

Sommaire

1 Avertissements	84
1.1 Avertissements généraux de sécurité	84
1.2 Responsabilité du fabricant	85
1.3 But de l'appareil	85
1.4 Élimination	85
1.5 Plaque d'identification	86
1.6 Ce manuel d'utilisation	86
1.7 Comment lire le manuel d'utilisation	86
2 Description	87
2.1 Description générale	87
2.2 Panneau de commandes	88
2.3 Autres parties	88
2.4 Accessoires disponibles	89
3 Utilisation	91
3.1 Avertissements	91
3.2 Première utilisation	91
3.3 Utilisation des accessoires	92
3.4 Utilisation du four	93
3.5 Conseils pour la cuisson	100
3.6 Fonctions spéciales	102
3.7 Menu secondaire	105
4 Nettoyage et entretien	108
4.1 Avertissements	108
4.2 Nettoyage de l'appareil	108
4.3 Démontage de la porte	108
4.4 Nettoyage des vitres de la porte	109
4.5 Vapor Clean (sur certains modèles uniquement)	112
4.6 Pyrolyse (sur certains modèles uniquement)	115
4.7 Entretien extraordinaire	117
5 Installation	119
5.1 Branchement électrique	119
5.2 Remplacement du câble	119
5.3 Positionnement	120

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



1 Avertissements

1.1 Avertissements généraux de sécurité

Domages corporels

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chaudes durant l'utilisation.
- Ne touchez pas les éléments chauffants durant l'utilisation.
- Éloignez les enfants de moins de huit ans s'ils ne font pas l'objet d'une surveillance constante.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Durant l'utilisation, ne posez pas sur l'appareil des objets métalliques comme des couteaux, des fourchettes, des cuillers et des couvercles.
- Mettez l'appareil hors tension après l'utilisation.
- 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.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent jamais être effectuées par des enfants sans surveillance.
- Du personnel qualifié doit effectuer l'installation et les interventions d'assistance dans le respect des normes en vigueur.
- Ne modifiez pas cet appareil.

- N'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes.
- N'essayez jamais de réparer l'appareil sans l'intervention d'un technicien qualifié.
- Si le câble d'alimentation électrique est abîmé, contactez immédiatement le service d'assistance technique qui se chargera de le remplacer.

Domages subis par l'appareil

- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs sur les parties en verre (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques).
- Utilisez éventuellement des outils en bois ou en plastique.
- Ne vous asseyez pas sur l'appareil.
- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'obstruez pas les ouvertures, les fentes d'aération et d'évacuation de la chaleur.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant la cuisson, car des graisses et des huiles peuvent s'en écouler.
- Ne laissez aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez jamais l'appareil en guise de chauffage ambiant.



Pour cet appareil

- Avant de remplacer la lampe, assurez-vous que l'appareil est hors tension.
- 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.

1.2 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'utilisation ;
- l'altération même d'une seule partie de l'appareil ;
- l'utilisation de pièces détachées non originales.

1.3 But de l'appareil

- Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments dans le milieu domestique. Toute autre utilisation est impropre.
- 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.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec des temporisateurs externes ou des systèmes de commande à distance.

1.4 Élimination



Cet appareil doit être éliminé séparément des autres déchets (directives 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE). 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.

Pour éliminer l'appareil :

- Coupez le câble d'alimentation électrique et enlevez-le avec la fiche.



Tension électrique

Danger d'électrocution

- Mettez l'appareil hors tension.
- Débranchez le câble d'alimentation électrique de l'installation électrique.
- 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.



Avertissements

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.

1.5 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.

1.6 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.

1.7 Comment lire le manuel d'utilisation

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

Avertissements



Informations générales sur ce manuel d'utilisation, la sécurité et l'élimination finale.

Description



Description de l'appareil et de ses accessoires.

Utilisation



Informations sur l'utilisation de l'appareil et des accessoires, conseils de cuisson.

Nettoyage et entretien



Informations pour un nettoyage et un entretien corrects de l'appareil.

Installation



Informations pour le technicien qualifié : installation, mise en fonction et essai.



Avertissement de sécurité



Information



Suggestion

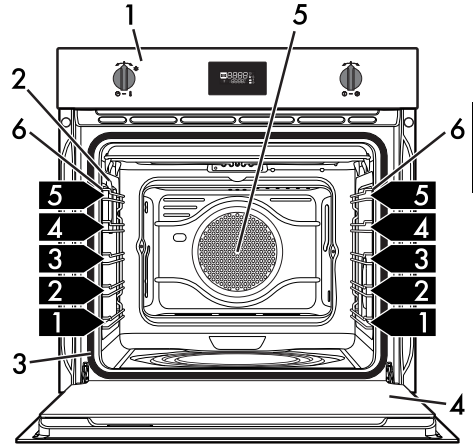
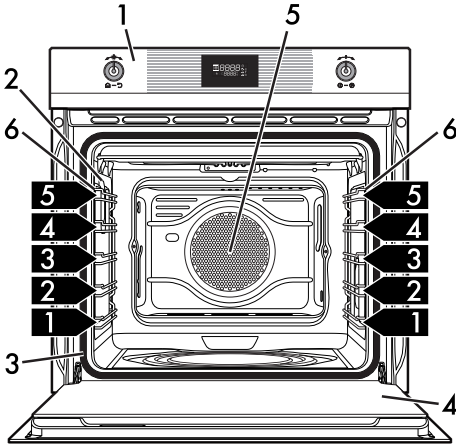
1. Séquence d'instructions pour l'utilisation.

- Instruction d'utilisation individuelle.



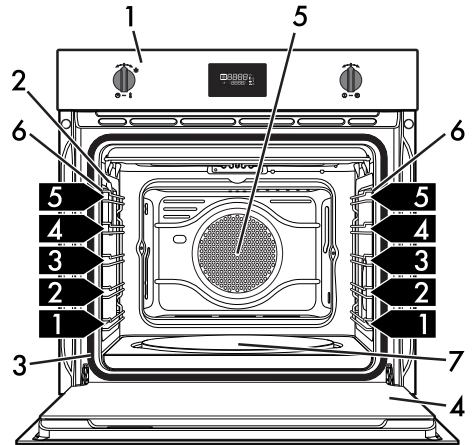
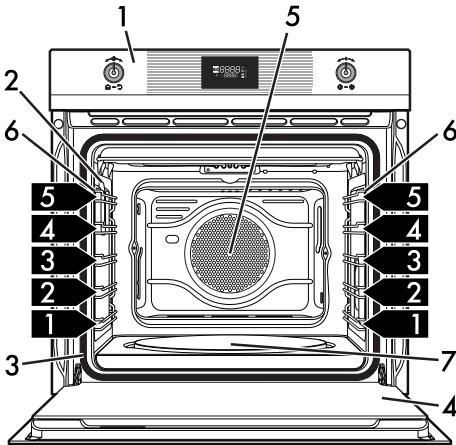
2 Description

2.1 Description générale



FR

Modèles Multifonctions/À pyrolyse



Modèles avec Plaque à Pizza

- 1 Panneau de commandes
- 2 Lampe
- 3 Joint
- 4 Porte

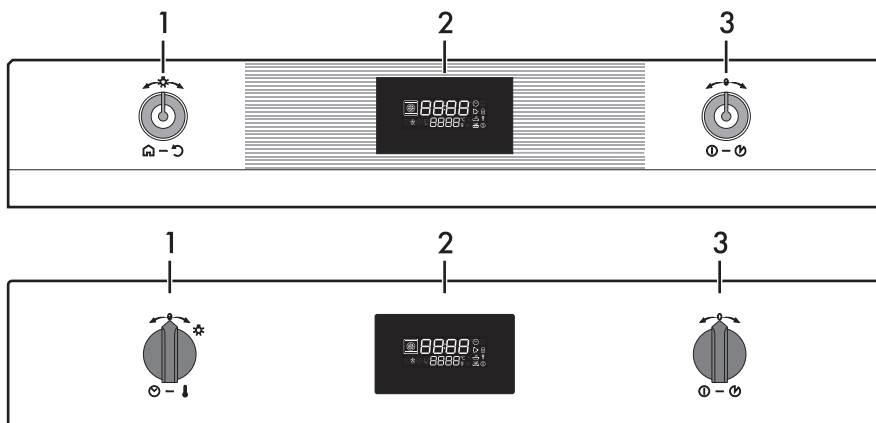
- 5 Turbine
- 6 Glissières de support pour grilles et lèche-frite
- 7 Plaque à pizza (sur certains modèles uniquement)

1,2,3 Niveau de la glissière



Description

2.2 Panneau de commandes



1 Manette de programmation

Cette manette permet de sélectionner :

- la température de cuisson ;
- la durée d'une fonction ;
- des cuissons programmées ;
- l'heure actuelle ;
- l'allumage ou l'extinction de la lampe à l'intérieur de l'appareil.

