

# Sommaire

<b>1 Avertissements</b>	<b>120</b>
1.1 Avertissements généraux de sécurité	120
1.2 Responsabilité du fabricant	121
1.3 But de l'appareil	121
1.4 Élimination	121
1.5 Plaque d'identification	122
1.6 Ce manuel d'utilisation	122
1.7 Comment lire le manuel d'utilisation	122
<b>2 Description</b>	<b>123</b>
2.1 Description générale	123
2.2 Panneau de commandes	123
2.3 Autres parties	124
2.4 Accessoires disponibles	125
<b>3 Utilisation</b>	<b>126</b>
3.1 Avertissements	126
3.2 Première utilisation	126
3.3 Utilisation des accessoires	127
3.4 Utilisation du four	127
3.5 Conseils pour la cuisson	132
3.6 Fonctions spéciales	137
3.7 Programmes	145
3.8 Recettes personnelles	151
3.9 Réglages	156
<b>4 Nettoyage et entretien</b>	<b>161</b>
4.1 Avertissements	161
4.2 Nettoyage de l'appareil	161
4.3 Démontage de la porte	161
4.4 Nettoyage des vitres de la porte	162
4.5 Vapor Clean (sur certains modèles uniquement)	164
4.6 Pyrolyse (sur certains modèles uniquement)	166
4.7 Entretien extraordinaire	169
<b>5 Installation</b>	<b>172</b>
5.1 Branchement électrique	172
5.2 Remplacement du câble	172
5.3 Positionnement	173

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](http://www.smeg.com)



## 1 Avertissements

### 1.1 Avertissements généraux de sécurité

#### Dommages 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.

#### 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).
- 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 temporisateurs externes ou des systèmes de commande à distance.

## 1.4 Élimination



Cet appareil doit être éliminé séparément des autres déchets (directives 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE). Cet appareil ne contient pas de substances dont la quantité est jugée dangereuse pour la santé et l'environnement, conformément aux directives européennes en vigueur.

Pour éliminer l'appareil :

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



### Tension électrique

### Danger d'électrocution

- Mettez l'appareil hors tension.
- Débranchez le câble d'alimentation électrique de l'installation électrique.
- Confiez l'appareil destiné à la mise au rebut aux centres de collecte sélective des déchets électriques et électroniques, ou remettez-le au revendeur au moment de l'achat d'un appareil équivalent, à raison d'un contre un.



## Avertissements

On précise que pour l'emballage de nos produits, nous utilisons des matériaux non polluants et recyclables.

- Confiez les matériaux de l'emballage aux centres de collecte sélective.



### Emballage en plastique Danger d'asphyxie

- Ne laissez jamais sans surveillance l'emballage ni ses parties.
- Évitez que les enfants jouent avec les sachets en plastique de l'emballage.

### 1.5 Plaque d'identification

La plaque d'identification contient les données techniques, le numéro de série et le marquage. N'enlevez jamais la plaque d'identification.

### 1.6 Ce manuel d'utilisation

Ce manuel d'utilisation fait partie intégrante de l'appareil. Conservez-le en parfait état et à portée de main de l'utilisateur pendant tout le cycle de vie de l'appareil.

Lisez attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil.

### 1.7 Comment lire le manuel d'utilisation

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

#### Avertissements



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

#### Description



Description de l'appareil et de ses accessoires.

#### Utilisation



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

#### Nettoyage et entretien



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

#### Installation



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



Avertissement de sécurité



Information



Suggestion

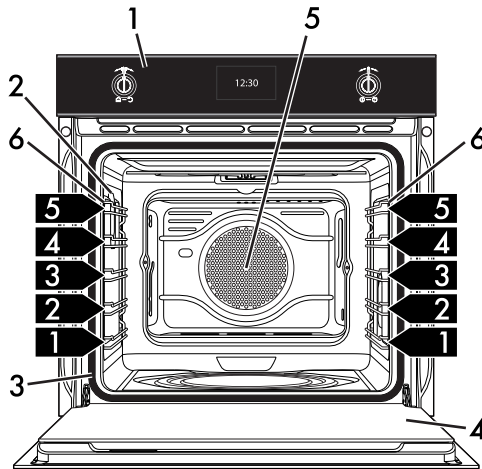
1. Séquence d'instructions pour l'utilisation.

- Instruction d'utilisation individuelle.



## 2 Description

### 2.1 Description générale



1 Panneau de commandes

2 Lampe

3 Joint

4 Porte

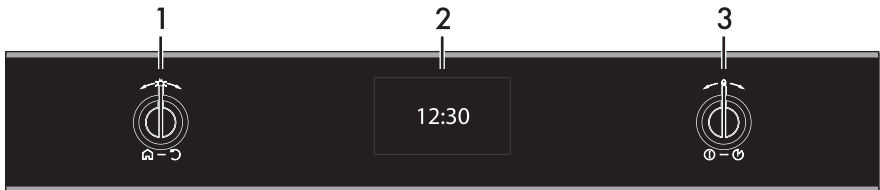
5 Turbine

6 Glissières de support pour grilles et lèche-frite

7 Plaque à pizza

**1,2,3** → Plaque de la glissière

### 2.2 Panneau de commandes



#### 1 Manette de retour

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.

#### 2 Afficheur

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



# Description

## 3 Manette de commande

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.



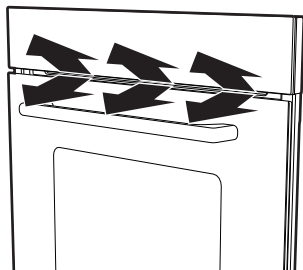
Maintenez la manette enfoncée pendant au moins 5 secondes pour terminer immédiatement une éventuelle cuisson.

## 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).

### Turbine 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 l'arrêt de l'appareil.

## Éclairage interne

L'éclairage interne de l'appareil se déclenche :

- lorsqu'on ouvre la porte ;
- lorsqu'une fonction quelconque est sélectionnée, à l'exception des fonctions



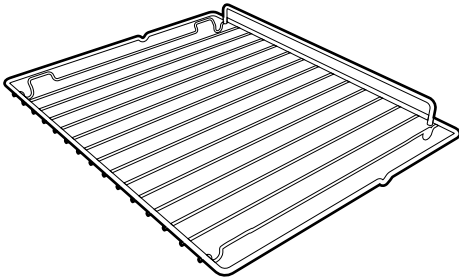
- en tournant la manette de retour à droite ou à gauche quand aucune fonction n'est sélectionnée (tournez de nouveau la manette de la température à droite ou à gauche pour éteindre la lumière interne).



## 2.4 Accessoires disponibles

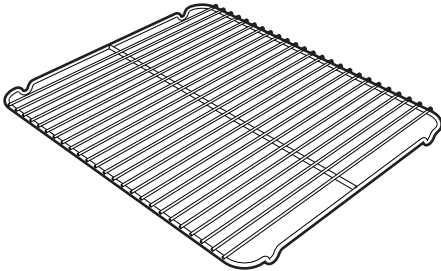
**i** Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.

### Grille



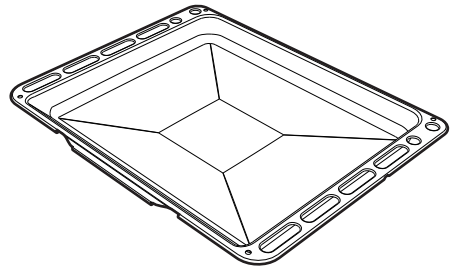
Utile pour y placer les récipients contenant des aliments en train de cuire.

### Grille pour lèchefrite



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

### Lèchefrite profonde



Utile pour la récupération des graisses provenant d'aliments posés sur la grille située au-dessus et pour la cuisson de gâteaux, de biscuits, etc.

**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 de l'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 de l'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.

### 3.2 Première utilisation

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



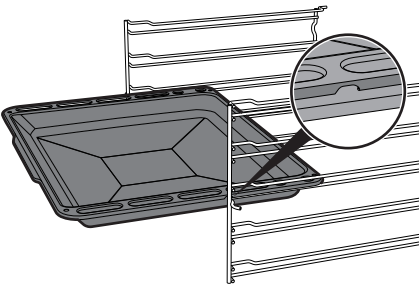
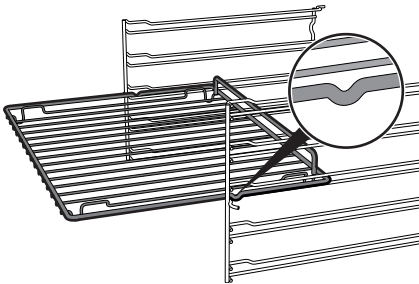


## 3.3 Utilisation des accessoires

### 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.



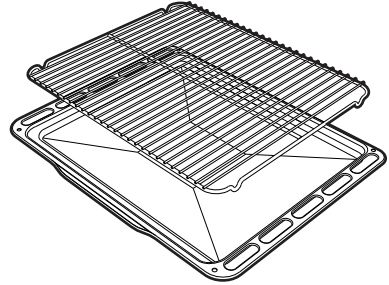
Introduisez complètement les grilles et les lèchefrites dans le four jusqu'à l'arrêt.



