

Sommaire

1 Avertissements	88
1.1 Avertissements généraux de sécurité	88
1.2 Responsabilité du fabricant	89
1.3 But de l'appareil	89
1.4 Élimination	89
1.5 Plaque d'identification	90
1.6 Ce manuel d'utilisation	90
1.7 Comment lire le manuel d'utilisation	90
2 Description	91
2.1 Description générale	91
2.2 Panneau de commandes	92
2.3 Autres parties	93
2.4 Accessoires disponibles	93
2.5 Autres récipients pour la cuisson	94
3 Utilisation	95
3.1 Avertissements	95
3.2 Première utilisation	96
3.3 Utilisation des accessoires	96
3.4 Utilisation du four	97
3.5 Fonctions spéciales	107
3.6 Fonctions auxiliaires	109
3.7 Conseils pour la cuisson	111
3.8 Menu secondaire	112
4 Nettoyage et entretien	115
4.1 Avertissements	115
4.2 Nettoyage des surfaces	115
4.3 Nettoyage ordinaire quotidien	115
4.4 Taches d'aliments ou résidus	115
4.5 Démontage de la porte	115
4.6 Nettoyage des vitres de la porte	116
4.7 Démontage des vitres internes	116
4.8 Nettoyage de l'intérieur de la cavité de cuisson	118
4.9 Fonctions auxiliaires de nettoyage et entretien	120
4.10 Entretien extraordinaire	123
5 Installation	124
5.1 Branchement électrique	124
5.2 Remplacement du câble	124
5.3 Positionnement	125

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

1 Avertissements

1.1 Avertissements généraux de sécurité

Dommages corporels

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chaudes durant l'utilisation. Ne laissez pas les enfants s'approcher.
- Ne touchez pas les éléments chauffants durant l'utilisation.
- Éloignez les enfants de moins de 8 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 d'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.
- Ne nettoyez pas immédiatement après l'extinction, mais attendez le refroidissement de l'appareil.

- 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.

Dommages 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) car ils risquent de les casser.
- 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.
- N'enlevez pas le joint situé sur la façade de la cavité de cuisson.

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'instructions ;
- 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.



Avertissements

- 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.

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 concernant l'installation, la mise en fonction et l'essai.



Avertissement de sécurité



Information



Suggestion

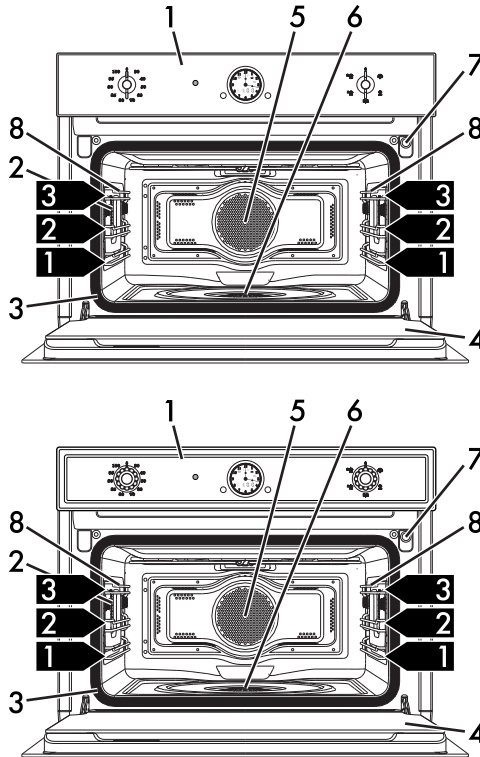
1. Séquence d'instructions pour l'utilisation.

- Instruction d'utilisation individuelle.



2 Description

2.1 Description générale



1 Panneau de commandes

2 Lampe

3 Joint

4 Porte

5 Turbine

6 Bac d'évaporation

7 Tuyau de remplissage en eau

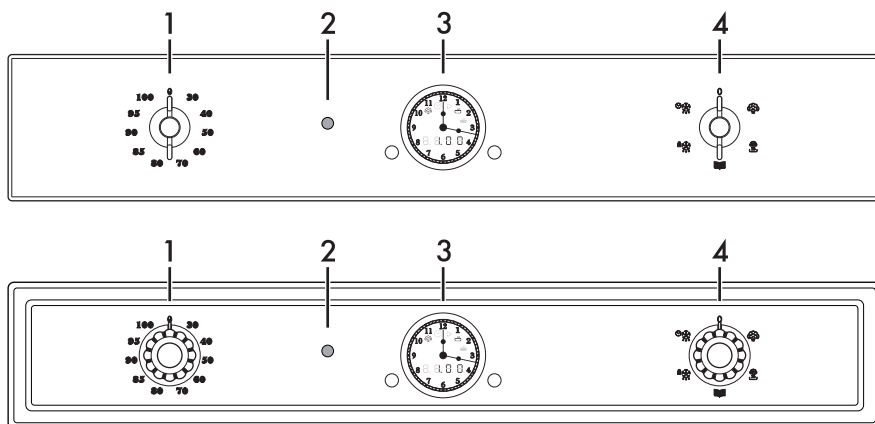
8 Glissières de support pour grilles

1,2,3 Niveau de la glissière



Description

2.2 Panneau de commandes



1 Manette de la température

Cette manette permet de sélectionner la température de cuisson.

2 Voyant du thermostat

Quand il clignote il indique que l'appareil est en train de chauffer pour atteindre la température réglée. Quand la température est atteinte, le voyant du thermostat reste toujours allumé jusqu'à l'arrêt de l'appareil.

3 Horloge

Il affiche l'heure actuelle, la température de cuisson sélectionnée et le temps éventuel fixé.

4 Manette des fonctions

Cette manette permet de :

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



Après chaque utilisation, remettez toujours la manette des fonctions sur la position **0**.



2.3 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 (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.

Éclairage interne

L'éclairage interne de l'appareil se déclenche :

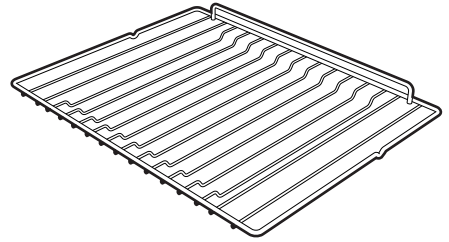
- quand on ouvre la porte ;
- quand une quelconque fonction démarre.



Il est impossible d'éteindre l'éclairage interne lorsque la porte est ouverte.

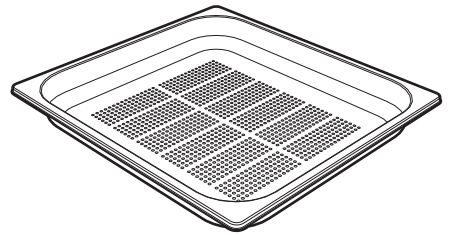
2.4 Accessoires disponibles

Grille



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

Lèchefrite percée

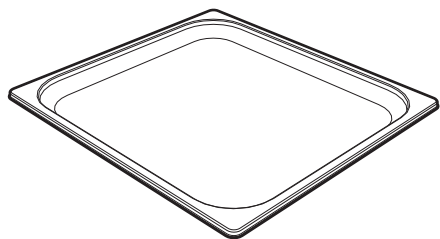


Utile pour cuire le poisson et les légumes à la vapeur.



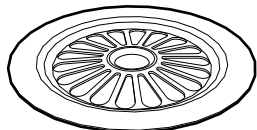
Description

Lèche-frite



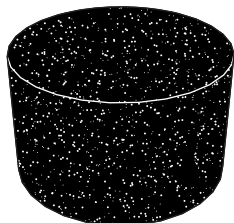
Utile pour la cuisson des gâteaux (avec des durées de cuisson inférieures à 25 minutes ou des cuissons sans vapeur), du riz, des légumes secs et des céréales ; elle est également indispensable pour récupérer les liquides provenant de la cuisson à vapeur ou de la décongélation des aliments présents sur la lèche-frite percée située au-dessus.

Couvercle du bac d'évaporation



Utile pour distribuer uniformément la vapeur à l'intérieur de la cavité de cuisson.

Éponge



Utile pour éliminer la condensation à l'intérieur de la cavité de cuisson.

i

Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.

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.

2.5 Autres récipients pour la cuisson

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



3 Utilisation

3.1 Avertissements



Haute température à l'intérieur de la cavité 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 lorsque vous manipulez les aliments à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Durant ou après le processus de cuisson, ouvrez avec prudence la porte de l'appareil.
- Faites attention car la vapeur n'est pas visible à certaines températures.
- Ne cuisinez pas d'aliments contenant de grandes quantités de boissons hautement alcoolisées. Les vapeurs de l'alcool dans la cavité de cuisson risquent de prendre feu.
- Ne touchez pas les éléments chauffants à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- Ne permettez pas aux enfants de s'approcher de l'appareil durant son fonctionnement.



