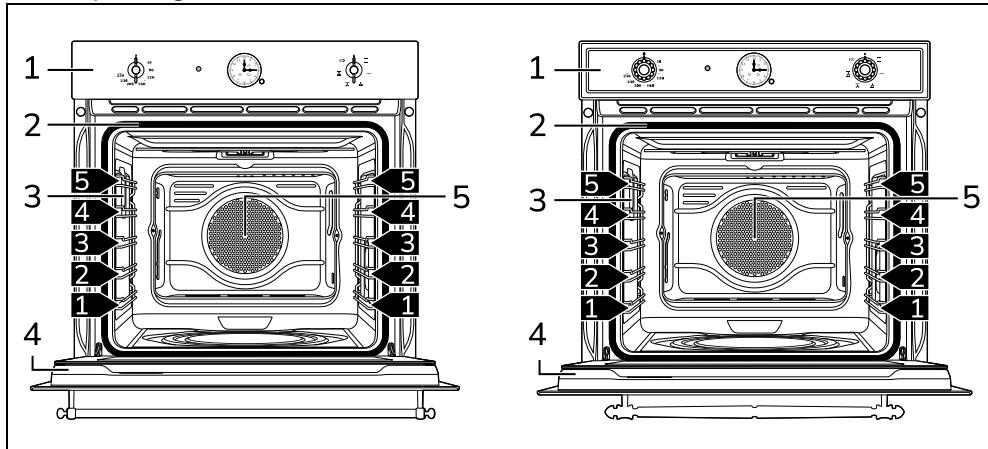
Avertissement/Attention



Informations/Recommandations

DESCRIPTION

Description générale

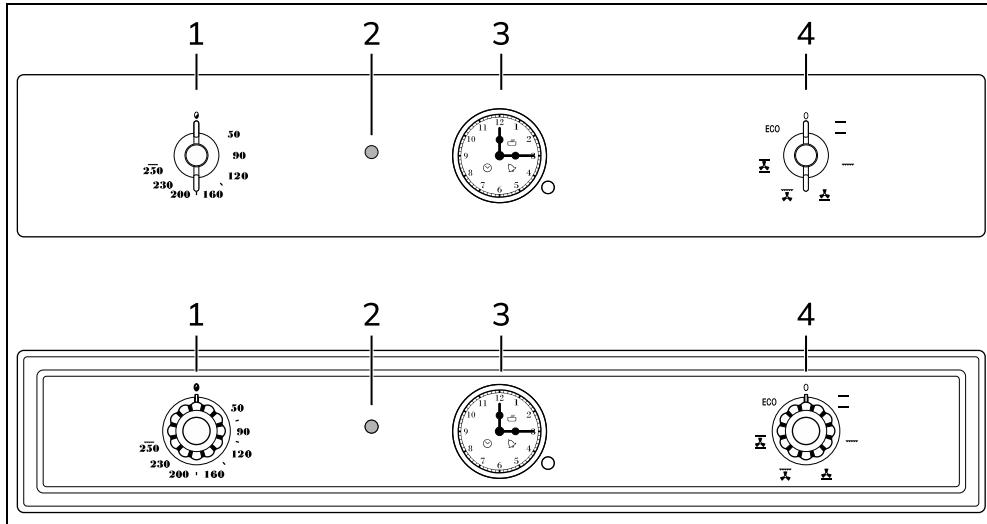


- 1 Panneau de commande
- 2 Joint
- 3 Lampe
- 4 Porte
- 5 Turbine

1,2,3 ➤ Niveau de la glissière

Panneau de commande

FR



1 Manette de température

Cette manette permet de sélectionner la température de cuisson.

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

2 Voyant du thermostat

Il s'allume lorsque le four est en train de chauffer. Il s'éteint lorsque la température est atteinte. L'allumage et l'extinction réguliers signalent que la température sélectionnée à l'intérieur de la cavité de cuisson est maintenue à un niveau constant.

3 Programmateur analogique

Utile pour afficher l'heure actuelle, sélectionner une programmation de cuisson et programmer le minuteur.

4 Manette de fonctions

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

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 s'allume lorsqu'une fonction est sélectionnée, à l'exception de la fonction ECO (si présente).

Accessoires



Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.

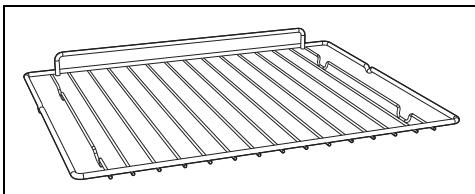


Les accessoires susceptibles d'entrer au contact des aliments sont fabriqués avec des matériaux conformes aux lois en vigueur.



