

AVERTISSEMENTS	105	Utilisation du four	117
Avertissements généraux de sécurité	105	Utilisation de la sonde de température (sur certains modèles uniquement)	126
Fonction de l'appareil	110	Conseils pour la cuisson	129
Ce manuel d'utilisation	110	Mini-guide aux accessoires	131
Responsabilité du fabricant	110	Découvrez les recettes	131
Plaque d'identification	110	Indications pour les organismes de contrôle	131
Élimination	110	Fonctions spéciales	131
Indications pour les Organismes de contrôle européens	111	Fonctions secondaires	136
Données techniques sur l'efficacité énergétique	111	Réglages	137
Pour économiser l'énergie	111	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	140
Sources lumineuses	111	Nettoyage de l'appareil	140
Comment lire le manuel d'utilisation	111	Nettoyage de la porte	140
DESCRIPTION	112	Nettoyage de la cavité de cuisson	142
Description générale	112	Fonctions spéciales de nettoyage	143
Panneau de commandes	112	Vapor Clean (sur certains modèles uniquement)	143
Autres parties	113	Pyrolyse (sur certains modèles uniquement)	144
Accessoires	113	Détartrage	146
Accessoires en option (vendus séparément)	114	Nettoyage du réservoir et du circuit hydraulique	150
Avantages de la cuisson à la vapeur	115	Entretien extraordinaire	151
UTILISATION	115	INSTALLATION	152
Opérations préliminaires	115	Branchement électrique	152
Utilisation des accessoires	116	Positionnement	153
Programmeur analogique	116		
Première utilisation	116		

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

AVERTISSEMENTS

Avertissements généraux de sécurité

Domages corporels

- **ATTENTION** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chaudes durant l'utilisation : les enfants en bas âge ne doivent pas y avoir accès.
- **ATTENTION** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chaudes durant l'utilisation : ne touchez pas les éléments

chauds 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.

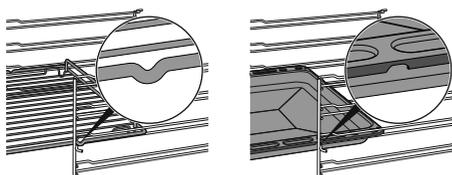
- En cas d'intervention sur les aliments ou à la fin de la cuisson, ouvrez la porte de 5 cm pendant quelques secondes, laissez sortir la vapeur, puis ouvrez complètement la porte.
- N'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes.
- Mettez l'appareil hors tension 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

- Sur les parties en verre, n'utilisez pas de détergents abrasifs agressifs ou corrosifs (ex. : produits en poudre,

dégraissants et éponges métalliques), de matériel rugueux ou de grattoirs métalliques tranchants, car ils pourraient rayer la surface, provoquant le broyage du verre. Utilisez éventuellement des outils en bois ou en plastique.

- 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 et avec des finitions métalliques (par 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 d'aérosols à proximité de l'appareil.
- 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 ni boîtes ni 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 nécessaire, il est possible d'utiliser la grille pour lèchefrite (fournie ou vendue séparément selon les modèles) en la positionnant sur le fond comme support pour la 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.

Pour appareils pyrolytiques

- Durant la pyrolyse, les surfaces pourraient atteindre des températures plus élevées que la normale. Les enfants ne doivent pas y avoir accès.
- 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.
- Avant de démarrer la pyrolyse, enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Avant de démarrer la pyrolyse, éteignez les fourneaux ou les plaques électriques du plan de cuisson éventuellement installé au-dessus du four.

Installation et entretien

- CET APPAREIL **NE DOIT PAS ÊTRE INSTALLÉ** SUR DES BATEAUX OU DES CARAVANES.
- 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.

- Assurez-vous qu'après l'installation, il est possible de débrancher l'appareil, avec une prise accessible ou un interrupteur en cas de branchement fixe.
- Sur la ligne d'alimentation, prévoyez un dispositif qui assure la déconnexion du réseau omnipolaire, avec une distance d'ouverture des contacts permettant une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux normes d'installation.
- **ATTENTION** : Avant de remplacer les lampes d'éclairage interne, assurez-vous que l'appareil soit éteint et débranché de l'alimentation électrique ou que l'alimentation générale ait été coupée.
- Les lampes utilisées dans cet appareil sont des lampes spécifiques pour les appareils ménagers, ne les utilisez pas pour l'éclairage domestique.
- Cet appareil peut être utilisé jusqu'à une altitude de 4 000 m au-dessus du niveau de la mer.

Pour cet appareil

- **ATTENTION** : Avant de remplacer la lampe, assurez-vous que l'appareil est éteint

afin d'éviter les chocs électriques.

- 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.
- (sur certains modèles uniquement) Utilisez uniquement la sonde de température fournie ou recommandée par le fabricant.
- Pour la cuisson avec la fonction Direct Steam, faire attention à ne pas dépasser la capacité maximale du bac (250 ml).

Sonde de température (si présente)

- Ne touchez ni la tige ni la pointe de la sonde de température après son utilisation.
- Protégez vos mains avec des gants thermiques lorsque vous utilisez la sonde de température
- Ne rayez pas et n'endommagez pas les surfaces émaillées ou chromées avec la pointe ou la fiche jack de la sonde de température.
- N'introduisez pas la sonde de température dans les ouvertures et les fentes de l'appareil.
- Lorsque vous n'utilisez pas la

sonde de température, assurez-vous que le couvercle de protection est fermé.

- Ne tirez pas sur le câble pour retirer la sonde de température de la prise ou de l'aliment.
- Veillez à ce que la sonde de température ou son câble ne s'encastre pas dans la porte.
- Évitez le contact de la sonde de température ou de son câble avec les éléments chauffants à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Aucune partie de la sonde de température ne doit entrer en contact avec les parois de la cavité de cuisson, les éléments chauffants, les grilles ou les lèchefrites pendant qu'elles sont encore chaudes.
- La sonde de température ne doit pas être conservée à l'intérieur de l'appareil.
- N'utilisez pas la sonde de température au cours de la pyrolyse.

Fonction 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 & breakfast.

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.

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 d'origine.

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.

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.



Tension électrique
Danger d'électrocution

- Coupez l'alimentation électrique générale.
- Débranchez le câble d'alimentation électrique de l'installation électrique.

Pour éliminer l'appareil :

- Coupez le câble d'alimentation électrique et retirez-le.
- 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.

Indications pour les Organismes de contrôle européens

Fan forced mode

la fonction ECO utilisée pour définir la classe d'efficacité énergétique est conforme aux indications de la norme européenne EN 60350-1.

Conventional heating mode

Pour l'exécution de la fonction STATIQUE, il faut sauter la phase de préchauffage (voir paragraphe « Phase de préchauffage » du chapitre UTILISATION).

Données techniques sur l'efficacité énergétique

Les informations relatives aux règlements européens sur l'étiquetage énergétique et l'éco-conception sont fournies dans un document séparé accompagnant les instructions du produit.

Ces données figurent dans la « Fiche d'information du produit » qui peut être téléchargée sur le site web à la page consacrée au produit en question.

Pour économiser l'énergie

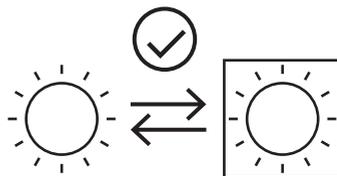
- Ne préchauffez l'appareil que si la recette l'exige. La phase de préchauffage peut être exclue dans toutes les fonctions (voir chapitre « Phase de préchauffage ») à

l'exception des fonctions PIZZA (le préchauffage ne peut pas être exclu) et ECO (préchauffage absent).

- Dans toutes les fonctions (y compris la fonction ECO), évitez d'ouvrir la porte pendant la cuisson.
- 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.

Sources lumineuses

- Cet appareil contient des sources lumineuses remplaçables par l'utilisateur.



- Les sources lumineuses à l'intérieur du produit sont déclarées aptes à fonctionner à une température ambiante ≥ 300 °C et sont destinées à être utilisées dans des applications à haute température telles que les fours.
- Cet appareil contient des sources lumineuses de classe d'efficacité "G".

Comment lire le manuel d'utilisation

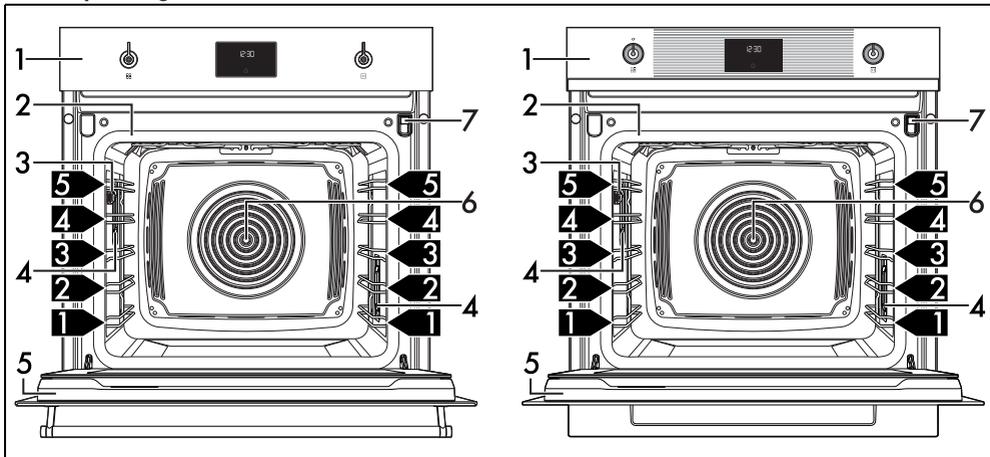
Ce manuel d'utilisation utilise les conventions de



Avertissement/Attention

DESCRIPTION

Description générale



1 Panneau des commandes

2 Joint

3 Prise pour sonde de température (sur certains modèles uniquement)

4 Lampe

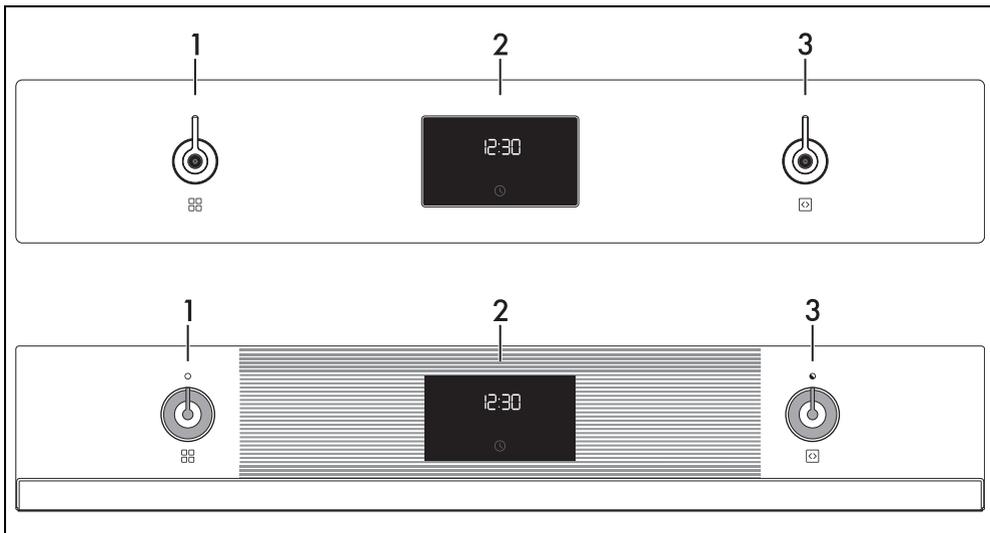
5 Porte

6 Turbine

7 Tirroir de chargement

1,2,3 Niveau de la glissière

Panneau de commandes



1 Manette de fonctions

Cette manette permet de :

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



Tournez la manette des fonctions sur 0 pour terminer instantanément une éventuelle cuisson.

2 Programmeur analogique

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

3 Manette température

Cette manette permet de sélectionner :

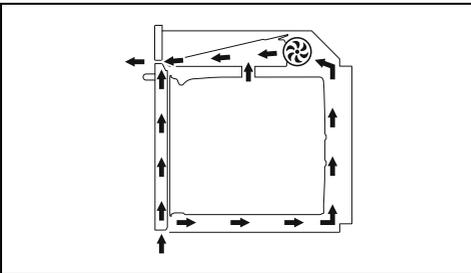
- la température de cuisson ;
- la durée d'une fonction ;
- des cuissons programmées ;
- l'heure courante ;
- lancer ou arrêter temporairement une fonction.

Autres parties

Niveaux de positionnement

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

Turbine de refroidissement



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

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

Éclairage de la cavité de cuisson

L'éclairage interne de l'appareil se déclenche :

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



modèles).

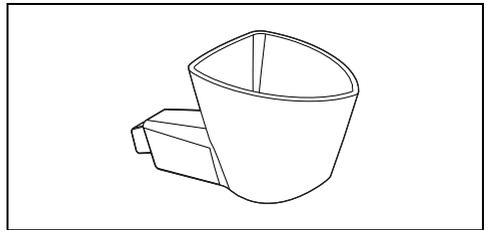


Il est impossible d'éteindre l'éclairage interne lorsque la porte est ouverte.

Accessoires

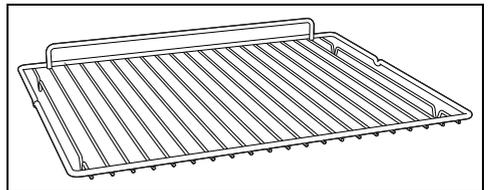
- Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.
- Les accessoires susceptibles d'entrer au contact des aliments sont fabriqués avec des matériaux conformes aux lois en vigueur.
- Vous pouvez demander les accessoires d'origine fournis ou en option aux centres d'assistance agréés. Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant.

Entonnoir



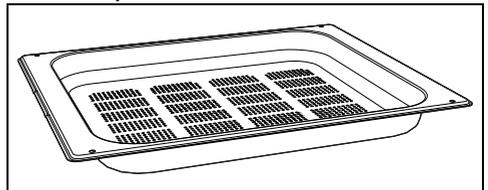
Utile pour charger l'eau à l'intérieur du réservoir.

Grille



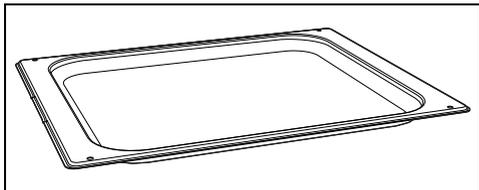
Utile pour y placer les récipients contenant des aliments en train de cuire.

Lèchefrite percée



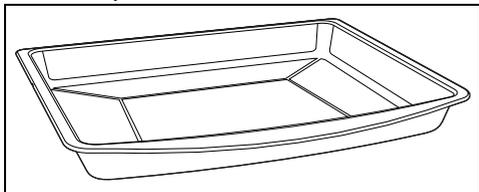
Utile pour cuire le poisson et les légumes à la vapeur.

Lèche-frite en acier



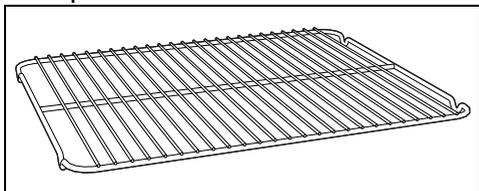
Utile pour la cuisson de gâteaux (dont la durée de cuisson est inférieure à 25 minutes ou des cuissons sans vapeur), riz, légumes et céréales. Elle est en outre indispensable pour récupérer les liquides provenant de la cuisson à la vapeur ou de la décongélation des aliments contenus dans la lèche-frite percée.

Lèche-frite profonde



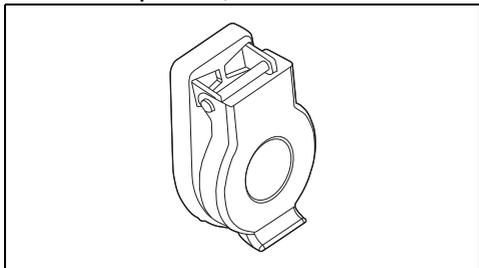
Elle permet de récupérer des graisses ayant coulé des aliments posés sur la grille supérieure. Elle est aussi utile pour la cuisson de tartes, pizzas et gâteaux...

Grille pour lèche-frite



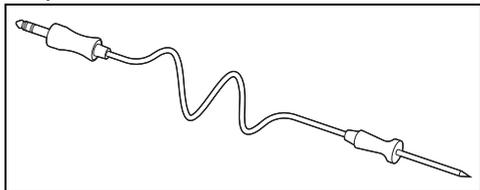
À poser au-dessus d'une lèche-frite, utile pour la cuisson d'aliments qui peuvent goutter.

Couvercle de protection (sur certains modèles uniquement)



Utile pour fermer et protéger la prise de la sonde de température, quand celle-ci n'est pas utilisée.

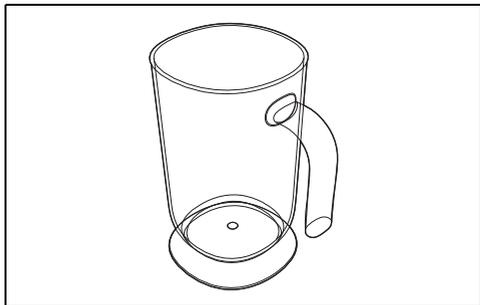
Sonde de température (sur certains modèles uniquement)



La sonde de température permet une cuisson en fonction de la température mesurée au centre de l'aliment.