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

### Grille pour lèchefrite

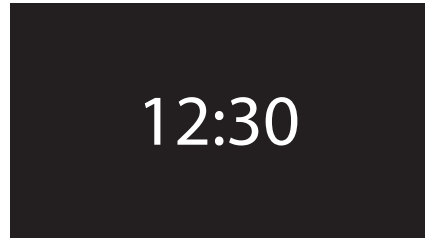
Introduisez la grille pour lèchefrite à l'intérieur de la lèchefrite. On peut ainsi recueillir les graisses séparément des aliments en train de cuire.



FR

## 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).



# Utilisation

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



À la première utilisation, l'appareil est sélectionné sur la langue par défaut "English".



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

## Historique

À la page de l'horloge, appuyez sur la manette de retour pour afficher les derniers programmes ou recettes personnels utilisés.

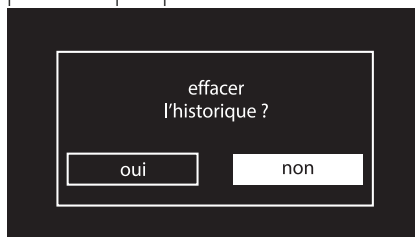


## Effacer l'historique

Si on souhaite effacer l'historique :

1. Appuyez sur la manette de retour sur la page-écran de l'horloge pour visualiser les derniers programmes ou recettes perso utilisées.

2. Appuyez sur la manette de commande pendant quelques secondes.

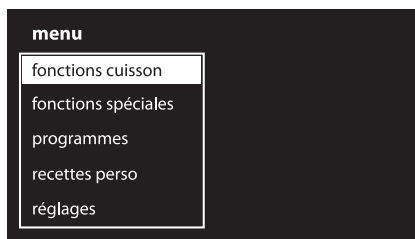


3. Sélectionnez **OUI** si on souhaite effacer l'historique.



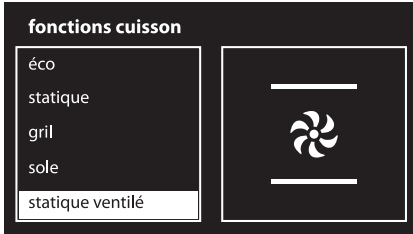
## Fonctions de cuisson

1. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner **fonctions cuisson** dans le menu principal. Ensuite, enfoncez-la pour confirmer.

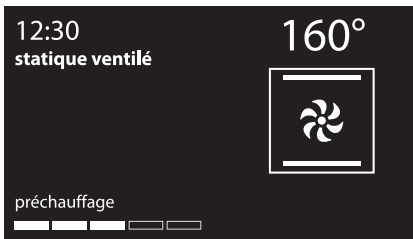




2. Tournez la manette de commande pour sélectionner la fonction souhaitée. Enfoncez la manette pour confirmer la sélection.



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.



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



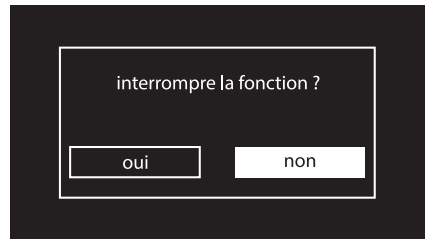
Il est recommandé de ne pas enfourner le mets au cours de la phase de préchauffage.

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



## Interruption d'une fonction

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



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



## Liste des fonctions de cuisson



Certaines fonctions ne sont pas disponibles sur certains modèles.



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



**Statique brassée**  
Le fonctionnement de la turbine, associé à la cuisson traditionnelle, assure des cuissons homogènes même en cas de recettes complexes. Idéal pour biscuits et tartes, également cuits simultanément sur plusieurs niveaux. (Pour les cuissons sur plusieurs niveaux, on conseille d'utiliser le 1<sup>er</sup> et le 4<sup>ème</sup> niveau).



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



## Sole brassée

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.



## Chaleur tournante

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.



## 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<sup>er</sup> et le 4<sup>ème</sup> niveau).



## 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 lèche-frite 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.



## Pour économiser l'énergie

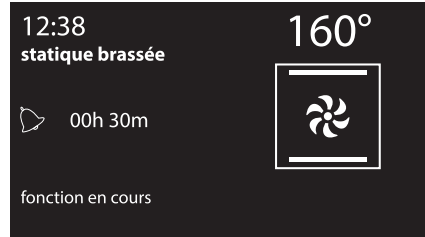
- Arrêtez la cuisson quelques minutes avant que le temps normalement nécessaire ne se soit écoulé. La cuisson se poursuivra pendant les minutes restantes grâce à la chaleur qui s'est accumulée à l'intérieur du four.
- Réduisez au minimum les ouvertures de la porte pour éviter toute dispersion de chaleur.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



## 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.




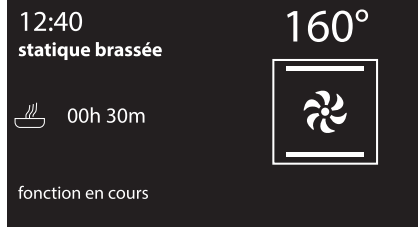
# Utilisation

## Cuisson temporisée

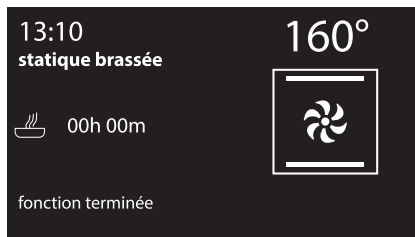
**i** On entend par cuisson temporisée la fonction qui permet de commencer une cuisson et de la terminer après le temps sélectionné par l'utilisateur.


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


1. Après avoir sélectionné une fonction et une température de cuisson, appuyez deux fois sur la manette de commande.
2. Tournez la manette à droite ou à gauche pour sélectionner les minutes de cuisson de 00:01 à 13:00. Maintenez la manette tournée pour obtenir une augmentation ou une diminution plus rapide.
3. Quelques secondes après avoir sélectionné la durée souhaitée, le symbole  cesse de clignoter et la cuisson temporisée démarre.




4. Au terme de la cuisson, l'afficheur indique le message « fonction 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 ».





## Modification des données sélectionnées durant la cuisson temporisée

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

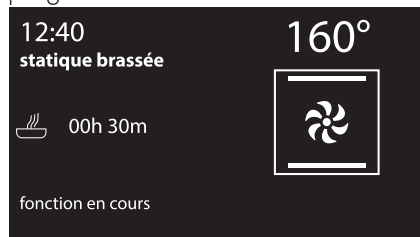
1. Lorsque le symbole  est fixe et que l'appareil est en phase de cuisson, appuyez sur la manette de commande. Le symbole  commence à clignoter.
2. Tournez la manette de commande vers la droite ou vers la gauche pour modifier la durée de cuisson sélectionnée précédemment.


## Cuisson différée






On entend par cuisson différée 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.

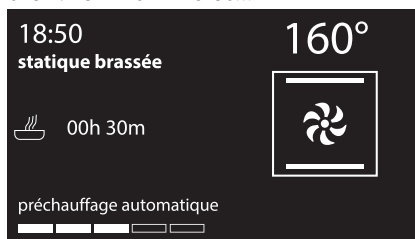


2. Avant que le symbole  ne cesse de clignoter, appuyez sur la manette de commande pour sélectionner l'heure de fin de cuisson.

3. Le symbole  clignote. Tournez la manette vers la droite ou vers la gauche pour programmer l'heure de fin de cuisson.
4. Au bout de quelques secondes, les symboles  et  cessent de clignoter. L'appareil attend l'heure de démarrage différé.



5. En fonction des valeurs sélectionnées, l'appareil commence un préchauffage d'environ 10 minutes...



6. ... puis il passe à la fonction sélectionnée.





## Utilisation

7. Au terme de la cuisson, l'afficheur indique le message « fonction 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'heure de fin de cuisson.

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

1. Quand les symboles  et  sont fixes et quand l'appareil attend de commencer la cuisson, appuyez sur la manette de commande. 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.

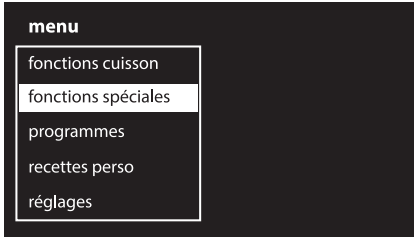


En cas de modification de la durée de la cuisson, l'horaire de fin de cuisson est effacé.



## 3.6 Fonctions spéciales

Le menu des fonctions spéciales contient des fonctions comme le minuteur lorsque le four est éteint, des fonctions de décongélation ou de nettoyage...



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.



#### Décongélation à temps

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



#### Décongélation au poids

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



#### Levage

Le levage favorisé par la chaleur en provenance du haut permet de faire lever toutes les pâtes, garantissant un résultat optimal en très peu de temps.



#### Chauffe-assiettes

Pour chauffer ou garder les assiettes au chaud.



