

AVERTISSEMENTS	65	Programmeur analogique	74
Avertissements généraux de sécurité	65	Première utilisation	74
Pour cet appareil	69	Utilisation du four	75
Fonction de l'appareil	69	Conseils pour la cuisson	78
Ce manuel d'utilisation	69	Mini-guide aux accessoires	79
Responsabilité du fabricant	70	Découvrez les recettes	79
Plaque d'identification	70	Indications pour les organismes de contrôle	79
Élimination	70	Fonctions spéciales	79
Indications pour les Organismes de contrôle européens	70	Fonctions secondaires	81
Données techniques sur l'efficacité énergétique	70	Réglages	82
Pour économiser l'énergie	70	Autres réglages	85
Sources lumineuses	71	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	85
Comment lire le manuel d'utilisation	71	Nettoyage de l'appareil	85
DESCRIPTION	71	Nettoyage de la porte	85
Description générale	71	Nettoyage de la cavité de cuisson	87
Panneau de commandes	72	Fonctions spéciales de nettoyage	88
Autres parties	72	Vapor Clean (sur certains modèles uniquement)	88
Accessoires	72	Pyrolyse (sur certains modèles uniquement)	89
UTILISATION	73	Entretien extraordinaire	91
Opérations préliminaires	73	INSTALLATION	92
Utilisation des accessoires	73	Branchement électrique	92

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

Dommages 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.

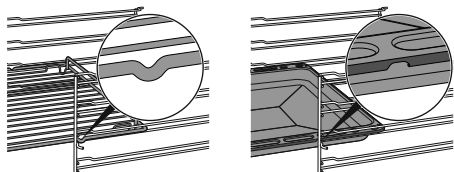
- N'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes.
- Mettez l'appareil hors tension après l'utilisation.
- N'UTILISEZ PAS OU NE CONSERVEZ PAS DE MATÉRIAUX INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL.
- N'UTILISEZ PAS DE VAPORISATEURS À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL LORSQU'IL 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.
- **ATTENTION :** Pendant l'installation de l'appareil électroménager, veiller à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé ou détérioré.
- 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.
- Permettez le débranchement de l'appareil après l'installation, au moyen d'une prise accessible ou d'un interrupteur dans le cas d'un raccordement fixe.
- Sur la ligne d'alimentation, prévoyez un dispositif qui assure la déconnexion du réseau omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts suffisante à permettre la déconnexion complète dans les conditions relevant de la catégorie III de surtension, conformément aux règles d'installation.
- 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

- 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.

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.
- 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 lecture suivantes :



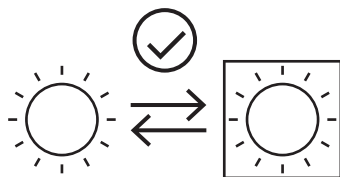
Avertissement/Attention



Informations/Recommandations

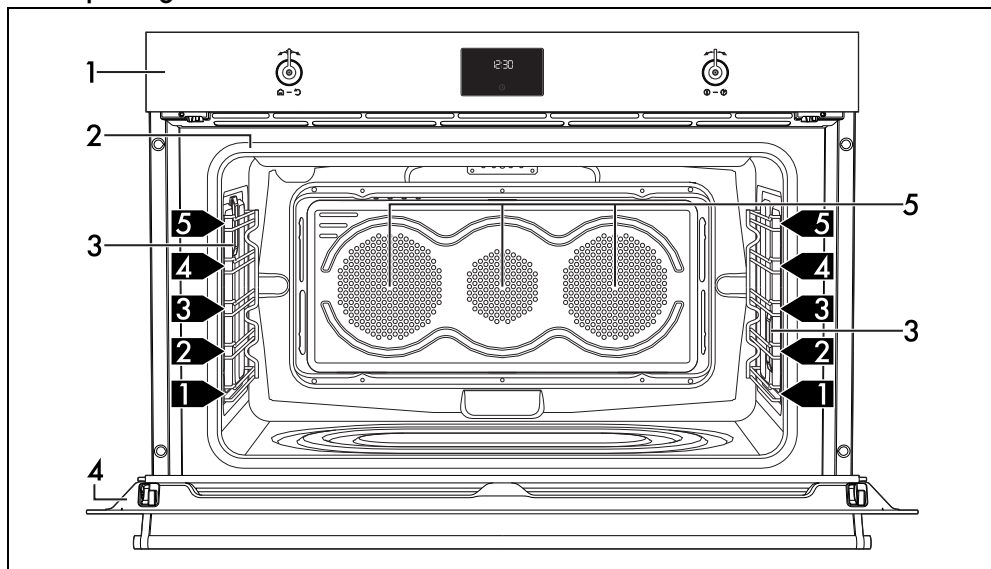
Sources lumineuses

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



DESCRIPTION

Description générale



1 Panneau de commandes

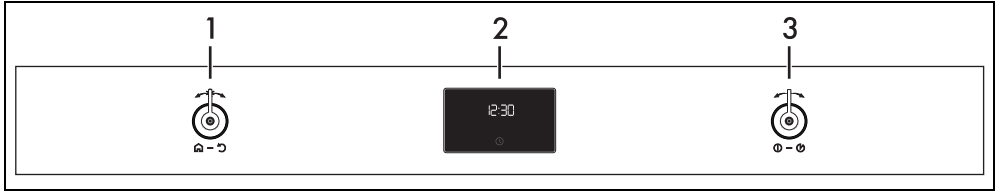
2 Joint

- 3 Lampe
- 4 Porte

5 Turbine

1,2,3... Niveau de la glissière

Panneau de commandes



1 Manette de fonctions

Ces touches touch ou cette manette permettent :

- d'allumer/d'éteindre l'appareil ;
- de 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 de la température

Ces touches touch ou cette manette permettent de régler :

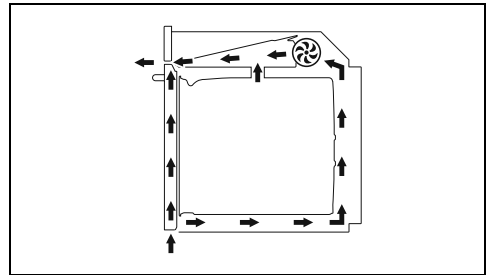
- la température de cuisson ;
- la durée d'une fonction ;
- des cuissons programmées ;
- l'heure courante ;
- lancer ou arrêter temporairement une fonction.

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 :

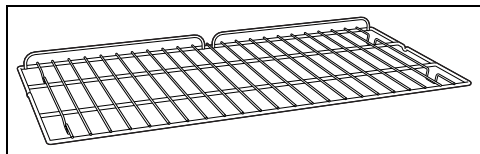
- quand on ouvre la porte ;
- quand on appuie sur la touche  sur l'afficheur ;
- quand une fonction quelconque est sélectionnée, à l'exception des fonctions -



Accessoires

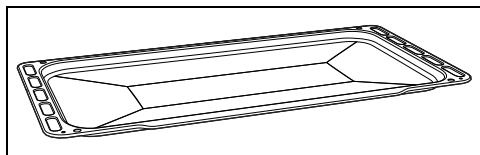
- Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.
- Les accessoires susceptibles d'entrer au contact des aliments sont fabriqués avec des matériaux conformes aux lois en vigueur.
- Vous pouvez demander les accessoires d'origine fournis ou en option aux centres d'assistance agréés. Utilisez uniquement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

Grille



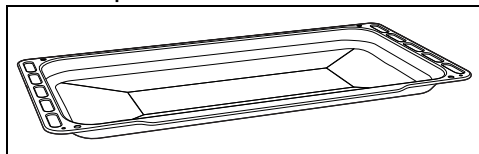
Utile pour y placer les récipients contenant des aliments en train de cuire.