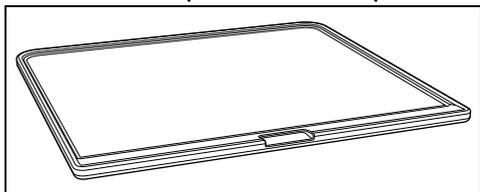
Accessoires en option (vendus séparément)

Carafe



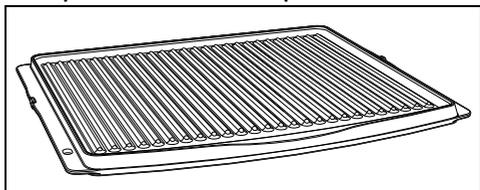
Utile pour contenir les liquides lors des opérations de remplissage et de vidange du réservoir.

PPR2 ou STONE (Pierre réfractaire)



Accessoire idéal pour la cuisson d'aliments de boulangerie (pizza, pain, fougasses...), mais il est possible de l'utiliser aussi pour des préparations plus délicates comme les biscuits.

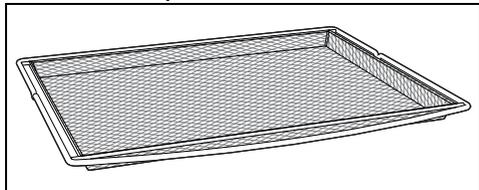
BBQ (Gril barbecue téflon)



Accessoire double utilisation : le côté strié est conseillé pour griller la viande (filets, steak

haché...), tandis que la surface lisse peut être utilisée pour la cuisson de légumes, fruits, poisson...

AIRFRY (Grille pour friture sans huile)



Accessoire conseillé pour la friture à air d'aliments précédemment panés, précuits et/ou surgelés (pommes de terre frites, croquettes de pommes de terre ou de viande, petites mozzarellas panées...).

Avantages de la cuisson à la vapeur

Le système de cuisson à la vapeur cuit beaucoup plus doucement et rapidement tous les types d'aliment et convient particulièrement pour :

- Faire braiser et faire mijoter
- Faire cuire des sauces
- Faire gratiner
- Rôtir
- Cuisson à basse température
- Régénération
- Cuissons multi-mode

Variations de température et niveau de vapeur permettent d'atteindre le résultat culinaire souhaité.

Le supplément de vapeur permet d'utiliser moins de graisses pour une cuisine plus saine et plus naturelle. En outre, elle minimise la perte de poids et de volume des aliments pendant la

cuisson.

La cuisson à la vapeur est particulièrement indiquée pour la viande : elle la rend très tendre, la maintient brillante et la rend plus succulente.

Elle est aussi conseillée pour la cuisson de pâtes au levain et de produits de boulangerie.

L'humidité permet à la pâte de lever et de se développer en cours de cuisson, avant de faire une belle croûte. Le résultat est une pâte plus légère et plus digestible, ceci est visible au niveau de ses alvéoles plus développées.

De plus, elle est indiquée pour décongeler rapidement, pour réchauffer les aliments sans les durcir ou les sécher et pour dessaler naturellement les aliments conservés dans le sel.

Il est déconseillé pour les cuissons à court terme ou pour les aliments qui libèrent beaucoup d'humidité durant la cuisson.

Récipients pour la cuisson

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

UTILISATION

Opérations préliminaires



Voir les avertissements généraux de sécurité.

- Éliminez les éventuelles pellicules de protection à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil et des accessoires.
- Retirez les éventuelles étiquettes (à l'exception de la plaque contenant les données techniques) appliquées sur les accessoires et les clayettes.
- Enlevez et lavez tous les accessoires de

l'appareil (voir le chapitre « NETTOYAGE ET ENTRETIEN »).

Premier chauffage

1. Réglez une cuisson d'au moins une heure (voir le paragraphe « Utilisation du four »).
2. Chauffez la cavité de cuisson à vide à la température maximale pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.

Pendant le chauffage de l'appareil

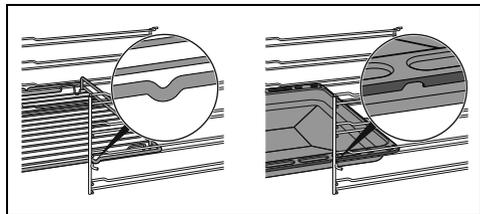
- aérez la pièce ;
- ne restez pas dans la pièce.

Utilisation des accessoires

Grilles et lèchefrites

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

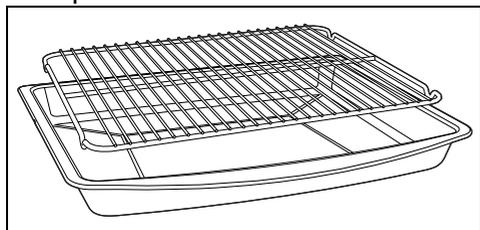
- Les dispositifs de blocage mécanique de sécurité qui empêchent l'extraction accidentelle de la grille doivent être orientés vers le bas et vers la partie postérieure de la cavité de cuisson.



 Introduisez à fond les grilles et les lèchefrites délicatement dans la cavité de cuisson.

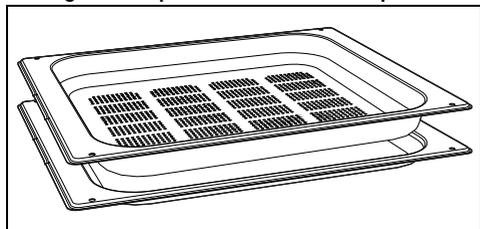
 Nettoyez les lèchefrites avant la première utilisation pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.

Grille pour lèchefrite



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

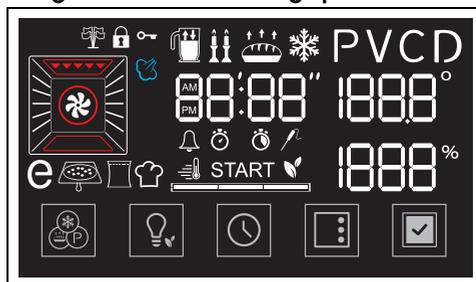
Configuration pour cuissons à la vapeur



Si vous souhaitez utiliser la lèchefrite percée pour les cuissons à la vapeur, celle-ci doit être insérée sur l'étagère souhaitée en prenant soin

de mettre la lèchefrite en acier sur l'étagère en dessous. On peut ainsi recueillir les liquides séparément des aliments en train de cuire.

Programmateur analogique



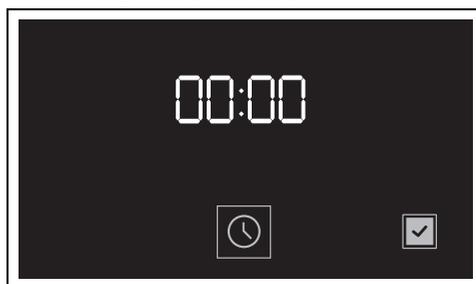
L'afficheur indique les paramètres et les valeurs relatifs à l'opération sélectionnée. Pour l'utiliser, il suffit de tourner les manettes fonctions et température et/ou d'appuyer sur les touches présentes dans la partie basse de l'afficheur, selon les opérations que l'appareil doit effectuer.

Première utilisation

 Il est impossible d'allumer le four si l'heure n'est pas sélectionnée.

Lors de la première utilisation, ou après une longue coupure de courant, l'affichage de

l'appareil affiche **00:00** et la touche  clignote. Pour commencer une cuisson, sélectionnez l'heure courante.



Réglage de l'heure

1. Appuyez sur la touche .

2. Tournez la manette température pour sélectionner le format heure à visualiser (**12h** ou **24h**).

 Quand on sélectionne la version **12h** l'afficheur indique les messages **AM** (matin) ou **PM** (après-midi).

3. Appuyez sur la touche  pour confirmer et passer au réglage de l'heure.
4. Tournez la manette température pour régler l'heure.
5. Appuyez sur la touche  pour régler l'heure courante et passer à la sélection des minutes.
6. Tournez la manette température pour sélectionner les minutes de l'heure courante.
7. Appuyez sur la touche  pour confirmer.

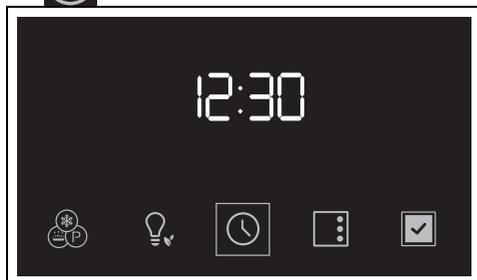
 Il pourrait s'avérer nécessaire de modifier l'heure courante, par exemple en raison de l'heure d'été/hiver.

 Quand l'heure courante est visible, l'afficheur passe en visualisation de faible luminosité 2 minutes après la dernière intervention sur les manettes.

 Pour annuler l'opération, tournez la manette fonctions ou gardez enfoncée pendant quelques secondes la touche .

Modification de l'heure

1. Dans le menu principal, gardez enfoncée pendant quelques secondes la touche



2. Procédez à la modification de l'heure telle que décrite aux point 2 du chapitre précédent.

Utilisation du four

 Voir les avertissements généraux de sécurité.

Cuisson à la vapeur

 Si une fonction de cuisson vient d'être effectuée à des températures supérieures à 100°C, il est nécessaire d'attendre le refroidissement de la cavité de cuisson pour pouvoir effectuer une cuisson à la vapeur.

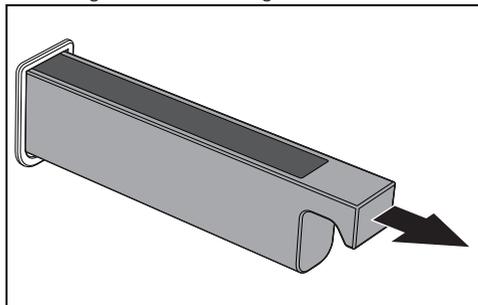
1. Tournez la manette sur la fonction cuisson à

la vapeur  + . Le voyant

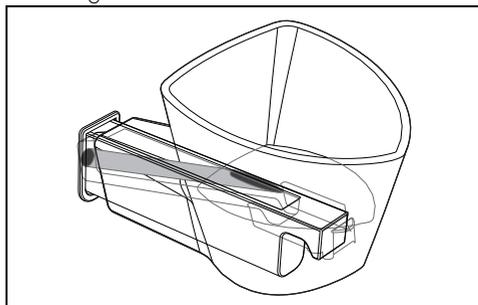
 clignote.

Chargement du réservoir

2. Ouvrez la porte et enlevez le tiroir de chargement de son logement.

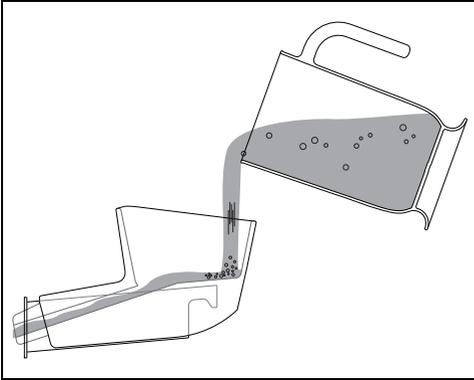


3. Insérez l'entonnoir fourni dans le tiroir de chargement.



4. Versez l'eau (à l'aide d'une bouteille ou d'un verre doseur) jusqu'à ce que le voyant

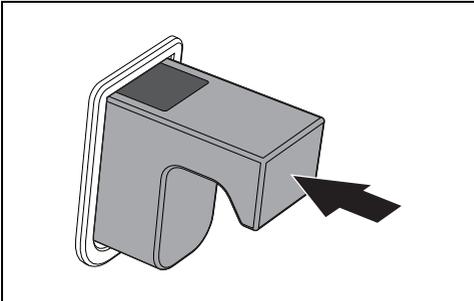
de niveau maximum s'allume  (le réservoir contient une quantité d'eau égale à environ 800 ml).



 Utilisez de l'eau fraîche du robinet, peu calcaire, de l'eau adoucie ou de l'eau minérale plate.

 N'utilisez ni de l'eau distillée, ni l'eau du robinet contenant une grande quantité de chlorure (> 40 mg/l) ni d'autres liquides.

5. À la fin, enlevez l'entonnoir et replacez le tiroir de chargement dans son logement.



En cas d'excès d'eau dans le réservoir, l'eau en excès coulera à l'intérieur de la cavité de cuisson :

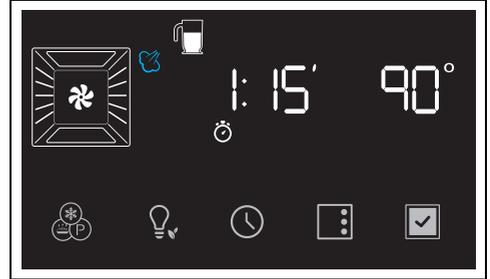
- dans ce cas, séchez avec un chiffon ou une éponge avant de procéder à la cuisson.
- Il est conseillé de vider le réservoir de 200 ml à l'aide de la fonction de vidage du réservoir.

6. Fermez la porte.

le message **START** et la touche  clignotent pour indiquer que la fonction peut être activée.

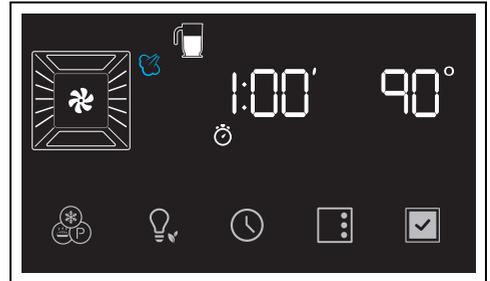
Configuration de la cuisson à la vapeur

1. Tournez la manette température pour régler la température de cuisson (de 30°C à 100°C, par exemple « 90°C »).



2. Appuyez sur la touche  de l'écran. Le voyant  clignote.

3. Tournez la manette température pour régler la durée de cuisson (d'1 minute à 13 heures) (par exemple « 1 heure »).



4. Appuyez sur la touche  pour démarrer la fonction.

 Quand la porte est ouverte, la fonction en cours est interrompue. La fonction reprend automatiquement lorsque la porte est refermée.

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 l'allumage du voyant  et l'augmentation progressive du niveau de préchauffage .

 En cas de cuisson à la vapeur, le préchauffage ne peut pas être exclu.

Au terme du préchauffage :

- le voyant  s'éteint ;
- un signal sonore intervient ;
- la cuisson démarre automatiquement.

Phase de cuisson

1. Ouvrez la porte.
2. Introduisez l'aliment à cuire à l'intérieur de la cavité de cuisson.
3. Fermez la porte.

ou bien

- Si l'aliment est déjà à l'intérieur de la cavité de cuisson, appuyez sur la touche  pour démarrer la cuisson.
4. Contrôlez l'état de cuisson des aliments par l'allumage de la lampe interne.

La cuisson est signalée par la diminution progressive du temps sur l'afficheur numérique et par la diminution progressive de la barre à segments .

Fin de la cuisson

Au terme de la cuisson, un signal sonore intervient et l'afficheur indique le message

End

1. Ramenez la manette fonctions sur 0 pour quitter cette fonction.
2. Ouvrez la porte.
3. Retirez les aliments de la cavité de cuisson.
4. Fermez la porte.

Vidage du réservoir



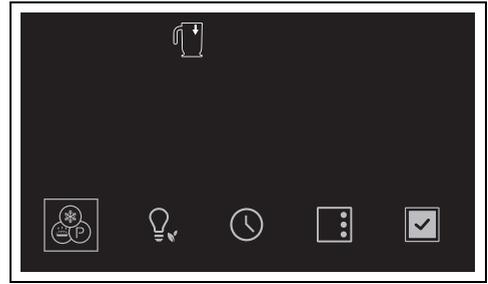
Avant d'effectuer le vidage du réservoir, attendez que le four ait refroidi en laissant la porte ouverte. Pour être certains que l'eau qui reste dans le réservoir ne soit pas trop chaude, attendez au moins 40 minutes.

Après avoir effectué la cuisson :

1. Ouvrez la porte.
2. Positionnez la lèchefrite profonde sur le troisième plan en partant du bas. Poussez-la contre la paroi postérieure de la cavité de cuisson.
3. De la position 0, tournez la manette de fonctions à gauche d'un cran. La touche  clignote.

L'appareil propose la fonction vidange du

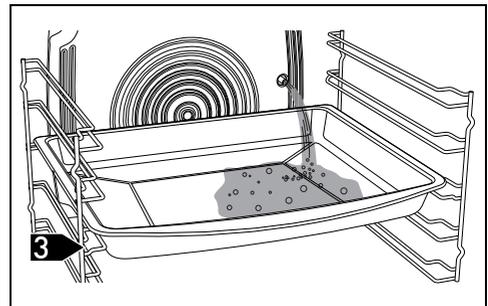
réservoir.



4. Appuyez sur la touche  pour confirmer cette fonction.
5. Appuyez de nouveau sur la touche  pour démarrer la fonction.



L'eau commence à couler dans la lèchefrite profonde par le tuyau de vidage, placé sur le côté droit de la paroi postérieure de la cavité de cuisson.



6. Attendez la fin du vidage.

Une fois le vidage terminé, un signal sonore intervient et l'afficheur montre le message

End

7. Ramenez la manette fonctions sur 0 pour quitter cette fonction.



Il est conseillé d'effectuer le vidage au terme de chaque cuisson, pour éviter qu'un reste d'eau non utilisée soit encore présent à l'intérieur du réservoir.



Après une longue période d'inactivité, il est conseillé d'effectuer un cycle de chargement et vidage du réservoir afin de rincer le circuit de la vapeur.

8. Videz l'eau contenue dans la lèchefrite profonde.



Attention : l'eau pourrait être très chaude.