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

- Pour la cuisson à la vapeur, introduisez toujours la lèchefrite sous la lèchefrite percée de manière à récupérer l'égouttement des liquides.
- Ne couvrez pas le fond de la cavité de cuisson avec des feuilles d'aluminium.
- Le fond de la cavité de cuisson et le bac d'évaporation doivent toujours rester libres.
- La vaisselle doit toujours résister à la vapeur et à la chaleur.
- N'utilisez pas de moules en silicone pour les cuissons à la vapeur.
- 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 sur le fond de la cavité de cuisson.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.



Utilisation



Haute température à l'intérieur de la cavité 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 de 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 cavité de cuisson.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant la cuisson, car des graisses et des huiles peuvent s'écouler.
- Sortez du four toutes les lèchefrites et les grilles non utilisées pendant la cuisson.

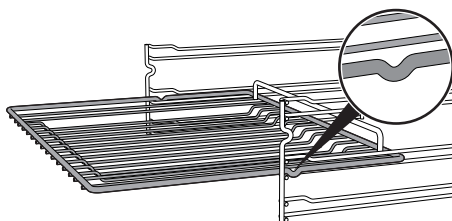
5. Pour pouvoir commencer à utiliser l'appareil, il est nécessaire de régler l'heure actuelle (voir « Réglage de l'heure »).

3.3 Utilisation des accessoires

Grilles

Les grilles 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 les grilles délicatement à fond dans la cavité de cuisson.



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

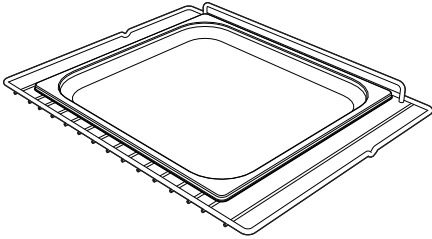
3.2 Première utilisation

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. Pour éliminer d'éventuels résidus de fabrication, sélectionnez une cuisson à la température maximale pendant une durée d'au moins 20 minutes (voir 3.4 Utilisation du four).

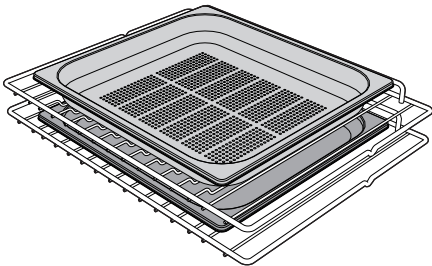


Lèche-frites

La lèche-frite doit être insérée dans la cavité de la grille de la grille.

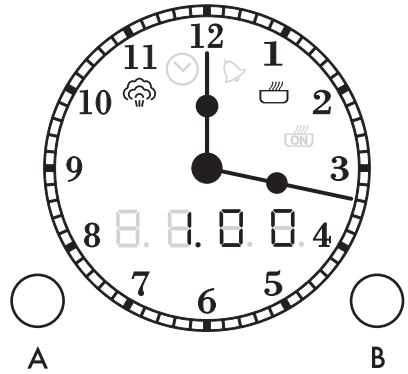


En particulier, la lèche-frite percée doit être introduite dans la cavité de la grille en dessous de la lèche-frite. Il sera ainsi possible de récupérer les liquides séparément des aliments en cours de cuisson.



3.4 Utilisation du four

Horloge



 Voyant vapeur

 Voyant horloge

 Voyant temporisateur minuteur

 Voyant cuisson temporisée

 Voyant cuisson différée


A Bouton de réglage


B Bouton de confirmation



Utilisation

Réglage de l'heure

À la première utilisation, ou après une coupure de courant, le voyant horloge  clignote sur l'horloge.

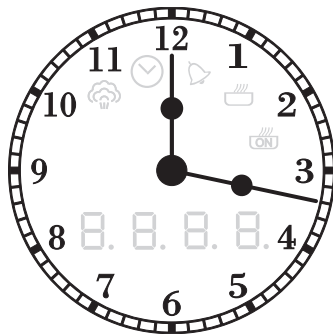
1. Tournez le bouton de réglage dans le sens horaire/antihoraire jusqu'au réglage de l'heure actuelle.
2. Au bout de 5 secondes, le voyant de l'horloge  s'éteint et l'horloge commence à fonctionner normalement.

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

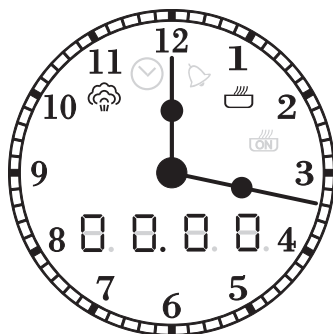
3. Pour régler encore l'horloge, assurez-vous qu'aucune fonction ne soit active (la **manette de la température** et la **manette des fonctions** doivent être en position **0**).
4. Tournez le bouton de réglage dans le sens horaire/antihoraire.

Conditions de fonctionnement

Stand-by : Quand aucune fonction n'est sélectionnée l'horloge indique l'heure courante.



ON : Il faut tourner la manette des fonctions sur une position différente de **0** pour démarrer une fonction quelconque. L'horloge affiche les paramètres réglés comme température, durée et température sélectionnée atteinte.










Cuisson à la vapeur

i Le système de cuisson à la vapeur cuit beaucoup plus doucement tout type d'aliment. De plus, il est indiqué pour décongeler rapidement, pour réchauffer les aliments sans les durcir ou les sécher et pour dessaler naturellement les aliments conservés dans le sel.

Sélection de la cuisson à la vapeur

 Ne posez aucun objet ni aliment sur le fond de la cavité de cuisson. Le fond de la cavité de cuisson et le bac d'évaporation doivent toujours rester libres.



1. Introduisez les aliments dans la cavité de cuisson.
2. Tournez la manette des fonctions sur le symbole vapeur . Sur l'horloge les voyants cuisson temporisée  et vapeur  clignotent et l'afficheur montre la durée par défaut  (heures/minutes).
3. Tournez le bouton de réglage dans le sens horaire/antihoraire pour régler la valeur de la durée (max 2 heures).





i Il n'est pas possible d'activer une cuisson à la vapeur sans régler une durée de cuisson.

4. Attendez quelques secondes ou appuyez sur le bouton de réglage pour confirmer la durée de la cuisson.

Il est maintenant possible de sélectionner une cuisson différée.

i La cuisson différée est la fonction qui permet de terminer automatiquement la cuisson à une heure définie sélectionnée par l'utilisateur, suivie de l'extinction automatique de l'appareil.

Si vous ne voulez pas régler de cuisson différée, il suffit d'attendre quelques secondes ou d'appuyer sur le bouton de réglage jusqu'à ce que les voyants de cuisson temporisée  et vapeur  clignotent, autrement procédez comme indiqué au point 6.

5. Appuyez sur le bouton de réglage. Sur l'horloge le symbole  clignote et l'afficheur montre le temps de retard par défaut  (heures/minutes).
6. Dans les 5 secondes, tournez le bouton de réglage dans le sens horaire/antihoraire pour régler la valeur de la durée (max 2 heures).
7. Appuyez sur le bouton de réglage ou attendez 5 secondes après le dernier réglage : sur l'horloge les voyants cuisson temporisée  et vapeur  clignotent.



Utilisation

8. Tournez la manette de la température sur la température souhaitée (de 30°C à 100°C).

i Dans la cuisson à la vapeur, il est impossible de régler une température supérieure à 100°C. Si la manette de température est tournée au-delà de cette valeur, automatiquement l'appareil ne dépassera pas la température de 100°C

9. Appuyez sur le bouton de confirmation : sur l'horloge les voyants cuisson temporisée  et vapeur  cessent de clignoter et l'afficheur montre les messages **H2O** et **ln** clignotants pour indiquer la demande de remplissage du réservoir en eau.

Remplissage du réservoir



- Utilisez de l'eau fraîche du robinet, peu calcaire, de l'eau adoucie ou de l'eau minérale plate.
- N'utilisez ni de l'eau distillée, ni l'eau du robinet contenant une grande quantité de chlorure (> 40 mg/l) ni d'autres liquides.

