

# Sommaire

|   |            |
|---|------------|
| <b>1 Avertissements</b>                           | <b>128</b> |
| 1.1 Avertissements généraux de sécurité           | 128        |
| 1.2 Responsabilité du fabricant                   | 129        |
| 1.3 But de l'appareil                             | 129        |
| 1.4 Élimination                                   | 129        |
| 1.5 Plaque d'identification                       | 130        |
| 1.6 Ce manuel d'utilisation                       | 130        |
| 1.7 Comment lire le manuel d'utilisation          | 130        |
| <b>2 Description</b>                              | <b>131</b> |
| 2.1 Description générale                          | 131        |
| 2.2 Panneau de commandes                          | 132        |
| 2.3 Autres parties                                | 132        |
| 2.4 Accessoires disponibles                       | 133        |
| <b>3 Utilisation</b>                              | <b>134</b> |
| 3.1 Avertissements                                | 134        |
| 3.2 Première utilisation                          | 134        |
| 3.3 Utilisation des accessoires                   | 135        |
| 3.4 Utilisation du four                           | 135        |
| 3.5 Conseils pour la cuisson                      | 141        |
| 3.6 Fonctions spéciales                           | 146        |
| 3.7 Programmes                                    | 154        |
| 3.8 Programmes personnels                         | 160        |
| 3.9 Réglages                                      | 165        |
| <b>4 Nettoyage et entretien</b>                   | <b>171</b> |
| 4.1 Avertissements                                | 171        |
| 4.2 Nettoyage de l'appareil                       | 171        |
| 4.3 Démontage de la porte                         | 171        |
| 4.4 Nettoyage des vitres de la porte              | 172        |
| 4.5 Vapor Clean (sur certains modèles uniquement) | 174        |
| 4.6 Pyrolyse (sur certains modèles uniquement)    | 177        |
| 4.7 Entretien extraordinaire                      | 180        |
| <b>5 Installation</b>                             | <b>183</b> |
| 5.1 Branchement électrique                        | 183        |
| 5.2 Remplacement du câble                         | 183        |
| 5.3 Positionnement                                | 184        |

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



## 1 Avertissements

### 1.1 Avertissements généraux de sécurité

#### Dommages corporels

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chaudes durant l'utilisation.
- Ne touchez pas les éléments chauffants durant l'utilisation.
- Éloignez les enfants de moins de 8 ans s'ils ne font pas l'objet d'une surveillance constante.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Durant l'utilisation, ne posez pas sur l'appareil des objets métalliques comme des couteaux, des fourchettes, des cuillers et des couvercles.
- Mettez l'appareil hors tension après l'utilisation.
- N'essayez jamais d'éteindre une flamme/incendie avec de l'eau : mettez l'appareil hors tension et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent jamais être effectuées par des enfants sans surveillance.
- Du personnel qualifié doit effectuer l'installation et les interventions d'assistance dans le respect des normes en vigueur.
- Ne modifiez pas cet appareil.

- N'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes.
- N'essayez jamais de réparer l'appareil sans l'intervention d'un technicien qualifié.
- Si le câble d'alimentation électrique est abîmé, contactez immédiatement le service d'assistance technique qui se chargera de le remplacer.

#### Dommages subis par l'appareil

- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs sur les parties en verre (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques).
- Utilisez éventuellement des outils en bois ou en plastique.
- Ne vous asseyez pas sur l'appareil.
- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'obstruez pas les ouvertures, les fentes d'aération et d'évacuation de la chaleur.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant la cuisson, car des graisses et des huiles peuvent s'en écouler.
- Ne laissez aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez jamais l'appareil en guise de chauffage ambiant.



## Pour cet appareil

- Avant de remplacer la lampe, assurez-vous que l'appareil est hors tension.
- Ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas sur la porte ouverte.
- Vérifiez qu'aucun objet ne reste coincé dans la porte du four.

## 1.2 Responsabilité du fabricant

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

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

## 1.3 But de l'appareil

- Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments dans le milieu domestique. Toute autre utilisation est impropre.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sous la supervision et en recevant la formation d'adultes et de personnes responsables de leur sécurité.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec des temporisateurs externes ou des systèmes de commande à distance.

## 1.4 Élimination



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

Pour éliminer l'appareil :

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



### Tension électrique

### Danger d'électrocution

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



## Avertissements

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

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



### Emballage en plastique Danger d'asphyxie

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

### 1.5 Plaque d'identification

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

### 1.6 Ce manuel d'utilisation

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

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

### 1.7 Comment lire le manuel d'utilisation

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

#### Avertissements



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

#### Description



Description de l'appareil et de ses accessoires.

#### Utilisation



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

#### Nettoyage et entretien



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

#### Installation



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



Avertissement de sécurité



Information



Suggestion

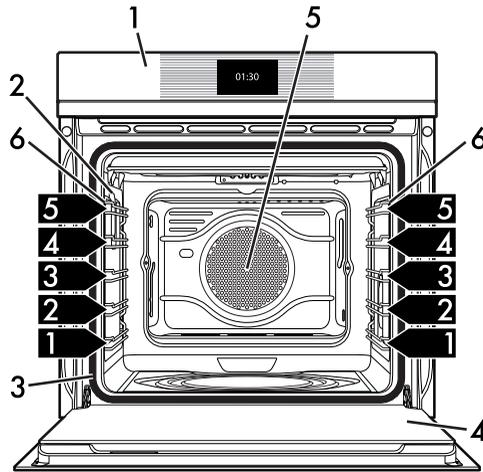
1. Séquence d'instructions pour l'utilisation.

- Instruction d'utilisation individuelle.



## 2 Description

### 2.1 Description générale



1 Panneau de commandes

2 Lampe

3 Joint

4 Porte

5 Turbine

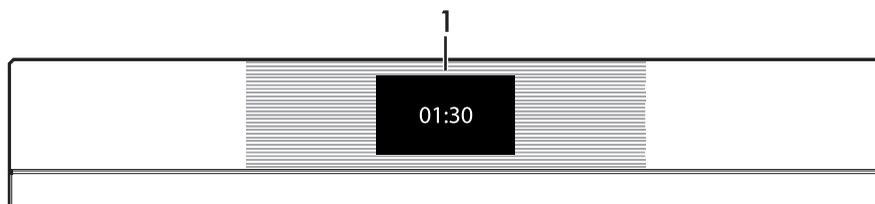
6 Glissières de support pour grilles et lèche-frite

**1,2,3,4** Niveau de la glissière



# Description

## 2.2 Panneau de commandes



### 1 Afficheur

L'écran tactile permet d'interagir avec l'appareil. Appuyez sur les icônes pour accéder aux différentes fonctions disponibles. L'afficheur indiquera tous les paramètres relatifs au fonctionnement, comme : la fonction sélectionnée, les réglages relatifs au temps/température ou aux programmes de cuisson pré-mémorisés.

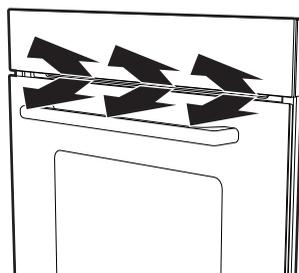
En général, pour revenir au menu précédent ou terminer une fonction, appuyez sur le symbole  ; pour confirmer les options sélectionnées, appuyez sur le symbole .

## 2.3 Autres parties

### Plaques de positionnement

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

### Turbine de refroidissement



La turbine refroidit le four et se met en marche durant la cuisson.

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

### Éclairage interne

L'éclairage interne de l'appareil se déclenche :

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



- Au cours d'une fonction, appuyez sur le symbole  pour activer ou sur  pour désactiver manuellement l'éclairage interne.

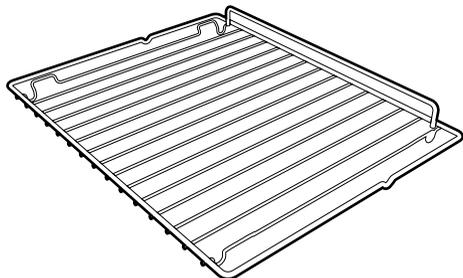


## 2.4 Accessoires disponibles



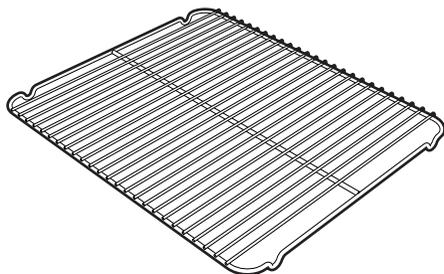
Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.

### Grille



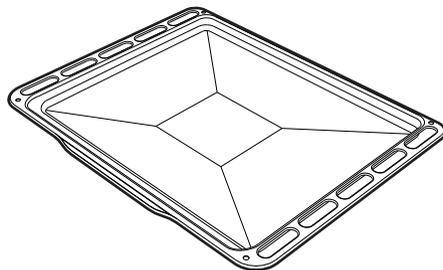
Utile pour y placer les récipients contenant des aliments en train de cuire.

### Grille pour lèche-frite



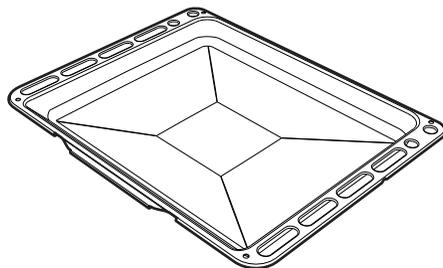
À poser au-dessus d'une lèche-frite pour la cuisson d'aliments qui peuvent goutter.

### Lèche-frite four



Elle permet de récupérer des graisses ayant coulé des aliments posés sur la grille supérieure.

### 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...



Les accessoires du four 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.

FR



## 3 Utilisation

### 3.1 Avertissements



**Température élevée à l'intérieur du four durant l'utilisation**  
**Risque de brûlures**

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



**Température élevée à l'intérieur du four durant l'utilisation**  
**Risque d'incendie ou d'explosion**

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



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

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

### 3.2 Première utilisation

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

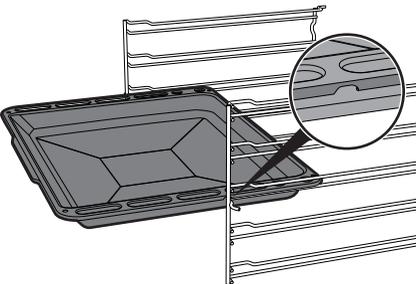
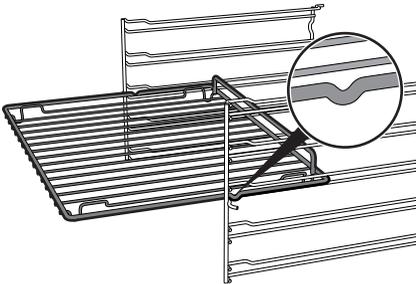


## 3.3 Utilisation des accessoires

### Grilles et lèchefrites

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

- Les dispositifs de blocage mécanique de sécurité empêchent l'extraction accidentelle de la grille et doivent être tournés vers le bas et vers l'arrière du four.



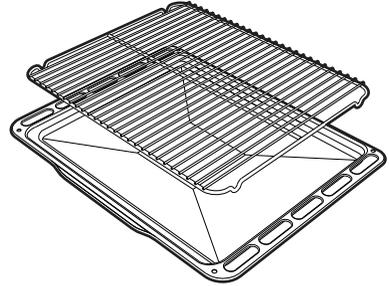
Introduisez complètement les grilles et les lèchefrites dans le four jusqu'à l'arrêt.



