Sommaire

1 Avertissements 4

1.1 Avertissements généraux de sécurité 4
1.2 But de l'appareil 8
1.3 Responsabilité du fabricant 8
1.4 Ce manuel d'utilisation 8
1.5 Élimination 9
1.6 Plaque d'identification 9
1.7 Comment lire le manuel d'utilisation 10
1.8 Informations sur la consommation d'énergie en mode éteint/veille 10
1.9 Pour économiser l'énergie 10

2 Description 11

2.1 Description générale 11
2.2 Panneau de commandes 12
2.3 Autres parties 13
2.4 Accessoires disponibles 13

3 Utilisation 14

3.1 Utilisation des accessoires 15
3.2 Utilisation du four 15
3.3 Conseils pour la cuisson 23
3.4 Fonctions spéciales 26
3.5 Réglages 30

4 Nettoyage et entretien 34

4.1 Nettoyage des surfaces 34
4.2 Nettoyage de la porte 34
4.3 Nettoyage de la cavité de cuisson 36
4.4 Pyrolyse 37
4.5 Entretien extraordinaire 41

5 Installation 42

5.1 Branchement électrique 42
5.2 Positionnement 43

FR

TRADUCTION DE LA NOTICE ORIGINALE

Nous conseillons de lire attentivement ce manuel qui contient toutes les indications nécessaires pour préserver les caractéristiques esthétiques et fonctionnelles de l'appareil acheté.
Pour toute information complémentaire concernant le produit : www.smeg.com

1 Avertissements

1.1 Avertissements généraux de sécurité

⚠ DOMMAGES CORPORELS

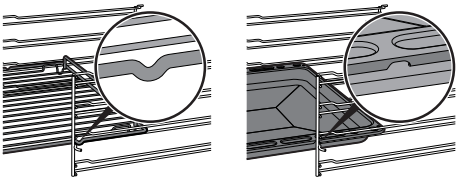
- L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chaudes durant l'utilisation. Ne touchez pas les éléments chauffants durant l'utilisation.
- Protégez vos mains avec des gants thermiques durant la manutention des aliments à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- N'essayez jamais d'éteindre une flamme/incendie avec de l'eau : mettez l'appareil hors tension et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- 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.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Éloignez les enfants de moins de 8 ans s'ils ne font pas l'objet d'une surveillance constante.
- Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans s'approcher de l'appareil durant son fonctionnement.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent jamais être effectuées par des enfants sans surveillance.
- Le processus de cuisson doit toujours être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être continuellement surveillé.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant la cuisson, car des graisses et des huiles, en surchauffant, pourraient s'enflammer. Faites attention.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.

- En cas d'intervention sur les aliments ou à la fin de la cuisson, ouvrez la porte 5 cm pour quelques secondes, laissez sortir la vapeur, puis ouvrez complètement la porte.
- N'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes.
- Mettez l'appareil hors tension après l'utilisation.
- N'UTILISEZ PAS OU NE CONSERVEZ PAS DE MATÉRIAUX INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL.
- N'UTILISEZ PAS DE VAPORISATEURS À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL LORSQU'IL EST EN FONCTION.
- NE MODIFIEZ PAS CET APPAREIL.
- Du personnel qualifié doit effectuer l'installation et les interventions d'assistance dans le respect des normes en vigueur.
- N'essayez jamais de réparer l'appareil sans l'intervention d'un technicien qualifié.
- Ne tirez jamais le câble pour débrancher la fiche.

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.
- N'utilisez pas de matériaux rêches, abrasifs, ni de racloirs métalliques tranchants.
- Ne vous asseyez pas sur l'appareil.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties en acier ou traitées en surface avec des finitions métalliques (ex. anodisations, nickelages, chromages).

- Les grilles et les lèchefrites doivent être insérées dans les glissières latérales jusqu'à l'arrêt complet. Les dispositifs de blocage mécanique de sécurité empêchent l'extraction des grilles et des lèchefrites et doivent être tournés vers le bas et vers l'arrière de la cavité de cuisson.



- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits en spray à proximité de l'appareil.
- (sur certains modèles uniquement) Avant de démarrer la pyrolyse, éliminez de l'intérieur de la cavité de cuisson les résidus consistants d'aliments ou les débordements datant des cuissons précédentes.
- N'obstruez pas les ouvertures, les fentes d'aération et d'évacuation de la chaleur.
- Danger d'incendie : ne laissez aucun objet à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- N'UTILISEZ JAMAIS L'APPAREIL EN GUISE DE CHAUFFAGE AMBIANT.
- N'utilisez pas de vaisselle ni de récipients en plastique pour la cuisson des aliments.
- N'introduisez pas de boîtes ou de récipients fermés à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Sortez du four toutes les lèchefrites et les grilles non utilisées pendant la cuisson.
- Ne couvrez pas le fond de la cavité de cuisson avec des feuilles d'aluminium.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites sur le fond de la cavité de cuisson.
- Si vous souhaitez utiliser du papier sulfurisé, placez-le de manière à ce qu'il n'interfère pas avec la circulation d'air chaud à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites directement sur la vitre interne du four quand la porte est ouverte.
- 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.
- N'utilisez pas la poignée pour soulever ou déplacer cet appareil.

Installation et entretien

- CET APPAREIL **NE DOIT PAS ÊTRE INSTALLÉ** SUR UN BATEAU OU DANS UNE CARAVANE.
- N'installez pas l'appareil sur un piédestal.
- Positionnez l'appareil dans le meuble avec l'aide d'une autre personne.
- Pour éviter la surchauffe possible l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative ou un panneau.
- Du personnel qualifié doit effectuer l'installation et les interventions d'assistance dans le respect des normes en vigueur.
- 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.
- Utilisez des câbles résistant à une température d'au moins 90° C.
- Le couple de serrage des vis des conducteurs d'alimentation du bornier doit être égal à 1,5-2 Nm.
- Pour éviter tout danger, si le câble d'alimentation électrique est abîmé, contactez immédiatement le service d'assistance technique qui se chargera de le remplacer.
- Avant toute intervention sur l'appareil (installation, entretien, positionnement ou déplacement), munissez-vous de équipements de protection individuelle.
- Avant toute intervention, désactivez l'alimentation électrique générale.
- Cet appareil peut être utilisé jusqu'à une altitude de 2000 m au-dessus du niveau de la mer.

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.
- N'installez pas / n'utilisez pas l'appareil en plein air.
- Utilisez uniquement la sonde de température fournie ou recommandée par le fabricant.

1.2 But de l'appareil

Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments dans le milieu domestique. Toute autre utilisation est impropre. En outre, il ne peut pas être utilisé :

- dans la zone cuisine par les employés dans les magasins, dans les bureaux, dans les milieux de travail ;
- dans les fermes / gîtes ruraux ;
- par les clients des hôtels, des motels et des résidences ;
- dans les bed and breakfast.

1.3 Responsabilité du fabricant

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages subis par les personnes et les biens, causés par :

- l'utilisation de l'appareil différente de celle prévue ;
- le non-respect des prescriptions du manuel d'instructions ;
- l'altération même d'une seule partie de l'appareil ;
- l'utilisation de pièces détachées non originales.

1.4 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.
- Les explications fournies dans ce manuel comprennent des images qui décrivent l'affichage habituel à l'écran. Néanmoins, il ne faut pas oublier que l'appareil pourrait disposer d'une version actualisée du système ; ainsi, ce qui s'affiche à l'écran pourrait différer des illustrations fournies dans ce manuel.

1.5 Élimination

Cet appareil, conforme à la directive européenne DEEE (2012/19/UE), doit être éliminé séparément des autres déchets au terme de son cycle de vie.