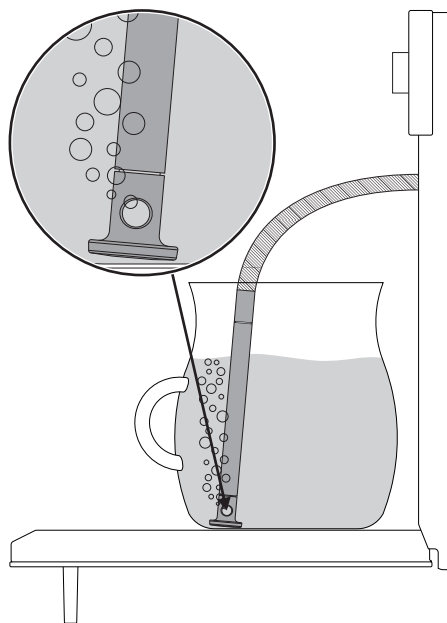
10. Remplissez un récipient (par exemple une carafe) avec une quantité d'eau suffisante pour toute la durée de la cuisson (pour une cuisson d'une durée maximale de 75 minutes, comptez environ un litre et demi d'eau).

11. Ouvrez la porte de l'appareil.

12. Posez le récipient sur la porte ouverte.

i REMARQUE : le récipient contenant l'eau doit avoir un poids brut inférieur à 5 kg.

13. Extrayez le tube de son logement et immergez l'extrémité jusqu'au fond du récipient.



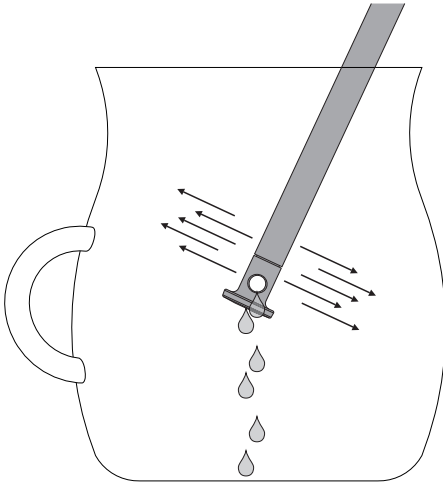


14. Appuyez sur le bouton de confirmation pour commencer le chargement de l'eau dans le réservoir de l'appareil.

i L'appareil charge automatiquement la quantité d'eau nécessaire pour la cuisson en fonction de sa durée.

i S'il manque de l'eau, l'appareil arrête automatiquement la cuisson en cours, un signal sonore se déclenche et l'afficheur demande de remplir le réservoir avec de l'eau.

15. Au terme du chargement (signalé par un signal sonore), secouez le tuyau pour éliminer d'éventuels résidus d'eau.




16. Rangez le tube dans son logement, enlevez le récipient d'eau et fermez la porte.

i À la fermeture de la porte, un système automatique aspire l'éventuel résidu d'eau resté dans le tube pour éviter les égouttements. Vous pourrez entendre un bruit de bouillonnement tout à fait normal.

17. Appuyez sur le bouton de confirmation pour commencer la cuisson à la vapeur.

i À chaque ouverture de la porte, la fonction en cours s'arrête et elle reprend automatiquement à la fermeture de cette dernière.

 Pour interrompre la cuisson à tout moment maintenez la pression sur le bouton de confirmation pendant quelques secondes et remettez la manette des fonctions et la manette de la température sur la position de **0**.

i À chaque ouverture de la porte, la fonction en cours s'arrête et elle reprend automatiquement à la fermeture de cette dernière.



Utilisation

Phase de préchauffage


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

Cette phase est signalée par le clignotement du voyant du thermostat.

Au terme du préchauffage, le voyant du thermostat reste toujours allumé, un signal sonore se déclenche et la cuisson continue automatiquement.

Modification des données saisies

Durant le fonctionnement, vous pouvez modifier la durée de la cuisson :

18. Quand l'appareil cuit, appuyez sur le bouton de réglage : le voyant de cuisson temporisée  commence à clignoter.

19. Dans les 5 secondes, tournez le bouton de réglage dans le sens horaire/antihoraire pour régler la valeur de la durée (max 2 heures).

20. Appuyez sur le bouton de réglage pour confirmer les données sélectionnées.



Si l'on règle un temps supérieur à celui précédemment réglé, l'eau dans le réservoir pourrait ne pas être suffisante, la cuisson continuera également. Lorsque le réservoir sera vide l'afficheur montrera les messages



clignotants pour indiquer la demande de remplissage du réservoir en eau.










Vers la fin, l'appareil désactive automatiquement les éléments chauffants pour terminer la cuisson en utilisant la chaleur résiduelle à l'intérieur de la cavité de cuisson.



Modification de la cuisson différée



Si vous avez sélectionné une cuisson différée, après avoir modifié la durée de la cuisson, il est nécessaire de régler à nouveau l'heure éventuelle de fin de cuisson.

21. Quand les voyants de la cuisson temporisée  et de la cuisson différée  sont fixes et si l'appareil attend le début de la cuisson, appuyez sur le bouton de réglage. Le voyant de la cuisson temporisée  commence à clignoter.
22. Tournez le bouton de réglage dans le sens horaire/antihoraire pour changer la durée de cuisson préalablement réglée (max 2 heures).
23. Appuyez à nouveau sur le bouton de réglage. Le voyant de la cuisson temporisée  s'éteint et le voyant de la cuisson différée  commence à clignoter.
24. Tournez le bouton de réglage dans le sens horaire/antihoraire pour reporter l'horaire de fin de cuisson.
25. Au bout de quelques secondes les voyants de la cuisson temporisée  et de la cuisson différée  cessent de clignoter et la cuisson programmée reprend son fonctionnement suivant les nouveaux réglages.

Fin de la cuisson à la vapeur

Au terme de la cuisson, l'afficheur indique le message **STOP** clignotant et un signal sonore se déclenche ; pour le désactiver appuyez sur le bouton de réglage.

26. Appuyez sur le bouton de réglage pour désactiver le signal sonore.
27. Placez-vous à côté de l'appareil et ouvrez la porte de quelques centimètres pendant quelques secondes pour laisser sortir la vapeur en excès.
28. Ouvrez complètement la porte et extrayez l'aliment de la cavité de cuisson en faisant preuve d'une grande prudence.



Utilisation

Élimination de l'eau résiduelle

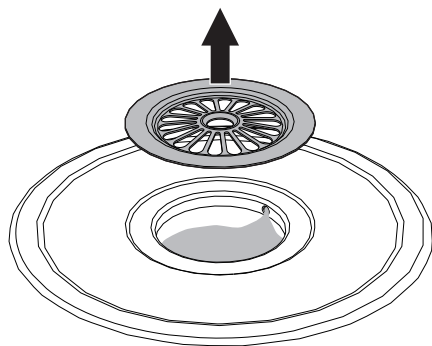


Il est conseillé de procéder au vidage du réservoir à la fin de chaque cuisson, pour éviter les éventuels dépôts de calcaire.

À la fin de chaque cuisson à la vapeur, après avoir désactivé le signal sonore, l'afficheur montre les messages

H20 et **Out** clignotants pour indiquer la demande de vidage du réservoir.

29. Enlevez le couvercle du bac d'évaporation et séchez-le avec l'éponge fournie.



Note : Le couvercle du bac d'évaporation pourrait être très chaud : munissez-vous des protections appropriées.

30. Mettez l'éponge fournie dans le bac d'évaporation.

31. Appuyez sur le bouton de confirmation pour commencer le vidage de l'eau résiduelle du réservoir de l'appareil :

L'afficheur montre le niveau de vidage sur la base de la quantité d'eau présente dans le réservoir :

L5	Réservoir plein
L3	Réservoir à moitié
L1	Réservoir au minimum
L0	Réservoir vide

L'eau résiduelle est vidée dans le bac d'évaporation : cela en facilite l'élimination et contribue à refroidir rapidement la cavité de cuisson.

Si la quantité résiduelle d'eau est supérieure à 500 ml, le vidage de l'eau dans le bac d'évaporation est réalisé en deux phases pour en faciliter le séchage. Une fois la première partie terminée l'afficheur montre les messages

H20 et **Out** clignotants, le vidage s'arrête. Il faut appuyer à nouveau sur le bouton de confirmation pour terminer le vidage de l'eau résiduelle. Au terme le message **End** apparaît.



Si vous ne voulez pas vider le réservoir, maintenez la pression sur le bouton de confirmation pendant quelques secondes.

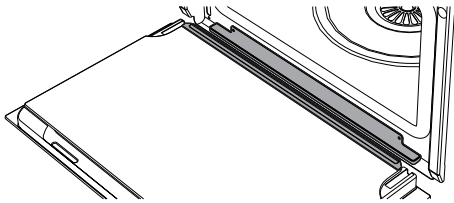


32. Essorez l'eau en excès dans un récipient à part.



Attention : l'eau pourrait être très chaude.

33. Éliminez également la condensation présente sur le fond de la cavité de cuisson, sur les parois, sur la vitre de la porte, sur le bac à gouttes de la porte et sur l'avant de l'appareil.