L'eau vidée ne peut pas être utilisée pour d'autres cuissons.

La cuisson Sous Vide



SOUS VIDE

Fonction à vapeur pour la cuisson parfaite d'aliments sous vide. Elle exalte le goût des aliments et en préserve l'aspect ainsi que les substances nutritives.



L'aliment à l'intérieur du sachet peut être positionné sur la lèchefrite perforée ou sur la grille placée sur la première ou la deuxième plaque.

La cuisson sous vide réalisée dans un four à vapeur est la meilleure méthode pour obtenir des aliments cuits sans en altérer les propriétés nutritives et les qualités. En outre, il s'agit d'un type de cuisson des aliments extrêmement sain et naturel.

- La technique de cuisson Sous Vide permet le transfert efficace de la chaleur aux aliments, en excluant une perte du goût due à l'oxydation et à l'évaporation de substances nutritives et de l'humidité durant la cuisson.
- La cuisson Sous Vide améliore également le contrôle de la cuisson des aliments par rapport aux méthodes traditionnelles, en assurant un rendement uniforme des cuissons.
- Elle permet également de réaliser des cuissons à des températures inférieures à celles des cuissons traditionnelles.

Pour la cuisson sous vide, il faut :

- être en possession d'une machine pour le vide à cloche, permettant de réaliser un emballage sous vide meilleur et plus sûr pour les aliments solides et liquides.
- Vérifier que la zone du sachet à sceller est propre et dépourvue de résidus d'aliments.
- Emballer hermétiquement l'aliment dans un sachet à usage alimentaire résistant aux températures de cuisson.
- Réaliser un vide dans le sachet d'au moins 99,8 % pour éviter le risque que des bulles d'air ne séjournent à l'intérieur compromettant ainsi la cuisson.
- Si on possède un tiroir sous vide Smeg, utiliser le niveau maximum du vide (niveau 3).

Au terme de la cuisson, il est conseillé d'extraire le produit du sachet pour terminer la cuisson à la poêle ou au grill.

Précautions :

- Utilisez de préférence des matières premières fraîches, de qualité et bien conservées jusqu'au moment de la cuisson.
- Pour améliorer le résultat de cuisson, des assaisonnements peuvent être ajoutés à l'intérieur du sachet.
- Nettoyez bien les aliments en éliminant les os ou les arêtes qui risquent de percer le sachet et de compromettre la cuisson.
- Ne laissez pas les aliments cuire trop longtemps à la température ambiante, car le sachet risque de gonfler pendant la cuisson et de perdre tous les avantages du vide.
- Les aliments à mettre sous vide pour la cuisson Sous Vide ou pour leur conservation doivent être à la température du réfrigérateur (de 3 °C à 7 °C) ; ils ne doivent jamais être chauds.
- Conservez les produits sous vide (cuits puis réfrigérés) à une température constante ne dépassant pas 3 °C au réfrigérateur.
- Pour une cuisson uniforme, ne remplissez pas trop les sachets et placez les aliments de la meilleure façon possible sur une seule couche.
- En cas de plusieurs cuissons simultanées, placez les sachets sur le même niveau sans les superposer.
- Ne réutilisez pas les sachets après la cuisson.

Pour sélectionner la cuisson Sous Vide :

1. Tournez la manette sur la fonction  +



2. Pour les réglages, consultez la procédure décrite à partir du paragraphe « Cuisson à la vapeur ».

Conseils pour la cuisson à la vapeur

- **Les pâtes et le riz** : lorsque la température de 100°C est atteinte, le temps de cuisson sera le même que celui sur un plan de cuisson. Mettez les pâtes ou le riz sur une lèchefrite en métal et recouvrez d'environ 1 cm d'eau. Pour des résultats optimaux durant la cuisson du riz, posez un couvercle sur le récipient ou couvrez avec une feuille d'aluminium. Cette procédure permettra au riz d'absorber toute l'eau pour être servi directement à table.
- **Les œufs** : vous pouvez les cuisiner **durs**, **brouillés** ou **pochés** en utilisant la fonction vapeur à 100°C. Pour obtenir des **œufs durs** parfaits, posez-les sur la lèchefrite percée et cuisinez-les pendant 4-6 minutes pour obtenir des œufs moelleux et pendant 8-10 minutes pour obtenir des œufs durs. Pour cuisiner des **œufs brouillés**, posez les œufs battus sur la lèchefrite en métal avec du lait, du beurre et le condiment souhaité. Couvrez le tout avec une feuille d'aluminium. Toutes les deux minutes, mélangez les œufs avec une fourchette. Pour les **œufs pochés** versez de l'eau bouillante sur la lèchefrite en ajoutant une goutte de vinaigre et cuisez à la vapeur pendant environ 4-5 minutes.
- **Les légumes** : ils sont parfaits lorsqu'ils sont cuits à la vapeur. Ils préservent leur couleur, leur saveur et leur contenu nutritionnel. Pour les légumes denses comme les pommes de terre, les navets et le panais, cuisez à 100°C aussi longtemps que vous l'auriez fait sur le plan de cuisson. Pour les brocolis et les carottes, cuisez pendant 6 minutes pour obtenir un résultat croquant ou pendant 10 minutes pour une finition moelleuse.
- **Le poisson** : délicat de nature, il est excellent cuit à la vapeur. Cuisez les poissons gras comme le saumon ou la truite à 100°C pendant 5 minutes environ. Cuisez le poisson blanc comme le merlu ou l'églefin à 80°C pendant 5 minutes environ. En cas de cuissons multiples, tous les poissons doivent être cuits dans la lèchefrite percée située sur la plaque inférieure de la cavité de cuisson pour éviter que les liquides du poisson ne gouttent sur d'autres aliments.
- **Viande** : les casseroles et les curry sont parfaits pour la cuisson à la vapeur. Préparez la casserole pour une cuisson normale au four. Posez-la sur la lèchefrite en métal ; couvrez avec un couvercle ou une feuille d'aluminium et, suivant le morceau de viande, cuisez pendant une durée de 45 minutes à 3 heures.
- **Les potages** : la cuisson à la vapeur permet une grande saveur avec un contrôle minimum car les liquides ne débordent pas. Pour un potage de légumes ayant la bonne consistance, cuisez d'abord les légumes à la vapeur, puis ajoutez le bouillon et cuisez à la vapeur à 100°C. La fonction vapeur est également idéale pour faire des réserves.
- **Les soupes** : elles sont simples et rapides à préparer. Mettez la soupe sur une lèchefrite en métal, couvrez avec un couvercle ou une feuille d'aluminium et cuisez à la vapeur à 100°C pendant une durée égale à celle d'une cuisson au four à micro-ondes. Pour une finition crémeuse, mélangez à mi-cuisson.
- **Les aliments réchauffés** : la fonction vapeur ne dessèche pas les aliments et peut en améliorer le taux d'humidité. On cuit un repas préparé précédemment, recouvert d'une feuille d'aluminium, en 10-12 minutes environ. Les plats prêts à consommer exigent environ le double du temps indiqué sur l'emballage.
- **La décongélation** : vous pouvez utiliser la fonction vapeur pour décongeler les aliments. Les temps varient, mais la décongélation à la vapeur met environ la moitié du temps nécessaire pour les aliments recouverts que l'on laisse décongeler dans un coin de la cuisine.
- **Pour peler les tomates et les poivrons** : cette opération est très simple lorsqu'on utilise la fonction vapeur. Réalisez une petite croix au couteau sur la peau des tomates et cuisez à la vapeur pendant 1 minute. Les poivrons ont une peau plus dure ; il faudra attendre jusqu'à 4 minutes pour la ramollir.
- **Le chocolat** : vous pouvez faire fondre du chocolat avec la fonction vapeur. Mettez le

chocolat sur la lèchefrite en métal, recouvrez d'une feuille d'aluminium et cuisez à la vapeur pendant 1 minute. Il y a très peu de risque de brûler le chocolat.

- **Serviettes chaudes** : utiles pour le soin du visage, avant de se raser ou à la fin des repas, leur préparation est très simple grâce à la fonction vapeur. Humidifiez une serviette avec de l'eau, enroulez-la et réchauffez-la à la vapeur pendant 1 minute.

Cuisson mixte avec vapeur

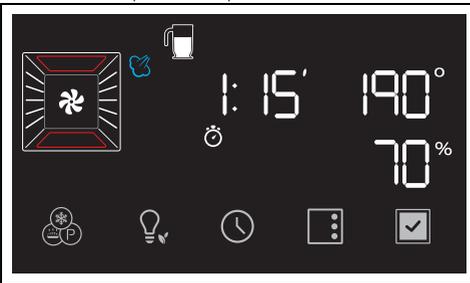


25% - Gâteaux et pain
30% - Canard
40% - Bœuf, veau et agneau
50% - Poulet
70% - Poisson entier

1. Tournez la manette sur la fonction avec vapeur que vous souhaitez utiliser (par exemple  + ). Le voyant  clignote.
2. Procédez au remplissage du réservoir comme indiqué plus haut.

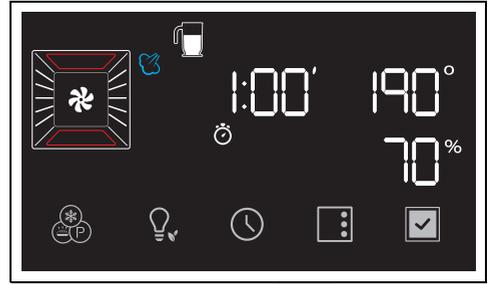
Sélection d'une cuisson combinée avec vapeur

1. Tournez la manette température pour régler la température de cuisson (de 100 °C à 250 °C, par exemple « 190 °C »).

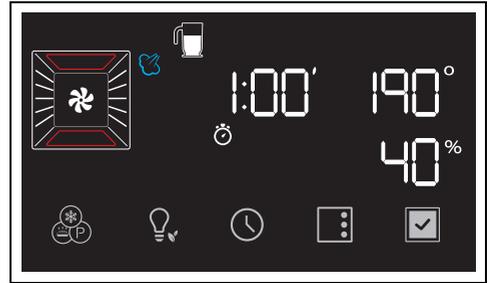


2. Appuyez sur la touche  de l'écran. Le voyant  clignote.

3. Tournez la manette température pour régler la durée de cuisson (d'1 minute à 13 heures) (par exemple « 1 heure »).



4. Appuyez sur la touche  de l'écran. Le voyant **%** clignote.
5. Tournez la manette température pour régler le pourcentage de vapeur de cuisson (de 20% à 70%) (par exemple « 40% »).



6. Appuyez sur la touche  pour démarrer la fonction.

 Quand la porte est ouverte, la fonction en cours est interrompue. La fonction reprend automatiquement lorsque la porte est refermée.

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 l'allumage du voyant  et l'augmentation progressive du niveau de préchauffage .

 Il est possible de sauter la phase de préchauffage en gardant enfoncée quelques secondes la touche .

Au terme du préchauffage :

- le voyant  s'éteint ;
- un signal sonore intervient ;
- le message **START** et la touche  clignotent pour indiquer que les aliments peuvent être introduits dans la cavité de cuisson.

Phase de cuisson

1. Ouvrez la porte.
2. Introduisez l'aliment à cuire à l'intérieur de la cavité de cuisson.
3. Fermez la porte.
 - ou bien
- Si l'aliment est déjà à l'intérieur de la cavité de cuisson, appuyez sur la touche  pour démarrer la cuisson.
4. Contrôlez l'état de cuisson des aliments par l'allumage de la lampe interne.

La cuisson est signalée par la diminution progressive du temps sur l'afficheur numérique et par la diminution progressive de la barre à segments .

Fin de la cuisson

Au terme de la cuisson, un signal sonore intervient et l'afficheur indique le message

End

1. Ramenez la manette fonctions sur 0 pour quitter cette fonction.
2. Ouvrez la porte.
3. Retirez les aliments de la cavité de cuisson.
4. Fermez la porte.
5. Procédez au remplissage du réservoir comme indiqué plus haut.

Liste des fonctions de cuisson combinées

VAPEUR VENTILÉE



Cuisson intense et homogène. L'ajout de vapeur permet de mieux préserver les propriétés organoleptiques des aliments. Cette fonction est idéale pour les rôtis de veau, le canard rôti et la cuisson de poissons entiers.

VAPEUR THERMO-VENTILÉE



L'ajout de vapeur à la cuisson thermo-ventilée permet de mieux préserver les propriétés organoleptiques des aliments. Idéal pour la préparation des rôtis, du poulet et des produits de boulangerie tels que les gâteaux levés et le pain.

Cuisson traditionnelle



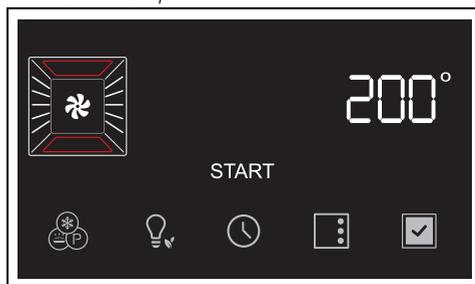
On peut interrompre une cuisson à tout moment en tournant la manette fonctions sur 0.

1. Tournez la manette fonctions vers la droite ou vers la gauche pour sélectionner la fonction souhaitée (par exemple, « FOUR

VENTILÉ  »).

La touche  et le message **START** commencent à clignoter.

2. Tournez la manette température vers la droite ou vers la gauche pour sélectionner la température souhaitée (par exemple, « 200° C »).



3. Appuyez sur la touche  pour démarrer la fonction.



Quand la porte est ouverte, la fonction en cours est interrompue.

La fonction reprend automatiquement lorsque la porte est refermée.

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 l'allumage du voyant  et l'augmentation progressive du

niveau de préchauffage .



Il est possible de sauter la phase de préchauffage en gardant enfoncée quelques secondes la touche .

Au terme du préchauffage :

- le voyant  s'éteint ;
- un signal sonore intervient ;
- le message **START** et la touche



 clignotent pour indiquer que les aliments peuvent être introduits dans la cavité de cuisson.

Phase de cuisson

1. Ouvrez la porte.
2. Introduisez l'aliment à cuire à l'intérieur de la cavité de cuisson.
3. Fermez la porte.

ou bien

- Si l'aliment est déjà à l'intérieur de la cavité

de cuisson, appuyez sur la touche  pour démarrer la cuisson.

4. Contrôlez l'état de cuisson des aliments par l'allumage de la lampe interne.

Fin de la cuisson

5. Pour terminer la cuisson, tournez la manette fonctions sur la position 0 pour quitter cette fonction.

Cuisson temporisée

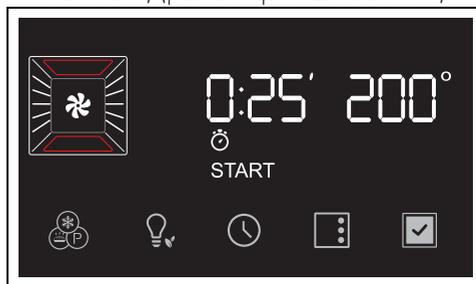


On entend par cuisson temporisée la fonction qui permet de commencer une cuisson et de la terminer après le temps sélectionné par l'utilisateur.

1. Après avoir sélectionné une fonction et une température de cuisson, appuyez sur la touche .

Sur l'afficheur, le voyant  clignote.

2. Tournez la manette température pour régler la durée de cuisson (d'une minute à 13 heures) (par exemple « 25 minutes »).



3. Appuyez sur la touche  pour confirmer la durée de la cuisson.



Tenez compte du fait qu'il faut ajouter à la durée de cuisson quelques minutes utiles pour le préchauffage du four.

4. Appuyez sur la touche  pour démarrer la fonction.

Au terme du préchauffage :

5. Introduisez les aliments dans la cavité de cuisson.

6. Appuyez sur la touche  pour démarrer la cuisson.

La cuisson temporisée est signalée par la diminution progressive du temps sur l'afficheur numérique et par la diminution progressive de la barre à segments .

Au terme de la cuisson, un signal sonore intervient et l'afficheur indique le message

End.

7. Ramenez la manette des fonctions sur 0.

Pour annuler une cuisson temporisée

1. Appuyez pendant quelques secondes sur la touche .

2. Tournez la manette de la température dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la remise à zéro de la durée de cuisson.

3. Appuyez sur la touche  pour confirmer.

Cuisson programmée



La cuisson programmée est la fonction qui permet de terminer une cuisson temporisée à l'heure définie par l'utilisateur, suivie de l'arrêt automatique de l'appareil.

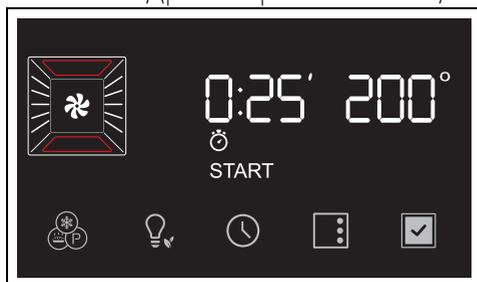


Pour des raisons de sécurité, on ne peut pas sélectionner uniquement l'heure de fin de cuisson sans sa durée.

1. Après avoir sélectionné une fonction et une température de cuisson, appuyez sur la touche .

Sur l'afficheur, le voyant  clignote.

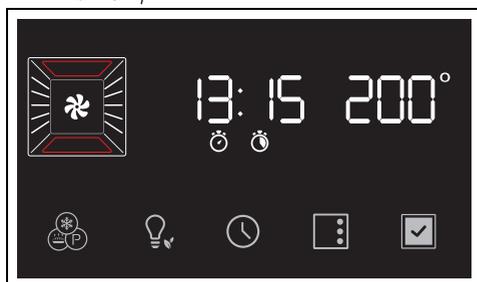
2. Tournez la manette température pour régler la durée de cuisson (d'1 minute à 13 heures) (par exemple « 25 minutes »).



