

Sommaire

1 Avertissements	104
1.1 Avertissements généraux de sécurité	104
1.2 Responsabilité du fabricant	105
1.3 But de l'appareil	105
1.4 Élimination	105
1.5 Plaque d'identification	106
1.6 Ce manuel d'utilisation	106
1.7 Comment lire le manuel d'utilisation	106
2 Description	107
2.1 Description générale	107
2.2 Panneau de commandes	108
2.3 Autres parties	108
2.4 Accessoires disponibles	109
3 Utilisation	111
3.1 Avertissements	111
3.2 Première utilisation	111
3.3 Utilisation des accessoires	112
3.4 Utilisation du four	115
3.5 Conseils pour la cuisson	119
3.6 Fonctions spéciales	124
3.7 Programmes	127
3.8 Recettes perso	133
3.9 Réglages	136
4 Nettoyage et entretien	138
4.1 Avertissements	138
4.2 Nettoyage des surfaces	138
4.3 Nettoyage ordinaire quotidien	138
4.4 Taches d'aliments ou résidus	138
4.5 Démontage de la porte	138
4.6 Nettoyage des vitres de la porte	139
4.7 Démontage des vitres internes	139
4.8 Nettoyage de l'intérieur du four	140
4.9 Vapor Clean : nettoyage assisté du four (sur certains modèles uniquement)	142
4.10 Pyrolyse : nettoyage automatique du four	145
4.11 Entretien extraordinaire	148
5 Installation	150
5.1 Branchement électrique	150
5.2 Remplacement du câble	150
5.3 Positionnement	151

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 pièce 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 temporisations 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 durant 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

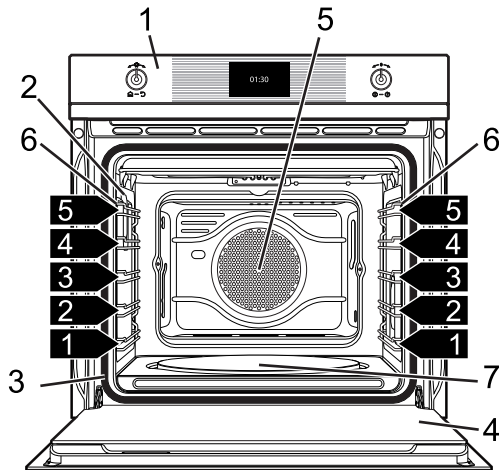
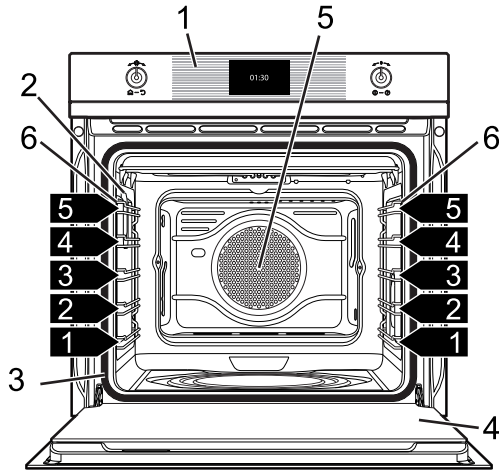
1. Séquence d'instructions pour l'utilisation.

- Instruction d'utilisation individuelle.



2 Description

2.1 Description générale



1 Panneau de commandes

2 Lampe

3 Joint

4 Porte

5 Turbine

6 Supports des glissières pour grilles et lèche-frite

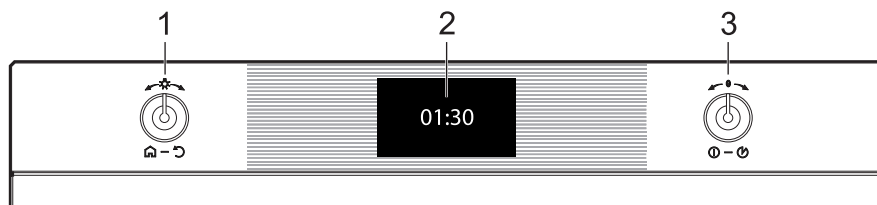
7 Plaque à pizza

1,2,3... Plaque du support



Description

2.2 Panneau de commandes



Manette de retour (1)

Cette manette permet de revenir à la rubrique précédente du menu de l'appareil. Elle permet également d'allumer ou d'éteindre manuellement la lampe à l'intérieur du four.

Afficheur (2)

Il affiche l'heure actuelle, les paramètres de la cuisson et toutes les fonctions de l'appareil.

Manette de commande (3)

Cette manette permet de mettre l'appareil sous/hors tension et de sélectionner les différentes fonctions de cuisson.

Tournez la manette vers la droite ou vers la gauche pour modifier/sélectionner l'option sélectionnée. Enfoncez pour confirmer.



Maintenez la manette enfoncée pendant au moins 5 secondes pour terminer immédiatement une éventuelle cuisson.

2.3 Autres parties

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).

Ventilation de refroidissement

La turbine refroidit le four 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 la mise hors tension de l'appareil.

Éclairage interne

L'éclairage interne du four se déclenche lorsqu'on ouvre la porte ou quand on sélectionne une fonction quelconque, à l'exception des fonctions ,  et .

Tournez brièvement la manette retour vers la droite ou vers la gauche pour activer ou désactiver manuellement l'éclairage interne.

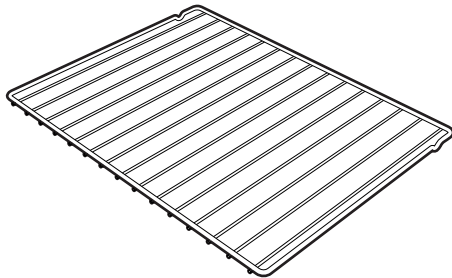
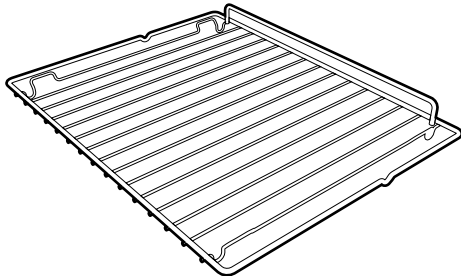


2.4 Accessoires disponibles



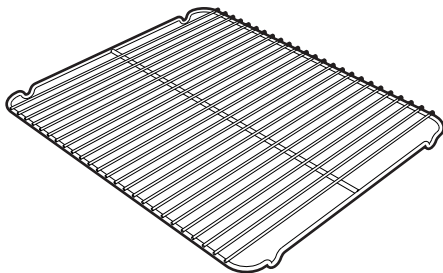
Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.

Grille



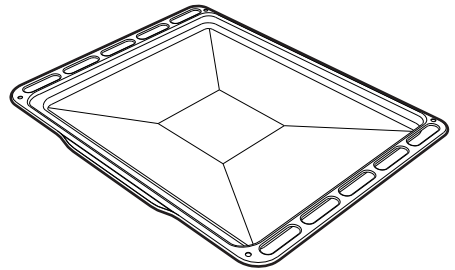
Utile pour y placer les récipients contenant des aliments en train de cuire.

Grille pour lèche-frite



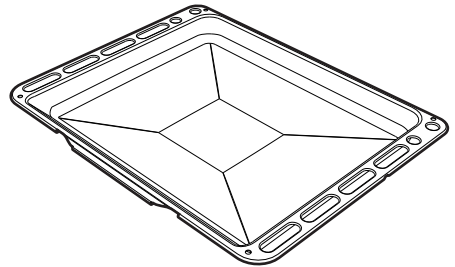
À poser au-dessus d'une lèche-frite pour la cuisson d'aliments qui peuvent goutter.

Lèche-frite four



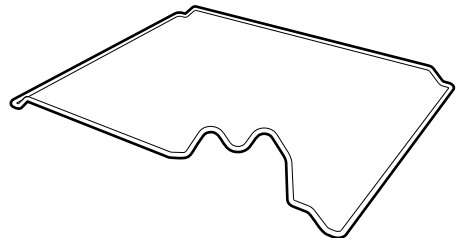
Elle permet de récupérer des graisses ayant coulé des aliments posés sur la grille supérieure.

Lèche-frite profonde



Elle permet de récupérer des graisses ayant coulé des aliments posés sur la grille.

Supports du tournebroche

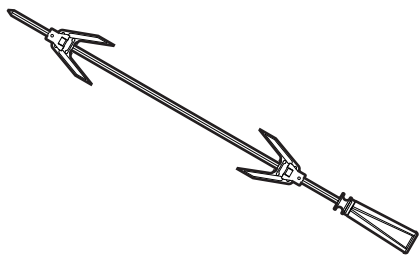


Ils servent de support au tournebroche.



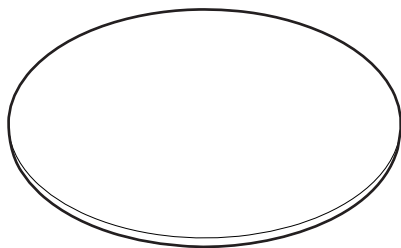
Description

Tournebroche



Utile pour la cuisson du poulet et des aliments qui demandent une cuisson uniforme sur toute leur surface.