Lèche-frite



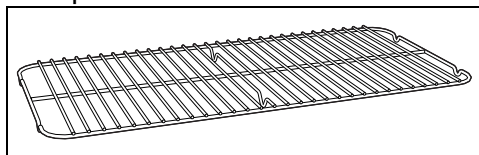
Utile pour la cuisson de tartes, pizzas, gâteaux, biscuits.

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.

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.

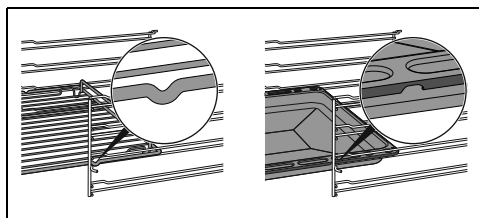
Utilisation des accessoires

Grilles et lèche-frites

Les grilles et les lèche-frites 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.

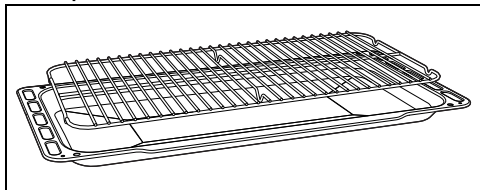


Introduisez à fond les grilles et les lèche-frites délicatement dans la cavité de cuisson.



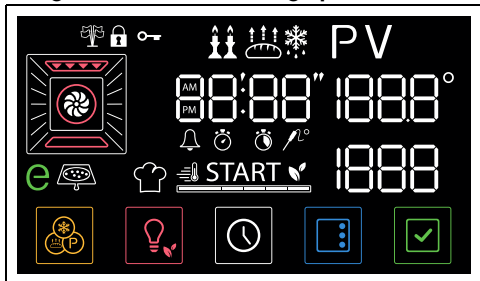
Nettoyez les lèche-frites avant la première utilisation pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.

Grille pour lèche-frite



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

Programmeur 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.

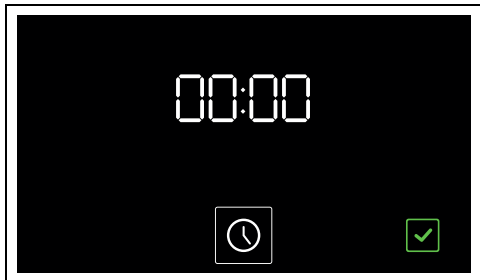
Première utilisation




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

Lors de la première utilisation, ou après une coupure prolongée de courant, l'appareil

affiche le message **00:00** et la touche  clignotants. Pour pouvoir commencer une quelconque cuisson, il est nécessaire de sélectionner l'heure actuelle.






Sélection de l'heure

1. Appuyez sur la touche .
2. Tournez la manette de température pour sélectionner le format de l'heure à afficher (**12h** ou **24h**).



Lorsque vous sélectionnez la version **12h**, les indications **AM** (am) ou **PM** (pm) apparaissent sur l'afficheur.

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




Il pourrait s'avérer nécessaire de modifier l'heure actuelle, par exemple suite au passage à l'heure d'été/hiver.




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



Pour annuler l'opération, maintenez la touche  enfoncée pendant quelques secondes.


Modification de l'heure

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




- 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 traditionnelle

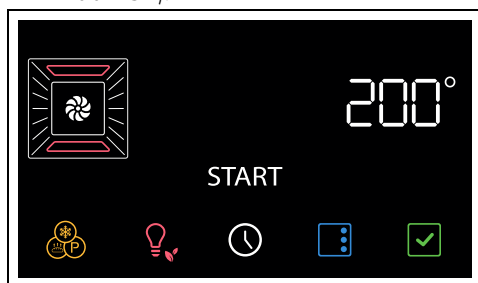
 On peut interrompre une cuisson à tout moment en tournant la manette fonctions sur 0.

- 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.

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




- 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


- Ouvrez la porte.
- Introduisez l'aliment à cuire à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- 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.
- Contrôlez l'état de cuisson des aliments par l'allumage de la lampe interne.


Fin de la cuisson

- 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.

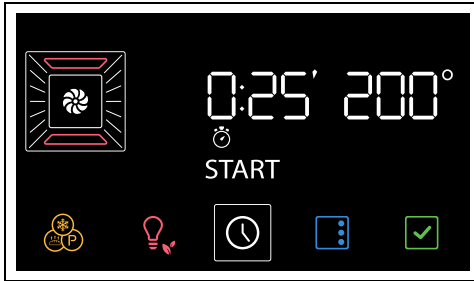
 Lorsqu'on ouvre la porte, la fonction en cours est interrompue. La fonction redémarre automatiquement à la fermeture de la porte.


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


Les voyants  et  clignotent à l'écran.

- Tournez la manette de température pour sélectionner la durée de cuisson (de 1

minute jusqu'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.

À la fin du préchauffage :



5. Enfourez l'aliment.
6. Refermez la porte, la cuisson redémarre automatiquement.

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


En fin de cuisson, un signal sonore retentit et l'indication  apparaît sur l'afficheur.


7. Ramenez la manette des fonctions sur 0.


Pour supprimer une cuisson temporisée


1. Appuyez brièvement sur la touche .
2. Tournez la manette de température dans le sens antihoraire jusqu'à ce que la durée de la cuisson soit remise à zéro.
3. Appuyez sur la touche  pour confirmer.

Cuisson programmée

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

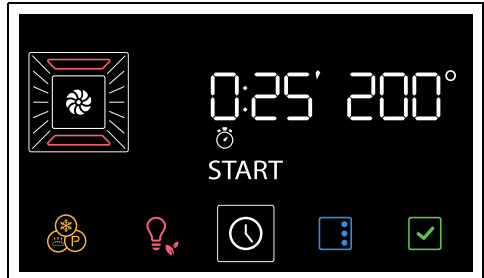
 Pour des raisons de sécurité, on ne peut pas sélectionner uniquement l'heure de fin de cuisson sans sa durée.


 Si le temps de fin de cuisson proposé est maintenu, la cuisson programmée ne démarre pas, ajoutez au moins une minute

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

Les voyants  et  clignotent à l'écran.

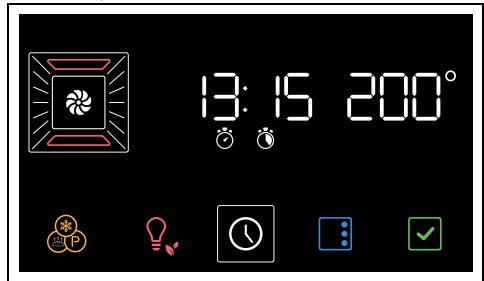
2. Tournez la manette de température pour sélectionner la durée de cuisson (de 1 minute jusqu'à 13 heures) (par exemple « 25 minutes »).




