

1. INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ	32
2. INSTALLATION	33
2.1 Utilisation du four	33
3. GUIDE POUR LE FOUR	37
3.1 Panneau des commandes	38
4. ACCESSOIRES DISPONIBLES	40
5. UTILISATION DU FOUR	41
5.1 Avertissements et conseils généraux d'utilisation	41
5.2 Description générale	41
5.3 Modes de fonctionnement	42
5.4 Première utilisation	42
5.5 Sélection d'une fonction	42
5.6 Cuisson programmée	44
5.7 Sous-menu	46
6. GUIDE DES FONCTIONS	47
7. TRUCS ET CONSEILS DE CUISSON	49
7.1 Conseils pour l'utilisation des accessoires :	49
7.2 Conseils généraux :	49
7.3 Suggestions pour la cuisson de la viande :	50
7.4 Suggestions pour la cuisson des desserts et des biscuits :	50
7.5 Suggestions pour la décongélation et la levée de la pâte :	50
7.6 Tableaux de cuisson :	51
8. NETTOYAGE ET MAINTENANCE DU FOUR	53
8.1 Nettoyage de l'acier inoxydable	53
8.2 Nettoyage Journalier Régulier	53
8.3 Résidus et taches de nourritures	53
8.4 Nettoyage de l'intérieur du four	53
8.6 Auto nettoyage : nettoyage automatique du four	54
8.7 Avant de commencer un cycle d'auto nettoyage	54
8.5 Nettoyage du verre de la porte	54
8.8 Réglage du cycle d'auto nettoyage	55
8.9 Pendant et après le cycle d'auto nettoyage	55
8.10 Réglage du cycle d'auto nettoyage avec démarrage différé	55
9. ENTRETIEN PARTICULIER	56
9.1 Remplacement des ampoules du four	56
9.2 Enlèvement de la porte du four	56
9.3 Enlèvement des panneaux de verre intérieur	57
9.4 Que faire si...	59



REMARQUE : CET APPAREIL DOIT ÊTRE INSTALLÉ SEULEMENT ET EXCLUSIVEMENT PAR UN TECHNICIEN QUALIFIÉ. TOUTES LES PROCÉDURES TECHNIQUES DOIVENT ÊTRE FAITES PAR UN TECHNICIEN AUTORISÉ.



INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR : ces instructions contiennent les conseils pour l'utilisateur, une description des contrôles et les procédures adéquates pour le nettoyage et la maintenance de l'appareil.

1. INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ



LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS – Votre sécurité et celle des autres est très importante. Il y a d'importants messages de sécurité dans ce manuel et sur l'appareil. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et observez toujours les messages de sécurité.



RECONNAÎTRE L'INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Ceci est un symbole sécurité-alerte. Ce symbole vous avertit d'un risque potentiel mortel ou de blessures pour vous ou autrui.

COMPRENDRE LES MOTS SYMBOLES

Un mot symbole – DANGER, AVERTISSEMENT ou PRÉCAUTION – est utilisé avec un symbole sécurité-alerte. DANGER représente les risques les plus sérieux. Il signifie que vous pourriez être tué ou sérieusement blessé si vous ne suivez pas immédiatement les instructions. AVERTISSEMENT signifie que vous pourriez être tué ou sérieusement blessé si vous ne suivez pas les instructions. PRÉCAUTION indique une situation potentiellement risquée qui, si elle n'est pas évitée, peut occasionner des blessures mineures ou modérées.



AVERTISSEMENT

- Cet appareil est conçu pour usage domestique seulement.
- Utilisez cet appareil seulement pour les tâches auquel il est destiné. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés par une mauvaise utilisation de ce four.
- Cet appareil est conforme aux normes de sécurités courantes. Une mauvaise utilisation de l'appareil peut provoquer des blessures ou des dommages matériels.
- Lisez toutes les instructions avant d'installer ou d'utiliser le four pour la première fois.
- Conservez ces instructions d'opérations dans un endroit sûr et remettez-les à tout utilisateur futur.

2. INSTALLATION

- Avant l'installation, assurez-vous que le voltage et la fréquence inscrites sur la plaque signalétique sont compatibles avec l'alimentation électrique de la maison. Ces informations doivent être identiques pour éviter des blessures ou des dommages à l'appareil. **Dans le doute, consultez un électricien qualifié.**
- **Assurez-vous de l'aide d'un technicien qualifié pour installation et la mise à la terre de l'appareil.**
- Pour garantir la sécurité électrique de cet appareil, il doit toujours être branché dans un système de mise à la terre qui fonctionne bien. Les exigences électriques de base doivent être satisfaites. Si vous avez le moindre doute, faites vérifier le système électrique de la maison par un électricien qualifié.
- Le fabricant ne peut être responsable des dommages causés par un mal fonctionnement ou l'absence d'un système de mise à la terre ou un manquement aux codes électriques nationaux ou locaux.
- Ce four ne peut être utilisé avant qu'il ne soit correctement installé dans un ameublement encastré.
- L'installation, la maintenance et les réparations doivent être effectuées par un technicien de service autorisé. **Le travail effectué par une personne non qualifié peut être dangereux et pourrait annuler la garantie.**
- Avant l'installation ou le service, débranchez l'alimentation électrique de sa source en désactivant le disjoncteur du circuit électrique ou en fermant la source d'alimentation principale.

2.1 Utilisation du four



AVERTISSEMENT RISQUE DE BRÛLURES



Les hautes températures produites par le four peuvent provoquer des brûlures. Pour réduire les risques de feu, de chocs électriques, blessures ou dommages lors de l'utilisation du four, suivez les précautions de bases incluant les suivantes :

- **Ne laissez pas les enfants toucher l'appareil lorsqu'il est en fonction.**
- **Utilisez des poignées résistantes à la chaleur** lorsque vous placez, déplacez ou enlevez des plats du four. L'élément chauffant supérieur et les grilles du four peuvent devenir très chauds et provoquer des brûlures.
- Pour prévenir les brûlures, placez toujours les grilles du four à la hauteur désirée lorsque le four est froid.
- **Toujours ouvrir la porte avec précautions.** Laissez l'air chaud ainsi que la vapeur sortir avant de placer ou d'enlever des aliments du four.
- Pour prévenir les brûlures, laissez les éléments chauffants se refroidir avant de nettoyer à la main.
- Ne nettoyez que les parties inscrites dans ce manuel.
- Pendant la fonction d'auto nettoyage, le four deviendra très chaud. Empêchez les enfants de toucher le four.
- **Enlevez tous les accessoires du four avant de lancer la fonction d'auto nettoyage. La température élevée que nécessite ce programme endommagera les accessoires.**

PRÉCAUTION : Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ne sont pas incandescents. Pendant et après l'utilisation, ne laissez pas de linges ou des matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces internes du four avant qu'ils n'aient eus suffisamment de temps pour refroidir. Les parties externes tel la porte en verre, les événements et le panneau des commandes peuvent aussi devenir très chaudes.