#### Shabat

Cette fonction permet de cuire les aliments en respectant les dispositions lors de la fête du repos dans la religion juive.



#### Vapor clean (sur certains modèles uniquement)

Cette fonction facilite le nettoyage grâce à la vapeur générée par une petite dose d'eau versée dans l'emboutissage prévu sur la sole.



ECO  
P

## Pyrolyse ÉCO (sur certains modèles uniquement)

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.

P

## Pyrolyse (sur certains modèles uniquement)

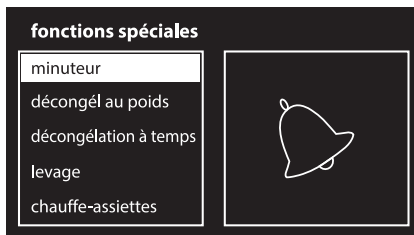
Lorsqu'on sélectionne cette fonction, le four atteint des températures jusqu'à 500°C qui détruisent tous les résidus gras se formant sur les parois internes.


i

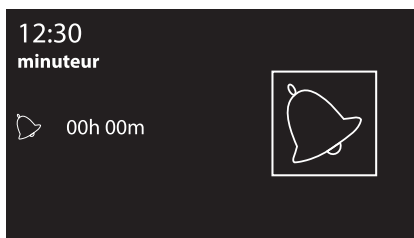
On illustre ci-après les fonctions spéciales plus complexes. Pour les fonctions comme Vapor Clean, Pyrolyse, Pyrolyse ÉCO, voir « 4 Nettoyage et entretien ».

## Minuteur


1. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner **minuteur** dans le menu « fonctions spéciales ». Ensuite, enfoncez-la pour confirmer.

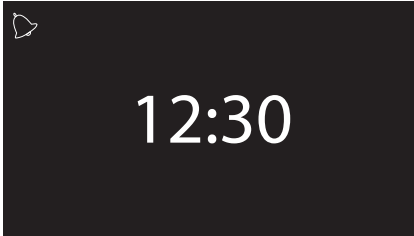


2. Tournez la manette de commande vers la droite ou vers la gauche pour programmer la durée (de 1 minute jusqu'à 4 heures). Au bout de quelques secondes, le symbole  cesse de clignoter et le compte à rebours commence.





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.



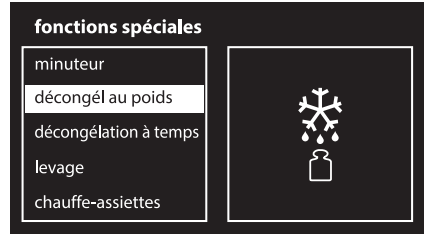
Si une fonction s'active après la sélection d'un temps du minuteur, ce temps sera automatiquement indiqué comme minuteur de la fonction, à l'exception de certaines fonctions spéciales, programmes automatiques et recettes personnelles.



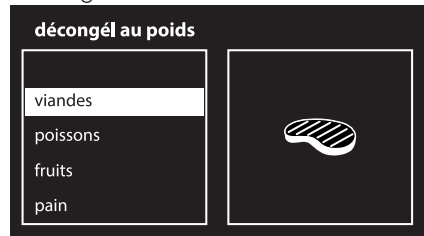
Cette fonction n'interrompt pas la cuisson mais actionne seulement la sonnerie.

## Décongélation au poids

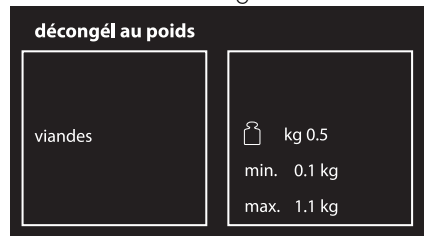
1. Introduisez l'aliment à l'intérieur de l'appareil.
2. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner **décongélation au poids** dans le menu « fonctions spéciales ». Ensuite, enfoncez-la pour confirmer.



3. Tournez la manette de commande pour sélectionner le type d'aliment à décongeler.



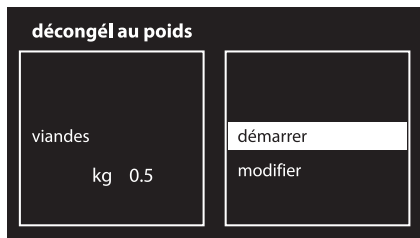
4. Tournez la manette de commande pour sélectionner le poids (en kilogrammes) de l'aliment à décongeler.



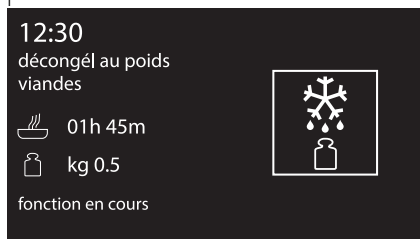


# Utilisation

5. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer les paramètres sélectionnés.







6. Appuyez de nouveau sur la manette de commande pour commencer la décongélation ou sélectionner modifier pour modifier ultérieurement les paramètres sélectionnés.



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

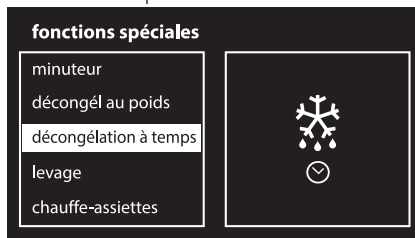


Paramètres présélectionnés :

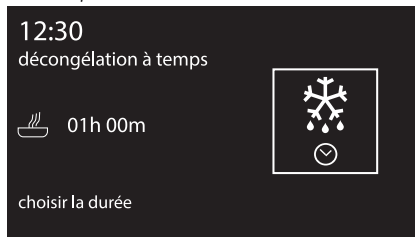
Type	Poids (kg)	Temps
 Viandes	0.5 à 1.1	01h 45m
 Poisson	0.4 à 0.7	00h 40m
 Fruits	0.3 à 0.5	00h 45m
 Pain	0.3 à 0.5	00h 20m

## Décongélation à temps

1. Introduisez l'aliment à l'intérieur de l'appareil.
2. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner **décongélation à temps** dans le menu « fonctions spéciales ». Ensuite, enfoncez-la pour confirmer.

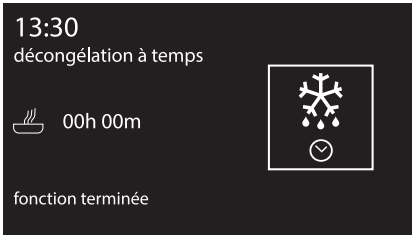


3. Tournez la manette de commande pour modifier la valeur (de 1 minute à 13 heures).





- Appuyez sur la manette de commande pour confirmer les paramètres sélectionnés et enfoncez-la de nouveau pour lancer la décongélation.
- Tandis que la fonction est en cours, on peut modifier ultérieurement la durée de la décongélation. Tournez la manette de commande vers la droite ou vers la gauche pour apporter les modifications souhaitées.
- Appuyez sur la manette de commande pour confirmer la nouvelle durée de décongélation sélectionnée. Quoiqu'il en soit, 5 secondes après la dernière modification, la décongélation recommence automatiquement.
- Au terme de la cuisson, l'afficheur indique le message « fonction terminée » et un signal sonore se déclenche ; on peut le désactiver en appuyant sur la manette de commande.

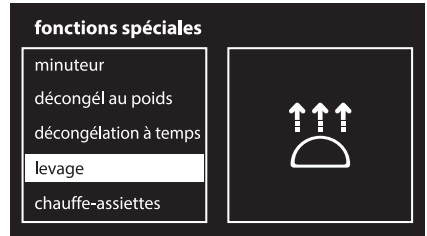


## Levage

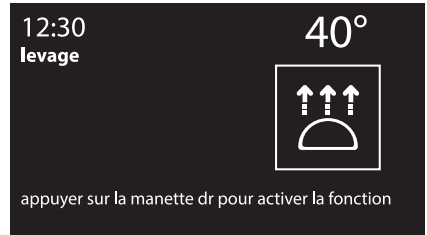


Pour une pâte bien levée, positionnez un récipient contenant de l'eau sur la sole du four.

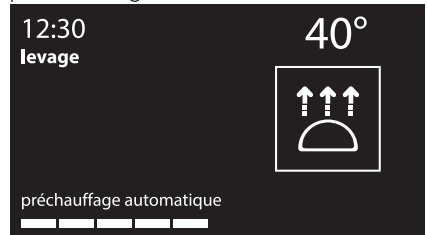
- Positionnez la pâte à lever au deuxième niveau.
- Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner **levage** dans le menu « fonctions spéciales ». Ensuite, enfoncez-la pour confirmer.



- Appuyez sur la manette de commande pour activer la fonction.



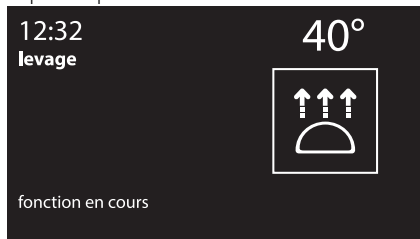
- L'appareil commence la phase de préchauffage.