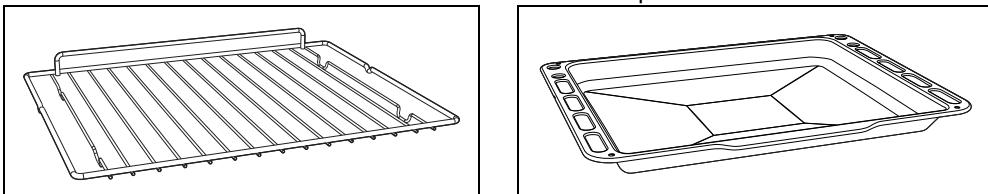
Vous pouvez demander les accessoires d'origine fournis ou en option aux centres d'assistance agréés. Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant.

Grille



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

Lèchefrite profonde



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

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.
- Enlez 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.

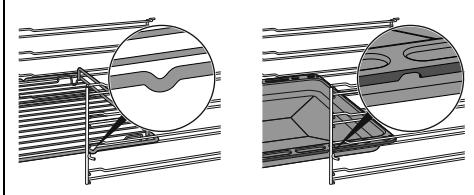
Utilisation des accessoires

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.



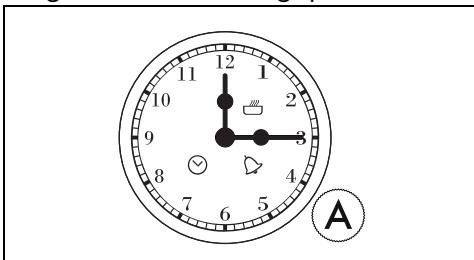
Nettoyez les lèchefrites avant la première utilisation pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.

Utilisation du four



Voir les avertissements généraux de sécurité.

Programmateur analogique



Voyant horloge

Voyant temporisateur minuteur

Voyant cuisson temporisée

A Bouton de réglage

Premier allumage

1. Le voyant horloge  clignote, appuyez sur le bouton de réglage (A) jusqu'à ce que le voyant horloge  ne commence à clignoter plus rapidement.
2. Pour la mise au point de l'heure, tournez le bouton de réglage (A) en sens horaire ou antihoraire.
3. Appuyez sur le bouton de réglage (A) pour sélectionner l'heure. Le voyant horloge  arrête de clignoter.



Suite à une coupure de courant, lorsqu'on rallume l'appareil, il faut suivre les indications précédemment décrites pour régler de nouveau l'heure.

Réglage de l'heure

1. Appuyez brièvement sur le bouton de réglage (A) trois fois jusqu'à ce que le voyant horloge  ne commence à clignoter.
2. Pour la mise au point de l'heure, tournez le bouton de réglage (A) en sens horaire ou antihoraire.
3. Appuyez sur le bouton de réglage (A) pour sélectionner l'heure. Le voyant horloge  arrête de clignoter.



10 secondes après le dernier réglage, le programmeur analogique sort automatiquement de la modalité de réglage de l'heure.

Minuteur



Cette fonction n'interrompt pas la cuisson mais actionne seulement la sonnerie.



Le minuteur peut être activé en phase de cuisson et en état de stand-by de l'appareil.



Le temps minimum configurable est de 2 minutes, tandis que le maximum est de 3 heures.

1. Appuyez brièvement sur le bouton de réglage (A) deux fois jusqu'à ce que le voyant minuteur  ne commence à clignoter.

2. Tournez le bouton de réglage (A) pour sélectionner l'heure souhaitée.
3. Appuyez sur le bouton de réglage (A) pour sélectionner l'heure. Le voyant minuteur  cesse de clignoter et devient fixe.



L'heure actuelle continue à être affichée indépendamment de l'état du voyant. Pour visualiser l'heure configurée, appuyez brièvement sur le bouton de réglage (A), le voyant clignote et après 4 secondes l'horloge revient à l'heure actuelle.



Pour annuler un minuteur à tout moment, appuyez sur le bouton de réglage pendant environ 3 secondes et le voyant minuteur s'éteint.

4. À la fin du temps, 10 signaux sonores sont émis et le voyant minuteur  clignote. Appuyez sur le bouton de réglage (A) pour interrompre le clignotement du voyant minuteur.