- **Ne pas obstruer les événements du four.**
- Ne pas laisser d'objets en métal (aluminium, feuille de métal, poêlons de métal) entrer en contact avec les éléments chauffants.
- Ne pas glisser d'ustensiles de cuisson sur la partie inférieure du four. Cela pourrait endommager ou égratigner la surface.
- Ne pas s'appuyer, s'asseoir ou placer d'objets lourds sur la porte ouverte du four. La porte peut supporter un poids maximal de **75 lb (34 kg)**.
- Ne pas faire chauffer de récipients alimentaires avec le couvercle fermé dans le four. La pression pourrait s'accroître et le récipient pourrait éclater.
- Ne jamais ajouter d'eau sur la plaque de sol ou une casserole chaude et ne jamais verser de l'eau directement sur les aliments dans le four lorsqu'il est chaud. La vapeur qui serait formée pourrait causer de sérieuses brûlures. Un changement de température brusque peut endommager l'émaille dans le four.
- **Ce four ne doit être utilisé que pour la cuisson.** Ne pas utiliser cet appareil comme séchoir, four à céramique, déshumidificateur, etc. Les fumées et vapeurs produites par les colles, plastiques et matériaux autres que la nourriture pourraient prendre feu et provoquer des dommages ou des blessures.
- Couvrez tous les aliments cuits que vous laissez dans le four pour les garder au chaud. Ceci empêchera l'humidité de se condenser à l'intérieur du four. Une condensation intense ou à long terme pourrait endommager le four.
- **Ne jamais utiliser de papier aluminium pour garnir le fond du four.** Ne jamais placer de chaudrons, poêlons et tôles à cuissons directement sur le plancher du four lorsque vous utilisez les éléments chauffants supérieur et inférieur, l'élément supérieur et inférieur + ventilateur à convection ou l'élément chauffant à convection. Cela pourrait faire craqueler le plancher émaillé du four.
- **Ne jamais entreposer de liquides ou de matières inflammables dans, sur ou sous le four ou près des surfaces de cuisson.**
- **Ne pas utiliser de nettoyeur à la vapeur pour nettoyer le four.** La vapeur pourrait pénétrer les composantes électriques et provoquer un court circuit.
- Les enfants ne doivent jamais être laissés seuls ou sans surveillance près d'un four en marche. Ne jamais permettre aux enfants de s'asseoir ou de se tenir sur aucune partie du four.

PRÉCAUTION : Les articles ou jouets qui intéressent les enfants ne devraient jamais être rangés dans les armoires au-dessus du four. Un enfant grimpeur sur le four, pour atteindre ces objets, pourrait être sérieusement blessé.



- Ne laissez pas le four sans surveillance lorsque vous cuisinez avec de l'huile ou des graisses parce qu'elles représentent un risque accru d'incendie si elles sont surchauffées.
- N'utilisez jamais d'eau pour éteindre un feu de graisse !
- Éteignez le feu avec une poudre extinctrice ou un extincteur à mousse qui sont classés pour ce type de feu.
- Soyez prudent avec les vêtements amples et avec les pendentifs lorsque vous opérez le four.
- **N'utilisez pas le four pour chauffer une pièce.**
- Assurez-vous que les fils des petits appareils n'entrent pas en contact avec ou qu'ils ne soient pas pris dans la porte du four.
- **N'utilisez que des poignées sèches et résistantes à la chaleur.** Des poignées humides ou mouillées utilisées sur des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas les poignées entrer en contact avec de l'huile chaude. N'utilisez pas de serviettes ou linges à la place des poignées.
- **Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte.** Le joint d'étanchéité de la porte est essentiel à une bonne étanchéité. Une attention particulière devrait être prise pour ne pas frotter, endommager ou enlever le joint d'étanchéité de la porte.
- **N'utilisez aucun produit à nettoyer les fours.** Aucune sorte de produits à nettoyer les fours commerciaux ou d'enduit protecteur d'intérieur de four ne devrait être utilisée dans ou autour des pièces du four.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



REMARQUE : La California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requiert que le Gouverneur de la Californie publie une liste des produits reconnus par l'État de la Californie comme pouvant causer le cancer, des malformations congénitales et autres problèmes de reproductions, et commande à l'industrie d'avertir de tout potentiel d'exposition à de telles substances.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient des substances chimiques reconnues par l'État de Californie pouvant induire le cancer, des malformations congénitales ou autres problèmes de reproduction.

Cet appareil peut être la cause d'une exposition faible de substances inscrites sur cette liste tel : benzène, formaldéhyde, monoxyde de carbone, toluène et suie.



3. GUIDE POUR LE FOUR



1 Panneau des commandes

des

2 Dispositif de verrouillage de porte pour AUTO NETTOYAGE

3 Lumière du four

4 Moteur de la rôtissoire

5 Glissières de grilles et de plateaux de cuisson (quatre niveaux)

6 Porte du four

7 Sonde de température

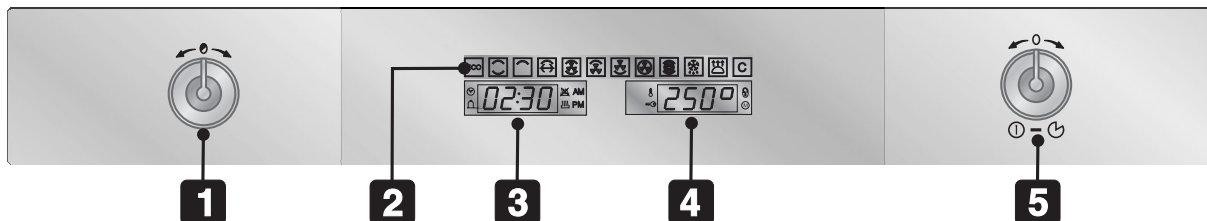
8 Ventilateur de convection du four

9 Position de la plaque signalétique



3.1 Panneau des commandes

Toutes les commandes et les dispositifs de surveillances de l'appareil sont situés ensemble sur le panneau avant. Les symboles utilisés sont décrits dans le tableau ci-dessous.



Fonctions et symboles représentés :

<p>1 PT1</p>		<p>BOUTON DE FONCTIONS ET RÉGULATEUR DE TEMPÉRATURE</p>	<p>Vous permet de régler l'heure, sélectionner la température et le temps de cuisson ainsi que la programmation du début de la cuisson et de la fin de la cuisson.</p>
<p>2 DSP3</p>		<p>Fonctions sélectionnables, cycle automatique d'auto nettoyage C</p>	
<p>3 DSP1</p>		<p>AFFICHEUR HEURE COURANTE CUISSON PROGRAMMÉE</p>	<p>Cet afficheur indique l'heure courante ou la durée de cuisson.</p>
			<p>Lorsque ces symboles sont allumés, ils indiquent :</p>
		<p>Horloge : Régler le temps de cuisson.</p>	
		<p>Cloche : Alarme de minuterie activée.</p>	
		<p>Départ différé : Régler le temps de cuisson avec un départ différé.</p>	
		<p>Temps de cuisson : Régler le temps de cuisson.</p>	



Instructions pour l'utilisateur

FR

4

DSP2



Afficheur de la température

Cet afficheur indique la température pré réglée pour une fonction en particulier ou la température réglée par l'utilisateur.

Lorsque ces symboles sont allumés, ils indiquent :



Température à l'intérieur du four :

Le four réchauffe.



Fonction de verrouillage pour enfants :

Fonction du mode de verrouillage pour enfants MARCHE (voir "Sous-menu" à la page 46).

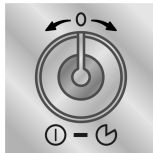


Lumière indicatrice pour fermeture de sécurité :

Elle s'allume lorsque le cycle d'auto nettoyage est utilisé, pour indiquer que la porte a été verrouillée.

5

PT2



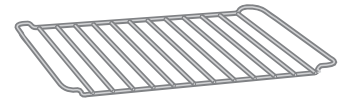
BOUTON DE FONCTIONS MARCHE-ARRÊT (PT2)

Permet d'accéder aux trois modes de fonctionnement du four et il est aussi utilisé pour sélectionner une fonction de cuisson ou un programme de cuisson (voir paragraphe "5.3 Modes de fonctionnement").

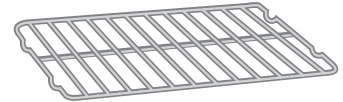


4. ACCESSOIRES DISPONIBLES

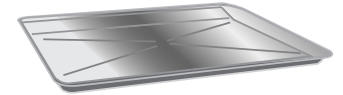
Grille de four : pour la cuisson sur poêlons, petits gâteaux, rôtis ou aliments nécessitant un grillage léger.



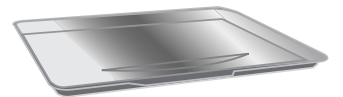
Grille à plats : se place sur le dessus du plat de cuisson pour la nourriture qui doit s'égoutter.