## Utilisation

5. ... puis il passe à la fonction sélectionnée.



6. Tandis que la fonction est en cours, on peut sélectionner un minuteur pendant un maximum de 4 heures (voir « Minuteur durant la fonction »), une durée de levage (voir « Cuisson temporisée ») ou un levage différé (voir « Cuisson différée »). Appuyez sur la manette de commande pour apporter les modifications souhaitées.



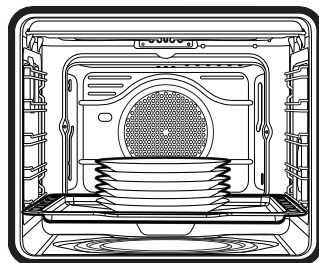
7. Au terme de la cuisson, l'afficheur indique le message « fonction terminée » et un signal sonore se déclenche ; on peut le désactiver en appuyant sur la manette de commande.



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

### Chauffe-assiettes

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



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



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

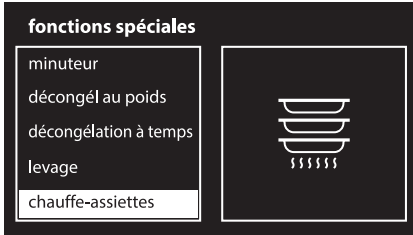


Durant la fonction levage, la lumière à l'intérieur de la chambre de levage reste éteinte.





2. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner **chauffe-assiettes** dans le menu « fonctions spéciales ». Ensuite, enfoncez-la pour confirmer.



3. Appuyez sur la manette de commande pour activer la fonction ou tournez-la pour régler la température présélectionnée (de 40° à 80°).



4. L'appareil commence la phase de préchauffage.



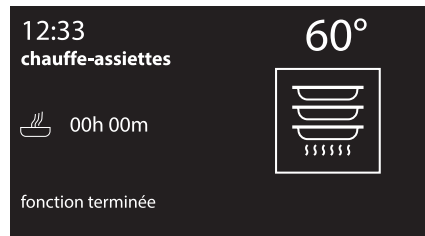
5. ... puis il passe à la fonction sélectionnée.



6. Tandis que la fonction est en cours, on peut sélectionner un minuteur pendant un maximum de 4 heures (voir « Minuteur durant la fonction »), une durée de réchauffage (voir « Cuisson temporisée ») ou un réchauffage différé (voir « Cuisson différée »). Appuyez sur la manette de commande pour apporter les modifications souhaitées.



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





# Utilisation

## Shabat



L'appareil aura des comportements particuliers avec cette fonction :

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



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

Aucune action sur les manettes n'aura d'effet ; seule la manette de commande restera active pour pouvoir revenir au menu principal.

1. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner **shabat** dans le menu « fonctions spéciales ». Ensuite, enfoncez-la pour confirmer.



2. Tournez la manette de commande vers la droite ou vers la gauche pour modifier la température de réchauffage.



3. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer les paramètres et commencer la fonction Shabat.

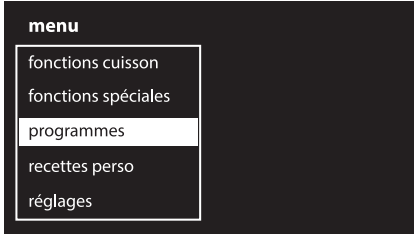


4. Au terme de l'opération, maintenez la manette de commande enfoncée pendant au moins 5 secondes pour revenir au menu principal.



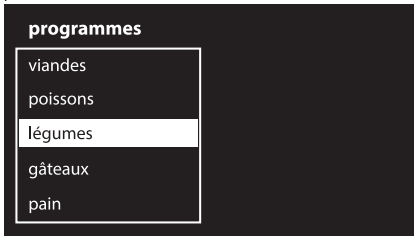
## 3.7 Programmes

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. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner le type d'aliment souhaité dans le menu « programmes ». Ensuite, enfoncez-la pour confirmer.



2. Sélectionnez le sous-type d'aliment à cuisiner et appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



3. Sélectionnez le type de traitement (lorsque cela est possible en fonction de l'aliment choisi) et appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



4. Tournez la manette de commande pour sélectionner le poids de l'aliment.



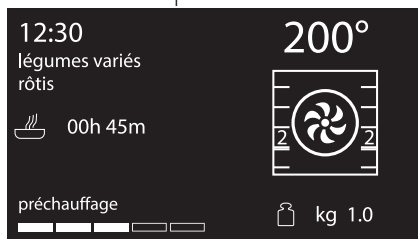


# Utilisation

5. On peut maintenant lancer le programme sélectionné, modifier les sélections de façon permanente ou exécuter une cuisson différée.



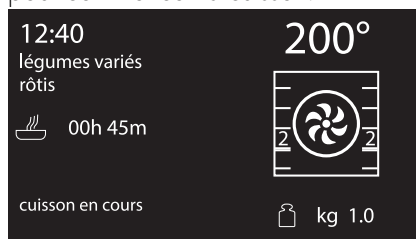
6. Si l'on choisit l'option **démarrer**, la cuisson commence avec les sélections prédéfinis du programme ; l'afficheur affiche tous les paramètres sélectionnés.



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



8. Appuyez sur la manette de commande pour commencer la cuisson.




Le temps indiqué ne prévoit pas le temps que met l'appareil pour le préchauffage.



Certains paramètres de cuisson prédéfinis peuvent être modifiés à tout moment, même lorsque la cuisson a démarré.



## Fin d'un programme

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



2. 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.



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

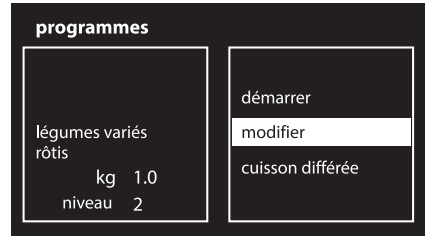


Il est recommandé de ne pas enfourner le mets au cours de la phase de préchauffage. Attendez le message spécifique.

3. Pour sortir et terminer le programme, appuyez sur la manette de retour.

## Modification permanente d'un programme

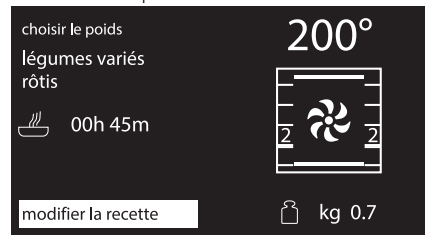
1. À l'intérieur du programme sélectionné, tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner **modifier** dans le menu de l'aliment sélectionné. Ensuite, enfoncez-la pour confirmer.



2. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner la **fonction** à associer au programme. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



3. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner le **poids** de l'aliment à associer au programme. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.





## Utilisation

4. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner la **durée** de la cuisson à associer au programme. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



5. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner la **température** de cuisson à associer au programme. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



6. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner le **niveau** à associer au programme. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



7. Si l'on appuie de nouveau sur la manette de commande, on revient au point 2 de la séquence de modification. Pour mémoriser le programme, appuyez sur la manette de retour. Il sera demandé de confirmer les modifications qu'on vient de sélectionner.



**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.





## Tableaux des programmes prédéfinis

### VIANDES

Sous-type	Traitement	Poids (kg)	Fonction	Niveau	Temp. (°C)	Temps (minutes)
Rôti de bœuf	saignant	1	Chaleur tournante	2	200	35
	rosé	1	Chaleur tournante	2	200	40
	à point	1	Chaleur tournante	2	200	45
Carré de porc	-	1	Turbo	2	190	75
Agneau	rosé	1	Turbo	2	190	100
	à point	1	Turbo	2	190	110
Veau	-	1	Statique brassée	2	190	65
Ribs de porc	-	1	Gril ventilé	4	250	16
Côtelettes de porc	-	1	Gril ventilé	4	280	15
Saucisses de porc	-	1	Gril ventilé	4	280	12
Lard de porc tranché	-	0,5	Gril ventilé	4	250	7
Dinde	rôti	3	Statique brassée	1	190	110
Poulet	rôti	1	Turbo	2	200	64
Lapin	rôti	1,5	Chaleur tournante	2	190	80

FR

### POISSON

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

### LÉGUMES

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



# Utilisation

## GÂTEAUX

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

## PAIN

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

## PIZZA

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

## PÂTES/RIZ

Sous-type	Traitement	Poids (kg)	Fonction	Niveau	Temp. (°C)	Temps (minutes)
Pâtes au four	-	2	Statique	1	220	40
Lasagne	-	2	Statique	1	230	35
Paella	-	0,5	Statique brassée	2	190	25
Quiche lorraine	-	0,5	Statique	1	200	30
Soufflé	-	0,5	Chaleur tournante	2	180	25





## CUISSON BASSE TEMP.

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



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.