Plaque à pizza

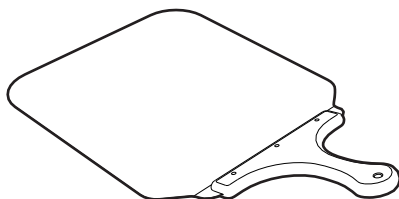


Spécialement étudiée pour la cuisson de la pizza et dérivés.



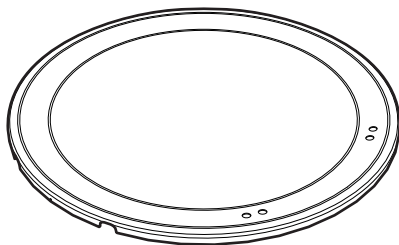
La plaque à pizza doit exclusivement être utilisée pour cuire des pizzas et des plats dérivés. Pour les autres cuissons, il faut démonter la plaque à pizza de la cavité et la remplacer par le couvercle spécifique de la plaque à pizza.

Pelle à pizza



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

Couvercle plaque à pizza



Il remplace la plaque à pizza lorsqu'on ne l'utilise pas.

i

Les accessoires du four susceptibles d'entrer au contact des aliments sont fabriqués avec des matériaux conformes aux 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



Température élevée à l'intérieur du four durant l'utilisation
Risque de brûlures

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



Température élevée à l'intérieur du four durant l'utilisation
Risque d'incendie ou d'explosion

- N'utilisez pas de produits en spray à proximité du four.
- N'utilisez pas et ne laissez pas du matériel inflammable à proximité du four.
- N'utilisez pas de vaisselle ni de récipients en plastique pour la cuisson des aliments.
- N'introduisez pas de boîtes ni de récipients fermés à l'intérieur du four.
- Ne laissez pas le four 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.
- Si vous souhaitez utiliser du papier sulfurisé, placez-le de façon à ce qu'il ne gêne pas la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites sur la sole de la cavité de cuisson.
- Ne versez pas d'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 le four à vide à la température maximale pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.



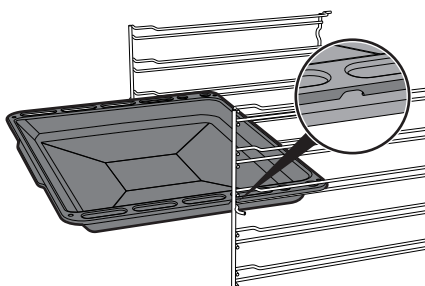
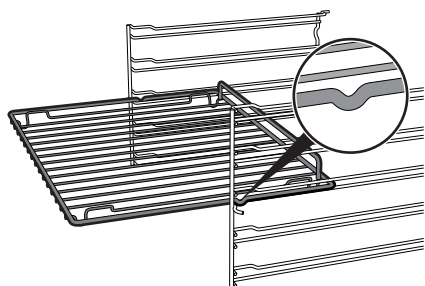
Utilisation

3.3 Utilisation des accessoires

Grilles et lèchefrites

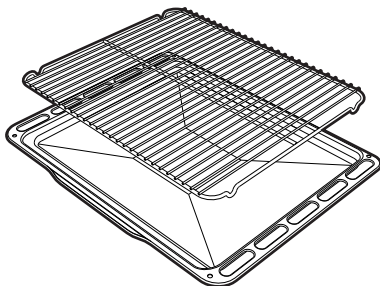
Les grilles et les lèchefrites doivent être insérées dans les glissières latérales jusqu'au point d'arrêt.

- Les dispositifs de blocage mécanique de sécurité empêchent l'extraction accidentelle de la grille et doivent être tournés vers le bas et vers l'arrière du four.



Grille pour lèchefrite

Introduisez la grille pour lèchefrite à l'intérieur de la lèchefrite. On peut ainsi recueillir les graisses séparément des aliments en train de cuire.



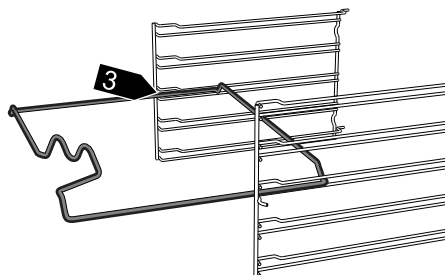
Tournebroche



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

- N'utilisez pas la poignée du tournebroche si la température de cuisson sélectionnée est supérieure à 250°C.
- Pour éviter de l'endommager, maintenez la poignée de la broche vissée pendant un maximum de 15 secondes.

Au cours des cuissons au tournebroche, positionnez le support du tournebroche sur la troisième plaque. Une fois qu'on a introduit le tube rond, la partie façonnée doit rester tournée vers l'extérieur.



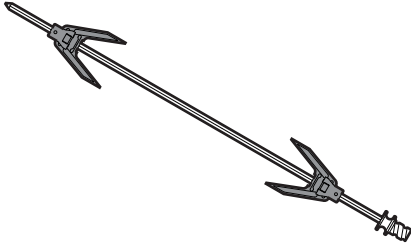
Introduisez complètement les grilles et les lèchefrites dans le four jusqu'à l'arrêt.



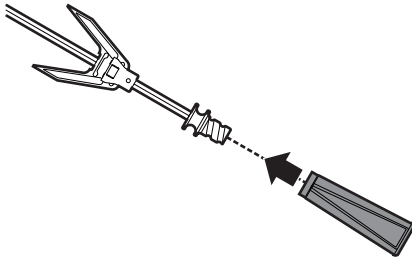
Nettoyez les lèchefrites avant la première utilisation pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.



Utilisez les fourchettes à clip fournies pour préparer le tournebroche.



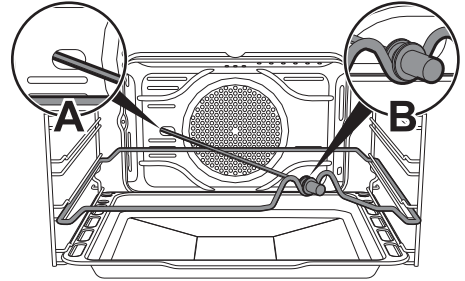
Vissez la poignée fournie pour manipuler aisément le tournebroche.



Après avoir préparé le tournebroche, posez-le sur le support du tournebroche correspondant.

Introduisez la broche dans le trou **A** de manière à l'embrayer dans le moteur du tournebroche.

Veillez à ce que le cliquet soit correctement placé sur la glissière **B**.



Enlevez la poignée avant de refermer la porte.



On conseille de positionner la lèche-frite au premier niveau du four pour recueillir les graisses de manière plus aisée.



Utilisation

Couvercle et Plaque à pizza (sur certains modèles uniquement)

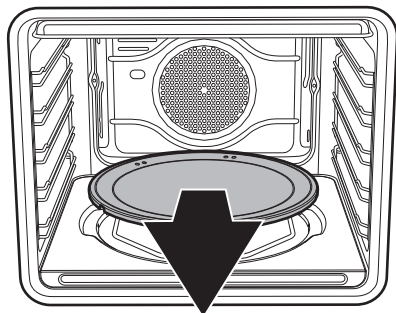


Utilisation impropre Risque de dommages aux surfaces

- 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.
- Mettez de l'huile sur la pizza après sa sortie du four : d'éventuelles taches pourraient compromettre l'aspect esthétique et fonctionnel de la plaque à pizza.
- Si l'on n'utilise pas la plaque à pizza, couvrez la sole avec le couvercle fourni.

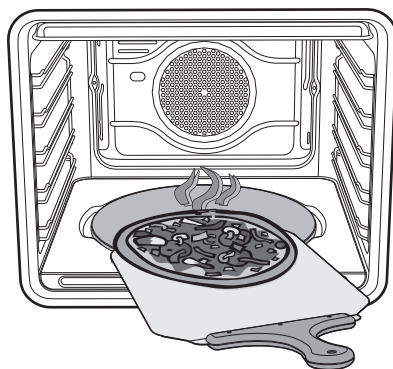
Lorsque le four est froid enlevez du fond le couvercle et introduisez la plaque à pizza. Veillez à ce que la plaque soit correctement introduite dans son logement.

Pour la cuisson, utilisez les programmes spécifiques mémorisés, voir « Programmes ».



Pelle à pizza (sur certains modèles uniquement)

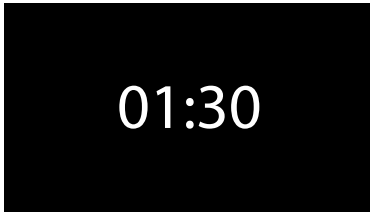
Saisissez toujours la pelle à pizza par le manche puis enfournez ou défournez. On conseille de saupoudrer légèrement la surface en acier de farine, pour faciliter le coulisement des produits frais qui, en raison de l'humidité qu'ils contiennent, risquent d'adhérer à l'acier.





3.4 Utilisation du four

Première utilisation



À la première utilisation, ou après une coupure de courant, le symbole **00:00** clignote sur l'afficheur de l'appareil. Pour pouvoir commencer une cuisson quelconque, il faut régler l'heure actuelle (s'il s'agit de la première mise en fonction, il est également recommandé de sélectionner la langue souhaitée).

Appuyez sur la manette de commande pour accéder au menu des réglages, voir « 3.9 Réglages ».



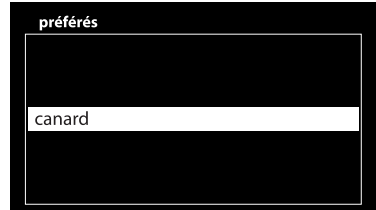
Lors de la première utilisation, la langue par défaut de l'appareil est l'anglais.