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 retirez-le.

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.

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.

1.6 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.

1.7 Comment lire le manuel d'utilisation

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

Avertissements

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

Description

Description de l'appareil et de ses accessoires.

Utilisation

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

Nettoyage et entretien

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

Installation

Informations pour le technicien qualifié concernant l'installation, la mise en fonction et l'essai.

Avertissement de sécurité

Information / Suggestion

1.8 Informations sur la consommation d'énergie en mode éteint/veille

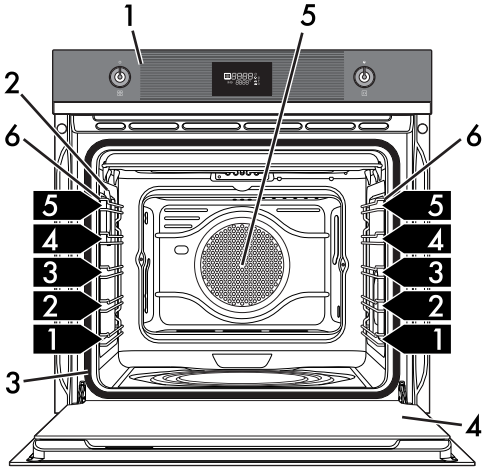
Les données techniques sur la consommation en mode éteint/veille de l'appareil peuvent être consultées sur le site www.smeg.com à la page consacrée au produit en question.

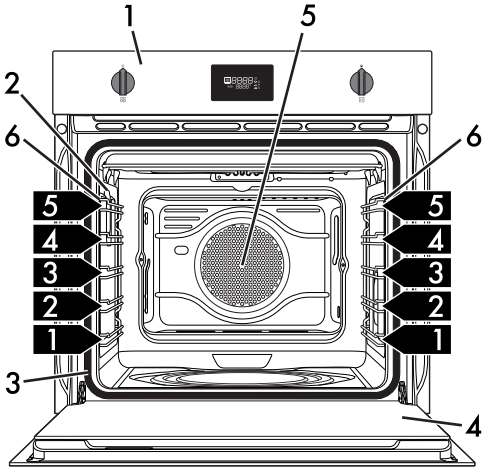
1.9 Pour économiser l'énergie

- Ne préchauffez l'appareil que si la recette l'exige.
- Sauf indication contraire sur l'emballage, décongelez les aliments surgelés avant de les introduire dans la cavité de cuisson.
- En cas de cuissons multiples, on conseille de cuire les aliments l'un après l'autre pour exploiter la chaleur déjà présente dans la cavité de cuisson.
- Utilisez de préférence des moules foncés en métal : ils permettent une meilleure absorption de la chaleur.
- Sortez du four toutes les lèchefrites et les grilles non utilisées pendant la cuisson.
- Arrêtez la cuisson quelques minutes avant que le temps normalement nécessaire ne se soit écoulé. La cuisson se poursuivra pendant les minutes restantes grâce à la chaleur qui s'est accumulée à l'intérieur du four.
- Réduisez au minimum les ouvertures de la porte pour éviter toute dispersion de chaleur.
- Nettoyez constamment la cavité de cuisson.

2 Description

2.1 Description générale





1 Panneau de commandes

2 Lampe

3 Joint

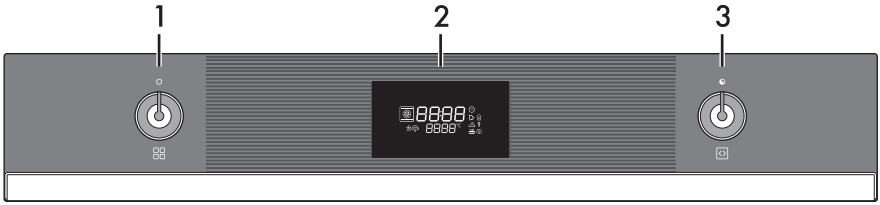
4 Porte

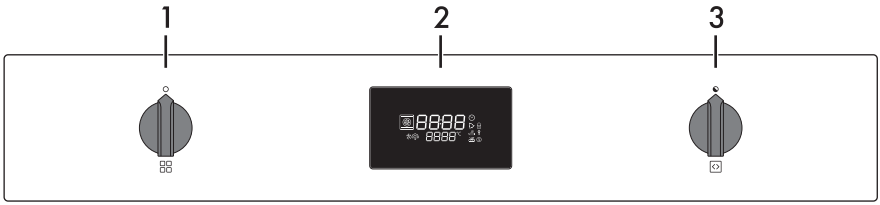
5 Turbine

6 Glissières de support pour grilles et lèchefrite

1,2,3... Niveau du cadre

2.2 Panneau de commandes





1 Manette des Fonctions

Cette manette permet de :

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

Tournez la **Manette des Fonctions** sur **0** pour terminer sur le champ une cuisson éventuelle.

2 Afficheur

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

3 Manette Sélection

Cette manette permet de sélectionner :

- la température de cuisson ;
- la durée d'une fonction ;
- des cuissons programmées ;
- l'heure actuelle ;
- lancer ou arrêter temporairement une fonction.

2.3 Autres parties

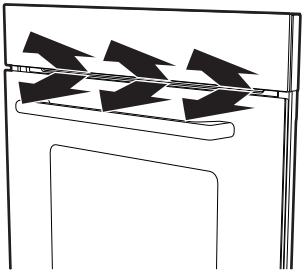
Éclairage interne

L'éclairage interne de l'appareil se déclenche :

- quand on ouvre la porte ;
- quand une fonction quelconque est sélectionnée à l'exception des fonctions ECO ECO et Pyrolyse PYro (suivant les modèles) ;

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

Turbine de refroidissement



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

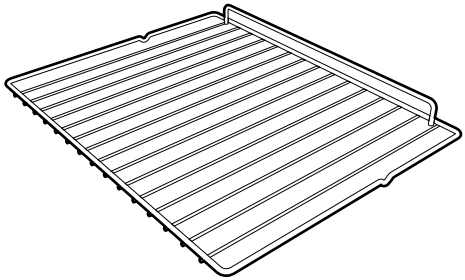
Le fonctionnement de la turbine crée un flux d'air normal qui sort au-dessus de la porte et peut continuer pendant un court moment même après l'arrêt de l'appareil.

Niveaux de positionnement

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

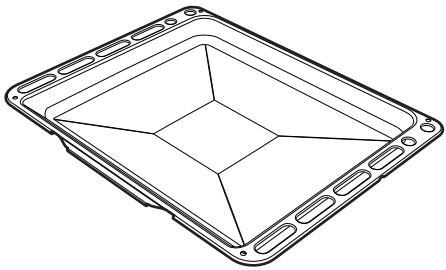
2.4 Accessoires disponibles

Grille



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

Lèchefrite profonde



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

3 Utilisation

Avertissements

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

Risque de brûlures

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

Utilisation impropre

Risque de dommages aux surfaces émaillées

- Ne couvrez pas le fond de la cavité de cuisson avec des feuilles d'aluminium.
- Si vous souhaitez utiliser du papier sulfurisé, placez-le de manière à ce qu'il n'interfère pas avec la circulation d'air chaud à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites sur le fond de la cavité de cuisson.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.