3. Appuyez sur la touche .


Les voyants  et  clignotent à l'écran.

4. Tournez la manette de 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. Après avoir confirmé l'heure, la fonction démarre automatiquement.

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.

En fin de cuisson, un signal sonore retentit et

l'indication **End** apparaît sur l'afficheur.

7. Ramenez la manette des fonctions sur 0.

Pour supprimer une cuisson programmée

1. Appuyez brièvement sur la touche .


Les voyants  et  clignotent à l'écran.


2. Appuyez brièvement sur la touche .

Les voyants  et  clignotent à l'écran.


3. Tournez la manette de température dans le sens antihoraire jusqu'à atteindre l'heure minimale de fin de cuisson réglable.

4. Appuyez sur la touche  pour confirmer.

 De cette façon, seule la cuisson programmée est annulée. La cuisson temporisée démarre immédiatement avec la phase de préchauffage.


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

Temporisateur 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 .

Les voyants  et  clignotent à l'écran.


2. Appuyez sur la touche .

Sur l'afficheur apparaissent les chiffres

 et le voyant  clignotants.


3. Tournez la manette de la température pour sélectionner la durée du temporisateur minuteur (de 1 minute à 23 heures).

4. Appuyez sur la touche  pour confirmer.


À la fin du temporisateur minuteur, un signal sonore retentit et le voyant  clignote sur l'afficheur.

5. Appuyez sur la touche  pour quitter 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 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.


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.


GRIL

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


GRIL VENTILÉ

 Permet de griller de façon optimale même les viandes les plus épaisses. Idéal pour de gros morceaux de viande.

BASE

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

SOLE THERMO-VENTILÉE

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

PIZZA



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

ECO



Cette fonction est particulièrement indiquée pour la cuisson sur un seul niveau, en consommant peu d'énergie. Elle est conseillée pour tous 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 ECO évitez d'ouvrir la porte pendant la cuisson.



Pendant la fonction ECO, les temps de cuisson (et d'un éventuel préchauffage) sont plus longs et peuvent dépendre de la quantité d'aliments introduits 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.

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.
- 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,

poursuivrez la cuisson pendant quelques minutes.

Conseils de cuisson au Gril et au Gril ventilé

- Vous pouvez griller vos viandes en les enfournant dans le four froid ou préchauffé si vous souhaitez modifier l'effet de cuisson.
- En fonction Gril ventilé, 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 décongélation et le levage

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

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.

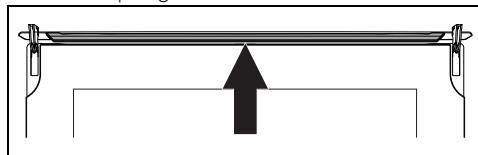
- Réduisez au minimum les ouvertures de la porte pour éviter toute dispersion de chaleur.
- Gardez l'appareil toujours propre.

Cuissons à basse température

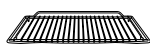
Les préparations à basse température sont des cuissons longues (minimum 3 heures). Si une casserole contenant de l'eau est placée dans le four pour recueillir les graisses de cuisson, il y

aura une importante production de vapeur et donc de condensation.

Pour éviter le risque de débordement du bac de récupération situé dans la partie inférieure de la façade du four, il est recommandé de le sécher avec une éponge toutes les 2 ou 3 heures.



Mini-guide aux accessoires



Grille

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

La grille peut être utilisée comme base pour grillades avec la lèchefrite profonde placée sur une étagère en dessous pour recueillir les jus.



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.



Lèchefrite profonde

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. Placer la lèchefrite profonde sur la 2e ou 3e étagère en partant du bas lors de l'utilisation de

la fonction STATIQUE .

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.



 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 .

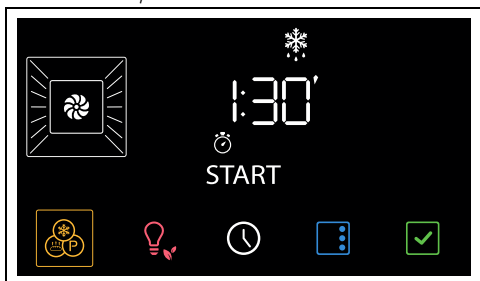
DÉCONGÉLATION

 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 de la 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  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	0h 20m
Desserts	1,0	0h 45m

LEVAGE

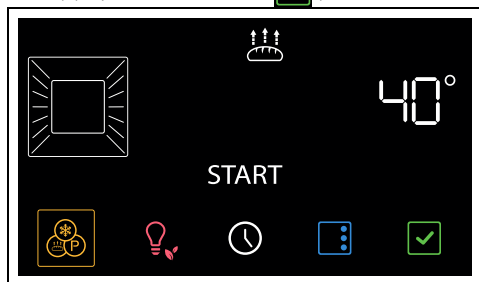
 Cette fonction est particulièrement adaptée pour le levage des pâtes.


- 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.

5. Appuyez sur la touche  pour confirmer.




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


6. 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.

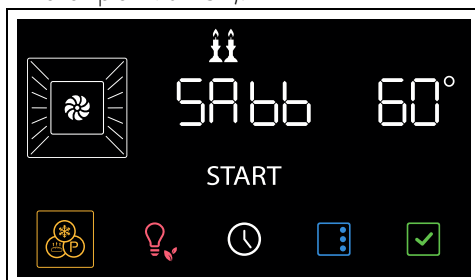
SHABAT


 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.

Fonctions secondaires



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

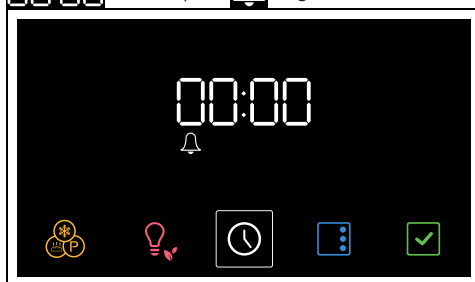
TEMPORISATEUR MINUTEUR

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




1. Dans le menu principal, appuyez sur la touche .

Sur l'afficheur apparaissent les chiffres


 et le voyant  clignotants.

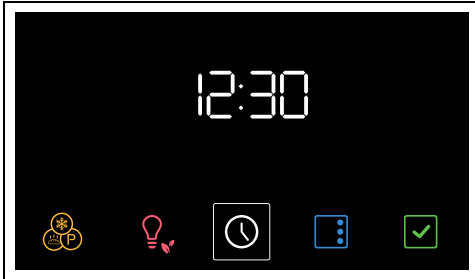


2. Tournez la manette de la température pour sélectionner la durée du temporisateur minuteur (de 1 minute à 23 heures).

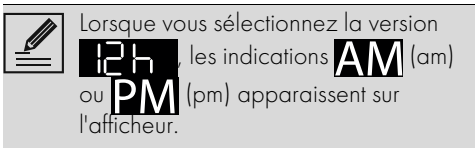
- Appuyez sur la touche  pour confirmer.
- À la fin du temporisateur minuteur, un signal sonore retentit et le voyant  clignote sur l'afficheur.
- Appuyez sur la touche  pour quitter la fonction.