1 Afficheur

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

3 Manette des fonctions

Cette manette permet de :

- allumer/éteindre l'appareil ;
- sélectionner une fonction ;
- lancer ou arrêter temporairement une fonction.



Maintenez la manette des fonctions enfoncée pendant au moins 3 secondes pour terminer immédiatement une éventuelle cuisson.

2.3 Autres parties

Éclairage interne

L'éclairage interne de l'appareil se déclenche :

- à l'ouverture de la porte (sur certains modèles uniquement) ;
- lorsqu'on sélectionne une fonction quelconque, à l'exception des fonctions **Pyro**, **PECo** et **CLEA** (si présentes) ;
- lorsqu'aucune fonction n'est sélectionnée, tournez brièvement la manette de programmation vers la droite pour activer ou de désactiver manuellement l'éclairage interne.



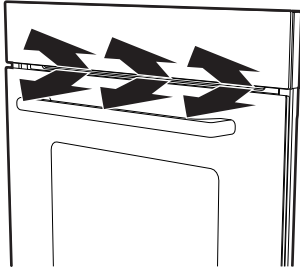
Pour économiser l'énergie, la lampe s'éteint au bout d'une minute à chaque début de cuisson (cette fonction peut être désactivée par l'intermédiaire du menu secondaire).



Plaques de positionnement

L'appareil dispose de plaques permettant de positionner les lèchefrites et les grilles à des hauteurs différentes. Les hauteurs d'enfournement sont considérées de bas en haut (voir 2.1 Description générale).

Turbine de refroidissement



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

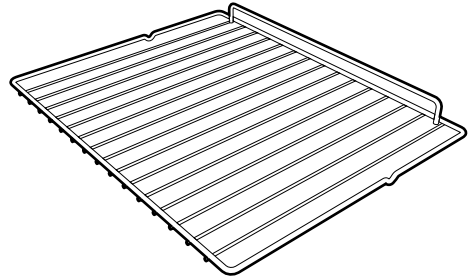
Le fonctionnement de la turbine crée un flux d'air normal qui sort au-dessus de la porte et peut continuer pendant un court moment même après l'arrêt de l'appareil.

2.4 Accessoires disponibles



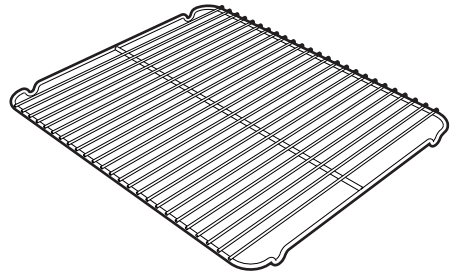
Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.

Grille



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

Grille pour lèchefrite (sur certains modèles uniquement)

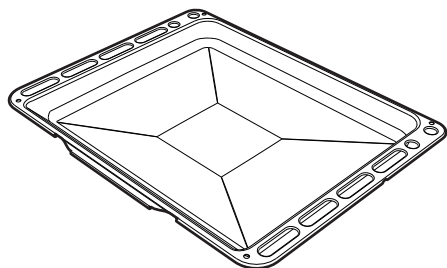


À poser au-dessus d'une lèchefrite pour la cuisson d'aliments qui peuvent goutter.



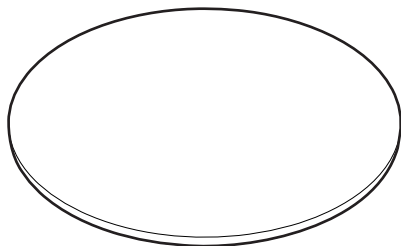
Description

Lèche-frite profonde



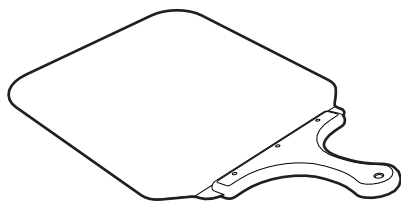
Elle permet de récupérer des graisses ayant coulé des aliments posés sur la grille supérieure. Elle est aussi utile pour la cuisson de tartes, pizzas et gâteaux.

Plaque à pizza (sur certains modèles uniquement)



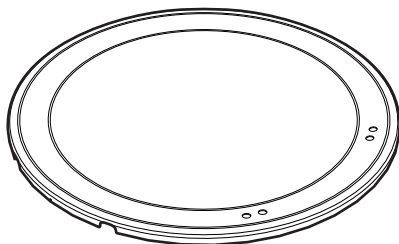
Spécialement étudiée pour la cuisson de la pizza et dérivés.

Pelle à pizza (sur certains modèles uniquement)



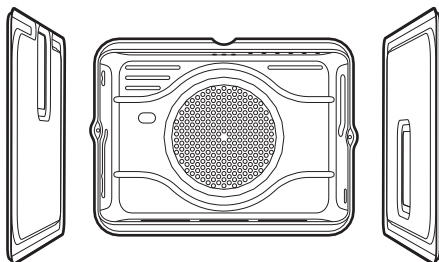
Utile pour enfourner aisément la pizza et la poser sur la plaque.

Couvercle plaque à pizza (sur certains modèles uniquement)



À positionner dans le logement sur le fond de la chambre de cuisson à la place de la plaque à pizza lorsque celle-ci n'est pas utilisée.

Panneaux auto-nettoyants (certains modèles uniquement)



Utiles pour absorber des petits résidus de nature grasse.

i

Les accessoires de l'appareil pouvant se trouver au contact des aliments, sont construits avec des matériaux conformes aux prescriptions des lois en vigueur.

i

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



3 Utilisation

3.1 Avertissements



Haute température à l'intérieur de la chambre de cuisson durant l'utilisation

Risque de brûlures

- Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
- Protégez vos mains avec des gants thermiques lorsqu'on manipule les aliments à l'intérieur de la chambre de cuisson.
- Ne touchez pas les éléments chauffants à l'intérieur de la chambre de cuisson.
- Ne versez pas de l'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- Ne permettez pas aux enfants de s'approcher de l'appareil durant son fonctionnement.



Haute température à l'intérieur de la chambre de cuisson durant l'utilisation

Risque d'incendie ou d'explosion

- N'utilisez pas de produits en spray à proximité de l'appareil.
- N'utilisez pas et ne laissez pas des matériaux inflammables à proximité de l'appareil.
- N'utilisez pas de vaisselle ni de récipients en plastique pour la cuisson des aliments.
- N'introduisez pas de boîtes ou de récipients fermés à l'intérieur de la chambre de cuisson.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant la cuisson, car des graisses et des huiles peuvent s'en écouler.
- Sortez du four toutes les lèchefrites et les grilles non utilisées pendant la cuisson.



**Utilisation impropre
Risque de dommages aux surfaces émaillées**

- Ne couvrez pas la sole de la cavité de cuisson avec des feuilles d'aluminium.
- 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 chambre de cuisson.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites sur la sole de la cavité de cuisson.
- Ne versez pas de l'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.

3.2 Première utilisation

1. Éliminez les éventuelles pellicules de protection à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil y compris les accessoires.
2. Enlevez les éventuelles étiquettes (à l'exception de la plaque contenant les données techniques) appliquées sur les accessoires et dans la cavité de cuisson.
3. Enlevez et lavez tous les accessoires de l'appareil (voir 4 Nettoyage et entretien).
4. Chauffez la chambre de cuisson à vide à la température maximale pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.



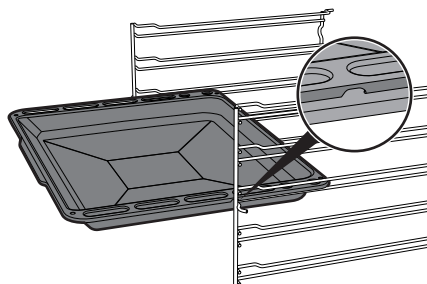
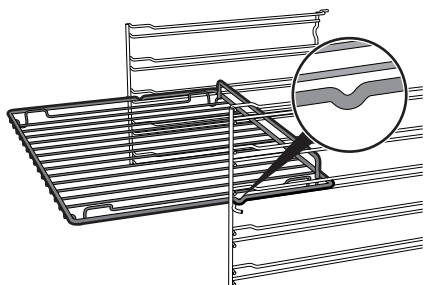
Utilisation

3.3 Utilisation des accessoires

Grilles et lèchefrites

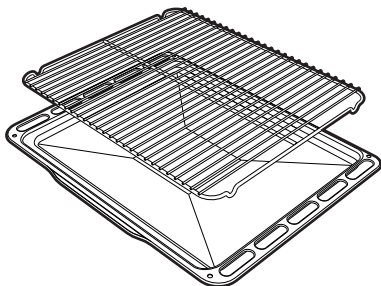
Les grilles et les lèchefrites doivent être insérées dans les glissières latérales jusqu'au point d'arrêt.