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

Risque d'incendie ou d'explosion

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

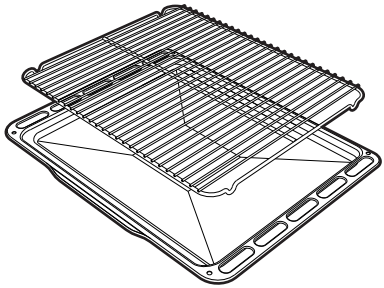
Opérations préliminaires

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

3.1 Utilisation des accessoires

Grille pour lèchefrite

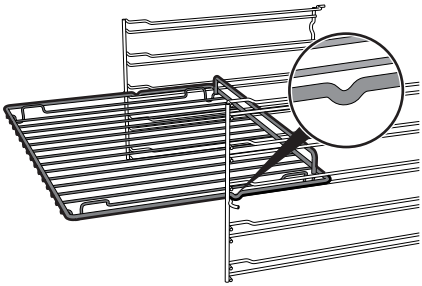
Introduisez la grille pour lèchefrite à l'intérieur de la lèchefrite. On peut ainsi recueillir les graisses séparément des aliments en train de cuire.

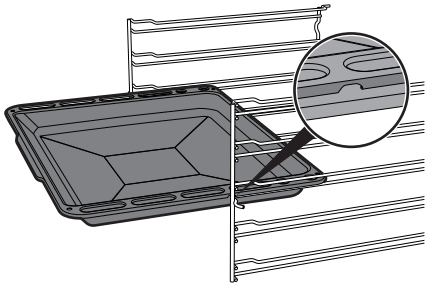


Grilles et lèchefrites

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.

3.2 Utilisation du four

Afficheur

L'afficheur indique les paramètres et les valeurs relatifs à l'opération sélectionnée. Pour l'utiliser, il suffit de tourner les **Manettes des Fonctions** et **Sélection** pour sélectionner les valeurs indiquées.

Voyant Horloge

Voyant Minuteur

Voyant Cuisson

Voyant Fin Cuisson

Voyant Verrouillage Porte

Voyant Verrouillage Commandes

Voyant Show Room

Voyant Décongélation

Première utilisation

Lors de la première utilisation, ou après une coupure prolongée de courant, l'afficheur de l'appareil indique le message 0:00 clignotant. Pour pouvoir commencer une quelconque cuisson, il est nécessaire de sélectionner l'heure actuelle.

1. Tournez la **Manette Sélection** pour sélectionner l'heure actuelle.
2. Appuyez sur la **Manette Sélection** pour régler l'heure actuelle et passer à la sélection des minutes.
3. Tournez la **Manette Sélection** pour sélectionner les minutes de l'heure actuelle.
4. Appuyez sur la **Manette Sélection** pour terminer le réglage.

Il pourrait s'avérer nécessaire de modifier l'heure actuelle, par exemple suite au passage à l'heure d'été/hiver. Pour modifier l'heure actuelle, voir « **3.5 Réglages** ».

Lorsque l'heure actuelle est visible, l'afficheur passe à l'affichage à faible luminosité 2 minutes après la dernière intervention sur les manettes.

Minuteur

Cette fonction n'active la sonnerie qu'à la fin du compte à rebours.

1. Lorsque la **Manette des Fonctions** est sur **0**, appuyer sur la **Manette Sélection**.

Sur l'afficheur apparaissent les chiffres 0:00 et le **Voyant Minuteur** clignote.

2. Dans un délai de 3 secondes, tournez la **Manette Sélection** pour sélectionner la durée du **Minuteur** (de 1 minute à 13 heures).
3. Attendez 3 secondes ou appuyez sur la **Manette Sélection** pour démarrer le **Minuteur**.

Pendant le fonctionnement, l'afficheur passe à l'affichage à faible luminosité 2 minutes après la dernière intervention sur les manettes.

Durée du Minuteur

4. Au terme de l'opération, les chiffres 00:00 et le Voyant Minuteur clignotent et un court signal sonore se déclenche ; on peut le désactiver en appuyant sur la Manette Sélection ou en ouvrant la porte.
5. Tournez la Manette Sélection pour sélectionner un minuteur supplémentaire ou appuyez sur la Manette Sélection pour quitter la fonction Minuteur et revenir à l'affichage de l'heure actuelle.

Pour supprimer un Minuteur

1. Appuyez sur la Manette Sélection.

Le Voyant Minuteur clignote sur l'afficheur.

2. Dans un délai de 3 secondes, tournez la Manette Sélection en sens antihoraire pour remettre la valeur du minuteur à zéro.
3. Attendez 3 secondes ou appuyez sur la Manette Sélection pour quitter la fonction Minuteur et revenir à l'affichage de l'heure actuelle.

Allumage du four

1. Tournez la Manette des Fonctions vers la droite ou vers la gauche pour sélectionner la fonction souhaitée (par exemple « VENTILÉ »).
2. Tournez la Manette Sélection vers la droite ou vers la gauche pour sélectionner la température souhaitée (par exemple « 200°C »).
3. Attendez 3 secondes avant de démarrer la cuisson ou appuyez sur la Manette Sélection pour introduire les éventuelles sélections comme la durée de la cuisson, l'heure de fin de la cuisson, etc.

Lorsqu'on ouvre la porte, la fonction en cours est interrompue (le Voyant Cuisson s'éteint).

La fonction redémarre automatiquement à la fermeture de la porte.

Phase de préchauffage

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

Cette phase est signalée par le clignotement du Voyant Cuisson.

Au terme du Préchauffage, le Voyant Cuisson reste fixe et un signal sonore intervient pour indiquer que les aliments peuvent être introduits dans la cavité de cuisson.

Il est possible d'interrompre une fonction à tout moment en tournant la Manette des Fonctions sur **0**.

Cuisson Temporisée

On entend par Cuisson Temporisée la fonction qui permet de commencer une cuisson et de la terminer au bout d'une période de temps donnée sélectionnée par l'utilisateur.

L'activation d'une Cuisson Temporisée annule un éventuel temporisateur minuteur sélectionné précédemment.

1. Après avoir sélectionné une fonction et une température de cuisson, appuyez sur Manette Sélection.

Sur l'afficheur apparaissent les chiffres 00:00 et les Voyants Cuisson et Horloge clignotent.

2. Dans un délai de 3 secondes, tournez la Manette Sélection pour régler la durée de cuisson (entre 1 minute et 13 heures) (par exemple « **25 minutes** »).

3. Attendez 3 secondes.

Le Voyant Cuisson cesse de clignoter et la Cuisson Temporisée commence.

La Cuisson Temporisée ne tient pas compte des temps de préchauffage.

Fin de la Cuisson Temporisée

4. Au terme de la cuisson, l'afficheur indique le message StOP clignotant et un signal sonore intervient ; il peut être désactivé en ouvrant la porte

ou en enfonçant/tournant une des deux manettes.

Pour sélectionner une nouvelle **Cuisson Temporisée**, tournez de nouveau la **Manette Sélection** <>.

Pour supprimer une Cuisson Temporisée

1. Appuyez sur la **Manette Sélection** <>.

Le **Voyant Cuisson** clignote sur l'afficheur.

2. Dans un délai de 3 secondes, tournez la **Manette Sélection** <> en sens antihoraire jusqu'à ce que la durée de la cuisson soit remise à zéro.
3. Attendez 3 secondes ou appuyez sur la **Manette Sélection** <> pour quitter la fonction **Cuisson Temporisée** et revenir à l'affichage de l'heure actuelle.

Minuteur durant une cuisson

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

Il est impossible de sélectionner un **Minuteur durant une cuisson** si une **Cuisson Temporisée** a été sélectionnée précédemment.

1. Après avoir sélectionné une fonction et la température de cuisson, appuyez deux fois sur la **Manette Sélection** <>.

Les chiffres s'affichent à l'écran 00:00 et le **Voyant Minuteur** clignote.

On peut également sélectionner un **Minuteur** même lorsque la cuisson est en cours.