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

### Grille pour lèchefrite

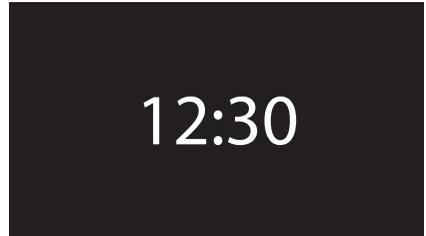
Introduisez la grille pour lèchefrite à l'intérieur de la lèchefrite. On peut ainsi recueillir les graisses séparément des aliments en train de cuire.



FR

## 3.4 Utilisation du four

### Première utilisation



À la première utilisation, ou après une coupure de courant, le symbole **00:00** clignote sur l'afficheur de l'appareil. Pour pouvoir commencer une cuisson quelconque, il faut régler l'heure actuelle (s'il s'agit de la première mise en fonction, il est également recommandé de sélectionner la langue souhaitée).

Effleurez l'afficheur pour entrer dans le menu des réglages.



Lors de la première utilisation, la langue par défaut de l'appareil est l'anglais.



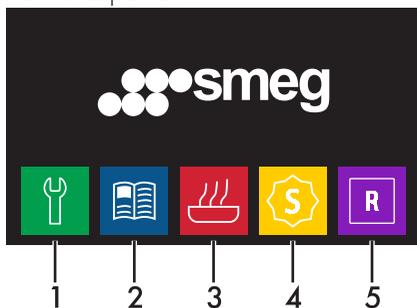
# Utilisation



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

## Page d'accueil

Appuyez sur l'heure affichée. Vous pouvez maintenant sélectionner sur la page d'accueil de l'appareil les différentes fonctions disponibles.



- 1 Réglages
- 2 Programmes
- 3 Fonctions cuisson
- 4 Fonctions spéciales
- 5 Programmes personnels

## Historique

Sur la "page d'accueil", appuyez sur le message  pour afficher les derniers programmes ou recettes perso utilisés.

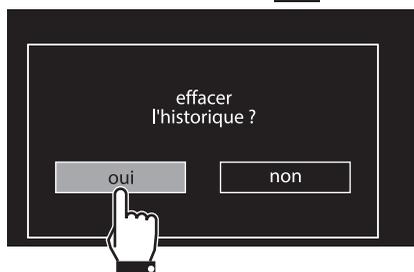
(dans l'exemple on a mémorisé la recette **recette 1**, voir « Ajouter une recette »).



## Effacer l'historique

Si on souhaite effacer l'historique :

1. Sur la "page d'accueil", appuyez sur le message  pour afficher les derniers programmes ou recettes perso utilisés.
2. Appuyez sur le symbole .



3. Sélectionnez **oui** pour effacer la chronologie.





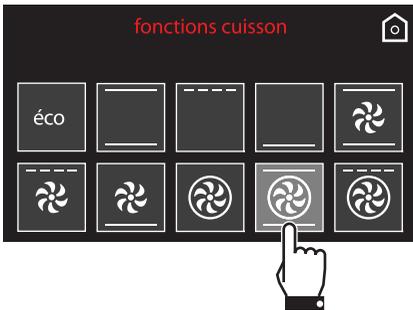
## Fonctions de cuisson

1. Dans la "page d'accueil" sélectionnez

l'icône **fonctions cuisson** .



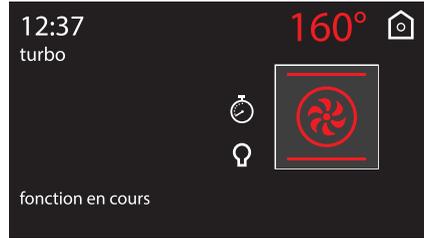
2. Sélectionnez la fonction souhaitée.



3. L'appareil commence la phase de préchauffage. L'afficheur indique la fonction choisie, la température pré-sélectionnée, l'heure actuelle et l'avance du préchauffage jusqu'à la température souhaitée.



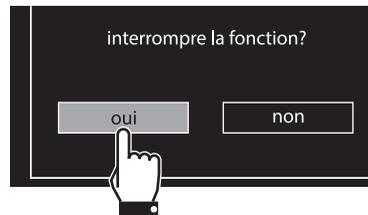
4. À la fin du préchauffage, un signal sonore intervient pour indiquer que les aliments peuvent être enfournés dans la chambre de cuisson.



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

## Interruption d'une fonction

Pour interrompre une fonction de cuisson, appuyez sur le symbole de retour  pendant près de 2 secondes. Sélectionnez l'option souhaitée.

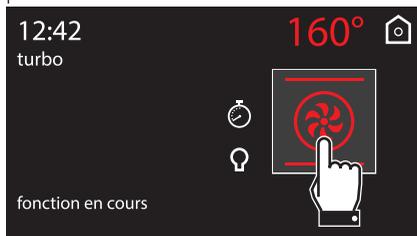


Maintenez le symbole de retour  pendant quelques secondes pour interrompre immédiatement la cuisson à tout moment et revenir au menu principal.

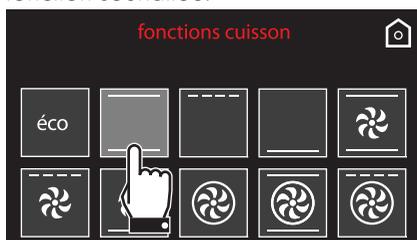


## Modification d'une fonction durant la cuisson

1. Appuyez sur le symbole de la fonction pour la modifier.



2. Appuyez sur le symbole de la nouvelle fonction souhaitée.



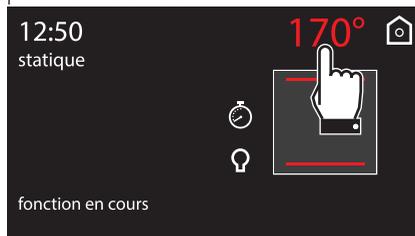
3. L'afficheur visualisera la nouvelle fonction choisie, la température présélectionnée, l'heure courante et la progression pour atteindre la nouvelle température présélectionnée.



Pour éviter de sortir accidentellement de la fonction en cours ou de la page écran affichée, appuyez sur le symbole  plus longtemps que d'habitude. Une pression de trois secondes sur le symbole comporte toujours la sortie de la page écran en cours et du fonctionnement.

## Modification de la température présélectionnée

1. Appuyez sur la valeur de la température pour la modifier.

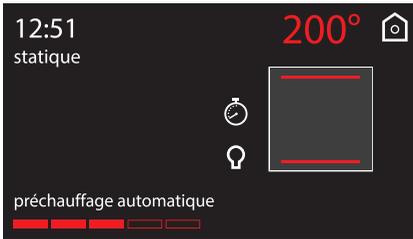


2. Utilisez les symboles  et  pour régler la valeur de la température souhaitée.





3. Appuyez sur le symbole  pour confirmer.



## Liste des fonctions de cuisson

ECO

### Éco

Cette fonction est particulièrement indiquée pour la cuisson sur un seul niveau, en consommant peu d'énergie.

Idéale pour cuire la viande, le poisson et les légumes. Elle n'est pas conseillée pour les aliments exigeant une phase de levage.

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.



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



Dans la fonction ÉCO les temps de cuisson (et de préchauffage éventuel) sont plus longs.

### Statique

Grâce à la chaleur en provenance simultanément du haut et du bas, ce système permet de cuisiner des types d'aliments particuliers. La cuisson traditionnelle, appelée également statique, est indiquée pour cuisiner un plat à la fois. Idéal pour tous les rôtis, le pain, les tartes et en particulier pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.

### Gril

La chaleur émanant de la résistance du gril permet d'obtenir d'excellents résultats de rôtissage surtout avec les viandes de petite/moyenne épaisseur et, combiné au tournebroche (si prévu), il permet un dorage uniforme en fin de cuisson. Idéal pour les saucisses, les côtelettes, le bacon. Cette fonction permet de griller uniformément de grandes quantités d'aliments, en particulier la viande.

### Sole

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



## Statique brassée

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



## Gril ventilé

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



## Sole brassée

La combinaison de la turbine et de la seule résistance de la sole permet de terminer plus rapidement la cuisson. On préconise ce système pour stériliser ou pour terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface, mais pas à l'intérieur, exigeant pour cela une chaleur supérieure modérée. Idéal pour tout type d'aliment.



## Chaleur tournante

La combinaison de la turbine et de la résistance circulaire (intégrée à l'arrière du four) permet la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à condition qu'ils exigent les mêmes températures et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition instantanée et uniforme de la chaleur. Par exemple, il sera possible de cuisiner simultanément (sur plusieurs niveaux) du poisson, des légumes et des biscuits sans jamais mélanger les odeurs ni les saveurs.



## Turbo

La combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuisiner avec une extrême rapidité et efficacité des aliments différents sur plusieurs niveaux, sans transmissions d'odeurs ni de saveurs. Idéal pour les gros volumes d'aliments exigeant des cuissons intenses. (Pour les cuissons sur plusieurs niveaux, on conseille d'utiliser le 1<sup>er</sup> et le 4<sup>ème</sup> niveau).



## Circulaire + Gril ventilé

La combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuisiner avec une extrême rapidité et efficacité des aliments différents sur plusieurs niveaux, sans transmissions d'odeurs ni de saveurs. Idéal pour les gros volumes d'aliments exigeant des cuissons intenses.



## 3.5 Conseils pour la cuisson

### Conseils généraux

- Utilisez une fonction ventilée pour obtenir une cuisson uniforme sur plusieurs niveaux.
- En augmentant la température il n'est pas possible de réduire les temps de cuisson (les aliments risquent d'être trop cuits à l'extérieur et pas assez cuits à l'intérieur).
- En fin de cuisson, pour éviter des formations excessives de condensation sur la vitre, ne laissez pas trop longtemps les aliments chauds à l'intérieur de la cavité.

### Conseils pour la cuisson des viandes

- Les temps de cuisson dépendent de l'épaisseur, de la qualité des aliments et des goûts du consommateur.
- Utilisez un thermomètre pour viandes durant la cuisson des rôtis ou appuyez simplement avec une cuiller sur la viande. Il est prêt lorsqu'il est ferme ; dans le cas contraire, poursuivez la cuisson pendant quelques minutes.

### Conseils de cuisson au Gril et au Gril ventilé

- Vous pouvez griller vos viandes en les enfournant dans le four froid ou préchauffé si vous souhaitez modifier l'effet de cuisson.
- Avec la fonction Gril ventilé, on conseille de préchauffer le four avant de mettre les viandes à griller.
- On recommande de disposer les aliments au centre de la grille.

### Conseils pour la cuisson des gâteaux et biscuits

- Utilisez de préférence des moules foncés en métal : ils permettent une meilleure absorption de la chaleur.
- La température et la durée de cuisson dépendent de la qualité et de la consistance de la pâte.
- Vérifiez si le gâteau est cuit à l'intérieur : à la fin de la cuisson, piquez un cure-dent au sommet du gâteau. Si la pâte ne colle pas au cure-dent, le gâteau est cuit.
- Si le gâteau retombe après son défournement, réduisez la température sélectionnée de 10°C lors de la cuisson successive, en sélectionnant éventuellement un temps de cuisson supérieur.