- 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 chambre de cuisson.



Grille pour lèchefrite (sur certains modèles uniquement)

Introduisez la grille pour lèchefrite à l'intérieur de la lèchefrite. De cette manière, on peut récupérer la graisse séparément des aliments durant la cuisson.



Couvercle et Plaque à pizza (sur certains modèles uniquement)



Utilisation impropre Danger de brûlures et de dommages des surfaces

- La plaque reste chaude pendant de longues minutes après la cuisson. Veillez à la manipuler avec les précautions nécessaires.
- N'utilisez la plaque à pizza que pour les usages décrits dans ce manuel. Ne l'utilisez pas par exemple sur les plans de cuisson au gaz ou en vitrocéramique ou dans des fours qui ne sont pas prévus pour cet accessoire.
- Assaisonner la pizza avec de l'huile après l'avoir extraite de la chambre de cuisson : les éventuelles taches risquent de compromettre l'aspect esthétique et fonctionnel de la plaque à pizza.
- Lorsque vous n'utilisez pas la plaque à pizza, sortez-la de la chambre de cuisson et couvrez la sole avec le couvercle fourni.



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

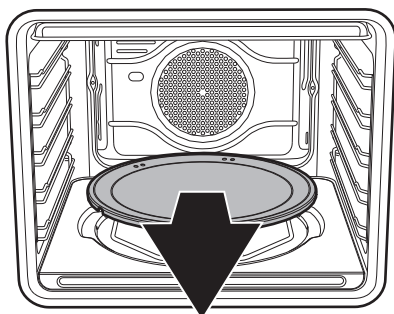


Nettoyez les lèchefrites avant la première utilisation pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.



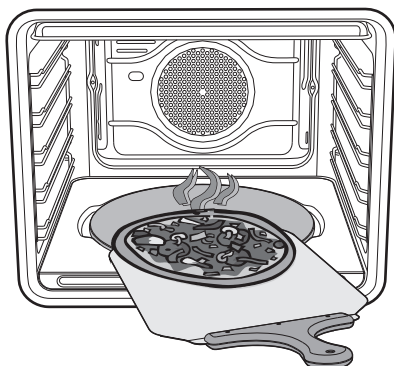
Lorsque l'appareil a refroidi, enlevez le couvercle couvrant la sole et introduisez la pâte à pizza. Veillez à ce que la plaque soit correctement introduite dans son logement.

Pour la cuisson, utilisez la fonction pizza



Pelle à pizza (sur certains modèles uniquement)

Saisissez toujours la pelle à pizza par le manche pour manipuler les aliments sans risquer de vous brûler. On conseille de saupoudrer légèrement la surface en acier de farine, pour faciliter le coulisement des produits frais qui, en raison de l'humidité qu'ils contiennent, risquent d'adhérer à l'acier.



3.4 Utilisation du four

Allumage du four

1. Appuyez sur la manette des fonctions pour activer l'afficheur.
2. Tournez la manette des fonctions vers la droite ou vers la gauche pour sélectionner la fonction souhaitée.
3. Appuyez sur la manette de programmation.
4. Tournez la manette pour régler la température.
5. Appuyez sur la manette de programmation ou attendez 3 secondes.
6. Appuyez sur la manette des fonctions pour démarrer la cuisson.



Maintenez la manette des fonctions enfoncée pendant au moins 3 secondes pour terminer immédiatement une éventuelle cuisson.

Phase de préchauffage

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

Cette phase est signalée par le clignotement du voyant **°C**.

Au terme du préchauffage, le voyant **°C** reste fixe et un signal sonore intervient pour indiquer que les aliments peuvent être introduits dans la chambre de cuisson.



On peut interrompre une cuisson à tout moment en maintenant la manette des fonctions enfoncée pendant au moins 3 secondes.



Liste des fonctions de cuisson



Éco (sur certains modèles uniquement)



La combinaison entre le gril et la résistance inférieure, dans le mode ÉCO, est particulièrement indiquée pour la cuisson sur un seul niveau, à faible consommation d'énergie.



Éco (sur certains modèles uniquement)



La combinaison de la turbine et de la résistance circulaire, en mode ÉCO, est particulièrement indiquée pour la cuisson sur un seul niveau, à faibles consommation d'énergie.



Statique

Grâce à la chaleur provenant simultanément du haut et du bas, ce système est parfait pour cuisiner des types d'aliments particuliers. La cuisson traditionnelle, appelée également statique, est indiquée pour cuisiner un plat à la fois. Idéal pour tous les rôtis, le pain, les tartes et en particulier pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.



Gril

La chaleur émanant de la résistance du gril permet d'obtenir d'excellents résultats de rôtissage surtout avec les viandes de petite/moyenne épaisseur et, combiné au tournebroche (si prévu), il permet un dorage uniforme en fin de cuisson. Idéal pour les saucisses, les côtelettes, le bacon. Cette fonction permet de griller uniformément de grandes quantités d'aliments, en particulier la viande.



Sole (sur certains modèles uniquement)

La chaleur en provenance uniquement du bas permet de terminer la cuisson des aliments exigeant une température de base supérieure, sans conséquences pour le rôtissage. Idéal pour la cuisson de tartes sucrées et salées, de gâteaux et de pizzas.



Statique brassée

Le fonctionnement de la turbine, associé à la cuisson traditionnelle, assure des cuissons homogènes même en cas de recettes complexes. Idéal pour biscuits et tartes, également cuits simultanément sur plusieurs niveaux. (Pour les cuissons sur plusieurs niveaux, on conseille d'utiliser le 2ème et le 4ème niveau).



Gril ventilé

L'air produit par la turbine adoucit la vague de chaleur nette générée par le gril, permettant également de griller de façon optimale des aliments très épais. Idéal pour les gros morceaux de viande (ex. jarret de porc).



Sole brassée (sur certains modèles uniquement)

La combinaison de la turbine et de la seule résistance de la sole permet de terminer plus rapidement la cuisson. On préconise ce système pour stériliser ou pour terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface, mais pas à l'intérieur, exigeant pour cela une chaleur supérieure modérée. Idéal pour tout type d'aliment.

Sur les modèles à pyrolyse, les fonctions spéciales de décongélation et de levage sont réunies en une seule fonction.



Turbo (sur certains modèles uniquement)

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. Idéal pour les gros volumes d'aliments exigeant des cuissons intenses. (Pour les cuissons sur plusieurs niveaux, on conseille d'utiliser le 1^{er} et le 4^{ème} niveau).



Circulaire (sur certains modèles uniquement)

La combinaison entre la turbine et la résistance circulaire (incorporée dans la partie postérieure de la chambre de cuisson) permet de cuire des aliments différents sur plusieurs niveaux, à condition qu'ils exigent les mêmes températures et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition instantanée et uniforme de la chaleur. Par exemple, il sera possible de cuisiner simultanément (sur plusieurs niveaux) du poisson, des légumes et des biscuits sans jamais mélanger les odeurs ni les saveurs.



Pizza (sur certains modèles uniquement)

Le fonctionnement de la turbine, associée au gril et à la résistance de la sole, assure des cuissons homogènes même si les recettes sont complexes. Idéal non seulement pour les pizzas, mais aussi pour les biscuits et les gâteaux.








Utilisation

Afficheur



-  Voyant horloge
-  Voyant temporisateur minuteur
-  Voyant cuisson programmée
-  Voyant cuisson temporisée
-  Voyant bloqué-porte (uniquement sur les modèles à pyrolyse)
-  Voyant verrouillage enfants
-  Voyant Show Room

À chaque pression sur la manette de programmation durant une fonction, on avance cycliquement dans l'état des paramètres dans l'ordre suivant.

-  Température
-  Durée du temporisateur minuteur
-  Durée cuisson programmée
-  Durée cuisson temporisée
-  Affichage de l'heure

Dans tout état, on peut modifier la valeur en tournant la manette de programmation vers la droite ou vers la gauche. Maintenez la manette tournée pour obtenir une augmentation ou une diminution plus rapide.

Conditions de fonctionnement

Stand-by : Lorsqu'aucune fonction n'est sélectionnée, l'afficheur indique l'heure actuelle.



ON : Lorsque qu'une fonction quelconque a été démarrée, l'afficheur indique les paramètres sélectionnés comme la température, la durée et la température atteinte.