2. Dans un délai de 3 secondes, tournez la **Manette Sélection** <> pour sélectionner la durée du **Minuteur** (de 1 minutes à 13 heures).
3. Attendez 3 secondes.

Le **Voyant Minuteur** cesse de clignoter et le **Minuteur** démarre.

Fin du Minuteur pendant une cuisson

4. Attendez que le signal sonore avertisse l'utilisateur que le temps s'est écoulé.

Les chiffres 00:00 et le Voyant Minuteur clignotent.

5. Tournez la Manette Sélection pour sélectionner un autre minuteur ou appuyez sur la Manette Sélection pour désactiver le signal sonore et quitter Minuteur pendant une cuisson.

Au bout de quelques secondes, l'écran affiche l'heure actuelle et la cuisson en cours continue.

Pour supprimer un Minuteur pendant la cuisson

1. Pendant la cuisson, appuyez 2 fois sur la Manette Sélection.

Le Voyant Minuteur clignote à l'écran.

2. Dans un délai de 3 secondes, tournez la Manette Sélection en sens inverse horaire pour remettre la valeur du minuteur à zéro.
3. Attendez 3 secondes avant de quitter la fonction Minuteur pendant une cuisson.

Cuisson Programmée

La Cuisson Programmée est la fonction qui permet de terminer automatiquement une Cuisson Temporisée à une heure établie par l'utilisateur, avec arrêt automatique de l'appareil.

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

1. Après avoir sélectionné une fonction et une température de cuisson, appuyez sur Manette Sélection.

Sur l'afficheur apparaissent les chiffres 00:00 et les Voyants Cuisson et Horloge clignotent.

2. Dans un délai de 3 secondes, tournez la Manette Sélection pour régler la durée de cuisson (entre 1 minute et 13 heures) (par exemple « 25 minutes »).

3. Appuyez sur la **Manette Sélection** <>.

Sur l'afficheur apparaissent les chiffres 00:00 et les **Voyants Fin cuisson** et **Horloge** clignotent.

4. Dans un délai de 3 secondes, tournez la **Manette Sélection** <> pour régler l'heure de fin de cuisson (par exemple « 13:15 »).

5. Attendez 3 secondes.

Le **Voyant Fin Cuisson** et l'appareil attend l'heure de départ programmé.

On a déjà comptabilisé dans l'heure de fin de cuisson les minutes nécessaires pour le préchauffage.

Fin de la Cuisson Programmée

Au terme de la cuisson, l'afficheur indique le message StOP clignotant et un signal sonore intervient ; il peut être désactivé en ouvrant la porte ou en enfonçant/tournant une des deux manettes.

Pour supprimer une Cuisson Programmée

1. Appuyez sur la **Manette Sélection** <>.

Le **Voyant Cuisson** clignote à l'écran.

2. Dans un délai de 3 secondes, tournez la **Manette Sélection** <> en sens horaire ou antihoraire pour sélectionner une nouvelle **Cuisson Temporisée**.

La **Cuisson Programmée** a été supprimée.

Il est possible d'interrompre une fonction à tout moment en tournant la **Manette des Fonctions** sur **0**.

Liste des fonctions de cuisson

STATIQUE
Cuisson traditionnelle indiquée pour la préparation d'un mets à la fois. Parfaite pour cuire les rôtis, les viandes grasses, le pain, les tourtes.

VENTILÉ
Cuisson intense et homogène. Parfaite pour les biscuits, les gâteaux et les cuissons sur plusieurs niveaux.

THERMO-VENTILÉ
La chaleur est diffusée de façon rapide et uniforme. Elle convient à tous les mets, et elle est parfaite pour cuire sur plusieurs niveaux sans mélanger les odeurs et les goûts.

TURBO
Elle permet une cuisson rapide sur plusieurs niveaux sans mélanger les arômes. Elle est parfaite pour les gros volumes ou pour les aliments exigeant des cuissons intenses.

GRIL
Elle permet de griller et gratiner avec d'excellents résultats. Utilisée en fin de cuisson, elle permet d'obtenir un dorage uniforme des aliments.

GRIL VENTILÉ
Elle permet également de griller de façon optimale les pièces de viande plus épaisses. Elle est parfaite pour les grandes pièces de viande.

SOLE
La chaleur provient exclusivement du bas de la cavité. Elle est parfaite pour la cuisson des tartes sucrées et salées, des gâteaux et des pizzas.

SOLE THERMO-VENTILÉE
Elle permet de terminer rapidement la cuisson d'aliments déjà cuits en surface mais crus à l'intérieur. Parfaite pour les quiches, elle convient à tout type d'aliment.

ECO
Cuisson à faible consommation d'énergie : cette fonction est particulièrement indiquée pour la cuisson sur un seul niveau, en consommant peu d'énergie.

Elle est recommandée pour tous les types d'aliments sauf ceux qui peuvent générer beaucoup d'humidité (comme les légumes).

Pour obtenir le maximum d'économies d'énergie et réduire les temps de cuisson, il est recommandé d'enfourner les aliments sans préchauffer la cavité de cuisson.

Lorsque la fonction ECO est en cours, évitez d'ouvrir la porte pendant la cuisson.

Lorsque la fonction ECO est en cours, les temps de cuisson sont plus longs.

La fonction ECO est une fonction de cuisson délicate et elle est recommandée pour les cuissons à des températures maximales de 200°C ; pour les cuissons à des températures plus élevées, nous vous recommandons de choisir une autre fonction.

PIZZA
Fonction spécifique pour la cuisson des pizzas. Idéal non seulement pour les pizzas, mais aussi pour les biscuits et les gâteaux.

Pour la fonction PIZZA
voir « 3.4 Fonctions spéciales ».

3.3 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. Elle est prête lorsqu'elle est ferme ; dans le cas contraire, poursuivrez la cuisson pendant quelques minutes.
- Pour la viande et les pommes de terre, on conseille de retourner et / ou de mélanger de temps en temps l'aliment pour obtenir un rôtissage uniforme de tous les côtés.
- Pour les cuissons à basse température, faire rissoler la viande dans une poêle pendant quelques minutes de tous les côtés avant de procéder à la cuisson au four.

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.
- Lorsque la fonction gril ventilé est en cours, il est recommandé de préchauffer la cavité de cuisson avant de 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 sans emballage, dans un récipient sans couvercle sur le premier niveau de la cavité de cuisson.
- Évitez de superposer les aliments.
- Pour décongeler la viande, utilisez une grille positionnée au deuxième niveau et une lèchefrite au premier niveau. De cette manière, les aliments ne sont pas au contact du liquide de décongélation.
- Couvrez les parties les plus délicates d'une feuille d'aluminium.
- Pour un bon levage, placez un récipient contenant de l'eau sur le fond de la cavité de cuisson.

Tableau indicatif des cuissons

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

Les temps indiqués dans le tableau ne comprennent pas les temps de préchauffage et il sont fournis à titre indicatif.

3.4 Fonctions spéciales

Décongélation

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

1. Introduisez l'aliment à l'intérieur de la cavité de cuisson.
2. Tournez la **Manette des Fonctions** jusqu'à l'affichage du message suivant à l'écran.

3. Appuyez sur la **Manette Sélection** pour confirmer l'utilisation des Fonctions Spéciales.

La page-écran de la fonction **Décongélation** s'affiche.

4. Appuyez sur la **Manette Sélection** pour confirmer la fonction **Décongélation**.

Sur l'afficheur apparaissent les chiffres 0:00 et le **Voyant Décongélation** et l'icône clignotent.