À la première connexion ou après une coupure de courant, attendez quelques secondes avant d'interagir avec l'appareil.

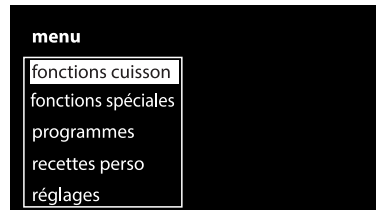
Préférés

Sur la page-écran de l'horloge, appuyez sur la manette retour pour afficher les derniers programmes ou recettes perso utilisées.

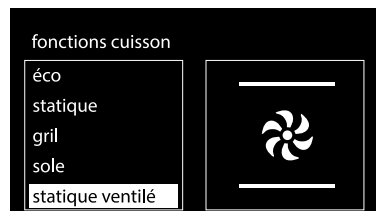


Fonctions de cuisson

1. Dans le menu, sélectionnez l'option « fonctions de cuisson » en appuyant sur la manette de commande.



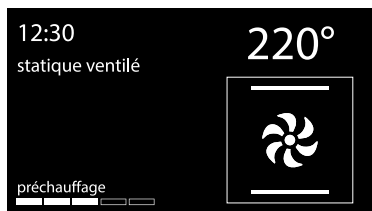
2. Tournez la manette de commande pour sélectionner la fonction souhaitée. Enfoncez la manette pour confirmer la sélection.





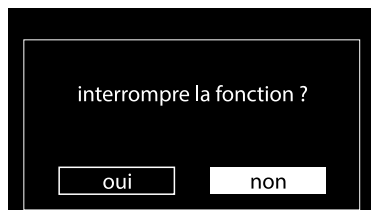
Utilisation

3. L'appareil commence la phase de préchauffage. L'afficheur indique la fonction choisie, la température présélectionnée, l'heure actuelle et l'avance du préchauffage jusqu'à la température souhaitée.



Interruption d'une fonction

Appuyez sur la manette retour pour interrompre une fonction de cuisson. Sélectionnez l'option souhaitée et confirmez au moyen de la manette retour.



Tournez la manette de commande pour modifier à tout moment la température présélectionnée. Appuyez pour confirmer ou attendez 5 secondes.

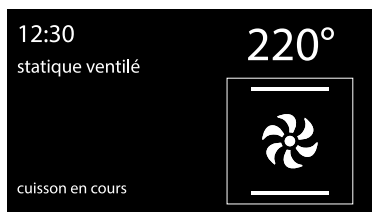


Maintenez la manette de commande enfoncée pendant au moins 5 secondes pour interrompre immédiatement la cuisson à tout moment et revenir au menu principal.



Il est recommandé de ne pas enfourner les mets au cours de la phase de préchauffage.

4. À la fin du préchauffage, un signal sonore intervient pour indiquer que les aliments peuvent être enfournés.





Liste des fonctions



Certaines fonctions ne sont pas disponibles sur certains modèles.

ECO

Éco

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 consommations d'énergie.

Statique

Grâce à la chaleur en provenance simultanément du haut et du bas, ce système permet de 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

La chaleur en provenance du bas uniquement 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 ventilé

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 1^{er} et le 4^{ème} niveau).



Turbo

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).



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 ventilée

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.



Circulaire

La combinaison de la turbine et de la résistance circulaire (intégrée à l'arrière du four) permet la cuisson d'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.



Circulaire + Gril ventilé

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.



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).
- En fin de cuisson, pour éviter des formations excessives de condensation sur la vitre, ne laissez pas trop longtemps les aliments chauds à l'intérieur de la cavité.

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.
- Avec la fonction Gril ventilé, on conseille de préchauffer le four avant de mettre les viandes à griller.
- On recommande de disposer les aliments au centre de la grille.

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 dans un récipient sans couvercle et hors de l'emballage au premier niveau du four.
- 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 une pâte bien levée, positionnez un récipient contenant de l'eau sur la sole du four.



Utilisation

Pour économiser l'énergie

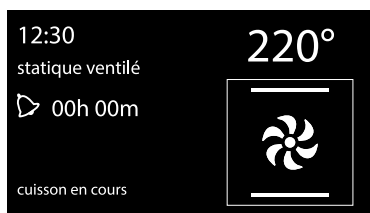
- Arrêtez la cuisson quelques minutes avant que le temps normalement nécessaire ne se soit écoulé. La cuisson se poursuivra pendant les minutes restantes grâce à la chaleur qui s'est accumulée à l'intérieur du four.
- Réduisez au minimum les ouvertures de la porte pour éviter toute dispersion de chaleur.
- Nettoyez constamment l'intérieur de l'appareil.
- (S'il est présent) Si on ne l'utilise pas, sortez la plaque à pizza et introduisez le couvercle dans son logement.



Minuteur durant la fonction



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

1. Enfoncez la manette de commande durant une fonction de cuisson.



2. Tournez la manette de commande vers la droite ou vers la gauche pour programmer la durée (de 1 minute jusqu'à 4 heures). Au bout de quelques secondes, le symbole  cesse de clignoter et le compte à rebours commence.
3. Attendez que le signal sonore signale que le temps s'est écoulé. Le symbole  clignote.




Tournez la manette vers la droite ou vers la gauche pour sélectionner un minuteur supplémentaire, ou appuyez sur la manette de commande pour désactiver le signal sonore.

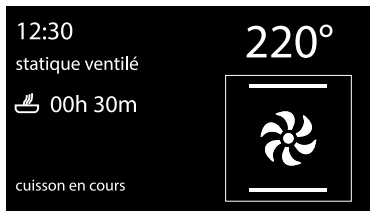


Cuisson temporisée

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 deux fois sur la manette de commande.
2. Tournez la manette vers la droite ou vers la gauche pour régler les minutes de cuisson de 00:01 à 12:59. Maintenez la manette tournée pour obtenir une augmentation ou une diminution plus rapide.
3. Quelques secondes après avoir sélectionné la durée souhaitée, le symbole  cesse de clignoter et la cuisson temporisée démarre.



4. Au terme de la cuisson l'afficheur montre le message « cuisson terminée » et un signal sonore se déclenche ; on peut le désactiver en appuyant sur la manette de commande.



Tournez la manette de commande pour ajouter quelques minutes de cuisson.



Pour prolonger la cuisson en mode manuel appuyez de nouveau sur la manette de commande. L'appareil reprend son fonctionnement normal suivant les réglages de cuisson précédents.





Pour mettre l'appareil hors tension, voir « Interruption d'une fonction ».



Utilisation

Modification des données sélectionnées durant la cuisson temporisée

Durant le fonctionnement, on peut modifier la durée de la cuisson temporisée.

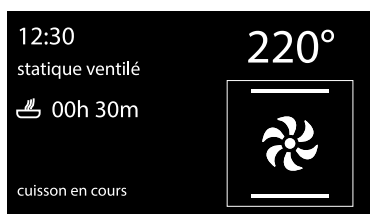
1. Lorsque le symbole  est fixe et que l'appareil est en phase de cuisson, appuyez sur la manette de commande. Le symbole  commence à clignoter.
2. Tournez la manette de commande vers la droite ou vers la gauche pour modifier la durée de cuisson sélectionnée précédemment.



Cuisson programmée

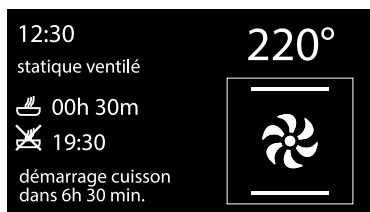



On entend par cuisson programmée la fonction qui permet de terminer une cuisson à un horaire fixé après un temps sélectionné par l'utilisateur, suivi de l'extinction automatique du four.

1. Après avoir sélectionné une fonction et une température de cuisson, appuyez sur la manette de commande pour programmer une durée de cuisson.



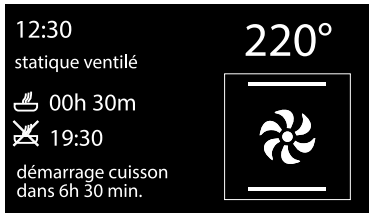
2. Avant que le symbole  cesse de clignoter, appuyez sur la manette de commande pour sélectionner l'horaire de fin de cuisson.
3. Le symbole  clignote. Tournez la manette vers la droite ou vers la gauche pour programmer l'horaire de fin de cuisson.



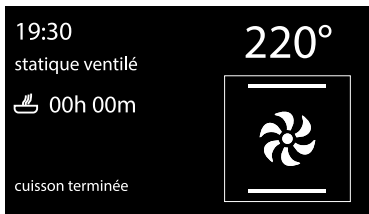
4. Au bout de quelques secondes, les symboles  et  cessent de clignoter.



L'appareil attend l'heure de départ sélectionnée.



5. Au terme de la cuisson, l'afficheur indique le message « cuisson terminée » et un signal sonore se déclenche ; on peut le désactiver en appuyant sur la manette de commande.



Pour prolonger la cuisson en mode manuel appuyez de nouveau sur la manette de commande. L'appareil reprend son fonctionnement normal suivant les réglages de cuisson précédents.



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

Modification des données sélectionnées durant la cuisson programmée



Après avoir modifié la durée de la cuisson, il est nécessaire de régler à nouveau l'horaire de fin de cuisson.