34. Tournez la manette des fonctions et la manette de la température sur la position **0** pour éteindre l'appareil.

Conseils pour la cuisson à la vapeur

- **Les pâtes et le riz** : lorsque la température de 100°C est atteinte, le temps de cuisson sera le même que celui sur un plan de cuisson. Mettez les pâtes ou le riz sur une lèchefrite en métal et recouvrez d'environ 1 cm d'eau. Pour des résultats optimaux durant la cuisson du riz, posez un couvercle sur le récipient ou couvrez avec une feuille d'aluminium. Cette procédure permettra au riz d'absorber toute l'eau pour être servi directement à table.
- **Les œufs** : vous pouvez les cuisiner **durs**, **brouillés** ou **pochés** en utilisant la fonction vapeur à 100°C. Pour obtenir des **œufs durs** parfaits, posez-les sur la lèchefrite percée et cuisinez-les pendant 4-6 minutes pour obtenir des œufs moelleux et pendant 8-10 minutes pour obtenir des œufs durs. Pour cuisiner des **œufs brouillés**, posez les œufs battus sur la lèchefrite en métal avec du lait, du beurre et le condiment souhaité. Couvrez le tout avec une feuille d'aluminium. Toutes les deux minutes, mélangez les œufs avec une fourchette. Pour les **œufs pochés** versez de l'eau bouillante sur la lèchefrite en ajoutant une goutte de vinaigre et cuisez à la vapeur pendant environ 4-5 minutes.
- **Les légumes** : ils sont parfaits lorsqu'ils sont cuits à la vapeur. Ils préservent leur couleur, leur saveur et leur contenu nutritionnel. Pour les légumes denses comme les pommes de terre, les navets et le panais, cuisez à 100°C aussi longtemps que vous l'auriez fait sur le plan de cuisson. Pour les brocolis et les carottes, cuisez pendant 6 minutes pour obtenir un résultat croquant ou pendant 10 minutes pour une finition moelleuse.



Utilisation

- **Le poisson** : délicat de nature, il est excellent cuit à la vapeur. Cuisez les poissons gras comme le saumon ou la truite à 100° C pendant 5 minutes environ. Cuisez le poisson blanc comme le merlu ou l'églefin à 80° C pendant 5 minutes environ. En cas de cuissons multiples, tous les poissons doivent être cuits dans la lèchefrite percée située sur la plaque inférieure de la cavité de cuisson pour éviter que les liquides du poisson ne gouttent sur d'autres aliments.
- **La viande** : on peut la cuire à la vapeur, mais il est préférable d'utiliser une cuisson combinée pour en garantir le dorage parfait. Toutefois, les casseroles et les currys sont parfaits pour la cuisson à la vapeur. Préparez la casserole pour une cuisson normale au four. Posez-la sur la lèchefrite en métal ; couvrez avec un couvercle ou une feuille d'aluminium et, suivant le morceau de viande, cuisez pendant une durée de 45 minutes à 3 heures.
- **Les potages** : la cuisson à la vapeur permet une grande saveur avec un contrôle minimum car les liquides ne débordent pas. Pour un potage de légumes ayant la bonne consistance, cuisez d'abord les légumes à la vapeur, puis ajoutez le bouillon et cuisez à la vapeur à 100°C. La fonction vapeur est également idéale pour faire des réserves.
- **Les soupes** : elles sont simples et rapides à préparer. Mettez la soupe sur une lèchefrite en métal, couvrez avec un couvercle ou une feuille d'aluminium et cuisez à la vapeur à 100°C pendant une durée égale à celle d'une cuisson au four à micro-ondes. Pour une finition crémeuse, mélangez à mi-cuisson.
- **Les aliments réchauffés** : utilisez la fonction vapeur car elle ne dessèche pas les aliments et peut en améliorer le taux d'humidité. On cuit un repas préparé précédemment, recouvert d'une feuille d'aluminium, en 10-12 minutes environ. Les plats prêts à consommer exigent environ le double du temps indiqué sur l'emballage.
- **La décongélation** : vous pouvez utiliser la fonction vapeur pour décongeler les aliments. Les temps varient, mais la décongélation à la vapeur met environ la moitié du temps nécessaire pour les aliments recouverts que l'on laisse décongeler dans un coin de la cuisine.
- **Pour peler les tomates et les poivrons** : cette opération est très simple lorsqu'on utilise la fonction vapeur. Réalisez une petite croix au couteau sur la peau des tomates et cuisez à la vapeur pendant 1 minute. Les poivrons ont une peau plus dure ; il faudra attendre jusqu'à 4 minutes pour la ramollir.
- **Le chocolat** : vous pouvez faire fondre du chocolat avec la fonction vapeur. Mettez le chocolat sur la lèchefrite en métal, recouvrez d'une feuille d'aluminium et cuisez à la vapeur pendant 1 minute. Il y a très peu de risque de brûler le chocolat.
- **Des serviettes chaudes** : utiles pour le soin du visage, avant de se raser ou à la fin des repas, leur préparation est très simple grâce à la fonction vapeur. Humidifiez une serviette avec de l'eau, enroulez-la et réchauffez-la à la vapeur pendant 1 minute.








3.5 Fonctions spéciales

Réchauffage vapeur








Cette fonction permet de réchauffer à la vapeur les aliments déjà cuits préalablement conservés au réfrigérateur.

1. Introduisez l'aliment à l'intérieur de la cavité de cuisson.
2. Tournez la manette des fonctions sur le symbole **réchauffage vapeur** . Sur l'horloge les voyants cuisson temporisée  et vapeur  clignotent et l'afficheur montre la température par défaut **850**.
3. Tournez le bouton de réglage dans le sens horaire/antihoraire pour régler la valeur de la durée (max 99 minutes).
4. Appuyez sur le bouton de réglage.
5. Appuyez sur le bouton de confirmation : sur l'horloge les voyants cuisson temporisée  et vapeur  cessent de clignoter et l'afficheur montre les messages **H20** et **ln** clignotants pour indiquer la demande de remplissage du réservoir en eau (voir « Remplissage du réservoir »).

Décongélation à temps



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


1. Introduisez l'aliment à l'intérieur de la cavité de cuisson.
2. Tournez la manette des fonctions sur le symbole **décongélation à temps** . Sur l'horloge les voyants cuisson temporisée  et vapeur  clignotent et l'afficheur montre la température par défaut **300**.
3. Tournez le bouton de réglage dans le sens horaire/antihoraire pour régler la valeur de la durée (max 13 heures).
4. Appuyez sur le bouton de réglage.
5. Appuyez sur le bouton de confirmation : sur l'horloge les voyants cuisson temporisée  et vapeur  cessent de clignoter et l'afficheur montre les messages **H20** et **ln** clignotants pour indiquer la demande de remplissage du réservoir en eau (voir « Remplissage du réservoir »).



Décongélation au poids



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

1. Enfourez l'aliment.
2. Tournez la manette des fonctions sur le symbole **décongélation au poids** . L'afficheur indique le message par défaut **d01** pour indiquer le premier programme de décongélation disponible.
3. Tournez le bouton de réglage en sens horaire/inverse horaire pour sélectionner le programme souhaité (**d01... d04**).
4. Appuyez sur le bouton de réglage. L'afficheur indique le poids en grammes par défaut **500** (en cas de sélection du programme **d01**).
5. Tournez le bouton de réglage en sens horaire/inverse horaire pour sélectionner le poids des aliments à décongeler.
6. Appuyez sur le bouton de réglage pour confirmer les données sélectionnées.
7. Appuyez sur le bouton de confirmation pour démarrer la décongélation.

8. Au terme de la décongélation à temps, l'afficheur montre le message

STOP

clignotant et un signal

sonore se déclenche ; on peut le désactiver en appuyant sur le bouton de réglage.

Parametri preimpostati

Type	Poids (g)	Temps (min.)
d01 Viandes	500 min. 100 max. 1100	20
d02 Poisson	400 min. 100 max. 700	17
d03 Fruits	300 min. 100 max. 500	15
d04 Pain	300 min. 100 max. 500	5



3.6 Fonctions auxiliaires





La manette des fonctions dans cette position permet d'accéder aux fonctions auxiliaires de l'appareil.

Levage





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









1. Introduisez la pâte à lever à l'intérieur de la cavité de cuisson.
2. Tournez la manette des fonctions sur le symbole **fonctions auxiliaires** .
3. Appuyez sur le bouton de réglage jusqu'à sélectionner la fonction **Levage** .
4. Appuyez sur le bouton de confirmation pour confirmer la fonction sélectionnée.
5. Tournez le bouton de réglage dans le sens horaire/antihoraire pour régler la valeur de la durée (max 13 heures).
6. Appuyez sur le bouton de réglage.

Il est maintenant possible de sélectionner un levage différé.



Le levage différé est la fonction qui permet de terminer automatiquement le levage à une heure définie après un temps sélectionné par l'utilisateur, suivie de l'extinction automatique de l'appareil.