5. Tournez la **Manette Sélection** pour introduire la durée de la **Décongélation** (de 1 minute à 13 heures) (par exemple « **1:30** »).
6. Attendez 3 secondes ou appuyez sur la **Manette Sélection** pour démarrer la décongélation.

Fin de la Décongélation

Au terme de la **Décongélation**, l'indication StOP clignotante apparait sur l'afficheur et un signal sonore se déclenche ; on peut le désactiver en ouvrant la porte ou en enfonçant/tournant une des deux manettes.

7. Tournez la **Manette des Fonctions** sur **0** pour quitter la fonction.

Levage

Pour un bon levage, placez un récipient contenant de l'eau sur le fond de la cavité de cuisson.

1. Placez l'aliment à lever sur le second niveau.
2. Tournez la **Manette des Fonctions** jusqu'à l'affichage du message suivant à l'écran.

3. Appuyez sur la **Manette Sélection** pour confirmer l'utilisation des Fonctions Spéciales.

La page-écran de la fonction **Décongélation** s'affiche.

4. Tournez la **Manette Sélection** pour sélectionner la fonction **Levage**.

5. Appuyez sur la **Manette Sélection** pour confirmer la fonction **Levage**.
6. Attendez 3 secondes avant de démarrer la fonction ou appuyez sur la **Manette Sélection** pour introduire les éventuelles sélections de la durée de la fonction, de l'heure de fin de la fonction...

7. Tournez la **Manette des Fonctions** sur **0** pour quitter la fonction.

Shabat

L'appareil aura des comportements particuliers avec cette fonction :

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

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

Toute action sur les manettes ne produira aucun effet ; seule la Manette des Fonctions restera active pour revenir au menu principal.

1. Introduisez l'aliment à l'intérieur de la cavité de cuisson.
2. Tournez la Manette des Fonctions jusqu'à l'affichage du message suivant à l'écran.

3. Appuyez sur la Manette Sélection pour confirmer l'utilisation des Fonctions Spéciales.

La page-écran de la fonction Décongélation s'affiche.

4. Tournez la Manette Sélection pour sélectionner la fonction Shabat.

5. Appuyez sur la Manette Sélection pour confirmer la fonction Shabat.

6. Tournez la **Manette Sélection** pour sélectionner la température souhaitée (de 60°C à 100°C) (par exemple « **90°C** »).
7. Attendez 3 secondes avant de démarrer la fonction.

8. Tournez la **Manette des Fonctions** sur **0** pour quitter la fonction.

Pour les fonctions **Vapor Clean** et **Pyrolyse** (selon les modèles) voir « **4 Nettoyage et entretien** ».

Fonction PIZZA

Fonction spécifique pour la cuisson des pizzas. Idéal non seulement pour les pizzas, mais aussi pour les biscuits et les gâteaux.

1. Tournez la **Manette des Fonctions** jusqu'à l'affichage du message suivant à l'écran.

2. Appuyez sur la **Manette Sélection** pour confirmer l'utilisation des Fonctions Spéciales.

La page-écran de la fonction **Décongélation** s'affiche.

3. Tournez la **Manette Sélection** pour sélectionner la fonction **PIZZA**.

4. Appuyez sur la **Manette Sélection** pour confirmer la fonction **PIZZA**.
5. Attendez 3 secondes avant de démarrer la fonction ou appuyez sur la **Manette Sélection** pour introduire les éventuelles sélections de température, durée de cuisson, heure de fin de cuisson...

6. Tournez la **Manette des Fonctions** sur **0** pour quitter la fonction.

3.5 Réglages

Heure Actuelle

1. Tournez la **Manette des Fonctions** jusqu'à l'affichage du message suivant à l'écran.

2. Appuyez sur la **Manette Sélection** pour accéder à la liste des **Sélections**.

La page-écran de la fonction **Heure Actuelle** s'affiche.

3. Appuyez sur la **Manette Sélection** pour commencer le réglage de l'Heure Actuelle (par exemple « 12:30 »).

4. Tournez la **Manette Sélection** pour sélectionner l'heure actuelle.

5. Appuyez sur la **Manette Sélection** pour régler l'heure actuelle et passer à la sélection des minutes.

6. Tournez la **Manette Sélection** pour sélectionner les minutes de l'heure actuelle.

7. Appuyez sur la **Manette Sélection** pour terminer le réglage.

8. Tournez la **Manette Sélection** pour sélectionner une nouvelle **Sélection**.

Verrouillage des Commandes (Sécurité Enfants)

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

1. Tournez la **Manette des Fonctions** jusqu'à l'affichage du message suivant à l'écran.

2. Appuyez sur la **Manette Sélection** pour accéder à la liste des **Sélections**.

La page-écran de la fonction **Heure Actuelle** s'affiche.

3. Tournez la **Manette Sélection** pour sélectionner la fonction **Verrouillage Commandes**.

4. Appuyez sur la **Manette Sélection** pour confirmer.

5. Tournez la **Manette Sélection** pour activer la fonction **Verrouillage Commandes**.

6. Appuyez sur la **Manette Sélection** pour confirmer.

7. Tournez la **Manette Sélection** pour sélectionner une nouvelle **Sélection**.

Durant le fonctionnement normal, le **Verrouillage Commandes** est indiqué par l'allumage du **Voyant Verrouillage Commandes**.

Si on touche ou modifie les positions des manettes, l'indication bLOC s'affiche pendant quelques secondes à l'écran.

Pour désactiver provisoirement le verrouillage pendant une cuisson, maintenir la Manette Sélection enfoncée pendant 5 secondes. Une minute après la dernière sélection, le verrouillage redevient actif.

Show-Room (seulement pour les exposants)

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

1. Tournez la **Manette des Fonctions** jusqu'à l'affichage du message suivant à l'écran.

2. Appuyez sur la **Manette Sélection** pour accéder à la liste des **Sélections**.

La page-écran de la fonction **Heure Actuelle** s'affiche.

3. Tournez la **Manette Sélection** pour sélectionner la fonction **Show Room**.

4. Appuyez sur la **Manette Sélection** pour confirmer.
5. Tournez la **Manette Sélection** pour activer la fonction **Show Room**.

6. Appuyez sur la **Manette Sélection** pour confirmer.
7. Tournez la **Manette Sélection** pour sélectionner une nouvelle **Sélection**.

La fonction **Show Room** active est signalée sur l'afficheur par le **Voyant Show Room** allumé.

Pour utiliser normalement l'appareil, il faut sélectionner cette fonction sur **OFF**.

Maintien au Chaud

Ce mode permet à l'appareil, au terme d'une cuisson dont on a programmé la durée (si celle-ci n'est pas interrompue manuellement), de maintenir au chaud (à de basses températures) l'aliment qu'on vient de cuire et d'en préserver les caractéristiques organoleptiques et olfactives obtenues durant la cuisson.

1. Tournez la **Manette des Fonctions** jusqu'à l'affichage du message suivant à l'écran.

2. Appuyez sur la **Manette Sélection** pour accéder à la liste des **Sélections**.

La page-écran de la fonction **Heure Actuelle** s'affiche.

3. Tournez la **Manette Sélection** pour sélectionner la fonction **Maintien au Chaud**.

4. Appuyez sur la **Manette Sélection** pour confirmer.
5. Tournez la **Manette Sélection** pour activer la fonction **Show Room**.

6. Appuyez sur la **Manette Sélection** pour confirmer.
7. Tournez la **Manette Sélection** pour sélectionner une nouvelle **Sélection**.

Pour utiliser normalement l'appareil, il faut sélectionner cette fonction sur **OFF**.