Cuisson manuelle

Pour allumer le four :

1. Sélectionnez la fonction de cuisson à l'aide de la manette des fonctions.
2. Sélectionnez la température au moyen de la manette de la température.



Pour interrompre une fonction à tout moment, tournez la manette des fonctions sur la position 0.

Cuisson temporisée



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



Le temps minimum réglable est de 2 minutes, le maximum est de 15 heures.

1. Après avoir sélectionné une fonction et une température de cuisson, appuyez sur le bouton de réglage (A) jusqu'à ce que le voyant de cuisson temporisée  ne commence à clignoter.
2. Tournez le bouton de réglage (A) pour sélectionner l'heure de fin de cuisson.
3. Appuyez sur le bouton de réglage (A) pour sélectionner l'heure de fin de cuisson. Le voyant de cuisson

temporisée  cesse de clignoter et devient fixe.



L'heure actuelle continue à être affichée indépendamment de l'état du voyant. Pour visualiser l'heure configurée, appuyez brièvement sur le bouton de réglage (A), le voyant clignote et après 4 secondes l'horloge revient à l'heure actuelle.



Pour annuler une cuisson temporisée à tout moment, appuyez sur le bouton de réglage pendant environ 3 secondes et le voyant de cuisson temporisée s'éteint.

- À la fin du temps, 10 signaux sonores sont émis et le voyant de la cuisson temporisée  clignote.



Pour faire redémarrer la cuisson, appuyez sur le bouton de réglage (A) et suivez les indications précédemment décrites à partir du point 2.

- Tournez la manette des fonctions et la manette de la température sur le 0.
- Appuyez sur le bouton de réglage (A) pour interrompre le clignotement du voyant minuteur.

Liste des fonctions



Toutes les fonctions (sauf la fonction ECO et Pyrolyse) sont précédées de préchauffage. Quand la température configurée est atteinte, l'appareil émet des signaux sonores pour indiquer que les aliments peuvent être introduits dans la cavité de cuisson.

STATIQUE

Cuisson traditionnelle indiquée pour la préparation d'un mets à la fois.
Parfaite pour cuire les rôtis, les viandes grasses, le pain, les tourtes.



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

SOLE THERMO-VENTILÉE

 Elle permet de terminer rapidement la cuisson d'aliments déjà cuits en surface mais crus à l'intérieur. Parfaite pour les quiches, elle convient à tout type d'aliment.

GRIL VENTILÉ

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

VENTILÉ

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

ECO

 Cette fonction est particulièrement indiquée pour la cuisson sur un seul niveau, en consommant peu d'énergie.

Elle est conseillée pour tous les types d'aliments sauf ceux qui peuvent générer beaucoup d'humidité (par exemple, les légumes).

Pour obtenir le maximum d'économies d'énergie et réduire les temps de cuisson, il est recommandé d'enfourner les aliments sans préchauffer la cavité de cuisson.



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



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



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

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 le rôti. Il est prêt lorsqu'il est ferme ; dans le cas contraire, poursuivez la cuisson pendant quelques minutes.

Conseils pour la cuisson au Gril

- Vous pouvez griller vos viandes en les enfournant dans le four froid ou préchauffé si vous souhaitez modifier l'effet de cuisson.
- En fonction Gril ventilé (si présente), il est recommandé de préchauffer la cavité de cuisson avant de faire griller.
- Il est recommandé de disposer les aliments au centre de la grille.
- En 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 niveaux :

- Nous vous conseillons de vous munir de 2 grilles (vous pouvez les demander aux centres d'assistance agréés).
- Pour faciliter la circulation de l'air, placez les moules/casseroles au centre des

grilles et assurez-vous que leur largeur/diamètre ne dépasse pas 30 cm.

- Placez les grilles en laissant un niveau vide entre les deux.
- 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.

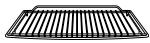
Conseils pour la décongélation et le levage

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

Pour économiser l'énergie

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

Mini-guide aux accessoires



Grille

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



Lèchefrite profonde

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.

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 .