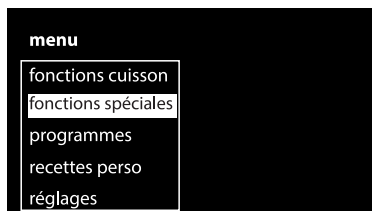
Durant le fonctionnement, on peut modifier la durée de la cuisson programmée :

1. Quand les symboles et sont fixes et l'appareil attend de commencer la cuisson, appuyez deux fois sur la manette de la température. Le symbole commence à clignoter.
2. Tournez la manette de commande pour modifier la durée de cuisson sélectionnée précédemment.
3. Appuyez de nouveau sur la manette de commande. Le symbole s'éteint et le symbole commence à clignoter. L'afficheur montre l'horaire de fin de cuisson.
4. Tournez la manette de commande pour différer l'horaire de fin de cuisson.
5. Au bout de quelques secondes, les symboles et cessent de clignoter et la cuisson programmée reprendra son fonctionnement suivant les nouveaux réglages.



3.6 Fonctions spéciales

Le menu des fonctions spéciales contient des fonctions comme le minuteur du four éteint, des fonctions de cuisson, des fonctions de maintien au chaud ou de nettoyage (sur certains modèles uniquement).



Certaines fonctions ne sont pas disponibles sur certains modèles.

Liste des fonctions spéciales



Minuteur

Cette fonction actionne une sonnerie lorsque les minutes sélectionnées se sont écoulées.



Gril tournebroche

Le tournebroche fonctionne en combinaison avec la résistance du gril, permettant de dorer parfaitement les aliments.



Levage

Le levage favorisé par la chaleur en provenance du haut permet à toute pâte de lever, garantissant un résultat optimal en très peu de temps.



Décongélation

La décongélation rapide est favorisée par l'activation de la turbine et de la résistance supérieure qui assurent une répartition uniforme de l'air à basse température à l'intérieur du four.



Chauffe-assiettes

Pour chauffer ou garder les assiettes au chaud.



Maintien au chaud

utile pour le maintien au chaud d'un plat cuit, sans altérer les caractéristiques organoleptiques ni le parfum obtenus durant la cuisson.



Vapor Clean

Cette fonction facilite le nettoyage en utilisant la vapeur produite par une petite dose d'eau, qui doit être versée dans l'emboutissage approprié sur la sole.



Pyrolyse

Lorsqu'on sélectionne cette fonction, le four atteint des températures atteignant 500°C qui détruisent tous les résidus gras qui se forment sur les parois du four.



**ECO
P**

Pyrolyse Eco

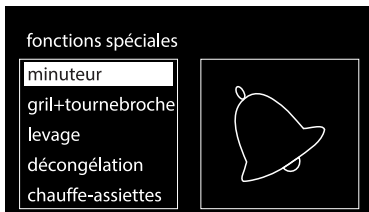
Lorsqu'on sélectionne cette fonction, le four exécute une pyrolyse à 500° C d'une durée préétablie. Cette fonction est utile pour le nettoyage de chambres moyennement sales.




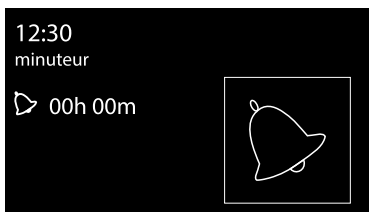
On illustre ci-après les fonctions spéciales plus complexes. Pour les fonctions comme Vapor Clean, Pyrolyse, Pyrolyse Eco, voir « 4 Nettoyage et entretien ».


Minuteur

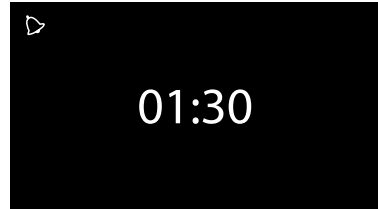
1. Sélectionnez le minuteur dans le menu des fonctions spéciales.



2. Tournez la manette de commande vers la droite ou vers la gauche pour programmer la durée (de 1 minute jusqu'à 4 heures). Au bout de quelques secondes, le symbole  cesse de clignoter et le compte à rebours commence.



3. Si l'on quitte la page-écran de réglage de minuteur, le symbole  s'affiche en haut à gauche pour indiquer qu'un minuteur est actif.



Pour éliminer le minuteur spécial, il faut remettre le décompte à zéro.



Si l'on active une fonction après avoir sélectionné un temps de minuteur, ce temps sera immédiatement indiqué comme le minuteur de la fonction.



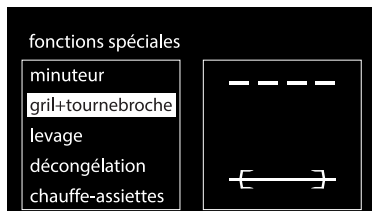
Cette fonction n'interrompt pas la cuisson mais actionne seulement la sonnerie.



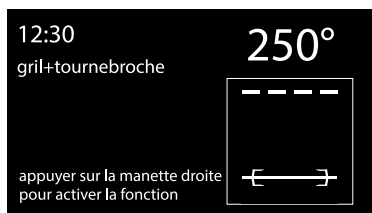
Utilisation

Gril+Tournebroche

1. Préparez les aliments sur le tournebroche comme on l'indique au paragraphe « 3.3 Utilisation des accessoires ».
2. Sélectionnez « grill+tournebroche » dans le menu des fonctions spéciales.

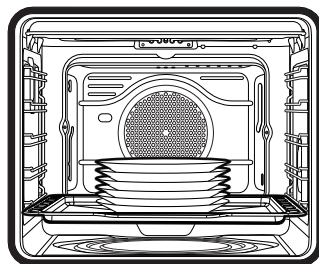


3. Appuyez sur la manette de commande pour activer la fonction ou tournez-la pour régler la température pré-sélectionnée.

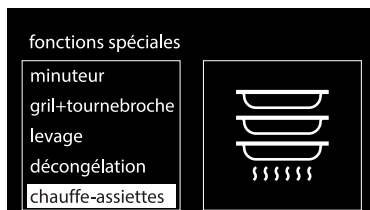


Chauffe-assiettes

1. Positionnez la lèchefrite au premier niveau et placez les plats à chauffer au centre de cette dernière.



2. Sélectionnez la fonction « chauffe-assiettes » dans le menu des fonctions spéciales.



3. Appuyez sur la manette de commande pour activer la fonction ou tournez-la pour régler la température pré-sélectionnée.



Ne créez pas de hautes piles de vaisselle. Empilez au maximum 5/6 éléments.



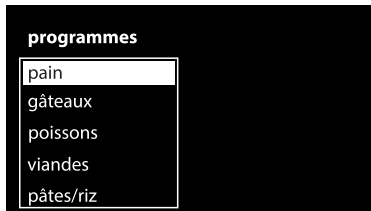
3.7 Programmes

Cet mode permet de sélectionner un programme pré-mémorisé pour la cuisson d'aliments.

Suivant le poids sélectionné, l'appareil calcule automatiquement les paramètres optimaux de cuisson.

Exécution d'un programme

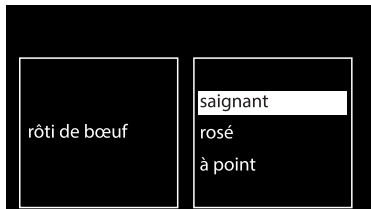
1. Sélectionnez le programme souhaité au moyen de la manette de commande.



2. Sélectionnez le sous-type de mets à cuisiner.



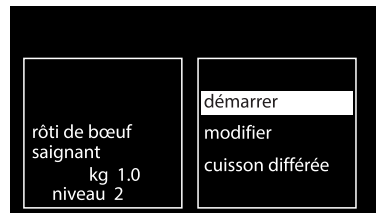
3. Sélectionnez le type de traitement (si possible en fonction de l'aliment choisi).



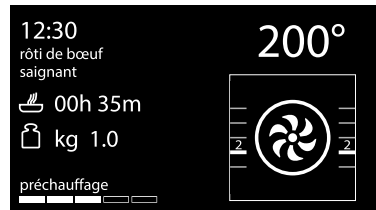
4. Sélectionnez le poids de l'aliment à cuisiner en tournant la manette de commande.



5. À présent, on peut exécuter le programme sélectionné, modifier les réglages de façon permanente ou différer une cuisson.



6. Si l'on choisit l'option « Démarrer », la cuisson commence avec les réglages prédéfinis du programme ; l'afficheur affiche tous les paramètres sélectionnés.



Le temps indiqué ne prévoit pas le temps que met l'appareil pour atteindre la température. Une fois la température atteinte, la cuisson aura la durée du temps affiché.



Utilisation



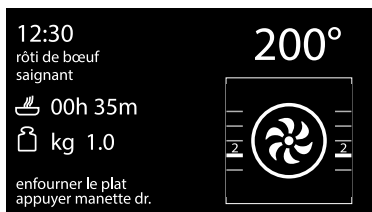
On peut modifier à tout moment les paramètres de cuisson prédéfinis, même durant la cuisson.



Il est recommandé de ne pas enfourner le mets au cours de la phase de préchauffage. Attendez le message spécifique.

- Un message indique qu'il faut enfourner l'aliment et autoriser le début de la cuisson.