4 Nettoyage et entretien

Avertissements

Utilisation impropre
Risque de dommages aux surfaces

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

4.1 Nettoyage des surfaces

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

Nettoyage ordinaire quotidien

N'utilisez que des produits spécifiques ne contenant pas de substances abrasives ni acides à base de chlore.

Versez le produit sur un chiffon humide et passez-le sur la surface, rincez soigneusement et essuyez avec un chiffon doux ou en microfibre.

Taches d'aliments ou résidus

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

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

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

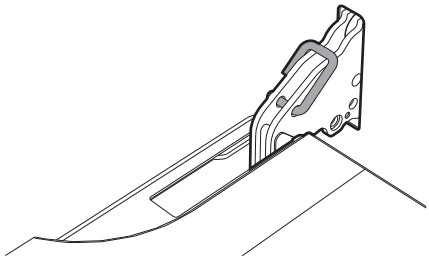
4.2 Nettoyage de la porte

Démontage de la porte

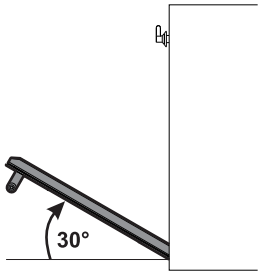
Pour faciliter le nettoyage, on conseille d'enlever la porte et de la placer sur un chiffon.

Pour enlever la porte, procédez comme suit :

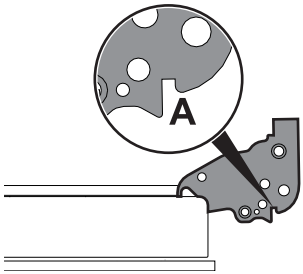
1. Ouvrez complètement la porte et introduisez les deux pivots dans les trous des charnières indiqués dans la figure.



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



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



Nettoyage des vitres de la porte

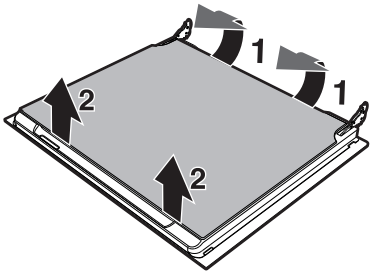
On conseille de nettoyer constamment les vitres de la porte. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de saleté résistante, lavez avec une éponge humide et un détergent normal.

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

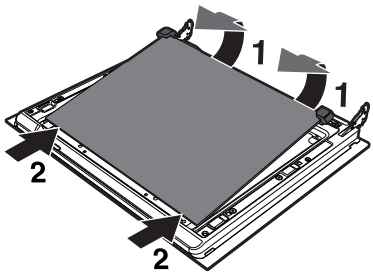
Démontage des vitres internes

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

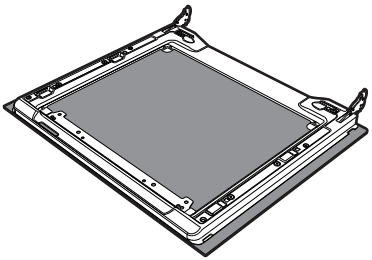
1. Démontez la vitre interne en la tirant délicatement par l'arrière vers le haut, en suivant le mouvement indiqué par les flèches (**1**).
2. Ensuite, tirez la vitre par l'avant vers le haut (**2**). De cette manière, on dégage de leurs logements les 4 pivots fixés à la vitre sur la porte du four.



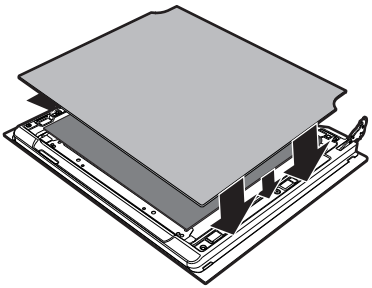
3. Certains modèles sont équipés d'une vitre intermédiaire. Démontez la vitre intermédiaire en la soulevant vers le haut.



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 encastrer les 4 pivots dans leurs logements sur la porte, par une légère pression.



4.3 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 glissières de support pour grilles et lèchefrites ;
- le joint du four.

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.

Séchage

La cuisson des aliments génère de l'humidité à l'intérieur de la cavité de cuisson. Il s'agit d'un phénomène normal qui ne compromet pas le fonctionnement correct de l'appareil.

À la fin de chaque cuisson :

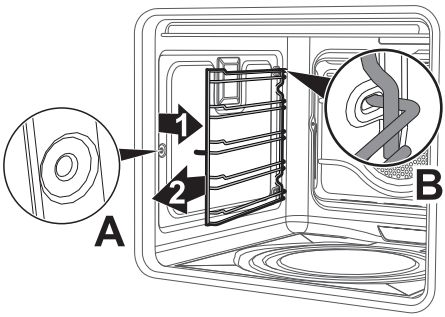
1. laissez refroidir l'appareil ;
2. éliminez la saleté à l'intérieur de la cavité de cuisson ;
3. séchez la cavité de cuisson avec un chiffon doux ;
4. laissez la porte ouverte le temps nécessaire pour le séchage complet de la cavité de cuisson.

Démontage des glissières de support pour grilles et lèchefrites

Le démontage des glissières de support pour grilles et lèchefrites 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 cadres de support pour grilles et lèchefrites :

1. Tirez le cadre vers l'intérieur de la cavité de cuisson de manière à le décrocher de l'encastrement **A**.
2. Ensuite, sortez-la des logements situés à l'arrière **B**.
3. Au terme du nettoyage, répétez les opérations qu'on vient de décrire pour repositionner les glissières de support pour grilles et lèchefrites.



4.4 Pyrolyse

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

Utilisation impropre
Risque de dommages corporels

- Durant cette fonction, les surfaces pourraient atteindre des températures plus élevées que la normale.
- Conservez hors de la portée des enfants.

Utilisation impropre
Risque de dommages aux surfaces

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

Opérations préliminaires

Avant de démarrer la **Pyrolyse** :

- Nettoyez la vitre interne en suivant les indications usuelles de nettoyage.
- Éliminez de l'intérieur de la cavité de cuisson les résidus consistants d'aliments ou les débordements datant des cuissons précédentes.

- Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- 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 la sonde de température (si elle est présente).
- Enlevez les glissières de support pour grilles et lèchefrites.
- Fermez la porte.

Sélection de la Pyrolyse

1. Tournez la **Manette des Fonctions** jusqu'à l'affichage du message suivant à l'écran.

2. Appuyez sur la **Manette Sélection** pour confirmer l'utilisation des Fonctions Spéciales.

La page-écran de la fonction **Décongélation** s'affiche.

3. Tournez la **Manette Sélection** pour sélectionner la fonction **Pyrolyse**.

La durée de la **Pyrolyse** (sélectionnée à l'usine sur **2 heures**) s'affiche.

4. Tournez la **Manette Sélection** pour régler la durée de la Pyrolyse d'un minimum de **2 heures** à un maximum de **3 heures**.

Durée conseillée de la pyrolyse :
- Peu sale : **L01 - 02:00**.
- Moyennement sale : **L02 - 02:30**.
- Très sale : **L03 - 03:00**.

5. Appuyez sur la **Manette Sélection** pour confirmer les données entrées.
6. Attendez 3 secondes avant de démarrer la fonction.

Pyrolyse

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

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

8. Au terme de la **Pyrolyse**, l'afficheur indique le message StOP clignotant et un signal sonore intervient ; on peut le désactiver en ouvrant la porte ou en enfonçant/tournant une des deux manettes.

La porte reste bloquée jusqu'à quand la température à l'intérieur de la cavité de cuisson revient au niveau de sécurité.