Réglage de l'heure

Lors de la première utilisation, ou après une coupure de courant, l'appareil présente sur l'afficheur le message **00:00**

clignotant. Pour commencer une cuisson, sélectionnez l'heure courante.

1. Tournez la manette de programmation pour régler l'heure affichée (maintenez la manette tournée pour augmenter ou diminuer plus rapidement).
2. Appuyez sur la manette de programmation.
3. Tournez la manette de programmation pour régler les minutes (maintenez la manette tournée pour augmenter ou diminuer plus rapidement).
4. Appuyez sur la manette de programmation pour terminer le réglage.



Il pourrait s'avérer nécessaire de modifier l'heure courante, par exemple en raison de l'heure d'été/hiver. À partir de la position de stand-by, maintenez la manette de programmation tournée vers la droite ou vers la gauche jusqu'à ce que la valeur des heures clignote.

Il est impossible de modifier l'heure si l'appareil est dans l'état **ON**.


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.

1. Appuyez une fois sur la manette de programmation (deux fois si l'on est déjà en phase de cuisson). Sur l'afficheur apparaîtront les chiffres **00:00** et le voyant  clignotant.



2. Tournez la manette de programmation pour régler la durée (de 1 minute jusqu'à 4 heures). Après quelques secondes le voyant  cesse de clignoter et le compte à rebours commence.
3. Attendez que le signal sonore signale que le temps s'est écoulé. Le voyant  clignote.
4. Tournez la manette de programmation pour sélectionner un autre minuteur. Ou bien appuyez sur la manette de programmation pour désactiver le signal sonore.




Utilisation

Cuisson temporisée

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


i L'activation d'une cuisson temporisée annule un éventuel minuteur supplémentaire sélectionné précédemment.

1. Après avoir sélectionné une fonction et une température de cuisson, appuyez trois fois sur la manette de programmation. Sur l'afficheur apparaîtront les chiffres **00:00** et le voyant  clignote.




2. Tournez la manette de programmation pour sélectionner la durée de cuisson de 00:01 à 13:00. Maintenez la manette tournée pour obtenir une augmentation ou une diminution plus rapide.





3. Quelques secondes après avoir sélectionné la durée souhaitée, le voyant  cesse de clignoter. Appuyez sur la manette des fonctions pour démarrer la cuisson temporisée.

4. Au terme de la cuisson, l'afficheur indique le message STOP clignotant et un signal sonore intervient ; on peut le désactiver en appuyant sur la manette des fonctions.



 Pour sélectionner une autre cuisson temporisée, tournez de nouveau la manette de programmation vers la droite ou vers la gauche.

 Pour prolonger la cuisson dans le mode manuel, appuyez de nouveau sur la manette de programmation. L'appareil reprend son fonctionnement normal suivant les réglages de cuisson précédents.


 Pour éteindre l'appareil, maintenez la manette des fonctions enfoncée.



Cuisson programmée




La cuisson programmée est la fonction qui permet de terminer une cuisson automatiquement à une heure établie en fonction d'un temps donné sélectionné par l'utilisateur, suivie de l'extinction automatique de l'appareil.

1. Après avoir sélectionné une fonction et une température de cuisson, appuyez trois fois sur la manette de programmation. Sur l'afficheur apparaîtront les chiffres **00:00** et le voyant  clignote.



2. Tournez la manette pour sélectionner la durée de cuisson de 00:01 à 13:00. Maintenez la manette tournée pour augmenter ou diminuer rapidement.



3. Appuyez une quatrième fois sur la manette de programmation. Le voyant  clignote. Tournez la manette pour sélectionner l'heure de fin de cuisson.

4. Au bout de quelques secondes les voyants  et  cessent de clignoter. L'appareil attend l'heure de départ sélectionnée.



5. Au terme de la cuisson, l'afficheur indique le message STOP clignotant et un signal sonore intervient ; on peut le désactiver en appuyant sur la manette des fonctions.



Pour prolonger la cuisson dans le mode manuel, appuyez de nouveau sur la manette de programmation. L'appareil reprend son fonctionnement normal suivant les réglages de cuisson précédents.



Pour éteindre l'appareil, maintenez la manette des fonctions enfoncée.



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



3.5 Conseils pour la cuisson

Conseils généraux

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

Conseils pour la cuisson des viandes

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

Conseils de cuisson au Gril et au Gril ventilé

- Vous pouvez griller vos viandes en les enfournant dans le four froid ou préchauffé si vous souhaitez modifier l'effet de cuisson.
- Dans la fonction Gril ventilé, on recommande de préchauffer la chambre de cuisson avant de griller.
- On recommande de disposer les aliments au centre de la grille.
- Dans la fonction Gril, on conseille de sélectionner la température sur la valeur la plus élevée pour optimiser la cuisson.

Conseils pour la cuisson des gâteaux et biscuits

- Utilisez de préférence des moules foncés en métal : ils permettent une meilleure absorption de la chaleur.
- La température et la durée de cuisson dépendent de la qualité et de la consistance de la pâte.

- Vérifiez si le gâteau est cuit à l'intérieur : à la fin de la cuisson, piquez un cure-dent au sommet du gâteau. Si la pâte ne colle pas au cure-dent, le gâteau est cuit.
- Si le gâteau retombe après son défournement, réduisez la température sélectionnée de 10°C lors de la cuisson successive, en sélectionnant éventuellement un temps de cuisson supérieur.

Conseils pour la décongélation et le levage

- Positionnez les aliments congelés sans emballage, dans un récipient sans couvercle sur le premier niveau de la chambre 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 la sole de la chambre 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.
- (S'il est présent) Si on ne l'utilise pas, sortez la plaque à pizza et introduisez le couvercle dans son logement.



Tableau indicatif des cuissons

Mets	Poids (Kg)	Fonction	Position de la glissière à partir du bas	Température (°C)	Temps (minutes)	
Lasagne	3 - 4	Statique	1	220 - 230	45 - 50	
Pâtes au four	3 - 4	Statique	1	220 - 230	45 - 50	
Rôti de veau	2	Turbo/Statique brassée	2	180 - 190	90 - 100	
Échine de porc	2	Turbo/Statique brassée	2	180 - 190	70 - 80	
Saucisses	1,5	Gril ventilé	4	280	15	
Rôti de bœuf	1	Turbo/Statique brassée	2	200	40 - 45	
Lapin rôti	1,5	Chaleur tournante/Statique brassée	2	180 - 190	70 - 80	
Poitrine de dinde	3	Turbo/Statique brassée	2	180 - 190	110 - 120	
Cou de porc au four	2 - 3	Turbo/Statique brassée	2	180 - 190	170 - 180	
Poulet rôti	1,2	Turbo/Statique brassée	2	180 - 190	65 - 70	
					Côté 1	Côté 2
Côtelettes de porc	1,5	Gril ventilé	4	280	15	5
Ribs	1,5	Gril ventilé	4	280	10	10
Lard de porc tranché	0,7	Gril	5	280	7	8
Filet mignon de porc	1,5	Gril ventilé	4	280	10	5
Filet de bœuf	1	Gril	5	280	10	7
Truite saumonée	1,2	Turbo/Statique brassée	2	150 - 160	35 - 40	
Lotte	1,5	Turbo/Statique brassée	2	160	60 - 65	
Turbot	1,5	Turbo/Statique brassée	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo/Statique brassée	2	280	8 - 9	
Pain	1	Chaleur tournante/Statique brassée	2	190 - 200	25 - 30	
Fougasse	1	Turbo/Statique brassée	2	180 - 190	20 - 25	
Savarin	1	Chaleur tournante/Statique brassée	2	160	55 - 60	
Tarte à la confiture	1	Chaleur tournante/Statique brassée	2	160	35 - 40	
Tarte à la ricotta	1	Chaleur tournante/Statique brassée	2	160 - 170	55 - 60	
Tortellinis farcis	1	Turbo/Statique brassée	2	160	20 - 25	
Gâteau paradis	1,2	Chaleur tournante/Statique brassée	2	160	55 - 60	
Beignets	1,2	Turbo/Statique brassée	2	180	80 - 90	
Génoise	1	Chaleur tournante/Statique brassée	2	150 - 160	55 - 60	
Gâteau de riz	1	Turbo/Statique brassée	2	160	55 - 60	
Brioches	0,6	Chaleur tournante/Statique brassée	2	160	30 - 35	

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





3.6 Fonctions spéciales

Décongélation à temps



Cette fonction permet de décongeler les aliments en fonction d'un temps sélectionnable.

1. Introduisez l'aliment à l'intérieur de la chambre de cuisson.
2. Enfoncez et tournez la manette des fonctions pour sélectionner la décongélation à temps marquée par le voyant  et par le voyant  clignotant.