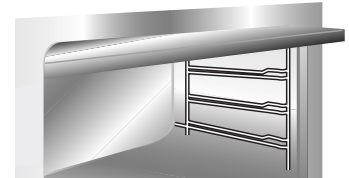
Plat de cuisson : utile pour récupérer le gras des aliments placés au-dessus.



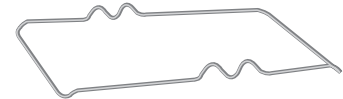
Plat à pâtisserie : pour cuire des gâteaux, pizza et desserts au four.



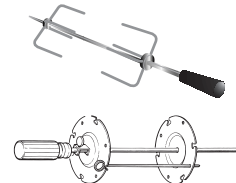
Membrane du toit : enlevez-la pour simplifier le nettoyage à l'intérieur du four.



Cadre de la rôtissoire : les supports de la broche à rôtissoire (voire page 49 pour les instructions d'utilisation).



Brochettes à rôtir : utile pour rôtir le poulet, saucisses et tous ce qui a besoin d'une cuisson uniforme sur toute sa surface.



Pince plaquée chrome : utile pour enlever les grilles et les plats chauds.



REMARQUE : Pour les accessoires originaux, demandez à votre marchand autorisé.



5. UTILISATION DU FOUR

5.1 Avertissements et conseils généraux d'utilisation



AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURES



Gardez la porte du four fermée durant la cuisson.



REMARQUE : Lorsque vous utilisez le four pour la première fois, chauffez-le au maximum (500 °F) suffisamment longtemps pour brûler les résidus d'huiles de fabrication.

Les éléments chauffants et le ventilateur sont désactivés lorsque la porte est ouverte.



REMARQUE : Durant la cuisson, ne pas recouvrir le fond du four avec de l'aluminium ou une feuille d'étain et ne pas mettre de tôles ou plaques sur celui-ci car cela peut endommager le fini émaillé. Si vous devez placer un papier à l'épreuve de la graisse, placez-le de sorte qu'il n'entrave pas la circulation de l'air chaud à l'intérieur du four.



REMARQUE : Si vous avez à manipuler les aliments à l'intérieur du four, laissez la porte ouverte le moins longtemps possible, de manière à ne pas abaisser la température.

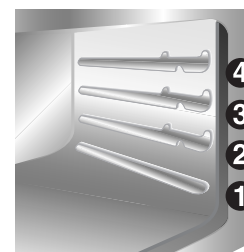
Pour éviter que la vapeur dans le four ne crée des problèmes, ouvrez la porte en deux étapes : demi-ouverte (environ 2 pouces) pendant 4 à 5 secondes et ensuite complètement ouverte. Pour avoir accès à la nourriture, toujours ouvrir la porte le moins longtemps possible, afin de prévenir les chutes de températures qui peuvent gâter vos plats.



5.2 Description générale

5.2.1 Grilles de four

Le four présente **4 glissières** pour positionner les plaques de cuisson et les grilles à différentes hauteurs. Les hauteurs d'insertion sont numérotées du bas vers le haut (voir figure).



5.2.2 Système de refroidissement

Ce four est équipé d'un système de refroidissement qui entre en fonction aussitôt qu'une fonction de cuisson débute. Le ventilateur entraîne un courant d'air sortant au-dessus de la porte qui se poursuit pendant une brève période une fois que le four est arrêté.

5.2.3 Lumière intérieure

La lumière du four s'allume lorsque la porte est ouverte ou qu'une fonction est sélectionnée, à l'exception de la fonction d'auto nettoyage **C**.



5.3 Modes de fonctionnement

Cet appareil est programmé pour offrir 3 réglages de fonctionnement, qui peuvent être modifiés en appuyant sur PT2.




Réglage de MISE EN ATTENTE : avec le DSP1 en marche et l'affichage de l'heure courante (activé dès que l'heure courante a été confirmé).




Réglage de MISE EN MARCHÉ : à partir du réglage de mise en attente, appuyez une fois sur PT2. Tous les affichages et les boutons vont s'allumer.




Réglage d'ARRÊT : à partir de la position de MISE EN MARCHÉ, maintenez PT2 appuyé jusqu'à ce qu'il s'éteigne. Il n'y a que le symbole  sur DSP1 restera allumé.

5.4 Première utilisation

Lorsque vous l'utilisez pour la première fois ou après une panne de courant, l'afficheur à gauche, DSP1, fera clignoter le symbole . Pour commencer la cuisson, l'heure courante doit être réglée.


5.4.1 Réglage de l'heure courante

Régler l'heure courante :

- tournez PT1 vers la droite et la gauche pour augmenter ou diminuer les heures respectivement. (*Si le bouton est maintenu dans une direction, les heures vont changer plus rapidement*).
- lorsque PT1 est relâché, après quelques secondes, l'affichage va se stabiliser et seulement les deux points qui séparent les heures des minutes continueront de clignoter, indiquant que tous fonctionnent correctement. (*L'afficheur indiquera aussi le symbole .*)






Remarque : Il peut être nécessaire de changer l'heure courante, par exemple pour passer de l'heure avancée à l'heure normale. Commencer à partir du réglage de mise en attente (voir le paragraphe "5.3 Modes de fonctionnement"):

- appuyez PT1 pendant quelques secondes jusqu'à ce que le symbole  arrête de clignoter.
- répétez les étapes décrites dans le paragraphe "5.4.1 Réglage de l'heure courante".

5.5 Sélection d'une fonction

Lorsque le four est à l'état de MISE EN MARCHÉ, une fonction de cuisson peut être sélectionnée en tournant simplement le bouton PT2 vers la droite ou vers la gauche. La fonction sélectionnée changera de couleur pour devenir rouge sur l'afficheur. Après la sélection, le pré-réglage de la température de cuisson sera affiché sur DSP2.

5.5.1 Cuisson à une température pré-réglée












Après que la fonction désirée a été sélectionnée, le four commencera la cuisson à la température pré-réglée et le symbole  s'allumera. La cuisson est précédée par une étape de préchauffage, qui permet au four d'atteindre la température de cuisson plus rapidement. Le symbole  clignote sur le DSP2 pour indiquer que cette étape est en progression. Lorsque l'étape du préchauffage est terminée, le symbole  restera allumé et un avertisseur sonore vous indiquera que vous pouvez placer la nourriture à l'intérieur du four.



5.5.2 Changement de la température pré réglée

La température pré réglée pour chaque fonction peut être changée pour convenir aux exigences de l'utilisateur.



À n'importe quel moment pendant la cuisson, tournez le bouton PT1 dans les deux directions pour augmenter ou diminuer la température de cuisson de 5 degrés à la fois. (PT1 peut aussi être maintenu vers la droite ou vers la gauche pour augmenter ou diminuer le réglage plus rapidement.)

FONCTION	PRÉRÉGLAGE PAR DÉFAUT (°F)	ÉTENDUE (°F)
 Fonction ECO	320	120 - 535
 Éléments chauffants supérieur et inférieur	340	120 - 535
 Gril	480	120 - 535
 Rôtissoire avec gril	480	120 - 535
 Convection avec éléments chauffants supérieur et inférieur	320	120 - 535
 Gril avec convection	480	120 - 535
 Convection avec élément chauffant inférieur	320	120 - 535
 Convection européenne	320	120 - 535
 Convection européenne avec éléments chauffants supérieur et inférieur	320	120 - 535
 Décongélation	85	-
 Levée de la pâte	105	-



5.5.3 Utilisation de la minuterie



Appuyez sur PT1 une fois (soit en mode MISE EN ATTENTE ou mode de MISE EN MARCHÉ). L'afficheur affichera les chiffres **00:00** (constamment allumé) et le symbole  (clignotant). Tournez PT1 pour régler le temps de cuisson (de 00:01 à 04:00). Quelques secondes après avoir réglé la durée désirée, le symbole  arrêtera de clignoter et restera allumé ; le compte à rebours va commencer à partir de ce moment. Maintenant, sélectionnez la fonction de cuisson désirée et attendez l'avertisseur sonore qui vous indiquera que le temps de cuisson est terminé. Appuyez sur PT1 une fois pour arrêter l'avertisseur sonore; vous pouvez prolonger le temps de cuisson en tournant PT1.