Si vous ne voulez pas régler de levage différé, il suffit d'attendre quelques secondes ou d'appuyer sur le bouton de réglage jusqu'à ce que les voyants de cuisson temporisée  et vapeur  commencent à clignoter, autrement procédez comme indiqué au point 7.


7. Appuyez sur le bouton de réglage. Sur l'horloge le symbole  clignote et l'afficheur montre le temps de retard par défaut  (heures/minutes).
8. Dans les 5 secondes, tournez le bouton de réglage dans le sens horaire/antihoraire pour régler la valeur de la durée (max 2 heures).
9. Appuyez sur le bouton de réglage ou attendez 5 secondes après le dernier réglage : sur l'horloge les voyants cuisson temporisée  et vapeur  clignotent.
10. Appuyez sur le bouton de confirmation : sur l'horloge les voyants cuisson temporisée  et vapeur  cessent de clignoter et l'afficheur montre les messages  et  clignotants pour indiquer la demande de remplissage du réservoir en eau (voir « Remplissage du réservoir »).



Utilisation

H2O Out : Élimination forcée de l'eau résiduelle

Cette fonction permet de vider le réservoir quand cette opération n'a pas été faite régulièrement après une cuisson à la vapeur ou une cuisson combinée.

1. Tournez la manette des fonctions sur le symbole **fonctions auxiliaires** .
2. Appuyez sur le bouton de réglage jusqu'à sélectionner la fonction **H2O**

Out 





3. Appuyez sur le bouton de confirmation pour confirmer la fonction sélectionnée : l'afficheur montrera les messages

 et 

clignotants pour indiquer la demande de vidage du réservoir.




4. Mettez l'éponge fournie dans le bac d'évaporation.
5. Appuyez sur le bouton de confirmation pour commencer le vidage de l'eau résiduelle du réservoir.

L'afficheur montre le niveau de vidage sur la base de la quantité d'eau présente dans le réservoir :

	Réservoir plein
	Réservoir à moitié
	Réservoir au minimum
	Réservoir vide

L'eau résiduelle est vidée dans le bac d'évaporation : cela en facilite l'élimination et contribue à refroidir rapidement la cavité de cuisson.

Si la quantité résiduelle d'eau est supérieure à 500 ml, le vidage de l'eau dans le bac d'évaporation est réalisé en deux phases pour en faciliter le séchage. Une fois la première partie terminée l'afficheur montre les messages

 et  clignotants, le vidage s'arrête. Il faut appuyer à nouveau sur le bouton de confirmation pour terminer le vidage de l'eau résiduelle. Au terme le message  apparaît.

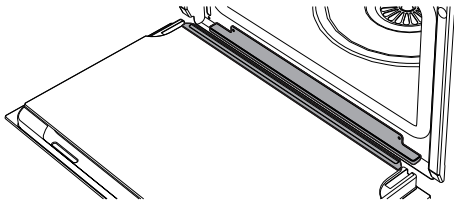


6. Essorez l'eau en excès dans un récipient à part.



Attention : l'eau pourrait être très chaude.

7. Éliminez également la condensation présente sur le fond de la cavité de cuisson, sur les parois, sur la vitre de la porte, sur le bac à gouttes de la porte et sur l'avant de l'appareil.



8. Tournez la manette des fonctions et la manette de la température sur la position **0** pour éteindre l'appareil.

Pour les fonctions auxiliaires **Au03**, **Au04** et **Au05** voir la section « Nettoyage et entretien » de ce manuel.

3.7 Conseils pour la cuisson

Conseils généraux

- 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).
- Les temps de cuisson dépendent de l'épaisseur, de la qualité des aliments et des goûts du consommateur.
- Au cours des premières utilisations de l'appareil, alors que vous ne maîtrisez pas encore complètement les temps nécessaires pour la cuisson souhaitée des aliments, nous suggérons de régler des temps de cuisson légèrement supérieurs et de goûter rapidement les aliments vers la fin de la cuisson. Si la cuisson n'est pas terminée, vous pourrez continuer à cuire les aliments grâce au temps résiduel et sans avoir besoin d'ajouter de l'eau dans le réservoir. Si en revanche les aliments sont déjà cuits, vous pourrez immédiatement interrompre la cuisson et vider l'eau présente dans le réservoir.

Conseils pour la cuisson des gâteaux et biscuits

- Utilisez de préférence des moules foncés en métal : ils permettent une meilleure absorption de la chaleur.



Conseils pour la cuisson à la vapeur

- Les temps de cuisson dépendent de la densité des aliments et non de leur quantité. Par exemple, un brocoli utilise le même temps de cuisson que 20 pousses de navet. Lorsqu'on augmente la quantité à l'intérieur d'une casserole, la densité mais aussi le temps de cuisson augmentent.
- Utilisez si possible un récipient percé pour permettre à la vapeur d'entourer les aliments de tous les côtés.
- La cuisson à la vapeur réduit considérablement le transfert des saveurs d'un aliment à l'autre. Toutefois, assurez-vous toujours que les aliments comme le poisson cuit dans un récipient percé reste en place au fond de la cavité de cuisson.
- Si la vapeur peut modifier la consistance des aliments (par exemple des casseroles, des flans, etc.) couvrez-les toujours avec une feuille d'aluminium.

Pour économiser l'énergie

- Réduisez au minimum les ouvertures de la porte pour éviter toute dispersion de chaleur.
- Gardez l'intérieur de l'appareil toujours propre.

3.8 Menu secondaire

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

- d'activer ou désactiver le mode Verrouillage 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 Puissance éco.
- Activez ou désactivez le mode maintien au chaud (Keep warm).
- Réglez le degré de dureté de l'eau.

Avec l'appareil en Stand-By (manette de la température et manette des fonctions sur **0**) :

1. Maintenez simultanément pendant 5 secondes le bouton de réglage et le bouton de confirmation enfoncés.
2. Tournez le bouton de réglage dans le sens horaire/antihoraire pour changer le réglage (ON/OFF).
3. Appuyez sur le bouton de réglage pour passer au mode suivant.



P1 : Verrouillage Enfants

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

P 1.0F **P 1.0n**

Une minute après la dernière sélection, le verrouillage devient actif.

Pour annuler le verrouillage temporairement pendant la cuisson, maintenez le bouton de réglage enfoncé pendant 5 secondes. Une minute après la dernière sélection, 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 avec le mode Verrouillage enfants actif, il est possible d'éteindre l'appareil instantanément : ramenez la manette des fonctions sur la position **0**.

P2 : Show-Room (seulement pour les exposants)

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

P2.0F **P2.0n**

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



Si le mode est actif, à chaque minute l'afficheur indique le message **SHO** pendant 3 secondes.

P3 : Basse Puissance (Puissance éco)

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

Il est indiqué pour utiliser simultanément plusieurs appareils électroménagers.

P3.HI **P3.LO**

HI : puissance normale.

LO : faible puissance.



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



Utilisation

P4 : Maintien au chaud (Keep Warm)

Ce mode permet à l'appareil, au terme d'une cuisson avec une durée programmée (si celle-ci n'est pas interrompue manuellement), de maintenir au chaud (à de basses températures) l'aliment qu'on vient de cuire, pendant environ 1 heure.

P4.0F

P4.0n



Si le mode est actif, à la fin d'une cuisson traditionnelle, l'afficheur indique le message **Hold**.

Hold

P5 : Dureté de l'eau



L'appareil quitte l'usine après avoir été présélectionné sur un indice de dureté de l'eau moyen.

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

Il est possible de modifier le réglage de la dureté de l'eau à une valeur minimale

P5.= 1 jusqu'à une valeur maximale

P5.= 5.



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



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



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 produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties en acier ou traitées en surface avec des finitions métalliques (ex. anodisations, nickelages, chromages).
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs sur les parties en verre (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques).
- N'utilisez pas de matériaux rêches, abrasifs, ni de raclours métalliques tranchants.



**Utilisation impropre
Risque de dommages à
l'appareil**

- N'enlevez pas le joint situé sur la façade de la cavité de cuisson.

4.2 Nettoyage des surfaces

Pour une bonne conservation des surfaces, nettoyez-les régulièrement après chaque utilisation, après les avoir laissées refroidir.

4.3 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.

4.4 Taches d'aliments ou résidus

Évitez absolument d'utiliser des éponges en acier et des raclours tranchants susceptibles d'endommager les surfaces.

Utilisez les produits normalement préconisés, non abrasifs, en vous servant éventuellement d'ustensiles en bois ou en plastique. Rincez soigneusement et essuyez avec un chiffon doux ou en microfibre.