3. Appuyez sur la touche .

Sur l'afficheur, le voyant  clignote.

4. Tournez la manette température pour régler l'heure de fin de cuisson (par exemple, « 13:15 »).



5. Appuyez sur la touche  pour confirmer l'heure de fin de cuisson.

6. Appuyez sur la touche  pour démarrer la fonction.

L'appareil attend l'heure de démarrage

sélectionnée.



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

Au terme de la cuisson, un signal sonore intervient et l'afficheur indique le message

End.

7. Ramenez la manette des fonctions sur 0.

Pour annuler une cuisson programmée

1. Appuyez pendant quelques secondes sur la touche . Sur l'afficheur, le voyant  clignote.
2. Appuyez brièvement sur la touche . Sur l'afficheur, le voyant  clignote.
3. Tournez la manette température dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la remise à zéro de la durée de cuisson.
4. Appuyez sur la touche  pour confirmer.



De cette manière, on annule uniquement la cuisson programmée. La cuisson temporisée commence tout de suite avec la phase de préchauffage.



Pour interrompre toute cuisson, remettez toujours la manette des fonctions sur la position 0.

Minuteur durant une cuisson



Le minuteur n'interrompt pas la cuisson mais signale à l'utilisateur que les minutes sélectionnées se sont écoulées.

1. Appuyez sur la touche . Sur l'afficheur, le voyant  clignote.
1. Appuyez sur la touche . Sur l'afficheur apparaissent les chiffres  et le voyant  clignote.
2. Tournez la manette de la température pour sélectionner la durée du minuteur (de 1 minute à 13 heures).
3. Appuyez sur la touche  pour confirmer.

4. Au terme du minuteur, un signal sonore est émis et l'afficheur indique le voyant  clignotant.

5. Appuyez sur la touche  pour sortir de la fonction.

Liste des fonctions de cuisson traditionnelles



Certains modèles ne sont pas équipés de toutes les fonctions.

STATIQUE



Cuisson traditionnelle indiquée pour la préparation d'un met à la fois. Idéale pour cuire des rôtis, des viandes grasses, du pain et des gâteaux fourrés.

VENTILÉ



Cuisson intense et homogène. Idéale pour des biscuits, des gâteaux et pour des cuissons sur plusieurs niveaux.

THERMO-VENTILÉ



La chaleur se répartit rapidement et uniformément. Convient à tous les plats, idéal pour cuisiner sur plusieurs niveaux sans mélanger les odeurs et les saveurs.

GRIL



Permet d'obtenir d'excellents plats grillés ou gratinés. Utilisé en fin de cuisson, il ajoute une touche dorée uniforme aux plats.

BASE



La chaleur provient du fond de la cavité seulement. Idéal pour la cuisson de tartes sucrées et salées, de gâteaux et de pizzas.

ECO



Cette fonction est particulièrement indiquée pour la cuisson sur un seul niveau, en consommant peu d'énergie. Elle est conseillée pour tous les types d'aliments sauf ceux qui peuvent générer beaucoup d'humidité (par exemple, 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.



Avec la fonction ÉCO évitez l'ouverture de la porte pendant la cuisson.



Avec la fonction ECO, les temps de cuisson (et éventuellement du préchauffage) sont plus longs et peuvent dépendre de la quantité d'aliments insérés dans la cavité de cuisson.



La fonction ECO est une fonction de cuisson délicate, conseillée pour des cuissons ne nécessitant pas une température supérieure à 210°C. Pour des cuissons à des températures plus élevées, il est recommandé de choisir une autre fonction.

Utilisation de la sonde de température (sur certains modèles uniquement)



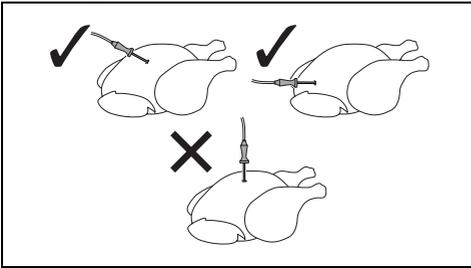
Voir les avertissements généraux de sécurité.

La sonde de température permet de cuire avec précision des rôtis, des carrés et différents morceaux de viande de tailles différentes. La sonde de température permet de cuire les aliments à la perfection grâce au contrôle ponctuel de la température au cœur de l'aliment. La température au cœur de la viande est mesurée grâce à une sonde spéciale contenue dans la pointe de l'instrument.

Application correcte de la sonde

1. Positionnez l'aliment sur une lèche-frite.
2. Insérez la pointe de la sonde à l'intérieur de l'aliment à l'extérieur du four.
3. Pour de meilleurs résultats, assurez-vous que la sonde de température soit insérée dans la partie la plus épaisse de l'aliment, transversalement et au moins pour les 3/4 de sa longueur, mais qu'elle ne touche pas

la lèchefrite située en-dessous et qu'elle ne sorte pas de l'aliment lui-même.



Pour une mesure précise de la température au cœur de l'aliment, la pointe de la sonde ne doit pas entrer en contact avec les os ou les parties grasses.



La température minimum conseillée à l'intérieur du four pour les cuissons avec la sonde est 120 °C, sauf en cas de cuisson à basse température.

Réglage de la cuisson au moyen de la sonde de température



Attention : les parties accessibles deviennent très chaudes durant l'utilisation. Protégez vos mains avec des gants thermiques lorsque vous branchez la sonde de température et vous manipulez les aliments à l'intérieur de la cavité de cuisson.



L'intervalle de température sélectionnable va d'un minimum de 50 °C à un maximum de 90 °C.



Si la température du four est sélectionnée sur une valeur trop basse, l'appareil règle automatiquement la température minimale nécessaire pour atteindre la Température cible sélectionnée.



Pour un meilleur rendement, on conseille de toujours sélectionner une température de cuisson supérieure à la température cible.

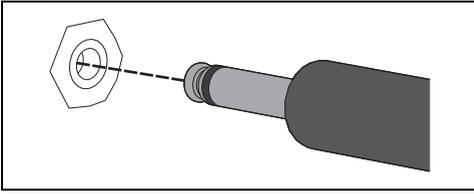


Si pendant une cuisson avec sonde, pour quelque raison que ce soit, vous avez besoin de déconnecter la sonde sans intervenir sur les manettes ou sur l'afficheur, la fonction continue comme une cuisson normale.

Avec le four froid :

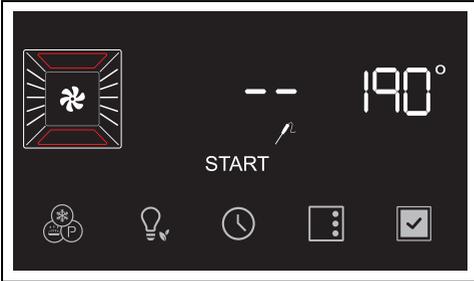
1. Sélectionnez une fonction de cuisson (par exemple « VENTILÉ  »).
2. Tournez la manette de la température pour régler la température de cuisson (par exemple « 190 °C »).
3. Ouvrez la porte de l'appareil.
4. Introduisez la lèchefrite avec l'aliment à cuire dans les guides correspondants.
5. Introduisez la fiche de la sonde de température dans la prise latérale en

utilisant la sonde pour ouvrir le couvercle de protection.



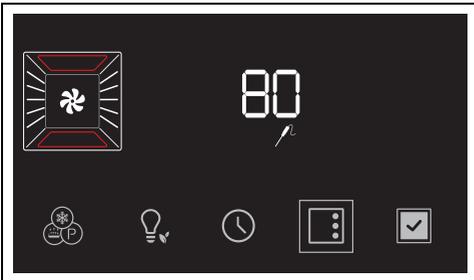
Sur l'afficheur, le voyant  s'allume.

6. Fermez la porte.



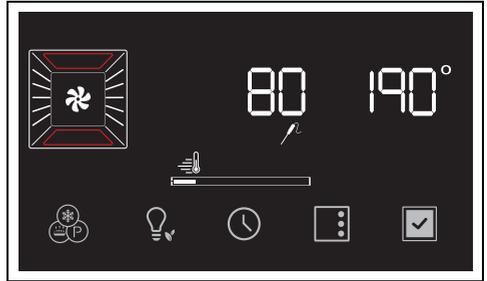
7. Appuyez sur la touche  sur l'afficheur pour modifier la température cible.

8. Tournez la manette de la température pour régler la température cible (par exemple « 80 °C »).



9. Appuyez sur la touche  pour confirmer la température cible sélectionnée.

10. Appuyez sur la touche  pour démarrer la fonction.



L'appareil commence la phase de préchauffage.

 Il est possible de sauter la phase de préchauffage en gardant enfoncée quelques secondes la touche .

Avec cuisson en cours :

1. Sélectionnez une fonction de cuisson (par

exemple « VENTILÉ  »).

2. Tournez la manette de la température pour régler la température de cuisson (par exemple « 190 °C »).

3. Appuyez sur la touche  pour démarrer la fonction.

L'appareil commence la phase de préchauffage.

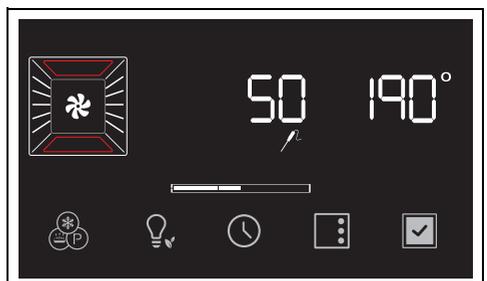
Au terme du préchauffage :

4. Ouvrez la porte de l'appareil.

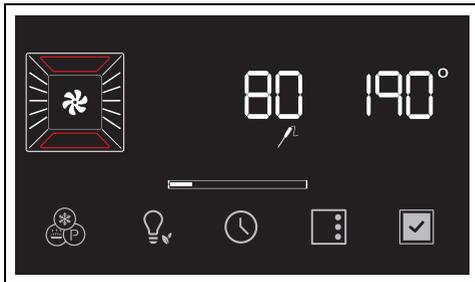
5. Introduisez la lèchefrite avec l'aliment à cuire dans les guides correspondants.

6. Introduisez la fiche de la sonde de température dans la prise latérale en utilisant la sonde pour ouvrir le couvercle de protection.

Sur l'afficheur, le voyant  s'allume.



7. Fermez la porte.
8. Appuyez sur la touche  sur l'afficheur pour modifier la température cible.
9. Tournez la manette de la température pour régler la température cible (par exemple « 80 °C »).
10. Appuyez sur la touche  pour confirmer la température cible sélectionnée.
11. Appuyez sur la touche  pour démarrer la fonction.



Fin de la cuisson au moyen de la sonde de température

La cuisson est terminée quand la Température instantanée atteint la Température cible sélectionnée par l'utilisateur.

Les éléments chauffants sont désactivés, un signal sonore intervient et l'afficheur indique le message **End**.

1. Ouvrez la porte.
2. Retirez la sonde de l'aliment et de la prise.
3. Retirez l'aliment de la cavité de cuisson.
4. Assurez-vous que le couvercle de protection soit bien fermé.
5. Fermez la porte.

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).

Conseils pour la cuisson des viandes

- Les temps de cuisson dépendent de l'épaisseur, de la qualité des aliments et des goûts du consommateur.
- Retournez les aliments pour les faire dorer

des deux côtés.

- Utilisez un thermomètre pour viandes durant la cuisson des rôtis ou appuyez simplement avec une cuillère sur la viande. Il est prêt lorsqu'il est ferme ; dans le cas contraire, poursuivez la cuisson pendant quelques minutes.

Conseils pour la cuisson au Gril

- Vous pouvez griller vos viandes en les enfournant dans le four froid ou préchauffé si vous souhaitez modifier l'effet de cuisson.
- En fonction Gril ventilé (si présente), il est recommandé de préchauffer la cavité de cuisson avant de griller.
- Il est recommandé de disposer les aliments au centre de la grille.
- Dans la fonction Gril, il est conseillé de sélectionner la température sur la valeur la plus élevée pour optimiser la cuisson.

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 cuisson sur deux étagères :

- Nous conseillons de se munir de 2 grilles (vous pouvez les demander aux centres d'assistance agréés).
- Pour faciliter la circulation de l'air, placez les moules/casseroles au centre des grilles et assurez-vous que leur largeur/diamètre ne dépasse pas les 30 cm.
- Placer les grilles en laissant un niveau vide entre une et l'autre.
- Selon les aliments et l'augmentation de la charge à l'intérieur de la cavité, la cuisson sur deux niveaux pourrait nécessiter quelques minutes supplémentaires de cuisson par rapport à un seul niveau.
- Les fonctions indiquées pour la cuisson sur

deux étagères sont THERMO-VENTILÉE et SOLE THERMO-VENTILÉE.

Conseils pour la cuisson à la vapeur

- Pour les produits de boulangerie (pain, fouace, etc.) et les gâteaux surgelés, où la vapeur est utile pendant les premières minutes de cuisson, il est conseillé de régler une fonction vapeur pendant les 5-10 premières minutes, puis de passer à la fonction ventilé et de terminer la cuisson.
- Pour réchauffer à la vapeur, enfournez à four froid.

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 lèche-frite au premier niveau. De cette manière, les aliments ne sont pas au contact du liquide de décongélation.
- Couvrez les parties les plus délicates d'une feuille d'aluminium.
- Pour un bon levage, placez un récipient contenant de l'eau sur le fond de la cavité de cuisson.

Pour économiser l'énergie

- Arrêtez la cuisson quelques minutes avant que le temps normalement nécessaire ne se soit écoulé. La cuisson se poursuivra pendant les minutes restantes grâce à la chaleur qui s'est accumulée à l'intérieur du four.
- Réduisez au minimum les ouvertures de la porte pour éviter toute dispersion de chaleur.
- Gardez l'appareil toujours propre.

Conseils pour l'utilisation de la sonde (si elle est présente)

La sonde peut également être utilisée en cours de cuisson :

1. Insérez la sonde de température dans les aliments à cuire et branchez-la sur la prise appropriée.
2. Appuyez sur la touche  et vérifiez la température des aliments par l'intermédiaire de la valeur indiquée dans la **Température instantanée**.

Mini-guide aux accessoires

Il est conseillé d'utiliser la grille comme plan d'appui pour la cuisson des moules/casseroles pour four.

En l'absence de grille pour plaque de cuisson, le gril peut être utilisé comme base pour grillades avec la lèchefrite profonde placée sur une étagère en dessous pour recueillir les jus.



Grille

Pour les cuissons sur plusieurs niveaux, placer deux grilles en laissant un niveau vide entre une et l'autre et utiliser la fonction THERMO-VENTILÉ  ou BASE THERMO-VENTILÉE



Lèchefrite

Utilise la lèchefrite pour les préparations de pâtisserie, pour les produits de boulangerie de basse épaisseur et pour les cuissons sans ajout de liquides.

Il est conseillé d'utiliser la fonction STATIQUE  sur l'étagère souhaitée.

Il est conseillé d'utiliser la lèchefrite profonde pour la cuisson sur un seul niveau.

Placer la lèchefrite profonde sur l'étagère centrale lors de l'utilisation des fonctions ventilées.



Lèchefrite profonde

Quand on utilise la fonction STATIQUE , placer la lèchefrite profonde sur l'étagère souhaitée.

Placer la lèchefrite sur la dernière étagère avec la grille pour plaque de cuisson pour effectuer les cuissons en mode GRILL .



Grille pour lèchefrite

Il est conseillé d'utiliser la grille pour plaque de cuisson comme base pour recueillir les jus des grillades.

Découvrez les recettes

Pour consulter les recettes élaborées pour les différentes catégories d'aliments et avoir plus d'informations sur les suggestions de cuisson, il est conseillé de visiter la page dédiée sur le site www.smeg.com, accessible en utilisant le code QR figurant sur la notice fournie avec le produit.

Indications pour les organismes de contrôle

Mode convection forcée

la fonction ECO permettant de définir la classe d'efficacité énergétique est conforme aux spécifications de la norme européenne EN 60350-1.

Voir le paragraphe « Pour économiser l'énergie  » du chapitre AVERTISSEMENTS.

Mode convection naturelle

Pour exécuter la fonction STATIQUE il faut sauter la phase de préchauffage (voir le

paragraphe « Phase de préchauffage » du chapitre UTILISATION.

Voir le paragraphe « Pour économiser l'énergie  » du chapitre AVERTISSEMENTS.

Fonctions spéciales

- De la position 0, tournez la manette de fonctions à gauche d'un cran. La touche  clignote.

L'appareil propose la fonction vidange du

réservoir  (pour cette procédure, voir le chapitre « Utilisation du four »).



Pour faire défiler les fonctions disponibles, appuyez sur la touche



jusqu'à sélectionner la fonction spéciale souhaitée.



Pour sortir de la fonction sélectionnée (pas encore démarrée), gardez

enfoncée la touche .

DÉCONGÉLATION



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

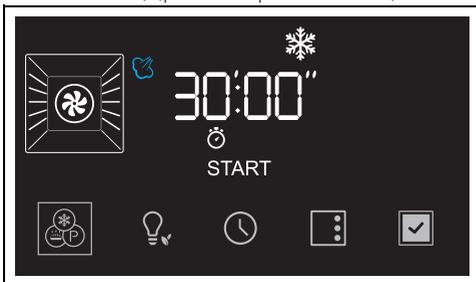
- Après être entré dans le menu des fonctions spéciales, appuyez sur la touche  jusqu'à sélectionner la fonction .