HEURE

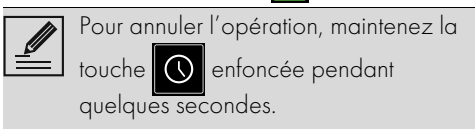
- Dans le menu principal, maintenez la touche  enfoncée pendant quelques secondes.



- Tournez la manette de température pour sélectionner le format de l'heure à afficher (**12h** ou **24h**).



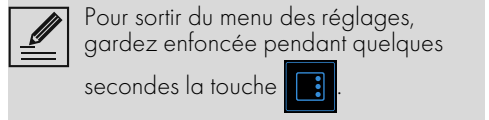
- Appuyez sur la touche  pour confirmer et passer au réglage de l'heure.
- Tournez la manette de température pour régler l'heure actuelle.
- Appuyez sur la touche  pour régler l'heure actuelle et passer à la sélection des minutes.
- Tournez la manette de température pour régler les minutes de l'heure actuelle.
- Appuyez sur la touche  pour confirmer.



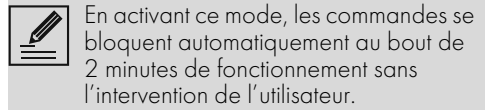
Réglages


- Dans le menu principal, appuyez sur la

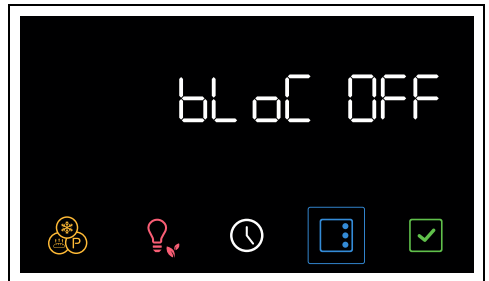
touche .



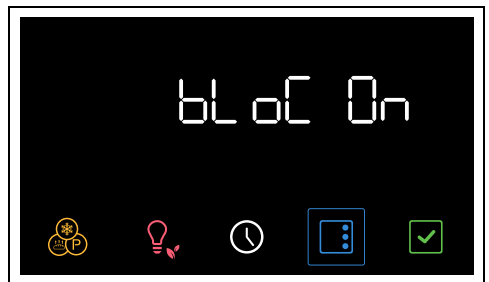
Verrouillage des commandes (sécurité enfants)




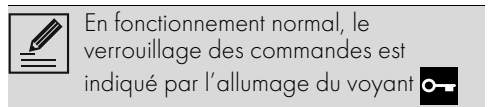
- Après être entré dans le menu des réglages, appuyez sur la touche  pour sélectionner la fonction de verrouillage des commandes.



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



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






Si on touche les touches de l'afficheur ou on modifie les positions des manettes, l'indication « Lock On » s'affiche pendant deux secondes.

Pour désactiver temporairement le verrouillage :

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




2. Lorsque l'écran affiche « Lock On », appuyez sur la touche  pendant quelques secondes.

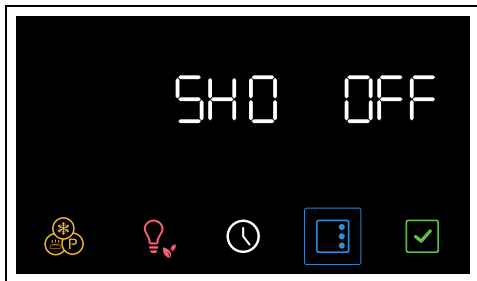
Deux minutes après la dernière sélection, le blocage redevient actif.

Show room (seulement pour les exposants)

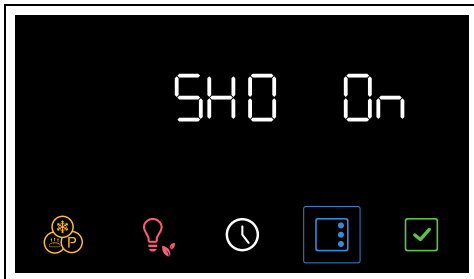




En activant ce mode, l'appareil désactive tous les éléments chauffants tout en maintenant le panneau de commandes actif.

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.




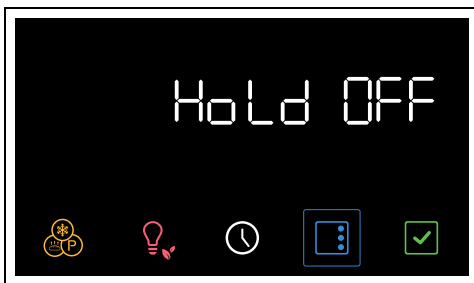
Pour utiliser l'appareil normalement, réglez cette fonction sur OFF.

Maintien au chaud

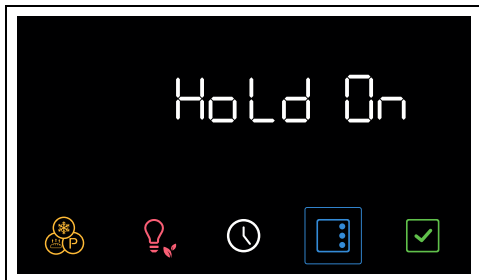




Ce mode permet à l'appareil, au terme d'une cuisson dont on a programmé la durée (si celle-ci n'est pas interrompue manuellement), de garder au chaud (à basse température) l'aliment que l'on vient de cuire et de maintenir ses caractéristiques organoleptiques inaltérées lors de la cuisson.


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




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




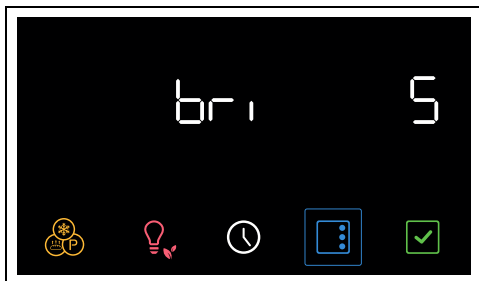
3. Appuyez sur la touche  pour passer au réglage suivant ou bien appuyez sur la touche  pour confirmer.



 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.


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




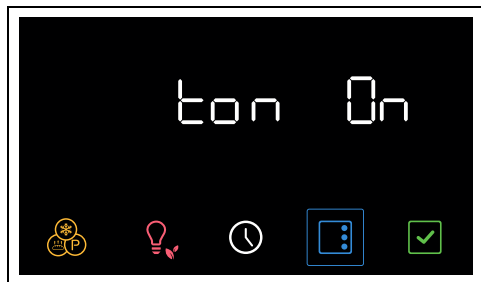
2. Tournez la manette température à droite ou à gauche pour sélectionner la luminosité souhaitée, de la valeur 1 (basse luminosité) à la valeur 5 (haute luminosité).
3. Appuyez sur la touche  pour passer au réglage suivant ou bien appuyez sur la touche  pour confirmer.

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

Son


 L'appareil émet une tonalité à chaque pression des symboles sur l'afficheur. Ce réglage permet de la 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.

Autres réglages

Éclairage éco



Pour économiser davantage l'énergie, les lampes à l'intérieur de la cavité de cuisson sont automatiquement désactivées environ une minute après le début de la cuisson ou de l'ouverture de la porte.





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



La fonction Éclairage éco est sélectionnée à l'usine sur On.

- Pour désactiver la fonction Éclairage Eco,

appuyez sur la touche  pendant quelques instants.