### Conseils pour la décongélation et le levage

- Positionnez les aliments congelés dans un récipient sans couvercle et hors de l'emballage au premier niveau du four.
- Évitez de superposer les aliments.
- Pour décongeler la viande, utilisez une grille positionnée au deuxième niveau et une 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 une pâte bien levée, positionnez un récipient contenant de l'eau sur la sole du four.



# Utilisation

## Pour économiser l'énergie

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

## Minuteur durant la fonction

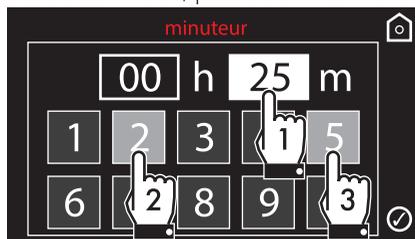
**i** Cette fonction n'interrompt pas la cuisson mais actionne seulement la sonnerie.

1. Appuyez sur le symbole  durant une fonction de cuisson.
2. Appuyez sur le message **minuteur**.

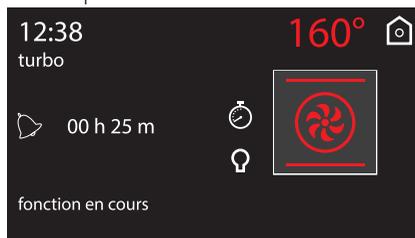


**i** La durée du minuteur va d'un minimum de 1 minute à un maximum de 4 heures.

3. Frappez la durée souhaitée (par exemple 25 minutes : effleurez d'abord la case des minutes, puis les chiffres 2 et 5).



4. Appuyez sur le symbole  pour confirmer.
5. Le compte à rebours commence.



6. Attendez que le signal sonore indique que le temps s'est écoulé. Le symbole  clignote.

 Appuyez sur le symbole  ou sur le symbole  pour désactiver le signal sonore. Appuyez de nouveau sur le symbole  pour sélectionner un autre minuteur.

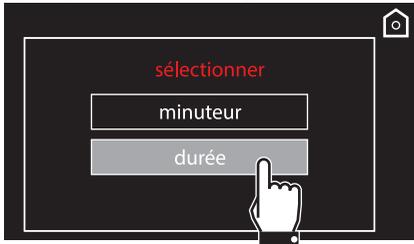


## Cuisson temporisée

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

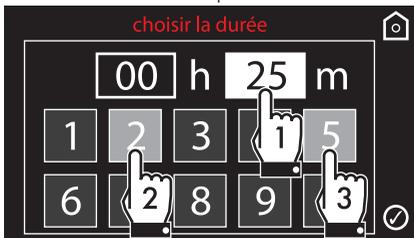
**i** L'activation d'une cuisson temporisée annule un éventuel minuteur supplémentaire sélectionné précédemment.

1. Appuyez sur le symbole  durant une fonction de cuisson.
2. Appuyez sur le message **durée**.



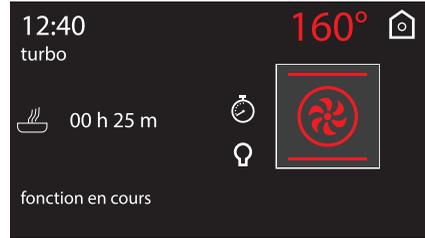
**i** La durée du minuteur va d'un minimum de 1 minute à un maximum de 13 heures.

3. Frappez la durée souhaitée (par exemple 25 minutes : effleurez d'abord la case des minutes, puis les chiffres 2 et 5).

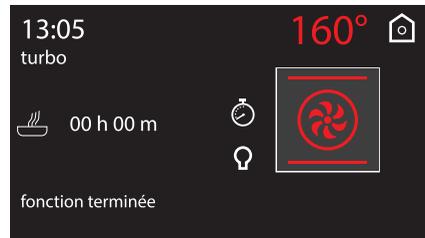


4. Appuyez sur le symbole  pour confirmer.

5. La cuisson temporisée commence.



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



Pour prolonger la cuisson en mode manuel, appuyez de nouveau sur le symbole  puis sur le symbole . L'appareil reprend son fonctionnement normal suivant les réglages de cuisson précédents.



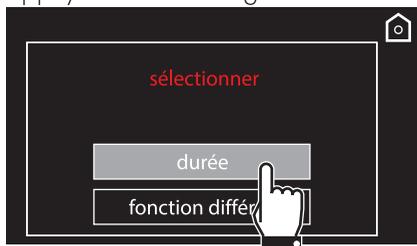
# Utilisation

## Modification des données sélectionnées durant la cuisson temporisée

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

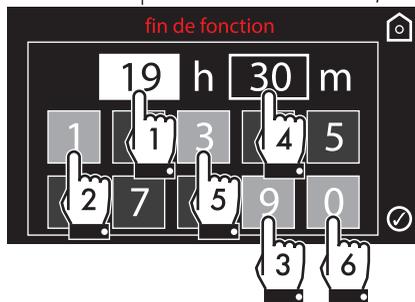
1. Appuyez sur le symbole .

2. Appuyez sur le message **durée**.



3. Frappez la nouvelle durée souhaitée et appuyez sur le symbole  pour confirmer.

3. Frappez l'heure de fin de cuisson souhaitée (par exemple 19h30 : effleurez d'abord la case des heures, puis les chiffres 1 et 9 ; effleurez la case des minutes puis les chiffres 3 et 0).



4. Appuyez sur le symbole  pour confirmer.

5. L'appareil attend l'heure de démarrage différé.

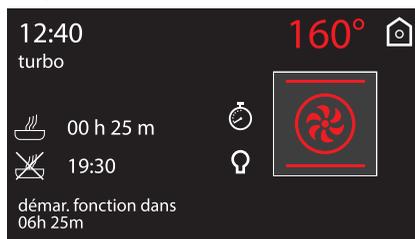
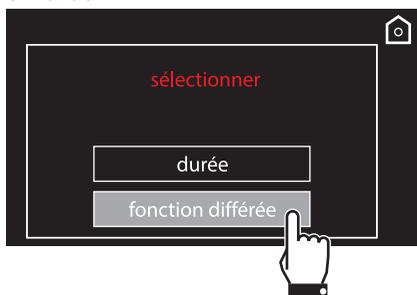
## Cuisson différée

**i**

On entend par cuisson différée la fonction qui permet de terminer une cuisson à un horaire fixé après un temps sélectionné par l'utilisateur, suivi de l'extinction automatique du four.

1. Après avoir sélectionné une durée de cuisson, appuyez sur le symbole .

2. Appuyez sur le message **fonction différée**.

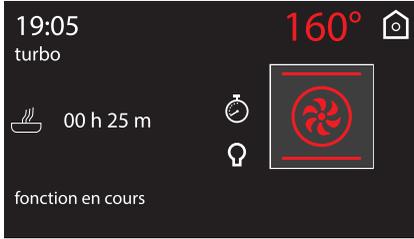


6. En fonction des valeurs sélectionnées, l'appareil commence un préchauffage d'environ 10 minutes...





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



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



Pour prolonger la cuisson en mode manuel, appuyez de nouveau sur le symbole  puis sur le symbole . L'appareil reprend son fonctionnement normal suivant les réglages de cuisson précédents.



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

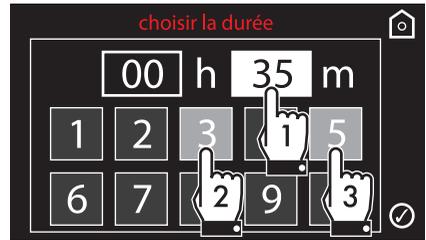
## Modification des données sélectionnées durant la cuisson programmée



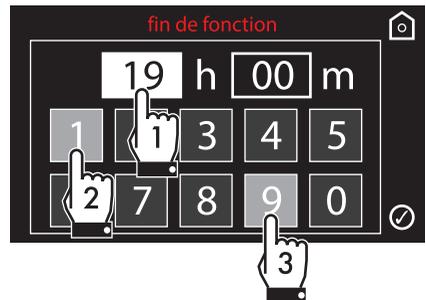
Après avoir modifié la durée de la cuisson, il est nécessaire de régler à nouveau l'heure de fin de cuisson.

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

1. Appuyez sur le symbole .
2. Frappez la nouvelle durée souhaitée (par exemple 35 minutes) et appuyez sur le symbole .



3. Appuyez de nouveau sur le symbole .
4. Frappez la nouvelle heure de fin de cuisson souhaitée (par exemple 19h) et appuyez sur le symbole .



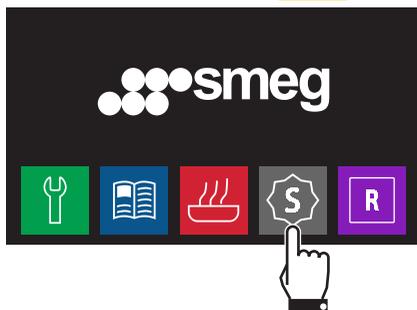


## 3.6 Fonctions spéciales

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

Sur la "page d'accueil", sélectionnez

l'icône **fonctions spéciales** .



### Levage

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



### Chaufe-assiettes

Pour chauffer ou garder les assiettes au chaud.



### Shabat

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



### Vapor Clean (sur certains modèles uniquement)

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



Certaines fonctions ne sont pas disponibles sur certains modèles.

## Liste des fonctions spéciales



### Minuteur

Cette fonction actionne une sonnerie lorsque les minutes sélectionnées se sont écoulées.



### Décongélation au poids

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



### Décongélation à temps

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



**ECO  
P**

## Pyrolyse ÉCO (sur certains modèles uniquement)

Lorsqu'on sélectionne cette fonction, le four exécute une pyrolyse à 500° C d'une durée préétablie. Cette fonction est utile pour le nettoyage de chambres moyennement sales.

**P**

## Pyrolyse (sur certains modèles uniquement)

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

**i**

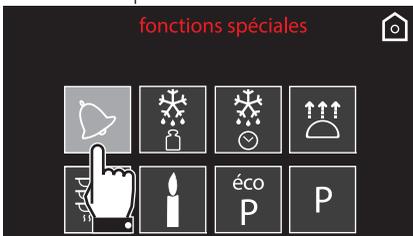
On illustre ci-après les fonctions spéciales plus complexes. Pour les fonctions comme Vapor Clean, Pyrolyse, Pyrolyse ÉCO, voir « 4 Nettoyage et entretien ».

## Minuteur

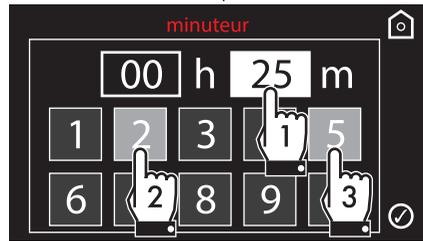
**i**

La durée du minuteur va d'un minimum de 1 minute à un maximum de 4 heures.

1. Sélectionnez **minuteur** dans le menu des « fonctions spéciales ».

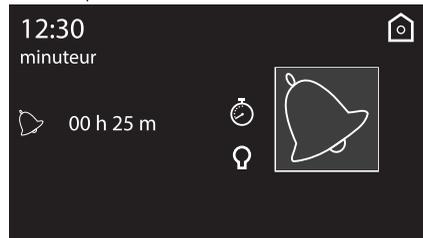


2. Frappez la durée souhaitée (par exemple 25 minutes : effleurez d'abord la case des minutes, puis les chiffres 2 et 5).