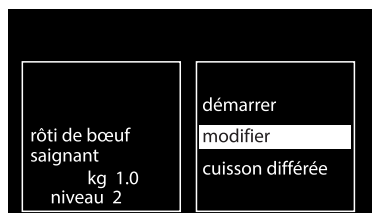
- Pour quitter et terminer le programme, appuyez sur la manette de retour.




Modification permanente d'un programme

- Sélectionnez le programme à modifier et l'option modifier.

Fin d'un programme



- Au terme du programme, l'appareil informera l'utilisateur par des signaux sonores et le symbole  clignotant.



- Sélectionnez la fonction à associer au programme au moyen de la manette de commande.

- Pour effectuer une nouvelle cuisson avec les paramètres déjà sélectionnés, appuyez sur la manette de commande (appuyez deux fois si le signal sonore est actif). L'appareil reprend automatiquement la cuisson s'il est encore chaud ; dans le cas contraire, il reprendra également la phase de préchauffage.



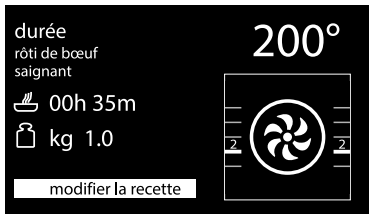
- Sélectionnez le poids.



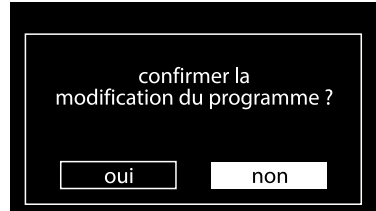
La cuisson en séquence est utile pour cuisiner plusieurs mets du même type. Par exemple, pour la cuisson de plusieurs pizzas en succession.



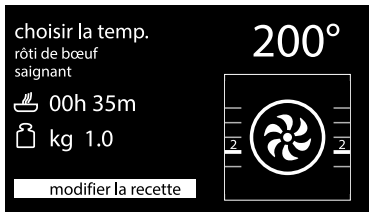
4. Sélectionnez la durée de cuisson.



demandé de confirmer les modifications qu'on vient de sélectionner.



5. Sélectionnez la température à associer au programme.



i Le programme ne change pas si l'on ne confirme pas la modification.

8. Une confirmation s'affiche en cas de confirmation de la modification.



6. Sélectionnez le niveau.



7. Si l'on appuie de nouveau sur la manette de commande, on revient au point 2 de la séquence de modification. Il faut appuyer sur la manette de retour pour mémoriser le programme. Il sera



Utilisation

Tableaux des programmes prédéfinis

PAIN

Sous-type	Traitement	Poids (kg)	Fonction	Niveau	Temp. (°C)	Temps (minutes)
Fougasse	-	1	Turbo	2	180	25
Pain à la levure	-	1	Circulaire	2	200	30

GATEAUX

Sous-type	Traitement	Poids (kg)	Fonction	Niveau	Temp. (°C)	Temps (minutes)
Biscuits	-	0,6	Turbo	2	160	18
Pain brioché	-	1	Statique ventilé	2	180	40
Savarin	-	1	Statique ventilé	2	160	60
Croissant	-	0,6	Circulaire	2	160	30
Meringue	-	0,3	Turbo	2	120	90
Muffin	-	0,5	Circulaire	2	160	18
Beignets	-	0,5	Turbo	2	180	70
Génoise	-	1	Circulaire	2	160	60
Strudel	-	1	Statique	2	170	40
Tarte confiture	-	0,8	Statique	2	170	40

POISSON

Sous-type	Traitement	Poids (kg)	Fonction	Niveau	Temp. (°C)	Temps (minutes)
Poisson frais	-	0,5	Statique ventilé	2	160	35
Poisson congelé	-	0,5	Circulaire	2	160	45
Lotte	-	0,8	Circulaire	2	160	60
Bar	-	1	Circulaire	2	160	45
Dorade	-	1	Circulaire	2	180	30
Turbot	-	1	Circulaire	2	160	35



VIANDES

Sous-type	Traitement	Poids (kg)	Fonction	Niveau	Temp. (°C)	Temps (minutes)
Lard de porc tranché	-	0,5	Gril ventilé	4	250	7
Poulet	rôti	0,5	Turbo	2	190	40
Agneau	rosé	1,5	Turbo	2	190	100
	à point	1,5	Turbo	2	190	110
Côtelettes de porc	-	1	Gril ventilé	4	280	15
Carré de porc	-	1	Turbo	2	190	75
Saucisses de porc	-	1	Gril ventilé	4	280	12
Ribs	-	1	Gril ventilé	4	250	16
Lapin	rôti	1,5	Circulaire	2	190	80
	saignant	1	Circulaire	2	200	35
	rosé	1	Circulaire	2	200	40
Rôti de bœuf	à point	1	Circulaire	2	200	45
	-	-	-	-	-	-
Dinde	rôti	3	Statique ventilé	1	190	110
Veau	-	1,2	Statique ventilé	2	190	70

FR

PATES/RIZ

Sous-type	Traitement	Poids (kg)	Fonction	Niveau	Temp. (°C)	Temps (minutes)
Lasagne	-	2	Statique	1	230	35
Paella	-	0,5	Statique ventilé	2	190	25
Pâtes au four	-	2	Statique	1	220	40
Quiche lorraine	-	0,5	Statique	1	200	30

FLANS

Sous-type	Traitement	Poids (kg)	Fonction	Niveau	Temp. (°C)	Temps (minutes)
Soufflé	-	0,5	Circulaire	2	180	25

PIZZA

Sous-type	Traitement	Poids (kg)	Fonction	Niveau	Temp. (°C)	Temps (minutes)
Pizza en moule	-	1	Statique ventilé	1	280	7
Pizza sur pierre	fraîche	0,5	Statique ventilé	1	280	4
	surgelée	0,3	Statique ventilé	1	230	6



Utilisation

CUISSON BASSE TEMPERATURE

Sous-type	Traitement	Poids (kg)	Fonction	Niveau	Temp. (°C)	Temps (minutes)
Bœuf	saignant	1	Statique	2	90	105
	rosé	1	Statique	2	90	300
	à point	1	Statique	2	90	380
Agneau	-	1	Turbo	2	90	360
Échine de porc	-	1	Turbo	2	90	330
Veau	-	1	Turbo	2	90	360

LEGUMES

Sous-type	Traitement	Poids (kg)	Fonction	Niveau	Temp. (°C)	Temps (minutes)
Légumes variés	grillés	0,5	Gril	4	250	25
	rôtis	1	Circulaire	2	170	45
Pommes de terre	frites surgelées	0,5	Statique ventilé	2	220	13
	morceaux rôtis	1	Turbo	2	200	40

i

Les temps de cuisson décrits dans le tableau se rapportent à l'aliment indiqué dans la recette, ils sont indicatifs et peuvent changer suivant les goûts.

i

Les tableaux indiquent les données sélectionnées à l'usine. Si l'on souhaite remettre un programme à l'état initial suivant les sélections d'origine après une modification permanente éventuelle, il suffit d'introduire les données indiquées dans les tableaux précédents.



Si le mode Puissance éco est activé (voir 3.8 Recettes perso) les temps de préchauffage ou de cuisson peuvent varier.



3.8 Recettes perso

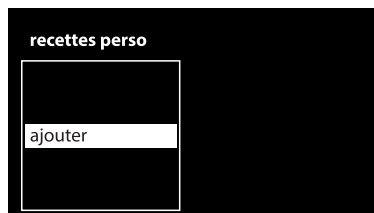
Ce menu permet d'introduire une recette perso avec les paramètres de son choix. Lors de la première utilisation, il sera uniquement proposé d'ajouter une nouvelle recette. Après avoir mémorisé les recettes perso, celles-ci seront reproposées dans le menu correspondant.



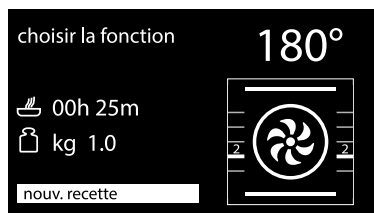
On peut mémoriser jusqu'à un maximum d'environ 10 recettes personnelles.

Ajouter une recette

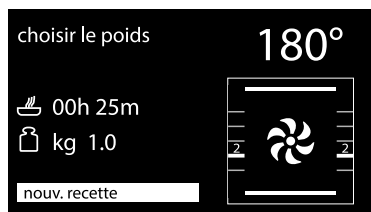
1. Sélectionnez « ajouter » dans le menu des recettes perso.



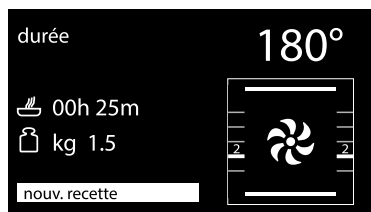
2. Sélectionnez la fonction que la recette devra utiliser en tournant la manette de commande.



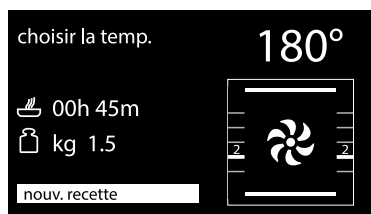
3. Sélectionnez le poids.



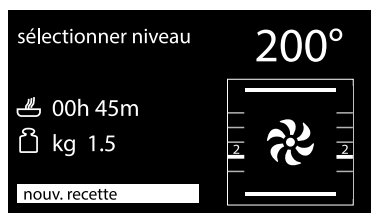
4. Sélectionnez la durée de cuisson.