3. Tournez la manette de programmation pour modifier la valeur de la durée (de 1 minute jusqu'à 13 heures).
4. Appuyez sur la manette de programmation pour confirmer les données introduites.
5. Appuyez sur la manette des fonctions pour démarrer la décongélation.
6. Au terme de la décongélation, l'afficheur indique le message STOP clignotant et un signal sonore intervient ; on peut le désactiver en appuyant sur la manette des fonctions.



Décongélation au poids



Cette fonction permet de décongeler les aliments en fonction du poids et du type d'aliments à décongeler.

1. Introduisez l'aliment à l'intérieur de la chambre de cuisson.
2. Enfoncez et tournez la manette des fonctions pour sélectionner la décongélation au poids marquée par le voyant  et par le voyant  clignotant.



3. Appuyez sur la manette des fonctions pour confirmer.
4. Tournez la manette des fonctions pour sélectionner le type d'aliments à décongeler.
5. Enfoncez et tournez la manette de programmation pour sélectionner le poids (en grammes) de l'aliment à décongeler.
6. Appuyez sur la manette des fonctions pour confirmer les paramètres sélectionnés et commencer la décongélation.



7. Au terme de la décongélation, l'afficheur indique le message STOP clignotant et un signal sonore intervient ; on peut le désactiver en appuyant sur la manette des fonctions.



Paramètres présélectionnés :

dE	Type	Poids (g)	Temps (min.)
d01	Viandes	500	105
d02	Poisson	400	40
d03	Fruits	300	45
d04	Pain	300	20

Levage

i Pour une pâte bien levée, positionnez un récipient contenant de l'eau sur la sole du four.

1. Enfoncez et tournez la manette des fonctions pour sélectionner la fonction de levage.



2. Appuyez sur la manette des fonctions pour démarrer le levage.
3. Tandis que la fonction est en cours, on peut sélectionner un minuteur (voir « Minuteur »), une durée de levage (voir « Cuisson temporisée ») ou un levage retardé (voir « Cuisson programmée »). Appuyez sur la manette de programmation pour apporter les modifications souhaitées.

i Sauf en cas de sélection différente, le levage a une durée maximale de 13 heures.

i Durant la fonction levage, la lumière à l'intérieur de la chambre de levage reste éteinte.

4. Au terme du levage, un signal sonore intervient ; on peut le désactiver en appuyant sur la manette des fonctions.

La fonction levage ne prévoit pas la modification de la température.



Utilisation

Shabat



L'appareil aura des comportements particuliers avec cette fonction :

- La cuisson peut continuer pendant une durée indéterminée ; il est impossible de sélectionner une durée de cuisson.
- Aucun type de préchauffage ne sera effectué.
- La température de cuisson sélectionnable varie entre 60-100 °C.
- Lampe du four désactivée, une intervention quelconque comme l'ouverture de la porte (si présente) ou l'activation manuelle par l'intermédiaire de la manette n'active pas la lampe.
- Turbine interne désactivée.
- Lumière des manettes et indications sonores désactivées.



Après l'activation de la fonction Shabat, aucun paramètre ne pourra être modifié.

Aucune action sur les manettes n'aura d'effet ; seule la manette des fonctions reste active pour pouvoir revenir au menu principal.

1. Enfoncez et tournez la manette des fonctions pour sélectionner la fonction Shabat.



2. Enfoncez et tournez la manette de programmation pour sélectionner la température souhaitée (de 60°C à 100°C).



3. Appuyez sur la manette de programmation pour confirmer les paramètres introduits.
4. Appuyez sur la manette des fonctions pour démarrer la fonction Shabat.
5. Pour quitter la fonction, maintenez la manette des fonctions enfoncée pendant au moins 5 secondes.



3.7 Menu secondaire

L'appareil est aussi muni d'un menu secondaire escamotable qui permet à l'utilisateur :


- d'activer ou désactiver la Sécurité Enfants.
- d'activer ou désactiver le mode Show Room (qui désactive tous les éléments chauffants, en faisant fonctionner uniquement le panneau de commandes).
- d'activer ou désactiver le mode Faible Puissance (puissance éco).
- d'activer ou désactiver la temporisation de la lampe (éclairage éco).

Lorsque l'appareil est en Stand-By

1. Tournez la manette de programmation vers la droite pour activer la lampe interne.
2. Enfoncez et maintenez la manette des fonctions enfoncée pendant au moins 5 secondes.
3. Tournez la manette de programmation vers la droite ou vers la gauche pour modifier l'état de la sélection (ON/OFF).
4. Appuyez sur la manette de programmation pour passer au mode successif.

Mode Sécurité Enfants : En activant ce mode, les commandes se bloquent automatiquement au bout d'une minute de fonctionnement sans l'intervention de l'utilisateur.



Durant le fonctionnement normal, il est signalé par l'allumage du voyant .

Pour désactiver le blocage temporairement durant une cuisson, maintenez la manette de programmation enfoncée pendant 5 secondes. Une minute après le dernier réglage, le verrouillage redevient actif.



Si l'on touche ou si l'on modifie les positions des manettes de la température et des fonctions, l'afficheur indique le message

bLoC pendant deux secondes.



Même lorsque le mode de sécurité enfants est actif, on peut éteindre l'appareil instantanément en enfonçant la manette des fonctions pendant 3 secondes.



Utilisation

Mode Show Room (uniquement pour les exposants) : En activant ce mode, l'appareil désactive tous les éléments chauffants tout en maintenant le panneau de commandes actif.



Pour utiliser le four normalement, réglez ce mode sur **OFF**.


Mode Faible Puissance : Lorsqu'on active ce mode de fonctionnement, l'appareil limite la puissance utilisée.

Indiquée pour utiliser simultanément plusieurs appareils électroménagers.



HI : puissance normale.


LO : faible puissance.

i Si le mode est actif sur l'afficheur, le voyant  s'allume.



En activant le mode faible puissance, les temps de préchauffage et de cuisson peuvent se prolonger.



Si le mode est actif sur l'afficheur, le voyant  s'allume.



Maintien au chaud

Ce mode permet à l'appareil, au terme d'une cuisson au cours de laquelle on a sélectionné une durée (si celle-ci n'est pas interrompue manuellement), de garder au chaud (à de basses températures) les aliments qu'on vient de cuire et de préserver le goût et le parfum obtenus au cours de la cuisson.



Pour utiliser l'appareil normalement, réglez ce mode sur OFF.

Mode de temporisation de la lampe

Pour économiser davantage l'énergie, la lampe s'éteint automatiquement une minute après le début de la cuisson.



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



Le contrôle manuel d'allumage/ extinction est toujours disponible en tournant la manette programmation vers la droite dans les deux sélections.



4 Nettoyage et entretien

4.1 Avertissements



Utilisation impropre
Risque de dommages aux surfaces

- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de détergents abrasifs, corrosifs ou contenant du chlore, de l'ammoniaque ou de l'eau de Javel (ex. produits en poudre, détachants, etc.).
- N'utilisez pas de matériaux rêches, abrasifs ou de racloirs métalliques tranchants.

4.2 Nettoyage de l'appareil



On conseille d'utiliser les produits de nettoyage distribués par le fabricant.

Conseils pour le nettoyage de la chambre de cuisson

Pour une bonne conservation de la chambre 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 chambre de cuisson pour ne pas endommager l'émail. Sortez toutes les parties amovibles, avant tout nettoyage.

Pour faciliter les opérations de nettoyage, on conseille de démonter :

- la porte
- les supports des grilles/lèche-frites
- le joint du four (à l'exception des modèles à pyrolyse).



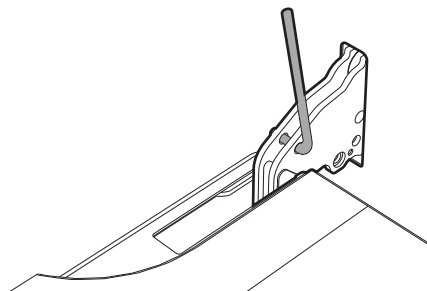
Si l'on utilise des produits de nettoyage spécifiques, on conseille de faire fonctionner l'appareil à la température maximale pendant environ 15/20 minutes, afin d'éliminer les éventuels résidus.

4.3 Démontage de la porte

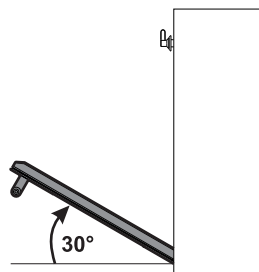
Pour faciliter le nettoyage, on conseille d'enlever la porte et de la placer sur un chiffon.

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.