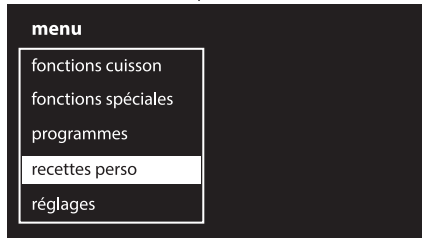
Les tableaux indiquent les données sélectionnées à l'usine. Si l'on souhaite remettre un programme à l'état initial suivant les réglages d'origine après une modification permanente éventuelle, il faut introduire les données indiquées dans les tableaux précédents.



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

## 3.8 Recettes personnelles

Ce menu permet d'introduire une recette personnelle 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 personnelles, celles-ci seront repropoosées dans le menu correspondant.



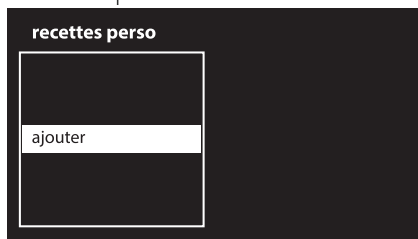
On peut mémoriser jusqu'à un maximum d'environ 10 recettes personnelles.



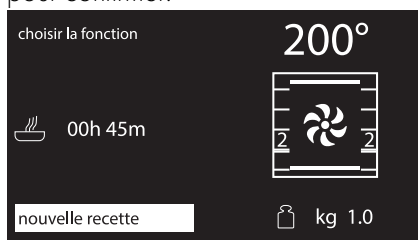
# Utilisation

## Ajouter une recette

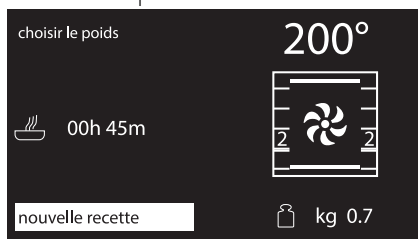
1. Sélectionnez **ajouter** à partir du menu « recettes personnelles ».



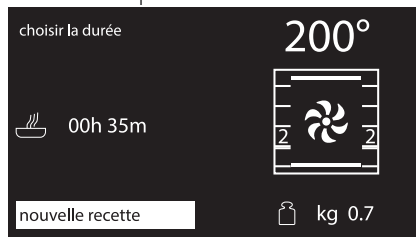
2. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner la **fonction** à associer à la recette. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



3. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner le **poids** de l'aliment à associer à la recette. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



4. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner la **durée** de la cuisson à associer à la recette. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



5. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner la **température** de cuisson à associer à la recette. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



6. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner le **niveau** à associer à la recette. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.





On peut sélectionner ou modifier le poids jusqu'à 5 kg, mais l'utilisateur devra évaluer l'encombrement de l'aliment à l'intérieur du four.




7. Si l'on appuie de nouveau sur la manette de commande, on revient au point 2 de la séquence de modification. Pour mémoriser la recette, appuyez sur la manette de retour. Il sera demandé d'introduire le nom pour la recette qu'on vient de créer.

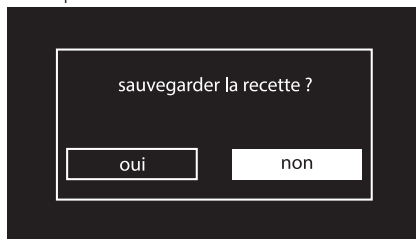


8. Introduisez le nom de la recette. Tournez la manette de commande pour sélectionner le caractère à introduire. Un caractère du nom est introduit à chaque pression sur la manette. Le caractère  efface la lettre précédente.

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

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

9. Après avoir introduit le nom de la recette personnelle, appuyez sur la manette de retour pour confirmer ou non la programmation effectuée. Sélectionnez **OUI** pour mémoriser la recette.



 En sélectionnant « NON » on refuse les modifications effectuées.

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

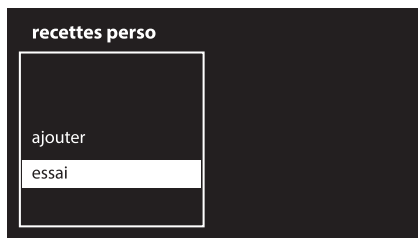


FR

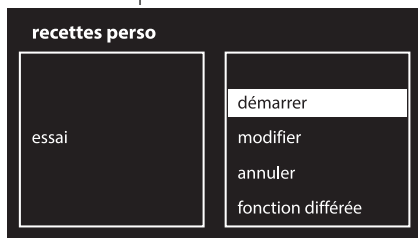


## Exécution d'une recette personnelle

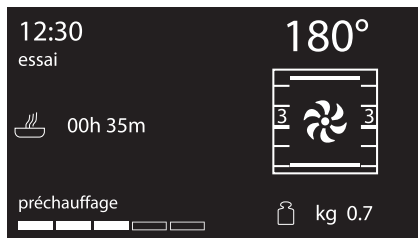
1. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner une **recette personnelle** mémorisée précédemment dans le menu « recettes personnelles » (dans l'exemple, on a mémorisé la recette **essai**). Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



2. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner **démarrer**. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



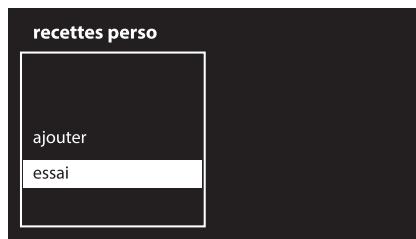
3. La cuisson démarre avec les paramètres sélectionnés précédemment pour la recette.



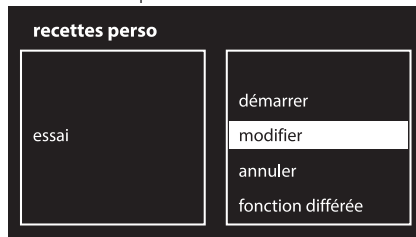
Durant la cuisson, on peut toujours modifier la température et le temps de cuisson, mais ils ne seront pas mémorisés pour les utilisations successives de la recette.

## Modification d'une recette personnelle

1. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner une **recette personnelle** mémorisée précédemment dans le menu « recettes personnelles » (dans l'exemple, on a mémorisé la recette **essai**). Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



2. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner **modifier**. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.

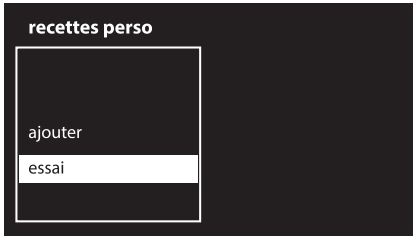


3. Répétez les mêmes pas en partant du point 2 du chapitre « Ajouter une recette ».

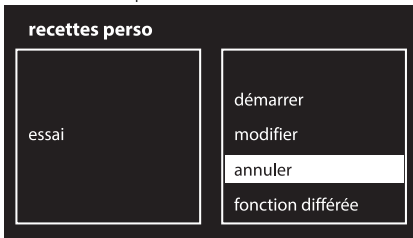


## Effacement d'une recette personnelle

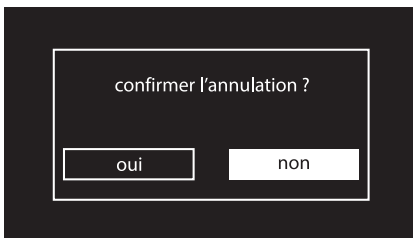
1. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner une **recette personnelle** mémorisée précédemment dans le menu « recettes personnelles » (dans l'exemple, on a mémorisé la recette **essai**). Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



2. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner **annuler**. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



3. Confirmez l'élimination. Sélectionnez OUI pour éliminer définitivement la recette.

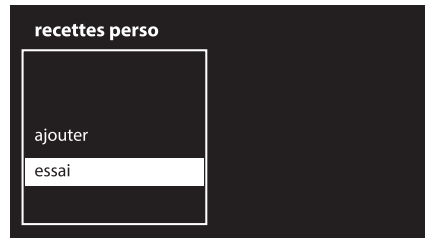


4. Si l'annulation est confirmée, l'afficheur présente un message de confirmation.

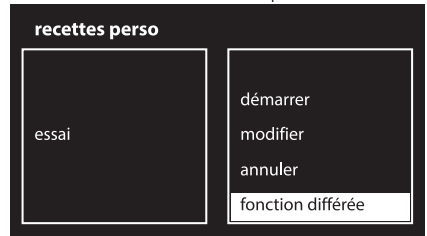


## Cuisson différée

1. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner une **recette personnelle** mémorisée précédemment dans le menu « recettes personnelles » (dans l'exemple, on a mémorisé la recette **essai**). Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.




2. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner **fonction différée**. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.






# Utilisation

3. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner l'heure de fin de cuisson par l'intermédiaire de la manette de commande. Le symbole  clignote.



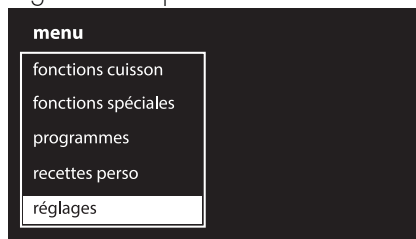
4. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



5. Au bout de quelques secondes, le symbole  cesse de clignoter. L'appareil attend l'heure de démarrage différé.

## 3.9 Réglages

Ce menu permet de sélectionner la configuration du produit.