5. Sélectionnez la température.




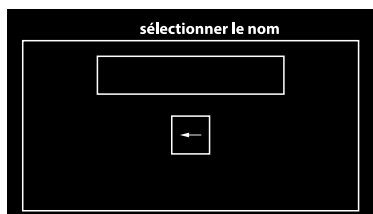
6. Sélectionnez le niveau.





Utilisation

- Il faut appuyer sur la manette de retour pour mémoriser la recette. Si l'on appuie sur la manette de commande, on revient au point 2 de la séquence de modification.
- Sélectionnez le nom de la recette ; en tournant la manette de commande, on sélectionne le caractère à insérer. Le caractère  efface la lettre précédente. Enfoncez pour confirmer le caractère affiché.

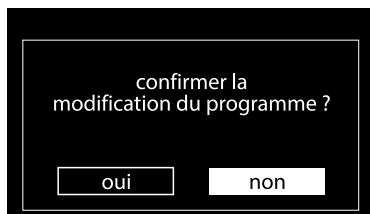


i Le nom de la recette peut contenir un maximum de 10 caractères avec les espaces.

i Pour pouvoir mémoriser la recette, le nom doit contenir au moins un caractère.

- Après avoir introduit le nom de la recette perso, appuyez sur la manette de retour pour confirmer ou non la programmation

effectuée. Sélectionnez « OUI » pour mémoriser la recette.



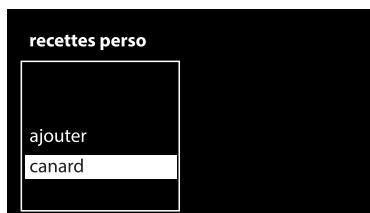
i En sélectionnant « NON » on refuse les modifications effectuées.

- Une confirmation s'affiche en cas de confirmation de la modification.



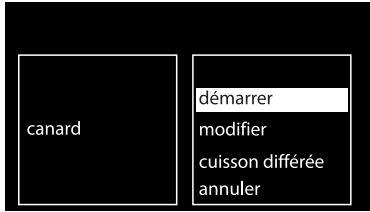
Exécution d'une recette perso

- Sélectionnez une recette perso mémorisée précédemment au moyen de la manette de commande (dans l'exemple, on a mémorisé la recette « canard »).

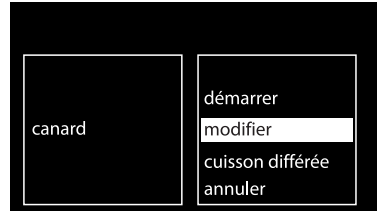




2. Sélectionnez dans le sous-menu l'option « démarrer ».



2. Sélectionnez dans le sous-menu l'option « modifier ».



3. La cuisson démarre avec les paramètres sélectionnés précédemment pour la recette.

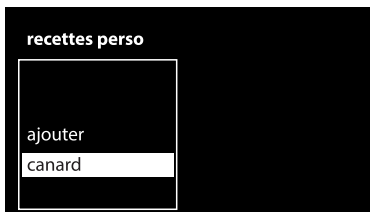
3. Répétez les mêmes étapes en commençant par le chapitre « Ajouter une recette » en partant du point 2.




Durant la cuisson, on peut toujours modifier la température et le temps de cuisson, mais ils ne seront pas mémorisés pour les utilisations successives de la recette.

Modification d'une recette perso

1. Sélectionnez une recette perso mémorisée précédemment au moyen de la manette de commande (dans l'exemple, on a mémorisé la recette « canard »).



Cuisson différée

1. Sélectionnez une recette perso.
2. Sélectionnez l'option « Cuisson différée » dans le sous-menu.
3. Sélectionnez l'horaire de fin de cuisson au moyen de la manette de commande. Le symbole  clignote.



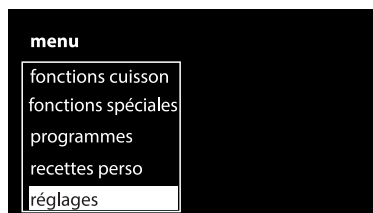
Effacement d'une recette perso

1. Sélectionnez une recette perso.
2. Sélectionnez l'option « annuler » dans le sous-menu.
3. Confirmez l'élimination. Sélectionnez OUI pour éliminer définitivement la recette.



3.9 Réglages

Ce menu permet de sélectionner la configuration du produit.



Langue

Permet de sélectionner la langue souhaitée parmi celles proposées.

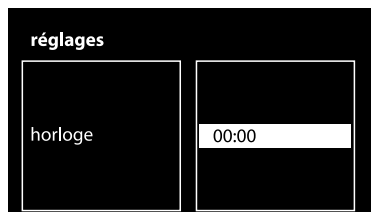


Horloge

Permet de modifier l'heure affichée.

1. Tournez la manette de commande vers la droite ou vers la gauche pour sélectionner les heures.
2. Enfoncez la manette de commande pour passer à la modification des minutes.
3. Tournez la manette de commande vers la droite ou vers la gauche pour sélectionner les minutes.

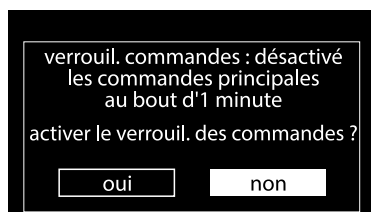
4. Appuyez sur la manette de retour pour confirmer.



Verrouillage des commandes

Permet à l'appareil de bloquer automatiquement les commandes au bout d'une minute de fonctionnement normal sans l'intervention de l'utilisateur.

Pour désactiver temporairement le verrouillage durant une cuisson, maintenez la manette de retour enfoncée pendant 3 secondes. Une minute après la dernière sélection, le verrouillage redevient actif.

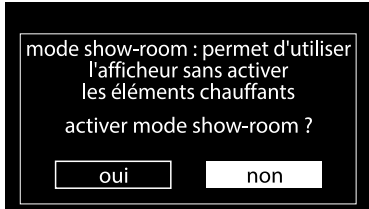


Si l'on touche ou modifie les positions de la manette de commande ou retour, l'afficheur montre un avertissement pendant deux secondes.



Mode show-room

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



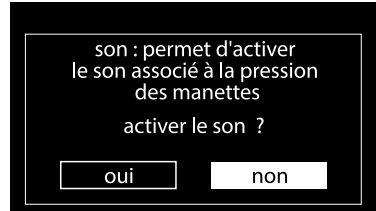
Si le mode est actif, le message « mode show-room » s'affiche.



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


Son

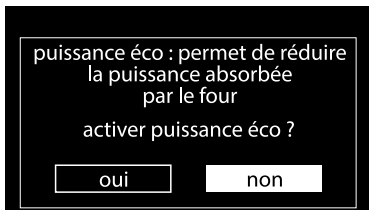
L'appareil émet un son chaque fois que l'on appuie sur les manettes. Cette sélection permet de désactiver le son.



FR

Puissance éco

Lorsqu'on active ce mode de fonctionnement, l'appareil limite la puissance utilisée. Si l'on active cette option, le symbole  s'affiche.



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



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, ou de racloirs métalliques tranchants.

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 racloirs tranchants susceptibles d'endommager les surfaces.

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

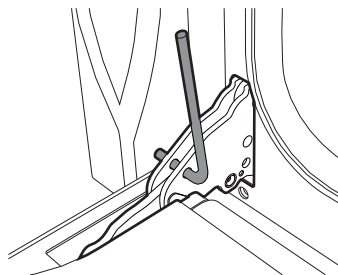
Évitez de laisser sécher à l'intérieur de l'appareil des résidus d'aliments à base de sucre (tels que la confiture) car ils peuvent abîmer l'émail à l'intérieur de l'appareil.

4.5 Démontage de la porte

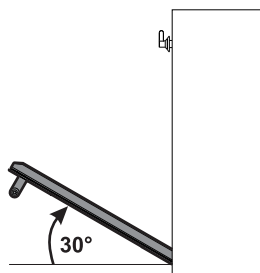
Pour faciliter le nettoyage, on conseille d'enlever la porte et de la placer sur un chiffon.

Pour enlever la porte, procédez comme suit :

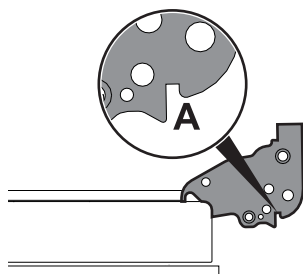
1. Ouvrez complètement la porte et introduisez les deux pivots dans les trous des charnières indiqués dans la figure.



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.

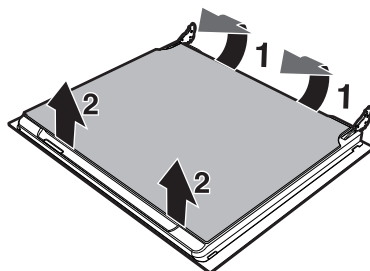


On conseille d'utiliser les produits de nettoyage distribués par le fabricant.

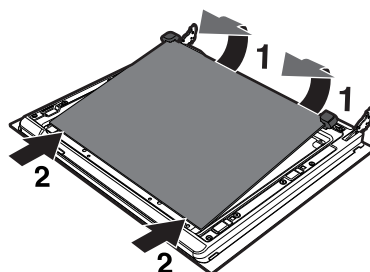
4.7 Démontage des vitres internes

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

1. 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.