9. Attendez le refroidissement du four (le **Voyant Verrouillage Porte** s'éteint).
10. Récupérez les résidus présents à l'intérieur de la cavité de cuisson avec un chiffon humide en microfibre.
11. Tournez la **Manette des Fonctions** sur **0** pour quitter la fonction.

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 se poursuit automatiquement pendant une période suffisante pour éviter les surchauffes des parois des meubles et de la façade du four.

Au cours de la première **Pyrolyse** des odeurs désagréables peuvent se dégager : elles sont dues à l'évaporation normale des substances huileuses de fabrication. Ce phénomène est parfaitement normal et il disparaît après la première **Pyrolyse**.

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 comme les autres fonctions de cuisson.

1. Tournez la **Manette des Fonctions** jusqu'à l'affichage du message suivant à l'écran.

2. Appuyez sur la **Manette Sélection** pour confirmer l'utilisation des Fonctions Spéciales.

La page-écran de la fonction **Décongélation** s'affiche.

3. Tournez la **Manette Sélection** pour sélectionner la fonction **Pyrolyse**.

L'afficheur indique la durée de la pyrolyse

4. Appuyez sur la **Manette Sélection**
5. Tournez la **Manette Sélection** (le **Voyant Fin Cuisson** s'allume) pour sélectionner l'heure à laquelle on souhaite terminer la **Pyrolyse**.
6. Attendez 3 secondes avant de confirmer les données introduites.
7. L'appareil attend l'heure de départ pour démarrer la **Pyrolyse**.

Il est impossible de sélectionner une fonction lorsque le verrouillage de la porte est activé. Il est toujours possible d'éteindre l'appareil en ramenant la **Manette des Fonctions** sur **0**.

4.5 Entretien extraordinaire

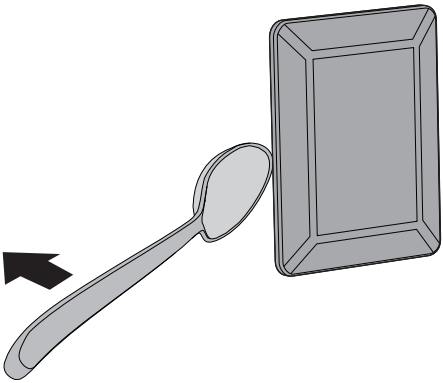
Remplacement de l'ampoule d'éclairage interne

Pièces sous tension électrique
Danger d'électrocution

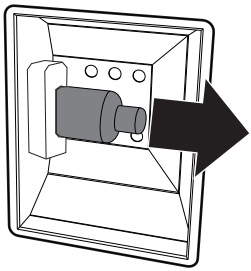
- Mettez l'appareil hors tension.
- Utilisez des gants de protection.

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

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

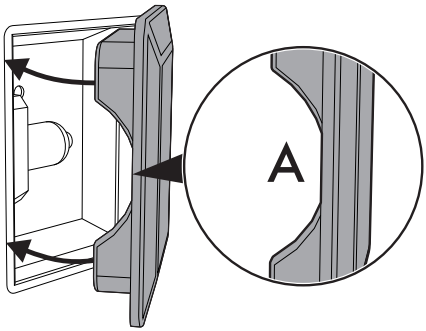


4. Dévissez et enlevez l'ampoule.



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

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



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

5 Installation

5.1 Branchement électrique

Tension électrique
Danger d'électrocution

- Un technicien habilité doit effectuer le branchement électrique.
- La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.
- Mettez l'appareil hors tension.

Informations générales

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

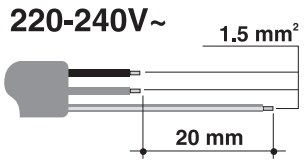
La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage, est placée dans une position bien visible sur l'appareil.

N'enlevez jamais la plaque.

L'appareil fonctionne à 220-240 V~.

Utilisez un câble tripolaire (câble 3 x 1,5 mm^2, suivant la section du conducteur interne).

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



Branchement 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.

Branchement fixe

Sur la ligne d'alimentation, prévoyez un dispositif qui assure la déconnexion du réseau omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts suffisante à permettre la déconnexion complète dans les conditions relevant de la catégorie III de surtension, conformément aux règles d'installation.

Essais de bon fonctionnement

Effectuez quelques essais de bon fonctionnement à la fin de l'installation. En cas de non-fonctionnement, après s'être assuré d'avoir suivi correctement les instructions, débranchez l'appareil et contactez le service d'Assistance.

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

5.2 Positionnement

Appareil lourd
Danger de blessures par écrasement

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

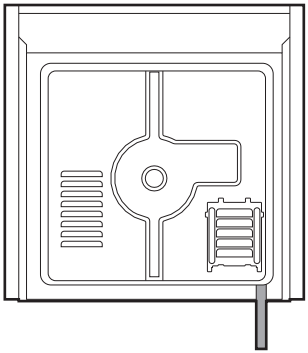
Pression sur la porte ouverte
Risque de dommages à l'appareil

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

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

- Vérifiez que le matériau du meuble résiste à la chaleur.
- Vérifiez que le meuble a les ouvertures nécessaires.
- N'installez pas l'appareil dans une niche fermée par une porte ou dans une armoire.

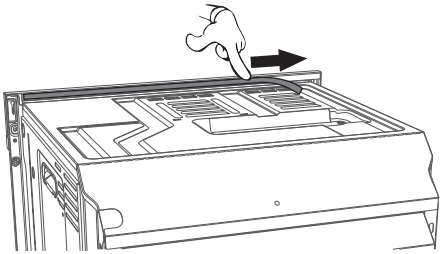
Position du câble d'alimentation



(vue arrière)

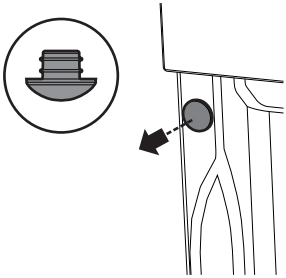
Joint du panneau

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

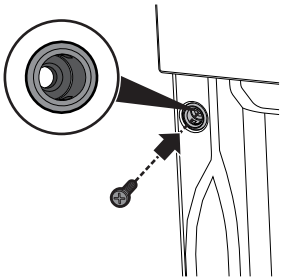


Douilles de fixation

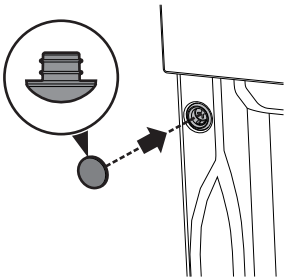
1. Enlevez les bouchons des douilles introduits à l'avant de l'appareil.



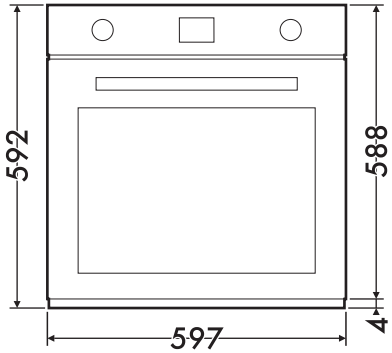
2. Positionnez l'appareil dans l'emplacement.
3. Fixez l'appareil au meuble en utilisant les vis.