### Langue

Permet de sélectionner la langue souhaitée parmi celles proposées.

1. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner **langue** dans le menu « réglages ». Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



2. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner la langue souhaitée. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



3. Confirmez la langue sélectionnée.

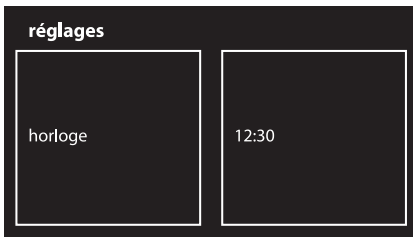


## Horloge

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.

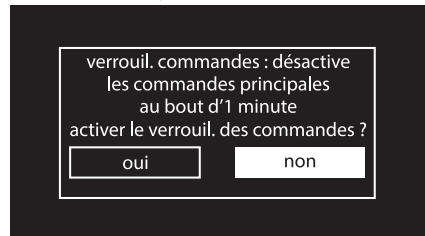



## Verrouillage des commandes

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



Pour confirmer l'activation du verrouillage des commandes, sélectionnez **OUI**.



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

Pour désactiver temporairement le verrouillage au cours d'une cuisson, maintenez la manette de retour enfoncée pendant 3 secondes. Une minute après le dernier réglage, le verrouillage redevient actif.



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



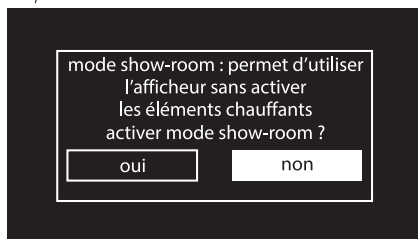
# Utilisation

## Mode show-room (uniquement pour les exposants)

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



Pour confirmer l'activation du mode show-room, sélectionnez **OUI**.



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



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

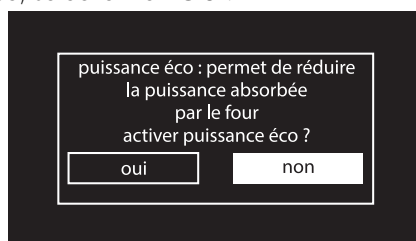
## Puissance éco

Lorsqu'on active ce mode de fonctionnement, l'appareil limite la puissance utilisée. Indiquée pour utiliser simultanément plusieurs appareils électroménagers.

Si cette option est activée, l'afficheur présente le symbole .



Pour confirmer l'activation de la puissance éco, sélectionnez **OUI**.



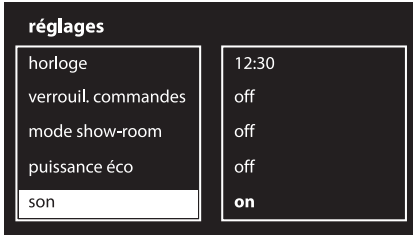
Lorsque la puissance éco est active, les temps du préchauffage et de la cuisson peuvent se prolonger.



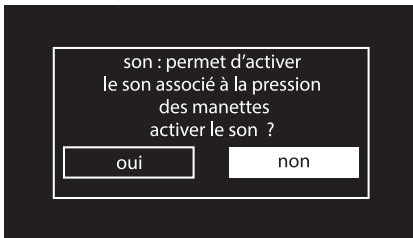


## Son

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

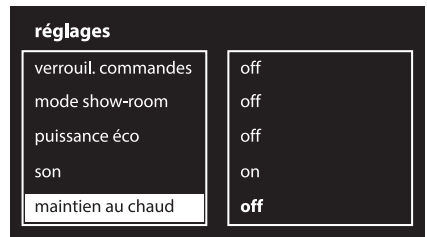


Pour désactiver le son associé à la pression des manettes, sélectionnez **NON**.

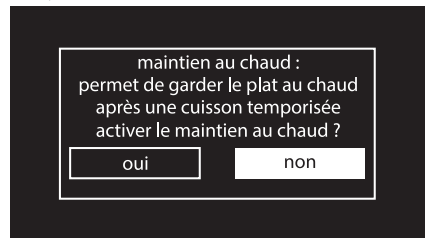


## Maintien au chaud

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



Pour confirmer l'activation du maintien au chaud, sélectionnez **OUI**.

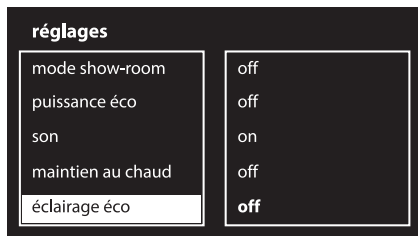




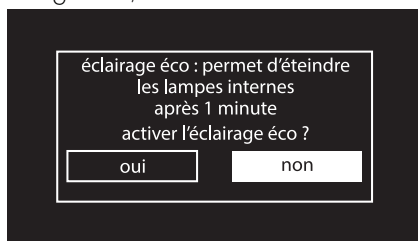
# Utilisation

## Éclairage éco

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

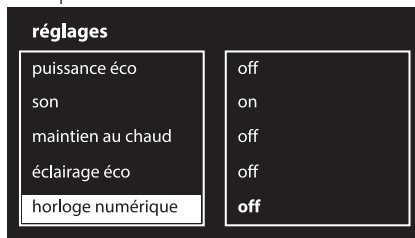


Pour confirmer l'activation du mode éclairage éco, sélectionnez **OUI**.

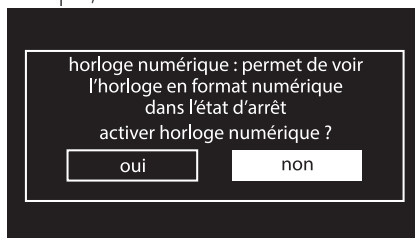


## Horloge numérique

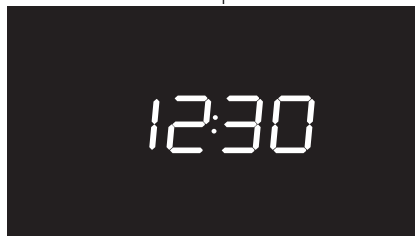
Elle permet d'afficher l'heure dans le format numérique.



Pour confirmer l'activation de l'horloge numérique, sélectionnez **OUI**.



Lorsqu'aucune fonction de l'appareil n'est active, l'afficheur indique l'heure actuelle dans le format numérique.



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



Le contrôle manuel de l'allumage/extinction est toujours disponible en tournant la manette de retour à droite au cours des deux réglages.



## 4 Nettoyage et entretien

### 4.1 Avertissements



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

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

### 4.2 Nettoyage de l'appareil



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

#### Conseils pour le nettoyage de la cavité de cuisson

Pour une bonne conservation de la cavité de cuisson, il faut la nettoyer régulièrement après l'avoir laissée refroidir.

Évitez de laisser sécher des résidus d'aliments à l'intérieur de la cavité de cuisson pour ne pas endommager l'émail. Sortez toutes les parties amovibles, avant tout nettoyage.

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

- la porte
- les supports pour grilles et lèchefrites
- le joint du four (à l'exception des modèles à pyrolyse).



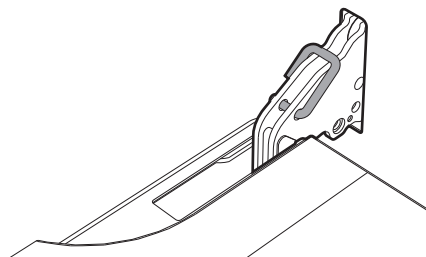
Si l'on utilise des produits de nettoyage spécifiques, on conseille de faire fonctionner l'appareil à la température maximale pendant environ 15/20 minutes, afin d'éliminer les éventuels résidus.

### 4.3 Démontage de la porte

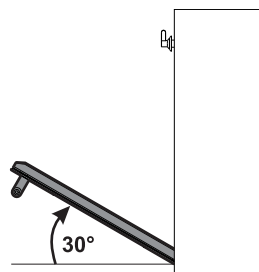
Pour faciliter le nettoyage, on conseille d'enlever la porte et de la placer sur un chiffon.

Pour enlever la porte, procédez comme suit :

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



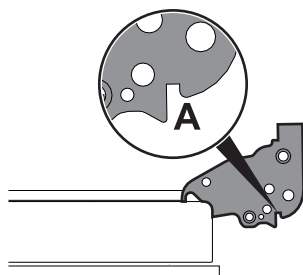
2. Saisissez la porte des deux côtés avec les deux mains, soulevez-la vers le haut en formant un angle d'environ 30° et extrayez-la.