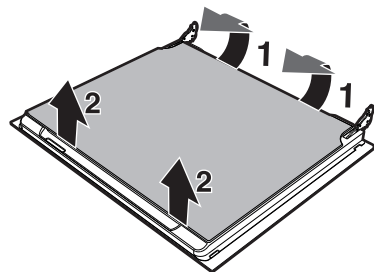
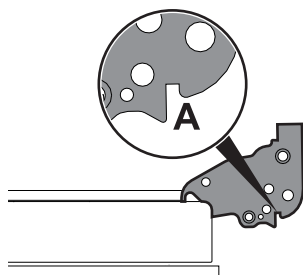


2. Saisissez la porte des deux côtés avec les deux mains, soulevez-la vers le haut en formant un angle d'environ 30° et extrayez-la.

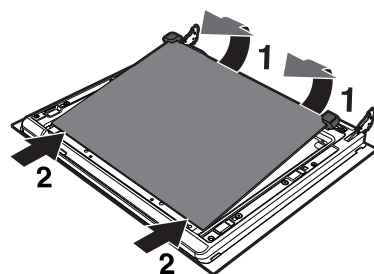




3. Pour remonter la porte, insérez les charnières dans les fentes prévues situées sur l'appareil en vous assurant que les rainures **A** sont complètement posées contre les fentes. Abaissez la porte puis, après l'avoir positionnée, sortez les pivots des trous des charnières.



3. Certains modèles sont équipés d'une vitre intermédiaire. Démontez la vitre intermédiaire en la soulevant vers le haut.



4.4 Nettoyage des vitres de la porte

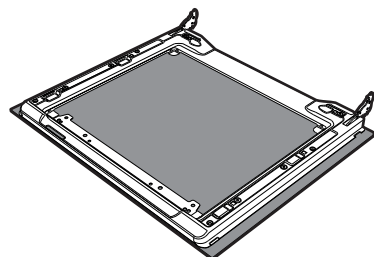
On conseille de nettoyer constamment les vitres de la porte. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de saleté résistante, lavez avec une éponge humide et un détergent normal.

Démontage des vitres internes

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

1. Démontez la vitre interne en la tirant délicatement par l'arrière vers le haut, en suivant le mouvement indiqué par les flèches (1).
2. Ensuite, tirez la vitre par l'avant vers le haut (2). De cette manière, on dégage de leurs logements les 4 pivots fixés à la vitre sur la porte du four.

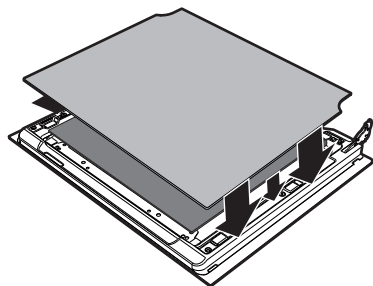
4. Nettoyez la vitre externe et les vitres démontées précédemment. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de crasse persistante, lavez avec une éponge humide et du détergent neutre.





Nettoyage et entretien

5. Remettez les vitres en place en suivant les opérations de démontage en sens inverse.
6. Repositionnez la vitre interne. Veillez à centrer et à encastrer les 4 pivots dans leurs logements sur la porte, par une légère pression.

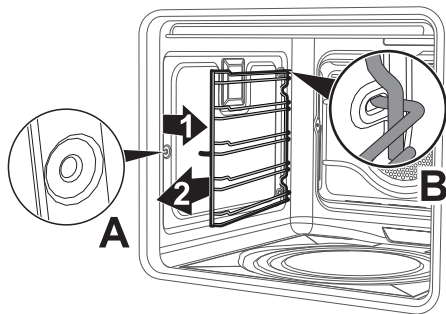


Démontage des glissières de support pour grilles et lèche-frites

Le démontage des glissières de support des grilles/lèche-frites facilite ultérieurement le nettoyage des parties latérales. Cette opération doit être effectuée chaque fois que vous utilisez le cycle de nettoyage automatique (sur certains modèles uniquement).

Pour démonter les glissières de support des grilles/lèche-frites :

1. Tirez la structure vers l'intérieur du four pour la dégager de l'encastrement **A**.
2. Ensuite, sortez-le des logements situés à l'arrière **B**.
3. Au terme du nettoyage, répétez les opérations qu'on vient de décrire pour repositionner les supports des grilles/lèche-frites.

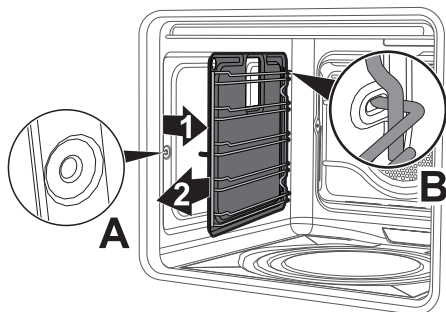


Démontage des panneaux autonettoyants et des supports des grilles/lèche-frites (sur certains modèles uniquement)

Le démontage des panneaux autonettoyants et des supports des grilles/lèche-frites facilite ultérieurement le nettoyage des parties latérales.

Pour démonter les glissières de support des grilles/lèche-frites :

1. Tirez la structure vers l'intérieur du four pour la dégager de l'encastrement **A**.
2. Ensuite, sortez-le des logements situés à l'arrière **B**.
3. Au terme du nettoyage, répétez les opérations qu'on vient de décrire pour repositionner les supports des grilles/lèche-frites.





Régénération des panneaux autonettoyants (cycle de catalyse) (sur certains modèles uniquement)

Le cycle de régénération des panneaux autonettoyants est une méthode pour le nettoyage avec réchauffage indiquée pour éliminer des petits résidus de nature grasse et non sucrée.

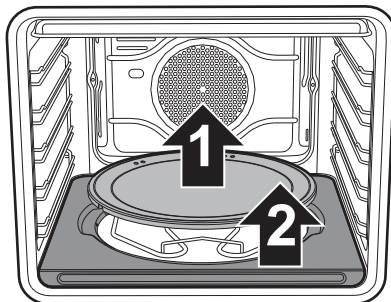
1. Nettoyez d'abord la sole et la protection supérieure (si présente) avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau et d'un produit vaisselle neutre. Rincez bien.
2. Sélectionnez un cycle de régénération en sélectionnant une fonction ventilée à la température maximale pendant une heure.
3. Si les panneaux sont particulièrement sales, après le cycle de régénération, démontez-les et lavez-les avec un détergent neutre pour vaisselle. Rincez-les et séchez-les.
4. Remontez les panneaux et sélectionnez une fonction ventilée à la température de 180° C pendant une heure, de manière à bien les sécher.



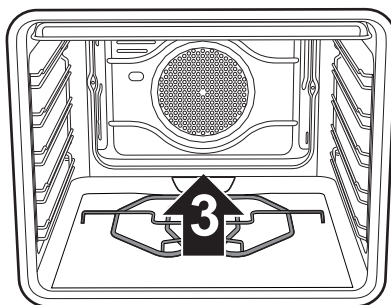
On conseille d'effectuer un cycle de régénération des panneaux autonettoyants tous les 15 jours.

Sur les modèles pizza uniquement :

Retirez d'abord le couvercle de la plaque à pizza (1) puis la sole (2) sur laquelle elle est positionnée. La sole doit être soulevée vers le haut de quelques millimètres puis extraite vers l'extérieur.



Soulevez de quelques centimètres vers le haut l'extrémité de la résistance de la sole (3) et nettoyez la sole du four.



Remplacez la sole d'appui de la plaque à pizza, en la poussant contre le panneau de fond du four et abaissez-la de manière à ce que la plaquette de la résistance s'encastre dans la base.



Nettoyage et entretien

4.5 Vapor Clean (sur certains modèles uniquement)

i Vapor Clean est un procédé de nettoyage assisté qui facilite l'élimination de la crasse. Grâce à ce procédé, on peut nettoyer la chambre de cuisson avec une facilité extrême. Les résidus de crasse sont ramollis par la chaleur et par la vapeur d'eau, ce qui facilite leur élimination.



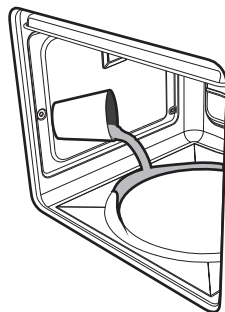
Utilisation impropre Risque de dommages aux surfaces

- Éliminez de l'intérieur de la chambre de cuisson les résidus consistants d'aliments ou les débordements datant des cuissons précédentes.
- Effectuez les opérations relatives au nettoyage assisté exclusivement lorsque le four est froid.