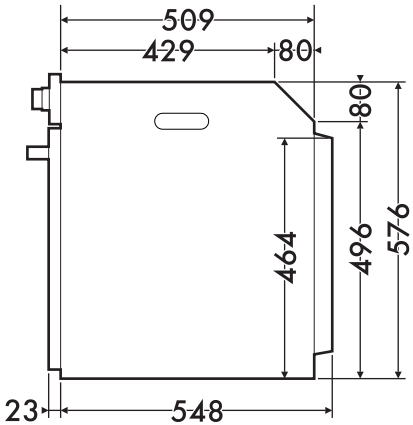


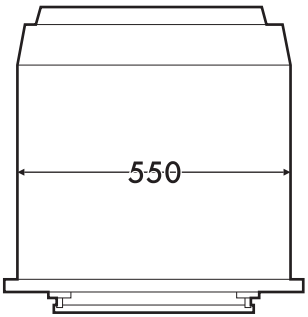
4. Couvrez les douilles avec les bouchons démontés précédemment.

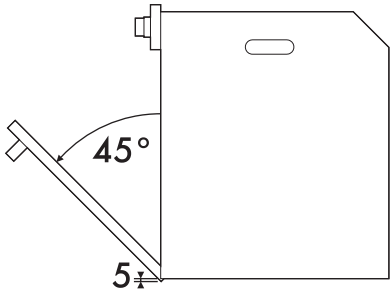


Dimensions hors tout de l'appareil (mm)

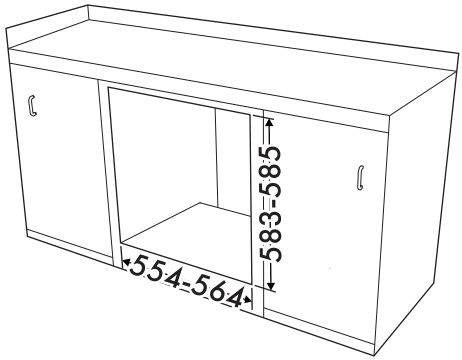


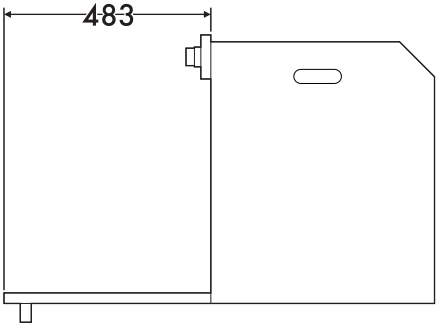


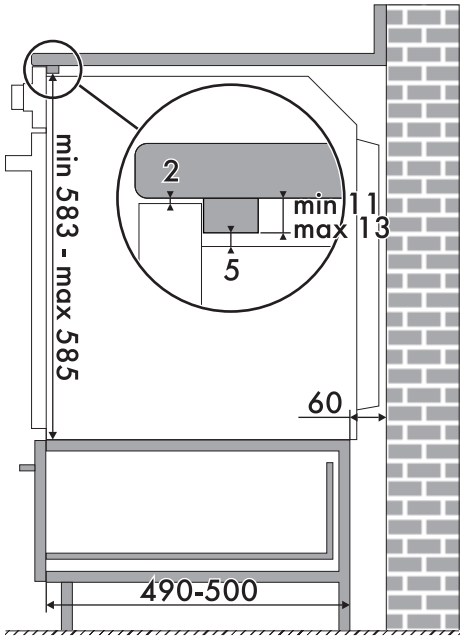




Encastrement sous les plans de travail (mm)



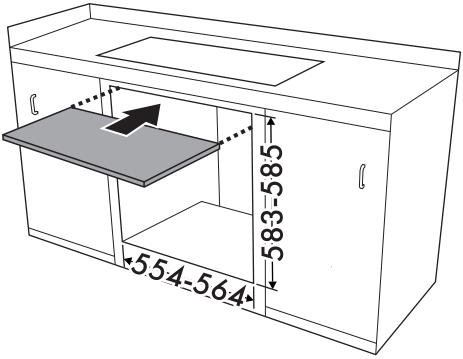


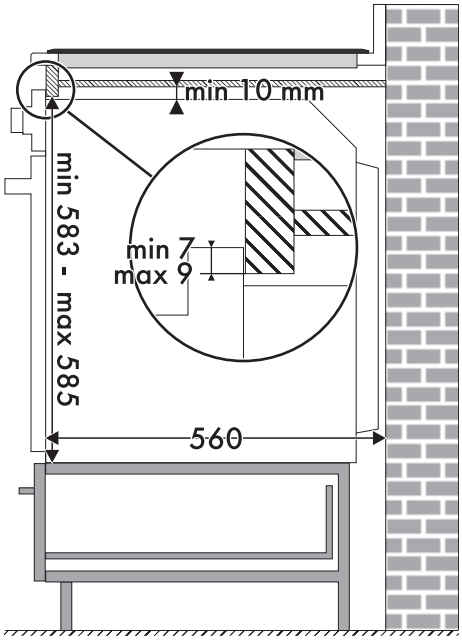


Assurez-vous que la partie arrière/inférieure du meuble dispose d'une ouverture d'environ 60 mm.

Encastrement sous les plans de cuisson (uniquement sur les modèles à pyrolyse)

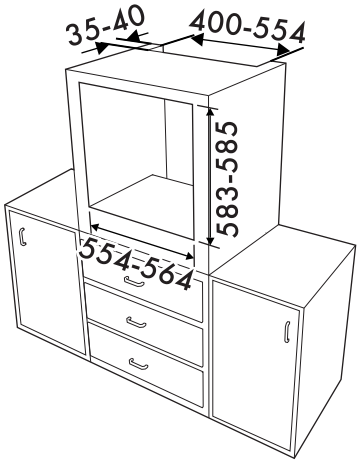
Si l'on positionne une plaque de cuisson au-dessus du four, il faudra installer une paroi de séparation en bois à une distance minimale de **10 mm** du côté supérieur du four pour éviter les surchauffes durant le fonctionnement simultané des deux appareils. On ne doit pouvoir enlever la paroi de séparation qu'avec des outils spécifiques.

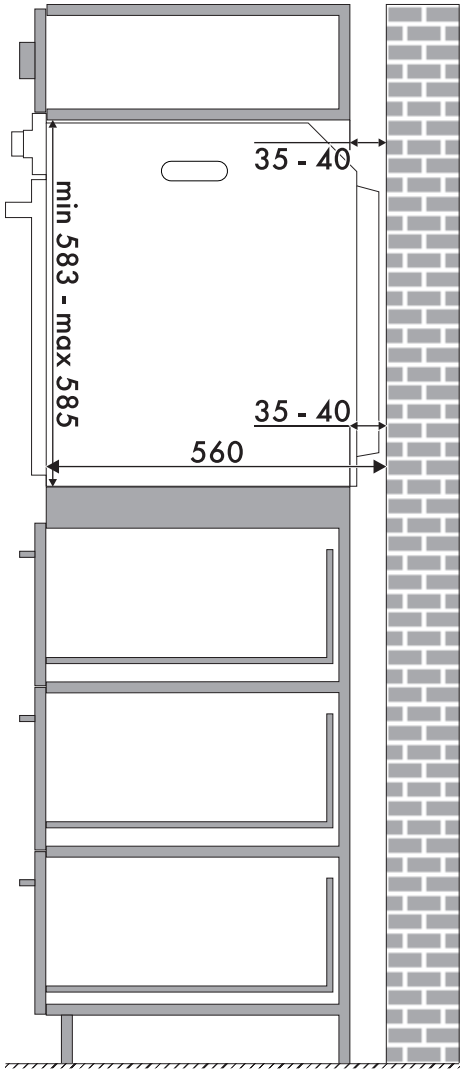




Avec la paroi de séparation en bois, on devra installer une barre en bois en dessous du plan de travail pour garantir l'utilisation du joint adhésif collé dans la partie supérieure du panneau frontal pour éviter d'éventuelles infiltrations d'eau ou d'autres liquides.

Encastrement en colonne (mm)





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

914779218/A