Si la température interne est supérieure à celle prévue, la fonction n'est pas activée et à chaque pression de la touche  l'appareil émet un signal sonore.

Laissez refroidir l'appareil avant d'activer la fonction.

- Ouvrez la porte.
- Introduisez les aliments à décongeler à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Fermez la porte.
- Appuyez sur la touche  pour confirmer.
- Tournez la manette température pour régler la durée de décongélation (d'1 minute à 13 heures) (par exemple « 01:30 »).



- Appuyez sur la touche  pour démarrer la fonction.

Au terme, l'afficheur indique **End** clignotant et un signal sonore se déclenche.

- Tournez la manette fonctions sur la position 0 pour quitter cette fonction.

- Ci-après, un tableau de référence avec les temps de décongélation par typologie d'aliment.

Types	Poids (kg)	Temps
Viandes	0.5	1h 45m
Poisson	0.4	0h 40m
Pain	0.3	20m
Desserts	1.0	0h 45m

LEVAGE



Cette fonction est particulièrement adaptée pour le levage des pâtes.

- Après être entré dans le menu des fonctions spéciales, appuyez sur la touche  jusqu'à sélectionner la fonction .



Si la température interne est supérieure à celle prévue, la fonction n'est pas activée et à chaque pression de la

touche  l'appareil émet un signal sonore.

Laissez refroidir l'appareil avant d'activer la fonction.

- Ouvrez la porte.
- Placez l'aliment à lever sur le second niveau.
- Fermez la porte.
- Appuyez sur la touche  pour confirmer.



Tournez la manette température pour modifier la valeur de la température (de 25 °C à 40 °C).

- Appuyez sur la touche  pour démarrer la fonction.

7. Tournez la manette fonctions sur la position 0 pour quitter cette fonction.



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

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 60-150 °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. Aucune action sur les manettes et/ou sur les touches de l'afficheur n'aura d'effet ; seule la manette des fonctions reste active pour pouvoir revenir au menu principal.

1. Après être entré dans le menu des fonctions spéciales, appuyez sur la touche  jusqu'à sélectionner la fonction .
2. Appuyez sur la touche  pour confirmer.

3. Tournez la manette température pour sélectionner la température souhaitée (par exemple « 90 °C »).



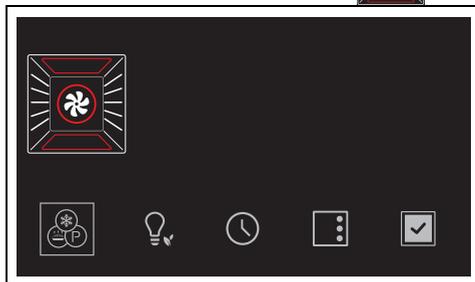
4. Appuyez sur la touche  pour démarrer la fonction.
5. Tournez la manette fonctions sur la position 0 pour quitter cette fonction.

TURBO

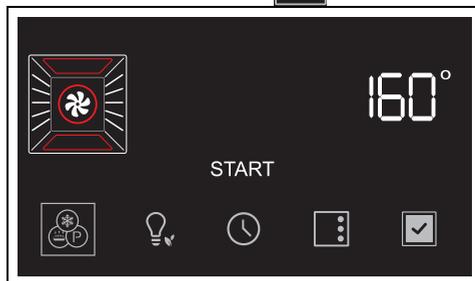


Permet une cuisson rapide sur plusieurs niveaux à la fois, sans mélanger les odeurs. Idéale pour les gros volumes d'aliments exigeant des cuissons intenses.

1. Après être entré dans le menu des fonctions spéciales, appuyez sur la touche  jusqu'à sélectionner la fonction .



2. Appuyez sur la touche  pour confirmer.



3. Tournez la manette de la température pour sélectionner la température souhaitée (de 50 °C à 250°C).
4. Appuyez sur la touche  pour démarrer la fonction.

 Comme pour les fonctions normales de cuisson, il est possible de sauter le préchauffage et de régler une cuisson temporisée et programmée.

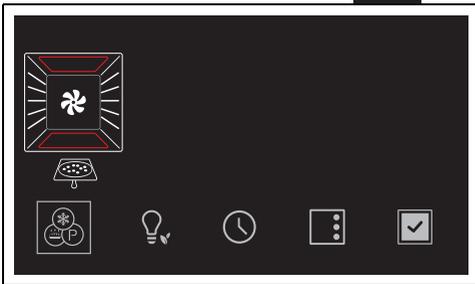
5. Au terme du préchauffage, ouvrez la porte et introduisez l'aliment à cuire dans la cavité de cuisson.
6. Fermez la porte.
7. Contrôlez l'état de cuisson des aliments par l'allumage de la lampe interne.
8. Au terme de la cuisson, tournez la manette fonctions sur la position 0 pour quitter cette fonction.

PIZZA



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

1. Après être entré dans le menu des fonctions spéciales, appuyez sur la touche  jusqu'à sélectionner la fonction .



2. Appuyez sur la touche  pour confirmer.



3. Appuyez sur la touche  pour démarrer la fonction.

 Dans cette fonction, il n'est pas possible de sauter la phase de préchauffage.

4. Au terme du préchauffage, ouvrez la porte et introduisez l'aliment à cuire dans la cavité de cuisson.
5. Fermez la porte.
6. Contrôlez l'état de cuisson des aliments par l'allumage de la lampe interne.
7. Au terme de la cuisson, tournez la manette fonctions sur la position 0 pour quitter cette fonction.

STONE



Utile pour obtenir des cuissons sur pierre. À utiliser avec l'accessoire PPR2 ou STONE vendu séparément.

 Consultez les instructions et les conseils d'utilisation décrits dans les documents de l'accessoire.

1. Ouvrez la porte.
2. Insérez l'accessoire PPR2 ou STONE dans la cavité de cuisson (consultez le manuel spécifique de l'accessoire).
3. Fermez la porte.

- Après être entré dans le menu des fonctions spéciales, appuyez sur la touche  jusqu'à sélectionner la fonction .



- Appuyez sur la touche  pour confirmer.



- Tournez la manette de la température pour sélectionner la température souhaitée (de 50 °C à 280°C).

- Appuyez sur la touche  pour démarrer la fonction.

 Comme pour les fonctions normales de cuisson, il est possible de sauter le préchauffage et de régler une cuisson temporisée et programmée.

- Au terme du préchauffage, ouvrez la porte et placez le plat à cuire sur l'accessoire.
- Fermez la porte.
- Au terme de la cuisson, tournez la manette fonctions sur la position 0 pour quitter cette fonction.

BBQ (Barbecue)

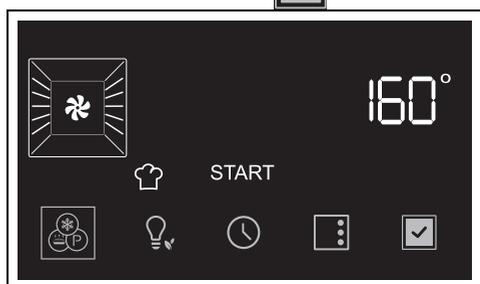
 Utile pour obtenir des cuissons barbecue. À utiliser avec l'accessoire BBQ vendu séparément.

 Consultez les instructions et les conseils d'utilisation décrits dans les documents de l'accessoire.

- Ouvrez la porte.
- Insérez l'accessoire BBQ dans la cavité de cuisson.
- Fermez la porte.
- Après être entré dans le menu des fonctions spéciales, appuyez sur la touche  jusqu'à sélectionner la fonction .



- Appuyez sur la touche  pour confirmer.



- Tournez la manette de la température pour sélectionner la température souhaitée (de 50 °C à 250°C).

- Appuyez sur la touche  pour démarrer la fonction.

 Comme pour les fonctions normales de cuisson, il est possible de sauter le préchauffage et de régler une cuisson temporisée et programmée.

- Au terme du préchauffage, ouvrez la porte et placez le plat à cuire sur l'accessoire.
- Fermez la porte.
- Tournez la manette fonctions sur la position 0 pour quitter cette fonction.

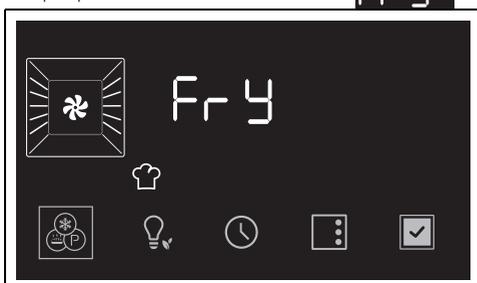
AIRFRY

 Utile pour obtenir des cuissons frites sans huile. À utiliser avec l'accessoire AIRFRY vendu séparément.



Consultez les instructions et les conseils d'utilisation décrits dans les documents de l'accessoire.

- Après être entré dans le menu des fonctions spéciales, appuyez sur la touche  jusqu'à sélectionner la fonction .



- Appuyez sur la touche  pour confirmer.



- Tournez la manette de la température pour sélectionner la température souhaitée (de 50 °C à 250°C).
- Appuyez sur la touche  pour démarrer la fonction.



Comme pour les fonctions normales de cuisson, il est possible de sauter le préchauffage et de régler une cuisson temporisée et programmée.

- Au terme du préchauffage, ouvrez la porte et insérez l'accessoire AIRFRY avec le plat à cuire à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Fermez la porte.
- Tournez la manette fonctions sur la position 0 pour quitter cette fonction.

Fonctions secondaires

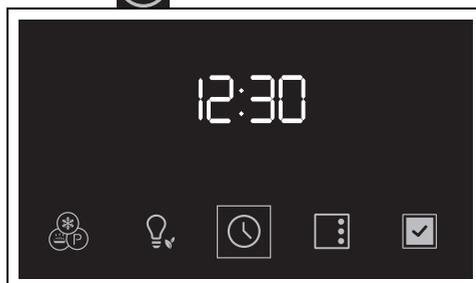
Les touches situées dans la partie inférieure de l'afficheur ont des fonctions secondaires :

Minuteur



Le minuteur avertit l'utilisateur uniquement lorsque les minutes sélectionnées se sont écoulées.

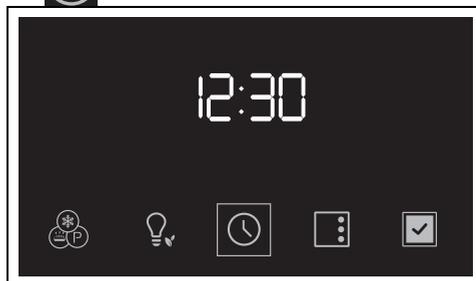
- Dans le menu principal, appuyez sur la touche . Sur l'afficheur apparaissent les



- chiffres  et le voyant  clignote.
- Tournez la manette de la température pour sélectionner la durée du minuteur (de 1 minute à 13 heures).
 - Appuyez sur la touche  pour confirmer.
 - Au terme du minuteur, un signal sonore est émis et l'afficheur indique le voyant  clignotant.
 - Appuyez sur la touche  pour sortir de la fonction.

HEURE

- Dans le menu principal, gardez enfoncée pendant quelques secondes la touche



2. Tournez la manette température pour sélectionner le format heure à visualiser

(12h ou 24h).



Quand on sélectionne la version

12h l'afficheur indique les messages AM (matin) ou PM (après-midi).

3. Appuyez sur la touche  pour confirmer et passer au réglage de l'heure.
4. Tournez la manette température pour régler l'heure.
5. Appuyez sur la touche  pour régler l'heure courante et passer à la sélection des minutes.
6. Tournez la manette température pour sélectionner les minutes de l'heure courante.
7. Appuyez sur la touche  pour confirmer.

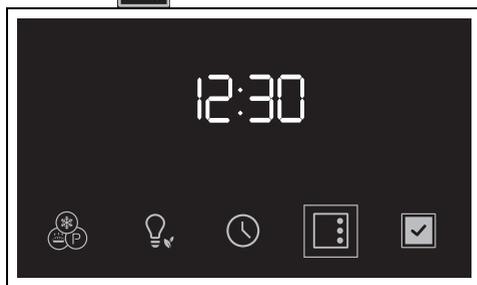


Pour annuler l'opération, tournez la manette fonctions ou gardez enfoncée pendant quelques secondes la touche



Réglages

- Dans le menu principal, appuyez sur la touche .



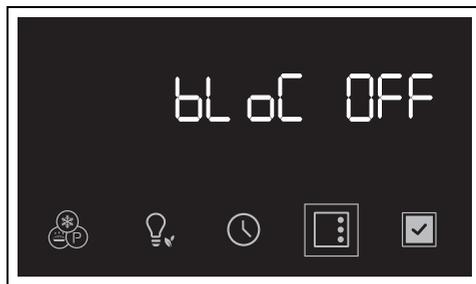
Pour sortir du menu des réglages, gardez enfoncée pendant quelques secondes la touche .

Verrouillage des commandes (sécurité des enfants)



En activant ce mode, les commandes se bloquent automatiquement au bout de 2 minutes de fonctionnement sans l'intervention de l'utilisateur.

1. Après être entré dans le menu des réglages, appuyez sur la touche  jusqu'à sélectionner la fonction de verrouillage des commandes.



2. Tournez la manette température pour activer la fonction de verrouillage des commandes.



3. Appuyez sur la touche  pour passer au réglage suivant ou bien appuyez sur la touche  pour confirmer.



Le verrouillage des commandes est indiqué par le voyant .



Si l'on touche ou si l'on modifie les positions des manettes, l'afficheur indique le message **Loch** pendant deux secondes.

Pour désactiver le verrouillage momentanément :

1. pendant une cuisson, tournez la manette température ou appuyez sur une touche de l'afficheur.



2. Quand l'afficheur indique « Loch On », appuyez pendant quelques secondes sur la touche .

Deux minutes après la dernière sélection, le blocage 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. Après être entré dans le menu des réglages, appuyez sur la touche  jusqu'à sélectionner la fonction de show room.



2. Tournez la manette température pour activer la fonction de show room.



3. Appuyez sur la touche  pour passer au réglage suivant ou bien appuyez sur la touche  pour confirmer.

 La show room activée est signalée par le voyant  allumé sur l'afficheur.

 Pour utiliser l'appareil normalement, réglez cette fonction sur OFF.

Dureté de l'eau

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

 L'appareil sort de l'usine pré-réglé sur un indice de dureté de l'eau moyen (3).

1. Après être entré dans le menu des réglages, tournez la manette température jusqu'à sélectionner la fonction dureté de l'eau.



2. Tournez la manette température pour régler la dureté de l'eau (valeurs de 1 à 5) (par exemple « 1 »).



- Appuyez sur la touche  pour passer au réglage suivant ou bien appuyez sur la touche  pour confirmer.

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

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

Selon le degré de dureté de l'eau (°dH ou °dF), le nombre d'heures après lequel il est nécessaire d'effectuer le détartrage est le suivant :

Valeur	°dH	°dF	Heures
1	0 ÷ 11	0 ÷ 20	8
2	12 ÷ 17	21 ÷ 30	7
3	18 ÷ 24	31 ÷ 42	6
4	25 ÷ 30	43 ÷ 53	5
5	31 ÷ 50	54 ÷ 90	4

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 garder au chaud (à basse température) l'aliment que l'on vient de cuire et de maintenir ses caractéristiques organoleptiques inaltérées lors de la cuisson.

- Après être entré dans le menu des réglages, appuyez sur la touche  jusqu'à sélectionner la fonction de maintien au chaud.



- Tournez la manette température pour activer la fonction de maintien au chaud.



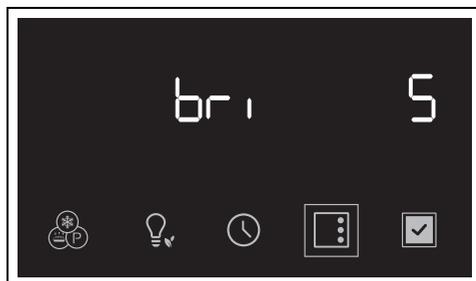
- Appuyez sur la touche  pour passer au réglage suivant ou bien appuyez sur la touche  pour confirmer.

 Pour utiliser l'appareil normalement, réglez cette fonction sur OFF.

Luminosité de l'afficheur

 Cette modalité permet de choisir le niveau de luminosité de l'afficheur.

- Après être entré dans le menu des réglages, appuyez sur la touche  jusqu'à sélectionner la fonction de luminosité de l'afficheur.



- Tournez la manette température à droite ou à gauche pour sélectionner la luminosité souhaitée, de la valeur 1 (basse luminosité) à la valeur 5 (haute luminosité).
- Appuyez sur la touche  pour passer au réglage suivant ou bien appuyez sur la touche  pour confirmer.

 La fonction luminosité de l'afficheur est réglée à l'usine sur élevée.

Son



À chaque pression des symboles sur l'afficheur l'appareil émet un son. Ce réglage permet de le désactiver.

1. Après être entré dans le menu des réglages, appuyez sur la touche  jusqu'à sélectionner la fonction de son.



2. Tournez la manette température pour désactiver le son associé à l'effleurement des symboles sur l'afficheur.



3. Appuyez sur la touche  pour passer au réglage suivant ou bien appuyez sur la touche  pour confirmer.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage de l'appareil



Voir les avertissements généraux de sécurité.

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.