3. Appuyez sur le symbole  pour confirmer.

4. Le compte à rebours commence.



5. Attendez que le signal sonore signale que le temps s'est écoulé. Le symbole

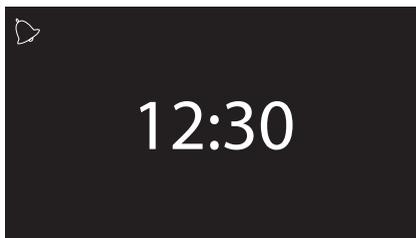


- Appuyez sur le symbole  ou sur le symbole  pour désactiver le signal sonore. Appuyez de nouveau sur le symbole  pour sélectionner un autre minuteur.



# Utilisation

6. Si l'on quitte la page-écran de réglage de minuteur, le symbole  s'affiche en haut à gauche pour indiquer qu'un minuteur est actif.



Pour éliminer le minuteur spécial, il faut remettre le décompte à zéro.



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



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

## Décongélation au poids

1. Introduisez l'aliment à l'intérieur de l'appareil.
2. Sélectionnez **décongelé au poids** dans le menu des « fonctions spéciales ».



3. Sélectionnez le type d'aliment à décongeler.



4. Utilisez les symboles  et  pour sélectionner le poids (en kilogrammes) de l'aliment à décongeler.



5. Appuyez sur le symbole  pour confirmer.



6. Sélectionnez **démarrer** pour commencer la décongélation ou sélectionnez **modifier** pour modifier ultérieurement les paramètres sélectionnés.



7. Appuyez sur le symbole  pour démarrer la décongélation au poids.
8. La décongélation au poids commence.



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

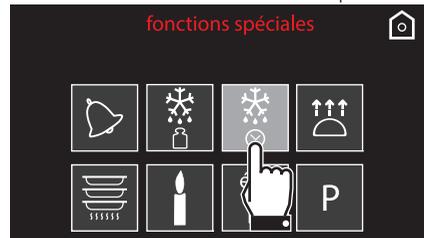


Paramètres présélectionnés :

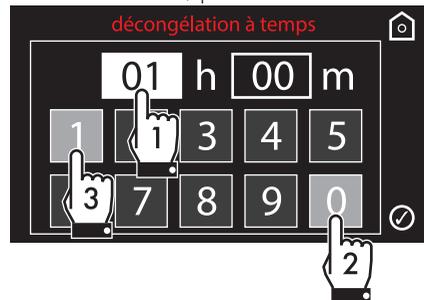
| Type    | Poids (kg) | Temps   |
|---------|------------|---------|
| Viandes | 0.5        | 01h 45m |
| Poisson | 0.4        | 00h 40m |
| Fruits  | 0.3        | 00h 45m |
| Pain    | 0.3        | 00h 20m |

## Décongélation à temps

1. Introduisez l'aliment à l'intérieur de l'appareil.
2. Sélectionnez **décongélation à temps** dans le menu des « fonctions spéciales ».



3. Frappez la durée souhaitée (par exemple 1 heure : effleurez d'abord la case des heures, puis les chiffres 0 et 1).

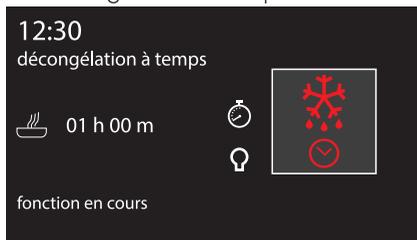


4. Appuyez sur le symbole  pour confirmer.



# Utilisation

- Appuyez sur le symbole  pour démarrer la décongélation à temps.
- La décongélation à temps commence.



- Tandis que la fonction est en cours, on peut modifier ultérieurement la durée de la décongélation (voir « Cuisson temporisée »). Appuyez sur le symbole  pour apporter les modifications souhaitées.

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



 La durée de la décongélation va d'un minimum de 1 minute à un maximum de 13 heures.

## Levage

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

- Positionnez la pâte à lever au deuxième niveau.
- Sélectionnez **levage** dans le menu des « fonctions spéciales ».



- Appuyez sur le symbole  pour démarrer le levage.
- L'appareil commence la phase de préchauffage.



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





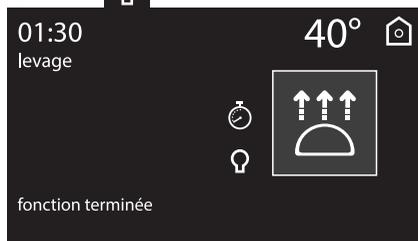
6. Tandis que la fonction est en cours, on peut sélectionner un minuteur pendant un maximum de 4 heures (voir « Minuteur durant la fonction »), une durée de levage (voir « Cuisson temporisée ») ou un levage différé (voir « Cuisson différée »).

Appuyez sur le symbole  pour apporter les modifications souhaitées.

**i** Sauf en cas de sélection différée, le levage a une durée maximale de 13 heures.

**i** Pour un levage optimal, la lampe à l'intérieur du four est éteinte, mais on peut l'allumer à tout moment par l'intermédiaire du symbole .

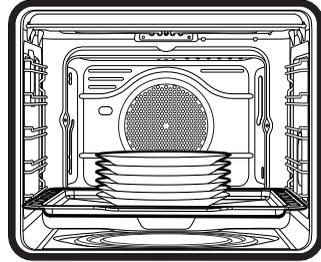
7. Au terme de la cuisson, l'afficheur indique le message « fonction terminée » et un signal sonore se déclenche ; on peut le désactiver en appuyant sur le symbole .



 La fonction du levage ne prévoit pas la modification de la température par défaut (40° C).

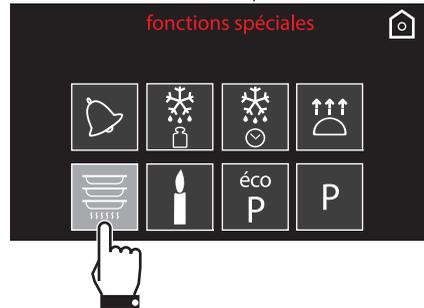
## Chauffe-assiettes

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



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

2. Sélectionnez **chauffe-assiettes** dans le menu des « fonctions spéciales ».



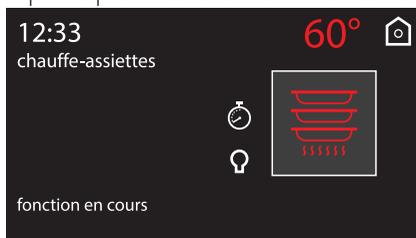


## Utilisation

- Appuyez sur le symbole  pour démarrer la fonction chauffe-plats ou bien sur la valeur de la température présélectionnée pour la modifier (de 40° à 80°).
- L'appareil commence la phase de préchauffage.



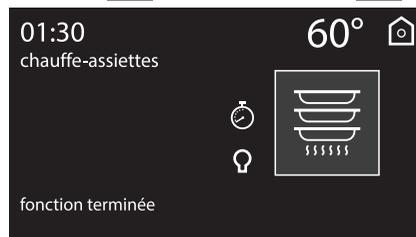
- ... puis il passe à la fonction sélectionnée.



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

**i** Sauf en cas de sélection différée, la fonction chauffe-assiettes a une durée maximale de 13 heures.

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





## Shabat



L'appareil aura des comportements particuliers avec cette fonction :

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



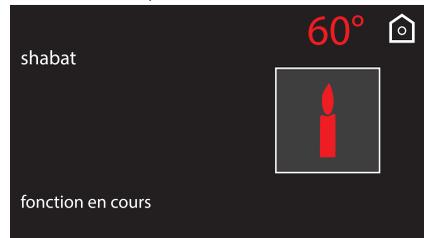
Après l'activation de la fonction Shabat, aucun paramètre ne pourra être modifié.

Aucune action n'aura d'effet ; seul le symbole de retour  restera actif pour pouvoir revenir au menu principal.

1. Sélectionnez **shabat** dans le menu des « fonctions spéciales ».



2. Appuyez sur le symbole  pour démarrer la fonction Shabat ou bien sur la valeur de la température présélectionnée pour la modifier (de 60° à 100°).



3. Au terme de la fonction, maintenez le symbole de retour  enfoncé pour revenir au menu principal.

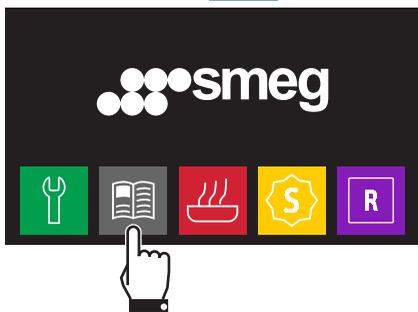


## 3.7 Programmes

Cet mode permet de sélectionner un programme pré-mémorisé pour la cuisson d'aliments. Suivant le poids sélectionné, l'appareil calcule automatiquement les paramètres optimaux de cuisson.

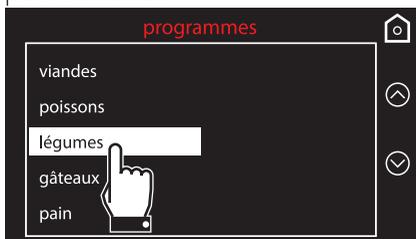
Sur la "page d'accueil", sélectionnez

l'icône **programmes** .

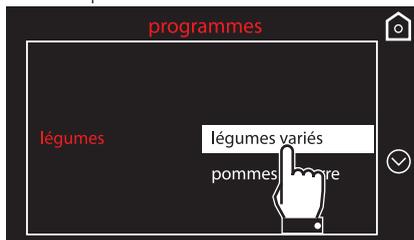


### Exécution d'un programme

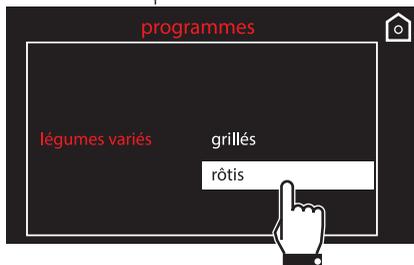
1. Appuyez sur les symboles  et  jusqu'à la sélection du type d'aliment souhaité dans le menu « programmes ». Ensuite, appuyez sur le nom de l'aliment pour confirmer.



2. Sélectionnez le sous-type d'aliment à cuisiner et appuyez sur le nom du sous-aliment pour confirmer.



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



4. Appuyez sur le symbole  pour modifier le poids de l'aliment.





5. Utilisez les symboles et pour sélectionner le poids (en kilogrammes) de l'alimenter.



6. Appuyez sur le symbole pour confirmer.
7. Appuyez de nouveau sur le symbole pour passer à la sélection successive.
8. On peut maintenant lancer le programme sélectionné, modifier les réglages de façon permanente ou exécuter une cuisson différée.



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

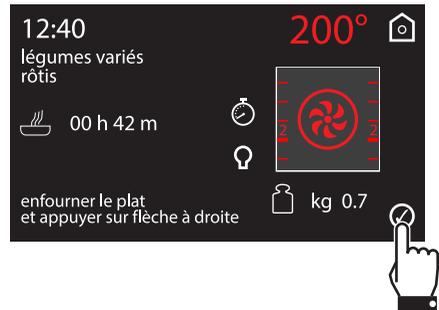


Le temps indiqué ne prévoit pas le temps que met l'appareil pour le préchauffage.