Si la minuterie a été réglée en mode MISE EN ATTENTE, lorsque le four est activé en mode de MISE EN MARCHÉ (sélection de la cuisson), le compteur est remis à zéro.



Avertissement : la minuterie n'arrête pas la cuisson. Elle sert seulement d'avertissement pour indiquer à l'utilisateur que le nombre de minutes est expiré. Appuyez sur PT2 pour éteindre le four.

Modification du réglage de temps



Après avoir réglé le compte à rebours, appuyez sur PT1 une fois. Le symbole  commence à clignoter ; tournez PT1 pour changer le réglage de la durée. Quelques secondes après le dernier changement, le symbole  arrêtera de clignoter et le compte à rebours recommencera à partir de la nouvelle valeur.

5.6 Cuisson programmée

5.6.1 Cuisson semi-automatique



La cuisson semi-automatique est la fonction qui permet de débiter et d'arrêter la cuisson après un intervalle de temps prédéterminé par l'utilisateur.




Sélectionnez une fonction (voir paragraphe "5.5 Sélection d'une fonction") et appuyez sur PT1 deux fois. L'afficheur affichera les chiffres **00:00** et le symbole  (clignotant). Tournez PT1 vers la droite ou la gauche pour régler le temps de cuisson (de 00:01 à 23:59). Quelques secondes après avoir réglé la durée désirée, le symbole  arrêtera de clignoter et la cuisson semi-automatique débutera à partir de ce moment. À la fin, le mot STOP (ARRÊT) s'affichera sur le DSP1, la cuisson s'arrêtera et l'avertisseur sonore va émettre un son ; appuyez sur PT1 pour le désactiver.




Si vous désirez continuer la cuisson après le temps qui a été réglé, appuyez encore sur PT1. Le four va recommencer son fonctionnement normal avec les réglages de cuisson précédents. Vous devez appuyer sur PT2 pour mettre le four en arrêt.

Modification de réglage

Une fois la cuisson semi-automatique commencée, la durée peut être changée.

Lorsque le symbole  ne clignote pas et que la cuisson est en marche, appuyez une fois sur PT1. Le symbole  commence à clignoter et le bouton PT1 peut être tourné pour changer le réglage de la durée. Quelques secondes après le dernier changement, le symbole  arrêtera de clignoter et la cuisson semi-automatique recommencera à partir de la nouvelle valeur.

Pour changer la température pré-réglée, attendez que le symbole  arrête de clignoter et tournez PT1 vers la droite ou vers la gauche pour augmenter ou diminuer la température de cuisson.



5.6.2 Cuisson automatique



La cuisson automatique est la fonction qui permet de commencer la cuisson à une heure précise et ensuite de terminer après une durée de temps déterminée par l'utilisateur.

Sélectionnez une fonction de cuisson, réglez la température de cuisson désirée ou laissez la température pré-réglée (voir paragraphe "5.5 Sélection d'une fonction") et appuyez deux fois sur PT1.


L'afficheur affichera les chiffres **00.00** et le symbole  (clignotant).

Tournez PT1 vers la droite ou la gauche pour régler le temps de cuisson (de 00:01 à 23:59).





Pour des raisons de sécurité, lorsque vous réglez le mode cuisson automatique, vous devriez régler d'abord la durée de cuisson et ensuite l'heure de début de la cuisson. Il n'est pas possible de régler seulement l'heure du début de la cuisson sans régler la durée de la cuisson.

Après avoir réglé la durée, appuyez sur PT1 une fois.

Le symbole  et l'heure courante s'afficheront sur l'afficheur.

Tournez PT1 vers la droite et augmentez le temps, permet à **l'heure du début de cuisson désirée d'être réglée.**




Après quelques secondes la durée désirée est réglée, les symboles  et  arrêteront de clignoter et le four commencera à attendre pour l'heure de départ. À la fin, le mot STOP (ARRÊT) s'affichera sur le DSP1, la cuisson s'arrêtera et l'avertisseur sonore va émettre un son ; appuyez une fois sur PT1 pour le désactiver.







Si vous désirez continuer la cuisson après le temps qui a été réglé, appuyez encore sur PT1. Le four va recommencer son fonctionnement normal avec les réglages de températures précédentes. Vous devez appuyer sur PT2 pour mettre le four en arrêt.

Modification de réglage



Une fois la cuisson automatique commencée, la durée peut être changée.

Lorsque les symboles  et  sont affichés et ne clignotent pas alors la cuisson est commencée ou le four est en mode d'attente que la cuisson commence, appuyez une fois sur PT1. Le symbole  commence à clignoter et le bouton PT1 peut être tourné pour changer le réglage de la durée.

Appuyez encore sur PT1 ; le symbole  disparaît, le symbole  commencera à clignoter et l'heure du début de la cuisson sera affichée sur DSP1. L'heure du début de la cuisson peut être augmentée ou diminuée en tournant PT1.

Quelques secondes après le dernier changement, les symboles  et  s'afficheront (sans clignoter) sur le DSP1 et la cuisson automatique va recommencer avec les nouveaux réglages.




Une fois la cuisson programmée, avant de commencer, le symbole de la fonction restera allumé, tout comme les symboles , .



5.7 Sous-menu


Cet appareil a aussi un "sous-menu" caché qui permet à l'utilisateur :

- Activer ou désactiver le dispositif de sécurité pour enfants 
- Activer ou désactiver le mode de démonstration (qui met hors de fonctionnement tous les éléments chauffants ce qui fait que seulement le panneau des commandes fonctionne).
- Activer ou désactiver le mode limiteur de puissance.

En mode d'ARRÊT (voir "5.3 Modes de fonctionnement") maintenez enfoncé **PT1** pendant au moins 5 secondes pour afficher le sous-menu. Tournez **PT1** vers la droite ou vers la gauche pour changer les réglages (**ON / OFF**) ou (**HI / LO**).

Appuyez sur **PT1** pour régler la prochaine fonction.



Mode de verrouillage pour enfants : en activant ce mode, le panneau des commandes sera verrouillé automatiquement après deux minutes d'opération sans intervention de part de l'utilisateur, ce mode sera indiqué par le symbole . Pour arrêter temporairement le verrouillage pendant la cuisson, maintenez enfoncé PT1 pendant au moins 5 secondes. Deux minutes après le dernier réglage, le verrouillage redeviendra actif.



Si un bouton est tourné, "bloc" s'affichera pendant 2 secondes.



Mode démonstration : (seulement pour les exposants) en activant ce mode, tous les éléments chauffants sont désactivés et le panneau des commandes continue à fonctionner. Pour utiliser le four normalement, réglez ce mode à ARRÊT (OFF).



Mode limiteur de puissance : en sélectionnant LO (BAS), une quantité limitée de courant sera utilisée pendant la cuisson. Pour remettre l'appareil à sa consommation normale, sélectionnez HI (HAUT).

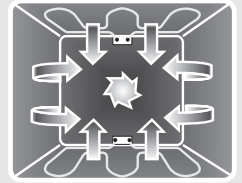


6. GUIDE DES FONCTIONS

ECO

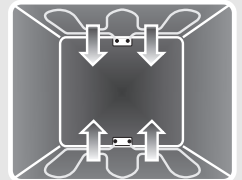
FONCTION ECO :

L'utilisation du gril et de l'élément chauffant inférieur en plus du ventilateur est particulièrement appropriée pour de petites quantités de nourriture, étant donné qu'elle fournit une faible consommation énergétique.