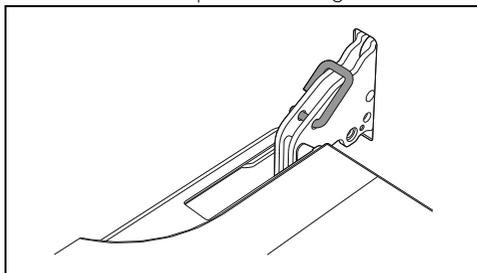
Évitez de laisser sécher à l'intérieur de l'appareil des résidus d'aliments à base de sucre (tels que la confiture) car ils peuvent abîmer l'émail à l'intérieur de l'appareil.

Nettoyage de la porte

Démontage de la porte

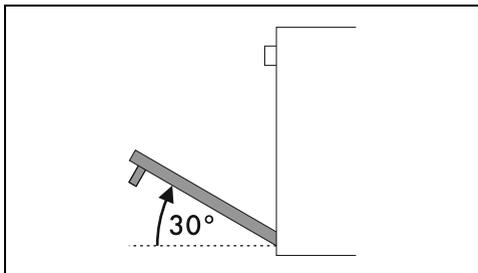
Pour faciliter le nettoyage, il est conseillé d'enlever la porte et de la placer sur un chiffon. Pour enlever la porte, procédez comme suit :

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

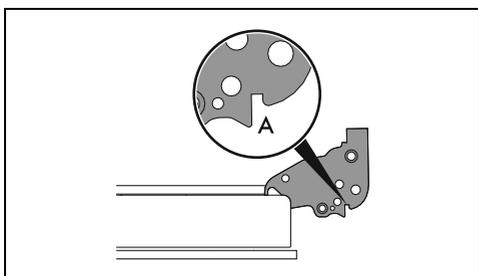


2. Saisissez la porte des deux côtés avec les deux mains, soulevez-la vers le haut en

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.



4. Abaissez la porte puis, après l'avoir positionnée, sortez les pivots des trous des charnières.

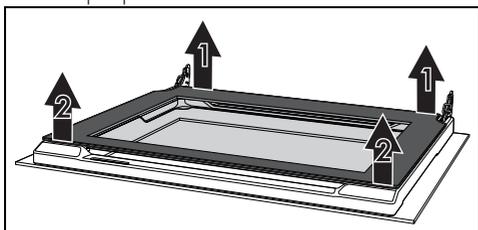
Nettoyage des vitres de la porte

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

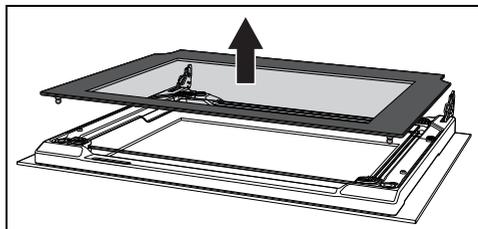
Démontage des vitres internes

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

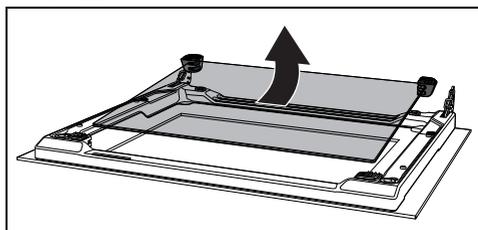
1. Verrouillez la porte avec les axes prévus.
2. Décochez les axes arrière de la vitre interne en la tirant délicatement par l'arrière vers le haut, en suivant le mouvement indiqué par les flèches 1.



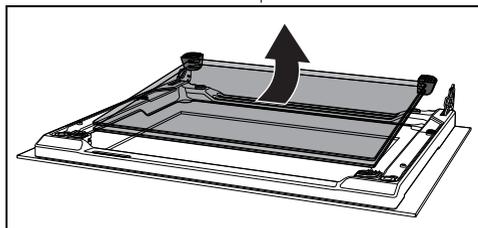
3. Décochez les axes avant en suivant le mouvement indiqué par les flèches 2.
4. Ensuite, extrayez la vitre interne du profil antérieur.



5. Retirez le groupe de la vitre intermédiaire vers le bas de la porte, puis soulevez-le vers le haut.

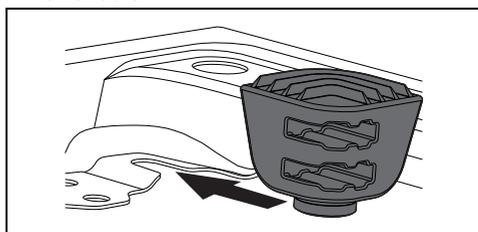


Note : Dans certains modèles, le groupe de la vitre intermédiaire se compose de deux vitres.

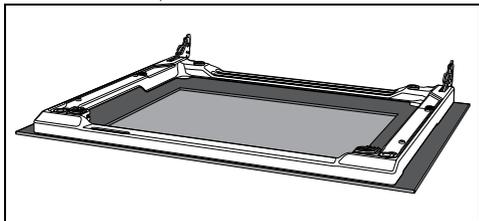


Pendant cette phase, il peut arriver que les éléments supérieurs en caoutchouc sortent de leurs sièges.

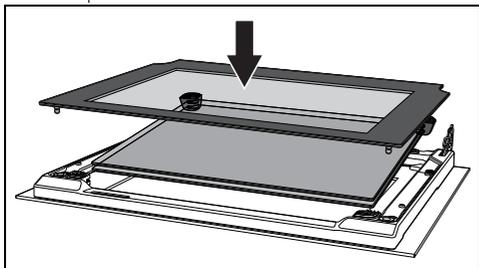
6. Insérez les éléments avant en caoutchouc dans leurs sièges. Les pieds des éléments en caoutchouc doivent être dirigés vers la vitre extérieure



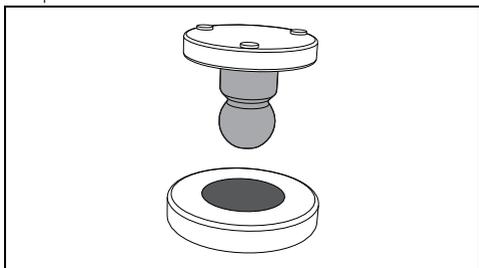
7. Nettoyez la vitre externe et les vitres démontées précédemment.



8. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de crasse persistante, lavez avec une éponge humide et du détergent neutre.
9. Réinsérez le groupe de la vitre intermédiaire et repositionnez la vitre interne.



10. Assurez-vous de bien encastrer les 4 axes de la vitre interne dans leurs sièges sur la porte.



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, il est conseillé de démonter :

- la porte ;
- les glissières de support pour grilles et

lèche-frites.



En cas d'utilisation de produits de nettoyage spécifiques, il est conseillé 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.

Nettoyage de la sonde

Il faut nettoyer la sonde de température après chaque utilisation, une fois qu'elle a refroidi. Nettoyez la pointe de la sonde de température (partie métallique) avec de l'eau, un produit vaisselle neutre et une éponge douce. Nettoyez le reste avec un chiffon doux imbibé d'eau.

Évitez le lavage au lave-vaisselle pour ne pas endommager les composants électriques de la fiche.

Séchez soigneusement après le nettoyage.

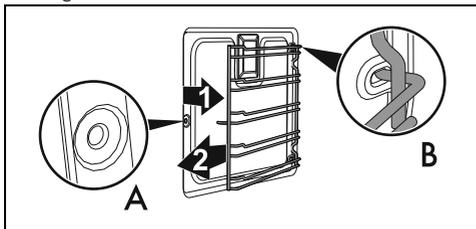
Démontage des glissières de support pour grilles et lèche-frites

Le démontage des glissières de support pour grilles et lèche-frites facilite ultérieurement le nettoyage des parties latérales.

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

- Tirez la glissière vers l'intérieur de la cavité de cuisson pour la dégager de l'encastrement A, puis extrayez-la des

logements situés à l'arrière B.



- Au terme du nettoyage, répétez les opérations décrites ci-dessus pour repositionner les glissières de support pour grilles et lèche-frites.

Fonctions spéciales de nettoyage

- De la position 0, tournez la manette de fonctions à gauche d'un cran. La touche  clignote.

Vapor Clean (sur certains modèles uniquement)

 Voir Avertissements généraux de sécurité.

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

Opérations préliminaires

Avant de démarrer le Vapor Clean :

- Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Si présente, enlevez la sonde de température.
- S'ils sont présents, démontez les panneaux autonettoyants.
- Versez environ 120 cc d'eau sur la sole de la cavité de cuisson. Veillez à ne pas sortir de la cavité.
- Avec un pulvérisateur, vaporisez une solution d'eau et de détergent pour vaisselle à l'intérieur de la cavité de cuisson. Dirigez le jet vers les parois latérales, vers le haut, le bas et le déflecteur.

 On conseille d'effectuer un maximum de 20 nébulisations.

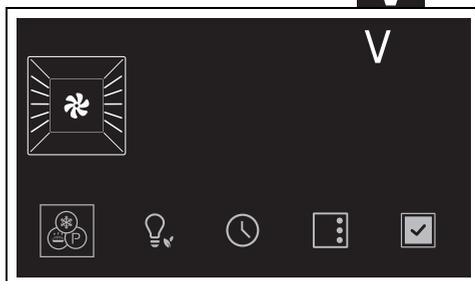
 Ne vaporisez pas sur le déflecteur s'il est revêtu d'un matériau autonettoyant.

- Fermez la porte.
- Durant le cycle de nettoyage assisté, lavez séparément les panneaux autonettoyants (si présent) démontés précédemment avec de l'eau tiède et un peu de détergent.

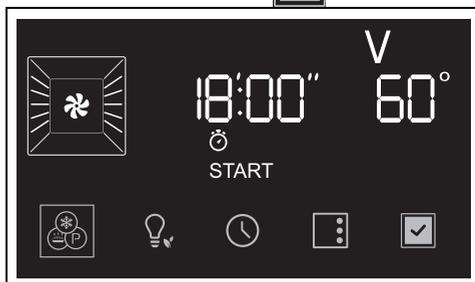
Réglage de la fonction Vapor Clean

 Si la température interne est supérieure à celle prévue, la fonction n'est pas activée et à chaque pression de la touche  l'appareil émet un signal sonore. Laissez refroidir l'appareil avant d'activer la fonction.

1. Après être entré dans le menu des fonctions spéciales, appuyez sur la touche  jusqu'à sélectionner la fonction .



2. Appuyez sur la touche  pour confirmer.



3. Appuyez sur la touche  pour démarrer la fonction.

 L'utilisateur ne peut pas modifier les paramètres de durée et de température.

Au terme, l'afficheur indique  clignotant et un signal sonore se déclenche.

4. Tournez la manette fonctions sur la position 0 pour quitter cette fonction.

Fonction Vapor Clean programmée

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

1. Après avoir sélectionné la fonction Vapor Clean, appuyez sur la touche .

Sur l'afficheur, le voyant  clignote.

2. Tournez la manette température pour confirmer l'heure de fin de fonction.
3. Appuyez sur la touche  pour confirmer.

L'appareil reste en attente d'arriver à l'heure de départ fixée pour démarrer la fonction Vapor Clean.

Fin de la fonction Vapor Clean

1. Tournez la manette des fonctions sur 0 pour quitter la fonction.
2. Ouvrez la porte et agissez sur la saleté légère avec un chiffon en microfibre.
3. Éliminez les incrustations les plus résistantes avec une éponge anti-rayures à filaments en laiton.
4. En cas de résidus de graisse on peut utiliser des produits pour le nettoyage des fours.
5. Éliminez l'eau résiduelle présente à l'intérieur de la cavité de cuisson.
6. Repositionnez les panneaux autonettoyants (si présents) et les glissières de support pour grilles et lèchefrites.

Pour plus d'hygiène et pour éviter que les aliments ne prennent des odeurs désagréables :

- On conseille de sécher la cavité de cuisson au moyen d'une fonction ventilée à 160°C pendant environ 10 minutes.
- En présence de panneaux autonettoyants, on conseille de sécher la cavité de cuisson avec un cycle simultané de catalyse.



On conseille d'utiliser des gants en caoutchouc pour effectuer ces opérations.



On conseille d'enlever la porte pour faciliter le nettoyage manuel des parties difficiles à atteindre.

Pyrolyse (sur certains modèles uniquement)



Voir les avertissements généraux de sécurité.



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

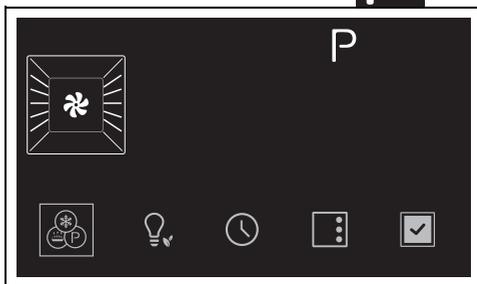
Opérations préliminaires

Avant de démarrer la pyrolyse :

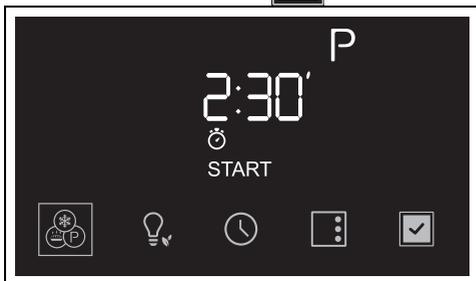
- Nettoyez la vitre interne en suivant les indications usuelles de nettoyage.
- Éliminez de l'intérieur de la cavité de cuisson les résidus consistants d'aliments ou les débordements datant des cuissons précédentes.
- Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- En cas 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.
- Si elle est présente, retirez la sonde de température.
- Enlevez les glissières de support pour grilles et lèchefrites.
- Fermez la porte.

Sélection de la Pyrolyse

1. Après être entré dans le menu des fonctions spéciales, appuyez sur la touche  jusqu'à sélectionner la fonction .



1. Appuyez sur la touche  pour confirmer.



L'afficheur indique la durée de la Pyrolyse (configurée en usine sur 2:30).

2. Tournez la manette température pour configurer la durée de la pyrolyse d'un minimum de 2:30 à un maximum de 3:30.

 Durée conseillée de la pyrolyse :

- Peu sale : 2:30
- Moyennement sale : 3:00
- Très sale : 03:30

3. Appuyez sur la touche  pour confirmer.

 Si la sonde de température (si présente) est branchée sur la prise prévue, il sera impossible de démarrer la pyrolyse.

4. Environ deux minutes après le début de la Pyrolyse, le voyant  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.

Au terme, l'afficheur indique **End** clignotant et un signal sonore se déclenche.

5. Tournez la manette fonctions sur la position 0 pour quitter cette fonction.

 La porte reste bloquée jusqu'à ce que la température à l'intérieur de la cavité de cuisson revienne au niveau de sécurité.

 Durant la Pyrolyse les turbines produisent un bruit plus intense dû à l'augmentation de la vitesse de rotation. Ce fonctionnement, conçu pour favoriser la dissipation de la chaleur, est tout à fait normal. À la fin de la Pyrolyse, la ventilation continue automatiquement pendant un temps suffisant pour éviter la surchauffe des parois des meubles et de l'avant du four.

 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.

Pyrolyse programmée

L'heure de début de la Pyrolyse peut être programmée, comme les autres fonctions de cuisson.

1. Après avoir sélectionné la fonction Pyrolyse, appuyez sur la touche .

Sur l'afficheur, le voyant  clignote.

1. Tournez la manette température pour confirmer l'heure de fin de fonction.
2. Appuyez sur la touche  pour confirmer.

L'appareil reste en attente d'arriver à l'heure de départ fixée pour démarrer la fonction Pyrolyse.

 Il est impossible de sélectionner une fonction lorsque le verrouillage de la porte est activé. Pour éteindre l'appareil, tournez la manette des fonctions sur 0.

Terme de la pyrolyse

1. Tournez la manette fonctions sur la position 0 pour quitter cette fonction.

2. Ouvrez la porte et récupérez les résidus à l'intérieur de la cavité de cuisson avec un chiffon humide en microfibre.



On conseille d'utiliser des gants en caoutchouc pour effectuer ces opérations.



On conseille d'enlever la porte pour faciliter le nettoyage manuel des parties difficiles à atteindre.

Détartrage



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

Régulièrement, la demande de réalisation de la procédure de détartrage de la chaudière s'affichera à l'écran.



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



La procédure de détartrage peut être annulée jusqu'à trois fois consécutives en appuyant sur la touche  ou en tournant le bouton de sélection des fonctions.

Ensuite, l'appareil ne permet aucune autre fonction tant que vous n'avez pas effectué une procédure de détartrage

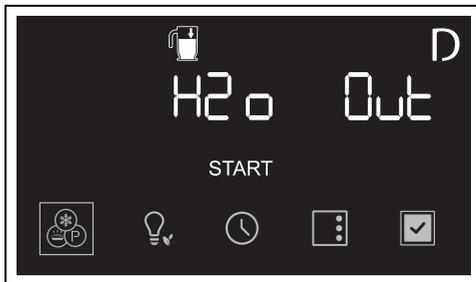
Opérations préliminaires

1. Ouvrez la porte.
2. Positionnez la lèchefrite profonde sur le troisième plan en partant du bas. Poussez-la contre la paroi postérieure de la cavité de cuisson.

3. Après être entré dans le menu des fonctions spéciales, appuyez sur la touche  jusqu'à sélectionner la fonction .

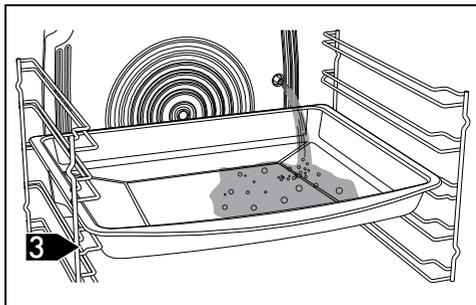
4. Appuyez sur la touche  pour confirmer.