- Pour activer de nouveau la fonction Éclairage Eco, appuyez sur la touche  pendant quelques instants.

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.

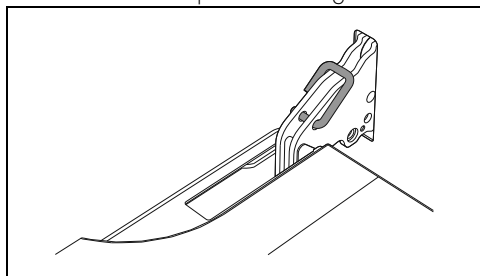
Évitez de laisser sécher à l'intérieur de l'appareil des résidus d'aliments à base de sucre (tels que la confiture) car ils peuvent abîmer l'émail à l'intérieur de l'appareil.

Nettoyage de la porte

Démontage de la porte

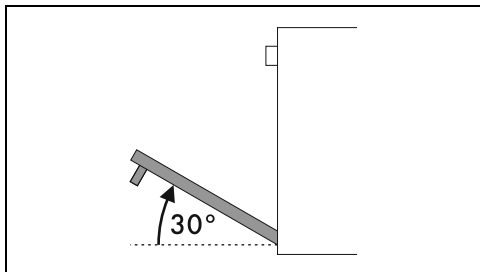
Pour faciliter le nettoyage, il est conseillé d'enlever la porte et de la placer sur un chiffon. Pour enlever la porte, procédez comme suit :

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

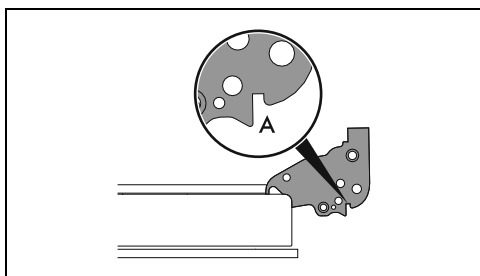


2. Saisissez la porte des deux côtés avec les deux mains, soulevez-la vers le haut en

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

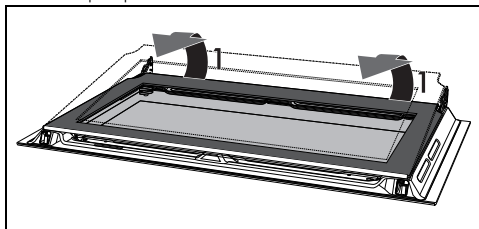
Il est conseillé de nettoyer constamment les vitres de la porte. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de saleté résistante, lavez avec une éponge humide et un détergent normal.

Démontage des vitres internes

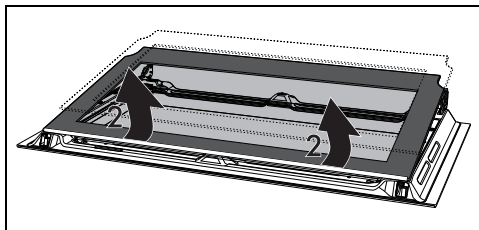
Pour faciliter le nettoyage, les vitres internes qui composent la porte peuvent être démontées.

1. Bloquez la porte avec les taquets appropriés.
2. Décrochez les taquets arrière de la vitre interne en la tirant délicatement par l'arrière

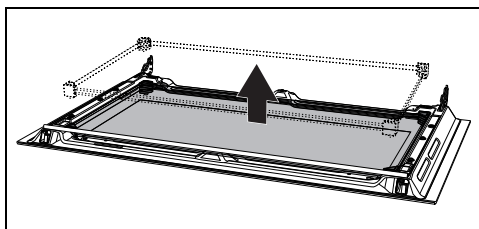
vers le haut, en suivant le mouvement indiqué par les flèches 1.



3. Retirez ensuite la vitre intérieure du profilé frontal en suivant le mouvement indiqué par les flèches 2.



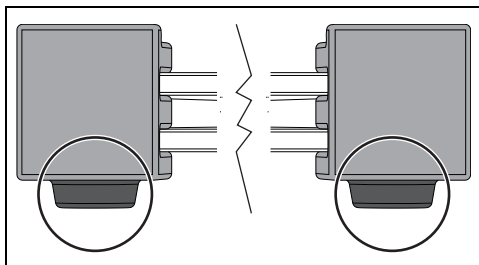
4. Soulevez le groupe verre intermédiaire vers le haut.



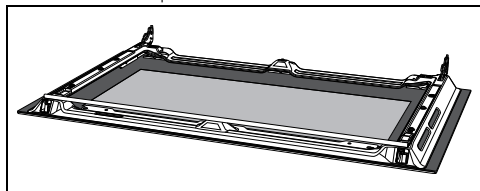
Note : sur certains modèles, la vitre intermédiaire se compose de deux vitres.

Pendant cette phase, il peut arriver que les embouts en caoutchouc sortent de leur logement.

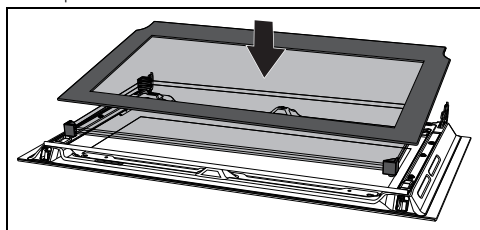
- Insérez les embouts en caoutchouc dans leur logement. Les pieds des embouts en caoutchouc doivent être orientés vers la vitre extérieure



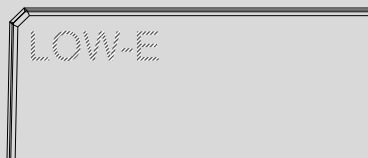
5. Nettoyez la vitre externe et les vitres démontées précédemment.



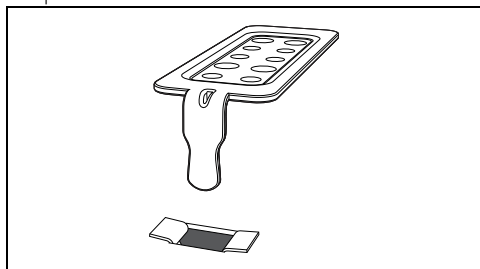
6. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de crasse persistante, lavez avec une éponge humide et du détergent neutre.
7. Réinsérez le groupe verre intermédiaire et repositionnez le verre interne.



La vitre intermédiaire doit être repositionnée sur la porte ouverte de manière à ce que la sérigraphie dans l'angle puisse être lue de gauche à droite (la partie rugueuse de la sérigraphie doit être orientée vers la vitre extérieure de la porte).



8. Assurez-vous de bien encastrer les 4 taquets du verre interne dans leur logement 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.

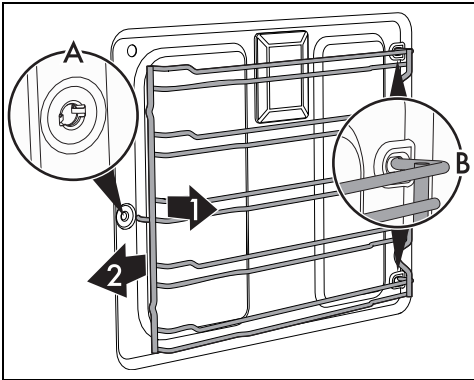
Démontage des glissières de support pour grilles et lèche-frites

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.