Tableau indicatif des cuissons traditionnelles

| Mets | Poids (Kg) | Fonction | Niveau | Température (°C) | Temps (minutes) |
|----------------------|------------|--------------|--------|------------------|--|
| Lasagnes | 3 - 4 | Statique | 1 | 220 - 230 | 45 - 50 |
| Pâtes au four | 3 - 4 | Statique | 1 | 220 - 230 | 45 - 50 |
| Rôti de veau | 2 | Ventilé | 2 | 180 - 190 | 90 - 100 |
| Échine de porc | 2 | Ventilé | 2 | 180 - 190 | 70 - 80 |
| Saucisses | 1,5 | Gril ventilé | 4 | 250 | 15 |
| Rosbif | 1 | Ventilé | 2 | 200 | 40 - 45 |
| Lapin rôti | 1,5 | Ventilé | 2 | 180 - 190 | 70 - 80 |
| Poitrine de dinde | 3 | Ventilé | 2 | 180 - 190 | 110 - 120 |
| Cou de porc au four | 2 - 3 | Ventilé | 2 | 180 - 190 | 170 - 180 |
| Poulet rôti | 1,2 | Ventilé | 2 | 180 - 190 | 65 - 70 |
| | | | | | 1 ^{er} côté 2 ^{ème} côté |
| Côtelettes de porc | 1,5 | Gril ventilé | 4 | 250 | 15 5 |
| Ribs | 1,5 | Gril ventilé | 4 | 250 | 10 10 |
| Lard de porc tranché | 0,7 | Gril | 5 | 250 | 7 8 |
| Filet de porc | 1,5 | Gril ventilé | 4 | 250 | 10 5 |
| Filet de bœuf | 1 | Gril | 5 | 250 | 10 7 |
| Truite saumonée | 1,2 | Ventilé | 2 | 150 - 160 | 35 - 40 |
| Lotte | 1,5 | Ventilé | 2 | 160 | 60 - 65 |
| Turbot | 1,5 | Ventilé | 2 | 160 | 45 - 50 |
| Pizza | 1 | Ventilé | 2 | 250 | 8 - 9 |
| Pain | 1 | Ventilé | 2 | 190 - 200 | 25 - 30 |
| Fougasse | 1 | Ventilé | 2 | 180 - 190 | 20 - 25 |
| Savarin | 1 | Ventilé | 2 | 160 | 55 - 60 |
| Tarte confiture | 1 | Ventilé | 2 | 160 | 35 - 40 |
| Tarte à la ricotta | 1 | Ventilé | 2 | 160 - 170 | 55 - 60 |

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

| Mets | Poids (Kg) | Fonction | Niveau | Température (°C) | Temps (minutes) |
|--------------------|------------|----------|--------|------------------|-----------------|
| Tortellinis farcis | 1 | Ventilé | 2 | 160 | 20 - 25 |
| Gâteau paradis | 1,2 | Ventilé | 2 | 160 | 55 - 60 |
| Beignets | 1,2 | Ventilé | 2 | 180 | 80 - 90 |
| Génoise | 1 | Ventilé | 2 | 150 - 160 | 55 - 60 |

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

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.

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'email à l'intérieur de l'appareil.

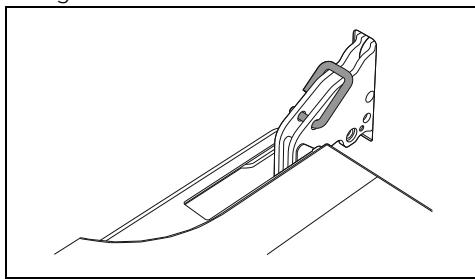
Nettoyage de la porte

Démontage de la porte

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

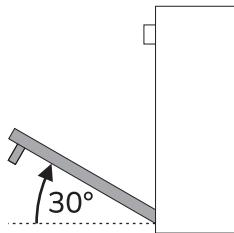
Pour enlever la porte, procédez comme suit :

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

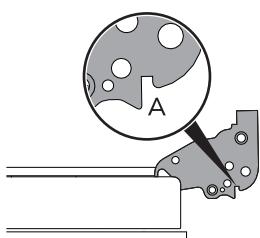


- Saisissez la porte des deux côtés avec les deux mains, soulevez-la vers le haut

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.

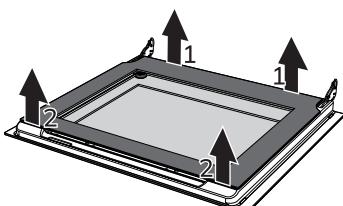
Nettoyage des vitres de la porte

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.