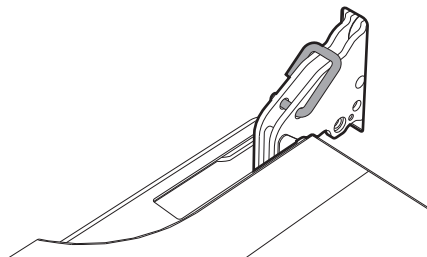
Évitez de laisser sécher à l'intérieur de l'appareil des résidus d'aliments à base de sucre (tels que la confiture) car ils peuvent abîmer l'émail à l'intérieur de l'appareil.

4.5 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 :

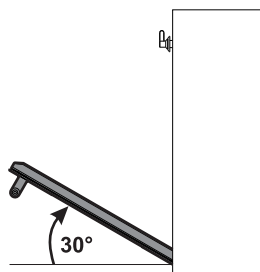
1. Ouvrez complètement la porte et introduisez les deux pivots dans les trous des charnières indiqués dans la figure.



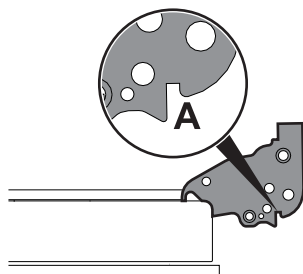


Nettoyage et entretien

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



3. Pour remonter la porte, introduisez les charnières dans les fentes prévues à cet effet sur le four en vous assurant que les rainures **A** sont complètement posées contre les fentes. Abaissez la porte puis, après l'avoir positionnée, sortez les pivots des trous des charnières.



4.6 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.

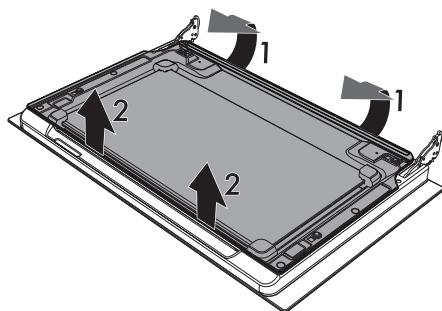


On conseille d'utiliser les produits de nettoyage distribués par le fabricant.

4.7 Démontage des vitres internes

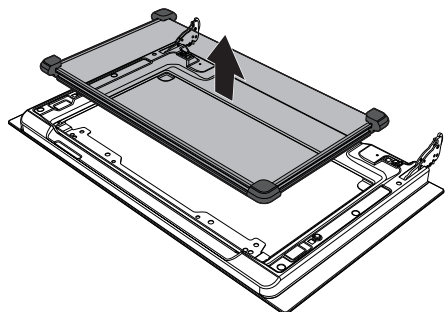
Pour faciliter le nettoyage, les vitres internes qui composent la porte peuvent être démontées.

1. Ouvrez la porte.
2. Démontez la vitre interne en la tirant délicatement par l'arrière vers le haut, en suivant le mouvement indiqué par les flèches (1).
3. 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.

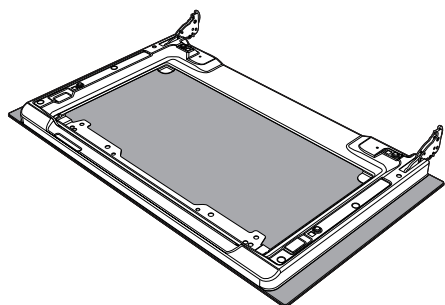




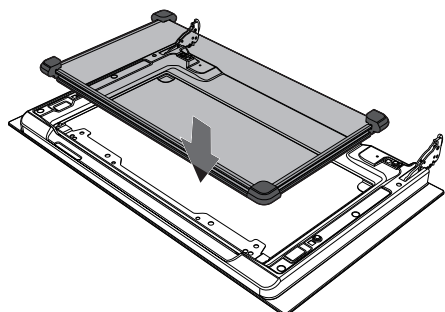
4. Soulevez le groupe de la vitre intermédiaire vers le haut.



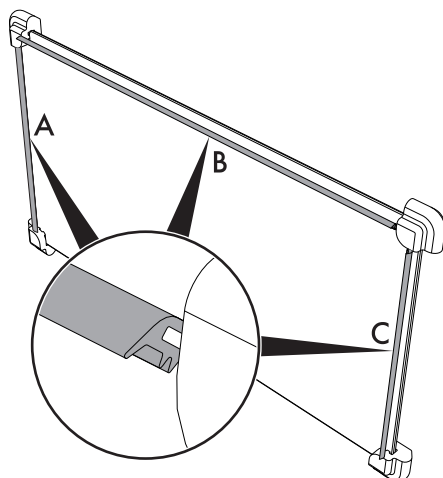
5. Nettoyez la vitre externe et les vitres démontées précédemment. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de crasse persistante, lavez avec une éponge humide et du détergent neutre.



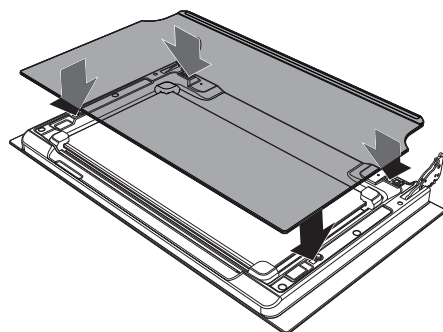
6. Repositionnez le groupe verre intermédiaire.



7. Les joints en caoutchouc **A**, **B** et **C** du groupe vitre intermédiaire doivent être tournés vers la vitre extérieure.



8. Centrez et encastrez les 4 pivots dans leurs logements sur la porte, par une légère pression.





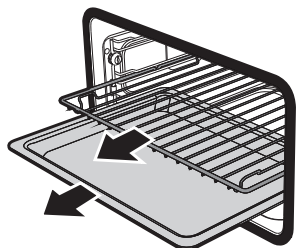
Nettoyage et entretien

4.8 Nettoyage de l'intérieur de la cavité de cuisson

Pour une bonne conservation de l'appareil il faut le nettoyer régulièrement après l'avoir laissé refroidir.

Extrayez toutes les parties amovibles.

Nettoyez les grilles du four avec de l'eau chaude et des détergents non abrasifs, rincez et essuyez soigneusement les parties humides.



Il est conseillé de faire fonctionner l'appareil à la température maximale pendant environ 15/20 minutes après avoir utilisé des produits spécifiques, afin d'éliminer d'éventuels résidus.



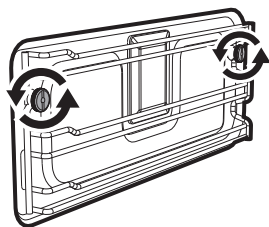
Pour faciliter les opérations de nettoyage, on conseille d'enlever la porte.

Démontage des glissières de support pour grilles et lèchefrites

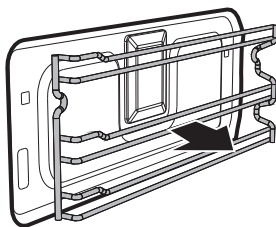
Le démontage des glissières de support facilite ultérieurement le nettoyage des parties latérales.

Pour démonter les glissières de support :

1. Dévissez les pivots de fixation du support :



2. Tirez le support vers l'intérieur de la cavité de manière à le libérer des pivots de fixation.



3. Au terme du nettoyage, répétez les opérations décrites précédemment pour repositionner les glissières de support.



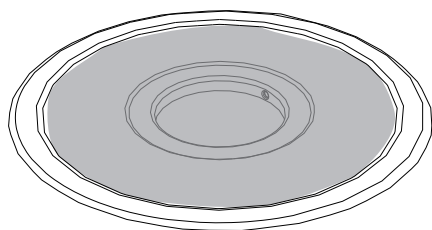
Détartrage



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

L'afficheur de l'appareil indique périodiquement le message **dEC** indiquant qu'il est nécessaire de mettre en œuvre le processus de détartrage du bac d'évaporation sur le fond de la cavité de cuisson.

1. Ouvrez complètement la porte.
2. Versez environ 250 ml de vinaigre blanc pur dans le bac d'évaporation de manière à recouvrir également une partie du fond de la cavité de cuisson.



3. Appuyez sur le bouton de confirmation pour démarrer la fonction de détartrage.
4. À la fin du processus de détartrage, éliminez le vinaigre présent sur le fond de la cavité de cuisson avec l'éponge fournie.

5. Agissez sur les incrustations ramollies avec une éponge pour la vaisselle afin d'éliminer la plus grande quantité possible de calcaire.
6. Refermez la porte à la fin du nettoyage.



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



Si vous ne voulez pas effectuer de détartrage, appuyez sur le bouton de confirmation pendant quelques secondes.



Note : Le processus de détartrage peut être annulé 3 fois de suite. L'appareil ne permet aucune autre fonction tant que vous n'effectuez pas un nouveau processus de détartrage.