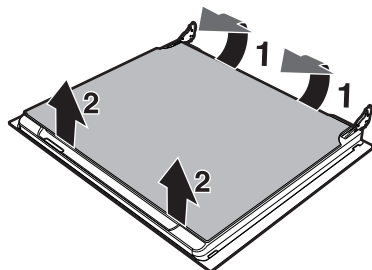


## Nettoyage et entretien

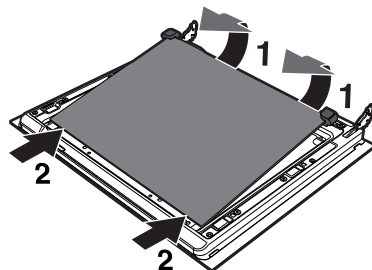
3. Pour remonter la porte, insérez les charnières dans les fentes prévues situées sur l'appareil en vous assurant que les rainures **A** sont complètement posées contre les fentes. Abaissez la porte puis, après l'avoir positionnée, sortez les pivots des trous des charnières.



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.



### 4.4 Nettoyage des vitres de la porte

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

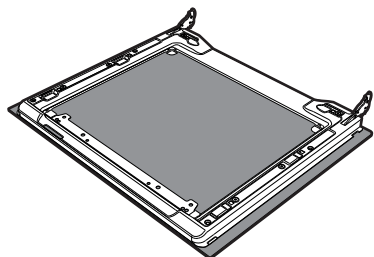
#### Démontage des vitres internes

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

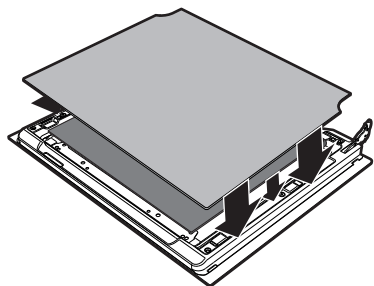
1. Démontez la vitre interne en la tirant délicatement par l'arrière vers le haut, en suivant le mouvement indiqué par les flèches (**1**).



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. Repositionnez la vitre interne. Veillez à centrer et à encaster les 4 pivots dans leurs logements sur la porte, par une légère pression.

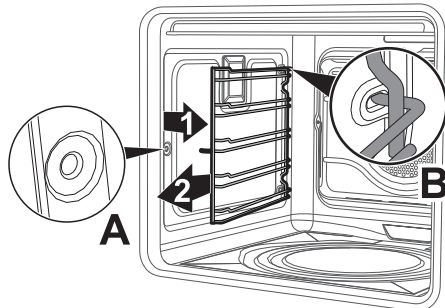


## Démontage des glissières de support pour grilles et lèche-frites

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

Pour démonter les glissières de support pour grilles et lèche-frites :

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





## Nettoyage et entretien

### 4.5 Vapor Clean (sur certains modèles uniquement)



Vapor Clean est un procédé de nettoyage assisté qui facilite l'élimination de la crasse. Cette procédure 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

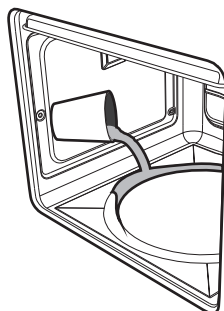
- Emportez des abondants résidus d'aliments ou des débordements des cuissons précédentes de l'intérieur du four.
- Effectuez les opérations relatives au nettoyage assisté exclusivement lorsque le four est froid.

#### Opérations préliminaires

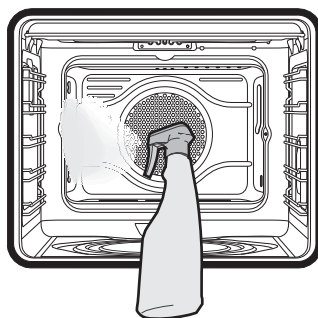
Avant de démarrer Vapor Clean :

- Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur du four. La protection supérieure peut rester à l'intérieur du four.

- Versez environ 40cc d'eau sur la sole du four. 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, le bas et le déflecteur.



- Fermez la porte.



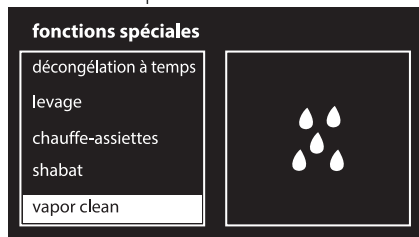
On conseille d'effectuer un maximum de 20 nébulisations.



## Réglage de Vapor Clean

**i** 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. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner la fonction **vapor clean** dans le menu « fonctions spéciales ». Ensuite, enfoncez-la pour confirmer.



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



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

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






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



## Réglage de la fonction Vapor Clean programmée

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

1. Après avoir choisi la fonction spéciale Vapor Clean, appuyez sur la manette de commande. L'afficheur montre l'heure actuelle et le symbole  s'allume.
2. Tournez la manette de commande pour régler l'heure à laquelle on souhaite terminer la fonction Vapor Clean.
3. 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.



## Nettoyage et entretien

### Fin du cycle de nettoyage Vapor Clean

1. Ouvrez la porte et agissez sur la saleté légère avec un chiffon en microfibre.
2. Éliminez les incrustations plus résistantes avec une éponge anti-rayures à filaments en laiton.
3. En cas de résidus de graisse on peut utiliser des produits pour le nettoyage des fours.
4. 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.

### 4.6 Pyrolyse (sur certains modèles uniquement)



La pyrolyse est un procédé de nettoyage automatique à haute température qui dissout la saleté. Cette procédure 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 glissières de support pour grilles / lèchefrites.
- Enlevez la protection supérieure (si elle est présente).
- Fermez la porte.



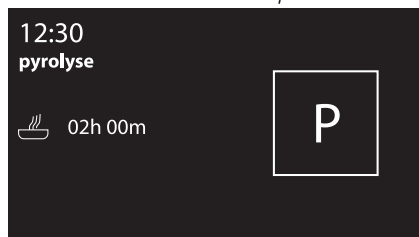


## Réglage de la pyrolyse

1. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner **pyrolyse éco** ou **pyrolyse** dans le menu « fonctions spéciales ». Ensuite, enfoncez-la pour confirmer.



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 **ECO P** dont la durée est fixe sur la valeur de 2 heures).



3. Appuyez sur la manette de commande.

Le symbole  cesse de clignoter.

L'afficheur présente un avis qui invite à enlever les accessoires à l'intérieur de la chambre de cuisson.

4. Appuyez sur la manette de commande pour démarrer la pyrolyse.




Durée conseillée de la pyrolyse :

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

## Pyrolyse



1. 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 ).



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



## Nettoyage et entretien

2. 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.






3. L'afficheur présente un avis indiquant que la procédure de refroidissement de la chambre de cuisson est en cours. Quand le four aura refroidi, ramassez les résidus à l'intérieur du four avec un chiffon humide en microfibre.



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

### Réglage de la pyrolyse programmée

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

1. 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.
2. Tournez la manette de commande pour sélectionner l'heure à laquelle on souhaite terminer la pyrolyse.
3. 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.

**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.

**i**

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



## 4.7 Entretien extraordinaire

### Remplacement de l'ampoule d'éclairage interne



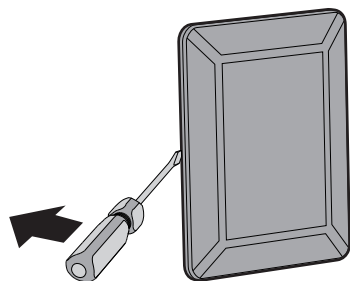
Pièces sous tension électrique  
**Danger d'électrocution**

- Mettez l'appareil hors tension.

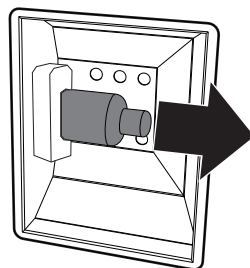
1. Sortez tous les accessoires présents à l'intérieur de la cavité de cuisson.
2. Enlevez les glissières de support pour grilles et lèche-frites.
3. Enlevez le couvercle de l'ampoule au moyen d'un ustensile (par exemple un tournevis).



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

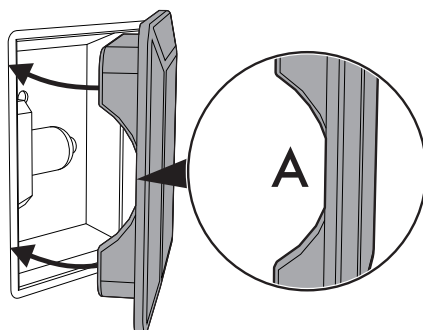


4. Dévissez et enlevez l'ampoule.



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.

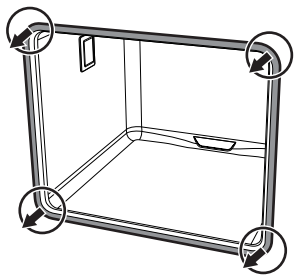


## Nettoyage et entretien

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

Pour démonter le joint du four :

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



Pour monter le joint du four :

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

### Conseils pour l'entretien du joint du four

Le joint du four doit être souple et élastique.

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

### 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.

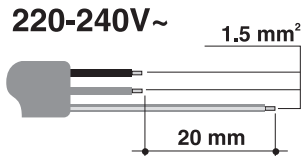
La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage, est placée dans une position bien visible sur l'appareil.