Opérations préliminaires

Avant de démarrer la fonction Vapor Clean :

- **Pour les modèles Multifonction :**
Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur du four. La protection supérieure (si présente) peut rester à l'intérieur du four.
- S'ils sont présents, démontez les panneaux autonettoyants (voir « Démontage des panneaux autonettoyants et des supports des grilles/lèche-frites (sur certains modèles uniquement) »).
- Versez environ 40cc d'eau sur la sole du four. Veillez à ne pas sortir de la cavité.

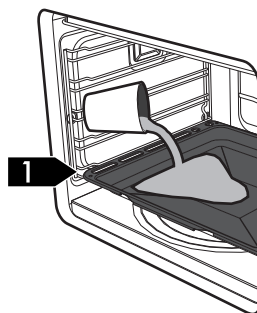


- **Pour les modèles avec Plaque à pizza :**
Sortez les accessoires présents à l'intérieur du four sauf les supports des grilles/lèche-frites. La protection supérieure (si présente) peut rester à l'intérieur du four.



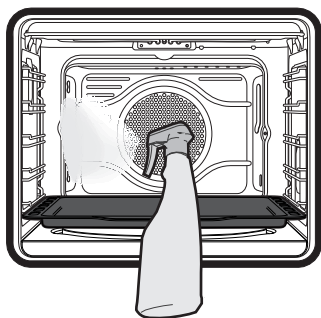
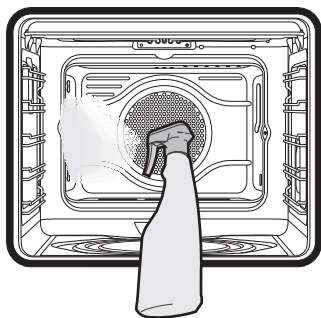
On conseille de positionner le couvercle dans le logement sur la sole de la chambre de cuisson à la place de la plaque à pizza.

- Positionnez une lèche-frite sur le premier niveau inférieur.
- Versez environ 40cl d'eau sur la lèche-frite. Veillez à ce que l'eau ne déborde pas de la lèche-frite.





- Pour les modèles Multifonction et avec **Plaque à Pizza** : Nébulisez une solution d'eau et de détergent pour vaisselle à l'intérieur du four au moyen d'un nébuliseur. Dirigez le jet vers les parois latérales, vers le haut, le bas et le déflecteur.



On conseille d'effectuer un maximum de 20 nébulisations.

- Fermez la porte.
- Durant le cycle de nettoyage assisté, lavez séparément les panneaux autonettoyants (si présent) démontés précédemment avec de l'eau tiède et un peu de détergent.

Réglage de la fonction Vapor Clean

i Si la température interne est supérieure à celle prévue pour la fonction Vapor Clean, le cycle est immédiatement arrêté, l'afficheur indique le message **Stop** et un signal sonore intervient. Laissez refroidir l'appareil avant d'activer la fonction Vapor Clean.

1. Enfoncez et tournez la manette des fonctions pour sélectionner la fonction Vapor Clean.



2. L'afficheur indique la durée de la fonction Vapor Clean.

i Les paramètres de durée et de température ne sont pas modifiables de la part de l'utilisateur.

3. Appuyez sur la manette des fonctions pour démarrer la fonction Vapor Clean.









Nettoyage et entretien

4. Au terme de la fonction Vapor Clean, l'afficheur indique le message STOP clignotant et un signal sonore intervient ; on peut le désactiver en appuyant sur la manette des fonctions.



Sélection de la 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, appuyez sur la manette de programmation. L'afficheur indique l'heure actuelle, la température et le voyant  s'allume.
2. Tournez la manette de programmation pour régler l'heure à laquelle on souhaite terminer la fonction Vapor Clean.
3. Appuyez sur la manette de programmation pour confirmer les données introduites. Les voyants   et  restent fixes et l'appareil reste en attente d'atteindre l'heure de démarrage sélectionnée pour la fonction Vapor Clean.

Fin de la fonction Vapor Clean

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

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

- On conseille de sécher la chambre 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 chambre de cuisson avec un cycle simultané de catalyse (voir « Régénération des panneaux autonettoyants (cycle de catalyse) (sur certains modèles uniquement) »).



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.



4.6 Pyrolyse (sur certains modèles uniquement)



La Pyrolyse est un procédé de nettoyage automatique à haute température qui dissout la saleté. Grâce à ce procédé, on peut nettoyer l'intérieur de la chambre de cuisson avec une facilité extrême.



Utilisation impropre
Risque de dommages aux surfaces

- Éliminez de l'intérieur de la chambre de cuisson les résidus consistants d'aliments ou les débordements datant des cuissons précédentes.
- Éteignez les brûleurs où les plaques électriques du plan de cuisson éventuellement installé au-dessus du four.

Opérations préliminaires

Avant de démarrer la pyrolyse :

- Nettoyez la vitre interne en suivant les indications usuelles de nettoyage.
- 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.
- Sortez tous les accessoires présents à l'intérieur de la chambre de cuisson.
- Enlevez les glissières de support pour grilles / lèchefrites.
- Enlevez la protection supérieure (si elle est présente).
- Fermez la porte.

Sélection de la Pyrolyse

1. Enfoncez et tournez la manette des fonctions pour sélectionner la fonction Pyrolyse éco ou Pyrolyse.



2. L'afficheur indique la durée de la pyrolyse.
3. Enfoncez et tournez la manette de programmation pour sélectionner la durée de la Pyrolyse d'un minimum de 2 heures un maximum de 3 heures (à l'exception de la fonction **PECO** (dont la durée est fixée sur la valeur de 2 heures).
4. Appuyez sur la manette de programmation pour confirmer les données introduites.
5. Enfoncez la manette des fonctions pour démarrer la Pyrolyse.




Durée conseillée de la pyrolyse :

- Peu sale : 2 heures.
- Moyennement sale : 2 heures et demie
- Très sale : 3 heures.



Nettoyage et entretien


Pyrolyse

1. Environ deux minutes après le début de la Pyrolyse, le voyant  s'allume pour indiquer que la porte est bloquée par un dispositif qui empêche toute tentative d'ouverture.

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


2. Au terme de la Pyrolyse, l'afficheur indique le message STOP clignotant et un signal sonore intervient ; on peut le désactiver en appuyant sur la manette des fonctions.



3. La porte reste bloquée jusqu'à quand la température à l'intérieur du four revient au niveau de sécurité. Attendez que le four ait refroidi (le voyant  s'éteint) et récupérez les résidus à l'intérieur de la chambre de cuisson avec un chiffon humide en microfibre.

i 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.




i Durant la Pyrolyse, les turbines produisent un bruit plus intense dû à l'augmentation de la vitesse de rotation. Ce fonctionnement, conçu pour favoriser la dissipation de la chaleur, est tout à fait normal. 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.

 Si le résultat de la Pyrolyse n'est pas satisfaisant à la durée minimale, il est recommandé de sélectionner un temps supérieur pour les cycles de nettoyage successifs.



Réglage de la Pyrolyse programmée

L'heure de début de la pyrolyse peut être programmée.

1. Enfoncez la manette programmation après avoir sélectionné la fonction Pyrolyse et la durée (à l'exception de la fonction Pyrolyse éco). L'afficheur indique l'heure actuelle, la température et le voyant  s'allume.
2. Tournez la manette de programmation pour régler l'heure à laquelle on souhaite terminer la Pyrolyse.
3. Appuyez sur la manette de programmation pour confirmer les données introduites. Les voyants  et  restent fixes et l'appareil reste en attente d'atteindre l'heure de démarrage sélectionnée pour la Pyrolyse.



Il est impossible de sélectionner une fonction lorsque le verrouillage de la porte est activé. Il est toutefois possible de mettre l'appareil hors tension au moyen des commandes spécifiques.

4.7 Entretien extraordinaire



Pièces sous tension électrique
Danger d'électrocution

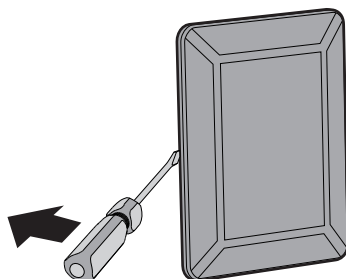
- Mettez l'appareil hors tension.

Remplacement de la lampe d'éclairage interne

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



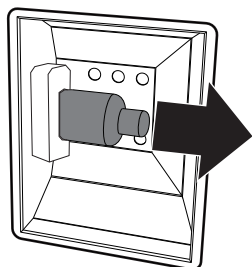
Veillez à ne pas rayer l'émail de la paroi de la chambre de cuisson.