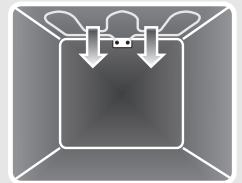
ÉLÉMENTS CHAUFFANTS SUPÉRIEUR ET INFÉRIEUR :

Étant donné que la chaleur provient du bas et du haut du four en même temps, ce système est particulièrement adéquat pour certains types d'aliments. La cuisson traditionnelle, aussi connue sous le nom de cuisson statique ou radiation thermique, est conçue pour cuisiner un seul plat à la fois. Parfait pour tous les types de rôtis, les pains, les tartes et dans tous les cas particulièrement approprié pour les viandes grasses telles que l'oie et le canard.



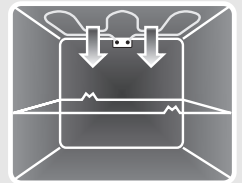
GRIL :

La chaleur provient de l'élément de grillage ce qui donne des résultats de grillage parfaits par-dessus tout pour les viandes de moindre ou moyenne épaisseur et en combinaison avec la rôtissoire (quand elles conviennent), permet de faire dorer les aliments uniformément à la fin de la cuisson. Parfait pour les saucisses, les côtes levées et le jambon. Cette fonction permet de griller uniformément une grande quantité d'aliments, particulièrement les viandes.



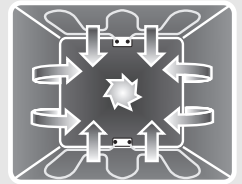
RÔTISSOIRE AVEC GRIL :

L'option de la rôtissoire en combinaison avec l'élément de grillage fait dorer les aliments à la perfection.



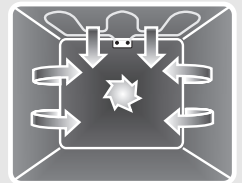
CONVECTION AVEC ÉLÉMENTS CHAUFFANTS SUPÉRIEUR ET INFÉRIEUR :

Le fonctionnement du ventilateur, combiné avec la cuisson traditionnelle, assure une cuisson uniforme même avec des recettes complexes. Parfait pour les biscuits et les gâteaux, même lorsque vous les faites cuire en même temps sur plusieurs niveaux.



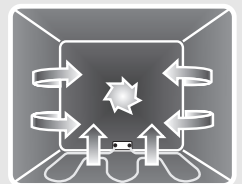
GRIL AVEC CONVECTION :

L'air produit par le ventilateur adoucit la forte onde calorifique générée par le gril, donnant des résultats de grillage parfait. Parfait pour les grosses coupes de viande (c.-à-d. jarret de porc).



CONVECTION AVEC ÉLÉMENT CHAUFFANT INFÉRIEUR :

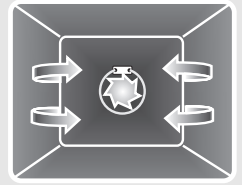
La combinaison du ventilateur et de l'élément chauffant inférieur permet à la cuisson d'être complète et plus rapide. Ce système est recommandé pour la stérilisation ou pour finir de cuire un aliment déjà bien cuit en surface, mais pas à l'intérieur, lequel par conséquent a besoin d'un peu plus de chaleur. Parfait pour tous les types d'aliments.





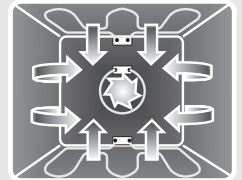
CONVECTION EUROPÉENNE :

La combinaison du ventilateur et de l'élément circulaire (incorporé dans l'arrière du four) peut être utilisée afin de cuisiner différents aliments sur divers niveaux, aussi longtemps qu'ils aient besoin de la même température et du même temps de cuisson. La circulation d'air assure une distribution instantanée et uniforme de la chaleur. Il sera possible, par exemple, de cuire du poisson, des légumes et des biscuits simultanément sans aucun mélange de senteurs et de saveurs.



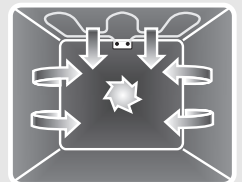
CONVECTION EUROPÉENNE AVEC ÉLÉMENTS CHAUFFANTS SUPÉRIEUR ET INFÉRIEUR :

La combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle peut être utilisée afin de cuisiner différents aliments sur divers niveaux, extrêmement rapidement et efficacement.
Parfait pour un gros volume qui demande une cuisson urgente.



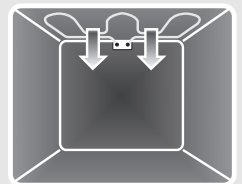
DÉCONGÉLATION :

La décongélation rapide est aidée en faisant fonctionner le ventilateur et l'élément chauffant supérieur ce qui assure une distribution uniforme d'un air à basse température à l'intérieur du four.



LEVÉE DE LA PÂTE :

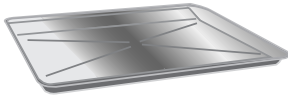
La levée de la pâte est aidée par la chaleur qui provient d'en haut ce qui permet à tout type de pâte de lever, garantissant des résultats parfaits et rapides.





7. TRUCS ET CONSEILS DE CUISSON

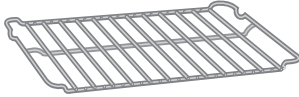
7.1 Conseils pour l'utilisation des accessoires :



Utilisez seulement des plaques de cuisson originales SMEG.

Lorsque la plaque de cuisson est dans le four, la poignée doit être en face de la porte du four.

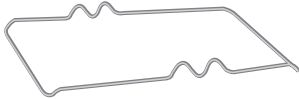
Poussez les plaques de cuisson complètement à l'intérieur du four.



Utilisez seulement des grilles originales SMEG.

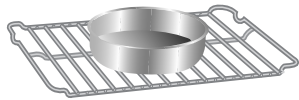
Lorsque la grille est dans le four, la partie au contour doit être la face vers le bas.

Poussez les grilles complètement à l'intérieur du four.

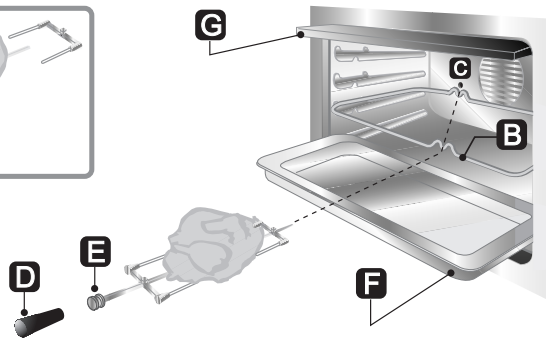
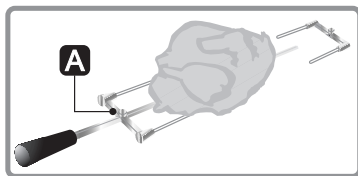


Utilisez seulement des grilles originales SMEG.

Poussez les grilles complètement à l'intérieur du four.



Pour de meilleurs résultats de cuisson, nous vous recommandons de placer les ustensiles de cuisson au centre de la grille.




Préparez la broche à rôtissoire avec la nourriture, serrez la viande avec les vis **A** des broches. Insérez le cadre **B** sur la seconde glissière à partir du bas. Enlevez la poignée **D** et positionné la broche à rôtissoire de façon à ce que la poulie **E** soit encore dans les guides sur le cadre **B**. Poussez sur le cadre **B** complètement à l'intérieur

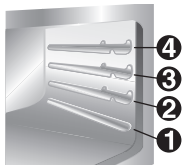
jusqu'à ce que le bout de la broche à rôtissoire entre dans le trou **C** sur le mur arrière du four. Placez un plateau de cuisson **F** sur la dernière grille et versez un peu d'eau dedans pour éviter la formation de fumé.

7.2 Conseils généraux :



Nous recommandons de préchauffer le four avant d'y insérer la nourriture. Ne placez pas d'aliments à l'intérieur du four avant que le

symbole  des degrés arrête de clignoter et que le bip n'est sonné pour confirmer que la température réglée a été atteinte.



Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, nous vous recommandons d'utiliser la fonction de convection pour atteindre une cuisson uniforme à toutes les hauteurs.