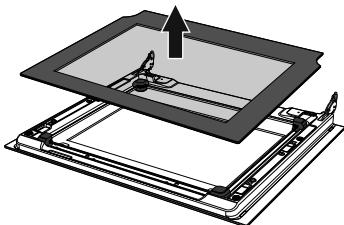
Démontage des vitres internes

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

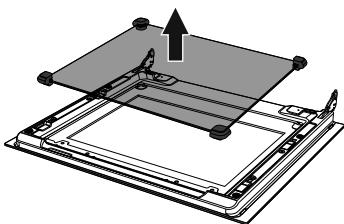
1. Bloquez la porte avec les taquets appropriés.
2. Décrochez les taquets arrière de la vitre interne en tirant délicatement par l'arrière vers le haut, en suivant le mouvement indiqué par les flèches (1).



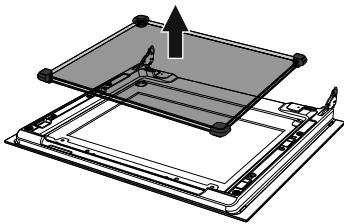
3. Décrochez les taquets avant en suivant le mouvement indiqué par les flèches (2).
4. Retirez ensuite la vitre interne du profilé avant.



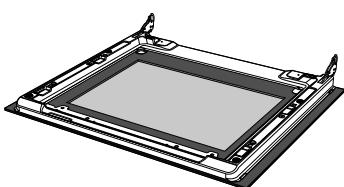
5. Démontez le groupe verre intermédiaire en le soulevant.



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

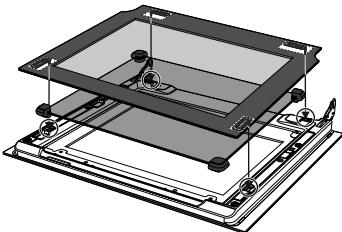


6. Nettoyez la vitre externe et les vitres démontées précédemment.

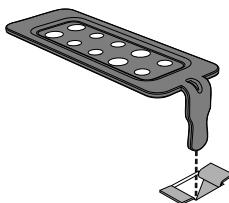


7. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de crasse persistante, lavez avec une éponge humide et du détergent neutre.

- Réinsérez le groupe verre intermédiaire et repositionnez le verre interne.



- 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 :

- laissez refroidir l'appareil ;
- éliminez la saleté à l'intérieur de la cavité de cuisson ;

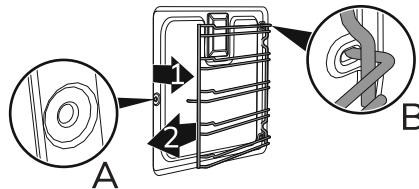
- séchez la cavité de cuisson avec un chiffon doux ;
- laissez la porte ouverte le temps nécessaire pour le séchage complet de la cavité de cuisson.

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.

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

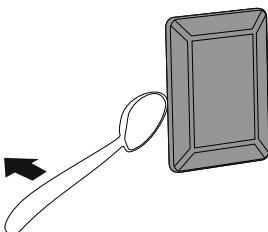


Tension électrique
Danger d'électrocution

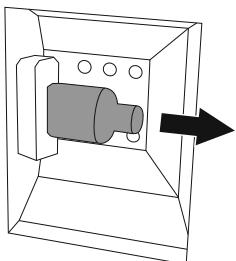
- Mettez l'appareil hors tension.
- Utilisez des gants de protection.

- Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Enlevez les glissières de support pour grilles et lèchefrites.

- Enlevez le couvercle de l'ampoule au moyen d'un ustensile (par exemple une cuillère).



- Veillez à ne pas rayer l'email de la paroi de la cavité de cuisson.
- Dévissez et enlevez l'ampoule.



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.

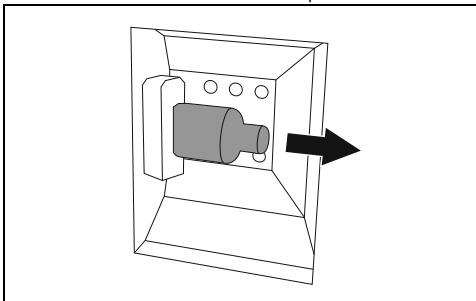
La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage est placée dans une position bien visible sur l'appareil.

N'enlevez jamais la plaque.

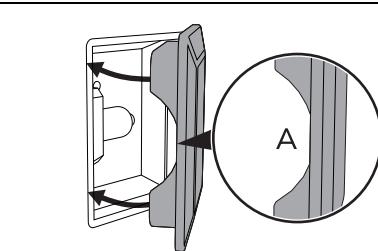
Effectuez la mise à la terre avec un câble plus long que les autres câbles d'au moins 20 mm.