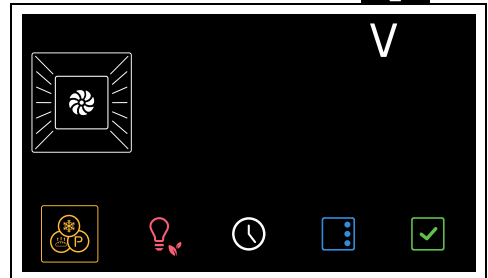
- Fermez la porte.
- Durant le cycle de nettoyage assisté, lavez séparément les panneaux autonettoyants (si présent) démontés précédemment avec de l'eau tiède et un peu de détergent.


Réglage de la fonction Vapor Clean

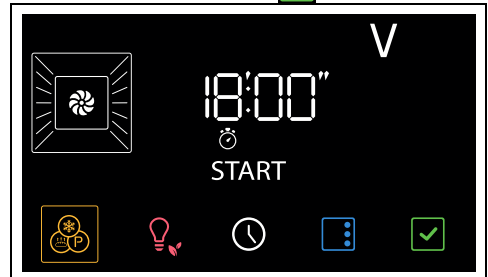


Si la température interne est supérieure à celle prévue, la fonction n'est pas activée et à chaque pression de la touche  l'appareil émet un signal sonore. Laissez refroidir l'appareil avant d'activer la fonction.


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, les voyants  et  clignotent.

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 lèche-frites.

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.

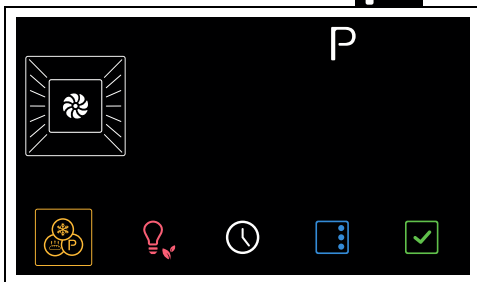
Opérations préliminaires


Avant de démarrer la pyrolyse :

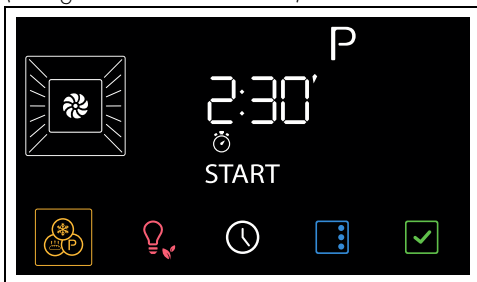
- Nettoyez la vitre interne en suivant les indications usuelles de nettoyage.
- Éliminez de l'intérieur de la cavité de cuisson les résidus consistants d'aliments ou les débordements datant des cuissons précédentes.
- Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- En cas 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 lèche-frites.
- 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 .



2. Appuyez sur la touche  pour confirmer. L'afficheur indique la durée de la pyrolyse (configurée en usine sur 2:30).



3. Tournez la manette température pour configurer la durée de la pyrolyse d'un minimum de 2:00 à un maximum de 3:00.




Durée conseillée pour la pyrolyse :

- Peu sale : 02:00
- Moyennement sale : 02:30
- Très sale : 0300

4. 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.

5. 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  clignotant et un signal sonore se déclenche.

6. 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 ventilateurs 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, les voyants  et  clignotent.

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 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.

Fin 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.

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.

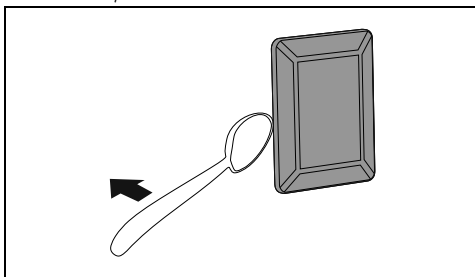
Remplacement de l'ampoule d'éclairage interne



Tension électrique
Danger d'électrocution

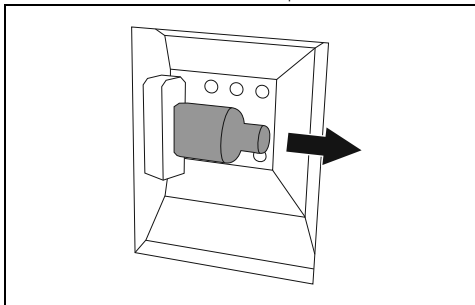
- Mettez l'appareil hors tension.
 - Utilisez des gants de protection.
1. Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur de la cavité de cuisson.
 2. Enlevez les glissières de support pour grilles et lèchefrites.

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



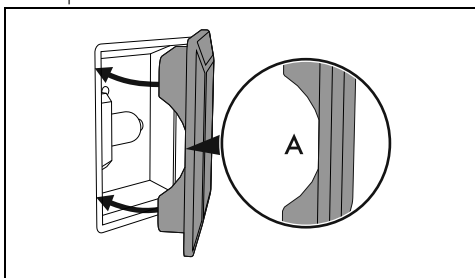
Veillez à ne pas rayer l'émail de la paroi de la cavité de cuisson.

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.

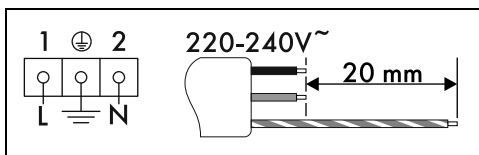
La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage est placée dans une position bien visible sur l'appareil.

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.

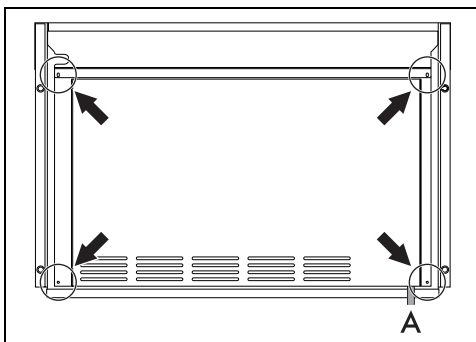
Remplacement du câble



Tension électrique
Danger d'électrocution

- Mettez l'appareil hors tension.

1. Dévissez les vis du carter arrière.

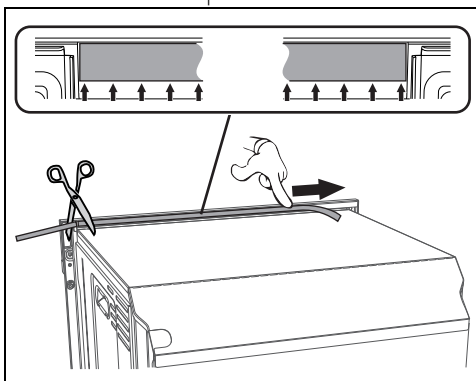


A = position du câble d'alimentation

2. Soulevez légèrement le carter supérieur et démontez le carter postérieur pour accéder au bornier.
3. Remplacez le câble.
4. Assurez-vous que les câbles (four ou plaque de cuisson éventuelle) suivent le parcours optimal de manière à éviter tout contact avec l'appareil.