En général, il n'est pas possible de raccourcir le temps de cuisson en augmentant la température (la nourriture peut être bien cuite à l'extérieur et pas assez cuite à l'intérieur).



Pendant la cuisson des desserts et des légumes, de l'égouttement au bas de la porte pourrait se produire. Ceci est un phénomène physique naturel qui se produit la plupart du temps lorsque la nourriture est placée dans le four avant le préchauffage. Pour éviter ceci, ouvrez la porte du four une ou deux fois pendant la cuisson, mais soyez prudent.



7.3 Suggestions pour la cuisson de la viande :

Le temps de cuisson, spécialement de la viande, varie selon l'épaisseur et la qualité des aliments et le goût personnel.



Pour économiser l'énergie lors du rôtissage, nous vous recommandons de placer la nourriture dans le four lorsqu'il est froid.

Lorsque vous grillez de la viande, nous vous recommandons d'utiliser un thermomètre à viande. Comme alternative, appuyez simplement sur le rôti avec une cuillère : S'il est dur, il est prêt, s'il ne l'est pas, il a besoin d'un peu plus de temps de cuisson.

7.4 Suggestions pour la cuisson des desserts et des biscuits :

Utilisez des moules en métal foncé pour les desserts : ils absorbent mieux la chaleur.

La température et le temps de cuisson dépendent de la qualité et de la consistance de la pâte.



Les tableaux indiquent les plages de température. Initialement, essayez les valeurs les plus basses (la température plus basse donne un grillage plus uniforme) ; si le dessert ne donne pas de bons résultats, augmentez la température la prochaine fois.

Vérifiez si le dessert est complètement cuit : Environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, enfoncez un cure-dent dans la partie la plus haute du dessert. Si la pâte ne colle pas sur le cure-dent, le dessert est cuit.

Si le dessert s'aplatit lorsque vous le sortez du four, la prochaine fois réduisez la température d'environ 50 °F et sélectionnez un temps de cuisson plus long si nécessaire.

7.5 Suggestions pour la décongélation et la levée de la pâte :

Nous recommandons de placer la nourriture gelée dans un contenant sans couvercle sur la première glissière dans le four.

La nourriture doit être dégelée sans l'emballage.

Étalez de façon égale les produits alimentaires qui doivent être dégelés, sans chevauchement.



Pour la décongélation de la viande, nous vous recommandons d'utiliser une grille positionnée sur la seconde glissière avec la nourriture dessus et une plaque de cuisson sur la première glissière. De cette façon, le liquide de la nourriture en décongélation va s'égoutter de la nourriture.



Les parties les plus délicates peuvent être recouvertes avec du papier d'aluminium.

Pour que la pâte lève bien, un contenant d'eau devrait être placé dans le bas du four.

Pendant la levée, il est recommandé que la nourriture soit recouverte avec une toile humide.




Instructions pour l'utilisateur













FR

7.6 Tableaux de cuisson :



Remarque : Les temps de cuisson indiqués dans les tableaux suivants ne comprennent pas le temps de préchauffage. Toujours vous assurez de préchauffer et de mettre les aliments dans le four lorsque le

 reste toujours allumé.

	FONCTION	NIVEAU DE GLISSIÈRES À PARTIR DU BAS	TEMPÉRATURE °F	TEMPS EN MINUTES	
ENTRÉE					
LASAGNE	 Éléments chauffants supérieur et inférieur	1	430 - 450	50 - 60	
PÂTES CUITE AU FOUR	 Éléments chauffants supérieur et inférieur	1	430 - 450	40	
VIANDE					
VEAU GRILLÉ	 Convection avec éléments chauffants supérieur et inférieur	2	360 - 375	70 - 80	
LONGE DE PORK	 Convection avec éléments chauffants supérieur et inférieur	2	360 - 375	70 - 80	
ÉPAULE DE PORC	 Convection européenne avec éléments chauffants supérieur et inférieur	2	356 - 375	90 - 100	
LAPIN RÔTI	 Convection européenne	2	360 - 375	70 - 80	
POITRINE DE DINDE	 Convection avec éléments chauffants supérieur et inférieur	2	360 - 375	110 - 120	
COU DE PORC RÔTI	 Convection européenne avec éléments chauffants supérieur et inférieur	2	360 - 375	190 - 210	
POULET RÔTI	 Convection européenne avec éléments chauffants supérieur et inférieur	2	360 - 375	60 - 70	
VIANDES GRILLÉES					
CÔTELETTES DE PORC	 Gril avec convection	4	535	PREMIÈRE SURFACE 7 - 9	SECONDE SURFACE 5 - 7
FILET DE PORC	 Gril	3	535	9 - 11	5 - 9
FILET DE BŒUF	 Gril	3	535	9 - 11	9 - 11



FOIE		Gril avec convection	4	535	2 - 3	2 - 3
SAUCISSES		Gril avec convection	3	535	7 - 9	5 - 6
BOULETTES DE VIANDE		Gril	3	535	7 - 9	5 - 6
ROTISSOIRE A VIANDES						
POULET		Rôtissoire avec gril	Sur la broche à rôtissoire	480 - 535	60 - 70	
POISSON						
TRUITE SAUMONÉE		Élément chauff. inf. - circulaire ventilé	2	300 - 320	35 - 40	
PIZZA		Convection avec éléments chauffants supérieur et inférieur	1	480 - 535	6 - 10	
PAIN		Convection européenne	2	375 - 395	25 - 30	
MUFFINS		Convection européenne avec éléments chauffants supérieur et inférieur	2	355 - 375	15 - 20	
DÉSSERT						
BEIGNET		Convection avec éléments chauffants supérieur et inférieur	2	320	55 - 60	
TARTE AUX FRUITS		Convection avec éléments chauffants supérieur et inférieur	2	320	30 - 35	
PETITES PÂTISSERIES		Élément chauff. inf. + circulaire ventilé	2	320 - 340	20 - 25	
TARTES À LA CONFITURE		Convection européenne avec éléments chauffants supérieur et inférieur	2	320	20 - 25	
GÂTEAU PARADIS		Convection avec éléments chauffants supérieur et inférieur	2	320	55 - 60	
ÉCLAIR		Convection européenne avec éléments chauffants supérieur et inférieur	2	300 - 320	40 - 50	
GÂTEAU ÉPONGE		Convection européenne	2	300 - 320	45 - 50	
POUDING AU RIZ		Convection européenne avec éléments chauffants supérieur et inférieur	2	320	40 - 50	
CROISSANTS		Convection européenne	2	320	25 - 30	



8. NETTOYAGE ET MAINTENANCE DU FOUR



AVERTISSEMENT



RISQUE DE BRÛLURES

- Les hautes températures produites par le four peuvent provoquer des brûlures.
- Pour prévenir les brûlures, laissez les éléments chauffants se refroidir avant de les nettoyer.
- Ne nettoyez que les parties inscrites dans ce manuel.



N'utilisez pas de jet de vapeur pour nettoyer l'intérieur du four.

8.1 Nettoyage de l'acier inoxydable

Pour conserver l'acier inoxydable en bonne condition, vous devriez le nettoyer régulièrement après l'usage. Laissez-le refroidir.

8.2 Nettoyage Journalier Régulier

Pour nettoyer et préserver les surfaces en acier inoxydable, n'utilisez que des produits spécifiques ne contenant aucun abrasifs ou à base d'acides chlorées.

Mode d'emploi : versez le produit sur un linge humide et essuyez la surface, rincez complètement et asséchez avec un linge doux et sec ou un chamois.

8.3 Résidus et taches de nourritures

Ne pas utiliser d'éponges métalliques ou des grattoirs coupants : ils endommageront la surface.

Utilisez un produit normal non-abrasif et un outil en bois ou en plastique si nécessaire.

Rincez complètement et asséchez avec un linge doux et sec ou un chamois.

Ne laissez pas de résidus de sucres (tel que la confiture) s'accumuler à l'intérieur du four.