L'appareil peut fonctionner dans les modalités suivantes :

- Enlevez le couvercle de l'ampoule au moyen d'un ustensile (par exemple une cuillère).

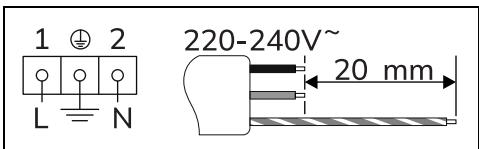


- Ne touchez pas directement l'ampoule halogène avec les doigts, mettez un gant de protection.
- Remplacez l'ampoule par une ampoule identique (40W).
 - Remontez le couvercle. Le façonnage interne de la vitre (A) doit rester tourné vers la porte.



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

- 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.

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

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

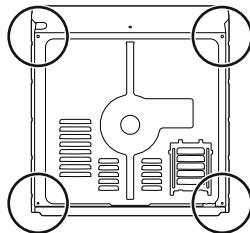
Évitez d'utiliser des réducteurs, des adaptateurs ou des shunts car ils pourraient provoquer des surchauffes et des brûlures.

Remplacement du câble



Tension électrique Danger d'électrocution

- Coupez l'alimentation électrique générale.
- Pour accéder au bornier, enlevez le carter arrière de l'appareil en dévissant les vis.



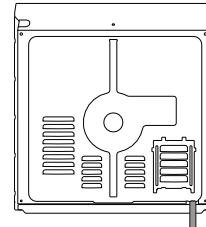
- Remplacez le câble.
- Assurez-vous que les câbles (four ou plaque de cuisson éventuelle) suivent le parcours optimal de manière à éviter tout contact avec l'appareil.

Positionnement



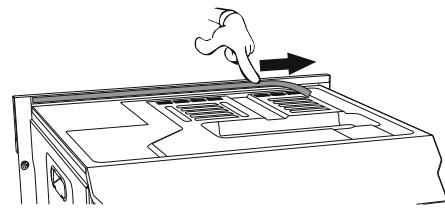
Voir les avertissements généraux de sécurité.

Position du câble d'alimentation

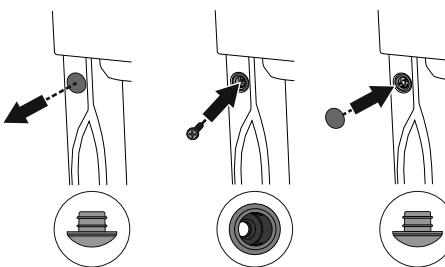


Joint du panneau

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

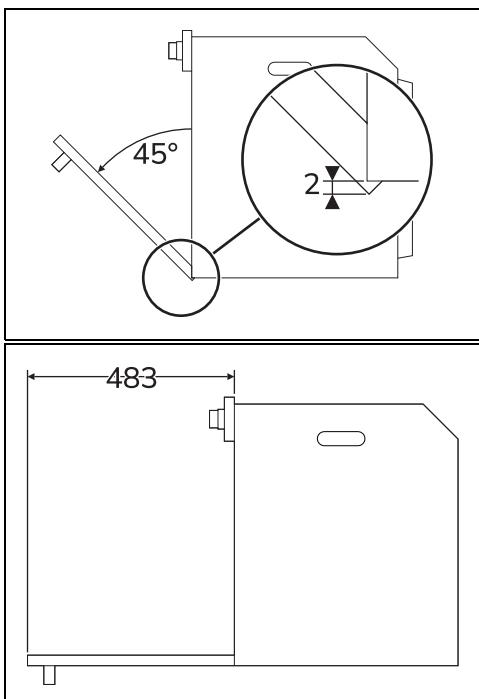
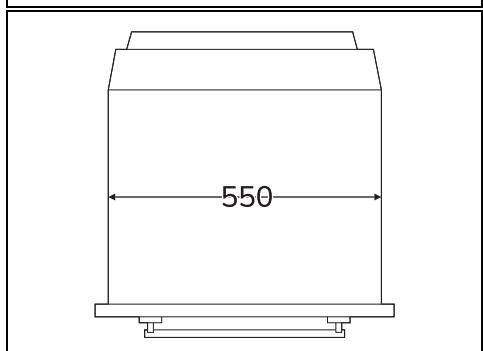
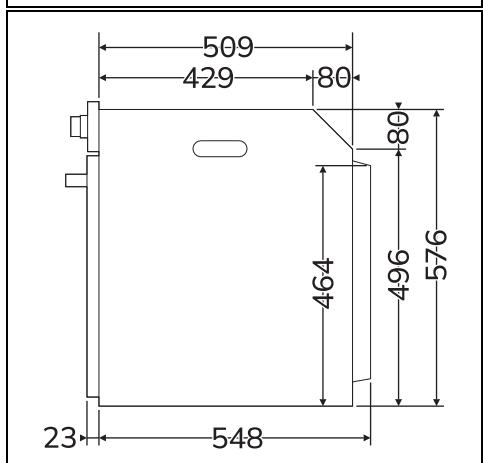
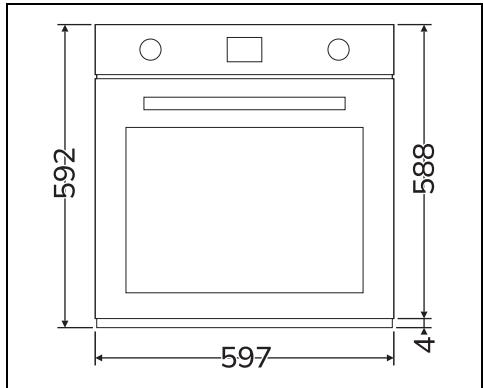