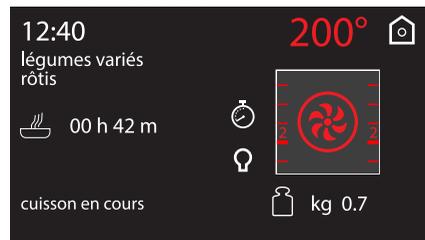
Certains paramètres de cuisson prédéfinis peuvent être modifiés à tout moment, même lorsque la cuisson a démarré.

FR

10. Un signal sonore et un message spécifique indiquent qu'il faut enfourner l'aliment et autoriser le début de la cuisson.



11. Appuyez sur le symbole pour démarrer la cuisson.





# Utilisation

## Fin d'un programme

1. Au terme du programme, l'appareil informera l'utilisateur par un signal sonore et le symbole  clignotant.



2. Pour effectuer une nouvelle cuisson avec les paramètres déjà sélectionnés, appuyez sur le symbole  (appuyez deux fois si le signal sonore est actif). L'appareil reprend automatiquement la cuisson s'il est encore chaud ; dans le cas contraire, il reprendra également la phase de préchauffage.

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

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

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

## Modification permanente d'un programme

1. À l'intérieur du programme choisi, sélectionnez **modifier** dans le menu de l'aliment sélectionné.



Sur la page écran principale, tous les paramètres modifiables sont indiqués en jaune.

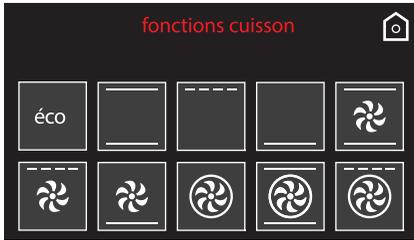


2. Appuyez sur le paramètre que vous souhaitez modifier :
  - température de cuisson

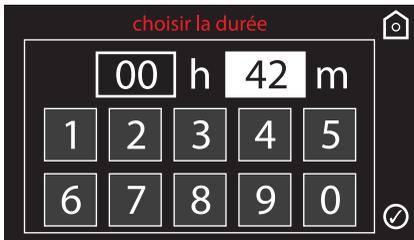




- fonction de cuisson



- durée de cuisson



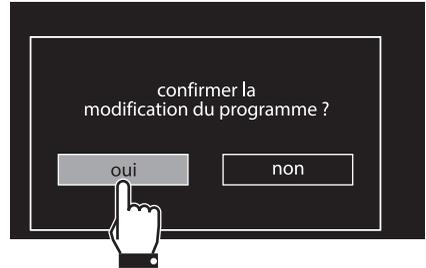
- niveau de la glissière



- poids de l'aliment



- Apportez les modifications souhaitées.
- Pour mémoriser le programme, appuyez sur le symbole . Il sera demandé de confirmer les modifications qu'on vient de sélectionner.



 Le programme ne change pas si l'on ne confirme pas la modification.

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





# Utilisation

## Tableaux des programmes prédéfinis

### VIANDES

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

### POISSON

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

### LÉGUMES

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



## GÂTEAUX

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

FR

## PAIN

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

## PIZZA

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

## PÂTES/RIZ

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



# Utilisation

## CUISSON A BASSE TEMPÉRATURE

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



Les temps de cuisson décrits dans le tableau se rapportent à l'aliment indiqué dans la recette, ils sont indicatifs et peuvent changer suivant les goûts.



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



Si le mode puissance éco est activé (voir 3.9 Réglages) les temps de préchauffage ou de cuisson peuvent varier.

### 3.8 Programmes personnels

Ce menu permet d'introduire un programme perso avec les paramètres de son choix. Lors de la première utilisation, il sera uniquement proposé d'ajouter une nouvelle recette. Après avoir mémorisé les recettes personnelles, celles-ci seront reproposées dans le menu correspondant. Sur la "page d'accueil", sélectionnez

l'icône **programmes personnels**

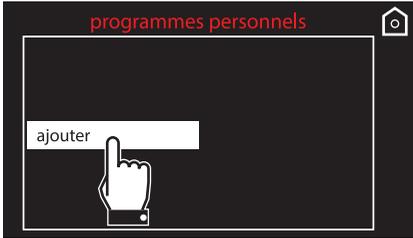


On peut mémoriser jusqu'à un maximum d'environ 10 recettes personnelles.



## Ajouter une recette

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



Sur la page écran principale, tous les paramètres modifiables sont indiqués en jaune.

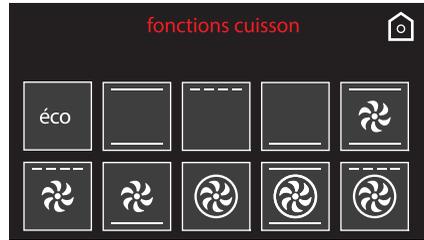


2. Appuyez sur le paramètre que vous souhaitez modifier :

- température de cuisson



- fonction de cuisson



- durée de cuisson



- niveau de la glissière



- poids de l'aliment



3. Apportez les modifications souhaitées.



## Utilisation

4. Pour mémoriser le programme, appuyez sur le symbole . Il sera demandé d'introduire le nom pour la recette qu'on vient de créer.



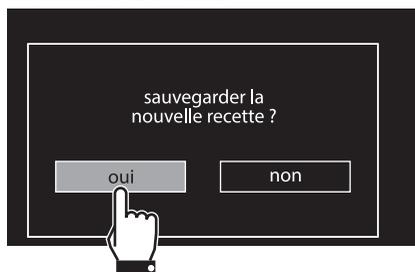
5. Introduisez le nom de la recette. Le caractère  efface la lettre précédente (dans l'exemple on a mémorisé la recette **recette 1**).

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

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

6. Après avoir introduit le nom de la nouvelle recette, appuyez sur le symbole  pour confirmer.

7. Il sera demandé de confirmer les modifications qu'on vient de sélectionner. Sélectionnez **oui** pour mémoriser la recette.



 En sélectionnant **non** on refuse l'enregistrement.

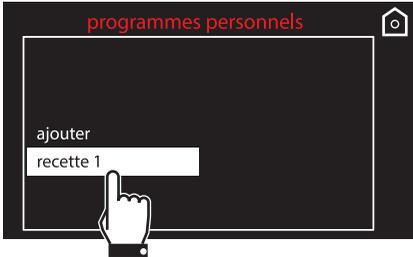
8. Une confirmation s'affiche en cas de confirmation de l'enregistrement de la recette.



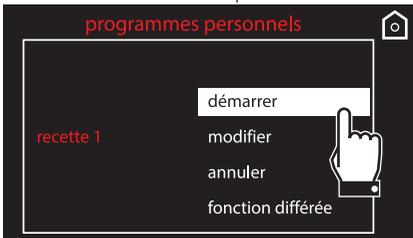


## Exécution d'une recette personnelle

1. Sélectionnez une **recette perso** mémorisée précédemment dans le menu « recettes perso » (dans l'exemple, on a mémorisé la recette **recette 1**)



2. Sélectionnez la rubrique **démarrer**.



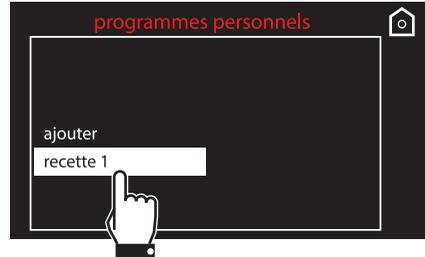
3. La cuisson démarre avec les paramètres sélectionnés précédemment pour la recette.



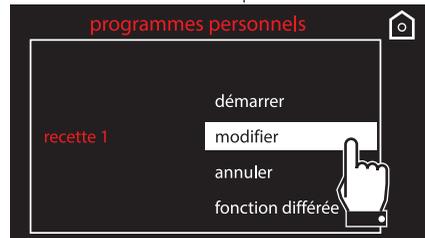
Durant la cuisson, on peut toujours modifier la température et le temps de cuisson, mais ils ne seront pas mémorisés pour les utilisations successives de la recette.

## Modification d'une recette personnelle

1. Sélectionnez une **recette perso** mémorisée précédemment dans le menu « recettes perso » (dans l'exemple, on a mémorisé la recette **recette 1**)



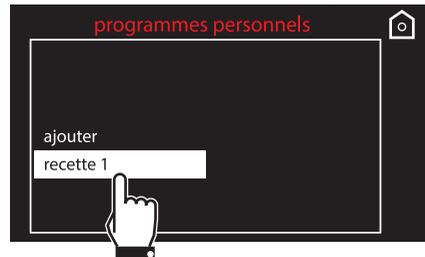
2. Sélectionnez la rubrique **modifier**.



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

## Effacement d'une recette personnelle

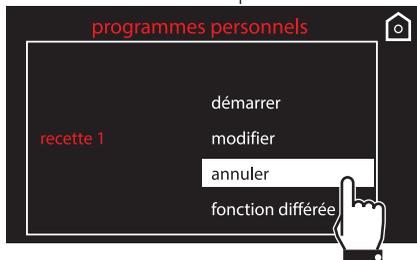
1. Sélectionnez une **recette perso** mémorisée précédemment dans le menu « recettes perso » (dans l'exemple, on a mémorisé la recette **recette 1**)



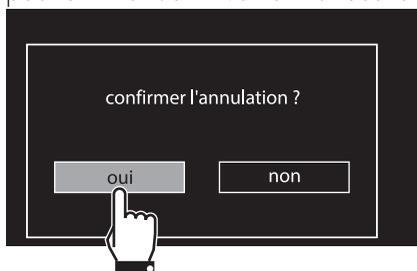


# Utilisation

2. Sélectionnez la rubrique **annuler**.



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

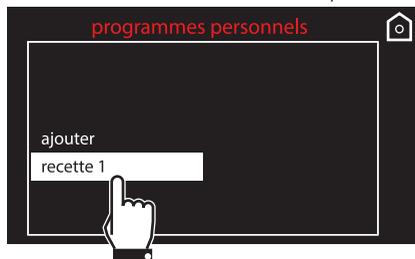


4. Si l'annulation est confirmée, l'afficheur présente un message de confirmation.

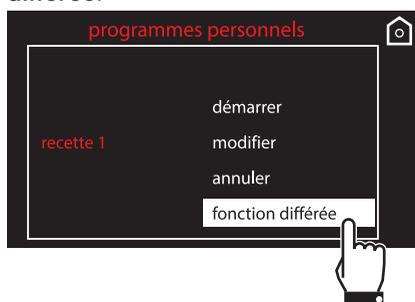


## Cuisson différée

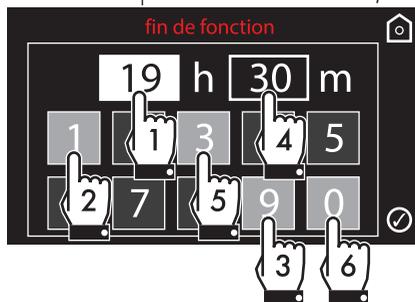
1. Sélectionnez une **recette perso** mémorisée précédemment dans le menu « recettes perso » (dans l'exemple, on a mémorisé la recette **recette 1**)



2. Sélectionnez la rubrique **fonction différée**.



3. Frappez l'heure de fin de cuisson souhaitée (par exemple 19h30 : effleurez d'abord la case des heures, puis les chiffres 1 et 9 ; effleurez la case des minutes puis les chiffres 3 et 0).