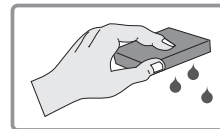
Si vous les laissez trop longtemps ils pourraient endommager le fini émaillé.



8.4 Nettoyage de l'intérieur du four

Pour un entretien plus efficace du four, nettoyez-le régulièrement après l'avoir laissé refroidir. Enlevez toutes les parties amovibles.

- Nettoyez les grilles et les glissières de côtés avec de l'eau et un détergent non-abrasif. Rincez et asséchez.
- Pour un nettoyage facile, la porte peut être enlevée (voir paragraphe "9.2 Enlèvement de la porte du four").



Le four devrait fonctionner au réglage de chaleur maximum pour 15 à 20 minutes, après l'utilisation de produits spéciaux, afin de brûler les résidus qui sont demeurés à l'intérieur du four.



8.5 Nettoyage du verre de la porte

Le verre dans la porte doit toujours être tenu complètement propre. Utilisez un essuie-tout absorbant ; enlevez la saleté tenace avec une éponge humide et un détergent ordinaire.



N'utilisez pas d'abrasif ou de nettoyeur corrosif pour nettoyer le verre de la porte. (c.-à-d. : des produits en poudre, des vaporisateurs pour le four, des nettoyeurs pour enlever les taches et des tampons métalliques).

N'utilisez pas de matériaux rigides ou abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer les portes de four en verre puisqu'ils pourraient égratigner la surface et occasionner un éclatement du verre.

8.6 Auto nettoyage : nettoyage automatique du four

C

L'auto nettoyage est un nettoyage automatique à haute température qui permet de dissoudre la saleté. Grâce à ce procédé, l'intérieur du four peut être nettoyé avec une grande facilité.



Pendant le premier cycle de nettoyage automatique certaines odeurs désagréable peuvent émaner causé par l'évaporation normale des substances huileuses de fabrication. Ceci est un phénomène complètement normal qui disparaîtra après le premier cycle de nettoyage.



Avant de commencer un cycle de nettoyage automatique, assurez vous que le four ne contient aucun aliment ou un gros renversement des opérations de cuisson antérieur.



Pendant le cycle de l'auto nettoyage un dispositif de fermeture de sécurité rend impossible l'ouverture de la porte.



SI LE FOUR EST INSTALLÉ EN DESSOUS D'UNE TABLE DE CUISSON, ASSUREZ-VOUS QUE LES BRÛLEURS OU LES PLAQUES ÉLECTRIQUES RESTENT ÉTEINTS PENDANT LE MODE DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE.

8.7 Avant de commencer un cycle d'auto nettoyage

L'auto nettoyage peut être effectué n'importe quand pendant le jour ou la nuit (si vous désirez bénéficier des tarifs réduits d'électricité pendant la soirée).

Avant de procéder, vérifiez les points suivants :

- tous les accessoires ont été enlevés de l'intérieur du four.
- la porte du four est correctement fermé.

Lorsque vous réglez le temps du cycle de nettoyage, référez-vous au tableau ci-dessous :

DURÉE DE NETTOYAGE	SALETÉ LÉGÈRE	SALETÉ MOYENNE	SALETÉ ABONDANTE
	90 MIN.	135 MIN.	180 MIN.



Pendant le cycle d'auto nettoyage les ventilateurs feront plus de bruit parce qu'ils fonctionnent plus rapidement. Ceci est une fonction complètement normale qui permet de donner une meilleure dispersion de la chaleur. À la fin de la procédure d'auto nettoyage, les ventilateurs continuent de tourner automatiquement de façon à éviter la surchauffe des côtés et du devant du four.



8.8 Réglage du cycle d'auto nettoyage

- 1 Lorsque le four est en MARCHE, utilisez PT2 pour sélectionner la fonction d'auto nettoyage.
- 2 Pour commencer le cycle d'auto nettoyage, appuyez deux fois sur le bouton PT1 pour régler la durée.
- 3 Tournez le bouton PT1 vers la droite ou vers la gauche pour augmenter ou diminuer la durée du cycle entre un minimum de 1 h 30 et un maximum de 3 h.
- 4 Le message « CLEA » apparaîtra sur DSP1 pour indiquer que le four est en mode d'auto nettoyage.
- 5 Le temps restant jusqu'à la fin du cycle de nettoyage sera affiché sur DSP1.



8.9 Pendant et après le cycle d'auto nettoyage

Deux minutes après le cycle d'auto nettoyage, un dispositif de fermeture de sécurité sera activé, empêchant la porte d'être ouverte. Le symbole s'allume sur DSP2 pour indiquer que le dispositif de fermeture de sécurité a été activé.



À la fin du cycle de nettoyage, le dispositif de fermeture de sécurité restera actif jusqu'à ce que la température à l'intérieur du four soit atteinte un niveau sécuritaire. Lorsque le four a refroidi, enlevez les résidus qui restent du cycle automatique de nettoyage avec un linge en microfibre humide.



Une fois que le dispositif de fermeture de sécurité de la porte a été activé, aucune fonction du four ne peut être sélectionnée.

Attendez le symbole  pour éteindre.

8.10 Réglage du cycle d'auto nettoyage avec démarrage différé

- 1 Répétez les étapes 1, 2 et 3 décrites en "8.8 Réglage du cycle d'auto nettoyage".
- 2 Après avoir réglé la durée, appuyez sur PT1 une fois. Le symbole et l'heure courante s'afficheront sur l'afficheur.
- 3 Tournez PT1 vers la droite et augmentez le temps, permet à l'heure de cuisson désirée d'être réglée.
- 4 Après quelques secondes, la durée désirée est réglée, les symboles arrêteront de clignoter et le four commencera à attendre pour l'heure de départ du cycle de nettoyage.





9. ENTRETIEN PARTICULIER

Le four peut exiger un entretien particulier ou des remplacements de pièces qui ont une usure normale comme les joints d'étanchéité, les ampoules, etc. Les instructions qui suivent décrivent comment effectuer ces entretiens mineurs.



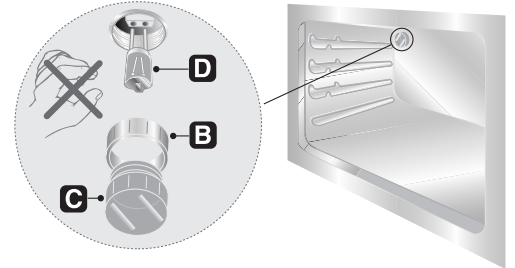
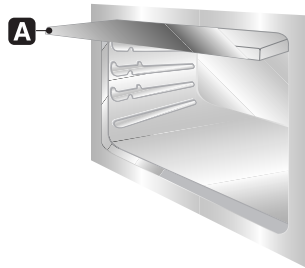
AVERTISSEMENT RISQUE DE CHOCS ÉLECTRIQUES



Avant tout entretien, débranchez l'alimentation électrique de l'appareil.

9.1 Remplacement des ampoules du four

Enlevez le haut de la protection du four **A** et l'anneau **B** ainsi que le couvercle **C**, en dévissant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Remplacez l'ampoule **D**. Remettez en place l'anneau **B**, le couvercle **C**, et la protection du haut **A**.



PRÉCAUTION: Les ampoules standards sont halogènes : ne pas les toucher directement avec vos doigts. Utilisez un isolant pour protéger vos mains. N'utilisez que les ampoules disponibles dans des centres de services autorisés.

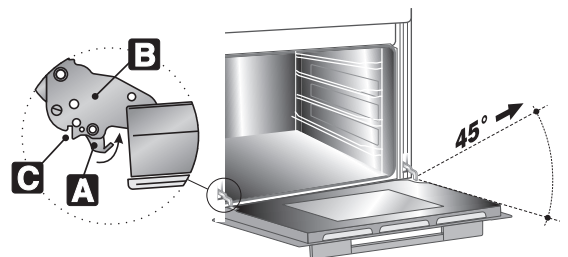


REMARQUE : N'utilisez que des ampoules pour four (T 950°F - 500°C).