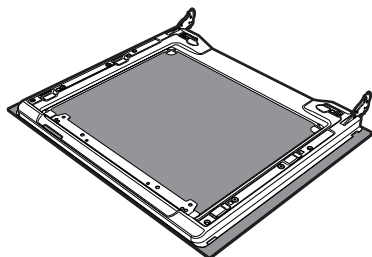
3. Certains modèles sont équipés d'une vitre intermédiaire. Démontez la vitre intermédiaire en la soulevant vers le haut.



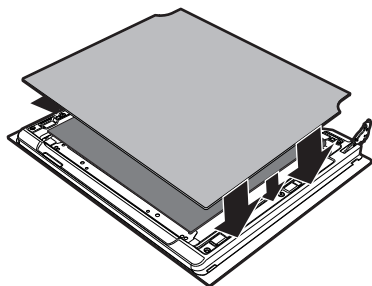


Nettoyage et entretien

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.



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

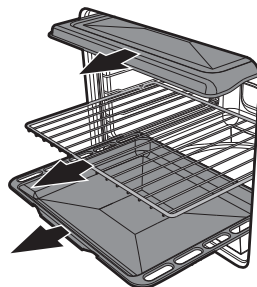


4.8 Nettoyage de l'intérieur du four

Pour une bonne conservation du four, il faut le nettoyer régulièrement après l'avoir laissé refroidir.

Extrairez 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 le four à la température maximale pendant environ 15/20 minutes après l'utilisation de produits spécifiques, afin d'éliminer les éventuels résidus.



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

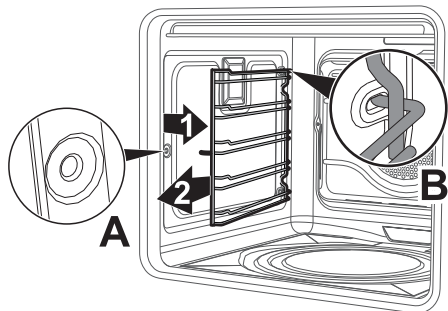


Démontage des supports des glissières pour grilles et lèche-frites

Le démontage des supports des glissières 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).

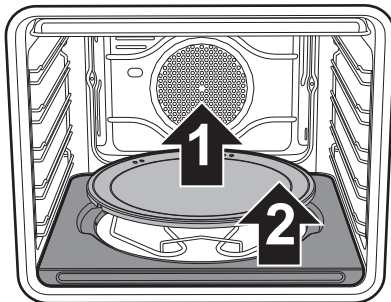
Pour démonter les supports des glissières : Tirez le support vers l'intérieur du four pour le dégager de l'encastrement **A**, puis extrayez-le des logements situés à l'arrière **B**.

Au terme du nettoyage, répétez les opérations qu'on vient de décrire pour repositionner les supports des glissières.

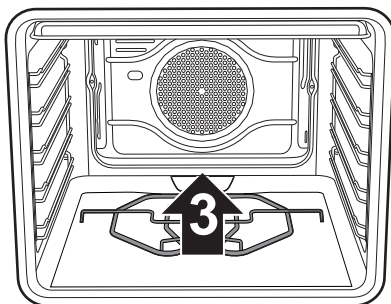


Sur les modèles pizza uniquement :

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

Nettoyage de la plaque à pizza

Lavez la plaque à pizza séparément comme suit :

Modèles à pyrolyse : Laissez la pierre à pizza à l'intérieur du four et activez la fonction de pyrolyse ; lorsque la pierre aura refroidi (elle devient alors tiède), passez un chiffon humide en microfibre pour éliminer les résidus éventuels.

Modèles multifonctions : nettoyez la pierre après chaque utilisation. Ne chauffez pas le four tant que celle-ci est encrassée. Pour le nettoyage, versez 50 cc de vinaigre sur la plaque, laissez agir pendant 10 minutes, puis éliminez en frottant avec une éponge métallique ou abrasive. Rincez à l'eau et laissez sécher.

- Avant de la nettoyer, enlevez les résidus brûlés sur la pierre avec une spatule métallique ou un racloir pour le nettoyage des tables de cuisson en vitrocéramique.
- Pour un nettoyage optimal, la pierre doit être encore tiède ou bien nettoyez-la à l'eau chaude.
- Utilisez des éponges métalliques ou du scotch-brite non abrasif, trempés dans du citron ou du vinaigre.
- N'utilisez pas de détergents.
- Ne lavez pas au lave-vaisselle.
- Ne faites pas tremper la pierre.
- La pierre humide ne peut être utilisée que 8 heures après le nettoyage.
- A l'usage, la surface de la pierre pourrait se craqueler. Ce n'est autre que la dilatation normale subie, à des températures élevées, par les émaux de revêtement de la pierre.

4.9 Vapor Clean : nettoyage assisté du four (sur certains modèles uniquement)



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



Utilisation impropre Risque de dommages aux surfaces

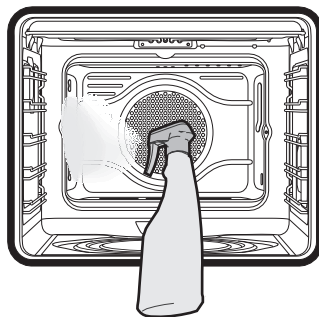
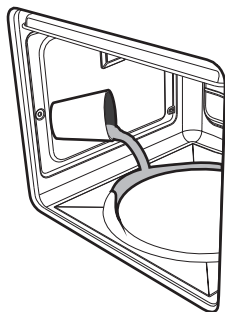
- Emportez des abondants résidus d'aliments ou des débordements des cuissons précédentes de l'intérieur du four.
- Effectuez les opérations relatives au nettoyage assisté exclusivement lorsque le four est froid.

Opérations préliminaires

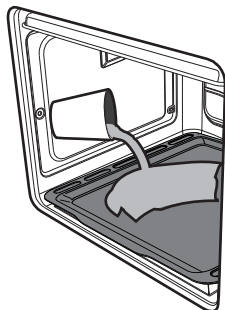
Avant de démarrer Vapor Clean :

- Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur du four. La protection supérieure peut rester à l'intérieur du four.
- **Pour les modèles multifonction :** Versez environ 40cl d'eau sur la sole du four. Veillez à ne pas sortir de la cavité.

le bas et le déflecteur.



- **Pour les modèles pizza :** Positionnez une lèche-frite sur la sole du four.
- Versez environ 40cl d'eau sur la lèche-frite. Veillez à ne pas sortir de la cavité.



- 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,

- Fermez la porte.



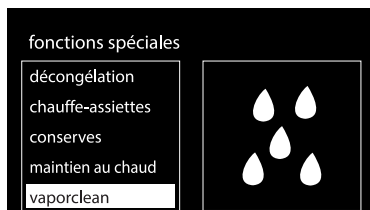
On conseille d'effectuer un maximum de 20 nébulisations.

Réglage de Vapor Clean



Si la température interne est supérieure à celle prévue pour le cycle de nettoyage Vapor clean, le cycle est immédiatement interrompu et l'afficheur indique le message « Température intérieure trop élevée ; attendre le refroidissement ». Laissez refroidir l'appareil avant d'activer la fonction de nettoyage assisté.

1. Sélectionnez la fonction de nettoyage Vaporclean dans le menu des fonctions spéciales.





Nettoyage et entretien

2. L'afficheur indiquera la durée et la température du cycle de nettoyage.



3. Appuyez sur la manette de commande pour démarrer le cycle.



4. Un signal sonore est émis à la fin du cycle de nettoyage Vapor Clean.



Les paramètres de température et du temps ne sont pas modifiables par l'utilisateur.

Fin du cycle de nettoyage Vapor Clean

- Ouvrez la porte et agissez sur la saleté légère avec un chiffon en microfibre.
- Éliminez les incrustations plus résistantes avec une éponge anti-rayures à filaments en laiton.
- En cas de résidus de graisse on peut utiliser des produits pour le nettoyage des fours.
- Enlevez l'eau résiduelle à l'intérieur du four.

Par souci d'hygiène et pour éviter que les aliments ne prennent une odeur désagréable, procédez au séchage du four en utilisant une fonction ventilée à 160° C pendant 10 minutes environ.



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.



4.10 Pyrolyse : nettoyage automatique du four



La pyrolyse est un procédé de nettoyage automatique à haute température qui dissout la saleté. Ce procédé permet de nettoyer l'intérieur du four avec une facilité extrême.



Utilisation impropre
Risque de dommages aux surfaces

- Emportez des abondants résidus d'aliments ou des débordements des cuissons précédentes de l'intérieur du four.
- Éteignez les brûleurs ou les plaques électriques du plan de cuisson éventuellement installé au-dessus du four.

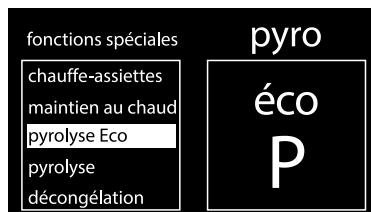
Opérations préliminaires


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.
- Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur du four.
- Enlevez les supports des glissières pour grilles / lèche-frites.
- Enlevez la protection supérieure (si celle-ci est présente).
- Fermez la porte.