Douilles de fixation

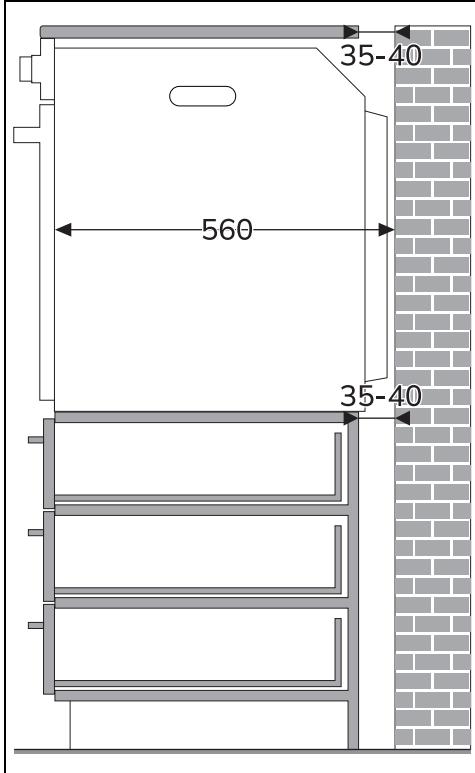


- Enlevez les bouchons des douilles introduits à l'avant de l'appareil.
- Positionnez l'appareil dans l'emplacement.
- Fixez l'appareil au meuble en utilisant les vis.
- Couvrez les douilles avec les bouchons démontés précédemment.

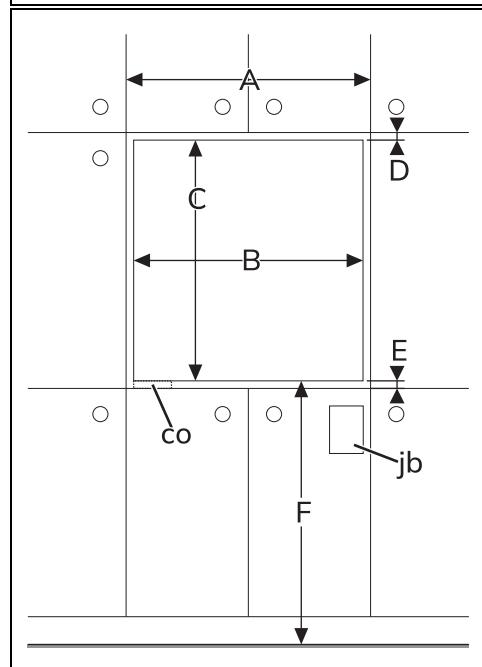
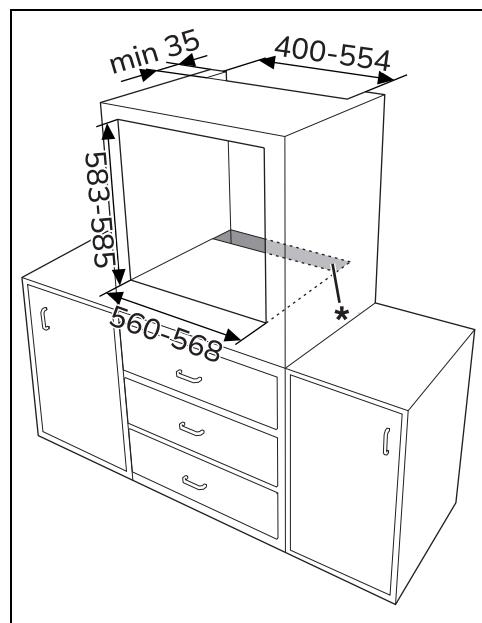
Dimensions hors tout de l'appareil (mm)