N'enlevez jamais la plaque.

L'appareil fonctionne à 220-240 V~.

Utilisez un câble tripolaire (câble 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>, par rapport 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.

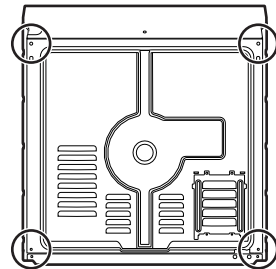
### 5.2 Remplacement du câble



**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**

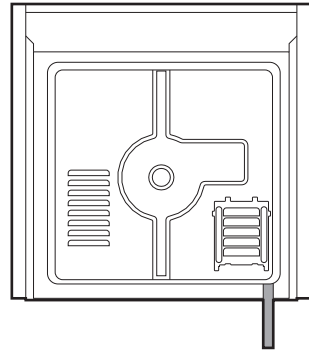
- N'utilisez pas la porte ouverte comme levier pour faire entrer l'appareil dans le meuble.
- N'exercez pas de pressions excessives sur la porte ouverte.



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

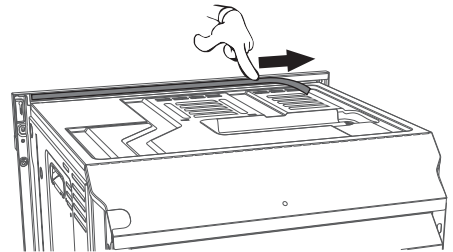
## Position du câble d'alimentation



(vue postérieure)

## Joint du bandeau

Collez le joint fourni à l'arrière du bandeau pour éviter d'éventuelles infiltrations d'eau ou d'autres liquides.

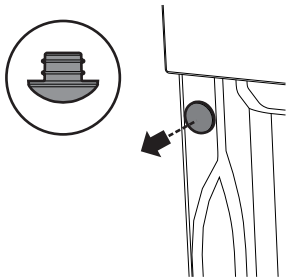




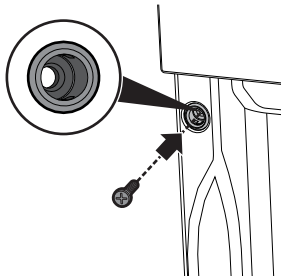
# Installation

## Douilles de fixation

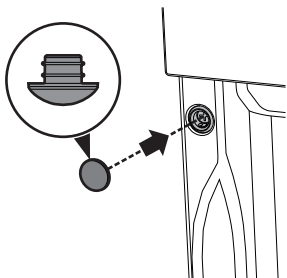
1. Enlevez les bouchons des douilles introduits à l'avant de l'appareil.



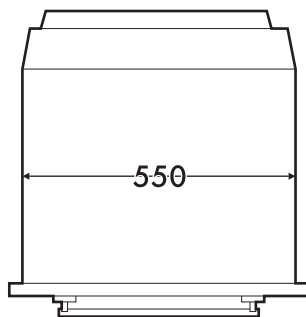
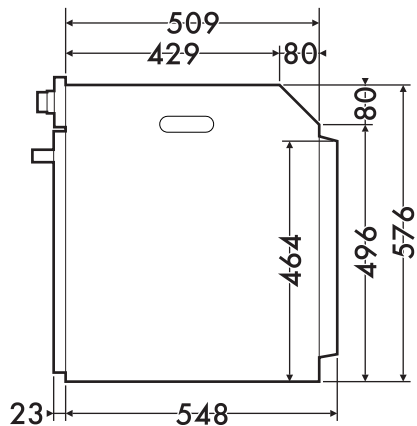
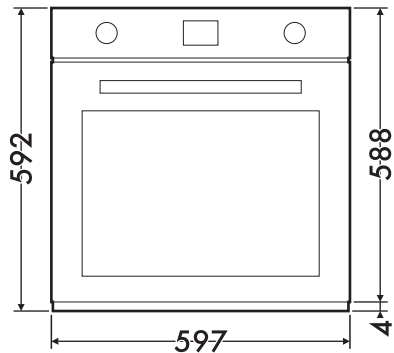
2. Positionnez l'appareil dans l'emplacement.
3. Fixez l'appareil au meuble en utilisant les vis.



4. Couvrez les douilles avec les bouchons démontés précédemment.



## Dimensions hors tout de l'appareil (mm)

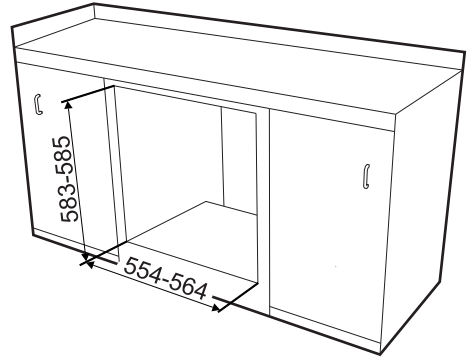
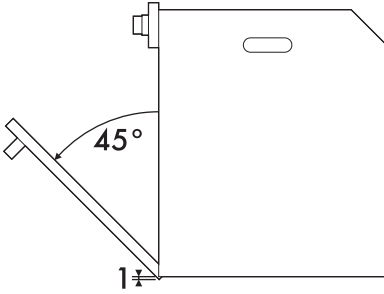




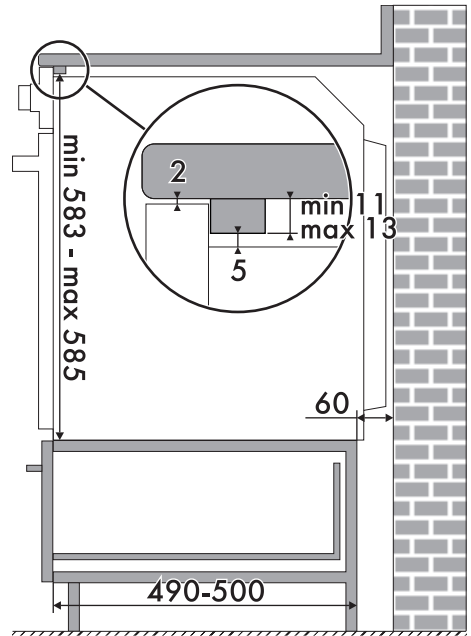
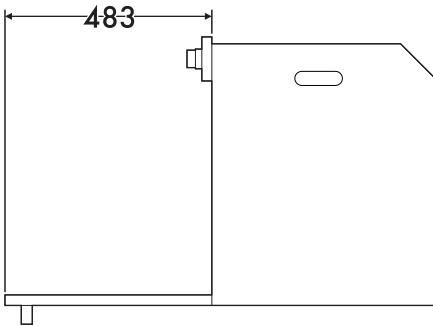
# Installation



Encastrement sous les plans de travail (mm)



FR

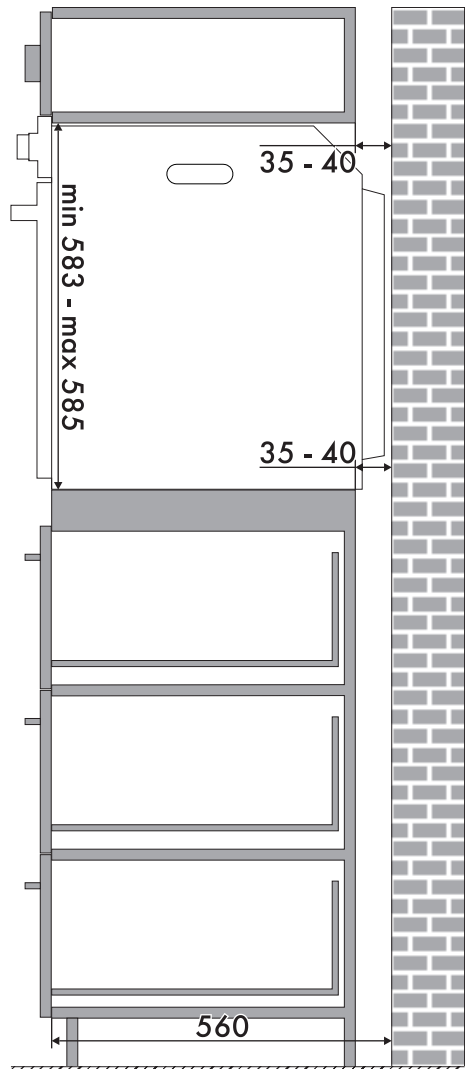
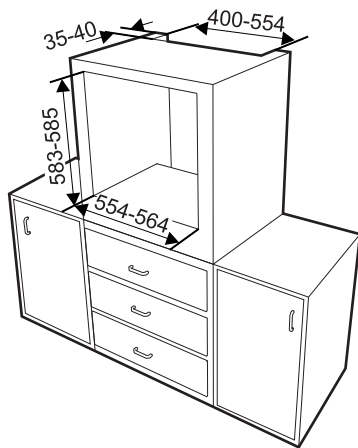


Assurez-vous que la partie arrière/inférieure du meuble dispose d'une ouverture d'environ 60 mm.



# 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.