- Appuyez sur le symbole  pour confirmer.
- L'appareil attend l'heure de démarrage différé.



## 3.9 Réglages

Ce menu permet de sélectionner la configuration du produit.  
Sur la "page d'accueil", sélectionnez

l'icône **réglages**



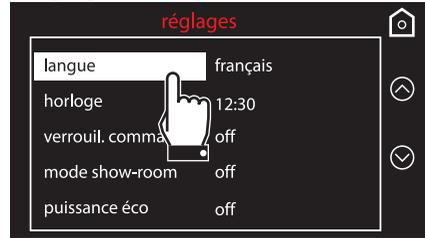
En cas de coupure momentanée du courant, toutes les réglages personnalisés restent actifs.

## Langue



Permet de sélectionner la langue souhaitée parmi celles proposées.

- Sélectionnez **langue** dans le menu « réglages ».



- Appuyez sur les symboles  et  jusqu'à la sélection de la langue souhaitée.



- Confirmez la langue sélectionnée.

FR



# Utilisation

## Horloge

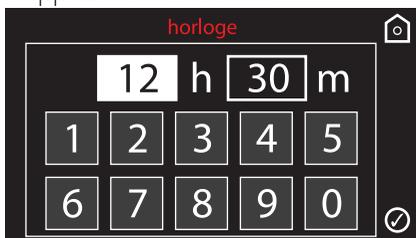


Permet de modifier l'heure affichée.

1. Appuyez sur les symboles ou et sélectionnez **horloge** dans le menu « réglages ».



2. Frappez l'heure actuelle.



3. Appuyez sur le symbole pour confirmer.

## Verrouillage des commandes



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

1. Appuyez sur les symboles ou et sélectionnez **verrouil. commandes** dans le menu « réglages ».



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



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



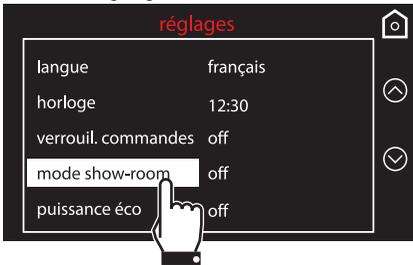
Pour désactiver temporairement le verrouillage durant une cuisson, maintenez le symbole enfoncé pendant 3 secondes. Une minute après le dernier réglage, le verrouillage redevient actif.



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

**i** Elle permet à l'appareil de désactiver tous les éléments chauffants tout en maintenant le panneau de commandes actif.

1. Appuyez sur les symboles  ou  et sélectionnez **mode show-room** dans le menu « réglages ».



2. Pour confirmer l'activation mode show-room, sélectionnez **oui**.



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

 Pour utiliser le four normalement, réglez ce mode sur **OFF**.

## Puissance éco

**i** Elle permet à l'appareil de limiter la puissance utilisée. Indiquée pour utiliser simultanément plusieurs appareils électroménagers.

Si cette option est activée, l'afficheur présente le symbole  à côté de la fonction.

1. Appuyez sur les symboles  ou  et sélectionnez **puissance éco** dans le menu « réglages ».



2. Pour confirmer l'activation du mode puissance éco, sélectionnez **oui**.



 Lorsque le mode puissance éco est actif, les temps de préchauffage et de la cuisson peuvent se prolonger.



# Utilisation

## Son



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

1. Appuyez sur les symboles  ou  et sélectionnez **son** dans le menu « réglages ».



2. Sélectionnez **non** sur l'afficheur pour désactiver le son associé à la pression des symboles.



## Maintien au chaud



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

1. Appuyez sur les symboles  ou  et sélectionnez **maintien au chaud** dans le menu « réglages ».



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





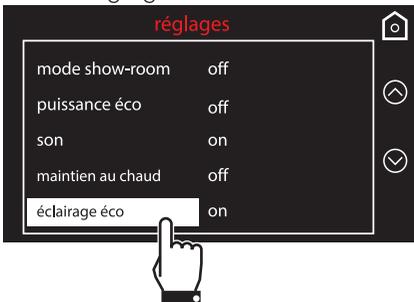
**i** Le maintien au chaud s'active immédiatement après la fin de la cuisson, et il est signalé par une série de signaux sonores (voir cuisson ou fonction terminée). Au bout de quelques minutes, l'afficheur indique la page écran suivante.



## Éclairage éco

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

1. Appuyez sur les symboles  ou  et sélectionnez **éclairage éco** dans le menu « réglages ».



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



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



Le contrôle manuel d'allumage/extinction est toujours disponible. Lorsqu'il est disponible, appuyez sur le symbole  pour activer ou sur  pour désactiver manuellement l'éclairage interne.



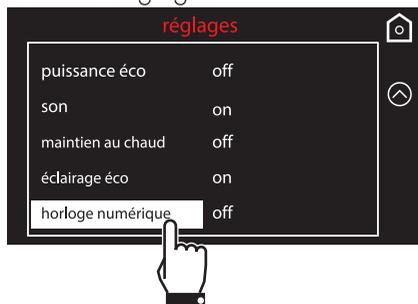
**i** La fonction éclairage éco est sélectionné à l'usine sur « on ».



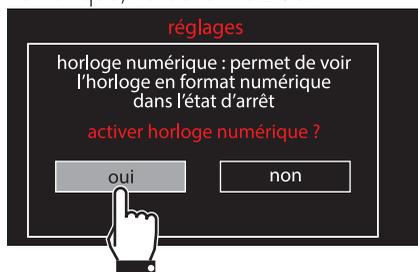
## Horloge numérique

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

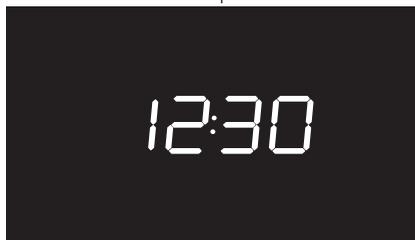
1. Appuyez sur les symboles  ou  et sélectionnez **horloge numérique** dans le menu « réglages ».



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



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



**i** En cas de coupure momentanée du courant, la version numérique reste active.



## 4 Nettoyage et entretien

### 4.1 Avertissements



**Utilisation impropre  
Risque de dommages aux  
surfaces**

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

### 4.2 Nettoyage de l'appareil



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

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

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

Évitez de laisser sécher des résidus d'aliments à l'intérieur de la cavité de cuisson pour ne pas endommager l'émail.

Sortez toutes les parties amovibles, avant tout nettoyage.

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

- la porte ;
- les glissières de support pour grilles et lèche-frites ;
- le joint (à l'exception des modèles à pyrolyse).



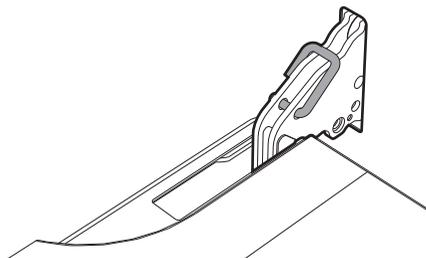
Si l'on utilise des produits de nettoyage spécifiques, on conseille de faire fonctionner l'appareil à la température maximale pendant environ 15/20 minutes, afin d'éliminer les éventuels résidus.

### 4.3 Démontage de la porte

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

Pour enlever la porte, procédez comme suit :

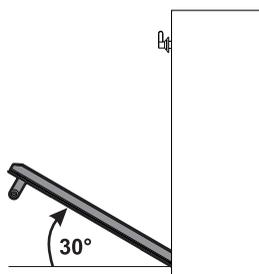
1. Ouvrez complètement la porte et introduisez les deux pivots dans les trous des charnières indiqués dans la figure.



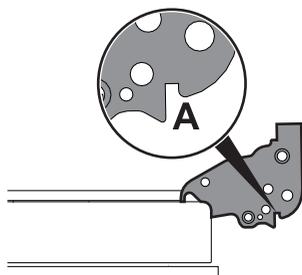


## Nettoyage et entretien

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



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



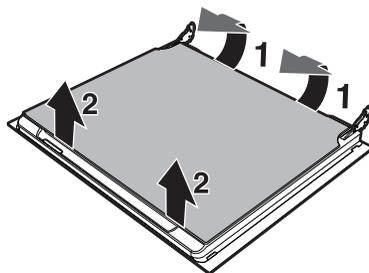
### 4.4 Nettoyage des vitres de la porte

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

#### Démontage des vitres internes

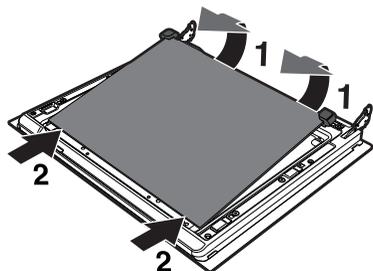
Pour faciliter le nettoyage, les vitres internes qui composent la porte peuvent être démontées.

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

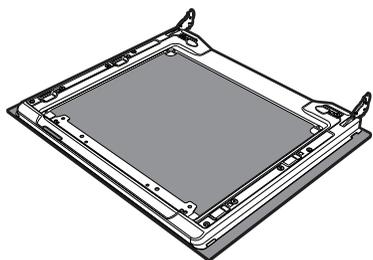




3. Certains modèles sont équipés d'une vitre intermédiaire. Démontez la vitre intermédiaire en la soulevant vers le haut.

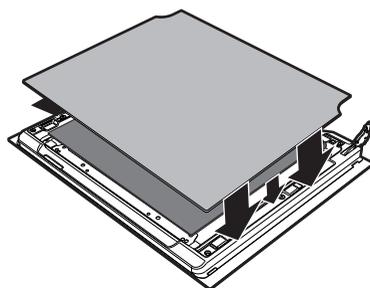


4. Nettoyez la vitre externe et les vitres démontées précédemment. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de crasse persistante, lavez avec une éponge humide et du détergent neutre.



5. Remettez les vitres en place en suivant les opérations de démontage en sens inverse.

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

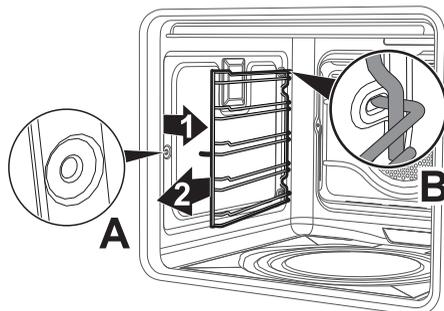


## Démontage des glissières de support pour grilles et lèche-frites

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

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

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





## Nettoyage et entretien

### Nettoyage de la partie supérieure (à l'exception des modèles à pyrolyse)



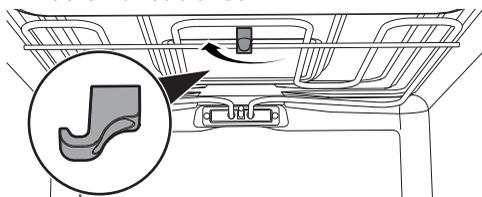
Haute température à l'intérieur de la cavité de cuisson durant l'utilisation

#### Risque de brûlures

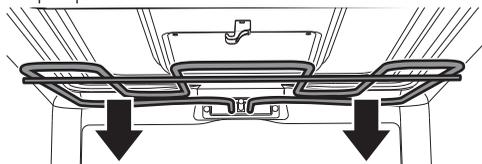
- Les opérations suivantes doivent être effectuées uniquement lorsque le four est complètement froid et éteint.