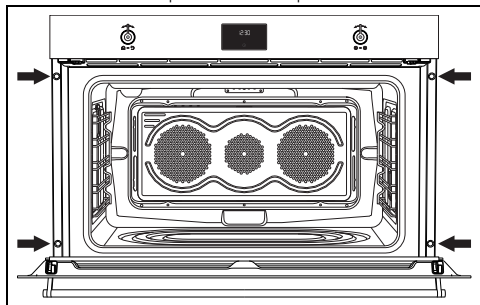
Joint du panneau

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

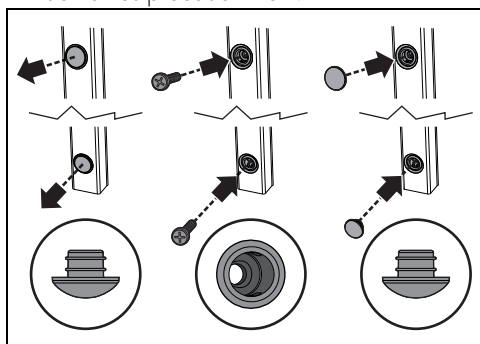


Douilles de fixation

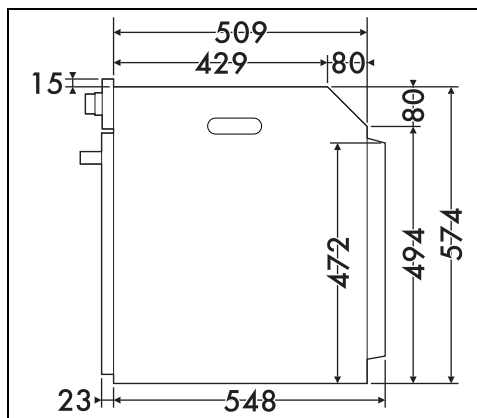
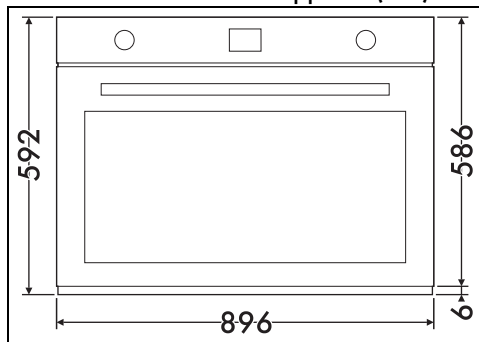
1. Positionnez l'appareil dans l'emplacement.
2. Ouvrez complètement la porte.



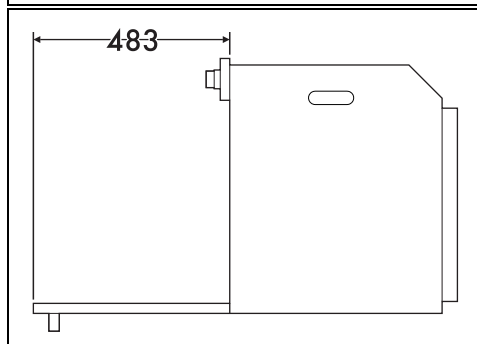
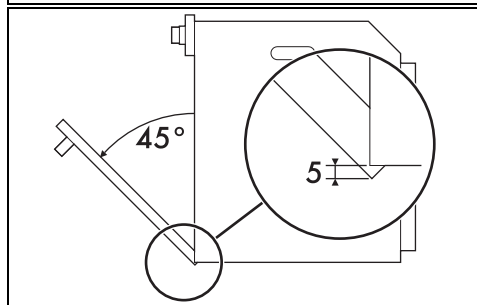
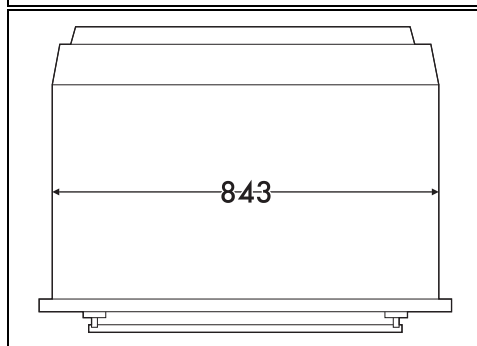
3. Enlevez les bouchons des douilles introduits à l'avant de l'appareil.
4. Fixez l'appareil au meuble en utilisant les vis.
5. Couvrez les douilles avec les bouchons démontés précédemment.



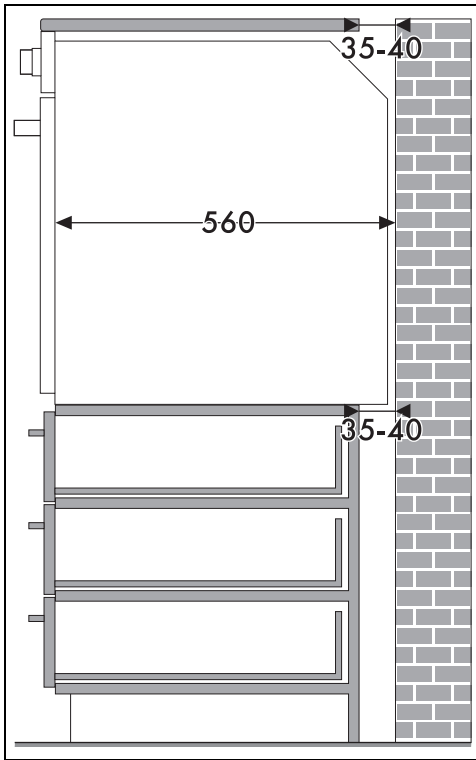
Dimensions hors tout de l'appareil (mm)



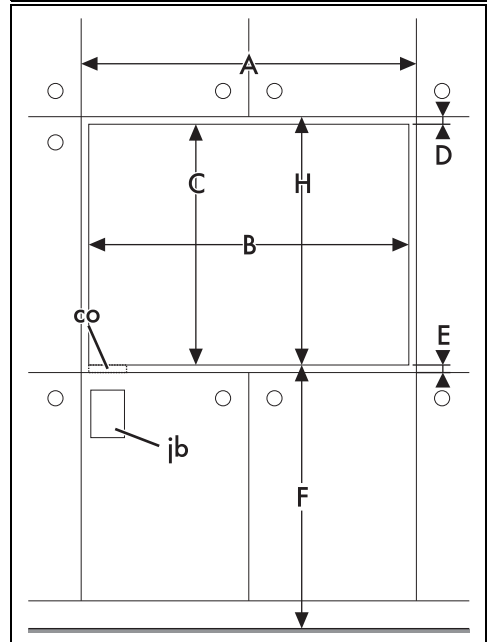
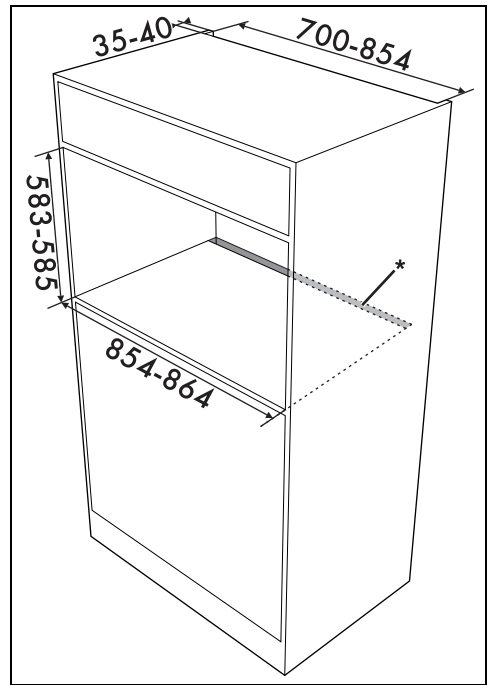
FR