Nettoyage et entretien

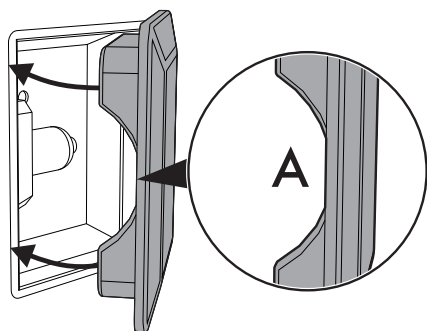
4. Dévissez et enlevez l'ampoule.



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.

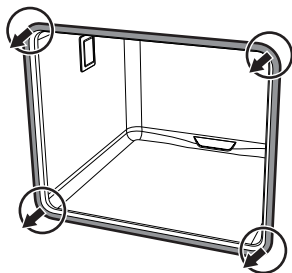


7. Enfoncez le couvercle à fond de manière à ce qu'il adhère parfaitement à la douille.

Démontage et montage du joint du four (à l'exception des modèles à pyrolyse)

Pour démonter le joint du four :

- Décrochez les crochets situés aux 4 coins et tirez le joint du four vers l'extérieur.



Pour monter le joint du four :

- Accrochez les crochets situés aux 4 coins du joint du four.

Conseils pour l'entretien du joint du four.

Le joint du four doit être souple et élastique.

- Pour maintenir la propreté du joint du four, utilisez une éponge non abrasive et lavez à l'eau tiède.



5 Installation

5.1 Branchement électrique



Tension électrique
Danger d'électrocution

- 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.
- Mettez l'appareil hors tension.

Informations générales

Vérifiez que les caractéristiques du réseau électrique sont adéquates aux données indiquées sur la plaque.

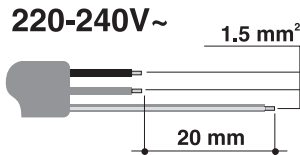
La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage, est placée dans une position bien visible sur l'appareil.

N'enlevez jamais la plaque.

L'appareil fonctionne à 220-240 V \sim .

Utilisez un câble à trois pôles du type H05V2V2-F (câble 3 x 1,5 mm², en se référant à la section du conducteur interne).

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



Branchement fixe

Préparez sur la ligne d'alimentation un dispositif d'interruption omnipolaire conformément aux règles d'installation.

Le dispositif d'interruption doit être situé dans une position facilement accessible et à proximité de l'appareil.

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.

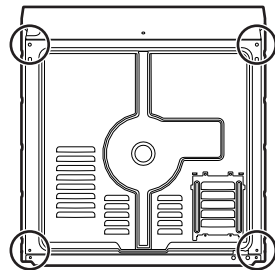
5.2 Remplacement du câble



Tension électrique
Danger d'électrocution

- Mettez l'appareil hors tension.

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 plan de cuisson éventuel) suivent le parcours optimal de manière à éviter tout contact avec l'appareil.



Installation

5.3 Positionnement



Appareil lourd
Danger de blessures par écrasement

- Positionnez l'appareil dans le meuble avec l'aide d'une autre personne.



Pression sur la porte ouverte
Risque de dommages à l'appareil

- 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.

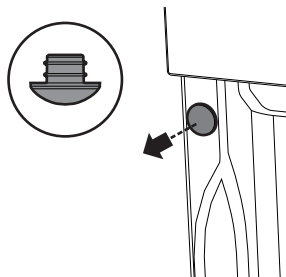


Dégagement de chaleur durant le fonctionnement de l'appareil
Risque d'incendie

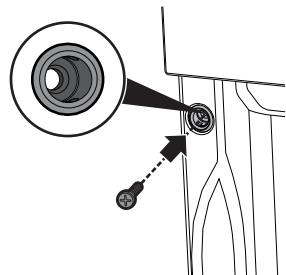
- Vérifiez que le matériau du meuble résiste à la chaleur.
- Vérifiez que le meuble a les ouvertures nécessaires.

Douilles de fixation

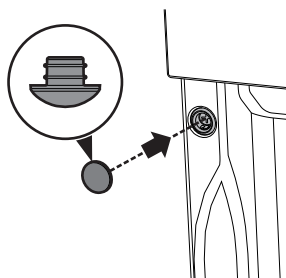
1. Enlevez les bouchons des douilles introduits à l'avant de l'appareil.



2. Positionnez l'appareil dans l'emplacement.
3. Fixez l'appareil au meuble en utilisant les vis.

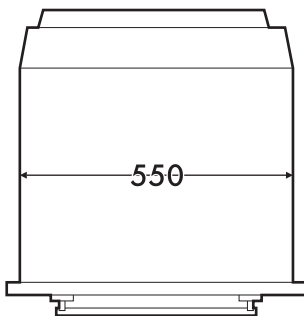
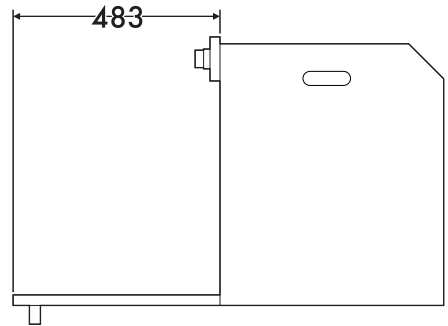
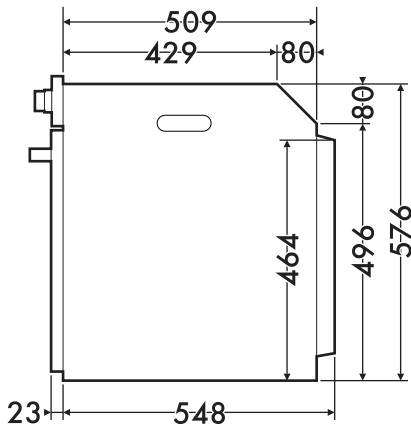
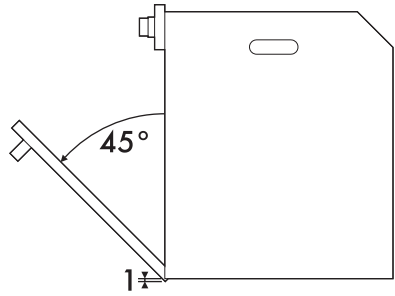
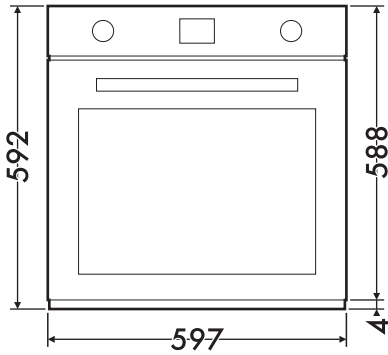


4. Couvrez les douilles avec les bouchons démontés précédemment.





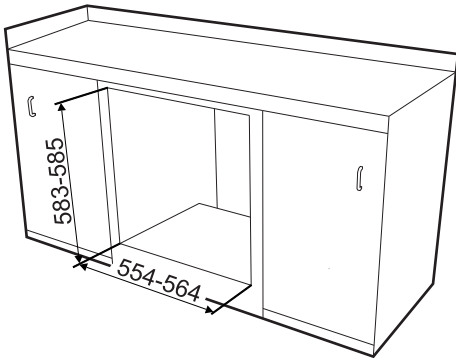
Dimensions hors tout de l'appareil (mm)



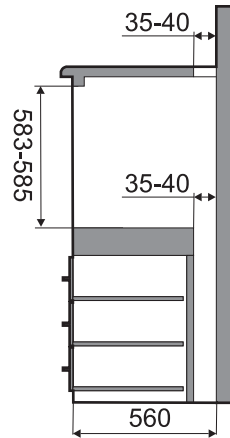
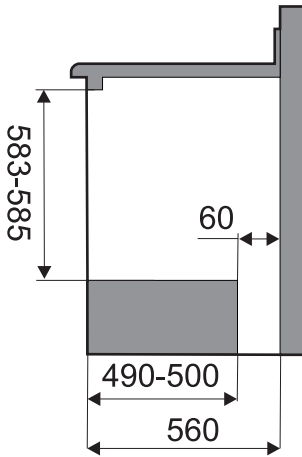
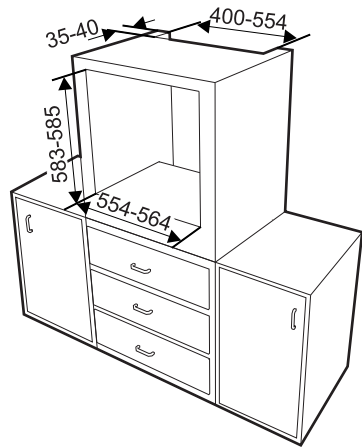


Installation

Encastrement sous les plans de travail (mm)



Encastrement en colonne (mm)



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



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