Nettoyage et entretien

4.9 Fonctions auxiliaires de nettoyage et entretien




La manette des fonctions dans cette position permet d'accéder aux fonctions auxiliaires de l'appareil.

CLEAN : nettoyage du réservoir



Pour garantir un fonctionnement optimal de l'appareil, nous conseillons de nettoyer le réservoir tous les 2-3 mois.

1. Tournez la manette des fonctions sur le symbole **fonctions auxiliaires** .
2. Tournez le bouton de réglage jusqu'à sélectionner la fonction **CLEAN**

Au03

3. Appuyez sur le bouton de confirmation pour confirmer la fonction sélectionnée.
4. Appuyez sur le bouton de confirmation : l'afficheur montrera les messages

H2O et **ln**

clignotants pour indiquer la demande de remplissage du réservoir.

5. Remplissez un récipient (par exemple une carafe) avec un mélange d'eau et d'acide citrique.



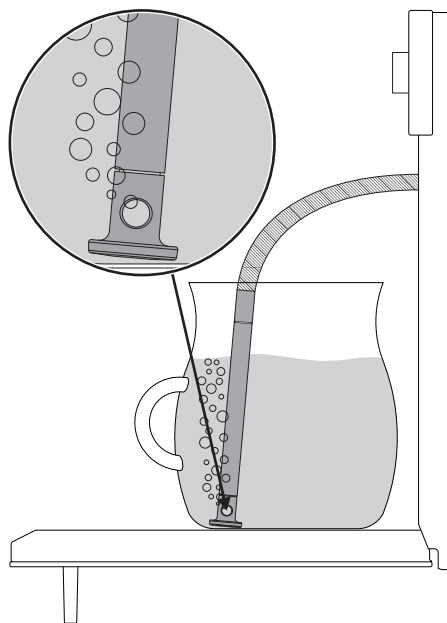
Nous conseillons de diluer 30 g d'acide citrique dans 1 litre et demi d'eau.

6. Ouvrez la porte de l'appareil.
7. Posez le récipient sur la porte ouverte.



Note : le récipient contenant le mélange doit avoir un poids brut inférieur à 5 kg.

8. Extrayez le tube de son logement et immergez l'extrémité jusqu'au fond du récipient.



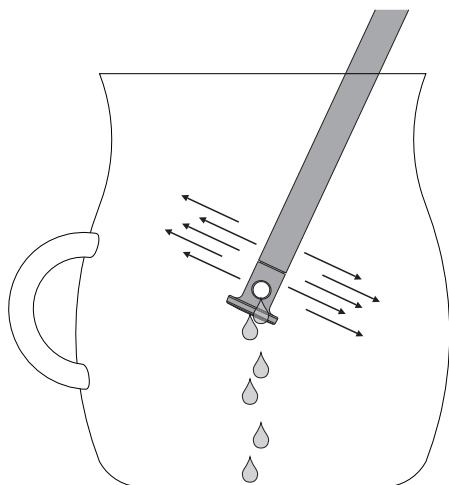
9. Appuyez sur le bouton de confirmation pour commencer le remplissage du mélange dans le réservoir.



L'appareil charge automatiquement la quantité de mélange jusqu'à ce que le réservoir soit plein.



10. Au terme du remplissage, secouez le tuyau pour éliminer d'éventuels résidus de mélange.



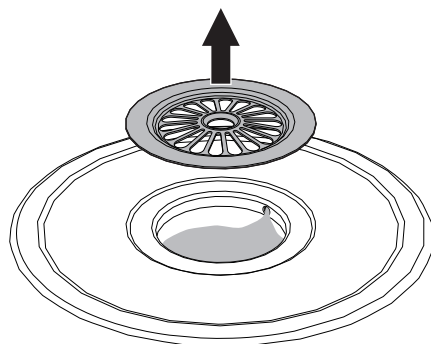
11. Rangez le tube dans son logement, enlevez le récipient du mélange et fermez la porte.

i À la fermeture de la porte, un système automatique aspire l'éventuel résidu de mélange resté dans le tube pour éviter les égouttements.

12. Appuyez sur le bouton de confirmation pour commencer le nettoyage du réservoir. L'afficheur indique le temps nécessaire à la fin du cycle de nettoyage alterné au message **CLEA**.

À la fin du nettoyage un signal sonore se déclenche et l'afficheur montre les messages **H2O** et **Out** clignotants pour indiquer la demande d'expulsion du mélange.

13. Enlevez le couvercle du bac d'évaporation et séchez-le avec l'éponge fournie.



i Note : Le couvercle du bac d'évaporation pourrait être très chaud : munissez-vous des protections appropriées.

14. Mettez l'éponge fournie dans le bac d'évaporation.
15. Appuyez sur le bouton de confirmation pour commencer le vidage du mélange résiduel.



Nettoyage et entretien

L'afficheur montre le niveau de vidage sur la base de la quantité de mélange présent dans le réservoir :

L5 Réservoir plein

L3 Réservoir à moitié

L1 Réservoir au minimum

L0 Réservoir vide

Le mélange résiduel est vidé dans le bac d'évaporation pour en faciliter l'élimination.

Si la quantité résiduelle de mélange est supérieure à 500 ml, la vidange de ce dernier dans le bac d'évaporation est réalisée en deux phases pour en faciliter le séchage. Une fois la première partie terminée l'afficheur montre les messages

H20 et **Out** clignotants, le vidage s'arrête. Appuyez à nouveau sur le bouton de confirmation pour terminer le vidage du mélange résiduel. Au terme le message **End** apparaît.

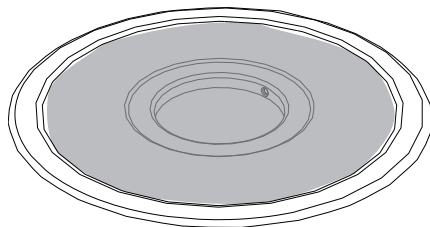


Après avoir nettoyé le réservoir avec le mélange d'eau et d'acide citrique, effectuez au moins un deuxième cycle de **CLEAN** avec de l'eau normale pour rincer le réservoir et éliminer les éventuels résidus.

DEC: détartrage manuel

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

1. Ouvrez complètement la porte.
2. Versez environ 250 ml de vinaigre blanc pur dans le bac d'évaporation de manière à recouvrir également une partie du fond de la cavité de cuisson.



3. Tournez le bouton de réglage jusqu'à sélectionner la fonction **DEC Au04**.
4. Appuyez sur le bouton de confirmation pour confirmer la fonction sélectionnée : l'afficheur montrera le message **dEC** alterné au temps résiduel à la fin de la fonction.
5. À la fin du processus de détartrage, éliminez le vinaigre présent sur le fond de la cavité de cuisson avec l'éponge fournie.
6. Agissez sur les incrustations ramollies avec une éponge pour la vaisselle afin d'éliminer la plus grande quantité possible de calcaire.
7. Refermez la porte à la fin du nettoyage.



4.10 Entretien extraordinaire



Pièces sous tension électrique
Danger d'électrocution

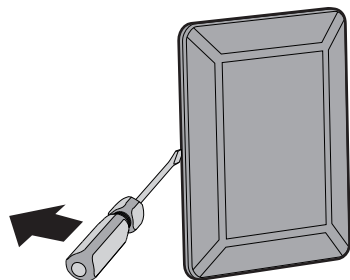
- Mettez l'appareil hors tension.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage interne

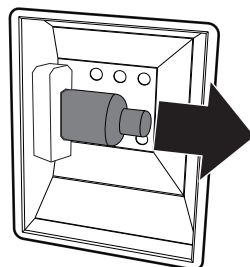
1. Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur de la cavité de cuisson.
2. Enlevez les glissières de support pour grilles et lèche-frites.
3. Enlevez le couvercle de l'ampoule au moyen d'un ustensile (par exemple un tournevis).



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

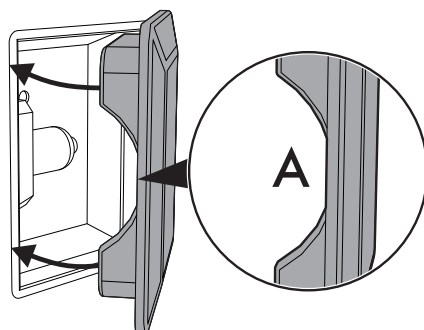


4. Dévissez et enlevez l'ampoule.



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

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



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



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.

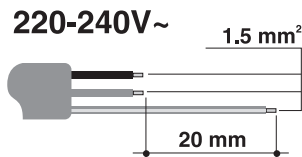
La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage, est placée dans une position bien visible sur l'appareil.

N'enlevez jamais la plaque.

L'appareil fonctionne à 220-240 V~.