Réglage de la pyrolyse

1. Sélectionnez parmi les fonctions spéciales les options pyrolyse et pyrolyse eco.



2. Tournez la manette de commande pour programmer la durée du cycle de nettoyage d'un minimum de 2 heures à un maximum de 3 heures (à l'exception de la fonction  où la durée du cycle est fixe sur la valeur de 120 minutes).



3. Appuyez sur la manette de commande pour démarrer la pyrolyse. Le symbole  cesse de clignoter.



Durée conseillée de la pyrolyse :


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



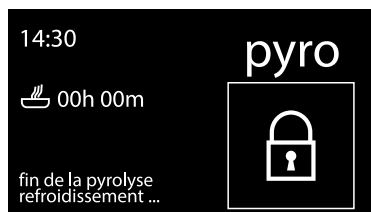
Nettoyage et entretien

Pyrolyse



4. L'afficheur indique le message « Pyrolyse en cours » et le temps restant pour signaler que l'appareil est en train d'effectuer le cycle de nettoyage automatique. 2 minutes après le début de la pyrolyse, la porte est bloquée par un dispositif qui empêche toute tentative d'ouverture (affichage du symbole .


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



5. À la fin de la pyrolyse la porte reste bloquée jusqu'à quand la température à l'intérieur du four revient au niveau de sécurité. Quand le four aura refroidi, ramassez les résidus à l'intérieur du four avec un chiffon humide en microfibre.

i Durant 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.

- Après avoir choisi la durée de la pyrolyse, appuyez sur la manette de commande. L'afficheur montre l'heure actuelle et le symbole  s'allume.
- Tournez la manette de commande pour sélectionner l'heure à laquelle on souhaite terminer la pyrolyse.
- Au bout de quelques secondes les symboles  et  restent fixes et l'appareil attend l'heure de démarrage choisie pour lancer le cycle de nettoyage.



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.



Nettoyage et entretien

4.11 Entretien extraordinaire

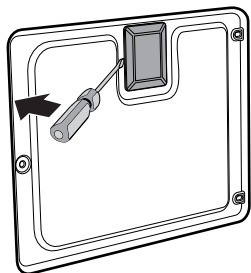


Pièces sous tension électrique
Danger d'électrocution

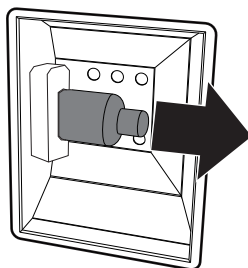
- Mettez le four hors tension.

Remplacement de la lampe d'éclairage interne

1. Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur du four.
2. Enlevez les supports des glissières pour grilles / lèche-frites.
3. Enlevez le couvercle de l'ampoule au moyen d'un ustensile (par exemple un tournevis).



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 correctement le couvercle en laissant le façonnage de la vitre interne tourné vers la porte.
7. Enfoncez le couvercle à fond de manière à ce qu'il adhère parfaitement à la douille.



Quoi faire si...

L'afficheur est complètement éteint :

- Contrôlez l'alimentation électrique.
- Contrôlez si un interrupteur omnipolaire éventuel en amont de l'alimentation de l'appareil est sur « On ».

L'appareil ne chauffe pas :

- Contrôlez si le mode « show room » a été sélectionné (pour de plus amples détails, voir le paragraphe « Réglages »).

Les commandes ne répondent pas :

- Contrôlez si le mode « verrouillage commandes » a été sélectionné (pour de plus amples détails, voir le paragraphe « Réglages »).

Les temps de cuisson sont longs par rapport aux valeurs indiquées dans le tableau :

- Contrôlez si le mode « Puissance éco » a été sélectionné (pour de plus amples détails, voir le paragraphe « Réglages »).

Après le cycle de nettoyage automatique (pyrolyse), il est impossible de sélectionner une fonction.

- Vérifiez si le verrouillage de la porte est désactivé. Dans le cas contraire, le four est muni d'une protection qui empêche la sélection d'une fonction lorsque le verrouillage de la porte est actif. Cela est nécessaire en raison des températures élevées persistant à l'intérieur du four et empêchant tout type de cuisson.

L'afficheur indique « Erreur 4 » :

- Le verrouillage de la porte n'est pas bien accroché à la porte car on l'a ouverte accidentellement durant son activation. Éteignez et rallumez le four en attendant quelques minutes avant de sélectionner un nouveau cycle de nettoyage.

En ouvrant la porte durant une fonction ventilée, la turbine s'arrête.

- Il ne s'agit pas d'une panne, mais le produit fonctionne normalement ; cela est utile lorsqu'on agit sur des aliments durant la cuisson pour éviter les pertes excessives de chaleur. À la fermeture de la porte, la turbine reprend son fonctionnement normal.



Si le problème n'a pas été résolu ou en présence d'autres types de pannes, contactez le service d'assistance le plus proche.



Si d'autres messages d'erreur Erreur XX sont signalés : prenez note du message d'erreur, de la fonction et de la température sélectionnées et contactez le service d'assistance le plus proche.



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.

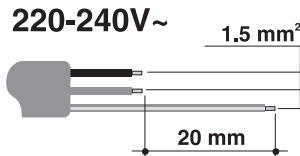
La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage, est placée dans une position bien visible sur l'appareil.

N'enlevez jamais la plaque.

L'appareil fonctionne à 220-240 V~.

Utilisez un câble 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.

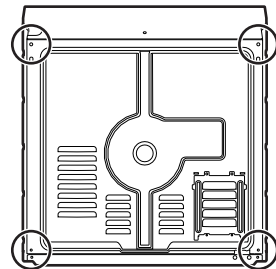
5.2 Remplacement du câble



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.



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.

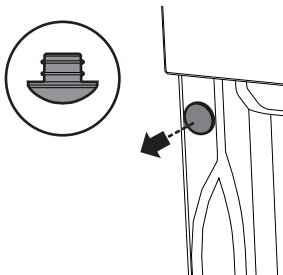


Dégagement de chaleur durant le fonctionnement de l'appareil
Risque d'incendie

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

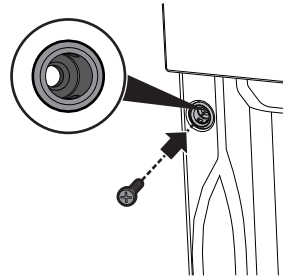
Douilles de fixation

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

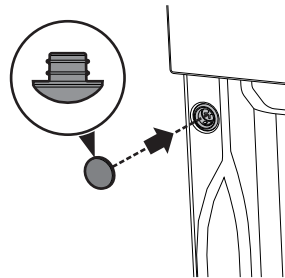


Positionnez l'appareil dans l'emplacement.

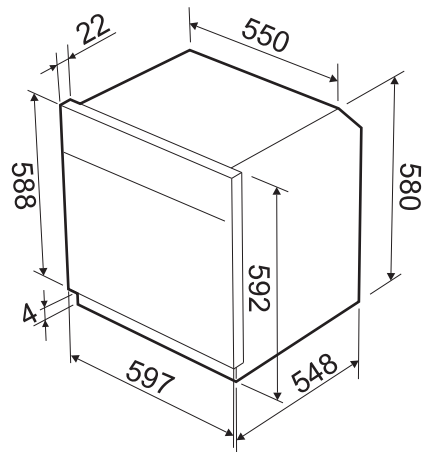
Fixez l'appareil au meuble en utilisant les vis.



Couvrez les douilles avec les bouchons démontés précédemment.



Dimensions hors tout de l'appareil (mm)

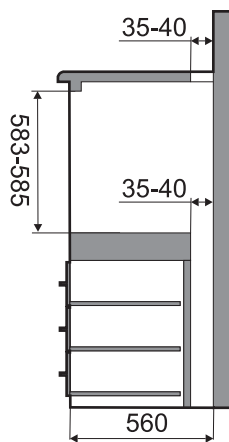
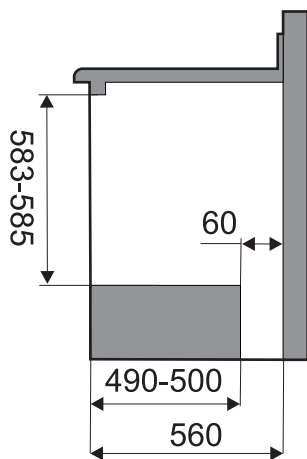
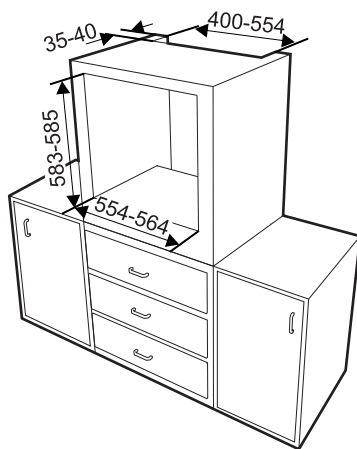
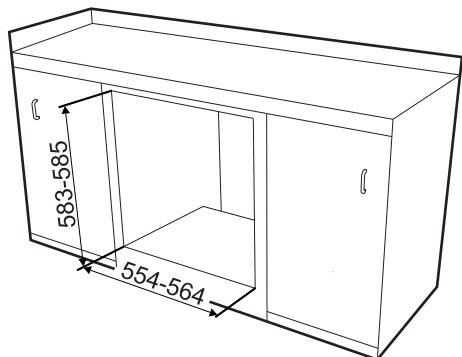




Installation

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.