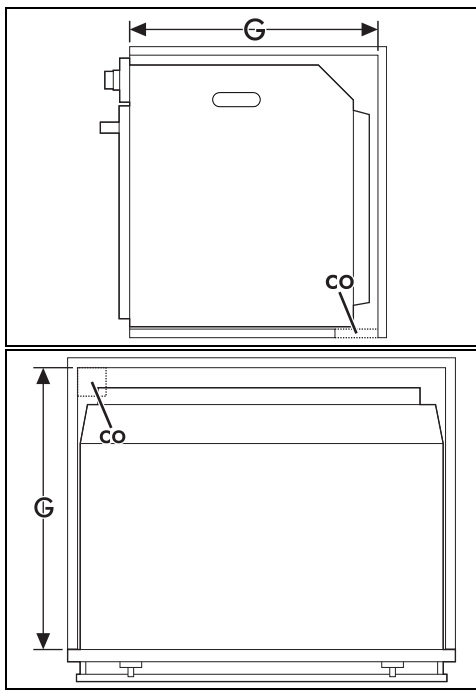
Encastrement en colonne (mm)



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



Encastrement sous les plans de travail (mm)



A 900 mm min.

B 854 - 864 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

E 5 mm min.

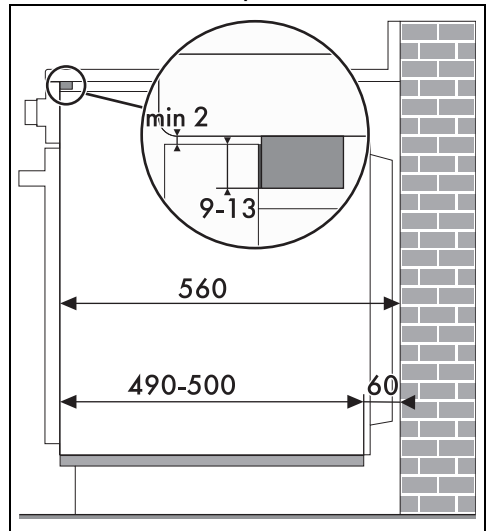
F 121 - 1105 mm

G 560 mm min.

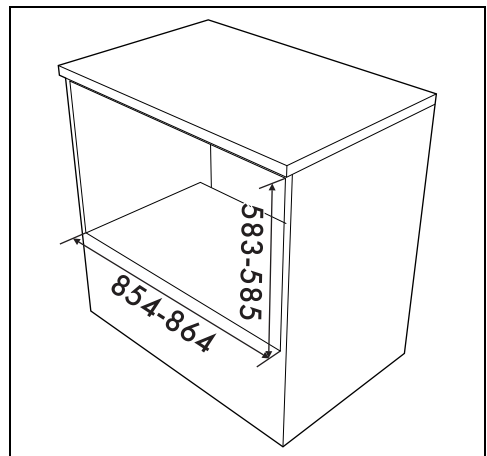
H 594 mm min.

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

jb Boîtier des branchements électriques



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.

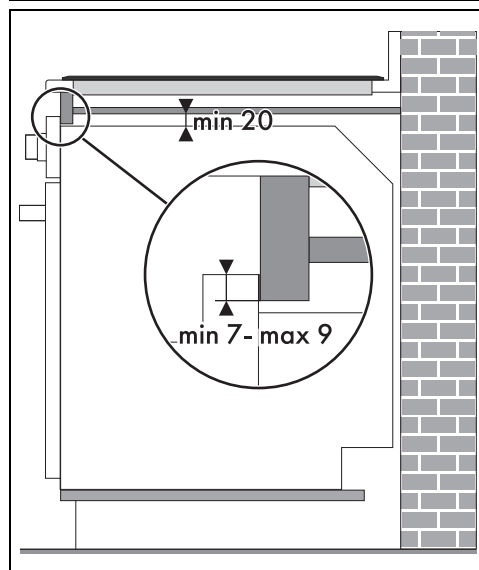
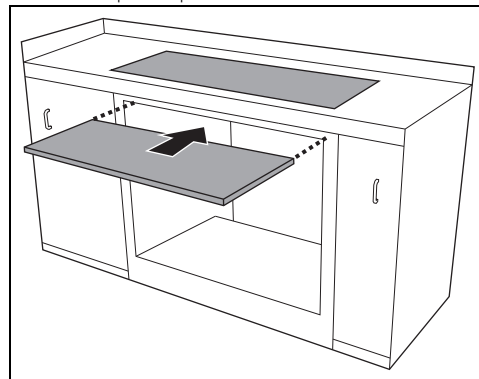
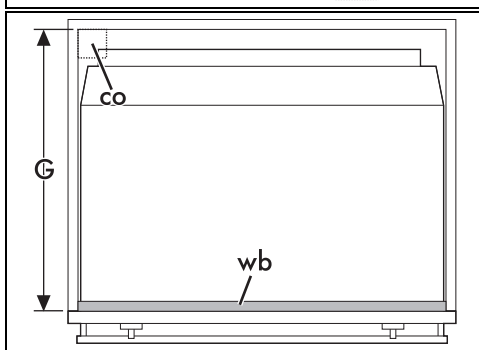
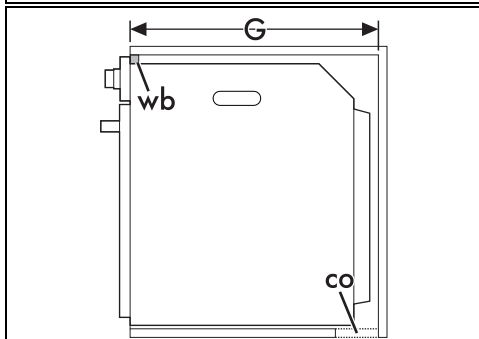
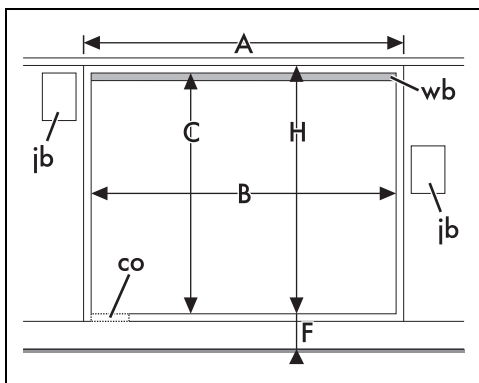


* Assurez-vous que la partie inférieure/arrière du meuble dispose d'une ouverture d'environ 60 mm de profondeur.

FR

Encastement sous les plans de cuisson (mm)

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.



A 900 mm min.

B 854 - 864 mm

C 583 - 585 mm

F 121 - 1105 mm

G 560 mm min.

H 594 mm min.

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

ib Boîtier des branchements électriques

wb Barre en bois (recommandée)