9.2 Enlèvement de la porte du four

9.2.1 Avec les leviers mobiles

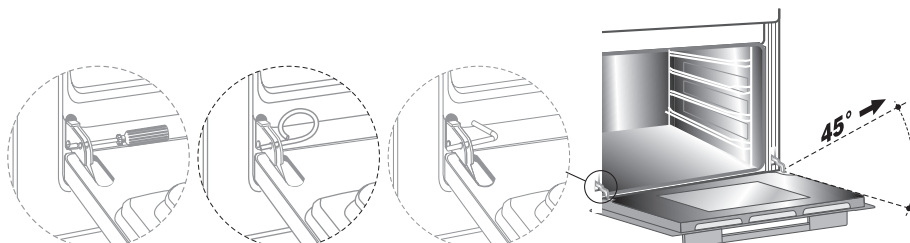
Ouvrez complètement la porte, levez les leviers **A** jusqu'à ce qu'ils touchent aux charnières **B**, ensuite saisissez les deux côtés de la porte en ayant les deux mains près des charnières. Soulevez la porte à un angle d'environ 45° degrés et enlevez-la. Si les charnières ne se sont pas verrouillées, répétez l'opération en soulevant les leviers tout en gardant la porte légèrement soulevée. Pour réassembler la porte, placez les charnières **B** dans leurs rainures, ensuite déposez la porte à sa place, en s'assurant qu'elle demeure ajustée dans les rainures **C** et baissez les leviers **A**.





9.2.2 Enlèvement des portes avec tiges

Ouvrez la porte complètement et insérez les tiges (incluses) dans les rainures de l'intérieur. Soulevez la porte à un angle d'environ 45° degrés et enlevez-la. Pour réassembler la porte, placez les charnières dans leurs rainures, placez la porte et enlevez les tiges. Si vous perdez les tiges, deux tournevis peuvent aussi être utilisés.



9.3 Enlèvement des panneaux de verre intérieur



AVERTISSEMENT

Avant d'enlever les panneaux de verre, assurez-vous qu'il y a au moins une charnière de porte qui a été verrouillée en position ouverte comme décrite dans le paragraphe "9.2 Enlèvement de la porte du four". Cette opération peut être répétée pendant que vous enlevez le verre si la porte est accidentellement libérée.

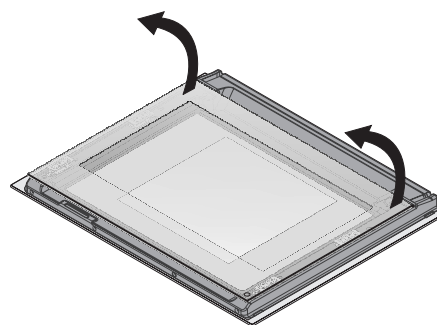
N'utilisez pas l'appareil sans que le verre intérieur soit en place, autrement la surface extérieure de la porte pourrait surchauffer.

Le verre dans la porte doit toujours être tenu complètement propre. Pour faciliter le nettoyage, il est possible d'enlever la porte (voir 9.2 Enlèvement de la porte du four) et de la placer sur une toile ; ou de l'ouvrir et de verrouiller les charnières de façon à enlever les carreaux de verre. Les carreaux de verre de la porte peuvent être complètement enlevés en suivant les instructions fournies ci-dessous.

Enlèvement des panneaux de verre intérieur :

1

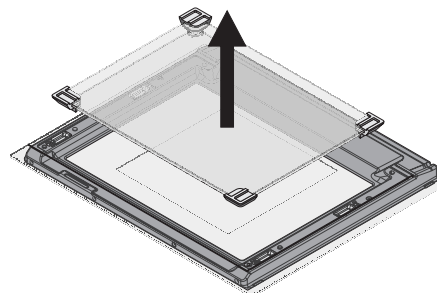
- Enlevez le panneau de verre intérieur en le tirant vers vous, suivez le mouvement indiqué par les flèches. En faisant cela, vous allez déloger les 4 goujons attachés au verre de leur rainure dans la porte du four.



2

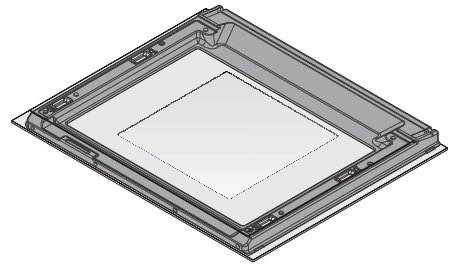
Enlèvement du panneau de verre central :

- Enlevez les panneaux centraux en les soulevant vers le haut.

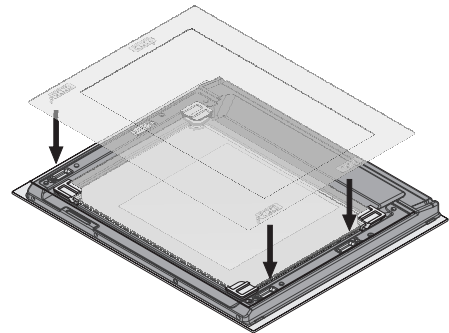


**Nettoyage :****3**

- Le verre extérieur et le panneaux enlevés précédemment peuvent maintenant être nettoyés. Utilisez un essuie-tout absorbant. Dans le cas de saleté tenace, lavez avec une éponge humide et un détergent neutre.

**Replacer les panneaux de verre :****4**

- Remplacez les panneaux de verre dans l'ordre opposé à celle dont vous les avez enlevés.
- Remplacez le panneau de verre intérieur, prenez soins de le centrer et de placer les 4 goujons attachés au verre dans leurs rainures sur la porte du four en appliquant une légère pression.

**AVERTISSEMENT**

Remplacez les panneaux de verre dans le même ordre et dans la même direction qu'ils étaient au moment où vous les avez enlevés. Finalement, si la porte n'a pas été enlevée, déverrouillez les charnières et fermez-la.



9.4 Que faire si...

L'afficheur du four est complètement fermé

- Vérifiez la source d'alimentation principale.
- Vérifiez si l'interrupteur omnipolaire en amont du courant à partir de la conduite d'alimentation est à la position "MARCHE".

Le four ne chauffe pas

- Vérifiez si le mode "démonstration" a été réglé, pour plus de détails voir le paragraphe "Sous-menu" à la page 46.

Les commandes ne fonctionnent pas.

- Vérifiez si le mode "verrouillage pour enfants" a été réglé, pour plus de détails voir le paragraphe "Sous-menu" à la page 46.

Les temps de cuisson sont plus longs que ceux indiqués dans le tableau.

- Vérifiez si le mode "PO" a été réglé, pour plus de détails voir le paragraphe "Sous-menu" à la page 46.

Après un cycle de nettoyage automatique, il n'est plus possible de sélectionner une fonction.

- Vérifiez si le dispositif de fermeture de sécurité de la porte a été mis hors fonction. S'il n'a pas été désactivé, le four possède un système de verrouillage qui ne permet pas de sélectionner les fonctions lorsque le dispositif de fermeture de sécurité est activé. Ceci est dû au fait que les températures à l'intérieur du four sont encore trop élevées pour permettre tous types de cuissons.

L'afficheur indique ERR 4

- Le dispositif de fermeture de sécurité n'est pas bien enclenché dans la porte. Ceci est peut-être dû au fait que la porte a été ouverte accidentellement pendant son activation. Mettez le four hors fonction et remettez-le en marche de nouveau, attendez quelques minutes avant de sélectionner un nouveau cycle de nettoyage.

Si la porte du four est ouverte pendant une fonction à convection, le ventilateur s'arrête.

- Ceci n'est pas un problème. Ceci fait partie du fonctionnement normale de l'appareil, pratique lorsque vous cuisinez des aliments de façon à éviter qu'une chaleur excessive ne s'échappe du four. Lorsque la porte est fermée, le four retournera automatiquement dans son mode de fonctionnement normal.