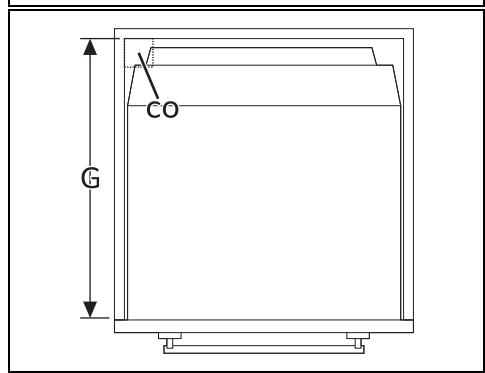
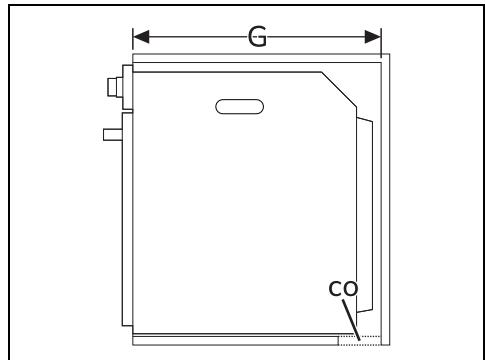


Encastrement en colonne (mm)

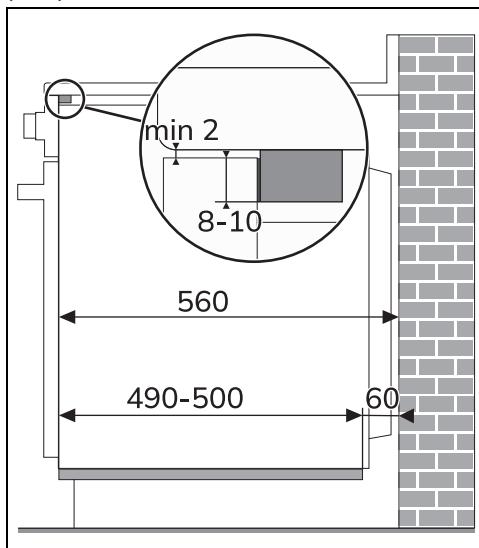


* Assurez-vous que la partie supérieure/arrière du meuble dispose d'une ouverture d'environ 35-40 mm de profondeur.





Encastrement sous les plans de travail (mm)



A min. 603 mm

B 560 - 568 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

E min. 5 mm

F 121 - 1105 mm

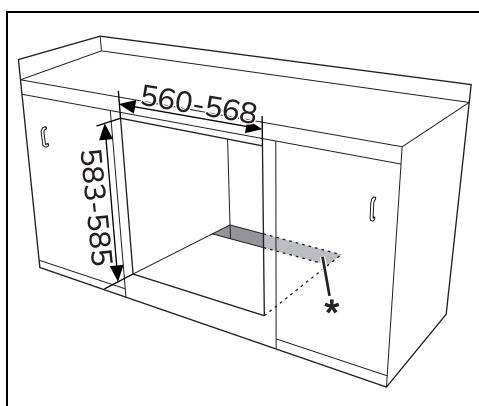
G min. 560 mm

H min. 594 mm

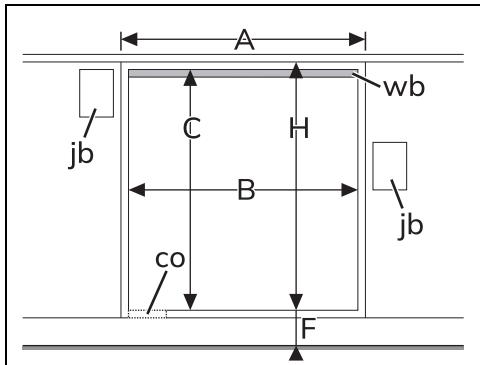
co Découpe pour le câble d'alimentation (min. 6 cm²)

jb Boîtier des branchements électriques

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



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



- A min. 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)