L'appareil est muni d'une résistance basculante qui facilite le nettoyage de la partie supérieure du four.

1. Soulevez légèrement la résistance supérieure et tournez l'arrêt de 90° pour libérer la résistance.



2. Abaissez délicatement la résistance jusqu'à son arrêt.



Utilisation impropre  
Risque de dommages à l'appareil

- Ne fléchez pas excessivement la résistance au cours de la phase de nettoyage.

3. Au terme des opérations de nettoyage, remettez la résistance en place et tournez l'arrêt pour l'enclencher.

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



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



Utilisation impropre  
Risque de dommages aux surfaces

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

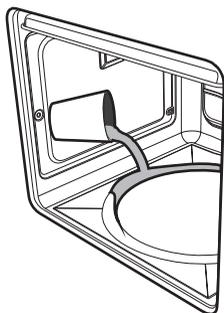
#### Opérations préliminaires

Avant de démarrer Vapor Clean :

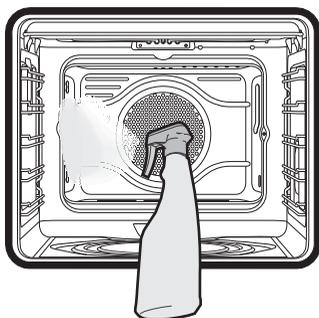
- Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur du four. La protection supérieure peut rester à l'intérieur du four.



- Versez environ 40cc d'eau sur la sole du four. Veillez à ne pas sortir de la cavité.



- Nébulisez une solution d'eau et de détergent pour vaisselle à l'intérieur du four au moyen d'un nébuliseur. Dirigez le jet vers les parois latérales, vers le haut, le bas et le déflecteur.



- Fermez la porte.



On conseille d'effectuer un maximum de 20 nébulisations.

## Réglage de Vapor Clean

**i**

Si la température interne est supérieure à celle prévue pour le cycle de nettoyage Vapor clean, le cycle est immédiatement interrompu et l'afficheur indique le message « Température intérieure trop élevée ; attendre le refroidissement ». Laissez refroidir l'appareil avant d'activer la fonction de nettoyage assisté.

1. Sélectionnez la fonction de nettoyage **Vapor Clean** dans le menu des « fonctions spéciales ».



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



**i**

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



## Nettoyage et entretien

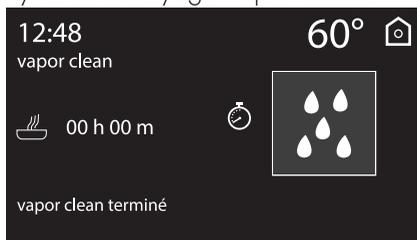
- Appuyez sur le symbole  pour confirmer. Le cycle de nettoyage assisté commence.



- Si la température à l'intérieur de la chambre de cuisson est trop élevée, un signal sonore et un avis sur l'afficheur signalent qu'il faut en attendre le refroidissement.



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



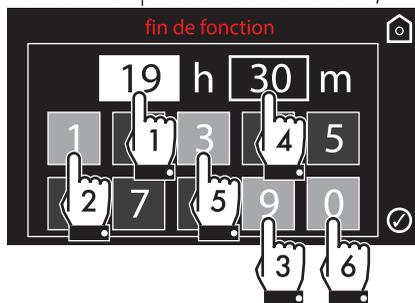
### Réglage de la fonction Vapor Clean programmée

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

- Après avoir choisi la fonction spéciale Vapor Clean, appuyez sur le symbole



- Frappez l'heure de fin de cuisson Vapor Clean souhaitée (par exemple 19h30 : effleurez d'abord la case des heures, puis les chiffres 1 et 9 ; effleurez la case des minutes puis les chiffres 3 et 0).



- Appuyez sur le symbole  pour confirmer.
- L'appareil reste en attente d'atteindre l'heure de départ sélectionnée pour démarrer le cycle de nettoyage.



## Fin du cycle de nettoyage Vapor Clean

5. Ouvrez la porte et agissez sur la saleté légère avec un chiffon en microfibre.
6. Éliminez les incrustations plus résistantes avec une éponge anti-rayures à filaments en laiton.
7. En cas de résidus de graisse on peut utiliser des produits pour le nettoyage des fours.
8. Enlevez l'eau résiduelle à l'intérieur du four.

Par souci d'hygiène et pour éviter que les aliments ne prennent une odeur désagréable, procédez au séchage du four en utilisant une fonction ventilée à 160° C pendant 10 minutes environ.



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



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

## 4.6 Pyrolyse (sur certains modèles uniquement)



La pyrolyse est un procédé de nettoyage automatique à haute température qui dissout la saleté. Cette procédure permet de nettoyer l'intérieur du four avec une facilité extrême.



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

- Emportez des abondants résidus d'aliments ou des débordements des cuissons précédentes de l'intérieur du four.
- Éteignez les brûleurs ou les plaques électriques du plan de cuisson éventuellement installé au-dessus du four.

## Opérations préliminaires

Avant de démarrer la pyrolyse :

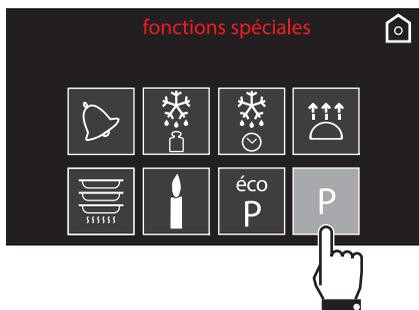
- Nettoyez la vitre interne en suivant les indications usuelles de nettoyage.
- En cas d'incrustations obstinées vaporisez sur la vitre un produit pour le nettoyage des fours (lisez les avertissements figurant sur le produit) ; laissez agir 60 minutes puis rincez et séchez la vitre avec du papier de cuisine ou un chiffon en microfibre.
- Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur du four.
- Enlevez les glissières de support pour grilles / lèchefrites.
- Enlevez la protection supérieure (si elle est présente).
- Fermez la porte.



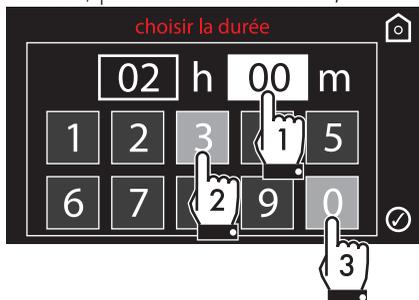
# Nettoyage et entretien

## Réglage de la pyrolyse

1. Sélectionnez **pyrolyse éco** ou **pyrolyse** dans le menu « fonctions spéciales ».



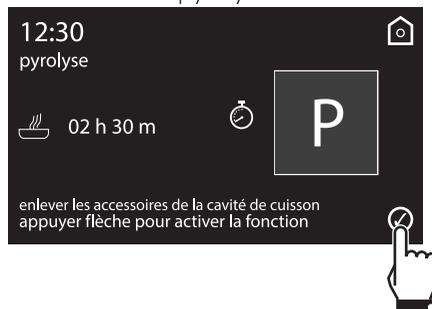
2. Frappez la durée du cycle de nettoyage souhaitée (par exemple 2 heures et 30 minutes : effleurez d'abord la case des minutes, puis les chiffres 3 et 0).



3. Appuyez sur le symbole  pour confirmer.

4. L'appareil est prêt pour commencer le cycle de nettoyage automatique. Un avis rappelle qu'il faut enlever les accessoires présents dans la chambre de cuisson.

Appuyez sur le symbole  pour commencer la pyrolyse.



Durée conseillée de la pyrolyse :

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

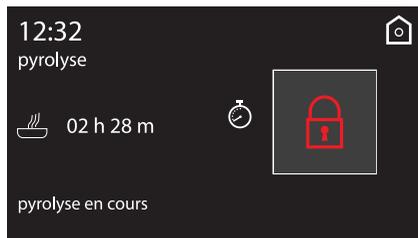


Dans la fonction **pyrolyse éco** , la durée est fixée sur la valeur de 2 heures et elle n'est pas modifiable).



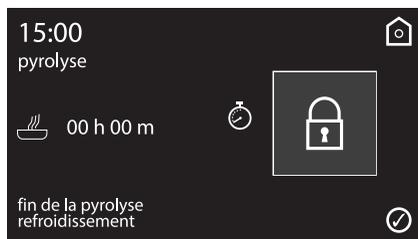
## Pyrolyse

L'afficheur indique le message « Pyrolyse en cours » et le temps restant pour signaler que l'appareil est en train d'effectuer le cycle de nettoyage automatique. 2 minutes après le début de la pyrolyse, la porte est bloquée par un dispositif qui empêche toute tentative d'ouverture (affichage du symbole .



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

5. À la fin de la pyrolyse la porte reste bloquée jusqu'à quand la température à l'intérieur du four revient au niveau de sécurité.



6. Au bout environ 20 secondes, l'afficheur présente un avis indiquant que la procédure de refroidissement de la chambre de cuisson est en cours.



7. Quand le four aura refroidi, ramassez les résidus à l'intérieur du four avec un chiffon humide en microfibre.

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

 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.

 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.



# Nettoyage et entretien

## Réglage de la pyrolyse programmée

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

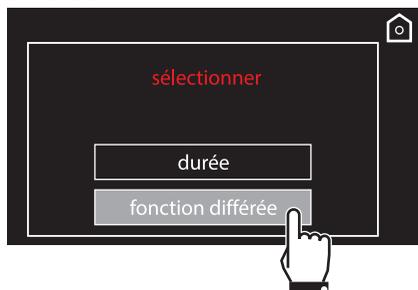
1. Après avoir choisi la durée de la pyrolyse et avoir enfoncé le symbole



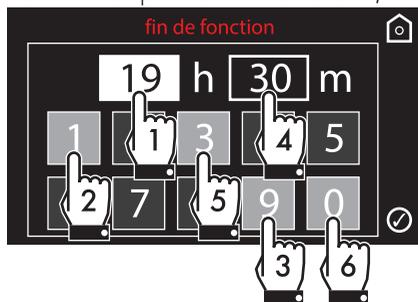
pour confirmer, appuyer sur le



2. Appuyez sur le message **fonction différée**.



3. Frappez l'heure de fin de cuisson souhaitée (par exemple 19h30 : effleurez d'abord la case des heures, puis les chiffres 1 et 9 ; effleurez la case des minutes puis les chiffres 3 et 0).



4. Appuyez sur le symbole  pour confirmer.

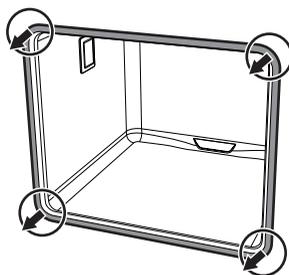
5. L'appareil reste en attente d'atteindre l'heure de départ sélectionnée pour démarrer le cycle de nettoyage.

## 4.7 Entretien extraordinaire

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

Pour démonter le joint :

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



Pour monter le joint :

- Accrochez les crochets positionnés aux 4 coins du joint.

### 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.



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

- Mettez le four hors tension.