Utilisez un câble tripolaire (câble 3 x 1,5 mm², suivant la section du conducteur interne).

Effectuez la mise à la terre avec un câble plus long que les 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 omnipolaire doit se trouver dans une position facilement accessible à proximité de l'appareil, selon les règles de branchement.

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.



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

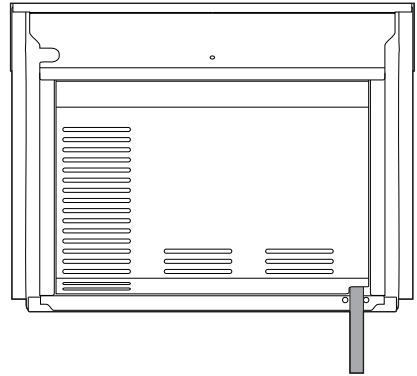
- N'utilisez pas la porte ouverte comme levier pour faire entrer l'appareil dans le meuble.
- N'exercez pas de pressions excessives sur la porte ouverte.



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.
- N'installez pas l'appareil dans une niche fermée par une porte ou dans une armoire.

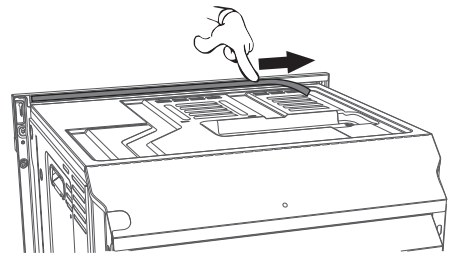
Position du câble d'alimentation



(vue arrière)

Joint du panneau

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

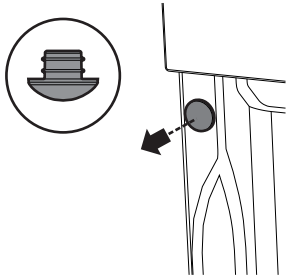




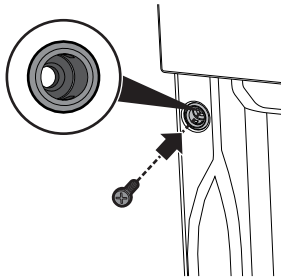
Installation

Douilles de fixation

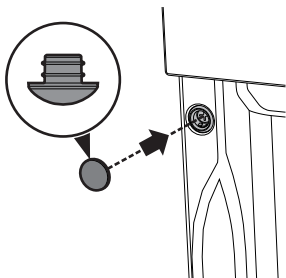
Enlevez les bouchons des douilles qui sont insérés sur l'avant du four.



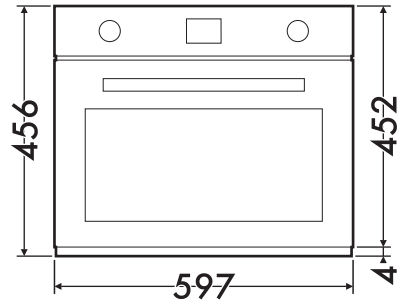
Positionnez l'appareil dans l'emplacement.
Fixez l'appareil au meuble en utilisant les vis.



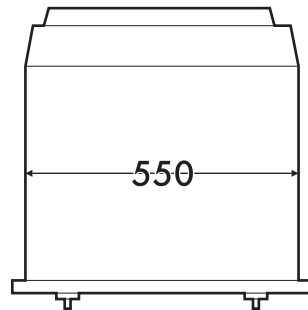
Couvrez les douilles avec les bouchons démontés précédemment.



Dimensions hors tout de l'appareil (mm)



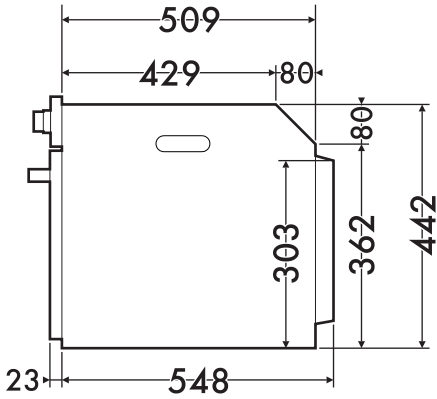
(vue frontale)



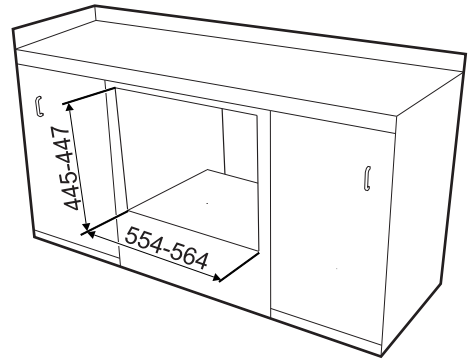
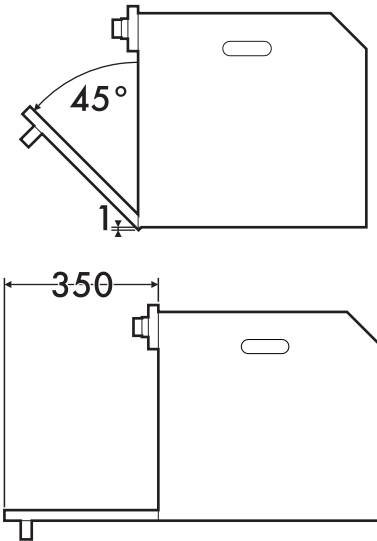
(vue de dessus)



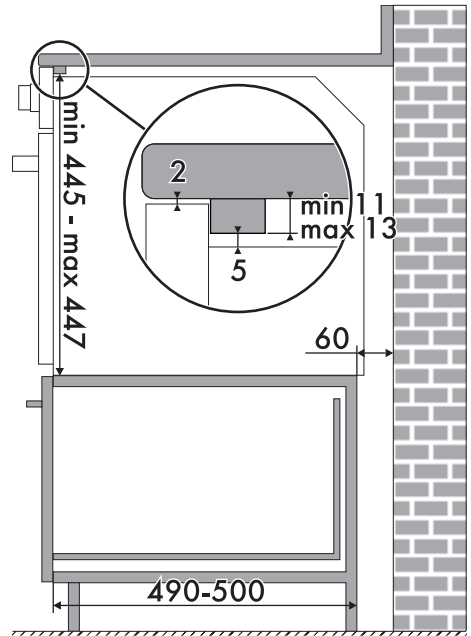
Encastrement sous les plans de travail (mm)



(vue de côté)



FR

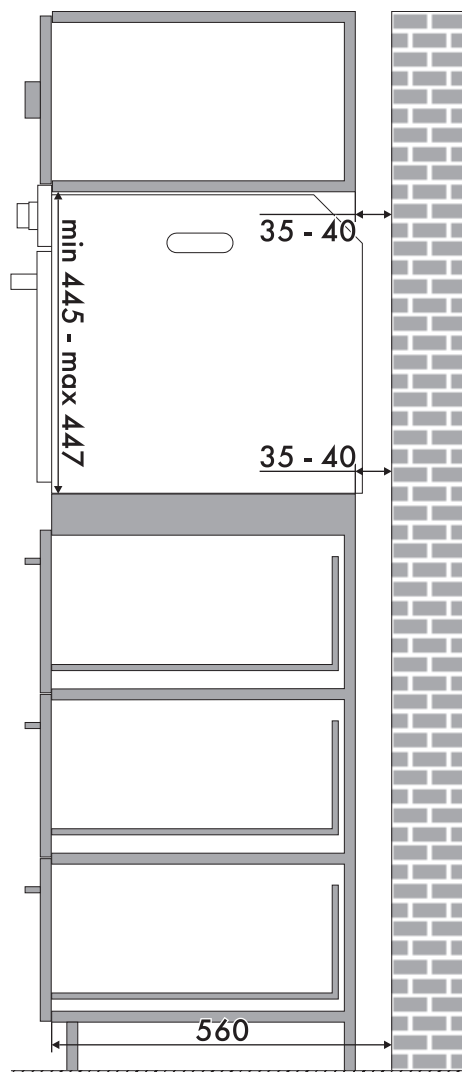
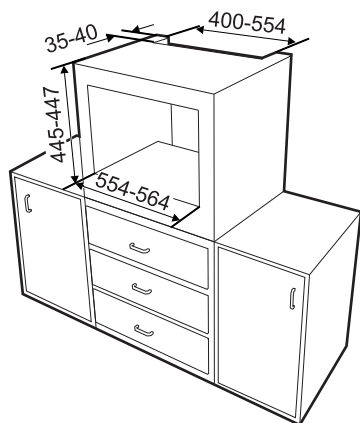


Assurez-vous que la partie arrière/inférieure du meuble dispose d'une ouverture d'environ 60 mm.



Installation

Encastrement en colonne (mm)



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