L'appareil propose la fonction vidange du réservoir.



5. Appuyez sur la touche  pour confirmer.

L'eau commence à couler dans la lèchefrite profonde par le tuyau de vidage, placé sur le côté droit de la paroi postérieure de la cavité de cuisson.



6. Attendez la fin du vidage.

Une fois le vidage terminé, un signal sonore intervient et l'afficheur montre le message

End.

7. Videz l'eau (ou le détergent) contenue dans la lèchefrite profonde.

Appuyez sur la touche  pour poursuivre

avec cette fonction. Le voyant  clignote.



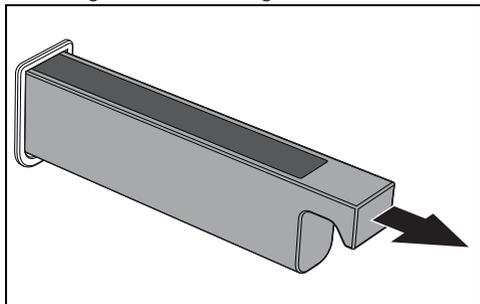
 À partir de ce moment, il ne sera plus possible d'annuler le processus de détartrage.

Chargement du réservoir

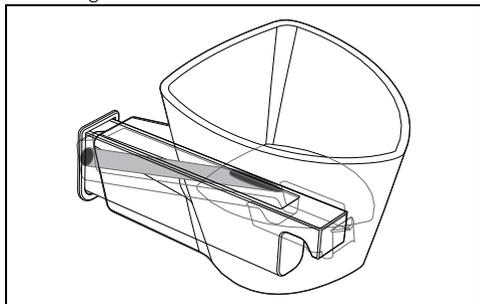
1. Dans une carafe, faites fondre 100 g d'acide citrique dans 650 ml d'eau.

 N'utilisez pas d'acide lactique ou d'autres détartrants.

2. Ouvrez la porte et enlevez le tiroir de chargement de son logement.

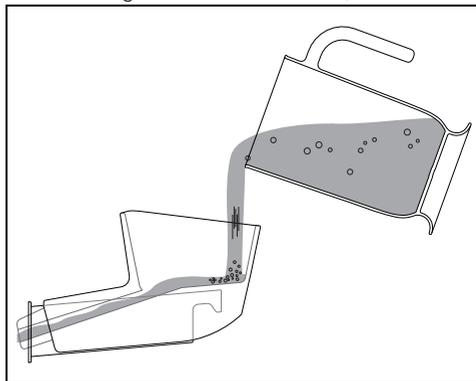


3. Insérez l'entonnoir fourni dans le tiroir de chargement.

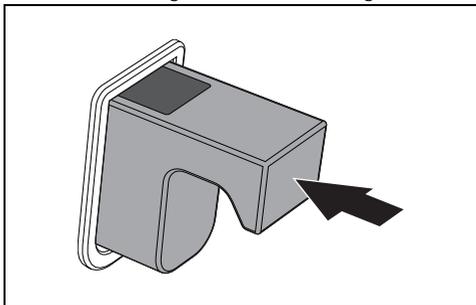


4. Versez la solution de détartrage jusqu'à ce que le voyant de niveau maximum 

s'allume (le réservoir contient une quantité d'eau égale à environ 800 ml).



5. À la fin, enlevez l'entonnoir et replacez le tiroir de chargement dans son logement.



 En cas d'excès d'eau dans le réservoir, l'eau en excès coulera à l'intérieur de la cavité de cuisson. Dans ce cas, séchez avec un chiffon ou une éponge avant de procéder.

Fonction de détartrage de la chaudière

1. Fermez la porte.
2. Appuyez sur la touche  pour démarrer la fonction.

3. Le détartrage commence. Les éléments chauffants s'activent pendant les 10 premières minutes du processus.



 En cas d'ouverture de la porte, la fonction s'arrête et elle reprend automatiquement à la fermeture de cette dernière.

4. Après 10 minutes, les éléments chauffants se désactivent tandis que le détartrage continue pendant 50 minutes.

Après avoir terminé le processus de détartrage, l'appareil émet un signal sonore et sur l'écran apparaît le message **End**. Le voyant

 s'allume pour indiquer la demande de vidage de la solution de détartrage.

Vidage du réservoir

1. Ouvrez la porte.
2. Positionnez la lèchefrite profonde sur le troisième plan en partant du bas. Poussez-la contre la paroi postérieure de la cavité de cuisson.
3. Appuyez de nouveau sur la touche  pour démarrer la fonction.

La solution détartrante commence à couler dans la lèchefrite profonde par le tuyau de vidage, placé sur le côté droit de la paroi postérieure de la cavité de cuisson.

4. Attendez la fin du vidage.

Une fois le vidage terminé, un signal sonore intervient et l'afficheur montre le message

- End**.
5. Videz la solution détartrante contenue dans la lèchefrite profonde.

 Attention : la solution détartrante pourrait être encore chaude.

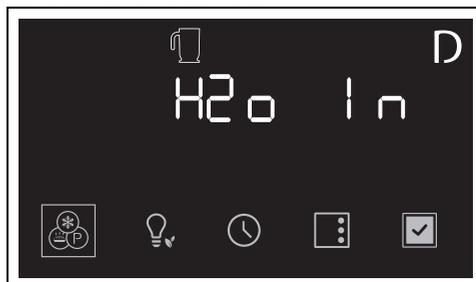
Rinçage

Une fois terminé le vidage du détartrant, il faut rincer le circuit hydraulique avec de l'eau propre.

 Utilisez de l'eau fraîche du robinet, peu calcaire, de l'eau adoucie ou de l'eau minérale plate.

 N'utilisez ni de l'eau distillée, ni l'eau du robinet contenant une grande quantité de chlorure (> 40 mg/l) ni d'autres liquides.

L'afficheur indique la demande de remplissage du réservoir avec de l'eau.



1. Ouvrez la porte.
2. Positionnez la lèchefrite profonde sur le troisième plan en partant du bas. Poussez la bassine contre la paroi postérieure de la cavité de cuisson.
3. Enlevez le tiroir de chargement de son logement.
4. Insérez l'entonnoir fourni dans le tiroir de chargement.
5. Versez un litre d'eau en utilisant une bouteille ou un pichet gradué.

 Le débordement de l'eau à l'intérieur de la cavité de cuisson n'est pas à considérer comme un dysfonctionnement, mais fait partie de la procédure de rinçage.

6. Appuyez sur la touche  pour démarrer la fonction et attendez une minute.

Quand c'est terminé, l'appareil émet un signal sonore et l'afficheur indique la demande de

vidage du réservoir (Le voyant  s'allume).

7. Appuyez de nouveau sur la touche  pour démarrer la fonction.

8. Attendez la fin du vidage.

Une fois le vidage terminé, un signal sonore intervient et l'afficheur montre le message

End

9. Videz l'eau contenue dans la lèchefrite profonde.

L'afficheur indique la nouvelle demande de remplissage du réservoir avec de l'eau.

10. Positionnez la lèchefrite profonde sur le troisième plan en partant du bas. Poussez-la contre la paroi postérieure de la cavité de cuisson.

11. Versez un litre d'eau dans l'entonnoir placé dans le tiroir de chargement (en utilisant une bouteille ou un pichet gradué) jusqu'au débordement sur le fond de la cavité.

12. Appuyez sur la touche  pour démarrer la fonction et attendez une minute.

Quand c'est terminé, l'appareil émet un signal sonore et l'afficheur indique la demande de

vidage du réservoir (Le voyant  s'allume).

13. Appuyez de nouveau sur la touche  pour effectuer le vidage de l'eau du réservoir dans la lèchefrite profonde.

14. Attendez la fin du vidage.

Une fois le vidage terminé, un signal sonore intervient et l'afficheur montre le message

End

15. Videz l'eau contenue dans la lèchefrite profonde.

16. Ramenez la manette des fonctions sur 0.

Assainissement

L'assainissement à la vapeur permet de supprimer les dernières traces de détartrage du circuit hydraulique.

1. Sélectionnez une fonction vapeur combinée ou vapeur assistée (selon les modèles) à l'aide de la manette des fonctions.

2. Ouvrez la porte.

3. Enlevez le tiroir de chargement de son logement.

4. Insérez l'entonnoir fourni dans le tiroir de chargement.

5. Versez 500 ml d'eau (en utilisant une bouteille ou un pichet gradué).

6. À la fin, enlevez l'entonnoir et remplacez le tiroir de chargement dans son logement.

7. Fermez la porte.

8. Appuyez sur la touche  et configurez une cuisson temporisée de 30 minutes.

9. Appuyez sur la touche  pour confirmer.

10. Appuyez de nouveau sur la touche  pour démarrer la fonction.

11. Attendez quelques secondes.

12. Appuyez pendant quelques secondes sur la touche  pour sauter la phase de préchauffage.

13. Attendez l'exécution de la fonction jusqu'à la fin.

14. À la fin de la fonction, ramenez la manette des fonctions et celle de la température sur 0.

 Attention : attendez le refroidissement de la cavité de cuisson.

15. Ouvrez la porte.

16. Positionnez la lèchefrite profonde sur le troisième plan en partant du bas. Poussez-la contre la paroi postérieure de la cavité de cuisson.

17. De la position 0, tournez la manette de fonctions à gauche d'un cran. La touche  clignote.

L'appareil propose la fonction vidage du réservoir.

18. Appuyez sur la touche  pour confirmer.

L'eau commence à couler dans la lèchefrite profonde par le tuyau de vidage, placé sur le côté droit de la paroi postérieure de la cavité de cuisson.

19. Attendez la fin du vidage.

Une fois le vidage terminé, un signal sonore intervient et l'afficheur montre le message

End

20. Videz l'eau contenue dans la lèchefrite profonde.

21. Séchez à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge les éventuelles traces d'eau dans la cavité de cuisson.

22. Fermez la porte.

Détartrage manuel

Si vous estimez qu'il est opportun d'avancer le

détartrage, vous pouvez exécuter la fonction manuellement :

1. Ouvrez la porte.
2. Positionnez la lèchefrite profonde sur le troisième plan en partant du bas. Poussez-la contre la paroi postérieure de la cavité de cuisson.
3. Après être entré dans le menu des fonctions spéciales, appuyez sur la touche  jusqu'à sélectionner la fonction .
4. Appuyez sur la touche  pour confirmer.
5. Procédez à la procédure de détartrage, tel qu'illustré dans les paragraphes précédents.

Nettoyage du réservoir et du circuit hydraulique

Cette fonction permet de nettoyer le réservoir et le circuit hydraulique de l'appareil.

Opérations préliminaires

1. Ouvrez la porte.
2. Positionnez la lèchefrite profonde sur le troisième plan en partant du bas. Poussez-la contre la paroi postérieure de la cavité de cuisson.
3. Après être entré dans le menu des fonctions spéciales, appuyez sur la touche  jusqu'à sélectionner la fonction .
4. Appuyez sur la touche  pour confirmer.

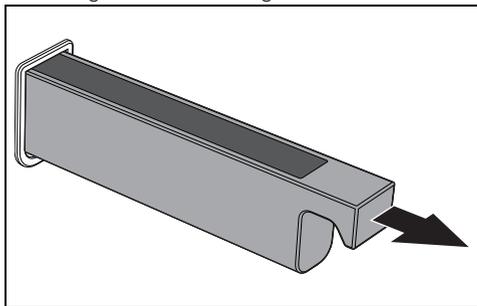
Le voyant  clignote.



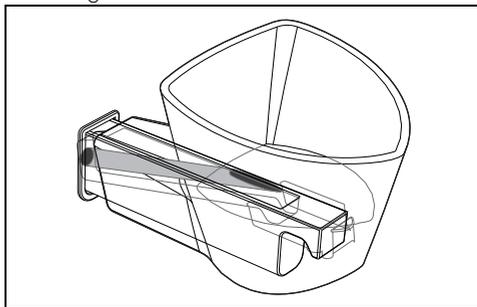
Chargement du réservoir

1. Versez 750 ml d'eau propre dans une carafe.

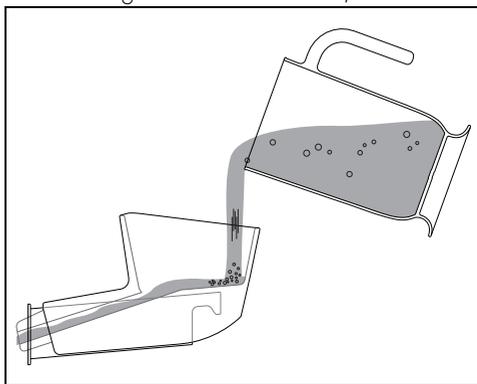
2. Ouvrez la porte et enlevez le tiroir de chargement de son logement.



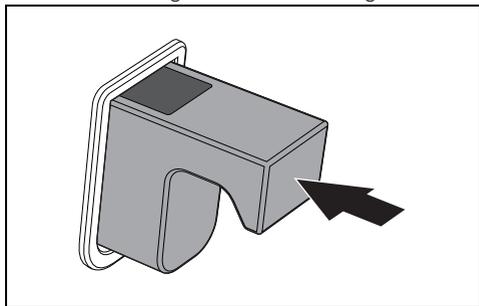
3. Insérez l'entonnoir fourni dans le tiroir de chargement.



4. Versez la solution de détartrage jusqu'à ce que le voyant de niveau maximum  s'allume (le réservoir contient une quantité d'eau égale à environ 800 ml).



5. À la fin, enlevez l'entonnoir et replacez le tiroir de chargement dans son logement.



En cas d'excès d'eau dans le réservoir, l'eau en excès coulera à l'intérieur de la cavité de cuisson. Dans ce cas, séchez avec un chiffon ou une éponge avant de procéder.

Fonction nettoyage du circuit hydraulique

1. Fermez la porte.
2. Appuyez sur la touche  pour démarrer la fonction.
3. Le nettoyage du circuit hydraulique commence.



En cas d'ouverture de la porte, la fonction s'arrête et elle reprend automatiquement à la fermeture de cette dernière.

Après avoir terminé le processus de nettoyage, l'appareil émet un signal sonore. Le voyant



s'allume pour indiquer la demande de vidage de l'eau.

Vidage du réservoir

1. Ouvrez la porte.
2. Positionnez la lèchefrite profonde sur le troisième plan en partant du bas. Poussez-la contre la paroi postérieure de la cavité de cuisson.

3. Appuyez de nouveau sur la touche  pour démarrer la fonction.

L'eau commence à couler dans la lèchefrite profonde par le tuyau de vidage, placé sur le côté droit de la paroi postérieure de la cavité de cuisson.

4. Attendez la fin du vidage.

Une fois le vidage terminé, un signal sonore intervient et l'afficheur montre le message

End

5. Videz l'eau contenue dans la lèchefrite profonde.



Il est conseillé d'effectuer le processus de nettoyage du réservoir et du circuit hydraulique à deux reprises.



Il est également possible d'utiliser une solution avec détergent à la place de l'eau. Dans ce cas, il est conseillé d'effectuer l'un après l'autre au moins deux rinçages à l'eau, en suivant les instructions de ce chapitre.

Entretien extraordinaire

Conseils pour l'entretien du joint

Le joint doit être souple et élastique.

- Pour maintenir le joint en parfait état de propreté, utilisez une éponge non abrasive et lavez-le à l'eau tiède.

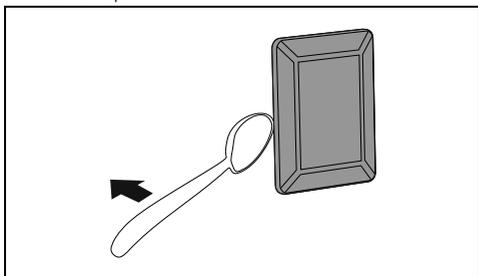
Remplacement de l'ampoule d'éclairage interne



**Tension électrique
Danger d'électrocution**

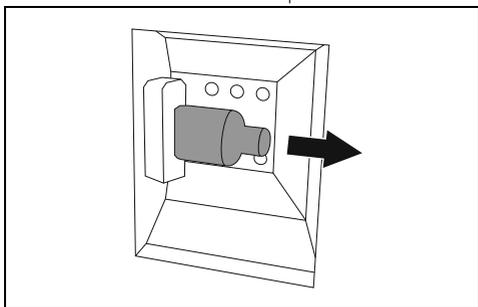
- Mettez l'appareil hors tension.
 - Utilisez des gants de protection.
1. Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur de la cavité de cuisson.
 2. Enlevez les glissières de support pour grilles et lèchefrites.

3. Enlevez le couvercle de l'ampoule au moyen d'un ustensile (par exemple une cuillère).



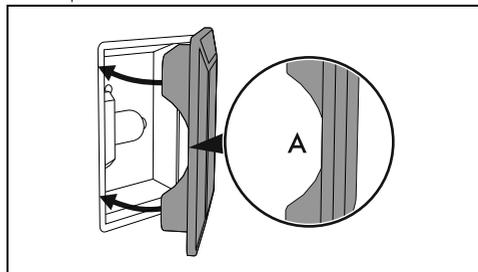
 Veillez à ne pas rayer l'émail de la paroi de la cavité de cuisson.

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.

INSTALLATION

Branchement électrique

 Avertissements généraux de sécurité.

Informations générales

Assurez-vous que les caractéristiques du réseau électrique sont appropriées aux données indiquées sur la plaque.