## Remplacement de l'ampoule d'éclairage interne



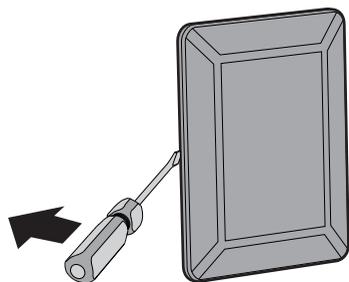
Pièces sous tension électrique  
**Danger d'électrocution**

- Mettez l'appareil hors tension.

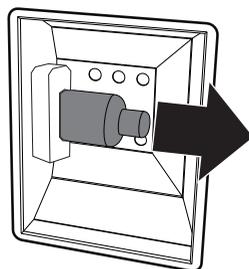
1. Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur de la cavité de cuisson.
2. Enlevez les glissières de support pour grilles et lèche-frites.
3. Enlevez le couvercle de l'ampoule au moyen d'un ustensile (par exemple un tournevis).



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

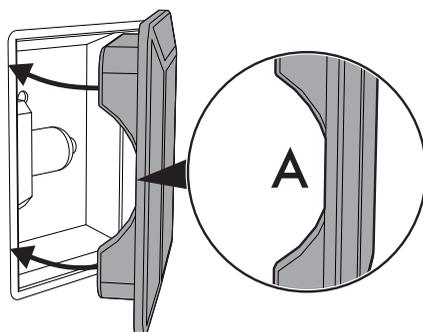


4. Dévissez et enlevez l'ampoule.



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

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



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



## Nettoyage et entretien

### Quoi faire si...

L'afficheur est complètement éteint :

- Contrôlez l'alimentation électrique.
- Contrôlez si un interrupteur omnipolaire éventuel en amont de l'alimentation de l'appareil est sur « On ».

L'appareil ne chauffe pas :

- Contrôlez si le mode « show room » a été sélectionné (pour de plus amples détails, voir le paragraphe « Réglages »).

Les commandes ne répondent pas :

- Contrôlez si le mode « verrouillage commandes » a été sélectionné (pour de plus amples détails, voir le paragraphe « Réglages »).

Les temps de cuisson sont longs par rapport aux valeurs indiquées dans le tableau :

- Contrôlez si le mode « Puissance éco » a été sélectionné (pour de plus amples détails, voir le paragraphe « Réglages »).

Après le cycle de nettoyage automatique (pyrolyse), il est impossible de sélectionner une fonction.

- Vérifiez si le verrouillage de la porte est désactivé. Dans le cas contraire, le four est muni d'une protection qui empêche la sélection d'une fonction lorsque le verrouillage de la porte est actif. Cela est nécessaire en raison des températures élevées persistant à l'intérieur du four et empêchant tout type de cuisson.

L'afficheur indique « Erreur 4 » :

- Le verrouillage de la porte n'est pas bien accroché à la porte car on l'a ouverte accidentellement durant son activation. Éteignez et rallumez le four en attendant quelques minutes avant de sélectionner un nouveau cycle de nettoyage.

En ouvrant la porte durant une fonction ventilée, la turbine s'arrête.

- Il ne s'agit pas d'une panne, mais le produit fonctionne normalement ; cela est utile lorsqu'on agit sur des aliments durant la cuisson pour éviter les pertes excessives de chaleur. À la fermeture de la porte, la turbine reprend son fonctionnement normal.



Si le problème n'a pas été résolu ou en présence d'autres types de pannes, contactez le service d'assistance le plus proche.



Si d'autres messages d'erreur Erreur XX sont signalés :  
prenez note du message d'erreur, de la fonction et de la température sélectionnées et contactez le service d'assistance le plus proche.



## 5 Installation

### 5.1 Branchement électrique



**Tension électrique**  
**Danger d'électrocution**

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

#### Informations générales

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

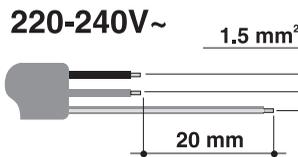
La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage, est placée dans une position bien visible sur l'appareil.

N'enlevez jamais la plaque.

L'appareil fonctionne à 220-240 V $\sim$ .

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

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



#### Branchement fixe

Préparez sur la ligne d'alimentation un dispositif d'interruption omnipolaire conformément aux règles d'installation.

Le dispositif d'interruption doit être situé dans une position facilement accessible et à proximité de l'appareil.

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

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

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

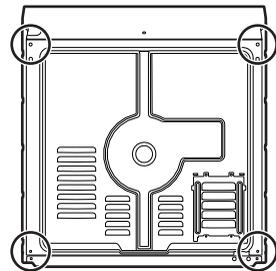
### 5.2 Remplacement du câble



**Tension électrique**  
**Danger d'électrocution**

- Mettez l'appareil hors tension.

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



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



# Installation

## 5.3 Positionnement



**Appareil lourd**  
**Danger de blessures par écrasement**

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



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

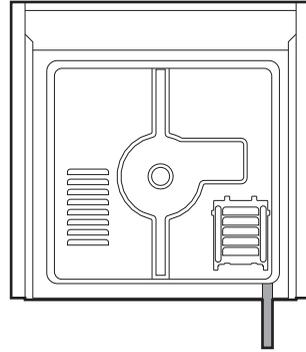
- N'utilisez pas la porte ouverte comme levier pour faire entrer l'appareil dans le meuble.
- N'exercez pas de pressions excessives sur la porte ouverte.



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

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

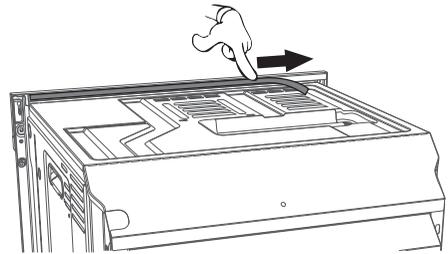
## Position du câble d'alimentation



(vue arrière)

## Joint du panneau

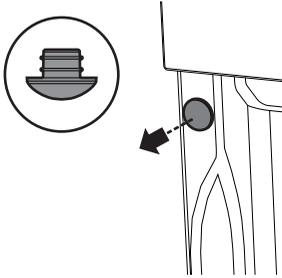
Collez le joint fourni sur la partie arrière du panneau pour éviter des infiltrations éventuelles d'eau ou d'autres liquides.



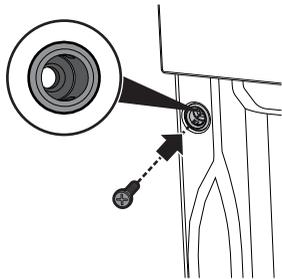


## Douilles de fixation

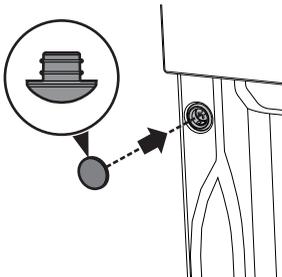
1. Enlevez les bouchons des douilles introduits à l'avant de l'appareil.



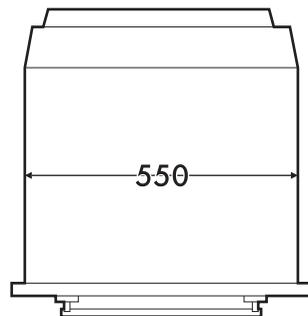
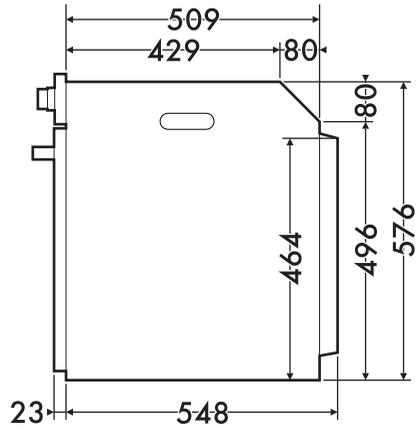
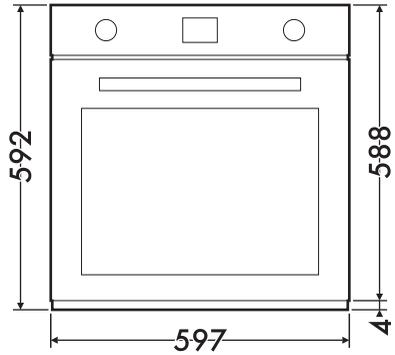
2. Positionnez l'appareil dans l'emplacement.
3. Fixez l'appareil au meuble en utilisant les vis.



4. Couvrez les douilles avec les bouchons démontés précédemment.



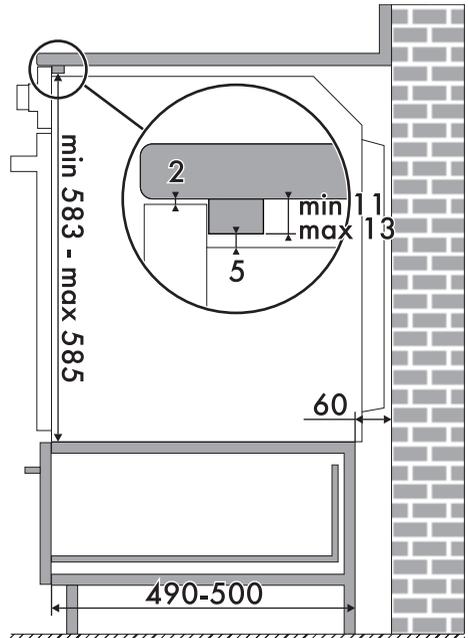
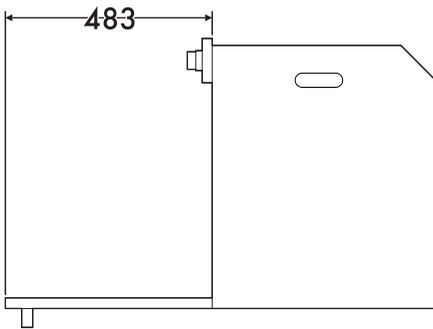
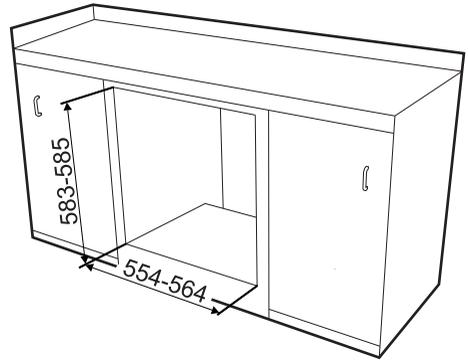
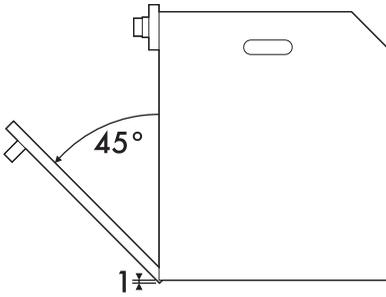
## Dimensions hors tout de l'appareil (mm)





# Installation

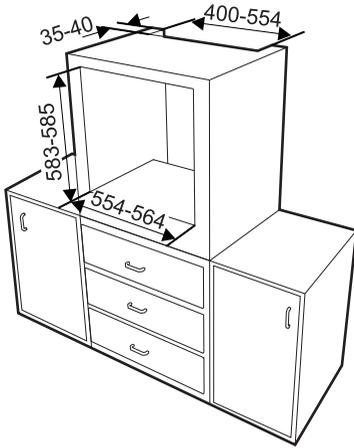
## Encastement sous les plans de travail (mm)



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



## Encastrement en colonne (mm)



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