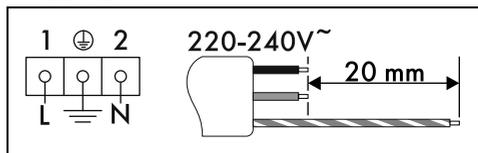
La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage est placée dans une position bien visible sur l'appareil.

N'enlevez jamais la plaque.

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

L'appareil peut fonctionner dans les modalités suivantes :

- 220-240 V~



Câble tripolaire 3 x 1,5 mm².

 Les valeurs indiquées se réfèrent à la section du conducteur interne.

 Les câbles d'alimentation sont dimensionnés en tenant compte du facteur de simultanéité (conformément à la norme EN 60335-2-6).

Branchement fixe

Sur la ligne d'alimentation, prévoyez un dispositif qui assure la déconnexion du réseau omnipolaire, avec une distance d'ouverture des

contacts permettant une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux normes d'installation.

Pour le marché australien/néo-zélandais :

La déconnexion incorporée à la connexion fixe doit être conforme à la norme AS/NZS 3000.

Branchement au moyen d'une prise et d'une fiche

Vérifiez que la fiche et la prise sont du même type.

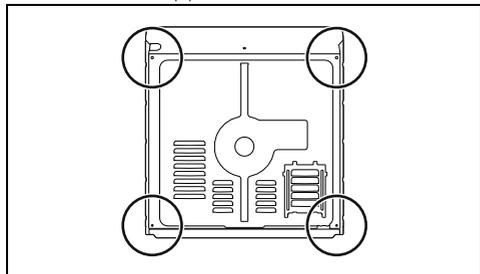
Évitez d'utiliser des réducteurs, des adaptateurs ou des shunts car ils pourraient provoquer des surchauffes et des brûlures.

Remplacement du câble

Tension électrique
Danger d'électrocution

- Coupez l'alimentation électrique générale.

1. Pour accéder au bornier, enlevez le carter arrière de l'appareil en dévissant les vis.



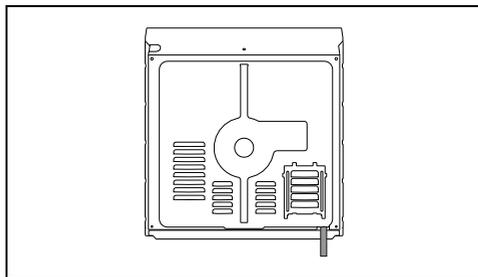
2. Remplacez le câble.
3. Assurez-vous que les câbles (four ou plaque de cuisson éventuelle) suivent le parcours optimal de manière à éviter tout contact avec l'appareil.

Positionnement



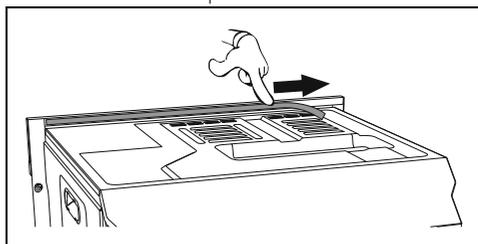
Voir les avertissements généraux de sécurité.

Position du câble d'alimentation

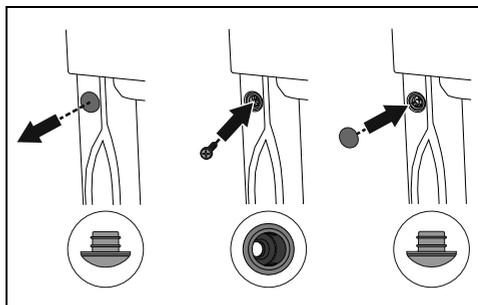


Joint du panneau

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

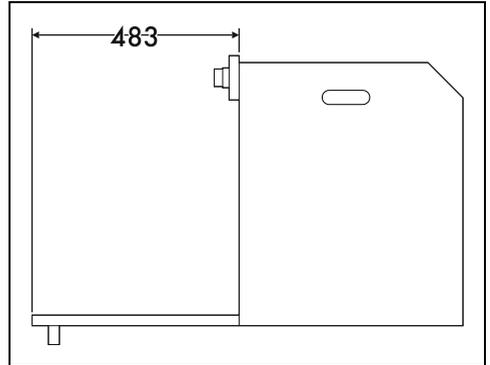
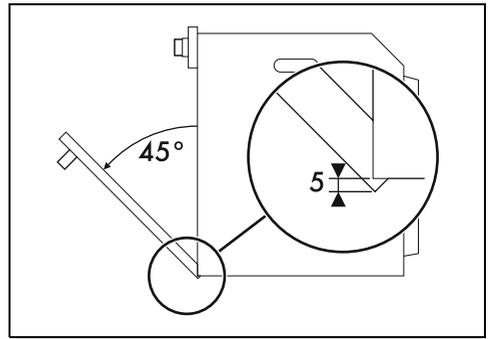
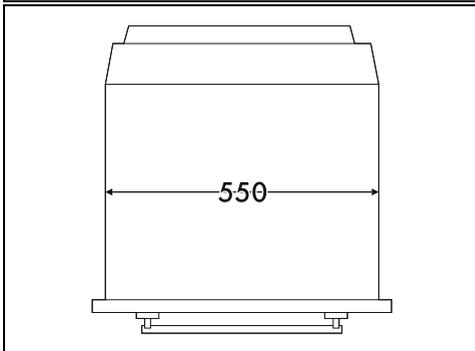
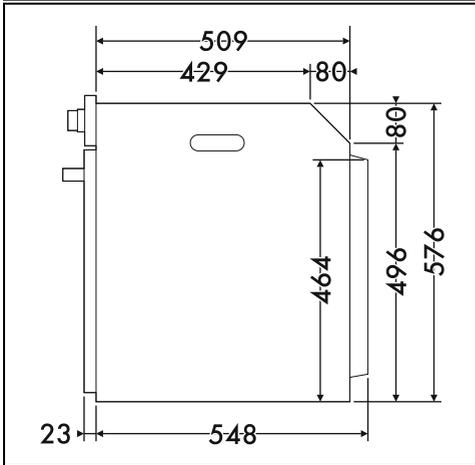
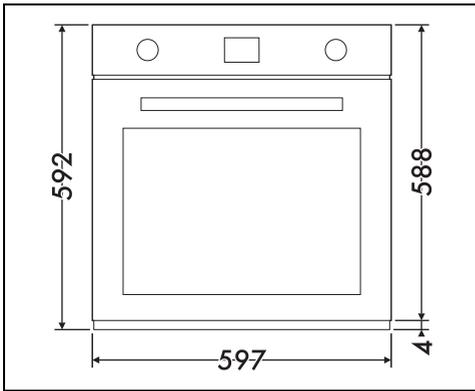


Douilles de fixation

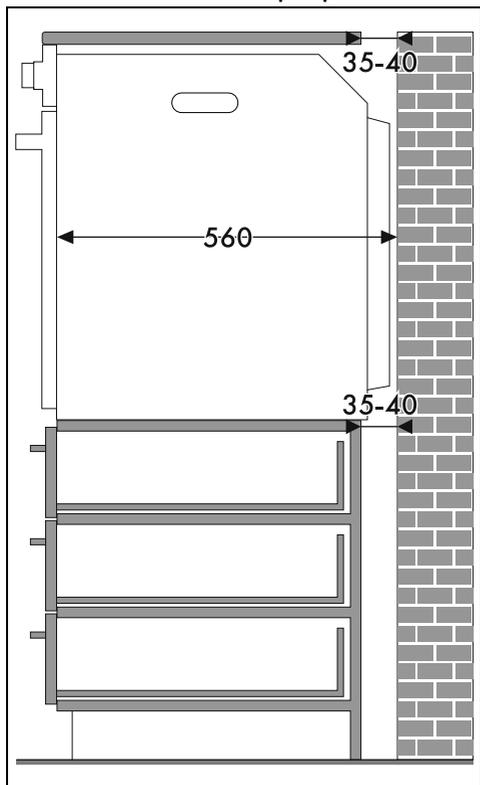


1. Enlevez les bouchons des douilles introduits à l'avant de l'appareil.
2. Positionnez l'appareil dans l'emplacement.
3. Fixez l'appareil au meuble en utilisant les vis.
4. Couvrez les douilles avec les bouchons démontés précédemment.

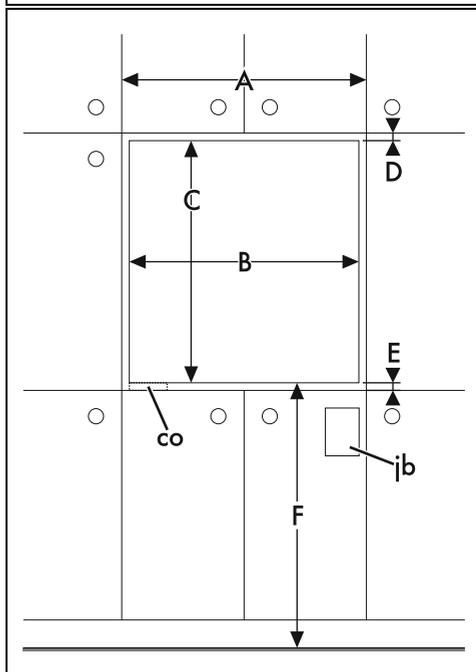
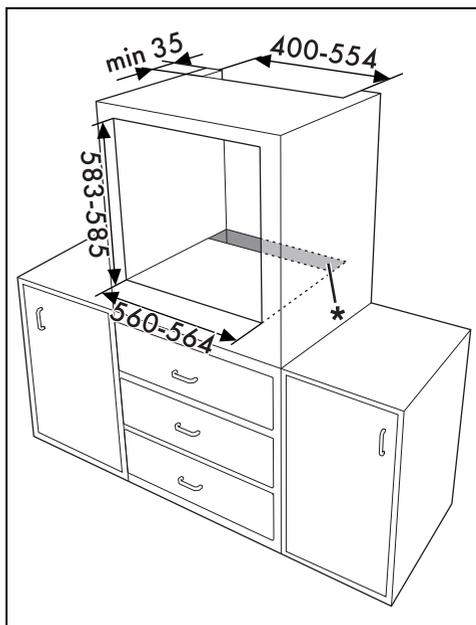
Dimensions hors tout de l'appareil (mm)



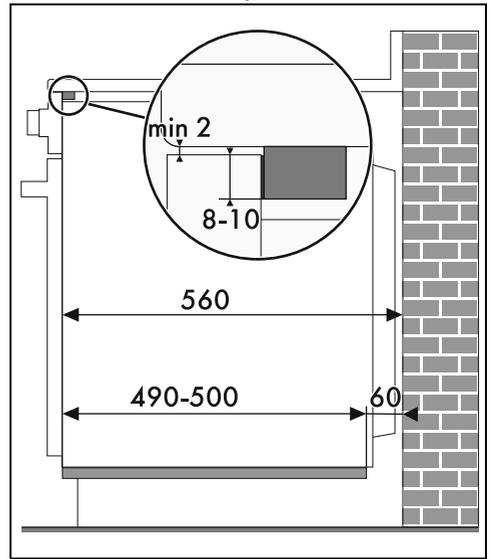
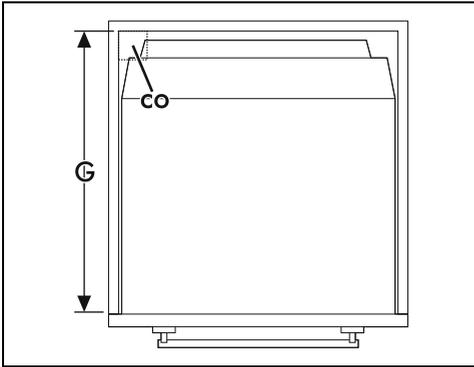
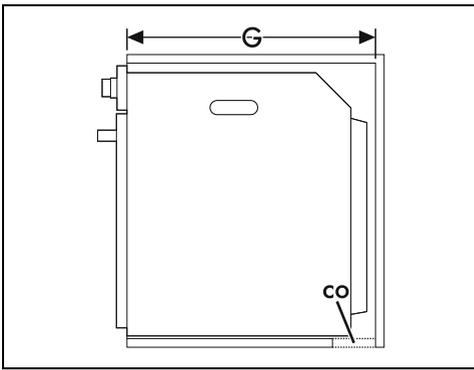
Encastement en colonne (mm)



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



Encastement sous les plans de travail (mm)



En cas d'installation de l'appareil sous un plan de travail, il conviendra d'installer une barre en bois pour garantir l'utilisation du joint adhésif collé sur la partie arrière du panneau frontal pour éviter d'éventuelles infiltrations d'eau ou d'autres liquides.

A min. 603 mm

B 560 - 564 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

E min. 5 mm

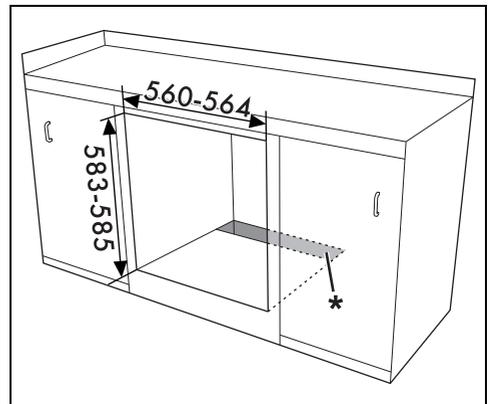
F 121 - 1105 mm

G min. 560 mm

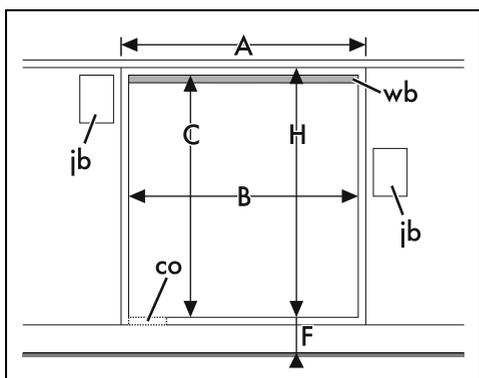
H min. 594 mm

co Découpe pour le câble d'alimentation (min. 6 cm²)

jb Boîtier des branchements électriques



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



A min. 603 mm

B 560 - 564 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

E min. 5 mm

F 121 - 1105 mm

G min. 560 mm

H min. 594 mm

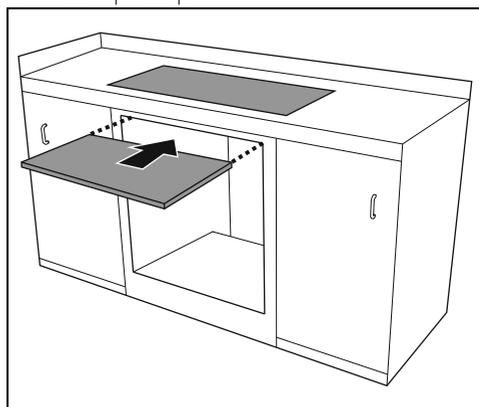
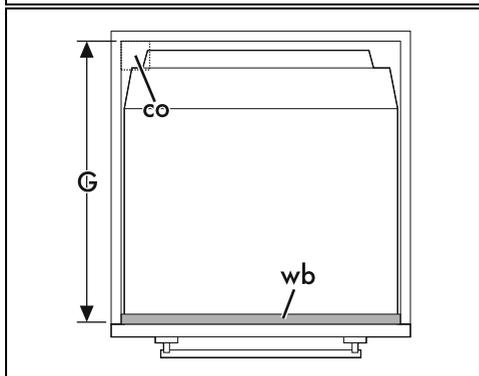
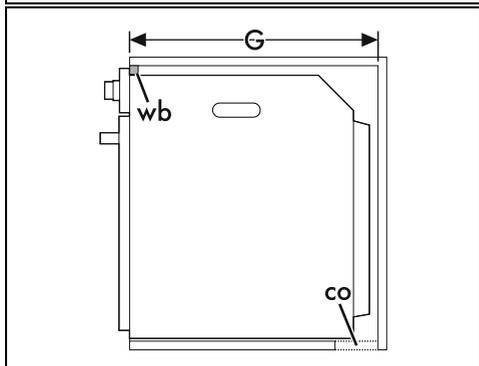
co Découpe pour le câble d'alimentation (min. 6 cm²)

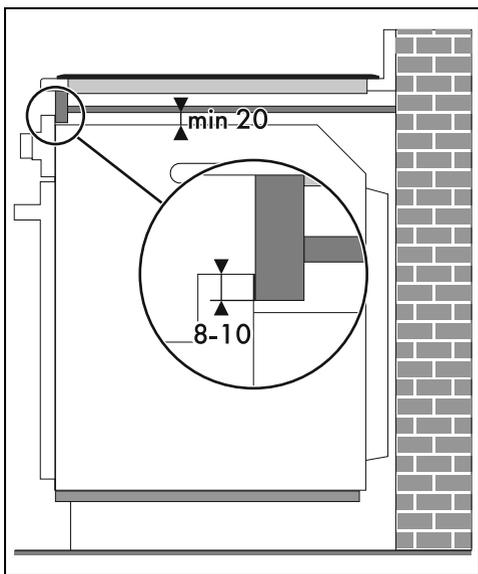
jb Boîtier des branchements électriques

wb Barre en bois (recommandée)

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

En cas d'installation d'une plaque de cuisson au-dessus du four, il faudra installer une paroi de séparation en bois à une distance minimale de 20 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, il conviendra d'installer une barre en bois en dessous du plan de travail pour garantir l'utilisation du joint adhésif collé dans la partie arrière du panneau frontal pour éviter d'éventuelles infiltrations d'eau ou d'autres liquides.